

Lettre d'information sur le vin

Année 2014 : numéro 32

Diffusée à 10218 exemplaires



Sommaire :

- Ch Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Haut Medoc
- Agenda
- Ch Franc Baudron - Montagne St Emilion
- Domaine Michel Bédouet - Muscadet Sèvre et Maine
- Dégustation au club oenologique de Balma (31)
- Le cépage Cinsault

Pendant que dans les caves des vignerons, les vins se bonifient, le printemps arrive avec son lot de Journées Portes Ouvertes et de Salon des Vins.

A la sortie de l'hiver, voilà de belles occasions de faire des découvertes.

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



Ch Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Haut Medoc

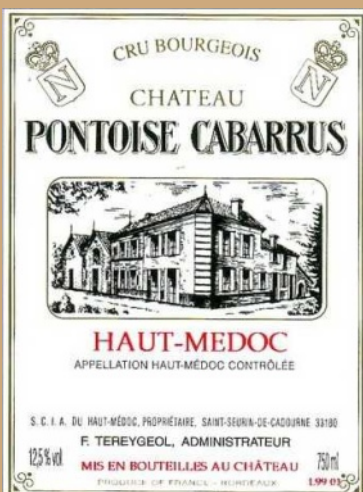
Lors du salon de St Alban (voir ma newsletter numéro 31), nous avons rencontré ce producteur de Bordeaux :

Château Pontoise Cabarrus

27 rue Georges Mandel
33180 Saint Seurin de Cadourne
+33 5 56 59 34 92
www.pontoise-cabarrus.com
pontoisecabarrus@orange.fr

Ce Cru Bourgeois de l'appellation Haut Medoc possède 28 ha de vignes, avec 45% de Cabernet Sauvignon, 45 % de Merlot, 6% de Petit Verdot et 4% de Cabernet Franc.

Nous avons particulièrement apprécié la cuvée classique du domaine, Ch Pontoise Cabarrus 2011, élaborée à partir des vieilles vignes. Un très bel équilibre entre la rondeur du Merlot et la structure du Cabernet Sauvignon.



L'étiquette du Cru Bourgeois

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 2014

Le samedi 26 avril, à partir de 11h, chez le caviste "O les Vins", 26 route d'Ax 31120 Portet sur Garonne, dégustation de vins italiens. Téléphone 09.54.17.60.09

http://www.mywineandcellar.com/Agenda_Degustation_Vins.html

Mai 2014

Du 1 au 4 mai, Portes Ouvertes à St Emilion. 70 châteaux ouvrent leurs portes, de quoi se régaler.

Les 10 et 11 mai, Portes Ouvertes en Côtes de Bourg. Plus d'info sur le site www.cotes-de-bourg.com

Les 16 et 17 mai, Salon de la Revue du Vin de France à Paris (Palais Brongniart). Plus de 250 domaines présentés, un rendez vous devenu incontournable. Plus d'info <http://salon.larvf.com>

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



Le cépage Cabernet Sauvignon

Ch Franc Baudron (Montagne St Emilion)

Nous avons reçu de ce château 2 bouteilles pour dégustation.

Ce domaine, d'aujourd'hui 40 ha dont 32 en AOC Montagne St Emilion, est dans la famille Guinberteau depuis 1923.

Château Franc Baudron

Lieu dit Baudron
33 570 Montagne
www.chateau-franc-baudron.com

vinsfranc.baudron@wanadoo.fr



Verso 2010

Aoc Bordeaux blanc sec
100% Sémillon

Belle robe jaune pale, de légers reflets verts. Nez agréable sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes (citron, citron vert).

Attaque sur le fruit mais sans excès d'acidité, belle fraîcheur en bouche. Belle finale, la persistance se fait sur des notes d'agrumes renforcées de petites pointes d'épices.

Très joli vin, c'est une belle découverte. Un 100% Sémillon en sec, est plutôt rare dans cette région. La fiche technique n'indique pas le taux de sucre, mais à la dégustation, il y a un bel équilibre entre l'acidité du fruit et sa sucrosité naturelle.

Prix 5 € départ cave

Château Franc Baudron 2011

Aoc Montagne Saint Emilion
80% Merlot, 10% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon
Élevage de 12 mois en barrique

Belle robe sombre, nez agréable de fruits noirs, bien marqué « Merlot ».

Attaque en bouche ferme mais sans excès, le boisé est élégant, la persistance en bouche est très longue sur une finale délicieusement épicée.

C'est un vin très agréable à boire, le Merlot est très présent mais bien soutenu par le Cabernet pour la structure.

La note un peu ferme à l'ouverture s'estompe au bout d'une heure, et là, la rondeur du Merlot est superbe. Ce vin encore un peu jeune nécessite, soit un carafage, mais pas trop fort, soit une ouverture une bonne heure avant pour en apprécier toute la finesse.

Prix 9,50 € départ cave



Domaine Michel Bédouet (Muscadet de Sèvre et Maine)

Nous avons reçu de ce domaine 2 bouteilles pour dégustation.

Domaine Michel Bédouet

Le Pé de Sèvre
44330 Le Pallet
Tel : +33 2 40 80 97 30
michel@bedouet-vigneron.com

www.bedouet-vigneron.com

Clos des Grands Primos

AOC Muscadet de Sèvre et Maine

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Joli nez d'agrumes. Belle fraîcheur en bouche, agréable, avec un bel équilibre au niveau de l'acidité.

C'est un blanc agréable, vif en bouche, excellent pour l'apéritif, les poissons et les fruits de mer.

Le Moulin Carré

AOC Muscadet de Sèvre et Maine

Belle robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez très agréable d'agrumes et de pommes mures. L'attaque est agréable, souple, avec un équilibre entre la fraîcheur du fruit et un gras en bouche. Des saveurs d'agrumes se mélangent à des notes de pommes mures et de petites notes de miel. Belle finale, la persistance en bouche se fait sur des notes légèrement épicées.

C'est un très beau vin, plus complexe que le premier, idéal avec de la viande blanche en sauce aux morilles, par exemple, ou bien un poisson en sauce blanche avec des champignons de Paris ou des asperges.



Dégustation au club œnologique de Balma (31 - France)

Le 21 février 2014, le club œnologique de Balma a organisé une soirée spéciale, autour d'un repas, sur le thème « Vins de Toscane » et m'a demandé d'animer la partie vin.

La soirée a réuni une quarantaine de personnes.

La sélection des vins était la suivante :

- Orvieto Classico de 2012, un Trebbiano, Verdello et Malvasia du domaine Rocca delle Macie
- Vernaccia di San Geminiano de 2012, un Vernaccia du domaine Bonacchi
- Un Toscana IGT de 2010, un 100% Sangiovese de Rocca delle Macie
- Chianti Classico DOCG de 2010, un 100% Sangiovese du domaine "San Donatino Poggio ai Mori"
- Nobile di Montepulciano DOCG de 2006 un "Prugnolo (Sangiovese) 90% +Canaiolo 10%" du domaine Rocca delle Macie
- Un Vino Santo de l'Azienda vinicola Le Coste

L'Orvieto a servi d'apéritif. Fruité, agréable en bouche, il s'est révélé un peu court. L'intérêt de ce vin était de présenter un des descendants des rares vins blancs des Étrusques, ce peuple étant plus spécialisé dans le vin rouge.

Les 2 vins suivants, un blanc et un rouge ont accompagné l'entrée (un assortiment de tartes fines sur des mélanges sucrés/salés). L'idée de ces 2 vins était de montrer un accord sucré/salé avec un blanc sec et un rouge.

Sur le plat principal, un poulet à la Toscane avec de la polenta, nous avons choisi le classicisme. D'une part un Chianti Classico dans une version 100% Sangiovese légèrement boisé. Ce vin a été choisi pour évoquer les différentes catégories de Chianti, aspect peu connu des amateurs français. D'autre part, nous avons choisi un Nobile de Montepulciano avec un assemblage de cépages conforme aux vins de Toscane et avec un élevage de 24 mois sous bois. En fait, sa composition et son élevage le rapprochent d'un Chianti Classico Riserva. Mais il est vrai que l'autre raison de ce choix a été la difficulté de trouver sur Toulouse des vins de qualité avec suffisamment de diversité. Le Nobile a été excellent, nous étions clairement sur une qualité supérieure. J'avoue avoir retrouvé dans ce vin les grands classiques de cette région d'Italie.

Pour finir, nous avons eu droit à des Cantucci (gâteau sec à base d'amandes) à tremper dans un verre de Vin Santo, selon la bonne tradition toscane. Le Vin Santo est un blanc passerillé à base de Trebbiano, mais il existe aussi à base de Moscadelle.

La soirée fût sympathique, comme toujours dans ce club œnologique de la banlieue de Toulouse.



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)

Le cépage Cinsault

Le Cinsault est un cépage du pourtour méditerranéen, au nord comme au sud. Il a une origine provençale. Planté massivement en France dans les années 70 pour remplacer les cépages trop productifs du Languedoc, il a ensuite été détrôné, petit à petit, par des cépages plus « internationaux ». En France, sa surface plantée a été divisée par 2 en 40 ans. D'une utilisation mieux comprise aujourd'hui, ce cépage retrouve ses lettres de noblesse.

Caractéristiques du cépage Cinsault

Le Cinsault est un cépage très productif, c'est pourquoi il est préférable de le planter dans des sols secs pour en limiter le rendement. Il a une bonne capacité à résister au stress hydrique. Peu sensible à l'oïdium, il est sujet au mildiou, au botrytis, aux maladies du bois et aux cicadelles.

Les vins à base de Cinsault

Rarement utilisé seul, le cépage Cinsault apporte au vin des notes de fruits rouges cuits, de cerise, de framboise, d'amande et de caramel. Très alcoolique, mais d'une faible acidité, il conserve une belle capacité aromatique. Cela en fait un très bon cépage pour les rosés et donne un côté flatteur pour les rouges à boire rapidement. Le cépage Cinsault leur apporte tendresse et douceur. C'est un bon complément des cépages Grenache, Carignan, Syrah et Mourvèdre.

A noter que le célèbre Pinotage de l'hémisphère sud est un croisement entre le Cinsault et le Pinot Noir.



Le Cinsault, un cépage
méditerranéen

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