



Soirée Titou : Ryder Cup en 2001

14 Octobre 2021

Pour toi Discal

Présentation

Par des concours de pandémie mondiale, le cercle Bacchus a repoussé pratiquement l'intégralité de la saison 12. On en a marre et on en a gros !.

Rien de grave me direz vous, mais certains d'entre nous ont le gosier bien sec et ne demandent qu'à retrouver le plaisir de la dégustation et de la cacophonie ambiante.

Je ne peux que faire un vibrant message d'amour et de fraternité pour un de mes frères de cœur qui a décidé d'aller chasser la marmotte fumée à Annecy, mais je sais qu'on se retrouvera, que ce soit à l'intérieur du Cercle Bacchus ou dans moments en petit comité.

Tu vas me manquer Max...

Pour la reprise, je décide d'imposer un thème cher à mes yeux et à mes souvenirs vinicoles : 2001 en France

Je trouvais intéressant de retrouver ce millésime après l'avoir déjà expérimenté sur deux soirées.

Le millésime 2001 a souvent été oublié voire jugé par dédain en primeurs, par certaines dégustations (2001 l'odyssée de Titou ou battle 2000VS2001)) les avis ont évolué et tout le monde s'accorde à dire que finalement le 2001 est bien meilleur que ce qui était prédit.

Néanmoins, elle n'était centrée que sur les appellations bordelaises. Il était donc nécessaire de voir comment ce millésime avait évolué en France après 20 ans de maturité.

Modus Operandi de la soirée : 7 vins de 2001 à découvrir et à situer sur la carte de France + 2 vins Pirates

Région 1pt / millésimes 1pt pour 2001 et 5pt pour le pirate / appellation 3pt / Producteur 5pt.

2 équipes :

- Europe (Tof captain , Seb, Greg , Yo)
- USA (Max Captain, Babas , Aurel , Nag)

Millesime 2001

Contrasté! Du grandiose au médiocre, le millésime 2001 en France est plein de nuances. En effet, à Bordeaux les grandes réussites sont dans le sauternais, 2001 est exceptionnel. En revanche dans le vignoble de Champagne, le millésime 2001 est tombé à l'eau.

En Bourgogne, il y a de très grands vins à dénicher particulièrement dans la Côte de Beaune (voire l'analyse du millésime ci-dessous). Le Rhône a élaboré de très grands vins blancs dans le nord. Le Languedoc-Roussillon signe un millésime exceptionnel, de nombreuses cuvées méritent la garde.

La Loire a sorti un très grand millésime. Le vignoble du sud-ouest signe un millésime 2001 grandiose sur l'ensemble des vins blancs secs et moelleux. Dans le vignoble de Provence et du Rhône Sud c'est l'excellence, on parle d'un des plus grands millésimes du début du 21ème ! Millésime difficile en Savoie et dans le Bugey, mais réservant quelques surprises, . Le Jura eu quelques difficultés pour élaborer un millésime de qualité.

Léoville Poyferré 2001

Commentaires du Château

Léoville Poyferré est réputé pour produire un vin d'une grande qualité et être très constant d'un millésime à l'autre. Ce Deuxième Grand Cru Classé propose un style riche, harmonieux, digne de son grand terroir de graves. De manière générale, on y retrouve des notes de cassis, de mûres, complétées par de la torréfaction et du tabac lorsque le vin est plus évolué. Les tanins généralement nombreux et fermes s'assouplissent après 5 à 8 ans, ils sont enrobés d'une texture veloutée et sensuelle qui laisse place à une grande profondeur.

Histoire du Château

L'histoire du château commence avec la division du domaine Léoville dont la famille Barton acheta une partie, le marquis de Las Cases les deux tiers du reste, et le dernier tiers fut transmis à Jeanne d'Abadie. Cette dernière le vendit rapidement à la Baronne de Poyferré qui ajoutât son nom à celui du domaine pour obtenir la dénomination actuelle du château.

Les Poyferré ne purent garder le domaine longtemps, il changea donc de propriétaires plusieurs fois pour finalement trouver à sa tête la famille Cuvelier en 1903. Déjà propriétaires des châteaux le Crock, Camensac, Moulin Riche

ainsi que d'un négoce, les Cuvelier ont de grandes ambitions pour le domaine. Leur connaissance du vignoble médocain ainsi que la vinification des vins de garde assurent une qualité grandissante. Léoville-Poyferré est définitivement au niveau de son classement de Deuxième Grand Cru Classé en 1855. Cependant les conditions climatiques et économiques des années 1920 et 1930 ne permettent que quelques grands millésimes (28, 29, 34).

La fin des années 1970 a été difficile, Didier Cuvelier se rend alors compte des investissements et des efforts à fournir pour rehausser Poyferré à son vrai niveau. Sa prise en main du domaine permet une amélioration évidente de la qualité des vins au début des années 1980. Les millésimes 82 et 83 sont la preuve du renouveau de ce château.

Aujourd'hui...

Grâce à son histoire riche et son terroir unique, Léoville Poyferré a su relever les défis de la modernité. Didier Cuvelier a investi et grandement restructuré le vignoble. Les vignes ont maintenant en moyenne autour de 30 ans et commencent à donner le meilleur d'elles-mêmes. Isabelle Davion (œnologue), Bruno Clenet (chef de culture) et Didier Thoman (directeur technique) forment l'équipe dynamique qui l'entoure et continue de faire progresser les vins du château. Les plus jeunes vignes du domaine sont vinifiées à part et donnent naissance à un second vin : le Pavillon de Léoville Poyferré.

Robert Parker

Noté 92/100

Wine Spectator

Noté 90/100

Jean Marc Quarin

Noté 92/100

.

Domaine Elian Da Ros Clos Baquey 2001

est situé à Cocumont dans les Côtes du Marmandais, sur la rive gauche de la Garonne. Après 5 ans passés en Alsace, **Elian Da Ros** est revenu sur les terres familiales et produit son premier millésime en 1998. Le vignoble de 22 ha est en culture biologique et en biodynamie depuis 2002. Ils apportent beaucoup d'attention au travail et au soin des vignes pour faire des vins de qualités exprimant les caractères des terroirs uniques de chaque millésime. Une appellation méconnue, coincée entre Bordeaux et le Sud-Ouest, où Elian DaRos produit de véritables petits bijoux.

AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 35% Cabernet franc – 35% merlot – 15% Abouriou – 15% cabernet sauvignon

Terroir : issu d'une seule parcelle exposée sud. Sol argilo-calcaire sur sous-sol de molasses calcaires.

Vinification : Cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot égrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Abouriou est encuvé en grappes entières mais pas vinifié en macération carbonique. Chaque cépage est vinifié séparément.

Elevage : en pièces pendant 22 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille. Elevage 12 mois en bouteille avant mise sur le marché.

Mise en bouteille : sans collage, légère filtration, le 4 septembre 2018

Profil du vin : le terroir argilo-calcaire apporte un côté saillant et vif dompté par 2 ans en fût. Peu ou pas d'extraction à la vinification pour garder le fruit et la finesse. *Clos Baquey* 2015 est un millésime très complet avec un belle complexité aromatique, une bouche structurée mais fine et une finale fraîche et parfumée. Mis en bouteille après 3 ans d'élevage, nous l'avons laissé vieillir 1 année supplémentaire en bouteille dans notre chai avant de vous le proposer. A carafes si vous le buvez dans sa jeunesse... sinon le laisser vieillir en cave 5 – 8 ans.

Clos Baquey Domaine Elian Da Ros est la cuvée la plus intense du domaine. Elle séduit par puissantes notes balsamiques, de zane, de mûres et de pruneaux. Les tanins sont fermes, puissants mais mûrs et élégants...Un très beau vin !

Domaine Gauby La Muntada 2001

Domaine

C'est LE domaine mythique du Roussillon. Situé à 20 Km de Perpignan au milieu d'un large espace de prairies, de garrigue et de forêts, le vignoble de 44 hectares bénéficie d'une situation géographique et climatique privilégiée où la fraîcheur apportée par l'altitude (150 à 300 mètres) tempère la chaleur des journées estivales. De plus, les lieux bien préservés, encore sauvages, offrent un paysage magnifique. Les sols de schistes, d'argiles et de marnes laissent les racines plonger très profondément, ce qui apporte une complexité supplémentaire aux vins. Les terroirs dominant la mer vers l'est et les vignes sont plantées sur des calcaires sédimentaires au nord et des schistes au sud, imbriqués en strates verticales.

Résolument respectueux de leur environnement, les Gauby père (Gérard) et fils (Lionel) ont depuis longtemps banni tout traitement chimique, à commencer par les désherbants et les insecticides, pour leur préférer les concoctions "maison" comme les huiles essentielles ou le compost. Élégance et fraîcheur sont constamment recherchées dans les vins et le chemin pris semble tout droit les y conduire.

Cuvée

La Muntada se suffit à elle-même. Grande cuvée du domaine Gauby, les connaisseurs n'ont plus besoin de lui adjoindre son patronyme pour la reconnaître. Issue de vieux carignans largement centenaires, de grenaches respectables et de syrahs et mourvèdres encore jeunes, cette cuvée exprime avec une parfaite pureté ses origines méditerranéennes, à la fois terriennes et maritimes. Structure et puissance pour l'une, fraîcheur et minéralité pour l'autre.. Le long élevage de 30 mois a été finement conduit ce qui ne laisse aucune lourdeur au jus. Le tout porté par un immense équilibre et une sensation tactile très onctueuse. Du grand art.

CÉPAGE : 45% Grenache Noir, 45% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Syrah

Note Parker et WS : 93

CHÂTEAU DE BEUCASTEL - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2001

LE VIN

Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposé au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel.

Conditions climatiques idéales toute l'année et durant les vendanges.

SITUATION

Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est vignoble de 70 hectares.

TERROIR

Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Châteauneuf : galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leur racines de plonger en profondeur.

ELEVAGE

Chaque cépage est ramassé séparément, à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (grenache). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

CÉPAGE : 30% Grenache Noir, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault, 15%

Guide B&D 2001 : 19/20

Guide Parker : 96/100

POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS-BAS DE MONTILLE

2001

A propos du domaine

Fondé dans les années 1750, le domaine de Montille s'étendait au milieu du XVIIIe siècle sur 12 hectares. Les problèmes financiers de la famille amenèrent Etienne de Montille, le gérant de l'époque, à se séparer de nombre de parcelles, jusqu'à se concentrer sur 3 hectares, notamment à Volnay. Avec l'arrivée d'Hubert de Montille, petit-fils d'Etienne, le domaine prend une autre orientation. Certes, Hubert devient, comme son père avant lui, avocat. Pourtant, il mènera une véritable double vie, menant de front son travail de vigneron et l'exercice du métier d'homme de loi. Il arrête de vendre les raisins du domaine aux maisons de négoce, et décide de produire ses propres vins de A à Z. En quelques décennies, il deviendra l'une des plus belles références de la région, exprimant parfaitement le terroir de chaque climat à travers des vins purs et élégants. Aujourd'hui, le domaine est géré par Etienne et Alix de Montille, les enfants d'Hubert, qui eux aussi, s'orientaient de prime abord vers une carrière juridique. Le domaine compte désormais 20 hectares de vignes, donc 15 en grands et premiers crus, sur les meilleurs climats de bourgogne, en blanc comme en rouge ! Le Domaine de Montille produit désormais ses vins en biodynamie, perpétuant la tradition d'innovation et d'excellence apportée par Hubert de Montille.

A propos de la cuvée

Le Premier Cru "Les Rugiens" se situe sur un terroir en pente, sur un sous-sol rocheux. C'est l'un des terroirs les plus recherchés du village. Les éléments ferrugineux du sol confèrent d'ailleurs aux vins une couleur soutenue. Les Rugiens est aussi un terroir venté et bien ensoleillé. Le pommard 1er cru du domaine de Montille est puissant. Il développe des accents de violette et de réglisse. Généreux et long, il n'est pourtant pas dénué d'élégance. C'est un vin à découvrir après 7 à 20 ans de garde.

Note Parker : 92

DOMAINE DES TOURS MERLOT 2001 IGP PAYS DU VAUCLUSE

Histoire

Le château des Tours, situé à Sarrians, en appellation Vacqueyras, est la propriété du célèbre Emmanuel Reynaud, propriétaire du légendaire château Rayas à Châteauneuf-du-Pape et du château Fonsalette depuis 1997. Ce domaine de 40 hectares produit sous le nom de Château des Tours un vacqueyras rouge (80% grenache et 20% syrah), un côtes-du-rhône rouge (65% grenache, 15% cinsault et 20% syrah) et un côtes-du-rhône blanc (100% grenache). Sous le nom de Domaine des Tours, l'exploitation produit également un Vin de Pays de Vaucluse rouge (grenache, counoise, syrah, cinsault, merlot et divers autres cépages) et un Vin de Pays de Vaucluse blanc (100% clairette (100%). Enfin, sous l'étiquette « Parisy » un vin de table rosé issu d'un assemblage de grenache et de cinsault. Dans tous les cas, les cépages grenache rouge et blanc y sont magnifiés. La viticulture est extrêmement soignée et de gros risques sont pris lors des vendanges. En effet, les raisins sont cueillis les plus mûrs possibles. Ce domaine produit des vins de très haut niveau : leur couleur est peu intense, toutefois les vins sont extrêmement profonds, élancés, fruités et d'un équilibre rare. Leur complexité et leur potentiel de vieillissement sont particulièrement réputés et recherchés. Il faut aussi savoir que, du simple vin de pays au vacqueyras, les flacons sont vendus après quelques années de vieillissement au domaine.

LA CUVÉE

C'est indéniable, le domaine rhodanien des Tours est aujourd'hui entré dans la légende des grands vins du sud, fruité, complexes, gourmands et ronds. De très grands vins qui s'incarne notamment à travers ce merlot classé en appellation IGP Pays du Vaucluse. Si les méthodes de productions sont confidentielles, nous retenons que celui-ci est malgré tout le fruit d'une culture risquée dans la mesure où le vigneron Emmanuel Reynaud ne sélectionne que des baies extrêmement mûres. En cave, l'idée est de laisser les baies exprimer la quintessence du terroir dont il provient. Un terroir qui se caractérise par un climat méditerranéen et par des sols de marnes, de grès, de galets roulés et de

calcaire.

Sachez que ce vin s'apprécie jeune mais qu'il est largement recommandé de le laisser reposer en cave quelques années. Vous apprécierez alors sa jolie robe rubis teintée de reflets grenat ainsi que son bouquet aromatique fruité complété de touches joliment épicées. Rond et structuré par des tanins au grain fin, il se mariera volontiers à une viande tendre comme un agneau confit de nombreuses heures, une purée d'aubergine ou des champignons farcis.

CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE RENÉ ROSTAING 2001

LE DOMAINE

Le domaine René Rostaing, à Ampuis au coeur de la Côte-Rôtie, a repris le domaine de son beau-père Albert Dervieux, qui constitue l'une des plus importantes propriétés de la région. En effet, son patrimoine viticole est très qualitatif, avec sept hectares en Côte-Rôtie dont deux hectares sur La Landonne, un peu plus d'un hectare en Côte Blonde, et une parcelle de Côte Brune située à côté de La Turque de Guigal. Cela donne trois cuvées parcelles qui sont toutes élevées en fûts de plusieurs vins et pendant 24 mois. René Rostaing possède également des parcelles de Condrieu et de Coteaux du Languedoc. Il mène son domaine en agriculture raisonnée et s'est imposé comme un vigneron très talentueux, produisant des vins recherchés dans le monde entier.

LA CUVÉE

Sur cette magnifique parcelle de La Landonne, les sols se composent d'arène schisteuse marquée d'oxyde de fer. Les rendements sont faibles (autour de 35 hl/ha), et en cave la part de bois neuf est limitée afin de ne pas masquer l'expression du terroir. Au nez se mélangent les arômes de réglisse, de baies sauvages, d'épices, et la structure tannique est bien présente.

Note Wine Spectator : 94

Note Parker : 93

Vins Pirates :

CHABLIS 1ER CRU FORÊT RAVENEAU 2008

Domaine

Conduit selon des méthodes traditionnelles (vendanges manuelles, rendements contrôlés), le domaine Raveneau est aujourd'hui l'une des signatures les plus recherchées de l'appellation Chablis. Le vignoble s'étend sur 7,5 hectares, répartis en cinq Premiers Crus et trois Grands Crus. Jean-Marie et Bernard Raveneau, les propriétaires actuels, entretiennent le souci de perfection qui anime la maison depuis ses origines : ils préfèrent par exemple vendanger tôt pour assurer un bon niveau d'acidité naturelle, quitte à chaptaliser, plutôt que de cueillir un fruit sur-mûri. En trois générations, la propriété s'est hissée au rang des légendes : sa notoriété mondiale rend les vins pratiquement introuvables, d'autant que le domaine n'accepte plus de nouveaux clients, toute sa récolte étant réservée d'avance. Les vins se révèlent d'une belle constance et toujours une harmonie remarquable, avec une très belle minéralité associée à une touche miellée du fait d'un élevage en bois. Ces vins sont recherchés dans le monde entier.

Cuvée

Le premier cru Forêt est une cuvée parcellaire issue de 0.67ha de vignes poussant à l'intérieur du vaste premier cru des Montmains. La parcelle fait face aux grands crus et en particulier à la Montée de Tonnerre. Le terroir très particulier de chablis est composé de marnes kimméridgiennes dans lesquelles on retrouve de nombreuses huîtres fossilisées datant de l'ère préhistorique. La culture est très respectueuse de l'environnement même si les frères Raveneau ne revendiquent aucune certification. Les vendanges sont réalisées à la main et les rendements sont volontairement très faibles. Les vignerons utilisent les levures indigènes pour conduire les fermentations. Le premier cru Forêt offre des arômes de poire mêlés à des notes d'anis et de miel. La bouche se distingue par sa richesse et sa puissance, son côté cristallin et une acidité parfaitement intégrée. Bref, un chablis sublime !

Note Parker et Ws : 92+

CORNAS BILLES NOIRES COULET - MATTHIEU BARRET 2010

Domaine

Dynamique, le jeune vigneron Matthieu Barret l'est ! Aux commandes du domaine familial de 18 hectares, il cultive entre autre la syrah pour élaborer ses vins rouges en appellation Cornas et Côtes du Rhône. Son projet de respect de la nature a été récompensé : le voici certifié en biodynamie et biologie depuis le début des années 2000. Une démarche peu répandue dans la région. En cave, il intervient le moins possible afin de laisser le vin refléter son terroir et son millésime. Car comme il le dit si bien « La volonté de révéler des vins identitaires est la trame de fond de tout ce que nous produisons. » 2006 signe le début d'un nouveau type de vin. Depuis, les élevages sont en effet partiellement effectués dans des œufs en ciments (les cuves ovoïdes) afin d'amplifier la fraîcheur, le gras et le fruit. Le domaine propose trois superbes interprétations de Cornas à travers les cuvées Brise Cailloux, Les Terrasses du Serre et Billes Noires. Les autres vins sont réputés pour être empreints de finesse, de fraîcheur et d'élégance.

Cuvée

Billes Noires est une sélection parcellaire de syrah, seul cépage autorisé sur l'appellation. Elevée sur des sols de granit très dégradés et de bandes argilo-limoneuses, la syrah a été entièrement éraflée. Les vinifications se sont faites avec les levures indigènes, un pigeage quotidien et une fermentation de deux semaines. Elevés entre 18 et 4 mois en cuves ovoïdes, le vin a été débourbé, entonné et deux fois soutiré. Matthieu Barret délivre un vin profond et concentré, qu'il confesse austère dans sa jeunesse. Une belle minéralité anime cependant cette cuvée qu'il convient de déguster avec une belle viande rouge.

Note Parker et WS : 95

