

Lettre d'information sur le vin

Année 2009 : numéro 10

Diffusée à 2880 exemplaires



Le vin fait sa foire

Traditionnellement l'automne est la période des foires aux vins dans la grande distribution. Décrié par certains, plébiscité par d'autres, ces foires aux vins attirent un large public. La presse se fait l'écho de ces manifestations et la presse spécialisée compare les mérites des uns et des autres. Chaque année, elle désigne l'enseigne la moins chère, la plus performante.



Vignes d'automne

Mais le gagnant n'est autre que le consommateur qui, pour peu qu'il cherche un peu, va trouver un très bon vin à son goût.

Si vous voulez que cette lettre parle de vins de votre région ou de vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra avec vous et pour vous. N'hésitez pas à la partager avec vos amis et à les inciter à s'abonner (c'est gratuit). Merci à vous de votre fidélité.

Yves Ramon

Sommaire :

- Le Domaine Guizard, un AOC du Languedoc
- Les Barriques d'Or du Pacherenc
- Dégustations de vins italiens
- Dégustations à St Laurent de la Salanque (66)
- Autres dégustations dans des restaurants
- Un réveillon original
- Le salon Vins et Terroirs de Toulouse des 6, 7 et 8 novembre 2009

Domaine Guizard dans le Languedoc

Domaine Guizard : AOC Coteaux du Languedoc

Domaine Guizard
12 Bld de la Mairie
34 880 Laverune
Tel : 04 67 27 86 59
www.domaine-guizard.com



Le domaine Guizard est un très vieux domaine (dans la même famille depuis 1580).

Sur 50 ha, nous avons 2/3 en AOC Coteaux du Languedoc et 1/3 en VDP d'Oc

Comme cépage, nous trouvons le Carignan, la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre. Pour le VDP nous avons aussi du Cabernet-Sauvignon, du Merlot, du Cinsault et du Chardonnay.



La Syrah

Les barriques d'or du Pacherenc

Chaque année, le premier lundi de Novembre, les vignerons de la Cave de Crouseilles proposent de mettre aux enchères leurs meilleures barriques de Pacherenc du Vic Bilh, moelleux et sec, chacune au style particulier.

Seul point commun : des raisins issus des vendanges manuelles de 2ème et 3ème tries.

Ces Pacherenc - Barriques d'Or - seront ensuite mis en bouteilles (240 bouteilles par barrique). Ils bénéficieront d'un habillage exclusif signé du vigneron !

A l'issue de la manifestation, le profit de la vente de la Barrique d'Or dont l'enchère sera la plus élevée, sera versée à une association de défense et de promotion du patrimoine du Vic Bilh.

En mettant aux enchères leur création, les vignerons décident ainsi de faire partager des plaisirs uniques aux amoureux du Pacherenc du Vic Bilh.

Plus d'informations sur le site www.plaimont.com



Dégustations de vins italiens en Emilie Romagne

Lors d'un séjour en Emilie Romagne, nous avons dégusté quelques vins italiens. Ils sont classés par région de production. En fin de texte, vous trouverez les adresses des restaurants.

Toscane

Santa Cristina de 2006 à 13°

Toscane IGT (domaine de Cortona au sud de Sienne)

www.Antinori.it

Sangiovese avec une pointe de Merlot

Ce vin a été dégusté à «la Duchessa », voir plus loin.

Beau rouge rubis, violacé en bord

Note de fruits rouges, délicieusement acidulés avec des notes florales

Belle rondeur, vin structuré, bien équilibré avec de la souplesse. Le Merlot a arrondi les tannins du Sangiovese. Belle longueur en bouche

Les tannins ont fondu, le vin a gagné en rondeur, superbe finale avec une légère note animale.

Il est meilleur que le 2007

Chianti classico DOCG de 2006 à 13°

De la maison Cecchi www.cecchi.net/ita/home.html

Beau rouge profond, belles jambes

Nez puissant de fruits rouges



Attaque en bouche franche mais agréable. Belle longueur en bouche mais la finale est encore un peu seiche, les tannins sont bien présents.

Ce vin est encore un peu jeune mais il est déjà agréable à boire. D'ici 2 ou 3 ans, il sera superbe. Comme son nom l'indique, nous sommes là sur un vin dans la tradition du Chianti.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG de 2004 à 13,50°

De la maison Bindella

Ce vin a été bu au restaurant « Trattoria Ponte Vecchio » voir plus loin.

Il a été carafé 30 mn avant dégustation

Belle robe d'un rouge profond.

Nez fruité relativement puissant

Attaque en bouche agréable. Les tannins ont, en partie, fondus ce qui lui donne une rondeur bien agréable, tout en restant très structuré. Belle finale avec encore en toute fin une pointe tannique qui laisse augurer d'une superbe capacité à vieillir.

Castello d'Albola 2006 à 12,5°

Chianti classico DOCG

Sangiovese avec une pointe de Canialo

Belle robe pourpre, belles jambes

Nez de fruits rouges et de sous bois

Attaque en bouche franche, légère astringence, les tannins sont encore bien présents

Il doit être conservé encore quelques années pour apprécier toute la richesse de ses saveurs.



Le Sangiovese, cépage typique de la Toscane

Morellino du Scansano DOC de 2005 à 13°

Cantina Bonacchi

Belle robe rouge rubis intense

Nez agréable de fruits rouges

Attaque en bouche sèche, mais finale agréable sur des notes de fruits rouges légèrement épicées. Après 30 minutes, il est déjà plus facile à boire.

En fait, ce vin est très agréable à boire mais il aurait mérité d'être carafé 1 heure avant, ce qui n'est pas toujours facile au restaurant.

Piémont

Barbera d'Asti Supérieure DOC de 2005 à 13,5°

De la maison « La Ghera » www.laghera.it

Vin dégusté au restaurant « Il Ristorantino di Colomba », voir plus loin.

Rouge limpide virant sur le grenat. Nez faiblement fruité, un peu fermé, agréable mais alcoolisé. Attaque en bouche puissante avec une astringence forte, les tannins sont encore trop présents, ce vin est trop jeune.

Après 30 mn, le vin commence à s'ouvrir et devient plus agréable. Après 1 heure, la note agressive a disparue mais curieusement les notes de fruits commencent à être masquées par des notes animales, de cuir, de sous bois et donne l'impression d'un vin ayant de nombreuses années.

Emilie Romagne

Sangiovese di Romagna DOC de 2007 à 12°

Umberto Cesari

Belle robe rouge limpide, nez fruité

Attaque en bouche sympathique, le Sangiovese a été bien arrondi à la vinification. Malgré sa jeunesse il n'est pas agressif tout en conservant une bonne structure. Il est bien équilibré. La finale est légère, il retombe rapidement. C'est un vin facile à boire.

Custoza DOC de 2008 à 12,5°

Azienda Agricola Cavalchina

Vin blanc à base de Trebiano

Ce vin a été dégusté à « L'Ochina Bianca Trattoria », voir plus loin.

Couleur jaune pale, nez floral

Attaque en bouche franche, de la fraîcheur en bouche avec une petite finale épicée et des notes de pommes mûres.

Feligeto, Cabernet Sauvignon de la Venezia de 2006 à 12,5°

Colli di Scandiano et di Canossa DOC

Belle couleur grenat avec de belles jambes

Pas de nez (c'est un peu décevant)

Attaque douce avec des saveurs fruitées (fruits rouges).

Ce vin a tout misé sur le fruit mais il manque de structure. Difficile de dire si ce vin va pouvoir vieillir. Actuellement c'est un vin plaisant à boire.



Les restaurants visités lors de ce séjour

« Da Rino » Ristorante Pizzeria

Via Flumendosa 26 à Spezzano (MO) près de Maranello (circuit de Ferrari).

C'est un très bon restaurant familial, dans la pure tradition de la cuisine italienne. Un très bon rapport qualité/prix.

Fermé le lundi soir. Plus d'informations sur <http://www.mywineandcellar.com/Rino.html>

Il Ristorante di Colomba

Vicolo Agucchie 15 à Ferrara 44100

www.ilristorantinodicolomba.it La carte des vins est en ligne (avec les prix)

Fermé le mercredi

L'Ochina Bianca Trattoria

Via Finzi 2 à Mantova 46100

Le propriétaire est de bons conseils pour les vins, très bonne table.

Fermé le lundi

Trattoria Ponte Vecchio

Lungarno Archibusieri 8 à Firenze www.trattoriapontevecchio.com

La carte des vins est en ligne. Les 2 frères, propriétaires de ce restaurant, sont des amoureux du vin.

« la Duchessa » Ristorante Pizzeria

Piazza Garibaldi 1 (à coté de la mairie) à Parma

Fermé le lundi

Très grand choix de vins, très bonne table faisant la part belle aux produits régionaux.

Dégustations dans un restaurant à St Laurent de la Salanque (66)

Lors d'un séjour en Roussillon, nous avons fait une petite dégustation autour d'une repas très sympathique, au restaurant « La Tramontane », 31 allée de la Méditerranée 66250 Saint Laurent de la Salanque. Ces 2 vins nous ont été conseillés par les propriétaires de cette bonne table.

Presbytère de Caramany 2008 à 13,5°

Côtes du Roussillon Village AOC

Les Vignerons de Caramany

www.vigneronsdecaramany.com

Belle robe grenat avec des reflets violets

Nez intense de fruits rouges avec des notes de violettes

Attaque en bouche agréable, notes de fruits rouges avec des saveurs épicées en finale. Belle longueur en bouche

Le canon du maréchal 2007 à 13°

Domaine Cazes www.cazes-rivesaltes.com

Vin de pays des Côtes Catalanes

50% Syrah, 50% Merlot

Belle robe grenat, limpide.

Nez de violettes et de fruits rouges et noirs (avec une dominante de mures)

Attaque en bouche très souple, du fruit, de la rondeur avec une légère note épicée en finale (sûrement la Syrah). Pas d'astringence.

Un vin tout en rondeur, très agréable à boire et à un prix raisonnable (12€ au restaurant), un grand classique de la région selon le restaurateur.

Autres dégustations dans des restaurants

Lors de différents séjours, j'ai regroupé ici diverses dégustations effectuées dans des restaurants.

Vieilles Vignes Blanc sec 2007 à 13°

Côtes du Roussillon AOC

Cave Arnaud de Villeneuve www.arnauddevilleneuve.com

Cépages : Maccabeu, Grenache blanc, Malvoisie

Belle robe jaune clair

Nez faible, voire inexistant. Après de longues minutes, peut être ai-je décelé une note miélée avec une pointe de fleur blanche.

Attaque en bouche agréable avec une pointe d'anis et une légère note de miel. Le vin est légèrement gras en bouche, ce qui lui apporte une petite note de gourmandise. En finale, remonte une petite note épicée du plus bel effet.

C'est un vin blanc agréable à boire, qui dénote au fil de la dégustation une structure toute en finesse.

Le Duras 2007 à 13,5°

Du domaine Plageoles (Gaillac) www.vins-plageoles.com

Vin de cépage Gaillac

Duras 100%

Nez léger de fruits noirs, belle robe d'un rouge profond.

Attaque en bouche agréable, sur des notes de mures, les tannins sont souples. Petites notes épicées sur la finale avec une belle longueur en bouche.

C'est un vin très agréable à boire.

Ce vin a été dégusté dans le très délicieux Restaurant « L'Eau Vive » à Espalion. www.hotelmoderne12.com

27 Bld de Guizard 12500 Espalion

Tel : 05 65 44 05 11



Domaine Chaume Arnaud

Vinsobres AOC 2005 à 14°

chaume-arnaud@wanadoo.fr

Grenache Syrah, Cinsault et Mouvèdre

Prix au verre : 3,30 € Chez Le Café des Fac, 6 place Peyrou, 31000 Toulouse

frdaroll@numericable.fr

Beau rouge tirant sur le grenat, petite bordure violette

Nez de fruits noirs (peut être cassis), note de violettes

Belle attaque en bouche sur des notes de fruits noirs, d'épices

Légère astringence, les tannins sont encore un peu présents mais restent agréables.

Belle longueur en bouche sur des notes légèrement épicées.

C'est un vin bien structuré avec un bel équilibre.

Un réveillon de la Saint Sylvestre original

Amoureux du vin, si vous voulez passer un réveillon de la Saint Sylvestre original, rendez vous à Viella (32) pour vendanger quelques grains de ce fabuleux raisin qui va donner le Pacherenc. Le programme complet se trouve à l'adresse suivante : www.tourisme-vins.com à la rubrique "Week-end insolites"

A noter que la fête commence dès le matin et peut se poursuivre jusqu'au tourin à 5h du matin. Rassurez vous, les vigneron de Plaimont sauront vous proposer de quoi ne pas tomber d'inanition.

Yves Ramon

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne

Tel : 05 62 20 03 61

contact@MyWineAndCellar.com

*La passion
du vin*

Né de ma passion du monde des vins, le site et cette newsletter vous donnent des informations sur ce monde du vin si passionnant. Sur www.MyWineAndCellar.com vous trouverez un logiciel gratuit de gestion de cave à vins.

Le site étant en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps.

Plan du site :

- Téléchargement du logiciel gratuit MyWineAndCellar
- Guide des vins de France
- Guide des vins d'Italie
- Comment déguster un vin
- Les cépages

Le salon Vins et Terroirs de Toulouse

La 10ème édition du salon se tiendra les 6, 7 et 8 novembre 2009 au Parc des Expositions de Toulouse. Les responsables du salon annoncent plus de 240 exposants, de quoi régaler vos papilles.

L'entrée est à 5,50 € et pour ce prix vous avez un verre de dégustation qui va vous servir tout au long de votre visite pour goûter des vins de toutes les régions françaises, mais aussi quelques vins étrangers. Cette année il y aura plus de 220 appellations représentées.

Même si ce salon fait la part belle aux vins, il y a aussi une partie du salon consacrée aux produits gastronomiques, environ une centaine de produits régionaux.

Pour accompagner l'apéritif, vous trouverez un stand de produits espagnols, le stand Créagex, dans le hall 1 (au D1). Vous y trouverez de quoi préparer vos tapas, mais aussi quelques friandises espagnoles. Plus de détails sur le site www.creagex.com



De la pate d'olives bio,
importée par Créagex



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.