# « Soirée-Déjeuner » Du Cercle Bacchus

le cercle

BACCHUS

## *Retour sur Côte Rôtie 2011 !*

**Vendredi 12 mars 2021**

**Chez Sébastien RAME**

Tata Communications - Public

**Chers amis !**

L'idée de cette soirée a germé dans ma tête il y a 5 ans, un soir de 2016 (le 17 novembre pour être précis), à Meudon, après l'une de nos soirées chez YO.

Je cite la conclusion du compte rendu de cette soirée : « Un grand bravo à notre hôte pour cette belle soirée et son envie de nous faire découvrir sa contrée.
Néanmoins, à revoir dans 5 ans car certains du cercle ont pu sentir une transition des bouteilles entre la période primaire (fruits) et le côté tertiaire !! »
Nous étions en Soirée « Côte Rôtie 2011 ! », avec des vins qui avaient alors 5 ans.

Comme j'avais déjà dans ma cave certains de ces flacons, je les ai précisément et précieusement mis de coté en me disant, qu'en 2021, nous reboirions ces bouteilles

Et nous y sommes !

Le confinement décalant peu à peu nos rendez-vous, je ne voulais pas laisser passer le coche, d'où l'idée de vous convier un midi pour profiter de ce moment.

Les Règles :
On sait ce que l'on va boire
On ne sait pas quand ?

Nous aurons donc, pour la liste :
Côte Rôtie 2011 : Gangloff Sereine Noire
Côte Rôtie 2011 : Montez Fortis
Côte Rôtie 2011 : Stéphane OGIER
Côte Rôtie 2011 : La Brocarde de chez BILLON
Côte Rôtie 2011 : Duclaux Maison Rouge (Bu le vendredi 16 décembre 2016 chez Max)
Côte Rôtie 2011 : Rostaing Cote blonde (Bu le vendredi 16 décembre 2016 chez Max)
Côte Rôtie 2011 : Colinne de Couzou de chez Bonnefond (Jamais bu dans le cercle)

ET pour parfaire cette dégustation, j'y ai glissé 3 « pièges » ... :

- 2 vins « pirates », qui n'ont rien à voir avec la dégustation. Saurez-vous les reconnaitre ?
- Et un vin qui va revenir 2 fois dans la dégustation

Messieurs, Bonne dégustation

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# GANGLOFF

# La Sereine Noire

## Domaine Gangloff

Le domaine GANGLOFF est situé à Condrieu, depuis 1984 où Mathilde et Yves ont plantés leurs premières vignes.
Yves GANGLOFF est né à Strasbourg d'un père militaire et rejoint son frère Pierre au début des années 80 qui s'est installé dans une pièce du château d'Ampuis pour pratiquer l'art
Il est contacté par la maison Delas pour venir travailler comme ouvrier pour remplacer quelqu'un parti sans donner de nouvelles. Il ne ressemble pas à la plupart de ses confrères avec son look de star du Rock, son appartenance à un groupe de musique…….
Mathilde est originaire de Vienne et née d'un père industriel dans le tissus, elle rencontre Yves très jeune et fondent tous les 2 leur propre domaine pendant qu'Yves travaillait chez Delas de 1980 à 1987.
Aujourd'hui le domaine Gangloff est un véritable micro-domaine de 6 hectares en Côte-Rôtie et d'environ 5 hectares en Condrieu sur du granit et des sols schisteux. Le domaine Gangloff compte parmi les quelques producteurs de grande qualité qui ont surgi au cours de la dernière décennie dans le Rhône grâce à leur travail, leur sérieux, leur rigueur …..

Bu chez Yo en Novembre 2016 :

*« Je ne vais pas revenir sur la réputation du domaine ni par sa rareté mais notre hôte, nous fait plaisir de déguster la cuvée phare. Production excessivement basse et rendement faible.*
*Le nez est tout simplement fabuleux !! quelle classe !!*
*La finesse est de mise et le parfum délicat de la rose nous ravi. C'est sanguin bordel !! juteux !!*
*Redjo s'égosille sur la finesse poivrée et yo le trouve animal blessé, bref tout y passe c'est un signe de race non ?*
*La bouche est d'une grande sapidité, la rose se retrouve dans les verres et la finesse explose. Certains note une acidité gênante et pense qu'elle est encore trop jeune, ça se discute et ce n'est pas dénué de tout fondement.*
*Une grande bouteille pour un grand domaine. »*

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# Stéphane MONTEZ

## Sa philosophie

« L'essentiel de mon métier c'est d'être en harmonie avec mon environnement, cela passe par le respect de la plante et de la bonne pratique aux chais. C'est aussi une entente avec son équipe ou chaque personne à son rôle à jouer. »

## Son parcours

Stéphane Montez a travaillé pendant deux ans dans différents vignobles du monde, l'Angleterre, l'Australie, la Californie et l'Afrique du Sud. Son expérience internationale lui permet aujourd'hui d'améliorer les techniques du domaine familial et de faire face à certaines difficultés climatiques.

Cette aventure à l'étranger dit Stéphane m'a fait prendre conscience du caractère unique de notre terroir, ce privilège apporte naturellement à mes vins un bel équilibre.

## FORTIS

Cette cuvée tire son nom de « Fortis fortuna fortior » : la chance renforce la vaillance. C'était la devise du propriétaire du domaine au XVIIe siècle, maréchal de France de Louis XIV.
« Fortis » : Vaillant, courageux, fort, solide, vigoureux…
Vigoureux, les ceps de viognier et de Syrah, poussant sur des sols granitiques arides, pauvres et rocailleux.
Vaillantes, les générations de vignerons qui depuis l'époque romaine ont construit et entretenu les chaillées de pierres sèches.
Courageux, les viticulteurs qui les travaillent encore manuellement.
Ce vin provient des coteaux de terres blondes de gneiss, au sud d'Ampuis. Ce terroir permet à la puissance et à la minéralité de la Syrah de s'accorder parfaitement avec le fruit et la rondeur du viognier.
Cépages : 95% de syrah & 5% de Viognier.
Vin de couleur rubis foncé .
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.

Tata Communications - Public

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 : 19 mois en demi-muids (580 litres) neufs de chêne français.
Température de service : 17° C
Garde : 4 à 20 ans.
Accord mets et vins : Colvert, veau aux figues, filet de canette aux champignons, chevreuil, magret de canard, fromages…

Bu chez Yo en Novembre 2016 :

*« A TOUTE LES DEGUSTATIONS LA FORTIS TERMINE PREMIERE !!! c'est énorme !! le rapport qualité prix est inattaquable et le plaisir est toujours au rendez-vous. On a beau toujours essayer de dégoter des nouveautés et bien Fortis se charge de rappeler qui est le patronne des cuvées autres que la Landonne, la Turque, ou la Mouline.*
*Expérience à faire de comparer n'est ce pas ???.*
*A peine le vin est déposer que BIM le scribe la découvre !!*
*Les fleurs nous embaumes (Redjo, Nag) et les épices sont au zénith (yo, mick, max,scribe).*
*On attend pas et vu qu'on est raide comme des cartons, on a qu'une envie c'est de le porter dans nos délicats gosiers et là l'érection dureeeeeeeeeee….. C'est SUBLIME !! .*
*D'une grande finesse (vincent,redjo) et surtout d'une longueur qui tapisse la bouche de notre président !!. Son frére n'est pas en reste et décide d'en racheter 24 de suite !!*
*Clap Clap Clap …. »*

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# Stéphane OGIER

## LE DOMAINE STÉPHANE OGIER

C'est en 1997 que Stéphane Ogier rejoint le domaine familial, enraciné depuis sept générations sur les coteaux d'Ampuis. En prenant la succession de son père Michel, il choisit de faire un travail précis sur ses différents terroirs afin de révéler le caractère unique de ces lieux remplis d'histoire

Au fil des ans, le domaine a dépassé les limites du village avec l'envie de découvrir et de sublimer de nouveaux terroirs. De son expérience en Bourgogne, Stéphane Ogier conserve le goût de l'élégance et de la finesse, devenu caractéristique de ses vins. Chaque année, le vigneron s'applique à vinifier séparément les parcelles, pour faire ressortir le meilleur de leur potentiel. Les assemblages sont ajustés selon les millésimes, comme autant d'histoires à raconter autour de ses cuvées

Bu chez Yo en 2016 :

*« On retrouve au nez un fût neuf omniprésent avec un côté légèrement métallique qui dérange certains convives.*
*Ca fait 2 fois que le scribe le retrouve et notre deuxième Guest lui tombe dessus !!*
*« Tu vas pas nous faire chier avec ton métal toute la soirée !! ». Très bon !!.*
*En rétro olfaction le vin s'apaise légèrement, la menthe (Redjo, Seb) et l'eucalyptus domine sans grande émotion particulière.*
*La bouche se livre mieux, les fruits noires envahissent le palais et Mick retrouve les épices chers à son cœur !!. Tout le monde n'est pas de cet avis et attend encore davantage de l'appellation.*
*Aucun membre du cercle n'arrive à reconnaître le domaine ce qui fait enrager la poutre qui adore Ogier !!. Beau vin tout de même !!.»*

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# Domaine BILLON - LA BROCARDE

Le Domaine est situé au lieu- dit Rozier sur les hauteurs d'Ampuis à 3 kms du centre du village exploitons 10 ha de vignes en **Côte-Rôtie**, **Condrieu** et **Vin de Pays des Collines Rhodaniennes**
Nous produisons des vins de Côte-Rôtie depuis le millésime 1991.
A partir du millésime 2000, nous décidons de créer une cuvée parcellaire sur le coteau de "**La Brocarde ».**
Une autre cuvée de Côte-Rôtie du domaine s'appelle "**Les Elotins ».**
Les vignes de Côte-Rôtie ont une trentaine d'années en moyenne. Cependant, la plus ancienne parcelle a été plantée par mon grand-père en 1942
En 2006, nous décidons de traverser le fleuve et de planter une vigne de Syrah sur la rive gauche de Rhône sur la commune de Vienne.
Ainsi, naît la cuvée "**La Bâtie**", vin de pays des collines Rhodaniennes dont nous produisons les premières bouteilles sur le millésime 2009.
L'année suivante nous plantons une parcelle de Condrieu sur le coteau de la Caille.
Le millésime 2011 voit donc arriver "**Les Matisses**" première production en vin blanc du domaine.
Enfin en 2015, nous élaborons une nouvelle cuvée parcellaire : "**La Côte-Rozier**" que nous embouteillons fin 2017.
En 2018, après ses études et quelques expériences acquises, Corentin rejoint le domaine.

Bu chez Yo en Novembre 2016 :
*« Je crois que c'est une Côte Rôtie 2011 !!!*
*Bravo Mick .... Bravo Bagbo !!! c'est le thème mais ça reste tout de même une blague bien foireuse.*
*Un Domaine encore complétement inconnu pour le cercle et qui se retrouvera dans une place de choix pour le classement final.*
*C'est vraiment une très jolie bouteille. Le cercle louera immédiatement la complexité du vin.*
*C'est certes une côte rôtie mais elle donne également un côté sudiste de classe !!.*
*Le premier nez est peut-être très légèrement sur le vernis mais derrière c'est grand, la cacahuète est loué par chon chon et le scribe ne peut que souscrire à sa remarque. Il est puissant et torréfié pour tof et yo et ne cesse de s'ouvrir.*
*La Bouche est ample et grasse, des notes de pain d'épices sont présentes ce qui fait dire à notre n°1*
*« Du pain d'épice mais moins d'épices hein !!!!!!..... ouhh la merci tof ». SUPERBE.*

*Mick : « tu cherches l histoirixmme …… Mon petit tu es rôtie et on en est à la 5eme !! »*

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# Domaine DUCLAUX

# MAISON ROUGE

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

Vinification : vendange manuelle, éraflée 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.

Ce qu’on avait dit sur ce vin (décembre 2016 chez Max):

*« Des notes de notre traditionnel cul de poney. Aurel rectifiera le tir en évoquant l’écurie. Titou nous parle de vernis (?) probablement la réminiscence de son ancienne carrière de drag queen.*

*En bouche certains retrouvent de la myrtille (Seb) de la mûre (Babas) et … du cacao ! L’indice était donc là. Mike et Titou se retrouvent en Rhône (Saint Joseph) après avoir fait le tour de France : comme dirait Babas : « Mike comme Titou y changent d’avis tout le temps ! ». Critique probablement exagérée, encore que…*

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# ROSTAING-COTE BLONDE

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 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 connaitre : 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:

Bu chez Max en Décembre 2016

*COTE ROTIE – Ampodium 2011- Domaine René ROSTAING*

*« Le premier (celui de gauche (non Mike ton autre gauche !!)) présente un nez de graphite (pour les plus béotiens il s'agit de l'odeur de la mine de crayon, celle-là même qui reste coincée dans le nez lorsque tu essaies de tirer sur ce mickey coincé depuis plusieurs heures / jours… Des notes fumées et de fruit rouge (fraises écrasées pour Titou et votre humble – très humble – scribe). Titou poussera même jusqu'à trouver des notes d'agrume (orange sanguine…). On bouche on retrouve de la minéralité (scribe) et un bel équilibre… Quelle région ? Traditionnellement, lorsqu'aucun consensus ne sort de notre groupe c'est que nous*

Tata Communications - Public

*ne sommes plus en France… Là on retrouve pèle-mêle Loire, Sud, Alsace, Syrah (chez Titou et Mike). Je dois reconnaître que je ne les suis pas… A tort. »*

Bu Chez Christophe le 19 janvier 2018

*COTE ROTIE – Cote Blonde – 2012 Domaine René ROSTAING • Note moyenne : 94/100 • Critiques : WA WS92 JR17+ • Cépages : Syrah (100%)*

*« Cho choc cho chocolat !!! » pour Max, Titou et Yo Dom se contente d'un « ça a l'air bon » en humant son verre (point vocabulaire pour moi aussi !!!) Max note que cela crame les poils du nez, signe d'un vin alcooleux une fois de plus… Certains évoquent le Châteauneuf, alors que Titou penche pour peur bleue… On note de la mûre, des myrtilles , des fruits noirs quoi… Des notes de bois aussi, du bois neuf pour Titou qui lui ferait penser à La Gardine… on évoque même plus que du bois, mais une chauffe un peu forte ! Dom : Châteauneuf, domaine La Nerthe Max : jeux donjon Yo : Châteauneuf, clos st jean 14 Nag se range à cette idée lui aussi Bas : Châteauneuf Seb : La Gardine 2012 ou clos st jean Titou reste sur leur bleue 2011 Perso j'opte pour le vieux donjon pour son côté croquant Tof découvre la bouteille : Côte Rôtie côté blonde du domaine Rostaing !!! Titou s'exclame : « oh oui c'est ça ! Rostain c'est toujours un truc de petite pute je change pour Rostain !!! Babas, opportuniste le suit…*

Tata Communications - Public

# COTE ROTIE

# 2011

# BONNEFOND

# Colline de Couzon

Domaine viticole repris en 1990 par les frères Patrick et Christophe BONNEFOND.

Au fil des années, notre domaine familial a su se faire connaître pour ses valeurs ainsi que ses vins de qualité. Aujourd'hui, le domaine BONNEFOND atteint une superficie totale de 10 hectares pour vous offrir des vins reconnus dans le monde entier

Nous proposons à ce jour plusieurs cuvées de Côte-Rôtie situées sur les Coteaux de Rozier, Rochains et sur Semons, Condrieu sur la Cote Châtillon ainsi que Syrah & Viognier en IGP Collines Rhodaniennes sur le pourtour de l'appellation

**Colline de Couzou - Côte-Rôtie**

Ce vin provient d'un assemblage de plusieurs parcelles situées au Nord et au Sud de l'appellation, sur des terroirs de schistes et de granites. Fermentation cuve inox durant 3 semaines, éggrapés à 80%, ces vins sont élevés 18 mois en barriques de 400 litres dont 10% de bois neufs.

**Commentaires sur ce Domaine P. et C. Bonnefond Côte-Rôtie "Colline de Couzou" rouge 2011 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014**: *Le millésime 2011 a permis l'élaboration des Côte-Rôtie tout en finesse, de moyenne concentration mais très justement équilibrés entre le fruit et la matière. Bon niveau de cave.*

***Guide Bettane et Desseauve 2016**: Vin poivré mais élégant, tannin ferme et un rien sec lié à quelques barriques "vertes", ensemble nerveux, très bien vinifié.*

Tata Communications - Public