

CLUB OENOLOGIE

5^{ème} édition

Vendredi 16 mars 2012

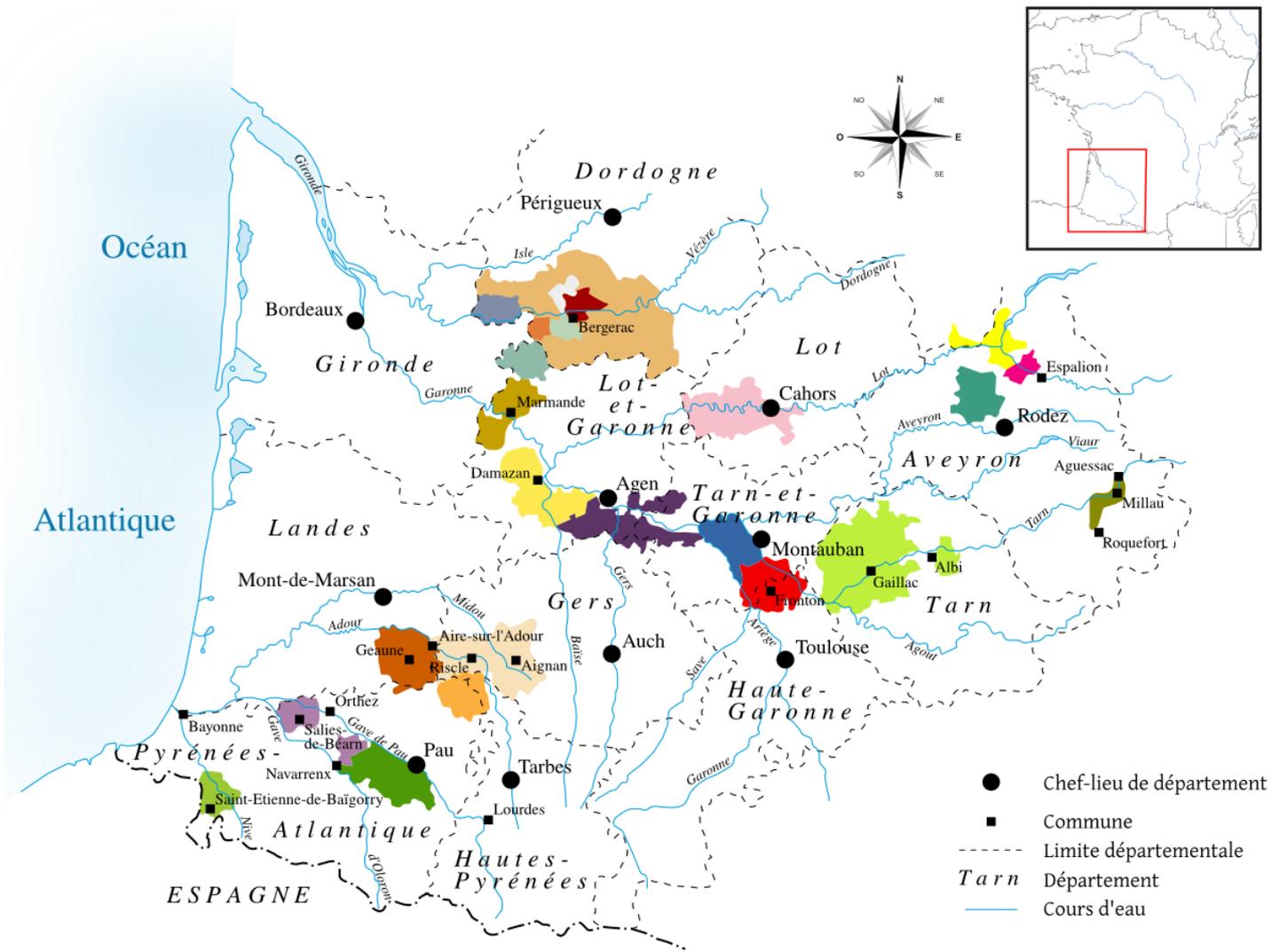


NOUVEAUTE 2010
Atelier Adulte

Le Sud-Ouest

Quelques caractéristiques :

- * 22 AOC Régionales et Locales, 8 VDQS et 22 Vins de Pays ;
- * Couvre deux régions françaises, l'Aquitaine et Midi-Pyrénées, 11 départements ;
- * Climat océanique lié à sa façade Atlantique. La taille de cette région explique cependant des nuances importantes. Plus on se déplace vers le sud-est, plus l'influence océanique s'estompe, remplacée par une tendance méditerranéenne très présente à Gaillac et en côtes de Millau. Le relief influe également fortement sur le climat, en particulier sur le piémont pyrénéen (Madiran, Jurançon, etc.) et du Massif central (vignobles de l'Aveyron et de Cahors) ;
- * 80 000 hectares en production dont 50 000 hectares en AOC et VDQS, soit 1 400 000 hectolitres ;
- * 5 grandes régions viticoles :
 - Les Vignobles de la Vallée de la Dordogne,
 - Les Vignobles de la vallée de la Garonne,
 - Les Vignobles du Haut Pays Toulousain,
 - Les Vignobles du Massif Central et de l'Aveyronnais,
 - Les Vignobles des Pyrénées ;
- * Principaux cépages :
 - **Rouges** : Cabernet Franc, Cabernet-sauvignon, Merlot, Auxerrois, Tannat... ;
 - **Blancs** : Sauvignon, Semillon, Muscadelle, Petit et Gros Manseng, Courbu... ;



Dordogne / Bergerac

- Bergerac
- Rosette
- Pécharmant
- Monbazillac
- Saussignac
- Montravel
- Côtes de Duras

Garonne

- Côtes du Marmandais
- Côtes de Buzet
- Cahors
- Côtes de Brulhois
- Vins de Lavilledieu
- Côtes du frontonnais
- Gaillac

Gascogne

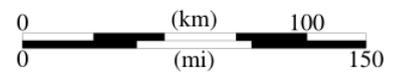
- Côtes de Saint-Mont
- Tursan
- Madiran, Pacherenc-du-Vic-Bilh

Béarn / Pays Basque

- Béarn
- Jurançon
- Irouléguay

Autres régions

- Vins d'Entraygues et du Fel
- Vins d'Estaing
- Marcillac
- Côtes de Millau



Les 4 vins dégustés

* Vin n° 1 : AOC Pacherenc du Vic Bilh Vendémiaire 2007
Château Bouscassé

Cépage 100 % Petit Manseng
Âge des vignes : de 10 à 20 ans

AOC depuis 1948.

Pacherenc signifie "piquets en rang" en béarnais et Vic-Bilh équivaut à "vieux pays" en langue d'OC.

Superficie en production de 240 ha.

Le Pacherenc du Vic Bilh est produit à partir de vendanges tardives qui permettent d'obtenir le "passerillage" (résultat de la déshydratation du raisin qui flétrit sur pied en concentrant les sucres dans la baie. Ce phénomène est du à l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches) des raisins, donnant au vin ses arômes de fruits confits.

Il existe 3 cuvées différentes de Pacherenc doux, en fonction de la date de récolte (octobre, novembre et décembre).

Ces 3 vins portent les noms issus du calendrier révolutionnaire français : Vendémiaire, Brumaire, et Frimaire.

Commentaires :

"Les journées ensoleillées et les nuits très fraîches d'Octobre favorisent le "passerillage" des baies qui donnent naissance à la cuvée Vendémiaire. Un moelleux subtil qui donne à chaque millésime ses notes complexes d'agrumes confits et de pain d'épices, et une bouche riche et ronde ainsi qu'une belle vivacité qui donne tout son équilibre à ce vin aux arômes puissants de fruits exotiques confits."

"La cuvée Vendémiaire est un vin liquoreux subtil aux notes complexes d'agrumes confits et de pain d'épices. En bouche, le vin est riche et rond avec une belle vivacité qui procure tout son équilibre à ce vin aux arômes puissants de fruits confits."

"Richesse et complexité aromatique, équilibre, fraîcheur, les papilles succombent sous le charme d'une bouche ronde où le moelleux s'affirme avec la plus grande finesse. Un nez de fruits confits, exotiques vient transcender des parfums de miel et de truffes, puis des notes mentholées..."

RVF 16/20

* Vin n° 2 : Vin de pays des Côtes de Gascogne Les Premières Grives 2010
Domaine du Tariquet

Cépage 100 % Gros Manseng

La récolte du raisin, le Gros Manseng, est effectuée un mois après la date de maturité. Le vin gagne ainsi en concentration aromatique, et permet d'obtenir un savant équilibre entre le moelleux acquis et la vivacité propre au cépage.

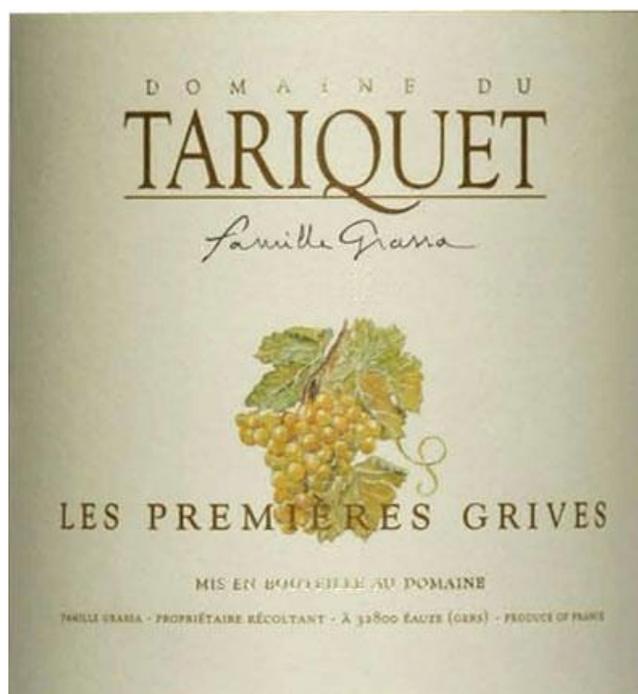
Commentaires :

"Les Premières Grives représente le quart de la production du domaine du Tariquet. Un moelleux de Gros Manseng vendangé tardivement, au premiers frimas de l'automne. Des grappes à la maturité avancée encore garnies de grains gorgés de sucre qui engendrent un vin fin, élégant et typé, au caractère exotique et gourmand, à la bouche pleine et fraîche."

"Tariquet nous offre ici un millésime riche et parfaitement équilibré. Le succès de cette cuvée "Premières Grives" réside au cœur de la bouche : gourmande, fruitée (fruits exotiques, agrumes et raisins frais), vive et moelleuse. C'est un vin qui se glisse entre deux sensations : celle d'une onctuosité enjôleuse, disputée par une profonde vivacité. Ce duo moelleux/fraîcheur, qui fonctionne à merveille, lui donne cette originalité si recherchée."

"Robe or pâle, étincelante, aux reflets verts argentés. Jolie souplesse au verre avec quelques larmes. Le nez est net et expressif, dominé par des nuances de citrons et agrumes. Il développe ensuite des notes de raisins et de fruits exotiques."

Vin noté 1* (vin réussi) au Guide Hachette 2012



* Vin n° 3 : AOC Madiran 2009
Château Montus

Cépages : 80 % Tannat, 20 % Cabernet sauvignon
Âge des vignes : 20 ans

AOC depuis 1948.

Vin très ancien d'époque gallo-romaine, vin des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle.
Superficie en production de 1 140 ha répartis sur 36 communes.

Commentaires :

"Montus 2009 se montre encore très jeune, charnu et plein, bâti autour d'un jus vigoureux et dense. Plus riche et de grandes dimensions..."

Chaleureux, complexe, très long en bouche, chair terriblement tentatrice, du beau et grand vin."

"Pureté du fruit : cassis, coulis de mûres. Vanillé et sucrosité témoignent d'un élevage luxueux et soigné. La bouche est fraîche et les tanins déjà fondus."

Bettane & Desseauve 17,5/20

RVF 16,5/20



* Vin n° 4 : AOC Cahors...
Château Eugénie

AOC depuis 1971

Vignoble d'origine gallo-romaine qui compte 4 215 ha.
L'un des plus anciens vignobles de France.

Cépages rouges : l'Auxerrois (78 %) appelé aussi Cot ou Malbec, le Merlot (20 %) et le Tannat (2 %).

Les Cahors sont des vins puissants et robustes qui dégagent de délicieux arômes de cuir et de sous-bois. Dominent également la puissance et la structure.

Les vins :

- "Tradition" 80 % Malbec, 20 % Merlot

Vin fruité, aux arômes de fruits rouges et noirs, cassis, cerise, fruits des bois, avec des touches légèrement épicées. Bouche fraîche, chaleureuse et bien équilibrée.

- "Cuvée Pierre le Grand" 80 à 85 % Malbec, 15 à 20 % Merlot

Belle robe rouge rubis, vin fin et élégant aux senteurs de baies noires, mûres en passant par des odeurs de sous-bois. Vin agréable, très bien équilibré entre finesse et tannins. Belle personnalité.

- "Cuvée Réserve de l'Aïeul" 85 à 90 % Malbec 10 à 15 % Tannat

Robe rouge grenat foncé de belle densité, nez expressif intense aux arômes de fruits rouges bien mûrés finement épicés sur fond de sous-bois, cèpes. Belle harmonie en bouche, charpente tannique bien structurée, d'une longueur remarquable.

- "Haute Collection" 100 % Malbec

Robe rouge grenat foncé. Nez riche, intense et expressif, très fruits rouges bien mûrs, vanillé et finement boisé. Très belle harmonie. La bouche est impressionnée par l'élégance et la complexité des épices et des fruits. Goût agréablement vanillé et boisé fondu.

