

Soirée Œnologie – Jeudi 12 octobre 2017 – Levallois

« Les vins fétiches du Cercle »



Organisateur : Maxime

Participants : Aurélien, Christophe, Nag, Titou, Sébastien, Yohan

## **INTRODUCTION**

---

Après maintenant 9 belles années de dégustations, il me semblait opportun de faire une petite pause et voir comment nos goûts évoluaient. Nos goûts mais aussi nos choix de cœurs, nos amours d'enfance (pour Titou peut-être la Sangria à 2 pétasse du Portugal, pour Nag le pastis d'Aix en Provence, pour les Ramé un bon Ventenac, pour Yo un Mont-d'Or flambé à l'Armagnac avec Redjo, et notre guest Aurel un bon Sauvignon de Loire qui sent bon la caillasse). Nos goûts ont-ils évolués ? Avons-nous toujours en tête ces fameux vins fétiches ? C'est ce vin que vous avez toujours aimé, qui ne vous a jamais déçu, qui a toujours tenu son rôle.

Pour être plus précis, et parce que nos thèmes ne se comprennent jamais... les bouteilles que nous allons boire ce soir ont toutes été choisies par vous. Lors de la création de notre site, il y a maintenant 4 ans, une fiche profile a été remplie et une des questions était : « Votre vin fétiche ».

Vous regrettez maintenant de ne pas avoir répondu La Tache ou Mouton Rothschild car évidemment j'aurai tout de même joué le jeu... Vous pouvez essayer de vous souvenir de votre réponse, interdit aux téléphones évidemment. Un seul d'entre vous n'a pas répondu à la question à l'époque et j'ai donc pioché dans ses meilleurs souvenirs de vin.

Ce sera une soirée à l'aveugle, col après col, chacun devra essayer de s'identifier dans son vin, ou plutôt d'identifier son vin. Le résultat final sera dévoilé à la fin. Dernière précision, je fais partie du cercle... donc il y a ma bouteille fétiche,...de l'époque... Labouré Roi ?.

Quoi de mieux en cette période de remise en question de l'avenir de notre cercle que de regarder un peu en arrière et retrouver ces instants qui sont la raison de nos retrouvailles ce soir.

## CHATEAU GISCOURS 2011



### Sébastien

- **Surnom:** La poutre
- **Vin fétiche:** Château Giscours, Margaux
- **Plus belle bouteille dans sa cave:** Château Evangile 2004,
- **Meilleur souvenir de vin:** Château Margaux 1990, Château Pétrus 1999, Château Haut Brion 1970
- **Meilleur souvenir de vin au sein du cercle:** Cuvée de la reine des Bois 2001 Domaine de la Mordorée Châteauneuf du pape, Château l'évangile 2004, Cos d'Estournel 2001
- **Belle découverte:** Cote Rôtie Jamet 1996, Château neuf du pape, Château la Gardine, Cuvée immortel, 2001, Hermitage, La Chapelle, 2001
- **Devise:** « Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goutte des secrets » Salvador Dali



On trouve des traces de ce 3ème cru classé de Margaux au début du 14 ème siècle. Cependant, la présence de vignes ne semble avoir eu lieu qu'au 16 ème siècle. Le château devient « bien national » au début de la Révolution Française. Château Giscours est l'un des plus importants domaines du Médoc. Son vignoble est constitué d'un sol de graves qui repose sur un socle graveleux et sableux.

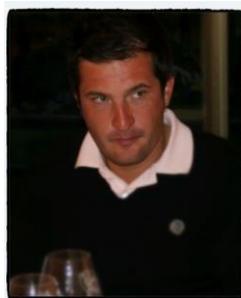
A l'instar de nombreuses propriétés du Médoc, l'histoire de Giscours prend un tournant au 19 ème siècle. C'est à cette époque que le Comte de Pescatore, fit construire le château actuel en vue d'impressionner l'impératrice. C'est également à ce notable que Giscours doit son rang de 3 ème cru classé au classement de 1855. Après une valse de propriétaires, ce n'est qu'en 1952, que ce grand nom de Margaux prend son véritable essor avec l'arrivée à son bord de Nicolas Tari. Ce dernier réalise d'énormes travaux au Château Giscours dont la création d'un lac artificiel, une rénovation du château et du matériel d'exploitation de la vigne et du vin. La création de ce lac a favorisé le drainage des sols. Le terroir, exceptionnel, réunit l'ensemble des facteurs de qualité d'un grand cru : exposition, drainage, sol très chaud au printemps, perméabilité racinaire, fertilité, régulation hydrique l'été...

Après des difficultés familiales et financières, la propriété a été reprise par l'homme d'affaires hollandais Eric Albada-Jelgersma en 1995. Depuis, sous la direction du passionné Alexander Van Beek, le château a retrouvé ses lettres de noblesse grâce à un travail considérable à la vigne et au chai. Les vins de Giscours se montrent concentrés, généreux, riches, aux tannins fondus. Particulièrement séduisants dans leur jeunesse, ils possèdent un potentiel de garde de plusieurs années dans les grands millésimes. A noter, l'existence d'un second vin sans défaut : la Sirène de Giscours.

### Les notes

- Note Wine Advocate (Parker/Martin) : 88/100
- Note Wine Spectator : 91/100

## DOMAINE DE LA MORDOREE 2008 CUVÉE DE LA REINE DES BOIS



### Titou

- Surnom: La truffe
- Vin fétiche: Je suis trop infidèle
- Plus belle bouteille dans sa cave: Evangile 2001, Clos de la roche ( Michel Magnien), Yalumbé "the Octavius"
- Meilleur souvenir de vin: L'évangile 2001, Domaine de la Mordorée 2001 "la reine des bois", La Grande Dame 1998
- Meilleur souvenir de vin au sein du cercle: Leoville Poyferré 2000 vs domaine de Chevalier 2000, La Grande Dame 1998/ Krug 1998, Domaine de la Mordorée " La reine des Bois 2001, Hermitage La chapelle 2001/2003
- Belles découvertes: Domaine de Trevallon 2001, Le Bel ouvrage (damien Laureau), Pahlmeyer 1998 Errazuriz Don Maximilien founders 2007
- Devise: J'ai des goûts simple, je me contente du meilleurs

Cuvée haut de gamme du domaine, La Reine des bois fait partie des synonymes couramment utilisés pour désigner la bécasse que Francis Delorme adorait chasser. Classé en AOC Châteauneuf-du-Pape, ce cru ; l'un des fleurons du domaine, résulte d'un assemblage complexe de 80% de grenache, 10% de mourvèdre, 5% de syrah, 2,5% de counoise et 2,5% de vaccarese issus de vignes âgées de 60 ans et plantées sur un terroir argilo-silicieux de galets roulés. Après un égrappage total de la vendange manuelle, une longue macération et une fermentation de 30 jours, 30% du vin a été élevé en fûts de chêne et 70% en cuve.

Christophe Delorme fait partie des vignerons modernes produisant des vins parfois trop denses mais issus de raisins de noble origine. Nous ne sommes pas totalement en phase avec ses élevages, où le bois neuf tient une place prépondérante qui formate quelquefois ses rouges. En revanche, toute sa gamme de rosés s'impose en modèle. Ses liracs sont compacts. Le châteauneuf-du-pape de Christophe Delorme s'affirme davantage par sa puissance que par sa finesse. Les cuvées La Reine des Bois représentent fidèlement l'esprit de la maison. Pour se faire reconnaître, le domaine a dû produire des vins démonstratifs, puissants et extraits.

À l'œil, la robe de ce Châteauneuf-du-Pape est rubis, très foncée. Son nez développe un joli bouquet de fruits rouges, des notes boisées de truffe, de cuir et de café. En bouche, la cuvée est concentrée, ample avec une finale fruitée et réglissée. À déguster sur des viandes rouges, des plats en sauce ou des gibiers.

### Les notes

- Note Wine Advocate (Parker/Martin) : 91/100
- Note Wine Spectator : 91/100



## CHATEAU LEOVILLE BARTON 2001



### Christophe

- Surnom: N°1 (autoproclamé)
- Vin fétiche: Léoville Barton
- Plus belle bouteille dans sa cave: Yquem 96, Yquem 2002, Evangile 2004, Hermitage la chapelle 2003, grande dame 1998
- Meilleur souvenir de vin: Haut brion 82 (chez Paul Beaulier), Cheval Blanc 1995, Petrus 1999, Margaux 1990, Yquem 1986
- Meilleur souvenir de vin au sein du cercle: Hermitage la chapelle 2001, L'evangile 2004
- Belle découverte: Domaine de L'écu - Taurus 2010 (Muscadet)
- Devise: autour d'une bonne bouteille, la vie est momentanément supportable

Château Léoville Barton est né de la division du Domaine de Léoville en 1826, lorsque Hugh Barton, un Irlandais déjà propriétaire de Château Langoa à Saint-Julien, rachète une partie du vignoble. C'est ainsi qu'un nouveau grand nom du Bordelais voit le jour, aux côtés des deux autres parcelles issues de la vente, Léoville Las Cases et Léoville Poyferré.

Aujourd'hui, près de deux siècles plus tard, le domaine appartient encore à la famille Barton, une situation peu courante à Bordeaux où les transactions vont bon train depuis toujours. Devenu propriétaire en 1983, Anthony Barton a réussi le pari de faire oublier les millésimes difficiles de la Seconde Guerre mondiale et la période de déclin des années 1970, en signant un renouveau spectaculaire, particulièrement notable depuis 1985. Un millésime 2000 remarquable a inauguré le XXIème siècle en beauté, suivi d'un 2005 tout simplement sublime. Parmi les nombreux atouts du domaine, une forte proportion de vieilles vignes et l'utilisation de cuves traditionnelles en bois, délibérément conservées lorsque la plupart des crus bordelais s'en séparait en faveur de l'innovation de l'époque, la cuve inox. Le cru n'ayant ni château ni chai édifié sur ces terres, c'est à Langoa Barton qu'ont lieu les vinifications et l'élevage. Les vins du domaine offrent un nez exubérant de fruits noirs (cerise, cassis), d'épices, de bois de cèdre et de café. En bouche, ils se révèlent concentrés et racés, marqués par des tannins puissants mais très souples, d'où un superbe velouté. Plusieurs années en cave sont nécessaires à l'épanouissement de ce grand vin, aux perspectives de garde remarquables.

"Il s'agit d'un vin ample, corsé et très concentré, très concentré et très profond, marqué par la mâche et les tannins. (...). Il s'agit d'un Saint-Julien traditionnel, vinifié sans compromission, qui requiert une certaine garde avant d'être prêt." Source : R. Parker (01/03)

### Les notes

- Note Wine Advocate (Parker/Martin) : 92/100
- Note Wine Spectator : 92/100

## DOMAINE DU MONTEILLET – FORTIS 2012



### Yo

- Surnom: Yo
- Vin fétiche: Une appellation : Côte Rotie (surtout la nouvelle génération, Montez, Ogier...)
- Plus belle bouteille dans sa cave: Pavillon Rouge 2010
- Meilleur souvenir de vin: des champs basques dans le chai de Margaux
- Meilleur souvenir de vin au sein du cercle: le coin et le pain brioché du Krug / l'Hermitage La Chapelle 2005
- Belle découverte: Crozes - Cuvée 1920
- Devise: les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis (Bocuse)



Si les origines du domaine remontent au XVIe s., les Montez y cultivent la vigne depuis seulement... 1741. Installé en 1999 à la suite de son père Antoine, Stéphane Montez représente la neuvième génération vigneronne. Il conduit aujourd'hui une propriété de 28 ha (cornas, côte-rôtie, condrieu, saint-joseph et IGP), établi sur les hauteurs de Chavanay, à 320 m d'altitude. Une valeur sûre de la vallée septentrionale.

L'avis du Guide Hachette des Vins

Ce vin provient des coteaux de « terres blondes » granitiques situés au sud de l'appellation. Stéphane Montez y cultive syrah et viognier (4 %) et les assemble pour donner cette cuvée Fortis élevée dix-huit mois en fût - dont le nom fait référence à la devise du maréchal de Louis XIV propriétaire du domaine au XVIIe s. : Fortis, fortuna fortior, « La fortune sourit aux audacieux ».

Une cuvée qui apparaît régulièrement dans ces pages et qui fut même coup de cœur dans sa version 2000 ; la 2012 fut tout près de l'imiter. Elle séduit par son nez, intense et typé, de violette, de camphre, de fraise et de tabac. Le charme se poursuit dans un palais ample, soyeux, gras et frais à la fois, construit avec élégance autour de tanins très fins. Un grand vin harmonieux.

Stéphane Montez est l'un des vignerons les plus actifs et les plus engagés du secteur de Condrieu : son vignoble s'est courageusement agrandi sur des coteaux escarpés de Côte-Rôtie en particulier et il peut ainsi offrir une gamme complète de vins de la région, tous vinifiés avec expertise et élevés luxueusement.

Cépages : 95% de syrah & 5% de Viognier.

Au nez nous avons des parfums intenses de fruits rouges (cassis), de vanille, et quelques notes torréfiées

La bouche est d'une grande finesse, les tanins sont biens arrondis et fondus. Finale longue et soyeuse.

Terroir : Leuco-gneiss (Terres blondes)

Vinification : éraflage à 100 % sans levurage.

Macération à froid pendant 1 semaine.

Pigeage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.

Remontage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines

Fermentation longue et progressive.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 21 mois en demi-muids (580 litres) neufs de chêne français.

Garde : 4 à 20 ans.

Accord mets et vins : Colvert, veau aux figues, filet de canette aux champignons, chevreuil, magret de canard, fromages...

Les notes

- Note Wine Advocate (Parker/Martin) : 93/100
- Note Wine Spectator : 94/100

## DOMAINE DU COULET – BILLES NOIRES 2010



### Maxime

- Surnom: L'Afrikaner
- Vin fétiche: Ca dépend des moments mais faut que ça sente le soleil! En ce moment c'est Billes Noires de Matthieu Barret
- Plus belle bouteille dans sa cave: Hermitage La Chapelle Jaboulet 2000, Château Talbot 2005
- Meilleur souvenir de vin: Mouton Rothschild 1985, Saxenburg en Afrique du Sud
- Meilleur souvenir de vin au sein du cercle: Léoville Poyferre 2000, La Chapelle 2001, La Landonne de chez Guigal 2008
- Belle découverte: Pahlmeyer 1998, Cornas Billes noires
- Devise: Il faut manger comme un homme en bonne santé et boire comme un malade



4 ans après l'annonce du site, même vin.

La cuvée Billes Noires du Domaine du Coulet est composée à 100% de raisin de Syrah, qui ont grandi sur les terrasses de "gore", granit très dégradé, de l'appellation Cornas. Agées en moyenne de 65 ans, ces vieilles vignes de Syrah sont élevées en Biodynamie par Matthieu Barret, et ont reçu la certification Ecocert. La robe est d'une couleur noire sombre et brillante, teintée de reflets rouges vifs. Au nez, le vin est puissant et aromatique, sur le fruit rouge très mûr et la minéralité. En bouche, les tanins sont élégants et soyeux, tandis que la finale est fraîche et équilibrée.

Quantité produite : De 4000 à 7000 cols selon les millésimes

Cépage : 100% syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo limoneuse

Lieux dits : sommet des Arlettes

Age moyen des vignes : 55 ans

Vinification : levures indigènes, éraflage à 100%, un pigeage par jour, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

Elevage : 24 mois dont 12 en fut de 500 litres âgé de 10 ans et 12 en cuves ovoïdes (diamant et oeuf).

Débouillage avant entonnage, deux soutirages.

Mise en bouteille: Sous vide d'air, 2 g/hl de sulfites.

Dégustation : vin très concentré et austère dans la jeunesse, la minéralité du gore s'exprime avec toute sa longueur.

### Les notes

- Note Wine Advocate (Parker/Martin) : 93/100
- Note Wine Spectator : 94/100