



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2008 n°3

2 novembre 2008

Sommaire :

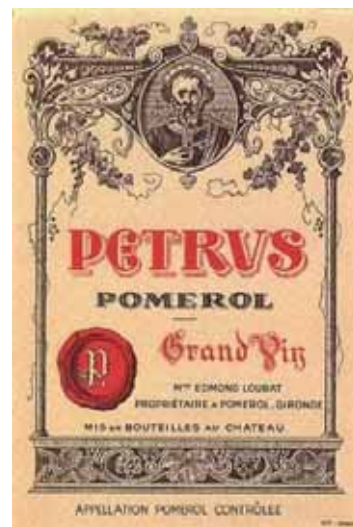
- Un vin, une propriété : Aujourd'hui le château la Gaffelière
- La marché du vin en Italie
- Les dégustations de notre comité d'octobre
- Dégustation d'un vin italien,
- Le cépage cabernet sauvignon.

Éditorial

À l'heure où nous écrivons ces lignes, le parlement français est en train de débattre d'une modification de la réglementation applicable à la publicité sur les vins. Certains de nos concitoyens sont pour un renforcement de cette interdiction au nom de la santé publique, d'autres pour un assouplissement au nom du réalisme économique.

La question n'est pas aussi simple que cela. Améliorer la santé publique est louable, le vin c'est aussi de l'alcool, mais c'est oublier un peu vite que nos concitoyens sont rarement ivres avec des grands crus classés. De plus, les régions viticoles n'enregistrent pas un taux d'accidents, inhérent à l'alcool, supérieur à la moyenne. Par contre, les partisans d'une libéralisation totale feraient mieux de réfléchir à ce que sera la concurrence si les grands groupes étrangers, aux moyens financiers sans commune mesure avec ceux de nos petits producteurs, se mettent à faire de la publicité dans notre pays. Certes la publicité massive ne peut pas imposer un produit médiocre, mais les équilibres sont fragiles pour la majorité de nos viticulteurs. La loi actuelle n'est donc pas si mauvaise que cela, peut être que quelques aménagements sont souhaitables, mais une refonte totale, sûrement pas. Consommer moins et mieux, c'est la tendance suivie par nos concitoyens, finalement plus adultes que l'on ne le croit.

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



Dans cette période de sinistrose, une belle étiquette pour rêver un peu.

Focus sur un château : La Gaffelière

Château La Gaffelière : 1er grand cru classé St Emilion

C'est toujours un grand plaisir de déguster ce vin, la forte dominante Merlot (80 %) est bien structurée par du Cabernet Sauvignon et du Cabernet franc. Les notes de fruits rouges sont très agréables, l'attaque en bouche très soyeuse. Ce vin à la fois dense et très élégant nous offre une longueur en bouche qui commence à aller vers des notes animales (nous avons dégusté un 2001).

Château le Gaffelière

33 330 Saint Emilion

www.chateau-la-gaffeliere.com

À noter le second vin du Château, le « Clos la Gaffelière ».



Le Merlot, cépage dominant du Château La Gaffelière



La botte italienne est une terre viticole depuis les Grecs. Ils appelaient l'Italie de l'époque « Oenotria », c'est-à-dire « domaine du vin ».

« Selon les années, l'Italie est le 1er ou le 2ème pays producteur de vins au monde »



Le vin reste une forte tradition en Italie, ce qui a des conséquences au niveau du mode de consommation.

Le marché du vin en Italie

L'Italie est le 2ème producteur et exportateur mondial de vin (derrière la France). Les vins d'Italie sont présents sur toutes les régions du pays ce qui permet au vignoble de bénéficier de climats variés, d'une diversité de terroirs et d'une multitude de cépages. C'est ce qui fait la richesse de la production viticole italienne et lui permet d'exporter dans le monde entier. Les appellations sont dénommées DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie : les meilleurs), DOC (dénomination d'origine contrôlée : nos AOC) et l'IGP (indication géographique typique : notre vin de pays).

Globalement l'Italie se répartit en 4 grandes régions viticoles, subdivisées en une multitude d'appellations, les régions administratives italiennes ne représentant qu'imparfaitement cette diversité :

- Le Nord-Ouest du pays avec principalement les vins du Piémont, de Ligurie, de Lombardie et une partie de l'Emile-Romagne (la partie sud de cette région se rapproche plus des vins de la région Centre)
- Le Nord-Est avec les Valpolicella de Vénétie, les vins des Grave et du Frioul et les vins du Trentin-Haut-Adige
- Le Centre avec les vins de Toscane, le Latium et son fameux Frascati, l'Ombrie, les Abruzzes et la région des Marches
- Le Sud avec la Campagnie, la Basilicate et les Pouilles, la Calabre au bout de la botte, la Sicile et enfin la Sardaigne (quoique un peu à part en matière viticole)

Mais 82 % des surfaces bénéficiant de la DOC et DOCG sont dans la partie nord de l'Italie (Piémont, Toscane et Vénétie).

La production et la consommation de vins en Italie

Depuis quelques années, la production italienne de vins est en baisse constante (50 millions d'hectolitres environ) avec une baisse corrélative des surfaces dédiées à la viticulture (764 000 ha en 2005). La surproduction a eu tendance à se résorber mais reste encore forte (2 millions d'hectolitres par an sur les 3 dernières années).

La consommation de vins en Italie se situe à 50 millions d'hectolitres environ, elle est en régression constante (comme en France) et a franchie à la baisse pour la 1ère fois le seuil des 50 litres par habitant pour s'établir à 48 litres en 2004. Mais comme chez nous, cette évolution cache une forte baisse de la consommation de vins de qualité inférieure et une croissance soutenue des vins haut de gamme. Sur la période 1993/2003, les vins ordinaires ont chuté de près de 20 millions d'hectolitres et les AOC (DOC/DOCG) ont augmenté de près de 10 millions d'hectolitres.

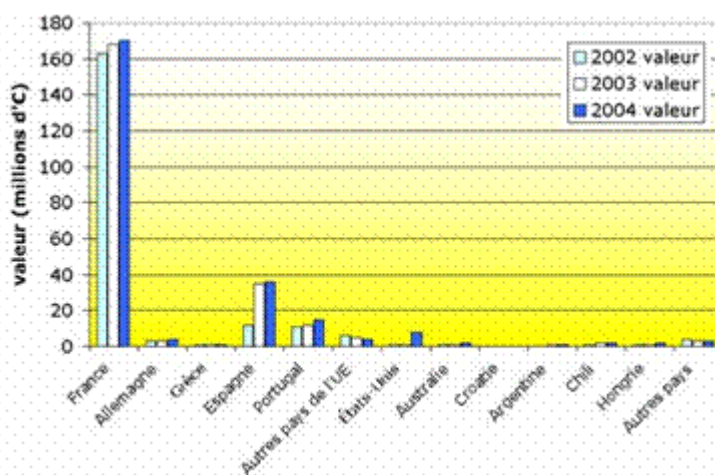
Les italiens préfèrent le vin rouge (à 56%). Ils adorent notre champagne, même si la qualité des « spumante » italiens se renforcent années après années. Les champagnes français représentent près de 8 % des importations de vins en Italie contre 4 % en Grande Bretagne par exemple.

La consommation de vins se fait traditionnellement à la maison (à 63 %), ce qui est logique pour un pays de vins. Mais cette proportion est en train de se réduire au profit de la consommation en restauration. Les enquêtes de consommation démontrent que le prix du vin est un critère important pour l'Italien mais ce critère est à relativiser car un vin qualifié de cher est une notion subjective. En effet, plus de 50 % des vins sont vendus à un prix moyen inférieur à 12 € mais 17 % sont vendus à un prix supérieur à 24 €.

Si l'Espagne est le premier pays fournisseurs en volume (l'Espagne vend 2,5 fois plus de vins en Italie que la France), la France reste le 1er pays fournisseurs en valeur grâce à une reconnaissance qualitative du consommateur italien qui reconnaît à la France un véritable savoir faire dans l'élaboration des vins (même si le chauvinisme naturel de l'Italien le porte à préférer les vins de son terroir, comme en France).

Pays importateurs de vins en valeur pour l'Italie.

(source USDA : service de l'agriculture des Etats-Unis).



Les dégustations d'octobre de notre comité

Pour les dégustations d'octobre, nous nous sommes rendus dans un restaurant, le Courtepaille de Balma (31) en bordure de rocade de Toulouse. Pourquoi ce restaurant, tout simplement parce que ce mois ci, les restaurants de cette chaîne ont fait une opération promotionnelle sur les vins. De plus, le gérant de ce restaurant ayant une appétence particulière pour les vins, nous avons été bien accueillis.

Château « Les quatre filles » : AOC Côtes du Rhône 2007 à 13,50 %. Merlot et Cabernet Sauvignon. Robe grenat soutenue, nez encore un peu plat avec des notes de fruits rouges, il est rond mais manque de longueur en bouche. Ce vin est encore trop jeune, mais il est prometteur

La Buxinoise, Côte Chalonnaise : AOC Bourgogne 2006 à 13 %. Pinot noir de la cave des vigneron de Buxy. Il a une belle couleur rouge clair, limpide, peu de jambe. Nez peu expressif avec des arômes de fruits rouges. L'attaque en bouche est ferme mais le vin est bien équilibré, finalement très élégant. Encore quelques années et ce vin va délivrer toute sa puissance.

Prestige de Roseline : AOC Côte de Provence 2006 à 13,50%. Syrah, Cabernet Sauvignon et Carignan. Superbe rouge profond avec des reflets de grenat. Le nez est malheureusement cassé par une température trop basse. Après 30 minutes, le nez a révélé quelques notes de pruneaux (curieux pour un vin aussi jeune). Belle attaque, vin bien équilibré entre le fruit et la rondeur des cépages. Après la déception initiale, ce vin s'est révélé être un bon vin honnête, agréable à boire.

Château La Fleur des Graves : AOC Graves 2006, Cabernet Sauvignon et Merlot. Belle couleur, nez fruité mais légèrement boisé. Ce vin est plat, encore trop jeune, Peut être que dans 2 ou 3 ans, une fois ouvert, il fera honneur à son appellation.

Château Baudare Tradition : AOC Fronton 2006, Negrette 50 %, Cabernet sauvignon 30 % et Syrah 20 %. Belle couleur sombre, Arôme de fruits rouges, L'attaque en bouche n'est pas agressive, c'est un vin très agréable à boire, particulièrement après 1 heure d'ouverture.

« Les italiens aiment le vin français, surtout le Champagne . »

Dégustation de vins italiens :

Conti Serristori : Chianti Classico DOCG 2003 à 12,5 %

Belle robe sombre. Arômes de fruits rouges, petite note épicée. Vin équilibré, très agréable à boire. Belle longueur en bouche.

Ce vin a été élaboré à partir du cépage Sangiovese (80 %) et du cépage Canaiolo. Le premier lui donne une belle puissance en bouche dans la grande tradition des vins de Toscane et le second est là pour l'arrondir., le cépage Canaiolo étant moins tannique. Cela lui confère une structure bien équilibrée. Il doit pouvoir continuer à vieillir sans problème.

La dégustation s'est faite après deux heures d'ouverture afin d'aérer ce vin. Il n'a pas été décanté ni transvasé en carafe.



Le Conti Serristori

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 :

- Spécial salon des vins de Toulouse
- Un vin, une propriété
- Les dégustations
- Un cépage : le Syrah
- 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](#)
- [Informations sur les cépages](#)

Focus sur un cépage : le Cabernet Sauvignon

Le Cabernet Sauvignon est peut être, avec le Merlot, le cépage rouge le plus cultivé au monde. C'est un cépage typique de la région de Bordeaux. Nous le trouvons aussi en Italie et plus abondamment en Australie, en Nouvelle-Zélande, au Chili et en Californie. En Toscane, le Cabernet Sauvignon est mélangé au cépage Sangiovese pour l'arrondir afin de faire les *super toscans*. C'est le cas du célèbre *Tignanello* de la maison *Antinori*.

Le cabernet Sauvignon est le fruit d'un croisement entre le Cabernet Franc et le Sauvignon Blanc (au 17ème siècle).

La peau épaisse des grains donne un niveau de tannin élevé ce qui permet d'obtenir un vin bien structuré et qui se révèle plus complexe et intense après plusieurs années. Toutefois la vinification « moderne » a tendance à l'assouplir afin de le faire boire plus jeune. Pour l'équilibrer, les viticulteurs le mélangent avec des cépages moins tanniques comme le Merlot ou le Syrah. Pour lui donner un surplus d'arôme il est aussi mélangé avec du Cabernet Franc. Les bons vins de Bordeaux sont souvent l'assemblage plus ou moins typé entre le Cabernet Sauvignon, le Merlot et Cabernet Franc.

Ce cépage délivre des arômes de fruits rouges. Ce cépage ne doit pas être cueilli trop tardivement, toutefois une vendange trop précoce va générer un arôme de poivron vert (ou herbacé) qui peut être désagréable s'il est trop prononcé.

Avec un bourgeonnement tardif, le Cabernet Sauvignon résiste plutôt bien aux gelées printanières.

Ce cépage s'accommode très bien de l'élevage en fut de chêne ce qui adoucit le tannin et lui donne des arômes de vanille (surtout le chêne français). Toutefois la vinification, avec une période plus ou moins longue de macération, va influencer les arômes et le goût du vin.



Le cépage Cabernet sauvignon

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