LE CERCLE BACCHUS

Alsace vs Bourgogne

Compte-rendu réunion œnologique

7 février 2019, chez Aurélien

Participants

LE CERCLE BACCHUS

Aurélien FOUGERARD
Directeur Projet

Anne FOUGERARD
Hôte en couleur

Maxime SCHNEIDER
Assistant

Grégory SALGUES
Trufficulteur

Sébastien RAME
Expert empreinte bucale

Yoan CLEMARON
Marvel addicte

Christophe RAME
Président CEO PDG Chairman

Mickael GIRAULT
Stagiaire

Mathieu GIRAUD
Transformiste

Frédéric LABRUYNE
Troubadour

Bastien SAUBOBERT
Spécialiste BIO

Sommaire

Introduction
Le mot du début

Round 1
Un Alsace, deux Bourgogne

Round 2
Un Alsace, trois Bourgogne

Round 3
Un Alsace, deux Bourgogne

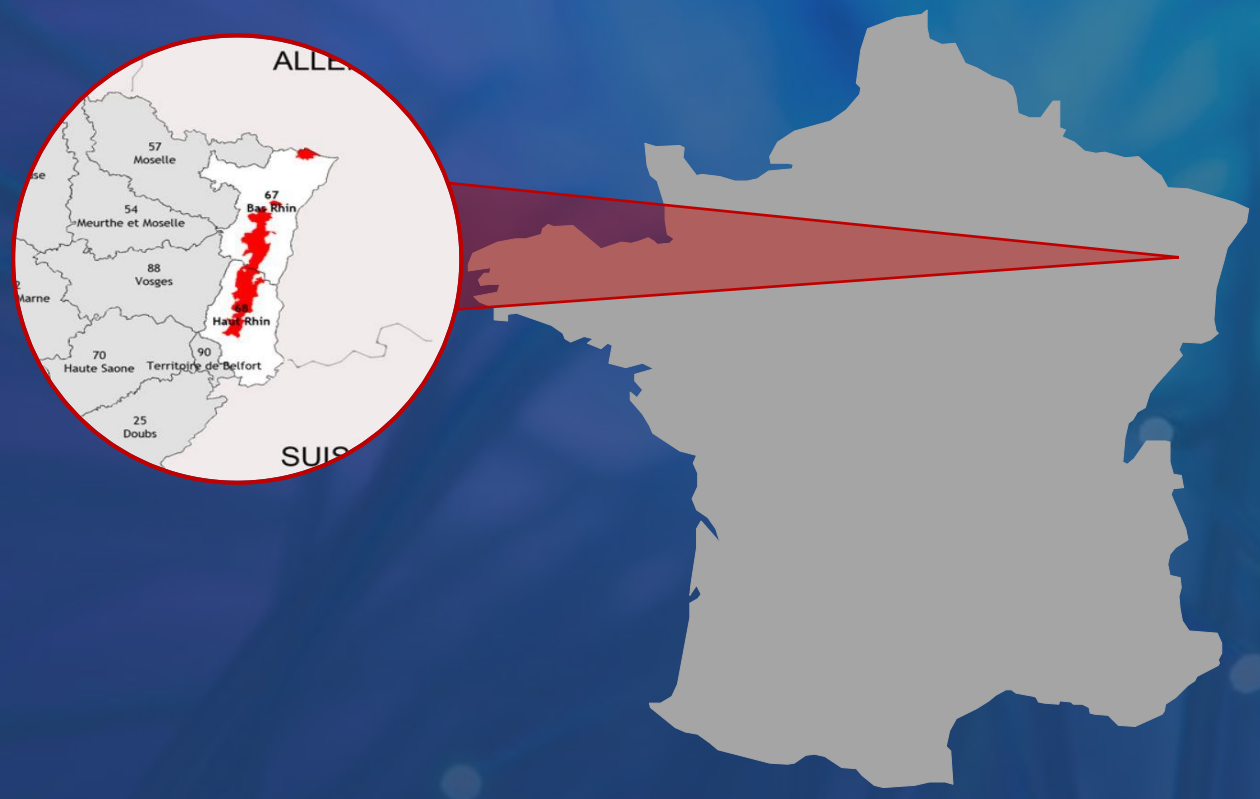
Conclusion
Le mot de la fin

Introduction

L’Alsace

L'Alsace est une terre de grands vins blancs ! Les grands crus de Riesling et de Gewurztraminer ont désormais leur place dans le conscient collectif des français. La typicité de ses vins, l'Alsace la doit à un terroir exceptionnel.

Des domaines de renom comme Zind-Humbrecht, Ostertag et Marcel Deiss s'efforcent, année après année, de proposer aux amateurs de vins des bouteilles d'une élégance rare. A cela, s'ajoute un patrimoine gastronomique unique et des paysages merveilleux qui enchantent toujours autant les visiteurs empruntant la "mythique" route des vins d'Alsace !



En bref

- Superficie: 15 600 hectares classés en AOC-AOP
- Terroir: sols calcaires, granites, schistes, gneiss et grès
- Principaux cépages: pour le vin rouge, le pinot noir. Pour le vin blanc, riesling, gewurztraminer, sylvaner, pinot gris, muscat
- Appellations: 3 d’Origine Contrôlée (AOC-AOP)
- Rendement moyen: de 55hl/ha pour les Grands Crus à 80 hl/ha pour le crémant
- Climat: type tempéré-continental
- Production: 70% de vins blancs secs et vins blancs doux, 10% de vins rouges, 20% de vins mousseux

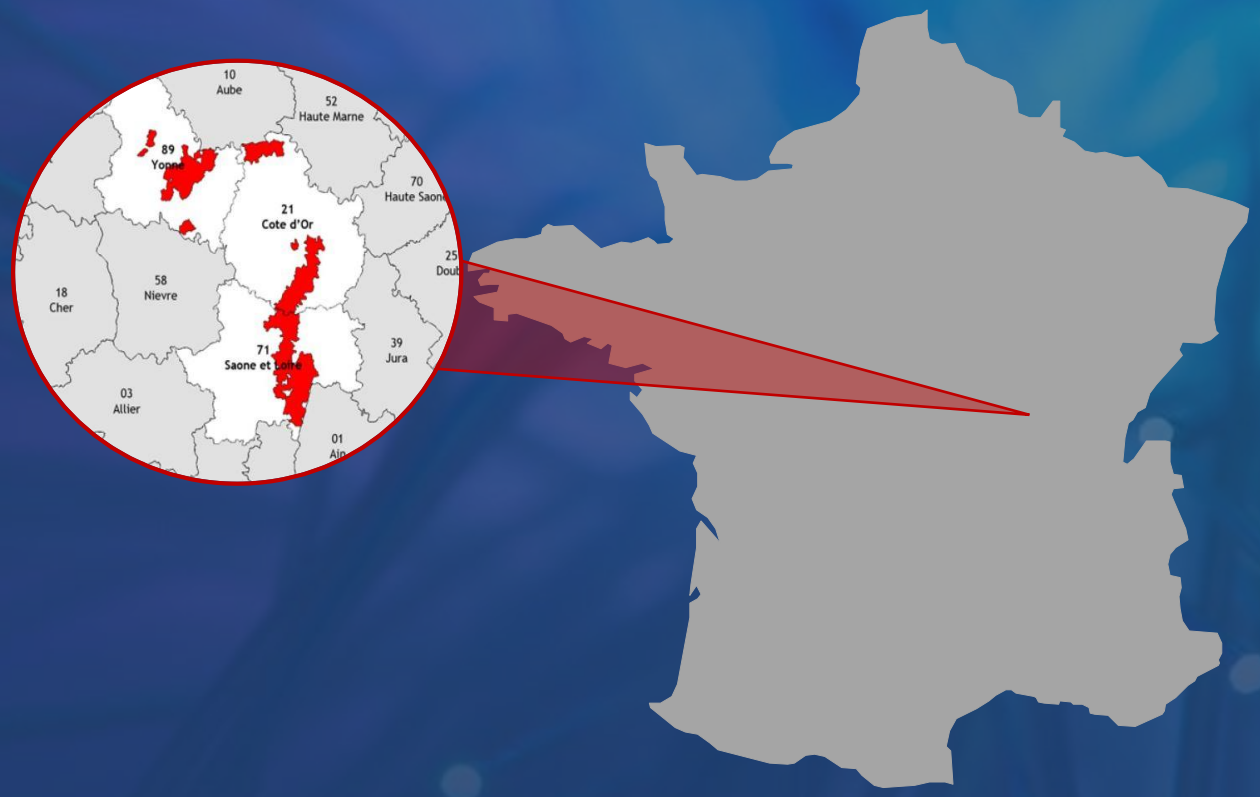
Introduction

La Bourgogne

Quelle bonne idée à eu le duc de Bourgogne, Philippe le Hardi, de faire cesser la plantation du gamay en terre bourguignonne! Parce qu'il trouva ce cépage « vil et déloyal », sa plantation fut remplacée par le pinot noir pour le plus grand bonheur des sujets de Bourgogne et des autres duchés du royaume de France. De nos jours, nous ne pouvons que célébrer ce cépage grandiose qui ravit nos papilles gustatives.

Mais, il n'est pas le seul grand cépage de Bourgogne, il partage sa gloire avec le grandiose chardonnay qui est à l'origine des grands vins Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault… Les domaines de la Romanée-Conti, Jean-François Coche Dury, Mortet, produisent des vins hors du commun!

Heureusement, à côté de ces grands seigneurs, il existe de nombreux domaines qui produisent des vins excellents et plus abordables.



En bref

- Superficie: 29 500 hectares dont 25 000 classées en AOC-AOP.
- Terroir: sols argilo-calcaires
- Principaux cépages: pour le vin rouge, le Pinot noir et le Gamay. Pour le vin blanc, le Chardonnay et l'Aligoté.
- 83 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC-AOP) et 5 Indication Géographique Protégée (IGP)
- Rendement moyen: diffère d'une appellation à l'autre, de 35hl/ha pour la Romanée-Conti à 70 hl/ha pour le Chablis et petit Chablis
- Climat: type tempéré- océanique, semi-continental
- Production: 61% de vins blancs secs, 31% de vins rouges et rosés

Introduction

Apéro

Domaine Pattes-loup – Chablis Vent d'Ange 2013

Intense et raffiné à la fois, salin, d'une énergie rare, un Chablis villages du talentueux Thomas Pico
Appellation trouvée par Sébastien, domaine trouvé par Bastien

Domaine de Bellevue – V Sens 2016

Cet assemblage de merlot et de cabernet franc offre un joli équilibre entre fruit et fraîcheur. Le nez est délicat, sur les petits fruits rouges, légèrement fumé. La bouche est droite, juteuse, avec une superbe précision aromatique. Finale salivante, qui persiste sur des notes d'épices.

L'assemblée est plutôt sur du Gamay alors que nous sommes en Loire

Round 1

1 Alsace, 2 Bourgogne

LE CERCLE BACCHUS

Domaine Valentin Zusslin

Bollenberg Harmonie
2009

Le domaine Zusslin a été fondé à la toute fin du 17e siècle. Depuis, 13 générations se sont succédées à sa tête dont Valentin Zusslin, décédé en mai 2011.

Domaine Philippe Pacalet

Pommard 1er cru
2009

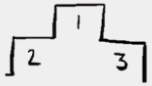
Issu du monde viticole où il a grandi, Philippe Pacalet avait déjà un ancêtre vigneron en 1780. Il a mené des études scientifiques qui l'ont conduit à être Œnologue diplômé et spécialiste des levures indigènes.

Domaine Cécile Tremblay

Chambolle-Musigny Les Cabottes
2009

Cécile Tremblay est la petite-nièce du célèbre vigneron bourguignon Henri Jayer. C'est en 2002 que Cécile Tremblay reprend les vignes. L'ensemble du domaine est cultivé en bio et labouré mécaniquement mais aussi par un cheval.

Dégustation

	Rouge intense, pourpre presque opaque	Pourpre	Cerise, rubis vif
	Peu expressif, arômes de cerises griottes puis de petits fruits rouges	Acide et minéral, pointe d'épice	Assez discret avec de la fraicheur et une pointe de café ainsi que du bois
	Croquante sur la framboise et la fraise fraîche. Notes légèrement toastées. Bel équilibre	Notes de fruits rouges, cannelle. Il est robuste et tannique	Fruits noirs, épices, belle longueur, soyeux
	1	3	2

Round 2

1 Alsace, 3 Bourgogne

LE CERCLE BACCHUS

Domaine Valentin Zusslin
Bollenberg Harmonie
2010

Le domaine Zusslin a été fondé à la toute fin du 17e siècle. Depuis, 13 générations se sont succédées à sa tête dont Valentin Zusslin, décédé en mai 2011.

Domaine Philippe Pacalet
Nuits-St-George
2010

Issu du monde viticole où il a grandi, Philippe Pacalet avait déjà un ancêtre vigneron en 1780. Il a mené des études scientifiques qui l'ont conduit à être Œnologue diplômé et spécialiste des levures indigènes.

Domaine Perrot-Minot
Mazoyères-Chambertin
2010

Christophe Perrot-Minot est à la tête des 12 hectares et demi du domaine qui couvrent de nombreuses appellations de la Côte de Nuits. L'agriculture biologique est à l'honneur depuis de nombreuses années.

Domaine Cécile Tremblay
Chambolle-Musigny Les Cabottes
2010

Cécile Tremblay est la petite-nièce du célèbre vigneron bourguignon Henri Jayer. C'est en 2002 que Cécile Tremblay reprend les vignes. L'ensemble du domaine est cultivé en bio et labouré mécaniquement mais aussi par un cheval.

Dégustation

Rouge intense, pourpre presque opaque	Pourpre, tirant sur le mauve	Rubis foncé, cerise noire	Cerise, rubis vif
Bouchonné….	Belle fraicheur, mentholé, minéral	Animal, fraise, épicé, terreux	Légère acidité, lardé, fumé, fraise écrasée
Imbuvable… ☺	Confiture de fraise, belle amertume. Saveur onctueuse et tannique	Attaque dense, champignon, soufré. Belle matière, long.	Fruits noirs, épices, belle longueur, très équilibré
4	2	1	3

Round 3

1 Alsace, 2 Bourgogne

LE CERCLE BACCHUS

Domaine Sylvain Pataille

Marsannay Les Longeroies

2016

Sylvain Pataille est un jeune vigneron bourguignon passionné. Depuis tout petit, il rêvait d'être vigneron et il a réalisé son rêve en 1999 après une formation d'oenologue. Le domaine compte 14 hectares sur l'appellation Marsannay.

Domaine Albert Mann

Clos de la Faille

2016

C'est l'histoire de deux grandes familles de vignerons : les Mann et les Barthelmé. Ce grand domaine alsacien est reconnu pour ses grands vins et sa passion pour la biodynamie. Il s'étend sur 23 hectares, répartis en une centaine de petites parcelles, travaillées comme "de petits jardins".

Domaine David Duband

Nuits-St-Georges Aux Thorey 1er cru

2016

C'est en 1991 que naît le Domaine David Duband, dans la continuité de l'exploitation de Pierre Duband, initiée en 1965. L'exploitation n'aura de cesse de s'étendre, notamment en 1998 avec l'arrivée du premier Grand Cru Echezeaux, ainsi que l'acquisition d'une parcelle en Vosne Romanée.

Dégustation

	Domaine Sylvain Pataille	Domaine Albert Mann	Domaine David Duband
	Rouge intense	Cerise	Rubis
	Arômes intense de myrtille, cassis, fraise des bois et une note épicée (cannelle)	Expressif sur des petits fruits rouges avec de jolies notes toastées et truffées	Fruits rouges et noirs avec une dominante de fraises et framboise mais aussi des notes de caramel.
	Labo pharma comme dirait Titou, un peu surcuit	Très agréable, sous-bois, fruits frais et superbe longueur	Fruits noirs, lacté, belle longueur
	3	1	2

Conclusion

Les mots de la fin

Qui est le vainqueur?

Comment fut la soirée dans sa globalité?

Et le Book dans tout ça?

A-t-on encore soif?

Merci qui?

1 L'Alsace!

Par 2 KO sur 3 face à la Bourgogne.

2 Magnifique!

Par 2 fois l'Aurel nous aura bien fumé avec ses thèmes. Vive l'Alsace, il nous en faut plus dans nos caves.

3 Inexistant!

Il semblerait que notre hôte soit encore en D2 au niveau de l'organisation proactive de ses soirées… on ne parlera pas du fait qu'on ait dû mettre la table par exemple

4 Evidement!

Aurel l'a bien compris en nous servant un supplement de vin Sonoma Kutch 2016 ainsi qu'un champagne Lahaye 2012. Sans compter l'eau de vie Meyer'S…

5 Anne et Aurel!

Merci à Aurel pour cette magnifique soirée, de très beaux souvenirs.

Merci à Anne pour sa présence indispensable et son sourire toujours aussi radieux.

LE CERCLE BACCHUS

Merci