

Lettre d'information sur le vin

Année 2009 : numéro 11

Diffusée à 2938 exemplaires



Ce mois ci, vous découvrirez une cave à vins extraordinaire, avec un très grand choix de crus.

Après nos rubriques habituelles, vous trouverez, à l'avant dernière page, l'annonce d'un petit producteur de Gaillac, qui livre gratuitement sur Toulouse tous les 15 jours. Cela peut être une opportunité intéressante.

Enfin, en dernière page, vous trouverez l'annonce d'un guerrier sur les terrains de rugby, David Berty, qui mène aujourd'hui un autre combat. Dans cette lutte, il parraine l'association des sclérosés en plaques. Son calendrier est dédié par 24 joueurs du XV de France. Le rugby, c'est aussi le geste, merci pour lui.

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 Cellier Lauran Cabaret, un AOC Minervois
- Une cave à vins exceptionnelle
- L'oenotourisme au secours des viticulteurs
- Vins primeurs : pour changer des rouges
- Deux cuvées d'exception
- Dégustations à Rome
- Les vins de Gaillac
- Un producteur livre
- David Berty, le calendrier du XV de France

Cellier Lauran Cabaret

Un AOC Minervois

Le domaine propose toute une série de vins tant en rouge qu'en blanc, en utilisant plusieurs cépages, du Merlot au Grenache en passant par la Syrah et le Carignan, mais aussi du Maccabeu, de la Marsanne et du Chasan.

Cellier Lauran Cabaret

1 chemin des vignes

11 800 Laure Minervois

Tel : 04 68 78 33 59

www.laurancabaret.com

J'ai particulièrement apprécié le blanc (son AOC Minervois Blanc) à base de Maccabeu 40 %, Grenache 30 % et Marsanne 30 %. L'attaque en bouche est à la fois douce et pleine de fraîcheur avec une petite pointe agréablement acidulée en fonds.



Le cépage Maccabeu

Une cave à vins exceptionnelle

Inauguration de la cave à vin du Leclerc Roques (Toulouse)

Le 28 octobre, a eu lieu l'inauguration de la cave à vins du Centre Leclerc de Roques (31), dirigé par Mr Payraudeau. Quoi d'original me direz vous? C'est vrai que cela fait de nombreuses années que la grande distribution s'est lancée dans la vente de vins, les « foires aux vins » en sont une des expressions. Certes le rayon vins du magasin est, visuellement, très jolie, et ce dans une zone de près de 1000 m² mettant bien en valeur les bouteilles. La surface de ventes est bien achalandée, outres les grands classiques, le magasin sort un peu des sentiers battus pour nous présenter une multitude de références (environ 2000).

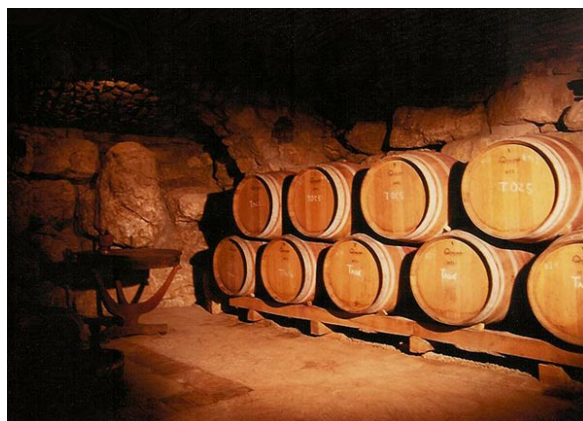
Mais le plus intéressant se situe en dessous, « à la cave ». En effet, accompagné d'un caviste, vous prenez un ascenseur et descendez au niveau inférieur et là, surprise, vous arrivez dans une nouvelle surface de vente, à température et hygrométrie contrôlées, avec plus de 16 000 bouteilles représentant 1200 références de grands vins, stockées dans des conditions optimales. Souvent, la critique délivrée à l'encontre de la grande distribution concerne les conditions de stockage. Là, il faut bien le reconnaître, l'objection tombe. C'est une installation qui mérite une visite, et ce d'autant plus que les tarifs sont compétitifs, même sur les très grands crus. La cave bénéficie aussi d'une installation pour organiser des dégustations. Peut être que cela préfigure la stratégie de la grande distribution en matière de vins, difficile à dire, pour l'instant c'est la seule installation de ce type.

A noter au milieu du caveau une œuvre d'art imaginée par un toulousain bien connu, Cédric Soulette, ancien joueur du Stade Toulousain. Il avait commencé à nous habituer à ses déclinaisons du coq, symbole de la France, là il s'est attaqué à une symbolique œnologique, c'est sympathique.

L'oenotourisme au secours de nos viticulteurs

La viticulture est une activité difficile, certes le métier peut sembler valorisant, le vin étant un produit noble, mais la réalité économique est souvent toute autre. Certains se découragent, arrachent les vignes et vendent.

D'autres se relèvent et trouvent des revenus complémentaires. L'oenotourisme fait partie des voies utilisées par de plus en plus de viticulteurs. Les études montrent que, chaque année, environ 5 millions de français et 2,5 millions d'étrangers visitent le vignoble



français. L'office du tourisme de Bordeaux indique que les visites sont en hausse de 8 % depuis le début de l'année. Bref, c'est un secteur qui ne connaît pas la crise.

Pourtant des efforts sont à faire, tant en matière d'accueil que de communication. Accueil en matière d'infrastructure, mais surtout accueil en terme de convivialité. Il est curieux de voir comment il est parfois difficile de pouvoir visiter un domaine et déguster sa production. C'est parfois un problème tout bête de téléphone sonnante dans le vide, de mail ne recevant pas de réponse, etc. Certes une visite se prépare, et les clients râleurs doivent le comprendre, mais les professionnels qui ont joué la carte de l'oenotourisme sont unanimes sur le plus ainsi développé.

Vins primeurs : pour changer des rouges

Nous avons reçu du groupe des producteurs Plaimont 2 bouteilles de vins primeurs, un blanc et un rosé.

Si le blanc est déjà issu d'une longue tradition pour ce groupe (le blanc primeur a été lancé en 1987), le rosé est une première. Cela méritait bien une petite dégustation.

Il est à noter que les 2 bouteilles sont à vis, procédé finalement bien adapté à ce type de vins.

Colombelle primeur 2009 à 11,5°

Vin blanc du Gers.

Colombard 80 %, puis Ugni Blanc, Sauvignon, Listan et Chardonnay
Macération pelliculaire et fermentation à température contrôlée (16/17°).

Robe jaune pale avec des reflets verts.

Très agréable nez d'agrumes (pamplemousse, pêche et poire) avec des notes d'amandes et de fleurs blanches.

Nous retrouvons en bouche les saveurs d'agrumes avec peut être sur la longueur une petite pointe acidulée très agréable sur des notes citronnées.

C'est un blanc léger, sur la fraîcheur du fruit, très agréable en bouche. Bref un vin pour commencer une soirée entre amis. Contrairement aux vins nouveaux, cette cuvée de par sa structure, laisse penser qu'elle va pouvoir se déguster un peu au-delà des quelques mois qui suivent la vendange.

Il est à noter que ce vin est diffusé en grande surface sous la marque « Florembelle primeur », mais là, il est avec un bouchon classique.

Corolle rosé primeur 2009 à 12°

Côtes du Condomois (au nord du Gers)

Merlot 80 %, Cabernet Sauvignon 120 %

C'est un rosé de saignée obtenu après une macération de 4 à 6 heures. La fermentation s'est faite à température contrôlée (16 à 17 °) pendant 7 à 8 jours.

Jolie robe couleur framboise.

Nez agréable de fruits rouges.

L'attaque en bouche est sur une note de fruits rouges et de bonbons acidulés du plus bel effet.

Cette cuvée est un essai, plutôt réussi, ce qui nous donne un rosé sympa, agréable à boire.



Deux cuvées d'exception

Les producteurs Plaimont nous ont envoyé les versions commercialisées en 2009 de 2 cuvées « haut de gamme », produites en petite quantité. L'année dernière, nous avons dégusté la version précédente, mais le mode d'élaboration de ces cuvées mérite une petite explication pour mieux comprendre leurs évolutions.

Ces cuvées sont le résultat d'assemblages élaborés en collaboration avec des critiques ou des restaurateurs de renom, qui changent chaque année. Pour la version commercialisée en 2009, Gérard Basset (un des meilleurs sommeliers du monde) et Michel Bettane (du guide éponyme) ont apporté leur contribution. Les assemblages sont déterminés en février pour une commercialisation en octobre.



Le Faîte de Saint Mont, rouge de 2007 à 14°

Saint Mont VDQS rouge

Tannat 70 %, Pinenc (fer servadou) 20 % et Cabernet Sauvignon 10 %

Bouteille ouverte 1 heure avant.

Belle robe grenat, jambes discrètes

Nez de fruits noirs bien murs (mûres et peut être aussi de prunes)

Attaque en bouche agréable sur le fruit, pas d'astringence. Les tannins sont agréables, mais pas arrondis ni souples, tout simplement agréables. En fait ce vin allie finesse et structure. Il donne parfois l'impression de croquer dans du fruit bien mur.

C'est un très grand vin, très agréable à boire et il sera intéressant de le déguster à nouveau d'ici 2 ou 3 ans pour voir son évolution.



Le Faîte de Saint Mont, blanc de 2008 à 13°

Saint Mont VDQS blanc

Gros Manseng 70 %, Petit Courbu 10 % et Arrufiac 20 %

Bouteille mise au frais et ouverte au dernier moment

Belle robe jaune pâle avec de petits reflets verts

Nez puissant d'agrumes (pamplemousse et un peu de citrons verts) avec des notes de fleurs blanches

Belle attaque en bouche sur des notes d'agrumes délicieusement acidulés. La dominante pamplemousse ressort bien ainsi que cette petite note de citron vert.

Belle longueur en bouche avec une finale légèrement épicée une fois que l'acidulé est retombé.

C'est un superbe vin, bien équilibré. Les amateurs de vins blancs seront ravis, il est peut être meilleur que le millésime précédent.

Plus d'informations sur www.plaimont.com



Dégustations de vins à Rome

Lors d'un séjour à Rome en juin 2009, nous avons dégusté quelques vins que nous avons classé par région. Les dégustations ont été faites en début puis au cours du repas.

Campanie (Naples)

Greco di Tufo DOCG 2008 à 12 ;5°

De Mastroberardino

www.mastroberardino.com

Cépage Greco di Tufo 100%

Belle couleur jaune pale avec des reflets verts.

Saveur de fleurs blanches, d'abricot, de pêche et de poire

Belle attaque en bouche sur la minéralité, les fruits ressortent délicieusement acidulés. Belle longueur en bouche avec des notes poivrées en finale.

C'est un superbe vin blanc, vinifié sur la minéralité avec un léger gras en bouche. L'équilibre gras/minéralité est très réussi. Ce vin nous a été conseillé par le restaurant «La Francesca» (voir plus loin).



Fiano di Avellino Bechar DOCG 2007 à 13°

De la maison Antonio Caggiano

www.cantinecaggiano.it

Cépage Fiano di Avellino 100%

Belle robe jaune dorée

Nez fruité de fleurs blanches

Attaque en bouche légère, saveur de fruits secs (amandes). Longue

ur en bouche agréable avec des notes épicées toute en légèreté.

C'est un vin blanc très agréable à boire, tout en rondeur, un peu toasté mais avec finesse, élégance.

Ce vin nous a été conseillé par le personnel du bar de l'Hôtel Visconti (voir plus loin), plus particulièrement Alessandro et Italo.



Lazio

Rosso Caere 13°

De la Cantina Cerveteri

www.cantinacerveteri.com

Cépage Sangiovese et Montepulciano

Belle robe rouge limpide avec des reflets violets

Nez agréable de fruits rouges

Attaque légèrement acidulée sur le fruit avec une faible longueur en bouche. Au final, l'alcool remonte.

C'est un petit vin, d'un prix très abordable, arrondi sur le fruit, mais avec une sensation alcoolique persistante, dommage.

Est, Est, Est di Montefiascone 2007 à 11,5°

De la cantina di Montefiascone.

www.cantinadimontefiascone.it

C'est un grand classique dans sa version «amabile», c'est-à-dire avec 30 à 40 g de sucre résiduel



Cépage Procanico 65%, Malvasia 20% et Rosseto 15%

Belle robe dorée

Nez fruité de fleurs blanches avec une petite pointe d'anis

Attaque en bouche très agréable, avec des notes de pommes, d'anis et peut être de melons

Faible longueur en bouche avec en finale une note épicée et anisée du plus bel effet.

C'est un vin très agréable et célèbre dans toute l'Italie. La légende de sa notoriété est expliquée sur la bouteille, je vous la laisse découvrir.

Piemont

Roero Arneis Canorei DOC 2004 à 13,5°

Cantina Tenuta Carreta

www.tenutacarretta.it

Cépage Arneis 100%

Belle robe légèrement dorée

Nez de fleurs blanches et de fruits (pêche, poire)

Attaque en bouche sur le fruit avec des notes poivrées en finale. Très belle longueur en bouche.

De la minéralité et du fruit, c'est un superbe vin, très agréable à boire. Cela ressemble à un Chardonnay cueilli un peu précocement, mais sans les senteurs de ce cépage.

Ce vin a été dégusté au restaurant «Ai 3 Scalini» (voir plus loin), près du Colisée.

Pouille

Cantalupi Riserva 2004 à 13,5°

Salice Salentine DOC

De Conti Zecca

www.contizecca.it

Cépage : Negroamaro 80% et Malvasia Nera 20 %

Belle couleur rubis, reflets grenat

Nez fruité très agréable (fruits rouges)

Attaque en bouche franche avec un fruit un peu timide. Légère astringence.

Belle longueur en bouche sur des notes poivrées et épicées, mais l'alcool ressort un peu en finale.

C'est un vin un peu difficile à boire, mais sur un plat relevé cela peut être intéressant.

Ce vin nous a été servi au restaurant «La Fiammetta» (voir plus loin).

Sardaigne

Vermentino di Gallura 2007 à 13°

De Piero Mancini www.pieromancini.it

Belle robe jaune pale, nez fruité de fleurs blanches

Attaque en bouche fraîche, à la fois délicieusement fruitée (agrumes) et minérale.

Belle longueur en bouche avec des notes épicées en finale.

C'est un vin qui a beaucoup de finesse et de fraîcheur, il est très agréable à boire.

Ce vin nous a été conseillé par le restaurant «La Francescana» (voir plus loin).



Sicile

Cent'Are 2007 à 13°

Nero d'Avola IGT

Duca di Castelmonte

www.carlopedellegrino.it

Belle robe d'un rouge profond

Nez puissant de fruits noirs

Attaque en bouche très agréable avec un bel équilibre entre puissance et fruits.

Longueur en bouche persistante avec des notes épicées en finale.

C'est un vin puissant, très agréable à boire. Après 1 heure d'ouverture, ce vin se révèle superbe. Très grand souvenir de dégustation à la Francescana (voir plus loin) sur les conseils de la patronne (Enza).



Toscane

Cipresseto rosé 2008 à 11°

De la maison Antinori

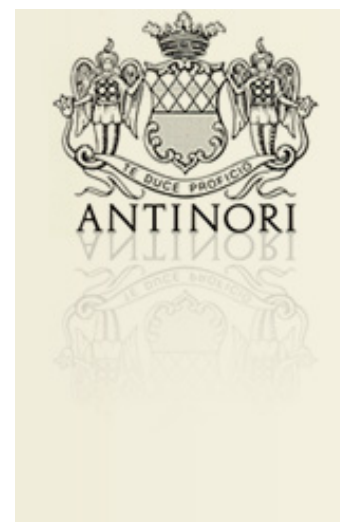
www.antinori.it

Couleur rosée soutenue

Nez fruité

Vin souple, bien équilibré au niveau de l'acidité. Saveur délicieusement acidulée.

C'est 1 rosé sympa, simple, peu honéreux. Une fois n'est pas coutume, nous avons pris un rosé de la célèbre maison florentine Antinori.



Venezia

Soave 2008 à 12°

Colline dei Filari

Gorganega 80 % et Tubianna di Soave 20 %

Belle couleur jaune pale avec des reflets verts.

Faible nez de fleurs blanches avec une note de pomme

Attaque en bouche sur la fraîcheur avec une légère amertume en fond. Petite note épicée en finale.

C'est un petit vin blanc, comme il en existe un peu partout en Italie et à un prix très raisonnable.

Les restaurants de notre séjour

La Fiammetta

Piazza Fiammetta 10

Roma

Tel 338 4984669

Pas de site mais 1 mail ristorantefiammetta@libero.it

À 2 pas de la piazza Navona une très belle cuisine toscane traditionnelle et de très bonnes pizzas. D'origine toscane, les propriétaires de ce restaurant ont créé une ambiance chaleureuse, dans la grande tradition d'hospitalité italienne. Malgré la proximité d'un lieu hautement touristique, les tarifs sont très raisonnables.

Fermé le mardi et le mercredi midi

La Francescana

Via Giovanni Pierluigi da Palestrina 11/17
00193 Roma
Tel 06 32 25 701

À côté de la piazza Cavour, une très bonne trattoria avec une cuisine familiale dans la pure tradition italienne. Les propriétaires (Massimo et Enza) sont tout deux de très grands connaisseurs de vins italiens et savent vous conseiller des bons crus à des prix raisonnables
Ouvert tous les jours midi et soir

Le plan pour aller à la Francescana sur www.mywineandcellar.com/Francescana.html

Ai 3 Scalini

Via dei SS. Quattro 30
00184 Roma
Tel 06 7096309

Fermé le lundi

www.ai3scalini.com/ita.html

Ce restaurant nous a été conseillé par la réception de l'hôtel Capo d'Africa (voir plus loin). L'accueil est très sympathique, la cuisine excellente, ainsi que les vins, l'addition est un peu « salée », mais bon, une fois de temps en temps...

Visconti Palace Hôtel

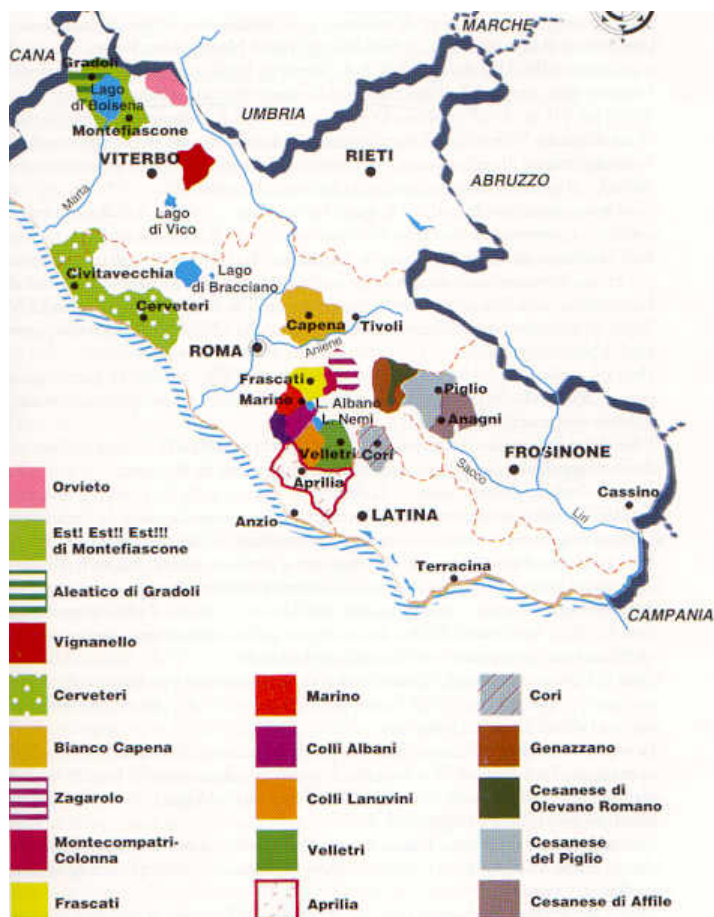
www.viscontipalace.com

Très bel hôtel, situé près de la Piazza Cavour, avec un personnel très sympathique. A noter que l'hôtel dispose d'un bar où il est possible de goûter au verre de grands crus, d'Italie et d'ailleurs, à des prix corrects.

Hôtel Capo d'Africa

www.hotelcapodafrica.com

À l'ombre du Colisée ce charmant hôtel vous permet de profiter d'une autre partie de Rome. Prendre son petit déjeuner sur la terrasse de l'hôtel avec vue sur le Colisée a son charme.



La carte des vins de la région de Rome (Lazio)

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

Les vins de Gaillac

Situé entre Toulouse et Albi, le vignoble de Gaillac a plus de 2000 ans. Fondé par les Romains au 1er siècle avant JC, ce sont les moines bénédictins qui ont, par un long travail de sélection, élevé ce vignoble au niveau des plus grands.

De nos jours, le vignoble représente 3500 ha de vigne produisant principalement du rouge (120 000 hl), du blanc sec (50 000 hl), du rosé (14500 hl) et plus marginalement du blanc doux et du vin effervescent. Pourtant, l'AOC Gaillac blanc est né en 1938 et il a fallu attendre 1970 pour avoir la reconnaissance du Gaillac rouge en AOC.

Les vins de Gaillac sont élaborés à partir de cépages locaux, Duras, Braucol (ou Fer Servadou), Syrah et Gamay pour le rouge, le Mauzac et le Loin de l'oeil pour le blanc. En complément nous pouvons avoir pour les rouges du Cabernet et du Merlot, pour les blancs du Sauvignon et de l'Ondec. L'utilisation massive de cépages locaux donne aux vins de Gaillac une typicité appréciée des amateurs.

La Gaillac rouge est un vin au nez puissant, bien structuré, avec des notes de fruits rouges (framboise, cassis) et une finale épicée.

Le Gaillac blanc sec est très fruité. La version perlée renforce la sensation de vivacité et de fraîcheur.

A noter, à partir du cépage Gamay, la production d'un Gaillac primeur très réputé.

La production se répartie à 50 % entre les caves coopératives et les caves particulières



La Syrah, un des cépages des vins de Gaillac

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

NOS VINS CHEZ VOUS

DU PRODUCTEUR
AU CONSOMMATEUR

→ **TOULOUSE**
& Périphérie

→ **LIVRAISON GRATUITE**
(à partir de 70 €)

→ **TOUS LES 15 JOURS**

Domaine
Saint-Laurent
de Saurès



Laurent Visseq & Margot Jammes

Saurès - 81 310 LISLE SUR TARN
Tel : 05 63 40 40 54 / Port : 06 15 62 46 29
Mail : visseqlaurent@aol.com

www.domaine-st-laurent-de-saurès.com

La Rose
Parfum de Toscane
Max & Tom
O'Tomne
Océane
Fraîcheur Perlée
Rosé fût de chêne
Durcep
Ferdou
Cantegal
Mousseux



**PRODUCTEUR
RECOITANT**

GAILLAC

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. Concept: d'abozem.fr

LE XV DE FRANCE POSE CONTRE LA SCLÉROSE EN PLAQUES

Aujourd'hui en France, **80 000 personnes** sont touchées par la sclérose en plaques (SEP) dont l'origine reste encore inconnue. La SEP est une **maladie neurologique inflammatoire et dégénérative** qui affecte le système nerveux central. Aucun traitement n'est capable de la guérir.
La SEP est la 1ère cause de handicap chez l'adulte jeune après les accidents de la route.

Grâce à **David Berty**, Parrain de l'AFSEP lui même touché par la SEP et ancien international du Stade Toulousain, tous les joueurs de l'Equipe de France ont participé à ce calendrier dédicacé. Tous les bénéfices issus de cette vente sont reversés à l'Afsep.



ACHETER CE CALENDRIER,
C'EST NOUS AIDER À
ACCOMPAGNER
LES PERSONNES ATTEINTES
DE SEP

www.nafsep.org
05 34 55 77 00

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Calendrier 2010 : x 10.00 euros = euros
+ 3 euros de frais de port
..... euros

Pour règlement par chèque, indiquez à l'ordre de l'AFSEP