



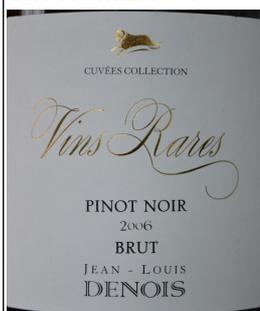
14 juin 2014

Dégustation Prestige Pinot Noir

organisée par Jean-Louis et Pierre



VIN NUMÉRO 1



Type
Région **Languedoc**
Domaine **Jean-Louis Denois**
Nom **Vins Rares – P. N. Brut**
Millésime **2006**
Lieu d'achat **Cave Bacchus**
Prix **15,80 €**

Dégorgé depuis 2 ans, après 6 ans sur lattes (c'est pourquoi les bouchons font « cheville »).
Dosage 4 g/l.

Débourbage, 1ère fermentation en cuve (pas de bois). Mise en bouteilles au printemps suivant : 2007.

Commentaires du producteur : bon, riche, à point, bien évolué, mais pas au bout, pour un début de repas, petit pâtés, fromage ou olives, tapas.

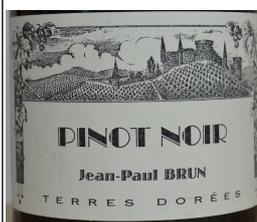
VIN NUMÉRO 2



Type
Région **Alsace**
Appellation **Alsace**
Domaine **Olivier Kirmann**
Nom **Rouge d'Épfig**
Millésime **2012**
Lieu d'achat **Propriété**
Prix **8 €**

Durée totale de macération (pré- et post fermentaire comprise) : 6 jrs seulement ! A la sortie du fouloir, le moût est chauffé à 40° pour favoriser l'extraction de la couleur (sans quoi on obtiendrait un jus totalement blanc). La fermentation est accélérée par la chaleur afin de réduire le temps d'extraction et ainsi éviter la libération de tanins trop herbacés en fin de macération. L'accent est donc mis exclusivement sur le fruit et les parfums primaires.

VIN NUMÉRO 3



Type
Région **Beaujolais**
Appellation
Domaine **Terres Dorées**
Nom **Pinot Noir**
Millésime **2004**
Lieu d'achat **Cave Bacchus**
Prix **11,50 €**

Terroir : argilo-calcaire, exposition ouest, 280 m d'altitude – Vendanges manuelles – Travail du sol, enherbement, protection phytosanitaire avec des produits naturels à base de minéraux et plantes – vinification bourguignonne (tri, égrappage, pigeage) – Elevage en fûts de 4 à 5 vins

Commentaires : Cette cuvée est un clin d'oeil de Jean-Paul Brun à ses origines bourguignonnes et au cépage roi de Bourgogne. Un Pinot Noir qui s'exprime avec une jolie matière, des arômes de fruits rouges, de cerise, et une pointe chocolatée. Bien en bouche, ample, soutenu par de beaux tanins, il fait partie de ces bons bourgognes que l'on apprécie sur des gibiers ou viandes en sauce...

VIN NUMÉRO 4



Type
Région **IGP**
Appellation **Languedoc**
Domaine **Haute Vallée de l'Aude**
Nom **La Métairie d'Alon**
Millésime **2012**
Lieu d'achat **Domaine**
Prix **19,50 €**

rendement < 15 hl/ha en seconde passe (vendange en deux tris, premier pour les bulles, rouge au second),

- degré de maturité du raisin à la vendange : normal, on évite la surmaturation,
- temps total de macération (sans SO²) : pré fermentaire : 3-4 jours + fermentaire :

2 semaines + post fermentaire : max 1 semaine,

- élevage 100 % en barrique de 500 l. de 1 à 2 ans pendant 8 mois, toujours sans SO², puis mise fin de printemps avec un peu de SO² : vin vinifié et élevé sans sulfites et avec bas sulfites

VIN NUMÉRO 5



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

AOC
Loire
Centre-Loire
Sancerre
Lucien Crochet
Cuvée Prestige
2005
Site Terres et Vins
39,90 €

Vendange manuelle. Macération pré-fermentaire à froid de 7 jours pour développer les subtils parfums primaires du pinot, mais également macération post-fermentaire de 14 jours pour structurer ensuite plus solidement le vin par une large extraction des tannins.

Élevage : 40% en fût neuf, 30% en fût d'un vin et 30% en fût de deux vins. Donc vinification très qualitative dans le but obtenir un grand pinot de Loire. Conseils du producteur : servir à une température de 14 à 15°, en accompagnement d'une viande rouge grillée, d'un filet de biche ou de chevreuil.

Conseil du producteur : servir à une température de 14 à 15°, en accompagnement d'une viande rouge grillée, d'un filet de biche ou de chevreuil.

VIN NUMÉRO 6



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

AOC
Bourgogne
Côte de Nuits
Griotte-Chambertin
Jean-Claude Fourrier
Griotte-Chambertin
1988
Domaine
180 F en 1990

VIN NUMÉRO 7



Type
Région
Appellation
Domaine
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC
Jura
Arbois
de la Pinte
Cuvée R
1996
Propriété
40 €

Parcelle d'1 ha sur terroir particulièrement propice à un pinot de grande qualité puisque cultivé sur sol de marnes rouges argilo-calcaire du Lias.

Culture biologique certifiée ECOCERT. Vieilles vignes dont le rendement est limité à 15 hl/ha pour concentrer au maximum le moût et éviter la chaptalisation. La concentration naturelle du vin est accompagnée par un élevage de 12 mois en fûts 100% neufs. On obtient ainsi au final un vin d'un rouge sombre et d'une structure imposante, aux arômes complexes de fruits rouges légèrement confiturés et épicés.

Conseil du producteur : à déguster sur de l'agneau ou du canard. Aptitude au vieillissement.

VIN NUMÉRO 8

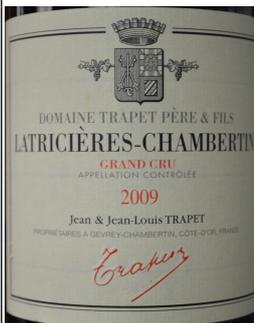


Région
Sous-Région
Appellation
Domaine
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

Novelle-Zélande
Wairarapa Valley
Pinot Noir
McCrone Vineyard
Ata Rangi
2008
Site Voyageurs du Vin
61 €

Culture biologique certifiée. Le pinot noir servant à cette cuvée « Alta Rangi » provient de vignes de 30 ans, cultivées sur 48 ha divisés en 80 parcelles différentes et récoltées séparément. Climat frais mais sec et sol argilo-calcaire avec graviers alluvionnaires assurant un bon drainage du sol constituant de bons pré-alables pour l'obtention d'un pinot de qualité. Fermentation uniquement par levures indigènes, et malolactique également obtenue par enzymes naturelles. Elevé 12 mois en fûts, dont 35% dans des fûts neufs de chêne français.

VIN NUMÉRO 9



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

AOC
Bourgogne
Côte de Nuits
Latricières-Chambertin
Grand Cru
Trapet Père & Fils
Latricières-Chambertin
2009
Propriété
75 €

Le terroir de l'appellation « Latricières Chambertin » s'étend sur 7 ha seulement produisant seulement 37 000 bouteilles, tous vigneronnés réunis.

Un sol argilo calcaire exceptionnel, une densité de plantation minimum de

9000 pieds /ha et un rendement limité à 37 hl /ha valent à cette appellation le statut de « Grand Cru ». Le domaine Trapet est sa figure emblématique et y possède une parcelle de 75 ares seulement où les plus vieilles vignes ont été plantées en 1938. Succédant à son père en 1995, Jean-Louis Trapet a introduit dans le vignoble la culture bio-dynamique. Ses vins opulents, qui vieillissent lentement, se caractérisent par un équilibre parfait entre la puissance et l'élégance.

