



# Les vins d'été

Dégustation du 19 mai 2017



**Le Grand Echanson ouvre cette dernière séance de la saison puis il demande à ce que l'on procède à la présentation des « *petits nouveaux* » !**



**Michel nous présente Kévin !**



**L'invité de Guy est Pierre !**



**Claudine et Yves ont six invités :**



Nicole et Chantal...





... Jean-Paul et Jacky...





**... et Lili et Jean-Claude !**





**Patrice D., lui, n'en a que deux : Joël et Chantal !**

**Les présentations étant faites,  
la dégustation peut commencer !**

# Les vins sélectionnés par le Maître de Chais pour notre été

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	IGP Hérault	Guilhem Blanc	Moulin de Gassac	2016	5,50 €
2	Lubéron	Les Animals "Ours Blanc"	Famille Perrin	2016	4,00 €
3	Lubéron	La Vieille Ferme Blanc	Famille Perrin	2016	5,42 €
4	IGP Côtes de Gascogne	Gros Manseng	Dom. des cassagnoles	2016	4,80 €
5	IGP Côtes de Gascogne	Colombard Sauvignon	Dom. des cassagnoles	2016	4,50 €
6	IGP Hérault	Guilhem Rosé	Moulin de Gassac	2016	5,50 €
7	IGP Côtes de Gascogne	Eclat de Rosé	Dom. des cassagnoles	2015	4,80 €
8	Lubéron	Les Animals "Eléphant Rose"	Famille Perrin	2016	4,00 €
9	Côtes de Provence	Miraval Rosé	Famille Perrin	2016	10,34 €
10	IGP Hérault	Guilhem Rouge	Moulin de Gassac	2016	5,50 €
11	Ventoux	Les Animals "Fourmi Rouge"	Famille Perrin	2016	4,00 €
12	Ventoux	La Vieille Ferme rouge	Famille Perrin	2016	5,42 €
13	IGP Hérault	Elise rouge	Moulin de Gassac	2016	7,50 €



(photo Web)

## « Moulin de Gassac »



(photo Web)

# « *Guilhem* » (blanc)

## (Moulin de Gassac)

Appellation : - IGP Hérault

Sols : - plateau argilo-calcaire bordant l'Etang de Thau

Cépages : - 40% Grenache blanc - 30% Sauvignon blanc - 30% Terret blanc

Année : - 2016

Garde : - dans les 2 ans maximum

Service : - entre 10 et 12°C

Accords : - tartelette au crabe - cake aux poivrons et lardons...



On est bon en vin,

pas en orthographe

Les **Animals**



**« Famille Perrin »**



(photo Web)

# « *Ours Blanc* »

## (Famille Perrin)

Appellation : - AOC Luberon

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

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

Année : - 2016

Garde : - 2 ans

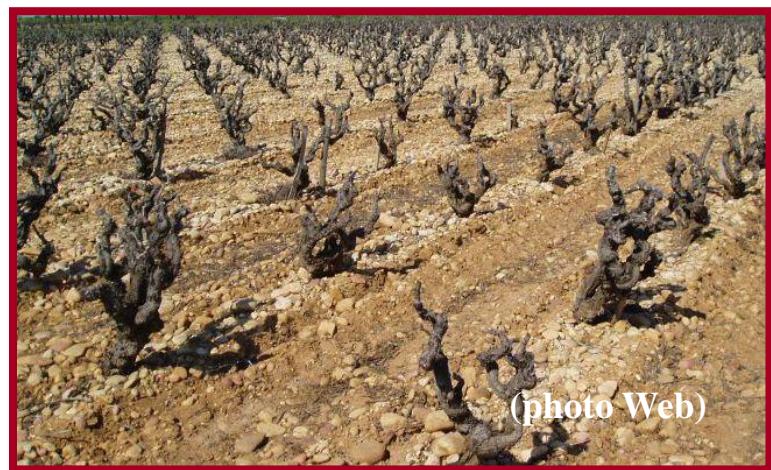
Service : - 8°C

Accords : - apéritif - crustacés - fruits de mer - cuisine simple



(photo Web)

*« Famille Perrin »*



(photo Web)

# « *La Vieille Ferme* » (blanc)

## (Famille Perrin)

Appellation : - AOC Luberon

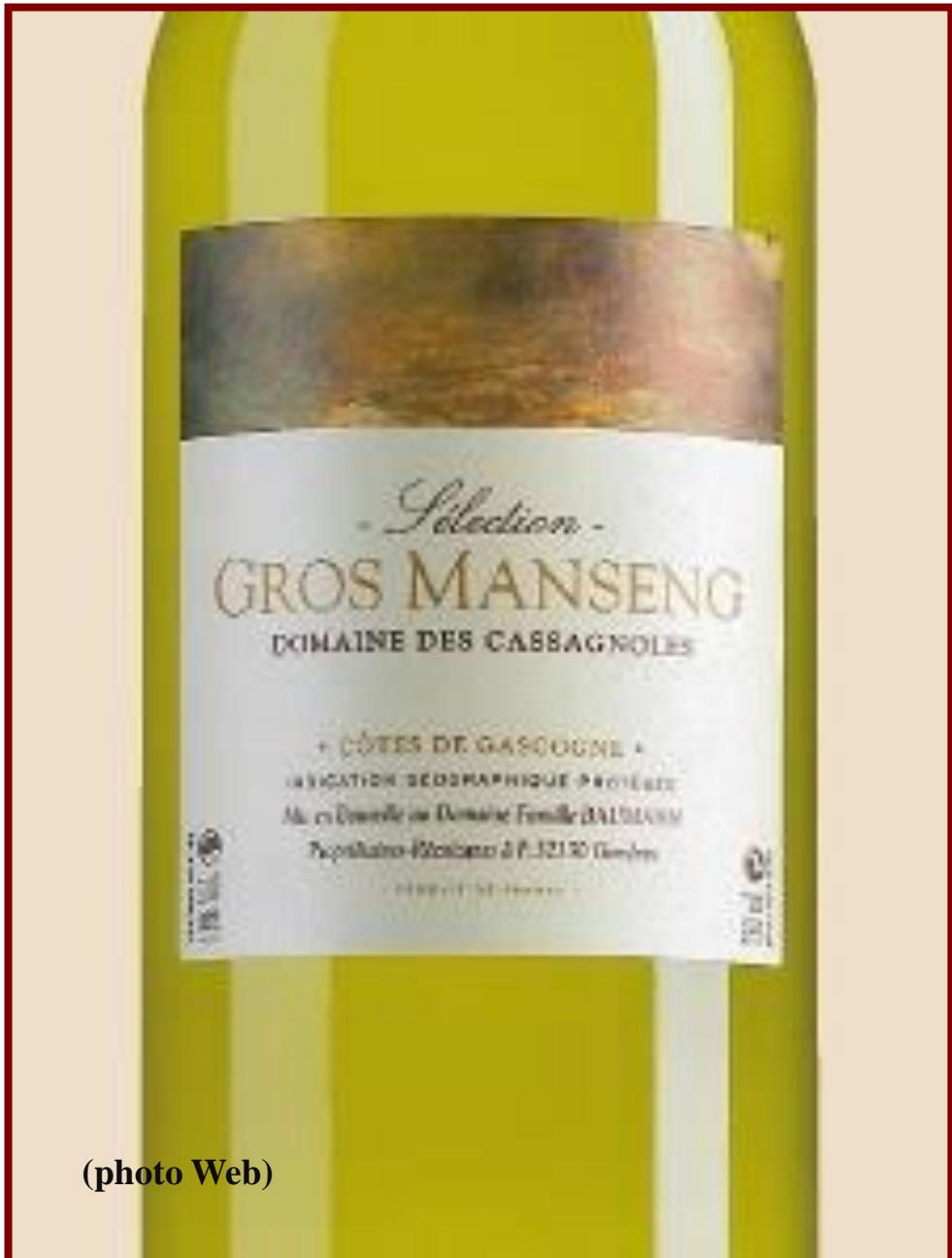
Cépages : - Bourboulenc - Grenache blanc - Ugni blanc - Vermentino

Méthode : - filtration en présence de gaz carbonique - foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique - collage en moût et réfrigération  
- 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en pièces neuves « avec bâtonnage »  
- en cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage

Année : - 2016

Service : - 8°C

Accords : - hors-d'œuvre - buffet froid - entrées classiques



**« Domaine des Cassagnoles »**



# « *Gros Manseng* »

(Domaine des Cassagnoles)

Appellation : - IGP Côtes de Gascogne

Cépage : - 100% Gros Manseng

Année : - 2016

Garde : - peut se garder quelques années

Service : - frais à 10/12°C

Accords : - apéritif - foie gras - pâtisseries françaises, polonaises...



(photo Web)

## « Domaine des Cassagnoles »



(photo Web)

# « *Colombard Sauvignon* »

(Domaine des Cassagnoles)

Appellation : - IGP Côtes de Gascogne

Cépages : - Colombard - Sauvignon

Année : - 2016

Service : - frais à 10°C

Accords : - apéritif - nombreux mets







2nd  
VESTBORG GOLF TEAM  
2011

CIRKS  
ISLAND

« Ours Blanc »  
de chez Perrin  
2016



Les dames ont droit à un service du vin dans les règles de l'art !









**Yves : un coach qui sait captiver son auditoire !**  
**(sauf une ?)**



C'est bizarre,  
il y a quelque chose  
qui cloche !











Il y a vraiment  
quelque chose  
qui cloche !





**Non, Tayeb ne gronde pas Jacky :  
il lui demande seulement s'il est servi !**



Oui, oui, j'ai aussi  
été servi  
m'sieur !





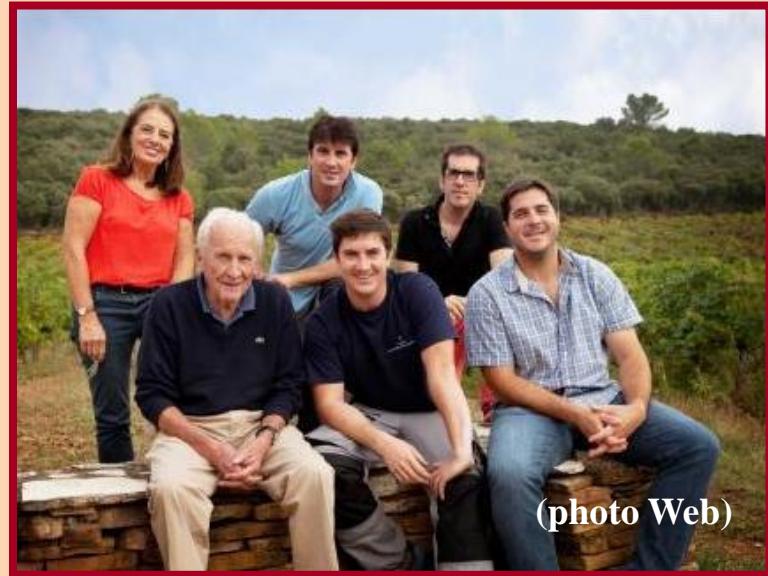


Dans la série : « *Cherchez l'erreur* »

(Le Premier Bouteilleur sert le vin avec une main dans la poche !)



**Pour le *mangement*,  
préparé par Yves, notre Maître de Bouche,  
le Maître de Chai nous a prévu  
un Moulin de Gassac rosé :  
« Guilhem » !**



*« Moulin de Gassac »*



# « *Guilhem* » (rosé)

## (Moulin de Gassac)

Appellation : - IGP Hérault

Sols : - plateau argilo calcaire bordant l'étang de Thau

Méthode : - éraflage 100% - pressurage direct - fermentation à basse température

Cépages : - **50% Syrah - 50% Carignan**

Année : - 2016

Garde : - vin de consommation immédiate à boire dans les 12 mois

Service : - entre 10° et 12°C

Accords : - apéritif - rouget à la vapeur - grillades - compotées de légumes - côte de bœuf - poulet à l'ail



**Guilhem  
rosé**







**Annick profite de l'entracte pour solliciter des conseils  
sur un accord met-vin pour sa prochaine réception !**

**Le mangement terminé,  
la dégustation recommence  
avec les rosés et les rouges !**



**« Domaine des Cassagnoles »**



# « *Eclat de rosé* »

## (Domaine des Cassagnoles)

Appellation : - IGP Côtes de Gascogne

Cépages : - 100% Tannat

Année : - 2015

Garde : - ne doit pas vieillir

Service : - vin d'été à boire bien frais

Accords : - buffet - grillades - pique-nique



On est bon en vin,

pas en orthographe

Les **Animals**



*« Famille Perrin »*



# « *Eléphant Rose* »

## (Famille Perrin)

Appellation : - AOC Luberon

Cépages : - Grenache - Syrah - Cinsault

Méthode : - pressurage direct, ce qui permet d'obtenir une couleur claire  
- fermentation à faible température pour conserver l'élégance du vin  
- vin élaboré par saignée - en cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage

Année : - 2016

Garde : - à consommer dès maintenant - à boire dans les 2 ans

Service : - entre 10 et 12°C

Accords : - hors-d'œuvres - buffet froid - salade de tomates - grillades... et autres repas qui rythment la belle saison



## « Famille Perrin »



# « *Miraval* » (rosé)

(Famille Perrin)

Appellation : - AOP Côtes de Provence

Sols : - argilo-calcaires, partiellement en terrasses  
- altitude moyenne de 350 m

Cépages : - Cinsault - Grenache - Rolle - Syrah

Méthode : - raisins essentiellement vendangés le matin, puis triés et éraflés  
- pressurage direct pour le Cinsault, le Grenache et le Rolle  
- la Syrah est vinifiée par saignée

Année : - 2016



## *« Moulin de Gassac »*



# « *Guilhem* » (rouge)

## (Moulin de Gassac)

Appellation : - IGP Hérault

Sols : - coteaux calcaires du Jurassique, aride et sec

Cépages : - Syrah 40% - Grenache 30% - Carignan 30%

Méthode : - éraflage 100% - vinification traditionnelle - macération de 10-12 jours entre 25 et 30°C - élevage entre 5 et 6 mois en cuve inox

Année : - 2016

Garde : - à boire dans l'année ou, au maximum, dans les 3 ans

Service : - entre 18 et 20°C

Accords : - entrées - viandes - fromages



On est bon en vin,

pas en orthographe

Les  
Ani  
mals



« Famille Perrin »



# « *Fourmi Rouge* »

## (Famille Perrin)

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  
- sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds

Cépages : - Carignan - Cinsault - Grenache - Syrah

Année : - 2016

Service : - 17°C

Accords : - pour cuisine spontanée



**« Famille Perrin »**



# « *La Vieille Ferme* » (rouge)

## (Famille Perrin)

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 hl - contact prolongé avec le marc et décuvaison sucre épuisé - en cuve et foudre (15%) pendant 10 mois -  
- mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque

Année : - 2016

Service : - 17°C

Accords : - pour cuisine spontanée et pour le plaisir



(photo Web)

## « Moulin de Gassac »



(photo Web)

# « *Elise* » (rouge)

## (Moulin de Gassac)

Appellation : - IGP Hérault

Sols : - Syrah : coteaux calcaires du Jurassique situés entre 150 et 300m d'altitude  
Merlot : coteaux de grès calcaires et marnes du Rognacien

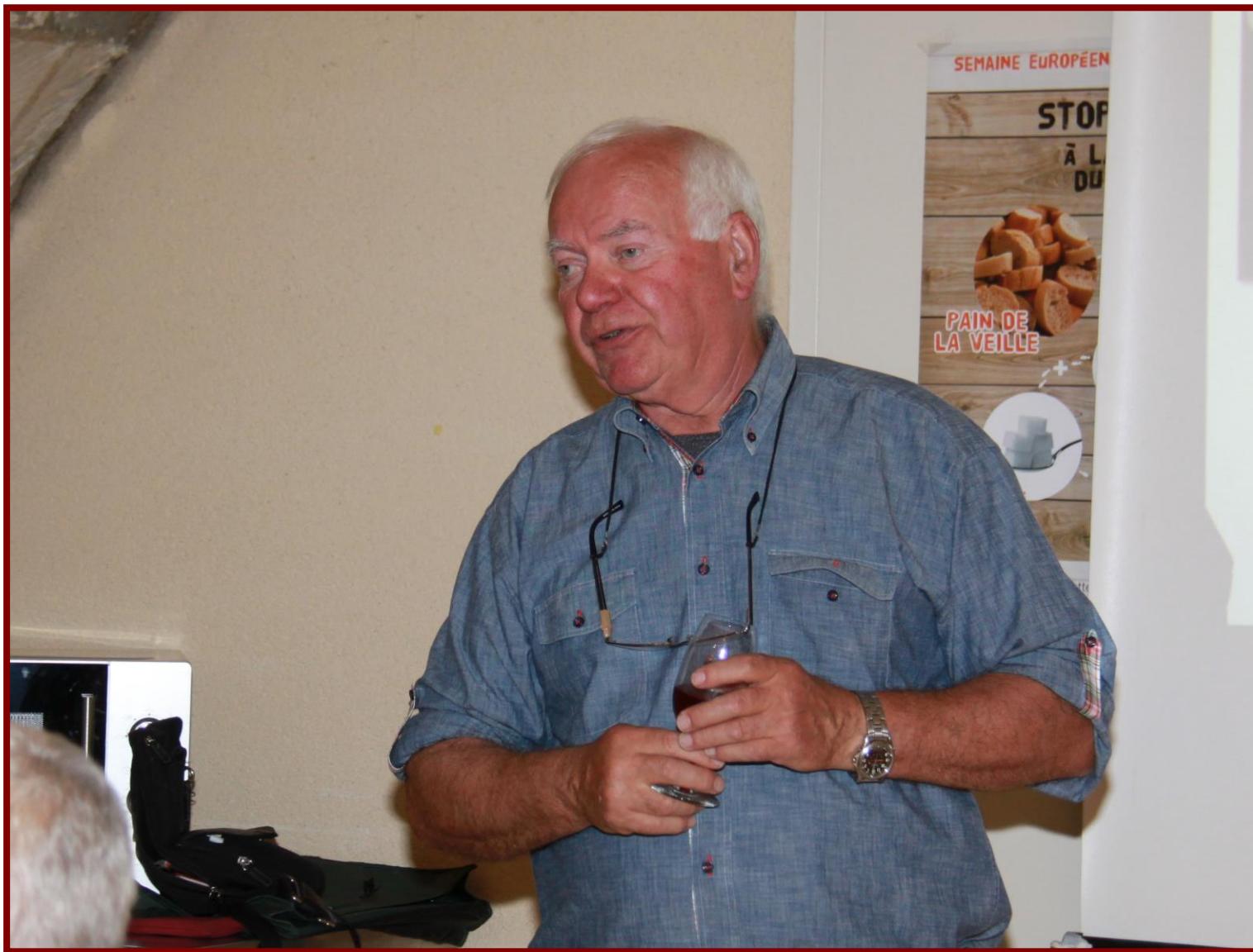
Cépages : - 50% Syrah - 50% Merlot

Année : - 2016

Garde : - à boire dans les 3-4 ans

Service : - entre 18 et 20°C - déboucher 1 heure à l'avance - **carafer le vin**

Accords : - plats en sauce





*« Eclat de rosé » : la robe...*



... le nez...



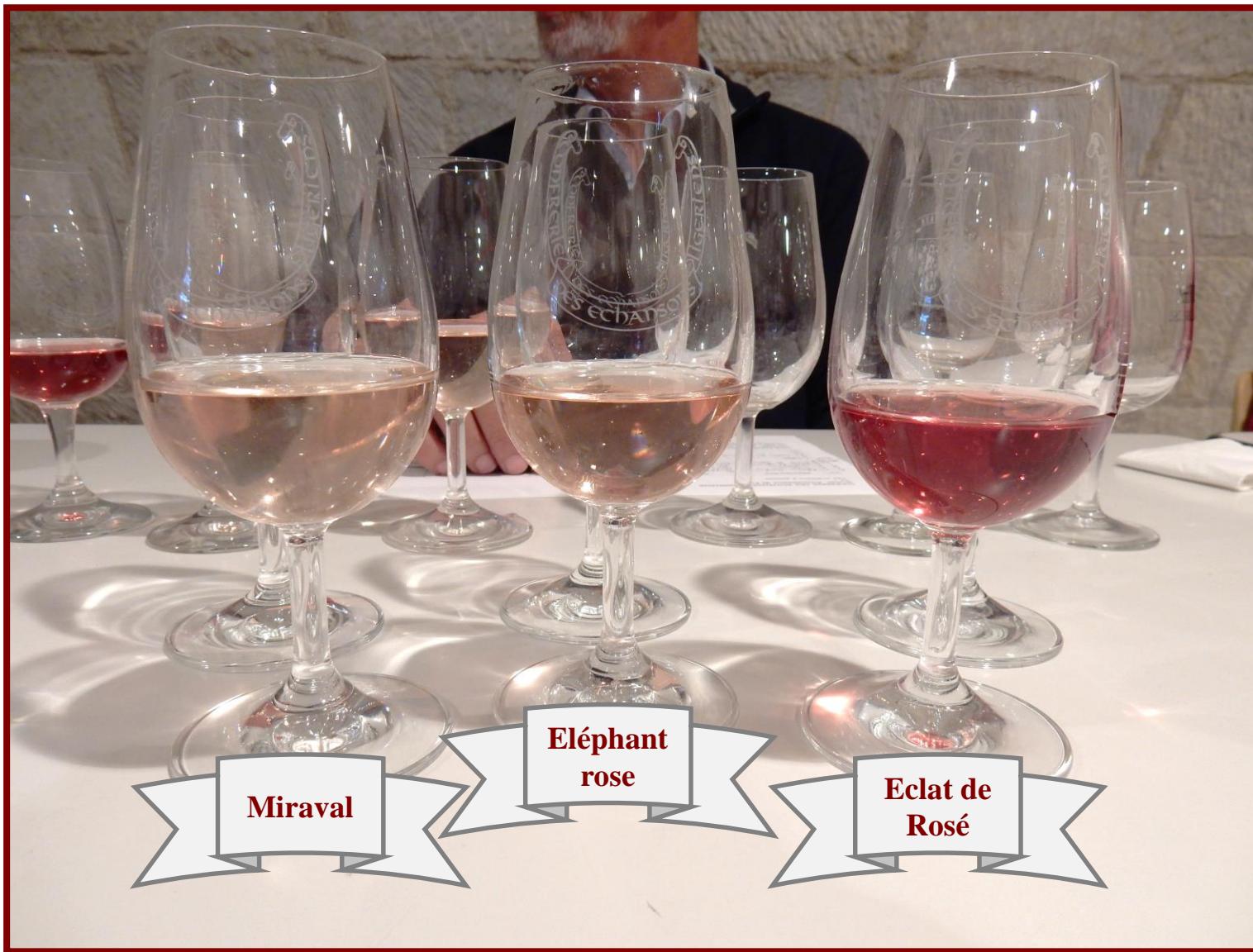
**... la bouche...**



... la pose...



**... la photo !**







Que diable  
sui-je venu faire  
dans cette galère ?

Nicole vérifie ses notes, Chantal quête des renseignements  
et Jean-Paul se pose des questions existentielles !







**Il semble y avoir un petit souci avec les deux bouteilles de ce rouge !  
Vin bouchonné ? Problème de réduction ?**









Il me semble  
qu'il manque...





Elise

La Vieille Ferme

Fourmi Rouge

Guilhem



**Bon Dieu !  
Mais c'est... bien sûr :  
un seul être vous manque  
et tout est dépeuplé ! \***

**(\*) : avec l'aimable autorisation du commissaire Bourrel et de Lamartine**



Hé oui, mon modèle fétiche était absent !  
Philippe est parti par monts et par vaux :  
il a préféré la compagnie de « *Hue! Clézio* » à la nôtre !

**Panser un cheval semble  
quand même plus fastidieux  
que de servir du vin !**



**Nous devrions peut-être aussi  
lui faire la révérence  
pour le garder avec nous ?**



**Enfin ! Souhaitons-lui de faire un merveilleux voyage et  
de nous revenir, svelte et plein d'entrain, à l'automne prochain !**

**Photos faites par Renzo lors du passage de Philippe et de sa monture  
à Sainte Radegonde le 6 mai dernier**



**FIN**

## **IMPORTANT**

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

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

**Contact : [irene.bureau@wanadoo.fr](mailto:irene.bureau@wanadoo.fr)**