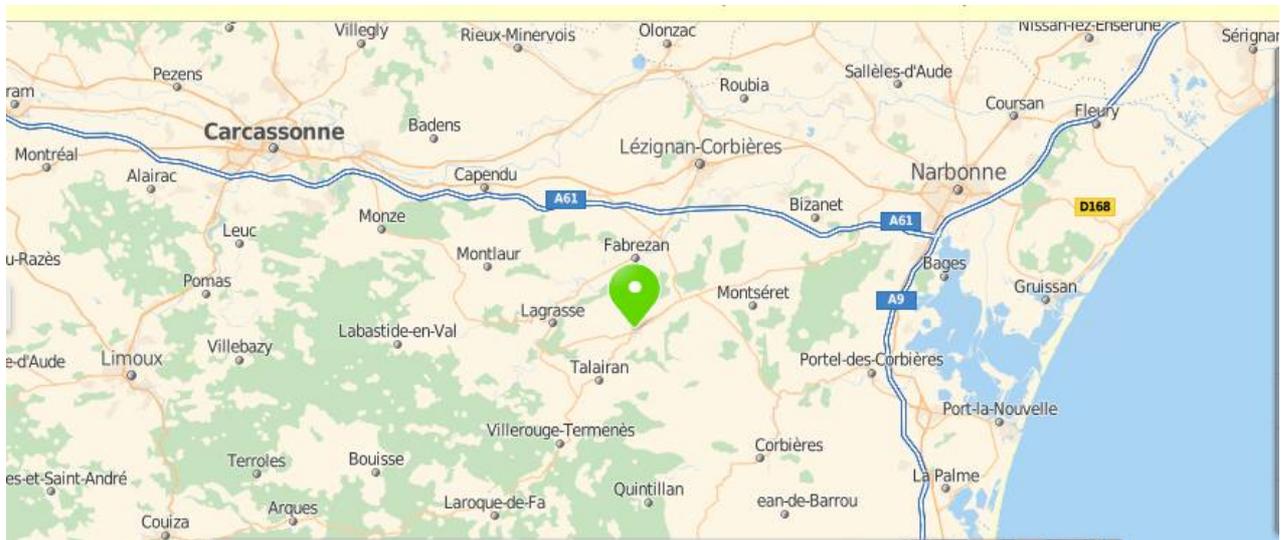


Dégustation du 9 juin 2017 : Florilège de Corbières

Domaine du Pech de l'Escale

35 personnes présentes et un grand merci à Patrick Schurando pour sa présence et le très beau cadeau que fut cette dégustation. La chaleur estivale a quelque peu gêné la dégustation car les vins sont rapidement montés en température.

Le vignoble est situé entre Narbonne et Carcassonne. Le terroir est argilo-calcaire pour l'AOP Languedoc ; les galets roulés sont la particularité de l'AOC « Boutenac ».



L'histoire est née de l'amitié profonde entre deux anesthésistes (on a d'autres exemples à vous fournir !). Le grand-père de l'un d'entre eux possédait un magnifique terroir dans l'appellation « Boutenac ». Il fallait prendre la décision : abandonner le patrimoine ou le conserver. Décision fut prise de le conserver mais pas seul, en association car le partage potentialise les énergies et les chances de succès. Dans un premier temps, les récoltes ont été vendues à la cave coopérative, en même temps que le vignoble était remembré au travers d'une démarche qualitative. Amorcée depuis 17 ans, cette stratégie a permis de sortir la première cuvée en 2010. Il serait temps de montrer à la société de l'immédiat que les stratégies à long terme sont payantes.

L'encépagement a été choisi pour obtenir un vin qualitatif pour les blancs, les rosés et les rouges : Cinsault et Grenache pour les rosés, Macabeu et Vermentino pour les blancs, Grenache, Syrah et Carignan pour les rouges avec une mention particulière pour le Mourvèdre que nous avons déjà testé à Bandol (les amis, c'est le moment de commencer à les boire doucement après les grandes chaleurs !), Mourvèdre présent à 50% dans la cuvée Schurando 2014.

Les rendements sont très faibles de l'ordre de 20 à 25 hecto/hectare avec zéro pesticide et une agriculture raisonnée. Il existe encore de nombreuses vieilles vignes dont certaines sont encore

taillées en gobelet (typiquement le Carignan). La vendange est à 50% mécanique. Le vin est levuré avec précision du fait de la grande concentration du vin et du caractère récent des installations qui n'a pas donné encore le temps aux levures indigènes de se développer. Ce vignoble est en devenir et de nombreux essais sont en cours.

♥♥ *Pech de L'Escale Cuvée Plaisir 2016 (blanc)*

AOP Languedoc 50% Macabeu 50% Grenache Blanc
Nez et bouche aromatiques avec des notes citronnées. Discrète amertume en fin de bouche.
Excellent pour l'apéritif

Pech de L'Escale Gourmandise 2016 (rosé)

Nez fruit rouge. Final très sur l'amertume en raison de la minéralité. Il est probable que ce défaut disparaîtra avec le temps.

♥♥♥ *Corbières Cuvée Manon 2015 et 2013 (blanc)*

AOP Corbières Blanc vinifié et élevé en fût de chêne sur lie.
Les deux millésimes sont bien différents. 2015 est fait avec une dominante Macabeu et 2013 avec une dominante Vermentino et Grenache

2015 : Macabeu 85%, Vermentino 10%, Grenache Blanc 5%

Vin complexe : fruits blancs et minéral ; belle longueur. Excellent pour l'accompagnement d'une entrée.

2013 50% Grenache, 50% Vermentino. Beaucoup plus sur la minéralité avec un nez floral et une bouche terpénique (pétrole). A garder ou à servir plus frais ...

♥♥ *Corbières Cuvée Promesse 2015 (rouge)*

AOP Corbières 50% Grenache noir 30% Carignan 20% Syrah
C'est le cœur de gamme pour ce vin élégant et fruité. Beau final avec des tanins fondus et une belle amplitude. Sera excellent pour accompagner les plats d'hiver.

♥♥♥ *Corbières Eloi 2014 (rouge)*

Elevage en barrique de chêne américain 40% Grenache noir 40% Syrah 20% Carignan

Nez initialement effacé. Très belle perception du fruit et de la minéralité. Avec oxygénation, le vin est devenu plus complexe en gardant un bel équilibre

♥♥♥♥ *Boutenac Schurando 2014 et 2012 (rouge)*

Le 2014 : Elevage 12 mois en barrique de chêne français. Mourvèdre 55% Carignan 25% Grenache noir 20%.

Un vin atypique grâce à sa dominante Mourvèdre, riche et frais, d'une grande élégance, à grand potentiel de garde. Ces vins ont été classés parmi les dix meilleurs vins de France par le site ATABULA dont nous vous recommandons la lecture <http://www.atabula.com/a-propos-databula/>

C'est un vin dense et équilibré. Tous les arômes sont concentrés et l'association est harmonieuse. En fin de bouche, les tannins sont présents sans aucune agressivité.

Le 2012 : élevé 12 mois en barriques de chêne français (Syrah 40%, Grenache 40%, Carignan 20%).

Il met du temps à s'ouvrir. En final de dégustation, on est convaincu par la grande qualité du produit avec une très belle expression aromatique sans aucune lourdeur. Il a du tanin, des épices (herbes aromatiques) et un final un peu réglissé.

Maury Mas Amiel Vintage 2011

Un joli cadeau que ce vin qui représente un dessert en soi. Je vous rappelle qu'il faut militer pour la préservation de la tradition des vins mutés du Roussillon. Le faible niveau des ventes engendre une diminution des surfaces plantées. Ces vins sont exceptionnellement bon à l'apéritif et au dessert ; Ils possèdent des propriétés toniques et antidépressives, essentielles pour les gens un peu (ou très) surmenés !