

Soirée du 6 juin 2014 : Dégustation pédagogique sur l'importance des verres et l'oxydoréduction.

Une petite pensée pour nos glorieux libérateurs en cette journée du 70^{ème} anniversaire du débarquement en Normandie.

35 participants dans la salle du restaurant. Merci à Jean Pierre pour avoir pu organiser la salle et le service et nous avoir aidé pour la logistique.

Animation :

En 2011, PJ Druet nous avait déjà enseigné les modifications induites par le sel au niveau de la perception des tannins. Les participants ont été imprégnés par la démonstration et nul n'a oublié le message ; quelle surprise lorsque nous utilisons cette technique en dégustation devant des amateurs et même des vignerons. A cet égard, il est rappelé que Monique et Jean Jacques Néron nous avaient donné cette adresse et on les en remercie.

Introduction

M. Pierre Jacques DRUET a commencé dans la métallurgie pour s'orienter ensuite vers l'œnologie. Il a appris à Bordeaux et en Bourgogne ; cette double formation lui donne une culture étendue et ouverte sur bien des aspects. Il a été l'élève de feu le Docteur Emile PEYNAUD, une des personnes clés de l'université d'œnologie à Bordeaux. M. DRUET a choisi les traitements physiques du vin plutôt que les traitements chimiques. Il va donc beaucoup jouer sur les températures, les sédimentations, les filtrations pour améliorer les qualités gustatives du vin.

D'emblée, il a eu l'intuition de vinifier différemment les vins selon leur terroir ; c'était il y a plus de trente ans et le concept n'était pas encore communément admis. En l'occurrence, l'appellation de Bourgueil (et de Saint Nicolas de Bourgueil) a deux terroirs : le sable et le gravier ou l'argile et le calcaire des coteaux.

Apéritif

Dans la cour du chai, le temps était radieux et la température idéale. Nous avons pu ainsi nous mettre en condition avant les tests suivants.

♥♥♥♥ Bourgueil rosé 2010

Pur cépage cabernet franc. Juste parfait pour l'apéritif avec un équilibre entre le fruit rouge, la rondeur et la vivacité en fin de bouche. Le compte rendu a été urgemment rédigé pour que vous puissiez en profiter cet été. Un incontournable de vos apéros sur la terrasse !

Incroyable, contrairement à ses concurrents, M. Druet a mis des bouchons de haute qualité pour éviter l'oxydation de ce vin et lui garder tout son fruit et sa fraîcheur.

- Ces bouchons sont dits de pousse lente car leur croissance plus lente leur confère une meilleure étanchéité. Le liège a 15 à 25 ans plutôt que 9 à 12 ans pour les pousses plus rapides.
- Ils ont également un diamètre plus large : 25 mm plutôt que 24 habituellement.

Bourgueil La Michèle

Une curiosité non mise à la vente qui rappelle le pineau des Charentes.

La recette est un mélange de jus de raisin non sulfité, conservé à 1° mélangé à un mout en fermentation élevé dans un fut ayant contenu de la griotte. Vieillessement en fut avec ouillage.

Le nez est griotte avec beaucoup de rondeur et aucune perception d'alcool. Final chaleureux avec des notes de fruits cuits. Contrairement à beaucoup de vins mutés (pas ceux déjà présentés au CEP !), ce vin n'est ni liquoreux ni écœurant.

La dégustation dans des verres différents

Initialement, les membres du CEP ne savaient pas qu'ils allaient déguster le même vin dans des verres différents. Il leur avait été demandé de prendre des notes pour chaque verre dégusté. Les différences étaient spectaculaires et en ont sidérés plus d'un.

1. **Verre plastique** : nez effacé avec un final sur l'acidité ; franchement désagréable.
2. **Verre pyrex** : nez toujours effacé (impossibilité de faire tourner le vin au risque de s'en prendre plein la chemise ou le corsage !). La bouche est terne mais les arômes de fruits sont perçus. Le final est toujours sur l'acidité.
3. **Verre ballon** : le nez s'exprime et les tanins sont perçus avec une longueur en bouche plus longue.
4. **Verre INAO** : La perception du fruit surtout des tanins s'est accentuée. Nous sommes en présence d'un vin bien agréable et très équilibré.
5. **Verre Riedel** spécial cabernet franc et Châteauneuf du pape. La forme de ces verres a été étudiée pour que la dégustation des vins d'une région donnée soit optimisée. Ne vous trompez pas de verre et de région : les mésalliances se payent cher ! Le résultat est frappant et le vin dégusté a gagné en amplitude.

Faits intéressants

- Le vin ayant séjourné dans le plastique ne retrouve pas sa qualité lorsqu'il est reversé dans un verre INAO. Il est foutu !!! Idem pour le verre pyrex mais pas pour le verre ballon qui s'améliore lorsqu'il est versé dans un verre INAO.
- Un point important est le gouttant du verre : la taille du bourrelet à la partie supérieure du verre qui est différente selon la coupe du verre. C'est ce bourrelet qui permet aux lèvres de bien épouser le bord du verre et ceci a un impact majeur.
- Il est recommandé de refaire le test une fois chez soit dans l'ambiance concentrée de nos douillettes demeures.
- Donc, braves gens, même pour un pic nic avec un petit rosé bien frais : JAMAIS de verres en plastique ! sans trimpler le verre Riedel, pensez à prendre quelques INAO !!

Belle alliance avec le chausson au jambon

L'oxydation et la réduction des vins

M Druet nous a fait déguster un vin soutiré d'une cuve étanche à l'air. Il s'agit d'un fief de Louys vin en général très élégant et fruité avec un tannin très présent. Le nez est désagréable avec présence d'hydrogène sulfureux. Ce défaut apparent est lié à l'absence d'oxydation du vin pendant cette phase

de vinification. Il disparaît lors du soutirage et c'est tout le talent du vigneron d'équilibrer les composants du vin en fonction du niveau d'oxydation.

Il nous a été demandé de mettre dans un autre verre contenant le même vin réduit une pièce de 20 centimes. Après quelques minutes et une agitation énergique, le goût d'H₂S a disparu et les arômes de fruits sont apparus.

Parallèlement, ce type de vinification permet de garder une forte concentration de CO₂ qui favorise l'aptitude au vieillissement. Bu un peu trop jeune, le vin pétille un peu à l'ouverture de la bouteille (on dit qu'il perle) et cette caractéristique s'estompe rapidement, surtout si le vin a été agité.

Dégustation horizontale Cabernet Franc 2009

Il nous a été donné l'occasion de déguster la production de M. PJ Druet dans le même millésime ; certains proviennent de terroirs de graviers et d'autre de terroir argilo-silico-calcaire. La différence est très importante et il est difficile de classer ces vins par ordre de qualité puisqu'ils sont tous remarquables. Le choix va dépendre des goûts de chacun et il est recommandé de prendre un vin de chaque pour pouvoir accompagner des plats différents.

Cent Boisselées 2009

La robe est rubis et le nez complexe exprime des notes de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, l'attaque est souple, les tanins sont présents mais fondus. Belle persistance et un très bel équilibre. Ce vin de graviers possède du caractère.

Chinon 2009

Le nez est comparable au précédent. L'attaque est franche et les tannins sont plus concentrés tout en préservant l'équilibre du vin. Le terroir argilo-silico-calcaire (vigne de 20 ans) marque ce vin.

Fief de Louys 2009

Le terroir est argilo-silico-calcaire (vigne > 30 ans). 70% en cuve inox et 30% en fûts. Le nez est sur le fruit noir et les arômes sont complexes avec des épices et des tannins bien fondus. Le potentiel de vieillissement est important d'au moins 20 ans. Très belle alliance avec le filet de bœuf cuit pile poil comme il faut avec des haricots verts. A noter que ce vin est contenu dans une bouteille de Bordeaux à l'image de ce qui existait en 1893.

Grand mont 2009

Terroir argilo-silico-calcaire (vigne de 65 ans). Elevé en fûts. Très belle structure et bel équilibre pour ce vin très concentré, magnifié par ce millésime. Il n'en est pas pour autant agressif et le fruit est présent. On ne sent que le tanin du raisin et pas celui du bois : une vraie réussite.

C'est un merveilleux vin de garde pour des plats plutôt costauds comme on aime les déguster l'hiver. Il est conseillé de le décanter avant de le servir d'autant plus longtemps qu'il est jeune.

Vaumoreau 2009

Terroir argilo-calcaire pour des vignes de plus de 70 ans. Elevage en fûts. C'est le must du must qui n'est produit que dans les grands millésimes.

C'est un vin inoubliable, racé et puissant. Pourtant ; il a du fruit et du velouté. Il faut l'oublier quelques années au fond de la cave et le sortir dans 10 ans sur un plat de fête : vous aurez alors

l'occasion de déguster un vin qui peut rivaliser avec les plus grands (et ceci a un prix abordable, non atteint par la spéculation internationale ; vous comprenez l'allusion !).

Dégustation verticale de Vaumoreau

Moment exceptionnel de pouvoir juger de l'évolution de ce vin encore une fois exceptionnel.

Vaumoreau 2007

Initialement, ce vin renarde. Ce défaut s'atténue rapidement et ce vin se révèle avec un fruit très présent enrobé par une structure puissante. Belle alliance avec le fromage pour ceux qui n'ont pu y résister. Ce n'est pas le cas d'une tome fermière d'Alsace à l'ortie : fromage fin et laissant ressortir ces arômes d'orties.

Vaumoreau 1990

On nage dans le bonheur !

Le nez est complexe sur la griotte et le sous-bois (humus). La bouche est élégante sur le fruit. Le final à rallonge est toujours sur le fruit mais avec de la fraîcheur. Etonnant pour ce vin de 24 ans d'âge. Il a été servi avec un dessert léger aux fruits rouges avec une crème fouettée. L'alliance des fruits rouges du dessert et de ceux du vin est juste aussi parfaite que surprenante. Qui aurait osé servir un bourgueil au dessert ? Ne vous bousculez pas pour répondre !