



**DEGUSTATION CHEZ YO :
« MONOCEPAGE DE WHITEWINE »**

LE 25 NOVEMBRE 2010

Nous sommes toujours flattés d'être conviés à visiter de belles caves garnies mais les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis; elles marquent d'une pierre blanche cet instant privilégié et l'on a plaisir encore longtemps à se les remémorer.

Paul BOCUSE

1. Quelques mots sur la vinification des blancs	4
2. Loire (Pineau de Loire)	6
3. Sud Ouest (Chenin Colombard).....	7
4. Rhône méridional Saint Joseph Blanc (Marsanne).....	9
5. Condrieu (Viognier)	10
6. Bourgogne (Chardonnay)	11
7. Alsace (Riesling).....	12
8. Bordeaux (Sauternes : Sémillon, Sauvignon).....	14
9. Ordre et plats	16

1. Quelques mots sur la vinification des blancs

Ce paragraphe n'est pas une présentation exhaustive de la vinification des vins blancs qui présente autant de processus qu'il existe de vins blancs, mais pour présenter les étapes clefs de la préparation de ce nectar...

La vinification des blancs se différencie de celle des vins rouges d'une part par la couleur et d'autre part par la composition du produit obtenu. En effet, dans cette méthode, il n'y a aucun contact recherché entre la partie solide de la vendange et le jus. Outre sa faible colorisation, le vin sera bien moins riche en tanins et autres éléments dissous pendant la macération. Cette différence de composition ne vient donc pas que de la matière première, puisque l'on peut faire du vin blanc à partir d'un cépage rouge (ex : Champagne à partir du pinot noir).

On peut ajouter que l'élaboration des vins blancs est plus délicate que les vins rouges, car la matière première est plus sensible et donne des produits de plus faible constitution.

L'extraction du jus

L'extraction du jus se fait avec le maximum de soin en faisant appel au foulage, à l'égouttage et au pressurage. Pendant toutes ces opérations, il faut éviter tout contact excessif avec l'oxygène car le moût blanc est très sensible à l'oxydation.

1. l'égouttage

Il a pour but de séparer le jus des matières solides pour diminuer le volume à pressurer.

2. le pressurage

On récupère là le jus contenu dans le marc. Le pressurage doit être suffisamment puissant pour sortir tout le jus mais pas trop pour éviter l'écrasement des rafles et des pellicules qui pourraient libérer leurs constituants. Les appareils couramment utilisés sont les pressoirs hydrauliques, les pressoirs horizontaux et les pressoirs continus.

3. le débourbage

Le jus, à la sortie du pressoir, est très trouble car il contient des débris de rafles et de pellicules, des levures, des substances protéiques. Ces bourbes contiennent aussi des ferments alcooliques et malolactiques. Leur élimination doit donc être modérée.

Le débourbage se fait soit en attendant le dépôt des particules, soit en pratiquant une addition de SO₂, une action du froid ou un enzymage. Ces trois techniques permettent un dépôt plus rapide des bourbes.

La fermentation

Le moût est envoyé ensuite le plus souvent dans des cuves et parfois dans des fûts pour fermenter. La fermentation des vins blancs est plus lente que celle des vins rouges et doit se produire à une température d'environ 20°C.

On pratique le bentonitage pour éliminer les protéines du moût. La bentonite permet une meilleure limpidité et une plus grande stabilité du futur vin.

La dernière étape est le décuvage, qui correspond à un soutirage et qui permet de séparer les grosses lies du vin et d'éviter une réduction du SO₂ en H₂S.

La fermentation malolactique n'est généralement pas recherchée car les vins blancs supportent bien une certaine fraîcheur acide et cette fermentation secondaire peut affecter les arômes typiques du cépage.

Pour les vins devant être affinés par une fermentation malolactique, le débourage et le sulfitage sont plus légers. De plus, ces vins pourront être maintenus sur des lies fines. On pourra pratiquer le bâtonnage, qui favorise les échanges entre ces lies et le vin.

Les nouvelles méthodes de vinification

1. La macération préfermentaire

Cette pratique donne des vins plus fruités et typés par l'arôme du cépage grâce aux échanges entre le jus et les pellicules. Elle se pratique sur une vendange mûre, saine et éraflée, pendant 4 à 8 heures à une température de 18°C.

Ces effets peuvent être aussi obtenus par une stabulation à froid des jus sur leurs bourbes fines.

2. La révélation de l'arôme libre

Le complexe aromatique du raisin est en grande partie sous formes liées et leur révélation est dépendante d'enzymes contenues dans la vendange mais inhibées par le sucre.

On pourra donc apporter au moût certaines souches sélectionnées qui favoriseront cette révélation.

2. Loire (Pineau de Loire)

Prométhée

Mickaël Bouges

Cépage : 100 % Pineau de la Loire

Au Domaine de Bouges, un jeune vigneron a converti 8 hectares de vignes en « bio » en 2000. Ici, les vendanges se font à la main, selon les traditions ancestrales. Mikaël Bouges incarne la 4ème génération de vigneron. Il a replanté d'anciens cépages presque oubliés (le côt pour le vin rouge et le pineau de Loire pour le vin blanc).

3. Sud Ouest (Chenin Colombard)

Château Ventenac 2008
Vignobles Alain Maurel
Cépage : 45 % Chenin – 45 % Colombard – 10 % Gros Manseng



Philosophie de ce vin

Nous avons voulu élaborer un vin différent des « standards » Languedociens, en proposant un vin droit, vif, frais et fruité. L'usage de cépages inhabituels, leur implantation sur des parcelles sélectionnées et nos techniques de culture et de vinification ont permis de réaliser ces objectifs en proposant un vin explosif aux arômes primaires de pamplemousse et de citron, et présentant une structure droite, équilibrée et complexe sur la finale.

Terroir :

« Villeraze » : Argilo-calcaire

« Cantaoussel » : Argilo-Calcaire Blanc Caillouteux

Densité : 6500 pieds / ha

Vinification :

Taille : Guyot simple, 6 yeux

Vendange : Vendange nocturne - Rendements : 75 Hl / ha - Triée - Neige carbonique à la parcelle

Pressurage : 0,8 bar - Séparation des jus

Vinification : Sous neige carbonique - cuves inox 300 Hl - Travail des premiers jus sous gaz inerte (azote) à 5°C - Stabulation à froid pendant 6 jours + débourage - Fermentation à 15°C

- Soutirage - Elevage sur lies fines (2 mois) - Pas de fermentation malo-lactique - Collage bentonite - Stabilisation tartrique (0°C) - Filtration

Commentaires de dégustation :

Inconnu :

Vins de pays d'Oc Chateau Ventenac Chenin-Colombard (et 10 % de gros manseng)

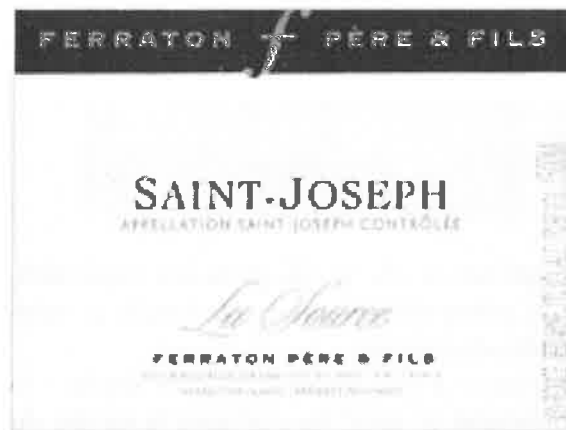
Un petit vin introuvable au Canada, sans prétention et très charmant (des fruits, des fruits, des fruits).

Inconnu :

Se présente sous une belle couleur citron clair. Au nez et en bouche, c'est que du pamplemousse et du citron. Un excellent vin d'été en apéritif. Un vin de femme. J'ai pas spécialement adhéré.

4. Rhône méridional Saint Joseph Blanc (Marsanne)

La Source 2008
Ferraton
100 % Marsanne.



Terroir :

Granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône, sur les contreforts du Massif Central.

Vinification :

Après pressurage, on effectue un léger débourage à froid durant 48 heures. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20° C.

Une petite partie du vin est vinifiée en fûts de chêne, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte.

Commentaire de dégustation :

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : minéral, pierre à fusil (caractéristique du granit).

Bouche : attaque ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

5. Condrieu (Viognier)

La Chambée 2007

Les vins de Vienne (Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard, Jean Villa)

100 % Viognier



Gamme "L'Amphore d'Or" qui rassemble la sélection des meilleures parcelles ou cuvées des différentes appellations de la vallée du Rhône septentrionale et méridionale. Harmonie entre finesse, structure et complexité aromatique.

Le nom de la cuvée fait référence à une pratique viticole locale : Lors des déchaussages de printemps, les vigneron ramènent la terre du cep vers le centre du rang de vigne. Chaque largeur de piochage est appelée Chambée. Ce travail harassant est encore pratiqué de nos jours par quelques viticulteurs.

Condrieu était autrefois célèbre pour son port sur le Rhône. Fondé en 59 avant JC par un chef romain, son nom signifie « habitation sur l'eau ». Capitale de la batellerie jusqu'à la fin du XIXème siècle, les marinières firent beaucoup pour faire connaître les vins de la « côte Chéry ». En 1690, le Condrieu était un vin de liqueur. Le vignoble faillit disparaître et il doit son renouveau à quelques vigneron passionnés par le cépage Viognier.

Terroir :

Le vignoble est situé à l'extrême Sud du département du Rhône, au carrefour de la Loire et L'Isère. D'une superficie de 113 hectares, le vignoble est planté sur des terrasses étroites et abruptes. Ici, le Viognier s'exprime sur son terroir d'origine, protégé des vents froids et d'une trop grande sécheresse par l'influence du couloir rhodanien. Les sols sont granitiques, riches en micas et exposés Sud-est. Le climat est continental modéré.

Vinification :

Elevages longs traditionnels en fûts afin de préparer les vins à une longue garde.

Cette cuvée est principalement issue d'achats de raisins. Nous travaillons en partenariat avec des producteurs partageant notre vision de la viticulture : faibles rendements, maturité optimale et culture très raisonnée. Les parcelles sont suivies par notre œnologue durant tout le cycle végétatif et nous décidons ensemble des dates de vendange.

Commentaires de dégustation :

Vente à la propriété :

Belle robe dorée. Nez fin avec un fruité jaune mûr. La bouche est grasse. L'élevage est fin et discret, c'est un Condrieu racé et élégant. Il est frais malgré la richesse.

6. Bourgogne (Chardonnay)

Beaune premier cru Champs-Pimont 2005
Domaine Jacques Prieur
Encépagement 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,20 hectare.



2005 est le millésime du siècle, dit-on et lit-on partout. Effectivement, on peut déjà se rendre compte du potentiel de cette année magnifique. Très grande année et bons très jeunes en plus, même s'il ne faut pas conseiller aux amateurs de les sortir tout de suite... patience, ils n'en seront que meilleurs.

Terroir :

Grande parcelle au nom évocateur "Les Champs aux pieds du mont" escalade le coteau derrière le Faubourg de Beaune. Cette vigne orientée plein est produit aussi bien du blanc que du rouge. Le Chardonnay dans sa partie supérieure bénéficie d'un sol crayeux garant d'originalité et minéralité. Des notes salines relèvent souvent la fin de bouche.

Vinification :

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 19 mois.

Commentaires de dégustation :

ROBE: Belle robe or-vert soutenu aux reflets gris-argentés.

NEZ: Avec pureté et finesse, il développe des arômes d'amande fraîche, de brioche chaude et de fruits secs.

BOUCHE: Tonique et ciselée sur des saveurs de pain chaud toastés et des notes légèrement citronnées. La finale de bouche exprime une belle fraîcheur et une agréable persistance. Belle minéralité.

7. Alsace (Riesling)

Riesling Grand Cru Engelberg 2007
André et Mélanie Pfister
Cépage : riesling.



Voici le riesling issu du grand cru Engelberg produit par André et Mélanie Pfister. Le Riesling Engelberg 2007 est un vin typé et dense avec des notes citronnées et pierreuses. La bouche, encore un peu jeune, est riche et mûre avec quelques sucres résiduels (7 g/l), dotée d'une belle minéralité en finale. Elle gagnera en complexité après quelques années de cave. Les plus impatientes pourront déguster ce vin après quelques heures de carafe.

Terroir :

Le grand cru Engelberg occupe le versant sud de la colline du Scharrach, entre 250 et 300 mètres d'altitude. Les parcelles du domaine se situent dans la partie est du grand cru : c'est un sol de type marno-calcaire caillouteux peu profond, avec des sables gréseux, qui repose sur une roche mère de calcaires durs et fissurés. Les rieslings issus de ce terroir, présentent une complexité et un équilibre remarquables : la finesse des calcaires est harmonieusement complétée par la structure et l'acidité des marnes.

Vinification:

Vendanges : octobre

Fermentation en cuves inox thermorégulées pour conserver l'essence du fruit et la richesse du terroir.

Élevage en cuves sur lies fines.

Mise en bouteilles à l'été 2008.

Sucres résiduels : 7 g/l

Commentaires de dégustation :

Mélanie Pfister :

« Le nez est intense, avec des notes florales et d'agrumes, en légère surmaturité. La bouche est dense et grasse ; les arômes d'agrumes se développent autour d'une trame acide et minérale

tendue. Le vin d'une longueur impressionnante, présente un équilibre sec d'une grande pureté. Le potentiel de garde de ce vin racé est de quinze ans au moins : le vin exprime alors toute la minéralité du grand cru. »

Bettane & Desseauve, Grand guide des vins de France 2010 :

« Réussite majeure pour ce vin au nez très franc, sur la fleur d'oranger et les agrumes frais, dense et gras en bouche avec la profondeur du terroir de l'Engelberg. »

Robert Parker's Wine Advocate :

« Lemon and peach wreathed in musky narcissus, oregano, and sweetly perfumed orange blossom dominate the alluring nose and palate a 2007 Riesling Engelberg, whose high quality once again belies the youthfulness of from relatively youthfulness of Pfister's vines in this steep, chalky, south-facing site. Polished in texture, clear and refreshing, this truly dry Riesling adds wet stone to the finishing salinity that has marked other vintages of Pfister Engelberg. I would not hesitate to plan on following it for a dozen years. »

8. Bordeaux (Sauternes : Sémillon, Sauvignon)

Château Doisy Daëne 2005 – Deuxième Cru Classé
Famille Dubourdieu
Cépage : 88 % Sémillon / 12 % Sauvignon



La famille Dubourdieu se révèle ici, sur l'appellation Sauternes-Barsac (selon les millésimes) comme sur celle de Bordeaux blanc, comme des artisans vignerons au seul bénéfice du bon goût. Pierre, le père, a su en son temps limiter considérablement les rendements. Denis, son fils, a ensuite imprimé sa marque, avec un style de vins d'une réelle pureté oenologique, sans pour autant en altérer les qualités intrinsèques.

Terroir :

Le terroir du plateau de Barsac est une formation géologique singulière en Bordelais. Une mince couche de sables argileux "les sables rouges du barsacais" recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse relativement peu fissurée limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 50 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Ce type de sol, confère aux vins blancs une finesse exceptionnelle.

Vinification:

Exclusivement entretenu par les labours traditionnels, le sol de notre vignoble ne reçoit aucun herbicide. Les fumures organiques sont à base de composts végétaux. Ebourgeonnages, palissages, effeuillages sont effectués à la main avec un soin méticuleux. Ainsi « cultivées comme un jardin », dans une nature ordonnée et préservée, nos vignes mûrissent précocement des raisins concentrés, savoureux, possédant la douceur et l'éclat aromatique du fruit frais que nous souhaitons retrouver dans nos vins.

La récolte, effectuée par des vendangeurs expérimentés, nécessite 3 à 6 passages, pour cueillir, au stade idéal, les grains concentrés par la "pourriture noble". Depuis trois quarts de siècle, progrès oenologiques et tradition raisonnée conjuguent leurs effets pour exprimer le caractère des raisins de Doisy-Daëne. De ce savoir-faire résulte un procédé d'élaboration étonnamment minimaliste. Extraits par des pressurages lents, les moûts à la fois purs et riches

fermentent dans des barriques de chêne renouvelées par quart. L'élevage commence ensuite par 10 mois en barrique, dans la fraîcheur des chais, rythmé par les ouillages hebdomadaires et les soutirages réguliers. Ceci est suivi de 9 mois d'élevage en cuve inox avant la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation :

1855.com :

En 2005, le Sauternes de Doisy Daëne est absolument unique. Ce n'est pas le plus "extravagant" de la famille Doisy Daëne et pourtant ce vin blanc exhale une richesse de parfums aussi complexes que ceux du fruit de la passion, de la pomme, des fleurs blanche, de la pêche et de la poire. La palette est aussi fantastique que cette fraîcheur issue d'une acidité parfaitement intégrée. Quelle classe ! Doisy Daëne 2005 est un vin d'une rare finesse.

Denis Dubourdieu (Propriétaire) :

Le vin de Doisy-Daëne possède un style particulier, privilégiant l'éclat du fruit concentré par la "pourriture noble", la nervosité, l'équilibre et la délicatesse des saveurs. Ce style est à la fois l'expression d'un grand terroir calcaire et d'une tradition esthétique familiale, celle des vins blancs racés, d'une pureté de diamant, associant puissance et fraîcheur, dans une interminable jeunesse.

GAULT ET MILLAU

Ses vins sont reconnus pour leur pureté et leur élégance que l'on retrouve sur le primeur 2008 avec un nez intense sur le citron confit, la rose et la violette. L'attaque est fraîche, le beau milieu de bouche dense, l'ensemble est superbe, long et droit avec une certaine trame. »

L'APPRECIATION GENERALE DU DECANTER

« (100 % Semillon ; 1/3 oak ; 6 000 cases). Owned by Dubourdieu family - whose oenologist son, Denis, inspired the new quality of winemaking in the graves - and exquisitely made year in year out, by the demanding and intellectually curious father, Pierre. Consistent, fresh, elegant, rich and midweight sauternes which ages most harmoniously, as shown by the 1983 and 1986 vintages. Generally this is exceptional value for money. »

L'APPRECIATION GENERALE DE BETTANE & DESSEAUVE

Nous sommes en présence de l'archétype de Barsac, avec un vin plus parfumé et raffiné de texture en primeur que la moyenne des Sauternes. Depuis une bonne douzaine d'années, il a encore gagné en pureté et en fruit grâce aux vinifications superlatives du tandem père - fils, Pierre et Denis Dubourdieu. Ils n'ont pas leur pareil pour obtenir des cépages locaux le maximum de transparence et de complexité de saveur. »

L'APPRÉCIATION GÉNÉRALE DE MICHEL BETTANE

« Ce voisin de Climens est l'un des Sauternes les plus adroitement vinifiés et brille par une exemplaire pureté aromatique. Il a retrouvé toute la richesse de liqueur nécessaire. »

9. Ordre et plats

ORDRE	VIN	PLAT
1	Prométhée 2006	Charcuterie
2	Château Ventenac 2008	Charcuterie
3	La Source 2008	Cake aux noix de St Jacques
4	La Chambée 2007	Foie gras
5	Premier Cru Champs Pimont 2005	Fromage
6	Grand Cru Engleberg 2007	Dessert (Mousse au chocolat)
7	Château Doisy Daëne 2005	Pour le plaisir...