

## Soirée du 26 septembre 2014 Pontac-Monplaisir et Vincent Carême

18 personnes

Assistance clairsemée pour cette première où l'invité M. Maufras était parmi nous via Skype.

Merci à André Bossard qui a mené techniquement ce projet. La connexion vidéo a bien fonctionné, la connexion audio non. Il a fallu utiliser le téléphone et le micro pour établir le dialogue. Ceci a permis de discuter avec un vigneron en pleine période des vendanges. Il est de plus en plus difficile de convaincre les propriétaires de faire le voyage pour nous et cette solution sera de nouveau tentée si nécessaire.

Au programme, deux propriétaires de très haut niveau : Vincent Carême pour le Vouvray et Alain Maufras pour le Pessac-Léognan. Tous deux sont déjà connus des membres du Club Epicure Paris, tous deux produisent des vins de très haut niveau pour un prix abordable.

### Vouvray Vincent Carême

Propriétaire à Vernou sur Brenne, village au nord de Vouvray sur un terroir exceptionnel. Le vignoble de Vincent Carême est très récent puisqu'il a lui-même fait l'acquisition de son vignoble. Son père était maraicher et Vincent Carême a appris la viticulture en Afrique du Sud. Il a pris possession de sa propriété en 1999 (14 hectares).

La classe de ses vins vient du terroir : par moitié calcaire (typique de l'appellation) et par moitié siliceuse. Cette silice est à l'origine de la puissance et de la richesse de ses vins. La culture est bio.

Le Vouvray est un vin monocépage : seul le chenin blanc (ou pineau de Loire) a le droit de faire partie de cette appellation.

La taille des vignes est en gobelet pour limiter l'apparition des maladies ainsi que le rendement. Cette taille augmente le travail (taille et vendanges) et rend la mécanisation impossible. Les rendements sont particulièrement faibles, de l'ordre de 18 hecto/hectares pour les vins les plus concentrés.

Les vins tranquilles sont vinifiés avec des levures indigènes en barriques de 400 l ou en foudres de 25 hl sans soufre. Ils sont ensuite élevés 12 à 18 mois selon les cuvées sans soutirage. Les vins y séjournent entre 9 et 12 mois selon les vins et surtout les millésimes

Deux vins ont été servis : un pétillant pour l'apéritif et un demi-sec pour le fromage et le dessert.

Nouveauté : le fromage a été servi sur un plateau avec la possibilité de choisir et le vin et le fromage et de tester les alliances. Cette initiative a été bien perçue.

### ♥♥ Vouvray brut 2012 méthode traditionnelle

Nez sur la fleur blanche et bouche sur la pêche avec une belle rondeur en bouche. Le final est souple sans acidité. Belle alliance avec les fameuses gougères.

### ♥♥♥ Vouvray Le Clos 2011

La cuvée Le Clos est élaborée sur une **parcelle composée de tuffeau**. Son élevage long lui donne un **caractère atypique**, beaucoup de gras, de richesse et de minéralité au palais.

Le millésime 2011 est caractérisé par des vendanges précoces : ces vins sont puissants avec du gras. Un beau fruit (fruit blanc) qui donne un vin tendre et une note minérale en fin de bouche qui lui donne sa typicité. Très belle structure de ce vin plein de vitalité !

## Pontac Monplaisir

Ce vignoble a été acquis par la famille Maufra en 1920 au comte de Pontac qui possédait ce vignoble depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle. La révolution française avait déjà contraint cette famille à se séparer du château Haut Brion.

En 1952, Jean Maufra entreprit la rénovation des chais et du vignoble et confia la vinification au célèbre Emile Peynaud. Depuis 1980, Alain Maufra travaille au côté de son père dans le plus pur respect des traditions.

Le vignoble a été amputé de 50% de sa superficie pour construire le périphérique de Bordeaux. Il reste 16 hectares de vigne sur un terroir argilo-calcaire qui contraste avec les graves habituellement rencontrés dans cette région. Ceci explique pourquoi ces vins rouges ressemblent plus à des Médocs (St Julien) qu'à des Graves. Sur un tel terroir, les vendanges sont tardives.

L'encépagement est classique : 60% sauvignon (la majorité en sauvignon blanc et le reste en sauvignon gris qui donne plus d'arôme et de rondeur) et 40% sémillon pour 3,5 hectares de blanc et 65% merlot et 35% cabernet sauvignon pour 12,5 hectares de rouge (le terroir est incompatible avec les autres cépages bordelais). Les vendanges manuelles se font dans ce vignoble avec 3 semaines de retard et le raisin est trié directement dans la vigne.

En blanc, la vinification se fait toute en barrique y compris la fermentation alcoolique ; nous avons déjà vu cela chez Vallette à Chaintré et chez Lornet à Arbois. Les fûts sont bourguignons : 60% neufs et 40% de un vin. Il n'y a pas de contrôle des températures mais un bâtonnage régulier sur lie fine. Il n'y a qu'une seule cuvée. Les vins blancs ne sont pas chaptalisés.

Les rouges sont mis en cuve béton avec des soutirages par gravité. La macération dure 35 jours avec des petits remontages pour arroser le chapeau. Il n'y a pas de pigeage et le chapeau est laissé tel quel pour éviter les goûts herbacés. Cette macération est précédée par un temps de pré-fermentation à froid pour extraire de la couleur. Une saignée de 10 à 20% est habituellement effectuée sans commercialisation de rosé.

Au décours de cette fermentation longue, les vins sont mis en barriques (40% de barriques neuves) où la fermentation malo-lactique se fera doucement pour apporter ainsi de la finesse. La température est régulée par celle du chai, ce qui alourdit la facture énergétique. Une attention particulière est apportée au choix des 12 sortes de barriques incluant du chêne américain qui donne

des arômes de noix de coco et de réglisse. Les barriques sont renouvelées par tiers et font donc 3 vins. Ces données sont une moyenne et chaque millésime est vinifié avec une méthode adaptée ; ainsi. A Pontac, il n'y a qu'un seul vin. M. Maufra se refuse à faire plusieurs vins sur une si petite superficie et surtout à fabriquer du vin de presse nécessaire à la structuration des seconds vins.

Après 14 mois de barriques, les vins sont assemblés après une stricte sélection. Les vins éliminés seront refermentés l'année suivante. Il n'y a pas de collage mais une petite filtration sur plaque.

2014 sera un bon millésime avec de faibles rendements. Les peaux sont épaisses avec une promesse de vins blancs très aromatiques et des vins rouges plutôt tanniques. Les vendanges sont prévues au-delà du 10 octobre quand les pépins auront atteint un bon niveau de maturité. La pluie de la semaine dernière a été très salutaire.

2013 a été une année difficile comme partout. Ils n'ont pas été vinifiés en barriques neuves.

2012 est un millésime classique avec des degrés alcooliques satisfaisants (12°5 à 12°8). Les blancs sont restés 9 à 10 mois en barriques.

2011 s'annonçait comme un millésime difficile avec beaucoup de pluie en août. Fort heureusement, le mois de septembre a été radieux et a sauvé le millésime. M. Maufra a vendangé 15 jours après les autres propriétés. Les rendements ont été faibles pour la région : 48 hecto/hectare. Les rouges ont fait 14 mois de barrique.

#### ♥♥♥ Pontac Monplaisir blanc 2012

Sémillon 50%, sauvignon blanc 40% et sauvignon gris 10%.

Nez sur le fruit. Ce vin explose littéralement en bouche avec des arômes complexes. Le final est très long et fondu, merveilleusement minéral ; c'est là un grand vin comparable à son voisin « Pape Clément ». Il est racé et plein de classe. Un membre du CEP se doit de pouvoir atteindre à ce plaisir régulièrement !

#### ♥♥♥ Pontac Monplaisir rouge 2011

Cabernet sauvignon 45%, merlot 55%.

Vin somptueux avec un nez : empyreumatique et épicé. Bouche : bonne matière, boisé agréable. Final d'une grande longueur avec une amplitude réelle. Attention, ce vin est proche d'un médoc et pourrait dérouter certains amateurs avertis. Présentez le comme tel et réjouissez vous : ce vin est racé et très classe.

Ce vin pourra être bu d'ici 2 à 3 ans et pourra être gardé plus de 8 ans. En vieillissant, les arômes se modifient et évoluent vers le boisé et le toasté.