



**Soirée du Jeudi 12 Décembre 2019**

**Soirée Herbert Léonard**



*Pour le Plaisir...*

**Chez Tof**

*Pour commencer une nouvelle dizaine sur le cycle des soirées Bacchus, j'ai opté pour une soirée « Plaisir » en ne sortant que des flacons déjà consommés au sein du cercle sur les 10 dernières années.*

*Ces bouteilles ont été une découverte, une première fois, un voyage, un grand moment au sein du cercle, ou tout simplement un Plaisir partagé...*

*Je vous propose donc de retourner découvrir ces quelques souvenirs, à l'aveugle, en choisissant même de façon arbitraire l'ordre des flacons...*

***... juste pour le plaisir !***

## Dégustation du Jeudi 12 Décembre 2019

Champagne Julien Chopin Brut 2005

Champagne Veuve Cliquot La Grande Dame 1998

Remoortere 2017 Menetou-Salon

Bretèche 2011 Bourgueil Domaine de la Chevalerie

Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Sentiers 2012 Michel Magnien

Château Ducru-Beaucaillou 1999 Saint Julien

Château L'évangile 2004 Pomerol

Opus One 1989 Napa Valley

Côte-Rôtie La Landonne 2012 Domaine Rostaing

Domaine de Trévallon 2003

## Champagne Julien Chopin Brut 2005

## Champagne Veuve Cliquot La Grande Dame 1998

**Prix moyen TTC** : 170 €

**Note moyenne** : 93/100

**Cépages** : Pinot noir (64%), chardonnay (36%)

**Maturité** : à boire, vin arrivé à maturité\*

Entrée dans le groupe LVMH en 1987, cette maison célébrisime perpétue la mémoire de Nicole Barbe Ponsardin qui, après son veuvage en 1805, assura la prospérité et la renommée de la maison fondée en 1772. La grande dame avait pour devise : Une seule qualité, la toute première. Un souci de perfection plus que jamais nécessaire pour élaborer les millions de bouteilles écoulées dans le monde entier. Le garant du style maison, vineux et structuré, est le talentueux Jacques Peters qui, à l'heure de la retraite, transmet son savoir-faire à Dominique Demarville. La cuvée de prestige La Grande Dame fut lancée en 1972, année du bicentenaire de la marque. Trente-six ans plus tard, cette cuvée, dans le millésime 1998, est toujours au sommet. Elle donne la majorité aux noirs (64 % de pinot noir, 36 % de chardonnay) en provenance des meilleurs crus. Élégante, complexe, volumineuse et d'une longueur impressionnante,

## Remoortere 2017 Menetou-Salon

**Prix moyen TTC** : 17 €

**Cépages** : Pinot noir (100%)

**Maturité** : à garder ou à boire\*

Après diverses expériences viticoles à travers le monde, **Antoine Van Remoortere** revient au pays, et exploite aujourd'hui un domaine de quatre hectares sous l'appellation **Menetou-Salon**.

Les cépages, cultivés sur un sol argilo-calcaire exposé Sud-Est, sont le **Pinot noir** et le **Sauvignon**. Soucieux de respecter son terroir, ce jeune viticulteur de vingt-cinq ans a choisi de convertir son vignoble à l'**agriculture biologique**.

## Bretèche 2011 Bourgueil Domaine de la Chevalerie

**Note moyenne** : 87/100

**Cépages** : Cabernet Franc (100%)

**Maturité** : à boire, vin arrivé à maturité\*

Terroirs :

Situées en mi-pente de coteau, les vignes de 25 ans de moyenne d'âge sont exposées au sud-ouest. Elles évoluent sur des sols de craie sablo-limoneuse micacée et très glauconieuse.

Les vendanges sont manuelles en caissettes pour conserver l'intégrité du fruit. LA vinification se fait par tris sur grappes entières et baies, encuvage par gravité, pas de foulage. Levures indigènes, sulfite

Garde : Du bonheur tout de suite !

### **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Sentiers 2012 Michel Magnien**

**Prix moyen TTC** : 104 €

**Note moyenne** : 89/100

**Cépages** : Pinot noir (100%)

**Maturité** : à boire, vin arrivé à maturité\*

Descriptif Géographique : Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau Le Grône. C'est en 1878 que l'on ajoute au nom du village le nom de son meilleur Cru Musigny. Cette A.O.C. n'existe que pour les vins rouges et a une superficie globale de 182 ha. Sentiers indique simplement la présence de sentiers de chemins. On trouve trois carrefours de chemins sur le pourtour du climat.

Descriptif Géologique : Les vignes sont situées sur un sentier qui mène au Clos de Vougeot. Seule la route des Grands Crus en sépare un bout des Bonnes-Mares, à la limite de Chambolle et Morey. Les vignes sont plantées sur un sol argileux assez profond.

### **Château Ducru-Beaucaillou 1999 Saint Julien**

**Prix moyen TTC** : 173 €

**Note moyenne** : 91/100

**Cépages** : Cabernet sauvignon (~70%), merlot (~30%)

**Maturité** : aurait dû être bu\* (sauf conservation exceptionnelle ou grand format).

### **Château L'évangile 2004 Pomerol**

**Prix moyen TTC** : 140 €

**Note moyenne** : 93/100

**Cépages** : Merlot (~85%), cabernet franc (~15%)

**Maturité** : à boire, vin arrivé à maturité\*

### **Opus One 1989 Napa Valley**

**Prix moyen TTC** : 406 €

**Note moyenne** : 89/100

**Cépages** : Cabernet sauvignon (97%), merlot (2%), Cabernet Franc (1%)

**Maturité** : aurait du être bu\* (sauf conservation exceptionnelle ou grand format).

**On se souviendra de 1989 pour le soulagement très attendu qu'elle a apporté après trois années de sécheresse. ...**

L'Opus One 1989 présente une couleur d'une profonde intensité ainsi que des arômes et un bouquet floral d'une grande richesse. Le nez parfumé laisse place à un vin souple et élégant, incroyablement fin. Une structure ferme tisse un vin complexe, équilibré et accessible.

## **Côte-Rôtie La Landonne 2012 Domaine René Rostaing**

**Prix moyen TTC** : 133 €

**Note moyenne** : 92/100

**Cépages** : Syrah (100%)

**Maturité** : à boire, vin arrivé à maturité\*

## **Domaine de Trévallon 2003**

**Prix moyen TTC** : 128 €

**Note moyenne** : 92/100

**Cépages** : Cabernet sauvignon (~50%), syrah (~50%)

**Maturité** : à boire rapidement\*