

Côte Rôtie 2011



«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>L'Angeline Domaine Chambeyron.....</i>	6
2	<i>Côte Rotie Domaine M&S Ogier.....</i>	6
3	<i>La divine Domaine Colombo.....</i>	7
4	<i>Champin Seigneur Domaine Gerin.....</i>	8
5	<i>La Barbarine Domaine Gangloff.....</i>	9
6	<i>La Viallière Domaine Gerin.....</i>	9
7	<i>Château d'Ampuis Guigal.....</i>	10
8	<i>La Sereine Noire Domaine Yves Gangloff.....</i>	11
9	<i>La Brocarde Domaine Billon.....</i>	12
10	<i>Fortis Stéphane Montez.....</i>	12

Apéro : Notes Blanches de Fleury 100 % Pinot Blanc

Champagne (les cépages oubliés) arbane, petit meslier, pinot blanc, pinot gris

Le saviez-vous ? Il existe bien 7 cépages autorisés en Champagne ? Mais ils sont trois à monopoliser l'appellation : le pinot noir (38 % des surfaces) qui domine la Montagne de Reims et de la Côte des Bar sur des terrains calcaires et frais ; le pinot meunier (32 %) qui convient aux terrains plus argileux de la vallée de la Marne et enfin le chardonnay (30 %) qui par sa précocité nécessite les sols légers et bien exposés de la Côte des Blancs. Au premier, des arômes de fruits rouges, apportant lors des assemblages, corps et puissance ; au second, souplesse, fruité, intensité et rondeur ; au troisième (le chardonnay), finesse et élégance. Sa lente évolution en fait un complément idéal pour le vieillissement des vins. Cette trilogie gagnante, cette valse à trois qui fait le bonheur des assemblages semble incontestablement adaptée à la nature des différents terroirs du Champagne. Et pourtant !

Les oubliés

A ces trois cépages qui dominent le Champagne, il existe un complément d'âme apporté par d'autres cépages. Ils furent volontairement estompés pour réapparaître bien timidement aujourd'hui. Ce sont quatre cépages blancs : l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris. Ils sont autorisés mais représentent aujourd'hui moins de 0,5 % du vignoble. Autorisés sans doute mais pas en plantation nouvelle, que sur des droits d'arrachage ! Le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) veille au grain. Il ne faut surtout pas brouiller l'image du Champagne fondé sur la clarté des 3 cépages fondamentaux. Donc pas question d'aider au développement d'autres cépages considérés comme marginaux !

Le gamay bouté hors Champagne

Exit le gamay qui jusqu'en 1927, était pourtant largement répandu en Champagne. Par dérogation individuelle et très exceptionnelle (et non transmissible), il survit grâce à quelques plants dans l'Aube dont les raisins peuvent encore rentrer dans certaines cuvées. A une époque pas si lointaine, chaque village champenois avait son ou ses cépages autochtones représentant un patrimoine ampélographique d'une incroyable richesse (voir la collection des anciens cépages réunis par la maison Mumm). Ainsi, le pinot noir se déclinait-il en plusieurs variétés dont les plants dorés, donnant les meilleurs vins, et les plants gris. Dans les plants dorés figure le célèbre petit plant doré appelé aussi petit plant doré d'Aÿ, recherché aujourd'hui par la maison Moët. Il existait aussi le très précoce pinot de juillet qu'on vendangeait début août ou encore le pinot droit aux tiges poussant en hauteur.

Quatre cépages marginaux sont donc autorisés, l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris. Ils représentent aujourd'hui près de 90 ha sur toute l'aire d'appellation Champagne. Ils sont donc rares et un brin capricieux. Le pinot gris est sensible aux gelées de printemps, il est par contre le premier à mûrir. L'arbane craint les intempéries et se montre difficile à presser. Le petit meslier est sensible au botrytis. Mais ils développent tous une richesse organoleptique incomparable.

Description Champagne FLEURY

A la récolte 2009, décision est prise de vinifier les Pinots Blanc du domaine FLEURY un cépage plus confidentiel en Champagne, pour élaborer une cuvée nouvelle. Aucune liqueur n'est ajoutée au moment du dégorgement : baptisée Notes Blanches, elle se révèle intensément nature.

La cuvée Notes Blanches exhale des arômes délicats auréolés d'une vinosité féminine irrésistible. Il faut l'apprécier seule, pour en découvrir toutes les facettes, particulièrement à l'heure de l'apéritif; elle s'épanouit pleinement au cours des 15 minutes suivant le service.

La cuvée Notes Blanches issue de l'agriculture biologique a été élaborée en série limitée à 3500 bouteilles.

Champagne FLEURY

Voici un domaine familial Aubeois, pionnier en matière de culture biodynamique, dont les champagnes récoltent aujourd'hui les fruits d'un travail rigoureux des sols. Les champagnes ont ici une précision, une droiture et une digestibilité étonnantes. Une intensité de saveurs hors norme pour la Champagne, dans des cuvées dominées par l'expression vineuse, généreuse du pinot noir. Un niveau de gamme très élevé, qui est salué dans tous les guides.

Côte Rotie 2011

LA RVF :

ÉTAT DES LIEUX DU MILLESIME

Le déficit hydrique en 2011 a stressé les vigneron du Rhône septentrional. Après un printemps ensoleillé, la véraison est apparue tôt en juillet, comme en 2003. L'été, plutôt mitigé, a connu un mois de juillet pluvieux et deux pics de chaleur en août, grillant les raisins et entraînant des tris importants. Les hauts degrés alcooliques donnaient la sensation d'un raisin mûr mais il fallait vérifier sans cesse les maturités phénoliques à la vigne. Attendre les quelques pluies de septembre a été une réussite car elles ont apporté une dilution noble et des tanins mûrs.

STYLE DES VINS

Sur les zones plus humides du Nord (Côte-Rôtie et Condrieu), le travail à la vigne a été primordial et les meilleurs résultats viennent des coteaux mieux drainés. Le fruit des parcelles les plus travaillées de Côte-Rôtie s'est montré brillant et fondu avec de la profondeur. Le style se rapproche des 2004 et 2007. L'appellation Condrieu a le vent en poupe et la qualité des vins est homogène. Les appellations du Sud (Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage et Cornas) ont été moins touchées par la pluie et affichent de jolis équilibres. Les vins d'Hermitage sont beaucoup plus sudistes cette année qu'en 2009 et 2010.

Malgré les réussites des domaines du Tunnel et Voge, une légère déception du côté de Saint-Péray est ressentie où les récoltes ont souvent été précoces par crainte d'atteindre des taux d'alcool élevés.

À noter, les belles réussites pour les sublimes côte-rôties du domaine Jamet et Stéphane Montez, les saint-joseph de Pierre-Jean Villa et du domaine Faury et les délicieux crozes-hermitages des domaines du Colombier, Laurent Combier et de David Reynaud.

1 L'Angeline Domaine Chambeyron



Commentaire de dégustation

Robe rouge jeune. Nez expressif et typé mariant notes de violettes, de fruits rouges, d'épices, très élégant. En bouche une belle attaque aromatique, fraîche, délicate. On retrouve les arômes typés perçus au nez avec en outre une agréable persistance.

Cuvée : L'Angeline

Pays : France

Région : Vallée du Rhône

Domaine : Domaine Chambeyron

Appellation : Côte rôtie

Catégorie : Vin rouge

Cépage : Syrah

Dégusté en : 2013

Cépage Syrah.

Lieu-dit **Les Moutonnes**.

Rendement 40 HL/ha.

Vendanges

Manuelles en petites caisses, éraflée entièrement, réception sur table de tri.

Vinification

Longues macération dans cuve thermo-régulée. Remontage et pigeage réguliers. FML à 100%. Elevage de 18 mois en fûts de chêne français dont 30% de neufs.

Guide des meilleurs Vins de France 2017 RVF : 17/20 : Une palette fruitée et florale, entre la pivoine et la rose, soulignée par une touche poivrée. La bouche est veloutée et soyeuse. Il séduit par son côté charmeur.

Guide Bettane & Desseauve 2017 : D'intenses parfums de fruits rouges et d'épices, bouche ronde, gourmande, agréable.

2 Côte Rotie Domaine M&S Ogier



Ancrée à Ampuis depuis de nombreuses générations, ma famille a toujours travaillé dans le vignoble de Côte-Rôtie. En prenant la succession de mon père Michel en 1998, j'ai choisi de faire un travail précis sur nos différents terroirs afin de révéler le caractère unique de ces lieux remplis d'histoire.

Côte-Blonde, But de Mont, Lancement, Côte-Rôzier, Champon, Besset... Notre vignoble est riche d'une mosaïque de parcelles situées au cœur de la Côte-Rôtie dont la diversité de sol et le climat le plus septentrional de la Vallée du Rhône donne aux vins une incroyable finesse. Au plus proche de la vigne, nous nous attachons à révéler l'élégance typique de cette appellation. La gamme que nous proposons est donc fidèle à nos racines et représente, pour nous, l'aboutissement d'une longue histoire et d'un passionnant travail au quotidien

3 La divine Domaine Colombo



Ce Côte-Rôtie est un assemblage de syrah et de 5% de viognier issus de pentes très escarpées. Vendangés à la main, les raisins ont été vinifiés traditionnellement et le vin élevé 18 mois en fûts.

A l'œil, sa robe est rubis et pourpre profond. Son nez, superbe, s'ouvre sur les fruits noirs, les épices et un boisé fondu. En bouche, le vin est rond, puissants, avec des saveurs de fruits rouges denses et concentrés.

A déguster avec de l'agneau ou un chausson aux truffes.

Son nez, superbe, s'ouvre sur les fruits noirs, les épices et un boisé fondu. En bouche, le vin est rond, puissants, avec des saveurs de fruits rouges denses et concentrés.

De sa mère, cuisinière marseillaise, Jean-Luc Colombo tient un goût précoce pour les plaisirs de la table qui le conduit naturellement à entreprendre des études d'œnologie. Son rêve de devenir vigneron se concrétise au début des années 1980 par l'acquisition de son premier vignoble, un coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cornas. A grandes enjambées, le vignoble s'agrandit et Jean-Luc Colombo peut enfin vivre pleinement sa passion du vin en s'appuyant sur quelques principes solides : le respect de la nature et des équilibres naturels des différents terroirs, fruits d'une alliance raisonnée entre des pratiques culturelles traditionnelles et les acquis de l'agronomie.

Guide Bettane et Desseauve (3BD - producteur de haute qualité) : "Laure Colombo, jeune et brillante œnologue et fille de Jean-Luc, est désormais pleinement en charge des vinifications de tout le domaine. Une activité de négoce s'ajoute à l'exploitation d'un remarquable vignoble, parfaitement cultivé, défriché à la force du poignet sur les hauteurs de Cornas. Les cornas se déclinent par ordre ascendant de caractère en cuvée les-Méjeans, la-Louvée, les Terres-Brûlées, les-Ruchets et le sensationnel Vallon-de-l'Aigle, un futur vin culte, arraché à la violence mais à la perfection d'exposition d'un coteau magnifique."

4 *Champin Seigneur Domaine Gerin*



NATURE DU SOL : Micaschiste et Loess

ENCÉPAGEMENT : 90 % Syrah / 10 % Viognier

SITUATION : Vignes en Côteaux Exposition Sud / Sud-est

RENDEMENT : 40 hl/Ha

AGE DES VIGNES : ¼ de plus de 50 ans, ½ de plus de 10 ans et ¼ de moins de 10 ans

DATE VENDANGES: Du 1er au 14 Septembre 2011

VINIFICATION : Égrappage à 100%, macération 4 semaines

ELEVAGE : ½ barriques neuves, ¼ barriques de 1 vin et ¼ barriques de 2 vins, pendant 18 mois

5 La Barbarine Domaine Gangloff



Cuvée : Barbarine

Type, couleur : Vin rouge

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Côte Rotie

Cépages principaux : 95% Syrah et 5% Viognier

Terroir : Sols composés de schistes et granite.

Viticulture : Ce vin est issu essentiellement des plus jeunes vignes (20 ans) de Syrah (95 %) et de Viognier (5%) La culture des vignes est raisonnée avec un travail des sols et un ébourgeonnage pour limiter les traitements.

Vinification : La fermentation est réalisée en cuve inox thermorégulée. L'élevage s'effectue en barriques en de plusieurs vins pour une durée de 20 mois maximum.

Description

Visuelle : Robe pourpre, sombre, reflets violette.

Olfactive : Nez puissant et affirmé sur les fruits rouges (mûre, cassis, cerise noire), poivre.

Gustative : La bouche est profonde, la matière veloutée, l'ensemble extrêmement harmonieux.

Grand potentiel de garde !

Alliances gastronomiques : Gibier, Grillades, Tajines, Tournedos Rossini, Viande blanche, Viande rouge

Producteur : Mathilde et Yves Gangloff

6 La Viallière Domaine Gerin



SURFACE : 1.75 hectares sur lieu-dit “ la VIALLIÈRE “

NATURE DU SOL : Micaschiste

ENCEPAGEMENT : 100 % Syrah

SITUATION : Vigne en coteaux, exposition sud sud-est

RENDEMENT : 40 HI/Ha

AGE DES VIGNES : 9 ans

DATE VENDANGE : 27 et 28 septembre 2010

VINIFICATION : Egrappage à 100 %. Macération pendant 4 semaines.

ELEVAGE : Demi-muids 100% neufs (barriques de 500 litres) durant 18 mois. Malo faite en barriques

DEGUSTATION : Une belle bouche de fruits rouge, un peu épicé. L'équilibre et la longueur en bouche révèle la finesse de la Syrah.

7 *Château d'Ampuis Guigal*



Géologie du sol

Comprend entre autres 7 terroirs d'exception : Le Clos "Côte Blonde", La Garde "Côte Blonde", La Grande Plantée "Côte Blonde", La Pommère "Côte Brune", Le Pavillon Rouge "Côte Brune". Le Moulin "Côte Brune" La Viria "Côte Brune"

Encépagement

93% Syrah, 7% Viognier.

Age moyens des vignes

Vignes déjà plantées au XVIème Siècle

Vinifications

Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines.

Eleage

Eleage unique de 38 mois en fûts de chêne neufs.

Rendements

36 Hl/hectare.

Production

30.000 bouteilles et 3000 magnums.

Dégustation

Visuel : Robe sombre et profonde. Reflets mauves.

Olfactif : Epices, fruits noirs et arômes délicats du bois. Le nez est dense, expressif et intense.

Gustatif : Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structurée.

Ensemble : Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très solides mais adoucis par un affinage prolongé sous bois.

8 *La Sereine Noire* Domaine Yves Gangloff



La Sereine Noire est la cuvée phare du domaine, elle est issue de vieilles vignes de la parcelle du Rozier (schiste). Elle est encore sur la retenue et nécessite quelques années de garde pour exprimer tout son potentiel.

Région : Rhône,

Appellation : Côte Rôtie,

Domaine : Domaine Yves Gangloff, Cuvée : La Sereine Noire,

Couleur : Rouge,

Millésime : 2011,

Cépage : 96% Syrah, 4% Viognier,

Vinification : Traditionnelle,

Élevage : pièce de chêne, Production : 5000 bouteilles Volume Alcool : 13%.

Yves Gangloff a acquis son premier hectare de vignes en Côte-Rotie en 1982 et fondé son Domaine en 1988, après une expérience en tant qu'ouvrier agricole pour la Maison Delas et toujours accompagné de sa passion pour la musique. Il devient alors en quelques années une des figures importantes des appellations Côte-Rotie et Condrieu, un vigneron reconnu. Doté d'une grande sensibilité, Yves Gangloff apporte une dimension artistique à ces vins, tant par le vin lui-même que par la présentation des étiquettes. Le Côte-Rotie Sereine Noire est une de ses cuvées phares, issu de vignes de plus de quarante ans. Riche, suave et profond, il mérite de patienter pour être apprécié à sa pleine maturité.

9 La Brocarde Domaine Billon



La Brocarde est un lieu-dit de l'appellation situé en Côte-Brune.

Les sols de la Côte-Brune sont composés de gorre, de granit, de micaschiste chloriteux et ferrugineux donnant des vins sombres et tanniques. La Brocarde est un coteau fort abrupt exposé au sud composé de plusieurs petites terrasses (chaillées), planté depuis 1986. Le Côte-Rôtie "La Brocarde" est élaboré à partir des cépages Syrah (97%) et Viognier (3%)

La vendange est éraflée à 100%. La vinification se fait en cuve inox avec contrôle des températures et pigeage deux fois par jour. La macération dure entre deux et trois semaines. Le Côte-Rôtie "La Brocarde" est élevé 26 mois en barriques neuves d'origine française de 228 litres

La fermentation malolactique s'effectue en barriques. Trois soutirages sont effectués avant la mise en bouteille.

Le Côte-Rôtie "La Brocarde" est un vin de garde par excellence, aux arômes de fruits noirs (cassis, pruneaux)

Il méritera d'être oublié quelques années dans votre cave avant d'être dégusté.

Il accompagnera parfaitement les viandes rôties, le gibier ou le fromage.

A servir entre 17 et 18°C

Production 2000 bouteilles

10 Fortis Stéphane Montez



Cette cuvée tire son nom de « Fortis fortuna fortior » : la chance renforce la vaillance. C'était la devise du propriétaire du domaine au XVIIe siècle, maréchal de France de Louis XIV. « Fortis » : Vaillant, courageux, fort, solide, vigoureux... Vigoureux, les ceps de viognier et de Syrah,

poussant sur des sols granitiques arides, pauvres et rocailleux. Vaillantes, les générations de vigneronnes qui depuis l'époque romaine ont construit et entretenu les chaillées de pierres sèches. Courageux, les viticulteurs qui les travaillent encore manuellement.

Ce vin provient des coteaux de **terres blondes de gneiss, au sud d'Ampuis**. Ce terroir permet à la puissance et à la minéralité de la Syrah de s'accorder parfaitement avec le fruit et la rondeur du viognier.

Cépages : 94% de syrah & 6% de Viognier.

Vin de couleur rubis foncé .

Au nez nous avons des parfums intenses de fruits rouges (cassis), de vanille, et quelques notes torréfiées

La bouche est d'une grande finesse, les tanins sont biens arrondis et fondus. Finale longue et soyeuse.

Terroir : Leuco-gneiss (Terres blondes)

Vinification : éraflage à 100 % sans levurage.

Macération à froid pendant 1 semaine.

Pigeage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.

Remontage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines

Fermentation longue et progressive.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 18 mois en demi-muids (580 litres) neufs de chêne français.

Température de service : 17° C

Garde : 4 à 20 ans.

Accord mets et vins : Colvert, veau aux figues, filet de canette aux champignons, chevreuil, magret de canard, fromages...

Le mot du Bob : "Coming from Montez's 2.6 hectares in the southern part of Cote Rotie and incorporating 6-12% Viognier, the 2011 Cote Rotie Fortis is another gorgeous 2011 from this young vigneron. Kirsch, black raspberry, smoked duck, licorice and hints of soy all emerge from the glass, and it's medium to full-bodied, supple and sexy on the palate, with lots of fruit. It too should be consumed over the coming decade or so."