



Soirée du 29 Septembre 2017

Organisateur : Titou

Thème :

« Français ou PAS ??? »



Introduction

Vous l'avez certainement compris, le cépage, la vinification, l'élevage ou encore la météo influencent totalement le goût du vin, mais saviez-vous que ce sont avant tout les éléments géologiques (ensemble des substances du sol et sous-sol) qui apportent la complexité du vin ?

Pour bien saisir la différence entre vins de cépages et vins de terroirs, je vous ai préparé un petit récapitulatif des notions essentielles ;

Les vins de terroirs : un mot qui n'existe qu'en français ?

N'ayant certes aucun équivalent dans les autres langues, les vins de terroirs ne sont néanmoins pas une spécificité française car il existe de grands terroirs à l'étranger comme en Italie, en Nouvelle Zélande, en Australie... A contrario, certains terroirs français peuvent être médiocres.

Les vins de terroirs se déterminent par le climat, le vent (froid ou chaud), l'exposition, la lumière, l'altitude... mais surtout par le sol ou plus précisément le sous-sol qui font toute l'originalité du goût !

Chaque sol va donner au vin une caractéristique bien différente et plus la vigne est profonde plus le sol sera complexe. Lorsque la vigne plonge ses racines dans un terroir particulier, la terre va donner un goût spécifique au vin que l'on va retrouver dans notre verre.

Voici quelques exemples de sols qui ont une particularité bien précise :

LES VINS DE TERROIRS :

Les vins de cépages : des vins dépourvus de l'expression de leur terroir d'origine ?

Le cépage est tout simplement le nom donné à une variété de raisin. C'est la matière première qui apporte l'identité du vin. Les vins que l'on appelle « vins de cépages » sont des vins issus d'un seul cépage mentionné sur l'étiquette, à l'opposé des vins d'assemblages.

Appréciés par les néophytes car ils permettent une approche plus facile pour la dégustation, ces vins de cépages sont aussi très critiqués par certains professionnels ou amateurs qui les considèrent sans « âmes ».

En effet, il n'est pas rare d'entendre dire que les vins de cépages sont calqués sur le modèle des vins du nouveau monde, c'est à dire, privés de leur terroir d'origine. Ils ont tendance à dégager des arômes pré-formatés et ne contiennent pas toute la complexité du terroir.

D'autre part, il faut avoir en tête que la localisation du cépage joue un rôle primordial sur la qualité du vin. (Ex: La Syrah est plus fine et élégante en Vallée du Rhône que dans le Sud de la France). Certains vous diront que les vins de cépages n'existent pas car de nombreuses variétés de vigne sont plantées partout dans le monde sans avoir forcément de points communs au niveau des arômes. Mais la plupart du temps on retrouve néanmoins quelques petites similitudes au niveau des arômes primaires (arômes qui proviennent directement de la baie de raisin).

EN BREF : retenez que les vins de cépages de France ou d'ailleurs sont plus faciles à mémoriser pour les novices, mais moins complexes que les vins de terroirs qui s'imprègnent du sol pour révéler des arômes.

Les vins français continuent à avoir la cote à l'étranger, résistant bien à leurs rivaux du nouveau monde, mais voient la concurrence venir des vins espagnols, selon une étude de Sopexa, agence de communication des produits alimentaires à l'export.

Pour établir cette étude, Sopexa a interrogé 1.100 opérateurs (grossistes, importateurs, grande distribution et distribution spécialisée) représentatifs des 7 plus importants marchés d'importation de vin, hors Europe.

La consommation totale de ces 7 pays (Etats-Unis, Canada, Russie, Chine, Hong-Kong, Japon, Corée du Sud) est de 67 millions d'hectolitres, dont 28 millions importés. Près de 50% de cet échantillon importe plus de 100.000 bouteilles par an, souligne Sopexa.

La France est aujourd'hui incontournable dans les portefeuilles des importateurs des pays tiers, selon cette étude. Elle est en effet référencée par 94% d'entre eux contre 80% pour l'Italie et 74% pour l'Espagne.

Mais l'Hexagone est talonné par une dizaine de challengers avec en tête le Chili et l'Australie, qui sont les pays du nouveau monde les plus agressifs commercialement.

En termes d'image globale, la France devance encore très nettement ses concurrents, notamment en Asie, toutefois, sur les critères de "l'attractivité des prix" et "vins pour tous les jours", ce sont l'Espagne et le Chili qui sortent du lot.

Et si les vins français restent à la première place des achats attendus dans les 24 prochains mois, les professionnels estiment qu'ils vont céder du terrain aux vins espagnols.

Selon Sopexa, 40% de l'ensemble des opérateurs interrogés - un sur deux en Corée, Russie et Canada - s'attendent à une progression des ventes de vins espagnols d'ici à 2018. Dans 5 des 7 marchés interrogés, les pronostics de progression des ventes leur sont plus favorables qu'aux vins italiens ou français.

"L'attractivité des vins espagnols et leur succès annoncé sur de nombreux marchés s'explique par le dynamisme de leur production, par une offre bien positionnée, comprenant à la fois des produits plaisirs pour une consommation courante, et une offre assez large pour s'adapter aux différents segments de la distribution", explique François Collache, directeur commercial boissons de Sopexa.

"L'ensemble de la filière espagnole, notamment dans certaines régions d'appellation comme la Rioja, a réellement pris conscience, face à la crise, de la nécessité de se développer à l'export", renchérit Christian Barré, Président de la Fédération espagnole du vin.

L'appellation régionale est en effet perçue comme le critère de valorisation le plus porteur d'ici 2018, loin devant les vins de cépage, selon les professionnels interrogés.

Les vins d'appellation régionale (Bordeaux, Chianti, Rioja...) devraient connaître la plus forte progression en termes de ventes pour près d'un opérateur sur deux.

Comme l'ensemble du cercle, je suis un amoureux des vins Français et de la diversité de nos terroirs ainsi que nos cépages.

Le cercle Bacchus dans son ensemble ne penche que très modérément vers les vins étrangers. J'en veux pour preuve le peu de soirées qui leurs ont été consacrés.

Je pense que c'est une histoire de goût, nous avons été éduqués par les vins de terroir et non pas par des vins de cépages !!!

La soirée va-t-elle nous le confirmer ?

Je vous propose 7 bouteilles en dégustation, vous devez découvrir ou est le vin Français et à quel terroir il correspond !

1/ Chambolle Musigny « Les Cabottes » 2010 (Cecile Tremblay)

2/ El Pino Rojo 2010 (Barranco Oscuro)

3/ Gaja Pieve Santa restituta 2007

4/ Domaine de Torraccia cuvée Oriu 2005

5/ Elephant Hill Syrah 2013

6/ Cornas « les Chaillots » Franck Balthazar 2013

7/ Cornas Auguste Clape 2009

Chambolle Musigny « Les Cabottes » 2010 (Cécile Tremblay)



Depuis ses débuts en 2003, Cécile Tremblay suit la même philosophie : conduire son domaine en prenant soin de sa terre, de son sous-sol et de tout être vivant qui l'habite. Ses vignes, elle les doit à ses arrières-grands-parents. Celles-ci, quoique de taille restreinte, sont situés sur des terres bourguignonnes réputées : Vosne-Romanée, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin. Très vite, elle a su imposer son style : elle converti son domaine en bio et surprend par ses vinifications en raisins non égrappés. Ses vins sont réputés pour leur finesse, leur velouté et leur pureté. Voilà une vigneronne qui a su en quelques années seulement se hisser aux côtés des figures incontournables de la région.

Si le nez se fait discret, la bouche de ce chambolle-musigny explose de saveurs de fruits noirs et d'épices. Les raisins non égrappés lors de la vinification apportent à la fois concentration et fraîcheur. Servi à température ambiante, il fera des merveilles avec des terrines de viande.

Pays / Région : Bourgogne

Appellation / Vin : Chambolle-Musigny

Climat / Cuvée : les cabottes

Propriétaire : Cécile Tremblay

Millésime : 2010

Couleur : rouge

Encépagement : 100% pinot noir

Vignes : 4h

Température de service : 15

Note : 92P

El Pino Rojo 2010 (Barranco Oscuro)



Le domaine

Barranco Oscuro c'est un vieux domaine dont l'activité vinicole a été interrompu par l'arrivée du phylloxéra à la fin du siècle XIX. En 1979, Manuel Valenzuela a repris l'industrie du vin dans le but de faire des vins de qualité sans recourir à l'œnologie moderne. En tant que pionnier des vins bio en Espagne depuis le début a été impliqué dans des associations et les organismes de certification, mais finalement a choisi de ne pas certifier ses vins à cause du fraude des dénommées «vins bio». Maintenant fait partie de l'Association espagnole des producteurs de vin naturel.

Les vignes

Tous le vignoble a été planté et cultivé par la famille, sans engrais de synthèse, herbicides, systémique, etc ...Il ya principalement deux parcelles de vigne:- Le Cerro Las Monjas (6 ha), sols pauvres avec de schiste, une altitude de 1320-1368 mètres, rendements inférieure a 10 Hl/ha, plantés entre 1982 et 1990, Grenache (2 ha), Vigiiega (1 ha), Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Pedro Ximenez, Moscatel et d'autres.- Barranco Oscuro, Hoyo y Cerro de Las Gayumbas, la terre autour de la cave dans les sols plus argileux et plaines, planté au milieu des années 90, avec une altitude de 1280-1300 mètres, Tempranillo (1 ha), Vigiiega (1 ha), Pinot Noir (1 ha), Syrah (1 ha), Chardonnay, Viognier, Vermentino, Riesling et d'autres.

Année : 2010

Cépage(s) : Pinot noir

Sulfites ajoutés : Non

Maturité : Déjà bon

Flaconnage : 0,75 L

Gaja Pieve Santa Restituta 2007



PRESENTATION

Il est produit par le domaine Gaja - Pieve Santa Restituta situé en Toscane près de Montalcino. Le Gaja - Pieve Santa Restituta est produit pour la première fois en 1990. C'est en 1994 que Gaja produit son premier millésime lors de l'acquisition du domaine. C'est un vin impressionnant et éblouissant au palais.

Rennina 2007 est frais et lumineux et doté d'une fine structure. Le Gaja - Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino DOCG possède un beau potentiel de garde, il peut de déguster jeune ou bien d'ici quelques années en le laissant reposer en cave.

ASSEMBLAGE

La cuvée 2007 est un 100% Sangiovese. Les raisins sont issus de 3 vignobles. Le sous-sol est riche en calcaire avec une exposition sud-ouest.

DESCRIPTION

Robe : Une belle couleur rouge intense.

Arôme : Au nez, des arômes opulents, des notes de fruits rouges mûrs évoluant vers des épices délicats,

Dégustation : En bouche, saveur puissante et veloutée avec une finition charnue et soutenue, des tanins raffinés. Bon équilibre entre alcool et acidité.

Final : Une finale fraîche.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est conseillé d'ouvrir la bouteille une demie-heure avant de servir ce vin à une température entre 18° et 20° C.

CONSERVATION

Le Rennina 2007 peut se déguster à partir de 2013 ou bien quelques années plus tard, jusqu'en 2020, s'il est conservé avec soin.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Viticulture - Terroir

- cépages utilisés : sangiovese
- viticulture : traditionnelle
- vendanges : manuelles

Vinification - Affinage

- vinification / fermentation : en cuve inox durant 4 semaines à température contrôlée.
- élevage / affinage : en barriques neuves pendant 12 mois puis en fûts de chêne pendant encore 12 mois.
- assemblage / mise en bouteille : assemblé et mis en bouteille le 01/09/2009, le vin reposera en cave encore 12 mois

Note Parker :93

Domaine de Torraccia Cuvée Oriu 2005



"En rentrant du Tchad, en 1964, Christian Imbert se rend acquéreur du domaine de Torraccia dont il tombe amoureux."

Il démaquise, déplace ou détruit des rochers et aménage un sol qui n'avait jamais accueilli de ceps auparavant. Sur les coteaux d'arènes granitiques orientés au sud-est, il plante 43 hectares de vignes, uniquement en plants nobles, se fixant dès ses débuts pour objectif la création d'un vignoble pouvant donner un cru de qualité.

Loin de la mode de l'époque, il plante des variétés typiques de la Corse, et entreprend la bataille pour les AOC de Corse, crée l'UVA Corse (en 1972), regroupant les meilleurs vignerons embouteilleurs.

Depuis 2008, c'est son fils, Marc Imbert, qui a repris les rênes du vignoble.

Aujourd'hui encore, les vignes y sont travaillées à la main de manière organique, sans désherbant ni pesticides.

Millésime : 2005

Cuvée : Oriu

Pays : France

Région : Corse

Domaine : Domaine de Torraccia

Appellation : Vin de Corse Porto-Vecchio

Catégorie : Vin rouge

Cépage : Niellucciu (80%) Sciacarellu (20%)

Elephant Hills Syrah 2013



Elephant Hill est né d'un coup de foudre. En 2001, Reydan et Roger Weiss, un couple d'allemands visite la région et tombent amoureux de Hawkes Bay et plus précisément de la magnifique côte de Te Awanga. Mais l'ambition était de créer une winery futuriste et moderne, intégrée au paysage, faisant la synthèse des passions du couple Weiss pour le vin, l'art moderne et l'architecture. Le résultat est une véritable œuvre d'art, fonctionnel et harmonieusement intégrée au paysage. Le domaine Elephant Hill a été créé en 2003, et les vins y sont faits selon la philosophie du domaine: méthodes traditionnelles et innovations technologiques se côtoient pour sublimer au mieux le terroir qui leur est donné. Très soucieux de le préserver le domaine Elephant Hill ne traite que très peu ses sols et ses vignes, afin d'obtenir l'expression la plus pure des cépages et des sols. L'eau utilisée dans la vinification est également recyclée en eau potable grâce à un système révolutionnaire dont le domaine Elephant Hill s'est doté. Ce vignoble en bord de mer est certifié par l'équivalent néo-zélandais du label AB. Aujourd'hui, c'est Andreas Weiss, fils du couple, qui gère le domaine, avec sa femme Karina et leurs 5 enfants.

Pays : Nouvelle-Zélande

Couleur : Vin rouge

Région : Hawke's Bay

99% Syrah, 1% Viognier

Millésime : 2013

Type de vigneron : Bio

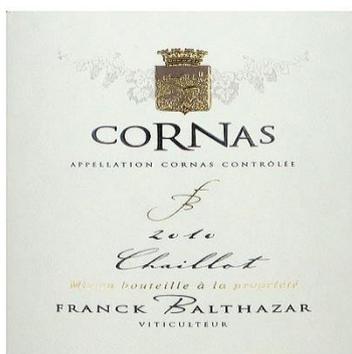
Contenu : 0,75 L

Degré d'alcool : 13,25%

Sucres résiduels : 6,10g

Note Parker : 93 /95Ws

Cornas « Les Chaillots » Franck Balthazar 2013



Le domaine Balthazar a été fondé en 1931 par Casimir Balthazar, le grand père de Franck. Son père, René, assura la continuité de la production jusqu'en 2002. C'est précisément l'année durant laquelle Franck prit les rênes du domaine familial. Franck sait clairement dès sa prise en charge du domaine la direction qu'il veut prendre. Il admire le classicisme et l'élégance des vins de Pierre-Marie Clape tout en étant un incondicional de la franchise et du naturel des vins de Thierry Allemand : ses deux illustres voisins. A nos yeux, le travail de Franck Balthazar représente l'alliance réussie de ces deux grands styles de Cornas. Dans les vignes, tout comme Thierry Allemand et désormais depuis peu le domaine Clape, Franck Balthazar travaille ses sols à la pioche ou au treuil, travail ô combien titanesque lorsque l'on connaît les caractéristiques topologiques cornassienne...

Dans la continuité de ce travail, le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique depuis le millésime 2010. A la cave, les vinifications sont on ne peut plus traditionnelles : vendange entière, fermentation à partir des levures indigènes, longues macérations puis élevage de 12 à 18 mois en demi-muids âgés en limitant au maximum l'apport de soufre. Le résultat de ce travail méticuleux et respectueux du terroir ainsi que des traditions est magnifique. Les vins du domaine présentent toujours un nez complexe et harmonieux de fruits bien mûrs avec la violette bien présente agrémentée de notes épicées fines. En bouche, les vins de Franck se singularisent par une matière aérienne et soyeuse au tannin fin et ciselé, à mille lieux de la dureté et de la rusticité qu'on associe malheureusement trop souvent aux vins de Cornas.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : 15000

Surface plantée : 4.00 hectares (Rouge : 4.00)

Mode de vendange : Manuelle

Âge moyen des vignes : 30 ans

Note parker :92

Cornas Auguste Clape 2009



Le domaine d'Auguste Clape est une référence de qualité et de tradition de la minuscule appellation Cornas. Aujourd'hui aidé de son fils Pierre-Marie et de son petit-fils Olivier, Auguste Clape privilégie les vinifications en grappes entières et l'élevage en foudres anciens afin de restituer au plus près ses terroirs de Cornas. La cuvée Renaissance est élaborée à partir des jeunes vignes de moins 40 ans. La cuvée Cornas est issue des plus belles parcelles du cirque de l'appellation (Sabarotte, Reynard,...) ainsi que des plus vieilles vignes. Ces rouges de belles factures nécessitent de longues gardes pour s'exprimer pleinement. A noter, le domaine commercialise également un très agréable Saint-Péray malheureusement en toutes petites quantités.

Pays/région : Vallée du Rhône

Appellation : Cornas

Couleur : Rouge

Propriétaire : Auguste Clape

Superficie : 4 ha

Rendement : 40 hl/ha

Production : 24000 bouteilles

Encépagement : 100% syrah

Viticulture : Conventiel

Intensité du vin : Puissant

Arôme dominant du vin : Epices

Occasion de dégustation : Vin de garde

Contenance (cl) : 75

Robert Parker WA : 98-100

Wine Spectator : 96/100