

CLUB OENOLOGIE

7^{ème} édition

Samedi 13 avril 2013

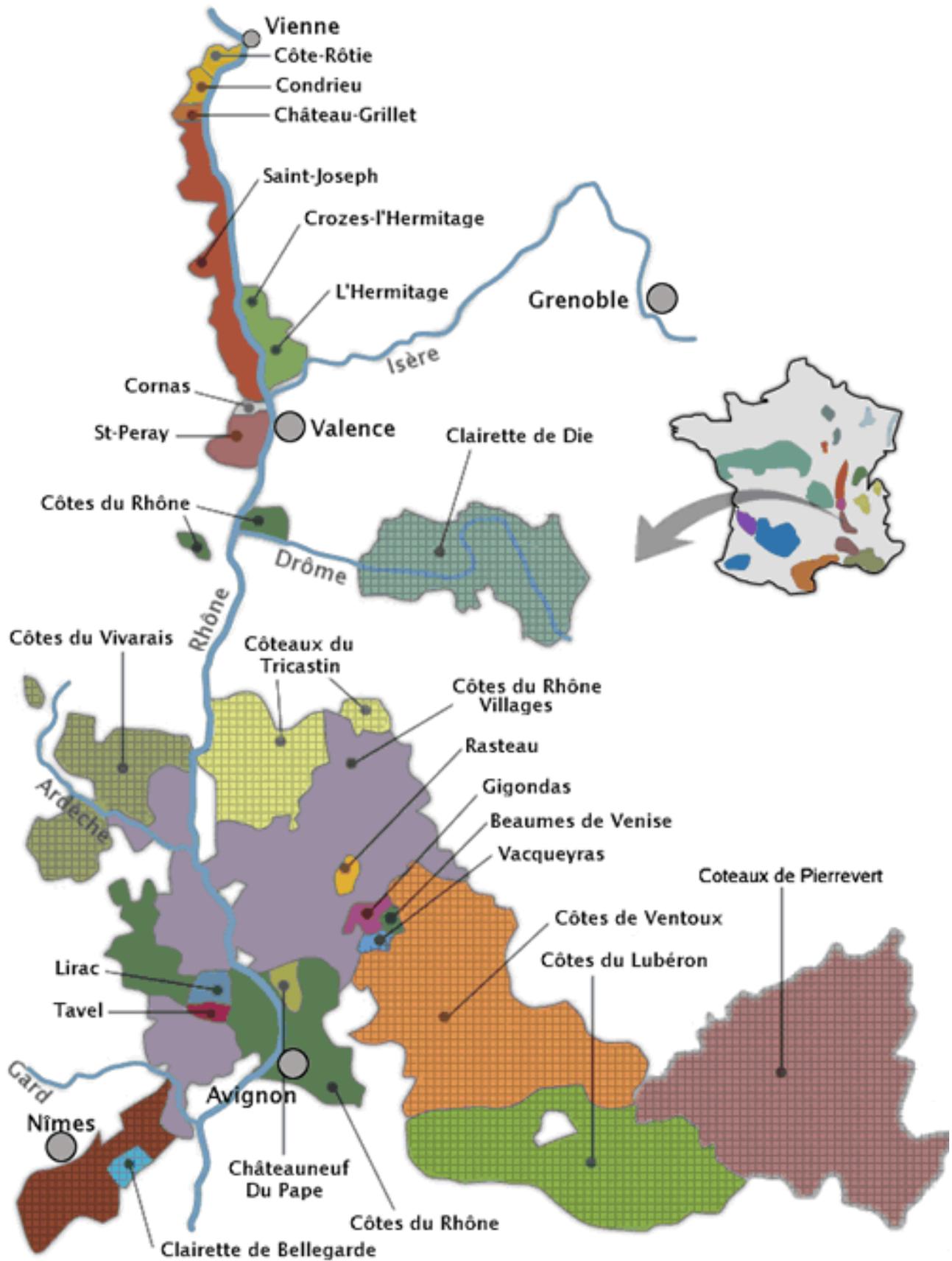


NOUVEAUTE 2010
Atelier Adulte

Les Côtes du Rhône (AOC depuis 1937)

Quelques caractéristiques :

- * Vignoble de 76 000 hectares en production, 3,6 millions d'hectolitres, 425 millions de bouteilles.
- * Vignoble de 200 kms de Vienne à Avignon ; l'appellation s'étend de par et d'autre du Rhône sur 6 départements : la Loire, l'Ardèche, la Drôme, le Vaucluse et le Gard. Ces trois derniers couvrent la plus grande partie du vignoble.
- * 163 communes concernées par l'appellation.
- * Le climat est de type méditerranéen.
- * Sols très variés : à galets aux terres argileuses, caillouteux argilo-calcaires, sablonneux, d'alluvions.
- * Le vignoble est partagé en deux : les crus septentrionaux au Nord, de Vienne à Valence, et les méridionaux au Sud, de Valence à Montélimar.
- * La surface moyenne des vignobles se situe entre 15 et 30 hectares par viticulteur, pour 55-60 ha dans le Bordelais, 2-3 ha en Bourgogne.
- * 1610 caves particulières qui représentent 35 % de la production, 70 caves coopératives qui représentent 65 % de la production.
- * Les vins rouges représentent 96 % de la production, 2 % pour les rosés et 2 % pour les blancs.
- * Les cépages rouges : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Muscardin, Carignan, Cinsault, Counoise, Camarèse ou Vaccarèse, Picpoul noir, Terret noir, Picardan, Calitor.
- * Les cépages blancs : Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier, Picpoul, Ugni blanc, Muscat à petits grains.



Les 4 vins dégustés

* Vin n° 1 : Condrieu (AOC depuis 1940)
Invitare 2011 - Michel Chapoutier

Remarquable blanc sec et plus rarement moelleux. Vin délicieux aux parfums d'amande, de violette, de réglisse, d'abricot confit.

Cépage : 100 % Viognier

Commentaires :

"Une robe jaune paille avec quelques reflets verts. Son nez, très fruité, avec des effluves de fruits blancs tels que la poire et l'abricot, accompagné de notes fumées souligne une expression minérale structurée. La bouche fraîche, équilibrée, est soutenue par une belle acidité donne un côté aérien et élégant."

- Bettane & Desseauve : 15,5/20
- Robert Parker : 92/100



* Vin n° 2 : Chateauneuf-du-Pape blanc (AOC depuis 1936)
La Fontaine 2010 - Domaine Grand Veneur

Plus connue pour ces vins rouges, cette appellation produit des vins blancs secs, gras et généreux, aux arômes de narcisse, de fleur de vigne, de chèvrefeuille.

Cépage : 100 % Roussanne

Le Domaine Grand Veneur est une structure de négoce créée en 1826 par Mathieu Jaume.

Commentaires :

"Robe jaune or, de riches nuances d'agrumes, de miel, de figue, de coing et de brioche. En bouche, ces mêmes arômes apparaissent sur un boisé-vanillé gras, signe de la richesse, de la générosité et de la finesse de ce vin à l'extraordinaire longueur."

- Wine Spectator : 91/100

- Robert Parker : 93/100



* Vin n° 3 : Hermitage rouge (AOC depuis 1937)
2006 - E. Guigal

Vignoble remarquablement exposé.

Les vins rouges sont très puissants, colorés à souhait, d'une grande générosité aromatique, musclés et gras.

Cépage : 100 % Syrah

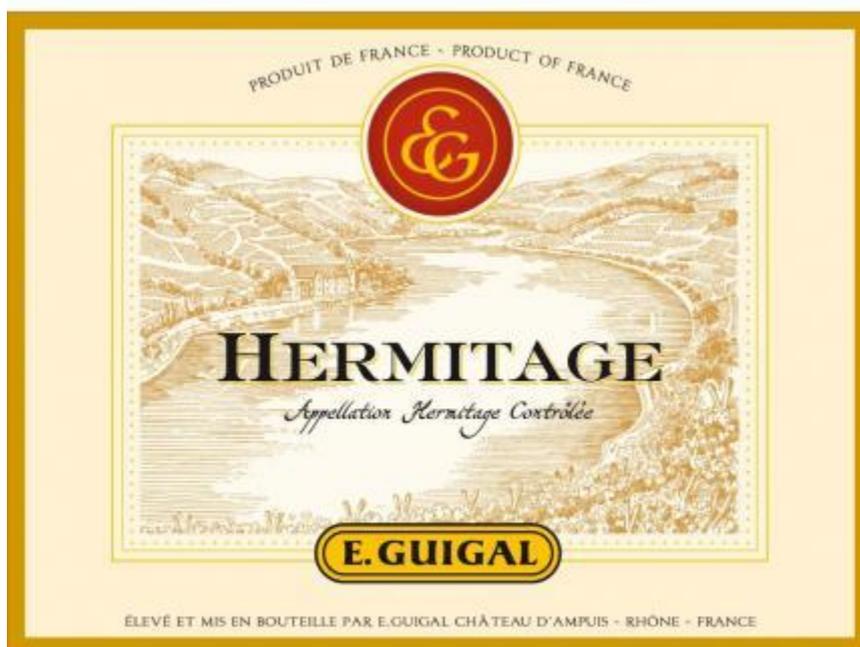
Commentaires :

"Le nez est intense sur le bois noble et des fruits noirs puissants. En bouche il s'exprime sur le velouté et la puissance, le bois est très présent (un petit peu trop). La longueur est assez persistante, un vin aux tannins bien présents pas totalement fondus."

- Robe : Robe très profonde, rouge rubis à reflets violacés.
- Nez : Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.
- Bouche : Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. La finale est réglissée et épicée.

Ensemble : Ce vin est l'exemple d'un vin racé mais qui sait rester séducteur. C'est un vin de garde par excellence.

- Wine Spectator : 92/100
- Robert Parker : 94/100
- Bettane & Desseauve : 15/20



* Vin n° 4 : Côte Rôtie (AOC depuis 1940)
Les Bécasses 2010 - Michel Chapoutier

Vin ample et viril produit sur deux communes uniquement : Ampuis et Tupin-Semons, où le terroir est de deux natures : des terres brunes (traces de fer) et des terres blondes. Vignoble ne dépassant pas 400 mètres de largeur.
Vin remarquable, puissant et généreux.

Cépage : 100 % Syrah

Commentaires :

" La Côte-Rôtie Les Bécasses 2010 amplifie le palais de bruyère, de arômes réglissés, de myrtilles écrasées, de tabac brun, avec une longue finale et des notes de graphite et de cendre. Il devrait rivaliser avec les 2005 pour la meilleure version de ce vin à ce jour."

- Robe : Rouge violacé profond.
- Nez : Framboise, touche de violette, dominante épicée, notion d'olive noire et de tapenade, romarin.
- Bouche : Ample, profonde, finale boisée, épicée et vanillée.

- Robert Parker : 90/100
- Wine Spectator : 95/100
- Bettane et Desseauve : 16/20
- Revue Des Vins De France : 16/20

