

Dîner du 6/02/2009 : les bourgognes blancs

VIGNOBLE DE LA CÔTE DE BEAUNE ET DES HAUTES CÔTES DE BEAUNE



41 membres présents

Animation par les deux propriétaires de la maison Louis Victor : Brigitte PUTZU, œnologue, et Maryline GIANNA également œnologue, accompagnées par leur discret associé Eric PAUGET plus branché « marketing ». C'est grâce à notre bourguignon d'adoption, André VALOGNES, vice président de notre club et découvreur de talents, que ce dîner a pu voir le jour.

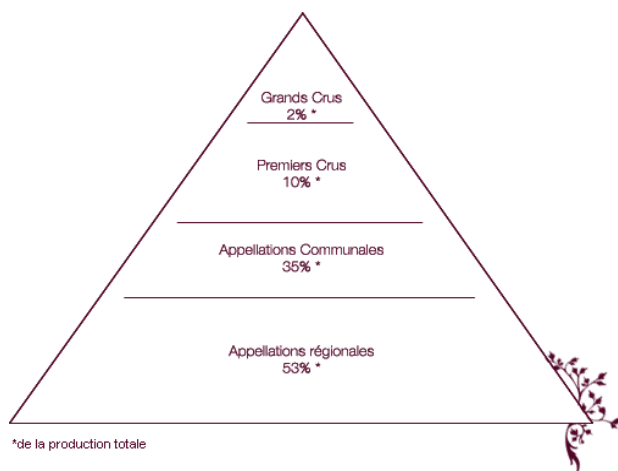
Tout ce monde pour animer une soirée grande classe autour d'un fleuron incontestable du vignoble français.

Conformément aux souhaits formulés par les adhérents militants lors de l'assemblée générale de décembre 2008, nous avons commencé la soirée par quelques rappels sur les fondamentaux de la dégustation : la robe, la limpidité et l'éclat, le nez, la bouche et le compte des caudalies (avec un chronomètre dans la tête pour les littéraires et une montre pour les scientifiques).

Nous avons aussi revu quelques aspects critiques de la vinification : le bâtonnage (essentiel pour l'expression des arômes), la mise en bouteilles en fonction du calendrier lunaire (une histoire de pression atmosphérique un peu obscure), l'hygiène et l'absence de traitement toxique des boiseries qui donnent des goûts de bouchon, une discrète filtration (en option) et un minimum de SO_2 car c'est incontournable.

Des documents nous ont été fournis :

- ❑ Une table de dégustation : toujours pratique pour déguster avec rigueur et précision
- ❑ Des cartes de la région pour se fixer les appellations dans l'œil, ainsi que la répartition des appellations en Bourgogne (cf. pyramide)



- ❑ Une petite plaquette sur le mécanisme de la dégustation avec

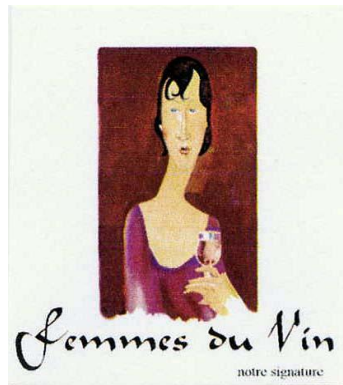
- Des planches anatomiques du nez en coupe, de la langue et ses papilles et du cerveau avec des flèches dans tous les sens qui montrent bien que c'est compliqué de déguster et qu'il ne faut pas que ce soit le bordel quand on goûte.
- Quelques conseils pratiques comme pas de parfum, pas de chewing-gum une lumière neutre mais assez intense etc.
- Un petit schéma sur les aspects culturels de la dégustation où l'on comprend bien qu'il vaut mieux être un homme qu'un animal et que tout ceci est fait pour notre plaisir. Nous autres épicuriens sommes déjà des convertis (et même des militants pour certains) au culte du plaisir.

La maison Louis Victor



Les trois leaders de ce négoce sont nés en Bourgogne et ont grandi au milieu des foudres de leurs aïeux. Ils ont le caractère enjoué des habitants de cette région et ont animé avec gaîté et spontanéité cette soirée. Tenir en haleine des épicuriens n'est pas chose facile !

Cette maison est très récente, n'accusant que trois ans d'âge. Leur démarche originale contraste avec celle des négociants classiques qui achètent du vin un peu partout pour en faire un produit plus ou moins calibré au goût de l'acheteur. Ici, ils dégustent des vins de propriétaires, les sélectionnent et en font l'acquisition. Ces vins restent chez le producteur jusqu'au moment de la livraison à l'acheteur, en ne faisant que transiter chez ce négociant. Les produits sont donc très typés et authentiques, tout à fait dans la gamme de ce que l'on aime. Ces dames ont également créé une gamme de vins commercialisée sous l'étiquette :



DEGUSTATION

♥♥ Chassagne Montrachet premier cru les Morgeots 2006

Chassagne Montrachet : sud de la Côte de Beaune, 188 h dont 120 en 1^{er} cru, terroir très complexe fait de calcaire, de marnes plus ou moins sableux

Robe jaune clair avec des reflets verts

Nez assez agrume.

En bouche, on retrouve des goûts citronnés mais sans acidité car il existe quelques arômes de fruits exotiques. Par ailleurs, des notes glycérolées et vanillées sont perçues en milieu et en fin de dégustation. La longueur est excellente.

Belle alliance avec les gougères comme il se doit.

♥ Saint Aubin premier cru La Chatenière 2007

Saint Aubin, village voisin de Chassagne Montrachet, 122 h dont 95 en 1^{er} cru, terroir très calcaire

Robe jaune pale

Nez agrume

En bouche, l'agrumes se mêle aux fruits (pomme ou poire selon les avis). Le gras n'est pas perceptible. En revanche, les notes minérales sont très présentes et donnent de la fraîcheur.

L'alliance avec la terrine de saumon fumé était excellente si l'on prenait soin d'éviter la sauce au raifort.

♥♥♥ Corton Charlemagne Grand Cru 2006

Corton Charlemagne, plus au nord, à la limite entre Côte de Nuits et Côtes de Beaune sur le haut de la Montagne de Corton, vignoble sur des pentes raides largement exposées sud/ouest. Production sur 51 h

La robe est plus soutenue avec des reflets verts marqués.
Le nez est fin sur des notes beurrées
En bouche, le vin est très ample mais bien équilibré et globalement très concentré. Les arômes sont complexes et fondus. Le gras bien entendu présente masque l'acidité en bouche. Le final est superbe tout en fruité. La longueur est exceptionnelle, évaluée à 24 caudales environ. Vin de garde > 10ans
Belle alliance avec les langoustines grillées.

♥ Beaune blanc 2006

Beaune, petite production de blancs (45 h soit environ 10%, le reste en rouge)
Ce vin donne dans un registre complètement différent.
Il est plus austère car moins fruité mais quelle difficulté de passer après le Corton Charlemagne ! Les arômes sont influencés par le boisé (vanille) et la minéralité. La structure et l'équilibre de ce vin sont bons et il doit se garder plusieurs années. Je serai tenté de parier qu'il va s'ouvrir avec le temps mais ceci est spéculation (pas très à la mode en ces temps troublés).
Belle alliance avec le fromage de Cîteaux que nos invités avaient amené dans leur bagage