



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2008 n°4

7 décembre 2008

Sommaire :

- Un vin, une propriété : Aujourd'hui le château Cantenac
- Un entretien avec le propriétaire du château Cantenac
- Les dégustations effectuées lors du salon des vins de Toulouse
- Dégustation d'un vin italien,
- Le cépage Syrah

Éditorial

Ce mois ci, la lettre du site MyWineAndCellar est en grande partie consacrée au salon des vins de Toulouse qui s'est déroulé sur 3 jours (7, 8 et 9 novembre 2008). Ce salon a été pour nous l'occasion de rencontres et de dégustations que nous allons vous faire partager.

Certaines de ces rencontres donneront lieu à des reportages plus importants dans les prochains numéros de notre lettre d'information. En effet, nous avons fait des rencontres très intéressantes.

Nous sommes en train de réfléchir à la création d'un club d'achats de vins et de dégustation. Si cela vous intéresse, envoyez nous un mail contact@MyWineAndCellar.com et donnez nous vos idées (commandes groupées, dégustations, etc.). Malheureusement, pour les lecteurs hors de France (il y en a), c'est plus compliqué.

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).



Une vue des vignes du Château Cantenac
St Emilion Grand Cru

Focus sur un château : Château Cantenac

Château Cantenac : St Emilion Grand cru

En latin, cantenac signifie « lieu enchanté ». Quel nom superbe pour une propriété viticole.

Depuis plus de 70 ans dans la même famille, le château Cantenac bénéficie de la prestigieuse appellation « Saint Emilion Grand Cru » et ce, en raison d'un effort continu dans une démarche qualitative. Son vin est composé à 75 % de merlot, 20% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon. Le vin est élevé 18 mois dont 14 mois en barrique ce qui lui donne une discrète note boisée.

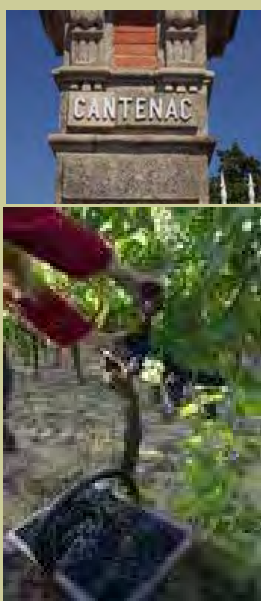
SCEA Château Cantenac

33 330 Saint Emilion

www.chateau-cantenac.fr
contact@chateau-cantenac.fr



À noter la « sélection Madame » un 100% merlot au tanin très souple, tout en rondeur, ainsi qu'une cuvée « Climat » basée sur une sélection des meilleurs raisons du domaine.



Vendange à la main au
Château Cantenac



Une autre étiquette du Château Cantenac.



«Les évolutions des taux de change sont actuellement un problème, mais pour l'avenir, le renouvellement des consommateurs représente un enjeu majeur.»



Rencontre avec le propriétaire du Château Cantenac

Très aimablement, Mr Johan Roskam a accepté de répondre à nos questions. Comme tout propriétaire de ce type de vin, nous avons à faire à un passionné, amoureux de son travail, mais aussi lucide sur les évolutions de son marché.

Nos questions portaient sur les aspects qualitatifs de son vin, mais aussi sur les aspects économiques, les problèmes à l'exportation et les évolutions au niveau des consommateurs. Pour ne pas trahir ses propos, voici l'intégralité de ses réponses.



Le millésime 2005 a tenu ses promesses en termes de commercialisation, et la transition vers le millésime 2006 s'est faite assez rapidement après leur mise en bouteilles en avril/mai au Ch. Cantenac.

Il a fallu convaincre de la qualité de notre 2006, mais je pense que nous avons eu un retour de journaux spécialisés ou dégustateurs très favorables. Après un travail en amont auprès de notre clientèle, les choses se présentent positivement.

La crise a provoqué un ralentissement sur certains de nos marchés comme les USA, mais d'autres marchés permettent d'équilibrer cette baisse à l'heure actuelle. Le taux de change euro/dollar a été préjudiciable, mais il est retombé depuis quelques mois. Cela a rendu les choses plus simples. Par contre, le dollar canadien (marché important) reste défavorable à l'exportation vers ces monopoles. 2009 sera plus parlant.

L'export en direct doit représenter 25% de nos ventes, et l'export au global via le négoce bordelais nous amène plutôt à 70%.

Nos pays d'exportation (direct et indirect) : Canada, USA, Irlande, Angleterre, Hollande, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Autriche, Corée du Sud, Japon, Hong-Kong - non régulier : Finlande, Danemark, Suède.

Oui St Emilion est un appellation reconnue internationalement, avec un classement remis en cause tous les 10 ans = gage de qualité. Mais cela reste une zone compétitive, et l'attentisme n'est pas une solution. Ce serait trop simple. Il faut être capable de justifier sa qualité, et ses avantages en tant que partenaire : durable, régulier dans la qualité, et professionnel. Les négociants prennent plus de précautions sur leurs achats dans cette période de compétition et de tension.

L'avenir de 2009 pour un St Emilion Grand Cru offre un positionnement intéressant. Nous sommes de grands vins, attractifs en termes de qualité/prix dans le haut de gamme, et sommes surtout plus abordables que les grands crus classés. Le millésime 2006 n'aura jamais la notoriété du 2005, et le 2007 pareillement, bien que leur qualité soit belle. Le millésime qui semblait décevant avant les vendanges 2008 se révèle très bon à St Emilion. Les volumes seront faibles, et l'augmentation des prix sur le millésime 2008 sera délicate ou forcée. Les primeurs 2008 devrait (je l'espère) venir soutenir cette belle année - plutôt puissante. Globalement, des tensions sont là et à venir. Maîtrise des coûts de production, des risques et le suivi client sont importants.

Nos clients ne représentent pas le consommateur français type, mais (il semblerait) que les 35-45 ans deviennent plus présents et exigeants. La consommation étant plus régulière entre 49 ans et 60 ans, avec une motivation à l'achat de vins de qualité, plus forte. Nous allons assister à un renouvellement de la clientèle d'ici 10 ans par un autre moins fidèle ? moins consommatrice ? je ne sais pas. L'avenir le dira, mais en St Emilion Grand Cru nous nous devons d'évoluer avec précaution dans cet univers changeant tout en gardant nos valeurs clés. **Mr Johan Roskam**

Visite au salon des vins de Toulouse

Domaine TATIN : AOC Quincy en 100 % Sauvignon
Superbe sauvignon, vif, fruité, minéral, vendangé juste à point
<http://domaines-tatin.com> jeantatin@wanadoo.fr Mme Chantal Wilk

Domaine Les terres de Mallyce : AOC Côtes du Roussillon Cuvée Pierre de Lune avec 95 % de Carignan en vieille vigne et 5 % de Syrah. Faible rendement (25 hl/ha)
Belle robe grenat, arôme de réglisse, belle attaque en bouche sans excès, arrondi avec une belle longueur en bouche. C'est un vin très agréable à boire
corinne.soto@packsurfwifi.com à 66 720 Rasiguères Tel : 04 68 73 86 37

Château Vieux Montagne : AOC Montagne St-Emilion avec 3 belles cuvées. Pour mieux les comparer nous avons dégusté le 2005 :

- Château Messide : 80 % Merlot, cuve inox (5 €/btle) agréable à boire, les tanins ne sont pas encore assouplis mais il va bien évoluer d'ici quelques années
- Château Vieux Montagne : 80 % Merlot, fûts anciens (11 €/btle), belle couleur sombre, arôme de fruits rouges, attaque en bouche agréable car ce vin est bien équilibré.
- Cuvée passion : 100 % Merlot 12 mois mini en fûts neufs, le reste du temps en barriques anciennes (11,50 €/btle), superbe vin conforme à son appellation, un beau rouge profond, nez intense de fruits rouges et de notes de sous bois. Belle longueur en bouche. Il est déjà très agréable à boire mais il va s'ouvrir pour une plus riche palette au nez et en bouche d'ici quelques années.

www.chateau-vieux-montagne.com contact@chateau-vieux-montagne.com

Château Clauzet : AOC Saint-Estèphe 2005 : 55 % cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 3% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc. Belle couleur profonde, nez de vanille qui se retrouve partiellement en bouche avec une dominante de fruits rouges et noirs. Vin puissant avec une belle longueur en bouche. C'est un superbe 2005 à conserver.
www.chateauclauzet.com clauzet@chateauclauzet.com

Cellier Lauran Cabaret : AOC Minervois nous avons goûté un superbe blanc sec à base de Macabeu 40 %, Grenache 30 % et Marsanne 30 %. Attaque en bouche à la fois douce et pleine de fraîcheur. Petite pointe agréablement acidulée en fonds.
www.laurancabaret.com laurancabaret@hotmail.com

Château Naudonnet-Plaisance : AOC Sauternes médaille d'or au concours général agricole avec la cuvée 2005 (23 €/btle). Très belle robe dorée tirant sur le vert. Arôme de fruits confits et d'agrumes, des notes vanillés en bouche, bel équilibre entre sucre et alcool. Un superbe vin de garde qu'il va être difficile de conserver tant la tentation de le consommer sera grande.
www.laurent-mallard.com contact@laurent-mallard.com

Château de Birot : AOC 1^{ère} Côtes de Bordeaux 2005 (9 €/btle) dominante Merlot avec du cabernet sauvignon, vin agréable. Sur la propriété, il existe aussi un superbe blanc liquoreux en AOC Cadillac à 9,50 €/btle pour le 2005.
www.chateau-birot.com fournier-casteja@chateau-birot.com

Domaine Changarnier : AOC Meursault 2005 (18€/btle) 100 % Chardonnay
www.domainechangarnier.com contact@domainechangarnier.com

Château Cransac : AOC Fronton cuvée tradition 2005 (4,50 €/btle) 60% Negrette, 20 % Syrah et 20 % Cabernet Franc. Vinification avec le procédé « Ganimède » donne un vin à la fois fruité et charpenté. www.chateaucransac.com mail sur le site

Château d'Agel : AOC Minervois : un superbe blanc à la fois complexe et très structuré (3 mois en fut) composé sur une dominante de Maccabeu avec la Roussanne, du grenache blanc, du Vermentino et du Muscat petit grain. Le domaine propose 3 cuvées de 3,50 €/btle, 6€/btle et 12€/btle, du plus simple à boire au plus élaboré. La cuvée « Caudios » est superbe.
www.chateaudagel.com contact@chateaudagel.com

Domaine du Bollenberg : AOC Gewurztraminer. Nous avons testé la vendange tardive, un nectar. Cela se passe de tout autre commentaire.
www.bollenberg.com info@bollenberg.com



Logo du Château d'Agel

Salon des vins de Toulouse (suite)

Tokaji hongrois : du plus sec au plus sucré, 5 cuvées délicieuses mais différentes de nos vendanges tardives, la saveur peut surprendre mais c'est délicieux
www.hongrie-gourmande.com



Chai à Pomerol : Vignobles Dignac

Les vignobles Dignac : Château Les Grands Sillons AOC Pomerol 2005 (17 €/btle) avec 60 % merlot et 40 % cabernet sauvignon. Arômes de fruits rouges, vin tanniques, charpenté mais avec une belle finesse en fonds de bouche. Il commence à donner des notes de pruneaux. Ce vin va très bien vieillir une bonne décennie

<http://vignoblesdignac.free.fr> philippe.dignac@cegetel.net

Château Clématis : AOC Côtes du Rhône 2005. Nous avons dégusté 2 cuvées, une (5€/btle) plus fruitée (100% grenache) et l'autre (5,50 €/btle) plus corsée (70% grenache le reste entre Syrah et Carignan). Personnellement j'ai une préférence pour la version fruitée, les tannins sont souples, c'est un vin facile à boire entre amis. Mais l'autre conserve une longueur en bouche très agréable.
xavier_tronc@hotmail.com

Château Moulin de Blanchon : AOC Haut Médoc 2005 (9€/btle) rouge intense, notes de fruits rouges légèrement acidulé avec un mélange de notes vanillées. La structure tannique est dense, il y a de la matière pour un bon vieillissement.

À noter sur le site la vente en primeur du 2007 (livraison avril 2009) à 6 € la bouteille.

www.chateau-moulin-de-blanchon.com earlvignoblesnegrier@terre-net.fr



Domaine de Bellevue : vins de pays des côtes de la Thongue (34). Une superbe palette de vins mono cépage, Merlot, Syrah, Cabernet sauvignon pour les rouges (5 à 6 € la bouteille) et Sauvignon, Viognier et Chardonnay pour les blancs (4,50 € à 6,50 € la bouteille). Un très bon moment de dégustation avec un vigneron plein de passion.

www.domainedebellevue.com info@domainedebellevue.com

Château La Botte : AOC 1^{ère} Côtes de Blaye 2005, 2 cuvées, une traditionnelle (5,20 €/btle) avec une base Merlot 75% et une prestige (6,50 €/btle) avec 100% de merlot. 2 belles cuvées, avec des notes de fruits rouges, de réglisse et de pruneaux.

www.chateau-labotte.com blanchard@chateau-labotte.com



Domaines Lamiable : Champagne avec une base Pinot noir (70 %) et Chardonnay (30%) Le domaine offre 2 cuvées de base avec brut et un Extra brut (tarif identique : 14,60 €/btle). Agréable à boire même si au nez le gaz est un peu trop présent. Entre les deux, franchement c'est une question de goût. À noter la cuvée des Meslaines, issue de vieilles vignes, avec une robe jaune paille, un nez plaisant, l'attaque est agréable avec des notes florales. Cette cuvée est bien équilibrée.

www.champagnelamiabile.com lamiabile@champagnelamiabile.com

Domaine de Thulon : Beaujolais, Morgon et Régnié. Du 100% Gamay. Le Morgon (6,80 €/btle) est très agréable à boire, très fruité, tout comme le Régnié (même tarif). Mais sur cette dernière appellation, le domaine dispose d'une cuvée spéciale (8€/btle), basée sur de vieilles vignes qui révèle quelques délicieuses notes épicées et lui donne une très agréable longueur en bouche.

Domaine Semper à Maury (66) : vin doux naturel du Roussillon (Maury rouge et blanc, Muscat). Nous avons testé les Maury. En blanc (13,50 €/btle → 12 € par 6) basé sur du grenache blanc et gris et élevé 36 mois en barriques. Il est superbe au palet, à la fois très fruité avec des notes de fruits murs. Superbe avec le foie gras. Mais mon préféré a été le rouge (12,10 €/btle → 10,60 € par 6) 100% grenache noir, il donne une longueur en bouche délicieuse (il faut dire que je l'ai dégusté avec du chocolat noir).

domaine.semper@wanadoo.fr

Domaine Cédric Bardin : AOC Sancerre 100% sauvignon. Ramassé juste à point, le sauvignon nous donne un mélange de fraîcheur et de minéralité, tout en finesse (7,40 €/btle).

www.domaine-cedrick-bardin.fr cedrick.bardin@wanadoo.fr



Cépage Carignan

Domaine Claire Mayol : AOC Collioure en rouge (9€/btle) sur une base grenache noir (80 %) complété par la Syrah et le Mourvèdre, ce vin est charnu et tannique avec des notes épicées. Le blanc (9,50 €/btle) est plaisant à boire avec un mélange de minéralité et de notes florales.

www.mayol.fr albert.mayol@wanadoo.fr

Salon des vins de Toulouse (suite et fin)

Domaine Montaut : AOC Jurançon de Fernand Montaut. Un jurançon de propriétaire comme nous les aimons (100% petit manseng) 11 €/btle, une très belle robe dorée qui donne en bouche un ensemble très aromatique, très fruité et laisse une belle longueur en bouche. Sur du foie gras, cela doit être superbe.

pmanseng@wanadoo.fr

Château les Eoliers : AOC Corbières : 3 superbes cuvées, du travail de passionnés avec la même base (grenache, syrah et mourvèdre), ce domaine nous délivre une déclinaison qui va du léger et facile à boire (6,90 €/btle à 8,90 €/btle) à uen cucée d'exception, la cuvée Astraeos (17,90 €/btle) produite uniquement à 4000 exemplaires. Il faut bien l'avouer, nous sommes là sur des vins particulièrement riches en arôme et en saveurs, qui, dans les années à venir vont s'ouvrir. Les cuvées testées (2006) sont les cuvées du renouveau suite à un changement de propriétaire. Affaire à suivre car les années à venir sont pleines de promesses

www.les-eoliers.com contact@les-eoliers.com

Champagne Chauvet : Voilà un petit propriétaire comme nous les aimons, avec tout le professionnalisme d'une longue tradition familiale. Le domaine produit 2 catégories de champagne, un blanc de blanc « Cachet vert » (100% Chardonnay) à 16,80 €/btle et un assemblage Pinot noir (60%) et chardonnay (40 %) « carte blanche » à 15,40 €/btle. Comme aime à le rappeler Jean François Chauvet, le meilleur champagne est celui que vous préférez. C'est effectivement une affaire de goût. Certes les arômes du « cachet vert » grâce au Chardonnay sont très agréables (senteurs florales) et le goût très fin, mais la « carte blanche » avec le Pinot noir nous délivre un bouquet plus complexe et très fin et lui apporte une longueur en bouche très agréable. À noter une cuvée millésimé, le 2002 à 25 €/btle qui offre des arômes d'amandes et de poires et une belle rondeur en bouche (80 % chardonnay et 20% Pinot noir).

www.champagnechauvet.fr champagnechauvet@yahoo.fr

Domaine Simonneau et fils : vins bio en AOC Bordeaux et Entre Deux Mers. Le blanc sec est très agréable à boire (Sauvignon, Muscadelle et Sémillon), il est fruité avec des notes d'amandes. Le rouge (cabernet sauvignon 75% et merlot 25 %) délivre des saveurs de pruneaux et de vanille ce qui nous donne des tannins très arrondis et le Moelleux (Sémillon), délivre des arômes de fruits confits et de miel que la bouche ne fait qu'amplifier.

www.vin-bio-simonneau.com mail sur site

Château Haut-Rozier : AOC Bordeaux Côtes de Francs. Le 2005 est à 5,60 €/btle. Il est ample en bouche, encore un peu jeune, il va s'ouvrir dans les années à venir et arrondir les tannins. Les arômes de fruits rouges sont très présents ce qui donne une persistance en bouche très agréable.

www.hautrozier.com haut-rozier.pujol@wanadoo.fr contact@hautrozier.com



« Ce salon a été une suite de rencontres, toutes plus intéressantes les unes que les autres. »

Dégustation d'un vin italien : Le Dolcetto di Dogliani

Cascina Costabella (Vigna Dorü) : Dolcetto di Dogliani DOC 2007 à 14 % - Azienda agricola Cascina Costabella di Sardo Mariano—Voldiba Dogliani (CN) Italie.

Belle robe rouge rubis avec des reflets violets. Léger nez d'amande avec des notes de fruits rouges que nous retrouvons délicieusement acidulée en dégustation, ce qui lui donne une belle fraîcheur.

Très bonne longueur en bouche. Ce vin, bien équilibré, délivre une saveur puissante, persistante malgré sa jeunesse. Il a un seul défaut, c'est un vin à 14°, il ne faut surtout pas conduire après.

Malheureusement je n'ai pas trouvé le site Internet de ce petit producteur pour en savoir plus. C'est dommage, mais je vais essayer d'en savoir un peu plus par des amis italiens, car ce vin est superbe. J'espère pouvoir vous en reparler lors d'une prochaine newsletter.



Le cépage Dolcetto

MyWineAndCellar

Ramon Yves

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne
France

Téléphone : 05 62 20 03 61

Messagerie :

contact@MyWineAndCellar.com

Lettre d'information sur le vin. Sa diffusion étant gratuite, n'hésitez pas à abonner vos amis directement sur le site ou bien par mail. Vous y trouverez régulièrement des informations sur le monde du vin, que ce soit sur les appellations, les cépages, les méthodes de vinification, mais aussi sur les acteurs de ce monde du vin, au niveau humain et au niveau économique.

La passion du vin



Au prochain numéro :

- Un producteur
- Un aspect économique du vin
- Des dégustations
- Un cépage
- Et, si tout va bien, une réduction tarifaire ponctuelle pour un achat direct auprès d'un producteur

Logiciel de gestion de cave à vins et outil de promotion pour les producteurs

Le site www.MyWineAndCellar.com est né de ma passion pour le vin. Vous y retrouverez des informations sur les vins ainsi qu'un logiciel gratuit de gestion d'une cave à vins. Le site est en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps.

Plan du site :

- [Téléchargement du logiciel MyWineAndCellar](#)
- [Informations sur les vins français](#)
- [Informations sur les vins italiens](#)
- [Informations sur les cépages](#)

Focus sur un cépage : la Syrah

Historiquement, la Syrah est un cépage de la partie septentrionale de la vallée du Rhône (Cornas, Côte Rôtie, Ermitage et Saint Joseph). Puis, au 19ème siècle, sa production se développe vers le sud (bas de la vallée du Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud Ouest). À la fin des années 50, le phénomène s'accélère, tant en France que dans les autres pays viticoles. En France, de 2 000 ha à la fin des années 50, les surfaces sont passées à près de 70 000 ha en 2007. C'est le Languedoc-Roussillon qui détient la plus grande surface (43 000 ha), suivi de la Provence (14 600 ha).



Le cépage Syrah

Au niveau mondial, la Syrah fait partie des 6 cépages les plus utilisés avec le Merlot, le Cabernet-Sauvignon, le Pinot, le Sauvignon et le Chardonnay). Cela représente une surface de plus de 140 000 ha avec l'Australie (36 000 ha), l'Argentine (12 000 ha), l'Afrique du Sud (10 000 ha), la Californie (6 600 ha), le Chili (2 500 ha) et l'Italie (1 000 ha).

La Syrah donne un vin de garde très coloré, riche en tannin, avec un fort potentiel aromatique (fruits rouges et violette). Avec le temps il évolue vers des notes plus poivrées, de fruits cuits (pruneau), de réglisse, des notes animales (cuir), de tabac blond et de sous bois.

La Syrah est souvent assemblée avec le Cinsaut, le Grenache noir et le Mourvèdre.

Plaisant à boire lorsqu'il est jeune, un vin à base de Syrah délivre tout son potentiel après quelques années.

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