



Cep club de France

Compte rendu de la dégustation du 14 mars
2026

Les vins d'Argentine

Animatrices : Denise & Louisa

Nous étions 20 participants à cette dégustation :

Serge ARCE, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENCÉ, Erick DELILLE, Alain FOUCHER, Louisa HARA, Mathieu LECOZ, Jean-Jacques et Sylvia MARGUERAY, Paul PEIGNOUX, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER, Simon ZHU.

Invité : Mohamed KEDDER, caviste

En tout début de séance, Bruno, toujours très attentif, a pris ses instructions auprès du Président, puis s'est éclipsé en silence. Le brouhaha dans la salle a persisté.

Tel un chef d'orchestre guidant les dernières notes d'une symphonie tumultueuse le Président se leva et avec distinction, prit la parole. Apaisé par sa voix suave et sa prestance, les sociétaires firent silence. Le Président annonça alors, qu'avant que ne s'épanouisse la présentation tant attendue, trois points de l'ordre du jour, comme autant de pierres angulaires, seraient d'abord évoqués, posant ainsi les fondations des échanges.

Premier point

- Le CA s'est réuni le 13 mars les membres du membre ont été reconduit dans leurs fonctions et Éric Rosenberg, nouvel entrant, a été nommé Trésorier adjoint.
- Rappel la célébration des quarante ans du Cep club prendra place durant le premier semestre 2027
- Maria repousse sa dégustation du 11 au 18 avril
- Serge, artisan professionnel du numérique, a habillé le site internet du Cep club d'une nouvelle élégance, y déversant une touche de *joliesse* qui en rehausse chaque détail. Les fiches des membres ne s'offrent évidemment qu'aux regards de ceux qui en font partie. C'est un cercle de confiance où chaque donnée, porte en elle une part d'intimité. À chacun revient donc la noble tâche de veiller sur ces informations, d'en scruter la justesse et d'avertir Serge, le gardien de cette toile, si jamais l'ombre d'une erreur venait troubler la vérité de ces pages.
- Merci pour la qualité du compte rendu sur les vins grecs, qui a permis à Bernard Pouliquen de mieux comprendre et apprécier la dégustation. La paternité du compte rendu à longuement été disputée entre notre Président et Denise chacun louant l'éclat de l'écriture de l'autre. Leurs modesties ont empêché l'auditoire de comprendre à qui revenait le mérite de la qualité de cet ouvrage. C'est aussi bien comme cela.

Deuxième point

Présentation de Simon par son parrain Alain Foucher. En bref, Alain a rencontré Simon lors d'une visite à son domicile. Après avoir jeté un rapide coup d'œil discret à son domicile, il a planté une graine d'œnologie dans la tête de Simon. La graine a germé, Simon a contacté le Cep club et le voici devant nous.

Simon a quitté la Chine il y a dix ans pour faire ses études en France, le pays du vin, du partage, de la convivialité. Il aime la France.

Simon pour son intronisation a présenté un vin à l'aveugle. Il a en quelque sorte renversé la procédure d'adoubement, puisqu'il a demandé à l'assistance de parler du vin qu'il nous présentait et si possible de trouver les cépages et la provenance de ce vin mystère. Il a prévenu l'auditoire que c'était un vin d'assemblage, un vin jeune, innovant et traditionnel. Puis au fil de la dégustation il a livré l'assemblage : Gamay, Pinot Noir, Grenache, Syrah ...

Voici quelques remarques entendues : tanins souples, fruit, bel équilibre, vin de soif, plus intéressant en bouche qu'au nez, évolution de fruit à notes animales, peu expressif, vin nature, petite sécheresse sur le palais, biodynamie, note de fraises des bois qui laisse penser à un Cabernet franc.

L'assemblée étant à bout de souffle et n'ayant quasiment rien trouvé de l'origine et des cépages, Simon mit fin au supplice en dévoilant que c'était un vin du Jura, un Vin de France, le « J'en veux encore » d'Anne et Jean François Ganevat à Rotalier 39190 !

Sur ce Simon a été adoubé sous une salve d'applaudissement nourrie.

Troisième point

Dégustation des vins argentins.

Denise et Louisa, cicérones inspirés, ont déployé devant nous une fresque savante, technique et complète. Chaque mot, nous portait comme si cette dégustation n'était pas une simple rencontre avec le vin, mais une invitation au voyage, une odyssée vers les terres lointaines de l'Argentine. Elles nous ont parlé de vins aux saveurs inédites, de crus façonnés par des latitudes et des altitudes où le soleil et le vent dansent autrement avec la vigne. Et puis, il y avait ces cépages, mystérieux et familiers à la fois, apportés jadis par des mains européennes en quête d'une nouvelle terre promise.

Elles ont rajouté : alors que l'idée d'une dégustation mêlant l'élevage des vins aux notes envoûtantes de la musique s'évanouissait comme une mélodie inachevée, nos esprits se sont tournés vers une autre quête : *que vous offrir en échange, pour combler cette attente déçue ?* C'est alors que l'Argentine, terre de contrastes et de passions, a croisé notre chemin. Ses vins, aussi fascinants que les paysages qui les voient naître, ont éveillé en nous une curiosité insatiable. C'est au cœur du 17ème arrondissement, entre les murs d'un cave où les bouteilles chuchotent des histoires de soleil et de vent, que la réponse s'est imposée à nous, évidente et lumineuse. Comme une révélation, ces flacons argentins se sont dressés devant nous, promettant une aventure gustative aussi riche que les terres qui les ont portés. Un choix né de l'intuition, mais aussi de cette certitude : *certaines découvertes valent bien tous les projets abandonnés.*

Mohamed KEDDER, caviste œnologue du 17^{ème}, conseiller diligent des deux animatrices, était invité au repas, il siégeait à la table d'honneur.

L'ensemble de ces notes contées avec talent, érudition et compétence par Denise et Louisa sont reprises à la fin de ce compte rendu.

Vin avec l'apéritif : un blanc mousseux **Amalaya** « Espoir d'un miracle » en langue vernaculaire.

Précision : ce vin est vinifié selon la méthode Charmat : c'est-à-dire une vinification en cuve close. En conséquence le CO² se dilue dans le vin. Méthode utilisée pour le Prosecco.

Voici quelques remarques entendues : beau nez et la bouche très fine oscille entre fleur et fruit. Robe reflet gris, bouche acidulée, longueur, vin prégnant on le garde on le garde en bouche, belles bulles, très jolis arômes citronnés presque tarte au citron, notes d'agrumes, pomme Grany, vin d'apéritif, aiguise les papilles, agrume vient du Torrontés cépage très aromatique proche du Riesling, exotisme, un peu de sucrosité, Riesling très effacé, agrumes citron prennent le dessus.

Vins avec l'entrée : Zuccardi et Balbo

Zuccardi

Voici quelques remarques entendues : minéralité, litchi, biscuité, citronné, nez pas très agréable, si on le mâche il est soyeux, note de sucrosité, trop envahissant écrase le plat, amertume en bouche, cépage exubérant au nez et en bouche rappelle lorsque par exemple on est assis à côté d'un mimosa en fleurs, trop exubérant au niveau aromatique, arôme de tabac, fumé, l'élevage en barriques apporte de la vanille, du bois, du volume, très droit, très sec, franc, s'accorde avec l'échalotte du plat, belle découverte. Accord mets/vin parfait !

Balbo

Voici quelques remarques entendues : vin féminin, assemblage très précis, notes florales, liquoreux, citron vert, saveurs maté, nez extraordinaire, notes de sémillon, Torrontés écrase, cépage envahissant, élevage en cuve, citron vert, cristaux de sel, vin dynamique, le Sémillon apporte un côté gastronomique au plat.

La différence notable entre les deux vins est due à l'élevage, 6 mois pour l'un 3 mois pour l'autre ce qui rend ces deux vins très différents.

Note : une discussion, sous l'impulsion du Président, a pris corps pour définir ce que veut dire : vin féminin versus vin masculin. Le débat n'a pas apporté de réponses susceptibles d'être révélées ici.

Vins avec le plat : Malma, Colome 2021 et Colome 2017

Malma

Voici quelques remarques entendues : Change de style avec l'aération, malgré le Pinot n'a pas la typicité d'un vin de Bourgogne, style un peu Gamay, caramel, confituré, difficile de trouver le Pinot.

Colome 2021

Voici quelques remarques entendues : Cépage Bonarda très intéressant à découvrir, pistache, amertume en fin de bouche, puissance qui étouffe le Pinot bu précédemment et prépare le Malbec qui suit, caractère, fruit noir, longueur en bouche, torréfaction.

Colome 2017

Voici quelques remarques entendues : Typicité Argentine avec une belle côte de bœuf, nec plus ultra c'est tout ce que j'aime, très présent, pruneaux, séduisant, caramel, caractère, bien que titrant 15.5° ce qui n'est pas un critère ici l'équilibre est parfait, fines des tanins, élégance, le carafage a

assouplit le côté alcooleux, note de torréfaction, j'aurais mis le deuxième après le troisième, note de bois brûlé, café brûlé.

Notes : il s'agit de trois vins très différents et très bons. Après le premier on n'a pas le temps de se rafraîchir la bouche. Le temps révèle la structure du Malma, le Pinot s'écrase et la finesse l'emporte dans le deuxième et le troisième vin.

Vins avec le fromage persillé : Bousquet VDN

Vin muté sucre résiduel : 120

Voici quelques remarques entendues : Vin anecdotique très peu bu en Argentine, ils n'ont pas de persillé ! Vin d'apéro comme un Porto, très intéressant par rapport à nos vins liquoreux, Bousquet vinifie pour un vin destiné à la France, très porté sur le sucre, manque d'intérêt, pas beaucoup de caractère, très doux facile à boire, sirupeux, pas si sucré accord OK avec le persillé, manque d'originalité, , OK avec du chocolat, cerise noire, gourmandise, belle fraîcheur, équilibre, pas envahissant en bouche. L'alcool détruit l'originalité aromatique, le mutage masque le terroir, ces vins en France sont principalement à base de Grenache et de Tanat.

Fin du repas

Commentaire de Simon : la dégustation fut d'abord marquée par la grâce éphémère de deux danseuses, légères comme des feuilles emportées par le vent, puis, avec le Pinot, un pianiste apparut, ses doigts caressant les touches avec la délicatesse d'un murmure. Le millésime 2021 nous transporta dans l'univers d'un grand chasseur, triomphant sur la scène d'un opéra, tandis que le 2017 révélait une chasseuse, aussi majestueuse qu'une héroïne intemporelle. Enfin, pour clore ce voyage, un vin généreux, chaleureux comme une conversation entre amis, s'offrit à nous en dessert.

Question : peut-on dégager une typicité des vins argentins ?

Les vins argentins offerts à la dégustation en France sont toujours des Malbec de Mendoza. Il a donc été intéressant de découvrir d'autres cépages argentins.

Tour de table

La dégustation s'est close sous une pluie de paroles enthousiastes, aussi variés que les arômes des vins dégustés. L'originalité de ces crus, leur qualité éclatante, ont suscité des éloges sincères. Ce fut bien plus qu'une simple dégustation : une porte entrouverte sur l'immensité d'un grand pays viticole, une invitation à explorer des horizons gustatifs encore inexplorés.

Le Président, le cœur vibrant de gratitude, a alors salué chaleureusement les amphitryonnes, ces magiciennes d'un jour. Elles avaient, bien au-delà des attentes, incarné à la perfection les trois piliers sacrés du Cep Club : **l'Amitié**, tissée dans les rires et les regards complices : **l'Exigence**, visible dans chaque détail soigné, chaque vin choisi avec passion et la **Curiosité**, ce feu sacré qui pousse à découvrir, à s'étonner, à s'émerveiller. Un hommage mérité pour un déjeuner qui restera gravé dans les mémoires, comme un millésime rare.

Nota : L'agencement des lieux, avec ses deux tables dressées en parallèle, semblait d'abord défier la chaleur des échanges de l'agrégor. Pourtant, malgré cette géométrie peu complice, l'esprit festif, fidèle à sa nature insaisissable, s'insinua bientôt entre les convives transformant l'espace en un théâtre de complicités retrouvées. Cependant certains commentaires, perdus dans l'effervescence joyeuse, se sont envolés sans laisser de trace : ce qui ne fut pas saisi n'a pu être consigné. Damage !

Indications données par Denise et Louisa durant la présentation

LES VINS ARGENTINS

L'histoire du vignoble argentin remonte au 16ème siècle lorsque les Conquistadors se sont emparés du pays. Ce sont les missionnaires catholiques qui ont introduit les premiers plants de vignes afin de produire du vin de messe. Le surplus servait à nourrir les soldats espagnols qui devaient traverser la Cordillère des Andes à pied pour poursuivre leur conquête d'autres pays.

Jusqu'en 18ème siècle, l'essentiel de la production était situé à proximité des monastères. A la fin du 18ème siècle, le vignoble s'est réorganisé à proximité de Mendoza. Ensuite, le pays a connu une grave période d'instabilité, de la déclaration de l'indépendance en 1816 jusqu'à la création de la constitution en 1853.

Le véritable essor commence au 19ème siècle, des efforts considérables ont été mise en place par le Gouvernement pour favoriser le développement vinicole. L'immigration européenne, notamment italienne et espagnole, transforme la viticulture et dans les années 1870, le Président de la République engage l'Agronome Bordelais, Michel **POUGET**, qui importe de nombreux cépages français et crée un Institut de recherche et une école d'Agronomie à Mendoza.

Les travaux menés par Michel **POUGET** ont imposé le Malbec comme cépage le mieux adapté aux terroirs locaux. L'Argentine devient un des plus grands producteurs mondiaux mais la qualité reste secondaire. Pour favoriser la commercialisation de ces vins à l'échelle nationale, le gouvernement a fait même construire une voie ferrée reliant Mendoza à la capitale.

Jusqu'au début du 20ème siècle, le vignoble argentin a poursuivi son ascension en s'appuyant sur les méthodes utilisées à Bordeaux. Malgré l'instabilité politique jusqu'au milieu des années 1960, le vignoble argentin a connu une surproduction qui a entraîné une chute de l'industrie viticole argentine. Dans les années 1990, une politique de contrôle des volumes et l'incorporation de nouvelles techniques modernisant le style des vins a permis une renaissance du vignoble argentin.

Dans les années 2000, les critiques professionnels mondiaux ont commencé à s'intéresser aux vins argentins, notamment l'œnologue Michel **ROLLAND**, qui lancé un projet emblématique en 1999 de regroupement de plusieurs bodegas françaises pour créer un vin argentin de classe mondiale. Grâce à son réseau, les vins argentins ont gagné en visibilité et en qualité. Les détracteurs estiment que le style « *Michel ROLLAND* » a parfois uniformisé les profils aromatiques au profit d'un goût international standardisé. Son rôle dans la reconnaissance mondiale des vins argentins reste indiscutable.

LES DOMAINES

DOMAINE AMALAYA

AMALAYA signifie « Espoir d'un miracle » pour les peuples indigènes qui habitaient la vallée de Calchaqui depuis des siècles.

Domaine à près de 1800 m d'altitude dans le désert de CAFAYATE, province de Salta.

Après pressurage des grappes entières, la fermentation se déroule avec des levures, à basse température pendant 35 jours. La méthode génère une grande quantité de glycérol, ce qui amplifie la texture et l'acidité. Vin élaboré selon la méthode Charmat (fermentation en autoclave haute pression comme pour le Prosecco). le vin est pétillant grâce à la formation de bulles dans une cuve hermétique sous pression.

Ce Domaine a été créé à partir d'un autre Domaine argentin dénommé **COLOME**, l'un des plus anciens domaines viticoles en activité d'Argentine. On pense qu'il a été fondé par un Gouverneur espagnol en 1831. Il abrite les vignobles les plus hauts du Monde.

La Bodega AMALAYA fait partie d'un Groupe **HESS FAMILY WINES**, Groupe Suisse, qui a des domaines viticoles aux Etats-Unis, en Afrique du Sud et en Argentine.

Ce vignoble a été planté sur une terre vierge où personne, pas même les incas, n'avaient travaillé la terre.
VIN Brut Pétillant : assemblage de 80 % Riesling 20 % Torrontès Sols de roche et argile et de sable.

DOMAINE BOUSQUET

L'histoire démarre dans les années 1990, la Famille BOUSQUET, vigneron près de Carcassonne, visite la région de Mendoza et en 1997 ils décident de s'installer définitivement dans la région d'UCO, près de Mendoza. Vignoble en biodynamie de 162 hectares. Ils produisent près de 6 millions de bouteilles/an. Vignoble situé à 1200 m d'altitude.

Sols graveleux et sablonneux, pauvre en fertilité mais riches en minéraux.

Amplitude thermiques importantes entre jour et nuit.

Agriculture bio depuis Juillet 2022.

Irrigation goutte-à-goutte alimentée par la fonte des neiges des Andes.

Raisins récoltés le matin, vinification en cuves inox à basse température (15°C) pendant 20 jours. Elevage en cuve inox

DOMAINE COLOME

Le Domaine est situé à 3.111 m au-dessus du niveau de la mer. Il se trouve dans les hautes vallées de Calchaqui dans la province de Salta au Nord-Ouest de l'Argentine. Entouré par la Cordillère des Andes, à proximité des frontières du Chili et de Bolivie.

Ce vin est le résultat d'un coup de cœur de Donald HESS, Suisse, qui acquiert le Domaine en 1998.

Auparavant, la propriété appartenait au Gouverneur de Salta en 1831. Sa fille a introduit en 1854 les cépages français qui sont préphylloxérés. 3 vignobles depuis cette date produisent encore des raisins qui font partie du vin de Colomé Réserve. Ce Domaine a appartenu à la famille pendant 170 ans.

Sols calcaires et granitiques. L'altitude extrême offre une lumière solaire intense, avec peu de protection UV.

Les raisins développent des pellicules plus épaisses, avec plus de structure tannique et de richesse phénolique.

Vignoble de 23 hectares, plantés entre 2007 et 2010, cultivé en Bio.

100 % Malbec.

Les raisins sont récoltés en avril. Le vin est signé d'un œnologue français Thibaut DELMOTTE, en poste depuis 2005. Elevage de 24 mois en fûts de chêne français.

DOMAINE MALMA

Domaine créé Julio VIOLA, qui s'était installé en Patagonie en 1975 pour développer une plantation d'arbres fruitiers et a plantés les premières parcelles de vigne en 1999. En 2022, Ana VIOLA, sa fille, prend les rênes de la propriété et se lance dans un programme de certification en agriculture biologique.

Le vignoble se situe dans la région de NEUQUEN, à 300 m d'altitude. 129 hectares plantés sur un sol graveleux, limoneux et sablonneux.

Le climat patagonien est unique avec des températures fraîches, des hivers rigoureux et des étés chauds et secs. L'amplitude thermique est importante, les vents violents développent des peaux plus épaisses sur les raisins. Le système d'irrigation provient des alimentations des glaciers.

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique 15 jours en cuves inox.

Elevage 6 mois (60 % en cuves inox – 40 % en fûts de chêne usagés français).

DOMAINE SUSANA BALBO

Ce domaine viticole familiale c'est d'abord une femme, première femme œnologue d'Argentine. L'histoire commence en 1981, après un passage chez un vigneron, elle fonde en 1999 Susana BALBO Wines, en révolutionnant le cépage argentin autochtone TORRONTÉS.

Vignoble hydraté toute l'année grâce à la longue fonte des glaces des hautes montagnes qui servent de réserve naturelle d'eau.

Sols composés de sable, de limon et en profondeur un important lit de rivière constitué de galets et de graviers.

Vinification dans des cuves inox thermo-régulées. Elevage 3 mois sur lies. 13° alcool

Cépages : - 38 % Semillon – 34 % Sauvignon Blanc – 28 % Torrontès

DOMAINE ZUCCARDI

Domaine de 350 hectares, au cœur de la Vallée d'UCO, créé en 1963 à Maïpu, province de Mendoza, comprenant également 300 oliviers, des restaurants, des productions d'huile d'olive.

Il est dirigé aujourd'hui par Sébastien ZUCCARDI, 3ème génération de vigneron.

Viticulture de montagne avec des vignobles plantés entre 1000 et 1500 m d'altitude. Sols de roches volcaniques et marines, calcaires et granitiques,

Variations de température très importantes entre le jour et la nuit.

Les raisins récoltés à la main sur un vignoble de 1800 m au-dessus de la mer.

Vinification dans des cuves béton non revêtus qui permettent une micro-oxygénation. Le chêne est utilisé avec parcimonie.

Elevage sur lies pendant 6 mois.

Viticulture conventionnelle

Notes Parker 91/100 – Sucking 92/100

LES VINS DE LA DEGUSTATION

Apéritif

DOMAINE AMALAYA

Cuvée Brut Nature 80 % Riesling – 20 % Torrontes

Vinification selon la méthode CHARMAT :

Réalisation de prise de mousse en cuve et non en bouteille.

Après une première fermentation alcoolique, le vin tranquille est transféré dans une cuve pressurisée en acier hermétiquement close. On y ajoute une liqueur de tirage, qui va déclencher une seconde fermentation. Le CO2 produit ne peut s'échapper et se dissout directement dans le vin, créant les bulles. La fermentation achevée, le vin est stabilisé, filtré pour éliminer les dépôts de levures et mis en bouteille sous pression.

Entrée

DOMAINE ZUCCARDI

Cuvée Série A - 2023 100 % Torrontès

Région de Salta – Nord-Ouest de l'Argentine – dans la Vallée de Calchaqui à 1800 m d'altitude

Vinification Raisin égrappés et pressés, fermentation avec des levures indigènes,

Elevage sur lies pendant 6 mois.

13,9° d'alcool

Entrée

DOMAINE SUSANA BALBO

Cuvée Signature - 2024

28 % Torrontes – 38 % Semillon – 34 % Sauvignon blanc

Région de Mendoza, Vallée d'Uco de 900 à 1700 m d'altitude

Assemblage de raisins du Domaine.

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Elevage pendant 3 mois sur lies.

Plat

DOMAINE MALMA

Cuvée « Family Réserve » 2023 100 % Pinot Noir

Province de Neuquen en Patagonie, à 300 m d'altitude.

Fermentation alcoolique 21 jours en cuves inox

Elevage 6 mois (60 % en cuves inox et 40 % en fûts de chêne usagés de 225 l.

13,1° d'alcool

Plat DOMAINE COLOME

Cuvée « Family Réserve » 2023 100 % Bonarda
Province de Salta
Sols sableux et graveleux.
Fermentation à température contrôlée - levures indigènes.
Vieillessement 10 mois en barriques de chêne français
14° d'alcool

Plat DOMAINE COLOME

Cuvée « Altura Maxima » - 2017
100 % Malbec
Région de Hautes Vallées de Calchaqui, province de Salta aux frontières du Chili et de la Bolivie, à 3.111 m d'altitude.
Vin signé par un œnologue français, Thibaut DELMOTTE.
Elevage de 24 mois en fûts de chêne français. 15,5° d'alcool

Fromage DOMAINE BOUSQUET

Cuvée « Malbec Dulce » - 2020 Vin doux naturel rouge 100 % Malbec
Raisin récoltés fin Avril/Mai, lorsque leur déshydratation naturelle concentre les sucres et les arômes. La fermentation a lieu en cuves inox à 25° pendant 30 jours.
Ajout d'alcool vinique stoppe la fermentation.
Macération de 4 mois, stabilisé naturellement pendant 2 ans.
Elevage en fûts de chêne français.



Quand les membres ont été invités à choisir leurs trois vins préférés : c'est la Cuvée « Altura Maxima » - 2017 du DOMAINE COLOME qui est arrivée en tête avec 17 voix suivie par la Cuvée Signature - 2024 du DOMAINE SUSANA BALBO : 16 voix, puis ex aequo avec 8 voix : la Cuvée Brut Nature du DOMAINE AMALAYA et la Cuvée « Family Réserve » - 2023 du DOMAINE COLOME.

