



*Les Cépages de Bordeaux*  
*Vendredi 07 Janvier 2022*



*Chez Tof*

## *Quelques mots...*

Chers amis

C'est avec un grand plaisir que je vous reçois dans ce modeste logis pour ma soirée œnologie de la saison 2021/2022.

Prévu initialement début décembre, il a été préférable de déplacer ce RDV, pour des raisons Covidiennes, et je pense que tout le monde est ravi de se retrouver dès aujourd'hui, vendredi 7 janvier, pour remettre les foies et palais dans le bon sens !

Nous aurons l'occasion de fêter cette nouvelle maison lors d'une prochaine soirée oeno, quand le jardin ressemblera à autre chose qu'un terrain vague, et quand le temps sera un peu moins hivernal... mais pour l'heure cette soirée est l'occasion de fêter de nombreuses choses... :

- Tout d'abord, la nouvelle année 2022 ! Bonne année à tous !
- Ensuite, le plaisir de se retrouver depuis notre dernier voyage œnologique, ça date un peu...
- Nous fêtons aussi l'arrivée en 2021 d'Ana, la fille de Babas ! Merci pour ton champagne.
- Et enfin, la petite promotion canapée de notre ami Nag, devenu un Partenaire, mais partenaire de quoi ? de soirée arrosée peut-être... Nous verrons cela prochainement avec la bouteille promise qu'il nous ouvrira prochainement...

Concernant le thème de ce soir, il n'a pas été muri depuis un long moment dans mon esprit et dans ma cave...

Pourtant, comme beaucoup ici présents, je dois avoir 5 ou 6 soirées qui sont prêtes, mais il faut pour cela que les flacons qui dorment paisiblement dans ma nouvelle cave prennent un peu d'âge, de maturité, bref qu'on les oublie...

Non, pour ce soir, le thème m'est venu lors d'une discussion pendant notre week-end en Alsace avec 2 membres du Cercle, mais je pense qu'ils étaient tellement avinés qu'ils n'en n'ont pas souvenir...

Mais avant cela, je souhaiterai faire une parenthèse et revenir un instant sur ce magnifique week-end alsacien que nous avons vécu tous ensemble en novembre.

Je tire pour cela, au nom de tous les membre du cercle Bacchus un coup de chapeau à Aurel et Babas !

Merci Aurel pour ton organisation, et merci à Babas pour ta présence...

Vous nous avez concocté, tous les 2, un sublime séjour, sans fausses notes, ou la qualité des maisons visitées s'est additionnée à la qualité des restaurants dégustés ! Bravo !!!

Il nous a permis de découvrir une région méconnue où :

- Les gens sont accueillants malgré leur accent de merde,
- Les gens sont souriants malgré le temps de merde de ce coin de France lointain et pourri

- Les gens font de l'excellent travail viticole malgré des origines parfois douteuses, eu égard au nom à consonnance légèrement germanique collé sur leurs étiquettes... n'est-ce pas !

Ce voyage nous a permis tout de même de prendre en compte quelques informations importantes :

- Premièrement, l'Alsace, c'est loin !
- Deuxièmement, le concept de l'autoroute n'est toujours pas arrivé en Alsace... ce qui explique peut-être le « premièrement »...  
Ensuite :
- Les cartes magnétiques de chambres d'hôtel ont une durée de vie de 24h en Alsace...
- Les paysages sont, paraît-il, sublimes en Alsace...
- A 12h30, les restaurants sont fermés en Alsace...
- Le bowling peut se pratiquer dans les chambres des Ibis Budget en Alsace.
- Le Riesling est un cépage en Alsace... Oui, oui, ils l'ont confirmé !
- Certains vigneron font de la poire en Alsace, et à 9h du mat, ça vaut le détour...
- Certains vigneron font eux-mêmes leurs pulls en Alsace et ça aussi, paraît-il, ça vaut le détour...
- Les cars pour groupe ont des néons bleus en Alsace...
- Il y a un seul asiatique en Alsace, mais on a eu la chance de le rencontrer !
- Les maisons réputées pour leur pinot noir sont obligées de te faire d'abord déguster leurs 14 vins blancs en Alsace...
- En Alsace, on peut avoir 7 plats dégustation pour le prix de 4, mais sans fromage, sinon faudra raquer !!!
- La moustache est encore portée en Alsace, et le port du masque « obligatoire » est en discussions pour certains sommeliers de la région...
- Certaines maisons viticoles d'Alsace ont eu des histoires un peu bizarres dans les années 40, mais chuuuuttt, il ne faut pas en parler...

Durant mon long retour en voiture, tout seul, comme un crevard parce que l'un avait pétanque à 11h30, et que l'autre avait besoin de se faire défoncer la gueule par sa femme devant ses potes ; j'ai eu le temps de développer quelques réflexions, en admirant la beauté d'un brouillard épais :

1. Pour notre prochain voyage, la solution des chambres individuelles est une riche idée, n'est-ce pas mon Titou...
2. On peut finir n°1 sur les 2000 Partners intégrés dans le monde chez IBM, et aller diner dans un resto étoilé en jean/polo/baskets, avec une haleine avinée et un sourire angélique de communiant, n'est-ce pas mon Nag ?
3. Le cornas, c'est vraiment dégueulasse, surtout en 2019 !!! Greg, un commentaire ?
4. Le frère Zusslin a toujours soif, pour le plaisir de tout le cercle, et ça donne envie de retourner le voir très rapidement...
5. La sœur Zusslin a, elle, toujours faim, pour le plaisir de certaines personnes du cercle, et ce n'est pas pour rien qu'elle veut nous recevoir toute une après-midi, soirée comprise, et after, before, petit déj et tout ce qui va avec...

6. Le concours tant attendu, malgré le forfait d'Antoine, de celui qui parle le plus fort a bien eu lieu pendant tout le week-end, avec un vrai match dans le match entre Greg François et Alex ! hélas pour eux deux, il se sont fait doubler dans le dernier virage par la tôlière du resto de la gare avec 3 rafus dans la gueule et 2 plaquages en planche...

Cela étant dit, revenons à notre soirée de ce soir... car nous sommes tous là pour une bonne raison, et c'est cette raison qui nous rassemble !!! Je me permets d'ailleurs de vous citer quelques lignes de Bernard Pivot qui m'ont beaucoup plu sur le sujet dans un livre qu'il vient de sortir sur le vin :

*La vraie question est celle-ci : pourrais-je être l'ami de quelqu'un pour qui le boire et le manger n'ont d'autre utilité que nutritive et chez qui la table n'est un sujet ni de satisfaction ni de conversation ? Je ne crois pas. Non qu'il n'y ait pas autant ou plus à attendre et à partager de thèmes immatériels, mais le vin sacrebleu ! quel causeur ! A la fois sujet et verbe. Si l'on est deux, à table il fait le troisième. Il a la meilleure place : SUR la table. Il est au milieu, il est le lien, il unit, il rapproche, il oppose, il rassemble. Il rafraîchit ou il chauffe, il rafraîchit puis il chauffe. Il parle intimement à chacun tout en participant à la conversation générale. Il n'entend rien à la philosophie, mais la philosophie lui doit beaucoup. Modeste ou prestigieux, il est l'un des fondateurs de la communication.*

*Combien de fois ai-je observé que des amitiés naissantes, où la curiosité pour les vins était très inégale, achoppaient sur ce détail ? Tout était sauvé si le moins expert était incité à hisser rapidement son niveau de connaissance, conscient d'affermir ainsi un sentiment encore fragile.*

*L'homme ne galvaude pas son ami le vin avec n'importe qui. Il hiérarchise, il module. Il assortit les amis de sa cave avec les amis de sa salle à manger.*

Et pour paraphraser sa dernière phrase :

*Quand j'invite à ma table le cercle Bacchus, j'ai l'impression, si l'on en juge par les bouteilles et les carafes qui vous attendent au garde-à-vous, que mon jugement sur vos compétences n'est pas trop défavorable.*

Alors pour travailler un peu, et pouvoir juger de vos compétences, j'ai choisi un thème très simple et très classique ; mais qui je l'espère va nous permettre de développer et préciser l'analyse ; à savoir :

### **Les cépages de BORDEAUX !**

Vous aurez donc ce soir des vins servis à l'aveugle en triplète pour travailler sur la découverte des cépages bordelais. Il y aura bien évidemment des pièges...

Des vins non bordelais avec des cépages connus sur la région bordelaise, ou même peut-être des vins non bordelais avec des cépages non bordelais qui sait !!!

Je vais donc vous demander de trouver pour chaque vin, le pays, la région, l'appellation, le ou les cépages, et si possible aussi le millésime...

Chers amis, Bonne soirée !

Les vins de Bordeaux sont par essence des vins d'assemblage.

Pour les rouges, les trois cépages dominants sont le **cabernet-sauvignon**, le **cabernet-franc** et le **merlot**. Ils sont complétés par le **petit-verdot** et le **malbec**.

Le cabernet-sauvignon domine dans le Médoc et dans les Graves, le merlot à Saint-Emilion et à Pomerol.

Pour les blancs, le cépage le plus répandu est le **sémillon**, dont sont issus les grands Bordeaux liquoreux. Les deux autres principaux cépages sont la **muscadelle** et surtout le **sauvignon**, qui produit les Bordeaux secs et fait partie de l'assemblage pour les liquoreux.

## *Cépages blancs*

**Le sémillon** : il couvre 60 % du vignoble et donne des vins élégants, racés, alcoolisés et acceptant bien la pourriture noble. Il est présent dans tous les vins blancs de Bordeaux et particulièrement dans les vins liquoreux (Sauternes).

**Le sauvignon** : il représente 21 % de l'encépagement bordelais (en blanc). Il donne des vins très aromatiques, musqués et frais. Il produit surtout les vins blancs secs de Bordeaux (Entre deux mers).

**La muscadelle** : c'est un cépage fragile d'appoint qui ne dépasse rarement 10 % dans les assemblages. Il donne des vins fins et délicats. Il est présent dans tous les assemblages des vins blancs, secs ou liquoreux.

## *Cépages rouges*

**Le cabernet-sauvignon** : il a une maturité assez tardive. Il représente 30 % de l'encépagement bordelais (en rouge). Il donne des vins très colorés, peu alcoolisés et très tanniques. Il prend part aux assemblages de toutes les appellations bordelaises mais particulièrement dans le Médoc (Pauillac, Margaux, Saint-Estèphe...) et dans les Graves (Pessac-Léognan).

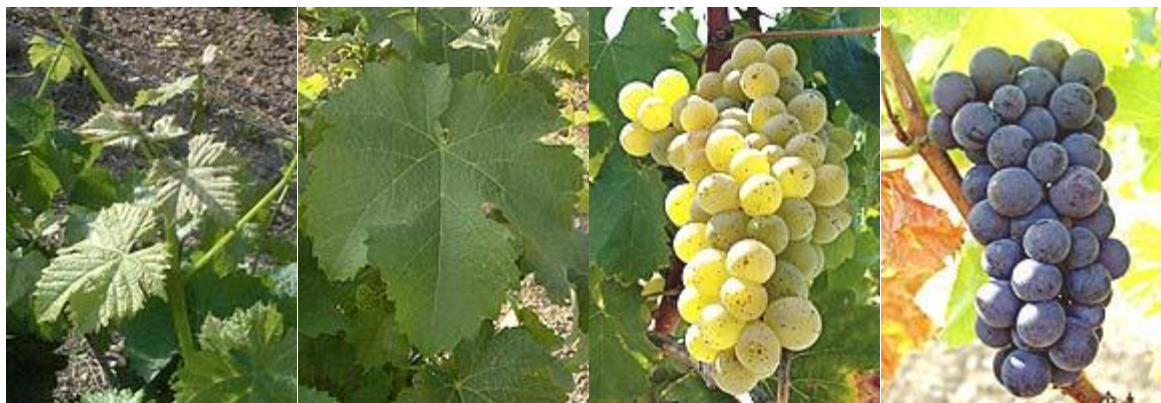
**Le merlot** : il est plus précoce que le cabernet-sauvignon. Il couvre 50 % du vignoble. Il donne des vins souples, colorés, alcoolisés et avec peu d'acidité. Il est présent dans toutes les appellations bordelaises et prend part à l'assemblage des Pomerol à hauteur de 70 %.

**Le cabernet-franc** maturité proche du merlot. Il occupe 15 % du vignoble. Il donne des vins très fins et moyennement colorés. Présent dans les assemblages de tous les Bordeaux, il a une place importante dans le Saint-Emilion, où il est assemblé avec le merlot de façon paritaire.

## *Le Sauvignon*

- Identification/Origine : cépage mondialement connu, inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne à raisins de cuve liste A. A noter que le chenin blanc serait son demi-frère.

- Synonymie : sauternes, blanc fumé dans le département de la Nièvre, ahumat dans le Béarn, fié ou fyé en Poitou et en Bourgogne (Saint Bris) pour sauvignon gris, mune mahatsa pour le blanc, ...



- Description : grappes petites à moyennes, tronconiques, compactes, parfois ailées; baies petites, ovoïdes ou de forme légèrement elliptique, peau épaisse d'un beau jaune d'or à maturité complète (existe aussi en gris clone 917 et en noir), pulpe fondante ayant une saveur spéciale rappelant quelque peu le muscat.

- Aptitudes de production : débourrement moyen, postérieur à celui du sémillon, mais devant de quelques jours celui du cabernet-sauvignon. Affectionne tout particulièrement les terres peu ou moyennement fertiles. Vigoureux (à greffer de préférence sur des porte-greffes de faible vigueur), bon producteur, port érigé demande cependant à être conduit sur fils de fer et palissé avec soin. Sensible à l'oïdium, au black-rot, à l'excoriose, à l'échinose, aux maladies du bois, moins atteint par le mildiou, très sensible à la pourriture grise. Maturité 2ème époque tardive.

- Clones agréés : 20 au total, à éviter les 316 et 317 porteurs d'enroulement (réf. : Ch. d'agric./Aude). A préférer les 297 (plus sensible toutefois à la pourriture grise), 376, 530, 905 et 906.

- Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Sauternes, Barsac, Loupiac, Sainte Croix du Mont, Bergerac, Monbazillac, Pouilly fumé, Blanc fumé de Pouilly, Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Valençay, Vin du Haut Poitou, Saint Bris, Cassis, Bandol, ... Dans le Sauternais, il produit d'excellents vins blancs liquoreux. Dans d'autres régions, il donne un vin blanc sec, très parfumé, élégant, très fin, équilibré, typé, riche en alcool.

**Arômes pour le Sauvignon blanc de abricot, acacia, amande amère, ananas, bois de rose, bourgeon de cassis, buis, cassis, champignon, citron, coing, cuir, épices, fenouil, feuille de cassis, feuille de groseille à maquereau, fleur d'acacia, fleur d'oranger, foin coupé, fougère, fruit de la passion, fruits exotiques, genêt, iris, mangue, menthe fraîche, miel, narcisse, note de fumé, note musquée, note un de jeunes feuilles froissées, orange, paille, pamplemousse, pierre à fusil (Sancerre), poireau cuit, poivron vert, pomme fraîche, silex, sous bois, violette, zeste d'agrumes, ...**



## *Le Cabernet-Sauvignon*

- **Identification/Origine** : cépage très cultivé en Gironde d'où il serait originaire. Il est issu du croisement entre le cabernet franc et le sauvignon blanc et est inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne liste A.

- **Synonymie** : petit bouchet à Saint Emilion et Pomerol en Gironde, lafite, petite vidure ou vidure, menut(t), cabernet à tort en Languedoc et en Provence, ...



- **Description** : grappes petites à moyennes, cylindro-coniques, ailées, plus ou moins compactes; baies petites, sphériques, dures et croquantes, peau épaisse très pruinée avec un net aspect noir bleuté, chair ferme ayant une saveur spéciale caractéristique et un goût astringent.

- **Aptitudes de production** : débourrement tardif, huit à dix jours après celui du merlot noir, du carignan noir et du cabernet franc. Affectionne particulièrement les terres graveleuses, bien drainées, plutôt acides et bien exposées. Greffé sur SO4 entre autres, il peut parfois craindre le dessèchement de la rafle. Son port est érigé, il est vigoureux avec des rameaux assez longs à conduire de préférence sur fils de fer et c'est un très bon producteur. Sensible à l'oïdium, à l'eutypiose, à l'excoriose et à l'esca, il faudra éviter de lui appliquer de grosses plaies de taille. Moyennement sensible à la pourriture grise et au mildiou. Craint la sécheresse et quand il est trop mûr, l'égrenage. Maturité 3ème époque hâtive précédant d'une semaine celles du merlot noir et du carignan noir.

- **Clones agréés** : 20 au total. Autres cépages et autres clones agréés,!

- **Type de vin/Arômes** : fait partie de l'encépagement des appellations Médoc, Graves, Saint Emilion, Bergerac, Pécharmant, Côtes de Duras, Buzet, Côtes de Provence, Les Baux de Provence, Coteaux d'Aix en Provence, ... .

**Le Cabernet-sauvignon apporte très souvent une structure tannique très intéressante accompagnée d'une couleur soutenue, apte généralement au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Vinifié seul, il manque quelquefois de gras et de rondeur.**

**Arômes de cassis mûr, feuille de cassis, chocolat noir, épices douces, fougère, fumée, griotte, mûre, poivron vert, prune, réglisse, sous-bois, tabac, truffes, vanille, violette.**

## *Le Merlot noir*

- **Identification/Origine** : cépage originaire très certainement de la région bordelaise, inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve liste A. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier (Hérault), il est issu du croisement entre la magdeleine noire des Charentes et le cabernet franc. A noter également qu'il est le demi-frère du côté ou malbec et qu'il n'est pas la forme noire du merlot blanc, sa ressemblance nous rappelle toutefois qu'il s'agit bien d'un descendant.

- **Synonymie** : merlau, saint macaire à tort car ce cépage existe, crebutet, bigney, vitraille, plant Médoc, bordeleza belcha en Pays basque, bidailhe, sémillon (ou sémilhon) rouge, ...



- **Description** : grappes moyennes, cylindro-coniques, plus ou moins compactes, parfois ailées, pédoncules longs pas ou peu lignifiés ; baies moyennes, sphériques, peau à épaisseur moyenne de couleur bleu noir - existe également en rose et en gris -, pulpe juteuse de saveur agréable. Le pourtour de la feuille rougit à l'automne.

- **Aptitudes de production** : débourrement moyen, une semaine environ avant le carignan noir. Affectionne tout particulièrement les terres argilo-calcaires, profondes, riches, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été. Sa vigueur est moyenne à forte ce qui peut le conduire à émettre de nombreux rejets et gourmands. Fertile et productif, il faut de préférence le tailler court. Son port est demi-érigé à horizontal, demande donc à être conduit sur fils de fer et nécessite un palissage soigné. Est donné comme sensible aux gelées d'hiver et de printemps, à la sécheresse le conduisant dans ce cas à produire de petits grains, inconvénient que l'on retrouve également avec la syrah. Le Merlot noir est peu attaqué par l'oïdium et la flavescence dorée, peu touché par les maladies du bois, mais sensible au mildiou, à la pourriture grise, aux attaques des vers de la grappe, au broussin et aux cicadelles. Craint l'égrenage à surmaturité. Maturité 2ème époque moyenne, quinze jours avant le carignan noir.

- **Clones agréés** : 13 au total, à éviter le 447 porteur d'enroulement (réf. : **Chambre d'agriculture/Aude**).

A préférer dans l'ordre décroissant, les 184, 346 et 348; pour le Bordelais, les 181, 182, 342 et 343.

- **Type de vin/Arômes** : fait partie de l'encépagement rouge de la plupart des Vins de Bordeaux, Bergerac, Pécharmant, Côtes de Duras, Buzet, Côtes du Marmandais, Brulhois, Malepère, Cahors, Pineau des Charentes, ... et nombreux Vins de Pays du sud de la France.

**Son mélange avec le moût de cabernet franc assure au vin plus de légèreté, plus de délicatesse, plus de moelleux et le dispose en outre à acquérir plus rapidement toutes les propriétés que doit être son partage. Le Merlot noir possède une intensité colorante supérieure à deux fois celle du cinsaut. Son vin est sensible à l'oxydation d'où lui éviter le contact de l'air trop répété : il est rapidement consommable. Arômes de cerise, cuir, épices, fraise confiturée, mûre sauvage, notes animales (gibier), prune, notes de pruneau, réglisse, sous-bois, truffe, violette.**



## Le Cabernet franc

- **Identification /Origine** : un des cépages les plus anciens cultivés en Gironde (1er siècle après J.C.). Il a probablement été choisi ou sélectionné empiriquement dans du matériel végétal originaire du versant nord des Pyrénées (Navarre espagnole ou Guipuzkoa) zone du très ancien vignoble de Txakoli. Il est inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve liste A. A noter que deux autres cépages, aujourd'hui quasiment disparus, lui ressemblent beaucoup à savoir le *morenoa* ou *morinoa* et le *txakoli noir*, ce dernier partageant avec le Cabernet franc le même synonyme (h)ondarrabi beltza. Enfin et chose plus qu'étonnante, il serait parent avec le jacquez (**Lucie Morton - Etats unis**).

- **Synonymie** : bouchet en Gironde, breton, gros bouchet, bouchy à Madiran et à Tursan, acheria dans les Pyrénées, (h)ondarrabi beltza ou noir de Fontarrabie en Pays basque, noir dur dans la région d'Orléans, véronais ou petit véronais, gros cabernet à tort car ce cépage existe, carmenet, gros carmenet, grosse vidure, ... (pour toute la synonymie des cépages !).



- **Description** : grappes moyennes, cylindro-coniques, plus ou moins compactes, parfois ailées, pédoncules moyens forts plus ou moins lignifiés; baies petites à moyennes, sphériques, peau fine d'un beau noir bleuté recouverte d'une belle pruine abondante, jus sucré un peu astringent

- **Aptitudes de production** : débourrement moyen, une semaine environ après le merlot noir. Port érigé assez facile à conduire et très bon producteur. Affectionne tout particulièrement les terres bien alimentées en eau et bien drainées car il réagit très mal au stress hydrique. Le choix du porte-greffe reste important, ce dernier ayant une influence très nette sur les qualités organoleptiques du vin produit : à éviter le SO4. Plus vigoureux que le cabernet-sauvignon, il est peu sensible au mildiou, à l'oïdium et à la casse au vent de ses rameaux. Moyennement sensible à l'excoriose, à l'eutypiose, à l'esca, à la pourriture grise et aux acariens, sensible toutefois à l'érinose, aux cicadelles vertes et à la carence magnésienne. Maturité 2ème époque tardive, 8 à 10 jours avant le cabernet-sauvignon.

- **Clones agréés** : 28 au total, à éviter les **312, 326 et 331** porteurs d'enroulement (**réf. : Chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon**). Les clones **1166 et 1167** ont des grappes plus petites, moins compactes et une production moindre.

- **Type de vins/Arômes** : fait partie de l'encépagement des appellations Médoc, Graves, Saint Emilion, Bergerac, Pécharmant, Côtes de Duras, Buzet, Madiran, Irouléguay, Béarn, Côtes du Marmandais, Côtes du Brulhois, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon, Saumur, Saumur-Champigny, Touraine, Coteaux du Loir, Anjou, Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Cabernet de Saumur, Orléans-Cléry, Cheverny, Cabardès, Limoux ... et Vins de Pays.

**Donne un vin de qualité, très structuré, parfumé, moins coloré que celui obtenu avec du cabernet-sauvignon et moins riche en tannins permettant ainsi un vieillissement plus rapide.**

**Arômes de cacao, cassis(quelquefois mêlés à des notes végétales de bois de ronce), coing, épices, feuille de lierre, fougère, fraise, framboise, fruits très mûrs, notes mentholées, poivre sec.**

# Dégustation du 07 janvier 2022

## *Remoortere 2017*

Menetou-Salon  
100% Sauvignon

\*\*\*\*

## *Grand-Mont 2012*

Bourgueil – Domaine de la Chevalerie  
100% Cabernet Franc

## *Semidis - 2015*

Domaine Masut Da Rive - Isonzo del Friuli - Italie  
100% Merlot

## *Château Ducru-Beaucaillou 2000*

Saint Julien  
(95 Parker)  
70% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot noir

\*\*\*\*

## *La Marginale 2013*

Thierry Germain Domaine des Roches  
100% Cabernet Franc

## *Pahlmeyer 1998*

Napa Valley - Californie  
75% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot noir – 4% Cabernet Franc - 1% Petit verdot – 1% Malbec

## *Château Léoville Barton 2008*

Saint Julien  
(92 Parker)  
70% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot noir – 8% Cabernet Franc

\*\*\*\*

## *Château Figeac 2006*

Saint Emilion  
(91 Parker)  
35% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot noir – 35% Cabernet Franc

## *Sassicaia 2010*

Appellation Bolgheri - Domaine Tenuta San Guido – Toscane - Italie  
85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc

## *Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2006*

Pauillac  
(94 Parker)  
45% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot noir – 12% Cabernet Franc – 8% Petit verdot