

Vins de Vignerottes

Quelques remarques préliminaires...

Sont privilégiées les vigneronnes qui travaillent à la fois la vigne et/ou le vin (élevage et vinification). On peut considérer que le vin est fabriqué de A à Z par la vigneronne en question.

Spectre ouvert en blancs, blancs liquoreux, rouges, et en régions d'origine.

Anne VATAN, Sancerre, Clos de la Néore, 2011

Edmond Vatan est une figure légendaire du Sancerrois (en réalité, Chavignol, terroir légèrement distant de Sancerre)

Clos d'1 ha exploité par sa fille (femme de Nady Foucault, très grand de Saumur Champigny, pas d'interférences dans leurs productions et méthodes !), ce qui donne 4 à 5000 bouteilles par an. Evidemment difficile à trouver...

Monocépage Sauvignon (cf appellation Sancerre)

Elevage deux ans en cuve, sur lies fines, sans bâtonnage, sans soutirage, ni collage, ni filtration. Pas d'oxygénation, donc.

- Millésime : jeune ; mûr et chaud. C'est ici un infanticide, car ce vin est taillé pour la garde (au moins 15 ans ; maturité à 30 ans !!!)
- NEZ : citron et agrumes, silex, deuxième nez un peu pralin (signe de maturité du sauvignon : elle vendange assez tardivement, ce qui évite les arômes herbacés, buis, « pipi de chat »...)
- BOUCHE : conforme au nez. Belle acidité, mais du corps, chaleur et maturité (côté plus solaire du chavignol qu'un sancerre, souvent sur terroir froid)

Prix : 35 €

Colette FALLER et ses filles, Domaine Weinbach, Riesling Grand Cru Schlossberg, L'inédit 2001

Deux filles Catherine (commerciale) et Laurence (dans les vignes et le vin)

Grand domaine ; terroir granitique 100 % plein sud en terrasse (finesse, élégance, caractère solaire, mauvaise résistance à la sécheresse)

- NEZ : pointe oxydative, pétrolée, citron confit ;
- BOUCHE : fruits secs ; côté large et solaire ; de l'acidité mais aussi du sucre résiduel (rentré avec une pointe de botrytis)

Prix : 45 €

Cécile TREMBLAY, Vosne Romanée, VV 2008

Pinot noir

Bouteille très rare ; domaine de 4 ha

Nouvelle star de la Bourgogne ! Elle travaille avec un ouvrier agricole pour tout le travail de la vigne et de la vinification.

Une part de vendange entière (que l'on sent au nez et en bouche) ; elle conserve plus de rafle quand bonne maturité phénolique (pour qu'elle soit suffisamment mûre pour éviter de renforcer l'amertume et le caractère végétal)

- Millésime : très bon (acidité marquée, millésime droit)
- NEZ : fruits rouges et café, torréfaction (fût bourguignon, bois neuf en part importante) très délicate
- BOUCHE : vif, tendu et acide (marqué par le millésime), cerises et groseilles en retour, tannins qui demandent à évoluer (au moins 4 à 5 ans...)

Prix : 80 €

Christine PARIENTE, Château Troplong Mondot, Grand cru classé de Saint Emilion 2002

Passé en 1^{er} grand cru classé catégorie B

Merlot 90 %, cabernet franc et cabernet sauvignon pour compléter.

Production de 100 000 bouteilles...

Un des châteaux de la rive droite à orientation bio...

- Millésime : moyen, de petite garde, pluvieux
- NEZ : bordelais (haricot vert, poivron vert)
- BOUCHE : poivre, encore de l'acidité (quasiment à maturité), 100 % bois neuf, de la matière encore. Pas mal pour un tel millésime...

Prix : 80 €

Marlène SORIA, Domaine de Peyre Rose, Côteaux du Languedoc, Clos des Cistes 1996

L'autre vin mythique du Languedoc (face à la Grange des Pères) sur le même millésime que la dernière GdP de la précédente dégustation.

Bouteille rarissime.

Syrah.

Elle fait toute la vinification ; ce vignoble n'existait pas avant qu'elle défriche et plante. A proximité de Pezenas, terroir extrêmement chaud.

Vinification à l'ancienne : pas de bois, cuve béton (perméabilité intermédiaire entre bois et inox) pendant 3 à 9 ans selon le millésime... Rendement très faible (35 hL/ha ; 4 grappes par pied...)

Vin du Languedoc le plus cher ; vin très identitaire.

- Millésime : 1996 grande acidité
- NEZ : tertiaire et animal (sang, sueur, étable)
- BOUCHE : fruit noir et cassis, velours cacaoté mais aussi tannique, poivre, acidité...Encore jeune ! La bouche fait plus jeune que le nez.

Prix : 65 €

Agathe BURSIN, Gewurtztraminer Grand Cru Zinnkoeplé, Vendanges Tardives, 2009

Terroir calcaire-gréseux

70, 80 g.L⁻¹ de sucre résiduel

- Millésime : 2009, riche
- NEZ : tisane, fleur blanche, rose caractéristique du Gewurtz, fraîcheur et acidité
- BOUCHE : ciselée et très aérien pour une VT !!! Côté salivant en fin de bouche (caractéristique du Zinnkoeplé) (on pense au vin de glace de Seppi Landmann)

Prix : 30 €

Bérénice LURTON, Château Climens, 1^{er} cru classé de Sauternes, Barsac, 1998

Climens est le challenger officiel d'Yquem.

Le classement en Sauternes est assez fiable.

- Millésime : 1998
- NEZ : botrytis 100 %... Rôti. Typique Sauternes. Mangué
- BOUCHE : vanillé, très enrobé (bois), pralin ; acidité de fin de bouche. Il est donné comme le plus aérien des Sauternes.

Sur plat asiatique au curry, poulet rôti au miel, évidemment fromages et foie gras. Vin de conversation.

Prix : 100 €