Soirée Du Cercle Bacchus

Dégustation à l'aveugle

Jeudi 2 septembre 2010

Chez Sébastien RAME

Chers amis !

Voici presque un an que nous sommes ensemble pour faire le tour du monde viticole, avec le plaisir et la joie de se retrouver pour passer de bons moments, mais aussi la volonté d'apprendre et de se cultiver autour de ce nectar que nous consommons régulièrement et parfois en (trop ?) grande quantité, sans forcément bien le connaître…

Aussi, afin de faire le point, et de garder cette grande humilité qu'il nous faudra conserver face à ce puits sans fond que nous essayons de découvrir, le thème de ce soir est donc une dégustation « à l'aveugle » .

« Plus on apprend, plus il nous reste à découvrir … »

Les thèmes sont simples :

Nous sommes en France, dans de grandes régions viticoles, chacune d'entre elle ayant son caractère. Les millésimes sont sur deux années (pour des problèmes de cave personnelle pas assez fournie !), mais ces dernières sont rapprochées et équivalentes (2004 et 2006) afin que nous puissions nous concentrer sur les caractéristiques des vins en dehors de leur âge.

- Le but du jeu est de trouver :
    - Les régions (cela serait déjà très bien !):
        - Bordeaux Rive droite
        - Bordeaux rive gauche
        - Bourgogne
        - Beaujolais
        - Cote du Rhône

    - Les appellations (On peut toujours rêver !)
        - Pomerol
        - Margaux
        - Echézeaux
        - Juliénas
        - Côte Rotie

    - Enfin les crus (certains en sont capables, plus par leur connaissance de ma cave personnelle que par leur culture œnologique !)
        - Château l'Evangile (2004)
        - Château Giscours (2004)
        - Cave privée de chez Antonin Rodet (2006)
        - Vieilles vignes de chez Roux(2006)
        - La brune et la blonde de chez Guigal (2004)

Bonne dégustations !

CHATEAU GISCOURS 2004

Appellation : Margaux

Classement : Troisième grand cru classé

Second vin : La Sirène de Giscours

Superficie : 137 hectares

Cépages : 55 % de Cabernet Sauvignon, 40 % de Merlot, 5 % de Cabernet Franc et de Petit Verdot

Production moyenne : 25000 caisses

Meilleurs millésimes : 1982, 1990, 1991, 1996, 2000, 2005

Age du vignoble : 30 ans

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle en cuves inox et béton avec thermo-régulation et macération longue à chaud

Elevage : 15 à 18 mois de barriques (neuves 50%) - Collage au blanc d'œuf

CHÂTEAU GISCOURS : Légendaire

Le seul nom de Giscours, au passé prestigieux, évoque l'excellence des grands Bordeaux. Telle la Grande Rome, Giscours tire sa légende des collines majestueuses qui l'entourent, corps de son terroir. Bercé par les vents, faisant face à la Gironde, ce Margaux à la finesse exemplaire passe pour une référence en la matière. Hôte du splendide château renaissance, Eric Albada Jelgersma, homme d'affaire hollandais et sa famille, francophiles de longue date, amoureux du Médoc, préside aujourd'hui à la destinée prometteuse de Giscours. (*Wineandco. Com)*

De plus en plus qualitatif, repris de main de maître par une nouvelle équipe, des chais rénovés, le Château bénéficie d'un grand terroir, sur 142 hectares plantés majoritairement de Cabernet-Sauvignon (55 %) et Merlot (35 %), le reste en Petit Verdot et Cabernet-Franc. Il faut donc déguster à nouveau ses plus récents millésimes. Depuis 1996, Giscours est en plein renouveau qualitatif avec des prix tout à fait abordables. *(1855.com)*

Giscours 2004

Description

****** RVF**
16/20 Bettane et Desseauve Tast Pro Avril 2005
90-92/100 Parker
89-91/100 Wine Spectator
****** Decanter**
Coup de coeur Jacques Dupont Le Point

Assemblage de 60% de Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot, élevé 15 à 18 mois (50% en barriques neuves), Giscours 2004 se révèle dense et riche, doté d'une belle structure tannique et de beaucoup de rondeur. Arômes de petits fruits rouges et noirs, de cassis, de fumé se retrouvent au nez et en bouche.
Giscours reste l'un des Margaux les plus réguliers, les plus représentatifs et les plus appréciés, **2004** étant dans cette droite ligne. Giscours 2004 est encore une fois au sommet. **Bravo !**

1855
91
Parker
90
Wine Spectator
17
J. Robinson
4
Decanter
89
Quarin
17,5
Le Point
88
IWC

CHATEAU L'EVANGILE 2004

Subtil et Elégant

Le grand vin de Château L'Evangile est décrit dans une ancienne édition des « Grands vins de Bordeaux » (éditions Dussaut) comme « des vins pleins, élégants, dotés d'un bouquet et d'une finesse incomparables ». Pour de nombreux amateurs, la qualité subtile et élégante est en effet la marque de ce vin.

Appellation : Pomerol

Classement : NA

Second vin : Blason de l'Evangile

Superficie : 14.5 hectares

Cépages : 80 à 90% de Merlot, 10 à 20 % de Cabernet Franc

Production moyenne : 2000 à 3000 caisses par ans (55 000 bouteilles env)

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle

Elevage : 18 mois de barriques (neuves 70%)

L'Evangile : Aux fondations du vignoble de Pomerol

La famille Léglise, originaire de Libourne, est à l'origine de Château L'Evangile. Elle participe activement vers le milieu du XVIIIème siècle à la constitution du vignoble de Pomerol. L'Evangile apparaît alors sur les cadastres de 1741 sous le nom de Fazilleau.

Au tournant du XIXème siècle, le domaine L'Evangile se présente déjà dans une configuration proche d'aujourd'hui avec une étendue d'environs 13 ha lorsqu'il est cédé à un avocat dénommé Isambert. Celui-ci 'baptise' le domaine du nom de L'Evangile. En 1862, L'Evangile est racheté par Paul Chaperon dont les héritiers, avec la famille Ducasse, vont rester propriétaires jusqu'en 1990. Paul Chaperon va asseoir la notoriété du Domaine et faire construire la demeure de style Second Empire de L'Evangile. Dès la seconde édition du Cocks Féret en 1868, L'Evangile est répertorié et considéré comme un «Premier Cru du Haut-Pomerol».

Au décès de Paul Chaperon vers 1900, ses descendants vont conduire la propriété jusqu'à Louis Ducasse en 1957 qui reprend la propriété en déclin et fortement touchée par les gelées de 1956. Il va s'attacher avec succès à renouveler le vignoble et à restaurer le rang de L'Evangile. A partir de 1982, c'est sa veuve, Simone Ducasse, qui assurera la continuité familiale.

En 1990, soucieuse d'assurer à l'exploitation une continuité des soins et une pérennité, la famille Ducasse vend l'Evangile aux les Domaines Barons de Rothschild (Lafite). L'influence de DBR se traduit d'abord par une sélection plus affinée du grand vin et la création du Blason de L'Evangile comme second vin. L'effort porte aussi sur l'état sanitaire des vignes avec un plan de restauration et de renouvellement partiel engagé depuis 1998. La complète rénovation du cuvier et des chais à partir de 2002 permettra au domaine L'Evangile de finaliser sa nouvelle configuration.

De 1995 à 2005, c'est une décennie de remarquables millesimes qui a couronné ces travaux. Parmis ceux-ci il faut distinguer les 1995-1996, 2000 et un exceptionnel 2005 !

Evangile 2004

****** RVF**
90-93/100 Parker
89-91/100 Wine Spectator
****** Decanter**

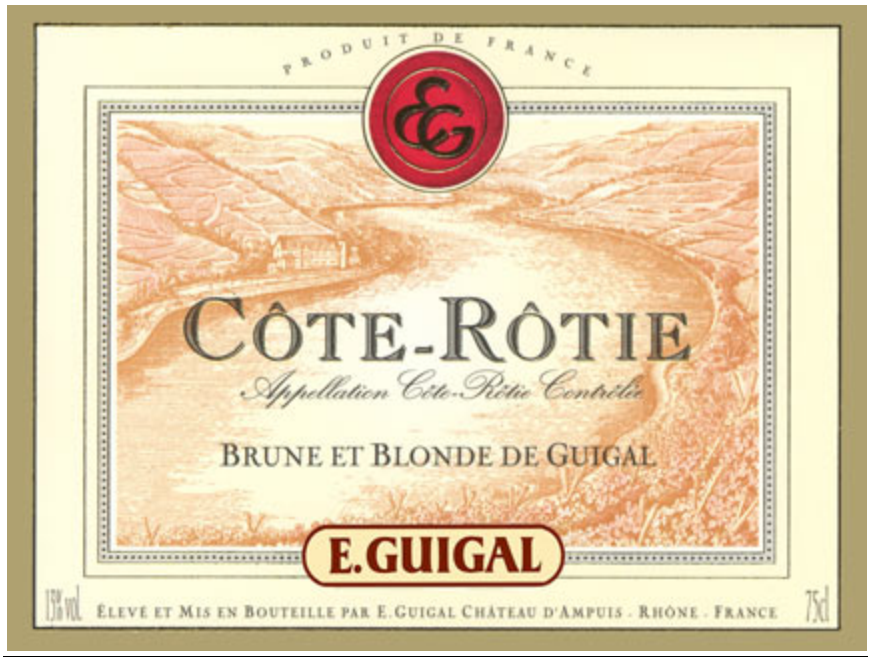
Le millésime a été marqué par un hiver moyennement pluvieux, un printemps très arrosé, un été sec et frais et un mois de septembre et d'octobre extraordinaire permettant une maturité phénolique des raisins remarquable

Description du millésime

Croyez-en notre bonne parole, l'Evangile 2004 vous guidera vers les premières marches du Paradis.
Le premier nez est marqué par des notes toastées, provenant du bois, puis le vin s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, de réglisse, de cassis, de fruits mûrs.
La bouche est ample, riche, puissante, avec une acidité présente mais tout à fait intégrée. Vin équilibré, long, plein, ce Pomerol offre une très belle image de son terroir dans ce millésime. *(1855.com)*

Ce millésime se montre intense au nez avec des notes grillées, vanillées et des notes de fruits frais, de framboise, de mûres et de cassis. En bouche, le vin présente une belle intensité avec des tanins soyeux et mûrs. La finale se révèle longue et puissante. *(Wineandco.com)*

Côte Rôtie Brune Et Blonde
de chez Guigal 2004



Les vins de Guigal : incontournables en Vallée du Rhône

Fondée en 1946 à Ampuis par Etienne Guigal, la célèbre maison de la Vallée du Rhône est depuis longtemps une référence à la renommée internationale.
On ne présente plus les célèbres Côte Rôtie La Mouline, La Landonne et La Turque, que les amateurs s'arrachent à travers le monde. Guigal est devenu gage de typicité d'un terroir, d'une rigueur de travail, 50 ans de savoir faire, un demi siècle d'amour du vin.
C'est l'un des maîtres de la Vallée du Rhône.

Le Domaine GUIGAL est propriétaire à Condrieu et à Côte-Rôtie sur des parcelles illustres donnant entre autre ‘La Doriane’ en Condrieu, les célèbres Crus de Côte-Rôtie ‘La Mouline’, ‘La Turque’ et ‘La Landonne’, le Côte-Rôtie Château d’Ampuis.
L’Ermitage ‘Ex-Voto’ est produit dans les plus grands millésimes tandis que les Saint-Joseph ‘Lieu-Dit Saint-Joseph’ en blanc et en rouge ainsi que le célèbre Saint-Joseph rouge « Vignes de l’Hospice » constituent de véritables références pour cette Appellation.

La Maison GUIGAL vinifie et élève dans ses caves à Ampuis les Appellations septentrionales de la Vallée du Rhône que sont Côte-Rôtie, Condrieu, Hermitage, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage.
L’élevage des grandes appellations méridionales Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Tavel et Côtes-du-Rhône est également assuré dans les caves d’Ampuis.

La viticulture est abordée depuis toujours dans un respect omniprésent de l’environnement.
En effet, **une lutte raisonnée contre les maladies et les parasites de la vigne** permettent aux raisins cultivés au sein du Domaine de révéler pleinement la complexité des plus beaux terroirs de Condrieu et de Côte-Rôtie.

Le travail de sélection et d’excellence dans la vinification de générations en générations **permet au Domaine GUIGAL de présenter chaque année le Condrieu et le Côte-Rôtie Brune & Blonde de Guigal**, véritables références dans ces deux appellations prestigieuses.

Le vignoble de Côte-Rôtie s’**étend sur une surface d’environ 215 hectares** et est composé de la Côte Brune, en amont du ruisseau du Reynard et de la Côte Blonde, située en aval. Présente sur ces lieux depuis près de 24 siècles, ces vignes furent plantées par les Romains.
La Côte Brune s’extériorise virilement par la présence presque exclusive de la Syrah.
La Côte Blonde quant à elle offre une sérénité très féminine grâce à sa richesse en Viognier qui affine la Syrah. Plus qu’un musée puisqu’il reste fécond, ce vignoble a depuis toujours un rendement volontairement limité.

A Côte-Rôtie, la maison GUIGAL possède plusieurs fleurons dont le Côte-Rôtie « La Mouline » situé sur la Côte blonde et dont l’infrastructure du vignoble se distingue par une forme caractéristique d’amphithéâtre Romain. Dans ce théâtre antique, chose unique, le plaisir descend des gradins vers l’arène.
La Turque, située sur la Côte Brune bénéficie d’une exposition privilégiée plein sud et d’un terroir complexe constitué de schistes et d’oxyde de fer qui confèrent à ce vin finesse et puissance.
La Landonne impressionne par ses pentes vertigineuses de près de 45 degrés. Elle est plantée exclusivement de Syrah.
Enfin, le Côte-Rôtie Château d’Ampuis est issu de parcelles historiques qui constituent également les plus beaux terroirs du Domaine GUIGAL.

GUIGAL Cote Rotie Brune et Blonde 2004

Marcel Guigal a "mis au monde" ce petit terroir de la Grande Côte Rôtie, s'étalant sur les deux versants d'une colline aride. C'est sans doute la plus pure expression de Syrah qui existe. Ses arômes suaves de fruits rouges, son opulence, en font un vin subjuguant

Description du millésime 2004

Le **côte Rôtie Brune et Blonde 2004** a une robe sombre de couleur rouge rubis.
Au nez des Arômes d'épices, de petits fruits rouges et arômes délicats du bois.
En bouche ce vin a des tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de Vanille.
Une très bonne harmonie entre une acidité imperceptible et des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé.

Notations

1855

86

Parker

91

Wine Spectator

92-94

IWC

ECHEZEAUX Grand Cru
Antonin Rodet Cave Privée 2006

LA BOURGOGNE

Bourgogne, mot magique qui partout dans le monde évoque les grands vins
et qui symbolise à lui seul l'histoire, la tradition, l'intimité et la beauté. Nos amis qui viennent d'ailleurs nous envient notre qualité de vie, dans une nature somptueuse, à faire un métier de création et d'exigence.

La bourgogne en chiffre c'est :
- 5 vignobles totalisant 25 000 hectares
- 100 Appellations d'Origine Contrôlée
- 570 climats
- 4730 producteurs
- 176 millions de bouteilles produites par an
- 1 milliard d'euro de CA, 550 millions à l'export

2 cépages principaux : Pinot Noir (pour les rouges), Chardonnay (pour les blancs)
39 % de vins rouges
61 % de vins blancs

La bourgogne est le seul vignoble français "100 % AOC" et comptabilise à lui seul 100 AOC sur les 470 existantes en France.

L'histoire du vin n'est pas si récente qu'on pourrait se l'imaginer, son existence remonte à l'antiquité.

Durant la seconde moitié du Ier siècle, on note une existence certaine du vignoble bourguignon et c'est en 312, qu'une première description du vignoble beaunois est faite.
Notons que de nombreuses amphores à vin ont été découvertes à Bibracte et Alésia.
C'est ensuite l'Eglise qui a permis l'expansion de la culture de la vigne, en étant longtemps la seule tenante du savoir-faire en terme de conduite de la vigne et de vinification. Tout cela pour une seule raison : le besoin de vin pour l'Eucharistie !

Petite annecdote : on raconte qu'en 1693, Fragon prescrivit comme remède à son patient "le vin vieux de Bourgogne" comme vin de régime !

C'est en 1719 que naît la première société de secours mutuels dite de Saint-Vincent, à Volnay, dont le but était l'entraide matérielle et spirituelle entre les membres vignerons.
Enfin, un décret de 1936 inaugura le système des AOC, dont les premiers bénéficiaires furent : Mercurey, Musigny, Chambolle-Musigny, Fixin, Romanée-Saint-Vivant, Gevrey- Chambertin, Pouilly-Fuissé, Pommard et Vosne-Romanée.

Nombreuses sont les appellations sur le territoire bourguignon. Cette particularité permet à nos vins d' exprimer la diversité de nos terroirs ainsi que leur potentiel à créer des vins complexes, authentiques, à la pureté aromatique exceptionnelle.

Premier repère: les cépages.
Pour le vin blanc les cépages sont les suivants : le Chardonnay (46% de l'encépagement) et l'Aligoté (6% de l'encépagement).
Pour les vins rouges les cépages sont : le Pinot Noir (36% de l'encépagement) et le Gamay (11% de l'encépagement). Les suivants forment 1% de l'encépagement : Sauvignon, Pinot Blanc...

Deuxième repère: les appellations.
Les appellations régionales sont produites sur l'ensemble ou une partie de la région; elles sont au nombre de 23 soit 53% de la production. Les appellations communales (au nombre de 44 soit 35% de la production) sont suivies ou non d'un nom de climat, puis les appellations premiers crus (10 % de la production) et grands crus (2% de la production) sont produites sur l'aire délimitée d'une commune.

La Bourgogne compte 5 vignobles : le Chablis, la Côte Chalonnaise, la Côte de Beaune, la Côte de Nuits et le Mâconnais. Ce vignoble est riche et varié...

Le vignoble de Chablis :
Il a une superficie de 4600 ha et produit exclusivement du vin blanc. Il se divise en 4 catégories : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.
Le vignoble de la Côte Chalonnaise :
Il a une superficie de 4200 ha et une production se divisant entre 62% de vin rouge et 38% de vin blanc.
Le vignoble de la Côte de Beaune :
Il a une superficie de 5900 ha et

une production se divisant entre 60% de vin rouge et 40% de vin blanc. Ce vignoble comprend le vignoble des Hautes-Côtes de Beaune (780 ha).
Le vignoble de la Côte de Nuits :
Il a une superficie de 3600 ha et une production se divisant entre 93% de vin rouge et 7% de vin blanc. Ce vignoble comprend le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits.
Le vignoble du Mâconnais :
C'est le plus grand avec une superficie de 6700 ha. Il a une production se divisant entre 87% de vin blanc et 13% de vin rouge.

LA MAISON ANTONIN RODET

Antonin Rodet propose des vins dont l'authenticité et la qualité sont garanties par la passion et la compétence des vignerons, des œnologues et des cavistes qui les élaborent. Une même équipe s'occupe de la sélection et de la
vinification de l'ensemble des vins. Engagée en amont avec les producteurs, le hasard n'a guère de place lorsqu'il s'agit de sélection.

DEPUIS 1875 - Référence des Grands Bourgognes

L'histoire de la Maison ANTONIN RODET commence avec le mariage d'un lyonnais et d'une jeune fille de Mercurey. Proche des vignerons, Antoine Rodet se lance avec talent dans le négoce du vin. Son fils Antonin laissera son nom à la Maison. Avec son gendre, le Marquis de Jouennes, propriétaire du Château de Chamirey à Mercurey, ils consacrent leur connaissance du vin et leur savoir-faire à Antonin Rodet dont ils ont fait l'un des noms les plus respectés de Bourgogne. Le Marquis a considérablement développé la Maison ANTONIN RODET en prenant en charge de prestigieux vignobles et en faisant prendre à l'entreprise la place de leader incontesté de la Côte Chalonnaise.

En 1991, ANTONIN RODET ouvre son capital à la maison champenoise Laurent-Perrier. En 1997 le groupe Sequana Capital (ex Worms & Cie) acquiert la totalité du capital de la Maison. En juillet 2007, Xavier Dufouleur prend la succesion de Philippe Vidal et consacre toutes ses compétences et son énergie au service d'un nouveau développement du groupe RODET/DUFOULEUR. Son management intègre un souci clairement exprimé de consolider la position viticole de la Maison ANTONIN RODET.

Millésime de 2006 en Bourgogne

L'année se caractérise par un hiver 2005-2006 froid et rigoureux, accompagné de nombreuses chutes de neige, puis par des conditions climatiques très changeantes, avec des fluctuations brutales des températures, tout au long du printemps et de l'été :

- Mars/début Avril : frais et pluvieux ; puis mi-Avril mi-Mai : doux et pluvieux
- Mi-Mai/début Juin : froid ; puis mi-Juin/fin Juillet : très chaud voire caniculaire
- Juillet : le mois de Juillet est le plus chaud en durée, depuis très longtemps
- Août : froid et maussade (gris et humide) et enfin Septembre : chaud et ensoleillé

Malgré toutes ces conditions très contrastées, le cycle végétatif de la vigne en 2006 suit une évolution tout à fait classique. Toutefois, en Juin, grâce à des températures très élevées, la floraison est extrêmement rapide, concentrée sur à peine quelques jours et l'évolution de la végétation est alors fulgurante jusqu'à la fin du mois de Juillet.

Maturation des raisins

Les températures très fraîches et les pluies du mois d'Août ne sont pas un frein au déroulement de la véraison et à l'évolution normale de la maturation des raisins. Par contre, ces conditions climatiques de fraîcheur et d'humidité ont exigé un très grand savoir-faire et une très grande précision de la part des vignerons quant à la conduite des vignes pour une maîtrise parfaite du Mildiou et du Botrytis.

Vendanges

Grâce au mois de Septembre ensoleillé et très doux, les vendanges commencent vers le 18 Septembre par le chardonnay et puis, continuent vers le 23 Septembre par le Pinot Noir et se déroulent dans de bonnes conditions.

Les vins

La qualité des vins blancs de ce millésime semble exceptionnelle, avec des vins qui présentent beaucoup de richesse, une très belle expression aromatique et un bel équilibre entre fraîcheur et souplesse. Cette réussite tient cependant au choix précis de la date de récolte (18-20 Sept) afin de préserver un très bel état sanitaire et une qualité de maturité exceptionnelle. Notons que le chardonnay n'a pas été affecté par les contrastes climatiques.

La qualité des vins rouges est le résultat indéniable de deux principaux paramètres, le tri très sévère des raisins (à la vigne et sur table de tri) et un suivi des vinifications et des macérations d'une très haute précision. Le Pinot Noir, lui, a été très sensible aux fortes variations climatiques.

ECHEZAUX

Au nord du village, entre Vosne-Romanée et Vougeot, se trouve le petit vignoble de Flagey-Echezeaux. Ces deux "fleurons" ont pour noms : échezeaux et grands-échezeaux, deux grands crus.

Cépage : 100% Pinot Noir

Origine : Bourgogne - France

Région : Côte de Nuits

Classification : Appellation Grand Cru

JULIENAS
« Cuvée Vieilles Vignes » de chez Patrick Roux 2006

LE BEAUJOLAIS

“Le plus sensuel des vignobles” d’après la Revue du Vin de France, s’étend sur 21 655 hectares et court le long d’un ruban de 10 à 15 kilomètres de large sur 50 kilomètres de long, de Mâcon au nord à Lyon au sud, sur les flancs vallonnés des monts du Beaujolais qui atteignent une altitude de 700 à plus de 1 000 m.

Le cépage ‘Gamay noir à jus blanc’ règne en maître sur cette terre bénie des dieux, et de la plus brillante façon puisqu’il offre une extraordinaire palette de vins, des plus fins et aromatiques, les Beaujolais et Beaujolais Villages, aux plus riches et complexes, les dix crus du Beaujolais, possédant chacun un caractère spécifique lié aux différents terroirs : Brouilly, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint-Amour.

On trouve aussi dans les appellations Beaujolais et Beaujolais Villages une véritable star : le Beaujolais Nouveau, que le monde entier attend avec impatience le troisième jeudi de novembre.

En effet, quelle merveilleuse et intemporelle idée que de fêter le vin nouveau, pour partager un moment de convivialité au début de l’hiver et découvrir les flagrances et arômes du nouveau millésime.

De manière plus confidentielle, certains vignerons en Beaujolais et Beaujolais Villages élèvent de somptueux vins Blanc (issu du cépage Chardonnay) et Rosé (issu du cépage gamay), ainsi que des crémants surprenants.

L’ensemble de la gamme beaujolaise est à découvrir, car comme le précise le guide ‘Gerbelle et Maurange’ de la Revue du Vin de France : « Dans tous les cas, le vignoble Beaujolais offre les meilleurs rapports prix/plaisir de France, que ce soit en Beaujolais, en Beaujolais Villages ou encore dans les crus. Le résultat vous étonnera. ».

Un cépage : le Gamay noir à jus blanc

Caractéristique et singularité des vins de Beaujolais, un seul cépage donne vie à l'ensemble de ses appellations : le **Gamay noir à jus blanc**. Présent en Beaujolais depuis le début du XVIIe, ce cépage a su accompagner les évolutions du vignoble et des traditions culturales collectives. Et c'est bien sur les sols argilo-calcaires et les terrains granitiques du Beaujolais que le plant a trouvé sa terre de prédilection Près de 70% des 36 000 hectares plantés en Gamay noir à jus blanc à travers le monde appartiennent au vignoble beaujolais.

Jadis surnommé **petit Gamay**, **Gamay rond** ou encore **Bourguignon noir**, ce cépage résistant et fertile appelle des soins de tous les instants pour conserver sa vigueur et maîtriser ses rendements. Son épanouissement passe par une densité de plantation serrée, entre 6 000 et 13 000 pieds à l'hectare. Dans les Beaujolais-villages et les crus, sa taille est courte (dite en gobelet, en éventail, en charmet ou encore en cordon), mais l’appellation Beaujolais permet également une taille longue. Elle ne conserve jamais plus de 3 à 5 cornes sur chaque cep pour un maximum de 10 bourgeons (les yeux).

Juliénas : Il est des vins qui ont du caractère !

Parfumé comme un printemps, il révèle vite un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d’arômes floraux.

Généreux comme le vent qui chahute ses collines, il réjouit les yeux de sa robe rubis profond et intense.

Issu d’un sol de schiste et de granit, ce vin nerveux s’apprécie aussi bien jeune qu’après quelques années de bouteille où il supporte très bien la marque du temps.

Le Juliénas est le vin de référence de nombreux journalistes qui ont plus d’une fois chanté ses louanges.

Plus d'une soixantaine de vignerons cultivent le Juliénas, à l'origine sans doute de la vocation viticole du Beaujolais. Marqué par **la plus forte diversité de terrains** du vignoble de Beaujolais, ce cru apporte une robe d'un rubis intense et profond, des arômes de fraise, de violette, de cannelle, de groseille et de pivoine, libérant un goût charnu et charpenté, discrètement épicé, avec une belle longueur en bouche. Cultivés de 230 à 430 mètres d’altitude, les ceps se partagent entre sols d’origine granitique à l’ouest et terrains sédimentaires à l’est. Ils appellent à laisser vieillir les bouteilles 2 ou 3 ans afin que les nuances de vanille et d’épice s'expriment.

Les millésimes en Beaujolais

Le millésime représente l'année de récolte des raisins ayant servi à produire un vin. D’acceptable à exceptionnel, le millésime constitue un repère important pour apprécier la qualité d'un vin. Sachant qu’il exprime les conditions climatologiques d’une année, le millésime ne saurait cependant impliquer l'intégralité des milliers de cuvées produites en Beaujolais. Les nuances particulières à chaque terroir, le savoir-faire spécifique de chaque viticulteur ou de chaque négociant sont autant de critères à considérer.

Appréciation :

♥♥♥♥♥ : EXCEPTIONNEL (Millésime " du siècle " ou de la décennie)
♥♥♥♥ : EXCELLENT
♥♥♥ : BON
♥♥ : ASSEZ BON
♥ : ACCEPTABLE

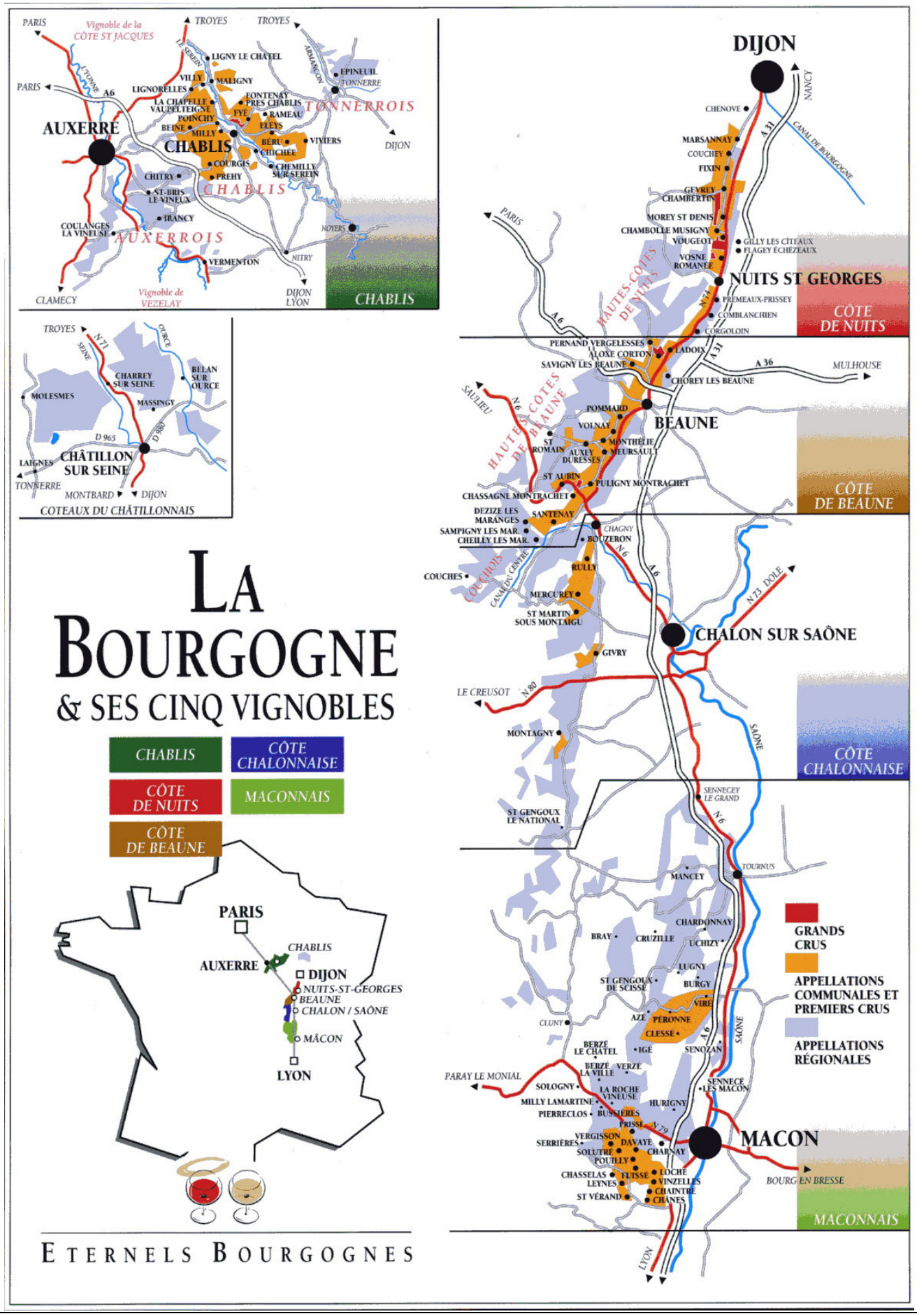
Capacité de garde :
A : de 1 à 3 ans
B : de 3 à 5 ans
C : au delà de 5 ans

Ces notes objectivement critiques sont basées sur des observations générales.
Il va de soi que cela ne saurait impliquer l'intégralité des milliers de cuvées de chaque appellation et les nuances particulières de chaque terroir et millésime. Le travail du viticulteur ou du négociant peut également justifier d'appréciations qui diffèrent quelque peu de ce qui précède

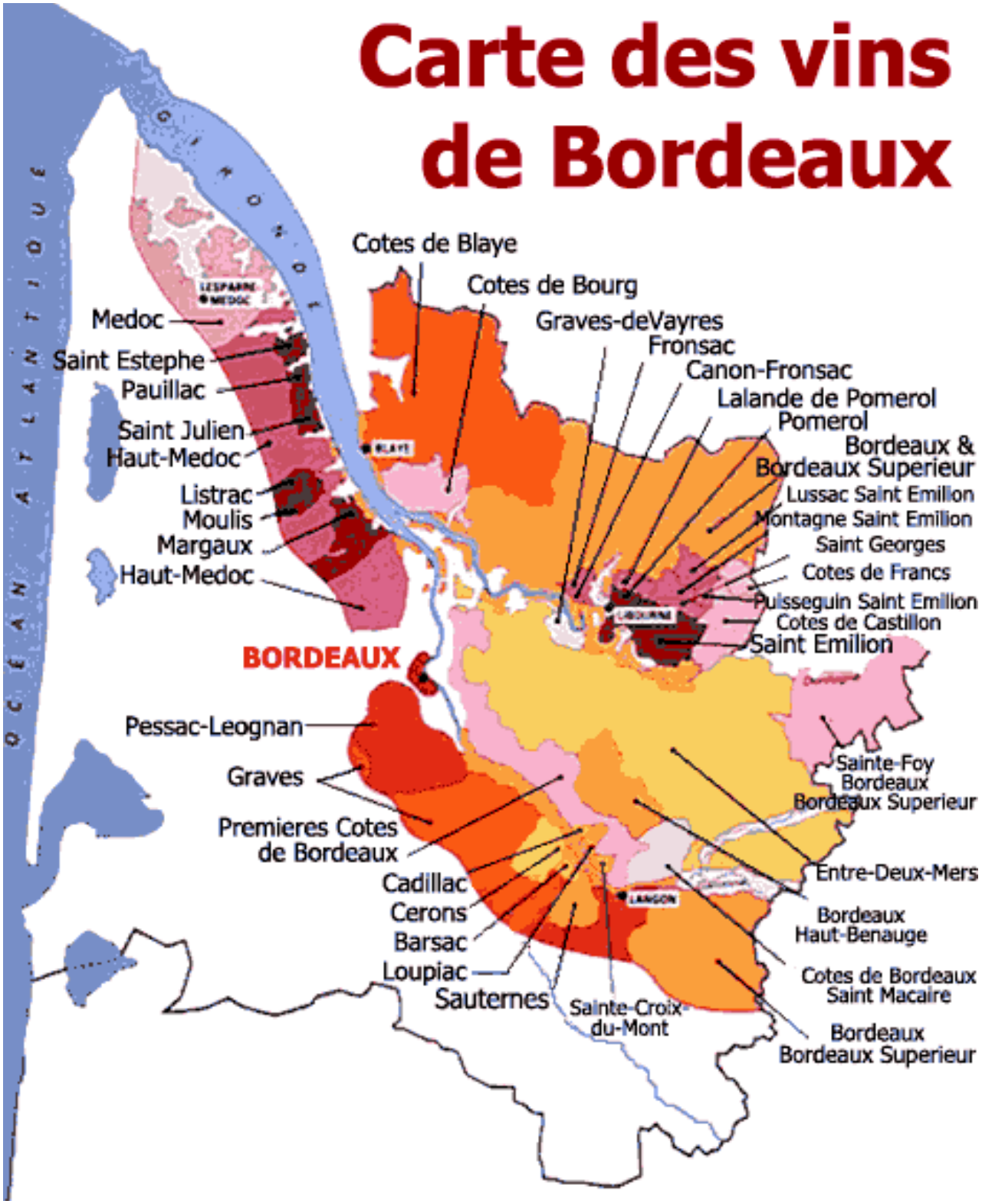
Millésime	Beaujolais Nouveau	Beaujolais et Beaujolais Villages		Crus du Beaujolais	
		Appréciation	*Capacité de garde*	*Appréciation*	*Capacité de garde*
1988	??	???	A	??	A
1989	???	?????	C	????	C
1990	????	????	B	????	C
1991	???	?????	C	?????	C
1992	???	??	A	??	A
1993	??	???	A	????	C
1994	???	???	A	???	B
1995	???	????	C	????	C
1996	???	???	B	??	A
1997	????	????	C	????	C
1998	???	???	B	???	B
1999	????	???	B	????	C
2000	?????	????	C	????	C
2001	??	???	B	???	B
2002	??	??	A	???	B
2003	?????	?????	C	?????	C
2004	???	????	A	???	B
2005	?????	?????	B	?????	C
2006	????	????	B	????	C
2007	???	???	A	???	B
2008	???	???	A	???	B

ANNEXE

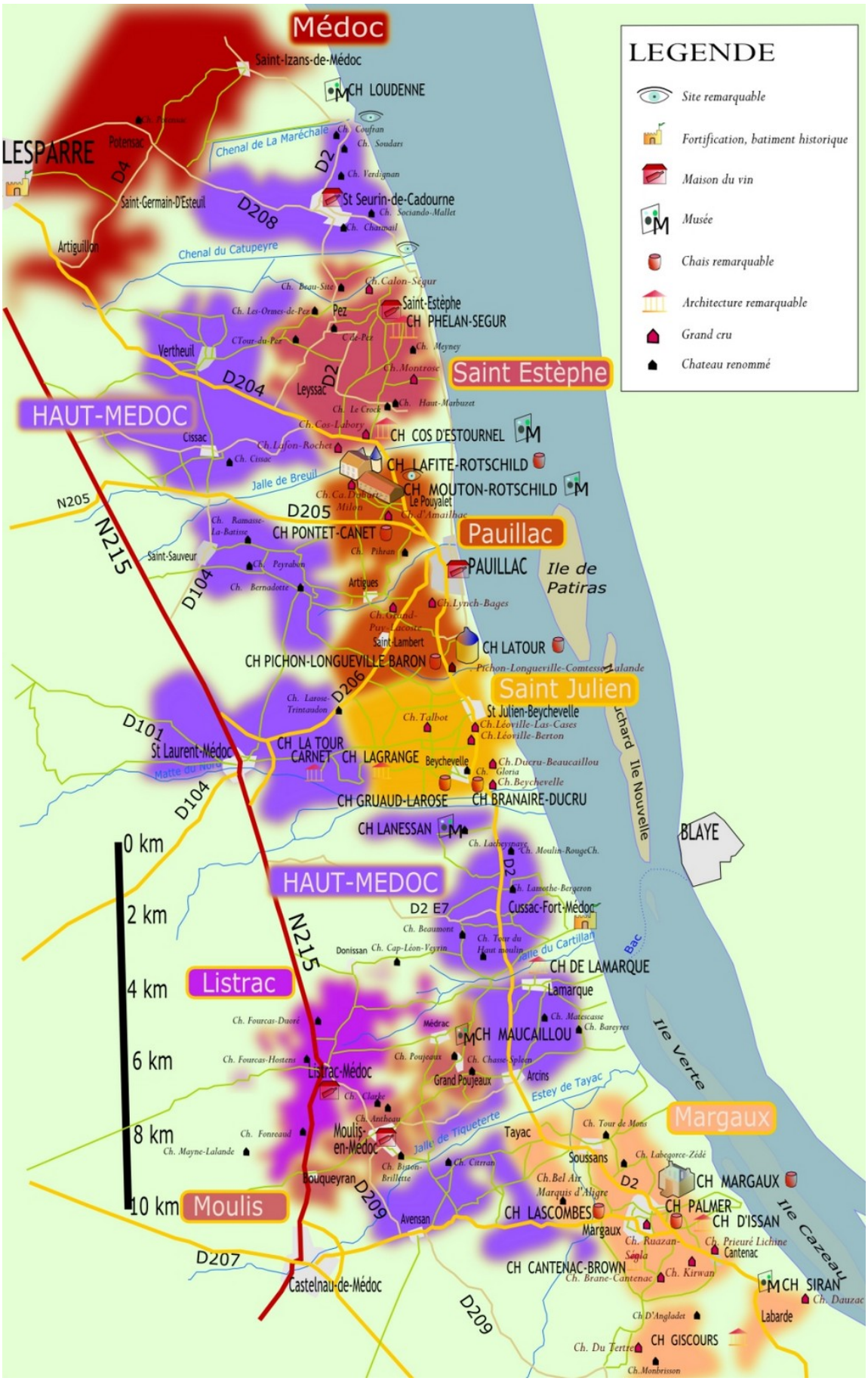
CARTE DE LA BOURGOGNE



CARTE DU BORDELAIS



CARTE DU MEDOC

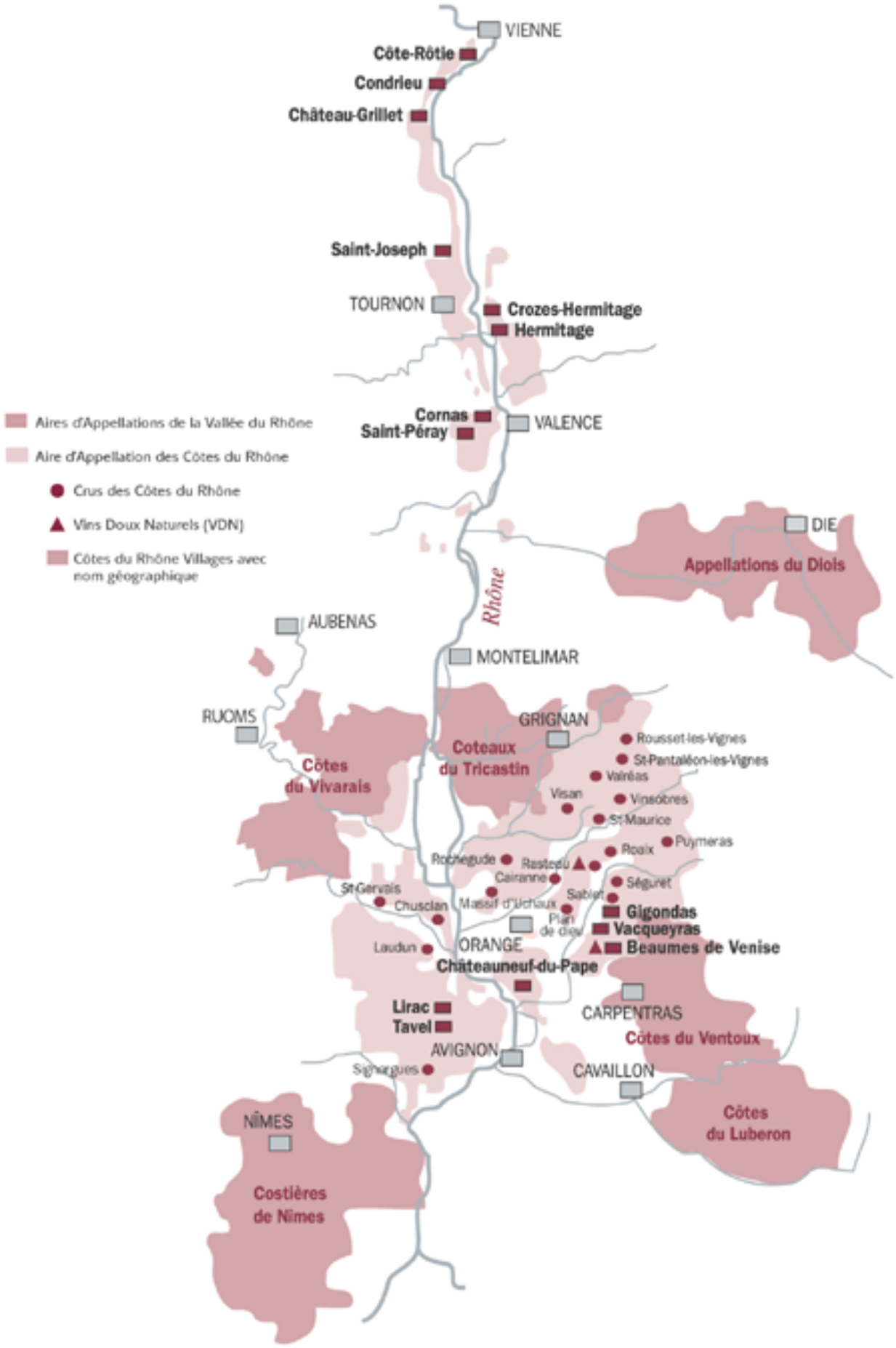


CARTE DU POMEROL

CARTE DU BEAUJOLAIS

Villes et Villages
Gîtes
Chambres d'hôtes
Viticulteurs
Paintball
Restaurants
Hôtels

Saint Amour Bellevue
Jullié
Ouroux
Julienas
Monsols
Chapelle de Guinchay
Vauxrenard
Chénas
Romanèche
Avenas
Thorins
Les Ardillats
Chiroubles
Fleurie
Lancié
Villié-Morgon
Beaujeu
Corcelles en Beaujolais
Régnié-Durette
Quincié
Cercié
St Jean d'Ardieres
St Lager
Belleville
Charentay
Le Perreon
Lamure sur Azergues
St Etienne des Oullieres
Vaux en Beaujolais
St Georges de Reneins
Salles -Arbuissonnas
Saint Julien
Cublize
Arnas
Montmelas
Rivolet
Gleizé
Lacenas
Villefranche sur Saône
Chamelet
Cogny
Amplepuis
Létra
Liergues
Ville sur Jarnioux
Jarnioux
Pommiers
Oingt
Anse
St Laurent d'oingt
Theizé
Bois d'Oingt
Lachassagne
Frontenas
Saint Vérand
Ambérieux
Bagnols
Alix
Tarare
Legny
Chatillon
Chazay d'Azergues
St Germain sur l'Arbresle
Fleurieux

Copyright Tourisme Beaujolais.com

CARTE DES COTES DU RHONE