

Morning , Morning très Dévoué

Nous avons quitté la Nice BAIE des Anges , passé la croisette de Cannes ,à Mandelieu avons installé confortablement dans le Wagon notre très dévoué Président de l'ASNCAP afin de nous rendre à Marseille pour une AG annuelle de l'UDSF ainsi que pour le concours du Meilleur sommelier de France .nous traversons des lieux magiques en ce mois d'automne, sur l'A8 , en retrouvant la voie Aurélia, en roulant sur la mythique RN7. on the road again!

Accueil ensoleillé, intermezzo dans l'espace Alsacez -vous avant de découvrir l' appellation Côteaux d'Aix en Provence au château Calissanne, le lendemain découverte des vins des côtes de Provence et côtes de Provence Sainte Victoire au domaine de Saint Ser ainsi que les Côtes de Provence Fréjus et côtes de Provence la Londe. Puis découverte de l'appellation Côteaux varois en Provence au château d'Ollières. le mardi dégustation proposée des vins de Bandol Aoc reconnue en 1941, des vins des Baux de Provence AOC DE 1995. Des vins de Bellet AOC reconnue en 1941 , des vins de Cassis AOC depuis 1936, des Vins de Palette Aoc en 1948

Le vent se lève ,hissons la voile , bravons la tornade, le mistral souffle dans la bonne direction vers le Château Calissanne à Lançon . l' espace de dégustation se trouve dans une ancienne bergerie du XIXème siècle; pour les vins rouges comme pour les vins rosés, le cépage principal est le Grenache , typiquement provençal, les autres cépages, limités en proportion ,sont le Cabernet Sauvignon, bien adapté aux zones septentrionales de l'Appellation, le Carignan qui s'accommode des terres maigres, le Mourvèdre aux régions côtières, la Syrah, le Cinsault et la Counoise.les vins Blancs reposent sur un assemblage équilibré de cépages traditionnels: Bourboulenc, Vermentino, Clairette et Grenache Blanc. ils peuvent être complétés par l' Ugni Blanc, le Sauvignon et le Sémillon.

Chaque vigneron présent avait à coeur d' expliquer ses choix d'assemblages; AH ! si vous Connaissiez Mon AIX ?

Dégustation

Château Calissanne cuvée Clos Victoire 2007 cépage Syrah Cabernet Sauvignon

Robe rouge soutenue aux reflets grenats

Bouquet:fruits rouges fraises, fruits confits, poivrons,épices

Palais :bouche grasse,vin bien structuré, souplesse tanins fins

Château de Beaupré à Saint Cannat à suivre

au dîner parmi d'autres vins accompagnants la Bouillabaisse :Château du Seuil à Puyricart

Nous reprenons la route le Mardi pour le domaine de Saint Ser nous passons devant le site du Château de la Bégude;(l'endroit où l'on boit en provençal)en appellation côtes de Provence sur la commune de Rousset; au coeur d'une contrée entourée par la chaîne de la Sainte

Victoire(1100 m) au Nord, les Monts Auréliens (600 m) au Sud Est; le Massif de L'Etoile et la chaîne de la Sainte Beaume au Sud ,ces dernières faisant écran à l' air marin venant de la Méditerranée. Pays parfumé que le soleil caresse (Beaudelaire)

Dégustation de vins Provence , Ste Victoire, la Londe , Fréjus.

Domaine de Saint Ser cuvée prestige rouge

Robe rouge grenat profonde , brillance;

Bouquet: fruits mûrs, puissant touches animales garrigues

Palais: malgré sa force, sa structure tanins assez souples

Equilibre: bel ensemble entre arômes et structure.

Direction le Château d'Ollières (Rouy propriétaire)2011

Dégustation Côteaux Varois en Provence

Robe superbe rose pétale de rose légèrement saumonée brillante et limpide

bouquet:nez évocateurs de fruits frais ,de baies roses et d'épices

Palais: bouche ample et fraîche, bien structurée, belle longueur terminant sur des agrumes.

Buffet des délices provençaux :ce goût est en fait ma vision personnelle de cette belle et simple manière qu'ont les provençaux de vivre la fête et la convivialité qui fait que chaque moment de la vie devient harmonieux et heureux, gourmand et léger en plein accord avec le climat , le paysage et la lumière.

Retour sur la Canebière pour le spectacle du concours du Meilleur Sommelier de France.

Le vin ,le verbe, la connaissance, même le silence pour des instants de confiance et d'harmonie partagées , nos imperfections font nos force et notre beauté, tout cela est matière vivante pour nos rencontres; seuls ceux qui ont le même crapahut peuvent se comprendre disait Saint Exupéry.

LE Sommelier est acteur. dans le jeu , l'acteur ne dispose que de lui même comme matériau. travaillons: le travail théâtral sur le jeu de l'acteur et sur la qualité de sa présence. spectacle au désir de rassembler du public avec une intention festive.LA sommellerie fruit d'une histoire singulière ,une histoire de rencontres enracinée dans l'essentiel la relation qui unit les hommes de Coeur, à partir de la meilleure part créée par l'artiste culinaire, il nous faut offrir le plus beau geste.

le Champion 2012 joue en Moselle .Je fais allusion à Ravel" si on entend par " sens de la vie" la façon dont on passe son temps entre les deux éternités la signification ultime pour Ravel était de créer une Musique aussi parfaite, aussi vraie , aussi polie, aussi belle qu'il le pouvait.

parmi les vins de Provence servis à l'apéritif: Jas d'Esclans, clos Cibonne, domaine Rimauresq, Château Sainte Roseline,

Dîner de Gala

Dégustation

Domaine Saint André de Figuière la Londe 2011

couleur : rosé Cuvée vieilles vignes

cépages Cinsault 25%, Mourvèdre 50% Grenache 25%

a pu joué avec le bocal de légumes verts, girolles, bouillon de poule foie gras poêlé et truffes d'été. entre terre et paradis.

Robe: rose saumonée

Bouquet délicates notes aromatiques de fruits rouges et fleurs blanches, quelques accents d'agrumes pamplemousse

Palais: corpulence et rondeur, fruits jousfflus.

Equilibre: fraîcheur, élégance et finesse.

Quelques bulles du champagne Laurent Perrier après la cérémonie des titrés Maitres Sommeliers.

Coeur des valeurs, la créativité, l'acceptation des différences, la vision, la perfection, l'engagement, la durée, l'écoute des Autres; ma synthèse du symposium provençal entre belles antiquités et couleurs vives.

buffet champêtre riche en saveur et parfums: j'ai soif !

clos st Vincent , château de Toasc , château de Crémât don't forget l'Appellation Bellet et château Dalméran sur les Baux et un domaine Tempier sur Bandol, Château de Crémade sur Palette, vont clore les débats .

On n'est pas obligé d'aimer tout ce que l'on goûte; (la beauté n'est que juxtaposition d'impuretés) Paul Cézanne.

yours Sincerelly JOËL LANGLAIS