



WINE ROSE

A la découverte des grands artisans vignerons en compagnie de Michele Caimotto

St-Saphorin, le 27 Février 2020

DÉGUSTATIONS WINE ROSE COMPLANTATION ET BIODIVERSITÉ

INTRODUCTION AU THÈME

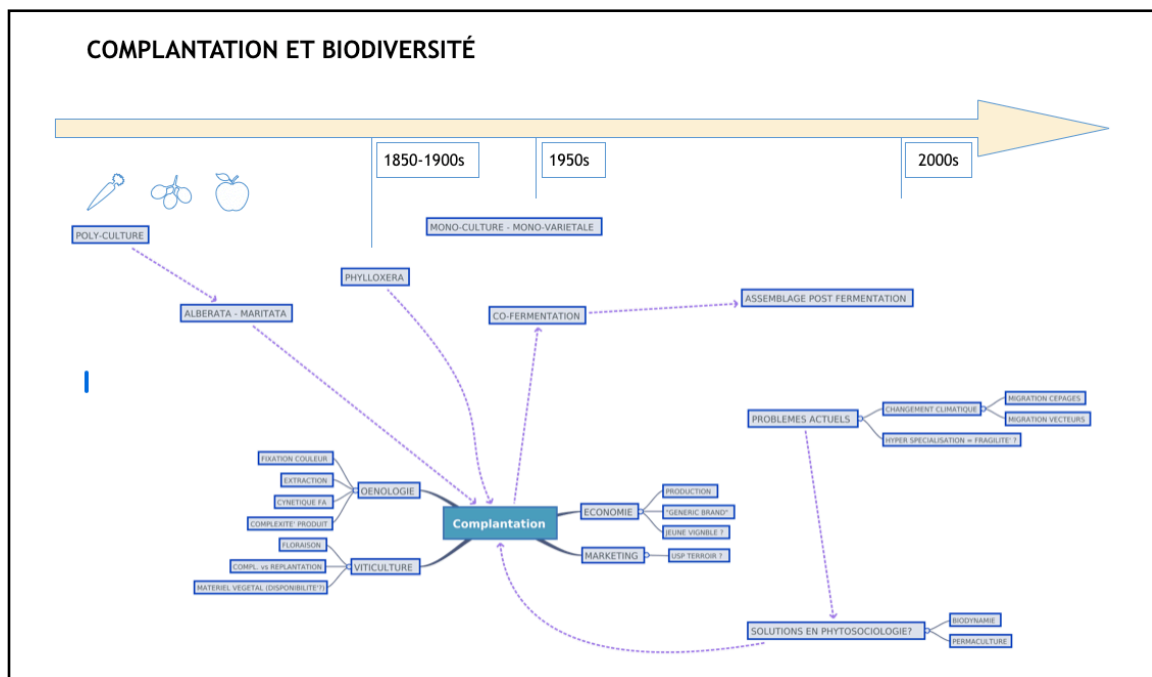
La recherche de l'équilibre, de la complexité/unicité du produit à travers une identité de lieu. Le nombre de pays producteurs de vin augmentent, la « premiumisation » comme chemin pour continuer à soutenir un marché en baisse de consommation.

Pourrait la complantation représenter une solution viable pour créer un produit unique ?

Un encépagement adapté pourrait aider à concevoir des vins équilibrés dans une climatologie changeante ?

Des thèmes anciens, comme les racines de la viticulture paysanne et de la sélection massale (vs reproduction clonale) ont été abordés en compagnie d'un oenologue et expert de variétés anciennes d'arbres à fruit, Jacques Perritaz, fondateur de la Cidrerie du Vulcain.

Les valeurs de la biodiversité à travers les yeux d'un qui a trouvé (comme Newton:) sa révélation sous un Pommier !



NOTRE PARCOURS

- L'arbre fruitier et la vigne, entre état sauvage et domestication (avantages et limites)
- Exploration des méthodes culturelles depuis la période ancienne et la poly culture (raisons socio-économiques)
- Régions où cette méthode est encore maintenue aujourd'hui et leur raisons économiques et stylistiques
- Opportunités et/ou nécessités actuelles de la complantation (biodiversité et fragilisation du végétal)
- Témoignage de producteurs (y compris notre invité et orateur Jacques Perritaz:) sur les avantages liés à une application réfléchie de cette technique ancestrale
- Libre espace à nos papilles!

Notre dégustation du 27 février 2020

Verre d'accueil - Cidre "La Rose de Torny" 2018 - La Cidrierie du Vulcain

Robe or intense au reflet vert

Nez initialement réducteur s'ouvre à la pomme mûre, notes de caramel, pétale de rosé, petit fruit rouge. Bouche précise en attaque, la structure se manifeste en milieu de bouche avec un tanin solide mais bien enrobé, excellent équilibre amer-acidité.

Série 1 - Entre modernité et tradition - part 1

Vin 1 - La Neuveville « Roche Fleurie » 2017 - Steve Bettschen (Compl. avec zonage)

Robe pale reflet vert

Nez floral ouvert, melon pêche abricot, pâtisserie, beurre.

Boche se donne lentement, boisé séveux amené sapidité et astringence, belle longueur.

Vin 2 - Burgenland « Aus der Dorfen » 2018 - Rosi Schuster (Compl. style Gemischter Satz)

Robe or reflet vert

Nez fruit, musqué, fumé, notes sur mûries (abricot - viande réducteur)

Bouche au fruit très mûr - tropical, haute acidité, sucre résiduel perceptible, pharmaceutique, le meilleur de la série à l'évolution dans le verre.

Vin 3 - Kras « Vigna Quattro Stati » 2014 - Marko Fon (Compl. verger et vignoble)

Robe or au reflet vert

Nez manque définition, aromatique intense, pomme blette, miel - safran, évolution

Bouche intense, grande texture, apport bois encore perceptible, minéral-seveux, macération.

Manque harmonie. Bouteille pas parfaite.

Série 2 - Entre modernité et tradition - part 2

Vin 4 - Côtes Catalanes blanc 2017 - Matassa (Compl. sur Calce - interprétation et style p1)

Robe or aux reflets brunâtres.

Nez sur l'orange amère et fruit tropicale, oxy, phénolé-écurie, VA, cire abeille, lactique, fermetaire, sauce soja, poivre blanc.

Bouche à l'attaque ample, CO₂, astringence d'oxydation, manque précision, haute acidité.

Parmi les plus appréciés. Évolue continûment dans le verre.

Vin 5 - Côtes Catalanes blanc « vieilles vignes » 2017 - Domaine Gauby (Compl. sur Calce - interprétation et style p2)

Robe citron pale

Nez cristallin, réducteur (viande blanche - SO₂), pêche blanche, boisé bien intégré mais présent.

Bouche élégante, précise mais tenue par les réduction, acidité équilibrée, tanin du bois- amande verte. Réduction ou minérale ? Autolyse levure, châtaigne, longueur portée sur les amers.

HORS SÉRIE - Mc Laren Vale « 1000 fires » 2017 - Jauma - (Compl. moderne, natural wine)

Robe dorée

Nez VA, fruits tropicaux, cidre, huîtres, iodé.

Bouche crémeuse, CO₂, bon gras, végétal frais en milieu de bouche, finale iodée.

Notre dégustation du 27 février 2020

Série 3 - Climat Méditerranéen et Océanique sur sols acides

Vin 6 - Tenerife « Margalagua » 2018 - Envinata

Robe ruby pale.

Nez fruité, fumé volcanique, départ réducteur, fruit rouge, épicé (poivré) structure style pinot
Bouche à la trame subtile, velours, vegetal, fruit rouge, salin, sapide, alcool med -, bonne longueur.

Vin 7 - Corse « Ministre Impérial » 2017 - Abbatucci

Robe pourpre au reflet grenat

Nez vineux-floral, ouvert, presque notes oxydatives, mais plutôt due à 'encépagement.

Bouche sur fruit doux (fraise, cassis, griotte), tanin extrait mais a pleine maturité, sucrosité du fruit et boisé intégré, acide centrée et bon équilibre.

La majorité des convives voit un grand vin.

Série 4 - Climat Méditerranéen et Continentales

Vin 8 - Alentejo « Solsticio » 2015 - Cabeza do Reguengos en Magnum

Robe rubie à l'ongle grenat.

Nez phenolé, AV prononcée, fruit mur, dense, précis malgré le végétal fumé lié au Alicante

Bouchet. Bouche à la graine fine, boisé présent, tanin légèrement collant s'améliore à l'oxygénation. Texture enrobée, masse assez fluide, harmonieux.

Vin 9 - Douro Vinhas Velhas 2015 - Foz Torto

Robe pourpre

Nez sur le fruit noir très mûr, profil boisé, caramel, toasté - pneu,

Bouche « moderne », perception alcool prominente, seveux - boisé, tannin mûr, retro olfaction chocolat, cerise.

Série 5 - complantation & Raisons œnologiques - Zin & Sonoma County

Vin 10 - Sonoma « Geyserville » 2013 - Ridge Vineyards

Robe pourpre

Nez la composante bois américain un peu ostentatoire au départ, besoin de O2. Bonne intensité aromatique sur fruit opulent, presque sur-maturé, choco-moka, graphite.

Pour certains la maturité du fruit vs impact du bois manquent d'harmonie.

Le vin se bonifie après 2-3 jours d'ouverture de la bouteille.

Vin 11 - Sonoma « 128 y.o. » 2013 - Bedrock Vineyards

Robe violacée a l'ongle grenats

Nez à la fois subtile et complexe, maturité phénolique parfaite conjugue léger confit avec grande fraîcheur. Trame extraite, bon mariage du bois, équilibré et précis, acidité fondue.

Finale selon certains sur minérale - graphite.

HORS SÉRIE - Conclusion sur le concept « étendu » de terroir - marketing & USP

Vin 12 - Alsace Grand Cru « Altenberg » 2012 - Marcel Deiss

Miel, abricot, zeste d'orange confite, (botrytis) grande complexité et équilibre.

Opulence du Gewürztraminer et cœur du riesling sont bien identifiables bien que totalement fondus.

Le repas qui a suivi

Alheiras de Mirandela au four (Saucisse blanche typique du Douro Superior / Tras-os-Montes)

Pommes de terre douces et carottes au gingembre

REMERCIEMENTS

Un tout grand MERCI à vous tous et à Jacques Perritaz pour sa compagnie, narrative et profonde expérience!

Grâce à ses lumières nous avons pu explorer un thème « difficile » qui nous plonge dans les problématiques actuelles liées au matériel végétal.

Je me réjouis d'approfondir mes études sur l'interaction entre les arbres à fruit, la vigne et ses multiples expressions afin de mieux comprendre ce complexe concept de « terroir » si souvent évoqué.

Bonne dégustation et découverte !

Michele

Liste des prix

A l'attention des personnes qui souhaiteraient commander l'un ou l'autre des vins présentés, vous trouverez ci-dessous la liste des références dégustées. Quantité minimum 3 bouteilles par référence. Livraison: 2 à 3 semaines après la commande, sous réserve des disponibilités changeantes auprès des fournisseurs.

RÉFÉRENCE	FORMAT	PRIX UNIT. (CHF - HT)
Verre d'introduction		
Cidre "La Rose de Torny" 2018 - La Cidrierie du Vulcain	0.75	-20
Série 1 - Entre modernité et tradition - part 1		
Vin 1 - La Neuveville « Roche Fleurie » 2018 - Steve Bettschen	0.75	28.-
Vin 2 - Burgenland « Aus der Dorfen » 2018 - Rosi Schuster	0.75	25.-
Vin 3 - Kras « Vigna Quattro Stati » 2014 - Marko Fon	0.75	Indisponible

RÉFÉRENCE	FORMAT	PRIX UNIT. (CHF - HT)
Série 2 - Entre modernité et tradition - part 2		
Vin 4 - Côtes Catalanes blanc 2017 - Matassa	0.75	39.-
Vin 5 - Côtes Catalanes blanc « vieilles vignes » 2017 - Domaine Gauby	0.75	35.-
HORS SÉRIE - Mc Laren Vale « 1000 fires » 2017 - Jauma	0.75	32.-
Série 3 - Climat Méditerranéen et Océanique sur sols acides		
Vin 6 - Tenerife « Margalagua » 2018 - Envinata	0.75	43.-
Vin 7 - Corse « Ministre Impérial » 2017 - Abbatucci	0.75	69.-
Série 4 - Climat Méditerranéen et Continentales		
Vin 8 - Alentejo « Solsticio » 2015 - Cabeza do Reguengos en Magnum	1.5	90
Vin 9 - Douro Vinhas Velhas 2015 - Foz Torto	0.75	40.-
Série 5 - complantation & Raisons œnologiques - Zin & Sonoma County		
Vin 10 - Sonoma « Geyserville » 2013 - Ridge Vineyards	0.75	Indisponible
Vin 11 - Sonoma « 128 y.o. » 2013 - Bedrock Vineyards	0.75	50
HORS SÉRIE - Échange sur le concept « étendu » de terroir - marketing & USP		
Vin 12 - Alsace Grand Cru « Altenberg » 2012 - Marcel Deiss	0.75	64