

Revue fondée en 2004

Au sommaire

Gaëtan
BOUVIER

Laura
STOECKLIN

Château
de BRASSE

Vignerons
de CASCATEL

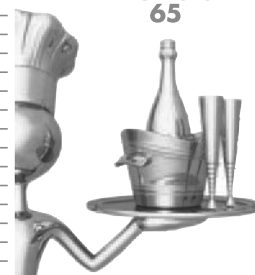
Les vins de
MORAVIE

Collection
CONTACT PRO®

Le magazine des

CAVISTES & SOMMELIERS

Numéro
65



HIVER 2021



CONCOURS MEILLEUR CAVISTE & MEILLEUR SOMMELIER de FRANCE

DÉGUSTATIONS
Champagnes
Blancs & rouges
Spiriteux

LA BARGEMONE - MARINA 2015

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

- Commanderie de la Bargemone • Saint-Cannat (13)
- Tél. 04 42 57 22 44
- syrah, cabernet-sauvignon et grenache
- vinification opérée entre 18 et 22°C avec des macérations d'environ deux semaines
- un tiers de la cuvée est élevé pendant 12 mois en barriques, le reste en cuve inox

Il y a une certaine élégance dans la cuvée de la Bargemone. Le vin est d'un style classique, mais avec une touche de modernité. Les arômes sont très agréables, avec des notes de fruits noirs et de poivre. La bouche est bien structurée, avec une belle longueur en bouche.

Il confirme la bouche qui est pleine et veloutée. La cuvée déjà prête à boire et qui soutiendra bien une viande grillée. ■



CHÂTEAU DE BERNE 2016

AOP CÔTES DE PROVENCE

- Château de Berne • Flayosc (83)
- Tél. 04 94 60 43 53
- syrah et cabernet-sauvignon
- implantation sur un plateau calcaire
- vendanges nocturnes, égrappage total
- fermentation 26-28°C
- cuvaïson de 3 à 4 semaines
- élevage 12 mois en barriques de chêne fin

Avec une cuvée qui se distingue, la cuvée du Château de Berne révèle une belle robe grenat foncé lors du service. Son nez est riche d'arômes de fruits noirs bien mûrs et au fur à mesure on découvre des notes plus subtiles teintées de violette et aussi de poivre. En bouche, l'attaque se montre fraîche et légère. Les tanins sont assez bien fondus et l'on retrouve d'agréables arômes de fruits noirs, peut-être plus orientés vers les griottes ou le pruneau. L'impression d'ensemble est très fruitée. ■



CLOS DES POULETTES 2017

AOP CÔTE DE NUITS-VILLAGES - VIERVILLE

- Domaine du Clos des Poulettes • Corgoloin (21) • Tél. 06 88 77 07 72
- pinot noir 100%
- sols argilo-calcaires
- vendange manuelle. Egrappage 100%
- vinification en cuve thermorégulée de petit volume. Macération préfermentaire froide pendant 6 jours. Fermentation de 5 jours avec montée progressive en température
- élevage en fûts de chêne de 228 l (dont 15% neufs) pendant 18 mois
- fermentation malolactique tardive

Claire et brillante, la robe affiche une jolie couleur grenat. Au nez, on ressent de suite beaucoup de finesse marquée par les notes de griottes et de crème de cassis. On y trouve aussi des touches de chocolat mais, en bouche, c'est bien le cassis qui domine. La bouche est ample, gourmande et la finale procure quelques notes plus complexes de vanille. Prêt à boire mais peut se garder également quelques années grâce à son potentiel. ■



L'OLIVETTE - CUVÉE SPÉCIALE 2016

AOP BANDOL

- Domaine de l'Olivette • Le Castellet (83)
- Tél. 04 94 98 58 85
- mourvèdre 85%, grenache 10% et carignan 5%
- Vignes de 35 ans d'âge
- rendements : 32 hl/ha
- vendanges manuelles. Egrappage.
- fermentation lente entre 25 et 28°C
- macération de 15 jours
- fermentation malolactique en foudres
- élevage 18 mois en foudres

Au pays du mourvèdre-roi, cette cuvée pourra tout à fait se déguster jusqu'à la fin de la décennie. Les arômes que l'on découvre sont bien nets avec des fruits rouges bien mûrs mais aussi de remarquables notes de réglisse et d'épices. La bouche est souple et la concentration paraît maximale. On retrouve les notes perçues au nez avec du pain grillé et du cuir même si c'est la réglisse qui ravit notre palais. La finale est très longue, marque d'un grand vin. ■



PICHON - MOSAÏQUE 2019

IGP SYRAH COLLINES RHODANIENNES - SEYSSUEL

- Domaine Christophe Pichon • Chavanay (42)
- Tél. 04 74 87 06 78
- syrah 100%
- sols schisteux
- rendements : inférieur à 40 hl/ha
- vendanges manuelles
- élevage en fûts de 3 et 4 ans d'âge

Avant même qu'il soit reconnu en 2012, le vignoble de Seyssuel était reconnu pour les perles qu'il recelait. Et le domaine de Christophe Pichon en faisait déjà partie. La cuvée Mosaïque est la parfaite expression de ce terroir qui met en valeur la syrah avec un nez qui valorise les fruits rouges mais aussi la mûre sauvage et le cassis. En bouche, on retient avant tout ces merveilleuses notes épicées, le tout avec une belle acidité. On pense qu'il peut voyager sûrement dans le temps... ■



VIGNERONS DE TUTIAC - ANQUI 2018

AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

- Vignerons de Tutiac • Marçillac (33)
- Tél. 05 57 32 48 33
- merlot 85% et cabernet-sauvignon 15%
- sols profonds et argileux
- ramassage en légère surmaturité
- rendement : 45 hl/ha
- vinifications parcellaires. Macération pré-fermentaire à froid de 72 h, cuvaison de 17 jours à 26°C avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique rapide
- élevage de 12 mois

Si vous ne connaissez pas le "bordeluche" (patois bordelais), on évitera de vous traduire le nom de la cuvée. Par-delà ce clin d'œil humoristique, Anqui dévoile un nez marqué par les fruits noirs et quelques notes agréables de vanille. L'attaque en bouche est bien ronde, avec des tanins bien fondus. Le fruit y est bien mis en avant avec une agréable impression de velouté et presque de sucrosité dans les fruits mûrs dominent. ■



VINOVALIE - BLOUSONS NOIRS 2018

AOP CAHORS

- Vinovallie • Saint-Sulpice (81)
- Tél. 05 63 57 18 10
- malbec 100%
- terroirs de la troisième terrasse du Lot. Sol sablo-argileux
- macération de la vendange à chaud
- vinification traditionnelle. Fermentation à 28°C avec maîtrise des températures.

Dans son désir de casser les codes, Vinovallie a misé sur le noir du malbec qui donne toute sa profondeur à la robe. Côté nez, le terroir et le cépage emblématique du Lot parlent. De suite, les fruits noirs abondent. Le pruneau si attendu est bien là mais aussi des arômes plus subtils de mûre et de myrtille. Étonnamment soyeuse, la bouche reste sur cette agréable impression fruitée et onctueuse. Une cuvée dans l'air du temps avec un malbec revisité sur ses aptitudes fruitées et faciles à boire, rapidement. ■



VINOVALIE - RÉBUS 2019

AOP GAILLAC ROUGE

- Vinovallie • Saint-Sulpice (81)
- Tél. 05 63 57 18 10
- braucol 100% (ou fer servadou)
- terrasses alluviales des premières côtes du Tarn. Sols siliceux et argilo-calcaires
- macération traditionnelle longue à température thermorégulée.
- élevage de 4 à 6 mois en cuve

Comme nous sommes un brin joueurs, nous vous laissons le soin de résoudre le rébus proposé par Vinovallie. Une fois que vous aurez trouvé le cépage en question, vous comprendrez mieux pourquoi le nez est très expressif et marqué par les notes de cassis, de fruits rouges et d'épices propres à cette variété. Dès l'examen de la robe (rouge sombre avec des reflets violacés typiques), les yeux aguerris auraient pu avoir un premier indice. Au final, ce vin aromatique est frais et soyeux. ■

