

Sortie des sentiers bacchus.



« Vous me demandez si je suis athée ? ... je suis plus intéressé par notre vin d'ici que par leur au-delà. » Francis Blanche

1	<i>Vins blancs</i>	3
1.1	Les Calcinaires blanc	3
1.2	Clos de Bourg 2011	4
1.3	Domaine du Tunnel 2012 (100 % Roussane)	5
1.4	Blanc Fumé de Pouilly 2008	6
2	<i>Vins rouges</i>	7
2.1	Moulin-à-Vent Château des Jacques 2009	7
2.2	Carco 2011	9
2.3	Domaine Tempier 2006	10
2.4	La Muntada 2001	11
3	<i>Annexes</i>	13
3.1	Carte des vins de Loire	13
3.2	Carte des vins de Corse	13

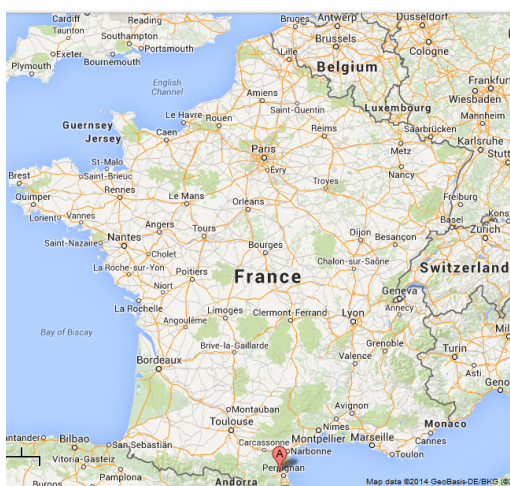
1 Vins blancs

1.1 Les Calcinaires blanc

Depuis le milieu des années 1980, le territoire de la famille Gauby s'est peu à peu étendue passant ainsi de 2 hectares de vignes à 85 hectares en polyculture dont 45 de vignes. Le Domaine Gauby est travaillé en bio-dynamie dans une optique paysanne complète, où chaque culture, chaque tête de bétail joue son rôle : l'agrodynamie. Ce respect du terroir prend tout son sens lorsque l'on connaît la richesse géologique du sol de Calce, le village au pied des Pyrénées où est situé le Domaine Gauby. La formation du massif a fait de Calce un véritable melting-pot géologique : marnes bleues, calcaires, schistes...

Le profil des vins du Domaine Gauby a évolué de manière spectaculaire ces dernières années. Gérard Gauby mène avec son fils Lionel Gauby une quête, celle des vins d'une grande fraîcheur, d'une grande tension, auxquelles se combinent tanins et finesse. Le Domaine Gauby s'impose donc avec un style très particulier que tout amateur de vin doit déguster et connaître. Véritable patriarche du Roussillon, Gérard Gauby a inspiré de nombreux jeunes vigneron à Calce mais également dans tout le Roussillon.

Appellation : Vin de Pays des Côtes Catalanes.



Terroir : Coulée de calcaire.

Cépages :

- Muscat 50 % Vignes de 15 à 50 ans
- Macabeu 20 % Vignes de 30 à 50 ans
- Chardonnay 30 % Vignes de 20 ans

Rendements : 20 à 25 hl/ha.

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la cave sur table.

Vinification : Pressurage direct, débourage à basse température. Levures indigènes. Sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification..

Elevage : En cuve sur lies fines. Environ 8 mois

Mise en bouteille : sans collage, ni filtration.

1.2 Clos de Bourg 2011

Ce clos de 6 hectares, bordé de murs de pierres est situé en première côte au-dessus de l'église de Vouvray, il est l'un des plus vieux vignobles de l'appellation. Ce lieu mythique est, pour l'homme, source de méditation. La Loire en contrebas apporte l'humidité matinale à la vigne, l'exposition sud, donne l'ensoleillement nécessaire à la maturité du chenin blanc, le sol argilo-calcaire peu profond apporte de la profondeur aux cuvées.

Dégustation : Le Sec 2011 est le reflet parfait de cette parcelle. Un nez sur les fruits mûrs, mirabelle, et thé vert. En bouche une texture ample typique de ce terroir si particulier. La finale est longue, sur des notes de noyau de pêche.

Cépage : 100 % Chenin blanc

Age des vignes : 15 ans

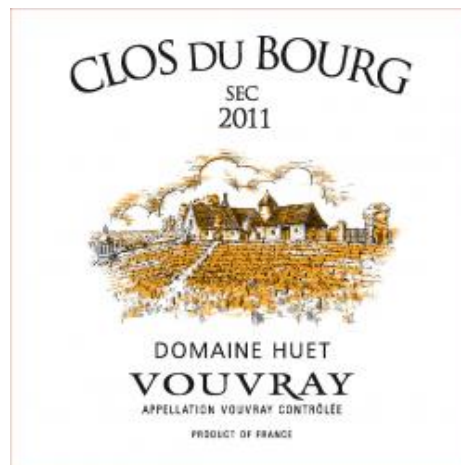
Superficie : 6 hectares

Vendanges : manuelles

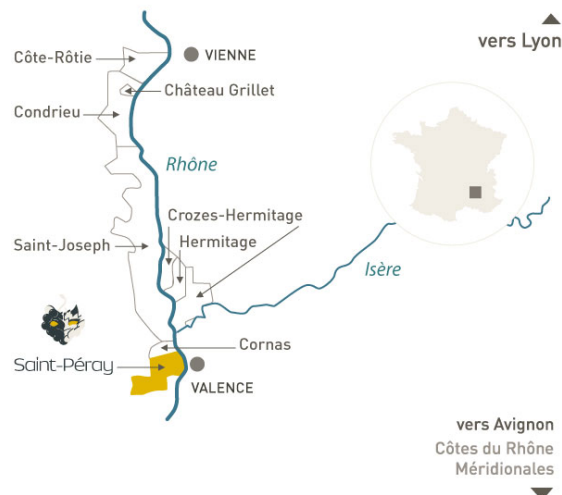
Age des vignes : 30 ans

Taille : courte avec quatre à cinq coursons de deux ou trois yeux francs

Sol : sol peu épais profondeur moyenne d'1 mètre qui se trouve en contact direct avec le rocher calcaire et non actif



1.3 Domaine du Tunnel 2012 (100 % Roussane)



Âge des Vignes : 40 ans.

Vinification : Pressurage direct, débouillage, fermentation à basse température en cuve inox. Fermentation malo-lactique faite.

Cépage : 100 % Roussane

Huit à dix mois pour moitié en fût (non neuf) et en cuve

Stéphane Robert s'est hissé au niveau des meilleurs producteurs de l'appellation depuis plusieurs millésimes. Fort d'une expérience de plus de 10 ans, ce vigneron offre des vins issus pour la plupart de vieilles vignes sur un superbe terroir, en coteaux, composé de granit et de calcaire. Cette cuvée de Roussane est d'une élégance rare et offre un formidable aperçu des possibilités de ce domaine. Le vin, limpide, arbore une robe or éclatant, aux reflets brillants. Son nez, complexe et fin, dévoile une belle puissance aromatique après aération. Des arômes d'acacia, d'aubépine, de miel, de pêche jaune, d'abricot, de foin coupé et de figue, se mêlent sur un fond harmonieux.

La bouche montre de la finesse et de l'élégance dès l'attaque, puis la rondeur et le gras prennent le dessus en évolution, avec un support aromatique aux notes de fleurs suaves, d'abricot, d'amande et de foin coupé. Le volume en bouche est parfaitement équilibré par la fraîcheur et confirme la sensation d'élégance persistante de ce vin.

La finale est longue, puissante et parfumée.



1.4 Blanc Fumé de Pouilly 2008

La référence mondiale du Sauvignon (ou blanc fumé du fait de la pruine grise, couleur fumée qui se développe sur les baies à maturité).

Appellation : Pouilly Fumé

Cépage : 100 % Sauvignon

Vendanges : en caisses se font dans un délai très court, à maturité optimale, à grand renfort de personnel.

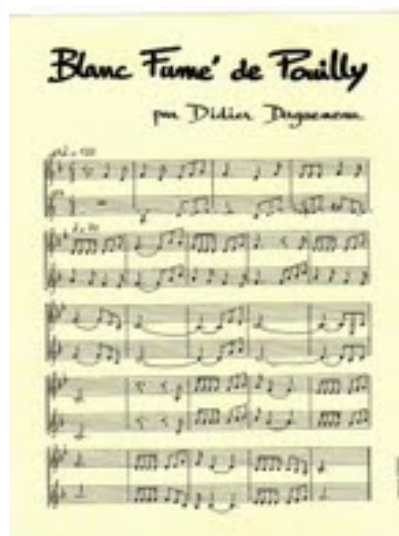
Levures sélectionnées, débourbages serrés et élevages longs sur lies sans soutirage

Assemblage de 4 parcelles

Elevage : dans des fûts de volume supérieur aux barriques, des “cigares” (320 l) ou des “tonnes” (600 l).

Le domaine Didier Dagueneau, fondé en 1982 et réputé sur la scène internationale pour ses grands sauvignons, a pourtant connu des débuts difficiles, le public n'adhérant pas aux méthodes de vinification non traditionnelles du propriétaire, essentiellement fondées sur l'intuition. A force de détermination, ce dernier a fini par convaincre les amateurs et les professionnels de la valeur de ses pratiques. Le secret de cette réussite réside avant tout dans le caractère incroyablement consciencieux de l'homme, et dans son aptitude à rester « à l'écoute du vin » pendant toute la phase de vinification puis d'élevage. Le travail de la vigne en lutte raisonnée, la pratique de l'ébourgeonnage pour maîtriser les rendements, la récolte entièrement manuelle et le tri draconien des raisins contribuent aussi très largement au succès du domaine, sans oublier une équipe technique de premier ordre.

Louis-Benjamin et Charlotte Dagueneau sont aujourd'hui à la tête de ce domaine dont les vins comptent parmi les plus grands vins blancs de Loire. Figure légendaire du vin, Didier Dagueneau est disparu au moment des vendanges 2008. Malgré ce tragique évènement, ses enfants ont conduit les vendanges avec brio. Après avoir fait des classes chez François Chidaine à Montlouis et Olivier Jullien dans le Languedoc, Louis-Benjamin a rejoint son père il y a plusieurs années. Une fois arrivé au domaine, le ton est donné: un bras d'honneur arbore l'entrée du chai; cette dernière trop basse conduit le visiteur à s'incliner au moment où il entre dans le Saint des Saints. Aux murs, la citation d'Ernesto Che Guevara: Soyons réalistes, exigeons l'impossible. Ce credo semble avoir guidé le travail de Didier qui n'aura cessé d'expérimenter un nombre incalculable de techniques pour améliorer sans cesse la qualité de ses vins. Ce disciple d'Henri Mayer a transmis sa quête de perfection à son fils. Louis-Benjamin et sa sœur continuent de perpétuer cet idéal. A l'instar des vinifications, les 12 hectares du domaine sont conduits avec un soin rare. Les Pouilly-Fumé du domaine sont sûrement les meilleurs ambassadeurs du Sauvignon. Cette collection est complétée par une cuvée en Sancerre et un Jurançon. De très grands vins hélas disponibles en quantités infimes.



2 Vins rouges

2.1 Moulin-à-Vent Château des Jacques 2009



Cépage : 100 % Gamay

Vendanges :

manuelles en caisses de 25-30 kg ;

Tri avant égrappage

Vinification : sans levurage, ni macération carbonique. Cuvaision trois à quatre semaines.

Le Château des Jacques fait partie de la grande maison de Bourgogne Louis Jadot depuis 1996. Les 35 hectares de vignes du Château des Jacques sont implantés au cœur du Beaujolais, en appellation Moulin-à-Vent. Cinq remarquables terroirs font partie de cet ensemble : Grand Clos de Rochegrès, Clos du Grand Carquelin, Clos de Champ de Cour, Clos de la Roche, Clos des Thorins. C'est tout le savoir-faire et l'exigence Louis Jadot qui sont mis au service du plus prestigieux cru du Beaujolais.

Depuis près de 10 ans, les vinifications du Château des Jacques sont le fruit du travail de Guillaume de Castelnau qui a pris la relève de l'œnologue maison, Jacques Lardière, dont il fût le disciple. Respect de la vigne, éraflage des grappes de Gamay, cuvaisons longues et élevage en barriques neuves sont les principes de bases du château. Cette très belle interprétation du gamay et jolie définition des terroirs font honneur au titre que l'on se plaît à donner à l'appellation Moulin-à-Vent: "Le Roi des Crus du Beaujolais". Une même passion et la même exigence de qualité sont mises au service du Château des Lumières, véritable alter ego du Château des Jacques, dans l'appellation Morgon.

La Maison Louis Jadot a acheté le Château des Jacques en 1996. Celui-ci est situé à Romanèche Thorins, dans le Beaujolais au Sud de la Bourgogne. Ce domaine comprend 30 hectares de vignoble en appellation « Moulin-à-Vent ». Ce nom provient d'un antique moulin planté sur la colline de Romanèche. Ce vin est sans doute le plus bourguignon des crus du Beaujolais.

L'origine géologique et la composition du sol sont assez différentes de celles de la Côte d'Or. Le sous-sol est granitique et riche en manganèse. C'est pourquoi les vins du Beaujolais ne sont fait qu'à partir de Gamay, cépage qui se comporte très bien sur ce type de sol. Le Moulin à Vent est souvent appelé « le Seigneur du Beaujolais ».

Robert Parker 90/100, RVF 15,5/20

« Avec des saveurs de brise marine, un parfum floral doux-amer, des accents de cerise et de prune, le Moulin-à-Vent 2010 offre tout autant de complexité et d'incitation salivante que lors de ma dégustation en fût. Le fruit n'a rien perdu de sa fraîcheur exubérante, tandis que les tanins ont acquis beaucoup plus de raffinement. Il est agréable maintenant et jusqu'en 2015. » (Wine Advocate - Robert Parker).



2.2 Carco 2011

Antoine Arena est l'une des grandes figures du milieu du vin corse. Il a en effet grandement contribué depuis le début des années 80 à la renaissance des vins corses. Ses blancs, comme ses rouges, sont d'une rare finesse et traversent merveilleusement les années. Le domaine Antoine Arena est une référence !

Au loin : Carco sur le Mont Sant'Angelo

Le lieu : Patrimonio, une petite enclave calcaire de l'Île de Beauté. Ce lieu magnifique abrite l'appellation la plus réputée parmi les vins de Corse. En une trentaine d'années, Antoine Arena est parvenu à se hisser parmi les tous meilleurs vigneron de cette fascinante appellation.

Cette réussite est due avant tout à une certaine audace pour aller chercher les meilleurs terroirs couplée à une forte détermination, la parcelle Carco est là pour en témoigner : le sol calcaire y fut en effet littéralement attaqué et concassé pour pouvoir y planter de la vigne. Convaincu que seule une viticulture naturelle peut mettre en valeur la personnalité des vins corses, Antoine Arena n'a jamais épargné ses efforts pour préserver la vie des sols : les vignes sont régulièrement labourées, aucun traitement chimique n'est appliqué et les apports sont naturels (fumier de mouton, marc de raisin).

Cette réussite est aussi celle d'une famille soudée : Antoine a toujours été épaulé de très près par sa femme Marie Arena et maintenant par ses deux fils. Jean-Baptiste Arena s'est beaucoup investi dans le passage du domaine en biodynamie et Antoine-Marie Arena se penche plus sur la vinification.

Les 3 hectares du domaine familial de 1980 sont maintenant devenus presque 14 hectares dont les deux pièces maîtresses sont :

- 3 hectares au lieu-dit Grotte Di Sole (= Grotte du Soleil : une grotte dans la paroi rocheuse qui était autrefois utilisée comme repère pour savoir l'heure suivant la façon dont son entrée est éclairée par le soleil). Le sol est argileux-calcaire, exposé plein sud (2/3 rouge niellucio, 1/3 blanc vermentino)
- 3 hectares au lieu-dit Carco, exposé à l'est, dont les sols calcaires se révèlent être un merveilleux terroir (2/3 blanc vermentino, 1/3 rouge niellucio)

Il faut aussi noter la présence d'1 hectare de Bianco Gentile, cépage corse qu'Antoine Arena cherche à faire revivre (hors AOC donc, en Vin de Table).

Carco 2011 du domaine Antoine Arena est un flacon en finesse et en puissance. Le Nielluccio, cépage emblématique de corse donne des vins puissants mais raffinés quand il est bien apprivoisé. Dans ce millésime, les tanins sont particulièrement soyeux et le vin pourra commencer à se déguster relativement rapidement. Il se décline sur des notes de fruits noirs et d'épices douces. Antoine Arena est une référence.



2.3 Domaine Tempier 2006



Appellation : Bandol

Cépage :

70 à 75 % de Mourvèdre suivant les millésimes,
Grenache, Cinsault, vieux Carignan (2%).

Terroirs : Au lieu dit du « petit moulin de la Cadière » la vigne s'étend sur des reliefs agencés en restanques orientés sud, la particularité du sol se distingue par la présence de calcaires à rudistes (bivalves du Santonien inférieur - 85 Ma). Autour du domaine, on trouve des argiles assez lourdes profondes à certains endroits, relativement peu à d'autres, même si ces argiles sont assez compactes on trouve aussi des horizons (strates) colluvionnaires plus limono-sableux, dont on pourrait penser qu'ils jouent un rôle mineur mais qui sont très intéressants car très drainants et pas très riches, donc apportant beaucoup de finesse dans les vins.

Propriété de la famille Tempier depuis 1834, le vignoble obtenait sa première médaille d'or dès 1885 sous l'impulsion de l'aïeule Léonie qui fit construire la première cave. Situés au cœur de l'Appellation Bandol, les 38 hectares du domaine Tempier s'étagent sur plusieurs parcelles - entre mer et pentes escarpées inondées de lumière.

Tempier est l'une des rares maisons de vignoble et de famille de la moitié du 19ème siècle à avoir conservé toute son authenticité. Ici, au domaine, on vit, comme depuis toujours au rythme des saisons, des travaux de vignes, des vendanges...

Le domaine Tempier est constitué d'une mosaïque de terroirs dont les principaux sont La Migoua au Beausset-Vieux, la Tourtine et Cabassaou au Castellet et la bastide au Plan du Castellet. La bastide est l'âme du domaine dont les grands cyprès flottent comme les mâts d'un navire sur les vignes qui l'entourent, mais c'est aussi l'âme de la famille Peyraud. Lucien Peyraud, « le précurseur du Mourvèdre » sera aux commandes de Tempier de 1941 à 1982. Lui succéderont ses deux fils François et Jean-Marie puis Daniel Ravier, aujourd'hui directeur du domaine.

C'est un vin fruité et équilibré que l'on a du plaisir à boire après 3 ou 4 ans mais qui développe un très beau bouquet d'arômes tertiaires (cuir, animal, sous-bois) avec un peu plus d'âge.

Son équilibre lui permet de tenir jusqu'à 15 ans voir plus.

Appellation : Côtes du Roussillon Villages.

Terroir : Marnes calcaires.

Cépages (actuels) :

- Grenache noir 45 % d'une cinquantaine d'années

- Carignan 45 % plus de 120 ans

- Mourvèdre 5 % d'une vingtaine d'année

- Syrah 5 % d'une quinzaine d'année

(en 1998, 100 % Syrah / En 2001 30 % Syrah, 35 % Grenache, 35 % Carignan)

Rendements : 20 hl/ha.

Vendanges : manuelles en caisses avec tri à la cave sur table.

Vinification : Traditionnelle. Eraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines. Levures indigènes. Sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification..

Elevage : Foudres et barriques. 30 mois d'élevage..

Mise en bouteille : sans collage, ni filtration.

Le domaine Gauby est situé à 20 km au nord-ouest de Perpignan et s'étend sur environ 85 hectares dont 45 hectares de vignes pouvant aller jusqu'à 120 ans et 40 autres hectares de prairies, de forêts de chênes et de garrigues d'une incroyable et unique complexité aromatique.

Notre environnement reste encore très préservé, sauvage, aride, escarpé et vallonné. (Jusqu'à 300 mètres d'altitude). Il nous offre de magnifiques terroirs dont les strates verticales permettent aux racines de plonger en profondeur. Terroirs composés de calcaires, de marnes et de schistes. Composants qui se retrouvent à certains endroits intimement mêlé.

Notre travail consiste à respecter l'environnement, à prendre la nature comme alliée, source d'inspirations en se référant à plusieurs cultures en laissant de côté produits chimiques et de synthèse et en utilisant des préparations « maison » à base de plantes (plus d'une vingtaine) et autres produits naturels comme les huiles essentielles, le compost, etc.

En 1999, Gauby amorce un virage. Il veut aller vers des vins plus fins, plus élégants. Véritable paysan, Gauby est doué d'un certain bon sens : à titer d'exemple, pour voir si le vin va tenir sans soufre, Gauby le met près de la cheminée, fait monter la température à 40°C, le refroidit, puis le goûte. Il réitère cette opération 4-5 fois. Si le vin ne bouge pas, il n'ajoutera pas de soufre. Si, par contre, il y a une évolution négative, il en mettra un peu. Ce n'est donc pas un choix systématique, mais en fonction de ce que la nature propose.

Dégustation : Couleur : Rubis intense

Nez : Cerise, fourrure et très floral.

En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée.

Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

Couleur : Rubis intense

Nez : Cerise, fourrure et très floral.

En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée.

Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vin.

(Commentaire dégustation In Vino Veritas / 9 septembre 2011)

"Muntada 2001" (30% Syrah, 35% Grenache, 35% Carignan)

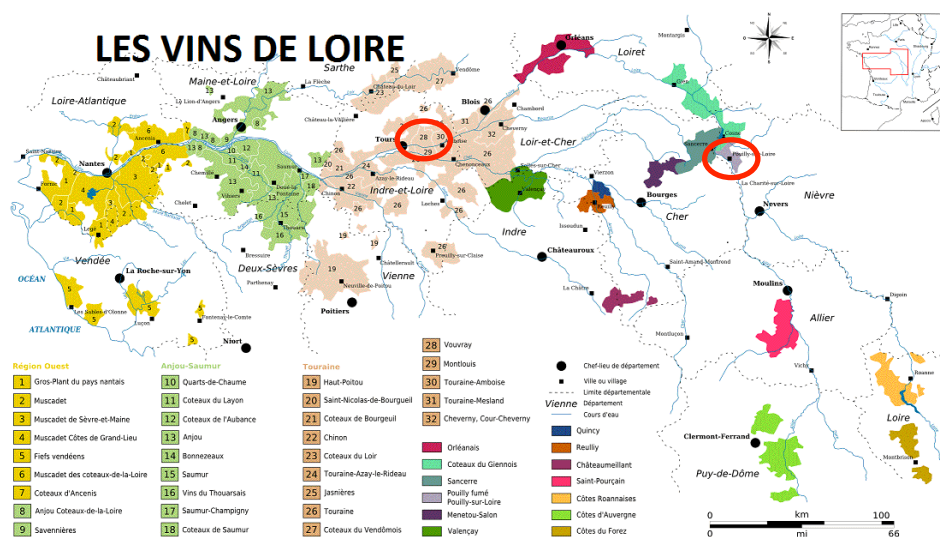
En 2001, Gauby passe pour la première fois en biodynamie.

Premier nez un peu épuré, écurie, puis l'ouverture se fait vers les fruits noirs, la réglisse. Il y a un très belle fraîcheur en bouche, c'est vif, les tannins sont plus fins, c'est bien structuré, la matière est belle, c'est très soyeux. Mon premier coup de coeur de la soirée. C'est un vin magnifique.

Premier grand millésime ! Nez superbe, profond, complexe, chaud et velouté. Attaque soyeuse, puissante , structure importante, tannins serrés mais très présents. Belle fraîcheur, beaucoup de terroir, de race. Encore pas mal de potentiel de garde !



3.1 Carte des vins de Loire



3.2 Carte des vins de Corse



Non contente d'être l'une des plus belles régions de France, la Corse est également une région viticole très intéressante. Elle est souvent sous-estimée ou plutôt mal connue car la grande majorité de ses producteurs vendent sans problème leurs vins sur l'île et il est donc difficile de les trouver "sur le continent".

Contrairement à ce que l'on pourrait supposer, les vins de Corse sont très différents des vins de Provence. Ils ont une personnalité bien marquée, les blancs sont fruités et possèdent suffisamment de vivacité pour être particulièrement agréables en bouche, les rouges sont fruités et dotés d'une belle vinosité, les rosés sont vineux et vifs.

En plus des deux AOC patrimonio et ajaccio, l'appellation vin de corse (ou plus simplement corse, cette dernière possibilité étant maintenant la plus couramment rencontrée) peut être utilisée seule ou suivie du nom de 5 régions : Calvi, Sartène, Figari, Porto-Vechio, coteaux du Cap Corse. En pratique, les vins en AOC corse seule seront donc ceux de la côte orientale et d'une enclave au centre de l'île, autour de Ponte Leccia.

Cépages :

En blanc, le cépage dominant est le vermentino (vermentinu en corse) ou malvoisie de corse. Il est proche du rolle de Provence. Il peut être complété jusqu'à 25% d'ugni blanc ou de codivarta (cap corse uniquement). Certains vigneron de talent tentent de faire revivre hors appellation le bianco gentile (biancu gentile), un cépage corse presque oublié aujourd'hui.

En rouge et en rosé : nielluccio (nielluciu), sciacarello (sciacarellu) et grenache noir ainsi que cinsault, mourvèdre, barbarossa, syrah, carignan et même vermentino. Le nielluccio est proche du san giovese N de Toscane.

Les vins liquoreux du Cap Corse sont élaborés à base de muscat à petits grains.