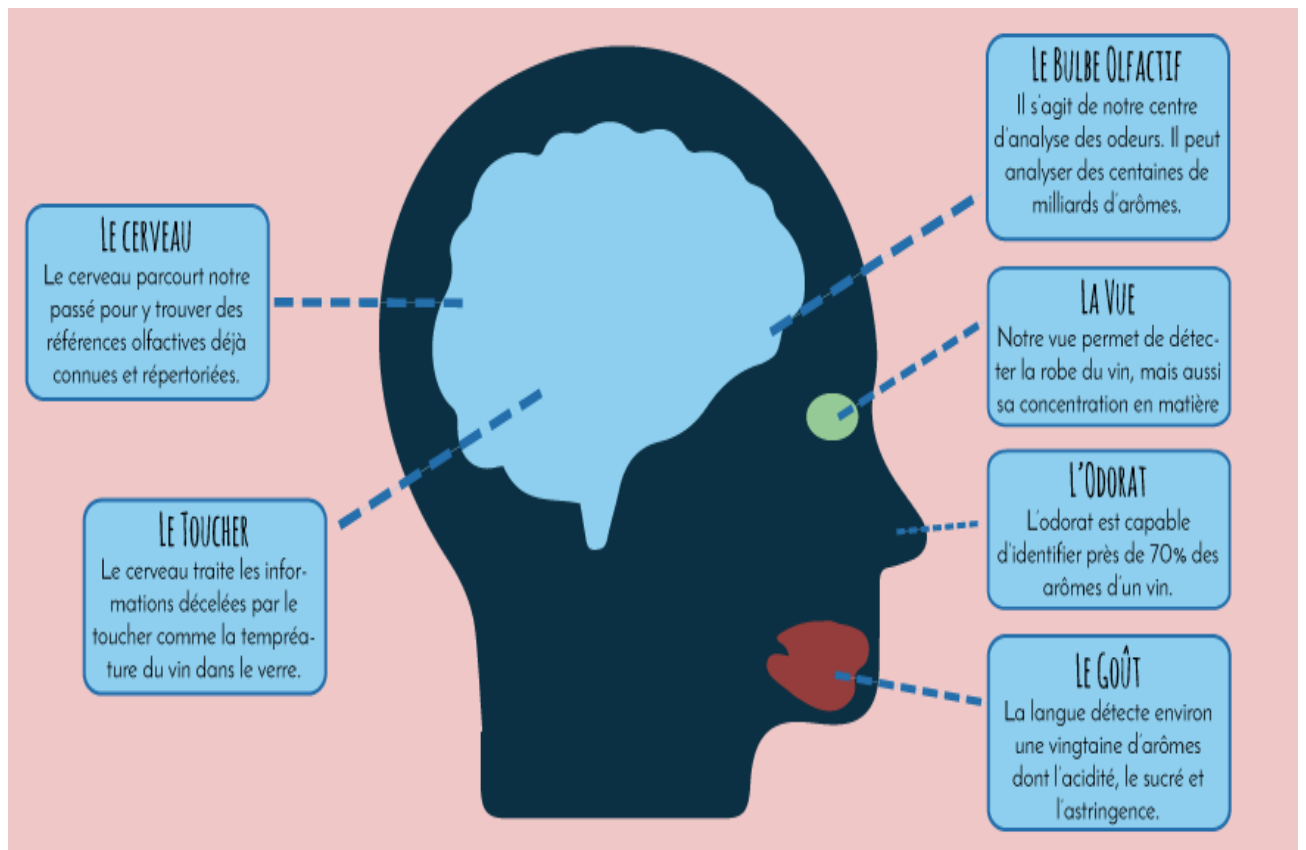


Le silence est d'or



Judi 8 Octobre 2020

Chez Titou

Guest : Gregory Francois

Chers Bacchusiens,

Je voudrais d'abord souligner la mémoire de Paul Beulier.

Paul a toujours accueilli le cercle Bacchus avec beaucoup de gentillesse et de bienveillance.

C'est un homme qui avait toujours un œil pétillant, une plume fine et un recul sur sa passion vineuse.

On se souviendra tous de cette belle journée de printemps et de son accueil magnifique avec sa magnifique épouse Ginou.

Le thème de la soirée était déjà choisi depuis fort longtemps mais cette soirée t'es dédié Paul...

Santé.

INFLUENCER : Agir sur quelque chose ou quelqu'un en suscitant des modifications d'ordre matériel, psychologique ou physique.

Lors d'une dégustation, la quasi-totalité de nos sens sont sollicités pour déterminer la robe du vin, sa température, ses arômes ou encore sa matière (voir l'image ci-dessus). Mais plusieurs expériences ont prouvé que notre cerveau est aussi grandement influencé par l'environnement et le contexte qui existent autour de la dégustation.

Combien de fois nous avons changé notre discernement et de vision sur le vin dégusté ?

Certaines fois, sauf votre hôte bien entendu qui a force d'abnégation et de courage a toujours su résister à la tentation du changement.

C'est pour ses raisons précises que mon thème s'est orienté.

Oh bien sûr je sais très bien que vouloir réduire à 0 le volume sonore de certains membres de notre cercle est un vœu pieux, néanmoins j'aimerais que le cercle joue le jeu de la dégustation à l'aveugle et dans un silence de Cathédrale.

La dégustation se passera de la manière suivante :

- 1/ Déterminer si le vin est dans le bon tempo de dégustation / Jeune / passé son pic de dégustation
- 2/ Déterminer l'appellation /Région/Millésime/Domaine du vin dégusté
- 3/ Chaque membre doit reconnaître la bouteille qui lui est destinée ou celle des autres membres présents.

Toutes ces réponses seront consignées sur votre feuille de dégustation dans un silence total.

Quand tout le monde aura répondu, une discussion peut s'engager sur vos réponses et chacun a le droit de modifier ses réponses mais avec une couleur différente (rouge).

Domaine des Ardoisières Cuvée Quartz 2011



Domaine des Ardoisières

Quelle mouche a bien pu piquer Michel Grisard puis Brice Omont, pour entreprendre ces travaux herculéens sur ce coteau abandonné de Cevins. Une passion irrationnelle pour le vin, les grands terroirs et le patrimoine local peut sans doute justifier ce travail titanesque mené par ces deux vigneron. Tous ces efforts sont récompensés millésime après millésime par des vins éblouissants de pureté et de profondeur. Chacun de ses flacons possède une valeur testimoniale car il révèle une partie de ce patrimoine qui a, un jour, faillit disparaître. Tout simplement grandiose !

Les vignes du Domaine des Ardoisières sont réparties sur deux secteurs différents : le premier situé sur le coteau de Cevins, qui se construit sur deux versants exposés plein sud séparés par une zone rocheuse et composé de schistes et de sables relativement légers. Le second récupéré plus récemment, sur Saint-Pierre de Soucy, sur la rive gauche de l'Isère, avec des sols de schistes plus profonds et plus argileux.

Le coteau de Cevins reste le terroir emblématique du domaine car son histoire et sa typicité en fait un des bijoux du patrimoine viticole français. Situé au cœur de la Vallée de la Tarentaise, entre Moutiers et Albertville, le coteau du calvaire surplombe le village Cevins et s'est formé progressivement par des fragments de schistes du versant cevinois et des débris morainiques apportées par les glaciers. Cette formation géologique, exposé sud sud-est, a été pendant deux millénaires un terroir de prédilection pour la culture de la vigne. Les premières traces remontent au Xème siècle à l'époque gallo-romaine. Jusque dans les années 80, le coteau était cultivé par des ouvriers paysans qui produisaient eux-mêmes leur vin. Le coteau était alors morcelé en une multitude de petites parcelles détenues par plus de 250 propriétaires différents.

Peu à peu, la forêt a pris le dessus sur la vigne par faute de main d'œuvre, attirée alors par le travail vers les usines ou dans l'industrie du tourisme et des services.

C'est en 1998 que commence la renaissance de ce terroir d'exception grâce à la folle aventure entreprise par Michel Grisard, la municipalité et les différents propriétaires fonciers, regroupés en un groupement foncier agricole. Ils réalisent alors une complète réhabilitation du coteau en défrichant, dessouchant, bêchant, plantant et construisant les pistes facilitant l'accès aux parcelles. A force d'abnégation et de conviction, ces hommes réussissent alors à faire renaître en Octobre 2002, la première récolte issue des nouvelles vignes du coteau. Quelques années plus tard, en 2005, après avoir tant œuvré pour ce patrimoine, Michel Grisard passe alors le relais à un jeune vigneron, Brice Omont, en lui permettant de s'installer. Tout un symbole pour cet homme qui s'efface au profit de ce grand terroir, véritable patrimoine qu'il doit être fier de voir désormais pérenniser.

A la vigne, le domaine gère l'intégralité de ses parcelles en biodynamie. Les efforts sont portés à la vigne avec un travail respectueux, régulier et attentionné. L'identité de chaque parcelle doit se refléter dans chaque grain de raisin et donc les différentes cuvées. Sur les coteaux de Cevins, les vignes sont plantées sur échalat sur les terrasses successives qui épousent la courbe du coteau dont l'inclinaison est d'environ 60%. Les densités de plantation sont de 8000 pieds par hectare. Les cépages qui y sont plantés sont le Persan et Mondeuse Noire (rouges), Altesse, Roussanne, Mondeuse blanche, Malvoisie et Jacquère (blancs). La taille est en gobelet avec des rendements très faibles, à peine 20hl/ha. Sur le terroir de Saint-Pierre de Soucy, la vigne est plantée en treille et taillée en guyot simple et cordon de Royat sur les Gamay et Persan (rouges), Jacquère, Chardonnay et Mondeuse blanche (blancs). Les rendements y sont plus élevés (environ 40hl/ha). Sur les deux terroirs, des préparations biodynamiques provenant de matières végétales (valérianes, achillée, camomille, ortie, écorce de chêne, pissenlit...), animales (bouses de vaches) et minérales (silice) sont utilisées et vaporisées dans les sols et sur les vignes. Toutes ces préparations ont pour objectif d'équilibrer le sol et la vigne, de dynamiser les sols, de favoriser une biodiversité et de renforcer la vigne. Tous les travaux menés à la vigne sont entrepris selon le calendrier lunaire de Maria Thun qui constate une influence cosmique sur la croissance de la vigne. D'autres procédés comme le binage ou des concoctions de tisanes sont réalisées afin de dynamiser ou de protéger la plante contre les attaques de maladies.

En cave, les raisins sont ramassés manuellement, à parfaite maturité avec un tri drastique à la vigne et en cave. Pour les blancs, les pressurages sont longs et appliqués en fonction des caractéristiques de chaque cépage. Les jus sont ensuite débourbés et les moûts sont entonnés en fûts. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes, sans aucuns intrants. Les souches utilisées pour les levures indigènes permettent de favoriser l'expression de chaque terroir. La fermentation malolactique ne se fait pas nécessairement. Les vins sont élevés de 9 à 12 mois en cuves et en barriques puis soutirés et mise en bouteilles après une légère filtration. Pour les rouges, les vinifications se font en vendanges entières, sans égrappage. Les fermentations démarrent grâce à des levures indigènes reflétant l'identité de chaque parcelle. Après une macération de 2 à 3 semaines, puis le pressurage et le décuvage, les vins sont suivent leur fermentation malolactique avant d'être entonnés dans des fûts pendant une durée d'environ 12 mois. Les vins sont ensuite soutirés puis mis en bouteilles. Tous les vins produits par le domaine sont classés en Vin de Pays des Allobrogies.

Cépages : 100% Altesse

Guide de la Revue des Vins de France : *"S'il existe aujourd'hui un domaine à découvrir en priorité dans la région, emblématique du renouveau qualitatif savoyard, c'est bien les Ardoisières, qui mérite aujourd'hui sa deuxième étoile. (...) Schiste 2011 se montre aussi épanoui et exubérant que 2010 était en retrait : ses arômes de badiane, sa matière étoffée et harmonieuse et son allonge exceptionnelle en font une très grande bouteille."*

Guide Bettane et Desseuve : *"Finesse, élan, éclat, il ne peut que susciter l'enthousiasme."*

Robert Parker : *"Il vous suffira de goûter un vin de la gamme du Domaine des Ardoisières pour vous rendre compte du potentiel unique de ces vins."*

A la vigne : **Le terroir et les sols** : Coteau de Cevins. Vignes en terrasse exposées sud Mica Schisteux, Sol limono-sabloneux, pauvre et peu profond. Gobelet sur échalat. 20 hl/ha

Philosophie : Biologique (certifié Ecocert), Biodynamie

Informations sur le millésime 2011 : 2011 est un millésime très précoce aussi en Savoie où les maturités ont été atteintes pour ceux qui ont fait preuve de patience. Les cépages blancs sont sortis du lot en atteignant parfaitement leur maturité, en revanche, ce fut plus compliqué pour les rouges, à l'exception des mondeuses. Les vigneron ont dû gérer une année éprouvante du fait de l'alternance d'épisodes climatiques souvent extrêmes : sécheresses, grosses chaleurs, puis excès de pluies. 2011 est un millésime qui s'offre facilement dans sa jeunesse.

En cave : **Vinification et élevage** : Pour les blancs, les pressurages sont longs et appliqués en fonction des caractéristiques de chaque cépage. Les jus sont ensuite débourbés et les moûts sont entonnés en fûts. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes, sans aucuns intrants. Les souches utilisées pour les levures indigènes permettent de favoriser l'expression de chaque terroir. La fermentation malolactique ne se fait pas nécessairement. Les vins sont élevés pendant 12 mois, 100% en barriques (25% neuves, 75% de 2 à 3 vins) puis soutirés et mise en bouteilles après une légère filtration.

Dans le verre : Le vin possède une robe jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est tout de suite plaisant sur des arômes de fruits jaunes, d'amande et de fleurs blanches. Des notes finement grillées s'épanouissent à l'aération. La bouche est ample, onctueuse et d'une douceur caressante. Les fruits frais à chair blanche délivrent un jus savoureux et intense. La rondeur est équilibrée par une tension minérale sous-jacente qui apporte une élégance distinctive. La finale est impressionnante d'allonge et de persistance.

Conseils de dégustation : Il est préférable d'attendre deux ans pour ouvrir cette grande bouteille car elle offrira toute sa complexité aromatique. Ce vin est taillé pour la garde, il pourra donc sereinement être oublié en cave pendant 10 à 15 ans.

L'accord gourmand conseillé : Cette cuvée Quartz se mariera à merveille avec des crustacés, du poisson, des viandes blanches ou du fromage.

Puligny Montrachet 1^{er} Cru les Perrières 2005 Domaine Louis Carillon



Domaine Louis Carillon

Le nom des Carillon fait partie intégrante de l'histoire de Puligny-Montrachet : la famille y est installée et y cultive la terre et les vignes depuis le 16^{ème} siècle ! C'est dans les années 1960 que le domaine, sous la conduite de Louis Carillon, s'installe tout en haut de la hiérarchie des pourvoyeurs de très grands blancs et voit son rayonnement s'étendre à tout ce que la planète compte d'amateurs de grands chardonnays, ciselés et racés. La propriété compte alors une douzaine d'hectares de vignes, principalement situés dans les meilleurs premiers crus de Puligny-Montrachet (Les Referts, Les Combettes, Les Perrières ou Champ Canet) ainsi que sur le Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet.

Ici les principes d'une agriculture raisonnée, préservant la vie et la typicité de chaque terroir, se sont très vite imposés comme une évidence. De même qu'une vinification traditionnelle et un long élevage en fûts de chêne (18 mois en moyenne). Il s'agit d'élaborer de grands vins, purs et sophistiqués, capables d'exprimer au fil des années toute la subtilité de ces superbes terroirs.

Dans les années 1980, Louis Carillon est rejoint au Domaine par ses fils, Jacques, qui va très vite s'avérer être un brillant vinificateur, et François, qui se spécialise dans le travail des vignes. Depuis 2010, les vignes du Domaine ont été partagées entre les deux frères. Ce partage a donné naissance à deux domaines distincts, le Domaine François Carillon et le Domaine Jacques Carillon qui continuent à porter haut les couleurs de l'appellation Puligny-Montrachet avec des grands blancs, à la fois puissants et subtils, floraux et minéraux, taillés pour une belle garde et de la grande gastronomie.

LA CUVÉE

La cuvée de Puligny-Montrachet Les Perrières de Louis Carillon est appréciée pour le bel équilibre entre acidité et gras. De subtils arômes de citron se mêlent aux notes de fruits à chair jaune. Ensuite viennent de discrètes saveurs d'amandes grillées. La bouche élancée offre une trame également florale. On ne reste pas sur sa faim : la fin de bouche livre de beaux amers et une acidité salivante. Un vin d'une remarquable tension, doté d'un superbe potentiel de garde.

Cépage : 100% Chardonnay

Note

Janci Robinson : 18

Parker : 92

WS : 92

Gevrey Chambertin 1^{er} cru Lavaux St jacques 2005 Domaine des Chezeaux



Créé en 1982 à partir d'un domaine viticole dans la famille Mercier depuis 1928, Le Domaine des Chézeaux est aujourd'hui propriétaire de 4 ha de vignes en Côte-de-Nuits dont 2 ha de grands crus entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny.

Le Domaine des Chézeaux est propriétaire de près de 60% des Griotte-Chambertin, le plus petit des 9 grands crus.

Le Domaine des Chézeaux privilégie la qualité et le respect des caractères propres de chaque millésime qui font la réputation des grands vins de Bourgogne.

Tous les vins du Domaine des Chézeaux sont vinifiés et élevés dans le respect de la grande tradition bourguignonne.

Cette tradition allie un savoir-faire ancestral au meilleur des connaissances et techniques actuelles dans le domaine de la culture de la vigne, de la vinification et de l'élevage du vin.

Les vendages sont faites "à la main" avec un premier tri sur place. La vinification est traditionnelle, longue, avec une durée de macération de 12 à 18 jours.

Les vins sont élevés pendant 2 ans en fûts de chêne. Avant la mise en bouteilles, les cuves sont assemblées. La mise en bouteilles est faite au domaine, manuellement, sans aucune filtration ou manipulation.

Cépage : 100% Pinot Noir

Cuvée

94-96 points Robert Parker Wine Advocate

“ Ah, maintenant c'est un vrai Grand Cru! Il a un nez merveilleux et vif de cerises noires, de chocolat noir, d'agrumes, de citron - d'écorce d'orange peut-être. Il se précipite juste du verre pour saluer vos sens et les séduire complètement avec ses charmes. La bouche est très pure avec une certaine qualité ravissante, un vin ouvert et bouillonnant aux tanins souples et saturés, une acidité vibrante et une grande nervosité vers la finale minérale. À boire entre 2012 et 2030.

Pinot Noir cuvée Grand P 2014 Domaine Albert Mann



Domaine Albert Mann

Le Domaine Albert Mann est le fruit du travail en commun de deux grandes familles de vignerons. Les Mann sont vignerons depuis le début du 17^e siècle et les Barthelmé, les actuels propriétaires, le sont depuis 1654. Aujourd'hui les deux frères, Maurice et Jacky Barthelmé, secondés par leurs épouses respectives, Marie-Claire et Marie-Thérèse, dirigent le domaine familial.

Depuis 2000, les vins du domaine sont certifiés en agriculture biologique par Ecocert. Les vignerons ont commencé à pratiquer la culture biodynamique dès 1997 sur trois grands crus. Au fil des années, ils l'ont appliqué sur l'intégralité du domaine et le domaine est en cours de certification biodynamique par Biodyvin depuis 2010.

Cépage : 100% Pinot noir

La cuvée :

D'une maturité parfaite, la cuvée Grand P 2014 frise la perfection absolue. Sa finesse et sa profondeur abolissent son origine alsacienne et la placent d'emblée dans la catégorie des plus grands vins du genre, bourgognes compris. Le fruit franc, la profondeur de jus, la qualité de tanins se livrent dans une justesse éblouissante. Cette expression de pinot noir est absolument parfaite.

Note Parker : 91+

Saint Joseph Cuvée du Papy 2011 Domaine Stéphane Montez



Domaine

Le domaine du Monteillet appartient à la famille de Villard depuis pas moins de cinq siècles et neuf générations ! Le plus célèbre représentant de la famille est Louis Hector, duc de Villard et maréchal de France de Louis XIV (1653-1734). Depuis 1997, Stéphane Montez dirige l'exploitation après avoir arpenté le monde pour travailler dans différents vignobles. Son expérience aux quatre coins du monde lui a permis de développer de nouvelles techniques au domaine familial et de faire face aux difficultés climatiques potentielles. Le vignoble s'étend sur 24 hectares et trois appellations (Côte Rôtie, Saint-Joseph, Condrieu).

Cépage : 100% Syrah

La cuvée

La Cuvée du Papy a vu le jour en 1989, lorsqu'Antoine, le père de l'actuel propriétaire Stéphane, est devenu grand-père. Ainsi, ce vin est une sélection des meilleurs coteaux, des plus belles vignes et des plus beaux raisins. Elle provient de vieilles vignes de syrah cultivées sur des sols granitiques. Ses baies sont triées sur table et éraflées. La macération à froid dure une semaine et se fait sans levurage. Pigeages et remontages des jus sont faits quotidiennement pendant 3 à 4 semaines. La fermentation est longue et un pressurage pneumatique à basse pression est fait afin de ne pas éclater les pépins. Le vin est ensuite élevé en demi-muids neufs et en demi-muids d'un ou deux vins. Cette cuvée se garde facilement 20 ans et se dévoile avec intensité (fruits rouges, violettes, épice, réglisse, vanille) et élégance. Les tanins sont bien présents et se fondent avec le temps.

Château Smith Haut Lafitte 2000



Domaine

Bien qu'on y produise du vin depuis le milieu du XIV^{ème} siècle, Château Smith Haut Lafitte voit véritablement le jour au XVIII^{ème} siècle avec Georges Smith, son fondateur. Quant au nom « Lafitte », il vient du latin « ficta » (« la pierre »), devenu « fitte » en patois gascon pour désigner une croupe de graves, semblable à celle sur laquelle est implanté le vignoble. Devant la superbe qualité de sa production, Georges Smith décide de l'exporter vers l'Angleterre pour y satisfaire les nombreux amateurs de « New French Claret ». Après plusieurs changements de propriétaires au cours des deux siècles suivants, et un certain déclin qualitatif, l'arrivée de la famille Cathiard à la tête du domaine en 1990 va donner un nouveau souffle à la production. C'est ainsi que Smith Haut Lafitte retrouve, dès le millésime suivant, toute sa splendeur d'autrefois aux yeux des amateurs, étrangers pour la plupart car les propriétaires continuent de privilégier la voie de l'exportation qui fut chère au fondateur. Le vignoble du domaine s'étend sur 56 hectares, dont 45 sont dédiés à la production de vin rouge. Pour répondre à son souci d'excellence, le château possède aujourd'hui sa propre tonnellerie : il peut ainsi contrôler le processus de fabrication des barriques. Dans la même optique, une station météo intégrée permet de prévenir les conséquences des intempéries sur la vigne. Le château est devenu l'un des pionniers de l'œnotourisme de luxe à Bordeaux. Et la famille Cathiard est également à l'origine de la marque Caudalie.

Cuvée :

Avec ce millésime au chiffre magique, ils peuvent se réjouir d'avoir rempli leur contrat. Impressionnant dans sa robe d'apparat rouge, le vin développe un bouquet à l'unisson de la couleur. Complexe et fin, il joue sur les notes de fruits noirs mûrs et de torréfaction. Puissant, le palais bénéficie d'un équilibre remarquable entre le fruit et le merrain. Tout au long de la dégustation, les arômes bien mûrs de cabernet-sauvignon expriment la personnalité de cette bouteille, bien typée dans son terroir. Un séjour en cave de trois à quatre ans sera nécessaire pour que celle-ci atteigne son apogée.

Note Parker : 95

Château Talbot 1996



Domaine

Château Talbot appartient aux dignes héritiers du grand maître Jean Cordier. Ce Grand Cru Classé du Médoc est caractérisé par l'élégance, il est élaboré avec intégrité et sévérité. Cette propriété est admirablement entretenue et doit son nom au Général anglais Connétable Talbot, qui est également le nom du 2e vin. Son amour du travail bien fait transparaît dans le grand vin, droit et fidèle aux accents solides de Saint-Julien dont il est le noyau.

Le vignoble du Château Talbot s'étend sur 110 hectares, avec une situation privilégiée en bordure de Gironde, s'étalant des portes de la propriété jusqu'aux abords de Pauillac. Le terroir est exceptionnel, caractérisé par les croupes de graves alluvionnaires typiques du Médoc. Les sols sont composés de fines graves avec un sous-sol de d'argile.

Cépages :

tyde Petit Verdot . La production de blanc est plus discrète avec 5 hectares destinés à leur élaboration dont 80% de Sauvignon Blanc et 20% de Sémillon.

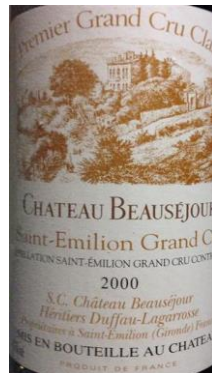
Le terroir est un ensemble caractérisé par les sols, le climat, les cépages. Il ne serait rien sans le savoir faire des hommes. L'équipe du Château Talbot travaille avec passion tant à la vigne qu'au chai. La gestion de la propriété est assurée par Nancy Bignon-Cordier. Elle est secondée par Jean-Michel Laporte et reçoit les conseils des œnologues Eric Boissenot et Stéphane Derenoncourt. 2 acteurs majeurs sont : à la vigne, le chef de culture Damien Hostein et en cave, le maître de chai Jean-Max Drouilhet . Tous unissent leur passion dans le but d'obtenir la meilleure qualité.

Cuvée :

Les vins comme ces merveilleux bateaux délectent toujours les amateurs au fil des années. Ses lignes pures engendrées par l'assemblage des Cabernets, du Merlot et du Petit Verdot, se transforment en flots rubis profonds, à la fois tempête aux vagues puissantes et rivages paisibles de Méditerranée. La dégustation de ce Château Talbot 1996 s'apparente alors à ces régates endiablées dont on ressort avec les plus grands souvenirs. Assurément un très très grand Talbot.

Note Parker : 91

Château Beausejour Duffau Lagarrosse 2000



Domaine

Reconnu parmi les Grands depuis toujours, et dès l'origine du classement des vins de Saint-Émilion, en tant que Premier Grand Cru Classé. Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse appartient à la famille Duffau-Lagarrosse depuis 1847. Depuis neufs générations, les Héritiers Duffau-Lagarrosse ont eu à cœur de pérenniser ce vignoble, joyau de sept hectares, enraciné sur le coteau, offert au vent et au soleil, pour lui conserver sa renommée. Le Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse traverse le temps, dans un esprit de famille ouvert à la modernité et au progrès, sans céder aux modes. La neuvième génération est en marche et les Héritiers Duffau Lagarrosse ont confié la gérance à deux de ses membres, Christophe Redaud et Vincent Duffau-Lagarrosse avec pour mission de perpétuer les valeurs du Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse. Ces deux cousins s'appuient sur une équipe d'expérience pour, à leur tour, conduire les évolutions nécessaires et porter au plus haut, millésime après millésime, la qualité du vin Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse. C'est dans cet esprit qu'ils ont demandé à Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt d'accompagner le Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse à partir du millésime 2009.

Les vignes, joyau de 7 hectares d'un seul tenant, sont enracinées sur **un coteau exposé au vent et au soleil, avec des sols argilo-calcaires ou calcaires** qui conviennent à merveille aux 3 cépages cultivés par le domaine, le [merlot](#) et les deux cabernets. Le premier représente 81% des plants, laissant 16% au [cabernet franc](#) et 3% au [cabernet sauvignon](#), avec des ceps d'environ 40 ans.

Un chiffre pour illustrer le travail effectué par les équipes du domaine ? Il y a **entre 35 et 45 passages devant chaque ceps avant chaque récolte**. Au chai, la vinification est adaptée au millésime pour en extraire la matière et l'esprit. Les bouteilles sont ensuite stockées dans les nombreuses carrières de pierres qui criblent le plateau.

Cuvée

Note Parker : 94

“ Je déplore souvent que seuls les années 1990 et 2009 soient des vins qui mettent pleinement en valeur ce terroir hors du commun. Cependant, le 2000 n'est pas «Ugly Betty», pour ainsi dire. Il s'est montré extrêmement bien dans les dégustations, avec les notes révélatrices de fleurs, de pierre concassée, de myrtille et de camphre bien exposées. Corsé, riche, long et commençant à peine à perdre son manteau de tanin, c'est un Beauséjour-Duffau assez impressionnant qui peut être bu en 1 à 2 ans ou mis en cave pendant encore 25 ans ou plus. (RP) ” (6/2010)

Gardarem 2012



Depuis 1965

Implantée au coeur du **Parc Naturel Régional du Luberon**, reconnu réserve biosphère par l'Unesco, Marrenon c'est avant tout une histoire d'hommes et de terroir. Ardents défenseurs de leur région et de ses sublimes paysages, façonnés par le vignoble, les oliviers, les cerisiers et les champs de lavande, amoureux de leurs villages provençaux, **les Vignerons de Marrenon** sont les garants d'un territoire authentique.

Dans un respect profond du patrimoine et de l'environnement, les vignerons de Marrenon sont impliqués dans une **démarche qualitative** exigeante, certifiée par plusieurs labels de qualité. Tant dans le vignoble où les vignerons sont épaulés de façon permanente avec une approche parcellaire rigoureuse que lors des vinifications, orchestrées avec la précision d'un orfèvre par **Philippe Tolleret**. Le terroir, toujours le terroir.

Cuvée :

Extractions douces, axées sur la plénitude et le velouté. Fermentation longue à basse température, suivie d'une phase de macération de quatre semaines, tout en douceur. L'élevage se fait après fermentation malo-lactique, intégralement dans des barriques de chêne français neuves, spécifiques de la forêt de Tronçais, sur une sélection Colbert du Tonnelier Nadalié. Gardarem est une cuvée confidentielle au superbe potentiel de garde...

Cette année encore, Gardarem, reçoit non seulement une médaille d'Or au Syrah du Monde mais est également noté Meilleure Syrah du Monde 2015 en se positionnant n°1 du top 10. Cette cuvée confidentielle et d'une régularité exceptionnelle se voit récompensée pour la 4ème année consécutive...

La cuvée Gardarèm, c'est du puissant, du chaud comme ces cailloux à midi qui recouvrent ces parcelles argileuses des pentes du Luberon. Cette cuvée confidentielle, issue d'une sélection parcellaire avec des rendements ne dépassant pas 28 hl/ha .

Bref, ce Gardarèm c'est un peu l'étendard haut de gamme de la cave luberonnaise Vin puissant presque pulpeux, issu d'un assemblage à **85% syrah et 15% grenache**, élevé dans des barriques de chêne neuves, la mûre se mêle au cassis écrasé sur des notes de garrigues. Avec un tel potentiel, il serait bon d'oublier cette cuvée solaire quelques années en cave.