



## Soirée CAMAISSETTE

### AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

8 février 2019

27 Participants

Soirée animée par **Xavier Nasles**, petit fils de Mme Nasles qui nous avait reçus jusque maintenant. La reprise du vignoble par Xavier Nasles est une excellente nouvelle car pendant quelques semaines le bruit courrait que ce vignoble serait vendu. De fait, il a complètement changé de trajectoire professionnelle car son père, œnologue et vinificateur de grand renom, a également des activités au niveau du syndicat de la région.

Nous avons déjà visité ce vignoble à deux reprises en 2006 et en 2016 en nous déplaçant à la propriété.

Il s'agit d'une propriété familiale, restaurée par le père de madame à partir de 1974 : défrichage et plantation de cépages d'AOC typiques. En 1985, le vignoble est prêt pour s'autonomiser et sort de la coopérative.

Le terroir est gélif (incroyable) et les oliviers sont plantés dans les parcelles les moins gélives. Certains millésimes sont affectés par les gelées d'avril (1991 et 1994), à l'origine d'une perte de production parfois importante (40 à 60%). Le vignoble est situé sur des collines dont le climat est rude en hiver et peu influencé par les influences maritimes. D'ailleurs, les vendanges sont décalées de 3 semaines par rapport aux vignobles côtiers. A titre d'exemple, les températures ont chuté à  $-15^{\circ}$  au cours de l'année 2005.

Le terroir est impressionnant. Après le défrichage des forêts, il a fallu broyer les cailloux pour pouvoir planter la vigne dans la partie supérieure du vignoble. A moindre altitude, le terroir est plus argileux. La vigne souffre en période de sécheresse. Bien que ce soit interdit, l'arrosage est régulièrement pratiqué l'été, à distance des vendanges. Cette caractéristique se retrouve dans le vin et lui donne une très jolie structure.

La plantation est de 4000 pieds à l'hectare avec une taille guyot (la taille gobelet est abandonnée car elle empêche la vendange mécanique et les vignes ont été arrachées). Le rendement est de 45 hecto/hectare. La taille est sévère (3 sarments et deux yeux) et les vignes sont éclaircies en juin.

Il ne faut pas croire que la vinification de ces vins soit facile. La maturation phénolique n'est pas toujours atteinte et les vins rouges sont alors vinifiés en rosé et non en rouge. Ce fut le cas en 2014 du fait de pluies juste avant la vendange. Par ailleurs, la demande actuelle va au rosé et si la production de rouge était de 70 % il y a 20 ans, elle peut atteindre 30% certaines années.

2018 a été un millésime très chaud en été et très humide au printemps avec de réelles difficultés qu'il a fallu maîtriser dans le plus grand respect de la nature. Le niveau de maturité a permis d'obtenir des degrés alcooliques élevés avec une faible acidité (attention au vieillissement de ce type de vins au-delà de 8 à 10 ans).

Il existe deux cuvées : Domaine, élevée en cuve et Amadeus, élevée en bois.

### ♥♥♥ Rosé Domaine Camaïssette 2018

50% syrah, 40% cabernet sauvignon et 10% grenache

Robe bien rosée avec des reflets violacés en relation avec la présence de syrah. La bouche est très expressive (pêche blanche et abricot) avec une belle rondeur y compris en final. Il est très marqué par le millésime car ce vin est habituellement acide en final. Servi à l'apéritif, il a bien accompagné les fameuses gougères. Ce sera un superbe rosé d'été avec un rapport qualité prix du tonnerre !

### ♥♥ Rosé Amadeus 2013

Syrah 45%, Cabernet sauvignon 45% et grenache 10%. rosé de saignée, élevé en barriques sur lie avec bâtonnage (pionnier de cette technique).

Le nez est très expressif sur le fruit. La bouche est ample sur l'abricot sec et le pain grillé. La persistance est excellente avec de la rondeur et une pointe d'acidité pour lui donner de l'élégance. Très belle alliance avec les crevettes épicées. Ce rosé de repas s'allie très bien avec les plats épicés. Ce rosé étonnera vos convives et sortira de l'ordinaire. Aux dires de Xavier Nasles, il faut tester ce vin avec un plat aux truffes : l'alliance est excellente.

### ♥♥ Rouge Domaine Camaïssette 2016

Cabernet Sauvignon avec vieillissement en cuve.

La bouche est sur le fruit noir avec des notes d'épices marquées. Il est soyeux et a bien accompagné la joue de bœuf à la provençale (daube au vin rouge et aux olives relevée aux herbes de Provence)

### ♥♥♥ Rouge Amadeus 2015

Cabernet sauvignon et Syrah en proportion à peu près identique. Vieilli en barrique de vieux chêne.

La bouche est puissante et équilibrée avec un final long et complexe : épices et tanins fondus. Ce vin déjà très bon à boire est promis à une très belle longévité et il est encore possible de boire avec beau de satisfaction des vins des années 2000. L'alliance avec la daube était excellente.

### ♥♥♥ Blanc Amadeus 2013

50% sauvignon, 50% rolle (vermentino pour les italiens). Passé en barrique sur lie fine moitié en bois neuf, moitié en bois de un vin.

Vin racé, absolument excellent. Du fruit exotique au nez et en bouche. De l'amplitude, de la rondeur, de la complexité et de la longueur.

## **Dégustation de l'huile d'olive de Provence de leur oliveraie certifiée AB**

Ceux qui ont fait le voyage dans les cotes de Provence en 2005 se souviennent de la dégustation initiatique de l'huile d'olive de Château Virant. En résumé, comment la maturité des olives, leur race, la mise à l'abri de l'oxydation et le type de presse influent sur la qualité et les arômes.

L'huile de Camaissette est complexe avec un gout fruité vert (les olives ne sont pas cueillies à pleine maturité), le gout herbacé avec des arômes d'artichauts et le final avec une pointe d'amertume et de piquant. A l'opposé le fruité noir présent dans la majorité des huiles signe un gout prononcé d'olive et de l'âpreté.