

# Soirée Quincy

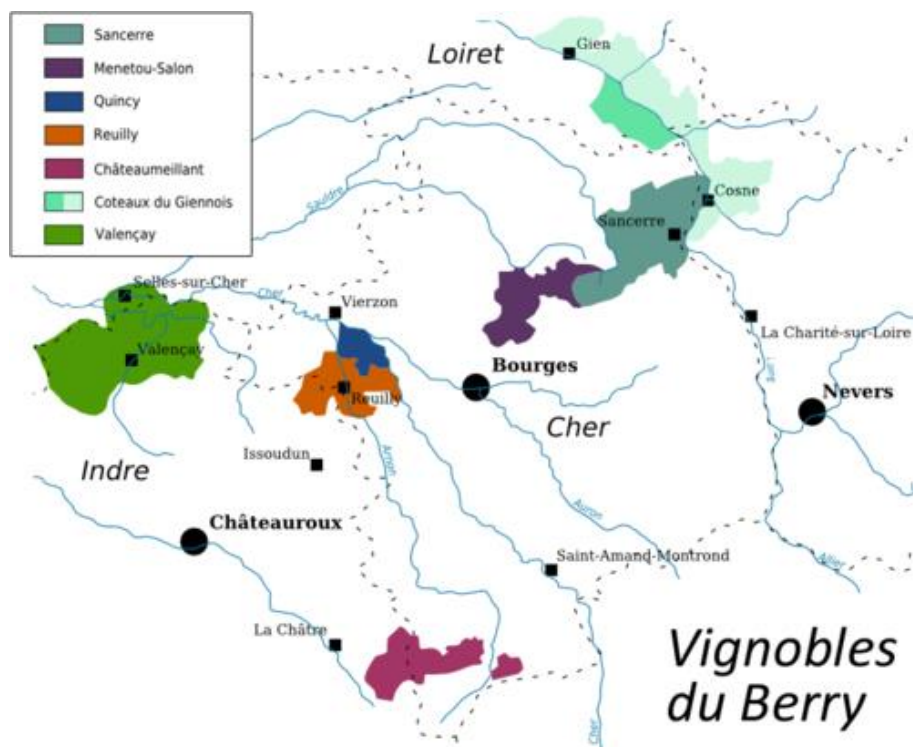
17 juin 2016

28 membres présents dans le chai de Jacques Fillot.

Animation par Jacques Rouzé propriétaire à Quincy

C'est la 2<sup>ème</sup> fois que nous organisons une soirée autour du Quincy. La première, il y a 14 ans, nous a permis de découvrir la biodynamie à travers une excellente présentation de Jacques Sallé. Ceux qui ont un peu de mémoire et d'ancienneté dans le club s'en souviennent comme un des grands moments de notre histoire. Ceux qui ont eu la patience d'attendre peuvent déguster maintenant l'excellent millésime 2000 et savourer un vin d'une grande densité et d'une longueur exceptionnelle.

Pour ceux qui hésitent à localiser ce vignoble dans la région de Loire, voici une carte schématique qui vous donnera la clé pour aller y passer un week-end réparateur.



Le Quincy est un vin très racé car le terroir est exceptionnel et transmet une minéralité très typée. Il est franchement trop méconnu par les parisiens et cette soirée a permis d'en apprécier l'originalité et la qualité. Ne manquez pas la commande et ne manquez pas de choisir ce vin au restaurant lorsqu'il figure sur la carte des vins.

Châteaumeillant est une AOC depuis 2010 qui n'est pas encore très connue du grand public. Pourtant, des amphores à vin ont été déterrées récemment et datées du premier millénaire avant Jésus Christ. Au Vème siècle, les bituriges en avaient fait leur capitale et cette ville était un grand pôle de commerce.

La famille Rouzé possède un vignoble de 13 hectares à Quincy depuis 4 ou 5 générations. Ils possèdent également 5 hectares en Reuilly et 1,5 hectare en Châteaumeillant.

Quincy est un très ancien vignoble créé par les moines de l'abbaye de Cîteaux résidant dans l'abbaye de Beauvoir sur Loire. Louis XIV l'appréciait particulièrement et ce fut la première AOC de la Loire promulguée en 1936. Deux terroirs sont présents : l'un est silico-argileux (sable rouge très dense en silice) et l'autre est un gravier siliceux et calcaire correspondant aux anciennes terrasses lacustres du secondaire si mes souvenirs sont bons. A Quincy, le terroir siliceux et le cépage sauvignon donnent des vins fins et aromatiques avec une réelle complexité. A Reuilly, les cépages sont le pinot noir et le pinot gris, le même qu'en Alsace, plantés sur sols argilo-calcaires.



Les vignes sont travaillées en culture raisonnée avec une maîtrise des rendements, essentielle à l'expression du terroir. La vendange est récoltée mécaniquement, suivie d'un tri rigoureux et d'un pressurage délicat. Les vinifications sont faites en cuves inox thermo-régulées et les vins sont gardés sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

### ♥♥ Reuilly Pinot gris 2015

Ce cépage alsacien est peu répandu dans la Loire et sert à faire du rosé très clair (le vin gris). La vinification commence par une macération pelliculaire (pour lui donner de la couleur) en cuve close pendant 10 à 15 heures. Il n'y a pas de sucre résiduel avec un degré alcoolique entre 12,5° et 13,5°.

Nez floral avec une attaque en bouche sur la pêche. Belle rondeur avec un final vif. Ce fut un très bon apéritif accompagné par des petits choux au fromage.

### ♥♥ Quincy tradition 2015

Vignoble de 30 ans sur un sol silico-argileux. Rendement de 47 hecto/hectare. Il peut se garder 3 à 5 ans.

Nez sur la fleur blanche. La bouche contraste avec un arôme pamplemousse rose typique et un final arrondi par des notes de fruits exotiques. Ce vin s'est très bien marié avec l'entrée de crustacés.

### ♥ Reuilly rouge 2014

Pinot noir sur un terroir argilo-calcaire avec une dominante argileuse. 40 à 45 hecto/hectare. Le vin est éraflé et est macéré pendant 15 à 20 jours.

Ce vin somme toute assez léger est dominé par des arômes de fruits rouges délicats. Le final est agréable sur le fruit. Belle alliance avec un filet de bœuf en croustade qui lui aussi était très fin (une vraie réussite savoureuse ; merci M. le chef !).

### ♥♥♥ Quincy vigne d'antan 2015

Ce vin est issu des vignes plantées par le grand père dans les années 1920-1940 sur un terroir siliceux. Le rendement est plus faible de l'ordre de 30 hecto/hectare. Il est très typique de l'appellation et doit figurer dans une cave éclectique comme on les aime.

Le nez est assez discret mais la bouche révèle un vin expressif et concentré. Très beau final sur la minéralité qui a bien accompagné l'excellent plateau de chèvres variés.

### ♥♥ Chateameillant 2014

Cépage Gamay 80% et Pinot noir 20%. Terroir très particulier : schiste et volcanique.

La bouche est fruitée sur la framboise avec des notes poivrées très franches (belle harmonie entre les fruits rouges sucrés et les épices). Final avec des tannins délicats et une belle rondeur. Très bien sur les fraises pour celui qui en a écarté le funeste sorbet au citron.

Ce vin a une forte personnalité et mérite d'être acheté et servi en fin de repas ou sur une volaille avec un jus réduit.