

**Soirée Du Cercle Bacchus**

le cercle

**BACCHUS**

*Petits Matches entre Amis !*

**Vendredi 22 mai 2020**

**Chez Sébastien RAME**

## **Chers amis !**

Première soirée depuis notre retour de confinement et notre droit de se rassembler.

Durant presque 2 mois, ce confinement nous a fait voir le monde autrement.

Il nous a fait prendre conscience de certaines choses, nous en a fait découvrir d'autres peut être.

Il nous a surtout confirmé quels étaient les points importants de nos vies souvent trop trépidantes

A titre personnel, deux éléments en sont ressortis :

### **Le vin et les amis !**

#### **Le vin tout d'abord :**

Ma proximité géographique avec ma cave durant cette période particulière, à la recherche de petits plaisirs pour palier à cette « enfermement » imposé, a appauvri ma cave de façon dramatique.

Mais cela m'a aussi permis de la revisiter, de faire l'inventaire, de la ranger (et il y a encore du boulot) et de goûter quelques belles découvertes,

Urgence donc, refaire les stocks ...

Mais conclusion aussi, j'aime vraiment ce breuvage !

#### **Les amis ensuite, avec le plaisir de partager et d'échanger :**

Vous m'avez manqué, vraiment ! et ce manque a pu nous faire prendre conscience à tous, je pense, de l'importance de ce bien précieux qu'est l'amitié, et qu'il nous faut la protéger et l'entretenir.

Il est vrai que nous avons des absents aujourd'hui, toujours pas rentré de ce confinement, comme tout « Vrai Parisien » qui se respecte, et ils le feront sans doute dans 6 mois.

J'ai conscience aussi que ce soir, nous aurions dû être tous ensemble, mais ailleurs, et que, toujours à cause de ce confinement, nous nous retrouvons ici.

C'est dommage car l'évènement promettait d'être exceptionnel

Ce n'est que partie remise paraît-il : Je le note, et rendez-vous dans un an !

Pour ce soir donc, je vous propose quelques « Petits match entre Amis ! »

Nous aurons 3 battles

Deux de 2 vins et 1 de 3 vins

Nous tirerons au sort l'ordre de passage, pour ne pas nous orienter sur un ordre que nos croyances limitantes pourraient nous imposer

Et dans le même esprit, j'ai mis en carafe l'ensemble des vins, afin que les bouteilles ne nous orientent pas non plus sur de faux indices : Colombo : sort de ce corps !

Dans chaque Battle, nous avons beaucoup de points communs, qu'il vous faudra découvrir.

Je vais déjà vous en donner deux :

Même année

Même région

Par la suite, je vous demanderais d'approfondir et d'affiner ces points communs et de voir aussi les différences.

Et bien sûr, durant la soirée, je nous ai réservé aussi quelques surprises !

Messieurs, bonne soirée !

**BATTLE N°1 :**  
**Gevrey Chambertin**  
**2011**  
**MAGNIEN contre MAGNIEN**



## **SEUVREES**

### **DESCRIPTIF GEOGRAPHIQUE**

C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin.

Seuvers vient du latin Separatas. C'est parce que les terres ont été séparées en deux par la limite des villages de Gevrey et de Morey qu'on désigna ce lieu-dit ainsi. Notre parcelle "Les Seuvers" se situe au sud du village de Gevrey sous les parcelles de Grands Crus "Mazoyères" ou "Charmes".

### **DESCRIPTIF GEOLOGIQUE**

Les vignes sont âgées d'environ 60 ans et héritent encore des minéraux descendus de la combe Grisard. Une pente très douce au levant, léchée dès les premiers rayons du soleil,

des sols graveleux, des terres : tout cela constitue de très bonnes conditions à l'éclosion d'un vin d'une souplesse exquise.

## ACCORD METS & VINS

Un Tournedos de boeuf sera pleinement accompagné par ce Gevrey-Chambertin.

## MICHEL MAGNIEN

Michel Magnien représente la quatrième génération de vigneron de la famille Magnien. Dès son plus jeune âge, il travaille sur l'exploitation viticole de son père, Bernard Magnien (troisième génération) propriétaire de 4 hectares de vignes. De 1967 à 1991, Michel Magnien et sa femme Dominique ont fait l'acquisition de nombreuses parcelles de vignes qu'ils cultivent, soignent, récoltent et vinifient avec passion. Leur mosaïque viticole s'agrandit au fil des années avec des parcelles tel que le CLOS DE LA ROCHE Grand Cru, le CLOS SAINT-DENIS Grand Cru, MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Millandes, GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Les Cazetiers, ... En 2008, le Domaine Michel Magnien a adopté la viticulture biologique et respecte le processus de certification contrôlé par Ecocert pour produire des vins authentiques et assurer un avenir sain à nos enfants. Le respect de la diversité de nos terroirs et le respect de l'environnement est pour le Domaine une priorité quotidienne. Après des années de pratique, le Domaine Michel Magnien est certifié en biodynamie par Demeter. A chaque étape, tout notre travail est rythmé par la révolution synodique de la Lune. Nos vignes et nos vins sont entièrement conduits dans le strict respect des principes de l'Agriculture Biodynamique. Grâce à Michel Magnien, et à son attention particulière portée à ses vignes au fil des années, chaque cep est unique et fidèle aux plus nobles terroirs de la Bourgogne. Frédéric, cinquième génération, guide aujourd'hui le Domaine et s'applique à hisser nos vins au plus haut. Située au sud de

## CŒUR DE FER

### DESCRIPTIF GÉOGRAPHIQUE

Situé au sud de Dijon, Gevrey-Chambertin est le premier village de la Côte de Nuits. C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement GevreyChambertin.

### DESCRIPTIF GÉOLOGIQUE

Les vignes ont en moyenne plus de 55 ans et sont plantées sur un sol calcaire et caillouteux avec un peu d'argile. Le sous-sol est rocheux où les racines des vieilles vignes vont puiser profondément les minéraux et les éléments essentiels qui caractérise ce vin.

## ACCORD METS & VINS

Il accompagnera des plats masculins comme du gigot de mouton et des

## FREDERIC MAGNIEN

Né en mai 1969, dans une des plus belles régions viticoles, Frédéric représente la cinquième génération de vigneronns de la famille Magnien.

EN 1991, Afin de nourrir sa passion et d'étendre ses connaissances, Frédéric s'envole pour la Californie aux États-Unis, où il travaillera chez Josh Jensen au Domaine Calera, puis en Australie chez Garry Farr au Domaine Bannockburn Vineyard.

En septembre 1995, il prend une des plus importantes décisions de sa vie en créant une société à son nom, en tant que négociant vinificateur. Le but est de magnifier le travail des vigneronns : n'étant pas propriétaire des vignes, Frédéric a un rôle essentiel de conseil auprès de ses partenaires vigneronns avec lesquels il collabore tout au long de l'année. Ce qui lui permet de sélectionner des parcelles de vieilles vignes (plus de 40 ans) parmi les plus nobles appellations de la Bourgogne et d'acheter des raisins de très haute qualité. Il peut ainsi explorer, dès la vendange, la diversité aromatique des terroirs de la Côte de Nuits avec toute sa passion de viticulteur.

La recherche perpétuelle de la qualité et du respect des terroirs nous pousse vers un avenir biologique. La Maison Frédéric Magnien s'est investie dans cette démarche pour offrir des vins d'une pureté exceptionnelle.

Depuis 1996, toutes les étapes de la vinification sont rythmées par les cycles lunaires.

La plupart de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique depuis 2008 et beaucoup d'autres y aspirent en suivant le cahier des charges de culture et vinification Biologique contrôlé par Ecocert

## La Biodynamie, une philosophie

### La viticulture biodynamique

Viticultures biologique et biodynamique sont souvent confondues à tort. Elles ont, certes, en commun de n'utiliser aucun intrant chimique. Si la culture biologique maintient la vie de façon naturelle dans le sol ; la biodynamie, elle, le stimule et revivifie les terroirs.

Au-delà d'un travail naturel sans pesticides ni insecticides, la culture biodynamique est une approche globale qui travaille sur la valorisation du sol et de la vigne dans son environnement naturel.

La biodynamie s'attache à renforcer la vitalité et la résistance des plantes, en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines d'une part, et entre le ciel et la plante d'autre part. Cette méthode s'exprime ainsi par deux caractéristiques : l'emploi de préparations spécifiques dans la conduite de la vigne et la prise en compte des phases de la Lune.

La viticulture biodynamique vise à dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne. Ce procédé a pour effet de donner plus de vie aux sols sur lesquels

s'enracinent et grandissent les vignes afin de révéler l'expression des terroirs bourguignons dans leur juste traduction. La biodynamie permet ainsi une meilleure connexion entre la plante et le sol. Cet échange se transcrit dans les raisins et donc dans le vin.

La phase cosmique de la viticulture biodynamique permet à la plante de se renforcer et de s'énergiser grâce aux puissances naturelles plutôt que de la travailler à contre sens.

La Lune, de forte influence sur les liquides et notamment sur la sève des vignes, rythme les règles de viticulture de Frédéric Magnien au diapason de ses cycles.

La qualité rare des vins de Frédéric Magnien réside dans le respect des éléments cosmiques, l'observation minutieuse des plantes et l'écoute du terroir. Chacune des bouteilles retranscrit avec fidélité la pureté des appellations, la passion de la vigne, l'influence des éléments naturels grâce aux principes de la biodynamie.

#### L'élevage du vin entre bois et terre

Tout naturellement, Frédéric a été amené à trouver une suite logique à cette philosophie dans sa méthode de vinification. La jarre en terre cuite tournée à la main, contenant aromatiquement neutre, a été choisie pour l'élevage partiel des vins dès l'exceptionnel millésime 2015.

La jarre permet à Frédéric d'élever un vin biologique plus digeste qui respecte la pureté du fruit et la vérité de son terroir. Dévoilant des vins cristallins et originels, cet élevage en jarres vient en complément de l'élevage traditionnel sous fûts anciens.

Désormais, l'élevage partagé entre bois et terre permet d'affiner l'identité de ses précieuses cuvées.

A handwritten signature in blue ink, reading 'F. Magnien'. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'F' and a long, sweeping underline.

## BATTLE N°2

Vins du Comte Von Neipperg

2012

BORDEAUX-RIVE DROITE



### La naissance d'un comté

Le comté von Neipperg est fondé dès le XIIème siècle, en Allemagne, dans la vallée nord du Württemberg. Celui-ci coiffe alors une trentaine de villages et de bourgs, dont celui de Schwaigern, qui abrite encore à ce jour le fief familial.

### De grandes figures militaires et diplomatiques

Issue de la noblesse du Saint-Empire romain germanique, la famille offre au cours des siècles officiers et diplomates, en servant la famille impériale d'Autriche dès le



XVI<sup>ème</sup> siècle. Deux figures marquent notamment l'Histoire : les Comtes Eberhard-Friedrich von Neipperg et Adam-Adalbert von Neipperg.

## Un attachement terrien jamais démenti

Présente au sein du domaine allemand depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle, la vigne ne cesse d'être au cœur de leur vie quotidienne. Dépositaire de quelque 800 ans de tradition viti-vinicole, Stephan von Neipperg gère aujourd'hui avec passion et talent les propriétés familiales bordelaises acquises dès 1971. Entouré de ses équipes, les crus se sont rapidement hissés au plus haut de leur qualité.

## Un patrimoine à transmettre

Résidant à Saint-Emilion depuis 1983, Stephan von Neipperg et son épouse Sigweis se sont beaucoup investis dans la vie des différentes propriétés viticoles pérennisant cette longue tradition familiale. La prochaine génération poursuivra leur œuvre... toujours dans le respect du Terroir.

## La notion de Terroir

Les grands vins ont pour origine les plus grands terroirs. Le terroir est un espace unique, géographiquement délimité, et qui présente de fortes interactions entre son milieu naturel et les facteurs humains. Une analyse affinée permet d'en extraire toute sa personnalité.

## Les terroirs des Vignobles Comtes von Neipperg

A chaque propriété, son ou ses terroirs... Si le fil conducteur demeure le même en matière de viticulture et vinification, il n'en reste pas moins que le terroir exprime son identité en toute indépendance. Si complexité et élégance sont liées à Canon La Gaffelière, puissance et minéralité sont maître-mots à La Mondotte !

## Les cépages

Le Merlot est le cépage Roi en rive droite... Pour autant, le Cabernet Franc trouve toute sa place sur les terroirs naturellement plus réceptifs à la chaleur. Ce cépage traditionnel, l'un des plus anciens cultivés à Bordeaux, développe sur ses terres de prédilection une palette aromatique très complexe alliée à une structure tannique des plus délicates.

## Une importante collection massale

Engagée dès le début des années 1990, cette production de greffons, issue des plus vieilles vignes des Vignobles Comtes von Neipperg, permet de diversifier un patrimoine génétique très qualitatif, et de garantir une totale indépendance lors de la restructuration des parcelles. Un réel pari sur l'Avenir...

# CHATEAU CANON LA GAFFELIERE

## Présentation

Situé en pied de côte au sud du village médiéval de Saint-Emilion, le terroir de Château Canon La Gaffelière est composé de sols argilo-calcaires et argilo-sableux, très filtrants, particulièrement réceptifs à la chaleur.

Du fait de la nature des sols, l'encépagement présente une structure atypique au regard de l'appellation, caractérisée par un équilibre parfait entre Merlot et Cabernet. Sur ce terroir, où la maturation s'opère très précocement, les Cabernet s'épanouissent remarquablement, apportant à l'opulence des Merlot une puissance et une complexité aromatique qui fondent l'élégance et la finesse naturelles des vins de Canon La Gaffelière.

Prolongeant la gestion parcellaire, la structure d'accueil de la cuverie offre la possibilité de vinifier des lots parfaitement homogènes. Les différentes phases de la vinification s'opèrent lentement, sans montée excessive en température, exprimant ainsi le meilleur de la vendange. L'élevage, effectué sur lies fines, permet de faire ressortir les qualités intrinsèques du vin en offrant à chaque entité le bénéfice d'un traitement individualisé. Les manipulations et les interventions sont drastiquement réduites, adaptées à la typicité de chaque millésime.

## Le vin

Certifié Agriculture Biologique, Château Canon La Gaffelière livre des vins racés, remarquablement structurés, complexes, purs, et toujours élégants.

Vignoble

---

- **Terroir** : Argilo-calcaire. Argilo-sableux en pied de côte.
- **Surface en production** : 19,5 ha
- **Encépagement** : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
- **Âge moyen du vignoble** : 50 ans

Elaboration

---

- **Vendanges** : Manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.
- **Vinification** : En cuves bois thermorégulées de 28 à 35 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique.
- **Fermentation malolactique et élevage** : En barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.
- **Durée de l'élevage** : 15 à 18 mois selon les millésimes.

# . CHATEAU DAIGHUILLE

.

## Présentation

- Acquis par Stephan von Neipperg fin 1998, le Château d'Aiguilhe incarne l'un des plus beaux vignobles des Castillon-Côtes de Bordeaux. Retirées à l'intérieur des terres, ses ruines altières témoignent d'une longue histoire.
- Le château actuel, qui est en réalité une exploitation agricole fortifiée, date du XIIIe siècle. Au Moyen-Age, tout laisse à penser que la seigneurie d'Aiguilhe commandait un vaste territoire et qu'elle possédait plusieurs fiefs importants. Située à la frontière des zones occupées par les Français et les Anglais durant la Guerre de Cent ans, elle joua un rôle militaire actif, passant aux mains des uns et des autres au gré des ralliements du seigneur du lieu. Par la suite, le château appartient à la famille Leberthon, célèbre lignée de parlementaires bordelais. Ces derniers, avant d'émigrer à la veille de la Révolution, le vendirent à un certain Etienne Martineau qui en fit une vaste exploitation de quatre cents hectares d'un seul tenant, dont les héritiers ne se défirèrent qu'en 1920.
- Aujourd'hui, le domaine occupe un vaste terroir de 140 hectares dont 90 sont dévolus à la viticulture. Le vignoble, exclusivement situé sur le plateau, bénéficie d'un drainage naturel et d'un excellent ensoleillement grâce à une exposition globale au sud. Les sols, de structure argilo-calcaire et argilo-limoneuse, composent une mince couche de terrain plutôt pauvre reposant sur un substrat calcaire qui assure à la vigne une remarquable régulation hydrique. Ajoutées à l'âge moyen du vignoble, ces données naturelles se conjuguent pour créer des conditions éminemment favorables à la culture de la vigne.
- Château d'Aiguilhe produit un second vin, Seigneurs d'Aiguilhe, fruité et gourmand, mais également une cuvée 100% Sauvignon Blanc depuis 2015 : Le Blanc d'Aiguilhe.

## Le vin

Les vins du Château d'Aiguilhe expriment à merveille la forte identité de ce terroir : alliant puissance et fraîcheur, ils dévoilent tous leurs atouts dès 5 ans de bouteille...

### Vignoble

---

- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Surface en production** : 90 ha
- **Encépagement** : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
- **Age moyen du vignoble** : 28 ans

- **Vendanges** : Manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par gravité.
- **Vinification** : En cuves bois et béton thermo-régulées de 25 à 30 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique.
- **Fermentation malolactique et élevage** : En barriques neuves (jusqu'à 50 %) sur lies fines. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.
- **Durée de l'élevage** : 15 à 18 mois

•

## • CLOS DE L'ORATOIRE

### Présentation

Le Clos de l'Oratoire, situé sur le coteau nord-est de Saint-Emilion, couvre une superficie de quelque 13 hectares. Son terroir de molasse de Fronsac, composé d'une sous-couche sableuse et d'un sous-sol argileux, convient particulièrement au Merlot, présent à 80 % dans l'encépagement.

Un travail minutieux est effectué tout au long des saisons, afin de préserver toutes les qualités de ce vignoble.

La vinification s'opère uniquement en cuves bois thermorégulées. Matière noble, vivante, le bois est en parfaite osmose avec le vin, lui offrant la possibilité de développer tout son potentiel en couleur et en saveur.

Chaque cuve est traitée selon ses caractéristiques, sur la base de températures peu élevées, avec un travail de pigeage très lent... tout ceci dans le respect constant de la matière première.

### Le vin

Le Clos de l'Oratoire est un vin rond et souple, très séducteur par ses arômes puissants de fruits et sa robe d'un beau pourpre profond. Le Merlot lui confère à la fois rondeur et opulence tandis que les Cabernet Franc lui apportent puissance, complexité

aromatique et longueur en bouche. S'il peut se boire dès sa septième année, le Clos de l'Oratoire est avant tout un vin de garde.

#### Vignoble

---

- **Terroir** : Argilo-calcaire et molasse de Fronsac en haut de côte ; argilo-sableux en pied de côte.
- **Surface en production** : 13,07 ha
- **Encépagement** : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.
- **Age moyen du vignoble** : 35 ans

#### Elaboration

---

- **Vendanges** : Manuelles, en cassettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.
- **Vinification** : En cuves bois thermorégulées de 22 à 30 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique.
- **Fermentation malolactique et élevage** : En barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.
- **Durée de l'élevage** : 18 mois

BATTLE N 3

SAUMUR

2015

Yvonne/Guiberteau



## Château Yvonne

Château Yvonne, un lieu de vin depuis des siècles.

Château Yvonne se trouve au cœur du village de Parnay, à quelques pas de la Loire. Le village de Parnay est dédié à la vigne depuis le moyen âge grâce à l'essor de l'abbaye de Fontevraud.

Le logis du XVIème siècle reste mystérieux jus qu'à la révolution. En 1813, un vigneron y demeure et une succession de vignerons lui feront suite.

En 1997, un couple de passionnés Yvonne et Jean-François Lamunière s'y installent et recréent le vignoble avec l'aide de Françoise Foucault. Le lieu est baptisé « Château Yvonne ».

En 2007, Mathieu Vallée reprend le domaine. Il garde le nom de Château Yvonne en hommage au travail titanesque de ces passionnés. L'Histoire de Château Yvonne se renouvelle...

## **Mathieu Vallée**

Fils de vigneron, j'ai grandi sur la rive droite de la Loire, à St Nicolas de Bourgueil.

Ma vocation arrive tard, à 30 ans. J'abandonne mon métier d'ingénieur pour me consacrer à ce travail de vigneron. Ceci surprend mes proches : ils savent combien le travail de la terre est exigeant.

Ce virage ne s'est pas fait sans inquiétude, c'est mon envie de travailler de mes mains qui l'a rendu possible.

Mon arrivée à Château Yvonne s'est faite discrètement. Je sais combien pour un vigneron le temps est la seule clé, combien un millésime est éphémère. Touche par touche, j'ai donc patiné les vins de Château Yvonne à mon image, en leur donnant du caractère et le meilleur de moi-même.

# Le Domaine Guiberteau

Au cœur du Val de Loire, Le Domaine se situe à 12 km au sud de Saumur, dans le village de Saint-Just sur-Dive, depuis 1934, date d'installation de la famille

Guiberteau dans ce même village.

Le Domaine, conduit par Romain Guiberteau depuis 1996, produits des vins d'appellation Saumur.

Seuls deux cépages sont cultivés : le Cabernet Franc et le Chenin.

Les vignes sont âgées de 5 à plus de 80 ans.

Le vignoble s'étend sur 17 hectares, sur les communes de Bizay, Brézé, Chacé, Montreuil Bellay et Saint-Just-sur-Dive.

## UNE PRODUCTION RESPONSABLE

### Agriculture Biologique

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2003 : les sols sont travaillés sous les rangs et enherbés naturellement. Tous les produits issus de synthèse sont proscrits : seuls le soufre, le cuivre, les huiles essentielles et les décoctions de plantes sont utilisés.

Nous vendangeons manuellement nos vignes.

### Vinifications naturelles

Les vins rouges macèrent en cuves. Les fermentations et élevages se poursuivent ensuite en cuves inox ou bois, ou en barriques selon les cuvées (blancs et rouges). Nous n'incorporons que le minimum de soufre nécessaire avant la mise en bouteille. Il n'y a aucune adjonction de levures, d'enzymes, de produits stabilisants.