

Compte Rendu « Provence VS Languedoc »



Organisateur : Babas

Guest : Guillaume Bléger et Paula

Scribe : Titou

Date : 11 Octobre 2018

Après un été Caniculaire et un septembre étouffant, nous sommes réunis chez Bastien pour la soirée du mois d'octobre.

Le seul jour où il fait un temps de merde depuis 2 mois c'est aujourd'hui et bien bravo Dame nature !!. Absence de Néné pour risque d'accouchement imminent et Mathieu qui est perdu dans les airs .

Il faut stipuler que l'appartement de Bas est idéalement situé en face de la tour Eiffel et dispose d'une magnifique terrasse propice à un apéritif prolongé.

Manque de chance, nous sommes obligées de nous couvrir et rentrer dans le salon.



Bastien a convié un membre du cercle Divino a partager cette belle soirée.

Il s'agit de guillaume qui est un fin limier et un grand connaisseur du terroir Alsacien.

Bienvenue a toi mon guillaume et essaye de porter avec fierté l'étendard du cercle divino.

Nous sommes accueilli avec un champagne de bonne facture, frais , fruit fais et avec une sucrosité bien putassière !! ohhhh pardon c'est Ruinart

Tof : C'est le brut ...ahh .. tu n'a plus de Don Ruinart ?



Il est à noter que la maîtresse de maison s'est surpassé pour l'apéritif, nous sommes bien loin des deux bouts de charcuterie que Maxime nous avait servi l'année d'avant (mais quelle soirée !!).. Tout est à profusion, on se baffe littéralement et bien évidemment, le scribe mange à peine deux petits bouts de pains...

Domaine Huard : La Haute Pinglerie 2012



Un vin hors thème nous est présenté, c'est très bon avec une petite pointe de poire à l'eau de vie et des belles notes de thé vert, citron, fruits frais.

Ça part dans tous les sens et c'est une immense cacophonie !.

Néanmoins, il est à noter que Guillaume, Yo, Max et rejoint par Christophe ont trouvé la région d'origine : Loire

Yo : Bagbo, tu as fait toutes les régions de France et de Navarre avant de te décider ?

Bim..

Aurel : Tu t'es pris pour Titou

Enculé ...

On passe à table avec plaisir et le patron nous dévoile son thème :

Provençe Vs Languedoc

Nous sommes ravis, les 2 régions ont des aficionados et la Provence n'est que rarement mise en avant dans le cercle Bacchus .

Comme tout le monde le sait, Bastien est un amoureux de la biodynamie et forcément ça commence à chamber sur le nombre de bouteilles avec une senteur de cul de poney qu'on va se taper !!

Bastien nous explique les choix de son thème et la proximité des arômes sur les deux régions.

Il nous demande de trouver la région d'origine dans les trois paires en sachant qu'il y a un pirate dans les vins proposés.

Yo : Par contre Bastien, tu peux arrêter de parler du Languedoc Roussillon s'il te plaît Mais de L'AOC Languedoc ... Merci



scribe: ouilleeee

La poutre : Ramasse tes dents

maxou : AIEEEEEEE

Belle crise de rire , et merci a Yo d'avoir remis l'église au milieu du village

1^{ere} Paire : Château La Canorgue Vs Domaine de L'Hortus

Château La Canorgue Blanc



Superbe Domaine situé à Bonnieux . Il est depuis longtemps une référence dans l'AOC Lubéron et ne cesse de glaner des récompenses dans tous les concours Mondiaux.

Le blanc nous est présenté ce qui reste une originalité dans le sens où nous sommes plus facilement attiré par les rouges dans cette appellation.

La couleur est légèrement terne avec un manque de peps dans les reflets.

Nous le portons à nos nasaux quand une effluve vient nous cisailer les poils du nez !!!

C'est alcoleux mon petit ! s'exclame Aurel , nous ne pouvons que acquiescer et il nous déroute totalement . Un citron est trouvé par guillaume et N 1 lui demande d'arrêter d'être gentil et de dire directement a Bastien que son vin est dégeulasse !!.

La bouche ne mérite pas mieux, c'est très amer, plat et une certaine rudesse apparaît en fin de bouche .

Avec Sébastien et Yo, nous décelons de la Roussanne et de la Marsanne . L'hôte nous envoi bouler et nous certifie qu'il n'y a pas un pét de ces deux cépages.

C'est du Vermentino, Clairette, Bourboulenc .

C'est bizarre Bastien car quand j'ai appelé le domaine cette semaine il m'a dit que la Roussanne Marsanne était bien présente !!.



Domaine de L'Hortus Grande Cuvée 2016 IGP Val de Montferrand



Magnifique domaine que nous offre Bastien avec un encépagement qui nous a dérouté .

60% Chardonnay / 20% viogner / 20% Petit Marseng

La robe est magnifique voire scintillante.

Maxime est tout de suite séduit par son nez confit mais non racoleur, il y a du viognier clame t'il !! il a raison. C'est très fin, bien dosé et les fruits du vergers (yo, seb) nous ravis.

C'est pêche pour n 1 et guillaume et la bouche se révèle pleine, sapide et surtout une très jolie longueur !!. Un Grand vin, parole de scribe.

L'assemblée ne se trompe pas sur la localisation des deux vins mais Bastien est déçu du comportement de la Canorgue vu qu'il est toujours multi Médaille or aux concours !!.

Seb : Les Labouré Roi l'étaient également....

No Comment ..

2 ème Paire : Domaine de Montcalmès 2002 VS Château Gasqui 2007

Domaine de Montcalmès 2002 Coteaux du Languedoc



Sur 30ha repartis entre les communes de Puéchabon et d'Aniane, Frédéric Portalié et Vincent Guizard donnent naissance à l'un des vins les plus convoités actuellement dans le Languedoc, qualifié de « découverte prioritaire» par la Revue du Vin de France (RVF février 2005) dans son article sur les grands vigneron de demain.

70% de Syrah, 20% de Grenache et 10% de Mourvèdre composent ce 2002 du Domaine de Montcalmès.

Récoltés sur de petits rendements de 20 à 25hl/ha, les cépages sont égrappés et foulés puis descendent par gravitation dans les cuves. Macération de 28 à 40 jours avec pigeage exclusif sur les 3 cépages, vieillissement en fûts de chêne d'un ou deux vins pendant 24 mois (élevage séparé des différents cépages) et mise en bouteille sans filtration.

On change de registre et on ressent tout de suite le côté chaud .

Le disque est magnifique, tuilé à mourir (rouilllle les gars !!)et l'assemblée a très peur du vin trop cuit et passé.

Heureusement pour nous, la magie du vin opère , c'est grand s'exclame la poutre !!.

Des arômes de truffes et de tapenade nous embaument le nez.

La rétro olfaction est magnifique, le vin est d'une grande fraîcheur et n'est absolument pas au bout de sa vie.

La bouche est confite mais sans lourdeur et un boisé parfaitement intégré.

Le cercle en entier le voit déjà en Languedoc.

Guillaume qui est également expert en Languedoc me glisse à l'oreille que cela pourrait être un vieux millésime de Montcalmes .

Comme quoi le cercle Divino

Château Gasqui 2007 Grande réserve



2007 est une année charnière pour François Miglio car c'est cette année là que notre vigneron, installé à Château Gasqui dans le Var depuis 1991, bascule définitivement vers la **biodynamie**.

Encépagement : 55% Grenache 45% Syrah
moins de 30 mg/l de Soufre ajouté

Ce **Grande Réserve 2007** est un assemblage de Grenache et de syrah qui a "séjourné" 36 mois en foudre et a été mis en bouteille en 2014.

Nous sommes conquis par la trame de ce vin, dès le départ des arômes de fraîcheur et son côté minéral nous emmènes vers des contrées connues.

Nous sourions béatement, ça ressemble bigrement a un Trevallon cette affaire !.

La bouche ne nous en dissuade aucunement. C'est garrigue et très syrah et le boisé nous ramène sur le cabernet sauvignon.

La longueur est sublime et nous commençons déjà à visualiser le millésime.

Nous annonçons avec beaucoup de certitudes que le 1 est le Languedoc (Montcalmés pour guillaume et Yo) et le 2 est Trevallon !!.

Bas : Vous avez raison Messieurs sur la localisation des Vins mais le n 2 n'est absolument pas Trévallon !!.



Aurel : Non mais Aloha serieux !!! C'est qui cette pute ???

Yo et le scribe : tu es bien rôti toi mon petit

Aurel : c'est pas faux je suis un peu jet Lagé !!.

Magnifique duel et un grand bravo à Babas pour ces deux choix et à ce magnifique Carpaccio pour la maîtresse de maison.

Trio : Château Gasqui point G 2007 / Peyre Rose 2005 cuvée syrah léone / Figeac 2006

Château Gasqui Point G 2007



Situé à Gonfaron à 3 km au nord sur la route de Flassans, Château Gasqui affiche 100 ha de terres pour 31 ha de vignes. Ce lieu chargé d'histoire, on y a recensé des traces du néolithique et une fresque datant de l'occupation romaine, a été acquis en 1990 puis confié à Jean-Jacques Coll, œnologue réputé de Provence, lequel a formé François Miglio l'actuel gérant du domaine qui peut s'enorgueillir d'avoir à son actif une vingtaine de campagnes. Pragmatiques, les deux œnologues ont choisi d'orienter la culture du domaine en bio et de privilégier le rouge (60 % de la production), le terroir s'y prêtant plus. Le sol argilo calcaire profond est situé sur un plateau triasique à 280 m altitude, très tardif et sans influence maritime, semi continental. Situé à la limite des deux influences Méditerranée et Sainte Victoire à l'ouest, le vignoble qui n'a jamais grêlé jouit d'une bonne pluviométrie. François applique depuis 2007 la biodynamie stricte certifiée par le label Demeter qui préconise le respect des cycles du rythme cosmique et l'usage de préparations particulières telles que silice, bouse de vache, valériane et orties. La cave, semi enterrée, et construite sous une charpente de 1898, réceptionne la vendange par gravité. Ici pas de pressurage direct ; blanc et rouge purs jus de goutte, sont vinifiés par saignée et macération. François est particulièrement fier de son rosé qui cristallise son art et sa passion. La gamme composée de la cuvée Château dans les trois couleurs, elle recèle aussi une cuvée rouge Point G élevé six ans ainsi qu'une cuvée haut de gamme Corps et Âme en blanc et rouge, pour le moins affûtée.

Il est né d'un assemblage de 80 % de grenache et de 20 % de syrah, et d'un élevage en foudre provençal pour le grenache et en barrique pour la syrah.

C'est une nouvelle fois très frais avec de jolie note de menthe et un minéral très prononcé (yo).

L'alcool est un chouille trop présent pour le scribe et rejoint par la poutre .

La bouche est en adéquation avec le nez , une note de chocolat (tof) donne un supplément d'âme a ce vin légèrement trop monolithique .

Peyre Rose 2005 cuvée Syrah Léone



Le domaine Peyre Rose est devenu une icône du Languedoc par la qualité de ses vins mais également par son caractère commun. Il en fallait du courage et de l'abnégation pour créer ce domaine, dans les années 70, au fin fond des hauteurs du village de Saint-Pargoire. Au milieu des vignes, des chênes verts et des cistes, Marlène Soria vit en harmonie avec la nature.

Le terroir et les sols : Plateaux argilo-calcaires.

Philosophie : Principes de l'Agriculture Biologique.

Informations sur le millésime 2005 : 2005 est une des plus grands millésimes en Languedoc. Un millésime d'années idéales à l'élaboration de grands vins. Un printemps doux, des précipitations suffisantes et un été radieux ont permis d'une qualité exceptionnelle en parfaite maturité.

Vinification et élevage : Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés partiellement. Les vins sont élevés pendant une longue période. Les élevages durent plusieurs années. Ils sont d'abord réalisés dans des cuves

La robe est noir intense avec un pruneau (yo , bagbo) qui l'est tout autant.

Le confit s'impose, sans lourdeur avec cette note crayeuse (Guillaume, titou) qui en impose.

C'est massif (max) mais les épices font leurs apparitions dans ce déluge de puissance (poutre).

Il n'est pas encore tout à fait prêt et 5ans de plus peut l'emmener au firmament pour la majorité de l'assemblée.

Un grand vin se profile....

Figeac 2006



Région : Bordeaux

Appellation : Saint Emilion

Domaine : Figeac

Couleur : Rouge

Contenance (cl) : 75

Robert Parker WA : 91/100

Wine Spectator : 91/100

Revue du Vin de France : 18.5/20

On ne présente plus ce domaine qui a toujours su garder son authenticité et son ambivalence entre la rive Gauche et la rive droite.

C'est une nouvelle fois magnifique et terriblement séduisant.

Seb et le scribe sont enchantés. Quelle race !.

Les fruits noirs sont marquants et embaume le palais.

Le boisé est superbe voir aristocratique (yo et ,1).

Le menthol (guillaume et max) nous délecte le gosier et sa longueur est sublime.

Si le bordeaux ressemblait toujours à cela et bien le scribe signera des 2 mains.

Bravo.

Une nouvelle fois, l'assemblée a fait carton plein et a reconnue les 3 régions.

Par contre, nous n'avons su reconnaitre aucun des 3 vins proposés.

Nous terminons la soirée par un magnifique crémant Rosé D'alsace du domaine Zusslin qui nous a fini la belle bouche.

Un grand merci à nos hôtes qui nous on **régalés** toute la soirée.

Le thème était canon et bravo au cercle qui a su se montrer performant et à l'écoute.

Gagnant en vote :

1^{er} Montcalmés (Yo,Aurel,Guillaume,Max)

2 : Figeac (Seb , titou)

2éme position :

Gasqui : Yo, Max, titou

Montcalmes : Seb , Babas

Figeac : Guillaume , Aurel

Peyre Rose : Tof

