

Dégustation GROUPE 3 du Samedi 24 mars 2012. François HERVE – Rémy FERRAND

Mise en bouche :

VDP d'OC – Domaine des deux Ruisseaux – Chardonnay 2001

Tous les cépages blancs sont cueillis la nuit, afin d'éviter l'oxydation et la chaleur diurne. Transportés très rapidement à l'aide de bennes, les raisins sont pesés, vidés dans une trémie en inox et nettoyés à l'aide d'un égrappoir. La vendange est ensuite acheminée vers un pressoir pneumatique (pression de pressurage maximum 2 kg), le jus du raisin pressé s'écoule dans un cuvon.

Le jus, est dirigé vers un échangeur pour être refroidi à 5°C. Après 48 heures de décantation les jus clairs sont séparés par pompage des bourbes (dépôt du jus de raisin) et sont ensuite ensemencés avec des levures sélectionnées. Tous nos vins blancs et rosés sont vinifiés à basse température 13°C à 18°C pour conserver tous les arômes. La fermentation alcoolique terminée les vins sont soutirés des lies (dépôt du vin) pour être relogés dans une cuve, les chardonnay sont élevés sur lie en cuve jusqu'en décembre.

Chardonnay

Suave aux arômes d'abricot et aux notes florales

Appellation : Pays d'Oc IGP.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Terroir : Plaine sablo-limoneuse enherbée. Sol très profond de colluvions évitant le stress hydrique. Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage à 100%.

Inertage au CO2 (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moût.

Débourbage à froid (8°C) après 36 heures (Turbidité supérieure à 50).

Fermentation alcoolique à 13°-15°C pendant 25-30 jours.

Fermentation malolactique bloquée.

Eleavage : En cuve époxy et cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation : Robe : Robe d'un beau jaune à peine soutenu.

Nez : Nez délicat d'abricot, de miel et de fleurs blanches.

Bouche : Longueur en bouche des arômes de pêche, poire et pomme avec présence agréable de son gras.

Notre conseil : Poissons en sauce, fruits de mer et crustacés cuisinés, lotte à la sétoise, moules farcies, viandes blanches (côtelettes d'agneau, lapin...), volailles, gratins, fromages de chèvre et de brebis,...

Température de service : Entre 10° et 12°.

Conservation : 3 ans.

Conditionnement : Bouteille à vis 75cl (Carton de 6)

Médailles et autres récompenses :

Médaille d'Argent au Concours des VINALIES INTERNATIONALES 2004.

Médaille d'Or au Concours national des VIGNERONS INDEPENDANTS 2004.

Médaille de Bronze au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON en 2004.

Médaille d'Or au Concours des VINALIES INTERNATIONALES 2006.

Médaille de Bronze au Concours des CHARDONNAY DU MONDE 2005.

Médaille d'Or au Grand Prix des Vins Blancs de St Aphrodise 2011.

Onctuosité

Vin N° 1 : Blanc N° 1 :

AOC Bourgogne – Chablis 1° Cru 2009 – Côte de Léchet – Union des Viticulteurs de Chablis - 12.50 € - Cave Leclerc Quimper

L'extraordinaire renommée du vin de Chablis est liée à son cépage unique : le **Chardonnay**.

C'est en **Bourgogne**, sa terre d'origine, que sa qualité est devenue au fil des siècles, synonyme des vins les plus flamboyants. Dans la **vallée du Serein**, sur les **coteaux de Chablis**, il a trouvé au fil des années, l'accord parfait avec son terroir. Un accord imaginé en grande partie par les moines de Cîteaux, qui fondèrent au XIIe siècle l'abbaye de Pontigny et permettront d'associer les terroirs chablisien au cépage chardonnay.

Le travail de ces moines est essentiel pour comprendre le vin aujourd'hui. La longue sélection des meilleurs terroirs, vendanges après vendanges, l'isolement et la multiplication des meilleurs pieds, la mise au point d'une viticulture adaptée et l'expérimentation de différentes vinifications sont les apports incommensurables de cette culture monastique du vin de Bourgogne.

C'est ce même état d'esprit que l'on retrouve à La Chablisienne

Produits sur 13 terroirs différents, situés sur la rive droite ou sur la rive gauche du Serein, les **Chablis Premiers Crus** permettent de découvrir et comprendre les **grands terroirs kimméridgiens** de Chablis. Issus de vignes plantées sur **des coteaux à belles expositions sud-ouest et sud-est**, ils ont tous leur propre personnalité qui fait de chacun un vin unique.

Ainsi certains Premiers Crus sont fins et minéraux comme la Montée de Tonnerre ou la **Côte de Léchet**, les autres sont plus tendres et fruités comme le Beauroy ou floraux et charnus comme le Fourchaume. Les Chablis Premiers Crus sont à leur plénitude 6 à 8 années après la récolte.

Vin N° 2 : Blanc N° 2 :

AOC Bordeaux - Appellation Barsac - 2ème Grand Cru Classé - Blanc Liquoreux - 19.95 € - Carrefour Brest

Propriétaire* : Didier Laulan Superficie* : 16 ha Production* : 20 000 bouteilles

Encépagement* : **75% Sémillon, 15% Sauvignon, 10% Muscadelle**

Bénéficiant d'un excellent terroir, ce vignoble produit un **vin riche et élégant**.

Le vin développe des **arômes profonds d'acacia, de miel et de cannelle**.

Une sélection sévère, associée à une vinification rigoureuse permet d'obtenir un vin de grande qualité, **apte à un long vieillissement**.

Vin N° 3 Rouge N° 1 :

AOC Fronton – Sud Ouest - Domaine Le Roc 2008 - Cuvée classique – 6.95 € Cave Leclerc Quimper


Au cœur des AOC du Sud ouest, **Fronton**, le **vignoble toulousain** possède l'**exclusivité du cépage Négrette**. Dans cette cuvée classique, elle est associée à la Syrah et au cabernet sauvignon.

L'expérience des vins de fronton se retrouve dans ce **flacon aux accents du roc**.

Vinifiée et élevée avec soin **12 à 18 mois en cuve béton**, elle affiche la spontanéité de son fruit.

Dans le verre, le plaisir est immédiat : c'est un **vin croquant et gourmand**, sur le **fruit** et les **épices**. Avec ses **tanins fins et veloutés**, il nous laisse une belle persistance aromatique en bouche. C'est un vin sincère qui exprime son terroir.

Nous retrouvons le **cuir**, le **gibier**, la **truffe** habituelle sur cette appellation mais aussi des **fruits noirs**, du **clou de girofle** sur une bouche d'une belle "buvabilité".

- Nez : fruité, boisé, animal, épicé
- Bouche : Rouge léger, fin, croquant
- Appellation : Fronton
- Millésime : 2008
- Cépages : Cabernet sauvignon 15 %, Syrah 25 %, Négrette 60 %
- Mode de production : Raisonnée
- Mode d'élevage : Cuve
- Volume d'alcool : 13%
- Température de service : 14 à 16°C
- Garde : Moins de 4 ans 

LES CEPAGES : 70% Négrette, 20% Syrah, 10% Cabernet

LE TERROIR : Les parcelles sont plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/Ha, sur un terroir de boulbènes blanches en surface, et de grepp et marne caillouteuse en profondeur. Le rendement est de 50 hl/ha.

LA VINIFICATION : La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage. Chaque cépage est vinifié séparément de manière traditionnelle pendant 3 semaines environ. La vinification se fait dans des cuves bétons de faible contenance, ce qui permet un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). L'élevage dure de 12 à 18 mois avec les différents cépages assemblés.

LA DEGUSTATION : Avec sa robe brillante, cette cuvée classique a un nez de petits fruits noirs, de pain grillé et d'épices. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique et le caractère poivré. Les épices sont bien présentes au niveau du palais, ce qui lui donne une persistance remarquable.

Vin N° 4 Rouge N° 2 :

Etranger - Portugal - Tras-Os-Montes – Douro DOC - Quinta do Pêgo 2003 - Cuvée Grande Escolha - 12,00 € - Cave François

Origine : région délimitée du Douro

Couleur : **rouge rubis profond**

Bouquet : de **Prune**, de **baies (cerise)**, de **réglisse**, de **chocolat** et de **vanille**, **boisé**

Goût : structure **tannique** avec un **bois bien intégré**

Persistance : longue finale, un vin qui deviendra rond et souple avec l'âge

Cépages : **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão**

Sucre résiduel : 3,1

Potentiel Elevage : 5-8 ans

Vieillessement / Fermentation : fermentation pendant 10 jours sur des peaux - vieillissement - pour 10 mois en chêne français (25%) et le solde (75%) pendant 12 mois en cuves inox. 6 mois en bouteille.

Accord mets vin : la viande rouge, gibier, volaille.



Vin N° 5 Rouge N°3

Bordeaux – Médoc – AOC Saint Julien 2006 – Château Gloria – Domaines MARTIN – 26.95 € - Cave Leclerc – Quimper

Un des rares Châteaux du médoc a avoir une histoire récente, datant de la seconde moitié du XX^e siècle. Henri MARTIN, tonnelier de son état, change de métier en 1939 et devient vigneron et rachète le Château Haut Beychevelle-Gloria. Ensuite il crée le Château GLORIA et constitue le vignoble en rachetant des rangs de vignes sur St JULIEN, ainsi que des parcelles de crus classés. L'origine du nom GLORIA serait inspirée d'un lieu-dit, le gloria, où l'on se rendait en procession pour la Fête-Dieu.

Une superficie de 44 Ha sur 3 zones au centre de Beychevelle, à la limite de Pauillac.

Terres de graves gūnziennes (les meilleures de l'appellation), sous-sol argilo sablonneux.

Encépagement : **65% de Cabernet Sauvignon, 25% de Merlot, 5% de Cabernet Franc et 5% de Petit-verdot**. Ce dernier cépage a été remis au goût du jour par la famille MARTIN. S'il est fragile et mûrit très tard, il apporte sa couleur et plus de richesse aromatique, tannique et alcoolique.

Les vignes sont âgées de 80 ans, d'autres 30 ans, soit une moyenne de 45 ans.

Taille en Guyot double

45Hl/Ha – 10 000 pieds/Ha, soit une moyenne en médoc

Dégustation du millésime 2006 :

Couleur pourpre prononcée, nez intense de **fruits noirs, mûres et cassis**.

En bouche la structure et l'équilibre entre les tanins et l'alcool sont parfaits, une sensation de moelleux et d'onctuosité est bien présente.

La **longueur en bouche** est intéressante, racée avec une explosion d'arômes **café, vanille, cachou**.

Un millésime classique à Saint Julien que l'on peut placer assurément dans le haut du tableau.

Vin N° 6 Rouge N° 4

Provence – AOC Palette grand Cru – Château Simone 2007 – Domaine ROUGIER - 27.95 € - Cave Quimper

Vignoble sur pentes de coteaux exposés au nord, sols d'éboulis calcaires.

Moyenne d'âge : plus de 50 ans, culture traditionnelle, sans désherbants.

Cépages : **Grenache 50% - Mourvèdre 30% - Cinsaut 5%** plus des cépages dits secondaires » dont **syrah, castet, manosquin, carignan et muscats divers**.

Vendanges effectuées exclusivement à la main, à pleine maturité, avec triage des raisins, fermentation avec levures indigènes et contrôle des températures.

Vinification : foulage léger avec égrappage, cuvaison en petites cuves avec remontage, temps de macération de 15 à 21 jours. Pressurage des marcs sur pressoirs hydrauliques verticaux.

Conservation, élevage : exclusivement sous bois, d'abord en petits foudres pendant 8 mois, puis durant un an en barriques de chêne de différents âges, assemblage à la mise en bouteille effectuée sans filtration.

Dégustation & garde

Œil : robe d'un beau rubis profond

Nez : puissant, sur des **arômes subtils de fruits à noyau très mûrs**

Bouche : un bouquet **complexe et tannique**, beaucoup de structure, ensemble **riche et profond, belle matière**

Boire à partir de : 2011

Boire avant : 2022

Ouvrir : 2 heures avant

Servir : En carafe à 15-17°C

François – Rémy
24 Mars 2012.