Soirée Œnologie – 26/02/2020 – Chez Yo à MEUDON

J’ai 10 ans…

<u>Organisateur</u> : Yo

<u>Participants</u> : Seb, Toff, Titou, Max, Nag, Babass, Aurel, Greg…

Table des matières

Introduction 2
Touraine de François Chidaine 2018 3
Champagne Brut Agrapart Terroirs 3
Morgon Foillard 2017 4
Domaine Vaccelli GRANIT 60 2016 4
Clos de Vougeot Grand Cru 2009 Domaine Noella 5
Château des Tours Raynaud 2011 5
Cuvée des Generations Gaston Philippe 2001 6
Château Montrose 2001 6
Domaine Trevallon 2005 7
Landonne Gerin 2007 8
Landonne Guigal 2007 8

INTRODUCTION

Comme le chantais Alain (Souchon, pas le philosophe) j'ai 10 ans, je sais que ça n'est pas vrai, mais j'ai 10 ans. 10 ans de dégustations à la maison, 10 ans de préparation, de book, de cuisine, de recherche de thèmes… 10 ans également de partage, de rires, de coup de gueule, de jeux… Alors quand on a 10 ans, on pense avant tout à jouer, et c'est donc ce que je vous vais vous proposer ce soir. Pour autant, comme j'ai dépassé la 40aine, je vais copier sur mes petits camarades (et oui Max, soirée organisée à l'arrache 😊) et vais vous proposer un double jeu :

1- Un petit coup de contenu-contenant ;
2- Un petit coup de c'est quoi le thème ?

Derrière ces deux thèmes se cachent, très probablement, d'autre sous-thèmes…

TOURAINE DE FRANÇOIS CHIDAINE 2018

CÉPAGES : 100% Sauvignon Blanc
CULTURE DE LA VIGNE :
- vendanges manuelles
- aucun produit phytosanitaire chimique
- sols labourés
- des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs.
- préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

SOLS : cuvée issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telles Chissay-en-Touraine et Saint-Julien-de-Chédon.
VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage direct, débourbage à froid, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

CHAMPAGNE BRUT AGRAPART TERROIRS

Maison fondée à Avize, à la fin du 19° siècle par Arthur Agrapart et agrandie par Pierre son petit-fils, dans les années 1950 – 1960; elle s'étend actuellement sur 12 Ha (11, 5 Ha de Chardonnay avec 0,5 Ha de Pinot Noir) et au cœur de la côte des blancs, majoritairement sur Avize, Oger, Cramant, et Oiry Grands Crus de la Côte des Blancs. Le sol crayeux, spécifique à la Côte des Blancs permet d'y travailler le cépage Chardonnay, surtout connu pour apporter aux vins fraîcheur, élégance et finesse. Composé de 50 parcelles, dont certaines ont plus de 65 ans, la moyenne du vignoble se situe autour de 40 ans. Récoltant manipulant, Pascal Agrapart qui dirige désormais la Maison, pratique une viticulture respectueuse du milieu naturel. Ce dernier a étendu la gamme maison des vins de Champagne en déclinant plusieurs cuvées parcellaires, souvent représentatives de l'expression d'une certaine minéralité Champenoise, et livrant d'agréables fins de bouches salines et persistantes. Ces cuvées Champenoises sont peu dosées et d'excellent niveau, que ce soit pour la cuvée 7 crus (issue d'un assemblage de 7 villages), ou la cuvée Terroirs (Blancs de Blancs Grands Crus, et reposée 4 ans sur lie), ou la rare cuvée complantée (complantation de Pinot noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Arbane, Petit Meslier et Chardonnay sur le terroir d'Avize). Les Cuvées Minéral et Avizoise complètent la gamme, et 2 cuvées haut de gamme, Vénus : d'une très grande délicatesse fruitée et EXP 12 d'une intensité particulièrement remarquable. Enfin on peut signaler que la majorité des cuvées bénéficient d'un élevage sous-bois, et que les vins de Champagne sont ici peu ou pas dosés. Certaines cuvées (Minéral, Avizoise ou Vénus) sont de garde (8 à 15 ans), et il faut savoir les attendre, afin qu'elles puissent délivrer toute leur complexité. Le rapport qualité prix est remarquable et les vrais amateurs ne s'y trompent pas, car la réputation de la Maison Agrapart est grandissante, et la production d'environ 90 000 Bt par an représente un faible volume de vins disponibles.

MORGON FOILLARD 2017

Voilà 30 ans que Jean Foillard réalise "naturellement" (le domaine est en cours de certification "officielle" à l'agriculture biologique, mais a adopté ces pratiques depuis bien longtemps !) ce que nous considérons comme le parfait équilibre entre fruit et structure, qui permet à ses Morgon et Fleurie d'être dégustés jeunes mais aussi après "affinage" de longues années dans une bonne cave.

Jean Foillard a repris le petit domaine familial de 8 hectares en 1981 et a, depuis, emmagasiné une expérience unique. Il connaît ses terroirs par coeur et vinifie avec une minutie et une régularité exemplaires : Toujours à basse température, avec une macération carbonique sur des vendanges entières pour obtenir des arômes éclatants, un fruité et un velouté qui sont sa marque de fabrique, sans concession sur la fraîcheur qui caractérise les plus grands gamays noirs à jus blanc, le cépage incontournable des Crus du Beaujolais, dont Morgon et Fleurie sont sans doute parmi les meilleurs.

DOMAINE VACCELLI GRANIT 60 2016

Installé sur 25 hectares à Cognocoli, en appellation Ajaccio, Alain Courrèges cultive bon nombre de cépages corses et méditerranéens, tels le sciaccarellu, en rouge, ou le vermentinu, en blanc, mais également le grenache, le cinsault ou le carignan. Le Domaine Vaccelli en conversion vers l'agriculture bio depuis 2008, mène bien d'autres expérimentations, tels des élevages en cuves béton en forme d'oeuf. Les cuvées Granit correspondent à des sélections parcellaires. La surface du vignoble est passée à 15 hectares Le domaine est en pleine restructuration avec la suppression des cépages méditerranéens et la réimplantation de vieux cépages corses.

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2009 DOMAINE NOELLA

Vendanges Manuelles, égrappage à 100%
Phase de pré-fermentaire à froid de 3 jours à 5 jours
Cuvaison de 18 à 20 jours en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)
Elevage : Elevage en fûts neufs (70%) pendant 16 mois
Mise en bouteilles au Domaine
Dégustation :
Robe profonde, et brillante
Nez riche, capiteux, mais fin (poivre blanc)
Bouche enveloppante, généreuse, l'épice s'entremêle aux fruits noirs
matures et aromatiques

Millésime 2009 : après ce que l'on peut nommer un vrai hiver, gles, neige, pluies, le débourrement fut très précoce. Lors de sa phase de maturation, la vigne a pu profiter de conditions climatiques idéales : soleil et chaleur furent au rendez-vous.

CHATEAU DES TOURS RAYNAUD 2011

Cette propriété située en bas de l'appellation Vacqueyras, dans le secteur de Sarrians, appartient à Emmanuel Reynaud, qui dirige aussi, depuis 1997, Rayas et Fonsalette. Elle est principalement dédiée à l'exaltation du cépage grenache en rouge comme en blanc. Le soin apporté à la viticulture et les risques pris lors des vendanges – les raisins sont les plus mûrs possibles – offrent une qualité de production très régulière. Les vins proposent une expression singulière du grenache, reconnaissable à l'aveugle au milieu de tous, jamais très fort en couleur mais toujours profond, élancé et épicé, avec un fruit exceptionnel. Ils nous servent de référent en matière d'équilibre et surtout de complexité, et montrent le potentiel de garde des vins du secteur. D'ailleurs, du simple vin de pays jusqu'au vacqueyras, ils sont toujours vendus après quelques années de vieillissement au domaine : c'est ainsi qu'ils s'affirment le mieux.

Encépagement et vignoble
Nombre de bouteilles par an : 120 000
Surface plantée : 39.00 hectares (Rouge : 36.00, Blanc : 3.00)
Mode de vendange : Manuelle
Âge moyen des vignes : 35
Achat de raisin : Non
Cépages rouges : Cinsault (35%), Counoise (10%), Grenache noir (42%), Merlot (5%), Syrah (5%)

CUVEE DES GENERATIONS GASTON PHILIPPE 2001

C'est au XIVè siècle que les Papes firent construire à Châteauneuf leur résidence, loin de l'agitation de

la cour d'Avignon. Le Pape Jean XXII fit bâtir la forteresse dont il ne demeure aujourd'hui que les ruines. Epris du vin de Châteauneuf, le Pape développa le vignoble et en assura la renommée. Les siècles suivants virent se fortifier l'identité de la viticulture castel papale et en 1929 naissait officiellement l'A.O.C. Châteauneuf du Pape. L'appellation bénéficie d'un terroir diversifié, constitué d'étagements de plateaux et de terrasses dont l'une des spécificités géologiques est la présence de gros galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ce phénomène permet aux raisins d'atteindre un haut degré de maturité. L'appellation se distingue également par l'alliance de ses treizes cépages que chaque vigneron conjugue en fonction de la personnalité qu'il souhaite conférer à son vin. L'origine du nom de la Gardine est sujet à controverses : la situation du château, qui surplombe la vallée du Rhône laisse à penser qu'il aurait rempli un rôle de tour de « garde ». Il pourrait également être issu du nom des Gardini, seigneurs d'Entraigues et de Fargues (près d'Orange), qui en auraient peut-être été propriétaires. Une chose est en tous cas certaine : créé et exploité jusqu'en 1964 par Gaston Brunel, l'une des grandes figures de la région, à l'origine de la création de l'interprofession, le château de la Gardine est l'un des domaines de référence de Châteauneuf-du-Pape. Ses descendants, Maxime, Patrick et Philippe Brunel exploitent aujourd'hui un domaine qui comprend 102 hectares au total, dont 54 à Châteauneuf et 48 sur le vignoble de Rasteau=Roaix. Le domaine produit 3 ou 4 cuvées selon les millésimes, des vins de très longue garde, tout particulièrement la cuvée des Générations, un vin d'une puissance et d'une longévité tout à fait exceptionnelles à Châteauneuf.

CHATEAU MONTROSE 2001

Situé sur la rive gauche de la Gironde, au nord de Bordeaux, le château Montrose, qui appartient à la famille Bouygues depuis 2006 est un Second Grand Cru Classé de l'appellation Saint Estèphe (Classement de 1855). Le domaine, perché en hauteur avec une vue magnifique sur le fleuve, s'étend sur 95 hectares de vignes plantées sur un sol composé de graves sableuses et d'argile. Les vignes, en moyenne âgées de plus 40 ans, sont cultivées en culture raisonnée. Le vignoble est planté de 4 cépages : le Cabernet Sauvignon (60%), le Merlot (37%), le Cabernet Franc (2%) et le Petit Verdot (1%), avec des proportions qui varient en fonction des vins et des millésimes.

Le château Montrose produit 3 cuvées de vins rouges dont le Grand vin de Montrose (1er vin du domaine), et un second vin « La Dame de Montrose », plus souple et soyeux. En 2010, un troisième vin a été produit au château, nommé « le Saint Estèphe de Montrose » provenant de vignes plus jeunes et des vins de lie. Le Grand vin de Montrose possède lui un profil de vin racé et distingué, mais peut aussi se montrer très puissant et charnu. Il nécessite au moins 12 ans de garde en cave pour atteindre une certaine maturité. Le Premier vin Montrose se plait dans les grandes années chaudes comme 1990, 2003, ou 2009. Dans ses plus beaux millésimes comme 2015, 2010, 2009, 2005, 2003, 2000, 1996, 1995, 1990, 1989 ou 1982, le grand vin Montrose peut alors frôler et même dépasser le niveau des 1ers crus classés du Médoc, comme dans les 3 exceptionnelles année 1990, 2009 et 2010 auxquelles le célèbre Robert Parker a attribué la « tasting note » de 100/100. La Dame de Montrose est un second vin très qualitatif avec une proportion de Merlot supérieure à celle du grand vin, et qui appréciera également d'être oublié en cave 7 à 10 ans avant dégustation. Les bouteilles de vin de Château Montrose seront recherchées par les véritables amateurs pour leur profil de grande qualité.

DOMAINE TREVALLON 2005

Le Domaine de Trévallon figure, sans aucun doute, parmi les plus prestigieux domaines de Provence, et parmi les meilleurs de France. Sa réputation s'étend au monde entier pour l'excellence de ses rouges, des vins de grande garde, et pour la complexité et la richesse de ses vins blancs. Le Domaine de Trévallon s'étend sur 20 hectares est situé sur le versant nord des Alpilles entre Saint-Etienne de Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Éloi Dürrbach y pratique une viticulture peu interventionniste, sans aucun apport chimique, au plus près du cycle naturel de la vigne. Les vins de Trévallon rassemblent dans un verre le potentiel du terroir naturel des Alpilles et la philosophie de pureté de la famille Dürrbach.
En 1950, René Dürrbach et sa femme tombent amoureux de cette région de Provence et achètent le Mas Chabert, puis dix ans plus tard la propriété voisine, Trévallon. En 1973, son fils Éloi s'y installe et réalise le potentiel de ces terres pour la viticulture. Avant 1973 il n'y avait que de la garrigue, la vigne n'avait que très peu de place dans les Alpilles. C'est Éloi Dürrbach qui a ramené la culture des vins de qualité dans la région. Il se lance dans d'immenses travaux pour intégrer la vigne dans ce paysage. Trois ans plus tard, il peut enfin vendanger ses premiers raisins et il faudra deux ans de plus de vinification et d'élevage pour que le Trévallon 1976 soit embouteillé. Forts d'un style particulier et d'un grand respect de la nature les vins de Trévallon font rapidement l'unanimité chez les sommeliers et les connaisseurs, le nectar des Baux de Provence se retrouve peu à peu sur les plus belles tables. Une appellation qui d'ailleurs doit beaucoup au succès du domaine et à l'aura de son créateur. Poussé par le millésime 1982 dont Robert Parker avait reconnu la qualité exceptionnelle, le domaine est un porte-drapeau et bientôt d'autres suivent l'inspiration d'Éloi Dürrbach et défrichent autour des Alpilles pour y planter de la vigne.
Sa contribution ne sera malheureusement pas récompensée lors de création de l'AOC Baux de Provence. Le cabernet-sauvignon comptant pour la moitié de l'encépagement de Trévallon ne sera autorisé qu'à hauteur de 20% dans le décret d'appellation. Ce cépage atlantique était pourtant implanté dans la région depuis l'époque préphylloxérique. En effet, il avait été reconnu par le fameux scientifique Jules Guyot, inventeur du système de taille du même nom, comme étant parfaitement adapté au terroir de Provence. Éloi décide alors, à contrecoeur, de quitter l'appellation. Le déclassement de son vin ne l'empêche pas de surclasser ses concurrents des Alpilles, où il est encore considéré de nos jours comme le meilleur.
Maintenant c'est avec ses enfants, Ostiane et Antoine qu'il partage sa passion et la gestion du domaine. Tous deux convaincus par le rôle inégalable de la nature dans la qualité et le style de Trévallon, ils continuent de perpétuer la vision de leurs parents.
Le vin est un peu frais et a besoin de s'épanouir. Son nez est profond, de grande sensibilité. Le vin est précis, fin, raffiné, et on serait bien en peine de reconnaître une région. Car sa finesse est celle des grands vins de toutes régions. Rien n'est excessif, et le velouté qui apparaît progressivement est très soyeux. Élégance, raffinement, toucher de bouche délicat sont ses caractéristiques.

Noble prestance pour cette robe carmin, sombre, brillante. La syrah en offrande (cassis, fumée, lard) évoluant progressivement vers la marmelade de mûres, la cerise confite, le chocolat, avec une richesse et une maturité toute rhodanienne, mais toujours cette signature camphrée qui préserve la sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec gourmandise, sans aucune vulgarité ni morsure solaire, dans l'équilibre, juste perturbée par l'empreinte tannique. Du muscle, mais de la tenue, jusqu'à la finale, très réglissée.

LANDONNE GERIN 2007

Le Domaine Gérin existe seulement depuis 1983, mais il représente avant tout une célèbre famille implantée à Ampuis depuis 6 générations, et dont l'un des membres (Alfred Gérin) fut maire d'Ampuis dans les années 1960, et permis de construire de petits chemins et routes permettant l'accès au vignoble de Côte Rôtie, très en pente et non mécanisable. Jean-Michel Gérin a été l'un des pionniers de la renaissance de l'AOC Côte-Rôtie, et grâce à la reprise des vignes familiales, il dispose désormais de 14,5 Ha de vignes en appellation Côte-Rôtie, Condrieu et St Joseph. Certains vins du domaine sont des références, et la première vinification de la célèbre cuvée « les Grandes Places » a eu lieu en 1988, et celle de « La Landonne » en 1996. La plantation du lieu-dit « La Viallière », toujours en Côte-Rôtie, a débuté en 2003 sur des pentes allant de 40% à 50%. Le millésime 2009 fut donc le 1er millésime à être produit. A ce jour, les 2 fils de la famille (Michaël et Alexis), ont décidé de relever un nouveau challenge avec la plantation de 4 Ha de Côte-Rôtie « Les Lézardes ». Le terroir des Gérin est totalement réparti sur la Côte Brune pour « La Landonne », pour « La Viallière » et « Les Grandes Places ». La cuvée « Champin le Seigneur » est elle issue d'un assemblage de nombreuses parcelles de Côte-Rôtie, dont une majorité du secteur Nord de l'AOC. Le style des vins du domaine est assez moderne, et les élevages sous bois assez appuyés, ce qui peut marquer les vins dans leur jeunesse. Il vaut donc mieux se montrer patient avant de les aborder. Les vins blancs de Condrieu ont sensiblement gagné en race comme en profondeur et les 2 cuvées : « La Loye » comme « Les Eguets », s'avèrent particulièrement séduisantes (avec un supplément de distinction et de maturité sur « Les Eguets », nouvelle cuvée en 2013). Le domaine produit aussi 2 cuvées en IGP des Côtes Rhodaniennes sous le nom « La Champine », en pure Syrah ou en pur Viognier, mais il s'agit de vins gourmands et ronds, à boire rapidement et n'ayant pas l'envergure des autres cuvées. Le domaine est bien noté par la critique internationale, même si le boisé de certains vins rouges de Côte-Rôtie peut sembler parfois un peu appuyé (par un côté torréfié).

LANDONNE GUIGAL 2007

Ce célèbre domaine en Côte-Rôtie fut fondé en 1946, par le père de Marcel Guigal (Etienne) avec très peu de vignes. Marcel a pris les rênes du domaine en 1961 (à 17 ans) suite à la perte subite de la vue de son père. En 1966, Marcel Guigal fit l'acquisition de la parcelle de « La Mouline » en Côte-Rôtie et commença à exporter ses vins aux États-Unis. Philippe Guigal (fils de Marcel) a définitivement rejoint le domaine en 1997 après une formation d'œnologue. Il a désormais la main sur la direction technique d'un des plus importants négociants du Rhône. La maison Guigal produit plus de 3 millions de bouteilles de vins en Côte du Rhône générique, mais aussi les célébrissimes « Landonne », « Mouline », et « Turque » en Côte-Rôtie (dont les 2 dernières sont des marques, alors que « La Landonne » est bien un terroir cadastré); le tout, sans omettre « La Dorianne » en appellation Condrieu, mais aussi les Saint-Joseph, et Hermitage. Le château d'Ampuis a été acquis en 1995 et il regroupe les crus stars acquis par la famille Guigal, ainsi que la cuvée « Vignes de l'Hospice » (en Saint-Joseph), et quelques parcelles en Hermitage, dont est issue la cuvée « Ex-Voto ». Marcel Guigal est solidement épaulé par son fils Philippe, qui a lancé le projet d'un nouveau terroir de la Côte Brune : « Fongeant », ponctué par de colossaux travaux de terrassement, et qui devrait bientôt voir le jour. Le style Guigal consiste surtout, pour les vins rouges, en un long élevage de deux ans et plus, en fût et en foudre. Cet élevage patine les vins, et leur apporte une texture veloutée. Toutefois, lorsque les millésimes s'avèrent plus faibles, le boisé peut dominer et marquer puissamment les vins, en leur apportant des tanins qui ont du mal à se fondre. Sur de grandes cuvées, l'empreinte d'un tel boisé signe souvent les vins, ainsi reconnaissables

à leur style. La critique internationale a grandement participé au succès de tels vins ; néanmoins, il semble qu'actuellement, une tendance à moins appuyer l'élevage soit en cours, au bénéfice de la signature du terroir.