

# DÎNER CHÂTEAU DE NOUVELLES

## 29/11/2013



34 Participants

Cette soirée a été la troisième occasion de rencontrer M. Daurat-Fort et de s'enthousiasmer sur sa production. La 1<sup>ère</sup> dégustation a eu lieu dans les chais en 1999, dégustation animée par M. Daurat-Fort père. Inoubliable ! avec des méthodes de vinification où le passage en foudre était la règle pour la majorité des vins. La 2<sup>ème</sup> dégustation a eu lieu en 2006 aux Foudres de Bacchus et l'enthousiasme était à la hauteur de l'évènement.

Ce vignoble est resté dans la même famille depuis 1834 et se partage sur quatre AOC : Corbières, Fitou, Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes. Le cadre est splendide puisque ce vignoble de 75 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 rôtiisseur de cathares » avec l'aide Ô 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, antidépressives et antistress de ces vins.

Depuis 1999, les méthodes ont quelque peu changé et les méthodes oxydatives sont passées de mode. Le résultat n'en est pas moins exceptionnel car le terroir, la culture raisonnée de la vigne et les qualités de la vinification sont des atouts supérieurs.

M. Daurat-Fort est l'actuel président de l'AOC Fitou et il œuvre pour une classification des crus permettant de hiérarchiser les terroirs. Ce travail débute par les Corbières avant de s'intéresser plus particulièrement au Fitou.

## Petit rappel sur le mutage

Les Pineau des Charentes sont faits par l'adjonction de cognac à du jus de raisin (vins de liqueur ou mistelle).

Les vins mutés du Roussillon (vins doux naturels ou VDN) sont obtenus par ajout en cours de fermentation d'alcool neutre alors qu'il y a encore du sucre résiduel. La fermentation, du fait de l'élévation du taux d'alcool, est ainsi stoppée par anéantissement des levures. Ces vins ayant au départ un fort taux de sucre (au moins 252 g/l), le sucre restant après mutage est encore important et en fait donc des vins doux.

Ces VDN du Roussillon, à base de grenache blanc ou gris, grenache noir et parfois macabeu subissent un élevage oxydatif (en présence d'air) et parfois « agressif » (laissés au soleil ou au froid dans des Dames Jeanne –j'adore ce nom !) comme le Rancio.

Le muscat (AOC Muscat de Rivesaltes) est lui élaboré à partir de muscat petits grains et muscat d'Alexandrie. C'est également un vin muté.

Le chef nous a concocté un menu parfaitement en accord avec les vins et nous les présenterons sous cette forme :

## A l'apéritif avec des gougères

### ♥♥♥ Muscat Cuvée Elise 2012

80% muscat Alexandrie et 20% muscat de Frontignan (petits grains)

Macération avec chauffe pour que le CO<sub>2</sub> dégagé protège le vin de l'oxydation.

Nez aromatique avec une excellente typicité de muscat.

La bouche est éclatante avec du litchi et des notes d'agrumes. La bouche est très ronde avec du gras. Final sur le fruit avec de l'élégance.

Parfait pour l'apéritif et pour ceux qui n'aiment pas les vins trop sucrés.

### ♥♥♥ Ambré 2006

Vin oxydatif. Grenache blanc et gris + du macabeu.

Vin intense et profond. Dominante sur la noix et beaucoup ont retrouvé la typicité des savagnins. C'est vrai pour les arômes de noix mais la texture est différente avec un vin plus alcooleux (à servir frais ++++) et plus ample. On n'est pas sur la minéralité des Arbois.

## Sur l'entrée : assortiment excellent de charcuterie espagnole

### ♥ Cuvée Augusta 2011 AOC Fitou

Grenache, Carignan avec un peu de Syrah et mourvèdre. Vendanges mécaniques.

Nez fruit noir sur la mure. Bouche ample sur le fruit avec un vin globalement dense mais sans expression du terroir. Ceci est voulu par des macérations lentes qui favorisent l'expression du fruit.

## Sur le coq au vin avec une sauce bien réduite

### ♥♥ Fitou vieilles vignes 2010

Terroir argilo-calcaire et vignes de 50 à 70 ans.

40% carignan, 30% grenache et 30% syrah

Macération préfermentaire à 4° puis augmentation des températures à 18° pour faire démarrer la fermentation alcoolique puis montée des températures à 22° pendant 8 à 15 jours jusqu'à ce que le taux de sucre soit < 2 g/l. Fermentation malo-lactique jusqu'à 45 jours puis soutirage avec du vin de goutte et du vin de presse.

Nez sur le fruit noir avec des notes épicées. Vin très amples et complexe avec un final avec un peu d'acidité, témoin de la minéralité. Très beau résultat avec un respect de la typicité du Fitou.

Belle association avec le plat.

## Sur le fromage

### ♥♥♥ Cuvée Gabrielle

Terroir schisteux qui va très bien avec ces cépages.

60% carignan, 40% grenache. Barrique 18 mois avec 1/3 de futs neufs.

Nez complexe et intense. Belle rondeur et beaucoup d'onctuosité malgré une forte puissance.

Très beau final avec les notes minérales et le fruit. Excellent résultat avec un beau potentiel de garde.

Belle alliance avec le fromage hors roquefort.

### ♥♥♥ Muscat prestige

Nez explosif avec une grande intensité en bouche sans note alcooleuse. Complètement sur le muscat (plein d'arôme) et une belle alliance avec le roquefort. A découvrir.

Ce vin est également un excellent vin de réserve.

## Dessert chocolat

### ♥♥♥♥ Rancio 2000

Grenache noir qui passe sous le soleil dans une dame-jeanne.

Le nez est complexe. La couleur est orange tuilé bien prononcé, les anthocyanes responsables de la couleur sont passés du rouge au jaune. Le nez est sur des arômes de torréfaction et les fruits noirs cuits comme le pruneau. En bouche le Rancio est puissant toujours sur le caractère torréfié : cacao et café.

### ♥♥ Grenache tuilé 2009

Grenache noir vieilli en cuve.

Dominante sur la cerise avec du tannin et de la structure. Ressemble à un vintage. Très belle alliance avec le chocolat.

De quoi épater les amis.

### ♥♥♥ Muscat 1998

Cuve oubliée et donc vin exceptionnel car les muscats sont réputés ne pas se conserver.

Très belle expression du terroir avec des arômes confits (abricots) et de la noix.

Vin puissant mais bien équilibré : un vrai succès.