Les vins d’été

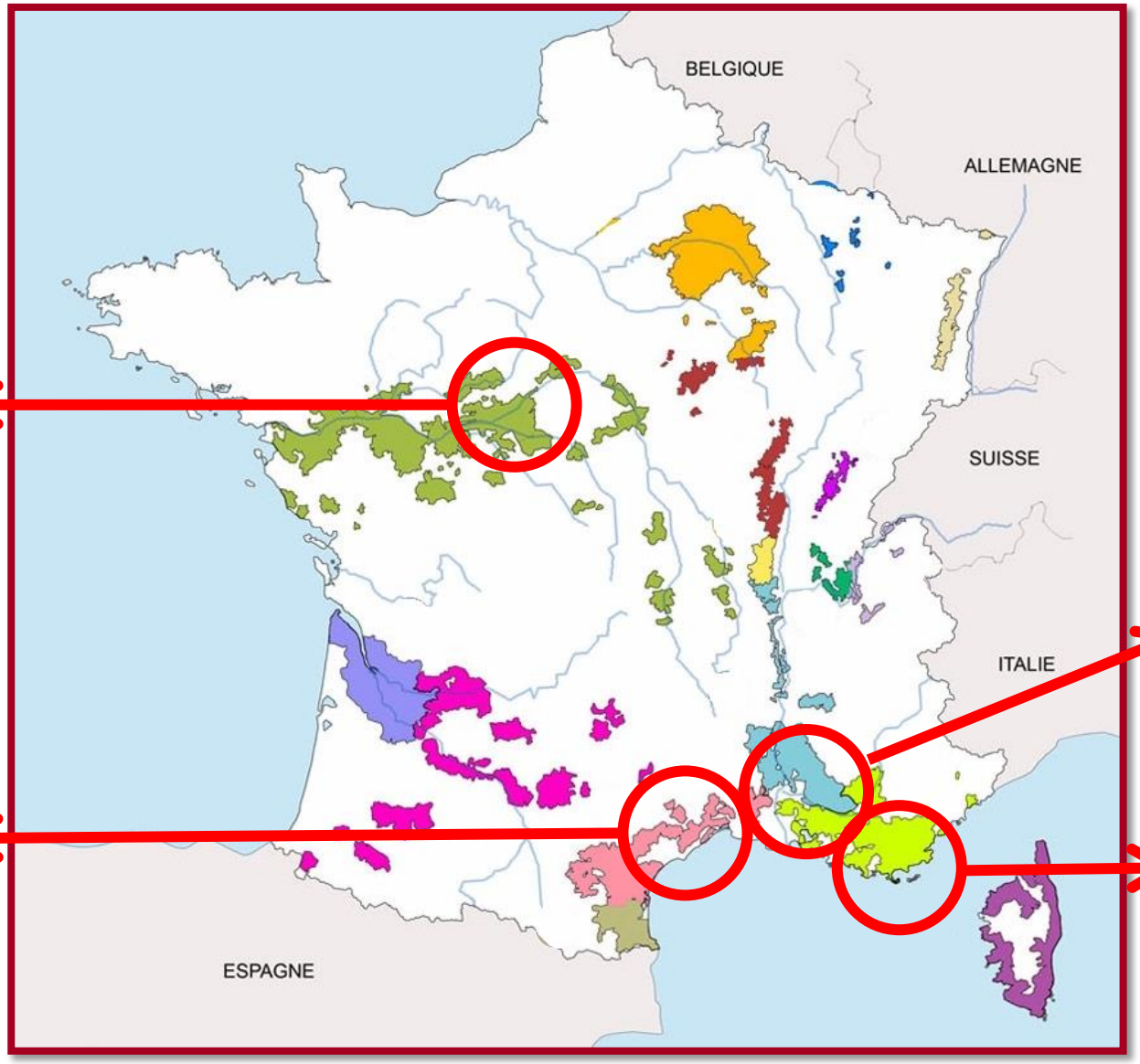
Dégustation du 29 mai 2015

Ce soir, les élèves du lycée des Ardilliers nous ont gentiment offert de délicieux amuse-bouches !

L’invité de Guy : Pierre !

L’invité de Patrice G. : René !

Notre Maître de Chais nous a choisi, pour cet été, des vins de quatre régions différentes !



Touraine

Hérault

Rhône Sud

Provence

No	REGION	AOC/ Crus / Vins	Dom / Producteurs	Mil
1	Languedoc	Guilhem Rosé	Moulin de Gassac	14
2	Luberon	Eléphant rose	Famille Perrin	14
3	Provence	Rosé de Provence	Cellier Marius Caïus	14
4	Touraine	Noble Joué	Rousseau frères	14
5	Touraine	Brut Sensation	Rousseau frères	NM
6	Languedoc	Guilhem Rouge	Moulin de Gassac	14

Le P'tit Rousseau (2014) Rousseau Frères

7	Ventoux	La Vieille Ferme	Famille Perrin	14
8	Languedoc	Elise	Moulin de Gassac	13
9	Luberon	Ours Blanc	Famille Perrin	14
10	Languedoc	Guilhem Blanc	Moulin de Gassac	14
11	Languedoc	Eraus	Moulin de Gassac	14
12	Languedoc	Faune	Moulin de Gassac	14

« Moulin de Gassac »

Aimé Guibert - négociant

Guilhem (rosé)

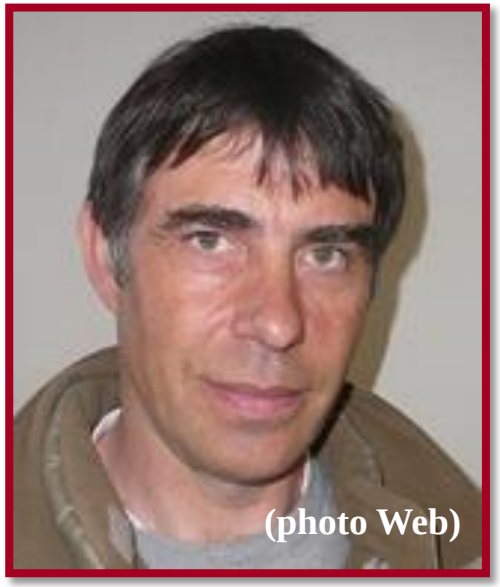
Appellation	-	IGP Pays d'Hérault
Sols	-	plateau argilo-calcaire bordant l'étang de Thau
Cépages	-	50% Grenache - 50% Carignan
Méthode	-	éraflage 100% - pressurage direct - fermentation à basse température - élevage entre 5 à 6 mois en cuve inox - récolte manuelle ou mécanique
Année	-	2014
Garde	-	à boire dans les 12 mois
Service	-	entre 10° et 12°C
Accords	-	de l'apéritif au dessert
Production	-	160 000 bouteilles par an

« Famille Perrin »

Jean-Pierre Perrin
Jacques Perrin - François Perrin

Eléphant Rose

Appellation	-	AOC Lubéron
Cépages	-	Grenache 50% - Syrah 20% - Carignan 15% - Cinsault 15%
Méthode	-	pressurage direct, ce qui permet d'obtenir une couleur claire
	-	fermentation à faible température pour conserver l'élégance du vin
Année	-	2014
Garde	-	à ouvrir dès maintenant - à boire dans les 2 ans
Service	-	à servir entre 8 et 10°
Accords	-	toute occasion ensoleillée sur vos apéritifs et grillades



« Cellier Marius Caïus »

Thierry Martin
Président de la Coopérative

Côtes de Provence

Appellation - AOC Côtes de Provence

Cépages - Syrah + Grenache + Cinsault

Année - 2014

Dégustation - nez d’agrumes, de groseille, avec une pointe florale de rose

Garde - à boire dès à présent

Service - frais mais pas glacé

Accords - apéritif - charcuteries - salades - caviar d’aubergine - farcis - volaille rôtie aux herbes de Provence...

(photo Web)

« Rousseau Frères »

Bernard et Michel Rousseau

(photo Web)

Noble Joué

Appellation - AOC Touraine Noble Joué

Sols - argilo-siliceux avec beaucoup de pierres à silex en surface

Cépages - assemblage des 3 pinots dits « Noble » :
Pinot Meunier (50 %) - Pinot Gris (35 %) - Pinot Noir (15 %)

Méthode - les 3 cépages sont vinifiés séparément

Année - 2014

Garde - à consommer dans les 2 à 3 ans pour conserver toute sa fraicheur

Service - servir frais

Accords - apéritif - entrées - poissons en sauce - viandes blanches - plats exotiques - couscous - toutes les grillades

Le 2014 est très typé *« Loire »* avec plein de fraîcheur, de parfums et de puissance

« Rousseau Frères »

Bernard et Michel Rousseau

Brut Sensation

Appellation - AOC Touraine

Sols - argilo-siliceux avec beaucoup de pierres à silex en surface

Cépages - assemblage des 3 Pinots (pour le rosé)

Méthode
- vin élaboré à partir du millésime 2012, riche en sucre
- dégorgement (expulsion du dépôt dû à la fermentation) ***sans ajout de liqueur*** pour laisser le caractère naturel au vin

Garde - à boire dans les 2 à 3 ans

Service - à servir frais mais pas glacé

Accords - à déguster en apéritif et en dessert

« Moulin de Gassac »

Aimé Guibert - négociant

Guilhem (rouge)

Appellation	-	IGP Pays d'Hérault
Sols	-	coteaux calcaires du Jurassique, aride et sec
Cépages	-	40% Syrah - 30% Grenache - 30% Carignan
Méthode	-	éraflage 100% - vignification traditionnelle - macération 10-12 jours entre 25 et 30°C - élevage entre 5 à 6 mois en cuve inox
Année	-	2014
Garde	-	à boire dans l'année ou, au maximum, dans les 3 ans
Service	-	entre 18° et 19°C
Accords	-	entrées - viandes - fromages
Production	-	350 000 bouteilles par an

Bizarre :
contrairement à toute attente,
Philippe sert
l'*« Eléphant Rose »*
avec le plus grand sérieux !

Grand remue-méninges dans la salle !

Luberon ou Lubéron

Dans le montage j'ai écrit : Lubéron
Sur la bouteille on lit : Luberon

Sommée de faire des recherches, je vous livre le résultat d'icelles :

Les dictionnaires français des noms propres (Larousse, Robert...)
admettent la double forme : Luberon et Lubéron.

Les Luberonnais d'origine contrôlée disent :
Luberoun en *Provençal* (avec un « e » qui se prononce « é »)
Lubeuron en *Français* (avec un « e » comme dans « venir »)

Réflexion d'un Luberonnais :
« Il vaut mieux que les estrangiers disent Lubéron,
sinon, avec l'accent pounchu,
ça deviendrait ***Lubron****,*
ce qui serait horrible ! »

« Famille Perrin »
Jean-Pierre Perrin - Jacques Perrin - François Perrin
Château de Beaucastel
84350 - Courthezon
Tel. : 04 90 70 41 00

Un auditoire attentif et… silencieux !

Après Carole Bouquet, Jean Carmet, Gérard Depardieu, Johnny Halliday, Christophe Lambert, Pierre Richard, J-L Trintignant…
Angelina Jolie et Brad Pitt rejoignent le cercle
des « people » qui possèdent un vignoble !

http://www.vindestars.com

LONDON

vigneron
indépendant

Philippe examine le 1er nez du *« Noble Joué »* !

Bernard, lui, en est à l’examen gustatif !

La sensibilité des différentes zones de la langue apporte des sensations importantes : le sucré, le salé, l'acidité et l'amertume.
Il est donc important de bien faire *tourner le vin en bouche*.

Puis, le vin toujours en bouche, *inspirez un filet d'air* pour réactiver les arômes. Votre palais communiquant directement avec vos glandes olfactives situées dans le nez, les sensations seront encore plus intenses.

Un nouveau modèle de chaussette ?

Le premier rouge de la soirée !

Cinq vins rosés et un vin rouge :
fin de la première partie de la dégustation !
« Sus au mangement ! »

Notre Maître de Chais nous offre ce petit vin pour le mangement !

(photo Web)

« Rousseau Frères »

Bernard et Michel Rousseau

(photo Web)

Le P’tit Rousseau

Appellation - AOC Touraine

Cépages - Gamay + Cabernet + Côt

Méthode - vinification à basses températures pour un meilleur développement des parfums sans extraction de beaucoup de tanin de la peau du raisin

Année - 2014

Garde - à boire dans sa jeunesse

Accords - tables estivales

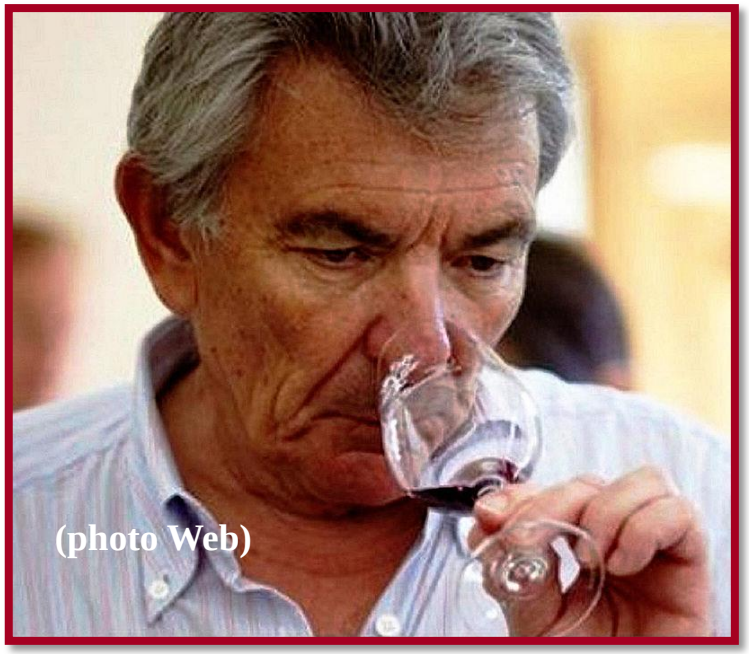
Ça change et
c’est bien bon !

Tu quoque mi delicia !

(Yves dixit)

Qui pourrait résister à un crumble aux pommes ?

Après avoir, quand même,
fait honneur aux rillettes de notre Maître de Bouche,
nous retournons à nos verres et à nos crachoirs !


(photo Web)

« La Vieille Ferme »

Famille Perrin - négociant

(photo Web)

La Vieille Ferme (rouge)

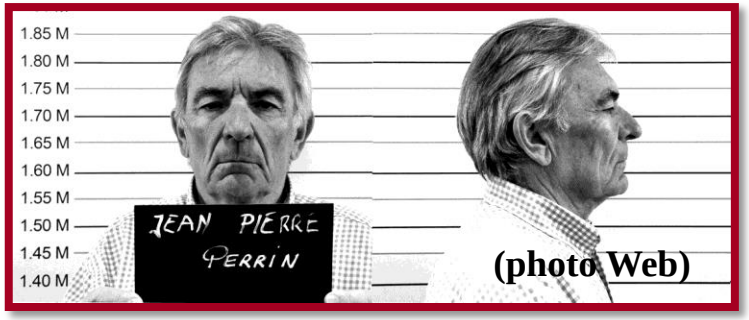
Appellation	-	AOC Ventoux
Sols	-	vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux
Cépages	-	Carignan - Cinsault - Grenache - Syrah
Méthode	-	vendanges presque toujours foulées mais non égrappées et vinifiées en cuve ciment de 150 à 300 hectolitres
Année	-	2014
Service	-	17°C
Accords	-	pour cuisine spontanée et pour le plaisir

« Moulin de Gassac »

Aimé Guibert - négociant

Elise (rouge)

Appellation	-	IGP Pays d'Hérault
Sols	-	coteaux calcaires du Jurassique situés entre 150 et 300 m d'altitude pour la Syrah - coteaux de grès calcaires et marnes du Rognacien pour le Merlot
Cépages	-	70% Syrah - 30% Merlot
Méthode	-	l'absence de filtration peut entrainer un léger dépôt
Année	-	2013
Garde	-	à boire dans les 3-4 ans
Service	-	entre 18 et 19° - déboucher 1 heure à l'avance - carafer le vin est toujours un plus pour exprimer les complexités
Accords	-	taboulé - potage au potiron - blanquette de veau - pot-au-feu de bœuf - steak tartare - tajine de souris d'agneau aux mirabelles
Production	-	30 000 bouteilles



« Famille Perrin »

Jean-Pierre Perrin
Jacques Perrin - François Perrin

Ours Blanc

Appellation - AOC Lubéron

Sols
- dans le parc régional du Lubéron
- altitude moyenne du vignoble 300 m
- alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire
- quelques zones dites en collets du Lubéron, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin

Cépages - Bourboulenc - Grenache blanc - Roussanne - Ugni Blanc - Vermentino

Année - 2014

Garde - 2 ans

Service - 8°C

Accords - apéritif - produits de la mer - cuisine simple

« Moulin de Gassac »

Aimé Guibert - négociant

Guilhem (blanc)

Appellation - IGP Pays d'Hérault

Sols - plateau argilo calcaire bordant l'Étang de Thau

Cépages - 40% Grenache Blanc - 30% Sauvignon Blanc - 30% Terret Blanc

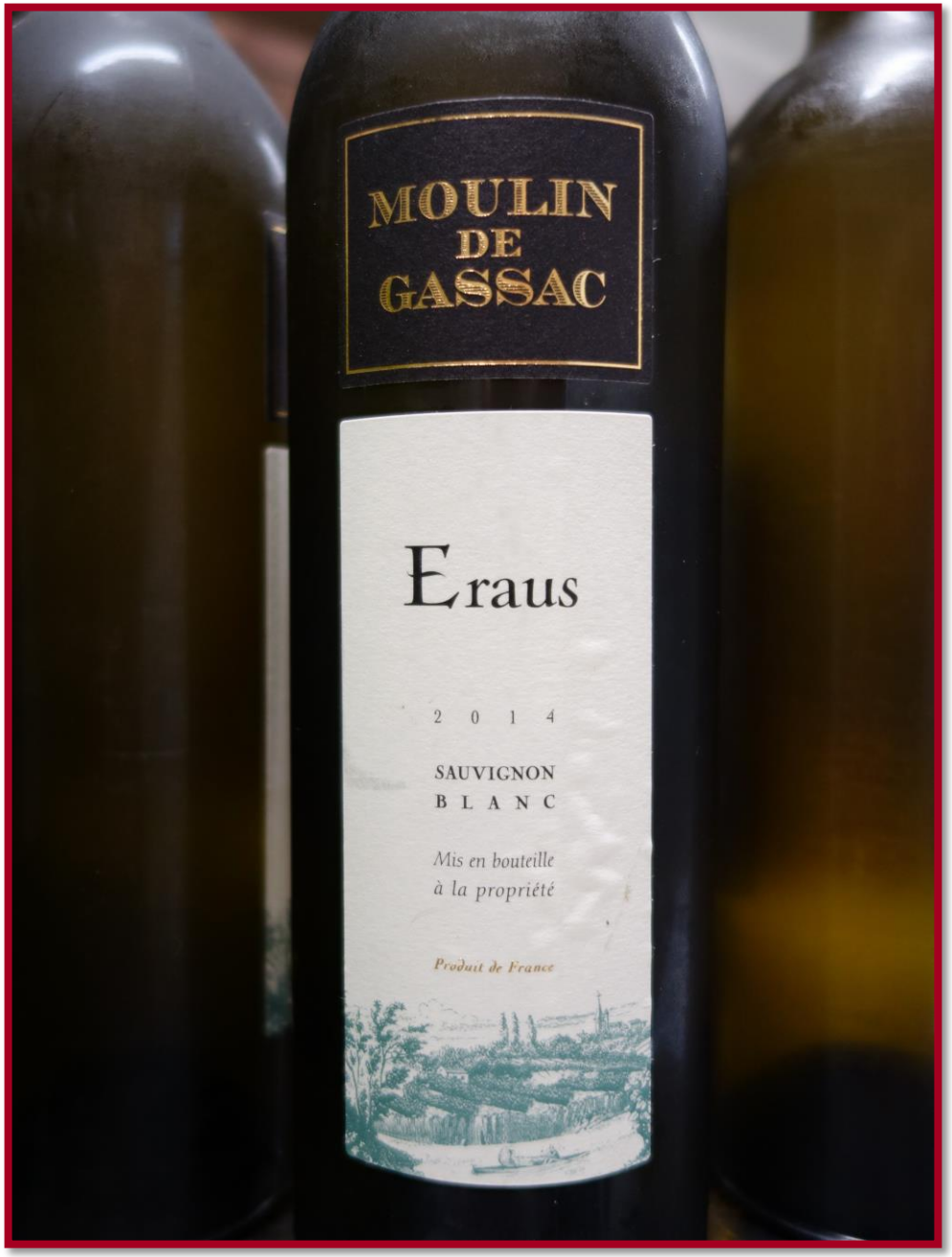
Année - 2014

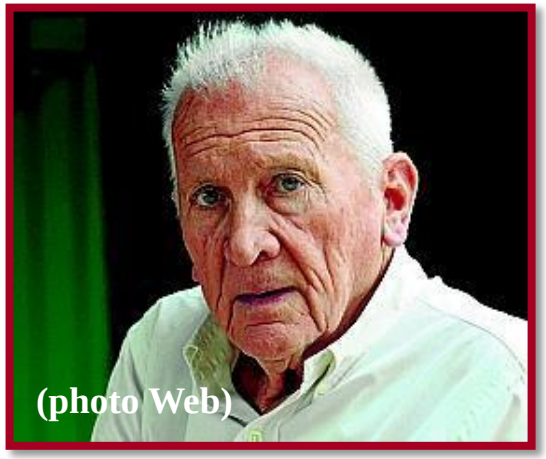
Garde - à boire dans les 2 ans maximum

Service - entre 10° et 12°C

Accords - tartelette au crabe - cake aux poivrons et aux lardons - oeufs en cocotte au saumon - filet de rouget à la vapeur - thon gratiné à la mozzarella - filet de saumon sur lit de poireaux - escalopes de veau à la crème - fricassée de lapin au thym - soufflé au fromage - tartiflette au vacherin

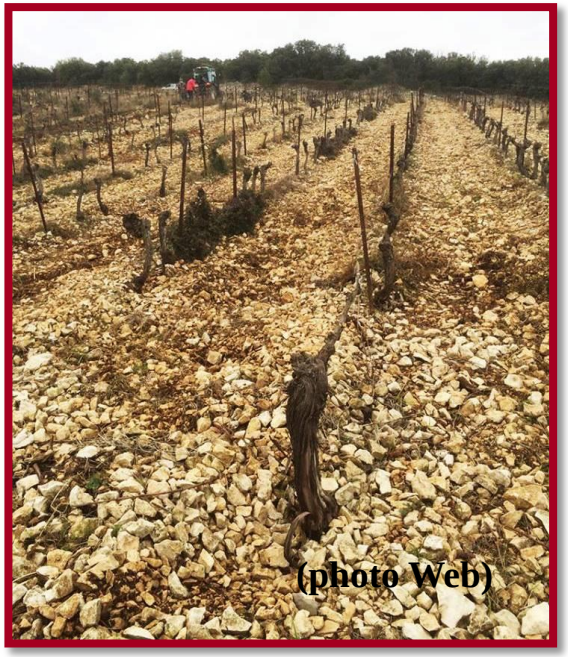
Production - 100 000 bouteilles





« Moulin de Gassac »

Aimé Guibert - négociant

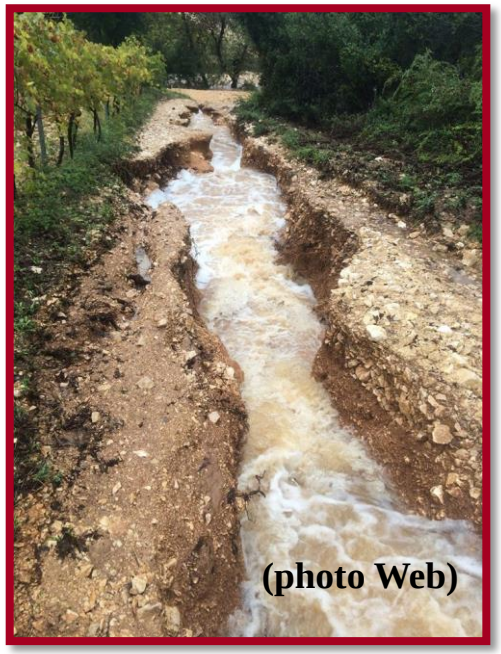


Eraus (blanc)

Appellation	-	IGP Pays d'Hérault
Sols	-	plateau argilo calcaire chargé en cailloutis quartzeux avec profil en pente
Cépage	-	100% Sauvignon.
Année	-	2014
Garde	-	de 1 à 3 ans
Service	-	entre 11° et 12°C - carafer
Accords	-	courgettes râpées aux crevettes et au basilic - tarte aux asperges et au saumon - fois gras de canard cru à la fleur de sel et aux cinq baies - maquereaux marinés au vin blanc - roulade de truite fumée au mascarpone - beignets de calmar - carré de porc laqué au miel et à la coriandre - chèvre chaud
Production	-	10 000 bouteilles

« Moulin de Gassac »

Aimé Guibert - négociant



Faune (blanc)

Appellation	-	IGP Pays d'Hérault
Sols	-	plateau argilo calcaire - chargé en cailloutis quartzeux avec profil en pente
Cépages	-	50% Viognier - 50% Chardonnay
Année	-	2014
Garde	-	vin de moyenne garde de 1 à 3 ans
Service	-	entre 11° et 12°C
Accords	-	crabe - mousse de saumon fumé à l'aneth - homard grillé - sandre au beurre blanc - spaghetti al pesto - saint-Jacques aux lentilles - ris de veau aux morilles - tarte aux noix
Production	-	50 000 bouteilles par an

L’ « *Eraus* », du Moulin de Gassac , semble laisser Eric perplexe…

… alors que Benoît, lui, semble le trouver à son goût !

Y aurait-il de la contestation dans l’air ?

Les dons, certains,
de Benoît pour le curling,
en arrangent d'aucuns !

Non, je ne pratique pas le curling mais… je suis marié !

Stéphane doit être marié,
lui aussi !

FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr