SOIREE OENOLOGIQUE

Vendredi 13 Novembre 2009

SOIREE D'INTRODUCTION DU CLUB :

Comparaison progressive

CHEZ CHRISTOPHE RAME

Champagne Cuvée Louise 1998

La pureté absolue

Créée en hommage à Louise Pommery, la Cuvée Louise est un vin d'une absolue pureté qui exprime la quintessence du savoir-faire oenologique exceptionnel de la Maison Pommery.

La Cuvée Louise Millésimée 1998 trouve son origine au sein de trois Grands Crus Avize, Cramant et Aÿ, joyaux de la Champagne toute entière.

1998, un Millésime où la personnalité de l'année a succombé aux charmes de Louise. Ainsi naquit un Vin d'une classe extraordinaire où la finesse, la complexité, la pureté et l"élégance s'accordent, aujourd'hui, harmonieusement.

Un Millésime où la personnalité de l'année a succombé aux charmes de Louise. Ainsi naquit un Vin d'une classe extraordinaire où la finesse, la complexité, la pureté et l'élégance s'accordent, aujourd'hui, harmonieusement.

A l'œil, il s'offre à nous dans une superbe robe jaune étincelante légèrement dorée, signe d'une belle maturité. L'effervescence montre toute sa subtilité par des bulles d'une finesse extrême qui nous font entrer dans l'univers de l'infiniment petit.

Au nez, les notes florales agrémentées par des touches de fruits jaunes, comme la reine-claude, mais aussi des notes levuriennes, rappelant le biscuit, donnent à ce vin charme et distinction. Plonger en son sein, permet d'entrer dans un monde merveilleux où tout est finesse.
Le Chardonnay amène ses pointes épicées qui relèvent harmonieusement toutes les sensations perçues.

Au palais, le vin sait montrer une délicieuse amplitude avec presque un peu de gras, donnant ainsi un équilibre parfait, une droiture exemplaire et une élégance convoitée, le tout dans une acidité finement contrôlée par quelques touches de frangipane.

Un vin fait de longueur et de grâce, qui peut se prévaloir d'une richesse extrême propre à cette année 1998 qui a su faire preuve, pour notre plus grand plaisir, de générosité.

Le Champagne

LA VENDANGE
(Mi-septembre)

En Champagne, les grains de raisins doivent impérativement arriver entiers sur le pressoir. C'est l'assurance que les peaux des 2 cépages Pinots ne coloreront pas le jus blanc qu'ils renferment. Cela suppose des pratiques de vinification très exigeantes :
- Vendanger manuellement
- N'utiliser que des caisses de faible capacité (50kg maximum) et perforées afin que le jus puisse s'écouler et éviter tout risque de macération.

La récolte à l'hectare est limitée par l'Institut National des Appellations d'Origine. De fait, la Champagne est tenue de se développer en qualité uniquement, la quantité des raisins récoltés étant fixé à l'avance.

LE PRESSURAGE
(Mi –septembre)

Le pressurage champenois limite le rendement en jus de la presse d'un marc (4000 kg de raisins) à 2550 litre de jus. Il distingue les premiers 2050 litres appelés « Cuvée », issus des premières presses qui sont les plus pures et les plus riches en sucre et de bonne acidité, et les 500 derniers litres obtenus lors des presses ultérieures, appelés « taille ».
Les jus doivent être débourbés (décantés pendant 12 heures minimum dans les centres de pressurage) car la législation interdit de transporter des jus non débourbés.

LA PREMIERE FERMENTATION
(10 jours : mi septembre / Début octobre)

C'est à ce stade que le sucre du raison se transforme en alcool sous l'action des levures.
Au terme de cette transformation, le jus s'apparente à un vin blanc tranquille, d'où l'importance de sélectionner les meilleures levures et de contrôler la température pendant cette opération. Les premières dégustations de contrôle des vins par les œnologues ont lieu à ce stade.

LA FERMENTATION MALO-LACTIQUE
(3 semaines : Octobre / Début Novembre)

Elle intervient pour diminuer l'acidité naturelle des vins de champagne, résultat d'un climat rigoureux qui ne donne au raisin que la stricte quantité de sucre qui lui faut pour fermenter. Cette opération permet de transformer lentement l'acide malique, agressif en bouche, en acide lactique qui est naturellement beaucoup moins acide.

LE PRE-ASSEMBLAGE ET L'ASSEMBLAGE DES CRUS

Ces deux opérations fondamentales dans l'élaboration d'un champagne sont effectuées par le Chef de cave qui détermine alors le style de vin de la maison en associant des crus minutieusement sélectionnés et préalablement répertoriés dans de nombreuses cuves distinctes.

Le pré-assemblage permet de réduire la multitude des qualités de cuves à un nombre restreint par un patient regroupement de cuves provenant d'un même village ou d'un même secteur. C'est l'étape préparatoire (de 150 cuves initialement, donc 150 qualités, on réduit à 30 pré-assemblage environ) qui crée la matière pour l'assemblage.
L'assemblage est le rituel décisif au cours duquel se forme précisément le style du vin : c'est à ce stade que le vin « apparaît » pour la première fois.

LENTE PRISE DE MOUSSE DES BOUTEILLES EN CAVE

Une fois l'assemblage effectué, on embouteille alors le vin après lui avoir adjoint pour la seconde fois des levures de fermentation et du sucre. Comme précédemment, ces levures vont progressivement transformer le sucre ajouté en gaz carbonique, qui, confiné dans la bouteille, va se combiner au vin et créer une effervescence naturelle.

LE VIEILLISSEMENT EN CAVE

Il est primordiale dans le processus d'élaboration du vin de champagne. C'est durant le vieillissement que le vin va acquérir ses lettres de noblesse.
Les levures mortes après la prise de mousse vont libérer leurs aromes. Le vin va lentement s'arrondir et ainsi venir à maturité. En fonction des qualités, le temps de vieillissement sera plus ou moins long.

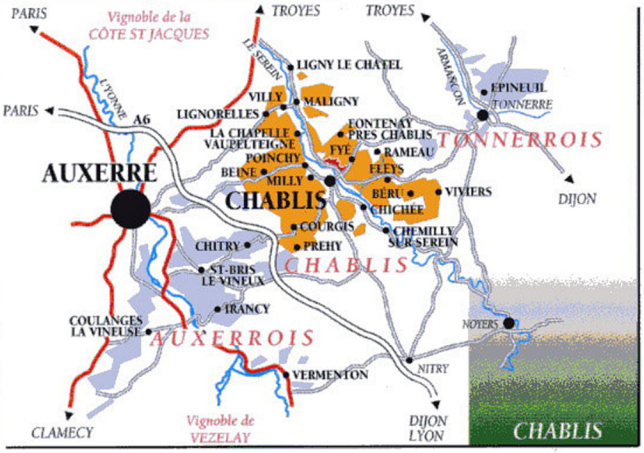
LE REMUAGE

Afin de pouvoir clarifier le vin, il faut faire glisser lentement le long du verre (du flanc de la bouteille jusqu'au col) le dépôt de levures : c'est l'opération de remuage.

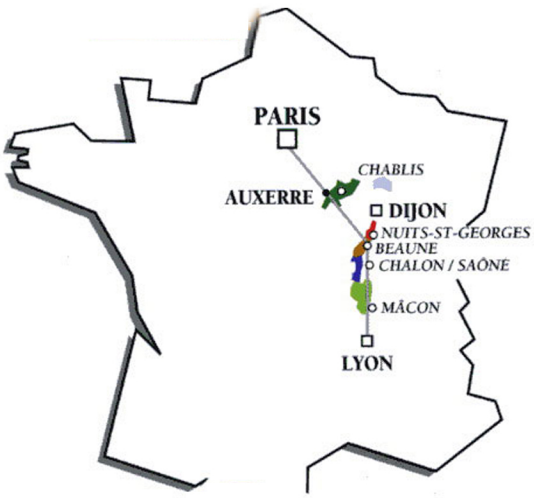
LE DEGORGEMENT

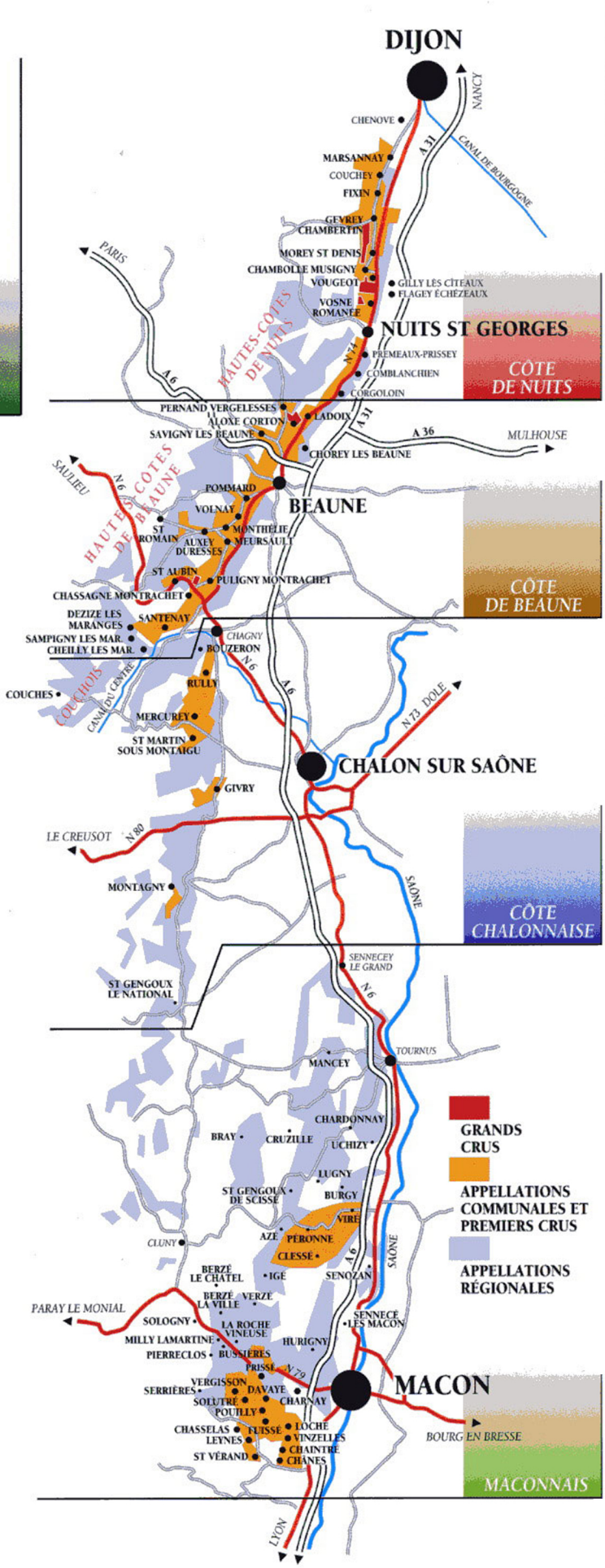
Cette opération consiste, après le remuage, alors que le dépôt de levures est concentré dans le col de la bouteille à l'expulser sans le remettre en suspension, puis à ajouter une certaine quantité de liqueur d'expédition (mélange de sucre fondu dans du vin), dont le rôle est de donner la petite touche finale au vin afin que rien ne vienne heurter le palais. L'objectif du Chef de Cave est de mettre le moins de « liqueur de dosage » possible afin de conserver les qualités du vin nées de l'assemblage et mises en valeur par le vieillissement.
Après le dosage, un bouchon de liège définitif est posé, maintenu par un muselet. Le vin reste au repos pendant 3 à 4 mois. La bouteille est ensuite habillée et prête pour la commercialisation.

CARTE DE LA BOURGOGNE
et ses 5 vignobles



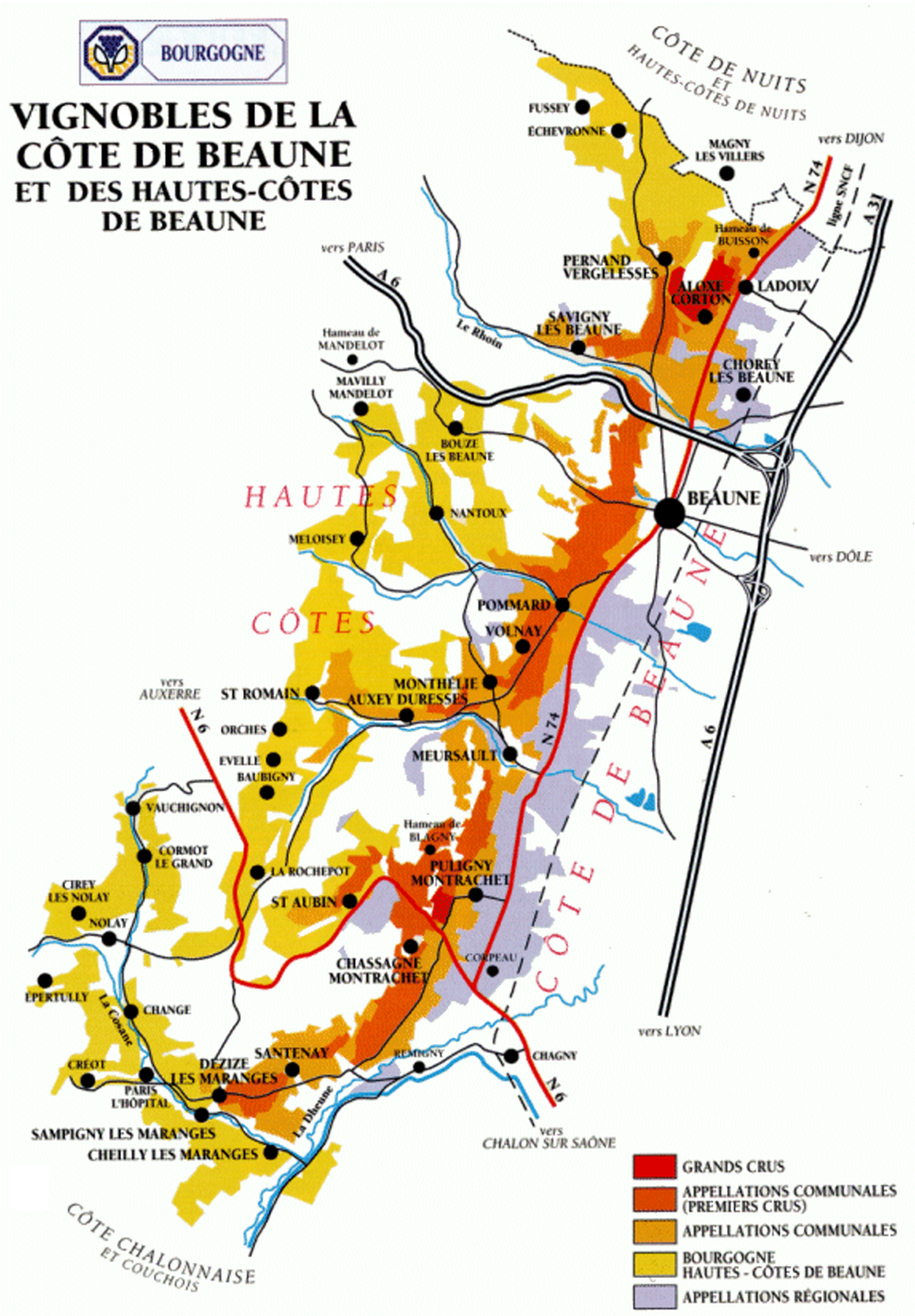
- Chablis
- Côte de Nuits
- Côte de Beaune
- Côte chalonnaise
- Maconnais





BOURGOGNE

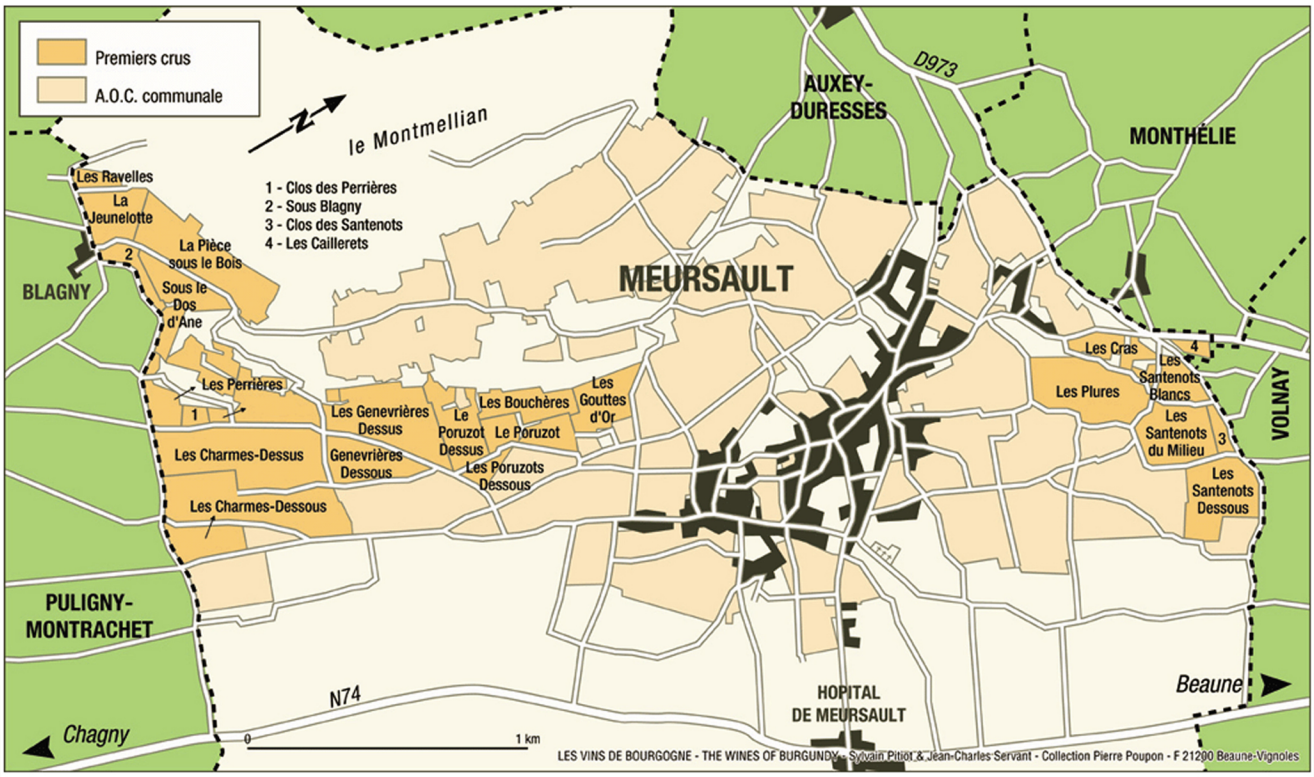
VIGNOBLES DE LA CÔTE DE BEAUNE ET DES HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



Meursault

Meursault Domaine 2007
Thierry Pinquier

Meursault Poruzots 1er Cru 2001
François Jobard



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE

Appellation Communale de la Côte de Beaune, en Côte d'Or.
Cette appellation comporte 21 climats classés en premier cru.

CARACTERES DES VINS

Selon les premiers crus et les différents climats (lieux-dits attachés à un terroir), des nuances apparaissent. Le Meursault blanc se présente le plus souvent sous une robe or-vert, jaune serin, légèrement accentuée ou or bronze poli selon l'age.
Limpide et brillante, elle s'accompagne souvent de reflets argentés. Son bouquet évoque la grappe mure. En vin jeune : l'amande et la noisette grillées dans un environnement végétal et floral (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine) et minéral (silex). Beurre, miel, agrumes sollicitent également le nez. Au palais, un vin riche et gras, à la saveur de noisette friande et joyeuse : l'équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur, déclinant tous les registres de la soie. Long, structuré, il a besoin de maturité. C'est un grand blanc de garde.

SITUATION

Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs. Ce que le Chardonnay fait de mieux en Côte de Beaune ! Ce bourg étendu voit une succession de petites maisons vigneronnes et de vastes propriétés bourgeoises. La flèche du clocher semble l'œuvre des fées : son aiguille en pierre culmine à 53 mètres de hauteur. Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098. L'appellation d'origine contrôlée a été institué en 1937. Meursault produit aussi une petite quantité de vin rouge.

TERROIRS

Les meilleurs terrains se situent autour de 260 mètres d'altitude, selon une exposition qui oblique du levant au midi. L'étage bathonien (jurassique) a rendez-vous avec la Côte. Une nuance de calcaires magnésiens apparaît parfois. Le vignoble trouve son excellence sur les marnes calcaires. La vieille roche calcaire callovienne et la roche marneuse argovienne se partagent les crus.

CEPAGES

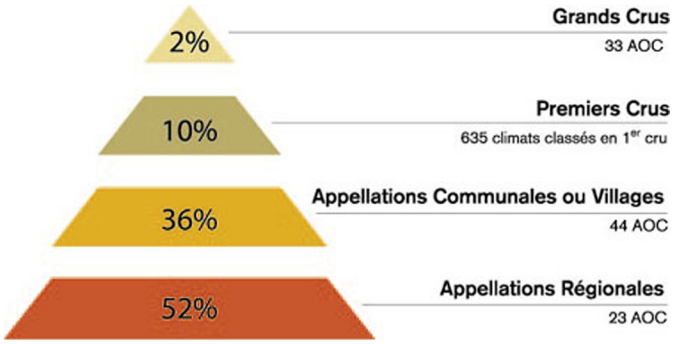
Blancs : essentiellement Chardonnay
Rouges : Pinot noir

PRODUCTION

Superficies en production : 1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées
Blancs : 382,42 Ha (dont 96,15 ha en premier cru)
Rouges : 13,47 ha (dont 0,82 ha en premier cru)

Récoltes moyennes annuelles :
1 hectolitre = 100 litres = 130 bouteilles
Blancs : 18 843 hl (dont 4 706 hl en premier cru)
Rouges : 559 hl (dont 85 hl en premier cru)

Comprendre les AOC



La Bourgogne est réputée pour ses appellations d'origine contrôlée (AOC) prestigieuses, elle renferme une diversité exceptionnelle de conditions naturelles de production grâce à quoi on trouve aujourd'hui une très grande diversité d'AOC.

Mais qu'est ce qu'une AOC précisément ?

C'est un signe de qualité garant des caractéristiques du produit, qui sont : le terroir d'origine, qui a servi de base au mode de classification des appellations, le mode de production, l'histoire du produit et le savoir-faire du producteur.
Chaque AOC est soumise à un contrôle minutieux à tous les stades de la production et de la commercialisation.

La Bourgogne dispose de **100 appellations**, sur plus de 477 en France, qui sont réparties sur 4 niveaux d'appellations :

• **Les appellations Régionales** : au nombre de **23**, celles-ci sont récoltées dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne (ex : Bourgogne Aligoté)

• **Les appellations Communales** : on en compte **44**, le vin est produit sur le territoire des communes viticoles (villages) qui donnent leur nom (ex : Chablis, Pommard)

• **Les appellations Premiers Crus** : les vins sont produits sur des parcelles délimitées avec précision appelées « climats » au sein d'un village. La Bourgogne compte **635 climats.**
Sur les bouteilles le nom de la commune est suivi du nom de la parcelle dont est issu le vin (ex : Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains)

• **Les appellations Grands Crus** : ces vins sont produits sur les meilleures parcelles (climats) des communes. On trouve **33 Grands Crus** (32 en Côte d'Or et 1 à Chablis)
Ils expriment et concentrent toute la richesse de leurs terroirs uniques.
Ici, le nom de la commune disparait au profit d'un seul nom de terroir parfois très limité (ex : Corton, Montrachet).

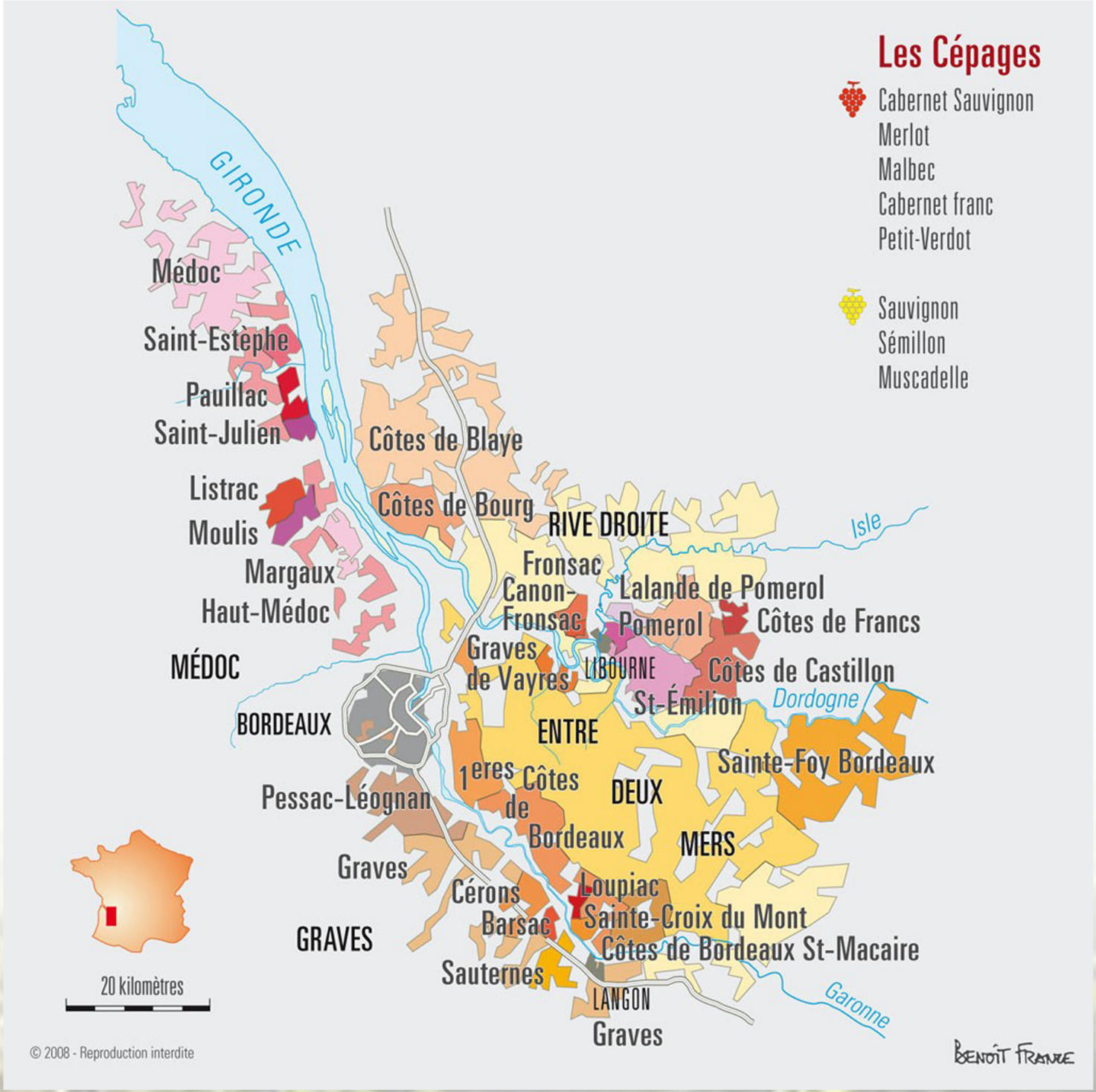
Ces appellations sont regroupées sur le vignoble bourguignon qui dispose d'une surface de production de 27 636 hectares (3% du vignoble français) :

• 61% sont des vins blancs
• 31% sont des vins rouges (ou rosés)
• 8% sont des crémants

Test de l'Odorat

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Carte des Vins de Bordeaux



Château Baron de Lestac 2007
Bordeaux

☆☆☆

Réserve de la Comtesse 2004
Pauillac

☆☆☆

Le Bahans du château Haut Brion 1996
Pessac

☆☆☆

Château Comtesse de lalande 1998
Pauillac

Réserve de la Comtesse
2004

Le millesime 2004

Hiver Hiver plutôt doux. Températures et pluviométrie dans la normale saisonnière.

Printemps Les conditions idéales du printemps ont favorisé une floraison rapide et homogène laissant prévoir une récolte abondante.
Demi-floraison : à partir du 5 juin

Eté La météo maussade de l'été, avec des températures modérées et des pluies en août, a entraîné un retard et un étalement dans le temps de la véraison qui se répercuta sur la maturation. En conséquence, les vendanges ont duré trois semaines, la récolte se faisant au fur et à mesure de la maturité optimale pour chaque cépage. Cet été pas trop chaud a favorisé l'expression aromatique des Merlots ainsi que leur équilibre.
Demi-véraison : à partir du 13 août

Automne Le mois de septembre a été particulièrement beau et lumineux avec des températures nocturnes assez fraîches, conditions favorables à la maturation lente des Cabernets Sauvignons. Les Cabernets Francs et les Petits Verdots dont le rendement fut bien maîtrisés à Pichon ont également beaucoup profité de cette magnifique arrière saison.
Les vendanges ont commencé, par très beau temps, le 27 septembre. Les Merlots ont été ramassés parfaitement mûrs et parfois sous de fortes chaleurs avec des degrés d'alcool potentiels élevés (de 13 à 13,5).
Les Cabernets Sauvignons ont été récoltés à partir du 7 octobre dans un parfait état sanitaire et à maturité phénolique et aromatique optimale.
Les derniers raisins ont été récoltés le 14 octobre juste avant les pluies.

ASSEMBLAGE

58 % Cabernet Sauvignon
36 % Merlot
6% Cabernet Franc

CRITIQUES

Franck Dubourdieu - Site : www.franckdubourdieu.com - Juin 2005
87/89. Parfum de cassis marqué. En bouche le vin est tendu, serré, compact et sa finale se déploie avec persistance et élégance. Il fera assurément une belle carrière.

VINIFERA 32 - Mai 2005
85/87. Il se présente comme un joli vin, fin et précis au niveau aromatique avec un fruité d'une bonne maturité. La bouche séduit par son attaque tendre et fruitée. L'évolution est rapide, assez lisse et la finale se caractérise par une tannicité un tout petit saillante.

CARNETS DE DEGUSTATION - Jean-Marc Quarin - Mai 2005
14,25/14,5. Le vin est coloré mais discret au nez. Fruité en bouche. Il s'achève tannique et sans austérité. L'élevage dira la suite.

Le Bahans du château Haut-Brion
1996

Deuxième vin du Château Haut-Brion

Le second vin d'un domaine n'est pas le produit d'un lieu dit de parcelles particulières. Il provient du même terroir que le grand vin, il en a la même origine, la même personnalité, les mêmes caractéristiques, la même originalité. Mais le grand vin est la recherche du meilleur et le second vin n'en a pas la puissance ni la complexité. Le second vin est le grand vin en modèle réduit.

Pourquoi le nom de Bahans?

Il faut faire la différence entre un second vin et un second cru, ou un autre cru. En aucun cas il ne peut y avoir deux châteaux ou deux crus sur le même terroir.

Mais dans un même terroir, on peut sélectionner deux niveaux de qualité, par exemple un premier et un second vin.

Ainsi donc, un second vin n'a pas d'histoire propre, il n'a pas une identité géographique propre : il a celle du grand vin.

Bahans perpétue la mémoire d'une famille, les Bahans, qui possédait au XIXème siècle des vignes à Pessac au lieu-dit Haut-Brion. Tout grand cru s'est formé peu à peu au cours des siècles par la recherche, puis l'acquisition des meilleures parcelles du lieu où il se trouve. Cette recherche sélective et quantitative a permis progressivement de former le terroir du grand cru. Les parcelles qui ont appartenu à la famille Bahans constituent pour partie le terroir de Haut-Brion. C'est donc en souvenir de cette famille de grands viticulteurs, qui existe toujours aujourd'hui dans une autre activité, que le Second Vin du Château Haut-Brion porte le nom de Bahans.

Chateau Comtesse de Lalande

HISTORIQUE

1686-1689

Autrefois, le Médoc était décrit comme une région sauvage et solitaire, terre ingrate et hostile, envahie par les marais.
Le XVIIème siècle redessinera le paysage quand des hommes entreprenants créeront les grandes propriétés vinicoles du Médoc moderne. "Quarante parcelles bien graveleuses" à Saint Lambert près de Pauillac. Les archives rendent compte de la création du domaine par Pierre de Mazure de Rauzan, un grand nom de l'histoire des vins de Bordeaux. Son nom, le vignoble le trouvera un peu plus tard lorsque Thérèse, la fille du fondateur, le recevra en dot, en épousant Jacques de Pichon Longueville, premier Président du Parlement de Bordeaux. Ainsi commençait l'histoire de l'un des plus grands vignobles bordelais qui, durant plus de 250 ans, conservera son intégrité sous l'égide d'une même famille.

1850

Le Baron Joseph de Pichon Longueville décide de partager le domaine entre ses cinq enfants. Dans un esprit d'équité, il applique une règle arithmétique très simple. Ses deux fils reçoivent les deux cinquièmes du vignoble et les installations vinicoles et ses trois filles, les trois autres cinquièmes. Mais, en l'absence de descendance, finalement seuls deux enfants héritent du domaine : Raoul reprend la partie destinée aux fils, Virginie la partie destinée aux filles.
Après une période intermédiaire de quelques années pendant laquelle l'ensemble du domaine est administré par le baron Raoul de Pichon Longueville, la rupture est consommée. Désormais, la terre de Pichon Longueville connaîtra deux destins différents.

Anticipant le partage, **Virginie**, épouse du comte Henri de Lalande, prend alors la direction du domaine, lui donnant son indépendance et le nom de Comtesse de Lalande. Dès 1840, désireuse de rester au coeur du Médoc sur les terres des Pichon Longueville, elle commande à l'architecte bordelais Duphot une résidence inspirée de l'Hôtel de Lalande à Bordeaux où son mari avait passé son enfance. Sa passion de la vigne ainsi que la qualité de sa gestion font d'elle une personnalité marquante dans le Médoc du siècle dernier, laissant au domaine une empreinte qui est restée attachée à son nom. En 1855, lors du classement effectué sous Napoléon III, le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande accède au rang de Second Cru Classé.

1925

La prestigieuse lignée des Pichon Longueville et des Lalande s'éteint ici avec le siècle. Le domaine passe de tantes à nièces au fur et à mesure des héritages. En 1920, le Médoc est exsangue. La Grande Guerre lui a porté un coup fatal, les vignobles sont à l'encan. Malgré la conjoncture défavorable, Edouard et Louis Miailhe, issus d'une ancienne famille de propriétaires et de courtiers bordelais, achètent le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande.

1978

May Eliane de Lencquesaing, fille d'Edouard Miailhe, devient propriétaire et administrateur du Château.

Tout naturellement, elle renoue avec une tradition née avec la Comtesse de Lalande. Elle assure personnellement la direction du domaine familial en alliant la passion du vin à une gestion rigoureuse. Durant trente années, elle élève ce cru à une renommée internationale.

Janvier 2007

Soucieuse de préserver l'avenir de son entreprise, elle décide de la transmettre à la Maison de Champagne Louis Roederer. En devenant propriétaire de ce cru, la famille Rouzaud s'inscrit dans la continuité de sa longue tradition familiale.

Chateau Comtesse de Lalande
1998

Le Millésime 1998

Un vin soyeux, d'une belle densité tannique, des arômes d'une grande noblesse et d'une belle profondeur.

HIVER
Chaud et sec.

PRINTEMPS
Le mois d'avril fut exceptionnellement pluvieux, le mois de mai chaud et sec. La floraison fut rapide et homogène. Demi-floraison le 5 juin.

ETE
Une sécheresse éprouvante pour la vigne accompagnée des températures plutôt basses au mois de juillet suivies d'un mois d'août caniculaire avec des températures allant jusqu'à 40°C. Demi-véraison le 10 août.

AUTOMNE
Septembre fut pluvieux les quinze premiers jours, puis ondées et éclaircies en alternance. Vendanges du 24 septembre au 7 octobre.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 55%
Merlot : 30%
Cabernet Franc : 15%

CRITIQUES

Professeur Ribéreau-Gayon - Mai 1999
"La dégustation traduit l'élégance et l'harmonie auxquelles ce grand cru nous a habitué avec néanmoins une richesse de structure et un gras qui est la marque des meilleurs millésimes…il a gagné en puissance et en équilibré tannique, sans rien perdre en finesse et en velouté. Il s'inscrit parfaitement parmi les belles réussites. On peut être confiant dans son évolution ultérieure."

Vins Magazine N°31 - Eté 1999
"19/20. Un Pauillac remarquable par l'élégance de ses tanins, un équilibre parfait entre le gras et la chair, un fruité séveux où l'on retrouve les parfums complexes perçus au nez, une finale très souple. Un ensemble promis à un bel avenir."

Le Monde des Grands Bordeaux - Juillet 1999
" ***** Un vin incroyablement charmant, aromatique, fin et équilibré, sans aucune astringence…Il n'est pas au top de la puissance comme en 1996, mais plutôt bâti sur le fruit, dans le style des séduisants 85 et 88."