

Vins de fête

Verre d'accueil

Crémant du Jura rosé, Domaine Morel-Thibault

100 % Poulsard

Groseille et fruits rouges en bouche

CHAMPAGNE Pol Roger, Cuvée Réserve

3 cépages issus de 30 terroirs

- Entrée de gamme de la maison, mais 36 mois de lattes (au lieu de 15 imposés par la loi...). Une des rares maisons qui travaillent le pinot noir...et ses propres vignes !

- NEZ : frais, pamplemousse

- BOUCHE : on retrouve les agrumes ; une légère amertume.

Champagne fleuri, d'été, de la consistance mais une certaine légèreté (apéro, carpaccio de saumon ou de St Jacques)

CHAMPAGNE Louvet 1^{er} cru Millésime 2002

Pinot noir (majoritaire) et chardonnay

- Millésime : très bon millésime en Champagne

- NEZ : miel, cire, poudre de cacao (grande maturité), limite oxydatif

- BOUCHE : même type oxydatif mais encore de l'acidité

Très particulier...Ne fait pas l'unanimité !

MEURSAULT, Clos de Mazeray, Domaine Jacques Prieur 2008

100 % Chardonnay

Elevage sans bâtonnage, réduction sur lies, pas de bois neuf

- Millésime : de fraîcheur, acidité et puissance ; vin jeune mais de garde (15-20 ans)

- NEZ : premier nez en fruits confits avant oxygénation ; deuxième nez plus acide et fleuri !

- BOUCHE : droite et précise (effet de l'absence de bâtonnage, ce qui évite le côté beurré et gras) ; une quinzaine de caudalies ; de la matière ; un côté brioche grillée. Un grand Meursault.

Grande maison aux terroirs exceptionnels et en très grand progrès depuis 10 ans.

CÔTE RÔTIE, Cuvée Ampodium, domaine Rostaing 2009

syrah et viognier (5 à 10 % ici ; 20 % max autorisé en Côte rôtie ; le viognier rend le vin plus souple et moins tannique)

Grand domaine (vieilles parcelles)

La côte rôtie est un terroir historique, difficile à travailler. Eres primaire et quaternaire donnent un granit de 300 millions d'années à un mètre de profondeur et un dépôt de loess par endroit, qui amène de la finesse.

La côte brune tient sa couleur de terre des oxydes de fer, à l'opposé de la côte blonde.

- Millésime : très beau millésime en Côte Rôtie. On peut l'ouvrir sur le fruit (il vient d'être mis en bouteille) mais ensuite il faut attendre.

- NEZ : fruits noirs ; bois, cèdre

- BOUCHE : soyeuse, longue, fraîche, non alcooleuse, non lourde, du poivre noir en final (syrah). De la matière, du tannin (vinification carbonique, macération de 25 à 30 jours, élevage long)

GRANGE des PÈRES, rouge, 2004

Selon les millésimes :

Cabernet sauvignon , syrah, mourvèdre, counoise en sélections massales recueillies chez les plus grands (Trévallon, Beaucastel) où Laurent Vailet a travaillé avant de créer de toute pièce son domaine, au Nord du Languedoc, sur les dernières terrasses du Larzac

- NEZ : évolutif, fumé, torréfié
- BOUCHE : fruits noirs, myrtilles, cassis en fin de bouche. Du velours ! Grande finesse des épices. De la fraîcheur tout de même. Bois de cèdre et chocolat amer cacoté en fin de bouche. Ce vin est sur le plateau mais peut encore y rester 5 à 6 ans

GEWÜRZTRAMINER SGN, Bauman Zirgel, 2007

SGN : ne se fait pas forcément par tri successif, pas forcément plus tard que les vendanges tardives ; c'est une mention, pas une appellation, difficile à obtenir car la chaptalisation est interdite par décret.

On différencie SGN et VT par la potentialité en alcool mesurée en oechsle(17 Oe = 1° d'alcool) : 225 Oe pour les VT et 288 Oe pour les SGN

- NEZ : rose
- BOUCHE : de l'acidité (cf 2007) pour une SGN ! donc un caractère aérien.

CÔTEAUX DU LAYON SGN, Domaine Delesveaux, 2008

SGN : mention non légale en Côtes du Layon ; ce vigneron le fait dès que possible, mais sans chaptalisation. 26 à 28° d'alcool potentiel !

100% chenin

- NEZ : très miellé ; beaucoup de typicité
- BOUCHE : de l'abricot sec ! Un peu d'acidité d'agrumes, une très grande longueur.

TOKAJI, VIN de GLACE, Domaine Pajzos, 2003

100% furmint (un des deux principaux cépages du tokaji, l'autre étant l'harslevelü)

Terroir à l'est de la Hongrie

Très grand château en qualité dans cette appellation.

Vignoble qui renaît depuis la chute du Mur de Berlin.

Vendange en janvier, surtout la nuit ou très tôt (au minimum, -7°C, ici plutôt -10°C, avec un pressage dans la foulée), en une fois (2 à 3h sur de petites parcelles). On tire peu de jus de ces raisins congelés (botrytis ou/et passerillage) : 5hL à hectare. Enormément de sucres résiduels : 250g/L et 10 à 15 g/L d'acidité (cad 3 à 4 fois plus que le vin blanc normal...), ce qui donne un bel équilibre, grâce aussi au climat et au cépage.

Peu d'alcool (10 à 11°) par rapport aux VT ou SGN françaises.

Fermentation lentes et longues

- NEZ : très particulier, pouvant faire penser à un Porto Tawny. Noix, raisin de Corinthe macéré, miel.
- BOUCHE : miel, fruits secs, pruneau, raisin de Corinthe ; texture unique en finesse et douceur.