

Club Œnologie Canéjan

Séance du mercredi 21 janvier 2015

Jean nous donne les modifications du programme pour les séances à venir :

- Mercredi 11 février : vignobles Gonet, Pessac Léognan
- Mercredi 11 mars : Mr Mur, pour les « Madiran » et la protection des AOC
- Mercredi 25 mars : dégustation à l'aveugle
- Mercredi 8 avril : Bourgogne
- Mercredi 20 mai : soirée Grands Crus
- Mercredi 10 juin : château De La Grave, Côtes de Bourg
- Vendredi 27 mars – 10 Avril : repas œnologie au lycée hôtelier
- Samedi 20 juin : sortie Bergerac
- Mercredi 24 juin : soirée barbecue
- Visite du château Seguin en Mars, 2 dates en soirée

Menu, pour le repas au lycée hôtelier :

- Amuse bouche et apéro
- Fricassé de ris d'agneau
- Train de côte de bœuf
- Fromage
- Dessert au café

Le tout accompagné de vins de St Emilion.

Prix : 32 euros pour les adhérents et 37 pour les non adhérents.

50 personnes max par repas

Les finances : 897 euros sur le compte et 4271 sur le livret.

RAPPEL DES REGLES DE DEGUSTATION :

Attendre que le tout monde soit servi.

Attendre les conseils de Philippe ou de l'invité (couleur, 1^{er} nez, 2^{ème} nez **PUIS** bouche)

Silence quand la personne explique et présente les vins.

« NOUS SOMMES UN CLUB D'ŒNOLOGIE ET NON UN CLUB D'ALCOOLIKES ☺ ☺ ☺ »

Ce soir, Philippe nous présente les vins de l'Yonne.

Le département de l'Yonne (préfecture : Auxerre) est situé au sud est de Paris et est traversé par l'Yonne qui se jette à Montereau. Sur son cours, on trouve de nombreuses retenues d'eau qui protègent Paris des crues. Les départements voisins sont : l'Aube, la Côte d'Or, la Saône et Loire, la Nièvre, le Loiret et la Seine et Marne. De tendance continentale, le climat de l'Yonne présente une forte amplitude thermique, avec des étés chauds et des hivers froids. Petites différences avec le Morvan, plus humide. La forêt est très présente et couvre 31% de la surface du département. Le sol est argilo calcaire. Le département possède plusieurs régions viticoles :

- Vignobles de l'Auxerrois, 611 hectares
- Vignobles de Joigny, 20 hectares qui produit des vins gris et des vins rouges
- Vignobles de Tonnerre et d'Epineuil, 117 hectares
- Vignobles de Vézelay, 64 hectares
- Vignobles de Chablis, 4 000 hectares

Les cépages sont pour :

- le blanc : Chardonnay, Sauvignon, Bourgogne Aligoté
- le rouge : Gamay, Pinot Noir, César (cépage ancien origine romaine ?, croisement du pinot noir et de l'argant, très précoce et capricieux)

1^{er} vin : Bourgogne Aligoté - famille Chalmeau – blanc - 2012 – 12° - 5,50 euros

Créé après la seconde guerre mondiale, le domaine compte aujourd'hui 16 hectares répartis entre le Bourgogne Aligoté, les Bourgognes Chitry, les Chablis et les Chablis 1^{er} cru. Soucieux de la qualité de leur vin, la vinification est traditionnelle avec du matériel moderne. Le travail de la vigne est contrôlé et les traitements raisonnés.

Cépage : Bourgogne Aligoté, couvre 1 500 hectares du vignoble de l'Yonne, cépage fragile car il débourre très tôt. 5 hectares sur la propriété.

Age moyen des vignes : 20 ans, vendange mécanique

Couleur : jaune pâle, tire sur le vert

1^{er} nez : florale

2^{ème} nez : florale, un peu buis

Bouche : FRAICHEUR, un peu d'acidité, d'amertume, pas long, un peu salé, un peu rugueux

Bon équilibre pour ce vin .

Accompagnement : entrée, fruits de mer et apéritif lorsqu'il est servi sous forme de kir.

(Cassis plus Bourgogne Alligote)

2^{ème} vin : Saint Bris, domaine Goisot – blanc – 2012 – 12,5° - 5,8 euros

Le domaine représente une surface de 25 hectares et est situé au cœur du vignoble Auxerrois dans un petit village appelé Saint Bris. Il est le résultat de plusieurs générations qui demeure fidèle aux traditions bourguignonnes tout en laissant place aux nouvelles technologies.

Cépage : 100% sauvignon. Ce cépage n'est présent que dans cette partie de la Bourgogne.

Couleur : jaune pâle, transparent, brillant

1^{er} nez : buis (pipi de chat → typique du sauvignon)

2^{ème} nez : citronné, buis

Bouche : attaque dure, fraîcheur, acidité, petite longueur, un peu de gras

Accompagnement : poissons fumés, coquillages, fromage de chèvre ou apéritif

Se boit jeune, dans les 2 ou 3 ans

3^{ème} vin : Bourgogne Chitry, famille Chalmeau – blanc – 2012 – 12,5° - 6 euros

Cépage : 100% chardonnay, 2,5 hectares sur la propriété

Age moyen des vignes : 15 ans, vendange mécanique

Couleur : jaune + foncé

1^{er} nez : florale (aubépine), fruits blancs, agrumes

2^{ème} nez : amande

Bouche : tonique, un peu d'agressivité, du gras, du sel en fin de bouche, fluide (→attaque présente et massive, milieu de bouche commence à descendre et note salé, fin de bouche, continue à descendre)

Nous sommes loin du chardonnay des côtes de Beaune.

Accompagnement : apéritif, poissons, huîtres, volailles, fromage de chèvre

4^{ème} vin : Bourgogne, Côte d'Auxerre, domaine Goisot – rouge – 2011 – 12,5° - 6,10 euros

Cépage : 100% pinot noir, sur 5 hectares. C'est un cépage mythique de la Bourgogne.

Age moyen des vignes : de 10 à 45 ans. Vinification : cuve et 12 mois de barrique

Couleur : très clair, on voit à travers translucide caractéristique du pinot noir

1^{er} nez : cuit, « cramé », fumé, bien grillé

2^{ème} nez : cuir, cerise

Bouche : on garde en bouche l'odeur du cuir. Vin constant en bouche.

Vin à boire sur la jeunesse

Accompagnement : grillades, viandes rouges sans marinade, fromage légers

Garde : 1 à 6 ans

5^{ème} vin : Irancy, Mouroux, propriété Charriat – rouge - 2007 – 13° - 11 euros

Commune située à environ 18 kms au sud est d'Auxerre. L'Irancy fait partie du vignoble auxerrois, au sein du vignoble de la Basse Bourgogne. L'aire de production s'étend sur un total de 315 hectares qui se répartissent de la façon suivante sur 3 communes : Irancy – 251 ha, Cravant – 45 ha et Vincelottes – 19 ha. La surface totale plantée est de 200 ha. Les vins d'appellation Irancy sont exclusivement des rouges. Les communes de la zone AOC peuvent également produire des blancs ou des rosés sous l'appellation régionale bourgogne. Le vignoble est planté sur un sol composé de calcaire, de marnes et d'argiles et subit un climat tempéré à légère tendance continentale. Les cépages sont le Pinot noir pour le principal et le César à hauteur de 10% maximum.

Sur la commune d'Irancy on distingue les appellations en fonction des Lieux dits ou **CLIMATS**. Un climat, dans le cas du vignoble de Bourgogne est un lieu dit (terroir bien défini) consacré à la viticulture. Il s'agit d'une dénomination géographique, constituant en général une petite partie d'une appellation. **Sur l'étiquette, la mention du nom du Climat d'où provient le vin peut être inscrite immédiatement sous le nom d'Irancy.** Il existe plusieurs climats réputés à Irancy : Palotte, Le Mouroux, Les Mazelots, Côte du Moutier, Veaupessiot, Les Cailles.

Domaine Charriat, exploitation familiale de 15 ha. Les archives familiales remontent à 1598. La propriété est constituée à 100% de vignes depuis seulement 1980. Auparavant, il y avait des céréales, de la vigne et des cerisiers.

Cépages : 97% pinot noir et 3% césar (pour le 2007 – 2008 et 2009 ; sinon : 91% pinot noir et 9% césar).

Couleur : un peu plus foncé mais transparent quand même

1^{er} nez : torréfaction, fruits rouges, cuir ... en fait on a le **BOUQUET** (arôme indéfinissable, stade où l'on commence à descendre)

2^{ème} nez : idem

Bouche : elle confirme que l'on est sur un demi sommet, un peu d'amertume

Accompagnement : ribs grillés, civets de volaille, pâtés en croûte, fromage

6^{ème} vin : Irancy, La Palotte, propriété Charriat – rouge – 2008 – 13° - 15 euros

Les Côtes de la Palotte représentent 15 ha que se partagent 16 propriétaires.

Cépages : 90 à 95% pinot noir et 5 à 10% césar

Couleur : clair, orange, tuilé

1^{er} nez : fruits rouges, torréfaction, boisé ... → le **BOUQUET**, une fois de plus mais un peu plus vif

2^{ème} nez : idem

Bouche : de la matière, attaque moelleuse, souple, bouche constante, amertume, finale soyeuse

Merci à Sylvie qui nous a fait découvrir un vignoble !

*Prochaine réunion le
Mercredi 11 février
Pour
Le vignoble Gonet, Pessac Léognan*

