

Lettre d'information sur le vin

Année 2012 : numéro 24

Diffusée à 7971 exemplaires



Sommaire :

- Domaine Serres-Mazard : Corbières
- Agenda
- Le coin du sommelier
- Les vins de Provence
- Le 5 mai, dégustation gratuite de vins italiens sur Toulouse

Le printemps est là, la saison des primeurs de Bordeaux aussi. Avec les beaux jours, cela va être l'occasion d'aller visiter quelques domaines.

En mars, les 2 salons des vins sur la région toulousaine ont été de belles occasions de dégustations. Nous y reviendrons lors d'un prochain numéro.

Nous organisons une dégustation de vins italiens chez un caviste toulousain. les informations sont en dernière page.

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



Domaine Serres-Mazard - Corbières

Domaine familial de 55 ha de vignes dans l'appellation Corbières, produisant du rouge, du blanc et du rosé. J'ai rencontré le fils de la maison, Damien, très sympathique, lors du salon des vins organisé par le Rotary à St Alban (31) le week end du 17 mars.

Domaine *SERRES-MAZARD*

11220 Talairan
Tel: 04 68 44 02 22
mazard.jeanpierre@free.fr
www.serres-mazard.com



La vivacité des vins blancs du domaine est très agréable, mais surtout, la production de rouge est excellente. Les cépages de l'appellation (Carignan, Grenache, Mourvèdre et Syrah) sont bien maîtrisés.

A noter que le domaine a une démarche œnotouristique intéressante, au-delà des classiques animations d'un domaine viticole. Vous trouverez le détail sur leur site.



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.

Avril 2012

Toulouse le 5 avril à 20h, chez "In Vino Fredo", caviste à Balma (31), soirée dégustation avec accords vins et fromages, réservation obligatoire, places limitées. Plus d'info et pour réserver

St Emilion, les 7 et 8 avril : Rencontre Vigneronne au Château La Croix d'Armens, St Emilion 1ère Rencontre Vigneronne au CHATEAU LA CROIX D'ARMENS, Saint-Emilion

SAMEDI 07 AVRIL de 14h00 à 18h00 et DIMANCHE 08 AVRIL de 10h00 à 18h00.

Producteurs-Récoltants réputés de Jurançon, Coteaux d'Aix en Provence, Chenas, Saint-Amour, Moulin à Vent..dans une ambiance chaleureuse et détendue. Ouverture de nos chais, Dégustation de nos différents millésimes, Cours Vins et Chocolats...

Dimanche 08 Avril, nous serons accompagnés d'un ORCHESTRE JAZZ BAND pour notre plus grand plaisir !!

Entrée et Dégustation gratuite, vente de vins. Restauration sur place Dimanche : assiette de Fromages, Charcuteries..à 5 €

Pour de plus amples informations, contactez-nous: chateau_lacroixdarmens@yahoo.fr

Mai 2012

Toulouse le 3 mai à 20h, chez "In Vino Fredo", caviste à Balma (31), soirée dégustation de vins de Bordeaux, réservation obligatoire, places limitées. Plus d'info et pour réserver

Toulouse le 5 mai de 10h à 12h et de 15h à 18 h, chez "In Vino Fredo", caviste à Balma (31), dégustation gratuite de vins d'Italie (Dolcetto, Barbera et Barolo). Plus d'info

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



Le coin du sommelier

Cette rubrique est destinée à présenter un vin, éventuellement mis en valeur par un accord "met/vin", et présenté par un sommelier professionnel. Ce mois ci, nous avons un jeune sommelier italien, de Milan. Il est membre de l'AIS Lombardia (Associazione Italiana Sommelier) www.aisitalia.it et il anime la partie vins d'un site www.degustando.eu. Il est très actif sur Twitter

Danièle de Lucia

Sommelier au Blue Note Milano
Via Borsieri, 37
20145 Milano
www.bluenotemilano.it

La vallée de la Valtellina, située sur le cours supérieur du fleuve Adda, est une des plus importantes zones viticole de la Lombardie. C'est un territoire de montagne exposé d'est en ouest (tandis que toutes les autres vallées fluviales des Alpes se développent de nord au sud). Il est délimité par de grandes montagnes et pentes abruptes, où on cultive la vigne grâce aux nombreuses cultures en terrasses qui ont rendu nécessaire la construction de murs de pierres sèches pour pouvoir cultiver des terrains auparavant en friche. Il s'agit d'un travail auquel ont contribué des générations entières qui, en ne disposant de technologie aucune, ont transporté à bras ou, dans le meilleur des cas, avec l'aide d'un mulet, des tonnes de terre du fond de la vallée jusqu'aux pieds du mont. L'exposition privilégiée se traduit dans la formation de microclimats particulièrement favorables pour la viticulture : soleil chaud, Alpes Centrales qui protègent la vallée des vents froids du nord et douce brise qui arrive du Lac de Como.



Le raisin cultivé est appelé « chiavennesca », en prenant le nom local du nebbiolo, et selon quelques auteurs il serait arrivé dans cette zone pendant l'époque médiévale, selon d'autres vers la fin du XVIIIème siècle, pendant la conquête de Napoléon. Les cépages autochtones s'appellent « pignola », « rossola » et « prugnola ». Les terrasses, inaccessible avec les machines agricoles, obligent encore de nos jours à travailler manuellement la vigne. Pendant la récolte les grappes de raisin sont transportées dans des paniers à dos, c'est-à-dire dans des hottes, et en suite sur des charrettes qui parcourent des sentiers escarpés et des tous petits escaliers qui sont la seule façon pour accéder d'une parcelle à l'autre.

La DOCG Valtellina Superiore est composée par différentes sous-zones: Sassella, Grumello, Inferno (enfer, en italien), Valgella et Maroggia. Le singulier nom Inferno est peut-être du au fait que, pendant l'été, dans les petites terrasses cultivées les températures sont très élevées. L'Inferno de Grumello, est une des sous-zones les plus petites de la Valtellina Superiore, seulement 68 hectares. Sassella, tout de suite à l'ouest de Sondrio (de Castione Andevenno jusqu'au chef-lieu) et avec ses 150 hectares est la seconde comme grandeur. Elle prend son nom de la petite église de la Sassella (« sasso », en italien, veut dire caillou) qui se trouve juste avant dle promontoire homonyme, dans une zone peu accessible mais aussi une des plus ensoleillé des Alpes Centrales.

La Vagella (du latin "vallicula", petite vallée) est la plus grande des sous-zones: 162 hectares de

Teglio jusqu'à Tirano, au nord-ouest de Sondrio. Son nom n'est pas très connu en Italie parce que le vin qu'on y produit est traditionnellement exporté en Suisse. Maroggia est la plus petite des sous-zones, seulement 25 ha. Grumello, nord-est de Sondrio, est appelé ainsi à cause du Château de Grumello, une forteresse du XIIIème siècle qui domine la vallée. C'est dans cette dernière sous zone que nous allons nous arrêter pour notre dégustation.

Valtellina Superiore DOCG Grumello - Azienda Agricola Luca Faccinelli "Ortensio Lando" 2008

Le jeune producteur de Chiuro, Luca Faccinelli, a dédié sa bouteille, avec enthousiasme et amour pour sa terre, à Ortensio Lando, philosophe et homme de lettres entre les plus originaux de l'humanisme italien et qui, en 1548, a écrit à propos de son séjour dans ce beau et particulier endroit de la Lombardie.

Malgré la très difficile année pour la production en Valtellina, le vin de Luca Faccinelli est un des 100 meilleurs vins d'Italie, pour la grande joie et un légitime orgueil de notre cher ami.

Le vin est brillant, lumineux et vif, la couleur est rouge grenat penchant vers l'orange, avec une bonne structure, et des larmes lentes et denses. Parfums intenses et fins composent le bouquet de fruits rouges murs qui rappellent la chaleur du soleil estival, cerises, mures, confiture de framboises et fraises. Ils ne manquent non plus des nuances de menthe, poivre et aussi une note délicate de fer. La bouche accueille ce vin avec enthousiasme. Une bonne souplesse et la juste sensation pseudocalorique se mélange dans le corps prestigieux du vin. La souplesse est soutenue par la fraîcheur et des tannins ronds et non astringents. La minéralité ne manque pas, elle se devine au nez et se découvre avec une note délicate de fer. Equilibré et persistant, la finale laisse de beaux souvenirs de confitures de framboises et de cerises mures qui se terminent en finesse.

Ouvrir une bouteille de Ortensio Lando est un cadeau pour nos papilles gustatives, surtout s'il est accompagné avec les Pizzoccheri de la Valtellina, pâtes caractéristiques faites de grano saraceno avec verze, pommes de terres e Bitto ou seulement avec du Bitto et du Casera (deux fromages de dénomination protégée).

En espérant de vous avoir incité à goûter ce merveilleux vin, peut-être dans la belle terre de Lombardie, endroit où il est produit. Je vous attends pour le prochain voyage à la découverte de notre Italie.

Danièle De Lucia

Ce texte a été écrit initialement en italien et traduit par un ami du sommelier. Vous trouverez ci après le texte d'origine.

La Valtellina, la valle situata sul corso superiore dell'Adda, è una delle più importanti zone vitivinicole della Lombardia. E' un territorio di montagna che ha la particolarità di essere esposta da est a ovest, (mentre tutte le altre valli fluviali alpine si sviluppano da nord a sud) delimitata da alte montagne e ripidi pendii, oggi intensamente vitati grazie a onerosi lavori di terrazzamento che hanno comportato la costruzione di muri a secco per rendere coltivabili terreni prima inospitali. Si tratta di un'opera che ha coinvolto intere generazioni che, prive di supporti tecnologici, hanno trasportato a braccia o a dorso di mulo dal fondo valle a monte tonnellate di terra. La fortunata esposizione permette la formazione di microclimi locali estremamente favorevoli alla viticoltura: sole caldo, Alpi Retiche che proteggono la valle dai venti freddi del nord e una dolce brezza proveniente dal lago di Como compongono questo fantastico paesaggio.

L'uva che vi cresce è detta "chiavennesca", denominazione locale del nebbiolo, giunta in Valtellina secondo alcuni autori in epoca medievale, secondo altri verso la fine del Settecento durante la conquista napoleonica. I vitigni autoctoni sono detti pignola, rossola, prugnola.

Le terrazze, inaccessibili alle macchine agricole, costringono ancora oggi a lavorare il vigneto manualmente. In periodo di vendemmia i grappoli vengono portati a spalle in "portini", ossia in gerle, e



trasferiti su carri percorrendo ripidi sentieri e scalette, uniche vie di comunicazione tra i vari appezzamenti.

La DOCG Valtellina Superiore comprende le sottozone Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia.

Il singolare nome "Inferno" deriva probabilmente dalle temperature molto elevate che d'estate si raggiungono nei piccoli terrazzi vitati. L'Inferno, subito a est del Grumello, con i suoi 68 ettari è una delle più piccole delle quattro sottozone della Valtellina Superiore.

Il Sassella nasce nella zona direttamente a ovest di Sondrio (da Castione Andevenno fino al capoluogo) e con circa 150 ettari è la seconda per estensione delle quattro sottozone DOCG della Valtellina Superiore. Il nome deriva dalla chiesetta della Sassella (da sasso) sita ai piedi dell'omonimo promontorio, in una zona tra le più impervie, ma anche fra le più assolate della costa retica.

La Valgella (dal latino vallicula, "vallicella") è la più estesa fra le sottozone DOCG della Valtellina Superiore: 162 ettari da Teglio fino a Tirano, a nord-est di Sondrio. Il suo nome non è molto conosciuto in Italia in quanto, per tradizione storica, questo vino è stato destinato soprattutto all'esportazione nella vicina Svizzera.

Maroggia è la sottozona più piccola con i suoi 25 ha.

Il Grumello viene prodotto nella zona a nord-est di Sondrio e prende il nome dal Castello di Grumello, fortezza del XIII sec. che domina la vallata.

Ed è proprio in questa sottozona in cui ci soffermiamo con la nostra degustazione.

Valtellina Superiore DOCG 2008 Sott.zna Grumello "Ortensio Lando" - Azienda Agricola Luca Faccinelli

Ed è proprio al famoso Ortensio Lando che il giovane produttore di Chiuro, Luca Faccinelli, dedica la sua bottiglia con entusiasmo, passione e amore per la terra d'origine.

Ortensio Lando fu un filosofo e letterato fra i più originali dell'umanesimo italiano, il quale nel 1548 scrisse in merito al suo soggiorno in questo bellissimo e particolare territorio della Lombardia.

Nonostante il duro e difficile anno per la produzione valtellinese la Valtellina Superiore DOCG 2008 di Luca Faccinelli si posiziona tra i 100 migliori vini d'Italia, dando grande gioia e motivo di orgoglio al nostro caro amico.

Il vino si presenta brillante, luminoso e vivido; di colore rosso granato tendente all'aranciato.

Ben strutturato, archetti stretti con lacrime lente e dense.

Profumi intensi e fini compongono questo complesso bouquet di frutta rossa matura che ricorda il calore del sole estivo, ciliegie, more, confettura di lampone e fragola.

Non mancano sentori mentolati, pepe nero e una delicata nota di ferro.

Il palato accoglie il vino con entusiasmo, dove quest'ultimo regala buona morbidezza e la giusta sensazione pseudo calorica che ben si interseca nel pregiato corpo di questo vino.

Morbidezze sorrette egregiamente dalla freschezza (= acidità del vino) e dal tannino già ben arrotondato e non astringente. Non manca come avevamo notato al naso, la mineralità che si mostra con una delicata nota ferrosa.

Equilibrato e persistente con bei ricordi di confettura di lampone e ciliegie mature vanno a chiudere con finezza questo armonico vino.

Aprire ora una bottiglia di "Ortensio Lando" è un bel regalo per le nostre papille gustative, soprattutto se abbinata ai "Pizzoccheri Valtellinesi", tipico piatto a base di listarelle di pasta di grano saraceno cotta con verze, patate e "Bitto D.O.P." (formaggio locale) o nel solo accompagnamento del "Bitto" e del "Casera D.O.P." (entrambi formaggi locali che fregiano la denominazione di origine protetta).

Nella speranza di avervi invogliato ad assaggiare questo stupendo vino e magari direttamente sul posto, visitando questa stupenda terra lombarda vi attendo per il prossimo viaggio alla scoperta della nostra Italia

Les vins de Provence

Avec une superficie de production de 27000 hectares, la Provence se classe au 7ème rang des régions productrices de vin en France avec environ 150 millions de bouteilles produites chaque année. Elle arrive derrière Bordeaux, le Val de Loire, le Sud-ouest, la Champagne, les Côtes du Rhône et la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 départements: les Alpes Maritimes, le Var, et les Bouches du Rhône.

Sur ces trois départements on dénombre 12 appellations dont voici la liste classée par ordre chronologique d'obtention de l'AOC (de 1936 pour la plus ancienne à 2008 pour la dernière :

Cassis, Bellet, Bandol, Palette, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux Varois en Provence, Les Baux de Provence, Coteaux de Pierrevert, Côtes de Provence Sainte Victoire, Côtes de Provence Fréjus et Côtes de Provence Lalande

Tous les amateurs et les initiés ont entendu parler du classement universel de 1855 concernant le classement des crus bordelais avec, en tête, les célèbres Ausone, Cheval Blanc et autres Pétrus. Mais qu'en est-il du classement des vins de Provence ?

Les Crus classés de Provence:

En juillet 1955, un arrêté ministériel homologua un classement de certains crus de l'appellation Côtes de Provence. Au total, 23 exploitations bénéficièrent de la mention Cru Classé, malgré les protestations des propriétaires bordelais.

18 domaines existent encore:

- Château de l'Aumérade à Hyères
- Château de Brégançon à Bormes les Mimosas
- Clos Cibonne au Pradet
- Château de la Clapière à Hyères
- Domaine de la Croix à La Croix-Valmer
- Château du Galoupet à La Londe
- Domaine du Jas d'Esclans à La Motte
- Château de Mauvanne aux Salins d'Hyères
- Château Minuty à Gassan
- Clos Mireille à La Londe
- Domaine du Noyer à Bormes les Mimosas
- Domaine de Rimauresq à Pignans
- Château Roubine à Lorgues
- Château Sainte-Marguerite à La Londe
- Château de Saint-Martin à Taradeau
- Château Saint-Maur à Cogolin
- Château Sainte-Roseline aux Arcs Sur Argens
- Château de Selle à Taradeau

La mention "cru classé" garantit une qualité constante tout au long du processus de vinification ainsi que l'origine authentique d'un vin, par la mise en bouteille au domaine. Ce classement n'a pas été revu depuis 1955. De nombreux vigneronniers souhaiteraient obtenir cette consécration. D'autres, déjà consacrés, pourraient ne pas accueillir d'un bon œil cette révision.

Dans la cave où je suis employé à Nice, nous commercialisons quelques-uns de ces crus classés comme le Domaine du Jas d'Esclans, le Château Sainte Roseline, ou encore le Domaine de la Croix et le Clos Cibonne. Mis à part le Sainte Roseline, je n'avais jamais goûté les autres et je puis vous dire que grande fut ma surprise, au moment où j'ai eu l'occasion de déguster le Jas d'Esclans rouge Coup de Foudres 2005, ou le Clos Cibonne rouge Vieilles Vignes 2007 ainsi que le rosé du même domaine, sur sa cuvée Tibouren.



Pour ce qui est du rouge, comme le nom de la cuvée l'indique, le vin passe 24 mois en fût de chêne de 90 hectolitres. Sa composition en dit long sur ses qualités: 35% de Grenache, 30% de Carignan, 20% de Mourvèdre et 15% de Syrah. Autant de variétés dont l'assemblage est un régal pour les papilles sur un civet de sanglier ou sur un pesto d'agneau aux pommes de terre rissolées avec petits pignons. Pour ma part, je l'ai essayé sur un pavé de bœuf ANGUS bio grillé aux girolles. L'accord est superbe.

Pour moi, le Clos Cibonne est un de ces domaines qui caractérisent le mieux notre région. Pour l'élaboration de leurs vins rouges et rosés, le chef de culture et le maître de chai utilisent principalement un cépage provençal que beaucoup d'autres vigneron locaux ont dénigré au profit du Cabernet Sauvignon, par exemple. Il s'agit du Tibouren. Ce cépage donne des rosés quasi transparents et des rouges aux tanins maîtrisés, d'une belle persistance aromatique et d'un bouquet très agréable qui nous rappelle nos garrigues en plein été. A boire en rosé sur des grillades aux herbes de Provence fraîchement cueillies ou en rouge sur des plats de chasse relevés.

J'ai eu le plaisir de travailler en tant que stagiaire au sein de l'équipe du Château Roubine pendant un mois. Cette expérience, alors que je débutais dans le métier, est gravée en moi. J'ai rencontré là-bas, au coeur de leur pays et de leurs vignes, des personnes avec qui j'entretiens depuis de forts liens d'amitié. Ces personnes m'ont beaucoup appris sur le plan technique et beaucoup apporté sur le plan humain : toute l'équipe était rassemblée à 23h00 autour d'un café avant de commencer les vendanges qui devaient s'interrompre vers 7 heures le matin. Suivait alors le nettoyage du matériel après la mise en cuve de la récolte. C'était ma première expérience, la plus belle que je vécus.

Quels sont les vins du Château Roubine? Comme la plupart des domaines locaux, on y produit les trois couleurs. Et il existe plusieurs cuvées :

- * La Cuvée Classique
- * La Cuvée Prestige, Terre de Croix
- * La Cuvée Inspire, fleur de lance du domaine.

La particularité de l'élaboration de ces vins réside dans le fait que chaque variété de raisin est vinifiée séparément, avant assemblage selon la cuvée. Chaque vin est unique. Le Maître de Chai laisse aller son audace naturelle pour ce qui est des assemblages. Et les résultats sont plus que concluants. On en veut pour preuve la belle médaille d'Or prise à Paris par la cuvée Classique en blanc en 2010, ou encore la très prometteuse médaille d'Argent glanée par la cuvée Classique rosée 2010, composée en majorité de Cinsault, Grenache et Cabernet Sauvignon et en petits pourcentages de Carignan, Tibouren, Syrah, et Mourvèdre.

Mettons de côté les crus classés pour faire un tour des autres belles maisons de Provence.

Si on vous dit Palette, neuf personnes sur dix répondent Château Simone, maison ô combien renommée car depuis sa création en 1850, on la trouve sur les plus belles tables du monde. Mais son monopole durera-t-il? Je n'en suis pas sûr. Le prix d'une bouteille de Château Simone varie de 28.00 € pour la cave la plus proche du domaine à près de 40.00 €. C'est un tarif assez élevé quand on sait qu'un autre vigneron de Palette propose des vins de qualité comparable pour des prix plus abordables. Il s'agit du Château Henri Bonnaud. Sa Cuvée Quintessence rouge 2008, médaillée de bronze au Decanter World Wine Award 2011, est une pure merveille. Vous la trouverez à 25.00 €. Et son blanc, toujours cuvée Quintessence, fait d'Ugni blanc, de Clairette blanche et d'une pointe de Clairette rosée, vaut largement un blanc de Château Simone, vendu au même prix que le rouge. Pour m'être déplacé au domaine, je peux vous assurer que M. Stéphane SPITZGLOUS vous recevra simplement et qu'il vous parlera tout aussi simplement de la passion qui lie sa famille à ce domaine depuis son grand-père, qui décida de réorganiser les quelques hectares du domaine pour faire des vins de qualité dès 1953.

Passons maintenant aux Baux de Provence. Mon coup de cœur actuel concerne les vins du Domaine Henri Milan. Y sont produites 7 cuvées différentes en Biodynamie:

Blanc: Le Grand Blanc, La Carrée (100% Roussanne), La cuvée Sans Soufre Ajouté.



Rouge: Le Clos Milan, Le Domaine Henri Milan (Le Vallon en 2007), La cuvée Sans Soufre Ajouté.

Rosé: Le Jardin

Sur l'intégralité de ces cuvées, j'ai eu le plaisir de goûter le Grand Blanc 2007 et le Domaine Milan 2006. Deux belles découvertes.

Le Grand Blanc, où sont assemblés Grenache Blanc, Chardonnay, Roussane, Rolle, et Muscat Petit Grains, est produit sous l'appellation "Vin de Table de France" en raison de l'utilisation de Roussane et de Muscat petits grains. Mais quel délice aromatique ! A servir frais sur une poularde à la crème, des joues de légine aux arômes de Provence ou un plateau de fromages de chèvre frais.

La cuvée Domaine Milan 2006, devenue Le Vallon en 2007, est un assemblage de Grenache Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, et Cinsault. Produite sous l'appellation "Baux de Provence", elle renferme des arômes floraux de type violette et vous offre en bouche une palette de fruits rouges qui vous ravira et qui fera de ce vin un accord parfait sur un cochon de lait ou sur une souris d'agneau laquée au massalé et aromatisée de feuilles de Kaloupilé, un plat créole que des amis réunionnais réalisent à merveille.

Qu'en est-il des Coteaux d'Aix-en-Provence ?

Cette appellation, qui regroupe près de 49 communes, regorge de domaines à découvrir. Parmi tous ces domaines, il y en a deux que je vous invite à déguster rapidement.

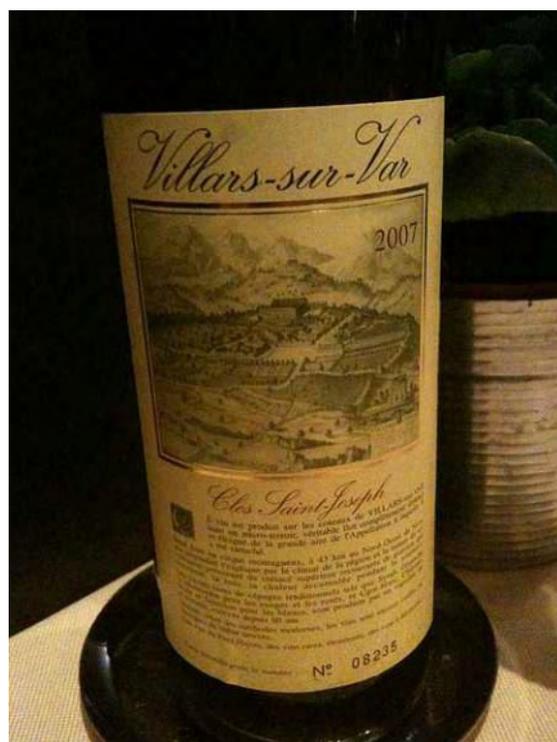
En premier le Château Vignelaure. Propriété depuis 2007 de M et Mme SUNDSTRØM, ce domaine implanté à Rians dans le Var est un des fers de lance de l'appellation. Il est réputé pour utiliser en majeure partie dans ses rouges du cabernet Sauvignon, cépage d'origine bordelaise. La cuvée "Château Vignelaure" issue de Cabernet Sauvignon (80%), Syrah et Grenache est réputée pour être de grande garde, jusqu'à une vingtaine d'années. Sur chaque étiquette, on peut voir le nombre de bouteilles et de magnums produits pour le millésime, ce qui invite l'acheteur à se dire qu'il fait partie des rares chanceux à avoir pu goûter ce vin rare.

Le second n'est autre que le Château Virant, propriété de la famille CHEYLAN à Lançon en Provence. Ce domaine est divisé entre la production de vin et celle d'huile d'olive. En effet, si le domaine possède 123 hectares de vignes, on compte également 29 hectares d'oliviers. Sur le seul domaine viticole, sont produites pas loin de 7 cuvées en rouge, 6 cuvées en blanc et 3 cuvées en rosé. Mon meilleur souvenir reste la cuvée Prestige, en rouge et en blanc. Le rouge est un assemblage de Syrah et de Cabernet Sauvignon. De par ses arômes vanillés et épicés, il offre un délicat bouquet fruité et se marie parfaitement avec une daube de sanglier et des gnocchis frais, un beau filet de bœuf aux pommes de terre, ainsi que sur un moelleux au chocolat. Le blanc, issu à 100% du Rolle, passe huit mois en fût de chêne, ce qui appuie ses arômes floraux d'un superbe velouté. A déguster de préférence sur un filet de silure au gingembre frais ou sur un poulet de Bresse aux morilles, ou bien encore sur du foie gras : cette dernière combinaison vous dissuadera de ne servir que du Sauternes, croyez-moi !

Vous souvenez-vous des derniers Coteaux Varois que vous avez dégustés ?

Sous cette grande appellation, qui compte de plus de 1700 hectares de vignes, sont recensés de nombreux domaines dont je ne pourrai faire le tour, au propre comme au figuré. Néanmoins, deux coteaux m'ont beaucoup marqué. Il s'agit du Château Margüi et du Château Miraval.

Le Château Margüi, actuelle propriété de Philippe et Marie GUILLANTON, fut laissé à l'abandon pendant trente ans avant que l'ancien homme d'affaires ne décide de



retrousser ses manches et de travailler la terre. Depuis le premier millésime du couple en 2003, les vins du Château sont passés en Agriculture Biologique certifiée par Ecocert (2008) et ne cessent de glaner des médailles au Concours Agricole de Paris. La dernière en date est en or : elle a consacré le Blanc Cuvée "Or des Pierres" 2010, passé douze mois en fût de chêne, ce qui apporte au Rolle qui la compose une très belle structure. Le rosé, également primé en AOC cette année, est marqué par des notes d'agrumes qui offrent un accord parfait avec les poissons grillés. Le rouge, quant à lui, fait de Syrah, Grenache et Cinsault tout ce dont peut rêver le véritable amateur de viande rouge, de gibier ou de vieux fromages.

Le Château Miraval. Propriété depuis deux ans de Brad Pitt et Angelina Jolie, ce magnifique domaine produit des rouges, des blancs et des rosés atypiques. Si vous en achetez, vous serez surpris par le nom des cuvées qui leur ont été attribuées. Le rosé porte le nom très connu du Groupe Pink Floyd. Les deux cuvées de blanc s'appellent "Clara Lua" et "Lady Jane", célèbres titres des Rolling Stones. Une cuvée de rouge a également été baptisée "Natouchka".

Voici le détail de ces cuvées que je vous invite à goûter :

* Château Miraval blanc 2010, cuvée "Clara Lua", AOC Coteaux Varois 95% Rolle, 5% Grenache blanc, vinification en cuves

* Château Miraval blanc 2010, cuvée "Lady Jane", AOC Côtes-de-Provence 100% Rolle, vinifié et élevé en barriques neuves

* Château Miraval rouge 2007, cuvée "Natouchka", AOC Côtes-de-Provence 100% Syrah, élevage en barriques neuves. Vin à carrafer durant 3 à 4 heures.

* Château Miraval rosé 2010, cuvée "Pink Floyd", AOC Côtes de Provence 60% vieux Cinsault, 40% Grenache.

Ce château renferme un magnifique studio d'enregistrement dans lequel de nombreux artistes ont enregistré quelques-uns de leurs plus beaux titres, notamment "The Wall" (Pink Floyd, what else?) en 1979.

Les vins de bord de mer

Cassis est réputée pour ses blancs. Des nombreux domaines que compte l'appellation (12 au total), je vous invite à déguster le Domaine de la Ferme Blanche, le Domaine de Fontcreuse, ainsi que le Clos Valbruyère, qui sont pour moi les trois domaines les plus en vogue. Issus de Marsanne et Clairette, ce sont de superbes accords sur la cuisine maritime locale. Trois vins sublimes, à choisir, sur les fromages frais comme le Banon de Provence ou le chèvre frais d'un fromager de Kirbon, petite commune des Bouches du Rhône.

A une trentaine de kilomètres de Cassis, vous trouverez les vins d'Appellation BANDOL Contrôlée. Ils se situent en réalité sur les communes du Beausset, de La Cadière-d'Azur, du Castelet, d'Ollioules, de Saint Cyr sur Mer, de Sanary Sur Mer, de Sainte Anne d'Evenos et de Bandol, évidemment. Sur les 44 maisons qui les commercialisent, les plus connues sont le Château Pibarnon, le Domaine Tempier, ou le Domaine de Terrebrune. Ce sont ceux que l'on retrouve sur de nombreuses tables. Mais j'en ai dégusté d'autres que je vous recommande tout autant. Le Domaine du Val d'Arenc par exemple, dont le millésime 2008 en rouge a obtenu une mention spéciale "Vin de grande garde". D'une belle puissance, il faut l'ouvrir deux heures avant pour le laisser s'exprimer au mieux dans le verre et puis quelques longues secondes après sur vos papilles, avant qu'il ne se laisse enfin glisser avec langueur jusqu'à votre estomac. Le Blanc du Domaine La Laidière est une pure merveille. Issu majoritairement de la Clairette et de l'Ugni Blanc, il se marie, tout comme ses cousins cassidains, avec tous les poissons méditerranéens. Enfin, les rouges du Château Pradeaux sont également des vins de grande garde. Vendangés à la main et non égrappés, le Mourvèdre et en quantité moindre les Grenache et Cinsault sont vieillis pendant trois ans en vieux fût de chêne, et donne des vins très astringents qu'il faut avoir la patience d'attendre pendant des années. J'ai goûté de nombreux millésimes de ce domaine et je sais que le millésime 2005 commence à peine à s'apprécier.

Je travaille à Nice et n'ai encore rien dit des vins de Bellet, pourtant deuxième AOC de Provence. Voici ce que j'en dis.

Les vins de Bellet sont distribués de manière très restrictive. En effet, 80 à 90% de la production sont vendus sur place, à Nice. Le reste (quelque 10% à peine) est destiné à l'export. Les 53 hectares de production (l'AOC en regroupe près de 650) sont répartis sur 12 domaines dont voici le classement par nombre d'hectares de vignes :

- Château de Crémat 12.6 hectares
- Château de Bellet 8 hectares
- Domaine de Toasc 7 hectares
- Coteaux de Bellet 6 hectares
- Clos Saint Vincent 6 hectares
- Domaine de la Source 5 hectares
- Collet de Bovis 3 hectares
- Via Julia-Augusta 1.8 hectares
- Domaine Saint Jean 1.5 hectares
- Propriété AUGIER 1.1 hectares
- Clos Nicea 1 hectare
- Domaine de Vinceline 1 hectare

Il y a peu, on comptait aussi dans cette liste le Clos Dou Baille, mais ce dernier a cessé son activité et les vignes ont été mises en jachère au Château de Crémat.

Les vins les plus représentatifs de l'Appellation sont les rouges et les rosés, faits majoritairement de deux cépages autochtones, le Braquet et la Folle Noire. On ne trouve ces cépages nulle part ailleurs en France.

Ce ne sont pas des vins de grande garde, mais les conserver entre trois et cinq ans ne nuira pas à leur qualité. Le Domaine de Toasc, pour ne citer que lui, produit deux cuvées : la cuvée Domaine en AOC et la cuvée en Vin de Pays "Lou Vin d'Aqui", à traduire comme "Le Vin d'Ici". Pour le rouge, 40% de Braquet, 40% de Folle Noire et 20% de Grenache pour 100% de plaisir. Ce vin frais, fruité et agréable s'appréciera sur les petits farcis locaux ou les beignets de courgettes. Le rosé est quant à lui issu de Braquet et de Cinsault. Je ne dirai rien ici des blancs, qui ne sont pas représentatifs de la région niçoise. Je les décrirais comme des vins provençaux classiques, issus d'assemblage de Rolle et de Chardonnay. Appréciés par certains critiques gastronomiques, ils se boivent seuls à l'apéritif ou sur des volailles, à la crème par exemple.

Pour terminer sur les vins de Provence, je conseillerai deux lieux dits dans les Alpes-Maritimes, que l'on ne mentionne jamais et qui, pourtant, font des vins magnifiques : Saint Jeannet et Villars-sur-Var.

Dans la première commune, à vingt-cinq kilomètres de Nice, on produit un vin de Pays en trois couleurs. La méthode d'élevage des rouges mérite qu'on s'y intéresse. En effet, Georges RASSE, le vigneron, laisse reposer le vin - ni filtré ni collé - dans des bonbonnes de verre (des dames-jeannes) en plein soleil pendant trois mois avant de le laisser reposer en fût de chêne pendant un an.

La seconde commune, à quarante cinq kilomètres de Nice, est la seule appellation des Alpes Maritimes à pouvoir inscrire la mention "Côte de Provence" sur l'étiquette. Elaboré avec les cépages provençaux classiques, le vin de Monsieur SASSI fait partie des belles découvertes de la région. Il se marie très bien avec un gigot d'agneau à l'ail ou une daube de sanglier pour le rouge, ou bien une bouillabaisse ou une poularde à la crème pour le blanc. Ce sont des vins de gastronomie qui gagnent à être connus.

Il ne tient qu'à vous de venir les découvrir. Nous vous attendons.

Thomas Kakouridis

Yves Ramon

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne

Tel : 05 62 20 03 61

contact@MyWineAndCellar.com

*La passion
du vin*

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)

Dégustation de vins italiens

Samedi 5 mai de 10h à 12h et de 15h à 18h, dégustation de vins italiens

la cave In Vino Fredo (Frédéric Ledoux) à Balma (05 61 20 26 51).

Angle rue Saint-Jean
1, avenue de Toulouse
31130 Balma
www.invinofredo.com

Les vins présentés sont du Piémont (Nord Ouest de l'Italie).

- Dolcetto di Dogliani DOC 2010
- Barbera d'Alba DOC 2008
- Barolo DOCG 2005



Barolo
de Massimo Grasso

et ci contre, domaine
Cascina Costabella de
Mariano Sardo



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