

Soirée Œnologie – Meudon

Bienveillance – 21/03/2023



Organisateur : Yo

Participants : Seb, Toff, Aurel, Nag, Bas, Titou, Greg

Table des matières

Introduction	3
Château de la Gardine Cuvée Marie Leoncie 2014	4
Champagne brut rosé Billecart-Salmon	6
Saint-Emilion Grand Cru – Clos Fourtet 2011	7
Château Montrose 2013	8
Château Pontet Canet 2013	9
Domaine Peyre Rose Clos des Cistes 2008	10
Hermitage La Chapelle 1999	12
Côte Rôtie La Landonne Gerin 2007	13

INTRODUCTION

« Ca va le rince cochon ?? » / « Soirée enculerie » / « Tu sens le cul de poney ? C'est que t'as le nez trop près de la bouche ?? » / « S'il y a un pet de Chardo, je m'en coupe une » . « Le compte-rendu, il arrive en pirogue ?? » / « Les soirées commencent à l'heure !! »...

En ce temps de guerre en Ukraine, de conflit sino-américain, à une époque où 15 Français vont perpétrer un viol collectif sur près de 82 023 anglais et repartent libres avec le sourire de la perfide Albion, notre club, notre cercle, notre rendez-vous mensuel doit retrouver une certaine quiétude. Aussi, ce soir, pas d'enculerie, pas de Syrah plantée en terre bourguignon, pas de vin de mirabelle ni de cuvée faite dans la garage du beau frère du restaurateur où certains sont allés déjeuner en tepu...

Non ce soir, bienveillance sera des nôtres : pas une bouteille inconnue, des vins bus très régulièrement, des vins bien marqués, dotés des stéréotypes de leur terroir. En outre, sur les 10 vins dans le thème, 7 ont fait l'objet d'une visite dans les chais lors de nos week-end œnologique.

Je vois face à moi 7 visages qui se crispent : oui Greg, si tu n'en mets pas une ce soir, tu auras usurpé ton level 3 de Wine 7 mes roufettes. Non Titou pas de girouette possible. Aurel, Bas, le Bordeaux c'est pas compliqué : ça sent le cul de poney et la maison de campagne !! Seb, Toff, s'il y a de la Syrah et du cabernet, bah on n'est ni dans le Rhône, ni à Bordeaux, Nag tu connais ces vins, donc ce soir TU T'ECHAPES PAS !!!

Mais je m'égare... Soirée bienveillance donc, un coup de mou, une faiblesse ou une incompétence notable est vite arrivé : donc ce soir, toutes les bouteilles que nous allons déguster sont présentes d'une manière ou d'une autre dans mon humble demeure... Alors, ouvrez les mirettes, réfléchissez, faites-vous confiance et soyez bons... Une surprise est à la clef.

CHATEAU DE LA GARDINE CUVÉE MARIE LEONCIE 2014



LA CUVÉE

Composée quasiment uniquement de roussanne, cette cuvée provient d'un terroir riche en cailloux, en calcaire et en sable. Le domaine, qui privilégie des vendanges manuelles, a procédé à un pressurage direct, une vinification en fûts de chêne neuf et un élevage de 10 mois ponctué de bâtonnage et de soutirage régulier. Ainsi, et sans surprise, ce châteauneuf-du-pape blanc présente une opulence et une complexité qui se traduit par une bouche veloutée relevée par des notes de miel, de fruits secs et de fleurs blanches. Taillé pour la garde, ce vin blanc se mariera parfaitement à table avec une belle viande blanche ou un poisson bien cuisiné.

LE DOMAINE CHÂTEAU DE LA GARDINE

La tradition viticole de la famille Brunel remonte au 17ème siècle, mais c'est en 1945 que Gaston Brunel, un célèbre négociant, achète le Château de la Gardine. L'origine du nom de la Gardine est l'objet de controverses : la situation du château, qui surplombe la vallée du Rhône laisse à penser qu'il aurait rempli un rôle de tour de « garde ». Il pourrait également être issu du nom des Gardini, seigneurs d'Entraigues et de Fargues (près d'Orange), qui en auraient peut-être été propriétaires. Aujourd'hui, le domaine est mené par les deux fils de Gaston Brunel, Patrick et Maxime, et il s'étend sur 52 hectares de vigne à Châteauneuf-du-Pape. 70% de la production est exportée dans une trentaine de pays. En 1998, anticipant la progression des terroirs de Lirac, la famille a décidé d'acquérir le Château Saint Roch, soit une quarantaine d'hectares offrant un rapport qualité/prix très intéressant. Une dynamique activité de négoce est également conduite, mettant en valeur la diversité de la vallée du Rhône grâce aux relations de confiance et d'exigence que possède Patrick Brunel, pour son approvisionnement auprès des viticulteurs de la région. La famille Brunel a, au cours des dernières années, produit de grands efforts sur le respect de l'environnement : biodiversité (20 ha de forêt autour des vignes), enherbement contrôlé, suivi des maladies par modélisation, vinification avec usage minimaliste du soufre, et utilisation des levures indigènes.

Pourcentage alcool : 13.50 %

Région : Vallée Du Rhône

Appellation / Vin : Châteauneuf-Du-Pape

Propriétaire : Famille Brunel

Millesime : 2014

Couleur : blanc

Température de service : 12°



Viticulture : écologique

Superficie : 54

Production : 210000

Intensité du vin : onctueux

Arôme dominant du vin : fruits jaunes

Occasion de dégustation : vin de gastronomie

Encepagement : 80% roussanne, 15% clairette, 5% bourboulenc.

CHAMPAGNE BRUT ROSE BILLECART-SALMON



Notes de dégustation

Ce champagne est un rosé d'assemblage qui est le fruit des cépages de Chardonnay, Meunier et Pinot Noir vinifié en rouge.

A l'oeil

Robe rose pâle et rayonnante aux reflets chauds et dorés.

En bouche

Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

Au nez

Arôme subtil et gourmand, un fin bouquet de notes de fruits rouges et zestes d'agrumes.

Dégustation

Le compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges...

Température de service : 8°

ÉLABORATION

40% de Chardonnay des différents crus de la Marne

30 % de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

30% de Meunier de la Vallée de la Marne et des Coteaux Sud d'Épernay.

Maturation sur lies / en cave : 24 mois

À SAVOIR

Formats disponibles : demi-bouteille, bouteille, magnum, jéroboam

Temps de garde : 5 à 6 ans (bouteille)

NOTES DES GUIDES

90/ 100 La Revue du Vin de France - 2023

92/100 BETTANE & DESSEAUVE 2023

91/100 - Revue du Vin de France 2022

SAINT-EMILION GRAND CRU – CLOS FOURTET 2011



A propos du domaine

Autrefois un camp assurant la défense du village de Saint-Émilion, le Château Clos Fourtet est encore aujourd'hui un monument historique entièrement ceint de murs. Il a la particularité de posséder les plus belles caves de Saint-Émilion, enfouies dans des carrières souterraines. Pendant de nombreuses années, il a produit des vins en dessous du potentiel de son terroir. Cependant, depuis 1988, grâce au travail de la famille Lurton, les vins de Clos Fourtet ont retrouvé tout leur charme. Le domaine a été racheté en 2001 par Philippe Cuvelier, ancien patron du groupe papetier Guilbert. Le cru est en cours de conversion à la biodynamie, et de nouvelles sélections massales ont été entreprises sous l'égide de Stéphane Derenoncourt. Pour couronner le tout, un nouveau cuvier a été inauguré à partir du millésime

2014.

A propos de la cuvée

L'encépagement, composé à 85% de merlot, à 10% de cabernet sauvignon et à 5% de cabernet franc, offre un vin puissant et racé. Développant des arômes de fruits rouges très flatteurs, les vins de Clos Fourtet sont aussi charpentés, charnus, et disposent d'un excellent potentiel de vieillissement.

CHATEAU MONTROSE 2013



Situé sur la rive gauche de la Gironde, au nord de Bordeaux, le château Montrose, qui appartient à la famille Bouygues depuis 2006 est un Second Grand Cru Classé de l'appellation Saint Estèphe (Classement de 1855). Le domaine, perché en hauteur avec une vue magnifique sur le fleuve, s'étend sur 95 hectares de vignes plantées sur un sol composé de graves sableuses et d'argile. Les vignes, en moyenne âgées de plus 40 ans, sont cultivées en culture raisonnée. Le vignoble est planté de 4 cépages : le Cabernet Sauvignon (60%), le Merlot (37%), le Cabernet Franc (2%) et le Petit Verdot (1%), avec des proportions qui varient en fonction des vins et des millésimes. Le château Montrose produit 3 cuvées de vins rouges dont le Grand vin de Montrose (1er vin du domaine), et un second vin « La Dame de Montrose », plus souple et soyeux. En 2010, un troisième vin a été produit au château, nommé « le Saint Estèphe de Montrose » provenant de vignes plus jeunes et des vins de lie. Le Grand vin de Montrose possède lui un profil de vin racé et distingué, mais peut aussi se montrer très puissant et charnu. Il nécessite au moins 12 ans de garde en cave pour atteindre une certaine maturité. Le Premier vin Montrose se plaît dans les grandes années chaudes comme 1990, 2003, ou 2009. Dans ses plus beaux millésimes comme 2015, 2010, 2009, 2005, 2003, 2000, 1996, 1995, 1990, 1989 ou 1982, le grand vin Montrose peut alors frôler et même dépasser le niveau des 1ers crus classés du Médoc, comme dans les 3 exceptionnelles années 1990, 2009 et 2010 auxquelles le célèbre Robert Parker a attribué la « tasting note » de 100/100. La Dame de Montrose est un second vin très qualitatif avec une proportion de Merlot supérieure à celle du grand vin, et qui appréciera également d'être oublié en cave 7 à 10 ans avant dégustation. Les bouteilles de vin de Château Montrose seront recherchées par les véritables amateurs pour leur profil de grande qualité

CHATEAU PONTET CANET 2013



Pontet-Canet c'est un vignoble de 81 hectares dans la commune de Pauillac. Historiquement, le nom vient de son propriétaire originel : Jean-François de Pontet qui achète en 1705 des terres à Pauillac. Quelques années plus tard il acquiert quelques parcelles sur le lieu-dit de Canet. Situé dans la commune de Pauillac, le vignoble couvre 81 hectares. L'âme de Pontet-Canet, c'est le « Plateau », une croupe de graves Garonnaises du Günz qui reposent sur un socle calcaire. Ce sol maigre et bien drainé attise le caractère exigeant du Cabernet Sauvignon, la signature des grands Pauillac. Planté au centre de la croupe, le Cabernet Franc apporte noblesse tannique et finesse. Ajoutons aussi, à la périphérie du plateau, quelques vignes de Merlot occupant les terres argilo-graveleuses, parfois plus

calcaire. Trois parcelles situées en bordure de la croupe ont été plantées en Petit Verdot. Ce cépage donne des vins incroyables en donnant des arômes épicés. Depuis 10 ans, la connaissance des terroirs du domaine est devenue plus intime. Cette compréhension peut se faire par la pédologie mais la science ne fournit qu'une partie de la réponse. A Pontet-Canet, la sensibilité des sols se juge verre en main, en dégustant les vins et par une présence constante dans le vignoble. La pratique a sublimé la théorie. Depuis 2007, le vignoble est en biodynamie.

Informations techniques :

Temps de cuvaison : 4 semaines à 1 mois selon dégustation Temps de fermentation : 2 à 3 semaines

Type de cuves : Chêne et Béton brut

Élevage : 50% de barriques neuves / 35% de Dolia / 15 % de barriques d'un vin

Durée d'élevage : environ 16 mois

Château Pontet-Canet 2008 exprime un nez à la fois fin et complexe. Après aération, c'est une réelle explosion de fruit d'une belle pureté. En bouche, la trame tannique est ample, fine et d'une précision remarquable. Nous sommes face à un grand Pauillac qui atteint largement le niveau de sa réputation et dispose d'un très bon potentiel de garde. Ce château Pontet-Canet 2008 est incontestablement un très grand vin. Un vin de caractère qu'il est bon d'attendre car il saura évoluer favorablement dans ce millésime si charmant. Une couleur particulièrement intense annonce la qualité du millésime. Impression confirmée par un nez mûr qui exprime les fruits rouges et noirs, un léger boisé et quelques notes florales. Le nouveau style se décline par un vin qui confesse un caractère vibrant, une remarquable amplitude et des tanins gourmands

DOMAINE PEYRE ROSE CLOS DES CISTES 2008



C'est une histoire incroyable que celle de Marlène Soria. À l'issue de sa brillante carrière dans l'immobilier, elle s'installe au village de Saint Pargoire à quelques kilomètres de Montpellier, dans une propriété perdue au bout d'un chemin introuvable. Venue à l'origine pour se cacher du monde, elle décide de défricher les garrigues entourant sa maison et de transformer le tout en parcelles de vignes au début des années, 1980. Puis, sa sensibilité à fleur de peau et ses envies de créativité la poussent à devenir vigneronne, l'une des plus talentueuses désormais.

Entre 1984 et 1987, elle plante majoritairement de la Syrah, puis de la Grenache et du Mourvèdre pour les rouges. Les blancs proviennent des cépages Rolle, Roussanne, Viognier, Ugni blanc et Terret. Les 17 hectares du domaine sont plantés en l'espace de 3 ans. Dès le début, la culture biologique est une devise du domaine. C'est en 1988 qu'ont lieu les premières vinifications et deux ans après, c'est la première mise en bouteille. C'est comme cela qu'est née la renommée mondiale des vins de Marlène Soria, qui séduisent année après année le palais des fins connaisseurs...

Aujourd'hui, le domaine couvre 25 hectares de vignes dont 23 en rouge et le reste en blanc. Dans un climat purement méditerranéen et dans un vignoble joliment vallonné, les sols argilo-calcaires sont principalement composés de roches friables et de cailloux durs.

Dans les vignes, Marlène Soria bichonne ses plants comme personne. Ici, la Syrah est reine, composant l'encépagement des rouges à 70%. D'autres parcelles sont plantées en Grenache noir, Mourvèdre et Carignan. N'oublions pas le blanc avec 50% de Rolle (le Vermentino italien) puis plusieurs autres cépages dont le Viognier, qui s'exprime divinement bien à Peyre Rose. Marlène Soria suit les principes de l'agriculture biologique dans l'objectif de révéler l'expression du terroir dans sa plus grande sincérité. Les rendements y sont très faibles donnant des jus concentrés et clairement taillés pour la garde.

Dans les chais, on sent évidemment le lien étroit avec les vignes. Les vinifications se font en cuves bétons (peintes en rose elles aussi) et spécialement adaptées à la récolte des parcelles. S'en suivent de longs élevages en barrique puis un repos d'une petite décennie avant commercialisation. Toute la philosophie de Marlène Soria réside dans le fait de ne vendre que des vins matures prêt à boire !

La gamme se compose de quatre cuvées toutes aussi exceptionnelles les unes que les autres. À noter que depuis le millésime 2010, Marlène est sortie de l'appellation Coteaux du Languedoc et sort désormais ses vins en classification Vin de France. Aucun changement dans la bouteille, il ne s'agit là que de se libérer de quelques lourdeurs administratives... Marlène n'a donc plus le droit d'indiquer un cépage ou d'utiliser le terme "clos" pour ses vins, c'est pourquoi "Clos des Cistes" devient "Les Cistes" et la cuvée "Syrah Léone" se nomme désormais "Belle Léone".

Trois cuvées en rouge : la cuvée "Marlène", issue d'un assemblage équivalent de Syrah et de Grenache complété par du Tempranillo (cépage roi de la Rioja), est extrêmement parfumée et d'une race purement méditerranéenne. La cuvée "Belle Léone" composée quasi-exclusivement de Syrah assaisonnée de Mourvèdre donne des vins larges, gourmands et d'un éclat exceptionnel. Enfin la cuvée "Les Cistes" montre plus de profondeur et de complexité, mais s'apprécie après quelques années de garde, au regard de sa solide structure tannique. Dernière cuvée, une rareté qui s'affirme aujourd'hui comme le plus accompli des blancs languedociens, la cuvée "Oro". Assemblage de Rolle, Roussanne et Viognier et élevé pendant plusieurs années en cuve, ce blanc montre un équilibre parfait entre onctuosité et tension, le tout dans un ensemble d'une émotion rare.

Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah à 90% et 10% de Grenache provenant des terroirs de Saint Pargoire, village classé sous l'appellation Coteaux du Languedoc. Les vignes sont âgées de 25 ans environ et les fermentations se déroulent traditionnellement en cuve inox et bétons complétées par un peu de foudre. Le premier millésime de Clos des Cistes est 2002. Petit rendement d'à peine 15 hectolitres par hectare.

La robe rubis aux reflets grenat dévoile des senteurs complexes et pure : épices méditerranéennes, garrigue, tapenade, pruneau, dattes et notes fumées/lardées. En bouche, le toucher est très onctueux avec un milieu de bouche large et diffuse sans jamais tomber dans l'opulence alcooléuse. Le vin reste bien vertical avec une longueur fantastique.

HERMITAGE LA CHAPELLE 1999



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.

Géologie du sol

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.

Encépagement

Très vieille Syrah ; taille gobelet sur échalas.

Âge des vignes 40 à 60 ans. Vinification 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. Élevage : 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. Rendements Faibles rendements de 10 à 18 hl / ha. Caractères organoleptiques du produit 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. Accords mets et vins : Tournedos rossini Ris de veau braisé aux morilles Pigeonneau rôti aux cèpes

Température de service 16° à 18°. Durée de conservation 15 à 25 ans.

COTE ROTIE LA LANDONNE GERIN 2007



Le Domaine Gérin existe seulement depuis 1983, mais il représente avant tout une célèbre famille implantée à Ampuis depuis 6 générations, et dont l'un des membres (Alfred Gérin) fut maire d'Ampuis dans les années 1960, et permis de construire de petits chemins et routes permettant l'accès au vignoble de Côte Rôtie, très en pente et non mécanisable. Jean-Michel Gérin a été l'un des pionniers de la renaissance de l'AOC Côte-Rôtie, et grâce à la reprise des vignes familiales, il dispose désormais de 14,5 Ha de vignes en appellation Côte-Rôtie, Condrieu et St Joseph. Certains vins du domaine sont des références, et la première vinification de la célèbre cuvée « les Grandes Places » a eu lieu en 1988, et celle de « La Landonne » en 1996. La plantation du lieu-dit « La Viallière », toujours en Côte-Rôtie, a débuté en 2003 sur des pentes

allant de 40% à 50%. Le millésime 2009 fut donc le 1er millésime à être produit. A ce jour, les 2 fils de la famille (Michaël et Alexis), ont décidé de relever un nouveau challenge avec la plantation de 4 Ha de Côte-Rôtie « Les Lézardes ». Le terroir des Gérin est totalement réparti sur la Côte Brune pour « La Landonne », pour « La Viallière » et « Les Grandes Places ». La cuvée « Champin le Seigneur » est elle issue d'un assemblage de nombreuses parcelles de Côte-Rôtie, dont une majorité du secteur Nord de l'AOC. Le style des vins du domaine est assez moderne, et les élevages sous bois assez appuyés, ce qui peut marquer les vins dans leur jeunesse. Il vaut donc mieux se montrer patient avant de les aborder. Les vins blancs de Condrieu ont sensiblement gagné en race comme en profondeur et les 2 cuvées : « La Loye » comme « Les Eguets », s'avèrent particulièrement séduisantes (avec un supplément de distinction et de maturité sur « Les Eguets », nouvelle cuvée en 2013). Le domaine produit aussi 2 cuvées en IGP des Côtes Rhodaniennes sous le nom « La Champine », en pure Syrah ou en pur Viognier, mais il s'agit de vins gourmands et ronds, à boire rapidement et n'ayant pas l'envergure des autres cuvées. Le domaine est bien noté par la critique internationale, même si le boisé de certains vins rouges de Côte-Rôtie peut sembler parfois un peu appuyé (par un côté torréfié).