



## ATELIER « DÉGUSTATION »

### ATELIER DU 16 OCTOBRE 2022

**Thème de l'atelier : le vignoble de la vallée du Rhône**

**Contenu de l'atelier**

1. Zoom sur « Lire une étiquette ».
2. Les côtes du Rhône septentrionales et méridionales, caractéristiques générales, description rapide, cépages, classification des vins.

**Sélection des vins**

**Liste des vins blancs dégustés**

AOP CROZES-HERMITAGE 2018, vignoble Amira, cuvée Flower, Roussane, Marsanne

IGP COLLINES RHODANIENNES 2019, M. Chapoutier, Combe Pilate, Viognier

**Liste des vins rouges dégustés**

IGP COLLINES RHODANIENNES 2020, domaine Monier Perreol, Syrah

AOP LIRAC 2018, domaine des Maravilhas, cuvée La pierre de Josette, Syrah

AOP HERMITAGE 2006, La cave Tain, Syrah

AOP CÔTES DU RHÔNE 2019, domaine Constantin, cuvée Terre de Gaulhem, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

AOP GIGONDAS 2019, domaine La Maurelle, Grenache, Syrah

AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017, domaine Comte de Lauze, Grenache, Syrah



*Les vins présentés dans l'ordre de dégustation*

Ordre de dégustation des vins :

Pour cet atelier de dégustation, s'agissant des vins rouges, plutôt que de nous fonder sur l'origine géographique (CDN Septentrionales, CDR méridionales) nous dégusterons les vins élaborés avec de la Syrah uniquement, puis les vins issus d'un assemblage, notamment avec du Grenache. Inconvénient : cela implique de déguster le vin le plus vieux (2006) en milieu de dégustation, mais nous pourrons y revenir en fin de session. .

S'agissant des vins blancs, les 2 provenant du vignoble septentrional, nous apprécierons les différences entre un assemblage de Roussane et Marsanne (Crozes blanc) et un pur Viognier.

### ***Caractérisation des vins blancs dégustés***

AOP CROZES-HERMITAGE 2018, vignoble Amira, cuvée Flower, Roussane, Marsanne  
Nez discret, de fruits blancs et floral ; la bouche est tendue sans excès, légèrement saline et avec une pointe d'amertume finale.

IGP COLLINES RHODANIENNES 2019, M. Chapoutier, Viognier  
Nez caractéristique d'abricot frais et agrumes ; la bouche est ronde, le vin enveloppant et assez charnu ; juste équilibre entre consistance et vivacité mesurée.

### ***Caractérisation des vins rouges dégustés***

IGP COLLINES RHODANIENNES 2020, domaine Monier Perreol, Syrah  
Nez de fruits noirs, poivre et graphite ; l'attaque est vive, la trame un peu accrocheuse ; belle finale de violette ; un peu rustique mais très « amical ».

AOP LIRAC 2018, domaine des Maravilhas, cuvée La pierre de Josette, Syrah  
Nez de fruits noirs, poivre et graphite ; élégant équilibre général entre vivacité maîtrisée, trame ciselée, sans chaleur ; persistance longue des arômes fruits noirs et floraux.

AOP HERMITAGE 2006, La cave Tain, Syrah  
Nez de vin mature, avec du sous-bois et du cuir ; l'attaque est toujours vive, la consistance notable, la trame assez accrocheuse, légèrement asséchante ; l'impact est long, la persistance aromatique également mais plutôt monocorde.

AOP CÔTES DU RHÔNE 2019, domaine Constantin, cuvée Terre de Gaulhem, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan  
Vin franc, plein, à la structure affirmée et la vivacité « percutante ». Une fois le premier abord passé, on retrouve toute l'identité régionale dans ce vin peu complexe, mais original et de beau caractère.

AOP GIGONDAS 2019, domaine La Maurelle, Grenache, Syrah  
Beaucoup de finesse dans ce vin au bel équilibre entre Grenache et Syrah. Les arômes sont délicats, la tension, petite poigne de fer dans un gant de velours, tient bien le vin qui « file » au milieu de tannins plutôt soyeux, sans chaleur excessive ni rondeur fatigante. Belle finale délicate.

### **AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE**

Nez de fruits rouges, d'épices et de garrigue. L'attaque est enrobée, la consistance plutôt large et la structure marquée sans accroche excessive. Les arômes de cerises et de poivre blanc s'équilibrent avec senteurs de réglisse. Finale assez dense et tout en rondeur.



## ATELIER « DÉGUSTATION »

### ATELIER DU 20 NOVEMBRE 2022

**Thème de l'atelier : les crus du Beaujolais**

#### Contenu de l'atelier

1. Le vignoble beaujolais.
2. La vinification « à la beaujolaise ».
3. Les dix crus du Beaujolais, caractéristiques générales, description rapide.

#### Sélection des vins

**Liste des vins rouges dégustés (tous 100% Gamay rouge à jus blanc... évidemment !)**

AOP SAINT-AMOUR 2021, domaine des Mouilles,

AOP JULIÉNAS 2017, maison Ternel, cuvée Les Capitans,

AOP CHÉNAS 2018, château de Chénas, cuvée Les Combes,

AOP MOULIN-À-VENT 2019, Les Vins Jean Loron, cuvée Au beau moulin,

AOP FLEURIE 2020, domaine Laurent Ferrachon, cuvée La Cadole,

AOP CHIROUBLES 2019, château de Javernand, cuvée Les Gatilles,

AOP MORGON 2021, domaine Laurent Ferrachon, cuvée Corcelette,

AOP RÉGNIÉ 2020, Château de Chénas, cuvée Cœur de granit,

AOP BROUILLY 2018, domaine Aujogues Dit Baron,

AOP CÔTE DE BROUILLY 2014, château Thivin, cuvée Zacharie.



*Les vins présentés dans l'ordre géographique (à gauche, le Nord, vers la droite, le Sud)*

Ordre de dégustation des vins :

Nous avons dégusté les vins en tenant compte de leur réputation et style annoncé, en terminant toutefois avec le Côte-de-Brouilly du château Thivin, plus vieux millésime de la dégustation, et vinifié en totalité selon la méthode bourguignonne.

Le choix de déguster les 10 crus répond plus à une logique de « curiosité » et à l'opportunité de déguster, une fois dans sa vie, les 10 crus simultanément !

Il a toutefois posé le problème de l'approvisionnement - plusieurs sources d'approvisionnement (cave personnelle, caviste, supermarché) - et donc du niveau qualitatif difficilement homogène.

### ***Caractérisation des vins rouges dégustés dans l'ordre de dégustation***

AOP BROUILLY : grosse vivacité, assez court,

AOP RÉGNIÉ : très beau fruité, belle rondeur,

AOP CHÉNAS : délicat, aérien et belle matière,

AOP SAINT-AMOUR : fruité assez complexe,

AOP FLEURIE : belle consistance,

AOP CHIROUBLES : grosse mâche,

AOP JULIÉNAS : de la constance, une structure soyeuse, un boisé un peu trop appuyé,

AOP MOULIN-À-VENT : belle présence, assez fin, mais en retrait sur la finale,

AOP MORGON : structuré et consistant,

AOP CÔTE DE BROUILLY : belle classe !

**La macération carbonique ou semi-carbonique est la méthode de vinification traditionnelle des vins rouges du Beaujolais. Elle n'est pas obligatoire ; elle peut être combinée avec la fermentation alcoolique classique.**

*Vendange à la main pour conserver les grappes entières et préserver les baies.*

*Les grappes sont transvasées entières dans des cuves sans être foulées ; les cuves sont ensuite fermées (hermétiquement pour une macération carbonique, non-hermétiquement pour la semi-carbonique). Adjonction de gaz carbonique CO<sub>2</sub>, directement, ou via un « pied de cuve ».*

*Écrasées sous le poids des raisins, les baies du dessous libèrent du jus (petit volume). Remontage éventuel du jus.*

*Les levures transforment le sucre en alcool à l'intérieur de chaque baie de raisin, engendrant un dégagement de CO<sub>2</sub>.*

*Les cuves fermées retiennent le gaz carbonique qui ralentit ainsi la macération et permet d'extraire des arômes spécifiques et un maximum de couleur.*

*Macération courte (4 jours pour le Beaujolais nouveau, 6-8 jours pour le Beaujolais et Beaujolais-villages), plus longue 10-14 jours voire 3 semaines pour les crus.*

*Récupération du jus de goutte, pressage du moût de raisin restant en cuve.*

*Assemblage des jus de goutte et de presse, poursuite de la fermentation alcoolique.*

*Dans ce milieu, l'acide malique se transforme en éthanol, ce qui réduit fortement l'acidité des vins.*

*Les vins sont élevés de différentes manières en fonction de leur vocation.*



## ATELIER « DÉGUSTATION »

### ATELIER DU 15 JANVIER 2023

**Thème de l'atelier : les vignobles de la vallée de la Loire**

**Contenu de l'atelier**

1. Les vignobles ligériens : caractéristiques générales, description rapide.

**Sélection des vins**

**Liste des vins rouges dégustés**

AOP CÔTE ROANNAISE 2014, domaine des Pothiers, cuvée Clos du Puy, Gamay

AOP SAUMUR-CHAMPIGNY 2021, dom. Roches neuves, Cabernet franc

AOP TOURAINE 2019, domaine Michaud, cuvée Les 3 Côtés, Côt

AOP COTEAUX-DU-LOIR 2018, domaine de Bellivière, cuvée Rouge-Gorge, Pineau d'Aunis

**Liste des vins blancs dégustés**

AOP MUSCADET DE SEVRE ET MAINE 2021, dom. Jo Landron, cuvée La Louvetrie, Melon de Bourgogne

AOP TOURAINE-CHENONCEAUX 2017, dom. Michaud, cuvée Éclat de silex, Sauvignon

IGP VAL DE LOIRE 2015, domaine Balland, cuvée Elégance, Chenin

AOP QUART-DE-CHAUME GRAND CRU 2002, inconnu, cuvée La part du Seigneur, Chenin



*Les vins dégustés*

Ordre de dégustation des vins :

Nous avons d'abord dégusté les vins rouges pour finir avec la fraîcheur des vins blancs et, surtout, conclure avec un grand vin blanc liquoreux d'un millésime ancien (2002).

Blancs comme rouges, les vins de Loire se caractérisent par une vivacité élevée, qui autorise un bel équilibre dans les vins blancs présentant des sucres résiduels, et une structure affirmée dans les vins rouges, hormis pour les vins de Gamay ou de Grolleau (non dégusté).

### ***Caractérisation des vins rouges dégustés dans l'ordre de dégustation***

#### ***Liste des vins rouges dégustés***

AOP CÔTE ROANNAISE 2014, (biodynamie)

Beaucoup de vivacité dans ce vin mature, à la structure délicate, et aux arômes nobles de cuir et sous-bois. Beau vin de gastronomie, preuve qu'une appellation de réputation encore trop modeste, mais qui monte !, peut produire de superbes nectars.

AOP SAUMUR-CHAMPIGNY 2021, (biodynamie)

L'archétype de l'appellation et du Cabernet franc, avec fraîcheur, fruité complexe, belle structure de « soie grège », et petite touche identitaire du cépage. Le vin d'entrée de gamme d'un vigneron d'excellence, Thierry Germain.

AOP TOURAINE 2019, domaine Michaud, cuvée Les 3 Côtés, Côt

Une part de l'identité de la Touraine avec le Côt, cépage bien acclimaté (d'origine bordelaise). Beaucoup de fruits rouges et noirs, du « poivre et des épices » qui tirent la structure, plutôt ferme, vers une forme d'élégance aérienne.

AOP COTEAUX-DU-LOIR 2018, (biodynamie)

La double surprise de la dégustation : une appellation peu connue, le long de l'un des affluents majeurs de la Loire, un cépage purement ligérien ; son identité, c'est la vivacité et le poivré, très caractéristique ; la cuvée est particulièrement tannique et sapide à la fois... une rebelle qui bouscule les papilles, étonnamment, mais qui s'assagit après quelques heures d'aération.

#### ***Liste des vins blancs dégustés***

AOP MUSCADET DE SEVRE ET MAINE 2021, (biologique)

Une approche caractéristique du Melon de Bourgogne, avec des arômes de fleurs et fruits blancs ; la vivacité signe également son identité ; la consistance apparaît un peu légère et il faut attendre pour bien apprécier sa personnalité, malgré tout un peu timide.

AOP TOURAINE-CHENONCEAUX 2017,

C'est éclatant de parfums, la signature du Sauvignon comme on aime le travailler en Touraine. Beaucoup d'exotisme, porté par une vivacité nette, légèrement enrobée d'une viscosité ; la finale apporte quelques délicats amères.

IGP VAL DE LOIRE 2015,

Le chenin offre ici une belle consistance, de la viscosité, une légère salinité et des arômes subtils de fruits blancs confits, poire et coing. Quelques grammes de sucre résiduel permettent de le classer dans la catégorie des « secs tendres », comme on dit sur les bords de Loire.

AOP QUART-DE-CHAUME GRAND CRU 2002,

Malgré le temps, la vivacité est toujours présente, certes enrobée, mais l'équilibre avec le sucre est accompli ; le vin demeure aérien, consistant tout en étant élégant, très marqué par des arômes d'abricot sec et de zeste.



## ATELIER « DÉGUSTATION »

### ATELIER DU 11 MARS 2023

**Thème de l'atelier : le vignoble du Languedoc-Roussillon**

**Contenu de l'atelier**

Les vignobles du Languedoc et du Roussillon, caractéristiques générales, description rapide, cépages, classification des vins.

**Sélection des vins**

**Liste des vins blancs dégustés**

AOP PICPOUL DE PINET 2021, domaine Félines Jourdan, Picpoul 100%

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2022, Mas Amiel, cuvée Natural blanc, cépages blancs mêlés

IGP CÔTES DE PERIGNAN 2016, château Bouisset, cuvée Terre salée, Bourboulenc 100%

**Liste des vins rouges dégustés**

AOP CÔTES CATALANES 2019, domaine de Majas

AOP CORBIÈRES-BOUTENAC 2018, château Les Palais, vieilles vignes

AOP COLLIOURE 2021, domaine La Rectorie, cuvée Côté Mer

AOP FAUGÈRES 2015, domaine La Tour Penedesses

AOP BANYULS VDN 2014, Abbaye Sainte-Eugénie, cuvée Âme de pierre, Grenaches



*Les vins présentés dans l'ordre de dégustation*

Ordre de dégustation des vins :

Pour cet atelier de dégustation, nous ne suivons pas forcément une logique géographique en séparant vins du Languedoc et vins du Roussillon. C'est le style et le caractère du vin qui détermine l'ordre de dégustation.

### ***Caractérisation des vins blancs dégustés***

#### AOP PICPOUL DE PINET 2021

Beaucoup de fraîcheur pour ce bel exemplaire du Picpoul, le plus languedocien des cépages dégustés. L'aromatique est nette, simple et plutôt expressive avec des notes citronnées très présentes, idéales avec les huîtres locales de Bouzigues.

#### AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2022

Une belle expression du Grenache, accompagné de Macabeu, tous deux très identitaires du Roussillon. Belle aromatique florale et de fruits blancs, la bouche est fraîche avec une acidité moyenne mais nette. Petite consistance et longueur réduite, mais belle impression finale d'un vin élégant.

#### IGP CÔTES DE PERIGNAN 2016

Une originalité constituée à 100% du cépage Bourboulenc, habituellement plutôt complémentaire dans un assemblage. Aromatique expressive de fruits blancs mûrs, de fruit exotique, avec une très légère touche d'oxydation. La bouche est très ronde, avec un premier impact très salé qui s'estompe pour laisser une place à une viscosité assez marquée.

### ***Caractérisation des vins rouges dégustés***

#### AOP CÔTES CATALANES 2019

Vin souple et fruité, avec quelques notes animales de cuir révélatrices d'une vinification « moderne » et proche d'un style nature. Gouleyant, friand.

#### AOP CORBIÈRES-BOUTENAC 2018

Vin consensuel, à la belle consistance, à l'élevage « à la bordelaise » donc légèrement marqué par le boisé du fût. Aromatique de fruits rouges et noirs mûrs, trame tannique sérieuse sans être trop stricte. Belle longueur épicée.

#### AOP COLLIOURE 2021

Beaucoup de profondeur dans ce beau vin, minéral, encore un peu austère, à attendre. La structure est nette, délicate mais ferme ; une belle longueur, avec des arômes complexes de fruits noirs, d'épices, de graphite.

#### AOP FAUGÈRES 2015

Un vin sérieux, marqué par son terroir dont les schistes tendent la bouche dans un subtil équilibre entre vivacité et trame tannique. Un bel équilibre entre la consistance, les tannins qui se marient avec une vivacité encore nette. Encore un beau potentiel.

#### AOP BANYULS VDN 2014

L'aromatique est riche : orange confite, pruneau, cerise à l'eau de vie, cacao. La bouche est soyeuse, l'alcool n'est plus brûlant, le sucre naturel bien intégré. Avec un dessert au chocolat et, avant ça, un beau fromage oxydé, comme un vieux comté, une mimolette vieille, ou un fromage à pâte persillée.

# ATELIER DU 14 MAI 2023

**Thème de l'atelier : le vignoble du Sud-Ouest**

## **Contenu de l'atelier**

Les vignobles du Sud-Ouest, caractéristiques générales, description rapide, cépages, classification des vins.

## **Sélection des vins**

### **Liste des vins blancs dégustés**

IGP CÔTES DU TARN 2016, Domaine Plageolles, cuvée Ondenc sec, cépage Ondenc

AOP JURANÇON SEC 2021, domaine de Souch, Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu

AOP JURANÇON MOELLEUX 2009, Cave de Jurançon, cuvée du baptême, Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu

### **Liste des vins rouges dégustés**

AOP CAHORS 2021, domaine Combel-La-Serre, cuvée Pur fruit du Causse, Malbec

AOP FRONTON 2019, domaine Plaisance-Penavayre, cuvée Tot ço que cal, Négrette

AOP IROULEGUY 2020, domaine Illaria, cuvée domaine, Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon, Tannat

AOP PÉCHARMANT 2014, domaine des Costes, Merlot, Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon, Malbec

AOP BUZET 2011, domaine des Salles, cuvée Excellence, Merlot, Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon



*Les vins présentés dans l'ordre de dégustation*

Ordre de dégustation des vins :

La dégustation comportant un vin blanc moelleux, nous commençons donc par les vins rouges, en respectant les millésimes.

### ***Caractérisation des vins rouges dégustés***

AOP CAHORS 2021

Cuvée Pur fruit du Causse, vin bien nommé car c'est effectivement le fruit qui domine en bouche durant toute la dégustation ; le Malbec présente ici une structure à la fois typée et aérienne, loin du cliché des Cahors fait « à l'ancienne ». Un vrai vin de soif !

AOP FRONTON 2019

Derrière une approche presque austère, ce superbe Fronton révèle toute sa profondeur, sa structure ciselée très élégante et sa minéralité sapide. Un vin de caractère très noble, à découvrir, et qui dévoile subtilement des arômes de moka et de cacao.

AOP IROULEGUY 2020

Un archétype de cette appellation basque dont les vins présentent toujours des repères connus, apportés par les Cabernets, et une structure originale, qui bouscule un peu les papilles, due à la personnalité « rocailleuse » du Tannat. Un vin vigoureux à marier avec une pièce de viande.

AOP PÉCHARMANT 2014

Un vin déjà mature, certainement à son apogée, et qui offre toute la suavité de son âge, la rondeur du Merlot assagi, les aspérités encore vives des Cabernets et une expression de fruits noirs un peu poivrés du Malbec. Beaucoup de charme dans ce Pécharmant !

AOP BUZET 2011

Longtemps anonymisés en vin de Bordeaux, les Buzet ont peu à envier à leur grand voisin. Ce 2011 vous transporte sur les rives de la Baïse et sa maturité dévoile une structure bien arrondie, des tannins veloutés, une acidité qui aiguillonne encore les papilles le tout dans une ambiance d'arômes tertiaires de sous-bois, de champignon et de vieux cuir.

### ***Caractérisation des vins blancs dégustés***

IGP CÔTES DU TARN 2016

Le cépage Ondenc est identitaire du vignoble de Gaillac. Faiblement acide, présentant une viscosité assez prononcée, c'est un vin consistant, original qui mérite un beau poisson grillé ou à la crème. Ce 2016 présente toutefois une note déjà légèrement oxydée qui accentue les caractéristiques habituelles et y ajoute une très légère amertume qui « redresse » un peu le vin en dépit de son âge. Une expérience assez rare !

AOP JURANÇON SEC 2021

Le domaine de Souch est l'une des références du vignoble de Jurançon. Ici vinifié en sec, le vin surprend par sa vivacité et ses arômes d'agrumes très citronnés. Puis, en 2<sup>e</sup> approche, le Petit Manseng et le Gros Manseng s'expriment dans des arômes plus fruités et tempèrent l'acidité initiale. Derrière l'Ondenc, le contraste de vivacité se révèle trop marqué... intervertir les deux premiers vins blancs aurait peut-être permis d'atténuer cette sensation.

AOP JURANÇON MOELLEUX 2009

Même s'il s'agit d'un vin simple, ce Jurançon moelleux fait tout son effet et permet d'apprécier un bel équilibre et une buvabilité certaine en dépit d'un taux de sucre élevé. L'acidité des Manseng révèle de beaux arômes d'abricot mur et quelques notes florales. C'est sucré, certes, mais léger comme un fruit frais.