

Soirée Œnologie – Chez Yo

« France contre le reste du monde : le rugby ou le vin ? » - 27/01/2022



Organisateur : Yo

Participants : Steak, Bagbo, Bass, Nag, Aurel, La saucisse (de Savoie SVP), Titou, Greg, ...

INTRODUCTION

Comme nous le chantions avec modestie, il y a quelques années pour ne pas dire décennies « j'ai deux passions ». Les miennes sont restées intactes : la première se boit et nous rassemble régulièrement, la deuxième j'en rêve encore quelquefois. Car oui, depuis 10 ans, ce thème me guette, me taraude, me nargue et revient à moi : comment faire un thème associant ces deux passions. Pendant, 10 ans il était difficile de faire les marioles dans le monde de l'ovale : entre les gars à pirogue qui nous ont mis la misère en 2011 et les gars avec l'autre pirogue (la plus grande) qui nous ont passé 60 grains en quart de finale difficile de lever le nez. Mais aujourd'hui, les choses ont changé : un quinze de France conquérant, une coupe du Monde en France à une encablure de ce jour et notre connaissance accrue du vin (enfin pour presque tous – wine 7 mes ronflettes) permettent de franchir le « rugby-con ».

Donc ce soir, on chausse les 18 coniques, on enfile le protège dents et on va enfin savoir si la France est le meilleur pays du rug... enfin du vin pour commencer ! Nous jouerons donc 5 tests-matches où le vin de France va se confronter à ses meilleurs adversaires à 15.

Comme nous aimons particulièrement ce jeu et que nous gardons cette âme de joueur vous vous affronterez donc en deux équipes. Pour ce qui concerne les règles, il fallait faire simple (en effet certains foteux se sont glissés parmi vous 😊) :

- 1 point pour ceux qui trouvent France vs international
- 1 point pour le pays
- 1 point pour la région de France
- 1 point pour l'appellation
- 1 point pour le millésime de chaque bouteille
- 1 point pour l'encépagement de chaque bouteille
- 1 point pour le domaine / propriétaire / château / négociant de chaque bouteille

Donc avant même de vous foutre sur la gueule, un bon test-match = 10 points ! T'as compris Nag ?

Le toss vient d'être lancé, les équipes seront donc...

BODEGA PIEDRA NEGRA MALBEC RESERVE 2015



Un vin argentin à la complexité aromatique exceptionnelle, il vous surprendra par ses notes de fruits mûres, d'épices et par ses pointes de fumée et de café. Il est riche et généreux au palais avec une superbe concentration.

100 % Malbec

Pour plus de détail, bah demandez à Greg 😊

COSSE MAISONNEUVE CAHORS LE SIDE 2015



Région : Sud Ouest

Appellation : Cahors

Domaine : Cosse Maisonneuve

Couleur : Rouge

En 1999, Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve, deux œnologues issus de l'institut d'œnologie de Bordeaux réalisent leur désir de créer des grands-vins de Cahors. Sur 22 hectares, ils cultivent en Biodynamie, projet qui est essentiel selon eux pour l'expression du terroir sur ces terroirs carduciens d'exceptions. Avec le moins d'interventions possible lors de la vinification, leurs vins sont marqués de l'approche stylistique des œnologues, ils sont fins et élégants avec un potentiel de garde élevé.

Lorsque Cahors redevient le grand vin qu'il a été, inutile de s'en priver. Beaucoup de domaines et châteaux sont au top dans cette appellation. Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve nous ont largement prouvé leur capacité à nous étonner et à nous enchanter avec de purs malbecs, comme ce « Sid », que l'on pourrait traduire par « seigneur ». Un vin complexe, gourmand, vineux, épicé et d'une grande finesse.

DOMAINE DU COULET - BILLES NOIRES 2010



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 tres dégradé « gore » et bande argilo limoneuse

Lieux dits : sommet des Arlettes

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).

Débourbage avant entonnage, deux soutirages.

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

Les notes

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

GREYWACKE PINOT NOIR NOUVELLE ZELANDE 2014



Marlborough est situé à l'extrémité nord de l'île du sud de la Nouvelle-Zélande, sous d'ombre pluviométrique des Richmond Ranges et protégé du froid du sud par les Kaikoura Ranges. Fondée en 2009, Greywacke est l'étiquette Marlborough de Kevin Judd, et l'accomplissement d'un long rêve. Le nom de Greywacke a été adopté par Kevin et son épouse Kimberley, pour leur premier vignoble de Marlborough en reconnaissance de la forte prévalence des pierres arrondies de la rivière Greywacke dans les sols du vignoble.

Judd était le vigneron fondateur de Cloudy Bay et a dirigé leurs premiers 25 millésimes. Il a joué un rôle clé dans l'établissement de la renommée de la région et dans le développement du style des vins devenus synonymes de vins de Marlborough: la minéralisation perçante, l'acidité approfondie et les expressions aromatiques.

KANONKOP PINOTAGE 2009



En 1925, un certain Pr Abraham Perold de l'université de Stellenbosch décide de croiser le Pinot Noir avec le Cinsault (qu'on appelle aussi Hermitage localement): c'est la naissance du fameux Pinotage, cépage unique associé à l'Afrique du Sud. Presque 100 ans plus tard, Pinotage rime avec Kanonkop. Ici le 2009, après plus de 10 ans en bouteille, rentre dans sa phase de plénitude.

Vibrant aromas of blueberries, ripe plums, black cherries, cinnamon and vanilla on the nose. The palate is sultry and luxurious, with densely packed flavours of berry compote, wild bramble, plum tart and spicy Christmas cake. Ripe tannins are beautifully intertwined between the layers of fruit, adding a dense and broad texture to the wine. The subtle spicy tones and plush black cherry flavours on the lingering finish completes a very elegant and age-worthy wine

CLOS DES PAPES 2012



Le Clos des Papes est constitué de 40 hectares morcelés en 24 parcelles bien distinctes. Cette division permet de bien maîtriser la maturité des baies au moment des vendanges et de marier plusieurs cépages (65% grenache, 20% mourvèdre, 10% syrah, 5% counoise, vaccarèse et muscardin pour les rouges) et différents terroirs.

LA CUVÉE

Comme à l'accoutumé à Châteauneuf-du-Pape, cette cuvée est un assemblage de nombreux cépages. A une majorité grenache viennent s'ajouter du mourvèdre, de la syrah, de la counoise, du muscardin et du vaccarèse. Tous sont plantés dans le célèbre terroir de galets de l'appellation. Ceux-ci ont comme particularité d'accumuler la chaleur pendant le jour et de la restituer à la vigne durant la nuit. Les vendanges sont bien évidemment manuelles et un tri sélectif est effectué à la vigne comme au chai pour ne conserver que les fruits ayant atteint leur pleine maturité. Après les fermentations, le vin est élevé en foudre déjà utilisé pendant une quinzaine de mois.

Charmeur, ce châteauneuf a une robe d'un pourpre intense dans sa jeunesse qui tire sur de la tuile après plusieurs années de sommeil. Son nez est une explosion de fruits rouges et d'épices provenant de la myriade de cépages qui le composent. En bouche, on retrouve tout le style de l'appellation et la finesse à laquelle le Clos des Papes nous a maintenant habitués. Les tanins sont suaves et les fruits parfaitement mûrs. Le touché du vin est d'une souplesse inoubliable. Pour l'accords mets-vin, nous rejoignons complètement l'avis du domaine qui le qualifie de « vin de rôti par excellence ». N'hésitez pas à le conserver plusieurs décennies dans votre cave, il ne pourra vous surprendre qu'en bien !

LE DOMAINE CLOS DES PAPES

Le Clos des Papes est un des domaines historiques de l'appellation. Il est conduit depuis toujours par la famille Avril. Si le père, Paul Avril, a su porter le domaine au sommet de sa réputation, c'est maintenant son fils Paul-Vincent qui perpétue l'œuvre familiale avec une touche de modernité. Le

« France contre le reste du monde : le rugby ou le vin ? » - 27/01/2022

domaine de 32 hectares se répartit sur 24 parcelles au sein des différents micro-terroirs de l'appellation. Certifié « bio » depuis plus de 10 ans, les rendements ont encore été revus à la baisse, ce qui favorise la très grande concentration des cuvées proposées. Une chose est sûre, la tradition et l'élégance fondent l'identité du Clos des Papes.

Pourcentage alcool : 15 %

Région : Vallée Du Rhône

Appellation / Vin : Châteauneuf-Du-Pape

Propriétaire : Paul Avril

Millesime : 2012

Couleur : rouge

Apogée : à boire jusqu'en 2037

Température de service : 16°

Viticulture : biologique

Superficie : 32

Production : 80000

Intensité du vin : puissant

Arôme dominant du vin : fruits noirs

Occasion de dégustation : vin de gastronomie

Encepage : grenache; syrah, mourvèdre

OLEK BONDONIO BARBARESCO RONCAGLIETTE



Le Barbaresco Staderi du Domaine Olek Bondonio est un vin rouge de la région du Barbaresco au Piémont.

En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins. Ce vin s'accorde généralement bien avec du boeuf, des pâtes ou de l'agneau.

Olek Bondonio Barbaresco est un vin rouge coulant au nez expressif de fruits rouges, avec des notes terreuses et épicées et de soupçons de pétales de rose. En bouche, il est intense, balsamique et très élégant. Un vin de structure moyenne, avec des tanins calcaires marqués et une magnifique acidité. Sa finale est longue et persistante

Olek Bondonio Barbaresco Staderi est un vin rouge biologique produit par Olek Bondonio avec la variété nebbiolo dans le DOCG Barbaresco, dans le Piémont (Italie).

Olek Bondonio est un viticulteur dont la famille a une longue tradition viticole à Barbaresco. Après avoir suivi une formation dans des établissements vinicoles en France, en Australie, en Nouvelle-Zélande et dans l'Oregon, il a produit son premier millésime en 2005. Un domaine familial avec plus de 200 ans

d'histoire qui, grâce à sa petite taille, lui permet de cultiver et de produire ses vins de manière artisanale et de faire en sorte que chacun de ses vins exprime un lieu aussi magnifique.

Le Olek Bondonio Barbaresco Starderer provient de vignobles plantés sur des sols argilo-calcaires. Une agriculture écologique est pratiquée sans utiliser de pesticides, d'herbicides ou de tout autre produit chimique qui pourrait nuire à l'équilibre naturel du terroir. La vendange est réalisée manuellement lorsque les raisins ont atteint leur degré optimal de maturation.

Dans la cave, les raisins de Olek Bondonio Barbaresco Starderer sont délicatement foulés et le moût est fermenté avec les peaux dans des cuves en béton avec des levures indigènes pendant un mois. Le vin est ensuite élevé dans de grands fûts de chêne pendant 24 mois. Enfin, le vin est mis en bouteille sans être filtré.

Fruit de l'un des crus les plus célèbres de Barbaresco, Olek Bondonio Barbaresco Starderer est l'expression pure des merveilleux raisins du Piémont. Un nebbiolo subtil et très élégant

MOREY SAINT DENIS MILLANDES – MICHEL MAGNIEN 2011



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIVe siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend de Chambolle-Musigny à Gevrey-Chambertin et compte environ 148 hectares composés à 80% de vins rouges. En 1892 d'après le livre « Les Grands Vins de Bourgogne » par M. Danguy et M. Aubertin, ce climat s'appelait Les Millaudes qui désignaient les terresensemencées de millet. Cette plante était fréquemment cultivée autrefois dans nos pays.

Descriptif Géologique

La parcelle se situe du côté nord de Morey-Saint-Denis au centre des Premiers Crus, sous le "Clos de la Roche", juste à l'entrée du village entre "La Riotte" et "Les Faconnières". "Les Millandes" reposent sur un sol profond et fournissent des vins puissants, de grande classe.

JASPER HILL HEATHCOTE EMILY'S PADDOCK SHIRAZ CABERNET FRANC 2006



Emily's Paddock: three hectares of Shiraz including around five percent Cabernet Franc, yielding about two tonnes per hectare (14hL per hectare). Planted in 1975/76.

Our aim is to make great wine, with the preservation of nature's flavours, complexities and balance in our wines by using minimal intervention in our vineyards and in the cellar – to allow the individual vineyard's "terroir" or sense of place to express itself by 'interfering' as little as possible.

Our wines are grown, made and bottled entirely on the estate from our own organic unirrigated vineyards. We produce our own composts and have never used synthetic chemicals on either the vines or the soils, since our vineyards were planted in 1975.

Viticultural practices are simple: own rooted vines (ie. not grafted on to American rootstocks to confer Phylloxera resistance), no irrigation whatsoever, minimal tillage, natural inter-row mulching leading to broad bio-diversity, very low yields giving depth and intensity to our wines. Only hand pruning of the vines and hand harvesting of the fruit can allow us the human connection to our living soil.

Established by Ron and Elva Laughton, ever since the first vintage in 1982 Jasper Hill has been a small, family business. The 2006 vintage was our 25th. As the vineyards and their two daughters have grown over the years, both Emily and Georgia continue to work within the business. Emily has been passionately growing grapes and making wine alongside her father since 2001, whilst Georgia enjoys doing most of the administrative work. Ron and Elva live amongst the vines on Emily's Paddock; Emily lives on Georgia's Paddock vineyard with her husband Nick, daughter Ella and son Nate. Nick is also a highly valued member of the team, both in the vineyard and in the cellar. Only time will tell, if the next young generation will continue the wine making tradition of their grandfather and mother.

HERMITAGE LA CHAPELLE 2006



Le nom de l'Hermitage "La Chapelle" est lié à la petite chapelle Saint-Christophe surplombant le vignoble en terrasse dominant le Rhône. La Maison Paul Jaboulet Aîné est l'unique propriétaire depuis 1919. La diversité des terroirs des "lieux dits" confère au vin une identité particulière grâce à l'assemblage des différentes parcelles.

Ces Syrahs sont plantées sur des sols riches et variés avec une grande diversité de terroirs (les Bessards, les Greffieux, le Méal et les Rocoules). C'est de la richesse de ces différents terroirs que naît la complexité de notre Hermitage La Chapelle.

Taille gobelet sur échelas.

Les raisins descendus des pentes de l'Hermitage sur de petits traîneaux sont ensuite triés manuellement et vinifiés traditionnellement dans nos chais. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage et résulte d'un assemblage judicieux de nos différents terroirs d'Hermitage.

La Chapelle est élevée sous bois dans notre chai millénaire le « VINEUM » durant 15 à 18 mois. Au cours de l'élevage les vins sont également soutirés.

Faibles rendements de 10 à 18 hl / ha.

Aspect visuel :
Robe rubis intense, limpide et brillante.

Aspect olfactif :
Nez racé d'une grande complexité, dévoilant la Syrah tout en finesse. Fruits noirs, épices douces et finement boisé.

Aspect gustatif :
Bouche ample et généreuse, tanins soyeux, finale très longue.

CONCLUSION

Le compte-rendu (s'il voit le jour 😊) nous dira si la France est championne du monde du vin. En faisant ce thème j'ai voulu m'ouvrir à la diversité mondiale du vin et m'efforcer de découvrir des vins pour la plupart inconnus jusque peu. La sélection a été compliquée car il se produit de vraies merdes à l'international (comme en France fondamentalement) mais on trouve également des saveurs, des textures pas ou peu répandues dans notre beau pays... le plus beau pour le vin !!