

Soirée Château de Nouvelles 7 avril 2006



32 participants

Début mouvementé avec une petite appréhension car M. Daurat Fort est arrivé un peu après 20h45. Nous avons déploré l'absence de la quasi-totalité des membres du bureau à l'exception du président qui a joué le rôle de secrétaire, trésorier, vice-président, responsable de la plate forme logistique et chargé des relations publiques. Je lance un appel solennel pour que ceci ne se reproduise plus car, s'il est possible de cumuler ces fonctions en début de soirée, après 10 vins testés, le challenge est réel. J'avais pensé embaucher un(e) CPE, mais il faudra attendre quelques temps. Sinon, je veux bien prendre un(e) stagiaire en alternance comptabilité dégustation. Si c'est une, nous pouvons même élargir son champ d'activité afin d'améliorer sa polyvalence et sa transversalité.

Ceci ne palliera pas l'indiscipline grandissante des adhérents. Seules, 25 places (dont 3 le jour même) avaient été réservées et il a fallu quelques sourires pour que le chef ne fasse pas la g... devant les quelques couverts ajoutés (32-25). Je relance un appel solennel pour que les réservations soient effectuées le plus tôt possible afin d'épargner l'appréhension légitime des cuisiniers, de Jean Pierre et des membres du bureau du CEP, avant chaque manifestation. J'en profite pour remercier le chef qui s'est réellement surpassé, en risquant même le service de plats atypiques.

Toujours dans le domaine des généralités, le bureau souhaiterait plus d'attention quand la secrétaire prend la parole lors des dîners*. Consultez le site www.clubepicture.asso.fr et vous constaterez sur la photo du mois que seuls 3 membres écoutent : la plupart des participants regardent ailleurs (dont le président) et deux membres jouent avec leur téléphone portable dont la présidente. Un peu de sérieux, que diantre !

* Entièrement de l'avis du président (Annie)

Bref... revenons à nos verres :

Nous avons déjà visité ce vignoble en mars 1999 : un voyage on ne peut plus épicurien avec de la fête, du vin et des amis. Que ceux qui ont conservé le compte rendu en profitent pour le relire ! Les x vins dégustés + les bouteilles entamées que nous avons finies au restaurant + le muscat à la régale pour céder à la tradition + le soleil + le reste !

Cette soirée où nous avons dégusté 10 vins est restée dans la même lignée franchement très épicurienne. Pour rattraper le retard, nous avons même dégusté les vins 2 par 2, nous permettant ainsi de comparer les alliances de ces vins de caractère avec les plats.

La présentation a été faite par M. Daurat Fort en personne, fils de celui qui nous avait fait la présentation en 1999. L'accent, la convivialité et l'authenticité sont manifestement des traits génétiques dominants dans cette famille. Pour ceux qui hésitent sur la signification des mots

« traits dominants », nous organisons des TP sur la drosophile tous les mardis de 5 à 7 (avec la stagiaire ?). Nous avons eu la joie d'accueillir deux nouveaux adhérents : M. et Mme Jérôme.

Ce vignoble est resté dans la même famille depuis 1834 et se partage sur quatre AOC : Corbières, Fitou, Rivesaltes et VDN. Le cadre est splendide puisque ce vignoble de 70 hectares, situé à flanc de coteau, est dominé par les ruines d'un château médiéval remontant à la période cathare. Ses occupants ont été grillés par Benoît XII dit « le rôti-seur de cathares » avec l'aide Oh! combien efficace de l'armée valoisienne dirigée par Simon de Montfort. Ce vignoble est réputé depuis de nombreuses décennies et ils ne comptent plus les distinctions décernées lors des concours (concours général agricole) ou dans des publications de haut niveau comme le guide Hachette. Votre dévoué président s'adonne à la dégustation régulière de ces produits (muscats et VDN) entre la fin de son travail professionnel et le début des tâches ancillaires. Même si aucune étude scientifique ne l'a encore démontré, je peux vous assurer des propriétés toniques et anti-stress de ces vins.

Généralités

Le terroir est argilo-calcaire ou schisteux, ce qui permet un développement de la minéralité et les faibles rendements. Culture raisonnée avec développement de la surface foliaire par une taille appropriée et un remontage régulier des rameaux en cours d'année. Les rendements sont particulièrement faibles, < **37 hecto/hectare et même 20 hecto/hectare** pour les muscats. Vendange manuelle par bacs de 35 kg triés sur un tapis vibrant afin de faire disparaître les impuretés. La vinification se fait avec contrôle des températures.

Pré-fermentation à froid pendant 3 à 4 jours avec soutirage (saignée) pour faire les rosés.

L'arrêt du refroidissement fait démarrer la fermentation alcoolique en général spontanément.

La malo-lactique se fait avec immersion du chapeau. Dans certaines cuvées comme le cantorel, la macération est encore plus longue afin d'améliorer l'extraction.

Une des spécialités est le muscat. Ce cépage est exigeant et difficile à vinifier : il est très facile de rater une cuvée car les concentrations de sucre sont élevées et les fermentations ne se font pas toujours selon les souhaits du vigneron. Il faut le récolter à temps avant que les sangliers ne se servent ! De toute façon, la pratique des vendanges tardives est interdite dans cette région.

Pour les grenaches, vous lirez les techniques expliquées sommairement en fin de commentaires. **Un point important** : Comme pour les jolies femmes, il y a une différence entre l'âge et le millésime et il ne faut pas forcément choisir les vins les plus vieux. Tout dépend de son goût et de l'utilisation prévue : apéritif, vin de dessert, dégustation entre amis etc.



♥ Muscat Elise

80% de muscat d'Alexandrie pour 20% de muscat petits grains.

Robe très claire et brillante

Au nez et en bouche, ce vin est très fruité sur des notes litchis. Il est sucré mais reste nerveux et peut très bien être servi à l'apéritif.

♥♥♥ Ambré 1996

Grenache blanc 60%, grenache gris 20%, macabeu 20%

Robe dorée. La bouche est très soutenue, marquée par les arômes de noix et une belle rondeur. Très belle persistance sur la douceur. Typique d'un très bon VDN qui allie intensité et rondeur sans être écœurant.

Sur l'entrée : jambon de Serrano avec poivrons

Corbières blanc 2005

50% grenache, 35% Macabeu et 15% muscat

Nez effacé, aromatique avec des notes minérales sans acidité. Court.

S'efface complètement sur l'entrée

♥ Fitou rouge 2001 cuvée Augusta

Vignes de 25 à 40 ans. Un an de cuve en béton suivi de 12 mois en foudres de chêne.

Robe rouge grenat. Vin bien rond en bouche sur des notes de fruit rouge.

Final un peu réglissé. Belle alliance sur l'entrée, ce qui n'était pas évident sur le poivron !

Sur un filet en croûte avec pois gourmands (bravo le chef !)

Fitou Cuvée vieilles vignes 2000

Les vignes ont 70 ans environ. 50% carignan, 30% grenache, 20% syrah

Cinq ans de vieillissement en foudre ce qui correspond à un processus de micro-oxygénation.

Ouillages répétés.

Robe tirant sur le brun ce qui montre que ce vin est déjà très mature. En bouche, il est

« viandé » avec un final mentholé. Pour ceux qui aiment les vieux vins.

♥♥ Fitou Cuvée Gabrielle 2003

70% carignan, 30% grenache et 10% syrah

12 mois de barriques neuves pour 50 % du vin. Le reste est vieilli en cuve inox. Le terroir est schisteux et marque profondément ce vin (violette ?). C'est un vin de soleil qui, contrairement à la plupart des autres vins de soleil, a des qualités de vieillissement du fait du terroir schisteux.

Robe soutenue En bouche, fruits rouges avec une belle onctuosité et une très belle intensité.

Le bois lui a fait perdre un peu de sa typicité et il ressemble à une Côte Rôtie !

Plateau de fromages persillés

♥♥ Fitou cantorel 2003

40% carignan, 30% grenache, 30% syrah. Cuvaision en cuves émaillées et vieillissement en foudre pendant 9 mois.

Robe profonde. Le vin est très dense, sur des notes fruitées et surtout épicées avec un final chocolat. Très belle persistance.

Ne s'allie pas bien avec ce plateau de fromages

♥♥♥ Muscat 2004 cuvée prestige

Vin intense et fin en même temps.

Nez complètement muscat avec un final agréable marqué par la minéralité. Ce vin est essentiellement fruité et ne présente pas d'arômes miellés, le rendant ainsi très agréable à boire. Grande intensité en bouche, le faisant passer sur le fromage sans complémentarité réelle.

Dessert à la pistache avec des griottes

♥♥ Rivesaltes 2000

Coup de cœur du guide Hachette.

100% grenache noir. Pour ceux qui n'ont jamais goûté, ce vin vinifié « normalement » est l'archétype du gros rouge qui tache ! Matière impressionnante avec une concentration d'anthocyane gigantesque. Pour le rendre propre à la consommation, il lui faut subir des traitements variés dont seuls les spécialistes connaissent les secrets. Les vignes ont une moyenne de 55 ans d'âge : époque où chacun reconnaît le développement optimal des qualités comme la maturité du fruit, la concentration de la sève et l'expression du terroir (toute ressemblance avec des personnages existants serait purement fortuite).

Puissant et rond avec une dominante sur la cerise griotte, bien caractéristique du cépage. Belle alliance avec le dessert : une prouesse pour ceux qui ont déjà testé le vin et la pistache.

Après le dessert, ce vin s'est complètement ouvert et développe des arômes épicés surprenants. Le côté épais laisse la place à un vin beaucoup plus équilibré avec une très belle complexité. Prochainement, je ferai l'essai de le carafier avant service et je vous raconterai le résultat sur le site www.clubepicure.asso.fr **Notez bien que le millésime 2004 sera exceptionnel**

♥♥♥ Tuilé Rancio 1994

C'est un vin unique, très typique de cette région. 100% grenache noir. La démarche est différente : le but est de favoriser l'oxygénation, contrairement à la plupart des autres vins (une autre exception est le vin jaune) : vieillissement en foudre puis exposition au soleil, à la pluie et au vent dans des bonbonnes de verre type dame-jeanne puis vieillissement.

La robe est tuilée tirant vers l'orange, limpide. Les anthocyanes rouges se sont réellement transformés. En bouche, ce vin est rond et puissant. Les arômes sont initialement dominés par la cerise griotte puis évoluent rapidement vers la torréfaction et surtout le chocolat. A cet égard, ils ont la même palette aromatique que le banyuls mais le traitement par la chaleur en bonbonne les rend moins lourds. Autant, les vins à base de grenache blanc comme l'ambré peuvent être servis à l'apéritif ou comme antidépresseur, autant les vins à base de grenache rouge doivent être servis plutôt en fin de repas, sur le dessert ou à la place du café.

Surtout ne mourez pas sans avoir essayé ce nectar !