



Dégustation groupe 3

22 Janvier 2011

N°1 organisée par Chantal et Rémy

Mise en bouche



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

Etranger Argentine
Mendoza
Montecaseros
Bodega La Rural
Chardonnay – Pinot noir
SAN FELIPE
2008
Le Cellier du Goût -
Quimper
9.50 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 1

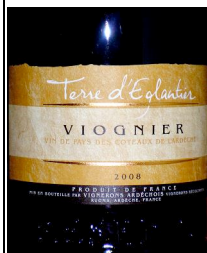


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC
Côtes du Rhône
Rhône méridional
Côtes du Rhône
Grenache b 65% - Clai-
rette 25% -Bourboulenc
10%
Le Pas de la Beaume
2009
Le Cellier du Goût
5.00 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 2



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

VDP
Sud Est
Côteaux d'Ardèche
Viognier 100 %
Terre d'Eglantier
2008
Le Cellier du Goût
7.90 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 3

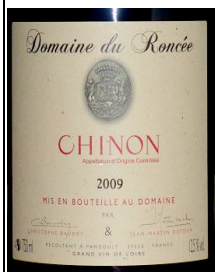


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

VDP
Sud Est
Vallée du Paradis - Aude
Grenache 76% Carignan
-
Dom des Garrigottes
2009
Le Cellier du Goût
4.90 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 4



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC
Loire
Touraine
Chinon
Cabernet Franc 100%
Domaine du Roncée
2009
Le cellier du Goût
10.60 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 5

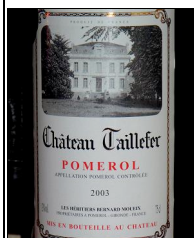


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC
Côtes du Rhône
Beaufort de Venise
Domaine des Garances
Grenache 65%
Syrah 35%
Cuvée La Treille
2008
Le Cellier du Goût
8.80 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 6



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC
Bordeaux
Libournais
Pomerol
Merlot 75% - Cabernet
Franc 25 %
Château Taillefer
2003
Le Cellier du Goût
35.00 €

Commentaire : voir fiche jointe

VIN NUMÉRO 7

Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

kkk

Commentaire

BCBG - GROUPE 3 -DEGUSTATION N°1 du 22 Janvier 2011
--

Mise en bouche :

SAN FELIPE – Extra brut 2008 – Effervescent Argentin – 9.50 € Le Cellier du Goût – 196 Route de Pont-L'Abbé – 29000 QUIMPER – 02 98 53 87 53
Bodega LA RURAL – Montecaseros – MENDOZA
Chardonnay – Pinot noir. (Proportions non connues) – 13 %

Au pied de la Cordillère des Andes à 1 000m d'altitude ce vin est passé 6 mois en fût. Reflets verts, bulles fines et persistantes.

Arômes de fruits : ananas, citron. Finale fraîche.

Accompagne entrées et desserts.

Servir entre 4 et 6°

Vin blanc N° 1 :

LE PAS DE LA BEAUME - AOC CDR BLANC 2009 – 5.00 € Le Cellier du Goût.
Camille CAYRAN - Cave de Cairanne – 13.5 %

Pas de la Beaume : « l'entrée de la grotte » en Provençal. Le Pas de la Beaume 2009 (76% de Grenache) est issu du vignoble de Cairanne, planté en pentes douces et bien exposé au soleil. Il s'en révèle souple et fruité, séduisant à souhait (fruits rouges, garrigue, épices), ce qui vous permettra de le déguster sans tarder.

Région de Production : Les vins proviennent de vignobles situés sur la commune de Cairanne (dans le département du Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône), face aux Dentelles de Montmirail et au Mont Ventoux.

Origine : Les vignes sont plantées sur des terrasses et plateaux argilo-calcaires caillouteux, bénéficiant d'un ensoleillement optimal.

Cépages : 65% Grenache blanc, 25% de Clairette, 10% Bourboulenc

Rendement : 51hl/ha

Surface en Production : 10 ha

Vinification : Les grenaches blancs apportés les premiers par nos vignerons, sont vinifiés en presse, le deuxième et le troisième apport sont vinifiés en macération pelliculaire à une température de 17 à 19°C pendant la nuit. Cela préserve les arômes et la typicité des cépages. Débourage et collage léger si nécessaire sur tous les cépages avant fermentation. Le jus de fermentation est maintenu à 16°

Dégustation : Robe limpide et brillante, dorée avec de légers reflets verts. Bonne intensité. Sous une dominante florale, des notes de pêche blanche sont perceptibles. L'acidité légère donne de la fraîcheur.

Température de service : 12 – 12°C

Accompagnement : apéritif, terrines de poisson, viandes blanches.

Viellissement : 2 ans. A boire jeune.

Vin blanc N°2 :

TERRE D'EGLANTIER - Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche. Viognier 100% 2008 - Cave des vigneronns Ardéchois – Récoltants à RUOMS. - 13.5 % - 7.90 €

HISTORIQUE :

Le groupement coopératif des Vignerons Ardéchois est une Union coopérative regroupant 21 caves de vinification situées en Ardèche Méridionale. La totalité de la production des 2 000 vigneronns coopérateurs revient à ces caves.

La vinification est élaborée par les caves selon les spécificités de chacune en matière d'encépagement, de terroir et d'équipements. Le service œnologie de l'Union conduit le processus de vinification et décide des affectations de chaque cuvée. L'ensemble des bouteilles est conditionnée par l'Union.

Terres d'Ardèche, la richesse d'une gamme où s'expriment une mosaïque de terroirs, une nature authentique et sauvage.

Terre d'Eglantier : un vin aux arômes subtils de fleurs blanches et d'abricot, dont l'équilibre et le raffinement évoque la fleur d'églantier.

Cépages : 100% Viognier.

Dénomination: Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Robe: jaune et brillante.

Nez: arômes de fleurs blanches et de fruits à noyaux.

Bouche: délicate et raffinée.

Garde: à boire.

Service : A déguster à 13°C

Accords mets vins : apéritif, saumon, poisson de rivière, sauté de veau, fromage bleu.

Vin rouge N° 1

**Domaine des GARRIGOTTES – Vin de Pays de la Vallée du Paradis – 2009
Cave des maîtres Vignerons – 11360 CACASTEL - 13 % - 4.90 €**

Blotti au cœur des hautes Corbières, dans un environnement préservé, ce domaine est exploité dans le respect de son environnement. Vignerons amoureux de la belle ouvrage, ils espèrent que vous aurez autant de plaisir à déguster leur vin qu'eux-mêmes ont mis d'amour à lui donner vie.

Cette cuvée est éclatante de fraîcheur, de vigueur et de caractère. En bouche se mêlent des arômes de vanille, de poivre et de cassis. Cette palette harmonieuse et ruche s'exprime sur un fond dense et équilibré.

TERROIR : Terrasses et coteaux de schistes de massifs primaires.

CEPAGES : Grenache 76 % - Carignan 24 %.

VINIFICATION : Traditionnelle macération quinze jours.

ELEVAGE : Passage rapide en fut de deux mois, puis élevage en cuve.

DEGUSTATION : Belle robe rouge foncé, nez puissant, bouche souple ronde ou ressort légèrement le boisé qui apporte un bon support aromatique aux fruits rouges. La finale est longue et friande.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 à 18° C

GARDE : 2 ans

ALLIANCE GASTRONOMIQUE : Viandes rouges, volailles, fromages.

Vin rouge N° 2

Domaine du Roncée. AOC CHINON 2009 - 12.5 % 100% Cabernet Franc–10.60 €
Christophe BAUDRY – Jean Martin DUTOUR.

LA MODERNITE D'UN GRAND CLASSIQUE

Jean-Martin DUTOUR a repris, en 1993, l'exploitation du Domaine du Roncée sur la commune de Panzoult. Son vignoble s'étendait sur 22 hectares provenant de la réunion en 1984 des vignes de Roncée avec celle du **Domaine de la Morandière** (qui reste encore aujourd'hui l'autre nom du domaine).

Hormis le pigeonnier du XVIIème siècle il ne reste hélas plus grand-chose du Château de Roncée, ancien fief au cœur des châteaux de la Loire mais détruit à la Révolution !

« Nous avons beaucoup travaillé à remettre le vignoble à la hauteur de ses ambitions. Nous avons généralisé l'enherbement des vignes, appris l'ébourgeonnage, l'effeuillage, remonté le palissage, tous ces travaux pour capter le maximum de soleil et atteindre la meilleure maturité. »

DE LA VIGNE AU VIN

De ce **Cabernet Franc**, cépage roi des Vins Rouges de Loire, sur nos terrasses d'alluvions anciennes laissées par l'ancien cours de la Vienne, nous produisons des vins qui réconcilient la **fraicheur du fruit** et la **puissance d'un vin de garde**. Nos meilleures cuvées proviennent de vieilles vignes sur des parcelles autrefois entourées de murs et dénommées « Clos ». Pour conserver l'originalité de chaque terroir, nous vinifions chaque parcelle séparément.

Notre quête de terroirs d'exception nous conduit à exploiter aujourd'hui 60 hectares des meilleures vignes de CHINON.

En 2006 nous avons construit un chai entièrement conçu autour de deux idées simples : respecter la vendange, respecter notre environnement. Un outil simple et cohérent qui nous permet de travailler sereinement et de nous concentrer à révéler la richesse subtile de nos terroirs.

Superficie : 45 hectares

Terroir : Gravier provenant d'alluvions anciennes de la Vienne

Cépage : Cabernet franc (appelé aussi « breton »)

Age des vignes : environ 20 ans

Rendements : 48 HL/HA

Vinification : Tri de la vendange, respect de l'intégrité des raisins par un encuvage gravitaire, macération à froid et cuvaïson courte, tout est mis en œuvre pour protéger le fruit des raisins sans se priver de sa richesse.

Elevage : 100% en cuve inox

Service : 14 à 16° C

Conservation : 2 à 3 ans

Dégustation : Robe rouge grenat, Nez en fruits noirs et d'épices , myrtilles et mûres, gourmand, frais, tendre et gouleyant.

Mets-vins : Volailles, viandes blanches, fromages de chèvre ou cuisine exotique.

Bettane : 14/20 : onctueux, assez puissant, ce vin regorge de fruits.

Vin rouge N° 3

Domaine des GARANCES – AOC Beaumes de Venise. Cuvée La Treille 2008.
14% - 8.80 €. – Grenache 65 % – Syrah 35 %.

Le Domaine des Garances est situé sur la commune de Suzette (84), niché au cœur des Dentelles de Montmirail. Le vignoble compte 16 HA. Il se transmet d'une génération à l'autre depuis 1640. Le travail effectué dans le vignoble est mené dans le respect de l'environnement et vise à la pérennisation du patrimoine naturel.

Les vignes forment des coteaux circulaires et sont plantées sur un terroir unique dans le sud de la vallée du Rhône : le Triais. Le vignoble, âgé d'une quarantaine d'années, est constitué majoritairement de Grenache et de Syrah.

La vendange, cueillie manuellement pour une meilleure sélection, alliée aux rendements faibles, autour de 35HL/HA, permet la recherche permanente de l'amélioration de la qualité des vins. **Le mariage de 65% de grenache et 35% de syrah** produit un vin corsé aux tanins soyeux. Son nez révèle des arômes d'épices sur une onctueuse finale réglissée.

A déguster sans se presser, à une température de 16 /17°, accompagné de viande rouge grillée ou d'un gibier.

Vin rouge N° 4

Château TAILLEFER - AOC POMEROL - 2003 - 13 % - 35.00 € - Merlot 75 % Cabernet Franc 25 %

Le Château TAILLEFER fût la première propriété acquise par Antoine MOUEIX en 1923. Planté sur sables et graves, il développe des arômes de bon bois, vanille, pain grillé, épices, mêlés de notes de fruits noirs confits. Souple et fin en bouche, avec des tanins équilibrés et suaves, ce vin pourra se garder 5 à 8 ans.

Pourquoi TAILLEFER : pour le fer contenu dans ce terroir, répertorié sur les plus anciennes cartes connues, et qui donne aux vins de Pomerol le goût truffé et la richesse aromatique caractéristique de cette appellation.

Appellation : Connus dans le monde entier pour leurs arômes de truffe noire dus à un terroir exceptionnel (la fameuse « crasse de fer » présente dans les sols), les vins de Pomerol allient richesse, finesse et générosité. Ce sont des vins de plaisir, des vins de gourmets gourmands !

Superficie : 13,10 Ha.

Type de sol : Sol sablo-graveleux particulièrement riche en crasse de fer.

Encépagement : Merlot : 75 % - Cabernet Franc : 25 %

Age moyen du vignoble : 30 ans. – 6 000 pieds/ha

Culture de la vigne : Une taille courte, des effeuillages et éclaircissements raisonnés permettent de récolter un raisin parfaitement mûr.

Vinification – Elevage : La plus grande attention est apportée à la récolte ;; vendanges manuelles , table de tri, sélection parcellaire. Pour exprimer toute la quintessence de Taillefer, les techniques de vinification s'appliquent à respecter les caractéristiques du terroir et à révéler le potentiel de chaque millésime. Taillefer est élevé 15 mois en fût de chêne de haute futaie, provenant du centre de la France.

Dégustation : De structure complexe, Château TAILLEFER est un vin élégant et généreux, à la couleur sombre et au riche bouquet. Son exceptionnelle aptitude au vieillissement fait de Châteai ATILLEFER un des crus les plus renommés de Pomerol.

Mets- Vins : A savourer sur un agneau confit, un salmis de palombe et des ris de veau braisés.