

Spécial salon des vins de Toulouse

Année 2011 : numéro spécial

Diffusée à 11800 exemplaires



Sommaire :

- Informations pratiques
- Cascina Costabella - Dolcetto
- Cascina Rapalino - Barbera
- Cascina Tiole - Barolo
- Bergerie du Capucin - Pic St loup
- Domaines Tatin - Quincy
- Le Merlot dans tous ses états

Le salon des vins de Toulouse est devenu un incontournable pour les amateurs de bons vins. C'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir des vins de toute la France, mais aussi de l'étranger avec la participation de viticulteurs italiens.

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



Cépage Barbera

Informations pratiques sur le salon

Dates : 5-6-7 novembre 2010 au Parc des Expositions de Toulouse
Horaires : 10h>19h, nocturne jusqu'à 21 h : le vendredi 5 novembre

Pour accéder au Parc

Métro Ligne A - Station "Arènes"

puis Bus n°31 (arrivée Entrée K) ou Bus n°34 - Arrêt Stadium

Ouest (proche de l'entrée J)

Métro Ligne B - Station "Palais de Justice"

puis 10 mn à pied du Parc (par le Pont Saint-Michel), puis 5 mn à pied jusqu'au Parc

Tarif d'entrée : 5.50 €

Animations gratuites par L'Atelier du Goût

Restauration sur place dans le hall

Plus d'infos : www.salon-vins-terroirs-toulouse.com



Un superbe Carignan peu avant les vendanges



Cascina Costabella - Vins du Piémont (Italie)

Le domaine Cascina Costabella de Mariano Sardo se trouve à Dogliani, province de Cuneo (Piémont - Italie).

Il sera présent au stand F5

Le domaine n'a que 4 ha de vignes avec 3 cépages : le Dolcetto, le Nebbiolo et la Malvasia.

Le Dolcetto est un raisin à la peau fine qui permet de faire des vins faiblement tanniques. Ce manque de tannin fait qu'un vin à base de Dolcetto est fait pour être bu dans les 4 à 5 ans qui suivent. Avec ce cépage, le domaine produit 2 vins : le **Dolcetto DOC** et le **Dogliani DOCG**. Le 2ème est plus prestigieux et n'est délivré qu'après de sévères contrôles de qualité. Il est aussi plus concentré avec des notes délicieusement acidulées de fruits mûrs et des notes d'amandes.

Le Nebbiolo est un cépage utilisé pour faire des vins de garde. Sur ce domaine, Mariano Sardo élabore, sous la dénomination « **Langhe Nebbiolo DOC** » un vin à la fois ample en bouche mais avec un boisé élégant (6 mois de fût).

Le Malvasia est un cépage plus marginal dans cette région du Piémont. Il est utilisé par assemblage avec du Nebbiolo pour faire un « **Rosso Nebbiosia** », vin plaisant mais avec la structure du Nebbiolo.

Vous trouverez sur le site du domaine les fiches techniques des vins :
www.cascinacostabella.it



Cascina Rapalino - Vins du Piémont (Italie)

L'azienda agricola de Federico Rapalino se trouve dans le Piémont (Italie), au coeur de la région des Langhe, près du village de Monforte d'Alba, zone réputée pour ses vins rouges.

Il sera présent au stand F5

Sur les 12 ha de vignes, sont présents du Barbera, du Dolcetto, et du Nebbiolo. Hormis pour le Dolcetto qui ne passe pas sous bois, les vins du domaine sont élevés en foudre de chêne et dans des barriques de chêne de l'Allier (France). Les 3 vins du domaines sont :

Le Barbera d'Alba DOC : Ce cépage délivre un vin rouge sur des notes de fruits noirs (mures, parfois cerise), ample en bouche avec une finale acidulée, propre à ce cépage. Vin de garde, le Barbera peut évoluer vers des notes de pruneaux. Les 12 à 16 mois de barriques lui donnent de petites notes vanillées.

Le Dolcetto D'Alba DOC : C'est un vin à boire dans les 4/5 ans en raison de la faiblesse des tannins. Le nez est agréable, les saveurs sont sur des notes de fruits rouges délicieusement acidulées. Quelques notes d'amandes.

Le Nebbiolo d'Alba DOC : Riche en tannins, c'est assurément un vin de garde, mais les 12 mois de fût de chêne les ont considérablement assouplis. La robe d'un rouge intense évolue vers des notes ambrées avec le temps. C'est un vin ample en bouche, charnu, sur des dominantes de fruits noirs, d'amandes et d'épices. Avec le temps, apparaissent des notes de pruneaux et parfois de cacao.



Plus d'information sur son site : www.cascina-rapalino.com



Cascina Tiole - Vins du Piémont (Italie)

Depuis 1933 dans la même famille, cette petite propriété avec 4 ha de vignes se situe sur la commune de Monforte d'Alba (Piémont – Italie), en plein dans la zone du célèbre Barolo « le Roi des vins, le vin des Rois ». Le fils, Massimo Grasso, a repris la suite en 2004.

Il sera présent sur le stand F3

Connu dans le monde entier, le Barolo est un vin puissant, ample en bouche, avec une longue finale. Issu du cépage Nebbiolo, avec un vieillissement de 4 ans, dont 3 ans en fût de chêne, le Barolo est une affaire de passion. Les vignes du domaine Cascina Tiole sont situées sur des sols argileux et sablonneux, ce qui oblige les racines à s'enfoncer profondément. Cela permet d'élaborer des vins aux tannins plus souples.

Le domaine produit 2 cuvées de Barolo, toutes les 2 bénéficiant du célèbre DOCG :

- **Le Barolo** : La cuvée classique du domaine
- **Le Barolo San Stéfano** : Ce dernier est issu d'une parcelle, idéalement exposée au sud-ouest. Le rendement est maîtrisé afin d'obtenir un vin plus concentré sur le fruit et plus structuré.

Pour le salon, Massimo Grasso présentera les 2 cuvées sur ses 3 derniers millésimes (2005, 2006 et 2007).



Plus d'informations sur le site : www.cascina-tiole.com



Bergerie du Capucin - Pic Saint Loup (Languedoc)

C'est dans la zone de l'AOC Pic Saint Loup, entre Cévennes et Méditerranée, que Guilhem Viau exploite ce domaine de 12 ha de vignes travaillées en agriculture raisonnée. Il travaille les cépages classiques de la région (Chardonnay, Grenache, Mourvèdre, Syrah et Viognier) sur une terre aride au rendement faible (215 hl pour les 12 ha).

Domaine Bergerie du Capucin

Mas de Boisset

34270 Valflaunès

Tel : 04 67 59 01 00 Mail : contact@bergerieducapucin.fr

www.bergerieducapucin.fr



Guilhem Viau, un viticulteur passionné

Cette année encore, il sera présent au salon au stand A51.

Ce sera l'occasion de le découvrir ou redécouvrir sur ses nouveaux millésimes, encore une fois notés très favorablement et étoilés. Vous trouverez le détail du palmarès en fin de newsletter. Afin d'être servi au mieux et bénéficier d'une réduction de 10 %, vous pouvez commander à l'aide du bon de commande situé en fin de newsletter.

Attention, il faut envoyer la commande, avec son règlement, **avant le 28 novembre**.



BERGERIE CAPUCIN



VIN DU PIC SAINT LOUP

Domaines TATIN: AOC Quincy et AOC Reuilly Vins du Centre Loire (18)

Ingénieurs agronomes, Chantal WILK et Jean TATIN ont créé leurs domaines il y a 20 ans. Depuis 2010, Maroussia leur plus jeune fille âgée de 26 ans les a rejoint sur le domaine.

Ils seront présents au Stand E 24

Ensemble, ils cultivent en viticulture raisonnée une vingtaine d'hectares de vigne sur l'AOC QUINCY et 4 hectares sur l'AOC REUILLY.

L'AOC Quincy produit exclusivement du Sauvignon blanc tandis que sur l'AOC Reuilly, à côté du Sauvignon blanc on cultive aussi du Pinot noir et du Pinot gris.

Les vins blancs issus de ces appellations sont secs et fruités : ils accompagnent à merveille poissons, fruits de mer ou encore les sushis. Le Pinot gris est un cépage original dans le Val de Loire. Une macération pelliculaire lui donne une légère couleur rosé et permet une plus grande extraction d'arômes et de notes de pêche et de fruits exotiques.

Pour plus d'informations sur nos vins, retrouvez nous sur notre site internet :
www.domaines-tatin.com



Médailles :

- Argent au Concours Agricole de Paris pour les Ballandors 2010
- Argent au Concours Agricole de Paris le Pinot gris de Reuilly 2010
- Bronze au Concours des Grands Vins de France à Mâcon pour le Quincy Tremblay Vieilles Vignes 2009



Le Merlot dans tous ses états

Château Franc Mayne, Château Vieux Maillet, Château de Lussac et Château Saint-Jean de Lavaud: 4 domaines et un même propriétaire sur les appellations St Emilion Grand Cru Classé, Pomerol, Lussac Saint Emilion et Lalande de Pomerol. Vous l'avez compris, nous sommes sur des vins à large dominante Merlot, structurés par une touche de Cabernet Franc.

Ces domaines seront présents au stand C56

Les vignes du Château Franc Mayne (Saint Emilion Grand Cru Classé) sont plantées sur un sol argilo calcaire propice au Merlot. Il en est de même des vignes de Château de Lussac sur l'appellation voisine de Lussac Saint Emilion. Toutefois, pour ce dernier, la proportion d'argiles froides plus importante provoque une maturité plus tardive ; cela permet d'obtenir un vin plus tannique, et donc une capacité de vieillissement plus longue. Le second vin de Franc Mayne, Les Cèdres de Franc Mayne, bénéficie quand à lui de l'appellation Saint Emilion Grand Cru (pas mal pour un second vin !). Ce 100% Merlot est très souple, avec un tannin soyeux. Les vins de Franc Mayne et de Château de Lussac sont des vins de garde bien structurés, mais avec la rondeur et la finesse du Merlot dès leurs 1ères années.

Sur le bord Est du fameux plateau de Pomerol, les vignes du Château Maillet sont plantées sur un terroir composé de crasse de fer en sous-sol ce qui confère au vin, complexité et subtilité au vieillissement. Les tannins sont soyeux et la finale complexe.

Non loin de là, sur l'appellation Lalande de Pomerol, le Château Saint-Jean de Lavaud est un domaine tout petit de 1,1 ha avec un sol argileux graveleux permettant d'obtenir un vin souple et élégant mais rare en raison de la faiblesse de la production.

A noter que Château Franc Mayne est aussi un hôtel de charme de 11 chambres avec piscine naturelle, salle à manger, salon billard et, afin de joindre l'utile à l'agréable, d'une salle de réunion pour l'organisation de séminaires.

www.chateaudelussac.com

www.chateauvieuxmaillet.com

www.chateaufrancmayne.com



Vue aérienne de Château de Lussac
Lussac Saint Emilion



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)

Équipement pour sommeliers

Si vous êtes à la recherche de verres de dégustation, d'accessoires pour sommeliers, de carafes à vin, de bouchons à champagne, de supports de bouteilles, etc. Bref, si vous êtes à la recherche de toutes ces petites choses, parfois futiles mais au combien agréables à utiliser, allez voir du côté de notre partenaire :



Bergerie du Capucin,
un superbe rouge en AOC
Pic St loup



A noter que ce magasin commercialise aussi le matériel pour les passionnés de cuisine.

Vous pouvez les contacter de notre part au 05 62 71 08 38 ou par mail au : doscuillere@jaimecuisiner.com

ou bien aller sur la boutique en ligne :

www.doscuillere.jaimecuisiner.com

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

PALMARES BERGERIE DU CAPUCIN

2012 :

Larmanela rouge 2008 : Sélectionnée au **Guide Hachette 1 Etoile**

Note **Gault et Millau 15/20**

Note Gilbert & Gaillard 92/100

Dame Jeanne rouge 2009 : Sélectionnée au **Guide Hachette 1 Etoile**

Note **Gault et Millau 15/20**

Note Gilbert & Gaillard 89/100

Dame Jeanne rosé 2010 : Note Gilbert & Gaillard 86/100

Dame Jeanne blanc 2010 : Note Gilbert & Gaillard 84/100

100 pas blanc 2010 : Note Gilbert & Gaillard 84/100

2011 :

Larmanela rouge 2008 : Challenge International du Vin, Bordeaux 2011, médaille d'argent

Decanter World Wine Awards, London 2011, commended wine

Dame Jeanne rouge 2009 : **Concours Général Agricole, Paris 2011, médaille d'OR**

Challenge International du Vin, Bordeaux 2011, médaille de bronze

Dame Jeanne rosé 2010 : **Decanter World Wine Awards, London 2011, silver medal**

Dame Jeanne Rosé 2009 : Note **Gault et Millau 14/20**

Dame Jeanne blanc 2009 : Note **Gault et Millau 14/20**

100 pas blanc 2009 : Challenge International du Vin, Bordeaux 2011, médaille de bronze

Note **Gault et Millau 14/20**

2010 :

Dame Jeanne blanc 2009 : Challenge International du Vin, Bordeaux 2010, bronze

Sélection Gault et Millau 2011, 13,5/20

Dame Jeanne rosé 2009 : Concours des Grands Vins du Languedoc 2010, bronze

Dame Jeanne rouge 2008 : Concours des grands vins de France, Macon 2010, argent

Concours des Grands Vins du Languedoc 2010, argent

Sélection guide Hachette 2010

Sélection Gault et Millau 2011, 14,5/20

2009 :

Dame Jeanne blanc 2008 : Concours femmes et vins du monde, Monaco 2009, argent

Dame Jeanne rosé 2008 : Concours Général Agricole, Paris 2009, argent

Concours des Grands Vins du Languedoc 2009, argent

Sélection guide Hachette 2010



Guilhem Viau - Vigneron
 Mas de Boisset – 34270 VALFLAUNES
 06.87.83.11.84 - contact@bergerieducapucin.fr

Vos coordonnées :
 M. et/ou Mme
 Adresse :

 Téléphone :

 E-Mail :

Bon de Commande Salon « Vins et Terroirs »

Document à renvoyer dûment complété avant le 28 octobre 2011

Cuvée	Cépages	Centilisation	Prix / Bt	Nbre Bt	Prix Total TTC
Vin de Pays d'Oc					
100 Pas 2010-Blanc	Chardonnay	Bouteille 75 cl	6.00		
Vin de Pays du Val de Montferrand					
Dame Jeanne Blanc 2010	Chardonnay – Viognier	Bouteille 75 cl	9.00		
		Magnum	19.00		
AOC Languedoc Pic Saint Loup					
Dame Jeanne Rosé 2010	Grenache – Syrah - Mourvèdre	Bouteille 75 cl	8.00		
		Magnum	17.00		
Dame Jeanne Rouge 2010	Grenache – Syrah - Mourvèdre	Bouteille 75 cl	9.80		
		Magnum	20.60		

Larmanela – Rouge 2009	Syrah - Grenache	Bouteille 75 cl	17.80		
		Magnum	36.00		
Accessoires :	Caisse bois pour 3 bouteilles 75 cl		7.50		
	Caisse bois pour 1 Magnum		6.50		
- Remise de 10 %					
Total TTC Règlement par chèque joint à la commande					