

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 17 mai 2025

«LA CLAPE »

PROPOSEE PAR MICHEL STAIB ET PAUL PEIGNOUX

Présents :

Serge ARCE, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENCÉ, Erick DELILLE, Alain FOUCHER, Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Paul PEIGNOUX, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG accompagné de Sabrina COTIN et de William, Michel STAIB.

En introduction, le Président se réjouit de la présence de Sabrina qu'on n'a pas eu le plaisir de bénéficier de ses commentaires appréciés de dégustation et compte sur elle pour retrouver ce moment de partage. De même il compte sur ceux de William qui participe pour la première fois à nos déjeuners dégustation.

Le Bureau s'est réuni le 16 mai pour étudier le prochain parcours de dégustation 2025/2026 fort des propositions des membres. Il donne une idée des dates projetées, il communiquera le projet de parcours à l'ensemble des membres et se mettra en lien avec chaque animateur-trice pour valider la période retenue.

- En Septembre 2025, les Vins de Vacances.
Les membres du Club proposeront un vin qu'ils auront dégusté l'été ou résultant d'une rencontre particulière..
- Le 11 Octobre 2025, les Vins du Jurançon.
1ère dégustation de Jane COBLENCÉ accompagnée de Corinne BORRACCINO
- Le 8 Novembre 2025, les Vins Grecs présenté par Georgios IOANNIDIS
Avec la participation du Journaliste Emmanuel TRESMONTANT
- Le 13 Décembre 2025, Les Vins Effervescents Anglais,
Erick DELILLE se propose de nous faire découvrir ces vins pour notre réunion de Décembre,
- En Janvier 2026, le Vendredi 16, Assemblée Générale du Club,
- Le 14 Février 2026, les Vins AOC Faugères
François KOEPP nous ramènera dans sa région de prédilection
- Le 14 ou 21 Mars 2026, un thème surprise, par Denise PINELLI et Louisa HARA
- Le 11 Avril 2026, Les Vins de Sicile,
Maria LAHHAB, Sommelière chez Philippe FAURE-BRAC, des vins de sa région natale,
- Le 9 ou 30 Mai 2026, l'Accord Mets/Vins
Thème proposé par Paul PEIGNOUX et Michel STAIB
- Le 13 Juin 2026, le parcours se clôturera par la traditionnelle dégustation à l'aveugle.

D'autres propositions évoquées par les membres, comme les vins d'Alsace de Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, seront présentées à partir de Septembre 2026.

Les contenants

La bouteille

La forme est différente selon les régions et a été redessinée au cours des siècles, seule l'échancrure au fond de la bouteille, appelée « pique » dans le jargon du vin, était imaginée depuis le IV^{ème} siècle pour donner de la stabilité à la bouteille et un meilleur service. Pour le champagne, l'échancrure est plus profonde pour renforcer le verre qui doit résister à une pression plus élevée. La taille de la bouteille de vin conditionne sa bonne conservation. 2 raisons physiques expliquent ce phénomène : l'inertie thermique les variations de température sont la première cause d'un mauvais vieillissement du vin, l'échange gazeux le bouchon de liège utilisé pour les bouteilles permet d'oxygéner le vin.

Il existe 12 tailles de bouteilles de vin dont les noms, à l'exception du magnum, portent des noms issus de l'ancien testament, savoir :

La **Bouteille** standard de 75 cl, le **Magnum** de 1,5 l, le **Jéroboam** de 3 l, le **Mathusalem** de 6 l, le **Salmanazar** de 9 l, le **Balthazar** de 12 l, le **Nabuchodonosor** de 15 l. Depuis des nouveaux noms et tailles de bouteilles arrivent sur le Marché le Salomon de 18 l, le Souverain de 26,25 l, le Primat de 27 l ainsi que le Melchizedek ou Midas de 27 l également. Sans oublier le piccolo ou le quart 18,7 cl, la bouteille de 37,5 l, le clavelin du Jura de 62 cl.

Actualité viticole

Les orages des 19 et 20 Mai 2025 ont fait des ravages dans les vignobles du Sud-Ouest et en Provence où des centaines d'hectares ont été détruits.

Jour fruit

Mots du vin

L'acescence (ou pique)

Maladie du vin et défaut de celui-ci témoignant d'une trop grande formation de bactérie d'acide acétique lui donnant une odeur et un goût comparable au vinaigre. On dira que le vin est piqué.

Le président donne la parole à Michel STAIB et Paul PEIGNOUX pour qu'ils nous présentent leur dégustation... et ils prennent la parole pour nous parler de cette Ile de Grands vins, A.O.C. LA CLAPE... que Paul avait au préalable versifiée ainsi :

Le Vin de César

Lorsque Jules César, conquéreur suprême,
Posa ses pas sur ces terres permienes¹
Là où la garrigue embaume en touches aériennes
Sous le vent caressant des plaines languedociennes
Il découvrit La Clape, îlot campé sur la mer
Où le rocher s'unit aux brises éternelles

Les vignes, offertes aux dieux
Donnent aux vins un refrain de soleil
Rouges profonds, denses et racés,
Blancs éclatants aux miettes de miel

Aujourd'hui, dans chaque verre
Ils mêlent la cerise à l'épice brûlante
La soie du grenache à l'âme éclatante
Les notes d'agrumes et de fleurs en éveil

Ils révèlent encore, la griffe du proconsul.

L'histoire de ce vignoble remonte aux Romains. La Clape fut d'abord une île escarpée colonisée par les Romains à la fin du II^{ème} siècle avant J.C., Jules César l'offrait comme récompense aux meilleurs de sa troupe qui plantèrent de la vigne sur les coteaux. Au Moyen Age, l'île commença à être cernée par les alluvions et finit par être reliée au continent au cours du XIV^{ème} siècle.

Le nom « La Clape » veut dire « *tas de cailloux* » en langue occitane.

Site classé, l'A.O.C. constitue une zone pédoclimatique reconnue au sein de l'A.O.C. Coteaux du Languedoc. En Avril 1951, un décret reconnaît les vins de La Clape en VDQS et l'appellation devient A.O.C. à part entière en 2015.

C'est un massif qui culmine à 200 m d'altitude. Le vignoble repose sur des sols calcaires arides, grès, argile rouge et cailloutis, le climat sec et dur est caractérisé par son alternance de soleil et de vents (tramontane). C'est une région désertique composée de pinède, garrigue, oliviers, vigne. La vigne produit 84 % de rouge, 3 cépages majoritaires doivent dominer les vins rouges : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre mais il existe également les cépages Carignan, Cinsault, etc... En blanc, 16 % env., les cépages indispensables pour répondre aux obligations de l'A.O.C. sont Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, mais également Picpoul, Clairette, Maccabeu, Terret, etc... Le rosé est exclu de l'A.O.C.

L'ensemble de la zone s'étend sur 15.000 hectares dont 786 h. sont plantés en vigne. Production de 42 hl/ha en rouge et de 52 hl/ha en blanc. 30 domaines constituent cette appellation avec 3 caves coopérative. La production annuelle est de 26.450 hl/an.

Et vint le temps de la Dégustation...

LES VINS

Apéritif

Traditionnelles Gougères

CHATEAU MOYAU - « Cuvée L'unique » 2023

Cépages : 80 % Bourboulenc, 20 % Grenache Blanc

Domaine de 52 hectares dont 22 ha plantés en bord de mer – rendement de 25 hl/ha – utilisation de densibaie : conservation des grappes entières à 4°C pendant 24 h avant vinification.

Commentaires des participants :

Robe brillante Or aux reflets argentés... Un nez de fleurs... acacia... de fruits à chair jaune... des notes d'agrumes, de pamplemousse... En bouche on retrouve les fruits jaunes... belle structure... avec des beaux amers et des notes salines en fin de bouche... puis des notes d'abricot, de poire... belle harmonie entre le nez et la bouche, de la fraîcheur, une belle matière tout en finesse... complexité, gourmandise... des tanins ronds sur les muqueuses... bel équilibre entre le fruit et l'acidité, belle tension sur ce vin qui peut supporter un poisson grillé, un plat de gastronomie.

Prix 19,90 €

Entrée

Terrine provençale

CHATEAU PECH REDON – « Cuvée La Centaurée » 2020

Cépages : 60 % Syrah – 40 % Grenache

Domaine de 30 ha dont 2 ha en rouge, vignes de 30 ans – Bio certifié Ecocert en 2002 – vendanges manuelles – vins élevés sur lies pendant 6 mois..

Commentaires des participants :

La robe est sombre, grasse, disque grenat... Un nez typique de garrigue... épices... fruits noirs... cerise... des notes confites... cassis... En bouche les fruits sont murs... on retrouve la cerise... à l'eau de vie... le vin est gourmand... la longueur est moyenne... fraîcheur en finale... les tannins

restent sur les gencives. Technique irréprochable sur ce vin qui s'il n'est pas un grand vin de gastronomie s'accorde parfaitement avec la terrine.

Prix 29,00 €

DOMAINE SARRAT DE GOUNDY – « Cuvée Combes aux Louves » 2022

Cépages : 55 % Mourvèdre – 25 % Syrah – 10 % Carignan – 10 % Grenache

Vignoble cultivé en Bio de 40 ha dont 33 ha en rouge – Elevage en amphores 4 mois de fermentation pelliculaire.

Commentaires des participants :

Robe rubis, soutenue... amplitude au nez... de fleur, de la pivoine... de fruit, des cerises noires... Sucrosité en attaque de bouche... fruits noirs... pruneaux... des notes réglissées, de violette, d'orange confite... la matière est souple, les tanins fondus... belle acidité en fin de bouche... Un beau vin élégant qu'on aura grand plaisir à re-gouter dans quelques années.

Prix 29,90 €

Plat

Carré d'agneau – ratatouille provençale

CHATEAU MARMORIERES – « Cuvée La Commanderie de St-Pierre La Garigue » 2020

Cépages : 50 % Grenache 50 % Syrah

Vignoble de 120 ha dont 60 ha près de la mer (30 m), culture Bio – Vendanges mécaniques – Vinification cuves béton et inox – Elevage 10 mois dans des barriques de chêne français.

Commentaires des participants :

Robe rubis, disque carmin... Au nez, du fruit... confit... des notes d'anis... La bouche est ronde sur un fruit qui se fond... fin, gourmand... du pruneau, de la figue... des notes salines en fin de bouche. Un beau vin prêt à boire où la syrah donne toutes ses qualités. Accord met/vin réussi.

Prix 30,50 €

CHATEAU CAMPLAZENS – « Cuvée Premium » 2022

Cépages : 75 % Syrah, 20 % Grenache, 5 % Carignan

Vignoble de 112 ha dont 50 ha de vignes, sol calcaire - culture raisonnée – Goutte à goutte dans toutes les vignes - Elevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne neufs.

Commentaires des participants :

Robe noire, disque grenat... Le nez est complexe... cassis... confituré... des notes végétales... céleri... de torréfaction, tabac... notes de garrigues... la bouche est délicieusement puissante... le fruit est confituré... myrtille... des notes de moka... élégance et gourmandise... richesse en bouche... un très très joli vin... profond... qui s'accorde parfaitement avec l'excellent carré d'agneau.

Prix 21,50 €

Dessert

Mousse au chocolat

CHATEAU COMPLAZENS - « Cuvée Julius » 2022

Cépages : 60 % Syrah, 20 % Grenache, 20 % Carignan

Agriculture raisonnée - Goutte à goutte dans les vignes – Elevage 18 mois en fûts de chêne neufs.

Commentaires des participants :

Robe grenat qui présente un léger trouble... Un 1^{er} nez de cerise... de cuir, de caramel, de chocolat... La bouche se fond sur le fruit... sucrosité... liqueur de cerises griottes ... des notes de violette et de réglisse en fin de bouche sur des tanins fondus... le vin évolue dans le verre...offrant une très belle concentration de raisin mur. Le chocolat s'accorde mal avec ce vin, une salade de fraise avec une tuile au chocolat aurait mieux mis en valeur ce beau vin, à attendre car il devrait être exceptionnel.

Prix 42,90 €

Après le traditionnel tour de table des vins préférés lors de cette dégustation, sans contestation aucune, la cuvée « *Premium* » du Château CAMPLAZENS vient en 1^{re} position, suivi ex aequo par la cuvée « *Combes aux Louves* » du Domaine SARRAT DE GOUNDY et le vin du dessert cuvée « *Julius* » du même Château CAMPLAZENS.



Grand Merci à Michel et Paul pour nous avoir fait déguster les vins de grande qualité de cette appellation encore trop confidentielle. Une très belle dégustation de vins marquée par l'élégance... qui vous caractérise.

---oooOOOooo---