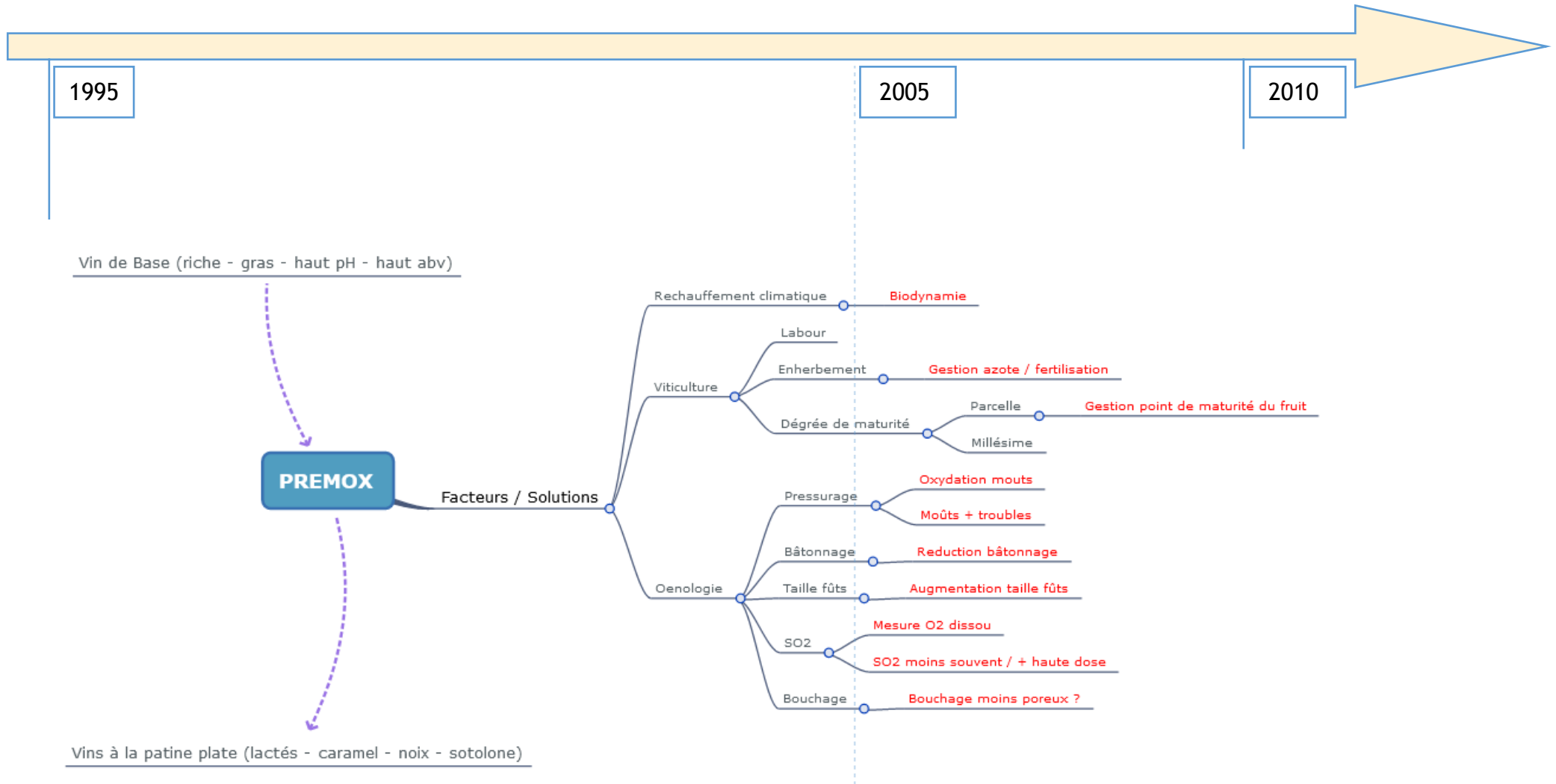


BOURGOGNE BLANC & OXYDATION PRÉMATURÉE



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



INTRODUCTION

Depuis le milieu des années 1990, de nombreux flacons de vins blancs issus de régions comme la Bourgogne, l'Alsace, le Bordeaux et l'Allemagne vieillissent trop rapidement après la mise, et les experts ne savent pas pourquoi cela se produit.

La différence entre le premoxydation et vieillissement naturel se résume à l'âge et au goût. Si le vin n'a que quelques années et se montre déjà oxydé-éventé (lacté-sotolone), c'est potentiellement premoxydation. Si un vin à 10 ans d'âge a un goût de noix ou de fruits cuits, il vient probablement d'atteindre son apogée naturelle.

Afin de comprendre ce phénomène voici les questions auxquelles nous essayons de répondre lors de notre rencontre:

- Quelles sont les hypothèses pour expliquer ce « drame technique » ?
- Pourquoi certains domaines ont été touchés plus que d'autres ?
- Quelles solutions ont été mises en route depuis ?

MICHELE CAIMOTTO



DÉGUSTATIONS WINE ROSE : BOURGOGNE BLANC & PREMEX

Vin n.1 - Puligny-Montrachet 1er cru « Les Pucelles » 2005 - Domaine Marc Morey

Robe or riche, brillante

Nez de pain blanc grillé, beurre, miel de citronnier, sucre de canne, épices orientales.

La bouche est portée par une haute acidité malgré le millésime solaire - onctuosité coupée par les amers d'élevage.

Malheureusement le boisé reste dissocié et astringent en finale, longueur moyenne.

Vin n.2 - Corton-Charlemagne grand cru 2004 - Domaine de la Vougeraie

Robe or au reflet vert, brillante.

Nez très précis sur l'olive verte, la vanille, l'agrumes bien mûr, pour certains déjà notes salines - caillou / « minérale ».

Bouche tout aussi précise et équilibrée, élevage encore légèrement marquant, mais en harmonie (va parfaitement s'intégrer).

Longue finale acidulé / saline.

Vin n.3 - Chassagne-Montrachet 1er cru « Morgeot — La Rocquemaure » 2003 - Dom. Fleurot-Larose

Robe or riche, reflets ambrés.

Premier nez sur l'acidité volatile (acétate d'éthyle) puis un fond riche, rond, abricot très mûr, caramel et des notes eau-de-vie / grappa.

Bouche aussi sphérique. La structure est patinée par la richesse du millésime, mais globalement une bonne tenue, finale organique.

NOTE à 24h de l'ouverture : le vin s'ouvre sur le fruit avec plus de précision et élan. S'agissait-il initialement de réduction ?

Vin n.4 - Meursault 1er cru « Santenots » 2002 - Marquis d'Angerville

Robe or riche, brillante.

Nez très pur bien que discret, sur le miel et les agrumes, noisette.

Bouche en harmonie (acidité - texture - élevage). Il marie rondeur et subtilité, avec un matrice tannique qui amène de la complexité et du relief.

Finale moyenne-longue ciselée. Un vin qui communique avec pureté le message du lieu de provenance.

Vin n.5 - Puligny-Montrachet 1er cru « Les Folatières » 2000 - Domaine Leflaive

Robe or pâle, brillante

Nez sur la réduction noble (allumette // truffe et « minéral »).

Après avoir énergiquement secoué le verre (incroyable pour un vin de 20 ans !) il s'ouvre sur un bouquet riche, crémeux, tarte au citron, mine de crayon.

La bouche montre une architecture parfaite et cohérente avec le style de la maison, dans sa générosité et rondeur.

Les amers sont encore définis. Dans la longue finale et en retrolfaction hydrocarbure - « minérale » - pain grillé.

Le vin après 1h s'est refermé sur un nez soufré. Une bouteille exceptionnelle avec encore 20 ans de vie!

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



DÉGUSTATIONS WINE ROSE : BOURGOGNE BLANC & PREMEX

Vin n.6 - Puligny-Montrachet 1er cru « Les Combettes » 2000 - Domaine Sauzet

Robe or riche, reflets légèrement gris.

Nez très ouvert, riche, notes de scotch, noisette, pomme en compote, cire. Selon certains notes de cuir animal.

La bouche est riche, évoluée malgré la bonne acidité.

Notes de vieux bois et bouteille manifestement fatiguée. Malheureusement il n'y en avait pas une deuxième.

Vin n.7 - Meursault 1er cru « Perrières » 1999 - Dom. des Comtes Lafon

Robe or riche, brillante.

Le nez est purement d'extraction minérale, notes salées, puis bitume - hydrocarbure, signe d'une réduction noble.

En bouche on y retrouve une harmonie parfaite entre moelleux et dureté. Un vin multifacetté qui éblouit pour sa complexité et substance.

Finale interminable sur l'agrumes confit, le caramel et la pierre à fusil.

Vin n.8 - Bâtard -Montrachet grand cru 1998 - Dom. Fontaine - Gagnard

Robe or riche, reflets ambrés.

Bouteille fatiguée et avec déviation de bouchon.

Profil tendre, gras, notes de fruit doux (confiture de pomme - abricot - mangue)

Bouche sphérique, finale sur l'amer-séc du liège.

Vin n.9 - Mâcon-Pierreclos « Chavigne » 1998 - Dom. Guffens-Heynen

Robe or clair au reflet vert.

Nez de grande finesse et éclat malgré la première impression fermentaire / levurienne (kimchi - levure de bière),

Puis fruit tropical (melon - kiwi), pain grillé.

La bouche est ciselée, elle montre tension et précision, avec le soleil du Mâconnais.

Finale encore portée sur SO₂, qui confère une légère dureté.

Un vin qui n'aucune crainte à jouer dans la cour des grands !

Vin n.10 - Puligny-Montrachet 1er cru « Les Champs Gain » 1997 - Dom. des Comtes Lafon

Robe or clair, brillante

Aromatique de grande finesse (citron confit, pomme sèche, fruits à coque), avec un profil initialement réducteur.

Bouche centrée avec une haute acidité, profil d'une maturité fraîche. Le boisé reste marqué par un tanin blanc qui appelle la nourriture.

Belle longueur et définition.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



DÉGUSTATIONS WINE ROSE : BOURGOGNE BLANC & PREMOX

Vin n.11 - Pouilly-Fuissé Les Cras « Cuvée Claude Dénogent » 1996 - Robert-Dénogent (en magnum)

Robe or riche, brillante

Nez patiné par le caramel, la cire d'abeille, signes d'évolution marquée.

La bouche est portée par une acidité mordante, qui reste dissociée car le vin manque de volume de bouche pour l'enrober.

Finale à tendance austère.

Vin n.12 - Chassagne-Montrachet 1er cru « Morgeot – La Rocquemaure » 1972 - Dom. Fleurot-Larose

Robe ambrée mais encore au reflet vert!

Nez ample, tertiaire sur le foin coupé, caramel, noix verte, miel de châtaignier, réglisse et curcuma.

Bouche intègre et de remarquable équilibre entre tension et ampleur.

Un boisé doux accompagne les notes balsamiques vers une finale fraîche sur la réglisse et l'anis.

Une splendide surprise pour conclure notre session de travail :)

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Gratin de Courge « Marina », choux noir et brocoli

Gruyère crémeux 18 mois

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Julien et la Famille Dutruy pour le chaleureux accueil dans leur resplendissante cave et à tous les participants pour leur contribution et partage!

Le thème n'était pas simple à approcher, mais les interventions des « spécialistes » ont permis de vulgariser des concepts viti-oeno autrement difficiles d'accès.

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

