



WINE ROSE

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

Fully, le 24 janvier 2020

DÉGUSTATIONS WINE ROSE LES TERROIRS GRANITIQUES : UN FIL CONDUCTEUR ?

Un ami cher m'a dit un jour : « dans la dégustation il faudrait parfois oublier le cépage »

Dès lors suivre le fil du « Granite » comme me l'a suggéré notre hôte Marie-Thérèse, me semblait fort intéressant puisque j'ai souvent remarqué l'incidence de cette « roche cristalline » dans la texture des vins et dans leur touche sapide.

Ouvrir cette dégustation au monde, ce qui est un peu la marque de Wine Rose, nous allons découvrir des vins de trois régions/secteurs de production culturellement différentes, le « microcosme » de Fully (un tiers des vins), le vieux monde (Europe) et le nouveau monde.

Comment le message du lieu s'inscrit-il dans la complexité des vins ? Retrouve-t-on l'expression d'une roche, d'un sol, au-delà du matériel végétal, de l'intervention humaine et de l'impact culturelle ?

L'exploration du thème avec Evelyne, une géologue passionnée, nous a amené à explorer les différentes zones de production des vins sélectionnés avec l'appui de nombreuses cartes topographiques et géologiques, ainsi que des rapports d'analyse de sols.

Je constate que plus l'on recherche, plus la matière devient complexe et les comparatifs difficiles à établir.

Vous trouverez ci-dessous les notes de notre dégustation, les contributions des participants, et mes remarques personnelles, ainsi qu'un petit descriptif des zones de production dans le liens en fin de rapport.

Un grand merci à vous tous et un immense merci à Marie-Thérèse, et son équipe, pour l'accueil si chaleureux, sa générosité, le partage de son expérience, et son amitié.

Michele

Notre dégustation du 24 janvier 2020

Série 1 - Les cépages blancs à haute acidité naturelle

Vin n.1 - Eisacktal Grüner Veltliner 2014 - Weingut Garluder en magnum

Robe or brillant

Nez sapide, miel, safran, composés soufrés, évidente réduction initiale

Bouche boisée avec légères amertumes d'élevage, onctueux (glycérol) et persistant, sapide et à l'acidité manquante. Débat sur le profil « minéral » et son lien aux composés soufrés (livèche)

Vin n.2 - Wachau Grüner Veltliner « Weitenberg » 2015 - Weingut Veyder-Malberg

Robe or trouble

Nez beurre - caramel, pomme rénette, notes fanées et en même temps intense, imprécis.

Bouche à l'attaque tendre, texture à la graine marquée par co2 (haute acidité et vin sec ?), alcool bas, bien intégré, belle allongé saline en finale. A l'unanimité préférence pour la bouche par rapport au nez.

Vin n.3 - Alsace Riesling grand cru « Sommerberg » 2015 - Domaine A. Boxler

Robe or cristallin

Nez précis, cédrat confit, mangue, citron en zestes

Bouche élégante et cohérente, contrairement aux autres de la série montre sucre résiduel (texture crémeuse), finale longue iodée et fumée.

Série 2 - Les cépages blancs à basse acidité naturelle

Vin n.4 Vinho Verde Monção Alvarinho 2013 - Quinta da Brejoeira

Goyave, creamy, guimauve pistache, melon vert confit,

Sucre, no co2, bonne évolution et intégrité, crémeux, fruit sec

Pêche blanche, sureau, clous girofle, cuir, réducteur...

Fraîcheur grâce à amertume

Vin n.6 Valais Fully Marsanne 2013 - Marie-Thérèse Chappaz en magnum (deuxième)

Robe or

Nez miel, sapide, camphre, truffe, pomme, fraise des bois, boisé (Taransaud chauffe L) ressort à l'oxygénation (caramel)

Bouche à l'attaque onctueuse et enrobante, grande présence de fruit frais, sapide centré et précis malgré l'acidité basse. La texture est portée sur amers nobles et apport tannique du bois, grande profondeur et puissance.

Vin n.5 Condrieu « Terrasses de l'Empire » 2013 - Domaine G. Vernay

Robe or-brun

Nez marqué par une évolution précoce (flacon), bouquet fané mais pas in-intéressant (vieux miel, cire, résinée, poire séchée)

Bouche abricot, notes floral, gras bonne tension, texture fine, vanille.

Série 3 - Les cépages rouges part 1

Vin n.7 Casablanca Valley Chile Pinot Noir 2016 - Bodega Montesecano

Robe ruby

Nez Réducteur, fruit noir, encore marquée per notes de béton et lies

Bouche sur un aromatique de garrigue, thym, notes animales, bonne graine malgré retenue rustique, trame tannique extraite, sapide présent, acidité moyenne (presque malique ?)

Vin n.8 Beaujolais Moulin à Vent cuvée Heritage 2016 - Domaine Janin

Robe ruby dense

Nez griotte, animal, intense, caractère réducteur, grande puissance

Graine définie, tannin défini collant (élevage trop court avant mise), remarquable densité (extrait sec)

Vin n.9 Valais Fully Gamay « Racines » 2016 - O. Pittet

Robe ruby impénétrable

Nez grotte, dense, précis, bon acide,

Bouche encore soulignée par l'élevage, mais précis et aux tanins mûrs, grande matière, finale légèrement sèche, belle longueur.

Notre dégustation du 24 janvier 2020

Série 4 - Les cépages rouges part 2

Vin n.10 Valais Fully Syrah 2014 - Ch. Abbet
NC

Vin n.11 Madrid Sierra de Gredos « Rumbo al Norte » 2013 - Comando G
Robe ruby pale
Nez fraise, framboise, éclats discrets de fruit noir
Bouche à graine mûre portée sur sensation de vendange entière, remarquable densité et précision, bois de santal, finale sapide

Vin n.12 Sassella Riserva « Rocce Rosse » 2009 - Ar.pe.pe
TCA

Vin n.13 Cornas « Vieilles Vignes » 2014 - Domaine A. Voge
Robe ruby - noire
Nez épicé, curry brun, ortie, notes résineuses, grande intensité et ouverture.
Bouche élégante, précise, ouverte. Fruit noir juteux, masse tannique présente, mûre. Équilibre acide / sapide remarquable.

Le repas qui a suivi

Les fromages : Heida et Vieux Valais

La charcuterie: Bœuf en salaison et fumé, Lard au miel
Produits par Mr Daniel Manigley - Valais

L'accompagnement:
Salade d'endive, pomme Granny Smith marinée au vinaigre blanc,
coriandre et pépins de potiron

Lien: [Pour continuer la lecture sur le vins dégustés et leur régions d'origine](#)