



Soirée chez Aurel

Le 5 Janvier 2023,

Thème: Les magnums ont un incroyable talent

Cher cercle Bacchus, chers amis

Avant de commencer, je voudrais vous souhaiter une excellente année 2023, pleine de joie, de beaux moments de partage, de belles quilles, d'amour, et bien sûr sans trop de vins qui foutent la chiasse. Vous connaissez mon amour des chiffres, alors je me suis dit que j'allais dresser un petit bilan de l'année 2022 autour des chiffres clés du cercle :

- 1 comme le nombre de victoires lors de la compétition contre Divino, un cercle très ami mais aussi un peu rival
- 3 comme le nombre de vendredis ou Babas à bossé
- 0 comme le nombre de mises à jour que Nag a fait du site et comme le nombre de bouteilles pour fêter sa promo. C'était y'a un an, y'a pas le feu au lac non plus...
- 60 comme le nombre de déjeuners que Yo et Seb se sont fait un jeudi, mais bon y'a pas que le jeudi dans la vie non plus...
- 12 comme le nombre de vins frelatés que Babas a choisi pendant le week-end en Bourgogne et Beaujolais et comme le nombre d'AVC que Greg, Alex et Antoine ont fait en les buvant
- 872 comme le nombre de références faites à la conception douteuse du marketing de Greg, tout ça en à peine 3 mois et encore je ne parle pas de terroir...
- 38 comme le nombre de fois où Titou nous a cuisiné une entrée avec du citron vert et qui ne se mange pas sans en foutre partout. Continue mon Titou, j'adore ce que tu fais.
- 2 comme le nombre d'oreilles que j'ai perdu après que Tof a hurlé contre Greg quand ce dernier a osé lui servir un Leoville Poyferre 2015 sans même le carafer pour montrer que le marketing c'était pas folichon. Tous les jours je regrette de ne pas avoir eu un dictaphone.

Voilà l'année 2022 close ! On peut passer à 2023 qui sera pour moi une année toute particulière puisque je quitte mon job demain, et prend le prochain lundi. Alors je suis ravi de vous recevoir pour ouvrir cette année 2023 et j'espère que cette soirée l'ouvrira de la meilleure façon possible !

J'ai donc du choisir un thème qui allait ouvrir de belle manière cette année. Pas simple car les dernières années ont démontré 2 choses :

1. le groupe n'est pas capable de comprendre les thèmes dès lors qu'il y a plus de 3 règles
2. 2-le groupe n'aime pas les enculeries – les pinots de l'étranger, l'Alsace qu'on prend pour de la Bourgogne...

Pas évident, mais j'ai décidé pour ouvrir cette année de faire un thème de faire un thème SIMPLE ET, une fois n'est pas coutume SANS ENCULERIE.

J'ai intitulé le thème : **Les Magnums ont un incroyable talent**

Alors pourquoi un thème autour du magnum ? Depuis quelques temps, j'ai goûté beaucoup de magnums et ai eu la chance de les comparer avec des bouteilles identiques. On se dit souvent que les

magnums vieillissent moins vite, c'est probablement vrai mais pour moi, à chaque fois que j'ai comparé, j'ai surtout trouvé ça meilleur, et je me suis demandé si cela était toujours vrai. J'ai même noté quelque chose d'autre, que je ne vous dévoile pas, voyons si vous le noterez aussi.

Alors, voici les règles et le déroulé du thème :

- 5 matchs et pour chaque match, 1 bouteille, et 1 magnum du même vin servis à l'aveugle. Pour les lumières qui ont un problème avec la signification des mots je précise ce que j'entends par « même vin » : même pays, même région, même appellation, même domaine, même cuvée, mêmes cépages, même millésime. Même tout. Même vin quoi.
- 3 verres : 1 verre contient la bouteille, et 2 le magnum
- 1 objectif ultime : dire le verre que vous avez préféré à l'issue de chaque duel, et dire ce que vous retenir du match : vos impressions, surprises, vos enseignements
- Bien sûr, on peut essayer de trouver les vins, et de trouver où est le magnum, cela ne coûte rien 😊

Voilà, vous savez tout, à vous de jouer !

Magnum ou bouteille, quelle différence ?

En plus du côté festif et original des grands flacons, ils permettent une meilleure conservation du vin. Il y a deux principales raisons à cela : une meilleure oxygénation, une plus faible sensibilité à la déviation microbienne, bactérienne et levurienne. L'oxygénation plus lente des grands volumes, va permettre une évolution plus lente, et, il est bien connu qu'il faut savoir prendre son temps pour produire des vins de qualité.

Mais pourquoi ?

Pour expliquer ce phénomène, nous allons comparer la bouteille au magnum (1,5L). L'espace vide constitué entre la base du bouchon et le vin est relativement plus grande pour la bouteille, en effet le magnum est plus large que la bouteille mais le goulot, lui, est sensiblement de la même taille. La surface de contact est donc la même pour un volume deux fois plus grand, les échanges avec l'oxygène sont donc plus lents dans le magnum. Cette dégradation ralentie des composés phénoliques par l'oxygène, favorise alors un meilleur vieillissement du breuvage en prolongeant la durée de vie du vin et la finesse de l'élevage en bouteille dans vos caves. Les grands contenants ont aussi un autre atout à leur actif ; Le volume contenu étant plus important, le vin est moins sensible à la déviation.

Mais qu'es aquo ?

Le vin est un produit vivant, et certaines réactions pouvant avoir lieu au sein de la bouteille sont néfastes (bactéries, levures, micro-organisme, oxydation). Ces accidents auront moins de chance de se développer plus le volume est grand, c'est l'effet de masse. Un nid de mauvaises bactéries aura beaucoup moins de chance de se développer dans un nabuchodonosor (15 litres) que dans une demi-bouteille : la masse l'emporte sur l'infime.

Il en est de même pour les « petites » cuvées élaborées par les vigneron. Les volumes à vinifier étant moindre, les risques de déviance sont plus fort. Je leur tire donc mon chapeau. On peut donc dans une certaine mesure affirmer que le vin en grande bouteille a un goût différent, ou peut-être est-il plus juste de dire que les grandes bouteilles favorisent l'expression des vins de garde.

Cet avantage a un coût : Les outils de mise en bouteille étant standardisés pour la production de bouteilles classiques, il coûte donc plus cher de produire des grands volumes. Ne vous étonnez donc pas que votre magnum vous coûte plus que 2 bouteilles. Les très grands contenants coûteront encore plus cher, le vigneron devant faire appel à un prestataire de services ou à une mise manuelle. Les très grandes bouteilles ont aussi leur défaut ; imaginez-vous servir une table avec une bouteille de 18 litres pesant plus de 20 kilos sans en verser la moitié sur la table voir sur les convives ? Mission Impossible.

Le vin contenu dans ces différents récipients est le même, même si les grands contenants ont une meilleure aptitude au vieillissement, la différence peut ne pas être flagrante. D'autant plus si le vin est consommé jeune. Je vous conseille donc les grands contenants pour des vins de garde moyenne à grande afin de surprendre et émerveiller vos convives lors de vos futurs dîners, qui vous verront alors comme un vrai initié du vin pour sûre.

Pourquoi le vin vieillit-il mieux en magnum ?

"Il se pourrait que l'inertie thermique plus importante dans un grand flacon serve à "ralentir" certains effets du vieillissement d'un vin"

Ceci est un constat basé sur des expériences nombreuses mais relativement empiriques. **On pourrait probablement élargir cette expérience à des flacons encore plus grands**, comme le double magnum, mais les occasions sont plus rares et le coût peut devenir un frein important. Il se pourrait que l'inertie thermique plus importante dans un grand flacon serve à "ralentir" certains effets du vieillissement d'un vin. Une autre explication pourrait être **le plus faible volume d'air présent dans un magnum** en proportion du volume de liquide. Lorsqu'on sait qu'un surcroît d'air peut faire vieillir plus rapidement un vin, au point de l'abîmer si la quantité est excessive, on comprendra à quel point cette différence peut être sensible.

Pour résumer l'effet d'un grand flacon sur le vieillissement d'un vin, on dira que, comparée au même vin dans une bouteille, **la version conservée en magnum reste plus jeune plus longtemps**, en conservant une meilleure qualité de fruit dans ses saveurs. A l'inverse, plus le flacon est petit, plus l'évolution du vin sera rapide. **On peut donc déconseiller la conservation de vin en demi-bouteilles, au-delà d'un an ou deux**, mais conseiller l'achat de magnums pour les vins dont la vocation est d'être gardés dix ans ou plus. Il faut seulement créer des occasions de les consommer, ce qui implique la présence de plusieurs amateurs !

Vin n°1 : La Grande Année 2014 de Bollinger

La vinification sous bois, un savoir-faire préservé par la Maison Bollinger



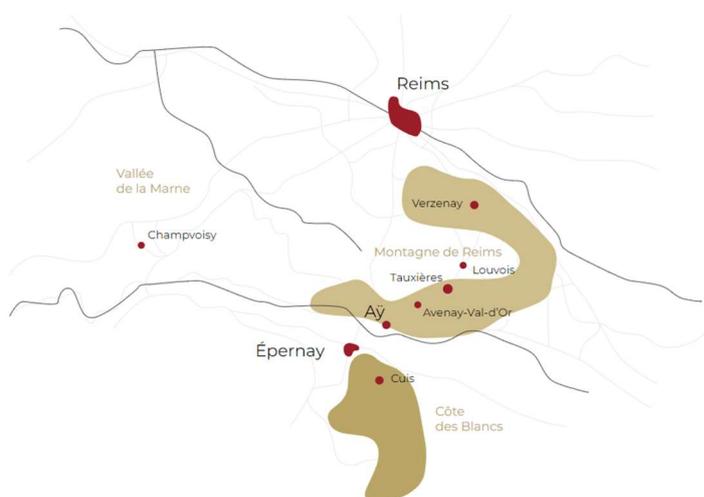
La Grande Année est l'incarnation d'un champagne exceptionnel et intemporel grâce aux savoir-faire artisanaux qui servent à son élaboration. L'un de ces savoir-faire uniques, la vinification sous bois, se fait dans des fûts de chêne anciens, de 20 ans en moyenne. Elle favorise le développement d'arômes d'une grande finesse et donne au vin, grâce à la micro-oxygénation, un potentiel de vieillissement extraordinaire. Le millésime 2014 a donné naissance chez Bollinger à un vin à la fois précis, fin et complexe, de par sa minéralité et son exceptionnelle intensité.

L'équilibre entre l'intensité des grands Pinots Noirs et la fraîcheur des Chardonnays.

La Grande Année 2014 est un assemblage de 19 crus majoritairement d'Aÿ et de Verzenay pour les 61% de Pinot Noir et de Chouilly et Oiry pour les 39% de Chardonnay.

La fermentation est réalisée entièrement en fûts de chêne et la maturation s'effectue sous bouchons de

liège, pour un temps de vieillissement en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation. Le dosage modéré est de 8 grammes par litre.



Le millésime 2014 est le fruit d'une année très contrastée

À un automne et un hiver pluvieux succèdent deux mois très secs et ensoleillés. Puis l'été, notamment le mois d'août, est marqué par une météo particulièrement froide. Grâce aux savoir-faire de la Maison Bollinger, la qualité des raisins est préservée et on observe un bel équilibre des moûts, entre maturité et acidité.

Conseils de dégustation

La Grande Année 2014 est un véritable champagne de gastronomie. Pour mettre en valeur son style unique et ses arômes, nous vous conseillons de servir ce vin entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster La Grande Année 2014 dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

NOTATIONS

97 /100

"Indubitablement un grand champagne à tous les égards, doté d'une incroyable longueur en bouche, et qui témoigne du génie déployé par la Maison Bollinger pour puiser toute la splendeur, l'endurance et l'élégance d'une année qui n'avait rien de simple."

Tyson Stelzer

Vin n°2 : Domaine Didier Dagueneau, Silex 2015

Le Domaine

Louis-Benjamin Dagueneau mène d'une main de maître ce domaine d'exception dédié au sauvignon blanc depuis la disparition de son père, en septembre 2008. L'usage de levures sélectionnées dans leur vignoble, les débourbages serrés et les élevages longs sur lies sans soutirage demeurent la base d'une quête absolue de l'expression cristalline du sauvignon, rehaussée d'un élevage millimétré sous bois, dans des fûts de volume supérieur aux barriques, des cigares (320 l) ou des tonnes (600 l). Sept cuvées composent la gamme : Blanc Etc..., assemblage de quatre parcelles ; Pur Sang, assemblage du secteur de la Folie ; Buisson Renard, une parcelle de Saint-Andelain, plus compact ; Silex, qui expose la pureté cristalline des argiles à silex ; sans oublier le rarissime Clos du Calvaire (20 ares plantés à 14 000 pieds à l'hectare, arrachés en 2009 et replantés dans un autre sens à 10 000 pieds par hectares), et Astéroïde, issu d'un vignoble franc de pied vendangé toujours très mûr. Le sancerre de Chavignol est issu du cœur du grand cru de la côte des Monts Damnés. Écœuré que l'un de ses 2017, pourtant superbe, ait été retoqué aux dégustations d'agrément de l'appellation Pouilly-Fumé, Louis-Benjamin Dagueneau a décidé de reclasser sa production sous la dénomination Vin de France. Rappelons que les passionnés de l'épure des sauvignons maison doivent découvrir les précieux jurançons que la famille produit aux Jardins de Babylone (voir la partie Sud-Ouest).

La cuvée Silex



La cuvée Silex du domaine Didier Dagueneau est issue de la parcelle reine située tout en haut de la butte de Saint Andelain sur les fameux sols de gros silex durs mêlés à l'argile. Il s'agit très clairement du Grand Cru de l'appellation Pouilly Fumé. Silex montre une puissance, une concentration et une complexité rarissime le classant de toute évidence dans les plus grands vins blanc du vignoble français. Philippe Mischler, sommelier chez Mundovin : Silex du domaine Didier Dagueneau est issu d'un terroir d'exception que Louis Benjamin Dagueneau parvient à sublimer. L'âge des vignes est compris entre 30 et 80 ans. Les rendements sont très faibles et le tri toujours très sévère afin d'obtenir la quintessence des raisins. L'élevage est réalisé en fût "cigare" durant 20 mois.

Au nez, on ressent un niveau de pureté et de profondeur unique. C'est un véritable extrait du terroir qui révèle à la fois la percussion minérale, mais aussi la fraîcheur intense, apportée par des notes d'eucalyptus, de réglisse, de gingembre et de poivre blanc. Les notes fruitées sont particulièrement intenses, on y décèle des touches de fruits à noyau, d'agrumes et des touches de fruits tropicaux. La bouche est d'une verticalité et d'une complexité unique. Une sensation merveilleuse d'équilibre donne à ce vin le petit plus qui fait la différence et montre que l'on passe dans la cour des grands. Bien évidemment, ce vin est taillé pour la garde et montrera pleinement son potentiel qu'après 5 à 12 ans de garde.

Silex 2015

Notes de dégustation

Le Pouilly-Fumé **Silex 2015** de **Didier Dagueneau** est un vin d'exception ! A la dégustation, il offre une incroyable pureté, avec une énergie débordante et une aromatique très complexe (fleurs blanches). Il présente une vraie mâche en bouche, avec une belle densité. Un vin

de puriste à la qualité remarquable !

Vinification et élevage

- Vendanges manuelles
- Elevage en fûts de chêne

Accords mets-vin et Service

A servir entre 11 et 13°C avec des plats succulents:

- Fruits de mer
- Poissons

Vin n°3 : Château du Moulin à Vent, Clos de Londres 2015



Moulin-à-Vent, Seigneur des Crus du Beaujolais

La richesse de son histoire comme la singularité de son environnement font de Moulin-à-Vent une appellation de référence pour les amateurs de vin.

Au fil de l'histoire, un potentiel remarqué

Moulin-à-Vent est un vignoble ancien, dont les racines remontent au 1er siècle avec l'arrivée des Romains. Le vin des "Torreins" est ensuite agréé par le roi Louis XIV et fait son entrée à la cour de France au XVIIème siècle, marquant ainsi le début de la notoriété grandissante du Cru. En 1872, les villages bourguignons obtiennent l'autorisation d'ajouter à leur nom celui de leur meilleur terroir. Le "Chambertin", la "Romanée", le "Montrachet" et les "Thorins" complètent le nom des villages de Gevrey, Vosne, Puligny et Romanèche.

Agronomie : le triomphe de Moulin-à-Vent

Au XIXème siècle, nombreux sont les agronomes français qui remarquent la qualité des terroirs de l'appellation, allant jusqu'à les classer. La consécration arrive en 1869, date à laquelle l'ingénieur agronome Antoine Budker institue la première classification officielle en Beaujolais. Parmi la région, Moulin-à-Vent rassemble la plus large proportion de terroirs dits de "Première Classe". Sur 28 lieux-dits, 7 sont classés ainsi : "les Vérillats", "La Rochelle", "Aux Caves" (Grands Savarins), "le Moulin-à-Vent" (Clos de Londres), "Rochegrès", "Carquelin" et "les Thorins".

1924 : 100 ans bientôt !

Pour se prémunir contre les fraudes liées à la notoriété grandissante du cru, les vignerons s'unissent et appuient la création de l'Appellation d'Origine (AO) qui naît en 1924, 12 ans avant l'apparition des AOC. En 1936, l'AOC Moulin-à-Vent voit officiellement le jour, parmi les premières françaises. Ainsi reconnu par l'INAO, le vin vendu précédemment sous le nom de "Romanèche-Thorins" est changé en Moulin-à-Vent. Par la même, le Château des Thorins devient alors le Château du Moulin-à-Vent, déjà référence de l'appellation.

Moulin-à-Vent, Première Classe !

L'appellation Moulin-à-Vent se situe à l'extrémité septentrionale du Beaujolais, à 70 kilomètres au sud de Beaune et 50 kilomètres au nord de Lyon. Un îlot de 630 hectares de vignes se répartit

autour du moulin-à-vent, dont la présence témoigne de vents réguliers et puissants qui favorisent un état sanitaire optimal ainsi que la concentration des jus. Les parcelles de vignes s'épanouissent sur une mosaïque de terroirs, puisque 69 lieux-dits alternent sables granitiques plus ou moins fins, exposition au vent, présence d'oxyde de fer, présence d'argiles en profondeur, présence de silice en surface, profondeur de sols, exposition au soleil, etc. Ces sols complexes résultent de l'érosion pendant plus de 300 millions d'années des derniers contreforts de granites métamorphiques du centre de la France.

Le domaine

Trois familles se sont succédé au cours des trois derniers siècles. Si leurs histoires diffèrent, elles ont toutes partagé la même certitude : celle de la prééminence de Moulin-à-Vent. Les femmes et les hommes qui ont vécu en ces murs ont tous œuvré à la grandeur du domaine, persuadés de sa valeur.

3 siècles de reconnaissance

Du XIX^{ème} au XXI^{ème} siècle, de nombreuses récompenses et autres reconnaissances officielles jalonnent la vie du Château du Moulin-à-Vent. La première, et peut-être la plus marquante, est la médaille d'or obtenue à l'Exposition Universelle de Londres en 1862, consécration pour le travail visionnaire de la propriétaire de l'époque, Philiberte Pommier et son Château des Thorins. Ce dernier devient le Château du Moulin-à-Vent en 1936, date de naissance des premières AOC françaises, et incarne désormais pleinement le statut d'emblème de son appellation. Récemment, en 2017, 2020 et 2021, le domaine fait partie des 100 meilleurs domaines du monde selon le magazine Wine & Spirits.

Philiberte Pommier, la visionnaire

Elle reçoit le domaine en héritage et entame un travail de structuration : déjà en 1794, elle s'attache à apporter un soin particulier au vignoble parcellaire. Elle administre le Château des Thorins jusqu'à sa mort en 1862 à l'âge de 99 ans, alors que le travail de sa vie est couronné de la médaille d'or à l'Exposition Universelle.

Elle et ses successeuses auront mené le domaine avec énergie, pendant plus d'un siècle, conjuguant expansion et recherche de la qualité.

Julien Damoy, l'entrepreneur

Pour la première fois depuis 1732, le Château et ses vignes sont vendus en 1911 à Julien Damoy. Il est l'un des principaux acteurs de la modernisation du commerce alimentaire au XIX^{ème} siècle. Passionné de vin, il décide de devenir producteur récoltant à Moulin-à-Vent et au Chambertin Clos de Bèze. Ces deux vins se vendent au début du XX^{ème} siècle à des prix équivalents.

Édouard Parinet et Brice Laffond, la renaissance

C'est en 2009 que la famille Parinet acquiert le domaine auprès des héritiers Damoy. Ce passage de témoin permet au Château de revenir sur le devant de la scène, alors que la région traverse une crise importante depuis le milieu des années 1990.

Si les temps passent, le terroir demeure : dans la lignée de leurs prédécesseurs, c'est sur cette clé de voûte que s'appuient Édouard et Brice pour révéler la diversité et la grandeur de Moulin-à-Vent.

Le Clos de Londres

"Notre cuvée Clos de Londres 2014 est en stock, disponible seulement sur réservation, et sera mise sur le marché en janvier 2021.

Cette micro-cuvée nous est très spéciale : issue du Clos du Château, parcelle de 56 ares attenante au Château ayant reçu un traitement spécial depuis la création du domaine en 1732, cette sélection

parcellaire est produite à hauteur de quelques 1.200 bouteilles, et ce uniquement sur les très belles années. À ce jour donc, les millésimes 2009, 2011, 2014 et 2015. Cuvée élevée à part, sur une longue période de 18 mois, nous laissons le temps au vin de s'exprimer pleinement avant de le mettre sur le marché, c'est pourquoi nous avons souvent un décalage de 5 ans avec le millésime.

Au XIXème siècle, Philiberte Pommier et sa petite-fille la Comtesse Thy de Milly, alors propriétaires du Château, envoient en 1862 les vins de cette parcelle à l'Exposition Universelle de Londres, et obtiennent la médaille d'Or des vins du Mâconnais, sur leurs millésimes 1854, 1858 et 1859. Cette reconnaissance montrait d'ores et déjà le potentiel d'évolution des vins du Château. En hommage au travail de ces deux femmes, le Clos du Château est devenu le Clos de Londres."

Vin n°4 : Domaine du Bel Air, Grand Mont 2017



Le Domaine

Héritiers depuis 16 générations de vignerons depuis 1600... L'HISTOIRE aurait pu commencer comme ceci mais elle est tout autre. Elle commença en 1880, mon arrière grand-père, ouvrier potier sur le village de Benais, décide de travailler la terre autrement qu'en faisant des pots, des dames-jeannes... Il voulu façonner cette belle terre, la cultiver et accompagner tout ce qui pousse sur celle-ci (sur les actes de succession, la profession de ces agriculteurs à l'époque était cultivateur). Au 19^{ème} siècle, le début d'une activité comme celle-ci consistait à faire un revenu sur une petite surface. La mission commença donc par l'achat de quelques boisselées de terre dans la partie basse du village pour y faire pousser de l'ail, des haricots, de la réglisse, du chanvre à corde, de la graine d'oignon, de carotte, de betterave, des produits où l'on avait le fruit de son travail dans la même année que le semis ou la plantation.

Ces quelques boisselées devinrent très vite quelques arpents et peu de temps après, il put faire l'acquisition à un prix abordable de quelques parcelles de terre à vigne, on était juste après le phylloxera. Il y installa ces pieds greffés par ses mains et commença cette alchimie de la fermentation à une époque où tout était empirique.

La polyculture a été fortement diminuée dans les années 70 pour s'orienter vers la vigne et faire ce métier de vigneron à part entière. Aujourd'hui, Rodolphe et moi, sommes toujours sur ce village formidable, travaillant jour après jour cette terre et mettre en avant la complexité de ce terroir...

Lorsque mon père, André Gauthier, m'a formé et donner le flambeau de cette petite propriété familiale, il n'avait qu'un souhait : que je fasse la même chose. Il a été le dernier vigneron à travailler ses vignes au cheval,

j'ai donc commencer à travailler avec un cheval. Cet homme autodidacte et fort de caractère m'a transmis tout ceci, et moi dans cette époque des années 80 j'ai écouté les sirènes du « progrès », le désherbant, l'engrais... Tout ceci semblait nous apporter du bonheur, du temps libre, de la production, du confort, on était devenu des viticulteurs – le négoce demandait du vin, nous étions là – mais bien vite, le vigneron y perd son âme, vous perdez votre rôle décisionnaire, vous êtes attentifs aux avertissements agricoles, le conseiller viticole vous vend l'hiver toute la panoplie du bon vigneron, désherbant anti-mildiou, anti-oïdium de synthèse, insecticides, engrais chimiques... Toujours de nouveaux produits, les firmes se frottent les mains et vous êtes dépendants.

Après 20 ans de cette viticulture, j'y perdais mon latin. Pourquoi ne pouvais-je plus mettre en oeuvre ce que mon père m'avait appris ? Je décidais donc de revenir à ce que je savais faire, ce que j'aimais et surtout ce qui me procurait du plaisir.

- En 1995, rencontre avec Denis Dureau, vigneron renommé dans le Val de Loire et Philippe Noyé, « marchand de vin » et grand défenseur des vins de Loire auprès de la restauration.
- En 2000, conversion de l'exploitation en bio, sélection de cuvées suivant les terroirs, les crus, vinification longues pour certaines, élevage en cave comme nos anciens pour avoir des vins de caractères, complexes et de garde, des vins de fruits sur la terrasse.

Je pense que la qualité de nos vins est là parce que c'est le consommateur, le caviste, le restaurateur, l'importateur qui fait son choix et non l'inverse. Aujourd'hui vous nous le prouvez en buvant ce vin de Loire, ce Bourgueil de Benais, dans vos moments partagés avec vos amis, votre famille où la table

reste un lieu de convivialités et d'échanges.
On ne devient pas grand par ce que l'on critique mais par ce que l'on fait.

La cuvée Grand Mont

La vigne

Le terroir et les sols : Argilo-calcaire. Parcelles situés sur le haut du plateau. Exposition sud. Âge moyen des vignes : 70 ans.

Densité de plantation : 5000 pieds/ha.

Philosophie : Agriculture Biologique (Certifié Ecocert en 2000)

En cave :

Vinification et élevage : Au chai, les raisins sont entièrement égrappés puis de nouveau triés sur table avant d'être encuvés. Les fermentations sont traditionnelles et en levures indigènes après une macération pré fermentaire à froid. Les cuvaisons sont douces et durent en moyenne 20 à 30 jours avec des remontages et des pigeages réguliers. Les vins sont ensuite entonnés dans des fûts ou dans des demi-muids dont la proportion de fûts neufs évolue en fonction des cuvées et des millésimes. La famille Gauthier a la chance de posséder comme cave d'élevage des vieilles grottes taillées dans le tuf qui sert de nid douillet pour les vins. Ils s'y reposent là, sereinement, dans un environnement stable et calfeutré avec des températures naturelles idéales pour la conservation. Cette cuvée a été élevée en fûts de 2 et 3 vins pendant 24 mois. Les vins sont ensuite mis en bouteilles sans filtration.

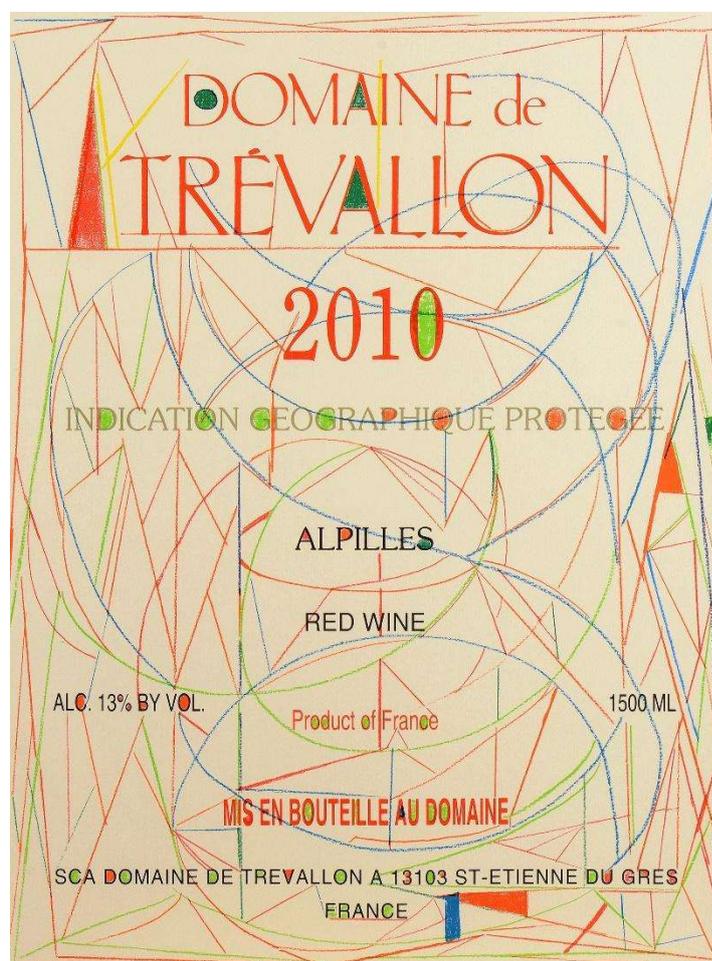
Dans le verre :

Ce Bourgueil possède une robe rouge intense et profonde. Des senteurs de fruits frais se dégagent sur la mure, la myrtille combinées à des effluves d'épices douces et de cèdre. La bouche est fraîche, élégante, d'un fruit pur et digeste. Le vin enveloppe le palais avec délicatesse. La longueur est saisissante. On s'approche là des plus grands vins rouges ligériens qui réussissent si bien à combiner la concentration à la fraîcheur.

Conseils de dégustation :

Ce vin peut être bu dès à présent à condition de l'ouvrir à l'avance pendant 2 heures minimum ou de le mettre en carafe. Ce Bourgueil peut se garder en cave sereinement pendant 8 à 10 ans.

Vin n°5 : Domaine de Trévallon 2010



Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges. Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage.

L'histoire :

Très petite récolte : moins de 20 hectolitres / hectares

Situation :

Nord des Alpilles

Terroir :

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années

A la vigne :

Début des vendanges : 27 septembre
Fin des vendanges : 7 octobre

Vinification :

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.
Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

Cépages :

Syrah : 50%

Cabernet sauvignon : 50%

NOTES DE DÉGUSTATION

Millésime 2010 (dégusté le 27 octobre 2017 dans le cadre d'une dégustation verticale 2010-2009-2008-2007-2005-2000-1998) - Cuir, cèdre, tabac (boite à cigares), note végétale, fruits assez peu présents, bonne acidité, tannins serrés, commence à s'ouvrir à l'aération. À attendre encore.

Mathieu Lambert, 2017-10-29

Trévallon 2010 est une pure merveille malgré son jeune âge ! Encore quelques années en cave pour une dégustation optimale.

verne de frederic, 2015-04-11

Commentaire RVF « Réussites Exceptionnelles » Une syrah éclatante, mûre et très fruitée alliée au cabernet sauvignon . Plus fine que le 2009, mais de très bel équilibre

Revue des vins de France, 2013-03-06

Service :

Ne pas ouvrir avant 2020

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

Dégustation :

Rond, construit sur une trame de petits tannins frais et serrés, soyeux et très digeste

Potentiel de garde d'au moins 20 ans !

Accords Mets-Vins :

Un gibier fin, une côte de bœuf ou un carré d'agneau !