



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 31 mars 2017

Le Grand Hôtel - Valenciennes

LOIRE Rouge

Le vignoble de Loire est immense : 70 000 ha. Les deux vignobles choisis pour la dégustation sont :

- *Sancerre (pinot noir)*
- *Saumur Champigny (cabernet franc)*

Les deux terroirs sont proches (argilo-calcaires).

SANCERRE (Chavignol) 2012. Domaine François Cotat

*Initialement, il s'agit d'une cuvée PNG. Maintenant, 600 bouteilles sont produites ; cette bouteille reste donc rare !
Quant au millésime, 2012 en est un grand.*

Nez : Réduction (terre, crottin). Epices, poivre. Cassis.

Bouche : Un vin très agréable, gourmand.

SAUMUR CHAMPIGNY. Les Rogelins 2010. Domaine René-Noël Legrand

2010 est un millésime exceptionnel.

Nez : Fruits. Réglisse.

Bouche : Tanins très fins. Acidité en fin de bouche, des amers et de l'astringence.

Un vin de gastronomie qu'il faut attendre 10 ans.

SANCERRE. Charlouise 2010. Domaine Vincent Pinard

Ce vin est travaillé comme un vin de Bourgogne.

Nez : Kirch.

Bouche : Finesse, élégance et longueur. Fruits rouges (groseille) en finale.

SAUMUR CHAMPIGNY. Clos Cristal 2010. Hospices de Saumur

Ce vin est un OVNI. Les vignes sont plantées au Nord des murs d'enceinte du clos et poussent à travers le mur pour que les feuilles et les grappes poussent côté sud !

Nez : Pas net (haricot, poivron).

Bouche : Puissant, belle matière.

SANCERRE. En Grands Champs 2010. Domaine Alphonse Mellot

Nez : Equilibre parfait (minéral - végétal). Pointe cacaotée.

Bouche : Très élégant. Fin, long. Magnifique !

SAUMUR CHAMPIGNY. La Ripaille 2009. Domaine du Collier

Le vigneron (Antoine Foucault) est le fils de Jean-Louis Foucault (dit « Charly ») du Clos Rougeard (décédé en 2015).

Nez : Pétrole. Prune.

Bouche : Quetsche (sans sucre). Beaucoup de matière. Sirupeux (fruit concentré sans sucre). Superbe !

SANCERRE. La Moussière 2009. Domaine Alphonse Mellot

2009 est un millésime extrêmement riche ; très chaud.

Nez : Torréfié, grillé, toasté.

Bouche : Réglisse. Chaud, puissant, ample et riche. Magnifique !

BOURGUEIL. Les Galichets 2008. Domaine de la Chevalerie

Nez : Primesautier. Frais et léger.

Bouche : Léger, fluide. Sensation de fraîcheur avec une finale « zan ».

