



Soirée 29 Mars 2022

Découverte de cépages et leurs arômes

Pour cette première soirée du club, nous avons choisi de découvrir les arômes de quelques uns des principaux cépages français à travers une analyse sensorielle.

Après avoir fait un petit rappel théorique sur la définition d'un cépage et des principaux arômes du vin, nous avons décrit la méthode universelle de dégustation (apparence/nez/bouche/caudalie/harmonie), puis l'avons mis en pratique avec 5 vins différents en monocépage :

1/ Chardonnay

Né vers le 18ème siècle en Bourgogne, il est le second cépage blanc le plus répandu en France et dans le monde grâce à sa grande capacité à s'adapter aux climats et situations viticoles. En France, il est présent essentiellement en Bourgogne, Champagne, Jura, Loire, Languedoc.

Appellations les plus connues : Chablis, Meursault, Puligny-Montrachet, Champagne, Crémants, St-Joseph, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé,

Vin dégusté : Mâcon-villages 2018, Lieu-Dit Clos de Mont-Rachet, Vignerons de Buxy

Terroir : argilo-calcaire

Elevage : cuve inox

ANALYSE DU VIN

- Apparence : belle robe jaune clair,
- Nez : notes de fleurs blanches (acacia), d'agrumes (citron), très légère d'amandes.
- Bouche : équilibré, harmonie entre fraîcheur, rondeur et les notes fleuries et de fruits secs.

ACCORDS METS ET VINS

Peut accompagner de nombreux plats : à l'apéritif, sur des entrées (salades estivales, poissons grillés), une viande blanche (veau et volailles), et avec un fromage de chèvre. Servir à 11-13°C.

2/ Sauvignon

Originaire de la Loire, ce cépage est l'un des plus répandus dans le Monde avec le chardonnay. Vinifié seul ou en assemblage avec du sémillon, il fournit des vins secs vifs et aromatiques, mais aussi des doux d'une belle richesse.

En France, nous le trouvons essentiellement : Centre-Loire, Touraine, Bordelais, Languedoc.

Appellations les plus connues : Bergerac, Bordeaux sec, Entre-deux-Mers, Graves, Pouilly-Fumé, Sancerre, Touraine, Monbazillac, Sauternes.

Vin dégusté : AOP Saint-Bris AOC 2020, Domaine Bailly-Lapierre

Terroir : argilo-calcaire

Elevage : cuve inox

ANALYSE DU VIN

Apparence : couleur or

Nez : Arômes de pêche, agrumes (pamplemousse, mandarine), herbes fraîches.

Bouche : fruité, touche minérale et tendre, finale épicée et iodée (acidité).

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, fruits de mer, crustacés, poissons, huîtres, fromages de chèvre. Servir 12-13°C.

3/ Gamay

Cultivé surtout en France, dans le Beaujolais, le gamay est un cépage rouge ancien. Il se plaît également dans d'autres régions. Il donne des vins fruités et aromatiques, dont le fameux Beaujolais-Nouveau, mais aussi des vins plus structurés comme les crus du Beaujolais (Fleurie, Moulin-à-Vent, ...) et d'Auvergne.

En France : Beaujolais, Touraine, Anjou, Bourgogne, Savoie, Auvergne.

Appellations les plus connues : Brouilly, Morgon, Julienas, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint-Amour, Beaujolais, Beaujolais-Villages, Touraine, ...

Vin dégusté : Beaujolais-Leynes « La Creuze Noire » 2019, Domaine de la Creuze Noire

Terroir : granit et schiste exposé sud/sud-ouest

Elevage : fût de chêne

ANALYSE DU VIN

Apparence : Couleur rouge cerise

Nez : léger, fruits rouges bien mûrs

Bouche : légère acidité, tanins fins, belle fraîcheur, fruits bien présents, harmonieux. D'une belle robe rouge cerise, il offre un nez aux arômes de fruits rouges bien mûrs.

ACCORDS METS ET VINS

charcuterie, volailles, viandes rouges rôties, gigots, porc, grillades, paella, pâtes. Servir à 15-16°C.

4/ Merlot

Longtemps cantonné à sa région d'origine, le merlot rencontre depuis 20 ans un succès international qui lui vaut aujourd'hui le rang de 2ème cépage rouge le plus planté au monde.

Sa popularité vient autant du rayonnement des grands vins de Bordeaux (Pomerol, St Emilion) que de son caractère séducteur, charnu et fruité. En monocépage, il donne des vins rouges flatteurs, capables d'une belle complexité avec le temps. Il est le plus souvent associé à d'autres cépages pour en donner la gourmandise (cabernet franc, sauvignon, petit verdot...).

En France : Bordelais, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon.

Appellations les plus connues : Bordeaux, Pomerol, St Emilion, Bergerac, Bordeaux rosé.

Vin dégusté : Lussac-Saint-Emilion 2015, Château Lyonnat (médaillé d'or challenge international Gilbert&Gaillard)

Terroir : au sommet d'un coteau argilo-calcaire

Elevage: fût de chêne et cuves béton

ANALYSE DU VIN

Apparence : ruby très dense

Nez : fruits rouges et noirs mûrs (mûres, cassis, confiture de fraise), note de boisé, sous-bois, champignon, vanille

Bouche : attaque puissante, structurée, et bien équilibrée, fruitée (myrtille, cassis, confiture de prune, touche de réglisse), minérale, fraîcheur, soyeuse, tanins fins. Bonne longueur en bouche

ACCORDS METS ET VINS

viandes rouges grillées ou des viandes en sauce, mais aussi très agréable avec un beau plateau de fromages de caractère. Servir à 18°C, ouvrir 1h avant.

5/ Syrah

Cépage rouge natif de la vallée du Rhône. Donnant des vins rouges colorés, intenses, épicés, il a besoin d'un climat chaud pour mûrir. On le retrouve dans les régions méditerranéennes de France, souvent assemblé à d'autres cépages (grenache, mourvèdre, carignan, ...).

France : Rhône, Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, Sud-Ouest

Appellations les plus connues : Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, IGP pays d'Oc...

Vin dégusté : IGP Syrah 2020, Château de Nouvelle

Terroir : argilo-calcaire et schiste

Elevage : cuve inox

ANALYSE DU VIN

Apparence : robe grenat

Nez : arômes d'épices douces, très fruité, des senteurs de fleurs de nos garrigues.

Bouche : rond et généreux, réglisse en final. Pas de puissance reconnue dans le syrah (cuir), tanins fins.

ACCORDS METS ET VINS

Il s'associe avec le jambon de pays, toute la charcuterie, les viandes grillées. Il accompagne aussi les plats de la région, le cassoulet et le confit. Les fromages à pâte dure ou persillé comme le roquefort. Servir entre 14° et 16°, il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 heure avant.