

## Soirée Du Cercle Bacchus



*Les Verres*  
*changent-ils le*  
*goût du Vin !*



**Vendredi 22 mai 2015**

**Chez Sébastien RAME**

# *Bonsoir à tous !*

Après avoir amené nos recherches viticoles sur des expériences amusantes, j'ai voulu continuer le concept avec une question :

## **Nos verres changent-ils le goût du vin ?**

Sans faire l'expérience « classique » de vous faire boire du vin dans des gobelets en plastique, ou dans des verres de cantine, je voulais que nous dégustions le même vin dans des verres à vins, mais des verres différents.

Pour cela, j'ai choisi 3 vins, (que j'ai doublé en raison de vos larges gosiers !)

Ces vins seront à l'aveugle, non pas pour les découvrir, (on pourra le faire dans un second temps !) mais pour juste s'occuper des odeurs et des goûts que nous ressentons.

Volontairement, je ne les ai pas carafé, pour ne pas que l'aération, différente d'une carafe à l'autre, vienne, perturber notre expérience.

Nous avons des vins jeunes, et des vins plus âgés, de différentes régions de France.

L'ordre a été choisi ce soir, en fonction de ma pré-dégustation.

Pour la fin, nous aurons un vin surprise, que vous mettrez dans le verre de votre choix

Bonne Soirée à tous !

# *Qu'est-ce qu'un bon verre à vin ?*

Vins jeunes, vieux ou tanniques... Aujourd'hui, les marques de verriers professionnels consacrent un verre particulier à chaque sorte de vin, ou presque. Leur objectif est simple: sublimer chaque cru. Résultat, à chaque vin correspond un modèle bien précis qui permet de révéler tous ses arômes.

Pour les vins rouges : un verre assez grand au calice assez large

Les verres imaginés pour déguster les vins rouges sont relativement larges. On y pense peu, mais pour révéler les arômes il faut pouvoir faire tourner le vin sans en renverser la moitié. Leur taille est raisonnable pour permettre au vin de mieux s'oxygéner et aux arômes de se développer. Ces dernières années, on a vu fleurir des verres capables de contenir une bouteille entière. Pas besoin d'aller jusque là ! L'ouverture, elle, est assez grande : vous pouvez y glisser votre nez.

*Une ouverture plus  
petite pour les vins  
blancs*

D'une manière générale, les verres à vin blanc sont moins larges que les verres à vin rouge. La raison est simple : un vin blanc n'a pas besoin de tourner dans le verre pour révéler son bouquet. C'est là encore une question d'oxygénation : certaines appellations perdent en nuances au contact de l'air. On choisit donc des verres à l'ouverture plus petite, qui concentrent les arômes.

# *Le design joue sur le goût*

Selon la forme de l'ouverture et celle du calice (la partie qui reçoit le vin, qu'on appelle aussi « ballon »), le vin est dirigé vers différentes zones de la langue. Acidité, amertume, côté sucré... à chaque partie de l'organe correspond une sensation.

Les verres au ballon très resserré vers le haut nous obligent à lever un peu la tête et dirigent le vin rapidement vers le fond de la bouche où on perçoit l'amertume et l'acidité. A éviter donc pour des vins jeunes !

Les verres plus évasés dirigent le vin sur le bout de la langue et augmentent ainsi la sensation de sucrosité : ce type de verre convient aux vins naturellement chargés en acidité comme le Pinot noir ou aux vins très tanniques pour qui ce rééquilibrage est bienvenu.

Le verre « ovoïde », avec son calice légèrement évasé et son ouverture légèrement resserrée, dirige le vin vers le centre de la langue pour accentuer son acidité : il mettra en valeur un Gewürztraminer, un Muscat ou un Pinot gris.

La forme « tulipe ouverte », intensifie le côté fruité des vins plus jeunes : idéal pour un Riesling ou un Sauvignon blanc.

Enfin, le champagne se déguste dans des flûtes. Hautes et resserrées, elles permettent aux bulles d'éclater sur le bout de la langue et non dans le verre !

# Un verre unique

Sachant cela vous pouvez maintenant imaginer votre verre universel. Il doit pouvoir révéler un vin rouge comme un vin blanc ou un champagne, sans les transformer.

Vous hésitez ? Allez on vous aide..

Il a donc un calice assez large pour pouvoir faire tourner le vin rouge et libérer les arômes d'un Bordeaux comme d'un Bourgogne, sans être trop imposant, pour ne pas neutraliser le bouquet d'un Pinot gris.

Vous pouvez toujours y glisser votre nez (pas question de vous priver du bouquet d'un bon vin rouge!), mais son ouverture est assez resserrée : le vin blanc jeune, vieux, sec ou fruité n'est donc pas dénaturé. Il permet au vin de pénétrer en bouche à une vitesse moyenne, et donc de toucher le bout de la langue avant de se diriger vers l'arrière. Vous pourrez percevoir l'ensemble des saveurs.

Bref votre verre universel a toutes les caractéristiques d'un verre... « ovoïde » !

A condition de le choisir assez haut pour ne pas effacer les bulles d'un champagne.

Enfin, n'oubliez pas quelques règles essentielles :

Votre verre doit être transparent pour mieux apprécier la robe du vin.

On garde les verres à fond noir pour les dégustations à l'aveugle.

Un bon verre à vin est un verre à pied, qu'on tient par la tige pour éviter de réchauffer le vin.

Surtout, réservez les verres plats et les gobelets en plastique pour l'eau et les sodas, ils ne mettent pas le vin en valeur.

Et pour finir : le verre idéal est le plus fin possible, pour se faire oublier au contact des lèvres. A vous le cristal !

*Par Alexandra Reveillon*

## Selon Le Figaro

Vous l'avez sans doute remarqué : le vin n'a pas le même goût dans un verre "à moutarde" que dans un majestueux calice en cristal. Au-delà de l'aspect esthétique, **pas de dégustation possible sans un verre qui sache mettre le vin en valeur**. En dégustant le vin dans un contenant mal adapté à son contenu, vous aurez à peu près le même plaisir qu'en jouant au tennis avec une balle en mousse : vous allez vous fatiguer pour rien. Alors quel verre choisir ? **Taille, forme, finesse... voici quelques recommandations à suivre pour décupler votre plaisir de la dégustation. A vos verres...prêts...partez !**



Photo : l'Atelier du Vin

**Un verre d'environ 35 cl est bien adapté à la plupart des vins.** Un plus petit pour les vins moelleux, liquoreux ou les vins doux naturels (Porto, Banyuls, Maury etc.), et un plus grand pour les grands crus peuvent s'avérer utiles. **La série Good Size® de l'Atelier du Vin** permettra de s'adapter à ces trois cas de figure.

**Privilégiez évidemment un verre à pied car vous éviterez de réchauffer le vin avec votre main** ou de laisser des traces de doigts sur le verre. **Remplissez le verre au tiers de sa hauteur** : la surface d'oxygénation sera maximale et vous obtiendrez environ 12 cl de vin (c'est la quantité habituellement servie dans les restaurants).

### La forme "tulipe"



Photo : DR

La forme qui a fait ses preuves est la forme dite "tulipe". C'est celle du verre à dégustation traditionnel - dit "INAO". **Large en bas du calice, resserrée en haut**, cette forme est étudiée pour que le verre joue son double rôle : développement des arômes dans le verre puis concentration vers le nez. **C'est pour cela que le verre "à moutarde" ne peut pas être considéré comme un verre à dégustation** : vous aurez beau agiter le vin dans le verre, **l'ouverture (le buvant), trop large, laissera s'échapper les arômes...** vous pourriez passer à côté d'un grand moment !



Photo : Chef et Sommelier

Certains verres vont à l'extrême de ce principe, tels que **la série Open Up® de Chef & Sommelier**. L'opposition entre la partie inférieure convexe et la partie supérieure concave de ces verres **provoque un véritable tourbillon à la base du calice, et une intense concentration des arômes au niveau du buvant**. Ce qui s'avère **idéal pour les vins jeunes**, les vins de tous les jours. Mais ne tentez pas l'expérience avec un vénérable **Gevrey-Chambertin**, ses arômes subtils et délicats n'y résisteraient pas !

### Verre ou cristal ?



Photo : Chef et Sommelier

Les verres en cristal produisent un éclat supérieur à celui des autres verres, mais sont souvent plus chers, plus fragiles et donc de moins en moins courants. **La plupart des marques ont développé de nouveaux matériaux** (le Kwarx de Chef & Sommelier ou le Tritan de Schott-Zwiesel par exemple) **résistants comme le verre, brillants et transparents comme le cristal**. Ces verres coûtent moins de 10 euros l'unité. Assurez-vous simplement que les verres que vous avez ou que vous achetez ne présentent effectivement pas de reflets verts, même légers : cela nuirait à l'appréciation de la robe du vin.

### L'importance de la finesse ?

**La finesse est un élément important mais non déterminant**. Le corollaire est bien sûr la résistance du verre. Si vous êtes assez adroit pour que vos verres ne finissent pas invariablement à la poubelle, optez pour des finesses maximales (moins d'un millimètre), car plus le verre se fera oublier sur les lèvres, plus le vin sera mis en majesté. A savoir : les verres cassés ne seront pas recyclés avec les bouteilles et bocaux car leur composition est différente. Il faut donc les jeter avec les ordures ménagères.

Si vous avez les moyens ou souhaitez offrir un cadeau de valeur, le nec plus ultra reste la marque Riedel (plus de 20 euros le verre). La marque Spiegelau en est une déclinaison plus accessible. Sinon,

vous trouverez d'autres marques en grande surface à moins de 5 euros le verre : Bormioli, Luminarc etc.

**Vous êtes fin prêt à déguster. Les yeux, le nez et la bouche sont en éveil.** Un moment intense pour celui qui est attentif à ses sensations et sait faire appel à sa mémoire et à son imagination.

Portez votre verre au nez une première fois. **Puis tournez-le sur lui-même en laissant le pied sur la table et sentez à nouveau : le vin vous livre quelques-uns de ses mystères...**

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/conseils-pratiques/apprendre-la-degustation/o25564-verres-a-degustation-comment-s-y-retrouver#ixzz3a8GljyBo>

## *En Résumé*

Le verre utilisé pour boire un vin joue un rôle non négligeable dans le plaisir de la dégustation. S'il n'est bien évidemment pas nécessaire d'avoir 10 types de verres différents, il est intéressant de se procurer au moins 1 type de verre qui puisse convenir à chaque fois. Pour cela, il convient de respecter quelques règles de base pour le choix du verre :

- Il doit être en verre (ou en cristal mais sera alors plus fragile) ;
- Il doit posséder un pied ;
- Il doit être de forme tulipe, relativement évasé afin de pouvoir correctement apprécier les arômes lorsque l'on fait tourner le vin dans le verre ;
- Il doit avoir un rebord assez fin au niveau de l'ouverture. Cela permet de mieux percevoir la finesse du vin.

En respectant tous ces critères, vous aurez un verre qui valorisera le vin que vous boirez. De nombreuses marques proposent des verres à dégustation à des tarifs très compétitifs (Riedel, C&S, l'atelier du vin, etc.).

## RIESLING TROCKEN

### De chez WITTMANN

2012



Philipp Wittmann est un jeune producteur doué du Reinnessen et produit des vins qui figurent aujourd'hui parmi les meilleurs d'Allemagne.

## Présentation de la cuvée

\* \* \* \*

Philipp Wittmann nous gratifie d'un vin blanc sec légèrement sucré (5,8g/L) issu des principes de la viticulture en biodynamie. La fermentation est issue des levures indigènes, naturellement présentes sur les grappes de raisin, et a lieu en barriques de chêne.

Un vin de plaisir, vif et fruité, le parfait Riesling de tous les jours !



## Présentation du domaine

\* \* \* \*

Implanté dans le village de Westhofen, le domaine familial Wittmann, compte parmi les plus anciennes propriétés viticoles de la partie méridionale de la Rheinhessen. C'est ici, sur le sol argilocalcaire de la rive gauche du Rhin, que le domaine élabore des Rieslings qui lui ont permis d'acquérir sa renommée internationale.

Depuis 2004, la totalité du vignoble de 25 hectares, dirigé par Philipp Wittmann, est cultivée en biodynamie. Fier de la renommée de son domaine, Philipp cherche à valoriser les cépages autochtones qui font la diversité de la région. C'est notamment le cas avec l'Albalonga un cépage blanc issu du croisement entre le Riesling et le Silvaner.

La collection 100 Hügel (100 collines) est la dernière création de ce vigneron génial et vise à mettre en avant des vins de plaisirs: modernes, expressifs, frais et fruités !

## Présentation de l'appellation

\* \* \* \*

La région viticole du Rhin compte pour la plus célèbre d'Allemagne et celle qui a le mieux réussi d'un point de vue économique. La région compte maintenant 3.160 ha. Plus de 90% du vignoble se trouve sur la rive droite du Rhin, entre Wiesbaden et la limite Mittelrhein à Lorchhausen.

Les vignobles à Hochheim et dans la partie centrale de la région sont pour la plupart sur des terrains légèrement vallonné ou plat, mais de l'aval à Rudesheim Lorchhausen, le terrain est beaucoup plus raide. Le sol de la Rheingau est très varié tout au long du Rhin. Avec son aspect méridional, le climat est légèrement plus chaud que la plupart des Rheinhessen au sud, et les précipitations annuelles d'un peu plus de 600 mm signifient qu'il y a un approvisionnement suffisant en eau de la vigne, ce qui permet au riesling de mûrir longtemps pendant l'automne. Le Riesling représente plus des trois quarts de la surface plantée. Les rendements sont très faibles pour atteindre le niveau de qualité attendu.

Il faut savoir que pendant longtemps les Riesling du Rheingau rivalisaient avec les grands crus classés du Médoc. A la fin du XXème siècle, sous l'inspiration de Bernhard Breuer et de Graf Matuschka-Greifenclo, les Riesling sont devenus très secs, pour mieux s'accommoder avec la cuisine moderne, et d'ailleurs se rapprocher de la tradition du XIXème siècle.

Cette région produit également d'excellents pinots noirs, apporté ici par les mêmes Cisterciens qui développèrent le Clos Vougeot en Bourgogne. Aujourd'hui, il représente 13% de la surface plantée, sur les sols calcaires de Hochheim sur le Main, ou sur les terrasses d'ardoises bien inclinées de Assmannshausen.

## Présentation de la région

L'Allemagne est le quatrième producteur de vin en Europe. (10,5 millions d'hl sur 100 000ha). Elle produit autant de vin qu'elle consomme. Elle est également le plus grand importateur de vins dans l'UE.

Plusieurs des meilleurs vignobles allemands sont sur des pentes extrêmement raides, où seule la vigne peut être cultivée. Surplombant le Rhin, le Neckar, la Nahe, l'Ahr ou la Moselle, le coût élevé de la culture ne se justifie que par la qualité du vin qu'ils peuvent produire. Dans ces vignobles escarpés où le travail est peu mécanisable, il faut trois fois plus de travail que sur terrain plat ou en pente douce, où la position naturelle du vigneron est sur le siège du tracteur.

Plusieurs autres facteurs limitent la mécanisation dans les vignobles, parmi lesquelles la petitesse des exploitations et la tradition de récolte sélective. La viticulture en Allemagne était autrefois le travail des paysans, contrôlé par l'Église et de la noblesse. Statistiquement, il est maintenant devenu une activité réalisée par une majorité des femmes, fondée sur une exploitation moyenne de 1,3ha. Au XXI<sup>e</sup> siècle, la vendange se fait généralement par des «travailleurs invités» de l'Est et du sud de l'Europe, parmi lesquels les Polonais sont prééminents. La plupart des cultivateurs allemands ne font pas de raisins de cuve, mais les vendent à des négociants ou aux caves coopératives qui reçoivent la récolte d'environ 30 pour cent du vignoble allemand. Les régions de production sont Rheinhessen, Pfalz, Baden, Mosel-Saar-Ruwer, Württemberg, Franken, Nahe, Rheingau, Mittelrhein, Saale-Unstrut, Ahr, Hessische Bergstraße, et Sachsen. La plupart des étiquettes de vins allemands portent le nom de la région de production du vin

Selon une étude menée à Geisenheim, la teneur moyenne en alcool du vin de la vigne même peut varier d'un millésime à l'autre de plus de 6 pour cent. Le degré de latitude, les caractéristiques topographiques comme une exposition favorable au soleil, un abri contre les vents froids, de fréquentes gelées et l'altitude sont quelques-uns des facteurs qui influencent considérablement la qualité de sa viticulture.

Pendant 200 ans, les vignerons allemands ont pratiqué la cueillette sélective par grappes, voire même par raisins, au moment où ils ont atteint un état de maturité souhaité. Souvent, il s'agit de la séparation des raisins influencée par le botrytis afin de parvenir au niveau de pourriture noble souhaité. Ce processus de sélection (littéralement Auslese) ne peut pas être réalisé que manuellement. Dans un domaine de qualité, les vins issus de ces grappes sont vinifiés séparément, mûris et mis en bouteille, pour former la cuvée au prix le plus élevé de la collecte d'un millésime.

Depuis les années 1980, les consommateurs et les vignerons allemands et vignerons ont privilégié les vins secs étiquetés comme trocken. De fait, la majorité des vins demi-secs ou doux est exportée. Ce « séchage » du goût du vin a eu des effets profonds sur l'évolution stylistique et qualitative des vignerons allemands. C'est pour cette raison qu'il existe un débat entre tradition de douceur et modernité sèche dans le profil des vins allemands. C'est aussi en conséquence que les producteurs allemands ont commencé à développer les cépages rouges comme le Pinot Noir (Spätburgunder), et à produire des vins qui rivalisent aujourd'hui sur la scène internationale avec les meilleurs Pinots Noirs.

Vous pouvez trouver d'autres variétés en Allemagne : Müller Thurgau, Dornfelder, Kerner, Portugieser, pinot gris, Weissburgunder (Pinot Blanc), Trollinger, Bacchus, Schwarzriesling (Pinot Meunier), et Scheurebe.

Alors qu'un Beerenauslese, un Trockenbeerenauslese, ou un Eiswein est presque inévitablement mis en bouteille avec un niveau élevé de sucre résiduel, un Auslese a généralement un goût nettement plus doux qu'un Spätlese, qui à son tour a un goût plus doux qu'un Kabinett.

# RIESLING ALTENGARTEN

## De chez MANN

2012



### LE TERROIR

#### **ALTENGARTEN "*Le vieux jardin*"**

Le Lieu-dit Altengarten jalonne la commune d'Eguisheim et se trouve en léger contrebas du Grand Cru Eichberg à une altitude de 200 à 250 m.

Ses côtes sont exposées plein Est et bénéficient d'un climat humide l'hiver et sec l'été, favorable au cépage Riesling.

Ce terroir est essentiellement constitué par des colluvions et des éboulis, galets de grès d'où un sol parfois siliceux et d'une profondeur de 0,50 à 2 m par endroit, sous lequel on retrouve des conglomérats calcaires.

Ce terroir donne naissance à un vin racé aux arômes bien développés et très minéraux.

Cépages : Riesling, Sylvaner, Pinot Gris et Chasselas.

### Riesling Altengarten 2012

Vin vif et minéral marqué par la salinité de son terroir gréseux. Une fois carafé, il révélera un caractère à la fois racé, complexe et fruité, aux légers parfums d'agrumes qui se développent sur la minéralité. Sa fraîcheur et sa persistance citronnée en bouche, accompagne parfaitement vos plats de poissons, crustacés, fruits de mer, ainsi que les viandes blanches.....Se boit sans soif et sans modération...

# MANN

« Nous souhaitons vous faire partager à travers notre travail des vins digestes, sains, les plus naturels possible et en parfaite harmonie avec leurs terroirs. »

Le Domaine Jean-Louis et Fabienne MANN est situé à Eguisheim, au coeur du vignoble alsacien, à 7 kilomètres au sud de Colmar.

Cette vaste zone autour de Colmar bénéficie d'un microclimat et d'une pluviométrie exceptionnellement faible (moins de 400 millimètres d'eau par an) et de ce fait abrite une part importante du vignoble alsacien.

Issus chacun d'une famille de vignerons, nous avons su réunir harmonieusement les deux exploitations familiales, situées pour Fabienne à Ingersheim et pour Jean-Louis dans la cité d'Eguisheim. Le parcellaire s'étend le long de la Route des Vins entre Herrlisheim et Katzenthal. La majorité des vignes se trouvent à Eguisheim et sont situées sur le flanc des collines sous-vosgiennes au pied des 3 Châteaux, terre d'élection de la vigne depuis l'époque romaine.

Le domaine compte aujourd'hui 12 hectares de vignes pour une production annuelle de 45 000 bouteilles. Depuis le millésime 2008, l'ensemble des cuvées répond à la certification « BIO ».

Attachés à des valeurs de respect du terroir, nous privilégions le bon fonctionnement du sol et favorisons l'enracinement de la vigne en profondeur. Avec des rendements moyens de 45 hectolitres/hectare, l'exploitation arrive à exprimer pleinement ces différents terroirs propres à la géologie alsacienne, comme les alluvions, le grès rose, le granite et le marne calcaire.

Côté vigne, nous proscrivons l'emploi de produits de synthèse pour être en totale harmonie avec la nature. La totalité des raisins sont cueillis à la main pour éviter les triturations et conserver l'ensemble des arômes. L'objectif est de produire, à partir des 7 cépages alsaciens, des vins de terroirs d'une grande finesse, à la personnalité forte et indépendante pour chaque parcelle, correspondant à des sites bien définis :

- Grands crus : Pfersigberg et Eichberg
- Lieux-dits : Altengarten, Sungass, Ortel, Kleinfeld, Rosenberg, Letzenberg, Logelberg, Steinweg, Dorfburg.

Côté cave, nous perpétons les démarches appliquées à la vigne. Le travail est réalisé avec une recherche perpétuelle de finesse, d'élégance et de pureté des vins en n'utilisant aucun produit œnologique. Les techniques utilisées pour respecter ces principes sont simples : vendanges manuelles en caissettes, pressurage doux et long, fermentation naturelle en levures indigènes (ce qui apporte une personnalité propre à chaque vin), élevage sur lies pendant au moins un an.

Il s'agit ainsi d'exprimer un maximum de personnalité et de complexité propre à chaque vin tout en restant en phase avec notre philosophie de respect de la nature.

## Histoire familiale

« Il n'y a pas de meilleure satisfaction pour un vigneron que de transformer son propre raisin en vin » (Jean-Louis Mann).

Notre domaine est issu des vignes exploitées par Pauline et Louis Freyburger, vigneron à Eguisheim, mais la Seconde Guerre Mondiale va décimer cette famille, détruire sa maison et laisser trois orphelines. A la Libération, Albert Armbruster reprend l'exploitation et accueille les fillettes dont Paulette qui rencontrera Henri Mann, issu lui aussi de plusieurs générations de vignerons à Wettolsheim.

Henri et Paulette reprennent le domaine familial et exploitent 5 hectares de vignes, produisant leur propre vin sous la dénomination « MANN Henri ». Jean-Louis, fils de Paulette et Henri MANN, succède à ses parents en 1982, épaulé par sa femme Fabienne, fille de vignerons-coopérateurs d'Ingersheim. Ils livrent d'abord leur raisin à la coopérative et prennent le temps de se former à de nouvelles méthodes culturales. Le domaine s'agrandit petit à petit et en 1998 ils décident de produire leurs premières cuvées sous le nom « Jean-Louis et Fabienne MANN ».

Trois garçons, Jérôme, Sébastien et François, naissent au sein de cette famille. Sébastien, deuxième fils de la fratrie, se passionne très rapidement pour la viticulture. Il décroche un BTS Viticulture Oenologique et enchaîne de nombreux stages dans des régions viticoles réputées telles que la Champagne et les Côtes Rôties. Il a également l'occasion de découvrir la viticulture autrichienne ainsi que le vignoble australien pendant plusieurs mois. A son retour, Sébastien intègre naturellement le domaine de ses parents en y apportant un regard complémentaire.

## NOTRE PHILOSOPHIE DE LA VIGNE ET DU VIN

« Artisans vignerons, perpétuant la tradition familiale, nous considérons comme une mission de ne produire que des vins de qualité. » (Famille MANN)

Notre objectif : prendre en compte l'échange entre le terroir et la vigne et retrouver cette expression à travers nos vins. Notre défi réside en deux mots : innovation et créativité.

Depuis 1998, nous sommes pleinement engagés dans la lutte pour une viticulture respectueuse de l'environnement. En 2004, nous avons décidé de passer en conversion Biologique. Quatre ans plus tard, le millésime 2008 est certifié « AB ». Cette certification garantit l'exclusion de tout intrant chimique (produit de synthèse) dans nos vignes et dans nos vins, ce qui nous permet l'expression la plus sincère de nos vins à travers les terroirs.

Nous adhérons depuis de nombreuses années à l'association « Vignes Vivantes », dont le groupe de travail est notamment réputé pour ses études de la géologie des sols alsaciens. Cette démarche nous permet aujourd'hui d'avoir une réflexion plus approfondie sur la compréhension des sols. La première recommandation est d'étendre du compost dans les vignes pour améliorer la vie microbienne des sols et d'éviter tout autre apport de fumure. Ces composts sont réalisés par nous-mêmes.

Grâce à l'arrivée de Sébastien en 2009, nous développons des méthodes de biodynamie qui consistent à pulvériser de nombreux « préparats » en plus des composts déjà apportés. Il s'agit d'intensifier les échanges entre la plante et son environnement (terre et air) et renforcer ainsi la vitalité et la résistance de celle-ci, afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin. L'expression du terroir est alors sublimée.

## Les logos



Le Vigneron Indépendant est l'emblème d'une viticulture indépendante, riche de la diversité des terroirs, des climats, de savoir-faire. Le logo marque l'engagement du vigneron à respecter une charte. Celle-ci met en avant le respect de chaque étape, du travail de la vigne à la commercialisation, ainsi que la présence du vigneron à chaque instant. En signe de reconnaissance, le logo est apposé sur les bouteilles. C'est l'appartenance à une famille de professionnels responsables et respectueux de la tradition.



Un vin issu de la viticulture biologique est un vin produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Les vignes doivent être conduites selon un cahier des charges précis. Aucun produit de synthèse ni d'intrant chimique n'est utilisé.



## COTE VIGNE

« Les grands vins naissent à la vigne grâce à un travail minutieux né de la passion d'un vigneron. »

### Notre travail de la vigne

Notre objectif est de produire des vins de terroir qui s'expriment par la caractéristique de leur sol puis de l'expression d'un cépage. Nous privilégions les vins de bouche avec beaucoup de structure et de profondeur aux vins variétaux.

Chaque étape du travail de la vigne prend alors son importance :

### Buttage de la vigne (Labour d'Automne)

Les sols sont préparés avant l'hiver. Le buttage a pour effet de remonter la terre sur le pied pour aérer les sols, profitant ainsi de l'effet gel/dégel pour décompacter. Le travail se fait un rang sur deux.

### La taille

Le principal mode de taille utilisé en Alsace pour harmoniser le développement de la vigne est le "Guyot". Lors du repos végétatif de décembre à mars, nous taillons sur chaque cep un voire deux sarments de longueur variable.

La taille est une étape essentielle qui a pour objectif premier la maîtrise des rendements. Celle-ci sera adaptée en fonction des parcelles, de l'année, du cépage et selon le type de vin que l'on souhaite obtenir.

### L'arcage ou liage de la vigne

Pratique réalisée dès la mi-février, le principe est de recourber les sarments après la taille. Cela favorise la bonne circulation de la sève et permet ainsi un développement homogène des bourgeons. Le liage a aussi pour objectif d'harmoniser la répartition de la végétation.

### Complantation/Replantation

Au printemps, on replante les pieds manquants qui sont morts de vieillesse ou de maladie, cela permet de garder toujours une bonne répartition des pieds sur toute la surface de la parcelle.

### Arrachage et plantation des jeunes vignes



La plantation d'une nouvelle vigne est un engagement à long terme qui doit être mûrement réfléchi. Nous arrachons les vieilles vignes lorsque les cépages ne sont pas adaptés au terroir ou qu'elles sont trop anciennes. La parcelle est ensuite laissée en friche pendant au moins une année (repos des sols). Nous serons alors très attentifs quant à la sélection des pieds de vignes au moment de la plantation. Un jeune plant de vigne est constitué de deux parties greffées ensemble (obligatoire depuis l'invasion du Phylloxera). La partie qui se trouve dans le sol favorisera le développement des racines (porte-greffe) et la partie aérienne celle des futurs rameaux (greffon). La sélection des bois se fera judicieusement en fonction du type de terroir, de l'exposition, de la pluviométrie, des rendements que l'on souhaite obtenir.

### **Débuttage/décavaillonnage (Labour de Printemps)**

Il s'agit de retirer la terre buttée en automne. Le Labour de Printemps permettra de remettre les rangées de vigne à plat tout en aérant les sols et en éliminant les mauvaises herbes envahissantes.

Il favorise la multiplication des micro-organismes, en libérant les éléments nutritifs nécessaires au bon fonctionnement de la vigne.

Nous respectons nos sols en les considérant comme êtres vivants et non comme simples supports.

### **Ebourgeonnage**

Le principe est de retirer les gourmands inutiles au bon fonctionnement de la plante et de sélectionner les pousses principales utiles à la taille de la saison suivante. Cette opération se fait au printemps dès la sortie des bourgeons.

### **Traitement de la vigne**

Les vignes sont traitées en été en fonction du développement des maladies (mildiou et oïdium principalement). En Viticulture Biologique les seuls produits utilisés et autorisés pour lutter contre ces maladies sont le soufre et le cuivre (bouillie bordelaise). Ces produits sont naturels et ne pénètrent pas dans la plante, par contre ils sont lessivables après 30 mm de pluie et donc renouvelés en cas de forte pression de maladie.

Nous utilisons ces produits à doses homéopathiques,



accompagnés de tisanes à base de plantes.

### **Palissage**

Dès le printemps et tout au long de l'été une équipe entraînée par Fabienne s'affaire au travail en vert c'est-à-dire répartir le feuillage sur le plan de palissage et éliminer les pampres superflus. Cette étape permet d'éviter les entassements de végétation, où l'humidité pourrait stagner et favoriser le développement des maladies.



### **Rognage**

Fin de saison nous coupons les pointes des rameaux (Apex), qui retombent du plan de palissage. Le rognage se fait si nécessaire et très tardivement. Certaines parcelles vigoureuses ne sont pas rognées du tout.



### **Maturation**

Une fois les "travaux en vert" terminés, la vigne est livrée à elle-même pour laisser place au mûrissement des raisins.

### **Vendange**

Les vendanges représentent la récompense d'une année de travail.

Tous les raisins vont être récoltés minutieusement et de façon sélective à la main. Chaque cépage ne mûrit pas de la même façon, à nous de trouver les dates de vendanges idéales en fonction des vins que l'on souhaite obtenir. La diversité et la complexité de notre gamme nous amène à récolter pendant environ 5 semaines en commençant par le Crémant pour finir par les Vendanges Tardives et la Sélection de Grains Nobles.

## COTE CAVE

« L'obtention d'un Grand Vin passe par un savoir-faire et une passion sans cesse renouvelées. »

Une fois les raisins arrivés à maturité, à nous de les récolter et de les façonner pour obtenir un vin à la hauteur de nos espérances ! Mais n'oublions pas, la plupart de nos cuvées sont issues de vinifications parcelles, afin d'obtenir des vins de terroirs. Notre gamme compte aujourd'hui une trentaine de cuvées différentes, bien définies par leur nom de lieu-dit. Les plus petites cuvées peuvent être limitées à 150 bouteilles.

Le raisin est cueilli à maturité, selon une méthode de dégustation des baies. Nous vendangeons en caquettes de faibles contenances pour éviter toute trituration et tassement.

Le pressurage est doux et lent : les jus sont sélectionnés directement au pressoir. Ils sont ensuite décantés naturellement (débouillage statique) pendant environ 24 heures, cette action se réalise naturellement sans filtration ni collage.

La fermentation se fait dans des cuves en inox pour les blancs et en barriques en chêne de 223 litres pour les rouges. Elle évolue au rythme des saisons et des cycles lunaires grâce aux levures naturelles du terroir (levures indigènes).

Les vins sont ensuite laissés en élevage sur lies, pendant environ 10 mois.

Avant la mise en bouteille, les vins sont stabilisés avec un minimum de soufre. Les blancs sont filtrés pour qu'ils soient clairs et pour éviter les dépôts en bouteille. Les rouges ne sont pas filtrés.

La plupart de nos vins sont stockés 2 ans. Toutes nos cuvées sont des vins de garde qui seront à leur apogée entre 3 à 15 ans. Ils peuvent être également dégustés jeunes sur le fruit, mais gagnent en minéralité au vieillissement.





**DOMAINE JACQUES PRIEUR**  
Cuvée

"On ne peut totalement posséder un domaine viticole. On ne reste qu'un témoin amené à le transmettre aux générations suivantes."

Cette citation est encore plus vraie pour le Domaine Jacques Prieur tant son histoire, ses vignes, ses vins, ses familles dirigeantes, sont l'illustration parfaite de ce qui a fait le caractère intemporel de la Bourgogne.

La force du Domaine, c'est d'abord le regroupement sous son seul nom de vignes situées dans les plus prestigieux terroirs. De Montrachet à Chambertin, en passant par Corton, Echezeaux, Musigny, on dénombre 22 des appellations les plus mythiques de la Côte d'Or.

Constitué en exclusivité de Grands Crus et de Premiers Crus (à l'exception du Clos de Mazeray à Meursault qui est un monopole), le Domaine produit ainsi des vins aussi renommés en blanc qu'en rouge.

Mais une terre et des vignes sans des hommes totalement dévoués à leur respect n'est que pure perte. Depuis 1870, les vigneron et les familles dirigeantes n'ont eu que pour seul souci d'offrir tous les meilleurs soins à leurs vignes pour que, années après années voire siècles après siècles, elles produisent les meilleurs vins possibles. C'est dans cette logique de la préservation de la terre, de son sol et de ses plants, que l'exploitation des vignes a toujours oscillé entre viticulture raisonnée et biologique.

Lorsque la famille Labruyère devient partenaire du Domaine en 1988, elle a pleinement conscience d'entrer par la grande porte dans les terroirs de Bourgogne. De plus en plus impliqué au fil du temps dans l'actionnariat et dans la gestion du Domaine Jacques Prieur, Jean-Pierre Labruyère en est aujourd'hui le gérant et c'est son fils Edouard qui en assure la direction générale.

C'est en 1956 que Jacques Prieur, co-fondateur des célèbres Chevaliers du Tastevin, donna son nom au Domaine. Son petit-fils, Martin Prieur, est aujourd'hui en charge de la commercialisation des vins

du Domaine sur différents pays à l'export. Il représente le lien entre le passé et le présent, car nul autre que lui ne connaît aussi bien l'Histoire du Domaine et de ses vignes.

Le Domaine est en effet le seul à posséder des vignes dans les cinq grandes appellations mythiques: Chambertin, Musigny, Clos Vougeot, Corton Charlemagne et Montrachet.

Cette collection est complétée par des parcelles dans les plus Grands Crus et dans les meilleurs Premiers Crus de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

# Corton-Bressandes

## GRAND CRU

2007



2007 est un millésime précoce, qui a demandé beaucoup de travail, au contraire de 2005 où personne ne pouvait passer à côté.

Celui qui n'a pas surveillé sa vigne, effeuillé correctement... a eu des problèmes. Il a fallu être sur tous les fronts. En mai, la vigne avait un mois d'avance et, en septembre, pendant les vendanges, nous avons constaté un gros décalage de maturité entre les rouges et les blancs. Le pinot était prêt fin août alors que le chardonnay a réclamé plus de temps. Ce fut une année de vigneron où il a fallu prendre de vraies décisions.

Les rouges sont gourmands avec des tanins soyeux.

Cépage & Superficie Encépagement: 100% Pinot Noir sur une parcelle de 0,73 hectare.

Terroir Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Son orientation Sud-Est et sa légère déclivité garantissent une parfaite maturité des raisins.

Le sol argilo-calcaire avec présence de pierres, lié à l'orientation, favorise quelles que soient les conditions climatiques de l'année, une exceptionnelle précocité de la maturité des raisins.

#### Vinification & Elevage

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 19 jours. Nous effectuons un pigeage deux fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs.

#### Notes de dégustation Dégusté en février 2009

ROBE: rouge rubis intense avec des reflets violacés soutenus.

NEZ: Complexe sur des notes réglissées et épicées, évoluant sur des arômes de petits fruits noirs mûrs.

BOUCHE: Dense, savoureuse, chaleureuse sur des notes épicées désaltérantes, fruitées (petits fruits noirs à grains). Tanins sérieux et à maturité.

# Château Branaire Ducru

2005



Propriétaire : Groupe familial présidé par Patrick MAROTEAUX. Acquisition en 1988.  
Directeur : Jean-Dominique VIDEAU  
Surface du vignoble : 59 hectares  
Sols : graves quaternaires profondes sur argile

## ENCÉPAGEMENT

Cabernet-Sauvignon 70%, Merlot 22%, Cabernet franc 5%, Petit-Verdot 3%  
Age moyen du vignoble : 35 ans  
Porte-greffes : 101/14, 3309, Riparia-Gloire  
Nombre de pieds par hectare : 6700 et 10000.

## ENTRETIEN DES SOLS

Labours traditionnels ou enherbement, selon le terrain et le comportement de la vigne.  
Palissage et conduite du vignoble adaptés à chaque densité et type de sol.

## COMPLANTATION DU VIGNOBLE

Essentiellement avec des plants issus de sélections massales réalisées sur les vieilles vignes du Château.  
Production des plants par la Société « Vitis vinifera » intégrée au groupe.  
Vendanges manuelles sur la totalité du vignoble.  
Dates de vendange déterminées à la parcelle par analyses phénoliques et dégustations des baies.  
L'ensemble des travaux au vignoble vise à produire des raisins à parfaite maturité qui soient une image précise des terroirs de Branaire-Ducru. C'est notre volonté de garder une place prépondérante

au Cabernet Sauvignon. Il donne complexité, caractère et puissance à nos vins, tout en leur garantissant du fruit et de la fraîcheur quel que soit le millésime.

## VINIFICATION

Cuves en acier inoxydable, thermorégulées de tailles différentes adaptées au parcellaire.  
Remplissage des cuves par gravité. Première installation gravitaire moderne à Bordeaux en 1991.  
Température de fermentation : 26-28 °C  
Durée de macération : 3 semaines, adaptée à chaque qualité de vendange.  
Assemblage des vins réalisé en début d'élevage, au plus tard en février suivant la vendange.

## ELEVAGE

Elevage en barriques durant 16 à 20 mois, avec environ 60 à 65% de bois neuf. Grains fins sélectionnés dans plusieurs forêts françaises pour la qualité de leurs arômes et tanins.  
Chauffe faible des bois, respectant le caractère et le fruit des vins.  
Soutirages traditionnels des barriques, à l'esquive, à l'abri de l'air.  
Collage en barrique, au blanc d'oeuf.  
Tout est mis en oeuvre, pendant les vinifications et l'élevage, pour exprimer le potentiel des raisins et par là-même le terroir, dans un vin où le fruit, la complexité aromatique vont de pair avec la richesse et l'équilibre, sans surextraction ni lourdeur.  
OEnologues-conseils : Jacques et Eric BOISSENOT.  
Production totale moyenne : 300 000 bouteilles.  
Deuxième vin : DULUC de BRANAIRE-DUCRU.

## EVOLUTION DES VINS

On peut commencer à boire le Château Branaire-Ducru entre 5 et 10 ans, et le garder 15, 20 ans et plus selon la richesse et la puissance du millésime. Duluc de Branaire-Ducru sera accessible 3 à 5 ans après sa production et pourra être apprécié sur une durée nettement plus longue en fonction de la puissance du millésime.

## COMMERCIALISATION

Exclusivement par le négoce bordelais.  
Branaire-Ducru est distribué dans le monde entier.

## RELATION PRESSE

Château BRANAIRE-DUCRU - 33250 SAINT-JULIEN  
Tél 05 56 59 25 86 - Fax 05 56 59 16 26  
branaire@branaire.com - [www.branaire.com](http://www.branaire.com)

## Dégustation du 2005 :

*Nez encore assez fermé, mais commençant à développer une vaste palette aromatique : Fruits mûrs, complexes, minéralité et notes florales se combinent à des notes plus épicées.  
Ce millésime d'exception montre une matière somptueuse, charnue et dense, toute de puissance contenue. L'équilibre et la finesse tanniques de la finale sont superbes.*

*Vin de longue garde, à ne pas ouvrir avant 4 ou 5 ans.*

# Côte Rôtie

## 2012

### Domaine Jocelyne & Yves Lafoy



#### **Yves Lafoy**

Vigneron

8 rue du Vagnot - 69420 Ampuis

Tél.: 33 (0)4 74 56 19 26 - Fax: 33 (0)4 74 56 19 26

E.mail: [yves@lafoy.fr](mailto:yves@lafoy.fr)

A ce jour, la famille est implantée depuis trois générations, en plein cœur des Côte Rôtie, à Ampuis. Le Domaine Jocelyne & Yves LAFOY, lui, a été créé en 1993, avec l'arrivée du premier millésime dans l'année.

Ce premier millésime, « 1993 », fut difficile à travailler à cause du mauvais temps.

Aujourd'hui, Gaëtan, notre fils aîné, est arrivé dans l'exploitation, avec des bagages et expériences professionnelles. Son premier millésime « 2012 » a été un millésime, où il a fallu beaucoup de patience, et de vigilance à cause de mauvaises conditions climatiques, et de maladies. Mais tout deux, ont finis par faire une bonne année avec une vendange de qualité.

Ensuite, nos vins sont travaillés sur la finesse, le complexe aromatique, l'élégance, tout en gardant l'aspect de terroir, et c'est ce qui fait la force de notre Domaine.



# Léoville Las Cases

2001



RÉCOLTE 2014

*Grand Vin de Léoville*  
*du Marquis de Las Cases*

SAINT-JULIEN-MÉDOC

Le Château Léoville Las Cases comprend deux propriétés avec des caractéristiques de terroir distinctes et produit par conséquent deux premiers vins de goûts différents, malgré une filiation évidente. Le Grand Vin de Léoville est issu des terroirs d'exception provenant du cadastre de l'ancien Domaine de Léoville. Ces terroirs se situent pour l'essentiel dans le Clos Léoville Las Cases, à la sortie du Bourg de Saint-Julien, en direction de Pauillac.

L'expression

complexe et aboutie des Cabernets Sauvignons et des Cabernets Francs confère au Grand Vin de Léoville du Marquis de las Cases une typicité totalement propre, très anciennement et universellement reconnue.

## UNE HISTOIRE DÉBUTANT AU 17<sup>e</sup> SIÈCLE

Le Domaine de Léoville, un des plus anciens vignobles médocains, appartient aux familles nobles françaises les plus fortunées et les plus influentes pour parvenir à celle de Las Cases. En conséquence de la Révolution française (expropriations des biens d'émigrés, création du partage égalitaire), le domaine fut divisé entre les années 1826 et 1840. Par une sorte de survivance du droit d'ainesse, Léoville las Cases qui représente les 3/5 et le cœur de l'ancien domaine fut alors créé.

Le terroir actuel du Grand Vin est donc le cœur historique du terroir d'origine, et ce depuis le 17<sup>e</sup> siècle. Le portail, emblème de la propriété, s'ouvre sur un clos d'environ 55 ha entouré

d'un mur de pierre délimitant son terroir et s'étendant du bourg de Saint-Julien jusqu'au Château Latour.

Depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle, Léoville las Cases est géré par la même famille représentée actuellement par Mr. Jean-Hubert Delon, seul propriétaire.

## UN TERROIR EXCEPTIONNEL ET INCLASSABLE

Le Clos Léoville las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de grave du Quaternaire sur sous-sols graveleux-sableux et graveleux-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette unique diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques, par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité précoce des raisins et protège le vignoble du gel.

**Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins : alimentation hydrique régulière mais limitée et faibles apports nutritionnels favorisent l'expression des grands Cabernets Sauvignons et Cabernets Francs qui arrivent toujours à leur quintessence. Ce terroir incomparable offre au Grand Vin sa personnalité unique !**

## Caractéristique du Vignoble

Appellation d'Origine Contrôlée : Saint-Julien

Superficie du vignoble : 98 hectares

Age moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : Cabernet Sauvignon 66 % / Merlot 24 % / Cabernet Franc 9 % / Petit Verdot 1 %

Densité de plantation : 8 600 pieds / hectare

*Grand Vin de Léoville  
du Marquis de Las Cases*