



Dégustation groupe 3

4 décembre 2010

N°3 organisée par Vincent et Jean-Louis

Mise en bouche



| | |
|--------------|---------------------------------|
| Type | VDP Blanc sec |
| Région | Sud Ouest |
| Sous-Région | Vallée de la Garonne ou du Tarn |
| Appellation | Vdp du Comté Tolosan |
| Cépages | Loin de l'œil |
| Nom | Terreo |
| Millésime | 2007 |
| Lieu d'achat | Leclerc |
| Prix | 3,50 |

Commentaire : robe jaune brillante, arômes de fleurs, poires et agrumes ; bouche fraîche et légèrement minérale, aux notes d'agrumes.

VIN NUMÉRO 1



| | |
|--------------|------------------------|
| Type | AOC Blanc sec |
| Région | Sud Ouest |
| Sous-Région | Vins du Béarn |
| Appellation | Jurançon |
| Cépages | Petit Manseng |
| Nom | Cauhapé, cuvée Canopée |
| Millésime | 2007 |
| Lieu d'achat | propriété |
| Prix | 21 |

Commentaire : parfum intense dû au 100% petit manseng (*très rare pour un sec, qui utilise généralement aussi du gros manseng*). Fermentation en barrique et sur lies totales pendant 10 mois.

VIN NUMÉRO 2



| | |
|--------------|----------------------|
| Type | Blanc moelleux |
| Région | Sud Ouest |
| Sous-Région | Entre Lot et Garonne |
| Appellation | Gaillac |
| Cépages | Loin de l'œil |
| Nom | Château de Saurs |
| Millésime | 2008 |
| Lieu d'achat | propriété |
| Prix | 7 |

Commentaire : vendanges fin novembre, grains partiellement botrytisés, d'où la richesse en arômes.

VIN NUMÉRO 3



| | |
|--------------|------------------------------------------|
| Type | Rouge |
| Région | Sud Ouest |
| Sous-Région | Vins du Béarn |
| Appellation | Madiran |
| Cépages | Tannat |
| Nom | Château Aydie, cuvée « Autour du Fruit » |
| Millésime | 2008 |
| Lieu d'achat | propriété |
| Prix | 6,5 |

Commentaire : « Rouge de presse » c'est-à-dire vinifié comme un vin blanc après une courte macération à froid. But recherché : une extraction maximale d'arômes primaires non couverts par les tannins.

VIN NUMÉRO 4



| | |
|--------------|-------------------------------|
| Type | AOC Rouge |
| Région | Loire |
| Sous-Région | Saumurois |
| Appellation | Saumur Champigny |
| Cépages | Cabernet franc |
| Nom | Château de Targé, Cuvée Ferry |
| Millésime | 2005 |
| Lieu d'achat | propriété |
| Prix | 19 |

Commentaire : issu de vieilles vignes sur sol argilo-calcaire, un vin dense, aux tanins présents, très harmonieux et puissants, au bouquet subtil et ample (violette, pruneau), long en bouche, à déboucher sur un confit.

VIN NUMÉRO 5



| | |
|--------------|---------------------------|
| Type | AOC Rouge |
| Région | Bordeaux |
| Sous-Région | Bordeaux Génériques |
| Appellation | Bordeaux supérieur |
| Cépages | Petit Verdot |
| Nom | Moutte Blanc, cuv. Moisin |
| Millésime | 2003 |
| Lieu d'achat | propriété |
| Prix | 14 |

Commentaire : vin « joufflu », puissant et dense: vignes de 80 ans, FML et élevage 18 mois en barriques neuves de chêne français, collé au blanc d'œuf sans autre filtration. Nécessite un minimum de 6 ans de vieillissement pour s'arrondir.

VIN NUMÉRO 6

| | |
|--------------|-----------------------|
| Type | AOC Rouge |
| Région | CDR |
| Sous-Région | CDR septentrionales |
| Appellation | Côte Rôtie |
| Cépages | Syrah |
| Nom | JM Gérin, La Landonne |
| Millésime | 2002 |
| Lieu d'achat | Cave de Bacchus |
| Prix | 49 |

Commentaire: Terroir d'excellence, 32 hl /ha maximum, longue macération de 4 semaines, puis élevage de 18 mois en barriques neuves. Possède à la fois des arômes frais de cerise et de puissants tannins bien affinés.

VIN NUMÉRO 7

| | |
|--------------|------------------------|
| Type | AOC Rouge |
| Région | Sud Ouest |
| Sous-Région | Entre Lot et Garonne |
| Appellation | Cahors |
| Cépages | Malbec |
| Nom | Ch. du Cèdre, cuvée GC |
| Millésime | 2001 |
| Lieu d'achat | propriété |
| Prix | 63 |

Commentaire: Malbec récolté très mûr, entièrement fermenté en fûts de bois neuf pendant 40 jours avec pigeage, puis est élevé pendant 24 mois dans les mêmes fûts. Le producteur a recherché le gras et l'onctueux, avec une explosion de fruits noirs et une grande persistance.