



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2008 n°2

2 octobre 2008

Sommaire :

- Un vin, une propriété : Aujourd'hui Sébastien Oberlé, viticulteur à la Cave de St Sardos
- Une région viticole française : Le Roussillon
- Les dégustations de notre comité de septembre
- La marché du vin aux Etat-Unis : une croissance régulière soutenue par de solides fondamentaux.
- Dégustation d'un vin italien, le Dolcetto d'Alba de la région du Piémont
- Le cépage Pinot Noir, utilisé par les grands vins de Bourgogne et les champagnes.

Éditorial

Ce mois ci, nous avons été à la rencontre d'un homme de terroir, un vigneron d'une cave coopérative. Le vin est une affaire de savoir faire, il y a bien, à un moment donné, un vigneron qui travaille sa terre. Il nous a fait partager ses espoirs et ses craintes dans un marché qui évolue très rapidement.

Nous commençons ce mois ci un tour des régions viticoles. Chaque mois nous vous ferons découvrir les appellations d'une région. Le vin est une question de terroir, même à l'heure de la mondialisation du vin.

Si vous voulez que cette lettre parle de vins de votre région ou de 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).



Le sauvignon, cépage utilisé pour les bordeaux blancs, mais aussi dans l'hémisphère sud.

Focus sur une cave : Saint Sardos (82)

Situé dans le Tarn et Garonne, les vins de Saint Sardos remontent au XIII^{ème} siècle.

Produits sur un petit terroir gascon, les vins de la cave bénéficient d'un micro climat doux et tempéré. Les vignes sont sur des sols argilo-silicieux et graveleux.

Les cépages utilisés sont le Syrah pour ses notes épicées, le Cabernet franc pour ses notes de fruits rouges, le Merlot pour sa rondeur et le Tannat pour sa rusticité et son fruité « cassis ».

Cave de Saint Sardos

2 chemin de Naudin

82 600 Saint Sardos

www.cave-saint-sardos.com

LA CAVE DES VIGNERONS DE
Saint-Sardos





Médailles d'or, d'argent et de bronze au prestigieux « Concours général agricole de Paris » pour la cave de Saint Sardos

«Entre mer et montagne, le Roussillon recèle des vins de qualité, élaborés par des vignerons fiers de leur produits.»



Rencontre d'un vigneron : Sébastien Oberlé

Jeune viticulteur, Sébastien Oberlé s'occupe d'une partie de la commercialisation des vins de la cave. En cette saison, les vendanges sont en cours et la grande distribution organise des « foires aux vins ». C'est donc une période très chargée pour notre vigneron.

La vendange est prometteuse avec un état sanitaire des vignes très correct, toutefois, les rendements seront en baisse. De plus, avec la grêle qui a touché 15 % des vignes, le volume total va s'en ressentir. Il est encore trop tôt pour l'estimer. Avec la morosité ambiante, c'est un manque à gagner difficilement rattrapable.

Pour une petite cave comme Saint Sardos, loin des grandes appellations, pour survivre il faut sans cesse créer et innover.

Innover en marketing mais aussi innover en produits. C'est pourquoi la cave a lancé, par exemple, un pétillant de muscat. Et preuve de son succès, cette cuvée est aujourd'hui pratiquement épuisée.

La cave a aussi fait le choix d'une agriculture raisonnée, c'est-à-dire avec un minimum de produits pour traiter la vigne et accompagner le processus de production, mais aussi avec des rendements plus faibles.

Mais cette cave a aussi choisi l'excellence en participant aux différents concours agricoles. Elle y récolte régulièrement des médailles, preuve que son savoir faire est reconnu par la profession.

Pour découvrir la gamme des vins, suivez le lien : <http://www.mywineandcellar.com/StSardos.html>



Une région viticole française : Le Roussillon

Si le département des Pyrénées Orientales assure 80 % de la production française des vins doux naturels, il ne produit que 2 % (en volume) des vins français. Pourtant, issue d'une riche tradition née dans l'antiquité, les vins du Roussillon bénéficient d'un terroir propice au développement de la vigne. A l'abri des Pyrénées, l'ensoleillement est ici généreux. La vigne se décline en de nombreux cépages dont les principaux sont le Syrah, le Grenache noir, le Carignan, le Mourvèdre, le Merlot et le Cabernet-Sauvignon pour les rouges et le Grenache blanc, le Malvoisie, le Marsanne, le Macabeu, le Vermentino, le Sauvignon et le Chardonnay pour les blancs. Pour les vins doux nous avons le Muscat, le Grenache (noir et blanc), le Macabeu et le Malvoisie.

Les Côtes du Roussillon

Cette dénomination se décline en plusieurs AOC, les Côtes du Roussillon, les Côtes du Roussillon Villages, la sélection parcellaire donnant les Côtes du Roussillon Les Aspres et 4 productions spécifiques identifiées par le nom de la commune que sont les CRV Cararmy, Latour de France, Lesquerde et Tautavel. En marge de ces appellations, il faut noter l'AOC Collioure de la commune du même nom.

Les vins doux naturels, blanc, rouge et tuilé

Les vins doux naturels se déclinent en 5 AOC, Rivesaltes (rouge, tuilé), Maury (rouge, tuilé), Banyuls (blanc, rouge, tuilé), Banyuls Grand Cru (tuilé) et Muscat de Rivesaltes ...

...(blanc). Les vins doux naturels ont été inventés dans la région à la fin du 13ème siècle par Arnaud de Villeneuve. Ce célèbre médecin de l'époque a découvert le procédé du mutage. Pendant la fermentation, l'ajout d'alcool neutre arrête l'action des levures et maintient une partie des sucres naturels du raisin. L'élevage du vin doux modifie le VDN rouge en VDN tuilé et le VDN blanc en VDN ambré.

Le Muscat de Rivesaltes

Peut être le plus connu des vins doux naturels de la région. Frais, son fruité et sa douceur en font un excellent apéritif.



Le cépage Syrah

Les dégustations de septembre de notre comité

Chardonnay des Producteurs des Côtes de l'Agly à Estagel (66), année 2004 à 13 %

Vin limpide avec des reflets orangés
Le nez est fermé avec des notes animales, l'excès de glycérol ferme le vin
En bouche, l'attaque est agréable avec des notes minérales mais l'oxydation est trop présente en fin

Chardonnay de la cave de Serignan (34), année 2007 à 13 %. Distingué au Vinalie 2008, prix 4,20 €

www.vignerons-serignan.com

Reffet jaune pale
Nez intense et poivré, arôme fruité avec une dominante de poire
En bouche, l'attaque est moelleuse, fruitée, on retrouve les arômes du nez. La fin de bouche est décevante avec un manque de consistance. Il est peut être encore jeune.

Jurançon sec de la Cave de Gan (64), année 2000.

www.cavedejurancon.com

Belle couleur dorée
Arômes de fruits rouges, cassis mais le nez reste fermé du fait de l'alcool trop présent.
Manque de saveur, faible minéralité. Ce vin est trop vieux ou a été mal conservé

Rouge AOC Languedoc de la cave de Serignan (34), année 2007 à 4,10 €

www.vignerons-serignan.com

80% de Syrah et 20 % de Mourvèdre
De jolies jambes avec une couleur grenat terne et des reflets violets
Odeur de lie en 2^{ème} nez. Malheureusement ce vin est à jeter car trop proche de la lie ; Un seul d'entre nous a essayé de le goûter, il a regretté son geste

Mas des Combes, AOC Gaillac 2006 à 12 %.

www.masdescombes.com

Belle couleur claire
Nez fermé et peu expressif
Attaque agressive, note de réglisse, manque de rondeur mais longueur en bouche agréable. Va devoir s'ouvrir avec le temps.

Tarani des caves de Rabastens (81), année 2006 à 12 %, prix 4,50 €

www.cavederabastens.com/

Cabernet sauvignon
Vin sombre avec peu de jambes, couleur rubis
Agréable odeur de fruits rouges, de bananes et amandes grillées
Décevant au niveau du goût

Château Vieux Mauvinon, St Emilion 2003 à 12,50 %

Couleur mate, sans limpidité
Nez expressif avec des arômes floraux de lys, une pointe de fraîcheur et une note de fruits rouges
Belle attaque en bouche, note animale

Les prix des bouteilles le sont à titre indicatif. Ce sont des prix constatés soit à la propriété soit en boutique.

**« 12 personnes
pour notre
comité de
dégustation de
septembre, des
avis divergents
mais
finalement une
belle
confrontation
d'idées dans
une ambiance
chaleureuse. »**





Le 3ème pays consommateur de vins au monde paye en dollar. Les variations du dollar sont aussi un risque pour nos producteurs français.

« La production de vins aux Etats-Unis est concentrée à 95 % en Californie. Elle représente pour certains comtés l'activité dominante »



Pour les américains, le vin n'est pas une boisson de premier plan, ce sont plutôt des buveurs de bières.

Le marché du vin aux Etats-Unis

Les Etats-Unis représentent le 3ème pays consommateur de vins au monde, après la France et l'Italie. De plus, contrairement à l'Europe, cette consommation augmente régulièrement depuis près de 20 ans. Elle est passée de moins de 15 millions d'hectolitres en 1995 à 23,4 millions d'hectolitres en 2005. À ce rythme, ce pays va devenir le 1er marché du vin au monde d'ici quelques années.

Plusieurs facteurs expliquent ce phénomène :

- La croissance démographique avec maintenant 300 millions d'habitants contre moins de 240 millions il y a 35 ans, mais surtout, la population en âge de boire du vin est passée de 135 millions d'habitants à 210 millions d'habitants entre 1970 et 2005.
- Une consommation par habitant en hausse, avec plus de 10 litres par habitant contre moins de 4 litres en 1970. À titre de comparaison, la consommation moyenne par habitant pour la France et l'Italie tourne autour de 48 litres avec une tendance à la baisse.
- Les consommateurs réguliers de vins qui ne représentent que 14 % de la population américaine, ont augmenté de 38 % sur ces 5 dernières années. Ils absorbent à eux seuls, 87 % des volumes consommés
- L'image du vin est positive aux yeux des consommateurs américains

Toutefois, 42 % de la population américaine ne consomment pas d'alcool, sous une forme ou une autre. Le vin n'est pas la forme la plus courante de consommation d'alcool aux Etats-Unis, c'est la bière pour 42% des consommateurs, le vin pour 31% et les alcools forts pour 23 %. Par contre, pour les plus de 50 ans, c'est le vin qui est la boisson alcoolisée préférée.

La production de vins aux Etats-Unis

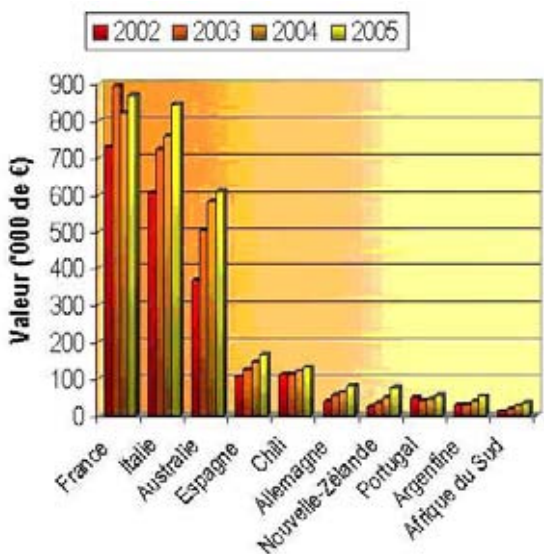
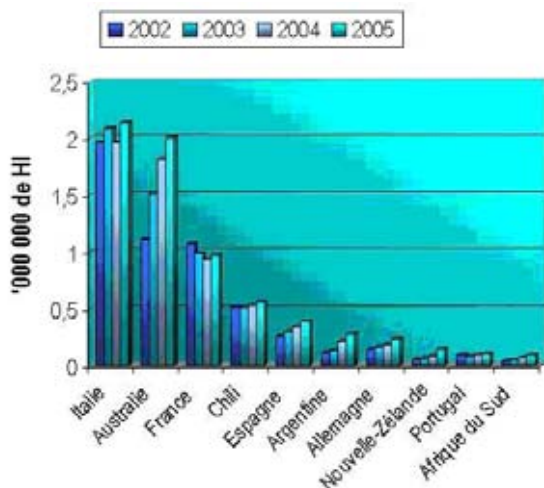
La production américaine de vins se concentrent à 95 % en Californie. Elle se répartit en 9 régions viticoles d'inégale importance :

- La Napa Valley : avec ses 18 600 ha de vignes, c'est la plus connue, mais ce n'est pas la plus importante en surface. Toutefois, la très bonne valorisation de ses vins fait qu'avec simplement 4 % des volumes produits en Californie, elle représente 25 % du chiffre d'affaires. Situé au nord de San Francisco, cette vallée est longue de 48 km et n'a que quelques kilomètres de large. Bordée de montagne, elle bénéficie d'un climat maritime avec des nuits fraîches et des journées chaudes. 50 % des emplois de ce comté sont tournés vers le vin.
- La Sonoma : avec ses 20 000 ha de vignes, c'est la région la plus importante en terme de surfaces plantées. Cette vallée est parallèle à la Napa Valley, avec des domaines moins nombreux. Mais cette activité reste importante avec 19 % des emplois.
- Le vignoble de Monterey avec 18 300 ha de vignes.
- La région du Central Coast avec 9900 ha, autour de Santa Barbara avec un climat très chaud
- Le comté de Mendocino avec 6300 ha, c'est la région la plus au nord de la Californie sur la côte Pacifique.
- Le comté du Lake avec 2300 ha au nord de la Napa Valley
- La Sierra Foothills avec 2300 ha de coteaux à 600 mètres d'altitude bénéficiant d'un climat sec au pied de la Sierra Nevada.
- La baie de San Francisco avec 1600 ha sur un sol caillouteux
- Le Southern California avec 1400ha de vignes au sud ouest de Los Angeles

Chaque région est ensuite répertoriée en terroir appelé AVA. Le nombre de terroir diffère selon les régions, de 16 pour la Napa Valley à 2 pour le Sud de la Californie.

Les importations de vins aux Etats-Unis

Près de 30 % des vins consommés aux Etats-Unis sont importés contre moins d'1/4 il y a 4 ans. Les 3 plus gros fournisseurs de ce pays sont la France, l'Italie et l'Australie (source : *dep. US du commerce extérieur*). Toutefois, les évolutions sont contrastées et les qualités différentes.



L'Italie est le 1er fournisseur en volume avec plus de 2 millions d'hectolitres, suivie de près par l'Australie grâce à un quasi doublement des volumes en 4 ans. La France est largement derrière avec une stagnation des volumes.

Par contre, en valeur, la France est le 1er fournisseur des Etats-Unis. Nous trouvons là les effets des bonnes ventes de Champagne et de Bordeaux.

La progression de l'Australie est remarquable, elle peut s'expliquer par une devise relativement corrélée au dollar américain. Mais chercher une explication uniquement monétaire cache une autre réalité, les vins blancs australiens plaisent aux Etats-Unis. Ce pays a très certainement profité de la qualité inégale des vins américains (chardonnay à sur-maturation par exemple). Les producteurs US étant en train de rectifier leur production, les chiffres des prochaines années vont être intéressants à surveiller. De plus, les variations du dollar ont peut être touché un point bas.



« Les
américains
aiment le vin
français,
surtout le
Champagne et
les Bordeaux. »

Dégustation de vins italiens : Région du Piémont

Dolcetto d'Alba DOC de Giorgio Carnevale, La propriété est près d'Asti (Piémont), voir le site

www.giorgiocarnevale.it

Le vin dégusté est un Dolcetto d'Alba de 2001 à 13 %.

Belle couleur rouge profond, peu de jambes. Le nez révèle des arômes de fruits des bois et de pruneaux. L'attaque en bouche est puissante avec une longueur en bouche tirant sur des notes animales.

Après 1 heure d'ouverture, les arômes de pruneaux sont plus marqués, le vin est agréable à boire mais l'attaque en bouche reste ferme. La finale en bouche est un peu poivrée, voire même un peu acide, ce que les saveurs de pruneaux et de sous bois n'arrive pas à cacher.

Après 3 heures d'ouverture, le vin est plus élégant. L'attaque en bouche est expressive mais sans excès, Les arômes de pruneaux avec des notes animales flattent délicieusement les papilles. Belle longueur en bouche. À surveiller pour les années à venir.



Le Dolcetto d'Alba de
Giorgio Carnevale

MyWineAndCellar

Ramon Yves

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne
France

Téléphone : 05 62 20 03 61

Messagerie :

contact@MyWineAndCellar.com

Lettre d'information sur le vin. Sa diffusion étant gratuite, n'hésitez pas à abonner vos amis directement sur le site ou bien par mail. Vous y trouverez régulièrement des informations sur le monde du vin, que ce soit sur les appellations, les cépages, les méthodes de vinification, mais aussi sur les acteurs de ce monde du vin, au niveau humain et au niveau économique.

La passion du vin



Au prochain numéro :

- Un vin, une propriété
- Les dégustations
- Un marché : l'Italie
- Un cépage : Le cabernet sauvignon
- Et, si tout va bien, une réduction tarifaire ponctuelle pour un achat direct auprès d'un producteur

Logiciel de gestion de cave à vins et outil de promotion pour les producteurs

Le site www.MyWineAndCellar.com est né de ma passion pour le vin. Vous y retrouverez des informations sur les vins ainsi qu'un logiciel gratuit de gestion d'une cave à vins. Le site est en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps.

Plan du site :

- [Téléchargement du logiciel MyWineAndCellar](#)
- [Informations sur les vins français](#)
- [Informations sur les vins italiens](#)

Focus sur un cépage : Le Pinot noir

Le Pinot noir est cultivé en Bourgogne, en Alsace et en Champagne. Il est présent dans d'autres régions françaises mais de manière plus marginale. Même s'il est difficile à cultiver et à vinifier, ce cépage s'adapte bien aux climats froids. C'est pourquoi, au niveau international, nous le trouvons dans les régions froides de Californie, du Chili, d'Argentine, en Nouvelle-Zélande, en Australie, en Allemagne, en Italie, en Suisse et en Espagne.

C'est un cépage qui aime bien les terrains calcaires.

Dans les climats chauds, le Pinot Noir mûrit trop vite et n'a pas le temps de développer tous ses arômes caractéristiques.

Hormis en Champagne, Le Pinot noir est rarement mélangé à un autre cépage. Il donne des vins légers, très fins (élégants) aux arômes charnus de fruits rouges pour les plus jeunes et évoluant vers des notes animales après plusieurs années. Mais les méthodes modernes de vinifications ont tendance à lui faire restituer des vins un peu plus fruités. Il a une très bonne longueur en bouche. C'est le cépage des grands vins de Bourgogne (Romanée Conti, Chambertin, etc.).

Les grappes du Pinot noir ont des grains serrés et violacés lorsqu'ils sont à maturité. Le jus ainsi obtenu est abondant et incolore. C'est l'enveloppe des grains qui, lors de la macération et de la fermentation, donne cette robe rouge au vin. Pour le Champagne, la vinification différente fait que le produit fini sera plus proche du jus incolore.

Les vins rouges obtenus à partir du Pinot Noir sont généralement des vins de longue garde, particulièrement ceux de Bourgogne.

Les mutations génétiques du Pinot Noir ont donné le Pinot Gris, le Pinot Blanc et le Pinot Meunier.



Le cépage Pinot noir

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

Sébastien Oberlé

Agence commerciale : SO Conseils
pour la cave de **Saint Sardos**
8 place AndréAbbal
31 100 Toulouse

Siret : 494 566 441 00015

Tel : 06 20 50 06 28

contact@MyWineAndCellar.com

Tarif France métropolitaine

valable jusqu'au 30/11/2008

(pour les autres zones nous contacter)

Pour avoir un descriptif de nos vins, cliquez ici

Bon de commande

LA CAVE DES VIGNERONS DE

Saint-Sardos www.MyWineAndCellar.com

	Votre adresse :
Nom :	
Adresse :	
Adresse :	
CP et Ville :	
Mail :	

Désignation (par carton de 6 bouteilles)	Date :		
	Prix/bouteille	Qté	Montant
VDP rouge "Entre amis" 2005 (médaille d'argent Toulouse) <i>(syrah/cabernet franc)</i>	3,60 €		
VDQS rouge "cuvée tradition" 2004 (médaille d'or Toulouse) <i>(syrah/tannat/cabernet franc)</i>	3,95 €		
VDQS rouge "Gilles de Morban" 2004 (médaille bronze Paris) <i>(syrah/cabernet franc/tannat - élevé 2 ans en cuve traditionnelle)</i>	4,10 €		
VDQS rouge "Moulin Rout" 2005 (médaille d'or Paris) <i>(syrah/tannat/merlot/cabernet franc - 10/12 mois en fûts de chêne - limité à 10 000 b.)</i>	5,90 €		
Rouge "Grand S" de St Sardos (médaille argent Paris) <i>(vieilles vignes, faible rendement, vendange à la main, Syrah/Tanna)</i>	7,50 €		
VDQS rosé "Entre amis" 2006	3,80 €		
Vin rosé moelleux "Rosédou" à 11° (pour l'apéritif ou le dessert)	4,95 €		
VDP blanc sec "Entre amis" 2006 <i>(Sauvignon/muscadet/chardonnay)</i>	4,30 €		
VDP blanc doux "Entre amis" 2006 <i>(semillon/chenin a surmaturation)</i>	4,90 €		
Sous total de la commande			
Important : Tous nos vins sont issus de l'agriculture raisonnée, avec une faible teneur en sulfite.			
Réduction quantitative (voir ci-dessous)			
Frais de port (voir ci-dessous)			
Total de la commande à payer :			

Conditions de règlement :

Chèque à la commande à l'ordre SO Conseils

Réduction quantitative	Frais de port (France métropolitaine) :	
Pour 4 cartons (24 btl) 2%	Pour départements 09,11,31,32,81,82:	Pour les autres départements :
Pour 6 cartons (36 btl) 4%	jusqu'à 2 cartons = 4 €/ carton	Nous consulter pour le port
Pour 8 cartons (48 btl) 6%	jusqu'à 4 cartons = 3,50 €/ carton	
Pour 10 cartons (60 btl) 8%	jusqu'à 6 cartons = 3 €/ carton	
Pour 12 cartons (72 btl) 10%	jusqu'à 8 cartons = 2,50 €/ carton	
	jusqu'à 10 cartons = 2 €/ carton	
(N'hésitez pas à vous regrouper)	Franco de port à partir de 72 bouteilles	

Conditions générales : Les prix sont TTC, départ cave. Le port est en sus. Les commandes ne sont acceptées que par carton de 6 bouteilles, avec un minimum de 12 bouteilles et sous réserve des stocks disponibles.

Date et signature

--