

Lettre d'information sur le vin

Année 2011 : numéro 19

Diffusée à 5714 exemplaires



Sommaire :

- Domaine Roumagnac
- Agenda
- Dégustation de quelques Bordeaux
- Dégustations de 2 superbes Bordeaux
- Un aperçu du millésime 2010 par des viticulteurs de plusieurs régions
- Dégustation de 3 alcools superbes
- Les exportations françaises de vins en 2010

Ce mois ci nous avons interrogé des producteurs de plusieurs régions françaises pour avoir leurs avis sur le millésime 2010. Les réponses ont été intéressantes.

Si vous voulez que cette lettre parle des vins de votre région ou des vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra avec vous et pour vous. N'hésitez pas à la partager avec vos amis et à les inciter à s'abonner (c'est gratuit). Merci à vous de votre fidélité.

Yves Ramon



Roumagnac : 3 couleurs pour 1 domaine

Domaine Roumagnac - Fronton

Sur l'appellation de Fronton, l'encépagement de ce domaine de 14 ha est composé de Negrette (7 ha), Syrah (2 ha), Gamay (2 ha), Cabernet Franc (2 ha) et Cabernet Sauvignon (1 ha).

Domaine Roumagnac

31 340 Villematier

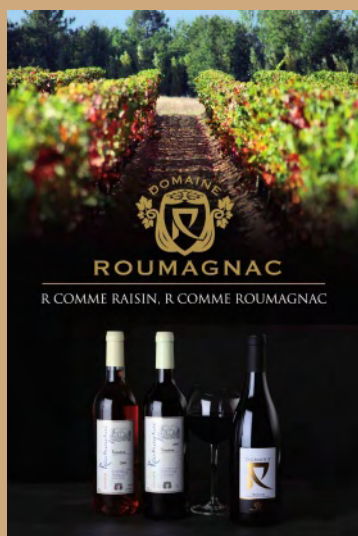
www.domaineroumagnac.fr

Tel : 06 80 953 480 - Mail : contact@domaineroumagnac.fr

R comme raisin, R comme rugby, R comme Roumagnac

A Fronton, le ballon ovale n'est jamais très loin. Cet ancien treiziste nous régale ici avec une gamme simple, en rouge et en rosé, à des prix très doux. Son rouge haut de gamme est à 6 €.

A noter qu'au moment où vous lirez ces lignes, son rosé 2011 sera en train de sortir.



La passion du terroir sur l'appellation Fronton



Agenda des évènements oenologiques

N'hésitez pas à me communiquer vos évènements oenologiques, ils figureront dans cette rubrique ainsi que sur la page "Agenda" du site.

Mars 2011

Bordeaux du 11 au 13 mars, salon des vignerons indépendants. Entrée 6 € Plus d'info sur www.vigneron-independant.com

Toulouse, les 18, 19 et 20 mars : Dégustations des vins médaillés au concours général agricole de Paris en 2011. Cette dégustation se fera à l'école d'ingénieurs de Purpan, le vendredi 18 mars de 15h à 21 h, le samedi 19 mars de 10h à 20h et le dimanche 20 mars de 10h à 19 h. Vous pouvez télécharger l'invitation avec la liste des domaines sur mon site en cliquant ici.

Avril 2011

Du 7 au 11 avril : A Verone (Italie) salon Vinality. Plus d'info sur le site www.vinality.com

Les 9 et 10 avril, Salon des vins de Châteauneuf-du-pape avec 75 domaines, plus de 300 vins à découvrir.

Plus d'info sur www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

Plus de détails sur la page "Agenda" du site.

Dégustations de quelques Bordeaux

Château Tour de Boyrin 2007 à 12,5°

AOC Graves

EARL Jacques Goua à Langon(33)

Belle robe d'un rouge profond, légères jambes

Nez de fruits rouges

Attaque en bouche agréable, les tannins ont fondu, peu d'astringence

Faible longueur en bouche, petite finale légèrement épicée avec une légère note de poivron

Ce vin est équilibré, léger, mais finalement la note de poivron ressort un peu trop, il y a eu sûrement un problème avec la vinification du Cabernet Sauvignon.

Château Grave-la-Cour 2004 à 12,5°

AOC St Estephe

Second vin du Château Laffitte Carcasset

Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 29 % et Petit Verdot 1%

Belle robe pourpre limpide

Nez de fruits rouges

Attaque souple, les tannins sont bien arrondis avec encore une très légère astringence. Belle finale sur des notes épicées.

Sans être trop souple, ce vin affirme une certaine rondeur qui le rend agréable à boire. Il est élégant et bien équilibré.

Château Brondard 2001 à 12 °

AOC Bordeaux Supérieur
 SCA Château le Mayne (St Quentin de Cap Long – 33)
 Merlot, Cabernet Franc et malbec
 Robe rouge légèrement ambrée, limpide.
 Nez discret.

Attaque légère, les tannins ne sont plus présents, finale un peu plate. Ce vin a vieilli prématurément. Dommage, il y a 5 ans il était excellent.

La Bélière 1998 à 12°

AOC Bordeaux
 Baron Philippe de Rothschild
 Robe rouge clair, bord ambré.
 Nez discret, notes de sous bois.

Attaque en bouche légère, les tannins sont fondus, petite finale bien agréable. Malgré son age, la bouteille n'avait pas de dépôts.

Ce vin s'est remarquablement conservé. C'est une bouteille oubliée au fonds de la cave, ouverte avec quelques appréhensions, mais ce fut une très belle surprise.

Dégustations de 2 superbes Bordeaux

Nous avons aussi dégusté 2 superbes Bordeaux, 2 châteaux produisant des vins de gourmandise, le château Larteau (AOC Bordeaux supérieur) et le château Lacombe Noillac (AOC Médoc).

Château Larteau

33 500 Arveyres
 Tel : 05 57 24 86 98 – Mail : contact@chateaularteau.com
www.chateaularteau.com
 AOC Bordeaux supérieurs. Un 100% Merlot

Bouteilles ouvertes 1 h avant la première dégustation. Une belle robe rouge classique commune aux 2 millésimes.

Le 2005 à 13°

Attaque en bouche franche, vin ample, les tannins sont encore présents mais l'astringence n'est pas désagréable, la finale est délicieusement épicée. Après quelques heures, le vin s'est bien ouvert, il est plus velouté.

Sur un fromage un peu relevé, il est superbe. C'est un beau vin de garde, mais ce 2005 nécessite un léger carafage pour en apprécier toutes les saveurs.

Le 2007 à 12,5°

Nez agréable, élégant. L'attaque en bouche est souple, veloutée, avec une belle finesse dans les tannins. Belle finale agréablement épicée. C'est un vin élégant, très agréable à boire, d'une belle finesse.



Les cuves de Château Larteau

Château Lacombe Noaillac 2006 et 2007 à 13°

Cuvée Lucie

AOC Médoc avec 46% de Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc et 3% Petit

Verdot

Bouteilles ouvertes 1 h avant la première dégustation.

Une belle robe rouge classique commune aux 2 millésimes

Le 2006

Nez agréable de fruits noirs

Attaque souple, élégante, la consistance arrive ensuite, avec des tannins agréables, francs, sur une belle structure, pour ensuite nous délivrer une finale toute en finesse.

Le 2007

Nez discret de fruits noirs au premier nez, qui s'ouvre ensuite au 2ème nez.

L'attaque est plus ferme, mais plus fruité en bouche, ce vin a une belle matière qui va très certainement s'affiner avec le temps. La finale est délicieusement épicée.

Entre les 2 millésimes, les avis ont été partagés, certains ont préféré le 2006, d'autres le 2007. Sur une première dégustation, le 2006 semble plus facile d'approche, mais le 2007 bénéficie d'une meilleure structure.

Sur une 2ème dégustation plusieurs heures après, le 2006 confirme son élégance, par contre, le 2007 s'est bien ouvert, pour nous délivrer un vin plus ample en bouche, plus racé, avec plus de matière et un bel équilibre entre acidité et fruit. Le 2007, encore un peu jeune à ce jour, nécessite un carafage ou bien une ouverture plusieurs heures avant pour en apprécier toutes les qualités. Sur la durée, le 2007 sera un plus beau millésime pour ce domaine.

La dominante Merlot de ce Médoc nous donne ici un superbe vin, à la fois souple, élégant et bien structuré.



Les tonneaux du Château Lacombe
Noaillac



Vignes du Château Lacombe Noaillac

Le millésime 2010 sur plusieurs régions en France

Sur la période décembre 2010 à janvier 2011, nous avons interrogé des viticulteurs de plusieurs régions de France pour avoir leurs sentiments sur le millésime 2010. Bien évidemment, le vin n'est pas encore élaboré, mais la phase des aléas climatiques est passée, il reste encore les problèmes inhérents à l'élevage des vins.

Sur l'appellation Champagne

Parler en janvier 2011 du Champagne issue des vendanges 2010 peut sembler une gageure, le Champagne nécessite plusieurs années d'élevage, et, hormis les années millésimées, il est le fruit d'un assemblage de plusieurs années.

Nous avons eu les réponses de 2 petits producteurs :

Mr Vivien Lamoureux, des Champagne Lamoureux

Mr Luc de Montrec - Champagne Luc de Montrec

vous trouverez ci après l'intégralité de leurs commentaires.

Pour le Champagne Lamoureux

« 2010 est une année contrastée à l'échelle de la Champagne avec une forte attaque de pourriture sur les pinots meunier de la vallée de la Marne. Les Chardonnay Marnais et Aubeois ont également souffert dans une moindre mesure. Ceci est dû à d'importantes précipitations sous forme orageuse qui se sont particulièrement abattue sur le département de la Marne.

Les deux secteurs épargnés par ces attaques sont : La butte de Montgueux au Nord de Troyes (Chardonnay) et la côte des bars (pinot noir) qui n'ont pas essuyé les épisodes orageux.

La maturité était au rdv avec des TAV souvent supérieur à 10° ce qui est élevé en Champagne car nous jouons sur le rapport Sucre/acide. Le champagne doit sa fraîcheur et sa renommée en bonne partie à son acidité qui ne doit pas descendre excessivement. 10° est donc une maturité déjà haute.

Dans la Marne, des équipes exceptionnelles de tri ce sont mise en place pour écarter les raisins pourris et ils ont rentré des moûts corrects mais difficilement millésimable.

Dans l'Aube , c'est une très belle année maturité avec un état sanitaire bon. Je vais faire beaucoup de millésime de mon côté. »

Vivien Lamoureux des Champagnes Lamoureux

Pour le Champagne Luc de Montrec

«Comme vous le savez, peut-être, le mout de raisin est en cuve depuis la vendange. La 1ère fermentation s'est faite et est terminée. Nous sommes dans ce que nous appelons la période des vins clairs : le mout s'est déposé et le dessus de la cuve est claire. Il va falloir le filtrer en faisant un pré-tirage appelé " sous tirage ".

A partir de cela on va pouvoir le déguster...

A priori, ce ne sera pas un grand millésime mais ce sera un excellent Champagne Brut . Certaines parcelles ont été vendangées avec un peu de retard, ce qui a provoqué une petite pourriture bien que consciencieusement trié. Celle-ci a donc très légèrement nuit à l'excellente qualité que cela aurait pu être. Cependant, comme vous le savez aussi, en Champagne chaque Maison peut "millésimer " l'année qu'elle veut indépendamment de sa voisine. Il s'agit d'un critère très personnel mais néanmoins, eu égard à la récolte , bien sûr. C'est pourquoi, nous aurons chez certains, un millésimé 2010 et seulement dans 5 ans . C'est à ce moment là seulement que nous pourrons pleinement juger de la qualité...

Luc de Montrec

champagne Luc de Montrec

www.demontrec.fr

Sur la région de Corse

Nous avons eu une très sympathique réponse de Mr Philippe Rideau du domaine Orenga.

« Concernant le millésime 2010 il faut différencier les microrégions corses ; en effet le Sud et la Côte orientale ont eu une récolte plutôt généreuse avec de gros potentiels ; en ce qui concerne Patrimonio, la concentration est au rendez-vous mais pas la quantité.

Nous aurons des rouges exceptionnels (sans doute, pour certains, supérieurs à 2007) ; quant aux blancs, rosés, et muscats, les vins évoluent favorablement avec de beaux équilibres et des arômes intenses et complexes ; en résumé une très belle année (voire exceptionnelle pour les rouges) mais qui devrait nous faire manquer de vins (blancs et rosés) dès l'automne prochain

N.B. : nous finissons de commercialiser les rouges 2008 et passerons aux 2009 sans doute courant Février, ce qui n'est pas le cas de tout le monde à Patrimonio (certains devraient sortir les 2010 avant l'été). »

Philippe RIDEAU
 Domaine Orenga de Gaffory
 Lieu-dit Morta Majo
 20253 Patrimonio
www.orengadegaffory.com



Sur la région de Bordeaux

Plusieurs réponses sur cette grande région viticole.

Sur la zone Pomerol et Saint Emilion

Pour le Château de Roquebrune

Le millésime 2010 sera un millésime qui soulèvera la polémique. Déjà les producteurs des autres régions viticoles en veulent aux Bordelais. Ils ne comprennent pas que le bordelais n'ait pas souffert des pluies.

C'est un fait: nous avons manqué d'eau (50mm en 4 mois) mais n'avons pas souffert de la sécheresse comme en 2003. Les différences de température entre la nuit et le jour ont été importantes (rafraîchissement nocturne), ce qui a permis à la plante de continuer son cycle végétatif (lentement mais sûrement). Le cycle végétatif a été l'un des plus long que je connaisse, mais il n'y a pas eut d'arrêt, comme en 2003. L'absence de pluie nous a permis de réduire nos traitements (7 au lieu de 12).

Nous avons pu étaler les vendanges sur 4 semaines et ramasser le raisin dans des conditions parfaites. Le raisin était sain lorsque nous l'avons ramassé. Le ratio jus/peau favorable: pas besoin de faire de saignée. Le poids des 100 baies avoisinait les 110gr au lieu de 150. Beaucoup de matière et de goût.

L'extraction des polyphénols a été très facile. Pas besoin de faire trop de remontage, mais surtout pas besoin de faire des délestages. Seules les fins de vinifications ont été un peu délicates à cause des degrés élevés (toutes nos cuves sont à plus de 14°, et les cabernets ont atteints 13,6°). Cette année nous n'avons pas réussi à obtenir moins de 2gr de sucre en fin de fermentation. La réglementation impose moins de 3gr, mais mon œnologue n'aime pas qu'il reste trop de sucre pour éviter les problèmes sanitaires lors de l'élevage. C'est la raison pour laquelle nous avons pris du retard au niveau de la fermentation malolactique, les deux fermentations (alcooliques et malolactiques) se faisant en même temps elles mettent plus de temps à se faire. Je commence juste à faire mes premiers soutirages.

Maintenant il faut attendre. Nous commencerons les premières dégustations en fin de mois, pour

préparer les primeurs fin mars. Mais je regrette (et je ne suis pas le seul) cette échéance des primeurs qui ne nous laisse pas le temps de bien préparer nos vins. Je comprends les impératifs de publication des journalistes, mais un mois de plus pour présenter les primeurs serait vraiment un plus. C'est aussi la raison pour laquelle je ne peux pas faire plus de commentaires. La matière était bonne, les vinifications faciles, nous devrions avoir un bon résultat, peu être même meilleur qu'en 2009, mais les fort degrés peuvent encore poser des problèmes, alors nous attendons avant de nous prononcer.

Je vous tiendrai au courant de l'évolution.

Écrit le 8 janvier 2011

Florent Guinjard

Château de Roquebrune

www.chateauderoquebrune.com

Pour le Château Béard La Chapelle – St Emilion Grand Cru

Le millésime 2010 s'annonce très prometteur. En général il est d'un niveau équivalent au millésime 2009 mais chez nous il sera supérieur. J'ai légèrement reculé les dates de vendanges et cela a été très bénéfique. En revanche cela a donné des grappes de petite taille, très concentrées mais au détriment des volumes (35 hectolitres hectares comme en 2009, les petits rendements de 2009 sont quant à eux dus à la grêle). Nous avons donc un vin très bien structuré, dont les tannins sont déjà bien fondus, un nez très mûr et complexe, une couleur dense jamais vue encore sur notre domaine. L'assemblage sera comme d'habitude composé de 90 % de merlot, de 7 % de cabernets francs et le reste en cabernets sauvignon. Ce sera ainsi un vin très opulent et charmeur, à la fois velouté et bien tramé par ses tannins. Un élevage de 30 à 40 % de bois neuf devrait finir de fondre le tout.

4, Peyrelongue

33 330 Saint-Laurent-des-Combes

Tel : +33 5 57 74 44 13

www.beardlachapelle.com



Sur la zone près de Libourne

Pour le Château Larteau

Dans notre cas 2010 sera au dessus de 2009.

Malgré des taux d'alcools supérieurs à 2005 et 2003 (on devrait arriver à 14°) inhérents à l'absence d'eau durant l'été, les fortes acidités permettent d'équilibrer l'ensemble.

Beaucoup de matières, l'équilibre tannins jus est très satisfaisant.

Quelques cuves malgré un ensemencement en bactéries n'ont pas fini leur malo-lactique. Celles qui sont finies et prêtes à être mise en barriques sont excellentes.

Nous concernant, aucune coulure cette année sur nos merlots donc un niveau de rendement classique malgré 1ha sur les 10 avec des vendanges vertes et sur ces deux parcelles une récolte manuelle avec un tri à la vendange encore plus prononcé que les années passées.

D'après ce que j'entends du négoce, de courtiers et d'amis propriétaires, tant du point de vue des bons vins intermédiaires que des grands crus, 2010 semble voguer au même niveau voire pour certains crus au dessus du 2009.



2010 apparaît comme plus homogène que 2009 (tout n'était pas bon en 2009 notamment dans certains Bordeaux, Entre deux mers... avec pour certains, des acidités volatiles trop élevées).

En revanche, pour les amateurs d'étiquettes, la coulure sur certains merlots (à Saint-Emilion, à Margaux...) , la faible pluviométrie, et la pratique de vendanges vertes importantes quasi systématiques dans les grands crus classés (les rendements sont aujourd'hui de 30 à 40hl / ha tous les ans) font que les rendements seront très faibles dans beaucoup de grands crus classés cette année. Ils seront donc en position de force pour maintenir des niveaux de prix très élevé avec une mise en marché primeur de volume moins importants. L'avenir le dira...

Timothée ANGLIVIEL DE LA BEAUMELLE
CHATEAU LARTEAU#
33500 Arveyres France
www.chateaulartean.com

Dans l'appellation Saint Estèphe

Château Lafon Rochet

Vous allez rire, mais encore une fois il va être difficile de trouver des superlatifs en ce qui concerne de 2010. Mais je ne vais pas en rougir, il est clair que les efforts que nous avons fait ces dernières années à la vigne portent enfin leur fruits.

Le 2010 est un millésime qui, pour l'instant, semble bien structuré avec un parfait équilibre de tanins. Nous sommes tous ici très fier de ce millésime. Cela fait plaisir de voir notre maître de chais arborer un sourire continu et ce, dès la fin des vendanges. Même si le 2009 est un très grand millésime, il est clair qu'il y avait une disparité entre les merlots et les cabernets sauvignon ce qui nous a poussé à faire un assemblage de 67 % de CS pour 27 % de M et les reste partagé entre Petits Verdots et Cab Francs. Nous avons constaté une plus grande homogénéité en 2010. Bref c'est prometteur, mais je suis loin d'être un grand dégustateur et mon expérience se réduit à quelques années seulement.

Mais je crois que le même son de cloche résonne un peu partout dans la région.



CHATEAU LAFON - ROCHET

Basile Tesseron
b.tesseron@lafon-rochet.com
www.lafon-rochet.com
Tel : + 33 (0)5 56 59 32 06

Dans le Roussillon

Maison Cazes par Beatrice Amadieu

Au niveau du climat, des pluies abondantes au mois de mai ont créé un certain décalage dans le cycle végétatif. Les mois qui ont suivi ont été très beaux ce qui a permis une vendange de belle qualité. Les volumes sont inférieurs sur le Roussillon notamment du à la coulure.

Le Domaine Cazes grâce à l'irrigation de 70ha à pu maintenir son potentiel de production. Les vendanges ont commencé le 18 août et elles ont duré plus de 8 semaines (ce qui est presque un record).

Les premiers vins sont nets, avec une belle expression aromatique. La structure tannique a été volontairement maîtrisée pour pouvoir proposer des vins à boire jeune et ainsi succéder rapidement à la petite récolte 2009.

Maison Cazes
4 rue Francisco Ferrer
66 600 Rivesaltes
04 68 64 08 26
www.cazes.com



Pour les appellations Condrieu et St Joseph

Lionel faury du Domaine Faury

Concernant le millésime 2010, ce que je peux vous dire:

- c'est un millésime plutôt tardif car fin mai/début juin, nous avons eu une période assez fraîche et pluvieuse qui n'a pas pu être rattrapée par la suite. La conséquence directe est un phénomène de coulure qui a empêché la bonne floraison des inflorescences (les futures grappes) entraînant une perte de récolte pour les rouges notamment. Ce phénomène reste toutefois assez appréciable dans un sens puisque en diminuant la récolte, il favorise par le même occasion la concentration des raisins (vendanges en vert naturelles!)

- la suite de l'été a été "normale" avec des températures clémentes qui ont préservées le potentiel acide des raisins. Le manque d'eau a été notable sur certains secteurs (les coteaux notamment), mais heureusement, une pluie régulière et importante début septembre a permis de débloquent les maturités.

- Septembre a été parfait et nous avons pu vendanger sereinement, en attendant les meilleures maturités des parcelles.

- il en résulte des vins rouge plutôt sur la finesse, des tannins présents mais assez soyeux pour l'instant et un niveau aromatique très intéressant.

- les blancs sont très aromatiques, avec une belle acidité (dont nous manquons parfois et notamment sur les Condrieu).

Les vins sont en cours d'élevage actuellement et nous aurons une idée beaucoup plus précise lorsque les fermentations malo-lactiques seront finies et les vins soutirés.

J'espère que ces informations vous seront utiles et je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Lionel Faury

La Ribaudy

42410 Chavanay

Tel 04 74 87 26 00

contact@domaine-faury.fr

www.domaine-faury.fr

Pour la région du Languedoc

Guillaume Sibieude pour le domaine Laquirou

Le millésime 2010 s'annonce prometteur. Il est difficile de parler au nom des confrères, mais concernant le Château Laquirou, nous avons débuté les vendanges début septembre avec un état de maturité général intéressant. Certaines parcelles de types vieux grenache et syrah, ont fait l'objet de plus d'attention et de retenue pour faire en sorte qu'elles emmagasinent un maximal de soleil.

En cave, compte tenu de la température généreusement douce, certaines malo ont du mal à se déclencher, ce qui n'est pas forcément préjudiciable.

Au final, le millésime 2010 se déguste très bien, élégant, riche en fruit, avec des tannins souples et une belle complexité aromatique. La première réunion d'assemblage nous a permis de dégager une cuvée d'exception, qui sera pour le coup limitée à 600 bouteilles. Je vous en dirai plus en temps voulu...

Guillaume Sibieude

Service commercial

CHÂTEAU LAQUIROU

route de St Pierre

F - 11560 Fleury d'Aude

Téléphone : +33 (0) 468 339 190

Fax : + 33 (0) 468 338 412

www.chateaulaquirou.com

Grand Cru du Languedoc

Médaille d'Or Ausines 2008 - Vinalies Internationales 2010



Domaine St Georges Les Cardinelles

De façon succincte dans un premier temps, on peut déjà dire que le millésime 2010 a des points communs avec le millésime 2009 : faibles réserves d'eau en sortie d'hiver, printemps plutôt bien arrosé, sécheresse estivale marquée. Chez certains Domaines, les équilibres ont pu être bousculés fin août avec un pic de chaleur. Dans l'ensemble, chez nous également, les volumes ne sont pas très importants mais les expositions de nos vignes (en particulier la syrah) on permis d'obtenir des maturations lentes permettant d'exprimer pleinement le potentiel qualitatif du cépage et d'obtenir un bon équilibre phénolique.

Ainsi notre Cardinelles Syrah 2010 rouge se profile déjà comme une très jolie cuvée cette année encore, couleur intense, alliant arômes de fruits noirs et tanins arrondis.

Notre Cardinelles Syrah rosé d'une jolie robe groseille, possède un nez incroyable de fruits rouges (fraise essentiellement) avec une touche discrète de pêche.

Notre Chardonnay possède une jolie robe pâle, un nez un peu beurré, et des arômes bien typés.

Nous planifions le conditionnement de Cardinelles rouge et Cardinelles rosé début mars et du Chardonnay au cours du printemps a priori.

Christine Tarroux -

Domaine St Georges Les Cardinelles

+33 (0) 4 67 39 45 04

www.cardinelles.com

Serge Tonello pour le Château Mourviels

Concernant le 2010, ce sera certainement un excellent millésime, les raisins étaient exceptionnels, ainsi que les premiers jus, concentrés, très parfumés, tannins bien fondus, peu être un peu trop de sucres qui ont donné un taux d'alcool élevé, à cause de la petite récolte, mais cela n'enlève rien à la qualité du produit, mais attendons qu'il soit terminé pour le juger, nous verrons dans un an, au moins...

Serge Tonello

CHÂTEAU MOURVIELS

11170 Moussoulens

mourviels@club-internet.fr

www.mourviels.com

*Pour la région du Centre***Domaine Tatin**

Concernant les vignobles de Quincy et de Reuilly, le millésime 2010 marque un retour aux fondamentaux de saisons. Hiver froid, été chaud avec orages... Tandis que les 10 dernières années ont été marquées par des été plus chaud. Résumé: vendanges assez tardives cette année mais de belle maturité et une qualité sanitaire globalement saine. (12 à 13%vol et acidité variant entre 4.5 et 6). Les vins (Sauvignon blanc) se goutent déjà relativement bien et sont un peu plus vifs que les années passées mais sur un beau fruit.

Notre cuvée de Pinot noir a été vendangé à l'optimum aromatique et donne des arômes légèrement confiturés sur des notes épicés! Quant au Pinot gris, il explose d'arômes exotiques, très bon millésime pour ce cépage alsacien.

Maroussia Tatin

Mail : contact@domaines-tatin.com

Site : www.domaines-tatin.com



Dans l'appellation Fronton

Concernant le millésime 2010, les rosés sont excellents avec beaucoup de fraîcheur et une très belle acidité, des vins très équilibrés. Les rouges sont souples avec du volume et une belle longueur. Très joli millésime.

Diane Germain-Apercé

CHATEAU BELLEVUE LA FORET

5580, route de Grisolles-31620 Fronton-France

Tél. : +33 (0)5.34.27.91.91-Fax : +33 (0)5.61.82.39.70

www.chateaubellevuelaforet.com



Sur l'appellation Côtes de Gascogne

Pour le Château Monluc

L'année 2010 a produit à Monluc des vins très équilibrés, très fruités, frais et friands.

Les rouges sont ronds, légers et charnus avec des notes très mûres.

Les blancs, aux arômes très expressifs et très marqués agrumes, sont très ronds en bouche avec un excellent équilibre .

EXPRESSIFS, EQUILIBRES, HARMONIEUX tels sont les qualificatifs des 2010 à Monluc, ce qui leur confèrent une bonne capacité à vieillir et à évoluer dans le bon sens.

contact@monluc.fr

Château Monluc

32310 SAINT-PUY

www.monluc.fr

Le créateur du Pousse Rapière



Dégustation de 3 alcools superbes

Lors d'une dégustation organisée par la revue « Sommelier International », nous avons eu l'occasion de déguster 3 superbes alcools, 2 Cognac et un Armagnac.

Pour le Cognac de la Maison Louis Royer, c'était un XO, très bien équilibré. La technique de la double distillation, propre à l'élaboration du Cognac, lui a apporté une finesse, une élégance, conforme à la réputation de ce délicieux breuvage que le monde entier nous envie.

Cognac Louis Royer

27-29 Rue du Chail
16200 JARNAC
Tel. : 05 45 81 02 72
www.louis-royer.com



Cette vieille maison de Cognac a été fondée par Louis Royer en 1853. Son emblème, une abeille, a pour origine le fait qu'il avait comme autre métier celui d'apiculteur. Cette vénérable maison n'est pas une multinationale, 80 salariés, un chiffre d'affaires de 31 millions d'euros, c'est un solide artisan au milieu de cette industrie du luxe.



L'autre Cognac était de la maison Maison A. de Füssigny, fondée en 1814. Ci contre, vous trouverez l'image de l'alambic, tel qu'il était en 1910. Depuis, la maison s'est modernisée, tout en respectant la tradition.

A. de Füssigny

11-17 rue des Gabariers
16100 Cognac
www.adeffussigny.com

Pour le plaisir, vous trouverez ci contre une image d'un tube de 3cl de XO, qui est une façon sympathique de découvrir le produit.

Nous reviendrons, lors d'un prochain article, sur l'élaboration du Cognac ainsi que sur quelques belles maisons le représentant dignement.



Nous avons dégusté un Armagnac de 30 ans de la Maison Dartigalongue. La distillation en continue nous délivre ici un Armagnac superbe, puissant, très agréable pour une fin de repas.

Bas Armagnac Dartigalongue

BP 9 - 32110 NOGARO - FRANCE

tél +33(0)5 62 09 03 01

www.dartigalongue.com

Nous reviendrons lors d'un prochain article sur l'élaboration de l'Armagnac.



La comparaison entre Cognac et Armagnac n'est pas facile, c'est avant tout une affaire de goût. Il n'est pas possible de comparer ces 2 prestigieuses appellations avec 3 maisons, aussi prestigieuses soient elles. Mais la différence de méthode d'élaboration nous délivre ici des produits différents, conformes à leur terroir d'origine.

Yves Ramon

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne

Tel : 05 62 20 03 61

contact@MyWineAndCellar.com

*La passion
du vin*



Château Batailley
Un superbe Pauillac
Grand cru classé en 1855
www.borie-manoux.fr

Né de ma passion du monde des vins, le site www.MyWineAndCellar.com et cette newsletter vous donnent des informations sur ce monde du vin si passionnant. Vous y trouverez un logiciel gratuit de gestion de cave à vins. Le site étant en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps. Il est en français et en italien.

Plan du site :

- Guide des vins de France
- Guide des vins d'Italie
- Guide des vins d'Espagne
- Comment déguster un vin
- Les cépages
- Téléchargement du logiciel gratuit MyWineAndCellar
- Agenda des événements oenologiques (salons, dégustations, visites)

Les exportations françaises de vins en 2010

La Fédération des exportateurs de vins et spiritueux (FEVS) a publié les chiffres des exportations françaises pour 2010. Ils sont en forte hausse : +18,3 % en valeur par rapport à 2009, soit un montant de 9,09 milliards d'euros. Ce n'est donc pas un montant neutre pour l'économie française.

Ce sont nos fleurons qui tirent les chiffres à la hausse : Champagne pour 1,9 milliards d'euros (+22%), Cognac pour 1,85 milliards d'euros (+33%), Bordeaux pour 1,6 milliards d'euros. A noter la forte progression (+40%) de la Vodka (française) à 332 millions d'euros.

Au niveau géographique, les destinations sont, sans surprises : Les USA pour 1,6 milliard d'euros (+ 25,4%), la Grande Bretagne pour 1,3 milliard d'euros (+7,5%), l'Allemagne pour 789 millions d'euros (+ 5,4%), la Belgique pour 593 millions d'euros (avec une baisse de 2 %) et surtout la belle progression de la Chine à 565 millions d'euros, mais avec une hausse de près de 79%.

Nous ne sommes pas totalement revenus aux chiffres de 2007, avant la crise économique, mais nous en sommes très proches. Par contre, dans le détail de nos destinations, il est clair que le marché chinois prend de plus en plus de poids, au détriment de la « vieille » Europe. Comme me l'a fait remarquer un producteur, si chaque adulte de la Chine boit 1 verre de vin par jour, nous avons un problème. Il n'est donc pas étrange de voir des créations d'immenses domaines viticoles dans ce pays, ni le rachat de nos crus prestigieux par des chinois. Une stratégie semble poindre, des vignes en Chine pour assurer les volumes, des Châteaux en France pour l'image de marque. Le tout sous la bienveillance des autorités chinoises qui ont détaxé les vins passant par HonkHong, et font la promotion de la consommation de vin pour limiter la consommation d'alcool à base de riz, culture vivrière traditionnelle de ce pays.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.