

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 13 Mai 2023

« LES VINS DE LA LOIRE VOLCANIQUE »

PROPOSEE PAR PAUL PEIGNOUX et MICHEL STAIB

Présents :

Serge ARCE et Eldilène, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Patricia et Bernard BORREL, Erick DELILLE, Alain FOUCHER, Antonin AGRISSAIS, François KOEPP, Mathieu LE COZ, Paul PEIGNOUX, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michel STAIB et Jane, Michèle et Pierre VIGUIER

Le Président ouvre la séance en saluant la présence d'Antonin AGRISSAIS, nouveau membre du Club, intronisé lors de la précédente dégustation, ainsi que celle de Jane. Il rappelle la date du pique-nique fixé au Dimanche 23 Juillet 2023 dans la forêt de Marly, avec le concours toujours essentiel d'Alain FOUCHER. Il informe que le Bureau se réunira mardi 16 mai prochain pour arrêter le parcours des dégustations 2023/2024 qui sera proposé lors de notre dégustation à l'aveugle de Juin, organisée par Alain BORRACCINO et Paul PEIGNOUX. Au sujet du parcours des dégustations, Eric ROSENBERG signale qu'il ne sera pas prêt pour Septembre prochain, quant à Michèle elle n'est pas en mesure à ce jour de confirmer sa dégustation proposée sur le Saké.

L'année de la vigne

Mai

Ce mois est connu pour ses Saints de Glace, les 11/12/13 Mai. C'est également la période de l'Ebourgeonnage, il s'agit de retirer manuellement certains bourgeons et départ de végétations inutiles, issus à la base du cep, appelés « *gourmands* » qui ne donneront aucun raisin. L'Epamprage est réalisé quelques semaines après le débourrement, en supprimant une partie des rameaux et bourgeons. La feuillaison commencent, les feuilles apparaissent, se développent et s'étalent. Grâce à ces feuilles, la vigne va pouvoir effectuer sa photosynthèse, étape obligatoire pour se développer et générer son sucre, ingrédient nécessaire à sa croissance.

Actualité viticole

Bernard POULIQUEN se dit agacé par la qualification chaque année d'Année du Siècle par les vignerons, notamment les Bordelais, alors que les intempéries ont gravement endommagé le vignoble, notamment les appellations des Graves et le Sauternes en 2022. Eric ROSENBERG informe le Club que Fabrice Sommier a été nommé Président de l'Union des Sommeliers de France, et précise que le siège social de cette institution risque d'être déplacée en Bourgogne.

Mots du vin

La Réduction dans le vin

Le défaut de réduction se remarque par une odeur de « renfermé » à l'ouverture de la bouteille, des notes animales, d'œuf pourri, de serpillière. Ces odeurs disparaissent après une dizaine de minutes d'aération de la bouteille ou après avoir fait tourner le vin dans son verre. Au contact de l'air, les composés soufrés volatils vont se disperser, si l'odeur ne disparaît pas on peut carafier le vin. Si malgré cela, l'odeur persiste c'est que le problème vient d'ailleurs, le vin est peut-être bouchonné...

L'oxygénation du vin est un enjeu sensible de la vinification, trop exposé le vin risque de s'oxyder et de développer des arômes de pomme verte et de noix ; pas assez exposé, il risque de développer ces notes soufrées de réduction (Voir « *Les mots du vin* » de Septembre 2022 sur l'oxygénation et l'élevage du vin).

Le Président donne la parole à Paul qui après nous avoir narrer avec l'humour qu'on lui connaît son parcours, la laissa à son tour à son ami Michel qui nous présenta les vins d'Auvergne à travers la région de la Loire Volcanique.

A l'initiative de vignerons engagés, la Loire Volcanique voit le jour en 2019. Un collectif de 36 vignerons et une cave coopérative se réunissent pour faire reconnaître cette Région à part entière au sein du Val de Loire. Cette région s'étend au rythme de l'Allier et de la Loire sur 1.200 hectares de vigne, découpés en différents vignobles que sont l'Auvergne, le Roannais, le Forez et Saint-Pourçain. 4 vignobles mais aussi 4 appellations :

- L'AOC CÔTE ROANNAISE

Représentant 15 % du vignoble, elle s'étend sur 210 hectares, à l'Ouest de Roanne sur près de 14 communes du département de la Loire. AOC depuis 1994. Production essentiellement de Gamay, en vins rouges et rosés.

- Les CÔTES DU FOREZ

Situé entre Clermont-Ferrand et Saint-Etienne, le vignoble de 80 hectares environ est implanté sur des terres granitiques, à des altitudes de 400 à 600 m. AOC depuis l'an 2000, elle représente une surface de plus de 180 ha sur 17 communes avec un cépage unique le gamay (6000 hl/an).

- L'A.O.C. SAINT-POURCAIN

Située sur 19 communes de l'Allier, c'est un ensemble de petits terroirs le long de la Loire au Nord du Massif Central. A.O.C. depuis 2018, elle s'étend sur 650 ha sur 19 communes de l'Allier. Vignoble composé de cépages Gamay (246 ha), Pinot Noir (148 ha), Tressallier (6 ha), Chardonnay (136 ha) et Sauvignon (6 ha). Le rendement maximum est de 55 hl/ha.

- LES COTES D'Auvergne.

AOC en 2011, les Côtes d'Auvergne, s'étendent sur 52 communes, d'une superficie de 410 ha. Entre 350 et 500 m d'altitude, comportant 1816 domaines viticoles, production essentiellement en Gamay de 14.000 hl/an. A noter une production confidentielle de rosé à Corrent, vin rosé sec entrant dans la catégorie des vins tranquilles.

L'histoire du Puy-de-Dôme nous apprend qu'on y cultivait plus de 28.000 ha de vignes au 19^{ème} siècle. Le vignoble s'accrut jusqu'à dépasser 40.000 ha en 1892. Mais le phylloxéra impacta implacablement le vignoble et la production. Les vignes furent dévastées au point qu'il ne restait à peine 1000 ha en l'an 2000. En 2015, une centaine de producteurs ont repris la production et commercialisent environ 10.000 hl/an structurés par appellations.

Le climat est semi-continental avec des hivers froids et secs et des étés chauds, aux faibles précipitations. Ce climat est en grande partie dû à l'effet de foehn, vent qui rend fou selon la légende. L'altitude des vignes est comprise entre 200 et 600 m, cette position et le climat offre une maturation optimale des raisins et une bonne résistance au réchauffement climatique.

La Loire Volcanique dispose d'un terroir unique. La formation des volcans est à l'origine d'une géologie spécifique : granits et basaltes composent les sols de cette région. Les vignes sont complantées de plusieurs variétés : le Chardonnay et Pinot Noir mas également divers cépages autochtones du Gamay et du Tressallier, variété endémique de l'Allier. Gamay que l'on désigne sous le nom de Gamay Saint-Romain ou Gamay d'Auvergne également.

Puis vint le moment de la dégustation....

LES VINS

Apéritif

Traditionnelles gougères

Domaine PERSILIER - «Cuvée Corrent» - 2020

Cépage : 100 % Gamay Saint-Romain

AOC Côtes d'Auvergne. Gilles PERSILIER est un personnage attachant, travaillant seul dans ses vignes, ce qui est le travail du vin le plus intéressant pour lui. Engagé aujourd'hui sur la voie d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Labellisé Agriculture biologique en 2009.

Commentaires des participants :

Robe saumonée soutenue aux reflets argentés... Un nez de petits fruits rouges... fraise, framboise... aubépine... des notes citronnées, poivrées... En bouche une attaque franche sur l'acidité qui s'assouplit... une belle matière acidulée... vineuse... le vin gagne à l'aération... bel équilibre... fraîcheur... un vin parfait pour un apéritif qui appelle à manger...

Prix 7,50 €

Entrée

Terrine de foie de volailles et saucisse d'Auvergne

Domaine PERSILIER - « Cuvée Certil» - 2021

Cépage : 100 % Gamay Saint-Romain

Côtes d'Auvergne, vendanges manuelles égrappées, pieds de 100 ans, sols basaltique et granitique, macération 18 jours au minimum, élevage en barriques 10 mois. Agriculture biologique en 2009.

Commentaires des participants :

Robe sombre au disque grenat... Un nez sur la fleur... pivoine, violette... puis sur la mûre... belle entrée de bouche... le vin est souple, il se fond doucement sur un fruit confituré... très jolis tannins... soyeux... une finale giboyeuse... puissance et longueur en bouche... très beau vin charpenté et équilibré.

Prix 9,50 €

Domaine DES POTHIERES - «Cuvée Domaine» - 2021

Cépage : 100 % Gamay Saint-Romain

AOP Côtes Roannaise, Vieilles vignes de 50 à 70 ans, 2/3 égrappées, 8 à 12 mois en cuve béton et bois. Culture bio depuis 2005.

Commentaires des participants :

Robe rubis... reflets violacés... Un nez animal... poulailler, foin... perlant en bouche... typique des vins nature au nez comme en bouche... une matière intéressante qui offre de la puissance et du gras. Aurait mérité d'être carafé.

Prix 11,00 €

Plat

Choux farcis

Domaine SEROL – « Cuvée Chez Muron » - 2021

Cépage : 100 % Gamay Saint-Romain

AOP Côte Roannaise. Vignes de 5 à 90 ans sur un plateau granitique, vendanges manuelles, égrappage partiel, vinifié et élevé en amphore. Labellisé Biodyvin depuis 2017.

Commentaires des participants :

Robe pourpre... claire... Un nez sur le fruit cuit et le poivre... La bouche est tendue... belle acidité... les tanins sont soyeux... petite sucrosité... on retrouve le poivre sur la finale.

Prix 30,00 €

Domaine LES TERRES D'OCRE – « Cuvée Les Ardelles» - 2019

Cépage : 70 % Gamay Saint-Romain, 30 % Pinot Noir

AOP Saint-Pourçain, vignes de 30 ans sur un sol granitique, sable et graviers, vendanges manuelles, égrappées, 12 mois élevage en bois. Conversion Bio depuis 2020.

Commentaires des participants

Robe sombre, grenat... légèrement trouble... Un nez de sous-bois... des notes animales... La bouche est gourmande sur le fruit noir... le vin se fond doucement sur un bel accord avec le plat... des notes salines en fin de bouche... un très beau vin.

Prix 18,00 €

Fromage

Saint-Nectaire

Domaine BERIOLES – « Cuvée L'intrépide » Blanc 2020

Cépage : 100 % Chardonnay

IGP Val de Loire. Vignes de 35 ans sur un sol argilo-calcaire, 12 mois en fûts de 500l sur lies. Culture Bio depuis 2019.

Commentaires des participants

Robe or jaune citron... reflets verts... Un nez d'amande... La bouche est minérale sur le fruit à chair blanche... ronde... une finale sur l'épice... un vin élégant en parfait accord avec le fromage....

Prix 19,50 €

Domaine LES TERRES D'OCRE – « Cuvée Tressallier » Blanc 2021

Cépage : 100 % Tressallier

AOC Côtes d'Auvergne, Vin de France, IGP Val de Loire. Vignes de 35 ans, sol argilo-sables, vinification en cuves béton. Culture Bio 2020

Commentaires des participants

Robe or jaune... Au nez du fenouil... La bouche est sur le fruit... la poire... la prune, la mirabelle... des notes de coings... cire d'abeille...un vin complexe... une belle découverte...

Prix 12,60 €

Le Président invita chacun des membres à donner ses deux vins préférés... le Domaine PERSILIER est plébiscité pour sa Cuvée « *Celtil* » suivi du Domaine Les Terres d'Ocre avec sa cuvée « Les Ardelles ». Vint tout de suite derrière le Domaine Bérioles avec « l'Intrépide »... et chacun d'évoquer le délicieux Tressallier et de donner une mention spéciale pour le rosé présenté en apéritif !



Bref, vous l'aurez compris les vins furent salués tout comme nos amis Michel et Paul qui savent avec leur complicité, leur créativité, leur verve mettre toutes leurs compétences au service du Cep Club et de ses objectifs au bénéfice des membres.

Un grand merci à vous !!!!

--00000000--