

Soirée Du Cercle Bacchus



Ces vins d'un autre Siècle !

Vendredi 09 Juin 2017

Chez Sébastien RAME

Chers amis !

J'ai voulu pour cette soirée 2 différents thèmes, car je ne savais choisir entre 2 thèmes qui me titillaient, et je n'en avais aucun au complet pour faire une soirée entière.

Tout d'abord un premier thème : « **Ces vins d'un autre siècle !** »

Dégustation à l'aveugle, entre 3 bouteilles.

Une seule indication : Ces vins sont tous d'avant 2000, et on est en France !

Comme il y a un risque que certaines bouteilles ne soient pas à la hauteur de mes espérances, eu égard à leur grand âge, j'ai voulu le mixer avec un deuxième thème un peu plus « secure » pour moi : **10 ans après !**

On reprend des bouteilles que nous avons déjà bues, quelques années plus tard....

Je suis donc reparti sur ma dégustation de 2013 : Aloxe Corton 1^{er} cru les Valozières 2008. Je n'ai gardé que les meilleures (j'ai retiré Bouchard, et Bouchard Aîné) pour voir leur évolution.

Pour la suite, je nous ai réservé quelques surprises !

FAIVELEY

Latricières-Chambertin Grand Cru

1998



DOMAINE
FAIVELEY

À NUIITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

UN DOMAINE AU COEUR DES GRANDS TERROIRS DE BOURGOGNE

Le Domaine Faiveley se trouve en France, au cœur de la Bourgogne viticole, entre Dijon et Beaune à Nuits-Saint-Georges. Historiquement basée dans la capitale de la Côte de Nuits, la famille Faiveley a progressivement étendu son domaine et possède aujourd'hui des parcelles dans les plus beaux climats de Bourgogne : Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey et d'autres. Le vignoble est très morcelé, la superficie moyenne par appellation est d'environ 1 hectare seulement, les productions de chaque vin sont donc très limitées.

Faiveley exploite plus de 10 hectares de Grands Crus et près de 25 hectares de Premiers Crus. Parmi ceux-ci, plusieurs climats appartiennent exclusivement à la famille, ce sont des Monopoles : Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos des Issarts, Beaune 1er Cru Clos de l'Ecu,... et le Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru.

Des hommes au service de vins d'exception

La fondation

Avant la Révolution Française, l'économie était organisée par corporation et les vins se vendaient par l'intermédiaire de tonneliers et de courtiers jurés. Ces corporations avaient leur siège à Beaune ou à Dijon et obéissaient à des règles très strictes. Le transport des vins en barriques s'effectuait dans des conditions difficiles.

Ce n'est que sous le règne de Louis XIV, à partir du moment où les Grands de la Cour et les Ambassadeurs étrangers à Paris commencèrent à s'y intéresser, que les vins de Bourgogne connurent une plus large renommée.

C'est dans ce climat que Pierre Faiveley fonde la Maison en 1825.

Les tribulations

Au début du XIX^{ème} siècle, le transport des vins de Bourgogne vers les pays du Nord de l'Europe s'organisa peu à peu, principalement par les rivières et les canaux.

Les négociants bourguignons commencèrent alors à visiter ces pays où ils échangeaient notamment des textiles contre les vins. Joseph était de ces voyageurs, excité par la découverte de nouveaux pays, mais tellement Bourguignon...

La réputation du Domaine commençait à grandir.

L'acharnement

François Faiveley ne se destinait pas à devenir vigneron. Brillant étudiant, il devint médecin très jeune avant de s'établir à Nuits-Saint-Georges.

Nous sommes à la fin du XIX^{ème} siècle, et la pire crise que connu la Bourgogne s'installe : le phylloxéra. Voyant que le Domaine était en train de disparaître, ravagé par l'insecte, il passera toute sa vie à essayer de sauver ses vignes. Son dévouement à cette cause finit par l'emporter. Il mourut jeune à l'âge de 59 ans.

La grande crise

Capitaine pendant la Grande Guerre et médaillé à Verdun, Georges Faiveley fut sans doute l'artisan du domaine, et le promoteur des vins de Bourgogne le plus assidu.

Lorsque la grande dépression de 1929 traverse l'Atlantique, la Bourgogne entière vit dans le désespoir ; les caves sont pleines et le vin ne trouve plus preneur. Les fûts de chêne neuf valent plus cher que le vin que l'on met dedans.

La Confrérie du Tastevin

Georges Faiveley avec son ami Camille Rodier fonderont la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, renaissance d'une vieille confrérie bachique du Moyen-Age. « Puisque nos vins ne se vendent plus, invitons nos amis pour les boire ! ».

Sur cette simple idée, le renouveau de la Bourgogne était né. Le succès dépassera leur espérance. Il développera une véritable philosophie de la vie faite d'amitiés et de bons moments partagés avec les proches qu'il aimait.

La Mutation

Brillant intellectuel collectionnant les diplômes (HEC, Sciences-Po, docteur en droit, ...) Guy Faiveley aura la lourde tâche de succéder à son père, personnage haut en couleur. Sous son impulsion, le domaine doublera de taille.

AUJOURD HUI

François Faiveley était rentré à 25 ans à la tête du Domaine, il a su lui donner une nouvelle impulsion : précurseur de la table de tri, des macérations à froid.

Au même âge que son père, Erwan Faiveley repris les rênes du Domaine en 2004, devenant ainsi la 7^{ème} génération. A son arrivée, il renouvelle et renforce son équipe, et poursuit les investissements en cave et dans le vignoble.

Il apporte un nouveau dynamisme à l'entreprise familiale tout en restant fidèle aux valeurs de ses prédécesseurs.

La Philosophie de la famille

Avec le temps les hommes ont changé, mais les valeurs et la philosophie sont restées les mêmes. Respect des hommes et des terroirs, rigueur et pragmatisme sont les valeurs qui ont accompagné l'évolution du Domaine.

Depuis la fondation en 1825, la famille Faiveley a consacré la majeure partie de ses ressources à acquérir des vignes situées dans les meilleurs climats.

Convaincue qu'un grand vin naît de beaux raisins, une grande attention est portée à chacune des parcelles du Domaine. La Bourgogne offre une extraordinaire mosaïque de terroirs que Faiveley s'attache à refléter dans ses vins.

Le meilleur de chaque terroir

En Bourgogne plus qu'ailleurs, les terroirs ont une importance capitale. Une réalité que la famille Faiveley a toujours eue à l'esprit. Patiemment, les générations successives ont pu acquérir les meilleures parcelles, idéalement situées dans

chaque appellation. Nos deux cépages uniques, le chardonnay et le pinot noir, trouvent ainsi une nouvelle expression dans chaque terroir.

La plus grande attention est portée au travail de la vigne. Tout au long de l'année, elle est cultivée avec application et rigueur. Chaque saison, chaque tâche est importante : la taille d'hiver, l'ébourgeonnage de printemps et la vendange en vert l'été sont par exemple des étapes clés pour l'obtention de raisins parfaitement mûrs et sains.

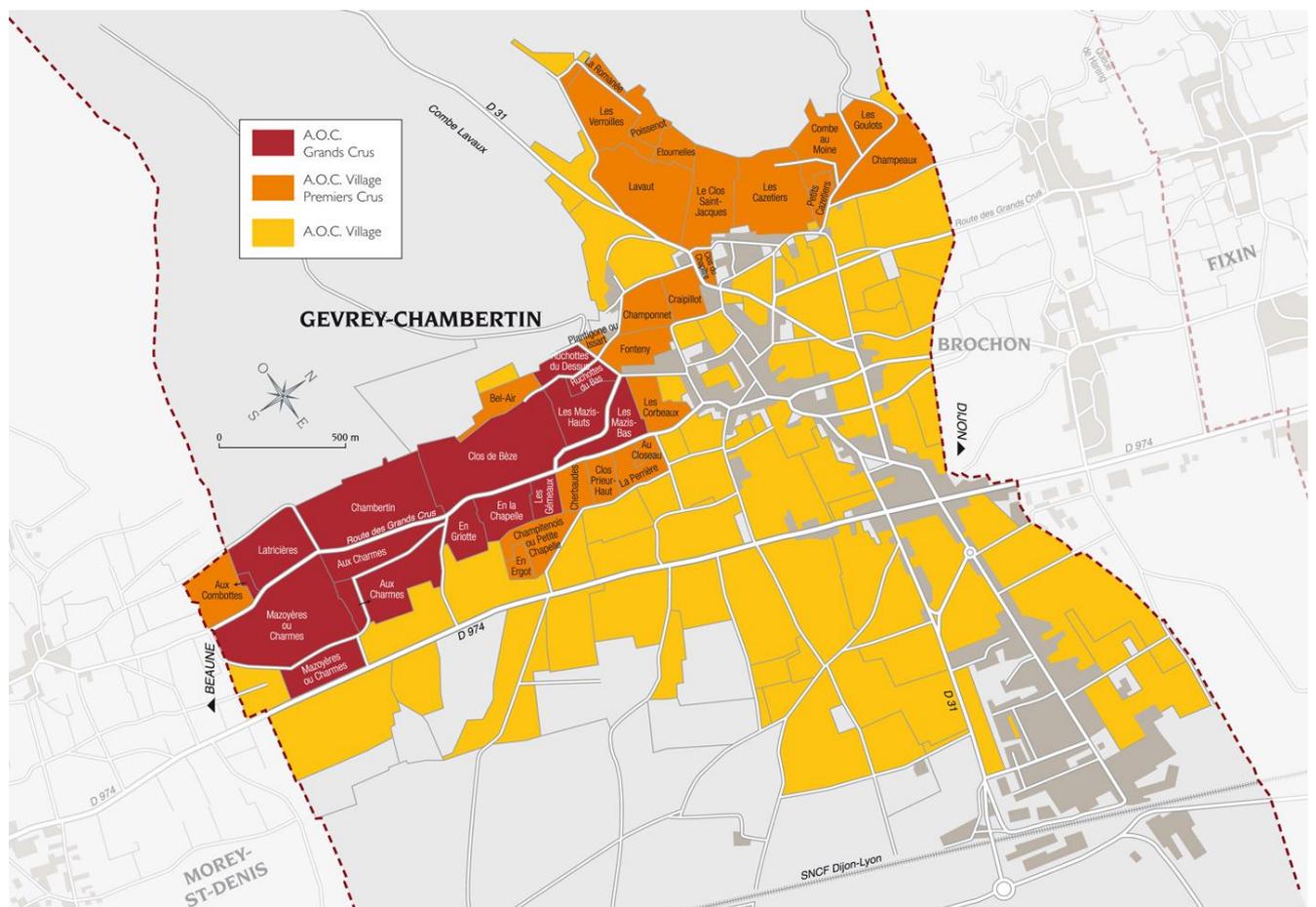
L'expérience et le savoir-faire Faiveley sont mis au service de toutes les parcelles du domaine, le souci du détail est permanent. Les choix techniques sont toujours faits dans un grand respect de l'environnement, et guidés par l'objectif de qualité que nous nous fixons millésime après millésime.

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

Les vendanges ont lieu généralement en septembre. Lorsque les raisins atteignent une maturité idéale, nos équipes de vendangeurs récoltent toutes les parcelles du Domaine en une dizaine de jours. Ils sont rapidement transportés dans des petites caisses à l'entrée de la cuverie. Les grappes sont ensuite déposées sur un tapis et sélectionnées, grappe après grappe, pour ne retenir que le meilleur.

Faiveley est connu depuis toujours comme producteur de vins de garde. La durée de fermentation est un élément indispensable pour produire de tels vins, les cuvaisons sont longues et se déroulent à basse température dans des cuves tronconiques en bois ou en inox. Le pigeage traditionnel dans les cuves ouvertes permet l'extraction de la couleur, des tanins, et de tous les composés aromatiques contenus dans la peau des raisins. Nous utilisons ensuite un pressoir vertical. Choisi pour sa précision et la délicatesse de sa pressée, il permet d'obtenir des jus très purs et de grande qualité.

Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne dans des caves voûtées du XIX^{ème} siècle qui offrent des conditions idéales pour des élevages longs. Ces fûts, qui proviennent de tonneliers de qualité, ont été rigoureusement sélectionnés pour leur grain fin et leur chauffe légère. La magie du temps fait son œuvre...



DOMAINE JAMET

COTE ROTIE

1998



Jean-Paul & Corinne Jamet

Au coeur des coteaux de Côte Rôtie, le Domaine Jamet poursuit le respect du terroir et la passion du vin.

Au départ du village d'Ampuis il faut gravir quatre kilomètres à travers les coteaux pour atteindre le

Domaine Jamet. Cette progression très agréable permet d'appréhender la forte pente des coteaux de Côte-Rôtie. Ce sont ces terroirs inimitables qui donnent tout leur caractère à ce nectar si exceptionnel.

Le Domaine Jamet se situe sur le plateau, au lieu-dit « Le Vallin », où le panorama est fabuleux et laisse apercevoir le Mont Blanc ainsi les Alpes par temps clair. En pénétrant dans ce chai, la nature et la simplicité sont les maîtres mots de la famille Jamet, unie autour de l'artisan des lieux. C'est dans ce contexte que Jean-Paul, son épouse Corinne et plus récemment leur fils aîné Loïc cultivent avec passion la vigne et le vin.

Les flacons de caractère tels que ceux du Domaine Jamet sont le fruit du travail d'un terroir et surtout d'un homme. Au fil du temps passé à arpenter les coteaux de Côte Rôtie, Jean-Paul a suivi son instinct et a forgé ses certitudes. C'est ainsi qu'il vinifiait pour la quarantième année les vins du Domaine Jamet à l'automne 2015.

Cultivés sur des coteaux abrupts et agencés en terrasses que l'on appelle communément les « chayets », les vignes évoluent sur un sous-sol essentiellement composé de schiste et en moindre mesure de granite. Face à cette nature exceptionnelle il est primordial pour Jean-Paul Jamet et les siens de rester respectueux de ce patrimoine.

Depuis 1976 ... de fortes convictions

Jean-Paul Jamet a débuté à vinifier dès le millésime 1976 aux côtés de son père Joseph.

En effet il a délaissé les bancs de l'école pour participer avec ses parents aux tâches de l'exploitation familiale. Ensemble ils ont développé le travail de la vigne et du vin, mais Jean-Paul a rapidement pris les initiatives et fait les choix. Fort d'une expérience de quarante vinifications, il reste convaincu que la richesse des vins est justement celle des terroirs. Resté loin des modes successives il prône l'assemblage des différentes expressions de Côte Rôtie pour sublimer leur complémentarité.

Un passionné pour des vignes raisonnées

Afin de tirer profit de tous les bénéfices que la nature offre, Jean-Paul considère qu'avec son équipe il s'inscrit dans une viticulture raisonnée.

Respectueux des vignes et des sols, c'est avec le minimum d'intervention que les ouvriers viticoles du Domaine Jamet travaillent tout au long de l'année. Surveiller l'évolution de la vigne est primordial et Loïc est au plus près pour agir.

De plus, Jean-Paul a l'habitude de dire que cette viticulture de montagne impose le respect. En effet, cultiver des vignes dans les coteaux abruptes du Nord de la Vallée du Rhône apprend à rester humble devant cette magnifique et difficile nature qui offre l'expression singulière des Côte Rôtie.

Un équilibre sur le long terme

Les vins du Domaine Jamet ont toujours reflété le caractère de son vinificateur et auteur : celui de Jean-Paul.

Selon lui, il y a une complémentarité dans les différentes expressions du terroir de Côte-Rôtie. C'est ainsi que le travail réside dans une compréhension et une réflexion, de sorte à parfaitement intégrer ces diverses identités dans l'assemblage. Il confie souvent que « certaines parcelles apportent l'élégance alors que d'autres déterminent la structure : c'est justement l'assemblage qui magnifie le tout ».

L'image de Côte Rôtie c'est aussi la finesse, la fraîcheur et l'équilibre. Jean-Paul est convaincu que les vins dévoilent tous leurs sens et leur complexité après une période de garde. Il élabore ainsi ses flacons avec une vision à long terme.

Une passion qui se partage... En famille & de père en fils

Comme pour le vin dont l'expression se poursuit au fil des années, le Domaine Jamet s'engage dans la continuité.

En perpétuant les pratiques traditionnelles, la famille Jamet gère le domaine viticole situé sur les hauteurs d'Ampuis. Corinne, qui a rejoint l'exploitation au début des années 1990, assure principalement le front office au domaine. Au contact des clients, elle prend le temps de déguster des flacons, de leur faire découvrir le travail accompli par l'équipe au domaine et d'échanger sur la passion commune du vin. Quant à Loïc, aîné de sa soeur Fanny et son frère Dorian, il prend à présent part aux décisions et travaille aux côtés de ses parents.

Après un cursus scolaire dans la viticulture-oenologie ainsi des expériences variées et enrichissantes, Loïc Jamet a clôturé ses découvertes en d'autres terres par une immersion de plusieurs mois en Afrique du Sud. Environnement culturel, viticole et vinicole très différents

des habitudes françaises, il a participé aux vinifications, découvert d'autres méthodes de travail et affiné son palais grâce à la typicité des vins sud-africains. Théorie et pratique lui permettent à présent de faire ses premiers grands pas dans la cave du Domaine. C'est donc dans un souhait de transmission, un esprit de confiance et une volonté de fusion que Jean-Paul a confié à son fils Loïc l'élaboration d'un Condrieu, sous le nom du Domaine Jamet.

Équilibre, régularité et partage des savoirs sont les maîtres-mots pour cette famille.

NOTE DE DEGUSTATIONS

Les buveurs d'étiquettes : Dégustation, en 2008 Côte Rôtie 1998

Robe classique, rubis au centre légèrement évoluée sur le disque

Le nez offre une belle palette d'odeur, allant du menthol à la violette, de la paille séchée aux notes fruitées.

En bouche, c'est fin, poivré avec une touche de vert et une longueur remarquable une fois encore

Noté 16,5

Les Soiffards Assoiffés : dégustation de Janvier 2009

Côte-Rôtie 1998 Domaine Jamet

On prend un peu d'âge et apparaissent le laurier, la tapenade, la paille séchée qui s'ajoutent au poivre, viande, menthol, toujours dans une sensation de fraîcheur. La bouche est mature, féminine, sphérique, s'allongeant avec finesse. Finale relevée, très longue. Grand vin 18.10

Verticale des Côte-Rôtie de Jamet 2007-1994, « Les vins libres » en 2010 : Côte-Rôtie 1998

A ce stade, le lecteur commence à s'ennuyer sous l'avalanche de superlatifs. On se dit sûrement, voilà un événement digne d'une lapalissade héroïque avec un public gagné à la cause des Jamet de façon aveugle. Et bien, non !

La preuve avec ce 1998. La robe est brunâtre avec des signes d'évolution marqués. Le nez est puissant mais végétal avec du poivron, du céleri et des asperges (on sait, c'est la saison !). Tout cela n'est pas très invitatif. Ma voisine Lucy qui en était toujours au vol à voile dans le sky with diamonds fait appel à l'équipe pour ne pas s'écraser au sol. Parce que, en plus, si on ne peut pas parler de déséquilibre en bouche, cela n'apporte qu'impression de sécheresse, de rafle, le tout avec un côté sanguin métallique qui rappelle les premiers jours du port d'un appareil dentaire. Peut-être un défaut, en fait, avec cette bouteille. Bof... 13/20

CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU
Saint Julien
2e Grand Cru classé en 1855



Histoire du domaine

Les premières traces du domaine remonteraient au XIII^e siècle. Le château sera durant plusieurs siècles la propriété de la famille Bergeron jusqu'en 1720. Le château passe en 1795 sous le contrôle de la famille Ducru, dont le domaine prend alors le nom. Bertrand Ducru entreprend alors de modifier profondément le château (avec l'aide de l'architecte Paul Abadie) et les installations viticoles (nouveaux chais). La consécration de ces efforts se fera avec l'attribution de statut de deuxième grand cru au classement de 1855. En 1866, le château est vendu à la famille de Nathaniel Johnston (1836-1914), un négociant en vin, maire et député de Saint-Julien. La crise financière de 1929 oblige la famille Johnston à vendre le domaine à la famille Desbarats qui après seulement douze ans doit le céder à la famille Borie, toujours propriétaire du château actuellement.

Terroir

Ducru-Beaucaillou doit son nom aux gros cailloux de graves de Günz ayant une épaisseur de 6 à 8 m.

Le vignoble de Ducru-Beaucaillou débute à 800 mètres de l'estuaire, pour s'étendre à l'ouest où il culmine à 16 mètres au-dessus de la mer assurant ainsi un écoulement naturel des eaux de pluie vers la Gironde. On y trouve un mélange de graves à première vue déroutant ; la présence de gros cailloux pouvant mesurer jusqu'à parfois 20 centimètres.

Les avantages des cailloux sont nombreux : Ils favorisent le drainage des sols, reflètent le soleil sur les grappes, emmagasinent la chaleur diurne pour la rétrocéder la nuit et forment un tapis protecteur limitant la dessiccation des sols lors de fortes chaleurs.

L'âge moyen des vignes est de 35 ans, avec un encépagement choisi en fonction des terroirs : 70% de cabernet-sauvignon, 30% de merlot. Le pourcentage retrouvé dans les vins varie d'un millésime sur l'autre. La forte densité de plantation (10 000 pieds/hectares) permet de mettre en concurrence les pieds qui produiront moins et iront chercher leur alimentation plus profond dans le sol, et crée également un microclimat dans la vigne.

Vins

Ducru-Beaucaillou produit également un second vin *La Croix de Beaucaillou*.

**CHATEAU PAPE CLEMENT
GRAND CRU CLASSE DE GRAVES
1978**



LE VIGNOBLE D'UN PAPE : CLEMENT V

Le Château Pape Clément, situé à Pessac, aux portes de Bordeaux, doit son nom à son plus célèbre propriétaire : le Pape Clément V.

C'est en 1305, que Bertrand de Got, sous le nom de Clément V, fait son entrée à Avignon, ville qu'il avait choisie pour installer la cour pontificale. Le Pape gère son vignoble avec tout le soin qui en fait sa particularité mais sa charge pontificale ne lui permettant plus de mener à bien cette tâche, il confia sa vigne à l'archevêché : un moyen pour lui de léguer le vignoble à l'éternité, et de permettre à la vigne du Pape Clément de traverser les siècles à venir.

Durant la longue période pendant laquelle le château du Pape Clément fut administré par l'archevêché, le modernisme et le progrès technique en firent un domaine pilote, dont l'une des particularités fut toujours la précocité des vendanges.

A la Révolution, l'archevêque de Bordeaux est dépossédé de ses biens, et la vigne que le Pape lui avait légué cinq cents ans auparavant tombe dans le domaine public.

Les propriétaires se succèdent et doivent lutter tour à tour contre les différents fléaux qui s'attaquent aux vignobles français à la fin du 19^{ème} siècle : l'oïdium, le mildiou, puis le phylloxera.

Le 8 Juin 1937, un violent orage de grêle détruisit la quasi-totalité du vignoble du Château Pape Clément et c'est en 1939 qu'il fut racheté par Paul Montagne, ingénieur agronome, qui s'attacha, dès la fin de la guerre, à remettre le vignoble et le chai en état et leur redonner le rang qu'ils méritaient.

Au tournant des années 80, Bernard Magrez, entrepreneur passionné de vins, prend les rênes du château et donnera à ce grand cru classé une aura internationale sans précédent.

Grâce à un travail acharné, une remise en question constante, l'alliance de la tradition (notamment avec l'utilisation de la traction animale bovine) et l'innovation (utilisation d'un drone pour surveiller l'évolution de la vigne) et un terroir remarquable, le Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves continue chaque année d'étonner les amoureux du vin par une qualité extraordinaire.

En 2009, année exceptionnelle, c'est la consécration, le Château Pape Clément atteint la note

mythique de 100 chez le célèbre critique Robert Parker, écrivant à jamais une page dans l'histoire des grands vins d'exception.

Né à Villandraut en 1264, Bertrand de Got est nommé le 28 Mars 1295 évêque de Comminges, dans les Pyrénées, jusqu'en 1299, date à laquelle il est nommé archevêque de Bordeaux par le pape.

C'est à cette occasion qu'il reçoit en cadeau une propriété plantée en vignes à Pessac, alors appelée vignoble de La Mothe (dénomination indiquant une élévation de terrain). Les comptes de l'archevêché nous fournissent de nombreux détails sur le souci permanent que manifesta Bertrand de Got sur sa forte implication pour avoir, tant dans le vignoble que dans son cuvier, l'équipement le plus rationnel qui soit. Son travail sera poursuivi par l'Eglise qui fera du domaine du pape Clément une propriété modèle.

Le 5 Juin 1305, les cardinaux réunis en conclave à Pérouse, choisirent Bertrand de Got pour succéder au Pape Benoît XI, mort en 1304 après onze mois de règne. Le nouveau Pape décida de prendre le nom de Clément V et choisit Lyon comme lieu de son couronnement.

C'est en 1309, que Clément V fit son entrée à Avignon, ville qu'il avait choisie pour installer la cour pontificale, rompant ainsi avec Rome en proie à de sourdes luttes d'influence.

De 1305 à 1309, le Pape continua de gérer son vignoble avec tout le soin qui en faisait sa particularité. Le 12 Décembre 1309, sa charge pontificale ne lui permettant plus de mener à bien cette tâche, il décida de faire donation de son domaine à l'archevêque de Bordeaux, Arnaud de Canteloup. Confier sa vigne à l'Eglise de Bordeaux, c'était dans l'esprit de Clément V, le moyen de la léguer à l'éternité, et de permettre à la Vigne du Pape Clément de traverser les siècles à venir.

Durant la longue période pendant laquelle le château du Pape Clément fut administré par l'archevêché, le modernisme et le progrès technique en firent un domaine pilote, dont l'une des particularités fut toujours la précocité des vendanges. C'est ainsi que l'on peut affirmer que ce vignoble fut l'un des tout premiers en France où il fut décidé d'aligner les ceps en rangs pour faciliter les labours du sol, ce qui constitua une révolution culturelle puisque jusqu'alors les plants étaient disposés en foule dans les parcelles.

LA REVOLUTION ET LES DEFIS DE LA NATURE

A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'archevêque de Bordeaux est dépossédé de ses biens, et la vigne que le pape lui avait légué cinq cents ans auparavant tombe dans le domaine public.

Les propriétaires se succèdent et doivent lutter tour à tour contre les différents fléaux qui s'attaquent aux vignobles français à la fin du 19^{ème} siècle : l'oïdium, le mildiou, puis le phylloxera.

Citons Jean Baptiste Clerc, négociant à Bordeaux, qui acquit la propriété en 1858, et en fit un vignoble modèle. C'est lui qui confirma la renommée et la finesse des vins de Pape Clément, sanctionnées par la médaille d'Or de la Société d'Agriculture de la Gironde et la grande médaille du ministère de l'Agriculture, à l'exposition universelle de 1878, deux distinctions fort convoitées. C'est aussi lui qui fit édifier le château qui sera remodelé par les héritiers du propriétaire suivant, Monsieur Cinto, lui aussi négociant à Bordeaux, pour donner celui que l'on peut voir aujourd'hui. Le 8 Juin 1937, un violent orage de grêle détruisit la quasi-totalité du vignoble du Château Pape Clément et c'est en 1939 qu'il fut racheté par Paul Montagne, ingénieur agronome, qui s'attacha, dès la fin de la guerre, à remettre le vignoble et le chai en état et leur redonner le rang qu'ils méritaient.

C'est grâce à ces efforts que le vignoble du Château Pape Clément a pu retrouver sa position et résister à l'urbanisation et à la poussée de l'habitat sur une commune qui au début du siècle comptait deux mille habitants et cinquante viticulteurs.

UN NOUVEL ELAN

Au tournant des années 80 Bernard Magrez, entrepreneur passionné de vins, prend les rênes du château et donnera à ce grand cru classé une aura internationale sans précédent.

Depuis lors, Bernard Magrez met tout en œuvre pour permettre au terroir exceptionnel de Château Pape Clément de continuer de traverser les temps et d'exprimer la finesse qui a fait la réputation de ses vins.

En 2009, année exceptionnelle, c'est la consécration, le Château Pape Clément atteint la note mythique de 100 chez le célèbre critique Robert Parker, inscrivant ainsi à jamais une page dans l'histoire des vins d'exception.

Grâce à un travail acharné, une remise en question constante, l'alliance de la tradition (notamment avec l'utilisation de la traction animale bovine) et l'innovation (utilisation d'un drone pour surveiller l'évolution de la vigne) et un terroir remarquable, le Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves continue chaque année d'étonner les amoureux du vin par une qualité exceptionnelle.

DOMAINE DEBRAY



L'ESPRIT DU DOMAINE

- Conduite du vignoble en lutte raisonnée
- Vendanges manuelles en caisses ajourées
- Transport de la vendange par camion réfrigéré
- Tri de la vendange avec soin
- Vinification avec contrôle des températures
- Elevage en fûts de chêne français
- Filtration et mise en bouteille au domaine

ALOXE CORTON 1er CRU « Les Valozieres »

- Cote de Beaune
- Appellation 1er cru Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 38 hl/ ha

SITUATION : Le village d'Aloxe-Corton délimite de ses sols bruns la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Sa robe est foncée et son nez rappelle le printemps, la framboise, la fraise la cerise et cet effet s'accroît encore en prenant de l'âge et nous évoque cette fois la pivoine et le jasmin et autres fruits à l'eau de vie. Un vin raffiné qui ne tardera pas à vous séduire.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Aloxe-Corton Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : La puissance qu'il dégage impose des mets tout aussi puissants : Des viandes rouges grillées ou en sauce et des volailles rôties. Il ne se fera pas petit non plus sur un épaisse ou un livarot.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

DOMAINE MALLARD



Contact : MALLARD Patrick

Adresse : 43 Route de Dijon - cedex 14

Code postal : 21550

Ville : LADOIX-SERRIGNY

Tél : 03 80 26 40 64

Fax : 03 80 26 47 49

Email : domainemallard@hotmail.fr

Site Internet : <http://www.domaine-mallard.com>

Marchés étrangers : Canada, Suisse, Allemagne, Norvège, Belgique, Etats-Unis, Royaume-Uni

Le domaine a été agrandi par **Michel Mallard** dans les années 50, repris par Patrick Mallard depuis une quinzaine d'années et est aujourd'hui aidé par son fils, Michel Mallard. Le domaine viticole familial situé à quelques kilomètres de Beaune (21 – Côte d'Or), sur la route des Grands Crus de Bourgogne

Le domaine s'étend sur 13 ha composés de terrains argilo-calcaire, pour les vins de Bourgogne rouges, de marnes blanches, pour les vins de Bourgogne blancs et dispose d'une quinzaine d'appellations.

Les cépages cultivés sont le Pinot noir (vins rouges) et le Chardonnay (vins blancs).

Le savoir-faire du **Domaine Mallard**, fidèle à la tradition bourguignonne, est orienté pour donner des vins élégants, d'une belle densité et de garde. Arrogants les premières années, ces vins sauront séduire vos sens et vous apporter plaisir et envie. A l'œil, ils présentent des couleurs soutenues, rubis, rubis foncé. Le nez est franc, expressif, et conjugue la fraîcheur à la complexité aromatique. Au palais, l'attaque démontre une structure puissante aux tanins bien enrobés. La matière est riche, dense, parsemée de notes fruitées et épicées très intenses. Précis, dynamiques et généreux ils vous offrent harmonie et persistance.

Les appellations de la maison :

Blanc

- **Ladoix**
- **Ladoix 1er Cru,**
- **Corton Charlemagne,...**

Rouge

- **Ladoix**
- **Ladoix 1er Cru,**
- **Savigny les Beaune 1er Cru,**
- **Aloxe Corton,**
- **Aloxe Corton 1^{er} cru**
- **Corton (Rognier, Maréchaudes, Renarde)**

Selon Patrick Mallard

« Cher monsieur bonjour

Désolé pour le retard, mais j'ai zappé votre mail

En ce qui concerne les producteurs, je connais mes voisins de vigne :

Chapuis aloxe corton

JL Maldant chorey les beaune

Pour les autres essayez avec GOOGLE je pense que vous devriez avoir quelques renseignements.

2008 est un très beau millésime : vin tendu , sur le fruit rouge , encore fermé demandant quelques années pour exprimer tout son potentiel
C'est à la dégustation que vous comprendrez toute la différence.
Bonne dégustation et au plaisir de vous recevoir bientôt en cave ou je vous parlerai plus concrètement du vin

bien cordialement

Patrick MALLARD8

Domaine Michel Mallard & fils

43 route de dijon cidex 14

21550 Ladoix-serrigny

Tel : 03 80 26 40 64

fax : 03 80 26 47 49

Email : domainemallard@hotmail.fr »

Domaine Comte Senard



1 rue des Chaumes
Les Meix
21240 Aloxe Corton

Tél. : 03 80 26 40 73
Fax. : 03 80 26 45 99
office@domainesenard.com

Plus d'informations sur le domaine : www.table-comte-senard.com - www.domainesenard.com

Le domaine en quelques mots

Le Domaine Comte Senard est un domaine familial de 9 hectares situé sur la commune d'Aloxe Corton. Lorraine a pris la suite de son père en 2005, et s'inspire des générations antérieures pour garder l'esprit du corton : robe profonde, arômes de fruits rouges, tanniques et puissants.

Liste des appellations

Grands Crus

- Corton Clos Du Roi
- Corton Bressandes
- Corton Paulands
- Corton Clos Des Meix Monopole
- Corton Charlemagne
- Corton Blanc

1er crus

- Aloxe Corton 1er Cru « Les Valozières »
- Pernand Vergelesses 1er Cru « Sous Frétille » Blanc

Les Villages

- Aloxe Corton Rouge
- Aloxe Corton blanc (Pinot gris)
- Chorey Les Beaune

Les régionales

- Bourgogne Blanc
- Bourgogne Rouge

L'élaboration des vins passent en premier lieu par la qualité de sa matière première. C'est pourquoi, nous insistons sur un travail soigné, respectueux du cycle végétatif de la plante et de son environnement. Ainsi, la lutte raisonnée à tendance biologique reste le moyen le plus proche de nos convictions : non utilisation d'herbicides, insecticides. Enherbement raisonnée, labour sur la totalité du domaine...

Après un contrôle de maturité de nos vignes, les vendanges sont réalisées manuellement. Un premier tri se fait à la vigne et un second, à son arrivée à la cuverie, à l'aide d'une table de tri. Selon l'état sanitaire de la vendange, nous décidons d'égrapper entièrement ou partiellement ou pas du tout.

Le millésime 2008 est, au domaine, un millésime de grappes entières.

Le moût est ensuite refroidi à une basse température pendant 5 à 12 jours : la macération pré fermentaire favorise l'extraction des composés de la pellicule afin d'augmenter la complexité aromatique et gustative des vins et d'améliorer la couleur.

Après un pressurage doux et contrôlé, les vins sont élevés en fûts de chêne pendant 18 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'une année, 1/3 fûts de deux ans)

Selon Philippe SENARD

« Bonjour Mr Rame,

Emilie m'a demandé de répondre à votre mail concernant les Aloxe – Corton 1^{er} cru les Valozieres

Une première remarque : les valozieres existe en 1^{er} cru et en appellation village.

A ma connaissance le domaine Chapuis commercialise en bts, je pense que la plupart des autres propriétaires vende leur production au négoce.

Quant à la production du domaine en 2008 :

Date de vendanges : 23 septembre 2008

Vinification en grappes entières, sous contrôle des t° de vinification, essentiellement travaillée en remontage quotidien, durée du processus totale : environ 3 semaines.

Les raisins en 2008 avaient de grosse variation de maturité d'où l'importance du tri sur ce millésime.

Les vins de ce millésime sont en devenir, les acidités et les tanins encore bien présents, les arômes frais glissant progressivement vers les aromes secondaires .

Bonne dégustation et au plaisir de vous revoir bientôt à Aloxe corton.

Cordialement,

Philippe Senard

Domaine Comte Senard

1,rue des chaumes- 21420- Aloxe - Corton.France

tel. bureau : +33 (0)3 80 26 40 73

mail: philippe@domainesenard.com »

VALOZIERE 2008

CR de soirée chez Sébastien en mai 2013

Première bouteille à participer : le domaine Debray. Le nez marqué et généreux, aux notes de réglisse, de fruits rouge ou de pruneau, voire de pruneau à l'eau de vie ! Une belle longueur en bouche, mais un brin d'alcool encore... et le sentiment qu'il s'agit-là d'un beau bourgogne, mais que d'aucun trouve un peu légère, trop peu marquée pour un premier cru.

Nous passons donc ensuite au domaine Michel Mallard. Une belle couleur de bourgogne et un nez très expressif tirant vers la réglisse ou le menthol pour certains, la cerise griotte pour les autres. A la dégustation, il se révèle très bien construit, très fin et très fruité, d'une belle longueur, même s'il donne l'impression d'assécher un peu en fin de bouche. Un vin parfaitement réussi, typiquement « pinot », mais dont on peut se demander si ce millésime n'a pas été débouché trop tôt. Une très belle découverte en tout cas, qui s'avèrera la meilleure bouteille de la soirée « officielle ». De l'avis de tous, il faudra aller le visiter lors de nos week-ends bourguignons, d'autant plus que Sébastien nous indique que, suite à ses échanges de mails, ce dernier nous attend avec impatience. Nous saurons nous en rappeler.

Troisième victime expiatoire de notre soif d'apprendre (ou de notre soif tout court, ça dépend pour qui), une maison « bien connue de nos services » : le domaine Comte Sénard. Cette bouteille révèle un nez de café et de réglisse, mais aussi comme quelque chose de cerise et de kirsch, qui laisse à penser qu'on est encore sur l'alcool. Cette sensation se confirme en bouche. Indubitablement, ce vin n'est pas encore assez « fait », plutôt sur l'alcool, voire avec une pointe d'acidité. Sans doute là aussi le vin manque de maturité, mais la bouteille est, dans l'ensemble, et pour ce que nous connaissons de la maison, un peu décevante par rapport à nos attentes. Dommage.

Carte schématique de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune



Aloxe-Corton Premier Cru

Commune	Climats	Superficies	Lieux-dits	Couleur du vin
Ladoix-Serrigny	<i>Les Moutottes</i>	0ha 94a 25ca	Les Moutottes	■ ■
	<i>Les Petites Lolières</i>	1ha 64a 25ca	Les Petites Lolières	■ ■
	<i>La Coutière</i>	2ha 51a 54ca	La Coutière	■ ■
	<i>La Toppe au Vert</i>	1ha 72a 99ca	La Toppe au Vert	■ ■
	<i>La Maréchaude</i>	1ha 03a 83ca	La Maréchaude	■ ■
	<i>Clos des Maréchaudes</i>	1ha 41a 26ca		■ ■
Aloxe-Corton	▶	0ha 82a 02ca	La Maréchaude	■ ■
	▶	0ha 59a 24ca	Les Maréchaudes	■ ■
	<i>Les Maréchaudes</i>	1ha 26a 09ca	Les Maréchaudes	■ ■
	<i>Les Paulands</i>	1ha 59a 97ca	Les Paulands	■ ■
	<i>Les Valozières</i>	6ha 58a 99ca	Les Valozières	■ ■
	<i>Les Chaillots</i>	4ha 63a 12ca	Les Chaillots	■ ■
	<i>Les Fournières</i>	5ha 56a 97ca	Les Fournières	■ ■
	<i>Clos du Chapitre</i>	1ha 90a 42ca	Les Meix	■ ■
	<i>Les Guérets</i>	2ha 55a 90ca	Les Guérets	■ ■
	<i>Les Vercots</i>	4ha 19a 03ca	Les Vercots	■ ■

Degré naturel minimum légal : ■ 11°, ■ 11°5
 Degré maximum légal : ■ 14°, ■ 14°
 Rendement : ■ 48 hl/ha, ■ 55 hl/ha
 Rendement butoir : ■ 56 hl/ha, ■ 62 hl/ha

Superficie totale de l'aire de production des vins d'A.O.C.
 Aloxe-Corton Premier Cru : 37 ha 58 a 61 ca
 dont 29 ha 12a 51 ca sur la commune d'Aloxe-Corton
 dont 8 ha 46a 10 ca sur la commune de Ladoix-Serrigny

CR soirée chez Sébastien le 2 septembre 2010

3eme vin : Château L'Evangile 2004

Il est évident que nous rentrons dans la chasse gardée de la famille Ramé !!!! dès le départ , nos deux frangins se sont livrés une joute verbal non pas pour savoir si c'était du Bordeaux, il en avait déjà dans leurs biberon!!!! mais surtout pour reconnaître le château ou son année L'Evangile vous me direz ... certes ... que dire EH BIEN UNE VIEILLE BOMBE ATOMIQUE DE SA RACE !!!!!!! une robe déjà légèrement tuilée (ehbbbbbbbbbbbbbbbbbbbbbb les gars il est ROUILLLEEEEE !!!!!!!) . L'enveloppe charnelle du vin nous transperce, Notre 3eme ligne aile se lance sur du cuir chesterfield et nous pouvons que le suivre dans cette direction. Néanmoins, le nez se développe et le duc nous emmène vers une crème brûlée maison qui d'avance nous ravis les papilles !!! plus le temps passe, et plus yips man et hermes boys se retrouvent dans le côté vanillé tandis que de mon côté je vous casse les roubignolles avec mon beurre salé !!! c'est un vin qui ne nous a pas laissé indifférent en bouche par sa finesse , sa longueur en bouche et son arôme de réglisse .. bref une réussite !!!
Merci Sébastien .

« Le millésime a été marqué par un hiver moyennement pluvieux, un printemps très arrosé, un été sec et frais et un mois de septembre et d'octobre extraordinaires permettant une maturité phénolique des raisins remarquable.

Ce millésime se montre intense

Au nez, le vin présente des notes grillées, vanillées et des notes de fruits frais, de framboise, de mûres et de cassis

La bouche se révèle longue et puissante, belle intensité avec des tanins soyeux et mûrs. La finale se révèle longue et puissante »

Evangile 2004

**** RVF

90-93/100 Parker

89-91/100 Wine Spectator

**** Decanter

Le millésime a été marqué par un hiver moyennement pluvieux, un printemps très arrosé, un été sec et frais et un mois de septembre et d'octobre extraordinaire permettant une maturité phénolique des raisins remarquable

Description du millésime

Croyez-en notre bonne parole, l'Evangile 2004 vous guidera vers les premières marches du Paradis.

Le premier nez est marqué par des notes toastées, provenant du bois, puis le vin s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, de réglisse, de cassis, de fruits mûrs.

La bouche est ample, riche, puissante, avec une acidité présente mais tout à fait intégrée. Vin équilibré, long,

plein, ce Pomerol offre une très belle image de son terroir dans ce millésime. *(1855.com)*

Ce millésime se montre intense au nez avec des notes grillées, vanillées et des notes de fruits frais, de

framboise, de mûres et de cassis. En bouche, le vin présente une belle intensité avec des tanins soyeux et mûrs. La finale se révèle longue et puissante. *(Wineandco.com)*

AMPUIS 2009 : bu chez Titou, en Septembre 2015

Extrait du CR et de nos commentaires sur le vin

« Le 3^{ème} vin nous est présenté dans la bouteille « La Chapelle 2005 ».

On retrouve le coté noir à la couleur,

Au nez on a un côté apaisé, avec de la vanille, de la framboise, un coté fumé et un peu de cuir.

Au goût, on a un côté soyeux, avec une belle fraîcheur, et une ENORME longueur....

Un grand plaisir !

On s'accorde tous sur la provenance de ce breuvage : Cote Rôtie, en souvenir de notre périple de mars dernier.

Yo affirmera « Ca, c'est le meilleur vin du monde ! », en réponse au blanc de l'apéritif.

On hésite donc tous entre la Landonne Gerin 2004 et le château d'Ampuis Guigal 2009, sans se mettre d'accord.

Le coté apaisé donne un âge vénérable et la finesse du breuvage irait plutôt chez Gerin.

Le coté vanillé et fumé rappelle plutôt les modes de vinification Guigal.