

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 16 novembre 2024

« LE CABERNET SAUVIGNON ET LA SYRAH EN PROVENCE »

PROPOSEE PAR ALAIN FOUCHER

Présents :

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

Absent excusé :

Antonin AGRISSAIS

Le Président ouvre la séance en remerciant les membres présents et particulièrement Alain d'organiser cette dégustation avec les vins de cette région qu'il affectionne tant. Il informe les membres des modifications apportées sur le site du Club et invite Serge à les expliciter : Chaque membre pourra dorénavant ajouter des documents, des vidéos et des photos lors de la présentation de sa dégustation à venir.

Le prochain Bureau réunissant les membres du CA se tiendra le 29 novembre 2024 à 18 h30 au bureau du Président pour, notamment, fixer l'ordre du jour de la prochaine Assemblée Générale qui se tiendra le 10 Janvier 2025 à 19h chez Philippe FAURE-BRAC et commencer à travailler sur le prochain parcours de dégustation allant de Septembre 2025 à Juin 2026. Il invite dès à présent les membres à réfléchir à des propositions de dégustation.

Le Président rappelle que la prochaine dégustation, le 14 décembre, sera organisée par lui-même et Serge ARCE sur la thématique des Champagnes mono cépage.

Avant de donner la parole aux membres il donne une information concernant l'appellation Cognac : La transition environnementale dans les 86 200 hectares du vignoble du cognac passe par un moindre recours aux pesticides, mais aussi par la recherche scientifique et l'adaptation du matériel végétal aux aléas de la nature. En décembre 2022, deux cépages dits résistants – moins sensibles que l'Ugni blanc aux assauts de l'oïdium et du mildiou- entraient au Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France. Ils s'appellent **coutia et luminan**. Les voilà aujourd'hui officiellement agréés !

Les contenants

La cuve béton

Les cuves béton sont recommandées pour leur efficacité en matière de micro-oxygénation. Les parois intérieures des cuves ne sont pas uniformes, elles sont poreuses. La micro-oxygénation permet de stabiliser les tannins. La cuve béton est également recommandée pour ses qualités d'inertie, le béton apporte un effet autorégulateur, il stocke et restitue la chaleur et la fraîcheur pour permettre de produire des vins de qualité. Le béton est réputé pour conserver les arômes fruités des cépages et la minéralité des sols.

Actualité viticole

Le concours du Meilleur Sommelier d'Europe qui a eu lieu ce 15 novembre à Belgrade, a été remporté par l'Estonien Mikk PARRE devançant, dans l'ordre, la française Pascaline LEPELTIER et le Lituanien Martynas Pravilonis.

En Bourgogne, ce week-end / Manifestation des 3 Glorieuses, comprenant le samedi la réunion de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin au Clos Vougeot, le dimanche la célèbre vente aux enchères des Hospices de Beaune et le lundi suivant se déroule la paulée de Meursault. Et bien sûr l'arrivée du Beaujolais Nouveau le jeudi de la semaine prochaine.

Mots du vin

Les tannins serrés

Que signifie le terme « tannins serrés » dans une dégustation. C'est généralement positif, cela désigne un vin très concentré mais restreint qui ne révèle pas tout son potentiel. Un vin avec des tannins serrés sera souvent un vin jeune avec beaucoup de structure que l'on peut trouver fermé et moins expressif. Un vin aux tannins serrés nécessite une garde pour s'assouplir et s'épanouir.

Le Président reprend la parole pour annoncer l'intronisation au Club de Sylvia MARGUERAY. Alain BORRACCINO résume en quelques mots les raisons de son parrainage puis Sylvia nous relate son parcours personnel et professionnel et son implication dans le monde du vin qu'elle partage avec son mari, Jean-Jacques, membre du Club depuis la précédente dégustation en octobre 2024.

Suivant le mode d'intronisation, Sylvia nous servira un vin du Domaine BRANA qu'elle nous commentera...

Apéritif

Gougères traditionnelles

DOMAINE BRANA - « Cuvée Brana Blanc » 2023

Cépages : 75 % Gros Manseng – 10 % Petit Courbu – 15 % Petit Manseng

Vignoble implanté en terrasses étroites et aménagées sur des pentes d'une déclivité de 65 % env.

Elevage sur lies 6 mois.

Commentaires des participants :

Robe soutenue jaune citron aux reflets argentés... Au nez des arômes de fleurs blanches, de fruits, pêche, coing... des notes de miel, d'épice... et d'agrumes, citrons confits... En bouche, l'attaque est franche... fraîcheur, bel équilibre, le vin est rond, gras avec de jolis amers... on retrouve des notes d'agrumes en fin de bouche. Un vin complexe et gourmand qui offre une belle harmonie entre le nez et la bouche. Un vin qui a du potentiel et que l'on peut attendre en cave.

Prix 28,00 €

L'épreuve passée, c'est sous les applaudissements des membres que Sylvia est intronisée membre du Cep Club de France !

Le Président passe alors la parole à Alain FOUCHER afin qu'il nous présente sa dégustation.

La Provence s'étend sur 3 départements, le Var, les Bouches du Rhône et les Alpes Maritimes. Le vignoble se divise en 4 catégories, IGP, appellations régionales, sous-régionales et communales. Les appellations régionales regroupent les trois plus vastes appellations de la région : Côtes de Provence, Côteaux d'Aix en Provence, Côteaux varois en Provence. Elles représentent 90% de la production viticole totale de la Provence.

Les vins rosés laissent peu de place aux vins blancs et rouges en Provence, face à cette suprématie, un groupement de vigneron « Association Rouge Provence » constituée de 34 vigneron est né en 2012 dans le but de valoriser les meilleurs domaines producteurs de vins rouges dont l'objectif est dans un

esprit de solidarité, l'entraide entre les vignerons face aux aléas climatiques, sinistrés par les intempéries, de faire connaître à tous les grands vins rouges des différents terroirs de Provence.

Les cépages Cabernet Sauvignon et Syrah ne sont pas des cépages traditionnellement provençaux. La Syrah a été exportée des Côtes du Rhône Septentrionale à partir du 19^{ème} siècle et s'est largement répandu en Provence. Le Cabernet Sauvignon recensé à l'origine dans le Médoc est arrivé plus récemment. Ce cépage lent à murir, demande beaucoup de chaleur s'est donc implanté tout naturellement en Provence. Bien que toujours considéré comme cépage « accessoire », la représentation du Cabernet Sauvignon dans les assemblages en Provence est maintenant au même niveau que celle des cépages Mourvèdre et Grenache.

L'assemblage à égalité des deux cépages non typiquement provençaux, la Syrah et le Cabernet Sauvignon, s'est développé à partir des années 60. Le Cabernet sauvignon apporte sa structure tannique à la générosité et à la richesse aromatique de la Syrah.

Vint le temps de la Dégustation...

Alain se propose de nous servir 2 vins rouge sur l'entrée et 3 sur le plat.

LES VINS

Entrée

Feuilleté aux champignons sauvages

CHATEAU CALISSANNE « Cuvée Clos Victoire » 2021

Cépages : 45 % Cabernet Sauvignon – 55 % Syrah

Coteaux d'Aix en Provence - terroir de cailloux, parcelles âgées de + de 40 ans, vinification thermorégulée, vin élevé en fûts de chêne, barriques et demi-muids - Assemblage 12 mois

Commentaires des participants :

La robe est noire, le disque grenat... Un nez de fruits, cassis, cerise... des notes animales...

reglissées... Belle attaque en bouche... le vin est chaud, les tannins présents s'assouplissent à

l'aération... des notes de mûre et d'olive noire... longueur en bouche sur une finale épicée, poivre

blanc... alcool présent... un beau vin.

Prix 18 €

DOMAINE SAINTE ROSALINE - « Cuvée Prieuré » 2021

Cépages : 30 % Cabernet Sauvignon – 70 % Syrah

Grand Cru classé – AOP Côtes de Provence – élevage 6 mois en cuves bois

Commentaires des participants :

Robe brillante, sombre... grenat... Un nez de fruits noirs, cuits, pruneaux, cerises noires... cacao...

la bouche est souple sur le fruit...les tannins sont un peu serrés... un vin élégant, équilibré, qui offre

de la fraîcheur... on a envie d'y revenir...

Prix 30 €

Plat

Civet de sanglier - purée de pommes de terre

CHATEAU VIGNELAURE – 2018

Cépages : 50 % Cabernet Sauvignon – 50 % Syrah

Coteaux d'Aix-en-Provence -sur un terroir argilo-calcaire caillouteux, vignoble de 55 ha, âgées de + de 50 ans.

Élevage en fûts de 18 à 24 mois, Après assemblage et mise en bouteilles, vin stocké au minimum 2 ans avant commercialisation. Les vins sont élevés 4 ans en fûts et en bouteilles.

Commentaires des participants :

Robe sombre au disque grenat... Un nez sur les fruits noirs, cerises, mûres... confits, compotés, réglissés...des notes fumées... Belle attaque en bouche... présence d'alcool... les tannins sont souples avec une note poivrée en fin de bouche... un peu court... chaleur en finale.

Prix 25,00 €

DOMAINE DU DEFFENDS – « Cuvée Champs de la Truffière » – 2018

Cépages : 50 % Cabernet Sauvignon – 50 % Syrah

Coteaux varois - sol argilo-calcaire, vignoble de 15 ha, vignes de + de 35 ans, vendanges main et machine, certification Bio.

Fermentation en cuves inox, vinification classique remontage, élevage en demi-muids,

Commentaires des participants :

Robe rubis légèrement tuilée... Le nez est complexe... épicé... des fruits murs, confiturés... cerise kirschée... raisin sec... cacao... La bouche est gourmande... de la fraîcheur... vin qui « pinote » un peu en bouche... complexe... zan et épices en fin de bouche... de la puissance... un très beau vin.

Prix 16,00 €

ABBAYE STE MARIE DE PIERREDON – « Cuvée Vespro » – 2018

Cépages : 50 % Cabernet Sauvignon – 50 % Syrah

Domaine de 10 hectares de vignes et d'oliviers, IGP Alpilles, bio certifié Ecocert,

Après éraflage et foulage, fermentation en levures naturelles, vieillissement en barriques 24 mois.

Commentaires des participants :

Robe trouble, sombre... reflet violacé... Un nez animal... La bouche est souple... elle offre de la finesse et de la fraîcheur... un vin qui mérite d'être attendu avant de le déguster.

Prix 34,00 €

Fromage

Chèvre Pélardon et Banon

CHATEAU VIGNELAURE – « Cuvée Vignelaure Blanc » 2021

Cépages : 40 % Roussanne – 30 % Sauvignon – 30 % Viognier

Coteaux d'Aix-en Provence - terroir argilo-calcaire, vignoble de 55 hectares, conversion Bio.

Élevage sur lies en fûts pendant 12 mois.

Commentaires des participants :

Robe or pâle aux reflets gris... Au nez des arômes de mirabelle, de fruits jaunes... guimauve, amande... briochée... puis des notes florales... La bouche est sur le miel... assez courte... petite amertume en fin de bouche.

Prix 21,00 €

Lors du tour de table qui mit fin à cette belle dégustation... c'est le DOMAINE DU DEFFENDS avec sa Cuvée Champs de la Truffière qui arriva très largement en tête des suffrages suivi du DOMAINE SAINTE ROSALINE et sa « Cuvée Prieuré ».



*Merci Alain, les voyages en Provence que tu nous proposes d'année en année ravissent nos palais et sont toujours source d'enrichissement.
Cette proposition cabernet sauvignon/syrah était des plus originales.
On attend la prochaine dégustation avec curiosité et enthousiasme !!!*

Pour finir en beauté ce beau déjeuner-dégustation, le Club a souhaité un bon anniversaire à Michel STAIB en lui offrant un magnum d'eau de vie de PIBARNON tout en dégustant un champagne brut nature de la Maison DRAPPIER que Michel nous a servi en retour.

--000000000--