



Le Trentième du mois de Septembre 2013

Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence

Grape- harvesting time, après les derniers baisers sur la plage :

Le Capounado

*Soir d'Automne couleur d'aurore
Feuille d'Automne à la grappe d'or
Nectar d'or, remplis l'amphore
Divine amphore, nourris nos âmes et nos corps.
René Morlat.*

*L'été vient, il s'écoule et Pomone le suit, ils nous ramènent au Luc dessiné en demi cercle, entre la chaîne des Maures et les collines du Haut Var en Vallée Intérieure. Le Luc fait admirer ses paysages. C'est sous les cris des bacchantes « Evoé ! Evohé ! » A Dionysos et pour nous, que le **Château Lauzade**, à la terre couleur lie de vin, référencé depuis 46 avant J.C., nous Accueille. **Nicolas Perolini**, nous conduit, tous armés de vendangerots et de sécateurs au théâtre des vendanges, (sans risque, pas de joie) St Exupéry, aux vignes taillées en cordon de Royat. Vendanges sous Le Soleil, le Mistral et son souffle sec, ont permis de récolter des raisins mûres, sains et en abondance..... le Miroitement du soleil sur les Feuilles des platanes et le doux bruit de ruissellement de la fontaine St Joseph, étaient Propice à une rêverie bucolique ; dans ce cadre à la musique pittoresque, fût dressé la table, pour les vendangeurs à l'ambiance joyeuse et bruyante. Heureux et plus heureux que je ne serais dire, Bacchus mûrit l'Azur de ses pampres dorés, des verres plus grands dans nos mains se remplissent de vins opalins, pastels, aurore et émeraude dans leur première et bouillante jeunesse. Sur ce terrain vinifère, treize cépages différents, le sol est enherbé un rang sur deux. **Le Château Lauzade** a planté cette parcelle destinée à la mise à jour, des connaissances des étudiants en sommellerie, et aussi pour créer un pont entre les autres et nous même avec la complicité du parfum, c'est pour ces raisons que cette journée nous est offerte, formatrice pour les yeux et la mémoire et riche en alliance et espérance.*

A world of Thanks à Monsieur Pierre Louis Sénéclauze le Propriétaire, qui nous a honoré de sa présence, et sans qui les choses ne sauraient ce quelles sont.

Enjoy responsibly.

Le choix : pour dire la beauté des choses, c'est le métier du Sommelier. Je te chanterai ces choses si tu veux me donner cette coupe.....

Vin : Château Lauzade Rouge

Année : 2012 60% Grenache, 20% Cinsault, 20% Syrah

Appellation : Côtes de Provence, vallée intérieure

Couleur : corail, limpide, brillante

Bouquet : Le nez s'exprime très volontiers à travers les agrumes, la pêche, salade de fruits cuits.

Palais : en bouche ce vin est à la fois frais et charnu, complexe et élégant, légère pointe poivrée, parfum de fleurs sureau

Equilibre : la finale met en avant des fruits jofflus et développe une persistance poivrée très subtil, notes de cerises en finale.

Appréciation générale : bien équilibré et triomphe avec sa rondeur acidulée.

Vin : Château Lauzade Blanc

Année : 2012 80% Sémillon, 20% Rolle

Appellation : Côtes de Provence vallée intérieure

Couleur : Or pâle, reflets émeraude, limpide, brillante.

Bouquet : rassemble des senteurs florales acacia, tilleul, et fruitées coing, pêche jaune, mêlées à des notes de miel.

Palais : Séduisant de part son harmonie, dévoilant des saveurs de fruits blancs, de zestes de citron, de thé vert et de pierres concassé

Equilibre : tout aussi charmant le final s'accompagne de notes citronnées.

Appréciation générale : le Capounado « beso pasion » de la jeune vigne au porteur de comportes ; Sémillon féminin, caressant, pulpeux.

Vin : Château Marquis de Terme

Année : 2006 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot.

Appellation : Margaux ; quatrième Cru Classé.

Couleur : Rouge sombre. Bonne intensité. Légère évolution.

Bouquet : Net, intensité moyenne, fin, fruité, cassis. Après agitation intense, fruité, crème de cassis, terre mouillée.

Palais : merveilleux, subtil, rond, juteux, Un toucher de bouche élégant, note dynamique en final.

Equilibre : longueur agréable, un peu plus de matière c'eût été parfait.

Appréciation générale : le goût du vin va crescendo. Et de vin, et de joie et d'amour enivré.

Couper la grappe du sarment de vigne pour créer des liens chaleureux, don providentiel de l'amitié, suffisant pour rendre le président ALI Hédayat « lucky » au Luc.

*Rendez-vous, dans 15 jours, où la vigne sera foulée, aux pressoirs, du **Château Lauzade**.*

Enjoy responsibly.

Yours, Sincerely.

Joël Langlais.

Maître Sommelier de l'Association de Nice, Côte d'Azur, Provence.