

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 12 octobre 2024

«LES VINS DE CHEVERNY»

PROPOSEE PAR ALEXIS PAIN

Présents :

Serge ARCE, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO accompagnés de 2 invités Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Jane COBLENCE, Erick DELILLE, Alexis PAIN, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Éric ROSENBERG, Michèle et Pierre VIGUIER.

Absents excusés :

Alain FOUCHER, François KOEPP, Mathieu LE COZ, Paul PEIGNOUX, Michel STAIB.

En introduction, le Président remercie les présents et rappelle la date de la prochaine dégustation organisée par Alain FOUCHER, sur l'assemblage Syrah et Cabernet Sauvignon en Provence, le samedi 16 novembre prochain.

Il rappelle également qu'en cas de désistement de dernière minute à une dégustation, il convient d'en informer de suite le président afin que le Bedford soit prévenu suffisamment en amont pour ne pas nous facturer le repas.

Il propose aux participants de prendre la parole de façon la plus synthétique possible afin de laisser le temps à l'intronisation de Jean-Jacques MARGUERAY et de ne pas empiéter ainsi sur celui à consacrer à la dégustation à laquelle Alexis nous convie.

Les contenants

La cuve inox

La cuve inox est adoptée dans la vinification des vins depuis la moitié du 20^{ème} siècle, offrant aux vignerons un contrôle plus précis et une meilleure hygiène, de par la facilité du nettoyage. L'inox permet de préserver la fraîcheur et les arômes primaires du vin. La cuve peut être facilement stérilisée garantissant la pureté du vin. Le contrôle des températures influence la vinification en intervenant sur la fermentation et le profil aromatique du vin. Les cuves sont dotées de système de thermorégulation permettant de maintenir des températures optimales. L'acquisition de cuves inox est malgré tout un investissement conséquent pour le vigneron. Les cuves inox sont idéales pour les vins blancs, les rosés vifs ainsi que certains vins rouges destinés à être consommés jeunes. Malgré tout, notamment à Bordeaux, la cuve inox est utilisée pour la fermentation mais l'élevage du vin est majoritairement sous bois.

Actualité viticole

La finale du concours UDSF du Meilleur Sommelier de France aura lieu le 3 Novembre prochain dans les caves Byrrh à Thuir. Elle réunira les 3 finalistes : Mrs DEBONO, SOMMIER et VAULEON qui ont remporté la demi-finale le 9 Septembre dernier au Château BEYCHEVELLE.

Denis MERLO est champion du monde du Service en Salle, récompensé les 10/15 Septembre 2024 aux Worldskills à Lyon, devant 33 concurrents venus du monde entier.

Mots du vin

L'arôme bourgeon de cassis

Arôme typique du cépage Sauvignon, le bourgeon de cassis appartient à la famille des arômes végétaux verts. Il rappelle le buis et la valériane. En froissant un bourgeon de cassis entre les doigts, on ressent la senteur typique du Sauvignon que certain désigne sous le vocable poétique « *pipi de chat* ». Cet arôme se retrouve dans les productions de Sauvignon dans les appellations du Val de Loire et particulièrement en Sancerre.

Suite à ces différents échanges et avant de passer la parole à Alexis, le Président demande à Corinne BORRACCINO de présenter son marrainage de Jean-Jacques MARGUERAY en tant que postulant au Cep Club de France ; puis Jean-Jacques nous narre son parcours personnel et professionnel, ses premiers vins, sa première cave... et son désir de participer à notre Club. Selon le rituel d'intronisation, il nous sert un Champagne qu'il a choisi pour le plaisir et la convivialité qu'il suscite. Après l'avoir commenté, il propose à l'Assemblée d'en faire de même.

Apéritif

Gougères traditionnelles

CHAMPAGNE Vve OLIVIER & Fils - « Brut Carte d'Or »

Cépages : 65 % Pinot Meunier – 35 % Pinot Noir

R.M. - Vendanges 2019 avec 50 % de vin de réserve 2018 – Dosage 6 g/l

Commentaires des participants :

Une robe or doré aux reflets rose, soutenue... les bulles sont fines... Un nez floral, acacia...

La bouche est ronde, l'effervescence n'est pas agressive... des notes de fruits mûrs, de pâtes de fruits, guimauve... la matière est soyeuse, beaucoup de fraîcheur... puis vient le fruit à chair blanche, pêche, pomme râpée, pomme granny... une sucrosité qui n'empâte pas la bouche... après réchauffement dans le verre des notes d'ananas confit... un côté lacté, beurré... belle finale avec une pointe d'amertume en fin de bouche.... Champagne intéressant en apéritif, un champagne de cocktail. Un vin festif, convivial et consensuel.

Prix 18,00 €

Les applaudissements des membres venant adouber Jean-Jacques comme membre du Cep Club de France, le Président donne la parole à Alexis PAIN afin qu'il nous présente sa dégustation.

Alexis précise d'emblée que les vins dégustés proviennent de l'AOC Cheverny et non de l'AOC Cour Cheverny, petite appellation d'une superficie de 60 ha environ, imbriquée dans le vignoble Cheverny.

En préambule, un peu d'histoire de ce vignoble créé autour des abbayes par les Moines au XVIème siècle. François 1^{er} a introduit le cépage Romorantin en 1519. Après avoir profité de la restriction sur l'achat des vins produits à proximité de la capitale qui était imposée aux parisiens, Cheverny subit un déclin progressif de la production et un morcellement accru des parcelles apparaissent au 18^{ème} siècle, La crise du phylloxera détruit le vignoble à la fin du 19^{ème} siècle. A la fin de la 2^{ème} guerre mondiale, en 1949 un premier classement en AOVDQS « *Mont près Chambord – Cour Cheverny* » est obtenu. Ensuite en 1973, l'aire d'appellation Cheverny est reconnue mais l'AOC n'est attribuée que très tardivement par décret en 1993 aussi bien pour Cheverny que pour Cour Cheverny.

Sur le plan géographique, Cheverny est situé sur la rive gauche de la Loire, aux portes de la Sologne. Il couvre une surface de 532 ha répartis sur 24 communes du Loir-et-Cher. L'AOC est constituée autour de 34 vigneron indépendants et une cave coopérative qui produisent près de 27.000 hect/an sur les 2 AOC. Les vins de Cheverny sont issus d'assemblages au contraire de Cour Cheverny dont le Cahier des Charges impose le cépage unique Romorantin en blanc.

Les cépages blancs de Cheverny s'associent dans une combinaison peu répandue de Sauvignon blanc et de Chardonnay. Ces cépages aux propriétés opposées (respectivement la vivacité et la rondeur) sont rarement associés. Le Chenin ou le Menu Pineau (ou Orbois) peuvent être utilisés également. En rouge, le Gamay est cépage le plus utilisé assemblé au Pinot Noir. Le Côt et le Cabernet Franc sont utilisés en complément à hauteur de 15 %. En rosé, on trouve le Pineau d'Aunis.

Les sols sont principalement constitués de dépôts de sables limoneux qui forment des coteaux et terrasses au-dessus d'argile à silex. La climatologie du Val de Loire est douce, les précipitations sont équilibrées sur l'année.

Le Cahier des Charges de l'appellation laisse le vigneron libre de composer sa cuvée. L'homologation n'a lieu qu'après la mise en bouteille, ce qui implique que le refus d'homologation n'a de conséquence que pour la récolte suivante. L'hétérogénéité de l'AOC est assumée.

L'appellation se caractérise également par son choix fort de lier son image au château de Cheverny. La quasi totalité des vignerons s'est ainsi associée au développement d'un concept d'œnotourisme original : la Maison des vins de Cheverny. Dans ce lieu, situé à proximité du château, 3 cuvées par vigneron peuvent être dégustées au moyen d'un système de distribution unique en Europe, qui repose sur l'usage de verres munis d'une puce électronique. Des informations présentant les vins et la démarche de chaque producteur sont également accessibles.

8 vins seront dégustés aujourd'hui de 5 vignerons représentatifs de l'AOC : Domaine de MONTCY, Domaine de la GRANGE, Cyrille SEVIN, Domaine DARIDAN, Domaine VILLEMANDE. Ce sont de petites exploitations familiales, de 30 ha environ, en biodynamie ou en conversion bio.

LES VINS

La première série de vins, servie avec l'entrée, illustre les blancs de Cheverny dans leur approche « classique », c'est à dire composés de l'assemblage des deux cépages principaux avec une très large dominante de Sauvignon.

La seconde série, servie avec le plat, présente les vins rouges et la tendance actuelle à un accroissement de la proportion de Pinot Noir.

Enfin, la troisième série aborde des assemblages originaux en blanc.

Entrée

Burrata accompagnée de légumes confits

DOMAINE DE LA GRANGE « Cuvée Cheverny Blanc » 2023

Cépages : 80 % Sauvignon Blanc – 20 % Chardonnay

Elevage 6 mois en cuve inox

Commentaires des participants :

Robe or jaune aux petits reflets vert... Un nez bourgeon de cassis typique du sauvignon blanc... en bouche le fruit est mûr... si l'attaque est moyenne, la bouche est soyeuse sur des notes de poire, de pêche et des notes mentholées.

Prix 10 €

DOMAINE DE MONTCY - « Cuvée Ligère » 2023

Cépages : 85 % Sauvignon blanc – 15 % Chardonnay

Vinification naturelle sans levurage, ni enzymage – Elevage 6 mois en cuves sur lies fines

Commentaires des participants :

Robe or gris, brillante... le nez est friand sur les fruits jaunes... finesse... la bouche est gourmande... agrume, pamplemousse, orange amère, kumquat... fleurs séchées... perlant en fin de bouche... le vin évolue à l'aération avec une petite acidité en fin de bouche... parfait équilibre avec l'entrée.

Prix 17,80 €

Plat

Médailillon de veau, sauce à la crème de cèpes et purée de pomme-de-terre

DOMAINE DE MONTCY – « Cuvée Louis de Saussaye » 2022

Cépages : 65 % Pinot Noir – 20 % Gamay – 15 % Côt

Vinification naturelle – sans levurage, ni enzymage.

Commentaires des participants :

Robe au reflet grenat... le nez n'est pas très expressif mais conduit vers un vin nature avec ses caractères cuir, animal... en bouche la matière est belle, gourmande, sur des fruits noirs, cuits... une fin de bouche sur la violette... ce vin est controversé, certains regrettant sa volatile et ses défauts attribués aux vins Nature...

Prix 16,20 €

DOMAINE Cyrille SEVIN – « Cuvée Bois du Bisson » – 2020

Cépages : 85 % Pinot Noir – 15 % Gamay

Elevage 1 an en barriques dont 50 % en demi-muids de 500 litres.

Commentaires des participants :

Robe sombre, rubis... Le nez présente une évolution... des notes de fruits noirs cuits, pruneaux compotés... tapioca... En bouche les tannins sont présents mais soyeux, beau milieu de bouche... cerise et pruneau sur la longueur... puissance mais élégance du pinot noir... sucrosité sur la fin de bouche. Un vin séduisant, chaleureux, en parfait accord avec le plat.

Prix 19,80 €

DOMAINE DARIDAN – « Cuvée Gabin » – 2022

Cépages : 90 % Pinot Noir – 10 % Gamay

Elevage 18 mois en fûts de chêne.

Commentaires des participants :

La robe est trouble, grenat, légèrement tuilée... un nez très expressif sur la fraise, la framboise, la cerise... La bouche est souple, « pinote » comme un Bourgogne... petite amertume végétale en fin de bouche. Début d'évolution de ce vin qui a été élevé en fûts alors que le 2^{ème} vin l'a été en cuve.

Prix 15,90 €

Fromage

Sainte-Maure de Touraine

DOMAINE Cyrille SEVIN – « Cuvée La Quadrature du Blanc » 2022

Cépages : 60 % Sauvignon blanc – 25 % Chardonnay – 15 % Menu Pineau

Fermentation en cuve en fibre sans ajout de levure – Sulfitage à la mise en bouteille

Commentaires des participants :

Robe trouble, jaune citronnée, grasse... vin non filtré... le nez s'ouvre sur la pomme... cidre... vin « bourru » (vin tiré sur cuve)... la bouche est rafraichissante, sur la poire... longue... épices, poivre en fin de bouche... un vin gourmand, loyal pas marchand.

Prix 12,00 €

DOMAINE VILLEMADÉ - « Cuvée Montcorchet » 2022

Cépages : 35 % Sauvignon gris – 35 % Sauvignon blanc – 20 % Chardonnay – 10 % Menu pineau

Elevage 80 % en amphore et 20 % en fût

Commentaires des participants :

Robe Or pâle aux reflets argentés... un nez minéral, silex... une bouche sur les fruits blancs, poire... le vin est complexe... des épices, le poivre blanc... un vin structuré, sans défaut... on retrouve la

minéralité en bouche... gourmande et complexe... légère amertume en fin de bouche... finale agréable et équilibrée... un vin bien fait.

Prix 17,80 €

DOMAINE de MONCY - « Cuvée Clos des Cendres » 2020

Cépages : 60 % Sauvignon blanc – 40 % Sauvignon

Cuvée parcellaire - Elevage 12 mois sur lies

Commentaires des participants :

Robe Or pâle aux reflets verts... un nez de poire, de chèvrefeuille... des notes citronnées à l'évolution... citrons bien mûrs... du gras et de la rondeur en bouche... on retrouve la poire... la matière est fondante... équilibre et très belle élégance.

Prix 16,00 €

Le tour de table qui vint clore la dégustation accorda la première place à la Cuvée « Clos des Cendres » du Domaine de Montcy, suivi à une voix près par la cuvée « Bois du Bisson » de Cyrille SEVIN et en 3^{ème} position, toujours à une voix également, la cuvée « Gabin » du Domaine DARIDAN.



**L'enthousiasme des membres salua cette dégustation entre plaisir et surprise !
A l'image de la dégustation précédente sur les Muscadets, Alexis a eu la très
bonne idée de nous convier à visiter cette appellation à la renommée certes
modeste, mais qui a opéré des choix originaux par sa grande liberté d'assemblage
laissant libre cours à la créativité de ses vignerons.**

--oooOOOooo--