

Soirée Œnologie – 17 Janvier 2013 – Levallois

« Coupe du monde de Chardonnay 2013 »



Organisateur : Maxime Schneider

Participants : Alexandre Ramé, Christophe Ramé, Elise Schneider, Frédéric Labrunye, Grégory Salgues, Mickaël Girault, Sébastien Ramé.

QUALIFICATIONS

Le classement des cépages en viticulture s'effectue d'après la qualité gustative des vins qu'ils fournissent en :

- Cépages nobles
- Cépages de valeur moyenne : les plus nombreux
- Cépages de mauvaise qualité, comme par exemple les hybrides interspécifiques producteurs.

Parmi les cépages nobles, on distingue :

- Des cépages universels, c'est-à-dire qui peuvent être acclimatés dans toutes sortes de conditions de milieu où ils fournissent de bons vins caractéristiques.
 - En rouge, il y a par exemple le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet franc, le Merlot, la Syrah, etc.
 - En blanc, il y a le Chardonnay, le Sauvignon, le Riesling, la Marsanne, etc.
- Des cépages qui ont une adaptation difficile et dont le vin n'est réussi qu'en de très rares endroits dans le monde. L'exemple le plus net est celui du Pinot noir qui ne réussit bien qu'en Bourgogne et peut-être en Orégon (USA).

Le chardonnay B est un cépage blanc français. Originaire de Bourgogne, il est devenu un cépage international ayant conquis de très nombreux pays producteurs de vin.



Ce cépage est connu depuis fort longtemps en Bourgogne, décrit sous des formes différentes qui le font ressembler au pinot noir ou au melon de Bourgogne. C'est Pierre Galet en 1958 qui a permis de les différencier définitivement du pinot blanc, en faisant un cépage à part entière.

Une légende le dit rapporté par les croisés. Il n'en est rien. Une équipe de chercheurs de l'Université de Californie à Davis a démontré qu'il est issu d'un croisement entre le pinot noir et le gouais. Il appartient donc à la famille des Noiriens.

En France, le Chardonnay est le deuxième cépage le plus planté après le Ugni Blanc et avant le Sémillon et le Sauvignon Blanc. Il provient originellement de la sous-région de Chablis, en Bourgogne. Le Chardonnay est aussi le cépage blanc utilisé pour produire le Champagne, et tout Champagne portant la mention Blanc de Blancs est 100% Chardonnay. Ce cépage s'illustre aussi dans la Vallée de la Loire et dans le Jura, ainsi que dans des appellations « Vin de Pays » à travers la France.

Bien que le Chardonnay peut s'adapter à presque tous les types de sols, ses trois préférés sont la craie, l'argile et le calcaire.

Il a un potentiel qualitatif élevé, permettant de donner des vins secs, effervescents ou même liquoreux. La teneur en sucre peut atteindre un niveau élevé en conservant un bon équilibre sucre-acidité ; cette caractéristique permet de donner des vins équilibrés, amples, puissants, aux arômes puissants et complexes. Les saveurs généralement citées vont des fruits frais (banane, cassis, poire, mangue) aux fruits secs (amande, noisette) agrumes (citron, fleur d'oranger) aux épices (poivre, vanille, cannelle) aux arômes floraux (acacia, rose, lilas, lys, ou miel) ou beurre frais et cuir.

On peut estimer à plus de 160 000 ha la superficie du Chardonnay à travers le monde avec la répartition suivante :

1. U.S.A. : Californie : 44 509 ha ; Orégon et Washington : 3 203 ha
2. France : 35 252 ha (Bourgogne, jura, Champagne, Vallée de la Loire, Midi, Charentes).
3. Australie : 22 528 ha (2004)
4. Italie : 11 800 ha
5. Moldavie : 6 000 ha
6. Afrique du Sud : 7 927 ha (2005)
7. Chili : 7 561 ha (2002)
8. Slovénie : 3 565 ha
9. Argentine : 5 155 ha (2005)
10. Nouvelle Zélande : 2 449 ha
11. Espagne : 2 200 ha
12. Bulgarie : 2 000 ha
13. Roumanie : 650 ha
14. Israël : 600 ha
15. Portugal : 500 ha
16. Hongrie : 500 ha (estimation)
17. Grèce : 500 ha (estimation)
18. Chine : 500 ha (estimation)
19. Pays ayant de quelques dizaines à quelques centaines d'hectares de Chardonnay : Uruguay, Brésil, Canada, Autriche, Belgique, Chypre, Malte, Maroc, Crimée, Allemagne, République Tchèque, Roumanie, Luxembourg, Grande-Bretagne, Suisse, Inde, Japon, Mexique.

Connaissant plus la Moldavie et Slovénie sur leurs spécialités nocturnes que vignobles, 8 pays des 10 premiers ont été sélectionnés pour cette coupe du monde 2013.

POULE A



Domaine Drouhin - Chardonnay Cuvee Arthur 2009

Année : 2009
Pays : Etats-Unis
Région : Oregon
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 14,5°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	90	2009
WE	Wine Enthusiast	92	2008



The fourth generation of Drouhins now works in Beaune and Oregon: Frédéric is General Manager of Maison Joseph Drouhin, Philippe manages the estates in Burgundy and Oregon, Laurent is a regional commercial director, and winemaker Véronique has handcrafted every drop of wine at Domaine Drouhin Oregon since its first vintage in 1988.

Of the future, Robert Drouhin has said, "I would like to think that one day, people will taste Oregon wines, and particularly our wines and will say 'it is really true to the classic Burgundian Pinot Noir. Not a Côte de Beaune, not a Côte de Nuits, but uniquely Oregon."

The fifth generation of Drouhins is still quite young, but there is no doubt that Joseph Drouhin's great-grandchildren will one day take their place in the family business.

Their first Chardonnay vines, a selection of Dijon clones 76 and 96, were planted on the estate beginning in 1992. This noble grape, originating in Burgundy, is planted in several different locations around the estate.

Our Chardonnay Arthur is made exclusively from the 13.5 acres planted on the estate.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2009)

The 2009 Chardonnay Estate Arthur was fermented half in stainless steel and half in 30% new oak with only the latter going through malolactic fermentation. Mineral, baking spices, hazelnuts, and butterscotch aromas inform the nose of a vibrant, lively, elegant, nicely proportioned Chardonnay that will drink well over the next several years.

Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2008)

A delicate, elegant style of Chardonnay, with Burgundian hints of stone and honeysuckle, apple and citrus. The flavors gather in the back of the throat and linger there, propped up with juicy acidity and buttery barrel toast. A delightful bottle and perfectly balanced for poultry or seafood.

Maycas del Limari - Reserva Especial Chardonnay 2008

Année : 2008
Pays : Chili
Région : Limari Valley
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 14,2°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	90	2009
WS	Wine Spectator	90	2008
ST	Stephen Tanzer	88	2008
WE	Wine Enthusiast	88	2007



La robe est d'un jaune brillant et limpide avec des nuances vertes.
Au nez, il est minéral et citrique avec de subtiles notes de pommes jaunes et de noisettes.
En bouche, frais et minéral, il est moelleux et juteux avec une agréable et longue finale persistante.
Il accompagne idéalement du saumon fumé et des crevettes à la crème.
Vieilli en barriques de chêne français pendant 12 mois, puis vieilli pendant 5 mois en bouteille.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2009)

The 2009 Chardonnay Reserva Especial spent 12 months in 38% new French oak in which malolactic fermentation was blocked. It reveals a light touch of oak, spiced apple, poached pear, and stony minerals. Medium-bodied but with greater density than the Reserva cuvee, it exhibits a vibrant, Chablis-like personality, excellent balance, and a lengthy, refreshing finish. It will provide enjoyment over the next 4-5 years.

Wine Spectator (WS) : 90 Points (2008)

Bright and piercing, with dried pineapple, chamomile, honeysuckle and lemon verbena notes that show good cut, while yellow apple and melon rind notes fill in on the racy finish.

Stephen Tanzer (ST) : 88 Points (2008)

Pale gold. Poached pear and peach on the nose, with hints of honey and smoke that gain strength with air. Juicy and pliant on entry, then firmer in the mid-palate, offering focused orchard fruit flavors and a touch of bitter citrus zest. Finishes with good sappy persistence, but with a slightly bitter edge.

Wine Enthusiast (WE) : 88 Points (2007)

Warm oak on the nose is like hot dust on the radiator, and beyond that it smells mildly sweet, with a shot of apple pie. The palate is fresh and racy, but not lean. And the flavors of apple, kiwi and lemon are focused. Narrow on the finish, with citrus, minerality and oceanic freshness. Not overly generous but solid and reflective of Limari's terroir.

POULE B



Afrique du Sud -



Italie

Glen Carlou - Quartz Stone Chardonnay 2010

Année : 2010
Pays : Afrique du Sud
Région : Paarl Valley
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 13,5°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	92	2009
WS	Wine Spectator	91	2008
ST	Stephen Tanzer	90	2008



Situé au cœur de l'Afrique du sud, dans la Paarl Valley, cette région bénéficie d'un climat méditerranéen, avec chaleur, étés secs, frais et hivers humides.

Apparence : Une couleur paille dorée avec des nuances de citron et une belle limpidité.

Nez : marmelade et levain avec de subtiles pointes d'amandes, melon et compote de poires.

Palais : arômes de poires et d'ananas suivi de biscuits au beurre et un soupçon de caramel. Une finale crémeuse avec une acidité rafraîchissante.

Les vendanges de 2009 se distinguent comme celles ayant donné l'un des meilleurs millésimes en Afrique du Sud depuis ces 20 dernières années. Le Quartz Stone à un bon potentiel de garde. Il peut être dégusté avec de bons plats, comme un risotto de champignons ou encore un plateau de fruits de mer.

Ce vin est 100% vieilli en barriques de chêne françaises pendant 11 mois.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2009)

The superb 2009 Quartz Stone Chardonnay is a single vineyard bottling, fermented naturally and raised entirely in new oak for 11 months, though that is barely discernible on the fragrant, floral nose. The palate has a creamy texture on the entry with notes of apple-blossom, lime-flower, apricot and a touch of quince, demonstrating superb precision and length on the finish. Drink now-2020.

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2008)

This Chardonnay goes for power and pulls it off, delivering flavors of creamed melon, graham cracker, heather, grilled hazelnut and glazed pear that all glide together through the long, lush finish.

Stephen Tanzer (ST) : 90 Points (2008)

Extravagant aromas of pineapple, dried peach, orange blossom, honey and caramel, plus a spicy suggestion of botrytis. Lush, concentrated and deep, with nectarine, caramel and vanillin oak flavors supported by a mineral underpinning. Finishes with subtle stone fruits and brisk minerality. A rather full-blown chardonnay with spine.

Vie di Romans - Chardonnay 2010

Année : 2010
Pays : Italie
Région : Frioul
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 14,5°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	91	2009



Légèrement doré, il séduit par son nez subtil et élégant de fleurs d'été, de fleurs d'acacia et de chèvrefeuille.

Ce vin est légèrement épicé grâce à son judicieux vieillissement en fût de chêne apportant des notes de vanille et de cannelle. Il se distingue par son caractère beurré, mielleux et fleuri, le tout rehaussé en finale par une vive fraîcheur, caractéristique de cette région d'Italie.

Un vieillissement sur lies en barriques de chêne pendant 8 mois, dont 30% neuves et 70% vieilles.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2009)

The 2009 Chardonnay Vie di Romans sweeps across the palate with layers of tropical fruit, sweet French oak, butterscotch and spices. The estate's top Chardonnay is made in a style that emphasizes textural richness and volume, both of which this wine has in spades. Fans of New World Chardonnay will find much to admire here. Anticipated maturity: 2012-2017.

POULE C



Argentine –



Australie

Bodega Catena Zapata - Catena Alta Chardonnay 2009

Année : 2009
Pays : Argentine
Région : Mendoza
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 14°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	92	2009
WS	Wine Spectator	89	2009
ST	Stephen Tanzer	93	2008



Sa robe est de couleur jaune-or avec des reflets verts. Le nez présente un excellent mélange d'agrumes, de fruits tropicaux et de tonalités florales. En bouche, le vin est souple et rond, avec une belle harmonie et un bel équilibre entre de riches saveurs fruitées et de légères saveurs vanillées et épicées. Riche et concentré, il montre des arômes de poires mûres, de pommes et d'abricots avec une légère note de noix de muscade. Sa finale révèle une belle acidité et une magnifique longueur.

Le Chardonnay Catena Alta n'est produit que dans les millésimes exceptionnels. Les vendanges débutent mi-mars après une sélection minutieuse des grappes menées à maturité. La cueillette a lieu aux petites heures hâtives du matin, lorsque la température est encore fraîche. Les raisins sont pressés entiers.

Son vieillissement est de 12 à 16 mois en barriques de chêne français 100% neuves de François Frères.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2009)

The 2009 Catena Alta Chardonnay was aged for 12-16 months in 50% new French barriques. Most of the fruit came from the estate's Adrianna Vineyard, which contains their most rocky soils. It offers a bit more sophistication in its alluring bouquet of sandalwood, baking spices, hazel nuts, and assorted white fruits. Round and savory in the glass, it has the structure to evolve for 1-2 years and drink well through 2018.

Wine Spectator (WS) : 89 Points (2009)

Ripe and rich, offering layered flavors of tropical pineapple, melon and pastry, backed by bright acidity that drives the fine, chalky finish. Drink now. Tasted twice, with consistent notes.

Stephen Tanzer (ST) : 93 Points (2008)

Very pale color. Captivating aromas of lemon cream, nectarine, papaya, cinnamon, mace and smoky oak. Dense and lush on entry, then sweet but shapely in the middle, with vibrant flavors of pineapple, peach and spices. Surprisingly sappy acidity gives this wine terrific verve and grip. Spreads out to saturate the palate without leaving any impression of weight. I would call this Burgundian, but it's really chardonnay in its own distinctive style—and one of the best examples of the variety I've yet tasted from Argentina.

Vasse Felix - Heytesbury Chardonnay 2011

Année : 2011
Pays : Australie
Région : Margaret River
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 13°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	92	2007



Son apparence est d'un jaune paille brillante.

Au nez, jaillissent des arômes de pêche et d'ananas auxquelles s'ajoutent de savoureuses notes de champignons à la crème ainsi que quelques pointes de silex et de parfums orientaux aux épices et à la frangipane. On devine également un soupçon de gibier fumé, de délicats arômes de noisettes et de légères notes de gousse de vanille toastées.

En bouche, il présente un corps et un poids exceptionnel avec une structure bien équilibrée, une acidité très juteuse et ferme. Les saveurs virevoltent dans le palais et rappellent la complexité du nez, avec des fruits à noyaux persistants et une acidité qui met en valeur la pureté du fruit.

Elevé entièrement en barriques de chêne français (80% neuves et 20% vieilles) pendant une période de 9 à 10 mois. Il se dégustera merveilleusement aujourd'hui et récompensera une conservation en cave pendant 5 à 10 ans.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2007)

The Heytesbury Chardonnay is a barrel selection cuvee. "We look for more of those complex, sulphide notes for this wine," Virginia informed me. The 2007 Heytesbury Chardonnay was barrel fermented in 55% new oak with a portion of malo-lactic. It has intense, complex aromas of jasmine, pineapple tart, warm apricots, hazelnuts, meal and butterscotch. The acid is crisp, cutting through the concentrated flavors and providing balance. This is an elegant (around 13.5% alcohol), medium bodied style with a long minerally finish. Approachable now, it should continue to cellar to 2016.

POULE D



Ata Rangi - Craighall Chardonnay 2009

Année : 2009
Pays : Nouvelle-Zélande
Région : Martinborough
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 13,5°

Experts		Note	Année
RP	Robert Parker	92	2009



Rafraichissant en bouche avec ces arômes de nectarine, pêche blanche et pamplemousse, il est plein de promesses dès la première gorgée. Une subtile attaque en bouche donnant sur un palais soyeux, souple et des saveurs intenses, délicieusement épanouies.

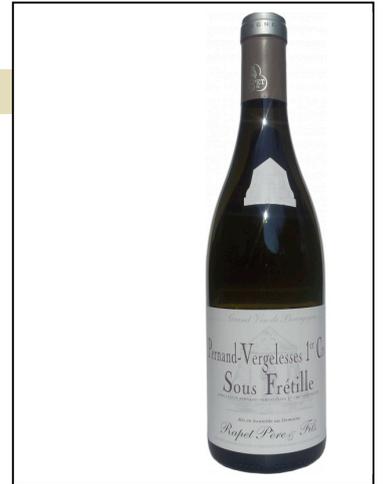
Un jus de raisin à partir de vignes clonés de Mendoza (Argentine), fraîchement pressé et lentement fermenté grâce à d'ingénieuses levures créant un Chardonnay très texturé, aux multiples facettes. Vieilli sur lies en barriques de Bourgogne pendant 9 mois

Robert Parker (RP) : 92 Points (2009)

The 2009 Craighall Chardonnay was naturally fermented in Burgundy barriques, 25% new, and aged in barrel on lees for 9 months. It has a toasted nut and mealy character to the nose over a core of warm peaches, mandarin peel, pink grapefruit and green mango. The palate leads with a wonderfully satiny texture and very good concentration of creamy stone fruit flavors with lively acidity and a long layered finish. Delicious now, it should drink best 2012 to 2016+.

Pernand-Vergelesses 1^{er} cru Sous Frétille – Domaine Rapet 2007

Année : 2007
Pays : France
Région : Bourgogne
Type : Blanc
Format : 75cl
Cépages : 100% Chardonnay
Alcool : 13,5°



Le Domaine comprend 18 hectares de vignes sur les villages de Pernand - Vergelesses, Savigny les Beaune, Aloxe Corton et Beaune. Implanté entre la côte de Nuits et la Côte de Beaune, le vignoble de Pernand – Vergelesses enfoui dans la verdure d'une paisible vallée prend naissance au pied de la colline de Corton.

Ce Premier Cru du domaine Rapet tire son nom de la colline Frétille contre laquelle s'adosse le village de Pernand. Le "Sous" indiquant que l'on est dans la pente, cinquante mètre au-dessus du Clos du Village.

Les vignes sont exposées plein sud, dans une pente marquée et sur une terre relativement pauvre et peu profonde, reposant sur des marnes blanches et du calcaire. Dans ce climat, le chardonnay puise finesse et élégance sans rien perdre de sa vivacité.

Le nez, complexe et intense, déploie un éventail aromatique très agréable : fruits mûrs et notes exotiques, complétés par un boisé présent mais discret. La bouche est ample et sans lourdeur, avec une minéralité qui lui donne équilibre et longueur. Ce Pernand-Vergelesses Premier Cru "Sous Frétille" est un vin de garde dont la puissance réclamera deux à trois ans de cave. Les plus patients profiteront des parfums d'amandes grillées et de pierre à fusil après cinq à sept ans de garde.