



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2009 n°6

7 février 2009

Sommaire :

- Un vin, une propriété : Aujourd'hui le Château Haut-Bailly
- Comment déguster un vin? Extrait d'un fascicule rédigé par Charlene Carmaniou
- Les vins du Sud Ouest
- Rencontre
- Dégustation : Le cépage Merlot

Éditorial

Ce mois ci, nous commençons un tour d'horizon des vins du Sud Ouest. C'est une région riche de ses diverses appellations.

Nous n'avons pas fait trop de dégustations en janvier. Après la période des fêtes il faut savoir faire reposer son organisme.

Mais dès le mois de février, je vais mettre à profit un voyage en Italie pour déguster une série de vins Italiens. Vous en aurez les commentaires sur le prochain numéro ainsi que des informations sur les cépages locaux.



Le Château Haut-Bailly vue du ciel

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).

Focus sur un domaine : Le Château Haut-Bailly

Château Haut-Bailly : Cru classé de Graves

Situé sur la rive gauche de la Garonne, ce domaine de 30 ha de vignes est la propriété, depuis 1998, de Robert G. Wilmers, banquier d'origine belge, dans l'état de New York et qui a épousé une française.

Château Haut-Bailly

33 850 Léognan

Tel : 05 56 64 75 11

mail@chateau-haut-bailly.com

www.chateau-haut-bailly.com

Les visites se font uniquement sur rendez vous, soit par téléphone, soit par mail visites@chateau-haut-bailly.com

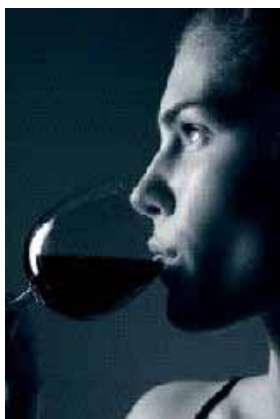
À noter qu'il est possible de faire des réceptions (150 pers. max).

Nous trouvons en second vin le « La Parde de Haut-Bailly » et en 3ème vin du Pessac-Léognan générique. Selon les millésimes, le domaine propose aussi un rosé issu à 100 % du Cabernet Sauvignon.



Château Haut-Bailly 2003





Le plaisir de la dégustation

«Les arômes primaires sont la signature des cépages.»

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 primaires :

Ce sont les arômes du raisin dit arômes variétaux. Chaque cépage porte sa signature aromatique, plus ou moins intense selon la variété. On distingue les cépages dits « aromatiques » des cépages plus discrets.

Dans la première catégorie, les cépages de la famille des muscats représentent le paroxysme aromatique. Cependant le Gewurztraminer (arômes de rose et d'épices) ou le Sauvignon (senteurs de buis et de fruits blancs) dans les vins blancs, ainsi que le cabernet Sauvignon (notes de poivrons et de fruits rouges) ou la Syrah (fruits noirs et poivre) dans les vins rouges portent en eux des gènes aromatiques facilement identifiables.

De plus, un Cabernet Sauvignon n'a pas le même profil aromatique selon qu'il est cultivé en Médoc ou en Languedoc. Dans le premier cas, il développe des arômes de poivron, de fumée, de cassis mûr en fonction de son état de maturité; dans le second cas, des arômes de fruits à l'eau de vie et de réglisse se superposent à un fond de fruits noirs.



Le cépage Riesling

Le Riesling offre l'exemple le plus saisissant du dialogue entre cépage et terroir. Il exprime des qualités très variables selon les sols : de la plus grande délicatesse florale aux senteurs plus lourdes de pétrole ou de truffe. Quant à l'influence de la maturité, il suffit pour s'en convaincre de goûter un vin de Sauvignon issu d'une vendange précoce, dont les arômes de buis ou de pipi de chat

sont peu agréables, et un vin de raisins bien mûrs auquel les fruits à chair blanche et le musc apportent de la noblesse.



Le cépage Sauvignon

Les vins du Sud-Ouest

Depuis l'antiquité, la région du Sud-Ouest produit des vins de terroir très divers en raison d'une diversité de climats (même si le climat atlantique domine) et surtout une diversité de sols et de cépages.

Si nous retrouvons les cépages classiques, certaines appellations ont conservé des cépages ancestraux qui relèvent la typicité de ces crus :

- Le Duras : pour les vins de l'Aveyron (Côtes de Millau et d'Estaing) et de Gaillac. Il donne un vin légèrement poivré.
- La Negrette : Cépage typique de Fronton
- Le Tannat : pour le Madiran et les Côtes de Saint Mont. Puissant cépage délivrant des notes de fruits rouges
- Le Mauzac : pour les Gaillac blancs (secs) et surtout la fameuse Blanquette de Limoux
- Le Petit Manseng : pour le Jurançon et le Pacherenc avec des arômes de cannelle, fruits confits et de pêches bien mures
- Le Gros Manseng : pour les Côtes de Saint Mont, les Côtes de Gascogne afin de produire des vins moelleux

Cette diversité fait la richesse des vins du Sud Ouest et a permis la création de plusieurs appellations : Bergerac, Buzet, Cahors, Fronton, Gaillac, Jurançon, Madiran

« Les vins du Sud-Ouest offre une palette de saveurs avec des typicités dues à des terroirs très diversifiés. »

Rencontre au Château Haut Bailly

Le Château Haut Bailly est un domaine de 30 ha de vignes avec un encépagement composé à 64% de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et 6 % de cabernet franc. C'est donc une propriété tournée vers le vin rouge (même si elle a une petite production en rosé). La production annuelle est d'environ 160 000 bouteilles. L'élevage en barrique dure en moyenne de 15 à 16 mois.

Ce sont des vins souples, bien équilibrés.

Le 2005, est superbe, il est le résultat d'une saison à la pluviométrie faible et d'un très bon travail post vendange. Cela a provoqué un rendement faible (41 hl/ha). Ce millésime est le fruit d'un assemblage de 58% de cabernet sauvignon, 36 % de merlot et 6 % de cabernet franc.

Cette proportion change en fonction des millésimes. Le 2000, par exemple est le fruit d'un assemblage à 50/50 entre merlot et cabernet sauvignon. La part de merlot est fonction de la nécessité d'arrondir les tanins du Cabernet sauvignon.

Mais au final, ce domaine nous délivre des vins élégants, avec des tanins souples mais qui leurs donnent un potentiel de garde intéressant.



Cabernet sauvignon



Cabernet franc

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 numéro spécial Italie

- Un domaine, un vin
- Des dégustations de vins italiens.
- Un cépage : Le sangiovese
- 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 Merlot

Le Merlot est un cépage pour vin rouge. Originaire de la région de Libourne, il est cultivé dans de nombreux pays en raison des ses qualités gustatives. Il donne des vins ronds, très fruités (principalement des arômes et des saveurs de fruits rouges), avec quelques notes épicées et une sensation de soyeux en bouche. La vinification moderne lui donne parfois des notes de bonbons délicieusement acidulés.

Les grappes de Merlot ont des grains plus gros et plus espacés, avec une peau fine, ce qui conjugué à un bourgeonnement précoce, le rend vulnérable aux gelées tardives et aux risques de pourrissement. Sa maturation est généralement atteinte 15 jours avant le Cabernet Sauvignon. Ce cépage préfère les terrains bien irrigués, de préférence en bas de pente.

C'est le 2ème cépage le plus utilisé en France (plus de 100 000 ha dont les 2/3 dans le Bordelais) et le 5ème en Italie. Il représente 58 % des surfaces viticoles dans le Bordelais et peut même représenter jusqu'à 75 % pour certaines appellations. Cette proportion peut augmenter pour certains châteaux et constituer 95 % de l'encépagement comme chez Pétrus. Mais il se retrouve aussi en Californie, au Chili, en Argentine, en Roumanie, en Croatie, en Slovaquie, en Hongrie en Suisse, en Australie, en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud.

En France il est souvent mélangé à des degrés divers avec le Cabernet Sauvignon afin l'adoucir, le Merlot étant moins tannique. C'est le cas, plus particulièrement, des vins de Bordeaux, mais aussi pour les vins de Cahors. C'est le cépage quasi exclusif de l'AOC Pomerol ainsi que de l'AOC Saint-Emilion.



Le cépage Merlot

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