



Super-Prestige « Liqueureux français et autres surprises »

13 décembre 2014

André, François et Pierre

Clos des Bonnes
Blanches, Coteaux du
Layon Saint-Lambert,
2011
Domaine Ogereau



Baronne de la
Varière,
Quart de
Chaume,
2010,
J. Beaujeu



Sélection de Grains
Nobles,
Gewurztraminer,
Fronholz, 2007,
Dom. Gérard Schmitt



Tutti Frutti, VdF,
Domaine Ogereau



Vin de Paille,
Côtes du Jura
1985 ,
Louis Berthet



Sauternes,
1996,
Château
d'Yquem

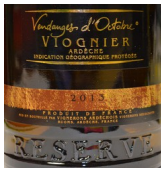


Quintessence
du Petit
Manseng,
Jurançon,
1996,
Domaine
Cauhapé



Vendanges
d'Octobre,
Viognier,
2013,
IGP Ardèche,
Vignerons
Ardéchois





Vendanges d'Octobre, Ardèche, IGP, 2013, Vignerons Ardéchois, Ruoms

100 % viognier vendangé à sur-maturité. Robe jaune aux reflets mordorés, des arômes d'agrumes et de fruits confits, un équilibre surprenant entre douceur et vivacité.

A déguster à 14 °C sur du foie gras, pour accompagner fromages bleus et desserts au chocolat.



Clos des Bonnes Blanches, Coteaux du Layon Saint-Lambert, 2011, Dom. Ogereau

100 % chenin, vignes de 20 ans, 4 500 pieds/ha avec palissage → rendement qualitatif par cep, ébourgeonnage soigné au printemps, rendement de 30hl/ha qui donnera moins de 10hl/ha en surmaturité, vendanges manuelles tardives (octobre) et par tries successives, concentration de type botrytis, ou passerillage selon météo, fermentation en barriques 1 an, aucune chaptalisation, élevage sur lies 18 mois en barriques.



Quart de Chaume, Baronne de la Varière, 2010, J. Beaujeu

100 % chenin, cuvée obtenue à partir de raisins botrytisés récoltés en plusieurs tries successives, rendement 12 hl/ha, élevage en barriques, 200gr/l de sucre résiduel, bouche puissante très équilibrée grâce à une acidité bien présente.

Cette petite appellation de 40 ha portée par un terroir issu du carbonifère (schistes noirs, quartz) autorise un rendement maximum de 25 hl/ha. En 2011 elle est devenue Grand Cru. Ces vins sont aptes à un grand vieillissement.



Quintessence du Petit Manseng, Jurançon, 1996, Domaine Cauhapé

100 % petit manseng, vignes de 30 ans, sol argilo-siliceux avec 39 % d'argile, combes exposées plein sud, rendement 9 hl/ha, récolte manuelle de raisins passerillés en petites cagettes la veille de Noël, pressurage direct durant 18 heures, fermentation en barriques neuves, élevage durant 24 mois. La conduite de la vigne est d'une extrême rigueur, tout est réalisé à la main. Préservation de la nature et respect du terroir sont nos priorités.



Sauternes, 1996, Château Yquem, Premier grand cru supérieur classé en 1855

Vignoble de 105 ha situé sur une colline à 90 m d'altitude, production de 100 000 b/an. Sémillon 80% sauvignon 20%, terroir de graves, argilo calcaire, silice, calcaires.

Rendement moyen 10 hl/ha, 1 pied de vigne = 1 verre de vin. Fermentation, élevage et vieillissement en fûts neufs 42 mois. À maturité dans les 10 à 70 ans suivant le millésime. **1996** : vendanges de six tries du 3 octobre au 5 novembre. Nez puissant et expressif, intense, explosif, des notes de coing, d'agrumes et d'ananas confit, parfum floral aux accents végétaux, franche touche de fraîcheur. Bouche ample, ronde, beaucoup de finesse. Fruits confits bien présents mais bouche fraîche et vive. Finale spectaculaire, puissante, grande longueur.



Sélection de Grains Nobles, Gewurztraminer, Fronholz, 2007, Dom. Gérard Schmitt

Age moyen des vignes : 30 ans, sous-sol de roches rouges, vendanges manuelles, rendement moyen < 30 hl/ha, production de 4 000 b/an.

Débourbage, levurage, fermentation stoppée à 4°C, soutirage, sulfitage à 10-12 g/hl, élevage de 6 mois, remontage des lies fines en suspension pendant 18 mois (→ gras).

Vin de garde > 15 ans.



Vin de Paille, Côtes du Jura, 1985, Louis Berthet, Domblans

Les plus belles grappes de trois cépages jurassiens (savagnin pour la puissance, chardonnay pour l'élégance et le fruit et poulsard pour le fruit) sont choisies pour le vin de paille. La sélection retenue fait alors l'objet de passerillage : les grappes de raisin sont séchées durant un minimum légal de six semaines, voire trois à cinq mois sur des lits en paille, ou sur le pied de vigne, suspendues à des fils de fer ou déposées sur des petites caisses dans des salles aérées, mais non chauffées.



Tutti Frutti, VdF, Domaine Ogereau, Anjou

100 % cabernet sauvignon, âge moyen des vignes : 7 ans, 4500 pieds/ha, rendement 50hl/ha env., vendange manuelle au stade du passerillage, pressurage direct, macération du moût sur marc de la Côte de la Houssaye, fermentation en barriques neuves, mutage par centrifugation, soutirages, filtration, mise en bouteilles fin mars 2013.