

ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

VOYAGE Au Salon des Vins de Loire

C'est avec beaucoup d'entrain que notre fine équipe de l'ASNCAP : Ali, Laurent, Philippe et votre hôte, sommes parties pour le salon des vins de la Loire a Angers qui se déroula les 4,5et 6 Février 2013.

Déjà arrivé, que nous étions sur les chapeaux de roue, à Brézé au pour un Off prestigieux.

Le salon de la Dive Bouteille organisé au Château de Brézé : <http://www.chateaubreze.com/>

Ce salon est basé sur les vins naturels, plein de fruit et de bonheur.

Mes découvertes :



Champagne Laval :

<http://www.georgeslaval.com>

Situé au cœur de la Champagne, à Cumières (Premier Cru de Champagne), depuis de nombreuses générations, les 2,5 Ha de vignes que Vincent travaille en Bio depuis 1971, bénéficient de coteaux en amphithéâtre exposés plein sud, de la typicité du sol et du sous-sol de craie, et du chaud microclimat.

Vincent va au fond de sa logique de bon sens : laboures au cheval ou au tracteur léger (pour aérer la terre), belle maturité des raisins, donc pas de chaptalisation (*), sauf en 2001, fermentation et élevage en tonneaux pendant dix mois et acidité abaissée (vrai dosage zéro), élevage de deux à quatre ans des bouteilles sur lattes, donnant donc des jus bien clairs. Le remuage est bien sûr manuel et effectué pendant trente jours avant dégorgement.

Les Beaujolais de Karim Vionnet

Pour le côté parfumé, délicat et digeste,

vive le **Vin de KaV** ! L'admirable **chiroubles** 2008 de **Karim Vionnet**. Je ne pense pas qu'il m'en voudra si je dis qu'il est l'un des fils spirituel de **Marcel Lapierre**... Son nectar présent, fleuri, subtil supporte le meilleur des qualificatifs : agréable. C'est-à-dire qu'une gorgée en appelle une autre. Quand l'élève dépasse le maître... à mon goût, en tout cas.



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



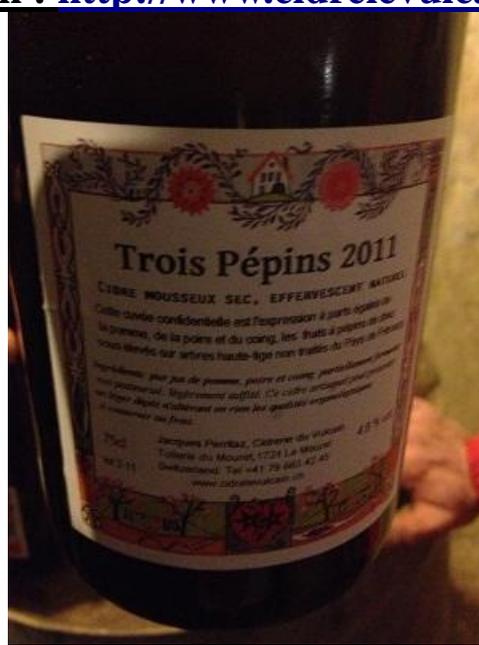
ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Nous avons pu déguster plein d'autres nectars et pas seulement du vin ; pour exemple :

La Cidrerie Le Vulcain : <http://www.cidreleulcain.ch/>



A Le Mouret, Jacques Perritaz tient la cidrerie artisanale Le Vulcain. Biologiste de formation, c'est la passion pour l'œnologie qui a poussé l'artisan à fabriquer son propre cidre. L'objectif de la cidrerie est clair : sublimer la vivacité de l'arôme des fruits et promouvoir la diversité du terroir fribourgeois dans un breuvage savoureux et rafraîchissant.

Il s'approvisionne en pommes, poires et autres coings dans des vergers de la région qui sont gérés sans traitement. On y trouve des variétés anciennes et souvent méconnues du grand public, comme la pomme raisin, la midolette ou la pomme de Fer. « J'aimerais remettre au goût du jour ces variétés un peu délaissées, les faire connaître », relève le spécialiste.

Les cidres sont déclinés en plusieurs cuvées, portant les doux noms de « Premiers Émois » ou « Trois Pépins ». La cuvée typique, mais aussi la favorite de Jacques Perritaz, c'est la « Transparente » : expressif et intense, ce cidre se déguste très bien à l'apéro.

Fin des hostilités vers 19heures, on se fait sortir gentiment du château par une cloche.

Nous nous dirigeons vers un autre salon Off dans la banlieue d'Angers au salon Contains Sulfites mais pas trop au au Restaurant l'Hoirie.

Un regroupement de vigneron qui cultive l'art de faire des vins sans trop de sulfites.

Toujours mon coup de cœur, Le Château Tire <http://www.tirepe.com/>

Un des domaines les plus qualitatifs sur l'AOC Bordeaux.

Le vignoble surplombe la Garonne à Gironde sur Dropt, aux antipodes des grandes appellations du Bordelais tant par sa situation extrême sud-est, face aux vignes des liqueux de Sainte-Croix Du



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asnacp.fr - Site : www.asnacp.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Mont, dans l'Entre-deux-Mers, que par une philosophie et un travail rigoureux respectueux de notre environnement.

Hélène et David Barrault travaillent depuis 1997 sur l'équilibre et l'élégance en taillant court (Guyot mixte) leurs vignes de 25 ans et en laissant la nature envahir leurs rangs, mais n'hésitent pas à employer bouillie bordelaise et souffre à l'encuvage sur les millésimes difficiles.

Les parcelles de merlot (8 ha), cabernet sauvignon (4ha) et malbec (1 ha) juchées sur un promontoire de coteaux argilo-calcaires exposés sud produisent chaque année environ 50.000 bouteilles d'un vin riche et complexifié par une volonté acharnée de démontrer que le « Bordeaux » peut être autre chose...

Domaine Léon Boesch domaine-boesch.fr

Gérard Boesch et son fils Matthieu exploitent ce petit vignoble de 10 hectares situé à Westhalten.

Les différents terroirs représentés, dont 2,5 ha sur le Grand cru Zinnkoepflé, permettent de proposer une gamme complète. Le domaine travaille en agriculture biologique depuis 2000 et les vins commencent à en exprimer les bienfaits : ils nous apparaissent en effet de plus en plus digestes, ce qui n'était pas toujours le cas par le passé, présentant une jolie concentration tout en se livrant sur une trame un peu massive.



terroirs dont 2,5 ha sur le Zinnkoepflé, proposer une complète. Le travail en biologique depuis 2000 et les vins commencent les bienfaits : ils apparaissent en plus digestes, pas toujours le cas certaines cuvées jolies concentrations livrant sur une massive.

Les vins : gourmand et apéritif, le pinot blanc est un vin agréable et coulant. Le riesling Tradition était marqué par un petit caractère oxydo-réducteur qui masquait le fruit. Le Luss, à la bouche ample mais nette, est plus complet, alors que le Breitenberg exprime un côté plus solaire et dense. Encore fermé, le riesling Grand cru Zinnkoepflé possède une solide armature et beaucoup de densité. Le gewurztraminer Breitenberg termine sur une note un peu chaude, le Zinnkoepflé se montre bien plus équilibré et complexe. Le pinot gris Clos Zwingel est quant à lui parfaitement servi par une très belle minéralité saline.

La soirée se termine par un passage dans un magnifique bar à vins d'Angers : superbe charcuterie et vins nature.



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

:



Sancerre GITTON :

<http://www.gitton.fr/>

Ce domaine de 24 hectares s'égrène, notamment, au fil des meilleurs « climats » de la colline de L'Orme-aux-Loups, à Ménétréol-sous-Sancerre. Les vins de Pascal Gitton, qui a succédé voilà trente ans à son père, Marcel, créateur de l'exploitation en 1945, constituent de vrais marqueurs de la diversité de ce terroir de silex. Chacune de la dizaine de parcelles donne une cuvée à la personnalité bien affirmée. En témoignent la puissance aromatique de Galinot (20 ?) et la jeunesse tout en fruit des Echeneaux (12 ?), dont les rangs sont pourtant voisins. A quelques mètres, les Herses livrent elles aussi leur expression du sauvignon. Vinifié en foudre de bois neuf de Slavonie (Croatie), aux arômes de pamplemousse rose et de mangue, affiche un équilibre alcool-acidité remarquable. Sa minéralité, sa fraîcheur et sa longueur en bouche s'accommoderont sans peine de crustacés et, bien sûr, de crottin de Chavignol.

Voici mon commentaire sur différentes cuvées :

Coteaux du Giennois « Vigne du Taureau » Blanc 2010 :

Un joli nez aux senteurs d'agrumes et de pomme verte, une bouche tendue et fine .Un vin d'apéritif avec quelques toasts de brandade de morue truffée.

Sancerre Galinot blanc 2009 :

Un vin issu d'un terroir de silex, un nez discret et fin, un peu fermé.

Une bouche ample, riche, une vivacité un peu en retrait se terminant par une saveur saline et moyennement longue.



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Sancerre Galinot blanc 2007 :

Une robe jaune or intense avec des reflets argentés

Nez intense et délicat avec des arômes de fruits blancs, puis à l'aération une palette épicées et vanillées, une touche truffée.

Mise en bouche ample, riche, une vivacité fringante, puis l'amertume domine cette fin de bouche.

Un vin puissant et racé, qui peut se garder longtemps

Sancerre Belle Dame blanc 1990 sur un terroir silex

Une robe or intense avec des reflets verts qui apparaît jeune pour le millésime.

Nez charmeur d'épices orientales, de canelle, de gingembres confits.

Un bouche qui allie une amplitude suave et équilibre par de jolis amers. Se terminant en apogée.

Un vin qui a bien résisté au temps, a dégusté avec une sole façon tajine.

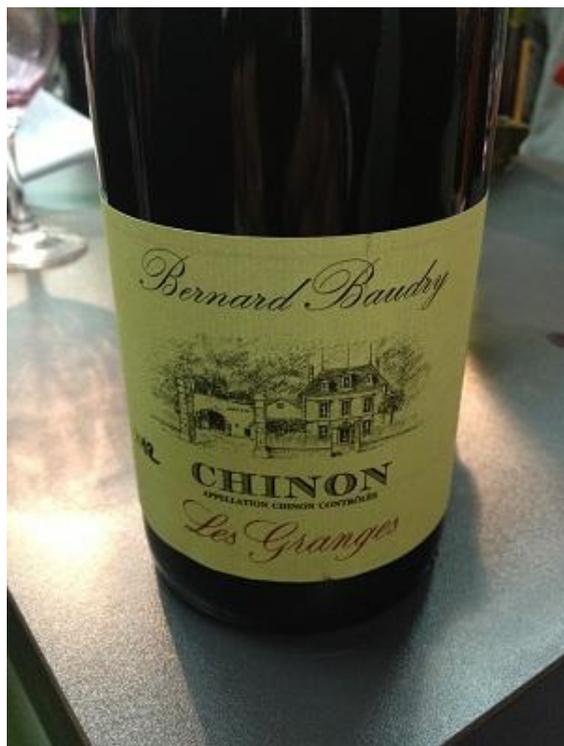
Sancerre Clos Jeanne D'Orion Blanc 1982

Robe Or de moyenne intensité avec des reflets argentés, vinosité soutenue et une certaine transparence.

Le nez est délicat, évolué, balsamique et épicé.

La bouche étonne encore par sa fraîcheur, son onctuosité et ses arômes d'agrumes confits, la finale est saline à souhait et fraîche.

Ce vin est vraiment étonnant de fraîcheur pour son Age, et confirme que les terres sancerroises avec un grand vinificateur comme Mr Gitton font des merveilles.



Puis nous nous arrêtons sur le stand de Bernard BAUDRY producteur de vins de CHINON :

Bernard Baudry recherche depuis plus de vingt ans une dimension soyeuse et civilisée dans ses chinons, tout en restant au plus près de leur expression de terroir. Cette démarche, qu'il poursuit désormais avec son fils Mathieu, les emmène vers des territoires forcément vierges. Une philosophie qui leur inspire ainsi la plantation de vignes non greffées, franches de pied depuis dix ans (à la suite des plantations des années 1980 de Charles Joguet), et l'implantation sur de nouveaux terroirs oubliés tel l'excellent Clos Guillot à Chinon. Leur Croix Boissée (terroir argilo-calcaire de Cravant-les-Coteaux), bâti pour la garde, possède un supplément de velouté et parfois de sucrose dans les années chaudes, ce qui n'est pas pour



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

déplaie aux grands amateurs de Saint-Emilion. Cette cuvée prend naturellement la tête des grands rouges de Touraine. Le domaine est entre la deuxième et la troisième étoile.

Les vins : encore en cours de fermentation, toujours dans ses sucres au printemps 2011, nous ne pouvons noter le blanc 2010, qui s'annonce toutefois très séducteur. Tout comme le rouge Les Granges, délicat en tanins, frais en maturité, hyper fluide en bouche. On s'en régale. La cuvée domaine multiplie ce plaisir en donnant du volume, des saveurs à un jus tout aussi digeste, totalement subtil. Au diapason de l'année, Les Grézeaux allonge les saveurs du cabernet de notes de fruits noirs, d'une touche saline, et prodigue encore plus de rebond à ces tanins soyeux. Derrière cette envolée de 2010, le Clos Guillot 2009 est davantage sur la réserve, alors que le Croix Boissée dépasse une fois encore ce millésime puissant en restituant une densité et une fraîcheur crayeuse unique. A oublier deux ans.

Une appellation très intéressante : Cour Cheverny avec le domaine des Huards : domainedeshuards.com

Jocelyne et Michel Gendrier valorisent le domaine familial en le conduisant en isodynamie (adhésion à l'association de producteurs "Biodivin") et en proposant des cuvées d'une très grande régularité. Les vinifications sont, elles également, respectueuses du raisin -pas de levure, pressurage doux... Le rare romorantin est particulièrement mis en valeur ici, avec plusieurs cuvées consacrées à 100% à ce cépage.

AOC Cour-Cheverny Domaine des Huards - Michel Gendrier – 2010

Robe jaune paille intense aux reflets verts

Un nez intense, miellés et épicés et une sensation de fraîcheur apportée par une touche de pomme verte.

La bouche est caressante, fraîche, exprimant les agrumes et le miel, se terminant avec beaucoup de finesse.

Un vin bâti pour la garde et inspirant une terrine d'araignée de mer rafraichi par une gelé d'agrumes



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

AOC Cour-Cheverny Domaine des Huards –Cuvée François 1er Michel Gendrier – 2010

Une robe or paille aux reflets verts

Une palette aromatique alliant la fraîcheur, les agrumes, la poire puis le gingembre, et des touches de beurre frais.

C'est la rondeur qui domine le début de bouche, une empreinte de fruits blancs et de cannelle, une vivacité fringante avec beaucoup de longueur en fin de bouche.

Ce vin est puissant, racé s'harmonisant bien avec une volaille de Bresse pochée dans un bouillon de citronnelle et rehaussé d'un gratin de cardes aux truffes : splendide !

Nous poursuivons notre parcours chez un autre vigneron de caractère : Jo Pithon

<http://www.pithon-paille.com/>

Au sud d'Angers, Jo Pithon travaille en bio et avec excellence les terroirs des Coteaux du Layon, des Anjou et des Savennieres. Les flacons sont tous certifiés bios, d'une grande pureté et d'une vraie gourmandise. Un domaine très en forme.

Les Anjou blancs de Jo Pithon sont fins, élancés, minéraux mais aussi de très belle longueur. Ils font référence dans l'AOC Anjou.

Les Savennieres expriment avec une rare franchise leur terroir : ils se développent avec les années sur des notes d'amandes, de fruits blancs. Leur puissance et leur grande longueur en bouche les dédient aux plus grands mets.

On a une magnifique définition du terroir avec Jo Pithon. En effet un cépage blanc : le chenin et un cépage rouge ; le cabernet franc Avec à chaque fois, une empreinte de terroir différent comme Anjou, Savennieres, Coteaux du Layon et Quart de Chaume pour le chenin.

Chinon, Bourgueil, Saumur Champigny, Anjou rouge pour le Cabernet.



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

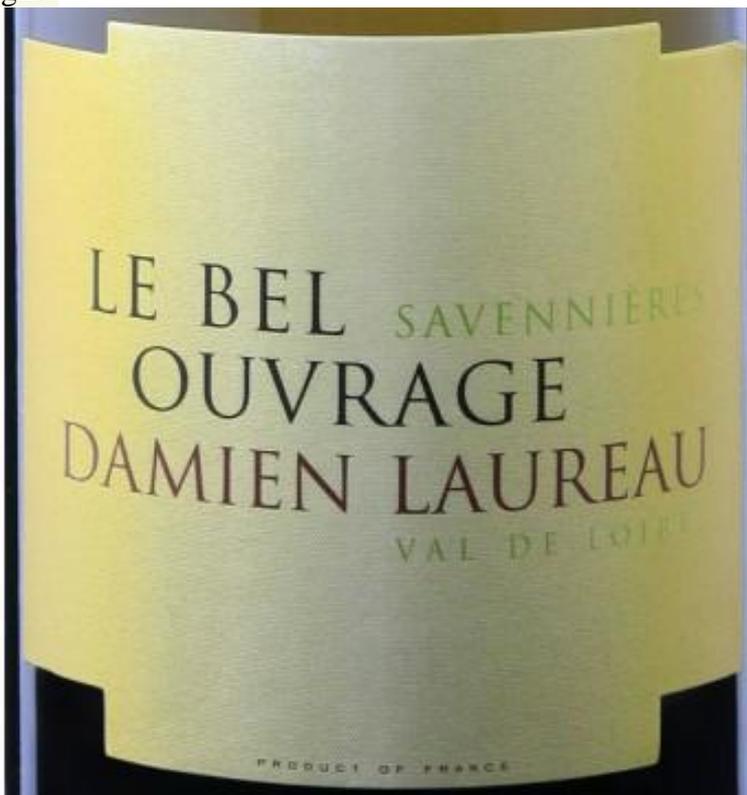
Savennieres Damien Laureau

Damien Laureau a repris le domaine viticole familial en 1999.

Le vignoble situé sur le fil de la Loire ou au sud de la ville d'Angers(Le Clos Frémur) s'étend sur une superficie de 11 hectares répartie en plusieurs appellations angevines.

Le clos Frémur(AOC Anjou), pris entre la Maine et la Loire, est la seule parcelle située sur une ancienne crête schisteuse.

Les genêts et Le Bel Ouvrage sont issus de parcelles dominant la rive droite de la Loire avec des sols plus riches en argile.



Savennieres Les Genets Damien Laureau 2010 :

Ce Savennieres sec, composé à 100% de chenin, est issu d'un terroir de schistes gréseux. Récoltées à la main par tries successives, les baies ont bénéficié d'un **pressurage pneumatique lent** et d'une fermentation lente en barriques.

Sa **robe jaune claire aux reflets gris** s'ouvre sur un nez très complexe. S'y développent des notes de fruits à chair blanche : poire et coing, de pierre chaude, de camphre et de résine. En bouche, le vin est vif, plein et charnu avec des saveurs de coings tout aussi dominantes. A déguster sur un suprême de volailles fermières ou des langoustines.



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR

PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Nous terminons enfin ce tour de Loire avec une région peu connue : Saint Pourcain avec le Domaine Des Berioles :

TRESAILLE

Cette cuvée vinifiée à partir d'un cépage unique en France, le Tressallier du Saint-Pourcain, exprime gourmandise, élégance et finesse. Le domaine possède de petites vignes situées sur les terroirs argilo-calcaires et granitiques du vignoble.

Grâce à une récolte vendangée à la main, ce vin séduisant délivre de grands arômes, bien équilibrés, avec une pointe d'agrumes et une belle longueur en bouche.

AUVERNAT

Le Pinot Noir, appelé jadis Auvernat dans le Val de Loire, séduit par la qualité de son fruit, sa fraîcheur et sa matière soyeuse.

Située sur le terroir argilo-calcaire du vignoble, cette vigne, a été vendangée à la main, afin d'être vinifiée habilement. Tout en dentelle, il dévoile une réelle intensité, un fruit d'une pureté naturelle qui laisse place à une note épicée.

AURENCE

De la vie, du relief, Aurence dévoile la richesse du Chardonnay du Domaine des Bérioles, plantée en 1989 sur les terroirs argilo-calcaires du vignoble. Une récolte soignée, un élevage naturel révèlent la personnalité à ce nectar.

Ce vin complet frappe par son équilibre, son intensité et sa finesse. Il met en valeur son parfum mêlé de fleur blanche et de noisette fraîche. A déguster avec des viandes cuisinées, fromages de chèvre.



Le Bureau & son Président : *Ali Hedayat*
Courriel : contact@asncap.fr - Site : www.asncap.fr

