

# Dîner du 16 septembre 2011

**Thème : comparaison Bordeaux rive droite et rive gauche**

**Animation Bougherara Rachid**

28 participants

Rachid Bougherara est un élève de Jacques Fillot, quelle référence pour les épicuriens que nous sommes ! Il a été également élevé sous la houlette du Baillot bordelais, noble association qui allie le développement de la culture du bon vin, à celui de la bonne chère et de la bonne humeur ; des valeurs que nous partageons également. Récemment, il a ouvert une cave à Orsay dont voici les coordonnées :

## **CAVE D'ORSAY**

3/5 rue du Dr Ernest Lauriat - 91400 ORSAY

Ouverture : *du mardi au samedi de 10h30 à 20h - dimanche matin de 10h à 13h* Fermé le lundi

Vins fins - Champagnes - Spiritueux - Cours de dégustation - Assiettes froides le midi

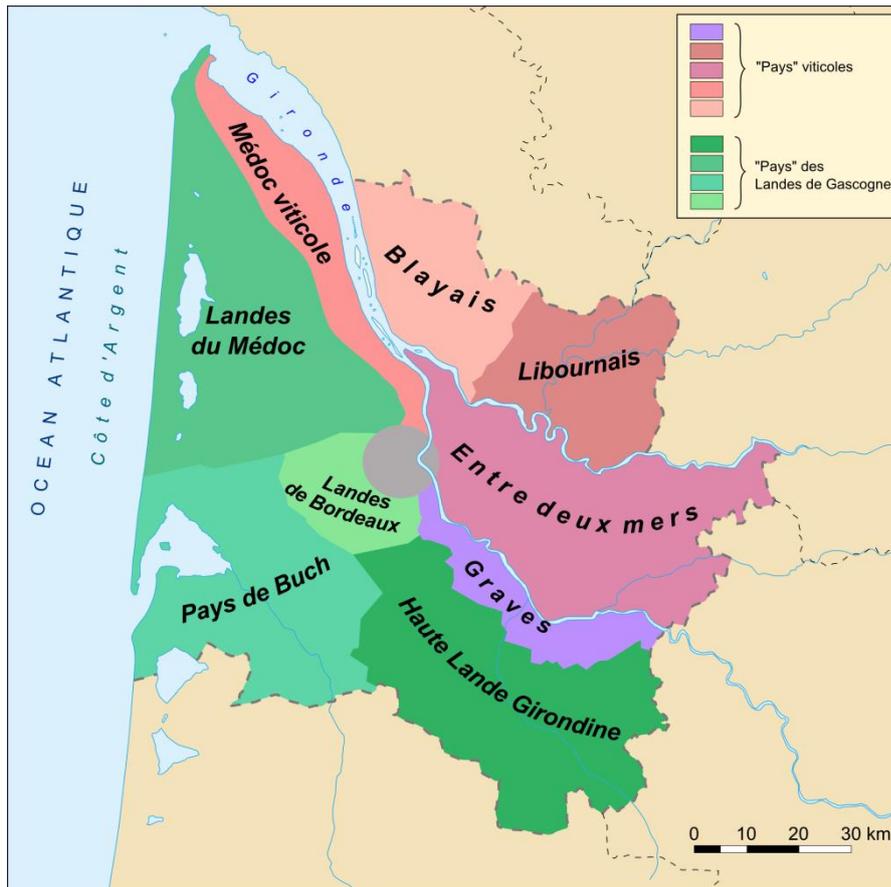
**Tél. 01 69 07 24 96**

N'hésitez pas à vous y rendre, l'accueil y sera soigné.

L'œnologie est une discipline exigeante : elle requiert de la concentration, de la mémoire, quelques capacités gustatives discriminantes et beaucoup d'expérience pour avoir une connaissance étendue des millésimes. Comme pour bien d'autres activités, la formation est indispensable, raison pour laquelle le thème de cette soirée a été choisi. Les participants avaient des niveaux d'expérience très variés mais tous ont profité de cette mise à niveau. Nous continuerons à organiser ce type de soirée pour tous dans le sillon de Philippe Cochinaux qui formule noblement nos aspirations : "Puissions nous prendre le temps de redécouvrir l'essentiel de notre humanité". Dans ce domaine, il y en a pour tous les goûts !

La présentation de Rachid a été parfaite (précise tout en laissant la parole à l'auditoire) et le choix des vins excellents. Finalement, on apprend mieux et plus vite avec des bons produits ! Pour mémoire :

- La rive droite est à droite de la Dordogne et de la Gironde
- La rive gauche est à gauche de la Garonne
- Entre les deux, il y a l'entre deux mers



## DEGUSTATION

**Aligoté pour l'apéritif** avec les célèbres gougères du chef qui marquent le début des hostilités et qui permettent d'attendre "les rares" retardataires. Ce vin est très sur l'acidité et on comprend bien pourquoi le chanoine Kir a inventé son fameux cocktail...

Après un bref rappel historique, la dégustation commentée s'est poursuivie par comparaison des vins deux à deux.

Naissance du vin en Egypte où il est conservé en amphore et stabilisé par des épices.

Développement en Grèce puis à Rome où les mêmes techniques sont conservées. Le vin est magnifié et fait partie de l'agrément quotidien des Dieux.

Introduction du vin à Marseille puis développement du vignoble sur le littoral et dans la vallée du Rhône pour bénéficier des facilités de transport que procurent la mer et le fleuve.

C'est en France que le tonneau a été inventé pour garder le vin ; au début pour pallier la fragilité des amphores, ultérieurement parce qu'il aide à conserver le vin.

## Dégustation comparative Entre deux mers

Sur du saumon fumé avec une crème au raifort.

**Château sainte Marie Blanc 2010.** Robe claire et belle brillance. Dominante sauvignon blanc avec des arômes de pamplemousse rose dominants. Il y a en plus des arômes fleurs blanches. Très bien au début, le raifort l'a un peu tué mais l'alliance avec le saumon était parfaite.

**Madlys blanc 2010** Sauvignon 70% et Sémillon 25%. Le nez est plus prononcé et on note d'emblée des notes boisées. En bouche, le gras est présent et l'alliance avec le raifort est bonne du fait de la structure apporté par le bois.

## Dégustation comparative Saint julien – Pomerol

Sur une excellente entrecôte avec des girolles

**La Réserve de Léoville Barton 2007.** St Julien

Millésime décrié par ceux qui ne l'ont pas goûté (et nous ne parlons pas des spéculateurs !).

La réserve contient les jeunes vignes de l'appellation. Il contient 75 % de cabernet sauvignon.

Initialement, le vin est austère mais il s'ouvre bien en fin de dégustation. Il est sur une dominante tannique mais révèle en fin de bouche une belle minéralité.

**Château Bellegrave 2006.** Pomerol

Propriété familiale avec un encépagement de merlot à 75%.

Le nez est superbe et la bouche est très bien équilibrée avec des tannins déjà fondus. Il s'exprime déjà pleinement contrairement au vin précédent qui mettra plus de temps à venir. Le final laisse néanmoins penser qu'il pourra encore vieillir plusieurs années.

Très belle alliance avec le plat

## Dégustation comparative Médoc – Fronsac

Sur un plateau de fromages variés et surtout un excellent Brillat savarin qui a été bonifié par le vin

**Château La Fleur Cailleau 2007** Fronsac

80% merlot. Vin très structuré et complet avec du fruit et de la minéralité. Belle évolution dans le verre où il gagne en finesse. S'est bien marié avec le Brillat savarin.

**Château Landot 2008** Médoc

65% de cabernet sauvignon.

Belle intensité au niveau du fruit et des tannins. Avis partagé de l'assistance, probablement déroutée par un certain manque de finesse.

## **Le final sur le dessert**

### **Château Massereau 2005 Graves**

Ce vin est déjà sur la maturité avec un beau nez et de l'équilibre. Il fallait goûter ce vin uniquement sur les petits fruits rouges qui accompagnaient le dessert.

### **Château de Cranne Cuvée Annie Darras Loupiac 2009**

Vin moelleux avec en bouche des notes citronnées qui persistent dans le final. Ceci en fait un excellent vin de dessert et chacun a apprécié l'alliance avec la meringue. On a déjà eu ces sensations (sucre et agrumes) avec les chenins de Loire avant qu'ils ne sentent la pomme avec l'âge..