

23/05/2022 SOIRÉE PINOT NOIR EN FOLIE !

Fournisseurs :

Charcuterie : ROCHETTE – RIOM

Fromages : CLUZEL – RIOM

Vins :

Drappier 100% Brut nature O dosage	SICARD Wines – RIOM	29.50€
Alsace Pinot Noir Cuve 7 2016 – domaine Trimbach	SICARD Wines – RIOM	23€
Pinot noir 2020-Domaine de l'Aigle	SICARD Wines – RIOM	15€
Chassagne Montrachet 2017 – domaine Lamy-Pillot	Le Bon Cellier – CEBAZAT	29.50€
Domaine Opawa – Pinot noir 2019	Le Bon Cellier – CEBAZAT	19.50€
Sancerre Rouge 2018 – Domaine Jean Pabiot	Le Vineum – MOZAC	15€

Introduction

Le pinot tire son nom de la forme en **pomme de pin** des grappes de raisin. Les grappes et les baies sont de petite taille.

Le pinot est vraisemblablement originaire du Nord-Est de la France. Il pourrait provenir de vignes sauvages sélectionnées et cultivées au moment de l'arrivée des Romains.

Au Moyen Âge, son histoire se confond avec celle des monastères clunisiens qui contribuèrent à la plantation et à la sélection du vignoble bourguignon et champenois (**Abbaye de Cluny**).

Nous le trouvons principalement :

- **France :**
 - Nord-Est (Alsace, Champagne, Jura)
 - Bourgogne
 - Vallée de la Loire (Touraine, Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly)
 - Languedoc
- **Europe :**
 - Allemagne, en Suisse (cépage principal)
- **Pays du nouveau monde :**
 - Nouvelle-Zélande (Marlborough), USA (Oregon, lus frais et tempéré que la Californie), Afrique du Sud, Moldavie, Argentine.

Caractéristiques :

- Aime le climat continental et les sols argilo-calcaires. Il aime les terres marneuses (tendres et finement poreuses), plutôt calcaires et bien drainées. Selon la proportion de calcaire, la densité en pierres et la richesse en argile de la parcelle où il se trouve, il donnera un vin rouge léger et élégant, ou un vin puissant et corsé
- Il produit des vins rouges de grande qualité alliant finesse, puissance, intensité et complexité aromatique.
- Il stocke bien le sucre, mais son acidité est parfois un peu juste à pleine maturité.
- Sa couleur est peu intense mais se maintient bien au vieillissement. Il peut être utilisé pour l'élaboration de vin de base pour vin effervescent (Champagne, crémant)
- cépage à maturité précoce
- potentiel aromatique : Cerise et mûre, framboise, cerise noire, cassis, prune, groseille, violette, rose, cannelle, poivre, réglisse, sous-bois, cuir, café, cacao, fumée.

Selon les régions :

Alsace

Le Pinot Noir est le seul cépage rouge pouvant être cultivé en Alsace. Il provient traditionnellement de Bourgogne et propose des vins rouges légers et fruités. Le **climat est frais**, le cépage est planté sur des coteaux qui sont très souvent en **altitude**, entre 200 et 500m.

Robe: peu intense, couleur rubis.

Bouche: légèreté et fraîcheur grâce aux saveurs de petits fruits rouges sauvages, suivis de tanins fondus qui se drapent dans leur élégance. Ces vins accompagneront vos viandes blanches et certains fromages, sans exclure les poissons en sauce, puisque leurs tanins ne sont pas marqués.

Néanmoins, il n'est pas rare de trouver aujourd'hui des Pinots Noirs **alsaciens vieillis en fûts de chêne dans le respect de la méthode bourguignonne**. Les vins qui en résultent ont alors une **robe plus profonde et soutenue, un bouquet charpenté et des arômes de fruits plus mûrs, de cuir et de sous-bois**. Ceux-là se marient parfaitement avec des viandes rouges et gibiers.

Loire

Climat de type océanique, les écarts de température et d'hygrométrie peuvent varier fortement d'une année à l'autre mais globalement c'est un climat assez doux.

Menetou-Salon, Sancerre produisent des vins qui peuvent parfois ressembler aux Bourgognes avec leurs parfums de cerise et de mûre, mais plus légers.

Bourgogne

Il y a 250 millions d'années, un lagon émeraude recouvrait l'actuel vignoble de Bourgogne. De cette époque, le sous-sol a conservé **marnes et calcaires d'origines marines**. C'est en plongeant leurs racines au cœur de ce patrimoine géologique singulier que les vignes puisent la finesse, la richesse et la minéralité, si caractéristiques des appellations bourguignonnes.

Le vignoble bourguignon se trouve précisément au milieu de trois influences : **méridionale, océanique et continentale**. Ces conditions uniques ont notamment déterminé, au fil du temps, le choix des cépages les mieux adaptés. Globalement tempéré, le climat bourguignon possède quelques caractéristiques qui ont une influence positive sur la vigne :

- un **ensoleillement matinal** favorisé par l'orientation des vignes : en hiver il atténue les risques de gel ; en été, plus important (autour de 1 300 heures entre avril et septembre), il aide à atteindre la pleine maturité
- des **températures estivales** autour de 20°C, en juillet et août (Normale 1981/2010)
- des **niveaux de précipitations idéales** pour la croissance de la vigne, avec 700 mm en

moyenne par an (en France, la moyenne se situe, selon les régions, entre 500 et 1 200 mm), étalées principalement sur les mois de mai et juin

- le **vent du nord** qui atténue l'humidité de certaines parcelles
- au sud-est, le Mâconnais, situé sur la bordure occidentale de la plaine de Saône, bénéficie déjà des influences d'un climat plus chaud et plus sec venu du sud ;
- au nord-ouest, les régions viticoles de Chablis et du Grand Auxerrois, soumises à un climat semi-continental (plus humide), sont plus souvent sujettes au risque de gel de printemps.

Dégustation

Champagne Drappier – 100% brut Nature 0 dosage

Domaine

Dans le champagne Drappier brut Nature Zéro dosage, la nature s'exprime totalement et librement : 100 % première presse, 100 % pinot noir, 100 % zéro dosage, avec un tiers de vins de réserve, ce champagne s'adresse aux connaisseurs. D'une pureté extrême, ses arômes de petits fruits rouges, de pêche de vigne et de coing se prolongent lentement dans une bouche franche, fine et tendue.

Vinification Pinot Noir 100 %, vinification par gravité

Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville

Culture durable

Pressoir à plateau à très faible pression, première presse

Débourbage naturel, fermentation malolactique avec levures bio du domaine

Non filtré et non décoloré, moins de 30 mg/l de sulfites

Elevage en bouteille de 36 mois

Dosage : 0 g/l

Dégustation :

Robe or vermeil.

Nez de raisin noir fraîchement pressé, de fruits rouges et blancs et d'agrumes.

Bouche ample de pulpe de pêche de vigne et bouquet d'herbes aromatiques. Petites notes épicées en finale. Un Champagne fin et tendu d'une grande pureté.

Service :

Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection les fruits de mer, les sashimis, un tartare de veau ou encore un fromage de chèvre frais. Servir à 7°C

Domaine Trimbach Pinot noir réserve cuve 7-2016

Domaine

Il fait partie de la catégorie " **négociant-propriétaire** ", que l'on ne trouve qu'en Alsace et en Bourgogne. Ce domaine remonte à 1626 lorsque Jean Trimbach venu de Sainte-Marie-aux-Mines est reçu bourgeois de la cité de Riquewihr. Aujourd'hui, la Maison Trimbach est associée à Ribeauvillé, ville où Frédéric Théodore, né en 1875, transféra son activité et devint un des artisans du syndicat des négociants et viticulteurs d'Alsace. La douzième génération aux commandes, Hubert et Bernard, a laissé place à ses neveux, Jean Trimbach, qui s'occupe de la représentation à travers le monde, et Pierre Heydt, en charge de la partie technique. La 13ème génération a rejoint le domaine familial depuis 2008.

Les Trimbach ont toujours eu une vision de puriste : **vins secs, droits, racés, vivaces et fruités, élégants et équilibrés : c'est le "style Trimbach" !**

Les Trimbach laissent les vins vieillir dans leur cave pendant quelques années avant la commercialisation, surtout les Grands Vins tels que le Riesling Cuvée Frédéric Emile ou le Clos Ste Hune. 3 maîtres mots au domaine : l'équilibre, l'équilibre et l'équilibre !

Vin

Le Pinot Noir Réserve Cuve 7, doit son nom au numéro de la cuve dans laquelle il a été produit la première fois. Pour préserver tout son fruité et sa finesse, ce vin n'est pas élevé en barrique seulement de la cuve inoxydable et foudres très anciens.

Il provient de terroir argilo-calcaires du lieu dit Rotenberg à Ribeauvillé et n'est produit que dans les plus radieuses années. Plus complet et structuré, ce Pinot Noir d'exception s'exprime par de fabuleux arômes de fruits rouges, groseilles et mûres.

Accords : viande de porc, viandes rouges, fromages de caractère...

Macération de 7 à 10 jours en cuves inox
Sucre résiduel : 0.2 g/l

Dégustation

Robe Rubis brillant
Nez : Arômes de fruits rouges, groseilles et mûres.
Bouche : fraîche, fruitée et structurée, veloutée.

En carafe à 16°C

Sancerre Rouge 2018 Domaine La Merisière (Jean Pabiot)

Domaine

Domaine familial depuis cinq générations. Tout commence au début des années 1900 avec Louis Pabiot, viticulteur aux Loges, exploitant environ 1,2 ha de vignes. Très vite rejoint par son fils Gaston le domaine s'agrandit dans les années 1950 jusqu'à 3 ha. Jean Pabiot, rejoint le domaine en 1944 à seulement 14 ans. Il fera lui aussi tous les travaux à la main, Place à la génération suivante, Alain arrive en 1978 sur le domaine qui compte alors 7 ha. De nouvelles vignes seront progressivement plantées, jusqu'à la superficie actuelle de 30 ha. Enfin, en juin 2004, Jérôme, le fils d'Alain, s'installe sur le domaine, après ses études de viticulture, oenologie et commerce des vins.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 30 hectares, éclatés en 30 parcelles de tailles différentes. Les terroirs, principalement argilo-calcaires, sont donc variés : caillottes (pierres calcaires), marnes à petites huîtres (pierres plates fossilisées) et silex. Cette diversité de terroirs confère aux vins du domaine leur complexité aromatique.

Domaine et philosophie :

Leur objectif est de produire des raisins de la meilleure maturité possible. Pour cela, ils limitent les engrais, le rendement et ils effeuillent si nécessaire. Tout cela pour **vendanger le plus tard possible** afin de produire des vins amples, fruités et typiques de leurs terroirs.

Dans une démarche environnementale, ils sont certifiés TERRA VITIS (pour le respect de l'environnement, des hommes et des vins produits) et HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (pour le développement de la biodiversité et la réduction des intrants).

Cela signifie moins de traitements, à moindre dose. En privilégiant les produits les plus respectueux de l'environnement, l'abandon des désherbants et une traçabilité totale de leurs pratiques.

Vin

Cépage : Pinot-noir
Terroir : argilo-calcaires parfois à caillottes.
Vinification :
Cuvaion d'environ 10 jours.
Fin de la fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en cuves.
Elevage sur lies de malolactique pendant plusieurs mois.
Mise en bouteilles après 1 an d'élevage.

Dégustation :

Robe rouge grenat
Nez: une belle intensité aromatique : cerise noire, épices...
Bouche: structurée, riche, avec des tanins fondus qui la soutiennent parfaitement. On retrouve bien les arômes de fruits noirs jusqu'en finale.

Accords :

Servir avec des charcuteries, viandes rouges ou grillées, fromages...

Service :

Température de service : 16-18°C.
Consommer dans les 2 à 5 années.

Chassagne Montrachet « champs de morgeot » 2017 dom. Lamy-Pillot

Domaine

Les Lamy sont une famille de vignerons **depuis 1640** à Saint Aubin, en Bourgogne. **La Famille Pillot**, elle, retrouve ses origines sur la commune de Chassagne-Montrachet **en 1595**.

L'union de **Thérèse Pillot** et **René Lamy** a réuni deux exploitations viticoles situées dans les meilleurs climats des communes de Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Santenay et Beaune.

C'est **en 1973** que Thérèse et René Lamy s'établissent dans le hameau de Morgeot à Chassagne-Montrachet. Ils y exploitent à eux seuls les vignes et le chai.

L'effectif du domaine s'est agrandi en conséquence : **Florence**, fille de René et Thérèse, et son mari **Sébastien** ont rejoint le **Domaine Lamy-Pillot** en 1998 et c'est en 2004 que **Karine**, sa soeur ainée, et son mari **Daniel** ont complété l'exploitation familiale.

Ils revendiquent actuellement une trentaine d'appellations pour une production annuelle de 80 à 100 000 bouteilles.

Le domaine, qui produit 45% de vins blancs et 55% de vins rouges, contrôle chaque étape de son travail, de manière autonome et indépendante : de la plantation de la vigne à la commercialisation de ses bouteilles, en passant par le travail et l'entretien de la vigne, les vendanges manuelles en petites caquettes, le tri sur table vibrante puis tapis roulant, l'élevage du vin, et sa mise en bouteille. Leur but étant de tirer le meilleur de chaque millésime, ils réalisent avec soin et respect toutes les étapes de vinification.

Chaque vinification est une interprétation d'un millésime et d'un terroir. Au Domaine Lamy-Pillot, les vins sont vinifiés dans le même esprit. L'adaptation s'y fait en fonction du millésime et non d'un terroir, ce qui met en valeur les différences naturelles qui existent suivant l'endroit où planté la vigne.

Respect des sols, travail en vert, équilibre des charges, vendanges manuelles, maîtrise des températures de vinification et d'élevage, régulation naturelle contrôlée des ambiances de cave, sont autant de valeurs simples sur lesquelles travaillent la famille Pillot pour que leurs vins soient une expression pure et simple des grands terroirs de Bourgogne.

Caractéristiques de la parcelle

Lieu dit : Champs de Morgeot.

Exposition : Sud-Est.

Sols : Marnes Calcaires. Une bonne proportion de cailloux fins et calcaires aèrent le sol en profondeur.

Superficie de la parcelle : 2,08 Hectares.

Âge moyen des vignes : 45 ans

Vin

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.

Caractéristiques

Cépage : Pinot Noir

Élevage : 12 mois en fûts de chêne, 25% neufs, 20% de un vin et 55% de deux à cinq vins.

Accords culinaires : un chili con carné, une viande rouge grillée ou rôtie, une volaille.

Potentiel de garde : 5 à 12 ans

degustation :

Nez: fruits rouges (framboise, cerise, fraise), cuir, fumée, terreux, épices (poivre, réglisse)

Bouche : charpenté, tanins fondus, minéralité

Domaine Opawa Pinot noir 2019

Bien que la viticulture soit pratiquée en Nouvelle-Zélande depuis le début du XIXème siècle, l'essor qualitatif que l'on connaît aujourd'hui a commencé il y a 30 ans environ. La progression qualitative des vins néo-zélandais a été fulgurante et la réputation méritée de leurs cuvées égale celle d'autres grands pays producteurs. Plus de 8000 hectares de vignes se répartissent sur 8 régions majoritairement au climat océanique.

Domaine

« Opawa » signifie « Rivière fumante » en Maori et est situé sur l'ancien lit de la rivière Opawa à Marlborough.

Les graviers pierreux de la rivière absorbent la chaleur du soleil durant la journée et la restitue durant la nuit sur les grappes de raisins, faisant ainsi évoluer les délicieux arômes et saveurs de ces vins.

Vin

Robe : Une couleur rouge rubis intense.

Nez : fruits rouges (mûres, cerise et prune rouge) avec des saveurs épicées, la poudre de cacao et une touche de chêne toasté.

Bouche : Élégant et juteux en bouche, ce vin présente de multiples arômes de fruits accompagnés de tanins fins et doux. Ce vin a une structure élégante, une texture soyeuse et une acidité juteuse qui apporte de la fraîcheur et tout ceci culmine dans une finale persistante.

DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR 2020 - GERARD BERTRAND

Ancien rugbyman international, Gérard Bertrand est aujourd'hui un entrepreneur vigneron couvrant la plupart des appellations du Languedoc. En 10 ans, la reprise du vignoble familial en Corbières s'est transformée en une entreprise au dynamisme exceptionnel pour la région, comptant trois domaines et cinq châteaux. Avec ses vins modernes, conçus pour plaire au plus grand nombre, vous pourrez difficilement être déçus par la production de Gérard Bertrand !

- Un des domaines situés les plus en altitude du Languedoc Roussillon
- Un terroir (sol et climat) se rapprochant de celui de la Bourgogne
- Médaille d'Or au Prix Plaisir 2019 et 2020 du guide Bettane & Desseauve
- Le domaine est cultivé en agriculture biodynamique certifié Demeter depuis le millésime 2018.

Le Domaine de l'Aigle, situé à proximité du village de Roquetaillade, près de Limoux au pied des Pyrénées, est une propriété de 47 hectares entre 250 et 500 mètres d'altitude, représentant ainsi l'un des plus hauts vignobles de la Haute Vallée de l'Aude et de tout le Languedoc.

Les vignes plantées de Pinot Noir trouvent des conditions climatiques proches de leur Bourgogne d'origine : de type océanique à tendance semi continentale avec des pluies régulières et une forte amplitude thermique. Les raisins sont issus de l'agriculture raisonnée, dans le respect de la démarche Terra Vitis, qui garantit une traçabilité des pratiques culturales vérifiée par un organisme indépendant

Vin

Vin Rouge / Languedoc-Roussillon / Aude Hauterive IGP / 14 % vol / 100% Pinot noir

Très belle réalisation signée par le superbe Domaine de l'Aigle. Situé au pied des Pyrénées, le Domaine nous épate avec une très belle cuvée aux arômes de fruits rouges et noirs à la structure impressionnante. Tendre, fruitée, et finement épicée, c'est LA bouteille que l'on a envie de sortir lors d'un apéritif improvisé ou un dîner entre amis !

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont transportés en caissettes jusqu'à la cave. Les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. On effectue une macération pré-fermentaire à froid de 5 à 8 jours avec des pigeages réguliers. Au début de la fermentation alcoolique, on réalise des pigeages, puis, peu à peu, afin de mieux contrôler l'extraction des arômes et des tanins, on les remplace par des remontages. Le pressurage est délicat au pressoir pneumatique. La fermentation malolactique et l'élevage de 9 à 12 mois ont lieu en fût de chêne français. Enfin, on assemble les vins issus des différentes barriques après soutirage.

Dégustation

Robe : rubis avec reflets cuivrés

Nez : arômes de framboises, groseilles, épices

Bouche : Bouche tendre et fruitée avec des tanins soyeux et une excellente structure

T° de service : 12-14°

Garde 6 ans

Accords mets-vins : Apéritif, Entrée, Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Champignon, Barbecue, Cuisine du monde, Fromage