

Mardi 13 Novembre 2012

Contenu

\neq

Contenant



Chez Toz

Puligny Montrachet 2007

*Les Enseignères
Domaine Vincent Girardin*

Châteauneuf du pape

Château La Gardine 2001

*Cuvée du Vatican 2007
Reserve Sixtine*

Bourgogne

*Corton clos des Meix 2005
Comte Sénard*

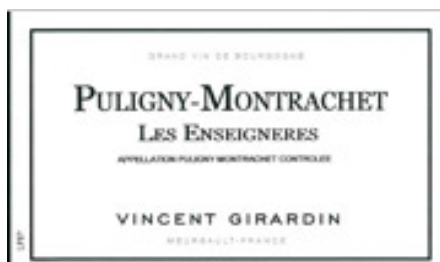
*Beaune Clos des mouches 2009
Joseph Drouhin*

Bordeaux

*Château Giscours 1999
Margaux*

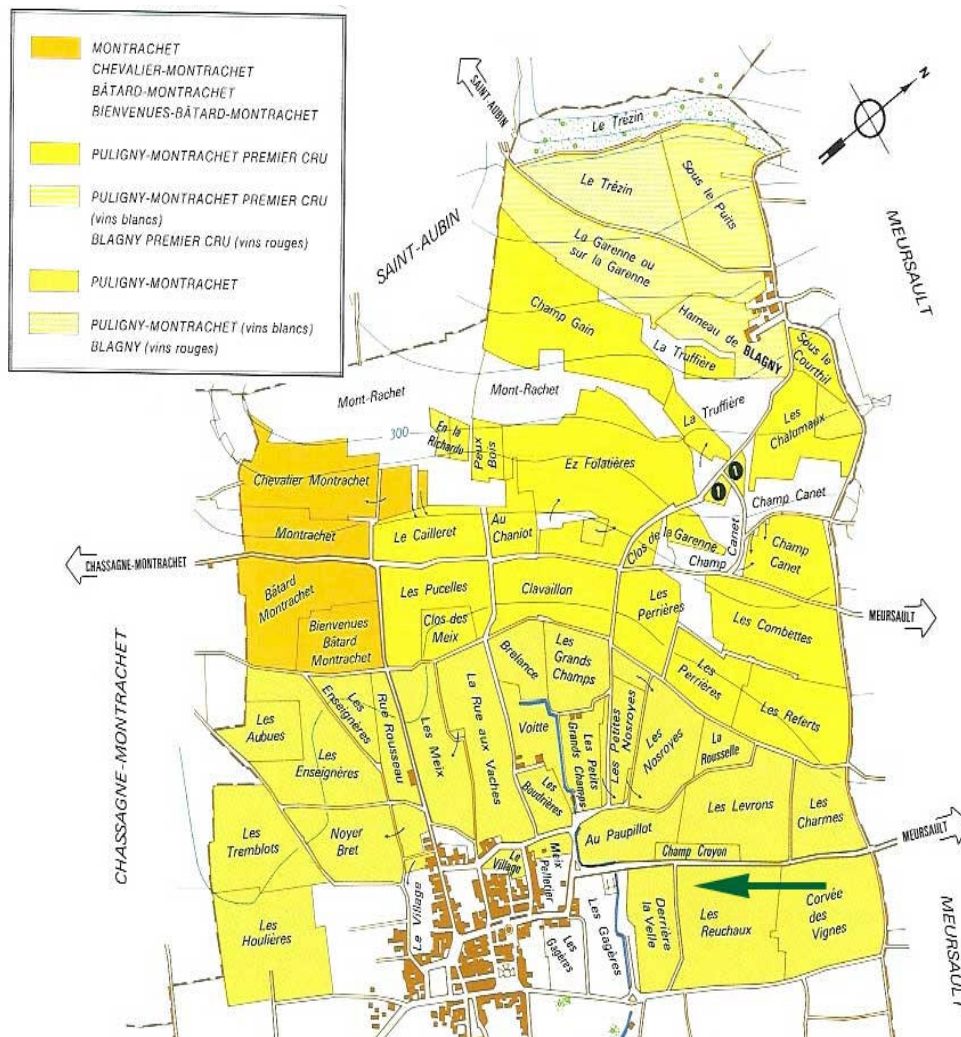
*Cos d'estournel 2002
Saint Estephe*

Puligny Montrachet 2007
Les Enseignères
Domaine Vincent Girardin



Issu d'un "domaine exceptionnel" de Bourgogne pour Parker, la parcelle des Enseignères se situe juste au-dessous du prestigieux Bâtard-Montrachet, et profite lui aussi de sous-sols exceptionnels et d'une exposition sud qui lui assure chaque année une maturité optimale.

Riche et puissant, ce Puligny-Montrachet 2007, millésime exceptionnel, se révèle très pur. D'abord minéral, anisé, réglissé et abricoté dans le verre, puis subtil, vif, racé et très élégant sur des nuances savoureuses de pêche blanche et d'abricot mûr au palais.



Château Lagardine 2001 Châteauneuf du Pape



C'est au XIV^e siècle que les Papes firent construire à Châteauneuf leur résidence, loin de l'agitation de la cour d'Avignon. Le Pape Jean XXII fit bâtir la forteresse dont il ne demeure aujourd'hui que les ruines. Epris du vin de Châteauneuf, le Pape développa le vignoble et en assura la renommée. Les siècles suivants virent se fortifier l'identité de la viticulture castelpapale et en 1929 naissait officiellement l'A.O.C. Châteauneuf-du-Pape. L'appellation bénéficie d'un terroir diversifié, constitué

d'étagements de plateaux et de terrasses dont l'une des spécificités géologiques est la présence de gros galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ce phénomène permet aux raisins d'atteindre un haut degré de maturité. L'appellation se distingue également par l'alliance de ses treizes cépages que chaque vigneron conjugue en fonction de la personnalité qu'il souhaite conférer à son vin. L'origine du nom de la Gardine est sujet à 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. Une chose est en tous cas certaine : créé et exploité jusqu'en 1964 par Gaston Brunel, l'une des grandes figures de la région, à l'origine de la création de l'interprofession, le château de la Gardine est l'un des domaines de référence de Châteauneuf-du-Pape. Ses descendants, Maxime, Patrick et Philippe Brunel exploitent aujourd'hui un domaine qui comprend 102 hectares au total, dont 54 à Châteauneuf et 48 sur le vignoble de Rasteau-Roaix. Le domaine produit 3 ou 4 cuvées selon les millésimes, des vins de très longue garde, tout particulièrement la cuvée des Générations, un vin d'une puissance et d'une longévité tout à fait exceptionnelles à Châteauneuf.

Cuvée du Vatican 2007
Reserve Sixtine
Châteauneuf du Pape



Cet assemblage de 45% de grenache, 30% de syrah et 25% de mourvèdre a subi une vinification traditionnelle thermo régulée avec des remontages réguliers et une fermentation de 2 à 3 semaines. Provenant d'un tri sélectif elle est issue des **3 terroirs de sable**, d'argile et de calcaire et de galets du domaine. La cuvée Réserve rouge a été élevée en barriques, en foudres et en cuves en ciment pendant 12 mois.

À l'œil, sa robe est d'un **beau grenat intense** et pur aux reflets brillants. Au nez, elle dévoile un **bouquet de cassis**, de cerise, de mûre et de fruits noirs avec un joli boisé bien intégré et très subtil à l'aération. La bouche est opulente et présente des saveurs racées de cassis mûr. À déguster sur une **viande rouge mijotée** et épicée et à garder 8 à 10 ans ou à déguster dans l'instant.

Grenat profond avec de très beaux reflets.

Nez intenses avec des arômes fins.

Bouche dense, suave, persistante.

Finale velouté, longue et légère.

Corton clos des Meix 2005
Comte Sénard



PRODUCTION MOYENNE

5 000 bouteilles par an

ELEVAGE

18 mois en fût

METS ET VINS

Les volailles : Pintade, Pigeon, Poulet.

Les viandes en sauce grillées.

Les fromages pâtes crues.

CONSEIL

Souvent élégant jeune, Le Clos des Meix peut se garder en cave de 5 à 10 ans suivant les millésimes.

Votre perception personnelle restant le seul vrai juge du moment opportun pour déguster un vin.

Beaune Clos des mouches 2009
Joseph Drouhin



Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : à l'extrême sud de l'aire d'appellation Beaune, jouxtant Pommard. Une parcelle à mi-coteau, en pente douce, orientée est/sud-est. 14 hectares, la plus grande parcelle de ce cru, répartie à parts égales entre le rouge et le blanc.

Histoire & tradition : le nom vient du fait que ce clos ensoleillé abritait des ruches, et les abeilles étaient appelées autrefois "mouches à miel". C'est l'un des tout premiers vignobles acquis par Maurice Drouhin (le fils du fondateur) pendant les années 1920. Avec une grande détermination, il parvint à acheter 41 parcelles différentes à 8 propriétaires différents. Le Clos des Mouches est planté en rouge et en blanc, à parts égales, il donne l'un des vins mythiques de la Maison.

Le sol : argile et calcaire. En partie haute : terre pierreuse. Au cœur du clos : roche marno-calcaire. Ce sol léger permet une évolution des vins vers une grande finesse.

Surface du Domaine : 6,75 ha.

Age moyen des vignes : 39 ans.

Viticulture

Culture biologique depuis 1990 puis biodynamique quelques années plus tard

Plants : issus de notre sélection massale, élevés dans notre propre pépinière, mais issus également de clones qualitatifs reconnus.

Entretien du sol : les sols sont nourris au compost de fumiers et bois blancs, parfois aux Guanos. Ils sont labourés soit mécaniquement soit par des chevaux pour contenir les herbes.

Traitements : seulement produits autorisés en culture biologique : infusions et décoctions de plantes, soufre et cuivre, poudres de roches. Nous préservons les prédateurs naturels.

Densité de plantation : de 10 000 à 12 500 pieds/ha pour explorer en profondeur l'intimité de nos terroirs et réduire la production par cep.

Taille : Guyot.

Rendements : nous visons l'ancien rendement de base, soit le rendement autorisé actuel moins 20%.

Vinification

Vendanges : manuelles en petites caisses percées afin de préserver l'intégrité du fruit.

Tri : à la vigne et en cuverie si nécessaire.

Macération :

- 2 à 3 semaines de macération et vinification au total.

- Levures indigènes.

- Température de macération et de fermentation maîtrisée.

Joseph Drouhin recherche la maîtrise totale du processus d'extraction, qui donne de la couleur et de la substance mais ne doit pas se faire au détriment de la finesse et de la typicité.

Elevage

Type : en fûts dont 20% de fût neuf.

Durée : 14-18 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie, notamment Tronçay.

Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin d'exception. La robe est d'un beau rouge rubis profond, avec toute la luminosité des grands Bourgogne. Le nez est à la fois intense et frais pour les vins jeunes. Les notes primaires de fruits rouges dominant : mûres, griottes, framboises. La complexité se dessine avec des nuances de fumé, évoluant vers la réglisse. Avec la maturité, un petit grain de poivre et une note de tabac brun, très racée, des arômes d'humus et de sous-bois. En bouche, une attaque franche, nette, charnue.

Fermeté sans rudesse, densité sans lourdeur. Une grande fraîcheur pour les vins jeunes. Avec l'âge, le vin s'arrondit et prend du gras et du relief, avec une texture soyeuse apportée par les tannins. Il est vivant et très noble. Une sensation de plénitude et d'équilibre, avec toute la race des tannins".

Millésime

La vinification des rouges s'est déroulée de manière harmonieuse. Nous avons pu conserver une proportion de vendange entière dans un grand nombre de cuvées.

Les fermentations malolactiques ont été assez tardives et longues, les vins ont gagné en amplitude et complexité. Les couleurs sont franches, d'un joli rouge rubis, brillant.

Les vins ont beaucoup de race, de profondeur et de longueur. Il y aura certainement de très grands vins.

Dégustation & garde

Œil : robe d'un beau rouge rubis profond

Nez : à la fois intense et frais pour les vins jeunes. Les notes primaires de fruits rouges dominant : mûres, griottes, framboises

Bouche : attaque franche, nette, charnue. Fermeté sans rudesse, densité sans lourdeur

Boire à partir de : 2011

Apogée : 2014

Boire avant : 2040

Ouvrir : 1 heure avant

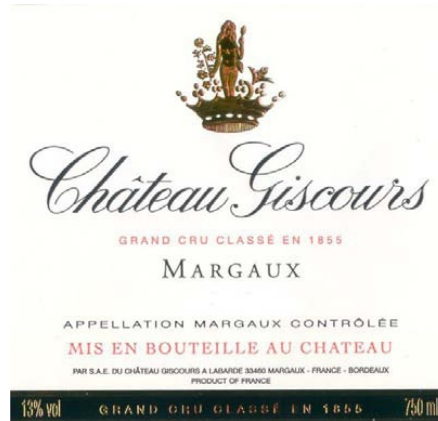
Servir : à 16°C

Clos des mouches 2009 :

Burghound : 92/100

Château Giscours 1999

Margaux



Millésime 1999

Sol : Graves d'origine garonnaise du Günz et du Mindel

Surface : 80 ha en production

Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon
 32% Merlot
 5% Cabernet Franc et
 3% Petit Verdot

Vignoble : Culture traditionnelle

Eclaircissage – Effeuilage

Elevage en barriques : 15 à 18 mois (50 % barriques neuves)

Assemblage : 55 % Cabernet Sauvignon
 45 % Merlot

Commentaire de dégustation

Sa robe rubis aux légers reflets tuilés offre un nez fin et délicat d'où s'échappent des notes de griottes mêlées à de subtiles notes réglissées.

En bouche, l'attaque souple dévoile des tannins fondus et soyeux. Bel équilibre en milieu de bouche qui laisse place à une belle longueur en finale tout en sucrosité.

Cet ensemble d'une grande finesse permettra à ce vin d'être apprécié dès maintenant et il gagnera en complexité avec le temps.

Février 2010

Giscours :

Wine Spectator : 89/100

RVF : 16/20 (2005)

Robert Parker : 89/100

Decanter : 4/5

A boire jus'qu'en 2017

Cos d'estournel 2002

Saint Estèphe



Comme un romancier sait être même et différent à travers ses œuvres, un Grand Cru, à travers ses millésimes, peut exprimer un style.

Cos d'Estournel est devenu, aux yeux des Amateurs de Grands Vins, l'archétype d'un certain style d'élégance virile où la puissance n'exclut ni la grâce ni la suavité.

Impressionnant dans sa jeunesse par l'intensité de sa structure et l'éclat de son fruit, le vin de Cos d'Estournel évolue lentement pour atteindre à sa complète maturité (entre 10 et 30 ans) un fondu et une complexité aromatique admirables.

Les grands millésimes peuvent atteindre des longévités exceptionnelles, dépassant le siècle.

On peut encore boire aujourd'hui des Cos 1870 et les trouver remarquables !

Millésime 2002

Année exceptionnelle. Petite récolte.

Vin d'une grande intensité qui exprime à la fois puissance et finesse. Nez complexe : fruits rouges mûrs, épices et notes florales. Tannins longs et voluptueux. Conseils : Vin de grande garde. Maturité optimale estimée entre 2012 et 2030.

58% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

3% Cabernet Franc

1% Petit Verdot

80% Bois neuf

Wine Spectator : 95-100/100

RVF : 16/20 (2006)

Robert Parker : 93/100

Bettane et Desseuve : 16/20 (2009)

Decanter : 5/5