



Compte rendu de dégustation « Vins blancs » 28 septembre 2019.

32 Participants

Animateur Emanuel Delmas sommelier.

Après avoir été sommelier dans les plus grands restaurants, M. Delmas a souhaité se diriger vers l'animation de soirée pour pouvoir toucher un public plus large.

Nous voulions avoir une vue large sur des vins blancs très différents afin de mieux percevoir ce qui les distingue en fonction du terroir et de la vinification. Le choix des vins a été conduit par leur succès lors de la mise en vente par le CEP. Ce sera aussi l'occasion de renouveler votre stock personnel de vin blanc. M. Delmas a cherché à tuer certaines idées reçues sur le vin. Pour ce faire, il est passé de table en table discutant avec les uns et les autres. Il a été donc difficile de prendre des notes pour en faire un compte rendu structuré. En résumé, M. Delmas

- N'aime pas le vin rouge sur le fromage,
- N'aime pas le champagne sur le dessert
- Ne carafe pas les vins car ceci leur ôte beaucoup d'arôme.
- Il aime les vins corses qu'il met au pinacle

Personnellement, je carafe certains vins jeunes quand c'est nécessaire (vin fermé lorsque les arômes de maturité n'ont pas eu le temps de se développer). Carafier ne veut pas dire verser simplement le vin dans la carafe. Il faut faire en sorte que le vin se répande sur la paroi de la carafe. J'ai un petit entonnoir à l'extrémité courbée qui rend bien service.

Il est important de distinguer l'acidité du vin liée à sa minéralité, qui lui donne de l'énergie et de la structure, de l'acidité liée à une vendange précoce (comme chez Ladoucette). Ces derniers vins révèlent des notes végétales qui s'arrondissent difficilement avec le temps. Cette minéralité dépend beaucoup du terroir, particulièrement lorsqu'il s'agit de schiste ou de granit.

M. Delmas a beaucoup apprécié notre choix et tous les vins méritent 3 ou 4 cœurs, n'hésitez pas à commander d'autant plus que tous peuvent se conserver au moins 5 ans.

Chablis du domaine Chantemerle 2018

Cépage chardonnay et vivification en cuve. Nez agrume. Bouche ample avec une belle rondeur. Vin très harmonieux qui nous a aiguisé les papilles de façon remarquable. Surtout, oubliez les alcools forts à l'apéritif ; ils détruisent les papilles et chargent l'organisme en alcool inutilement.

Savennières Clos de Beaupréau de chez Ogereau 2016

Cépage chenin et élevage en barrique. Nez sur la pomme verte. Vin très ample, très tendu et chargé d'arômes avec une belle persistance. C'est devenu un standard de l'appellation avec une expression du terroir typique. Belle alliance avec le tartare de thon au piment d'Espelette. Pour éviter le vinaigre, le thon était lié à la mayonnaise avec une note de gras un peu trop prononcée.

Pontac Monplaisir 2016

Pessac Léognan. Assemblage de sauvignon blanc 50%, de sauvignon gris 10% et de sémillon 30%. Elevage en barrique. Très dense avec une minéralité exceptionnelle bien affinée par son élevage. Vin très gourmand aux arômes d'abricot et/ou de pêche. Très belle longueur en bouche. S'est bien marié avec la pintade aux champignons en brick.

Cuvée Verticale Chignin Bergeron de chez Louis Magnin 2013

C'est une appellation que le CEP n'a jamais eu l'occasion de présenter et pourtant ... Il est un fait que ce vignoble de Savoie est bien éloigné des grands axes de communication. Cette propriété est petite (8 hectares) et en biodynamie depuis presque 20 ans. Elle est située près de Montmélian, adossée au massif des Bauges.

La cuvée Verticale tient son nom de la pente des vignes et l'enracinement « vertical ». Il s'agit d'un mono-cépage (roussanne pour les côtes du Rhône et bergeron pour les savoyards) élevé sur lie en cuve inox. Le rendement est très faible et les vins très minéraux. C'est la raison pour laquelle ils sont vendus après quelques années de maturation.

Nez très riche avec des arômes complexes (fruits à noyau et fleur). La bouche est très ample et très ronde avec une grande longueur. Il y a du fruit (pêche), du miel et un final sur les amandes avec un peu d'amertume. Très belle alliance avec les fromages de Savoie.

Coteau du Layon de chez Ogereau 2016

Chenin vendangé par tris successifs. Fermentation en barriques de 500 litres.

Ce vin est très généreux avec des notes de miel et d'agrumes confits. Le final est très précis, soutenu par une minéralité très présente.

Belle alliance avec le cheese-cake à la mangue, même si je n'ai pas noté d'arôme de fruits exotiques dans ce vin.