Soirée Œnologie – Colombes

« Mes Souvenirs » - Jeudi 23 janvier 2020

<u>Organisateur</u> : Nag

<u>Participants</u> : Tof, Seb, Yo, Max, Bas, Titou, Aurel, Nag

<u>Guests :</u> Paula, Mag

INTRODUCTION

J'avais commencé ma dernière soirée avec un discours de présentation, me moquant de l'exercice, mais finalement j'y ai pris gout. Du coup, je me relance dans l'exercice en cette première soirée de 2020, année de notre fétiche ?

Nous cherchons souvent des thèmes savants pour nos soirées, aussi j'ai décidé pour une fois de faire simple, enfin dans l'intitulé.

Cette soirée a pour thème "Mes souvenirs", pour vous faire découvrir quelques bouteilles qui ont marqué mon esprit :

- Soit parce que le lieu / le moment de le déguster m'a marqué,
- Soit parce que le vin m'a marqué,
- Soit, souvent un doux mélange des 2.

Je vous rassure, au-delà des moments, lieux, personnes qui étaient avec moi, j'ai systématiquement trouvé ces vins très bons. C'est normalement le moment où vous confirmez qu'en fait ça ne vous rassure justement pas.

Nous allons déguster ce soir, et ce seront les seuls indices de la soirée :

- Un vin que j'ai découvert, pour mes 30 ans, avec Mag
  - *Crozes Hermitage, David Reynaud - Les Croix 2012*
- Un vin que j'ai déjà partagé avec le cercle, et qui est devenu un de mes fétiches
  - *Pommard 1er Cru, Domaine De Montille - Les Rugiens Bas 2008*
- Un vin dit « pépite » qui est arrivé premier au classement d'une soirée du cercle 2
  - *Lubéron, Chateau Grand Callamand, - Nous 2013*
- Un vin dit « improbable », que personne ne connaît ?
  - *Cassis, Clos François Dumon – Clos D'Albizzi, cuvée Altaïs 2013*
- Un vin qui lance systématiquement un débat dans le cercle
  - *Hermitage, Paul Jaboulet Ainé – La Chapelle 2000*
- Un vin 3 étoiles
  - *Côte Roannaise, Domaine Sérol – TroisGros 2018*
- Un vin que nous avons plutôt l'habitude de boire jeune, et qui ce soir a quelques années,
  - *Côte Rôtie, Guigal – Château d'Ampuis 2004*
- Enfin, un vin qui aurait pu être celui d'une de nos femmes
  - *Saumur Champigny, Domaine Foucault – Clos Rougeard « Les Poyeux » 2010*

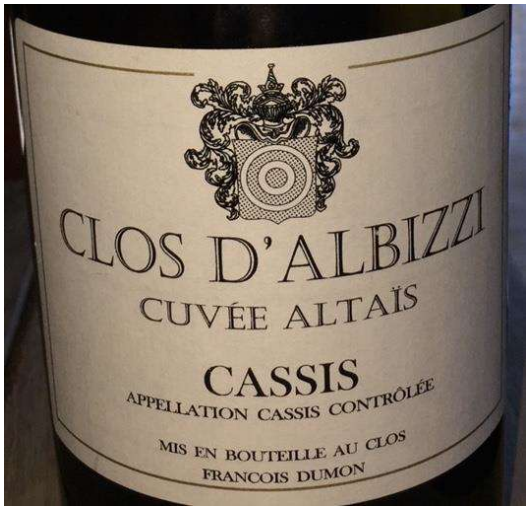
Je pense que vous commencez à me connaître, tout comme ma cave et mes goûts, et vous dégusterez bien entendus quelques classiques du cercle, mais gare à la malice de votre hôte, car ce ne sont peut-être pas ceux auxquels vous vous attendez ; rappelez-vous, il faut rester humble... Allez-vous pouvoir associer les indices aux vins ?

VIN1 – APERO : CONDRIEU, STEPHANE MONTEZ – LES GRANDES CHAILLEES 2016

	Appellation : Condrieu
	Millésime : 2016
	Cépages : 100% Viognier
	Sol : Granitique (Arzel)
	Récolte : Vendanges manuelles
	Vinification et élevage : Eraflage, puis macération pelliculaire pendant 9 heures. Fermentation malo-lactique sur lies en barriques et demi-muids de chênes. Battonage avec parcimonie. 10 mois en 75% de fûts récents et 25% de demi-muids neufs de chêne français (sans soutirage).
	Commentaires : Pour mettre en travail notre palais

.

VIN2 : CASSIS, CLOS FRANÇOIS DUMON – CLOS D'ALBIZZI, CUVEE ALTAÏS 2013

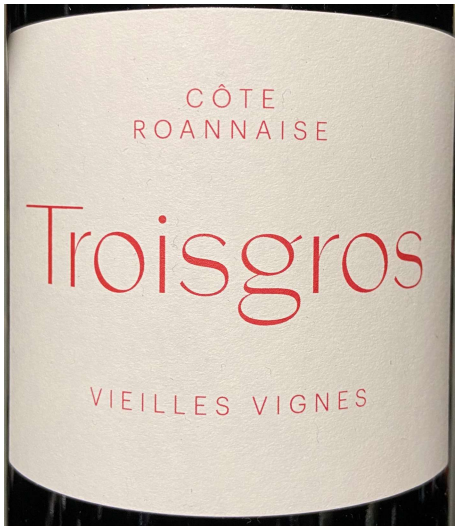


	Appellation : Cassis
	Millésime : 2013
	Cépages : Ugni, Marsanne, Clairette
	Sol : Argilo-calcaire
	Récolte : Vendanges manuelles
	Vinification et élevage : Cuverie Inox et Béton Légère macération, fermentation régulée à 20°C
	Commentaires : Un vin dit « improbable », que personne ne connaît ?

VIN3 : LUBERON, CHATEAU GRAND CALLAMAND, - NOUS 2013

	Appellation : Lubéron
	Millésime : 2013
	Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache
	Sol : Calcaire
	Récolte : Grappes entières
	Vinification et élevage : Cuve inox
	Commentaires : Un vin dit « pépite » qui est arrivé premier au classement d'une soirée du cercle 2

VIN4 : COTE ROANNAISE, DOMAINE SEROL – TROISGROS 2018



	Appellation : Côte Roannaise
	Millésime : 2018
	Cépages : Gamay (Saint Romain)
	Sol : Granitiques
	Récolte : Vendanges manuelles
	Vinification et élevage : Vendange triée au chai sur table vibrante. 60 % grappes entières. Parcelles choisies par les sommeliers du restaurant Troisgros.
	Commentaires : Un vin 3 étoiles

VIN5 : POMMARD 1ER CRU, DOMAINE DE MONTILLE - LES RUGIENS BAS 2008

	Appellation : Pommard 1er Cru
	Millésime : 2008
	Cépages : Pinot Noir
	Sol : Argiles
	Récolte : Vendanges entières 66%
	Vinification et élevage : 40% de futs neufs
	Commentaires : Un vin que j'ai déjà partagé avec le cercle, et qui est devenu un de mes fétiches

VIN6 : COTE ROTIE, GUIGAL – CHATEAU D'AMPUIS 2004

Appellation :
Côte Rôtie

Millésime :
2004

Cépages :
Syrah / Viognier

Sol :
Calcaire

Récolte :

Vinification et élevage :
Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines, élevage unique de 38 mois en pièces neuves.

Commentaires :
Un vin que nous avons plutôt l'habitude de boire jeune, et qui ce soir a quelques années

VIN7 : HERMITAGE, PAUL JABOULET AINE – LA CHAPELLE 2000

Appellation : Hermitage
Millésime : 2000
Cépages : Syrah
Sol :
Récolte : Vendanges manuelles
Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, élevage sous bois dans le chai millénaire "Vineum" durant 15 à 18 mois.
Commentaires : Un vin qui lance systématiquement un débat dans le cercle

VIN8 : CROZES HERMITAGE, DAVID REYNAUD - LES CROIX 2012

Appellation :
Crozes Hermitage

Millésime :
2012

Cépages :
Syrah

Sol :
Terrasses argilo-calcaires avec un sol drainé par des galets détritiques

Récolte :
Vendange et tri manuel a la parcelle en caisse. Table de tri et égrappé 100 %

Vinification et élevage :
Encuvage et décuvage par gravité. Vinification traditionnelle en cuve béton brut. Cuvaison 28 à 32 jours avec pigeage, pressurage avec un pressoir vertical de 5 hl à faible pression. Élevage 12 mois sur lies fine en barriques de 4/5 vins

Commentaires :
Un vin que j'ai découvert, pour mes 30 ans, avec Mag

VIN9 : SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE FOUCAULT – CLOS ROUGEARD « LES POYEUX » 2010

Appellation :
Saumur Champigny

Millésime :
2010

Cépages :
Cabernet Franc

Sol :

Récolte :

Vinification et élevage :

Commentaires :
Un vin qui aurait pu être celui d'une de nos femmes

CONCLUSION

A vous de la donner !