

L'association des Etudiants Oenologues de Toulouse  
vous présente

*Boire avec Racaille*

*Les vins du Rhône!*



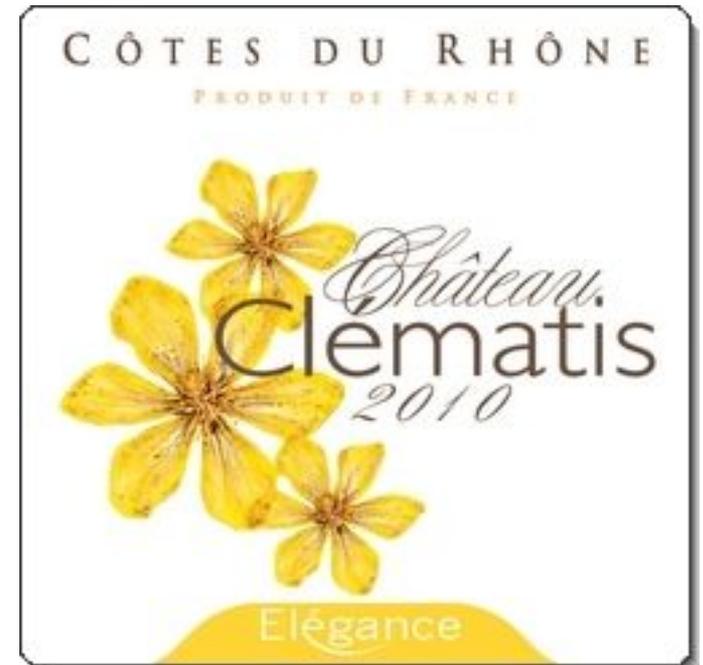
# Château Clématis, Côtes Du Rhône 2010

---

- Existe depuis 2004
- Gamme hétérogène pour un public varié
- Culture raisonnée



Xavier Tronc



# Château Clématis, Côtes Du Rhône 2010

---

- Assemblage : 50% Grenache blanc, 50% Bourboulenc
- Récolte manuelle
- Vinification en inox et barriques (50/50)

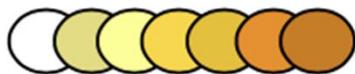


# La dégustation du vin

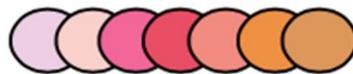
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



Incolore/Jaune vert/Jaune/Jaune paille/Or/Ambré/Roux



Gris/Violine/Rosé/Framboise/Saumoné/Orangé/Cuivré

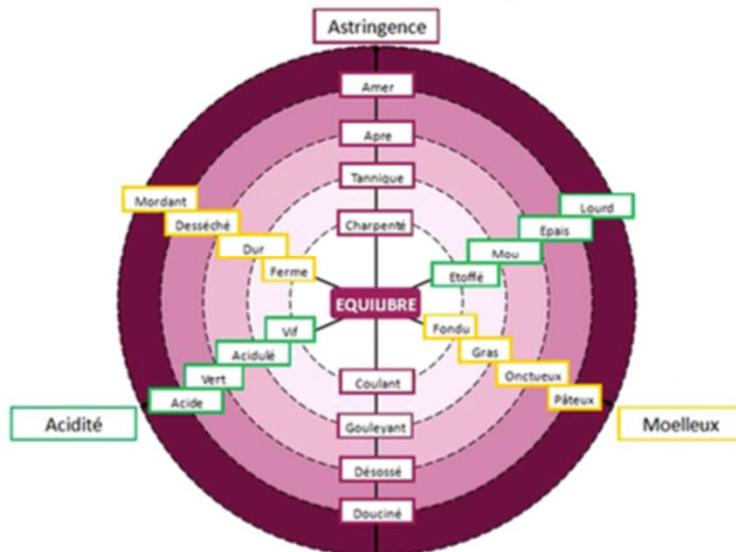


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

OLFACTIF : Principales séries d'arômes du vin

Florale	Acacia	Oranger	Chèvrefeuille	Jasmin	Rose	Camomille	Citronnelle	Violette	Fleur Blanche
Végétale	Poivron vert	Asperge	Bourgeon Cassis	Thé	Buis	Feuille de Tabac	Herbe coupée	Fougère	Humus
	Poivron rouge	Tilleul	Champignon frais	Lierre	Foin	Verveine	Artichaut	Fruit vert	Petit pois
Fruitée	Raisin	Muscat	Cerise	Fraise	Mûre	Framboise	Groseille	Prune	Pruneau
	Noyau de cerise	Abricot	Pêche	Coing	Figue	Pomme	Paire	Amande	Melon
	Orange	Citron	Pamplemousse	Litchi	Mangue	Banane	Ananas	Fruit de la passion	Cassis
Minérale	Pierre à fusil	Silex	Schiste	Craie	Pétrole	Mine à crayon			
Animale	Cuir	Gibier	Fouurrure	Sang	Musc	Vlandé	Venaison	Fauve	Civet
Epicée	Anis	Fenouil	Clou de girofle	Poivre	Truffe	Réglisse	Cannelle	Vanille	Menthe
Boisée	Résineux	Pin	Camphre	Résine	Pignon	Cèdre	Crayon	Ecorce	Douille
Empyreumatique	Pain grillé	Caramel	Chocolat	Café	Fumée	Goudron	Grillé	Encens	Tabac

GUSTATIF : Notion d'équilibre



# Château Clématis, Côtes Du Rhône 2010

---



- Robe → Jaune pâle, reflets verts
- Nez → Beaucoup de fraîcheur  
→ Minéral
- Bouche → Harmonieuse  
→ Citronnée , minérale
- Accords mets & vins : Tapenade à l'apéro, fruits de mer



9€



[chateau.clematis@gmail.com](mailto:chateau.clematis@gmail.com)

Château Clématis

84290 Ste Cécile les Vignes

# Domaine de Boissan

---

- un des plus anciens vignobles de la région, situé au pied des Dentelles de Montmirail et du Mont Ventoux
  - vins blancs certifiés A. Biologique, vins rouges en cours de conversion
  - Christian et Cathy Bonfils, issus de familles de vignerons depuis plusieurs générations, travaillent dans le respect des terroirs
  - 1er chai construit au XIXème siècle, agrandi en 1898 puis 1934, puis récents travaux d'agrandissement
  - vignes réparties sur différents terroirs appartenant à des appellations villages ou crus : Gigondas (12 ha), Vacqueyras (3,5 ha), Sablet (17 ha), Séguret (3,2 ha), Villedieu et Carpentras (6 ha en Ventoux) + 2,5 ha en vin de Pays de Vaucluse et 9 ha en Côtes du Rhône = 50 ha au total
- diversité géographique, saisons de maturité étagées, palette de saveurs et personnalité propre aux vins du domaine





# Domaine de Boissan, AOC Côtes du Rhône 2015

---

Age des vignes : 10 à 30 ans

Assemblage : 80% Grenache, 20% Syrah

Récolte manuelle

Élevage en cuves enterrées

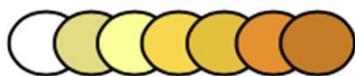


# La dégustation du vin

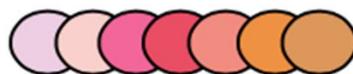
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



Incolore/Jaune vert/Jaune/Jaune paille/Or/Ambré/Roux



Gris/Violine/Rosé/Framboise/Saumoné/Orangé/Cuivré

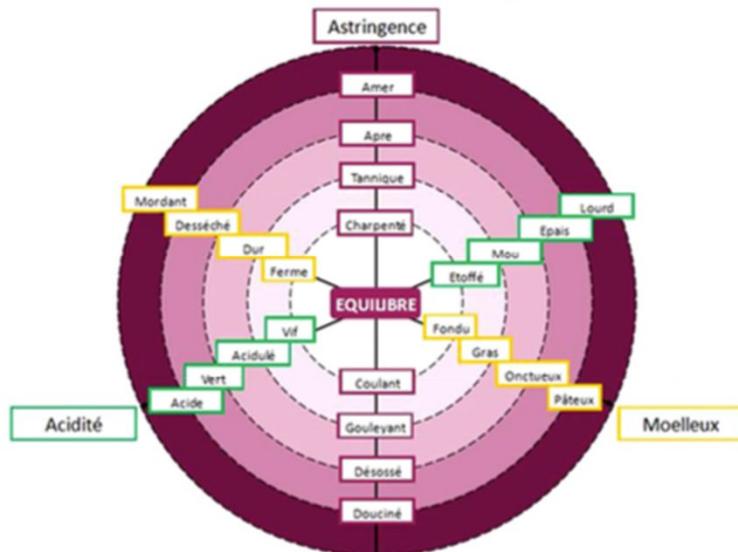


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

OLFACTIF : Principales séries d'arômes du vin

Florale	Acacia	Oranger	Chèvrefeuille	Jasmin	Rose	Camomille	Citronnelle	Violette	Fleur Blanche
Végétale	Poivron vert	Asperge	Bourgeon Cassis	Thé	Buis	Feuille de Tabac	Herbe coupée	Fougère	Humus
	Poivron rouge	Tilleul	Champignon frais	Lierre	Foin	Verveine	Artichaut	Fruit vert	Petit pois
Fruitée	Raisin	Muscat	Cerise	Fraise	Mûre	Framboise	Groseille	Prune	Pruneau
	Noyau de cerise	Abricot	Pêche	Coing	Figue	Pomme	Paire	Amande	Melon
	Orange	Citron	Pamplemousse	Litchi	Mangue	Banane	Ananas	Fruit de la passion	Cassis
Minérale	Pierre à fusil	Silex	Schiste	Craie	Pétrole	Mine à crayon			
Animale	Cuir	Gibier	Fouurrure	Sang	Musc	Vlandé	Venaison	Fauve	Civet
Epicée	Anis	Fenouil	Clou de girofle	Poivre	Truffe	Réglisse	Cannelle	Vanille	Menthe
Boisée	Résineux	Pin	Camphre	Résine	Pignon	Cèdre	Crayon	Ecorce	Douille
Empyreumatique	Pain grillé	Caramel	Chocolat	Café	Fumée	Goudron	Grillé	Encens	Tabac

GUSTATIF : Notion d'équilibre



# Domaine de Boissan, AOC Côtes du Rhône 2015

---



Robe → Grenat

Nez → Bouquet puissant

→ Arôme de fruits séchés



Bouche → Fruitée

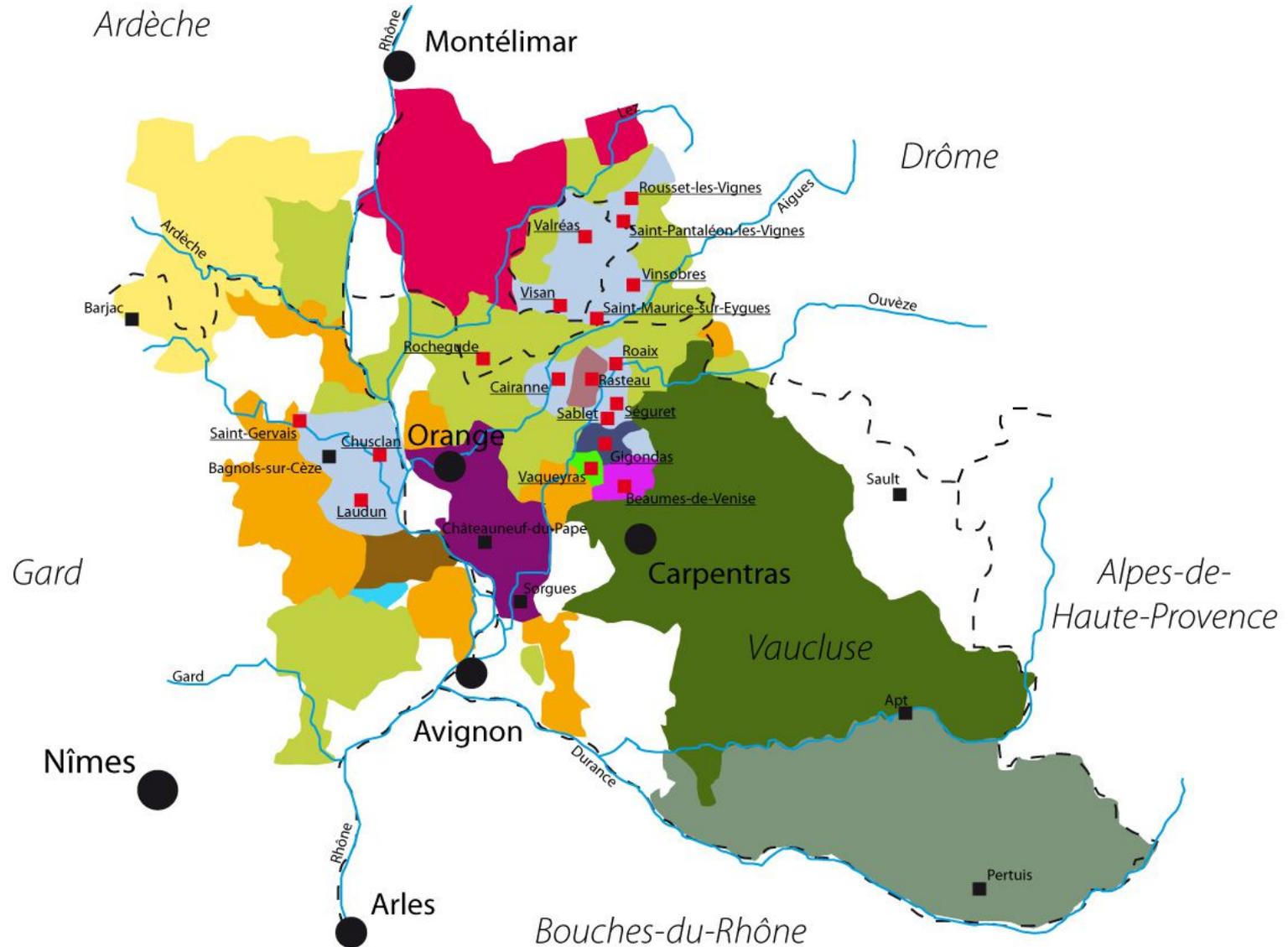
→ Arômes de petits fruits rouges

Accords mets & vins : Viandes rouges, grillées,  
charcuterie, volaille

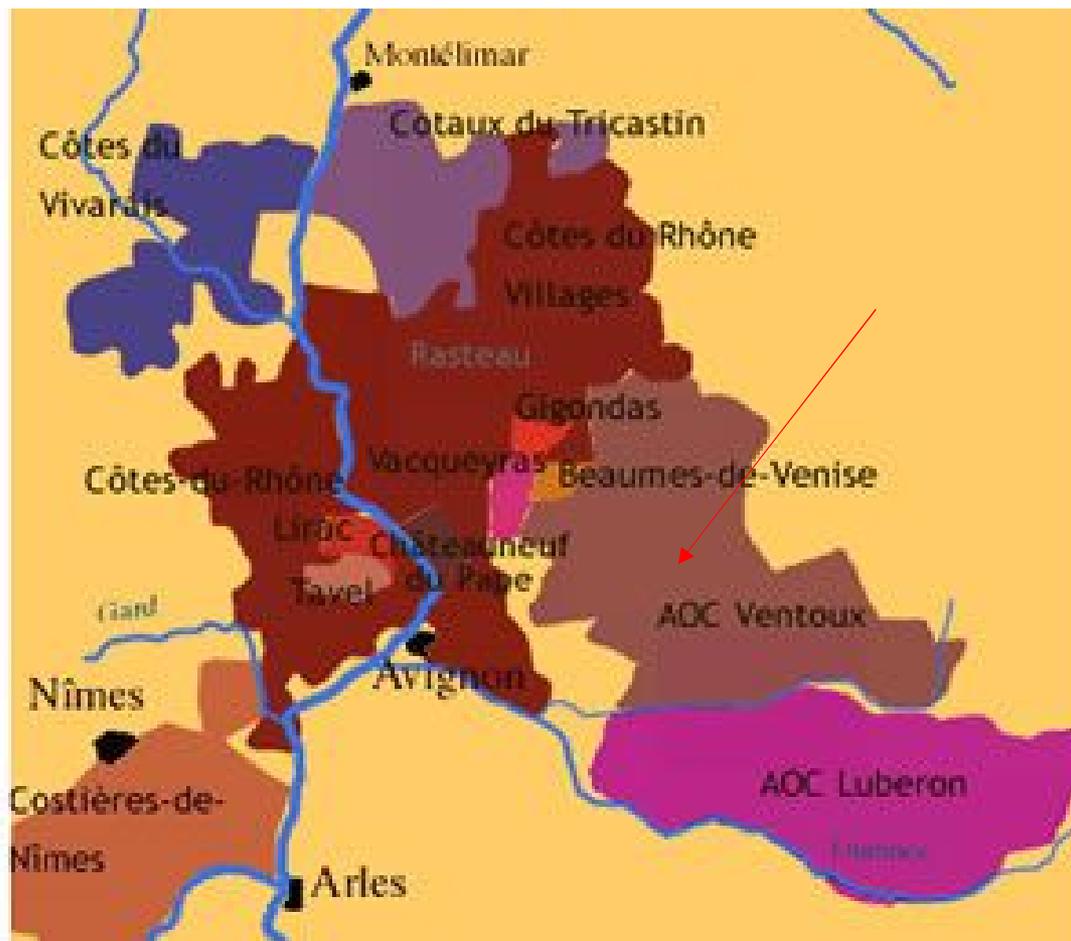
Potentiel de garde : 3 à 5 ans



# AOC Ventoux



# AOC Ventoux



# AOC Ventoux

---

- Côtes du Ventoux en 73 et ventoux depuis 2009
- Environ 6000ha
- 70% de rouge, 5% de blancs et 25% rosé
- Rouges: carignan, cinsaut, grenache, mourvèdre, syrah + accessoires
- Blancs: bourboulenc , clairette, grenache blanc, roussanne + accessoires

# Domaine de Boissan, AOC Ventoux 2015

---

- Age des vignes : 30 ans
- Assemblage : 70% Grenache, 30% Syrah
- Récolte manuelle
- Élevage en cuves béton

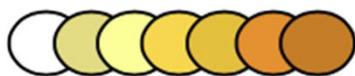


# La dégustation du vin

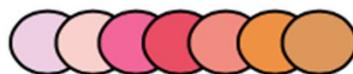
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



Incolore/Jaune vert/Jaune/Jaune paille/Or/Ambré/Roux



Gris/Violine/Rosé/Framboise/Saumoné/Orangé/Cuivré

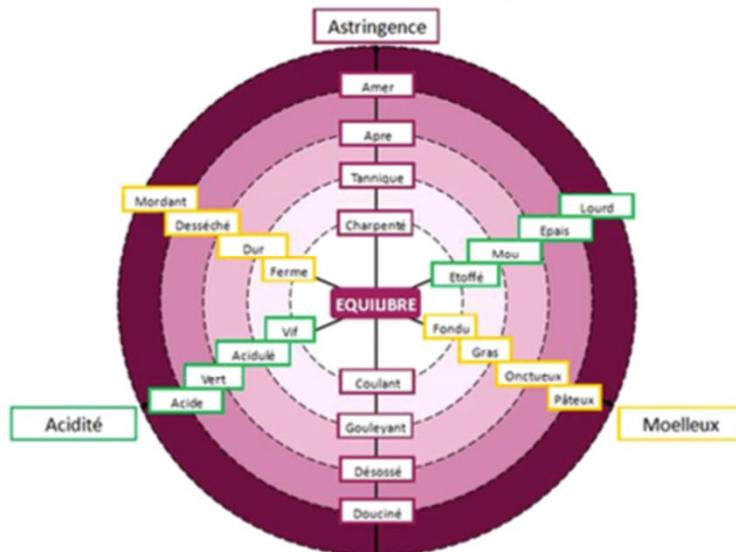


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

OLFACTIF : Principales séries d'arômes du vin

Florale	Acacia	Oranger	Chèvrefeuille	Jasmin	Rose	Camomille	Citronnelle	Violette	Fleur Blanche
Végétale	Poivron vert	Asperge	Bourgeon Cassis	Thé	Buis	Feuille de Tabac	Herbe coupée	Fougère	Humus
	Poivron rouge	Tilleul	Champignon frais	Lierre	Foin	Verveine	Artichaut	Fruit vert	Petit pois
Fruitée	Raisin	Muscat	Cerise	Fraise	Mûre	Framboise	Groseille	Prune	Pruneau
	Noyau de cerise	Abricot	Pêche	Coing	Figue	Pomme	Paire	Amande	Melon
	Orange	Citron	Pamplemousse	Litchi	Mangue	Banane	Ananas	Fruit de la passion	Cassis
Minérale	Pierre à fusil	Silex	Schiste	Craie	Pétrole	Mine à crayon			
Animale	Cuir	Gibier	Fouurrure	Sang	Musc	Vlandé	Venaison	Fauve	Civet
Epicée	Anis	Fenouil	Clou de girofle	Poivre	Truffe	Réglisse	Cannelle	Vanille	Menthe
Boisée	Résineux	Pin	Camphre	Résine	Pignon	Cèdre	Crayon	Ecorce	Douelle
Empyreumatique	Pain grillé	Caramel	Chocolat	Café	Fumée	Goudron	Grillé	Encens	Tabac

GUSTATIF : Notion d'équilibre



# Domaine de Boissan, AOC Ventoux 2015

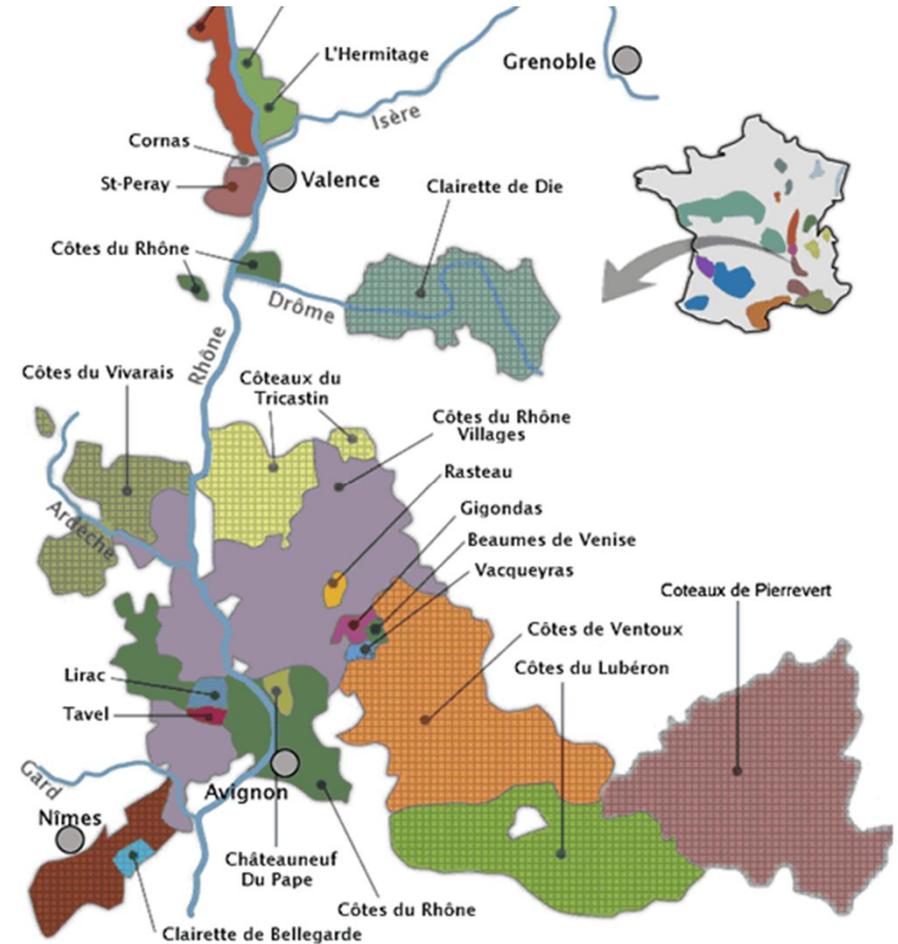
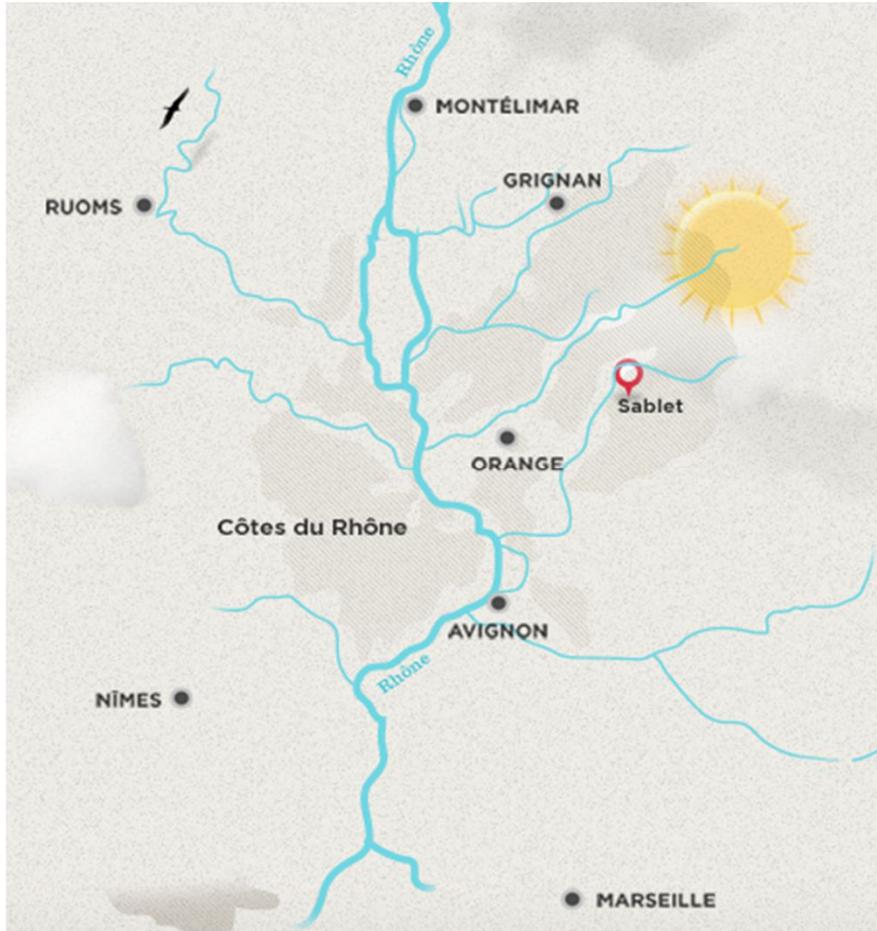
---



- Robe → Grenat intense
- Nez → Beaucoup de fraîcheur  
→ Bouquet épicé
- Bouche → Mordante  
→ Arômes de fruits rouges, surtout de groseille
- Accords mets & vins : Viandes grillées, fromages
- Potentiel de garde : 2 à 4 ans



# AOC CDR Village Sablet



# AOC Côtes du Rhône Village Sablet

---

- AOC CDR Village depuis 1974
- Vieille région viticole (trace de viticulture Romaine)
- Rouges Grenache cépage principal, plus syrah et mourvedre (20% mini)  
→ 90% de la production
- Blancs 6%; rosé 4% → minoritaire

# Domaine de Boissan, AOC CDR Village, Sablet – 2014

---

- Age des vignes : 30 ans en moyenne
- Assemblage : 80% Grenache et 20% Syrah
- Récolte manuelle, vendange éraflée,
- Élevage en cuves ciment

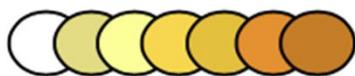


# La dégustation du vin

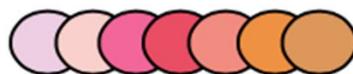
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



Incolore/Jaune vert/Jaune/Jaune paille/Or/Ambré/Roux



Gris/Violine/Rosé/Framboise/Saumoné/Orangé/Cuivré

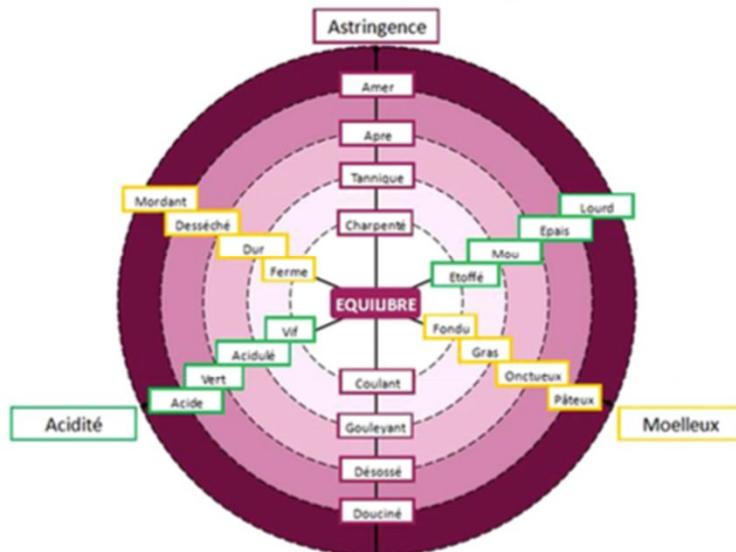


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

OLFACTIF : Principales séries d'arômes du vin

Florale	Acacia	Oranger	Chèvrefeuille	Jasmin	Rose	Camomille	Citronnelle	Violette	Fleur Blanche
Végétale	Poivron vert	Asperge	Bourgeon Cassis	Thé	Buis	Feuille de Tabac	Herbe coupée	Fougère	Humus
	Poivron rouge	Tilleul	Champignon frais	Lierre	Foin	Verveine	Artichaut	Fruit vert	Petit pois
Fruitée	Raisin	Muscat	Cerise	Fraise	Mûre	Framboise	Groseille	Prune	Pruneau
	Noyau de cerise	Abricot	Pêche	Coing	Figue	Pomme	Paire	Amande	Melon
	Orange	Citron	Pamplemousse	Litchi	Mangue	Banane	Ananas	Fruit de la passion	Cassis
Minérale	Pierre à fusil	Silex	Schiste	Craie	Pétrole	Mine à crayon			
Animale	Cuir	Gibier	Fouurrure	Sang	Musc	Vlandé	Venaison	Fauve	Civet
Epicée	Anis	Fenouil	Clou de girofle	Poivre	Truffe	Réglisse	Cannelle	Vanille	Menthe
Boisée	Résineux	Pin	Camphre	Résine	Pignon	Cèdre	Crayon	Ecorce	Douille
Empyreumatique	Pain grillé	Caramel	Chocolat	Café	Fumée	Goudron	Grillé	Encens	Tabac

GUSTATIF : Notion d'équilibre



# Domaine de Boissan, AOC CDR Village Sablet – 2014

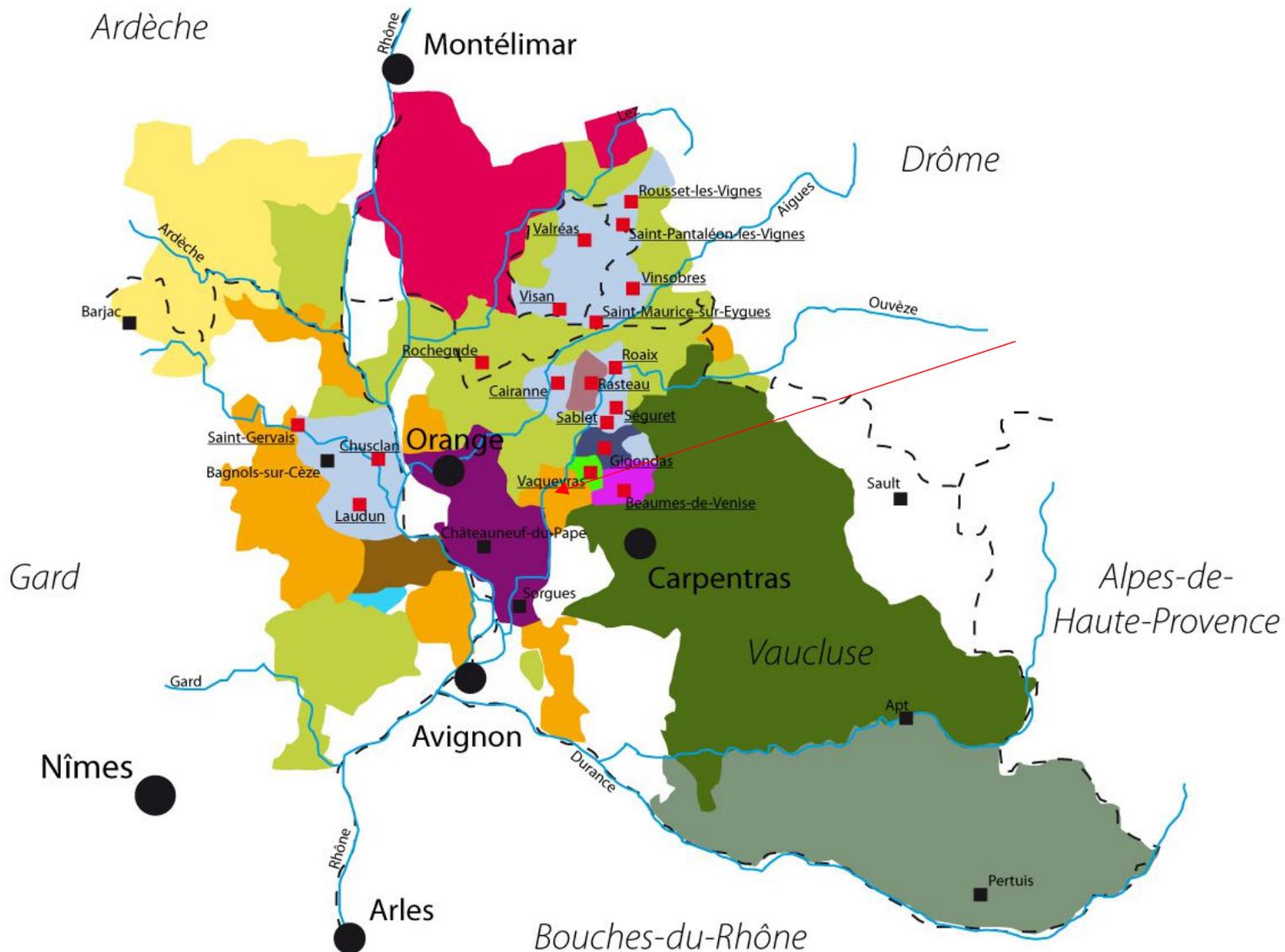
---



- Robe → Grenat intense
- Nez → note de violette et de cassis  
→ Bouquet épicé
- Bouche → tannique  
→ Arômes de fruits rouges: fraise, framboise
- Accords mets & vins : Brochette de bœuf aux herbes, canard aux olives, fromages de chèvre
- Potentiel de garde : 5 à 10 ans



# AOC Vaqueyras



# AOC Vaqueyras

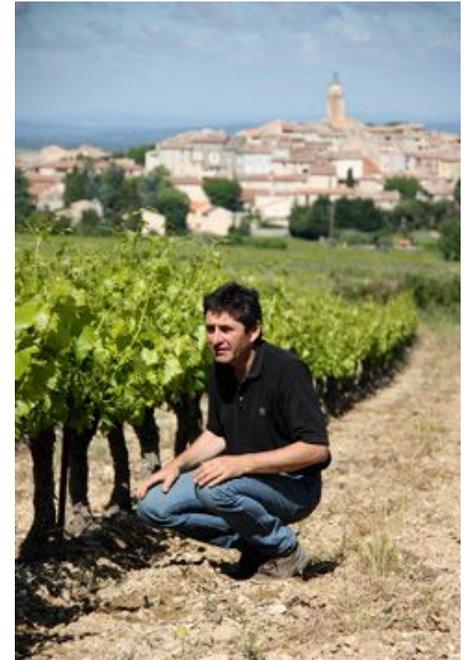
---

- Vin depuis III<sup>ème</sup> siècle avant J-C (traces romaines)
- 95% de vins rouges, 4% de blancs et 1% de rosé
- Grenache majoritaire, et syrah mourvèdre ensuite.
- S'étend sur 2 communes (Vaqueyras et Sarrians), au pied des Dentelles de Montmirail

# Domaine de Boissan, AOC Vacqueyras 2015

---

- Age des vignes : entre 15 à 64
- Assemblage : Grenache et Syrah
- Récolte manuelle, grappes entières, non éraflées
- Élevage en cuves béton

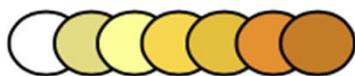


# La dégustation du vin

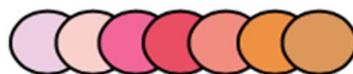
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



Incolore/Jaune vert/Jaune/Jaune paille/Or/Ambré/Roux



Gris/Violine/Rosé/Framboise/Saumoné/Orangé/Cuivré

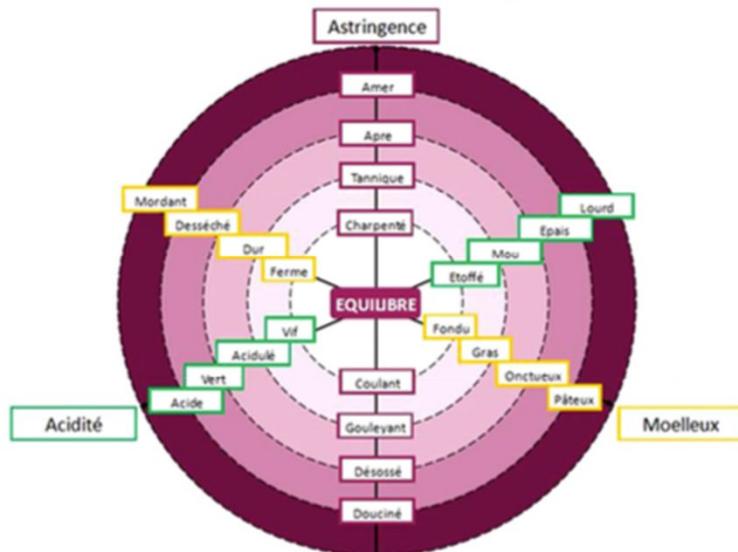


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

OLFACTIF : Principales séries d'arômes du vin

Florale	Acacia	Oranger	Chèvrefeuille	Jasmin	Rose	Camomille	Citronnelle	Violette	Fleur Blanche
Végétale	Poivron vert	Asperge	Bourgeon Cassis	Thé	Buis	Feuille de Tabac	Herbe coupée	Fougère	Humus
	Poivron rouge	Tilleul	Champignon frais	Lierre	Foin	Verveine	Artichaut	Fruit vert	Petit pois
Fruitée	Raisin	Muscat	Cerise	Fraise	Mûre	Framboise	Groseille	Prune	Pruneau
	Noyau de cerise	Abricot	Pêche	Coing	Figue	Pomme	Paire	Amande	Melon
	Orange	Citron	Pamplemousse	Litchi	Mangue	Banane	Ananas	Fruit de la passion	Cassis
Minérale	Pierre à fusil	Silex	Schiste	Craie	Pétrole	Mine à crayon			
Animale	Cuir	Gibier	Fouurrure	Sang	Musc	Vlandé	Venaison	Fauve	Civet
Epicée	Anis	Fenouil	Clou de girofle	Poivre	Truffe	Réglisse	Cannelle	Vanille	Menthe
Boisée	Résineux	Pin	Camphre	Résine	Pignon	Cèdre	Crayon	Ecorce	Douille
Empyreumatique	Pain grillé	Caramel	Chocolat	Café	Fumée	Goudron	Grillé	Encens	Tabac

GUSTATIF : Notion d'équilibre



# Domaine de Boissan, AOC Vacqueyras 2015

---



- Robe → Grenat intense
- Nez → note de fruits rouges à maturité avec des notes animaliers  
→ Bouquet épice
- Bouche → tannique  
→ Arômes de fruits rouges mûres
- Accords mets & vins : Civets et Viandes rouges  
fromages cremeaux
- Potentiel de garde : 5 à 15 ans



## CONTACT DOMAINE DE BOISSAN

3 route du Stade

84110 Sablet

Tél : +33 (0)4 90 46 93 30

[c.bonfils@wanadoo.fr](mailto:c.bonfils@wanadoo.fr)



# A la prochaine

## L'équipe DNO Toulouse

tade  
t  
4 90 46 93

[anadoo.fr](http://anadoo.fr)