



« Nous sommes toujours flattés d'être conviés à visiter de belles caves garnies, mais les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis ; elles marquent d'une pierre blanche cet instant privilégié et l'on a plaisir encore longtemps à se le remémorer ».

Trois ans que nous partageons mensuellement le plaisir de la dégustation, de la raillerie de la découverte.

Trois ans d'ambiances confinées où chacun y va de son bon mot sans que jamais le lendemain ne se traduise en maux (éventuellement Chris Yong Il l'autoproclamé numéro 1 mais c'était la faute des fruits de mer de Titou... ou du Lenoble).

Ce soir est un peu particulier et à la quête d'un thème pédagogique (j'avais en tête : les Bandolles, ces mythes du tiers état, Stéphane Montez, une verticale de La Lagune...), j'ai préféré opter pour un bon vieux vidage de caves en bonne et due forme (et ce sera toujours ça de moins à déménager !!).

Au-delà de cela, je déroge quelque peu à la règle habituelle : aujourd'hui je vais m'essayer aux accords mets / vins et plus précisément, pour coller à notre leitmotiv, les accords vins / mets.

Le principe en est donc simple : prendre ce qui me plaît dans ma cave et composer un dîner autour de ces vins.

Trêve de diatribe et à la régalaade !!

Comte de Champagne Rosé 2004 _____	4
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru Champ Canet 2008 _____	5
Morgon Les Charmes Pascal Chatelus 2009 _____	6
Chambolle-Musigny Les Baudes 2002 _____	7
Hermitage 2005 La Chapelle _____	8
Château La Lagune 2000 _____	11
Domaine De Daumas Gassac 2008 _____	13

Comte de Champagne Rosé 2004



Cette cuvée, toujours millésimée, n'est élaborée que dans les années d'exception, lorsque les critères qualificatifs les plus exigeants sont réunis. Composée de 30 % de Grands Crus de Chardonnay de la prestigieuse Côte des Blancs et de 70 % de Pinot Noir issu des Grands Crus de la Montagne de Reims, le Comtes de Champagne Rosé doit le secret de sa rareté aux 12 à 14 % de vin rouge tranquille contenu dans son assemblage. Cuvée la plus rare de la Maison, son style fruité, sa bouche soyeuse et caressante en font un luxe et un délice à ne déguster qu'à petites gorgées. (Site internet Taittinger)

Cette Cuvée de Prestige est le fleuron de la Maison TAITTINGER. Uniquement réalisé dans les années exceptionnelles, le champagne Comtes de Champagne Rosé 2004 de TAITTINGER est un très grand champagne Rosé.

Champagne de célébration et de cérémonie, il a les qualités pour être dégusté à tout moment. Ce champagne d'exception est jeune mais déjà de grande classe. Cette cuvée légendaire se bonifiera admirablement pendant une dizaine d'années en cave. (1855.com)

Exhalant des parfums de griotte, framboise, pain grillé et touches d'anis, Comtes de Champagne 2004 Rosé est un champagne élaboré qu'en millésime exceptionnel. Un choix que la maison Taittinger a su s'imposer pour ne produire, selon sa philosophie séculaire, que le meilleur.

Puligny Montrachet 1^{er} Cru Champ Canet 2008



Depuis 1993, les meilleurs vins vinifiés et sélectionnés par Antonin Rodet apparaissent sous l'étiquette "Cave Privée". Cette gamme est une sélection faite chaque année des vins qui représentent exceptionnellement leur appellation. En conséquence, la sélection peut varier de millésime en millésime.

Cépage : 100% Chardonnay

Origine : Bourgogne - France

Région : Côte de Beaune

Classification : Appellation Premier Cru

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru Contrôlée

Robe : Belle robe or vert soutenue aux reflets gris argentés.

Nez : Toasté, fumé, pierre à feu, silex.

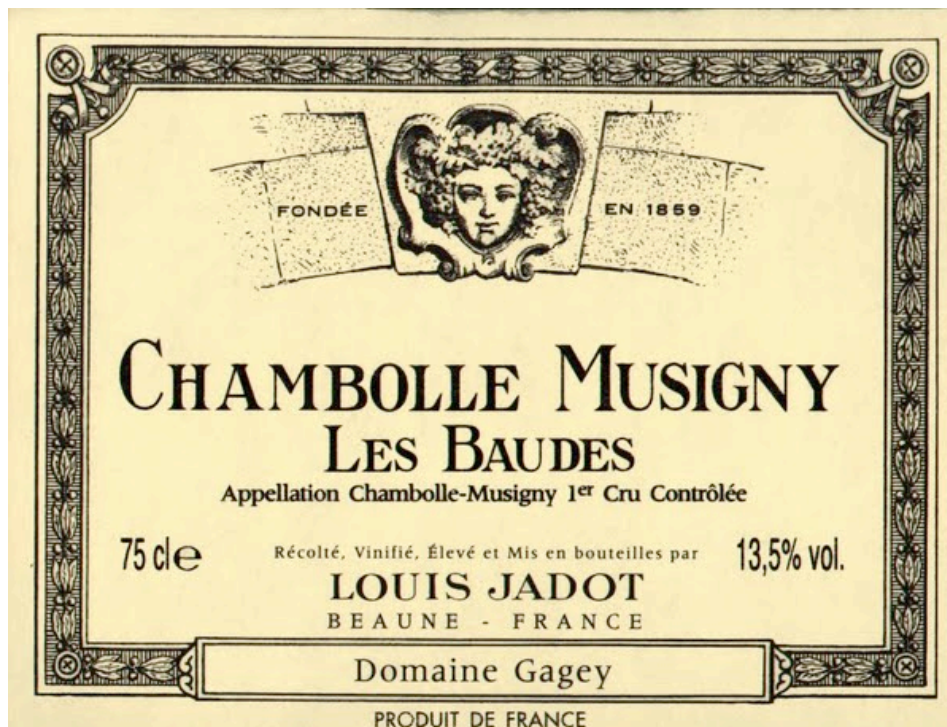
Bouche : Puissant, riche, très forte minéralité, salinité, fruits secs. La finale de bouche est chaleureuse et persistante.

Morgon Les Charmes Pascal Chatelus 2009



A la tête d'un imposant domaine de 20ha et disposant d'une superbe cuverie de 400m², Pascal Chatelus gère d'une main de maître des vignes en AOC Beaujolais ainsi que 2 parcelles dans les crus : Morgon et Moulin à Vent. Derrière son regard pétillant se cache un extraordinaire vinificateur capable d'exprimer la quintessence de ses raisins (l'expression « quintessence de mes roustons » étant sous copyright du regretté Didier Dagueneau). Humble, il vous demandera simplement si ses vins vous plaisent. Intègre, il ne rechignera pas à vous expliquer comment il travaille. Caustique, il partagera volontiers sa vision éclairée du Beaujolais aujourd'hui. À ne pas rater. (www.vinsdubeaujolais.com)

Chambolle-Musigny Les Baudes 2002



Situation

Chambolle Musigny est un village de grande renommée malgré sa petite étendue. Il doit sa réputation à la qualité de ses vins et à la notoriété de ses premiers crus.

Caractéristiques

Les « Baudes » sont situés juste en dessous des « Bonnes Mares Grand Cru », sur un sol particulier très caillouteux.

Vinification

Le Chambolle Musigny « Les Baudes » de la Maison Jadot est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 15-18 mois.

Dégustation Accords Mets / Vins

La Maison Louis Jadot produit un Chambolle Musigny « Les Baudes » d'une couleur assez profonde. C'est un vin d'une exceptionnelle élégance et subtilité, très féminin qui traduit parfaitement son terroir (sol léger, caillouteux).

Hermitage 2005 La Chapelle



Vallée du Rhône Nord / Hermitage 2005

14,5 % vol / 75 cl

La Revue du Vin de France : 17/20

Wine Spectator : 93/100

Stephen Tanzer : 92/100

Bettane & Desseauve : 16,5/20

Guide Hachette : 3/3

Robert Parker : 88/100

Wine Enthusiast : 93/100

DESCRIPTION

Histoire

Le nom de l'Hermitage "La Chapelle" est lié à la petite chapelle Saint-Christophe surplombant le vignoble en terrasse dominant le Rhône. La Maison Paul Jaboulet Aîné est l'unique propriétaire depuis 1919. La diversité des terroirs des "lieux dits" confère au vin une identité particulière grâce à l'assemblage des différentes parcelles.

Géologie du sol

Ces Syrahs sont plantées sur des sols riches et variés avec une grande diversité de terroirs (les Bessards, les Greffieux, le Méal et les Rocoules). C'est de la richesse de ces différents terroirs que naît la complexité de notre Hermitage La Chapelle.

Encépagement

Très vieille Syrah ; taille gobelet sur échelas.

Âge des vignes

40 à 60 ans.

Vinification

Les raisins descendus des pentes de l'Hermitage sur de petits traîneaux sont ensuite triés manuellement et vinifiés traditionnellement dans nos chais. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage et résulte d'un assemblage judicieux de nos différents terroirs d'Hermitage.

Élevage

La Chapelle est élevée sous bois dans notre chai millénaire le « VINEUM » durant 15 à 18 mois. Au cours de l'élevage les vins sont également soutirés.

Rendements

Faibles rendements de 10 à 18 hl / ha.

Caractères organoleptiques du produit

Aspect visuel :

Robe rubis intense, limpide et brillante.

Aspect olfactif :

Nez racé d'une grande complexité, dévoilant la Syrah tout en finesse. Fruits noirs, épices douces et finement boisé.

Aspect gustatif :

Bouche ample et généreuse, tanins soyeux, finale très longue.

Accords mets et vins :

Tournedos rossini

Ris de veau braisé aux morilles

Pigeonneau rôti aux cèpes

Température de service

16° à 18°.

Durée de conservation

15 à 25 ans..

2005

Robe

Rouge sombre aux reflets violets

Nez

Grande jeunesse de l'expression aromatique, les notes de bois sont encore perceptibles et participent à la complexité. Une belle maturité, des fruits murs et des notes épicées renforcent le côté grillé du vin

Bouche

Matière en puissance : les tanins sont encore jeunes et présents, témoins d'un gros potentiel de garde. L'équilibre tend vers une longueur intense et complexe. L'attaque est ferme et on

retrouve en finale le grain très serré des tanins qui caractérisent le millésime

Impression générale

Vin en bouteille depuis peu, laisser reposer de nombreuses années avant de déguster ce concentré d'Hermitage, pas avant 15 ans

'Le 2005 se montre un peu plus corpulent, mais il est également sous l'emprise d'un élevage assez marqué. Il possède néanmoins beaucoup de fond et un côté épices nobles. Les tanins se montrent fermes, mais pas secs, et la finale est jolie.'

LA REVUE DU VIN DE FRANCE Décembre 2008/Janvier 2009

Château La Lagune 2000



Détails Domaine

L'origine du château La Lagune remonte sans doute au début du XVIII^e siècle et sa notoriété a été reconnue très rapidement puisqu'en 1855 le domaine était classé Troisième Cru. De nombreux propriétaires se succèdent jusqu'à la fin de la guerre. Georges Brunet en fait l'acquisition et commence dès 1958 la restauration du domaine, il reconstruit des bâtiments et reconstitue une partie des vignes. C'est René Chayoux qui poursuivra la restauration et triplera la surface des vignes. Le château La Lagune est devenu aujourd'hui une des plus belles propriétés du Médoc et ses vins bénéficient d'une réputation mondiale. CAROLINE FREY, oenologue, apporte sa jeunesse et sa sensibilité féminine, mais aussi la science méthodique de la viticulture, acquise sur les bancs de la Faculté d'oenologie de Bordeaux. Sortie major de sa promotion en août 2003, cette champenoise fourbira ses premières armes chez son professeur Denis Dubourdieu, un grand oenologue Bordelais, consultant pour la viticulture et la vinification à La Lagune.

Vinification

Les vendanges se font manuellement. La vinification est traditionnelle avec thermorégulation. L'élevage s'effectue sur une période de 16 à 18 mois en barriques neuves (50%).

Terroir

Graves légères, sables, graviers.

Superficie

70 hectares

Cépages

Cabernet Sauvignon 55 % - Cabernet Franc 15 % - Merlot 20 % - Petit Verdot 10 %
Age moyen du vignoble 10 ans

Domaine De Daumas Gassac 2008



Dénomination	IGP Pays d'Hérault.
Sols	Grèzes (poussières) glaciaires rouges.
Cépages	80% de Cabernet Sauvignon associés à une collection de 10 cépages différents.
Vinification	Vinification classique médocaine - longue macération - pas de filtration.
Elevage	Entre 12 à 15 mois en fût de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans).
Récolte	100% Manuelle.
Rendement	35 hl/ha.
Degré	13 % Vol.
Production	Entre 120 000 et 150 000 bouteilles.

2008: millésime magique, réunit les quatres vertus majeures: "puissance - finesse - saveur - élégance"

Un vrai grand cru ne connaît que deux maîtres, le **terroir et le millésime** ! Le vigneron vient en troisième, serviteur mais pas maître. C'est le terroir qui dit le dernier mot, mais ce sont les conditions climatiques du millésime qui le lui dictent. Quand ces conditions sont favorables, le terroir peut exprimer **son génie propre et donner naissance aux rares grands millésimes exceptionnels**. Le millésime 2008 réunit toutes ces **conditions de l'excellence** !

L'eau d'abord ! Elle est venue pour la quantité idéale et toujours au bon moment, un peu chaque mois, en mai, juillet, août et septembre et beaucoup en juin, toujours suffisamment pour exalter le développement des baies au moment du besoin majeur.

La chaleur ensuite ! Modérée mais suffisante, assez pour accompagner une maturation lente et régulière mais jamais brutale.

Et pour couronner ces conditions idéales, les vendanges n'ont commencé que le **15 septembre** quand le soleil s'affaiblit et ne peut plus brûler les saveurs fragiles, ni provoquer l'excès d'alcool.

Le vigneron peut l'affirmer: **Voilà un millésime exquis!** De longue garde ! Un millésime qui se rapproche des 1978, 1988 et 1998. Le huit, symbole d'harmonie pour Pythagore, symbole d'infini pour Pascal et plus encore pour nous Jour de la résurrection ! Le huitième jour.

L'excellence sous le signe du huit