

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 13 septembre 2025

«LES VINS DES VACANCES»

Présents :

Serge ARCE, Corinne et Alain BORRACCINO, Constance et Alain FOUCHER, Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michèle et Pierre VIGUIER

Le Président, Bernard BETREMIEUX, indisposé pour des raisons de santé, a délégué la Présidence de la séance à Alain BORRACCINO et l'a chargé de lire son message à l'intention des membres. Dans l'incertitude de sa venue, il avait déposé un Châteauneuf-du-Pape blanc que nous aurons le plaisir de redécouvrir aujourd'hui.

On ne peut que déplorer le peu de membres présents pour cette première réunion de retrouvailles après les vacances. La dégustation des vins des vacances est une proposition sympathique permettant de nous retrouver après 2 mois d'absence autour de nos rencontres œnophiles de l'été, dommage qu'elle n'ait pas rassemblé l'ensemble des membres.

La prochaine réunion s'organisera autour d'une dégustation des vins du Jurançon proposée par Jane et Corinne, à laquelle devrait assister Maria du Bistrot du Sommelier.

Les maladies de la vigne

Le phylloxera

Cette maladie a marqué l'histoire du vignoble et du vin. En 1863, on observe la maladie dans le Gard, en 1880, les $\frac{3}{4}$ du vignoble français avait disparu. Il s'agit d'un parasite proche du puceron qui s'installe sur la feuille de la vigne mais également sur les racines de la plante, il agit par pique et suce la sève de la racine qui s'épuise, s'infecte et meurt dans les 3 ans de l'apparition du puceron. La maladie est arrivée en France par des ceps venus des Etats Unis et s'est répandue en France. Différentes méthodes ont été envisagées pour endiguer le phénomène, la replantation de porte-greffes américains a permis à partir de 1880 /1890, la reconstitution du vignoble en réadaptant la plantation de la vigne en rangs ou en palissage afin de faciliter le travail de la terre. Devant cette catastrophe, l'offre du vin s'effondre, il en résulte un accroissement des importations, ce qui amène une vague de grèves en 1904 et à la révolte des vignerons du Languedoc en 1907.

Actualité viticole

Les vendanges ont commencées très tôt cette année, en Provence dès le 12 Août, en Bourgogne fin Août pour la majorité des Domaines.

Pascaline LEPELTIER sera la candidate de la France au concours du Meilleur Sommelier du Monde 2026 qui se tiendra cette année à Lisbonne.

L'histoire du vin

Le Néolithique

Les humains de la préhistoire ont commencé par fabriquer des boissons fermentées ou non à partir des raisins sauvages avant de cultiver la vigne. Le passage à la vigne cultivée se situerait entre le VIème et le Vème Millénaires avant notre ère, au Nord de la Turquie sur le site de Cayönu. On a retrouvé des traces de résidus d'acide tartrique, un des composants du vin, sur les parois internes de poterie sur le site Hajji Firuz Tepe en Iran, la culture s'est répandue vers le sud en Mésopotamie -

L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation

7500 ans avant JC, sa présence est attestée en Jordanie vers -4000 ans, en Israël. Ensuite elle atteint l'Égypte et la Basse Mésopotamie vers -3000 ans. Enfin la viticulture s'organise en Grèce et en Crète vers -2500 ans avant J.C.

Le Président de séance reprend la parole pour présenter cette dégustation :

Nous avons par le passé organisé un déjeuner dégustation sur le thème des vins des vacances. Devant l'importance des dégustations proposées par les Membres du Club, ce thème a été oublié. Aujourd'hui, il apparaît que l'implication des membres du club permet de déguster des vins aussi généreux qu'enrichissant de diversité. Même si ce thème ne peut pas être reproduit chaque année, il est intéressant de l'avoir abordé en 2025, en remerciant les membres du Club présents pour leur participation.

Le Président propose de passer à la dégustation des vins proposés autour d'un buffet froid.
A chacun-chacune de présenter son vin :

LES VINS

Cocktail proposé par Eric ROSENBERG en Apéritif

SPRITZ

Chips de pommes de terre

Drink alcoolisé à base d'Apérol, 30%, sorte de Campari orange amer, 40 % Prosecco, 30 % d'eau gazeuse, consommé en apéritif dans les grandes villes de la Vénétie et du Frioul-Vénétie, répandue dans toute l'Italie et maintenant à la mode en France.

Une variante trouve maintenant son succès le Spritz Saint-Germain avec de la liqueur de Sureau. Cocktail présenté au verre avec une tranche d'orange bio mais souvent accompagné d'une olive.

Commentaires des participants :

Robe orangée, très vive... très peu alcoolisé... dosage en sucre tout à fait réduit... petite amertume en fin de bouche... une boisson peu sucrée et très fraîche idéale pour commencer un repas.

Prix env. 24,00 €

Vin rosé présenté par Denise PINELLI

COTEAUX DE GLANES - « Gourmandise » - 2024

Cépages : 80% Gamay – 5% Merlot – 15% Cot

Les Coteaux de Glanes IGP est une cave coopérative comprenant 7 vigneron à 50 km de Brive la Gaillarde, d'une surface de 40 ha, produisant 1900 hl/an, sur un sol de Causse, caillouteux et argilo calcaires peu profond. Vin d'été sans prétention et acheté auprès de 2 domaines CANET (8 ha) et LAPAUZE (7 ha), qui produisent également des noix, de l'huile de noix, du miel, etc... Ce rosé a été médaillé plusieurs fois au Concours Général Agricole.

Certainement la plus petite cave coopérative de France, ce vignoble qui existait au Moyen-Age a disparu ensuite. Il a été recréé dans les années 1970 à partir d'un cépage créé par l'Inra Bordeaux le Ségalin, rappelant ainsi le nom de la région le Segala

Commentaires des participants :

Robe saumonée... brillante... Un nez discret d'églantine... des notes florales, rose... En bouche du fruit... groseille, fraise... pus de la violette... Vin servi trop frais, idéal pour un déjeuner champêtre, autour d'un barbecue... un vin d'été sans prétention.

Prix 5,20 €

Vin présenté par Alain FOUCHER

Domaine des Alpilles « Cuvée Le Blanc » - 2023

Cépage : Chenin, Roussanne, Marsanne, Carignan Blanc, Clairette.

IGP Domaine des Alpilles créé et géré par Justine DUBLE et 5 amis, de 18 ha au total dont 12 en vignes, le reste en oliviers et chênes truffiers, sur un sol argilo-calcaire avec des galets roulés, élevage 12 mois en fut neuf,

Commentaires des participants :

Robe jaune dorée aux reflets verts... nez délicat de fruits jaunes, abricots... de fleurs blanches... acacias... Très joli vin un peu marqué par le bois... la matière est belle, le vin est gras, rond... il a de la mache.... des notes salines en fin de bouche qui trouvent un bel accord avec la terrine de poisson. Un vin qui a besoin de vieillir, à attendre 2 ou 3 ans pour le déguster à nouveau.

Prix 38,00 €

Vin apporté par Bernard BETREMIEUX

CHATEAUNEUF DU PAPE – « Cuvée Cote de l'Ange » – 2023

Cépage : 30 % Clairette – 25% Roussanne – 25% Grenache – 20 % Bourboulenc

Sur un sol argilo-calcaire, d'une surface de 1,3 ha, vignes de 30 ans établies sur fils de fer, traitements raisonnés, vendanges manuelles avec tri, égrappage 100 %, élevage 70 % en cuves inox thermo régulée et 30 % en barriques neuves avec bâtonnages des lies

Commentaires des participants :

Robe jaune or... Un nez de fruits blancs... d'amandes vertes... de fenouil... équilibre en bouche... élevage bois bien digéré... notes de poivre gris en fin de bouche... amertume en fin de bouche... le vin est complexe, élégant... potentiel de garde longue, dommage de le déguster maintenant... manque un peu de fraîcheur en service.

Prix 38,47 €

Vin présenté par Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY

DOMAINE BRANA – Irouléguy Blanc « Cuvée » 2023

Cépage : Courbu, Gros Manseng

Vignoble situé à Saint-Jean-Pied-de-Port, créé par la Famille Brana en 1974, plantés en terrasses sur des coteaux fort pentus de 17 ha, vendanges manuelles.

Commentaires des participants :

Robe or jaune aux reflets verts... Au nez des notes de fleurs, genêts... sauge... de garrigue... de fruits, poires... fruits exotiques... puissance aromatique... Bel équilibre en bouche entre le fruit et l'acidité... le vin est gras, rond, élégant... épices et poivre blanc en fin de bouche... Très joli vin complexe comme on en a l'habitude dans ce Domaine maintenant vendu.

Prix 23 €

Vin présenté par Michèle et Pierre VIGUIER

SANCERRE DOMAINE CARLIN PINSON – « Cuvée » - 2024

Cépage : 100 % Pinot Noir

Vignoble de 13 ha plantés en Sauvignon et 2 ha en Pinot, sur sol calcaire, élevage en cuve inox et en foudre de chêne et jarre. Vin mis en bouteilles il y a 15 jours

Commentaires des participants :

Robe rouge clair... notes de fruits rouges... fraises, griottes... le vin a du gras... la longueur est moyenne en bouche... un vin trop jeune marqué par la légèreté et des tanins délicats... des notes épicées en fin de bouche... un vin servi trop tôt après sa mise en bouteille qui aurait plus trouver sa place en début de repas. Un vin de soif, de copains, à servir avec un barbecue... Plaisir néanmoins de boire un vin jeune à revoir dans 2 ans... c'est l'esprit des vins de vacances.

Prix 8 €

Vin présenté par Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY

CHIANTI DOMAINE MONSANTO – « Cuvée Chianti Classico » 2021

Cépage : 90 % Sangiovese, 10% colorino

Vin de la région de Toscane, Sol schiste argileux, 900 m d'altitude, 72 ha de vignes, vendanges manuelles

Commentaires des participants :

Robe grenat... moyennement foncée... Arômes intenses de fruits noirs...myrtilles, cerises noires, prunes... nez de cumin grillé, herbes séchées... thym, laurier... Belle matière en bouche...équilibre... tannins présents un peu asséchant en fin de bouche... le vin est serré... bien enrobé... Vin trop jeune, à attendre encore quelques années. Belle découverte que ce vin.

Prix 26 €

Vin présenté par Corinne et Alain BORRACCINO

JURANCON – CHATEAU LAFFITTE - « Cuvée Funambule» 2023

Cépage : 100 % Gros Manseng

Vignoble de Monein 5 ha de petit manseng et gros manseng, agriculture en Bio, pionner des vins nature sur Jurançon, vin mis en bouteille durant sa fermentation, élevage sur lattes 15 mois, remuage à la main, sur pupitre, dégorgement à la volée dans le chai.

Commentaires des participants :

Robe jaune paille présentant un léger trouble... vin pétillant naturel... nez de pommes blettes... confit... cidre, poiré... amertume résiduelle présente... vin oxydatif... fumé... encombre la bouche... tannins... c'est un vin adapté pour déguster un dessert. Après réchauffement, le vin se bonifie avec une évolution vers le cidre... pommes granny... Découverte intéressante de ce domaine précurseur d'une production viticole des vins naturels.

Prix 30 €



Un grand merci aux membres du Club qui ont participé à l'organisation de cette dégustation. C'était très amical et particulièrement intéressant au regard de la diversité des vins dégustés.

---00000000---