

Soirée du 25 septembre 2015

En direct des vendanges de Gigondas et de La Clape

35 participants dans le chai des Foudres de Bacchus pour assister à l'assemblée générale du CEP et à la rencontre avec deux vignerons émérites.

Premièrement et avant tout, merci à l'équipe technique (André Bossard et Patrick Gilibert) qui ont mis au point la connexion. Pour juste se donner une idée de la prouesse réalisée : les ondes transitaient à travers la connexion 4G d'un téléphone portable qui les envoyait à un ordinateur portable qui lui-même les envoyait dans la sono et le vidéoprojecteur de J Fillot. On aurait cru les vignerons avec nous avec leur gentillesse et leur sourire !

D'aucun dirait qu'il est mieux d'avoir les vignerons en chair et en os à nos côtés. Ils ont raison sauf qu'il est de plus en plus difficile de les convaincre que nous sommes les incontournables qui méritons qu'ils fassent le voyage pour que nous passions la soirée ensemble. En bref, c'est mieux que rien et si quelques membres du club peuvent faire valoir leur pouvoir de séduction, qu'ils ou elles se signalent.

Deuxièmement et avant tout, André et Colette Valognes nous ont envoyé un courrier signifiant qu'ils ne souhaitent plus maintenir leur inscription au CEP. Une page se tourne : ils ont été à l'origine de la création du CEP. Pour mémoire, au décours d'un voyage de travail harassant (présentation d'un antibiotique qui guérit tout) dans le vignoble bordelais où nous avons pu visiter les meilleurs grands crus, Colette a eu l'idée géniale de créer quelque chose pour continuer cette dynamique de découverte des vins. La clé de la pérennité du CEP était de couper le lien entre les docteurs et l'industrie pharmaceutique. Ceci fut fait et les bases de l'organisation du CEP ont été fondées lors d'un dîner bien arrosé (pour l'inspiration) chez Laurent Beydon. Dès lors, la fidélité a été de mise puisque

1. Ni le président ni le vice-président n'ont été remis en cause et
2. Les grands principes de cette organisation sont restés immuables : 4 dîners et 2 voyages, des cotisations annuelles et la possibilité d'acheter du vin, collégialité dans les propositions et les décisions et un gout prononcé pour l'épicurisme.
3. Pour mémoire, les principes épicuriens sont définis comme suit (source wikipedia)
 - a. L'épicurisme est axé sur la recherche d'un bonheur et d'une sagesse ; le but est l'atteinte de la tranquillité de l'âme
 - b. Le but de l'épicurisme est d'arriver à un état de bonheur constant, une sérénité de l'esprit, tout en bannissant toute forme de plaisir non utile (prolongé ou non).
 - c. En pratique, bien boire et bien manger entre amis donne du bonheur et procure un plaisir utile puisqu'il exerce nos sens et nous demande beaucoup d'application pour en savourer toute la finesse et la complexité.

Chère Colette et cher André, merci pour tout ce que vous avez apporté au club :

- Un gout prononcé pour l'épicurisme dans toutes les composantes qui procurent ce bonheur serein et profond.
- Un vrai sens de l'amitié qui a permis d'affronter les quelques difficultés que nous avons dû surmonter et de passer ensemble des moments inoubliables.
- Des adresses époustouflantes dont la dernière en date (JR Pitte) nous a valu une soirée hors-pair.

On ne vous oubliera pas parce que vous restez nos amis et parce que, lorsque nous évoquerons certains sujets ou idées, nous n'hésiterons pas à vous demander conseils et avis. D'ailleurs, le premier (ou la première) qui dit « prochain sujet : la Bourgogne ! » montrera tout l'attachement des membres du CEP pour leur éternel vice-président et leur constante chargée en communication.

On vous embrasse !!!

Château d'Anglès



Le vignoble de la Clape est petit (900 hectares), situé au bout de la chaîne des Pyrénées. Le climat y est sec et très ensoleillé. Le vignoble de la famille Fabre étant situé du côté de la mer bénéficie de la brise marine nocturne qui évite à la vigne de se dessécher et du vent du nord, sec, qui favorise un bon état sanitaire. Le terroir est calcaire (gros calcaire très filtrant) avec de nombreux cailloux qui incitent la vigne à chercher son enracinement profondément. Ces terroirs sont très particuliers et donnent des vins de caractère contrairement au terroir de plaine qui donne des vins ordinaires et en quantité.

Deux cuvées sont élaborées : « Les Classiques » (blanc, rosé et rouge) qui offrent des vins gourmands et les « Grands Vins » qui donnent des vins complexes et structurés. Globalement les rendements sont modestes quelle que soit la cuvée, de l'ordre de 30 à 40 hecto/hectare. C'est l'âge de la vigne qui décide de la sélection des parcelles pour chacun des crus.

Nous avons fait le choix de ne présenter que les blancs et les rosés ; les rouges sont excellents mais auraient fait double emploi avec le Gigondas.

Particularité : les blancs sont faits majoritairement à partir du cépage « bourboulenc ». Ce cépage est revêché à la culture et ceci lui permet de garder de l'acidité ; il ne dépasse pas 13° alcoolique, donc sans sucre résiduel. Ceci l'oppose au grenache blanc qui peut dépasser les 17°, impliquant la présence de sucre résiduel. Par ailleurs, ce vin est riche en tannin ce qui lui donne une propension à vieillir. Petit problème : il n'est pas très aromatique d'où la nécessité de l'assembler avec des cépages rhodaniens. Ainsi le grenache blanc lui apporte fruit et générosité tout en lui préservant son corps.

L'actualité de l'automne 2015 : les orages intenses du mois de septembre ont épargné ce vignoble car les pluies cévenoles s'arrêtent à quelques dizaines de kilomètres de cette appellation. Le millésime 2015 s'annonce donc excellent. A noter que du fait de la variété des cépages de ce vignoble, les vendanges s'étalent sur 6 à 8 semaines. Heureusement, le climat est globalement favorable et l'effet millésime est peu accentué.

Le classique blanc domaine d'Anglès 2013

Une robe jaune pâle, il dégage d'élégants arômes citronnés et minéraux. Bel équilibre pour ce vin qui allie arômes complexes et fraîcheur.

Servi sur les gougères qu'il a parfaitement accompagnées.

Le classique rosé domaine d'Anglès 2014

Le rosé de Château d'Anglès est issu de Mourvèdre en pressurage direct et de saignées de jeunes Syrah et Grenache noir. Rappelez-vous le voyage à Bandol, terroir emblématique de ce cépage difficile à élever. Il donne des vins à la fois aromatiques et tanniques, ce qui n'est pas dans la typicité des rosés. Le résultat peut surprendre car ce ne sont pas les caractéristiques attendues des rosés classiques (fraicheur et fruité).

Ce vin est puissant et développe à la fois des arômes fruités (framboise) mais également une réelle structure qui fait qu'il a parfaitement accompagné la terrine de gibier, au demeurant excellente. Le final est sur la minéralité et l'acidité, caractère qui a dérouté certains membres.

Après les rosés de la cote varoise (Château de Figuières), après le rosé basque (Ametzia), il va falloir s'habituer à ces rosés puissants au final acide et aux réelles capacités de vieillissement. JLB a dans cave des Figuières rosés 2000 & 2005 et des bandols rosés 2007 : deux merveilles !

Le Grand Vin blanc domaine d'Anglès

Servi sur deux fromages à pâtes cuites (Beaufort et comté fruité).

Ce vin est fait de l'assemblage de vieilles vignes de Bouboulenc (40%), grenache, roussanne et marsanne, il est issu de parcelles sélectionnées pour leur terroir ce qui renforce les arômes avec des rendements particulièrement faibles et des vendanges très longues pour que chaque cépage s'exprime au mieux dans une maturité optimale. Elevage partiel en barriques de 1 à 2 ans.

Vin au nez complexe. Très aromatique en bouche avec un final d'une belle intensité sur la fraîcheur. A très bien accompagné le fromage. Ce vin doit être gardé au moins 3 à 5 ans pour révéler toute ses qualités

Domaine de Pourra



M. Mayordome est une figure emblématique de la passion du vin. Médecin encore en exercice, il s'est passionné pour le terroir de Gigondas et réussit la prouesse de faire du vin à partir de vignes ancestrales et de cailloux en masse. C'est lui qui laboure non pas avec un tracteur mais avec un engin de chantier ! Les rendements sont ridicules < 30 hecto/hectare (proche de 20 pour beaucoup de ses vins).

La météo de la vallée du Rhône n'est pas toujours favorable et M. Mayordome raconte avec le sourire toutes les vicissitudes de l'élaboration de certains millésimes : comment il faut attendre trois semaines avant de vendanger parce que les vignes sont impraticables, comment il faut s'adapter à des récoltes dont le volume varie d'un facteur trois.

Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah et Grenache blanc pour éviter l'oxydation. Vins élevés en foudre, les tannins sont donnés par la grappe puisque ce vin n'est pas égrappé.

Le résultat est la production de vin très expressifs qui requièrent du vieillissement et le l'oxygénation (carafage recommandé). Les deux premiers vins ont été servis sur une daube de joues de porc bien mijotée. Ceux qui n'ont pas attendu que le vin s'ouvre dans le verre ont raté une bonne partie de la complexité de ces vins. En pratique, ce vin se déguste religieusement avec beaucoup d'application et de sérénité : un vrai vin d'épicurien !

Séguret Mont Bayon 2010

Le nez est sur le fruit avec une certaine élégance. En bouche les tannins sont très présents mais souples sans acidité ni amertume. Très belle longueur pour ce millésime élégant mais très concentré.

Séguret Mont Bayon 2007

Nez sur le fruit noir avec des épices. En bouche, les tannins se mêlent aux épices avec une longueur impressionnante. Quel festival de saveurs pour ceux qui ont attendu qu'elles s'expriment !

Gigondas 2002 le Pourra.

Nous avons osé servir ce vin sur le dessert et le résultat fut surprenant. Il s'agit d'un des millésimes les plus difficiles à cause du climat : pluie et grêle en mai et automne pluvieux. M. Mayordome a été patient car les vignes en cet automne étaient quasiment inaccessibles. Il a décidé de récolter en novembre mais au sec des raisins (grenache) très mûrs.

Dans les premières années d'évolution, le vin était terreux avec beaucoup d'arômes de sous-bois mais l'évolution a été merveilleuse pour aboutir à un vin qui a la finesse d'un Bourgogne associée à la puissance et aux parfums d'épices.

Ce vin est au départ sur des notes animales mais le fruit très mur (presque confituré) est présent en bouche. Il a fallu moult agitations du verre pour fondre ces arômes. Dès lors, le résultat a été à la hauteur de nos espérances avec un vin complexe mais très souple et élégant, dense et équilibré et en tous les cas pas du tout écoeurant.

L'alliance avec le dessert (poires au sirop) ne s'est pas révélé une bonne idée, mea culpa, mea maxima culpa.