

Soirée dégustation à l'aveugle 26 juin 2009

30 participants

La soirée a débuté par une présentation du blog du CEP qui à terme va devenir l'outil de communication principal et a été suivie d'une dégustation aveugle animée par Linda Grabe.

Présentation du blog par André Bossard.

Merci à nos deux webmaster André Bossard et Grégoire Weil.

Taper dans le champ des adresses d'internet explorer <http://www.clubepicure.fr/> et laissez vous conduire. Vous y trouverez les compte rendus des dégustations et des assemblées générales, des commentaires, des photos, la citation du mois et bien d'autres rubriques excitantes.

Faites vivre ce blog en y posant vos commentaires, en particulier sur des vins du CEP de votre cave, dégustés à distance de l'achat : les nouvelles de nos petits sont les très bienvenues !

Mais vous pouvez aussi communiquer vos bonnes adresses ou vos lectures intéressantes concernant le monde du vin

C'est super et il n'y a pas de bug !

Animation Linda Grabe

Une pensée amicale à André et Colette Valognes et à Alain Michel Picos.

La mode est à apprendre de façon ludique et nous sommes ravis de la suivre, même si la plupart des discours officiels nous (et nos enfants) éloignent de ce concept. Laissons ces pisse-froids plus ou moins dogmatiques dans leurs repères austères et choisissons le chemin où nos penchants nous mènent.

Le thème de cette soirée était d'identifier le pays d'origine de vins du même cépage au cours d'une dégustation aveugle (France, Europe et nouveau monde pour chaque session). Rendons d'abord hommage à notre animatrice, cette chère Linda Grabe, qui a brillé sur tous les plans : choix des vins tous remarquables, commentaires autour de la dégustation et réponses aux questions des adhérents et invités. Ce n'est qu'une étape et nul doute que nous la solliciterons à l'occasion.

L'idée est née chez Linda, au cours d'une autre dégustation aveugle où les préjugés avaient conduit les dégustateurs (professionnels) à commettre des erreurs qui pouvaient apparaître énormes. Certes les vins français sont parmi les meilleurs mais ils sont concurrencés par de remarquables réussites, tant en Europe qu'aux Etats Unis et que dans l'hémisphère sud. Autant dire néanmoins que l'exercice est difficile et qu'en l'absence de préjugé (parce que cela ne nous ressemble pas !) nos performances ont été moyennes, flirtant avec ce qu'aurait pu donner le simple hasard. Moyennant quoi, nous avons beaucoup appris et nous avons pu mesurer encore une fois nos limites et estimer notre marge de progression.

Pour l'apéritif, dégustation de quatre rieslings

Balthazar Ress, Riesling Schloss Reichentshausen Monopole 2008

Robe très claire, jaune pâle. Le nez est presque inexistant. En bouche, le vin est fruité sur des arômes de raisins avec un final un peu citronné. Il est bien équilibré quoiqu'un peu court. C'est l'archétype des vins classiques allemands titrant 9° d'alcool. Très agréable vin d'apéritif ou de petite soit l'été !

Eden Valley Riesling Saint Hallett Australie 2007

Robe assez soutenue jaune presque dorée. Nez minéral sur les terpènes et fumé. Cet arôme domine la bouche avec un final long et très minéral. L'arôme pétrole très prononcé est resté intact après avoir laissé le vin dans un verre pendant plus de deux heures. Nous sommes restés perplexes sur l'aptitude de ce vin à évoluer.

**** Paul Blanck Riesling cuvée classique France 2007**

Robe assez soutenue. Nez fermé. En bouche, ce vin est complexe et exprime majoritairement le cépage sans arôme terpénique. Le final est agréable sur des notes discrètement citronnées lui conférant une belle acidité et une belle longueur

**** Weingut Keller Riesling von de Fels Rheinhessen Allemagne 2007**

Le nez est flatteur sur des fruits. Il est discrètement perlé. Vin concentré et très bien équilibré, exprimant plus le cépage que le terroir. Le final est très agréable avec une belle minéralité.

Sur l'entrée, dégustation de cépages rhodaniens

Accompagnant une terrine de bœuf cuite qui ne nous laissera pas un souvenir impérissable. Tous ces vins ont une dominante de grenache rouge.

*** Domaine Saint Préfert Châteauneuf du pape France 2005**

Vin fait par une jeune femme passionnée, ancienne banquière, Isabel FERRANDO
Le nez est sur le fruit rouge avec une dominante confiturée. En bouche, le fruit domine avec des notes animales qui surprennent vu l'âge du vin. Ce vin est très ample et riche avec un final ne révélant aucun tannin. L'accord avec le plat était le bon.

Charles Melton Nine Popes Australie 2006

Dominante de grenache mais pourcentage élevé de syrah
Le nez est initialement dominé par les tannins vanillés attestant un passage en fûts neufs. En bouche, ce vin est très riche avec du fruit et du tannin s'exprimant largement. Ce vin a une belle longueur tout en puissance.

***** Alvaro Palacios Les terrasses Priorat Espagne 2005**

Le priorat est un des vignobles dont l'estime monte régulièrement. Il est situé près de Barcelone. Ce vin est en tout point remarquable. Associant grenache et carignan il est puissant et bien équilibré. Le nez est présent sur les fruits rouges. La bouche est ample et complexe : fruits, tannins et épices s'allient dans un mélange de saveurs. A recommander.

Sur le plat, dégustation de cabernet sauvignon

Sur une selle d'agneau avec des légumes printaniers à la vapeur.

***** Montevetrano IGT Colli de Salerno Italie du sud 2005**

Vignoble situé en Campanie. Ce vin est remarquable avec des arômes fruités (mures) et épicés, des tanins très fins et une grande élégance. Il exprime les qualités de ce cépage à merveille avec beaucoup d'équilibre. La race des grands vins qui seront bons pendant toute leur vie (et la notre également).

**** Ridge Santa Cruz Californie 2005**

C'est le premier vin de Montebello, l'un des cabernets de Californie les plus fameux. Il s'agit d'un vin très structuré avec une dominante tannique vanillée. Ce vin est vieilli en partie dans du chêne américain qui donne des notes noix de coco. Les arômes sont complexes avec un final sur le chocolat

***** Château Sociando Mallet 2005**

Tous les membres du CEP se rappellent la remarquable dégustation animée par Jean Gautreau en décembre 2002. Le temps passe si vite.

Nez sur les fruits noirs, remarquables densité et équilibre, servis par un grand millésime. Le final est absolument splendide, sensationnel ... avec des tanins fins et des notes épicées longues et fines.

Sur le fromage et le dessert

Bon plateau de fromages bien affinés

*** Nick Kowerich Riesling Fur Traumer und Helden. Moselle Allemagne 2007**

Difficile de reprendre la dégustation après ce festival de grand cabernet sauvignon.

Ce riesling est botrytisé et présente donc du sucre résiduel.

A l'aveugle, d'aucun penchait pour un chenin et c'était encore raté. Gentiment, Linda Grabe nous a expliqué la parenté génétique entre le chenin et le riesling. Nous l'avons d'autant plus cru que ce message nous a rassuré sur nos capacités à identifier les vins dégustés à l'aveugle. Les arômes dominant sont la pomme et le coing. Ce vin a une belle fraîcheur et est très agréable aussi bien sur le fromage de brebis et la tome bleu de Gex que sur le dessert d'ananas rôti.

A l'image de ce que nous avons dégusté en Hongrie, le degré alcoolique est faible (8°) et la concentration de sucre résiduel très élevé.