

Soirée Œnologie – Vendredi 16 décembre 2016 – Levallois

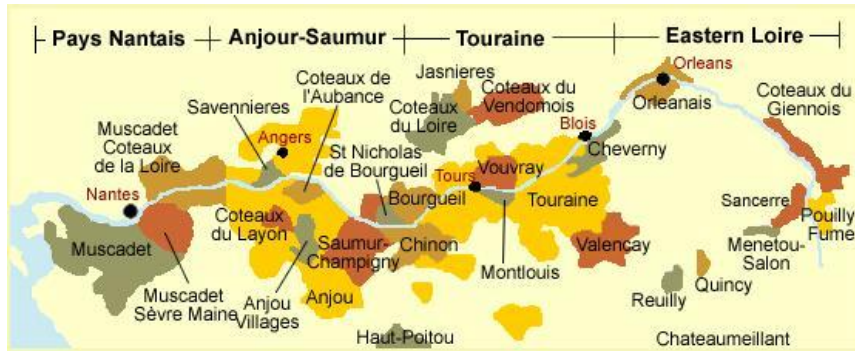
« On est bien à droite, n'est-ce pas ? »



Organisateur : Maxime

Participants : Aurélien, Babas, Christophe, Titou, Mickaël, Sébastien, Yohan

POUILLY-FUME



Le Pouilly-Fumé est produit dans le vignoble de la Loire, vignoble à l'ouest de la France et plus précisément dans la région viticole du Centre. Administrativement, le Pouilly-Fumé peut être produit dans les communes de Pouilly-sur-Loire, de Tracy-sur-Loire, de Mesves-sur-Loire, de Saint-Andelain, de Garchy, de Saint-Martin-sur-Nohain et de Saint-Laurent-l'Abbaye. Son terroir bénéficie d'un climat océanique dégradé et de sols galets siliceux, limon sableux, galets de silex, grés et calcaire.

Le vin Pouilly-Fumé ne peut être produit qu'avec un seul et unique cépage : "le Sauvignon".



VS



INDIGÈNE DOMAINE PASCAL JOLIVET 2013

SOLS

Issu des meilleurs terroirs de Pouilly, Indigène bénéficie de la grande variété des sols de l'époque glaciaire.

VINIFICATION

Fermentés naturellement en levures, les vins sont élevés sur lies pendant 12 mois puis mis en bouteille sans filtration ni passage au froid.

DEGUSTATION

Indigène est propre à un lieu, à un cépage, à un terroir. Il exprime l'authenticité et la pureté des grands vins. Minéral et complexe, fin et élégant, sa puissance prédomine suivi d'une finale fraîche et noble.

ACCORDS METS-VINS

Les plateaux de fruits de mer, les poissons cuisinés et les fromages de chèvre affinés forment une parfaite association avec Indigène.

101 RANGS DU CHATEAU DE TRACY 2013

VINIFICATION

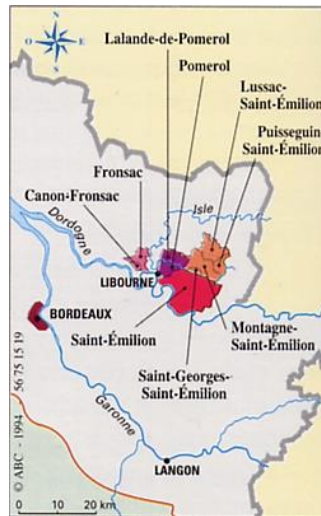
La vendange est réalisée manuellement. Après deux tris successifs des raisins à la vigne et à la cave, un pressurage lent et doux permet d'obtenir des moûts de grande qualité. Le vin est vinifié et élevé en fûts de 500 litres pendant 9 mois pour une proportion de 50%. Le reste est élevé en cuve inox avec bâtonnages réguliers des lies. Au terme de ces 9 mois, l'assemblage des fûts et de la cuve est réalisé afin d'obtenir un mariage harmonieux.

DEGUSTATION

L'oeil : Or blanc aux reflets argentés, brillant.
Le nez : Le premier nez est marqué par des notes gourmandes de coing et de pâte de fruits. Avec un peu d'aération, on trouve un fond très floral de verveine et de mimosa se complexifiant peu à peu avec des notes boisées de pâte d'amande et de noisettes. En poursuivant l'aération, ce sont les fruits jaunes bien mûrs comme la nectarine qui dominent le nez.

La bouche : L'attaque est opulente, le milieu de bouche est gras et très généreux sur des arômes de pêche puis l'acidité monte graduellement aboutissant à une tension finale très nette avec un retour aromatique plus citronné accompagné de notes boisées que l'on percevait au nez.

POMEROL



Le Pomerol est produit dans le vignoble de Bordeaux, vignoble du sud-ouest de la France et plus précisément dans la région viticole de Libourne. Administrativement, le Pomerol peut être produit dans les communes de Libourne et de Pomerol. Son terroir bénéficie d'un climat océanique aquitain tempéré et de sols argilo sableux, graveleux, argiles et argiles bleues.

Les cépages principaux qui rentrent dans la composition du vin Pomerol sont : le Merlot, le Cot, le Petit Verdot, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon.



VS



CHÂTEAU GAZIN 2008

Les vendanges, manuelles, sont réalisées parcelle par parcelle, à maturité parfaite. Les raisins subissent un premier tri à la vigne, effectué par les vendangeurs.

Au cuvier deux tris sont réalisés, avant et après la séparation des rafles, pour optimiser la qualité des fruits.

Les fermentations alcooliques se font en petites cuves béton, cépage par cépage et parcelle par parcelle, avant une période de macération des jus avec les peaux, pendant deux à trois semaines.

Puis intervient l'écoulage des vins de goutte et le pressurage des marcs dont les jus sont soigneusement mis à part. La deuxième

CHATEAU NENIN 2005

Cépages :

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Terroirs :

Graves et argile

Vendanges :

Manuelles

Viticulture :

Soignée et traditionnelle

Vinification :

Par thermorégulation

Degré d'alcool :

13.5 %

Elevage :

18 mois en barriques neuves (renouvelées par tiers)

Le Château Nénin est situé au coeur de l'appellation de Pomerol, dans la région de Bordeaux. Le Château Nénin est

fermentation - malo lactique - est ensuite réalisée, selon la qualité des lots de vin, en barriques ou en cuves, cépage par cépage.

La récolte est entonnée en fûts de chêne (50% de bois neuf).

Pendant 18 mois d'élevage les vins seront progressivement assemblés lors des soutirages "au fin " effectués environ tous les trois mois.

Au contact des lies fines et des tanins du chêne, ils vont acquérir peu à peu la structure et la complexité leur permettant de constituer des vins de garde capables de se bonifier dans le temps.

Le domaine peut produire jusqu'à 100 000 bouteilles.

Un second vin AOP Pomerol, l'Hospitalet de Gazin, a été créé en 1986 afin de réserver le meilleur de la récolte pour Château GAZIN.

Après sa mise en bouteilles à la propriété, le vin est expédié en caisses bois à travers le monde par le négoce bordelais. 86% de la production du Château GAZIN est destiné aux amateurs étrangers.

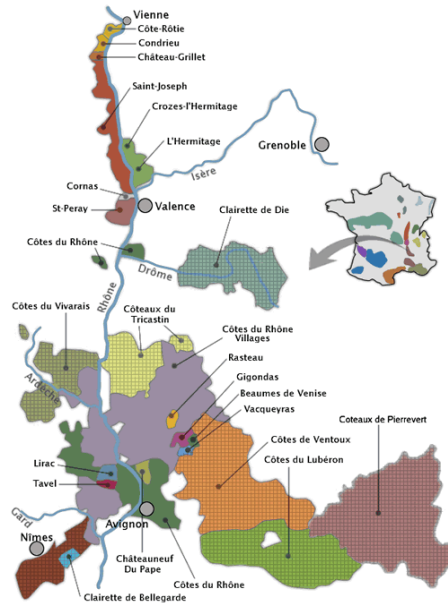
Ce millésime 2008 de Château Gazin a produit seulement 51 000 bouteilles d'un vin composé de 92% de Merlot, de 6% de Cabernet Sauvignon et de 2% de Cabernet Franc.

Sa robe est bordeaux foncée. Le vin, assez fermé pour l'instant, présente des parfums de fruits noirs : cassis, mûre. La bouche est longue et suave avec une belle finale qui se termine sur des notes de cacao. Ce 2008 doit vieillir quelques dix années avant de développer tous ses parfums. Sa durée de vie sera sans doute de 20 à 30 années. Une consommation plus rapide est possible à condition de le décanter 2 à 3 heures avant sa consommation (en le laissant dans son décanteur).

aujourd'hui la propriété de la famille Delon qui possède d'autres domaines dans le bordelais, et notamment le Château Léoville Las Cases en appellation Saint-Julien et Château Potensac en Médoc.

Le vignoble du Château Nénin couvre plus de 32,5 hectares sur un sol argilo-sableux. L'encépagement est constitué de 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Franc, donnant un vin d'une belle couleur rubis et parfaitement équilibré. Le domaine du Château Nénin produit aussi un second vin : Fugue de Nénin qui constitue une entrée en matière avant d'apprécier l'exceptionnelle qualité du premier vin du Château Nénin.

COTE-ROTIE



Le Côte Rôtie est produit dans le vignoble du Rhône, vignoble au sud-est de la France et plus précisément dans la région viticole du Rhône-septentrional. Administrativement, le Côte Rôtie peut être produit dans les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône et de Tupin-et-Semons. Son terroir bénéficie d'un climat semi-continentale avec influences méditerranéennes et de sols gneiss, sablo-argileux, calcaires, granitiques et oxyde de fer.

Le cépage "Syrah" est le seul cépage principal qui peut être utilisé pour faire du vin Côte Rôtie. A noter que des cépages complémentaires ou accessoires peuvent être utilisés.



VS



DOMAINE DUCLAUX "MAISON ROUGE" 2011

Créé en 1928, notre domaine a surtout été développé par notre père Edmond Duclaux. Aujourd'hui, nous cultivons à la main 5,8 hectares de vignes sur les coteaux pentus de Tupin et Semons.

Notre ambition est de produire des Côte-Rôtie élégantes typiques du sud de l'appellation Côte-Rôtie (issues d'une roche mère de Gneiss).

Cette cuvée provient du lieudit cadastré de Maison Rouge. Ce superbe coteau en terrasse surplombe l'ancienne maison de l'archevêque de Vienne.

Sols : Cette partie de Maison Rouge repose sur une roche-mère de Gneiss.
Encépagement : 100% syrah. Vieilles vignes.
Rendement : 25 hl/Ha

DOMAINE ROSTAING "AMPIDIUM" 2011

Dans sa jeunesse, le vin exprime des senteurs de cassis, de réglisse sur un fruité riche de syrah, pour évoluer avec l'âge vers des notes fines de venaison. Une magnifique Côte-Rôtie, tout en finesse, avec une belle structure, une juste concentration et une fraîcheur typique de l'appellation : à déguster sur les 10 prochaines années !

René Rostaing, basé à Ampuis, est réputé dans le monde entier pour ses Côte-Rôtie (Ampodium, Côte Blonde, La Landonne) et Condrieu (La Bonnette). Il vinifie aussi en Languedoc, à Puech Noble. Pourtant, peu de français connaissent son talent car les bonnes notes de Robert Parker, bien méritées, lui laissent bien peu de stocks

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermorégulée.

Elevage : 20 mois en barriques et Demi-muids dont 40% de fûts neufs.
Accords mets et vins : chevreuil sauce grand veneur, côte de bœuf au barbecue, gigot d'agneau, plats truffés. De manière générale, il accompagnera parfaitement le gibier, les viandes rouges et les plats en sauce.

Revue de presse de Maison Rouge 2014

Le Guide Hachette** (vin remarquable): Cette cuvée parcellaire propose une très belle expression de l'appellation, dont tous les codes sont respectés : complexité aromatique (pain d'épice, fruits rouges et noirs, réglisse, vanille), fraîcheur et concentration, tanins massifs mais sans aucune rusticité, au grain très fin, boisé soutenu mais racé. Longue garde assurée. A accompagner d'un filet de biche aux cèpes.

Le guide des meilleurs vins de France 2017** (domaine incontournable): Maison-Rouge (16,5/20) affiche une belle définition sudiste de l'appellation. La maturité est juste, le fruit est scintillant, l'ensemble se montre concentré et voluptueux. Une belle définition sur des notes lardées et épicées. Nous sommes surpris par la fraîcheur minérale et la note graphite que ce vin impose. Le boisé est bien géré. Pourtant tiré sur fût, le vin se montre déjà complet et équilibré.

Le Guide Dussert et Gerber***** : Le Côte-Rôtie Maison-Rouge 2014, avec ce nez de cerise confite, de couleur intense, aux tanins présents et soyeux à la fois, poursuit son évolutions.

Le Guide Gilbert et Gaillard : (93/100) Robe rubis. Nez juvénile, boisé vanillé fumé dominant sur fond de cassis très pur. Toute la profondeur, la délicatesse, l'élégance se retrouvent dès l'entrée de bouche. Évolution plus tannique marquée par le bois. Une jeunesse promise à un grand avenir.

disponibles pour le marché français... A découvrir !

René Rostaing est un homme sympathique, attachant, et de surcroît un excellent vigneron. Dans sa modeste maison d'Ampuis, juste voisine du moins discret château de M. Guigal (une dizaine de millions de bouteilles produites ?), René Rostaing élabore seul chacune de ses cuvées (quelques milliers de bouteilles produites).

Modestie, effectifs limités... c'est sans doute l'explication de la difficulté à trouver ses vins en France: M. Rostaing, plus à l'aise dans ses vignes ou dans ses chais à faire partager sa passion à ceux qui lui rendent visite, n'a pas le temps (ni le besoin) de se faire connaître : les critiques ont fait affluer les principaux importateurs du monde entier jusqu'à lui, et la faible production ne suffit à satisfaire la demande. Pourquoi, lorsqu'on préfère la discrétion, aller chercher de la notoriété autour de chez lui ?

Nous admirons autant ses vins que son caractère simple et entier. Un seul regret, l'impossibilité - pour l'instant - de proposer des millésimes "bons à boire" en provenance du domaine (notre seule source d'approvisionnement) , car chaque nouvelle vendange de chaque cuvée est vendue dans son intégralité peu après la mise en bouteilles... et malheureusement, souvent dégustée trop tôt dans les meilleurs restaurants du monde entier. heureusement les Languedocs permettront d'attendre patiemment les Côte-Rôtie:

Domaine Lafond « La ferme Romaine » 2013



Cépages : grenache 65%, syrah 30%, mourvèdre 5%.

Nature du sol : caillouteux, sablonneux sur des terrasses rouges de galets roulés.

Climat : Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, LIRAC est situé dans l'axe de la vallée du Rhône. Pluviosité réduite, ensoleillement de 2700 heures/an en moyenne.

Age moyen des vignes : 30 ans

Vendanges : Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif. Les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. En outre, le ramassage manuel préserve l'état des souches donc l'avenir du vignoble.

Méthode de vinification et d'élevage : Egrappage en totalité, cuvaison longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1er soutirage. Ensuite, nous procédons à l'élevage en barriques neuves (moitié chauffe forte + moitié chauffe moyenne) de janvier à octobre, afin d'assouplir les tanins, d'oxygéner le vin, et d'apporter une touche vanillée qui "se fonde" avec la structure du vin au fil des mois. La cuvée est mise en bouteilles vers janvier ; depuis cette date la structure du vin et l'apport de l'élevage en barriques s'harmonisent afin d'obtenir l'équilibre que nous avons actuellement et qui va encore s'améliorer pendant plusieurs années.

Bouquet : Vin puissant et charpenté, d'une couleur rubis très soutenue à nuance violette. Il offre un nez complexe de cannelle, de fruits cuits et de griottes. Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des nuances vanillées et poivrées qui persistent jusqu'au final. C'est un vin souple et riche d'une très bonne longueur.

A consommer : Avec charcuterie, viandes rouges, gibiers et fromages.

Conservation : Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité. Le Lirac rouge « Ferme Romaine » se bonifiera pendant 5 à 10 ans dans une bonne cave selon les millésimes.

Les variations climatiques étant faibles dans notre région, l'ensoleillement presque constant chaque année, la qualité est donc très égale d'un millésime à un autre.