

**Soirée Du Cercle Bacchus**

le cercle

**BACCHUS**

*Classique / Pas classique !*

**Vendredi 01 Juin 2018**

**Chez Sébastien RAME**

**Chers amis !**

Pour cette soirée, je suis parti sur un thème assez large car j'avais beaucoup d'idées à vous proposer.

Et je voulais prendre quelques risques, sans pour autant décevoir votre noble assemblée

Aussi j'ai mixé des vins classiques et des vins moins classiques.

Moins classiques vis-à-vis de quoi vous me direz-vous ?

Moins classique vis à vis de moi tout d'abord : Nous sommes chez un Ramé et nous savons tous d'où vient leur origine viticole. Savent-ils sortir de leur zone de confort ?

Moins classique vis-à-vis du cercle aussi : où ce sont des vins que nous n'avons jamais bu dans le cercle et dont nous n'avons pas l'habitude de boire.

Mois classique ENFIN vis-à-vis de leur histoire : histoire d'homme de cépage ou de terroir, atypique dans leur localisation, leur vinification ou dans leur élevage.

Nous en avons 3 « classiques » et 3 « non classiques »

Ils seront tous à l'aveugle,

Il faudra les trouver et essayer de les définir

Pour la suite, je nous ai réservé quelques surprises !



Pour l'apéritif, je vous propose de déguster deux vins totalement différents, mais qui ont un point commun assez particulier et je vais vous demander de le trouver.

# MAISON THOMAS

## de la rhubarbe à la bouteille

### Les rhubarbes

Depuis 2010, nous sélectionnons les variétés de rhubarbe qui se prêtent le mieux à la fermentation alcoolique et les variétés aux caractéristiques remarquables (douceur, arômes, couleur rouge ou rose...)

### La culture

Nous cultivons nos rhubarbes sans pesticide, ni herbicide pour préserver la vie du sol et conserver les arômes de la rhubarbe pour faire ressortir les caractéristiques de chaque variété afin que nos cuvées soient plus marquées en goût.

### Les cuvées

Il en ressort des cuvées surprenantes, où l'on peut retrouver des arômes de miel, d'agrumes et de fruits confits. Les notes de rhubarbe sont présentes mais sans prendre le dessus, l'équilibre en bouche est agréable et surprenant.

### Surprise

À la dégustation vous serez surpris par la qualité et l'équilibre de nos produits, qui sont comparables à des vins très aromatiques comme en Alsace. Vous serez surtout interpellés par le résultat obtenu à partir d'une tige de rhubarbe. Est-ce que vos invités reconnaîtront la rhubarbe ?

## L'union de deux rêves

Fils de pépiniériste à Anglemont, originaire des Vosges, j'ai toujours voulu vivre dans ce département. Au cours de mes études en Alsace et en Bourgogne, j'ai commencé à me passionner pour le vin, la culture de la vigne et l'œnologie. Cependant, j'ai vite compris qu'habiter dans les Vosges et vivre de ma passion : le vin, ne serait pas possible. J'ai fait le choix des Vosges et d'exercer dans un tout autre domaine que celui

de l'œnologie. Un jour, par hasard, un ami me fit déguster un cru de rhubarbe produit dans la montagne vosgienne. Je fus tout de suite conquis et j'imaginai déjà toutes les manières de travailler la rhubarbe pour en faire un produit unique. La rhubarbe était la clé pour vivre de ma passion dans mon département d'origine.

L'année suivante, en 2010, mon père et moi avons repiqué 2 000 pieds de rhubarbe sur une parcelle bien exposée au sol riche et profond. Nous cultivons plusieurs variétés que nous avons sélectionnées au cours de ces 4 années, pour leurs qualités organoleptiques. Nous avons conservé les variétés qui présentaient les palettes aromatiques les plus riches et les plus intenses. Nous privilégions aussi les variétés les plus colorées et les plus résistantes aux maladies pour éviter l'utilisation de pesticides, de fongicides et d'herbicides. Aujourd'hui, nous cultivons 5 000 pieds de rhubarbe répartis en six variétés et nous en testons encore plusieurs autres chaque année, toujours pour améliorer la qualité de nos cuvées.

La fabrication de « vin de rhubarbe » a toujours été une tradition dans les familles vosgiennes mais l'utilisation de techniques modernes et professionnelles (stabilisation, analyse des jus, ..) est assez récentes. Cela permet d'obtenir des produits très surprenants, de grandes qualités qui ont leurs places aux côtés des vins traditionnels, avec la rhubarbe, en plus, qui apporte une petite originalité. Mais le travail est encore long avant de trouver la meilleure manière de transformer la rhubarbe. A l'image du raisin, les techniques utilisées dans chaque région pour vinifier se sont imposées au cours des années. C'est aussi dans cette optique d'amélioration constante de la qualité de nos produits, que je suis actuellement une formation d'œnologie à Dijon afin d'explorer l'élevage en fut.

## La culture de la rhubarbe

La rhubarbe, *Rheum raphaniticum*, est une vivace qui peut rester en place et se développer pendant plusieurs dizaines d'années. Nos pieds de rhubarbes sont plantés en ligne à intervalles réguliers, dans une parcelle bien exposée, au sol profond, argilo limoneux et riche en matières organiques.

En général, nous réalisons un désherbage au mois de mars et un en septembre. Entre ces deux périodes l'envergure des pieds de rhubarbe empêche tout développement de mauvaises herbes. Ce travail est réalisé sans aucun herbicide. Pour désherber entre les lignes nous utilisons une machine et sur la ligne, entre chaque rhubarbe tout se fait manuellement.

La rhubarbe est une plante très gourmande en matière organique, pour couvrir ses besoins annuels, nous réalisons chaque hiver un apport important de composte sur la parcelle mais toujours en veillant à l'équilibre sol / plante.

Les premières feuilles de rhubarbe sortent de terre au mois de mars et leur croissance va durer jusqu'au mois de septembre. La récolte est en générale située entre le 15 août et le 15 septembre. C'est durant cette période que la rhubarbe contient le moins d'acide oxalique et le plus de sucre. Même si nous avons sélectionné les variétés qui sont naturellement les plus sucrées, il est indispensable de maîtriser tous les paramètres afin d'obtenir les jus de rhubarbe naturellement plus sucrés. Cette récolte est uniquement manuelle, cela demande beaucoup de travail et c'est physiquement éprouvant, mais c'est le seul moyen de sélectionner les bâtons de rhubarbe de meilleure qualité.

## La transformation

Pour transformer la rhubarbe nous utilisons les mêmes techniques que celles utilisées par les viticulteurs pour transformer le raisin. Une fois la récolte terminée, les bâtons sont tout d'abord lavés et coupés en morceaux, à la main. Ces morceaux sont ensuite pressés et clarifiés. Plus les jus sont limpides et plus les arômes sont fins. Le jus ainsi obtenu est analysé en laboratoire, afin de connaître les quantités de sucres et d'eau à ajouter. Ces deux composants vont permettre de diminuer l'acidité et d'augmenter le taux de sucre afin que le jus puisse être transformé par les levures. Ces dernières sont ajoutées pour lancer la fermentation. Elle durera 3 à 6 mois pendant lesquels nous surveillons chaque jour, l'évolution du taux de sucre et d'alcool afin d'anticiper l'apparition de problèmes pour les corriger rapidement. Cette fermentation est suivie d'un élevage sur lies fines avec batonnage qui durera 10 semaines. Une fois l'élevage terminé, les jus sont filtrés et mis en bouteilles.

Nous réalisons une cuvée par variété, afin d'identifier les caractéristiques propres à chacune. Une fois la fermentation des jus terminée, nous effectuons des assemblages à partir des différentes cuvées réalisées afin d'obtenir les meilleurs produits possibles. Nous cherchons à obtenir des produits très aromatiques et équilibrés où la rhubarbe est présente mais pas dominante.

A l'image du raisin et du vin, les possibilités sont nombreuses, travailler sur les variétés, les levures, les techniques de vinification, ... Le travail sur les variétés nous a, par exemple permis de donner une robe légèrement rosée caractéristique et d'obtenir des cuvées qui se bonifient durant plusieurs années en évoluant sur des notes de miel, de rhubarbes confites et de fruits exotiques (passion, mangue) .

Aujourd'hui, nous produisons trois cuvées. Un blanc moelleux, la cuvée Prestige, un blanc sec de rhubarbe, la cuvée Tradition et enfin, un Brut de rhubarbe, la cuvée Vintage, aux bulles finement pétillantes. Pour découvrir ces cuvées [cliquez ici](#).



### **Cuvée PRESTIGE - blanc moelleux**

**Style :** blanc moelleux de rhubarbe à la robe légèrement rosée. Avec le temps, cette touche de rose s'atténuera pour laisser place à une robe dorée. Ce vin est structuré, avec un bel équilibre entre fraîcheur et moelleux. La première bouche révèle des notes d'agrumes, de fleurs d'acacia et de miel pour laisser place à la rhubarbe confite dans un deuxième temps.

**Garde :** peut-être bu sur sa jeunesse et se bonifier pendant plusieurs années. Il évoluera alors sur des notes plus exotiques (fruits de la passion, mangue) et de rhubarbes confites plus marquées.

### **Il accompagnera :**

L'apéritif.

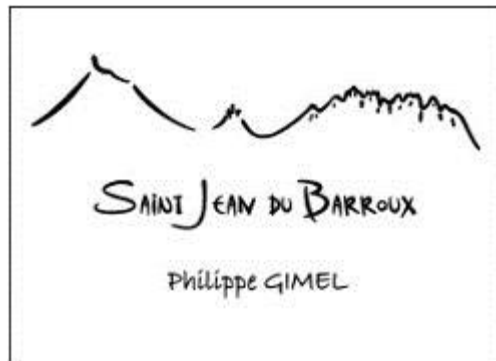
Les volailles cuisinées à l'orange ou au foie gras, les plats épicés (curry, cuisine asiatique), les escalopes de veaux à la crème ou au Roquefort et les foies gras poilés ou en terrine...

Les fromages forts : Bleu, Roquefort, Munster, fromage de brebis...

Les desserts caramélisés, au chocolat, à base d'ananas ou de framboise, les crêpes, les tartes, les pâtisseries, ...

**Degré d'Alcool :** 12,5 % Vol.





**Philippe Gimel a créé de toutes pièces son domaine, dans une zone où le vin n'est pas la meilleure source de revenus. Mais il a réussi à y faire surgir la passion et des vins passionnants.**

Tournant le dos à la faculté de pharmacie de Nancy, Philippe Gimel a étudié à l'ENSAT de Toulouse où il a obtenu son diplôme national d'oenologie en 1999. Il a ensuite enquéillé les collaborations comme d'autres s'accrochent des médailles prestigieuses, au Château Pierre Bise en Anjou, puis au Château Devès à Fronton avant de venir à Châteauneuf-du-Pape pendant deux années, au Château de Beaucastel, puis last but not least, au domaine de La Janasse.

En mai 2003, il s'installe vraiment chez soi et se lance dans l'aventure d'un domaine viticole. C'est beau mais ce n'est pas forcément un cadeau des dieux. Philippe Gimel se trouve dans le couloir oligocène du Barroux, au pied des Dentelles de Montmirail, à l'ombre du mont Ventoux. C'est une zone riche en biodiversité, mais où le vin n'est pas la meilleure source de revenu de la polyculture locale historique. C'est là, à Saint Jean du Barroux, qu'il doit conquérir la vigne et travailler tout seul.

« Une seule règle, il n'y a pas de règles, sauf l'humilité » martèle le vigneron intrépide et enthousiaste. Tous les jours, les vignes et le vin l'étonnent et lui font découvrir quelque chose de nouveau. Et rien ne remplace l'expérience, comme chaque rencontre dans son parcours professionnel, qui lui apprend ce qui fait la qualité des raisins puis celle du vin.

Ce pharmacien de formation considère le vin « comme un des meilleurs traitements préventifs, un traitement plus agréable à distribuer que les médicaments », et c'est certainement pour cela qu'il fait tout pour produire des vins sains issus de terres et de plantes saines.

Passionné de terroir, il conduit sa vigne en mode biologique depuis le début, sans désherbant, sans pesticide, sans engrais, avec la volonté de faire vivre une riche biodiversité favorisée par la situation des parcelles. Il a même conservé des arbres fruitiers dans ses vignes. Il n'a pas fait la démarche de certification en AB, « trop à la mode ». D'ailleurs il ne l'affiche toujours pas sur ses étiquettes (au début pour éviter le rejet par certains clients, aujourd'hui il constate que les mêmes le lui réclament).

Quand il reprend les parcelles, il réalise qu'il lui faut tout dépolluer. Il décide alors de travailler comme les anciens le faisaient (que l'on appelle ça bio ou biodynamie) avant l'ère chimico-industrielle de l'après-guerre. Parfois à la main. Sans chercher le rendement. En privilégiant la qualité. En observant. Il regrette « la perte d'une partie des techniques et des connaissances agricoles accumulées durant des siècles ».

Tout vient du terroir, puis les choix du vigneron sont déterminants. Le domaine couvre 16,5 hectares dont les bois, haies, talus et restanques délimitent quelque quarante parcelles de vignes. La biodiversité reste son meilleur indicateur et de nombreuses espèces de plantes sont ici présentes naturellement dans les vignes. Grâce à cet équilibre, Philippe ne subit pas les dégâts des vers, du mildiou ou de l'oïdium. Les raisins vendangés en plusieurs passages sont toujours parfaits et c'est bien là l'objectif.

**À la cave, le style de chaque cuvée, de chaque millésime, va se révéler sans maquillage, sans artifice, dans l'expression de l'authenticité du jus de raisin.**

À la cave, le style de chaque cuvée, de chaque millésime, va se révéler sans maquillage, sans artifice, dans l'expression de l'authenticité du jus de raisin initial lié à la qualité des grappes vendangées. Donc pas de bois, qui apporte toujours des arômes qui n'ont rien à voir avec le terroir initial. Mais les cuvées (un blanc, un rosé, quatre rouges) sont laissées à vieillir le temps nécessaire au vu de leur caractère, dans les cuves (en béton de chez Nombrot et en acier émaillé) puis en bouteilles, pour mettre en valeur le terroir.

Le vin est fait pour être partagé lors de bons moments, alors n'hésitez pas à découvrir ce domaine. Mais pas de visite sans rendez-vous. Un vigneron passionnant qui élabore des vins pour passionnés et qui obtient même une belle reconnaissance par d'excellentes critiques des experts internationaux.



# Bienvenue au Domaine Lagneau

Dans une combe paisible du Beaujolais, adossée à une colline, entre vignes et forêts, une maison de vigneron en pierre avec sa cave voutée du XVIe siècle et sa vue étendue jusqu'au Val de Saône.

Jeannine, Gérard et Didier Lagneau, vigneron, producteurs de Beaujolais-Villages, blanc et rouge, Régnié et Côte de Brouilly auront à coeur de vous faire partager leur goût du terroir.

## Nos Vins, Nos Vignes,



Vignerons de tradition, nous aimons faire partager notre passion pour la vigne et le vin du Beaujolais.

Toute l'année, nous vous ouvrons les portes de notre cave du XIIe siècle, pour la dégustation de nos vins : Beaujolais-Villages rouge, Beaujolais-Villages Blanc, Régnié, Côte de Brouilly, Rosé Méthode traditionnelle (pétillant), Rosé Gamay, Crémant de Bourgogne.

Nous faisons partie du réseau "Vigneron indépendant".

Nos vins sont vinifiés dans notre cave par nos soins selon la tradition Beaujolaise.

Ils sont régulièrement primés, au Concours de Paris, Mâcon, avec plusieurs Coups de Coeur au Guide Hachette et des médailles d'or aux Trophés des oenologues de Lyon. ★ ★ ★

**COTE DE BROUILLY**



D'un rouge soutenu, ce Côte de Brouilly livre des parfums assez puissants de fruits noirs et d'épices. Les tanins sont bien présents mais fins. Sa bouche révèle des fruits comme la griotte. Ce vin sera bon au cours des 6 à 8 ans avec des viandes rouges et du gibier.

# DOMAINE RAPHAEL CHOPIN

Bienvenue à Lantignié en Beaujolais, vous voici sur le Domaine Raphaël Chopin.

Nous exploitons environ 5 Ha de vigne en Morgon, Régnié et Beaujolais Villages.

Nous travaillons les vignes et le vin dans le respect de nos terroirs.

Le Domaine se compose de jeunes vignes (mars 1989) qui côtoient les plus vieilles, aux pieds nouveaux, plantées en 1905.

La commercialisation et la représentation des vins sont assurées au caveau, et sur les foires ainsi que par des revendeurs sur Lyon et en Europe.

Si vous souhaitez découvrir notre vignoble, nous vous recevrons toute l'année à la cave, que vous soyez seul ou en groupes : dégustation des vins, présentation du vignoble et de notre travail, visite de la cave.

70% de notre clientèle est constituée de "particuliers" avec qui nous gardons un lien privilégié.

## Le Vignoble

Le Beaujolais représente 18 000 hectares de vignes. Le domaine Raphaël Chopin en occupe 5 hectares particulièrement bien situés : avec une exposition plein sud en semi-coteaux sur des sols argilo-calcaire pour le Beaujolais-Villages La Savoye; de schistes et de roches éruptives très anciennes pour le Morgon ; et de granite rose pour le Régnié.

Les jeunes vignes (mars 1989) côtoient les plus vieilles, aux pieds nouveaux, plantées en 1905. Les rendements sont petits : 50 hecto/ha en moyenne, à 35 hectolitre/ha.

Le Gamay, prince de la région est le seul cépage utilisé en Beaujolais. C'est grâce aux sols et au climat inimitables de notre terroir que vous découvrirez toute la générosité de nos vins.

## Le Vigneron

Après ses études et une expérience de «winemaker» EN AUSTRALIE, Raphaël Chopin ressuscite le cuvage de l'arrière grand père. Grâce à ses anciens maîtres de stages, il travaille beaucoup "à froid" pour faire des vins tout en rondeur et d'une grande générosité.

*«La confiance se gagne plus qu'elle ne se mérite par l'appellation.»*

*« Je joue avec le froid comme avec le chaud dans mes vinifications. Mais j'adapte ma*

*méthode en fonction de chaque cuvée. Une cuvée, c'est une toile vierge sur laquelle je compose mon tableau ou ma musique. Quand je vinifie, je suis hors du temps »*  
Guillaume Baroin journaliste RVF

## **Gaïa**

Région Appellation d'Origine Protégée

Trois artistes ! Entre Calligraphie, Architecture et Vinification

Gaïa est le fruit du travail des ondes de formes. Elle prend naissance dans une cuve sphérique où la macération de 25 jours (dont 4 en pré fermentaire à froid) est harmonieuse et douce.

Puis après un repos de six mois dans cuve ovoïde elle sera élevée 12 mois en demi-muid.

Cette cuvée est l'aboutissement de rencontre à travers le monde, de l'Australie pour la technique de pré-fermentation à froid au Japon pour la calligraphie de l'étiquette, et le Beaujolais pour les cuves, voici donc Gaïa.

Merci à Naomi Yanai Calligraphe à Nara au Japon et Tony Costa pour sa créativité et tout les autres qui sans leurs rencontre et leurs soutiens cette cuvée ne serait jamais née.

Dégustation : Robe aux couleurs pourpres, le nez a une grande concentration de notes épicés et florales, la bouche est pleine, savoureuse, charnue, délicate et harmonieuse.

Naomi Yanai - Calligraphe

## DOMAINE DE VACCELLI

### Cuvée Granit 2004



Domaine familial géré par Gérard Courrèges où le Sciacarellu est roi. Jusque là rien d'étonnant sur l'appellation Ajaccio. Tout commence avec le terroir bien sûr, arènes granitiques, dénivelés, érosion poussent Gérard à un parcelliser son domaine. Aventureux et soucieux de coller au terroir il n'hésite pas à créer de nouvelles cuvées, Unu, Roger et Granit!

Le modèle est bourguignon avec ses appellations régionales, villages, 1er cru et grand cru.

Le but est aussi de libérer le Sciacarellu, comme pour mieux le redécouvrir et suivre ses pas au fil des parcelles.

Aujourd'hui le domaine propose les cuvées suivantes:

- Les Alandiers en rouge et rosé. Progéniture jeune et tendre à l'expression simple mais tellement spontanée.
- Unu en rouge, blanc et rosé, est un caractère souple et frais avec de la générosité au nez et en bouche.
- Roger Courreges en rouge est plus affirmé, minéral et généreux sans rien perdre de l'élégance familiale.
- Granit en rouge, blanc et rosé, en bon aîné oscille entre fermeté et douceur, gracille et athlétique, pour la garde.

Après l'indépendance de l'Algérie, deux membres de la famille Courrèges achètent le domaine corse Vaccelli au début des années 1960. Déjà chevronnés en matière de viticulture, (la famille possédait un grand vignoble dans la commune de Médéa, à 80 km au sud-ouest d'Alger), ils arrachent les anciennes vignes envahies de maquis et plantent du grenache, de l'alicante, du cinsault, du sciacarellu et du muscat d'Alexandrie. Ils construisent également une cave. Plus tard, les deux vigneron louent plusieurs terrains et gèrent au total une trentaine d'hectares de vignes. Alain Courrèges partage les vignes du domaine avec son oncle, à la courte paille, lorsque son père décède en 1974. Il se forme en autodidacte à la viticulture et à l'art de la vinification. À la fin des années 1970, il décide de voler de ses propres ailes, creuse une cave et sort ses premiers millésimes en rouge et en rosé. Les jugeant peu concluants, il réussit pourtant à vendre une partie de ses cuvées à Jean-Baptiste Doumeng, surnommé "Le milliardaire rouge". La deuxième année,

il signe un millésime plus réussi, et décide de faire appel à un œnologue. En parallèle, il inaugure avec son épouse un point de vente à Porticcio, lieu de rencontre pour les particuliers.

## Guide Vert

La famille Courrèges exploite, depuis 1961, le terroir d'arènes granitiques de la vallée du Taravo, tout au sud de l'appellation Ajaccio. Après des études d'œnologie à Nîmes et une formation au Clos Capitoro (Ajaccio), Gérard, fils d'Alain Courrèges, est désormais responsable des vinifications. La gamme est variée, avec pas moins de quatre qualités déclinées dans les trois couleurs, hormis la cuvée Unu : les cuvées Juste Ciel ! en VDF ; les cuvées du domaine, en entrées de gamme, des vins fruités d'un très bon rapport qualité-prix ; les cuvées Roger Courrèges, plus denses et issues de sélections de vendanges sur des vignes plus âgées ; et enfin Granit qui, comme leur nom l'indique, sont déterminées par des sélections de terroir. La parcelle 174 est une vieille vigne de haut de coteaux exposés nord.

Les vins : belle série de rosés : s'ils sont plus ou moins colorés, ils possèdent toujours une grande justesse de fruit, une finesse et une digestibilité rares. Les blancs sont réussis : Unu floral, à la bouche tendue et moins volumineuse, accessible dès maintenant. Le blanc du domaine 2015 est plus ample, sans tomber dans l'excès de richesse du millésime. Parmi les rouges, le fruit de Juste Ciel ! surprend par sa fraîcheur ; la bouche semble plus évoluée. Le rouge du domaine se veut démonstratif en 2015 avec un fruit qui évoque la griotte et la cerise macérée. Granit est plus sudiste, avec une pointe d'acétate, un volume de bouche délicat, des tanins fins et une allonge superbe. Nous atteignons la quintessence du sciaccarellu avec Granit 174, au boisé digéré : un vin qui séduit par sa dimension et sa fraîcheur.

## Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : 80000

Surface plantée : 18.00 hectares (Rouge : 14.50, Blanc : 3.50)

Mode de vendange : Manuelle

Âge moyen des vignes : 30

Cépages rouges : Cinsault (9%), Divers noir (7%), Grenache noir (24%), Sciacarellu (60%)

Cépages blancs : Divers blanc (20%), Vermentino (80%)

## DOMAINE VACCELLI GRANIT ROUGE

"Oh my God" dirait un américain ! Voici de très loin la cuvée la plus émouvante et la plus définie que j'ai pu goûter à base de sciaccarellu sur l'île de beauté en 2014. Né sur les hauteurs de Cognocoli, sur un magnifique bloc de granit, cet immense rouge de Corse est en terme de style, aussi fin et évanescent qu'un immense pinot bourguignon ! Au moindre tour de verre, on devine la finesse du trait, la fraîcheur alerte, puis on découvre le bouquet soutenu aux notes de fraises au sucre, de fleurs séchées et de vieux balsamique. Une magie qui opère aussi en bouche où la souplesse et l'élégance sont rois. Le fruité juteux s'étire sur une longueur impériale qui rend l'ensemble addictif ! Quand on goûte une telle bombe, on comprend pourquoi les bouteilles réservées chaque année à Chais d'oeuvre disparaissent en 5 minutes... Soyez rapide !

Si comme moi, vous êtes curieux de tout mais que vous avez un attachement profond à la finesse bourguignonne, vous craquerez obligatoirement devant cette immense bombe de Corse ! Depuis 4 ans, c'est un best-of des membres de Chais d'oeuvre qui s'arrachent littéralement les quelques bouteilles que nous avons, pour les faire goûter à leur amis. Un doute ? Goûtez à une seule bouteille, vous verrez, c'est hallucinant !



DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

## Un Domaine Viticole Corse au rythme de la Biodynamie

### De la Vigne au Vin

Situé en Corse du Sud, au coeur de la vallée du Taravo et à une altitude d'environ 100 mètres, le domaine compte parmi les plus anciens vignobles de l'île.

Composé principalement des cépages emblématiques tels que le Vermentino, le Sciacarello ou encore le Nielluccio, il abrite une collection unique de dix huit variétés de cépages endémiques qui constitue aujourd'hui un véritable trésor dans le patrimoine viticole de l'île.

Pour les cépages blancs : Bianco gentile, Barbarossa, Biancone, Brustiano, Carcajolo Bianco, Genovese, Paga Debbiti, Rossola Brandinca, Rossola Bianca, Riminese. Pour les cépages rouges : Aleatico, Carcajolo Nera, Minustello, Morescola, Morescono, Montanaccia.

Les vendanges sont uniquement manuelles et lors de la vinification, seules des levures indigènes sont utilisées. La densité à l'hectare est de 3500 pieds. L'enherbement est permanent et naturel dans l'inter-rang. Le travail du sol se fait sur le rang. La taille est en double cordon Royat. Un suivi technique est effectué en bio-dynamie ainsi que par un œnologue-conseil. Le troupeau de brebis (suivi par homéopathie) pâture dans les vignes pendant l'hiver.

### L'Histoire

Général de la Révolution Française, diplomate ou encore ministre sous le règne de Napoléon III, la famille Abbattucci compte de grands hommes qui ont marqué l'histoire par leur incroyable destin.

Le domaine familial leur rend hommage avec ses emblématiques et confidentielles Cuvées Collection. L'histoire viticole du domaine Abbatucci remonte quant à elle à plus d'un siècle. Les générations se sont succédées en transmettant tour à tour le patrimoine et les savoir-faire familiaux.

Dans les années 60, Antoine Abbatucci, père de Jean-Charles et alors Président de la Chambre d'Agriculture de la Corse, prend conscience de la menace qui pèse sur son île en voyant disparaître la vie et la culture dans les villages de montagne. Il décide alors de créer un conservatoire des cépages endémiques de son île, véritable trésor du patrimoine viticole corse. Dix-huit variétés sont ainsi plantées sur une seule et même parcelle de coteaux d'arène granitique.

Mais c'est son fils Jean-Charles, biodynamiste, qui a su exploiter cette mine d'or à sa juste valeur, tout en lançant le souhait et la volonté, auprès des grands vignerons corses, de développer le retour à la culture des cépages traditionnels.

## La Biodynamie

Depuis l'an 2000, le Domaine est cultivé en agriculture biodynamique. La production du Domaine s'attache ainsi à conserver les saveurs originales et spécifiques du terroir corse, en prenant en considération la nature et les sols.

Cette méthode permet d'aider à la régénérescence des sols et des plantes : les périodes de travaux sont choisies en fonction des cycles lunaires et du moment de la journée. Elle utilise des préparations à base de plantes et de minéraux. Sur une terre vivante et dans le respect de l'environnement, le vignoble produit un raisin sain et équilibré, qui, une fois vinifié, retranscrit tous les arômes du maquis corse (immortelle et myrte en particulier).





## Ministre Impérial

Production : 6 000 bouteilles

### Cépages

Sciaccarello, Nielluccio, Morescola, Morescono, Montanaccia, Carcajolo Nero, Aléatico

### Terroir

Arènes granitiques à sablo-limoneuses

### Exposition

Nord à Nord-Ouest

### Mode de culture

Biodynamie avec influence des pratiques de phytothérapie. Labour au cheval et maîtrise de l'enherbement hivernal grâce à notre troupeau de brebis.

### Vendange

Manuelle en caissettes.

Tri systématique de la vendange à la vigne et au chai.

### **Vinification**

Réception par gravité, vendange non-foulée. Vinification en cuves bois tronconiques thermorégulées. Macération de plusieurs semaines, alternance de pigeages et remontages.

### **Elevage**

Elevage en foudre et demi-muid de 600L pendant 12 mois puis élevage en cuve inox de plusieurs mois. Filtration légère si nécessaire à la mise en bouteille. Elevage en bouteille de 6 mois minimum.

### **DEGUSTATION**

Robe cerise noire et reflets rubis, le nez puissant évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis).

Ce vin est finement boisé, légèrement fumé et on y retrouve la note minérale caractéristique du Domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.

**CHATEAU BEYCHEVELLE**  
**SAINT JULIEN**  
**4ème grand Cru Classé**



*« Le drakkar à proue de griffon rencontre ici les navires qui remontent la Gironde et qui le saluent à voiles basses.  
Ici, du temps de Montaigne, un amiral se fit vigneron et engendra une légende »*

**Caractéristiques \***

**Nom du vin :** [Château Beychevelle](#)

**Pays/région :** [Bordeaux](#)

**Appellation :** [Saint-Julien](#)

**Classement :** 4ème Grand Cru Classé

**Couleur :** [Rouge](#)

**Propriétaire :** Grands Millésimes de France

**Superficie :** 90 ha

**Production :** [300000 bouteilles](#)

**Encépagement :** [60% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc](#)



## 2004

Dates de vendanges : 30 septembre au 16 octobre

Surface de production : 73.25 ha en Saint Julien

Rendement : 53 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 46%, Merlot 42%, Cabernet Franc 7%,  
Petit Verdot 5%

Note de dégustation : Château Beychevelle 2004 se caractérise par un fruité bien présent (cassis, cerises noires) et des notes toastées et grillées discrètes et élégantes. Les tanins sont savoureux.



1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

2005

Philippe CUVELIER  
PROPRIÉTAIRE

## CLOS FOURTET - 2005

<b>Propriétaire</b>	Philippe CUVELIER		
<b>Appellation</b>	Saint-Émilion - 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé		
<b>Superficie</b>	20 hectares	<b>Sols</b>	Argilo-calcaires
<b>Densité de plantation</b>	6 000 pieds / hectare	<b>Production</b>	35 hl / ha - 46 000 btles
<b>Âge moyen des vignes</b>	25 ans	<b>Conduite</b>	Guyot alterné - Raisonnée
<b>Vendanges</b>	26 Sept. - 11 Oct.	<b>Cœnologue conseil</b>	Stéphane DERENONCOURT et Jean-Claude Berrouet
<b>Assemblage</b>	86% Merlot - 8% Cabernet Sauvignon - 6% Cabernet Franc		
<b>Mise en bouteille</b>	26.06.07	<b>%TAV</b>	14,5
		<b>Acidité Totale</b>	3,27g/L
		<b>pH</b>	3,51

<b>Vinification</b>	<i>En cuve inox avec pigeages à la main pour une belle extraction du chapeau de marc. Cuvaision de 25 à 30 jours.</i>	
<b>Élevage</b>	<i>80% barriques neuves - 20% barriques de 1 vin avec 18 mois d'élevage</i>	
<b>Description du millésime</b>	<b>Général</b>	<i>Un été chaud, une sécheresse prolongée et un soleil radieux jusqu'à la fin des vendanges ont permis au raisin de mûrir lentement et d'atteindre une maturité exceptionnelle.</i>
	<b>Local</b>	<i>Une météo absolument parfaite a donné, à Bordeaux comme partout ailleurs en France, un millésime (déjà) légendaire. Les vins ont tout - richesse, équilibre aromatique, expression des terroirs -</i>
	<b>Personnel</b>	<i>"Trop jeune pour être bu, millésime d'une grande puissance." - T. BALLU</i>
<b>Dégustation</b>	<b>Visuel</b>	<i>Robe d'une couleur très intense.</i>
	<b>Olfactif</b>	<i>Vin d'une belle puissance olfactive.</i>
	<b>Gustatif</b>	<i>Vin solaire, ample et plein de rondeur.</i>



## Château Giscours - Grand Cru Classé en 1855 - Margaux

### L'équipe :

Président : Eric Albada Jelgersma

Directeur Général : Alexander van Beek

Directeur Technique : Didier Forêt

Cœnologue Conseil : Denis Dubourdieu

### Le vignoble :

Sol : Graves profondes d'origine garonnaise et Sable d'origine glaciaire

Surface en production : 94 ha

Encépagement : 60 % Cabernet

Sauvignon - 32 % Merlot - 5 % Cabernet Franc - 3% Petit Verdot

Age des vignes : 4 à 10 ans : 15%

10 à 25 ans : 50% +25 ans : 33%

Densité : 8 330 à 10 000 pieds/hectare

Conduite de la vigne : travail régulier des sols, éclaircissage traditionnel, effeuillage manuel

Taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif

Production moyenne : 40 à 45 hL/ha

### La vinification :

Cuves : Béton et Inox

Maîtrise des températures : Thermorégulation

Remontage : varie en fonction des lots

Température de fermentation : 26 à 28°C

Temps de cuvaison : 18 à 28 jours

Pressurage : pneumatique horizontal et mécanique vertical

Teneur moy. en alcool : de 13 % à 13,5 % alc./vol.

Sélection : parcellaire, selon l'âge de la vigne et les terroirs

### L'élevage :

Type de barrique : 100 % barriques de chêne français (grain fin et chauffe moyenne)

Age des barriques : 50% barriques neuves , 50% barriques d'un vin

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

Soutirage : Tous les 3 mois à la bougie

Collage : Albumine d'oeuf

Rechercher:

Vins	Millésimes	Decanter	Bettane & Desseauve	Robert Parker	Wine Spectator	James Suckling	Bernard Burtschy
Château Giscours	2005	17.5	17	90-93	92-94	-	92-93