



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...



« *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

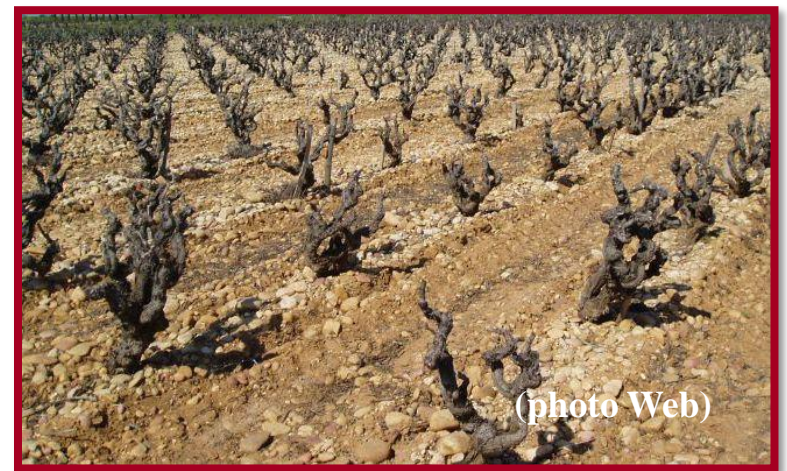
Garde : - 2 ans

Service : - 8°C

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



« *Famille Perrin* »



« *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



(photo Web)



(photo Web)

« *Domaine des Cassagnoles* »



(photo Web)

« *Gros Manseng* »

(Domaine des Cassagnoles)

Appellation : - IGP Côtes de Gascogne

Cépage : - 100% Gros Manseng

Année : - 2016

Garde : - peut se garder quelques années

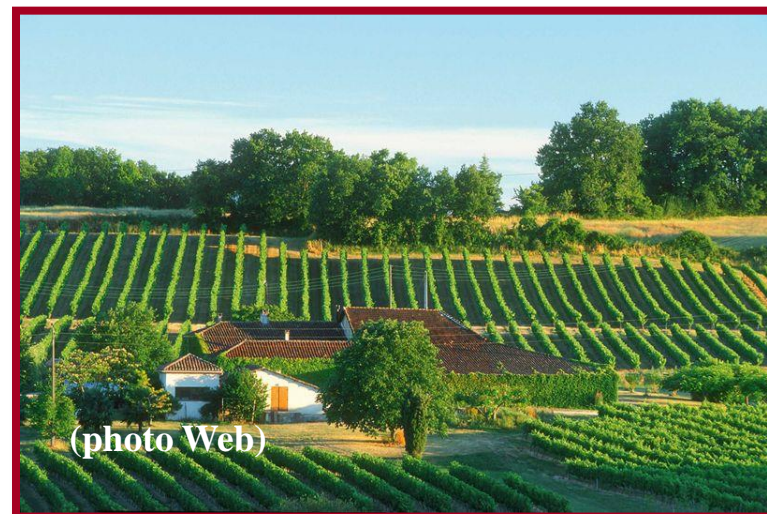
Service : - frais à 10/12°C

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









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 !**

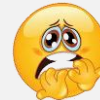




**Non, Tayeb ne gronde pas Jacky :
il lui demande seulement s'il est servi !**



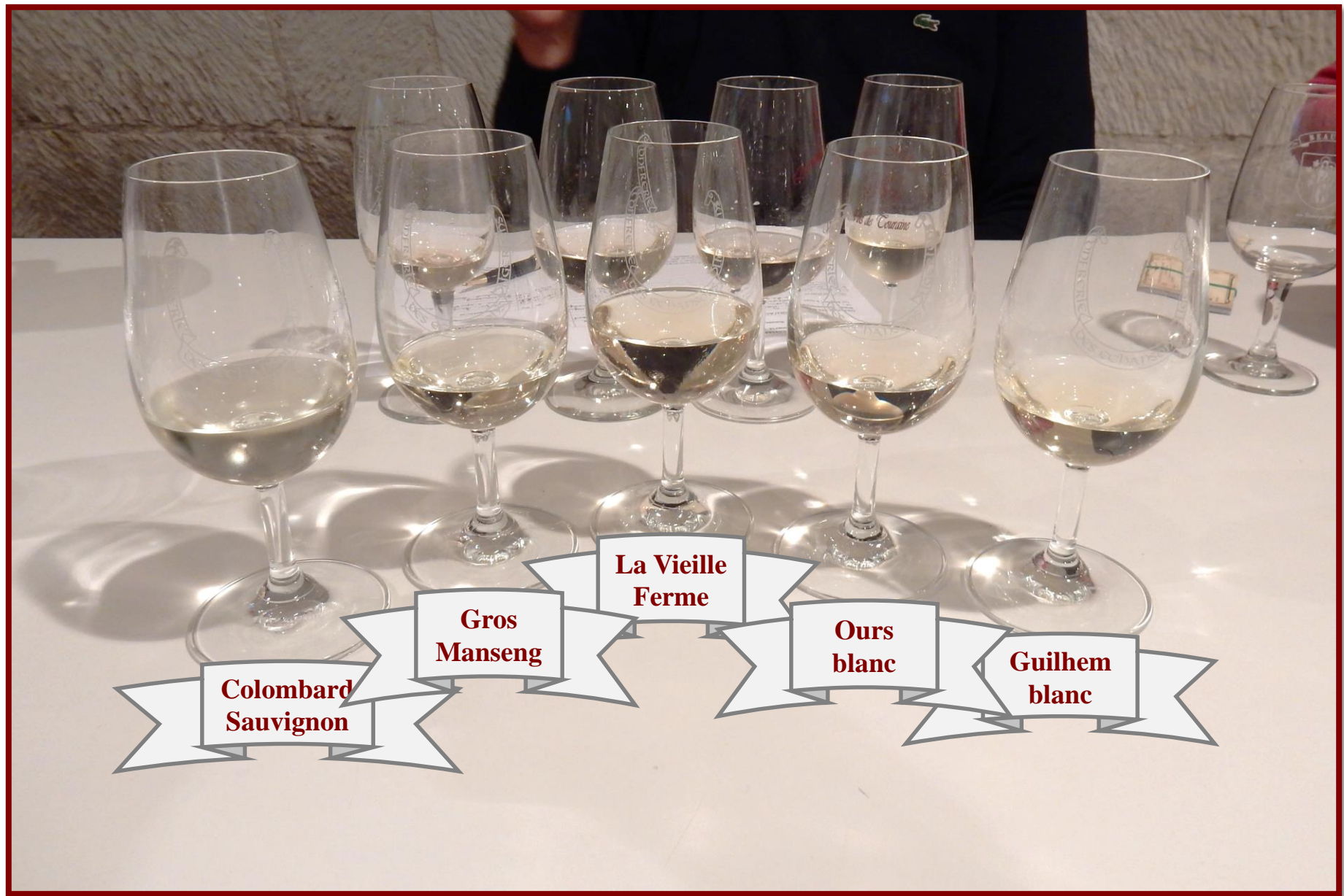
Oui, oui, j'ai aussi
été servi
m'sieur !







Dans la série : « *Cherchez l'erreur* »
(Le Premier Bouilleur sert le vin avec une main dans la poche !)



**Colombard
Sauvignon**

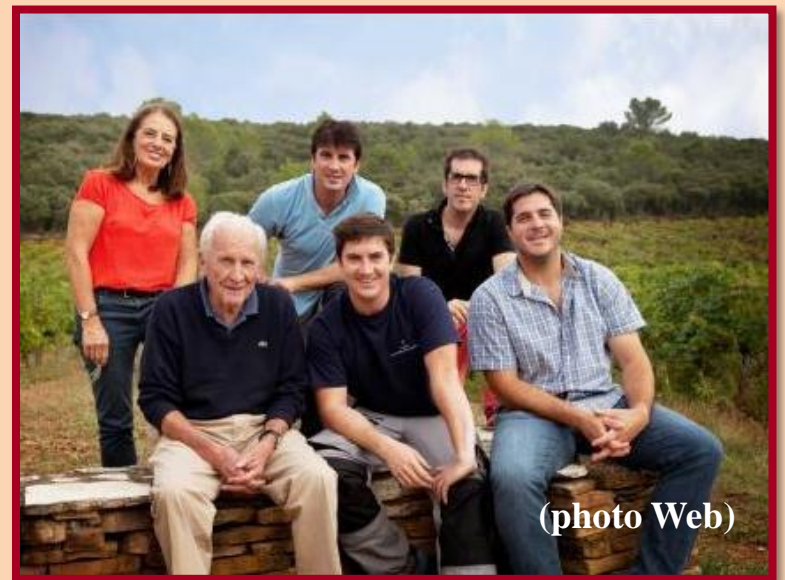
**Gros
Manseng**

**La Vieille
Ferme**

**Ours
blanc**

**Guilhem
blanc**

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



« *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%

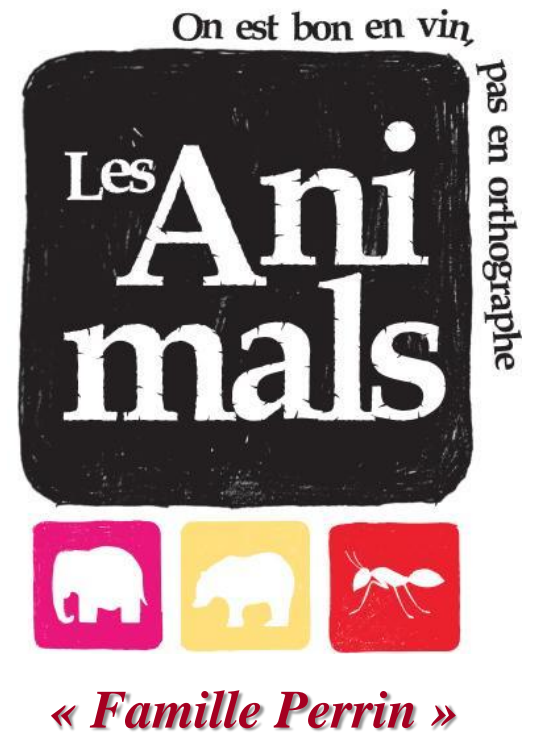
Méthode : - éraflage 100% - vinification traditionnelle - macération de 10-12 jours entre 25 et 30°C - élevage entre 5 et 6 mois en cuve inox

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



« *Fourmi Rouge* »

(Famille Perrin)

Appellation : - AOC Ventoux

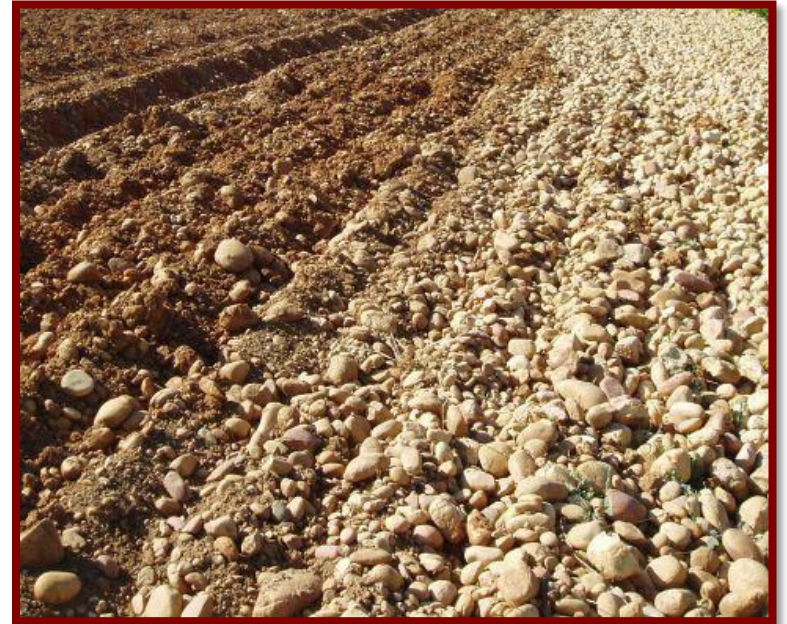
Sols : - vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux
- sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds

Cépages : - Carignan - Cinsault - Grenache - Syrah

Année : - 2016

Service : - 17°C

Accords : - pour cuisine spontanée



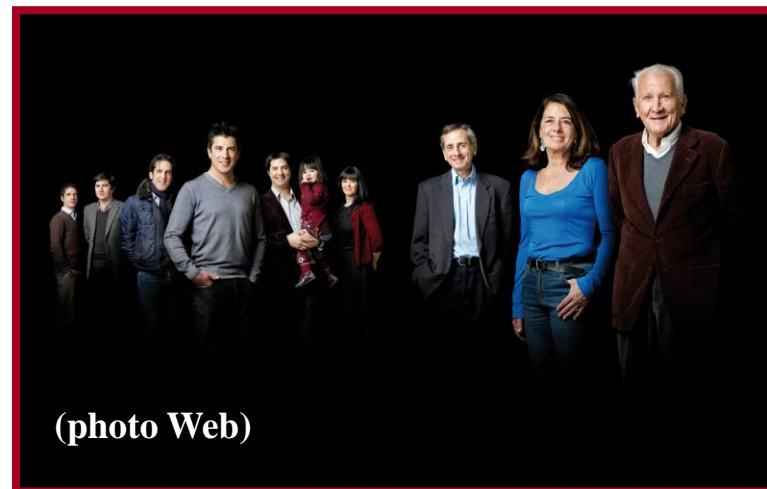
« *Famille Perrin* »



« *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 décuvaision 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...



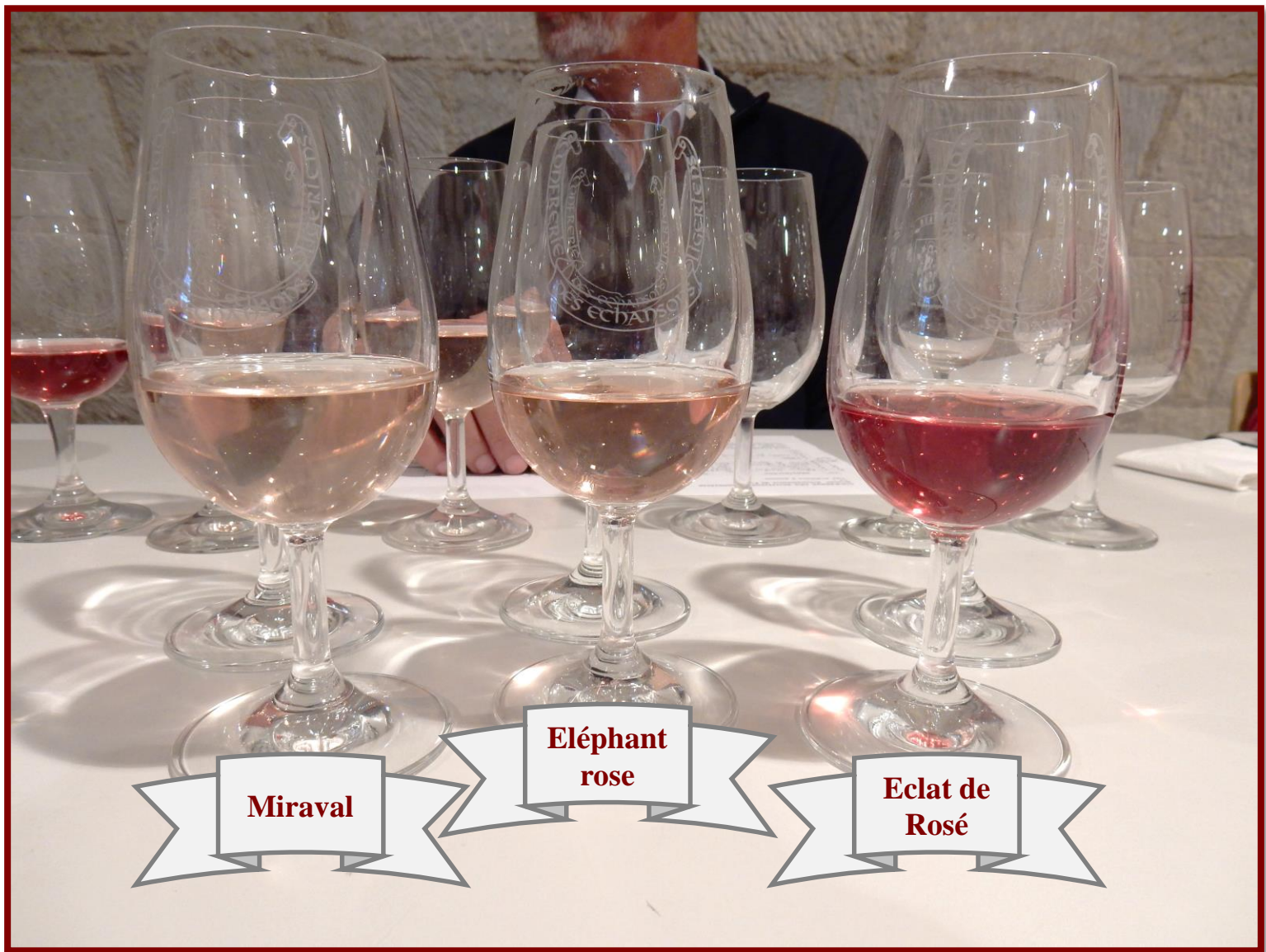
... la bouche...



... la pose...



... la photo !







**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 ?**



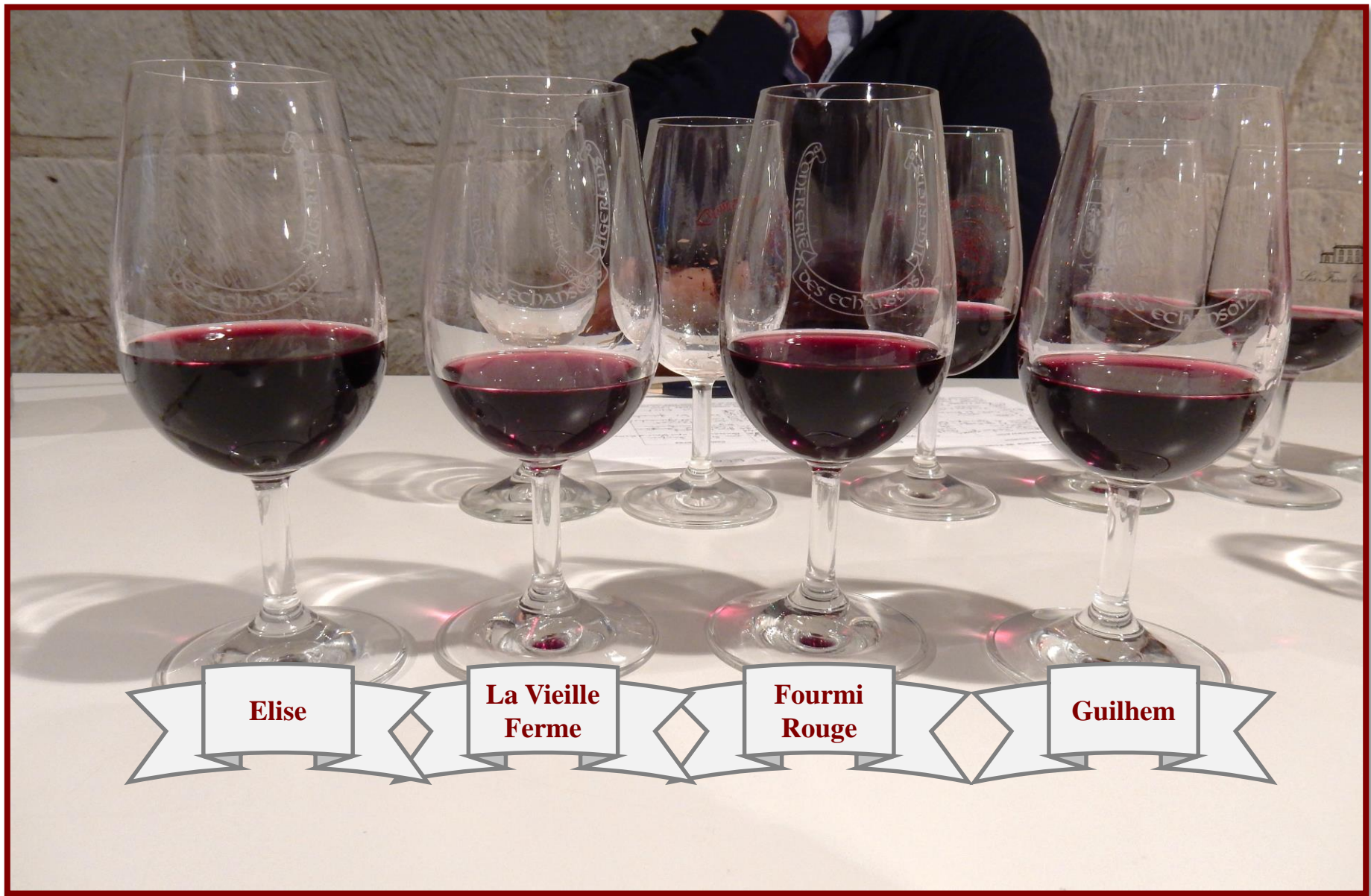






Il me semble
qu'il manque...





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