

## **Club Œnologie Canéjan**

### Séance du mercredi 11 février 2015

- Le repas du 10 avril au lycée hôtelier est clos, 50 personnes
- Pour le repas du 27 mars, il reste 4 places
- Finances : 897 euros sur le compte et 4271 sur le livret

Ce soir, nous recevons Murielle (commerciale, marketing, communication) et Christophe (Maître de chais) des vignobles Gonet. Les vignobles Gonet existe depuis 7 générations et ont vu le jour en Champagne (fondée en 1802) où ils possèdent une propriété de 47 hectares et où ils sont producteurs et récoltants. En 1986, la famille Gonet investit à Bordeaux en achetant le château Lesparre à Beychac et Caillau. Sur une superficie de 130 hectares, certifiée bio depuis 2011, ils produisent du Bordeaux Supérieur et des Graves de Vayres. En 1998, ils achètent le château Haut Bacalan à Pessac (7 hectares) et en 1999, le château d'Eck à Cadaujac (7 hectares travaillés uniquement avec le cheval). Ils possèdent également 14 hectares sur Martillac.

### **1<sup>er</sup> vin : Château Lathibaude, Graves de Vayres – blanc – 2013 – 12,5° - 8,50 euros**

Propriété de Michel Gonet, superficie de 6 hectares.

Cépages : 50% sémillon, 50% sauvignon.

Assemblage : partie en cuve (environ 40%) et partie en barriques neuves (60%). Le vieillissement en barriques (françaises et américaines) dure entre 6 et 12 mois.

*Le chêne américain apporte des notes de caramel, vanille et le chêne français apporte plus d'élégance, du gras, de la sucrosité et le respect du fruit.*

Nez : poire, noisettes, fruits jaunes

Bouche : beau volume, exotique, acidulé, court en bouche

Accompagnement : crustacés, noix de St Jacques, chèvre

### **2<sup>ème</sup> vin : Château Lathibaude, Graves de Vayres – rouge – 2010 – 13° - 8,50 euros**

Cépages : 80% merlot, 10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

Vendanges à maturité voir sur maturité.

Elevage : 100% cuve pour la vinification puis barriques (60 à 70% neuves) pendant 12 mois après l'assemblage. Pour les barriques neuves (60% américaines et 40% françaises).

Nez : fumé, torréfié, « viandar », chocolat et moka dus à la barrique

Accompagnement : viande rouge, gibier, plat sauce

### **3<sup>ème</sup> vin : Château d'Eck, Pessac Léognan – rouge – 2011 – 13,5° - 14,50 euros**

Château d'Eck, magnifique construction médiévale avec quatre tours et ses meurtrières et un mur d'enceinte de la fin du xiième siècle, situé sur la commune de Cadaujac, nous apparaît comme un témoin du passé.

Son ancien nom "Freytets", qui signifie "Fruitiers" était déjà une place renommée au moyen-âge pour la production de ses fruits. Ses terroirs variés allant des croupes graveleuses aux sols sableux sur argiles sont bien exposés et propices à la culture de la vigne. C'est au XIème siècle, sous l'impulsion de Guillaume VIII que le vin de la propriété devient réputé. Vestige de l'histoire bordelaise, Frédéric Gonet acquiert ce majestueux domaine en 1999. Patrimoine de la famille Gonet qui lui a rendu sa superbe en réalisant un gros travail architectural de restauration et en appliquant avec talent leur savoir faire au vignoble. Les parcelles, étendues sur 7

hectares de Merlot 70% – Cabernet Sauvignon 25% et Petit Verdot 5%, sont travaillées selon les règles de la viticulture Bio et le travail de la terre avec des chevaux pour éviter au maximum le passage de tracteurs.

Vinification en cuve inox puis barriques françaises uniquement (barrique de 1 an max) pendant 12 mois. *On essaie que la barrique respecte le vin.*

Nez : caramel, vanille, fumé

Bouche : toasté, vanillé, de la rondeur, de la sucrosité, belle longueur

Accompagnement : viande rouge, plat sauce, canard, gibier, fromage

**4<sup>ème</sup> vin : Château Lesparre, Graves de Vayres – rouge - 2009 – 13,5° - 13 euros**

Cépages : 75% merlot, 25% entre cabernet franc et cabernet sauvignon

Nez : fumé, épicé, caramel

Bouche : fumé, fruits rouges confits, pruneaux, rond, sucrosité

Garde : 10 ans

**5<sup>ème</sup> vin : Château Haut Bacalan, Pessac Léognan – rouge – 2009 – 14° - 35 euros**

Au 17<sup>e</sup> siècle, M. de MONTESQUIEUX propriétaire du château de la Brède, fit l'acquisition de cette propriété ; il l'agrandit ce qui lui valut un désaccord avec LOUIS XIV. En 1748, Monsieur de BACALAN l'achète et lui donne son nom. Deux siècles et demi plus tard Corinne et Charles-Henri GONET acquièrent Haut-Bacalan troisième propriété par sa taille de PESSAC.

Cépages : 80% merlot, 15% cabernet sauvignon et 5% petit verdot

Nez : fumé, cuir puis fruits confit, compote

Bouche : sous bois, champignons, pruneaux, bigarreaux

Accompagnement : viande rouge, gibier, plat sauce, canard, fromage

Servir à une température de 18° après 1h30 de décantation.

*Prochaine réunion*

*Le mercredi 11 mars*

*Pour*

*Madiran et appellation AOC*