



CLUB EPICURE PARIS

Fondé en 1993

DOMAINE RICARD (TOURAINES)

Soirée du 25 février 2006

Soirée intime et chaleureuse autour d'une grande table rectangulaire où prirent place 20 cépiens et notre invité : Vincent Ricard

Installé sur les coteaux du Cher à Thésée la Romaine, à côté de Chenonceau, Vincent Ricard est un jeune vigneron, issu d'une famille qui exerce ce métier depuis 5 générations. Son grand père a fondé la cave coopérative et son père en a vécu. Vincent Ricard a débuté en 1998. Il a diminué la production, modifié la vinification et la commercialisation pour s'orienter vers la vente directe aux consommateurs de produits très élaborés.

La propriété s'étend sur 18 hectares de coteaux argilo-calcaires. L'encépagement est blanc pour les 2/3 avec une majorité de sauvignon et le reste en chardonnay. Les cépages de rouge sont le cabernet franc et le côt (malbec ou auxerrois dans le sud).

Petit rappel sur ce cépage en passant : le côt fait partie de l'encépagement des appellations Bordeaux, Médoc, Graves, Saint-Émilion, Pomerol, Côtes de Bordeaux, Fronsac, Sainte Foix, Bourgeais, Bergerac, Pécharmant, Côtes de Duras, Côtes du Buzet, Cahors, Fronton-Villaudric, Touraine, Rosé d'Anjou, Valençay, Côtes de la Malepère, Cabardès, Vins de Marcillac. Il donne un vin très fruité, coloré, riche en tannins et en principe il peut se boire rapidement. Il serait originaire du Cher (comme les cadurciens disent qu'il serait originaire de Cahors). Il a été arraché du fait de sa production irrégulière. Les progrès de la génétique et du bouturage l'ont rendu plus régulier et il tend à remplacer le gamay. Nul ne s'en plaindra.

La culture est raisonnée sans excès avec des techniques comme le décavaillonnage (action de butter autour du pied du cep comme pour les asperges afin de limiter l'enherbement)

▪ **Le Vinsans Ricard 2004 ♥♥♥**

C'est un pétillant naturel

90% sauvignon et 10% chardonnay

Le rendement est faible pour un vin pétillant (35 hecto/hectare). Les raisins sont récoltés très mûrs et ceci donne des arômes de fruits blancs ; une récolte de raisins peu mûrs donnerait un vin aux arômes prononcés de fruit mais acide et court en bouche.

Méthode de vinification type mousseux. Le vin fermente en barrique jusqu'à ce qu'il reste 20g de sucre résiduel ensuite on met au froid et en bouteille où il va finir sa fermentation (et donc consommer le sucre et produire du gaz carbonique) jusqu'à 4 g de sucre résiduel pour une pression de 4 bars. Il est très difficile d'équilibrer le fruit et l'alcool et c'est la raison pour laquelle le degré alcoolique est toujours inférieur à 11°. A titre de comparaison, la clairette de Die fait environ 9 à 10° et la blanquette de Limoux méthode ancestrale environ 6°. Ce type de vin est très à la mode et certains se lanceraient même dans le gamay mousseux (à voir pour ceux qui aiment les pétillants rouges comme certains membres du CEP). Comme il est interdit de faire un vin effervescent avec du sauvignon, ce vin est classé « vin de table ». Les 2/3 de la production sont vendus avec capsule sans dégorgement et il n'est pas nécessaire d'y ajouter de la liqueur d'expédition.

Ce vin est très vineux et n'offre aucune acidité ni aucune note végétale. Le vin présenté ce soir a été dégorgé en septembre 2005. Comme tous les vins présentés, la très faible quantité de soufre ajoutée renforce les notes fruitées, en donnant une impression de rondeur.

Le nez et la bouche sont dominés par les arômes fruits blancs (plutôt poire) ; l'effervescence est assez fugace. Il s'agit donc d'un excellent mousseux, de haut niveau, à boire l'été sous la tonnelle.

Dégusté en apéritif avec les fameuses gougères du chef

▪ **Le Petiot 2005 ♥**

Cuvée générique du domaine

Sauvignon 100% 50 hecto/hectare sur des vignes de 30 ans.

Ce vin n'est quasiment pas sulfité (60 mg/l) et l'absence de reprise de la fermentation est assurée par la filtration des levures. La mise en bouteille est effectuée juste après la filtration comme pour une stérilisation de pots de confiture. Fermentation en barrique pour 25% de ce vin.

Intense en fruit tant au niveau du nez qu'en bouche, arômes de buis également. Frais, vif mais franchement un peu court mais ce vin a été mis en bouteille seulement 3 semaines avant cette dégustation.

Bonne alliance avec les gambas poêlées au kadaïf, entrée remarquable. Merci Chef ! . (ceux qui ne connaissent pas n'avaient qu'à être là ...et toc !)

▪ **Les Trois Chênes 2004 ♥♥♥**

Vigne de 75 ans d'âge. 30 à 35 hecto/hectare, raisin ramassé à la main (1^{er} tri).

Fermentation en fûts de 400 litres renouvelés par quart (pour les non mathématiciens précisons : ¼ neuf, ¼ 2 vins, ¼ 3 vins et ¼ 4 vins OK ?) Pas de soutirage parce que l'élevage est fait sur lies. Cette fermentation est très lente (quasi 1 an !). Les températures sont basses (12 à 13°) puisque les barriques sont placées dans des caves en tuffeau.

Ce vin a 4 g de sucre résiduel. Il n'a donc pas tout à fait terminé sa fermentation et a été filtré pour éviter toute reprise de la fermentation. Le raisin est récolté très mur et il ne fait pas (ou peu) de malo-lactique car il a une faible acidité. Il est bâtonné pour éviter l'oxydation. Malgré sa faible acidité, ce vin sera capable de vieillir environ 10 ans.

Nez complexe sur une dominante de fruit plutôt exotique. Il est néanmoins assez typique du sauvignon (sans les notes herbacées) mais avec beaucoup de suavité et d'élégance, un bel équilibre et une belle persistance.

Notons un rapport qualité/prix imbattable

Dégusté sur un filet de poisson aux petits légumes et coulis de crustacés.

▪ **Le Vilain P'tit Rouge 2004 ♥**

Initialement, ce vin n'a pas obtenu l'agrément car il était trop structuré (d'où son nom). Après explications, concertations, dialogues (et peut être un petit coup à boire), ce vin obtient l'agrément sans problème.

50% côt (25 hecto/hectare) et 50% cabernet franc (35 hecto/hectare). Les vignes ont environ 15 à 30 ans. La macération se fait à froid pendant 3 semaines puis la malo-lactique se fait en barriques de 225 l, renouvelées par moitié, où il sera conservé pendant un an.

Ce vin est non filtré et non collé. Il peut se conserver 7 ans.

Robe très foncée (côt) et nez fruit rouge (cabernet franc). En bouche, ce vin est soyeux et les tanins du bois sont peu perceptibles. Il est bien équilibré mais paraît déjà plus vieux qu'il n'est. On ne retrouve pas la mâche du cabernet franc.

Sur Brie et St Nectaire

▪ **Cuvée Armand 2004 ♥**

Mais qui est Armand ? L'arrière-grand-père de Vincent Ricard qui avait gagné le concours général à la fin du XIX^{ème} siècle.

Sauvignon récolté par un deuxième tri, trois semaines environ après les trois chênes. Le rendement est très faible et ce vin titre 16 à 16,5° d'alcool potentiel (ou 40 grammes de sucre résiduel).

Fermentation pendant 3 mois en foudres de 400 l renouvelés par moitié. La fermentation est arrêtée par le froid puis le vin est filtré pour limiter l'ajout de sulfite à moins de 40 mg/l.

Nez fruité très présent. En bouche, le vin est puissant mais équilibré. Il présente néanmoins une amertume nette qui gêne la dégustation. Cette amertume est assez typique des sauvignons lorsqu'ils sont concentrés. Belle longueur.

Sur une aumônière de pommes et mangue

▪ **L'effrontée 2004 ♥♥♥**

Un cadeau de Vincent, en plus du programme prévu et sorti in extremis du coffre de sa voiture

Liquoreux très spécial, un vin d'anthologie qui nous permet de comprendre la complexité des alliances entre le fruit et la minéralité. Un vin de l'extrême !

Imaginez : 9 hecto/hectare grâce à une taille spéciale. 40 vendangeurs pour une récolte qui doit se faire en une journée. Un pressurage de 2 jours. Fermentation à froid pendant 10 mois en barrique neuve.

Le nez est agrume, très mandarine. En bouche, ce vin est très intense avec une grande richesse aromatique où la mandarine domine. Très bel exemple où le fruit et la minéralité se conjuguent pour donner un résultat étonnant. Nous avons déjà goûté quelque chose de comparable lors de la célèbre dégustation chez Marcel Deiss (1^{er} voyage d'Alsace).