



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2009 n°5

4 janvier 2009

Sommaire :

- Un vin, une propriété : Aujourd'hui le domaine du Champagne Lamiable
- Comment déguster un vin? Extrait d'un fascicule rédigé par Charlene Carmaniou
- Les dégustations du mois
- Dégustation d'un vin italien, le Brunello di Montalcino
- Le cépage Sauvignon

Éditorial

Le mois de décembre est traditionnellement un mois festif. C'est pourquoi nous avons choisi de vous présenter plus en détail un producteur de champagne.

Mais comme vous allez recevoir cette lettre début janvier, je vous souhaite à toutes et à tous une très bonne année 2009. Le vin contenant des ingrédients bons pour la santé, je vous souhaite donc une très bonne santé. Toutefois n'oubliez pas que le vin contient aussi de l'alcool et que son abus est nuisible pour la santé.

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).



Le champagne, boisson de fête par excellence!

Focus sur un domaine : Le Champagne Lamiable

Domaine Lamiable : Propriétaire récoltant en Champagne

C'est une connaissance que nous avons faite au salon des vins de Toulouse en novembre.

Champagne Lamiable

8 Rempart Est

51 150 Tours sur Marne

Tel : 03 26 58 92 69

lamiable@champagnelamiable.com

www.champagnelamiable.com

La famille Lamiable est installée à Tours-sur-Marne depuis la fin du 15ème siècle et elle va fêter les 150 ans du domaine. La propriété actuelle est plantée de 6 ha de vigne avec un encépagement composé à 70% de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay. Elle est intégralement dans la zone d'appellation Grand Cru.

Il est à noter que la famille Lamiable est aussi propriétaire de vignes dans le Bas Armagnac et sur les 1ère Côtes de Bordeaux.



Bouteilles de champagne en cours d'élaboration



Le plaisir de la dégustation

**«La
dégustation
permet de
découvrir et
d'apprécier
toute la palette
des arômes et
saveurs du vin.»**



Le passage en cuve



Etiquette du Château Cantenac.

Comment déguster un vin ? (extrait)

Ce texte est issu d'un petit fascicule (8 pages) écrit par Charlène Carmaniou. Il est en libre téléchargement à l'adresse suivante :

www.MyWineAndCellar.com/Comment_deguster_un_vin.html

Les arômes tertiaires :

Ces sont les arômes de l'élevage. Les arômes tertiaires se développent pendant l'élevage du vin en cuve ou en fût, puis pendant sa garde en bouteille. On peut trouver des bouquets à caractère oxydatif ou de réduction. On parle aussi de fumet lorsque le vin a atteint un âge respectable. Une fois la totalité des sucres transformés en alcool, le vin entame une période d'élevage plus ou moins longue. On distingue l'élevage, qui s'effectue en cuve ou en fût, du vieillissement en bouteille.

- Pendant l'élevage : le vin se trouve en milieu oxydatif ménagé ; il est protégé par l'ajout modéré d'anhydride sulfureux (soufre). Au cours de cette phase, les arômes primaires et surtout fermentaires s'atténuent, le vin laisse son caractère de jeunesse. Si la cuve garde d'autant plus de fruits que le vin est protégé des oxydations violentes, le fût produit non seulement une lente oxydation mais aussi communique les composés très odorants du chêne plus ou moins brûlé de la barrique
- Après la mise en bouteille : le vin commence sa vie à l'état de réduction. Se développent des arômes de cuir, de viande, voire de gibier, avec des notes parfois complexes de champignon, de fumée, de torréfaction. Tous ces éléments évoluent avec l'âge. Le vin connaît ainsi différentes phases. C'est un être vivant: il naît, s'élève, mûrit avant de décliner et de mourir



Au fil du temps, les arômes du vin passent des composantes primaires et fermentaires au bouquet, mais des états intermédiaires se manifestent aussi. Un vin qui a réussi à garder un peu de son fruité originel tout en évoluant lors de son élevage et de son vieillissement a de grandes chances de devenir une belle bouteille.

Erratum sur le Château Cantenac

J'ai présenté Mr Johan Roskam comme le propriétaire du Château Cantenac, en fait, il en est le directeur commercial. La propriétaire n'est autre que sa mère. Toute mes excuses pour cette confusion.

Les dégustations de décembre

Château Fayau : AOC Cadillac de 1998 à 14° .Vin blanc liquoreux.

Avec sa belle robe dorée, ce vin est jolie à regarder. Légères larmes sur le verre.

Le nez dénote des arômes de fruits confis avec des notes de miel.

L'attaque en bouche est ferme mais le niveau de sucre estompe très vite l'alcool. Les saveurs sont un mélange de fruits confits (avec une dominante d'abricot) et de miel. La persistance en bouche est très agréable. Bref, c'est un régal.

Château Monconseil Gazin : AOC première côtes de Blaye 1988 à 12°

Sur une cuvée plus récente j'ai noté que c'est une dominante Merlot avec du Cabernet sauvignon et du Malbec.

Très jolie couleur sombre, nez de senteurs des bois avec des notes animales.

L'attaque en bouche est franche mais agréable, les saveurs de cuir, de fumée se mêlent à quelques notes de fruits rouges. Les saveurs en bouche tombent rapidement mais ce vin est très agréable à boire.

Signature de Daniel Bessière : Vin de pays d'Oc 2007 à 13°. Médaille d'argent aux Vinalies 2008 (Paris). C'est un 100% Merlot. Ce vin fait partie de la gamme mono cépage de la maison Bessière de Méze (34).

Belle robe limpide avec des reflets grenat. Le nez est flatteur avec un fort arôme de fruits rouges. L'attaque en bouche est très agréable avec des notes de fruits rouges acidulés. Ce vin très fruité flatte agréablement le palais. Il a été élaboré pour être bu rapidement. Ce vin a été en promotion dans une grande surface toulousaine au pris de 20 € les 12 bouteilles (soit 1,67 € la bouteille). À ce prix, il est difficile d'être exigeant sur la qualité et pourtant, le plaisir est là.

Château Segonnes : AOC Margaux 1997. C'était le 2ème cru du Château Lascombes, avant que le domaine soit repris par un fonds américain.

Robe limpide d'un rouge profond, nez bien présent avec des arômes de fumée (ou de boisé) cachant un reste de notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est franche, les notes animales s'harmonisent délicieusement avec des restes de fruits rouges. C'est un Margaux, un 2ème cru certes mais un Margaux tout de même. Rien à ajouter.

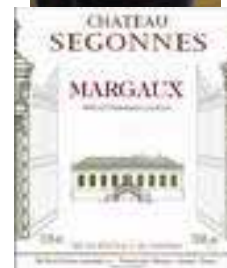
Veuve Cliquot : Champagne. C'est la cuvée classique de ce négociant (groupe LVMH).

L'encépagement du domaine est 47% Chardonnay, 42 % Pinot noir et 11 % Pinot meunier mais cela représente moins du quart de la production. Le reste du raisin est acheté auprès de vignerons. Pour avoir une qualité égale année après année, la composition de chaque cuvée est le fruit d'un savant mélange, la composition d'une cuvée est donc délicate à obtenir.

Si le pétilllement flatte délicatement le nez, l'attaque en bouche est très agréable. Les arômes de fleurs blanches se mêlent à des saveurs beurrées avec des touches minérales (peut être le Chardonnay). Toutefois, l'équilibre en bouche entre sucre et acidité est bien là, légèrement vineux (peut être le Pinot noir). Bref, ce champagne est fidèle à sa réputation, il n'y a pas de surprise, c'est la magie des grands noms du champagne.



Château Fayau



« Un très grand vin italien, mais aussi une très grande déception. Cela mérite une étude plus approfondie. »

Dégustation de vins italiens : Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino : DOCG 1995 à 13° domaine Castello Banfi

Belle robe sombre, légères larmes sur le verre. Le nez est faible, avec de petites notes de cuir, de fumée.

L'attaque en bouche est agressive, l'alcool est bien présent. Le fruit à complètement disparue (normal, ce vin à 13 ans) pour laisser la place à des notes animales, de cuir, de fumée, mais ces sensations s'estompent rapidement. La persistance en bouche est faible, avec toujours une note agressive en finale. Je suis très déçu de ce vin qui est pourtant un très grand vin d'après des critiques anglo-saxonnes.



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 domaine, un vin
- Le marché du vin en Espagne
- Les dégustations du mois
- Un cépage : Le Merlot
- 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](#)
- [Comment déguster un vin ?](#)
- [Informations sur les cépages](#)

Focus sur un cépage : le Sauvignon

Le Sauvignon (ou Sauvignon blanc) est un des cépages blancs les plus cultivés dans le monde. À l'origine, ce cépage est issu de la région bordelaise, il s'est très vite dans les autres régions françaises surtout dans la vallée de la Loire, mais aussi dans le Languedoc et en Provence. En France, ce cépage représente 25 000 ha de vignes.

Dans le reste du monde (52 000 ha), les principaux utilisateurs de ce cépage sont la Californie, le Chili, le Mexique, l'Afrique du Sud, l'Australie et la Nouvelle Zélande. Toutefois, le nom peut changer en fonction du pays, Fumé blanc (Californie et Nouvelle Zélande), Sciampagna (Italie). Pour la petite histoire, il faut savoir que les premiers Sauvignon plantés en Californie (au XIXème siècle), venaient du Château d'Yquem.

Ce cépage, très aromatique, est utilisé soit pour la production de vins liquoreux en complément du cépage Sémillon (Sauternes, Montbazillac), soit pour la production de vins secs (Graves, Pouilly-Fuissé, Sancerre, Quincy). Par exemple, le Château d'Yquem est un assemblage dominé par le Sémillon (pour le corps et la puissance) complété de Sauvignon (pour ses arômes et sa finesse). Alors que le vin sec du domaine (le « Y ») est composé à 50/50 de ces deux cépages.

Le Sauvignon délivre des arômes très caractéristiques mais qui sont grandement influencés par la nature du sol. Dans la région de Sancerre nous avons des arômes très minéraux (pierre à silex). Sur d'autres sols, nous avons plutôt des arômes d'agrumes, d'acacia avec des notes de cassis.

Les vins blancs secs produits à partir du Sauvignon, sont fins et équilibrés. Leur potentiel de garde n'est pas très long (5 ans), par contre, pour les vins liquoreux, le potentiel de garde est beaucoup plus long (facilement 20 ans).

En raison de sa force aromatique, les vins à base de Sauvignon peuvent être bus avec des mets relevés (fromages forts, ail, poivron). Certains le préfèrent pour déguster les sushi.



Le cépage Sauvignon

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