

Assemblée Générale

# Coups de Coeur du Maître de Chai



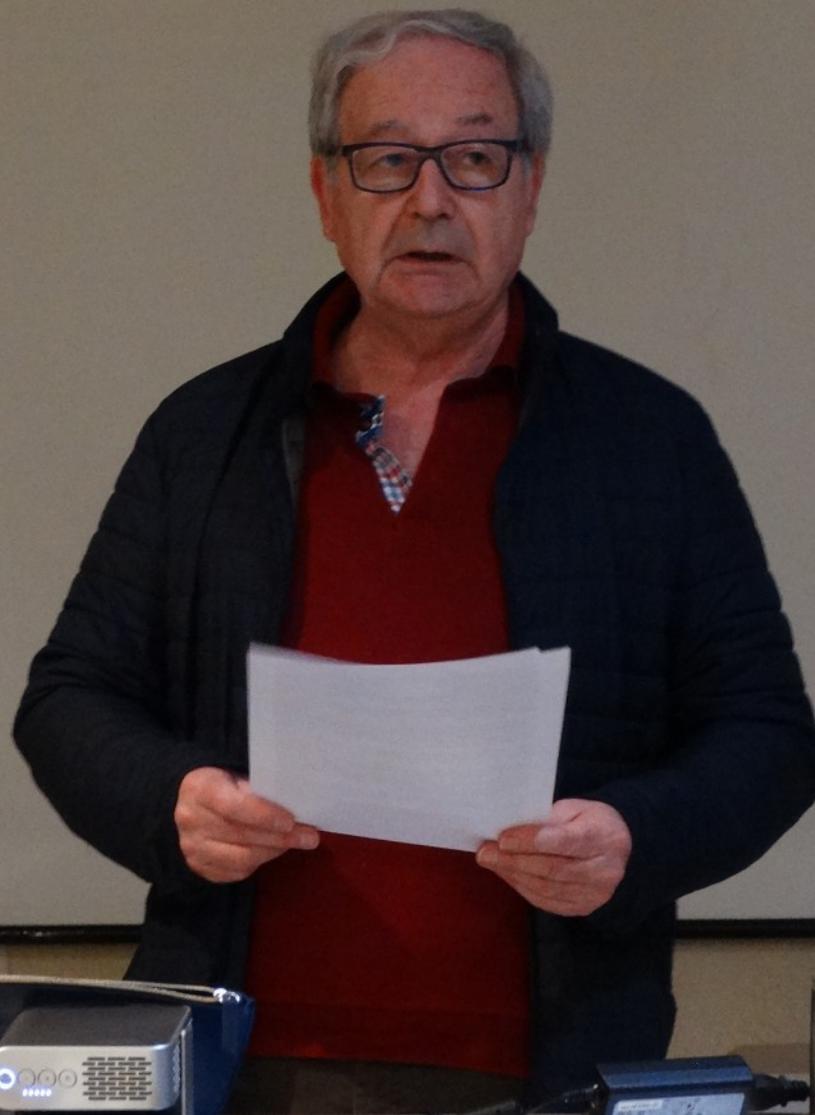
Confrerie des Echansons Ligériens

Dégustation du 8 Février 2020

# Le Président ouvre l'Assemblée Générale



Et présente le rapport moral



Le Trésorier présente le bilan financier et le rapport d'activité



Et commence le « Show Renzo »







Présentation conclue par



Un vote à l'unanimité



Le Maître de Chai présente  
la dégustation de ses coups  
de cœur 2020



## GROS MANSENG SELECTION



# Gros Manseng Selection

Vin structuré, rond et frais !

*Notre domaine viticole familial est situé au cœur de la Gascogne, à Gondrin dans le département du Gers. Nous exploitons aujourd'hui 60 hectares de vignes cultivées en viticulture raisonnée. Le domaine est engagé dans le respect de l'environnement.*



### Données Essentielles

COMMUNE PAYS : Gondrin, France

APPELLATION : Côte de Gascogne

SOLS : Argilo-Calcaire

CLIMAT : Océanique doux

DATE DE RÉCOLTE : Mi-October

CÉPAGE : 100 % Gros Manseng

POTENTIEL DE GARDE : 4 ans

### Note de Dégustation

Belle complexité pour ce vin 100% Gros Manseng d'où émergent les agrumes et les fruits exotiques.

La bouche est riche et fraîche avec des saveurs fruitées et une persistance aromatique généreuse.

Servir à 12°C.

Pas facile





Je dirais même plus...

# Pacherenc de Vic Bilh

Pacherenc du Vic Bilh sec

## histoire de vin Pacherenc

*Elevé en Fûts de chêne*



Ce vin blanc sec est élaboré à partir de 50 % de Gros-Manseng et 50 % de Petit-Manseng.

"Le bon vin réjouit le cœur de l'homme". (Proverbe latin)

### l'égrappage

Il est total, ce qui évite la présence du goût végétal dans le vin. Il est suivi d'un foulage.

### le pressurage

Il est réalisé le plus lentement possible dans un pressoir pneumatique pour obtenir une qualité optimale des jus. Puis le moût est refroidi et débourbé afin de préserver le maximum d'arômes fruités.

### la stabulation

Le moût est maintenu sur bourbes fines, au froid, avec agitation quotidienne, ce qui apporte gras et richesse au vin.

### la fermentation

Le moût fermente en fûts de chêne, et y est élevé sur lies pendant 6 mois. Les fûts sont bâtonnés deux fois par semaine pour remettre les lies en suspension, afin de donner plus de gras au vin. Ce vin présente un excellent équilibre où la saveur se taille la part belle. Nez frais de fruits exotiques agrémentés de touches de vanille. Une bouche tout aussi aromatique, s'enrichit de notes d'agrumes en finale.

### Notre conseil :

Le Pacherenc Sec se boit jeune et frais (10° à 12°) et se marie très bien avec les poissons, les fruits de mer ainsi que les viandes blanches, la poule au pot, et les fromages de chèvre... Peut aussi s'apprécier à l'apéritif...

  
DOMAINE  
Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - [www.domaine-sergent.com](http://www.domaine-sergent.com)





Tu crois que c'en est ?



# Solutré Pouilly



DOMAINE DE LA CHAPELLE

*Catherine & Pascal ROLLET*

PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS

Une cuvée digne du haut niveau  
*du Domaine.*

Fin, subtil et très agréable  
qui peut s'apprécier jeune et entre amis.

MÂCON SOLUTRÉ  
POUILLY

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





Je le savais !

# St Veran Mme Naly



DOMAINE DE LA CHAPELLE

*Catherine & Pascal ROLLET*

PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS

Nouvelle cuvée du Domaine  
*depuis 2008.*

Plus minéral, il reste très frais  
et surprend par sa pureté aromatique.  
Complète à merveille la gamme du Domaine.

SAINT VÉРАН  
"Madame Noly"



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

A photograph of three people seated at a table during a wine tasting. The table is set with several glasses of white wine, silver carafes, and dark red thermal mugs. The man on the right is wearing a grey blazer and a white turtleneck, looking towards the camera with a questioning expression. A light blue speech bubble is positioned above him. The woman in the middle is wearing a white jacket and glasses, looking towards the man. The woman on the left is wearing a dark jacket and glasses, looking towards the man. The background is a stone wall.

C'est sur ?

# DOMAINE Jean Luc MOUILLARD

## L'Etoile Sélection 2016



Mis en bouteilles après deux années en fûts.

Ce vin est le résultat d'un équilibre parfait entre un assemblage de cépages : chardonnay et savagnin.

Qui proviennent tous deux d'une petite appellation : L'Etoile où l'on produit uniquement des vins blancs et des vins jaunes.

Un nez puissant aux arômes d'amandes vertes et de fruits secs.

A servir avec des escargots à la persillade, des fondues, tartes aux fromages, viandes blanches.

A boire entre 12° et 14 °



Pause casse croute







# Chateau Recougne Bordeaux supérieur 2016

CHATEAU RECOUGNE - AOC BORDEAUX SUPERIEUR

Issu de raisins de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et d'une pointe de Carmenère, le Château recougne est aujourd'hui incontournable sur l'AOC Bordeaux Supérieur.

Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins rond et soyeux, en font un flacon au contenu élégant, complexe et riche. Ces valeurs tant recherchées sur les vins de Bordeaux offrent à ce vin une excellente aptitude au vieillissement, tel que peuvent en témoigner des millésimes comme 1952 qui garde toute sa fraîcheur.



Pierre Perret ouvre sa cage aux vins, Vignobles & Co. 07/2001

"Je reste fidèle au Château Recougne dont le rapport qualité prix est imbattable. C'est un vin que j'ai découvert il y a 35 ans lors d'une tournée. Dans un restaurant, le patron me dit : « Dites-moi ce que vous aimez ? » Je lui réponds que je suis plutôt assez Graves, Pomerol, Saint-Emilion en échappant Pauilhac et Château Latour et autres mythes. Il me dit : « Justement, j'ai ce qu'il vous faut. », et il me sort son Château Recougne de derrière les fagots et depuis je n'ai pas cessé d'en recommander chaque année. Depuis cette date là, je crois bien en avoir commandé 2 à 3000 bouteilles !"



# Pernand-Vergelesses



Exposition : Sud/Est

Cépage : Pinot Noir

Age parcelle : 40 ans

Vendanges manuelles

Rendement : 48 HL/Ha

Description : Le Pernand-Vergelesses se présente sous des traits rubis foncé à reflets pourpres intenses. Le nez s'ouvre sur la fraise, la framboise solide et pulpeux, c'est un grand séducteur. Avec ses tanins virils mais superbement fondus, sa préférence va naturellement aux viandes à saveurs relativement fortes.



# L'Aubinaie - Les Grandes Vignes - Vaillant



Nez de fruits rouges. Ample et généreux.

Contenance : la bouteille 75 cl

Accord avec les mets :

L'Anjou accompagnera dès maintenant les viandes rouges grillées, boeuf, canard, agneau, charcuteries, Cantal jeune.

Fiche technique : L'Aubinaie



# Cahors Pur Fruit du Causse



Le « Pur fruit du Causse » est un Cahors de Julien Ilbert vigneron nouvelle génération du « Causse », au Domaine Combel La Serre.

Depuis 1901, le Château Combel la Serre est une propriété familiale qui se situe à 17 km de Cahors sur les plateaux de Cournou, à 300 mètres d'altitude. Dirigé par Jean-Pierre Ilbert et son fils Julien, le vignoble compte aujourd'hui 26 hectares de vignes, essentiellement plantées sur un sol argilo-calcaire. Il composé en grande majorité de Malbec, le cépage emblématique des vins de Cahors.

L'histoire viticole du domaine ressemble à celle de nombreuses autres familles paysannes : agriculture mixte pendant longtemps et raisins portés à la cave coopérative jusqu'en 1998. C'est à cette date que le père de Julien décide de quitter la cave et de vinifier ses propres vins. Cinq ans plus tard son fils le rejoint sur le domaine.

Soucieux de travailler dans le respect de la vigne, Julien et Jean-Pierre Ilbert entreprennent en 2013 de passer la propriété en bio, et de favoriser les sélections parcellaires afin de créer de nouvelles cuvées, plus en accord avec leurs différents terroirs. Les vins sont toujours vinifiés dans le même état d'esprit : recherche permanente de fruit et de fraîcheur pour créer **des vins à la fois souples, aromatiquement complexes et soyeux.**

**Pur Fruit du Causse, un vin de Cahors qui porte son nom à merveille !**

Comme le dit Julien, « *Le Pur Fruit du Causse est notre premier vin dans la gamme des vins de Cahors que nous proposons. Il s'agit d'un assemblage de parcelles sur des sols à dominante calcaire. Pour nous, ce vin est avant tout un vin plaisir, facile, un vin de copains sans complexe !* »

Son nez intense de fruits noirs, sur des notes de framboises et de groseilles laisse entrevoir une bouche souple, gourmande et épicée, pleine de fraîcheur.



# Madiran Tradition

## histoire de vin Madiran *Cuvée Tradition*



"Le vin est la caverne de l'âme".(Erasme)

### l'égrappage

Il est total, ce qui diminue la présence de tanins herbacés dans le vin. Puis les raisins sont foulés pour favoriser l'extraction des polyphénols.

### la macération pré-fermentaire

Elle est réalisée à une température entre 11 et 13°C pendant 5 jours, afin d'extraire des arômes fruités.

### la cuvaison 21 jours

La maîtrise des températures permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique, qui a lieu, surtout, dans des cuves inox. Ainsi on préserve le fruité et la finesse des vins.

### l'extraction

Le travail d'extraction a lieu pendant la première moitié de la fermentation alcoolique par le biais de délestages. Ce travail est piloté par des dégustations quotidiennes.

### la micro oxygénation

Le vin est micro-oxygéné avant et après écoulage, ce qui lui donne une structure équilibrée et des tannins enrobés.

### la fermentation malo lactique

Elle se fait à la suite de la fermentation alcoolique, dans des cuves ciment.

### le soutirage

Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés régulièrement.

### l'assemblage

Le Madiran naît de l'assemblage harmonieux des cépages suivants :

- 80% Tannat
- 10% Cabernet Franc
- 10% Cabernet Sauvignon

### la filtration

Une légère filtration a lieu au moment de l'embouteillage.

### DÉGUSTATION :

Nez frais aux arômes de fruits noirs : cassis, mûre avec quelques notes épicées : cannelle et un soupçon de réglisse. Bouche ronde, charnue, le vin vous envahit. On commence à percevoir des tanins à la trame fine qui évoluent sur de soyeux et de l'enrobé. C'est un vin gourmand, harmonieux et équilibré.

### NOTRE CONSEIL :

La cuvée tradition servie à 16°, accompagne très bien les grillades, tous les plats gascons riches en goût, la cuisine exotique tels que les coucous, les tajines... C'est un vin à boire dès à présent pour profiter des arômes de fruits noirs et de sa fraîcheur

  
DOMAINE  
*Sergent*



# Minervois Carignanissime

En Minervois, comme dans toutes les appellations françaises, d'ailleurs, chaque domaine viticole se voit imposer par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) la nature des différents cépages et leurs pourcentages respectifs.

Rien n'interdit au viticulteur de vinifier séparément le Mourvèdre, ou la Syrah, ou le Carignan, et d'en faire une cuvée séparée.

Tous les sols de Centeilles sont des argilo-calcaires sur grès siliceux, mais on peut dire que les Carignans sont implantés dans les sols les plus maigres et les plus caillouteux de toute l'exploitation.

A cause du types des sols et de l'âge des vignes, les rendements sont très faibles, de 30 à 45 hl/ha environ, et certaines années les productions peuvent même devenir confidentielles (22 hl/ha autour de l'église en 1992.).

## Sa personnalité

"Le nez se montre très sudiste, sur le cacao et les épices, les herbes aromatiques, le cuir. La bouche est chaleureuse, avec une matière ronde, des tanins étonnamment gras pour ce cépage plus souvent en sabots qu'en habits du dimanche". (Pierre Casamayor - Revue des Vins de France - Juin 1997)

Encépagement : 100% Carignan. Ce sont de très vieilles vignes (de 60-100 ans en moyenne) conduites selon la taille méditerranéenne classique : le "gobelet" que l'on retrouve à Bandol et à Châteauneuf-du-Pape.

Vinification : Cueillette à la main, macération carbonique, absence de levure et de sulfite.

Elevage : Uniquement en cuve (pas de barriques pour cette cuvée), pendant environ 12 mois. L'embouteillage se fait sans retard, afin " d'enfermer le fruit dans la bouteille ".





# Sablet Paul Roumanille



**Appellation** : AOC Côtes-du-Rhône Villages

**Sols** : sableux – argiles rouges décalcifiées mélangées à des cailloux de dimensions variées – sols de grès rouges

**Cépages** : l'appellation doit comprendre une majorité de grenache, complété par de la syrah et/ou du mourvèdre à hauteur de 20% minimum - les autres cépages de l'appellation sont admis à condition de ne pas dépasser 20%.

**Méthode** : Paul Roumanille refuse les modes-vin élevé dans la pure tradition des côtes du Rhône

**Année** : 2017

Rendez-vous

le vendredi 20 mars

à 19h

pour la prochaine

dégustation