

ATELIER DU 21 NOVEMBRE 2021

Thème de l'atelier : révision des fondamentaux

Préambule

L'éthique de la dégustation

Sélection des vins

Liste des vins rouges dégustés

AOP CHENAS 2018 - Château de Chénas, cuvée Exception, Gamay

IGP VENDEE 2018 - Dom. Jérémy Mourat, cuvée Grenouillère, Négrette

AOP MADIRAN 2018 - Château Peyros, cuvée Marie Blaque, Tannat

IGP HERAULT 2015 - Dom. Boulevard Napoléon, cuvée Vieux Carignan

Liste des vins blancs dégustés

AOP BERGERAC SEC 2019 - Dom. Tour des Gendres, cuvée Conti'ne périgourdine, Muscadelle

AOP SAVENNIERES 2017 - Domaine FL, Chenin

AOP TOURAINE 2020 - Domaine Michaud, Sauvignon

AOP COTES DU JURA 2017 - Dom. Berthier Boudet, cuvée Savagnier, Savagnin



Les vins présentés dans l'ordre de dégustation

La sélection ne comporte que des vins élaborés avec un seul cépage (noms soulignés ci-dessus). Ce choix permet de se concentrer sur le caractère variétal du cépage, sa « signature » aromatique et son impact en bouche. La combinaison cépage-origine est plus facile à appréhender pour une première dégustation.

Notions abordées (Cf. le site Internet - les notes de dégustation)

Ordre de dégustation des vins :

- Pour cet atelier de dégustation : ordre « à la bourguignonne », c'est-à-dire les rouges avant les blancs !
- D'une manière générale au cours d'un repas : du vin blanc au vin rouge et du vin le plus jeune, le moins structuré, le plus sec au vin le plus vieux, le plus structuré et le plus sucré,
- L'exception du fromage : « casser le vieux code français » en associant fromage et vin blanc (ou, à défaut, un vin rouge léger et fruité).

Les influences climatologiques sur le vignoble français : une manière simple de caractériser le style des vins en France en 3 grandes familles... avec de multiples exceptions !

La classification des vins français (à approfondir lors des prochains ateliers)

Physiologie de la dégustation (à approfondir lors des prochains ateliers)

Caractérisation des vins rouges dégustés

AOP CHENAS 2018 - Château de Chénas, cuvée Exception, Gamay

Fruits rouges et noirs ; trame tannique souple avec un rebond d'acidité ; plutôt consistant

IGP VENDEE 2018 - Dom. Jérémy Mourat, cuvée Grenouillère, Négrette

Fruits noirs, épices et notes fumées ; trame tannique accrocheuse ; un peu de rusticité

AOP MADIRAN 2018 - Château Peyros, cuvée Marie Blaque, Tannat

Fruits noirs, notes légèrement boisées ; grosse trame tannique

IGP HERAULT 2015 - Dom. Boulevard Napoléon, cuvée Vieux Carignan

Fruits rouges et noirs, garrigue ; trame très souple, rond et chaleureux ; consensuel

Caractérisation des vins blancs dégustés

AOP BERGERAC SEC 2019 - Dom. Tour des Gendres, cuvée Conti'ne périgourdine, Muscadelle

Suave et rond, avec de beaux arômes de pêche

AOP SAVENNIERES 2017 - Domaine FL, Chenin

Vif et salivant ; une belle consistance ; des arômes complexes, floraux, citronnés puis de fruits confits

AOP TOURAINE 2020 - Domaine Michaud, Sauvignon

Vif, léger, très aromatique avec la signature du Sauvignon : agrumes et fruits exotiques

AOP COTES DU JURA 2017 - Dom. Berthier Boudet, cuvée Savagnier, Savagnin

Belle acidité et joli gras bien combinés ; des arômes typiques du Savagnin, presque un goût de « jaune » avec des notes de curry

ATELIER DU 6 FÉVRIER 2022

Thème de l'atelier : le vignoble bordelais

Contenu de l'atelier

Préambule : L'éthique de la dégustation (rappe)

Focus rapide : différence entre vinification vin rouge et vin blanc

Le vignoble bordelais, caractéristiques générales, description rapide, classification des vins

Sélection des vins

Liste des vins rouges dégustés

AOP BORDEAUX 2016, Château Grand Bireau, *Merlot, Cabernet sauvignon*

AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2016 - Domaine Gonzague Maurice, cuvée Victor, *Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot*

AOP ST-EMILION GRAND CRU 2018 - La grange des Bardes, *Merlot*

AOP LANDE DE POMEROL 2018, Le Pavillon de St-Jacques, Campo Stellae, *Merlot, Cabernet franc*

AOP FRONSAC 2014, Château Grand Barail, *Merlot*

AOP MOULIS-EN-MEDOC 2016, Château Casse-Spleen, *Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot*

AOP MARGAUX 2012, Château des Graviers, *Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Cabernet franc, Carménère*

Liste des vins blancs dégustés

AOP BORDEAUX 2016, Château Grand Bireau, *Sauvignon gris, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle*

AOP SAUTERNES 2005 - Château Haut-Bergeron, *Sémillon, Sauvignon*



Les vins présentés dans l'ordre de dégustation

Ordre de dégustation des vins :

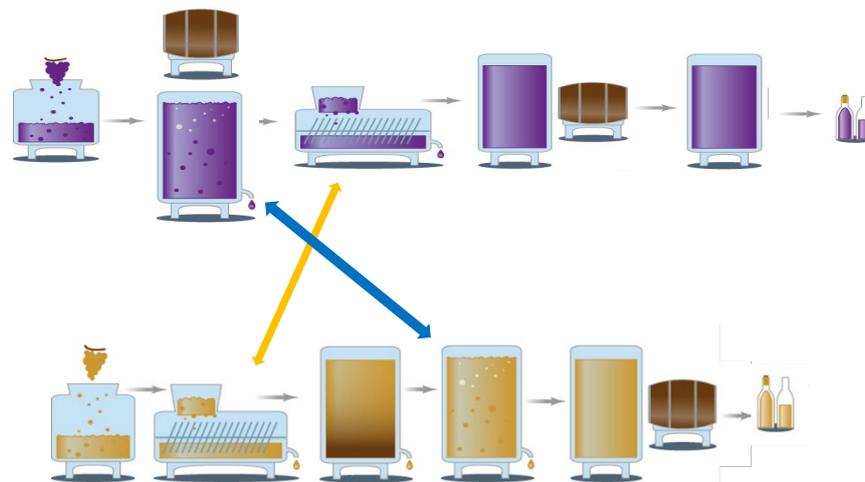
- Pour cet atelier de dégustation, nous finissons avec un vin blanc liquoreux ; cela implique que nous dégustons d'abord les vins rouges puis le vin blanc sec, et, enfin le liquoreux.

Notions abordées (Cf. le site Internet - les notes de dégustation)

Différence entre vinification vin rouge et vin blanc

Vin rouge : pressurage des raisins après macération et fermentation alcoolique - distinction entre « jus de goutte » (avant pressurage) et « jus de presse » (après pressurage)

Vin blanc : pressurage des raisins avant fermentation alcoolique (pas de macération)



Les caractéristiques du vignoble bordelais

La classification des vins de Bordeaux : plusieurs classifications, propres à chaque vignoble bordelais, avec des mentions différentes, même si tous les vignobles n'ont pas instauré de classement... et qui ne facilitent pas la compréhension de l'amateur qui voudrait s'éclairer !

Les vins rouges de Bordeaux et la dégustation

Ne pas oublier que les vins rouges de Bordeaux sont avant tout faits pour le repas et que c'est dans leur combinaison avec les aliments, et principalement la viande rouge, qu'ils donnent leur meilleur au dégustateur. Les tannins du vin et les protéines de la viande se marient harmonieusement et se « servent » mutuellement.

Le caractère généralement tannique des vins rouges bordelais doivent inciter à éviter le mariage avec les fromages, en général, et crémeux en particulier, contrairement à une vieille habitude française, car les tannins et les protéines lactiques ne font pas bon ménage, le vin souffrant le plus dans ce type d'association.

Caractérisation des vins rouges dégustés

AOP BORDEAUX 2016, Château Grand Bireau, *Merlot, Cabernet sauvignon*
Simple, arômes très frais, structure légère.

AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2016 - Domaine Gonzague Maurice, cuvée Victor, *Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot*
Structuré, notes fumées, belle consistance, consensuel.

AOP ST-EMILION GRAND CRU 2018 - La grange des Bardes, *Merlot*
Délicat, arômes de fruits noirs, assez rond, belle suavité, consistant.

AOP LALANDE DE POMEROL 2018, Le Pavillon de St-Jacques, Campo Stellae, *Merlot, Cabernet franc*

N'a pu être apprécié car la bouteille présentait un défaut du type « pique volatile ».

AOP FRONSAC 2014, Château Grand Barail, *Merlot*

Mature, souple, consistant, belles notes fumée et empyreumatiques (moka).

AOP MOULIS-EN-MEDOC 2016, Château Casse-Spleen, *Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot*

Vivacité, structure ferme et élégante, arômes de fruits noirs.

AOP MARGAUX 2012, Château des Graviers, *Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Cabernet franc, Carménère*

Grande harmonie d'un vin abouti et mature, délicatesse, tout est présent (acidité, tannins) en équilibre et complexité.

Caractérisation des vins blancs dégustés

AOP BORDEAUX 2016, Château Grand Bireau, *Sauvignon gris, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle*

Vin simple mais doté d'une belle vivacité en attaque, puis davantage de rondeur avec des arômes de fruits exotiques ; le Sauvignon « parle » en premier puis laisse la place au Sémillon.

AOP SAUTERNES 2005 - Château Haut-Bergeron, *Sémillon, Sauvignon*

Époustouffant de richesse et de consistance ; la vivacité est très estompée laissant toute la place à la viscosité ; les arômes sont caractéristiques, abricot à peine sec, mirabelle très mure, notes miellées, d'acacia et de jasmin ; très légère amertume en fin de bouche.

ATELIER DU 10 AVRIL 2022

Thème de l'atelier : le vignoble bourguignon

Contenu de l'atelier

Le vignoble bourguignon, caractéristiques générales, description rapide, classification des vins.

Sélection des vins

Liste des vins rouges dégustés

AOP CHIROUBLES domaine des Marrans

AOP MÂCON domaine Marc Jambon, cuvée B1106

AOP MERCUREY 1^{er} Cru En Sazenay, domaine de Suremain

AOP AUXEY-DURESSES 1^{er} Cru Les Duresses (2002) domaine Roy frères

Liste des vins blancs dégustés

AOP MÂCON domaine Marc Jambon Aligoté

AOP CHABLIS domaine Gérard Duplessis

AOP CHABLIS 1^{er} Cru Montée de Tonnerre domaine Gérard Duplessis

AOP MÂCON domaine Marc Jambon, cuvée La Cadole

AOP MERCUREY 1^{er} Cru En Sazenay, domaine de Suremain



Les vins présentés dans l'ordre de dégustation

Ordre de dégustation des vins :

- Pour cet atelier de dégustation, nous adoptons une vision large de la Bourgogne en n'oubliant pas que le Beaujolais, souvent considéré à part, est un grand vignoble et qu'il mérite sa place au côté de son « grand frère » bourguignon. Une petite touche donc ! avec un vin de l'un des 10 crus du Beaujolais... Promesse est faite de consacrer un atelier à ces 10 crus du Beaujolais dans une prochaine saison.

- Nous dégustons « à la bourguignonne », c'est-à-dire en commençant par les rouges et finissant par les blancs ; avec toutefois une exception : nous avons gardé pour la fin un Auxey-Duresses 1^{er} cru Les Duresses, rouge, pour la fin car il s'agit d'un vin assez mature.

Caractérisation des vins rouges dégustés

AOP CHIROUBLES 2014, domaine des Marrans, *Gamay*

Beaucoup de fruit, une vivacité bien soutenue et une trame tannique légèrement accrocheuse, bien caractéristique du cru de Chiroubles

AOP MÂCON 2018, domaine Marc Jambon, cuvée B1106, *Pinot noir*

Un très beau pinot noir, issu d'une parcelle isolée, et vinifié à la bourguignonne ; la tension est bien présente, moins incisive que dans le chiroubles ; ça « pinote » franchement, les tannins sont feutrés... tout ce qui fait rêver en Bourgogne !

AOP MERCUREY 1^{er} Cru En Sazenay, 2017, domaine de Suremain, *Pinot noir*

Un vin assez sérieux marqué du caractère terreux de l'appellation. Toutes les qualités d'un pinot noir en millésime frais, avec de la tension, un beau fruité et des senteurs mi-poivrées mi-terreuses, des tannins qui offrent une belle mâche.

AOP AUXEY-DURESSSES 1^{er} Cru Les Duresses, 2002, domaine Roy frères

Un vin que l'on peut déjà considérer comme mature, voire vieux ! Le nez était prometteur, avec des senteurs de pétales flétris et de sous-bois... mais la bouche est implacable : ce vin a vécu et nous le dégustons trop tard ; il conserve une petite acidité, mais les arômes prometteurs au nez tournent au « fond de vieille armoire ». C'est la vie du vin que de s'éteindre ainsi. Pas facile de conserver un vin au-delà de 15 ans.

Caractérisation des vins blancs dégustés

AOP BOURGOGNE Aligoté, 2019, domaine Marc Jambon, *Aligoté*

Vin simple, présentant un beau nez expressif, intense, floral et fruits blancs ; une belle vivacité en attaque qui se poursuit et entretient la fraîcheur, doublée d'une petite amertume caractéristique de l'Aligoté.

AOP CHABLIS, 2019, domaine Gérard Duplessis, *Chardonnay*

Belle richesse aromatique au nez, signature d'un millésime opulent ; la bouche révèle la vivacité caractéristique du Chardonnay et les arômes s'évadent vers les fruits jaunes bien mûrs, la pêche, la mirabelle ; un Chablis très « généreux » !

AOP CHABLIS 1^{er} Cru Montée de Tonnerre, 2018, domaine Gérard Duplessis, *Chardonnay*

Tout le sérieux d'un premier cru, dégusté trop tôt certainement car son expression, tout en révélant un beau potentiel, une belle consistance, est moins explosive que celle du Chablis. Mais le fond est là, c'est certain !

AOP MÂCON, 2019, domaine Marc Jambon, cuvée La Cadole, *Chardonnay*

Ça sent la Bourgogne Sud ! Le Chardonnay mûr et gorgé de soleil exprime toute son aromatique florale et fruité-blanc. En bouche, la vivacité bien présente se marie avec une rondeur et une belle viscosité ; le vin est droit, mais assez large d'épaule, un peu salin et gourmand à souhait.

AOP MERCUREY 1^{er} Cru En Sazenay, 2018, domaine de Suremain, *Chardonnay*

Nous approchons-là l'excellence que l'on peut trouver en Côte de Beaune. Ici, sur la Côte chalonaise, le Chardonnay est moins incisif mais offre toujours une belle structure rectiligne, des arômes floraux, parfois de petits champignons, et une viscosité qui assouplit la finale.