



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2009 n°9

Diffusée à 2514 exemplaires

11 juin 2009

Sommaire :

- Focus sur le domaine Defaix, un AOC Chablis
- Les exportations et importations de vins en France pour l'année 2008
- Les dégustations de Madiran et de Pacherenc
- Comparaison de 2 Chardonnay italiens
- Dégustation au Bistro de Thibaud à Toulouse
- Un jeune vigneron prometteur : Guilhem Viau
- Le cépage Sémillon

Éditorial

Ce mois ci, nous avons fait un petit tour du côté du Madiran, une appellation qui avait une image d'un vin difficile à boire et qui a évolué vers des rouges, certes très puissants, mais très agréables à boire.

À partir de ce mois ci, nous parlerons aussi des restaurants chez qui nous avons fait les dégustations. En effet, la convivialité du restaurant participe fortement au plaisir de la dégustation.

Nous avons évoqué quelques aspects économiques du monde du vin. Ce n'est pas habituel, mais il y a parfois une actualité intéressante.

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). Ce mois ci, nous passons le cap des 2500 inscrits à cette newsletter. Merci à vous de votre fidélité.



Une vue de la zone Chablis (avec l'aimable autorisation du domaine Defaix)

Focus sur le domaine Defaix à Chablis

Domaine Defaix : AOC Chablis

Le domaine Defaix est un très vieux domaine de Chablis. Son propriétaire a organisé autour du vin toute une activité économique (restaurant, wine bar, hôtel). Son site mérite le détour. À noter quelques bonnes recettes autour du Chablis sur le site du restaurant.

Comme cépage, nous trouvons traditionnellement le Chardonnay.

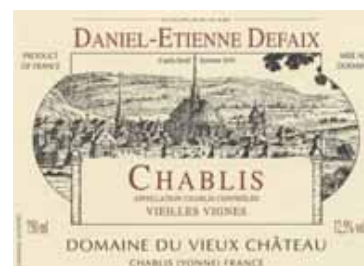
Domaine Defaix

23 rue de Champlain

89 800 Chablis

Tel : 03 86 42 42 05

www.chablisdefaix.com



Le domaine Defaix sera présent à Vinexpo du 21 au 25 juin (stand Bourgogne DE-208-1)





Le vin, un élément essentiel du commerce extérieur de la France

« La France a de sérieux atouts face aux évolutions lourdes du marché mondial du vin »



Le cépage Colombard

Les exportations et importations de vins en France (2008)

Dans une crise économique mondiale, telle que nous la connaissons actuellement, aucun secteur ne peut rester à l'abri. Les consommateurs font très attention à leurs dépenses, et donc, fort logiquement, les secteurs qui ne sont pas de première nécessité, sont touchés de plein fouet. Et pourtant, à regarder de plus près les chiffres du commerce extérieur de la France pour le vin, les résultats ne sont pas si mauvais que cela.

Une balance commerciale largement excédentaire

Les importations de vins sont en hausse de 1,1 % à 550 millions d'euro, les exportations sont quasi stables à 7,8 milliards d'euro (+0,17 %). Notre balance commerciale est donc excédentaire de 7,3 milliards d'euro environ. C'est un élément essentiel de notre commerce extérieur, c'est un point qui n'est pas assez souvent souligné.

Par contre, l'analyse en volume, est plus inquiétante. Les exportations en volume baissent de 10,5 % (- 8,7% sur les pays de l'Union Européenne et -14,55 % sur les autres pays). Cette baisse plus marquée sur les pays hors UE s'explique en partie par des taux de change euro/dollar et euro/livre sterling défavorables. Mais l'explication monétaire n'est pas la seule. Dans le détail des volumes, on peut voir que ce sont les vins en vrac qui chutent le plus (-25%). C'est d'autant plus intéressant à analyser que les importations en volume, elles, augmentent de 6,1%. Hors, les 3/4 de nos importations sont des vins en vrac. Dans ces vins en vrac, les 2/3 proviennent d'Espagne (zone euro) avec + 25% sur l'année.

Le choix de la qualité

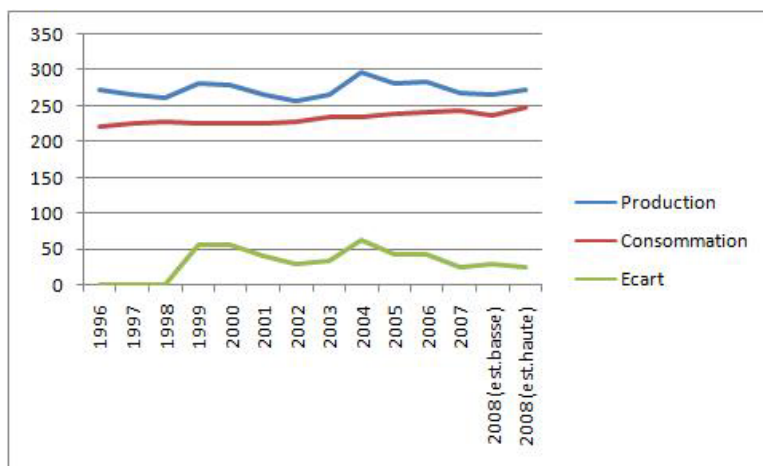
La France continue donc sa mutation qualitative vers des vins plus haut de gamme. Si l'on regarde les coûts de production, cette évolution est la seule solution à la survie d'une viticulture française.

C'est la solution, d'autant plus que la consommation française, elle, continue de baisser. Lorsque les volumes baissent, il faut augmenter la qualité du produit pour justifier un prix.

Cette spécialisation française vers les vins de qualité, va permettre à la France d'aborder les prochaines années plus sereinement. En effet, les perspectives mondiales de consommation et de production de vins sont intéressantes. Depuis plus de 10 ans, la production de vins est excédentaire de 40 à 50 million d'hectolitres par an. Mais après 2 vendanges relativement

faibles, la surproduction a été divisée par 2. On note, que certains producteurs, lassés par ces incidents climatiques à répétition, se tournent de plus en plus vers des activités moins sensibles aux aléas climatiques. C'est surtout le cas dans les pays du Nouveau Monde.

Nous ne sommes sûrement pas à l'aube d'une pénurie de vins, mais il est clair que les prix vont s'en ressentir. Les consommateurs voudront de plus en plus une justification qualitative à ces hausses tarifaires. La France, dans ce marché mondial, a de sérieux atouts.



La surproduction mondiale de vins (source OIV)

Dégustations des vins des producteurs Plaimont

Le 22 avril 2009, les producteurs Plaimont ont présenté à la presse et aux professionnels leur production de Madiran et Pacherenc. La gamme étant très développée, nous nous sommes centrés sur quelques bouteilles.

Le Madiran

Galets Rouges 2007 à 14°

Madiran AOC rouge

Tannat 70 %, Cabernet Sauvignon 25 % et Cabernet franc 5 %

Vendange manuelle, macération 15 jours puis élevage en fût de chêne

Robe rouge profond avec des reflets

Nez agréable de fruits noirs

Attaque en bouche veloutée sur les fruits noirs (plutôt de mures), très belle finale avec une longueur en bouche très gourmande, sur les fruits (plus sur le cassis) mais avec une pointe finale légèrement épicée, poivrée.

C'est un vin gourmand, très agréable à boire.

Folie du Roi 2008

Madiran AOC rouge

Belle couleur grenat, avec des bords violets

Nez agréable

Attaque en bouche sur le fruit avec déjà une belle structure

La finale est agréable. Ce vin est prometteur, le millésime 2008 est encore un peu jeune.

Arte Bénédicte 2008

Madiran AOC rouge

Tannat 70 %, Cabernet Sauvignon 15 % et Cabernet franc 5 % Pinenc 10 %

Élevage en fût de chêne 14 mois

Belle robe pourpre, d'un rouge profond, presque noir.

Nez puissant de fruits rouges, avec des pointes de réglisse et d'épices

L'attaque en bouche est franche, puissante, l'astringence des tannins est encore forte.

Très belle longueur en bouche sur des fruits très présents avec des notes vanillées.

C'est un vin puissant, avec une belle structure de caractère. Sa jeunesse mérite d'être domptée par le temps, et ce sera un superbe vin de garde.

Plénitude 2007

Madiran AOC rouge

Belle robe rouge grenat avec des bords violets, très belles jambes sur le verre

Nez très fruité

Attaque en bouche agréable sur des fruits rouges et noirs. Les tannins sont soyeux et remontent en finales avec des notes épicées

Ce vin est très agréable à boire, même si le 2007 est encore un peu jeune.

Altéus 2008

Madiran AOC rouge

Belle couleur rouge profond

Nez fruité

Attaque en bouche agréable, mais les tannins remontent vites en finale. Toutefois l'astringence n'est pas désagréable.

Pour un vin aussi jeune, sa puissance n'est pas rédhibitoire mais il mérite d'attendre quelques années avant de l'ouvrir.

« *Le Madiran, entre puissance et élégance.* »



Un Madiran de gourmandise



Galets Rouges, un Madiran facile à boire



Pacherenc, sur le foie gras ou les desserts

« Le
Chardonnay se
cultive sur
toute la
planète mais
donne des
résultats
différents »



Le Collio, un grand Chardonnay

Dégustations des vins des producteurs Plaimont (suite)

Les Blancs

Pacherenc sec 2007 de Plaimont

Gros Manseng et Petit Courbu

Un Pacherenc sec, j'avoue personnellement que je ne connaissais pas.

Belle robe jaune pale, nez fruité

L'attaque en bouche est délicieusement fruitée avec en finale des notes de pamplemousse du plus bel effet.

Grain du Roi 2007

Pacherenc du Vic Bilh AOC blanc moelleux

Ce Pacherenc se caractérise par une belle fraîcheur en bouche sur des notes de fruits confits. Il n'a que 80 g de sucre ce qui lui donne un mélange de douceur et de fraîcheur du plus bel effet. Ce vin est très agréable à boire.

Saint Albert 2007

Pacherenc du Vic Bilh AOC blanc moelleux

Belle couleur dorée, nez de fruits confits

L'attaque en bouche est très agréable avec une belle longueur en bouche.

Nous sommes là sur un grand classique de l'appellation, mais avec une pointe de fraîcheur qui le rend très agréable à la dégustation.

Comparaison de 2 Chardonnay italiens

Nous avons dégusté 2 Chardonnay élaborés dans la même région italienne, au Nord Est de ce beau pays, entre Trente et Venise. Un même cépage, et pourtant un résultat très différent.

Le Trentino Chardonnay de 2005 à 12°

De la maison Santa Margherita (www.SantaMargherita.com)

Couleur jaune pale, avec des reflets verts. Ce vin est légèrement perlé. Nez de fruits frais, de pommes, de fleurs blanches avec une senteur de miel notable.

Attaque en bouche fraîche et agréable, ce vin est vif, frais. Nous retrouvons les senteurs au palais avec une minéralité faible mais notable.

Le Chardonnay a, ici, été ramassé précocement pour réduire l'effet de gras en bouche et augmenter la fraîcheur. Cela donne un vin vif et frais, avec, tout de même, une faible persistance des sensations.

C'est un vin agréable, avec un perlé flatteur en bouche.

Isodoro Polencic - Chardonnay 2007 à 14°

Collio DOC de la maison Polencic (www.polencic.com)

Belle couleur jaune pale, tirant sur le vert

Arôme de fleurs blanches, de pommes mures

Attaque en bouche agréable avec des notes beurrées, toastées. Nous trouvons aussi du fruit blanc (pêche, poire). Peu de minéralité, vin gras en bouche mais sans excès. C'est sûrement le résultat d'une vendange avec des raisins à maturité. Le Chardonnay nécessite parfois une vendange un peu précoce pour avoir plus de fraîcheur en bouche. Mais le gras et la rondeur de la vinification de ce Collio en font un vin très agréable à boire.

Nous sommes là sur du haut de gamme.



Dégustation au restaurant

Nous avons dégusté ce Madiran au restaurant « Le Bistro de Thibaud », 47 Bld de Thibaud à Toulouse (31100). www.bistrodethibaud.com

Maestria 2007 à 14°

Madiran AOC rouge

Tannat 70 %, Cabernet Sauvignon 25 % et Cabernet franc 5 %

Vendange manuelle, macération 15 jours puis élevage en fût de chêne

Robe rouge profond avec des reflets. Nez agréable de fruits noirs

Attaque en bouche veloutée sur les fruits noirs (plutôt de mures), très belle finale avec une longueur en bouche très gourmande, sur les fruits (plus sur le cassis) mais avec une pointe finale légèrement épicée, poivrée.

C'est un vin gourmand, très agréable à boire.

Ce vin est produit par les producteurs Plaimont pour la restauration, c'est pourquoi nous avons été le déguster en situation. C'est le même vin que « Galets rouges », évoqué à la page précédente. Le vin était un délice, le repas aussi.



Maestria, un Madiran de gourmandise au restaurant

Un nouveau producteur : Mr Guilhem Viau

Se lancer dans la viticulture est aujourd'hui une chose rare. Certes, certains utilisent ce métier comme un loisir, mais en faire son métier est courageux. C'est le choix de Mr Guilhem Viau, viticulteur sur la zone AOC Pic Saint Loup. C'est aussi une démarche citoyenne, s'appuyant sur une agriculture raisonnée, sur l'utilisation d'électricité solaire et sur la récupération des eaux. Nous avons donc à faire à un véritable amoureux de la terre.

Le résultat ne s'est pas fait attendre. Son blanc a déjà été primé à plusieurs reprises, son rosé aussi, avec notamment un médaille d'argent au prestigieux Concours Général Agricole de Paris. Pour le rouge, la mise en bouteille de sa 1ère cuvée date de quelques jours lors de l'écriture de ces lignes, mais au vue de la dégustation, il ne s'est pas trompé, la qualité est là et nul doute que ce vin va faire un superbe chemin.

De plus, il a eu la gentillesse de nous envoyer les 3 bouteilles représentant sa production pour que nous les dégustions, un régal.

Vous trouverez, en fin de lettre, nos commentaires de dégustation ainsi qu'un bon de commande. Si les vins vous intéressent, les commandes sont à lui adresser directement.

**« Guilhem
Viau, un jeune
viticulteur déjà
reconnu par ses
pairs »**



Guilhem Viau
Mas de Boisset
34270 Valflaunes
04 67 59 01 00
04 87 83 11 84

www.bergerieducapucin.fr

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



Château d'Yquem 1999

Au prochain numéro :

- Un domaine, un vin
- Une région viticole
- Des dégustations
- Un cépage

La passion du vin

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 Sémillon

Le Sémillon est un cépage utilisé aussi bien pour élaborer un vin blanc sec qu'un vin blanc moelleux.

À l'origine issu de la région de Bordeaux et du Sud-Ouest, ce cépage s'est rapidement répandu dans le monde entier et fut à une époque, le cépage le plus utilisé au monde. Toutefois, les surfaces cultivées en France ont baissées de près de 50 % en 30 ans au profit de cépages plus « internationaux ». Actuellement nous le trouvons principalement en Australie, en Nouvelle Zélande, en Afrique du Sud, en Argentine, au Chili et en Californie.

C'est un cépage très productif, facile à travailler, mais qui est sensible au Botrytis (pourriture noble), sûrement en raison de sa fine peau. Cette particularité a été tournée en qualité par les viticulteurs qui leur permette de produire des vins liquoreux par assemblage avec du Sauvignon. C'est le cas pour le Sauternes (Château d'Yquem par exemple), le Cadillac le Sainte-Croix-du-Mont et le Montbazillac. Malheureusement, cette sensibilité au Botrytis fait que les rendements chutent dangereusement lors des années pluvieuses.

Le cépage Sémillon a une faible acidité. Il apporte de la densité, du gras, du moelleux, avec des notes de fruits confits et de miel. Cela lui permet d'équilibrer l'acidité du Sauvignon et de donner du mordant au Chardonnay.

Utilisé pour les blancs sec, il délivre un vin peu aromatique, fermé, mais avec de la puissance et une belle structure, ce qui le prédispose à un élevage sous bois. Dans cette configuration, l'assemblage avec du Chardonnay donne de très bons résultats. Le Sémillon rentre dans la composition de la plupart des blancs secs de Gironde (les Graves par exemple).



Le cépage Sémillon

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

Les vins de Guilhem Viau : Bergerie du Capucin

Ces 3 bouteilles nous ont été envoyées par le viticulteur. La dégustation a été faite 7 jours après, de façon à laisser reposer le vin. De plus, en ce qui concerne le rouge, il faut tenir compte que la mise a été faite dans les jours précédents.

Dame Jeanne blanc 2008

Vin de Pays du Val de Montferrand à 13°

Chardonnay (80%) et Viognier (20%)

Vendange mécanique à la fraîcheur de la nuit, élevage 3 mois en cuve sur lies fines.

Belle robe jaune pale

Nez de fleurs blanches et de poires

Attaque en bouche fraîche avec des notes épicées en finale. Le fruit est bien présent avec une minéralité très agréable.

C'est un superbe Chardonnay, cueilli sur la fraîcheur et le fruit. Sa finesse cache une belle structure sur la longueur. Le Viognier arrondi la minéralité du Chardonnay cueilli avant sa maturation complète. Cela donne un mélange du plus bel effet.



Dame Jeanne rosé 2008

AOC Pic Saint Loup à 14°

Syrah (63%), Mourvèdre (22%) et Grenache (15%)

Vendange mécanique à la fraîcheur de l'aube, pressurage direct pour la Syrah et saignée pour les autres cépages.

Belle robe rosée soutenue

Nez de fruits rouges, d'agrumes et de violettes

Attaque en bouche sur le fruit avec des notes épicées sur la finale.



Dame Jeanne rouge 2008

AOC Pic Saint Loup à 14,50°

Syrah (40%), Mourvèdre (30%) et Grenache (30%)

Vendange mécanique après tri sur pied, élevage pour partie 8 mois en fûts

Belle robe d'un rouge profond, presque noir.

Nez puissant de fruits noirs (cassis, mure)

Délicieuse attaque en bouche avec une dualité entre le cassis délicieusement acidulé et la mure. Les tannins sont soyeux. Belle longueur en bouche avec la mure qui prend le dessus et des notes épicées en finale.

Ce vin est une gourmandise. Malgré sa jeunesse, il est déjà très agréable à boire mais d'ici une petite année, il sera délicieux.



Millésime 2008

Conditions tarifaires T.T.C. Tarifs départ Valflaunès

Vin de Pays du Val de Montferrand	Quantité	P.U. T.T.C.	Total
Dame Jeanne – Blanc – Chardonnay (80%) / Viognier (20%)			
Concours Femmes et Vins du Monde 2009 Médaille d'argent			
Concours Femmes et Vins du Monde 2009 Médaille de diamant Packaging			
Bouteille 75 cl		9.00	
Bouteille 50 cl		7.00	
Magnum		19.00	
AOC Languedoc – Pic Saint Loup	Quantité	P.U. T.T.C.	Total
Dame Jeanne – Rosé – Grenache (15%) / Syrah (63%) / Mourvèdre (22%)			
Concours Général Agricole de Paris 2009 Médaille d'argent			
Concours des Grands Vins du Sud 2009 Médaille d'argent			
Bouteille 75 cl		8.00	
Bouteille 50 cl		6.00	
Magnum		19.00	
Dame Jeanne – Rouge – Grenache (30%) / Syrah (40%) / Mourvèdre (30%)			
Bouteille 75 cl		9.50	
Bouteille 50 cl		8.00	
Magnum		20.00	
	Total		

Possibilité de réaliser des cartons « échantillon »,
panachage de 2 bouteilles de chaque référence.

Franco de port pour 60 bouteilles minimum

Guilhem Viau – Vigneron en Pic Saint Loup

Mas de Boisset – 34270 VALFLAUNES

+33 (0)6 87 83 11 84 – +33 (0)4 67 59 01 00

contact@bergerieducapucin.fr - www.bergerieducapucin.fr