



Compte rendu soirée sur les vins mutés

26 septembre 2025

28 participants

Après l'Assemblée Générale, la soirée commence par une présentation sur les méthodes de vinification des vins mutés. Les éléments les plus marquants sont groupés dans un document écrit à visée pédagogique.

Au-delà du topo didactique, la soirée était destinée à tester les accords mets-vins. Cinq vins et cinq plats ont ainsi été servis.

Toast pour accompagner l'Assemblée Générale

Ratafia de champagne 100% chardonnay de la distillerie Jean Goyard

Fermentation du jus de raisin arrêtée par ajout de marc de Champagne ou de Fine de Champagne (20 jours entre le pressurage et l'ajout d'alcool. **18°**)

Maturation en cuve ou en fût pendant 10 mois. Vieillesse sous chêne au minimum 3 ans (vieux)

Robe ambrée. En bouche, le vin est très structuré avec des notes de fruits compotés ; final sur les fruits exotiques avec une pointe d'acidité, bien agréable.

A très bien accompagné le croustillant chèvre et miel. +++

Pineau blanc de la maison Pouilloux, distillateur de la région de Cognac

Le Pineau des Charentes est un assemblage de jus de raisin et d'eau de vie de Cognac, issus des meilleurs terroirs (7 hectares en Grande Champagne et pour 28 ha en Petite Champagne).

Pineau blanc composé de 80% d'Ugni Blanc et 20% de Colombard, Le vignoble est magnifiquement entretenu et la vendange est manuelle.

Vinification très méticuleuse : pressoir pneumatique, des cuves inox pour vinifier nos vins, et une thermorégulation à basse température (donne de la finesse). **17°**

Robe plutôt dans la gamme des jaunes. La bouche est dominée par les fruits compotés (les membres ont suggéré de nombreux fruits) et de fruits secs alliant arômes sucrés, fraîcheur et acidité. Bel équilibre qui ne sature pas les papilles.

Belle alliance avec le melon et jambon de pays des Pyrénées.

Muscat de Château de Nouvelles 2022

On connaît ce vignoble depuis la fin des années 90 !

Assemblage de 80% de muscat d'Alexandrie et de 20% de muscat petits grains.

Vinification en cuve inox en le protégeant de l'oxydation. **15°** pour ce vin délicat qui ne peut vieillir.

Robe pâle cristalline. Bouche sur le fruit avec une dominante muscat.

Très belle alliance avec le poulet au thym et raisins, mariage réussi des arômes muscats et des raisins de la sauce.

Rivesaltes Tuilé de château de Nouvelles 2020

Vieilles vignes de plus de 55 ans. 100% grenache noir.

Vin élevé en cuve inox à l'abri de l'oxydation.

Robe rouge violacée. La bouche est dominée par les fruits rouges (cerise)

A bien accompagné le bleu d'Auvergne

Rivesaltes ambré de château de Nouvelles. 2006

Vignes de 50 ans. Vinification en mode oxydatif : séjourne longtemps en foudres, avec des vidanges régulières pour favoriser l'oxydation

Robe dorée et brillante, nez subtil, en bouche une grande onctuosité et des goûts de noix très prononcés.

A bien accompagné la tarte aux poires bien que nos palais aient été à cette étape complètement saturés !

■ Menu Gastronomique & Accords Mets & Vins ■

Entrées

■ Croustillant Chèvre et Miel

Ratafia 100% Chardonnay – Distillerie Jean Goyard
(Rondeur et douceur, sublime le miel et le fromage)

■ Melon et Jambon de Pays (Basque ou Pyrénéen)

Pineau Blanc – Chez Pouilloux
(Fraîcheur et fruité, équilibre parfait avec le melon et le jambon cru)

Plat

■ Cuisse de Poulet au Thym et Raisins frais, écrasé de Pommes de Terre

Muscat – Château de Nouvelles
(Riche et aromatique, idéal avec la volaille et les raisins)

Fromage

■ Bleu d'Auvergne

Rivesaltes Tuilé – Château de Nouvelles
(Puissance et complexité qui équilibrent l'intensité du fromage bleu)

Dessert

■ Tarte Fine aux Poires

Rivesaltes Ambré
(Notes de fruits secs et de miel qui soulignent la finesse de la poire)