

Soirée dégustation du 22 octobre 2010

Animation Linda Grabe

26 participants (au restaurant)

Merci à Jacques Fillot de nous avoir fait découvrir avant l'heure les vins nouveaux. Ce fut une bonne entrée en matière et une excellente façon de faire passer la soif pendant l'assemblée générale.

Chacun se souvient de Linda Grabe puisqu'elle a déjà animé deux de nos réunions : la première pour les vins corses en 2008 et la deuxième en 2009 pour une dégustation comparative des vins français, européens et du nouveau monde. La soirée des vins corses n'avait pas engendré l'enthousiasme des participants ; non pas tant à cause de Linda Grabe qu'à cause des vins choisis : austères et fermés. D'aucun avait néanmoins senti la matière et la longueur de ces vins. Ils avaient raison car nous avons eu l'occasion de déguster un vin blanc de chez Arena en millésime 2006 : tout simplement un grand vin qui s'est ouvert dans la carafe et qui exprime le fruit de raisins murs et la noblesse du terroir.

La deuxième dégustation comparative à l'aveugle fut un succès même si beaucoup d'entre nous se sont fait piéger. Nous avons pu apprécier la race de la plupart des vins avec la découverte des vins allemands et surtout mosellans et le final sur les rouges : Espagne, Australie contre Sociando Mallet. L'ensemble des vins dégustés étaient des vins de très bonne tenue avec un caractère affirmé.

Ce soir, le thème était toujours la comparaison vins français et des vins du nouveau monde mais avec deux modifications : moins de vins servis pour mieux apprécier les différences et choix de vins basiques pour faciliter la reconnaissance des principes essentiels de ces vins. Nous n'avons donc pas été transportés au firmament du plaisir œnologique mais nous avons beaucoup appris.

Apéritif

Crémant de Bourgogne (Rully) de chez André Delorme. Nez effacé, bulles fines, fruité en bouche mais très court. N'a pas résisté aux gouges.

Champagne Lallier grand cru blanc de blanc. Le vin est plus expressif et la bulle est généreuse dans le verre et en bouteille. Belle structure et beaucoup de finesse en bouche comme on l'aime. Le final est marqué par un peu d'acidité qui lui donne de la légèreté. Autant vous dire que l'on a apprécié.

Les pinots noirs

Servis sur des coquilles St Jacques avec une feuille de brick aux champignons.
Délicieux.

Il s'agit de deux appellations génériques millésime 2007. Ils sont d'emblée tous les deux sur des arômes de maturité surtout pour le vin du nouveau monde.

Le vin français (Gevrey Chambertin générique de chez Damoy) est bien équilibré avec la perception de la structure caractéristique du terroir. La finale sur des notes de fruit est délicate et ce vin se marie bien avec la plat.

Le vin néozélandais est plus fruité avec des notes réduites (mais il est conservé sur capsule). Il prend des arômes un peu foxés qui laissent penser qu'il est déjà sur le déclin. La dominante fruit très mur ne laisse pas percevoir le terroir.

Les merlots 2006

Servi sur un filet de veau aux cèpes tout aussi délicieux que l'entrée (à noter particulièrement l'excellente cuisson du veau)

Le vin français est atypique puisqu'il s'agit d'un merlot planté au beau milieu du vignoble de Margaux. Le résultat est très bien avec un vin équilibré entre le fruit et la structure. Très belle alliance avec le plat.

Le vin sud-africain est typique nouveau monde : arômes très prononcés de fruits très murs et un final confituré. Certains l'ont trouvé acide et astringent en cours de dégustation. A bien tenu sur le plat

Les chardonnays 2006

Servi sur un plateau de fromage : un brie bien fait et une pate persillée.

Mieux valait goûter les vins avant les fromages qui les auraient détruits.

Le vin français est un Santenay de la maison Paul Victor. Il est très agréable avec un nez et une bouche sur le fruit (un peu noisette) et un final acide.

L'autre vin est chilien venant du célèbre vignoble Concha y Toro. La personnalité de ce vin est bien différente avec du gras (glycérol) et beaucoup de fruit. La persistance est correcte.

La surprise servie sur le très bon dessert (craquant fourré à la crème fouettée à la pomme) était un jus de raisin gazéifié qui nous a bien désaltérés.

Dernière surprise offerte par la maison, une coupe de champagne Lallier très plaisante avant le café. Merci Jean Pierre.

En final, cette dégustation a été très initiatique sur des vins de très bonne facture mais dans des appellations génériques. Ceci nous a bien fait découvrir l'importance du terroir chez les vins français et la richesse aromatique fruitée des vins du nouveau monde.

Merci à Christophe, le chef des Foudres de Bacchus pour ce dîner fin et savoureux.