

L'association des Etudiants Oenologues de Toulouse
vous présente

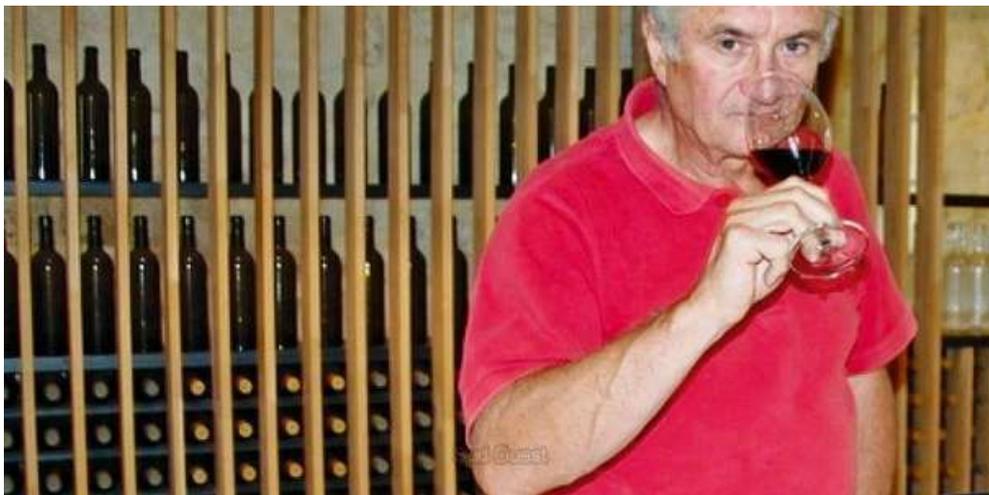
Boire avec Racaille

Les vins du Bordelais



Château Sainte Barbe, Bordeaux supérieur 2012

- Existe depuis le XVIII ème
- Situé sur la presqu'île d'Ambès → Entre deux mers
- Propriété des Touton depuis 2000 → reconstruction du domaine





Atlantique

La Gironde

45° Parallèle

CHATEAU SAINTE BARBE

Médoc •

St-Estèphe •

Pauillac •

St-Julien •

Haut-Médoc •

• Côtes de Blaye

• Côtes de Bourg

Margaux •

Lussac •

Fronsac

Pomerol •

• Côtes de Castillon

BORDEAUX •

St-Émilion

Pessac-Léognan •

• 1^{ère} Côtes de Bordeaux

• Graves

• Cadillac

• Loupiac

Château Sainte Barbe, Bordeaux supérieur 2012

- Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernets Sauvignon et Franc, petit Verdot
- Récolte machine
- Vinification en cuves bétons thermorégulées
- Élevage 9 à 12 mois en barriques, 1/3 neuves.

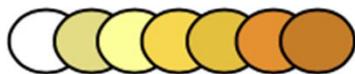


La dégustation du vin

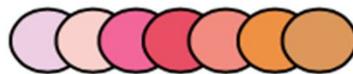
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



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



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

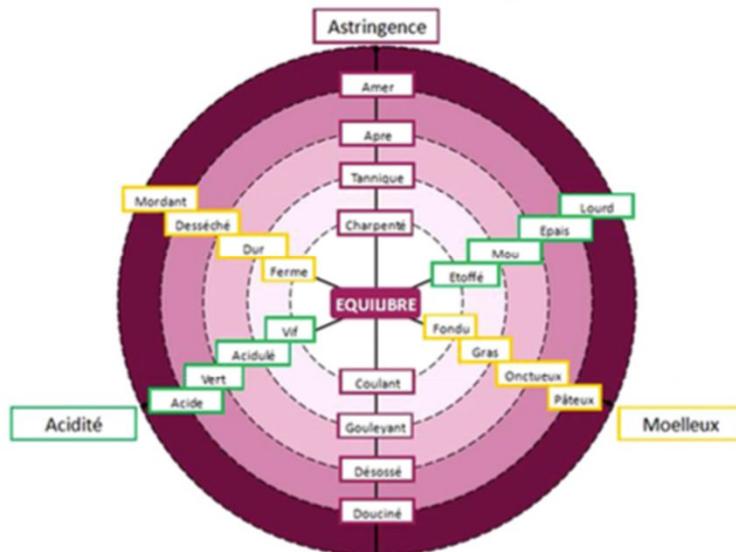


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

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



Château Sainte Barbe, Bordeaux supérieur 2012



7,90€

- Robe → Grenat, touche de brun.

- Nez → Mure, cassis
→ Vanille



- Bouche → Harmonieuse
→ structurée, tanins fondus
- Accords mets & vins : Viande rouge en sauce, gibier



Chateau des Rochers 2008 Castillon Côtes de Bordeaux

- Propriété de la famille Aroldi depuis 3 générations
- Cultivé en biodynamie
- Vignoble de 14 Ha, sur un sol argilo calcaire, qui fait suite à celui de st Emilion
- Peu d'interventions en vinification

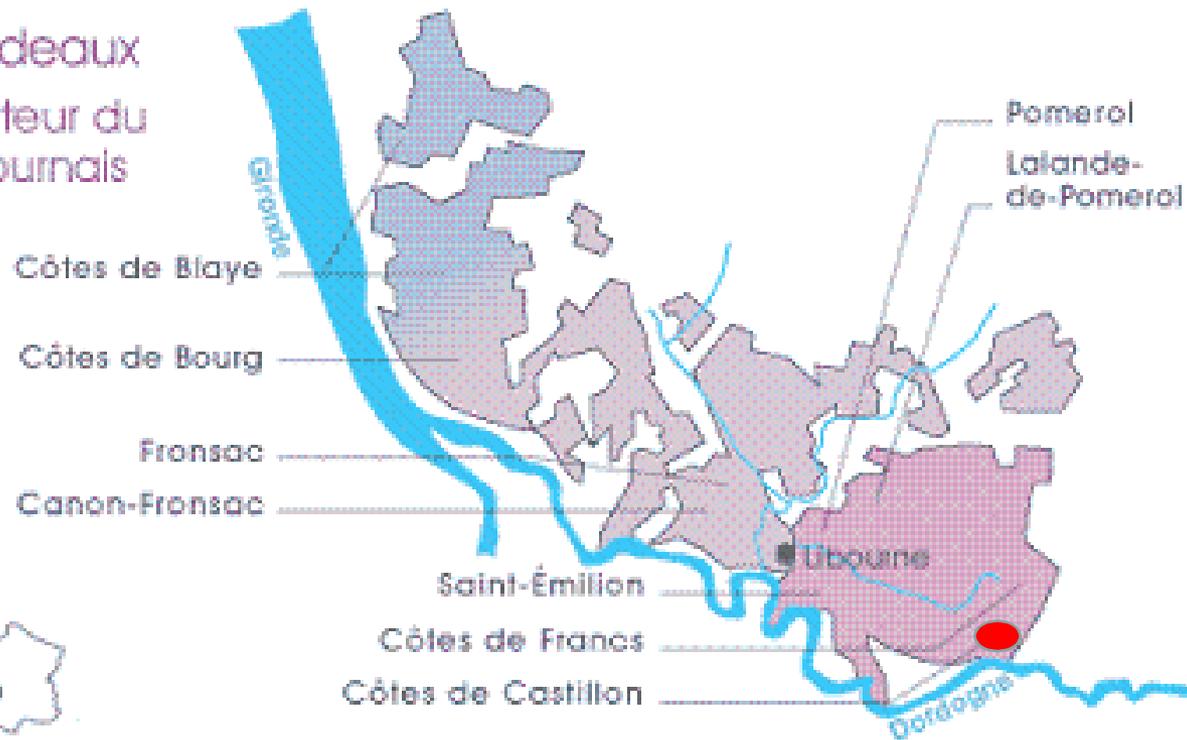


Chateau des Rochers 2008 Castillon Côtes de Bordeaux



LES REGIONS VITICOLES

Bordeaux
Secteur du
Libournais

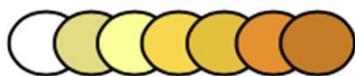


La dégustation du vin

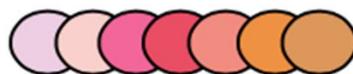
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



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



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

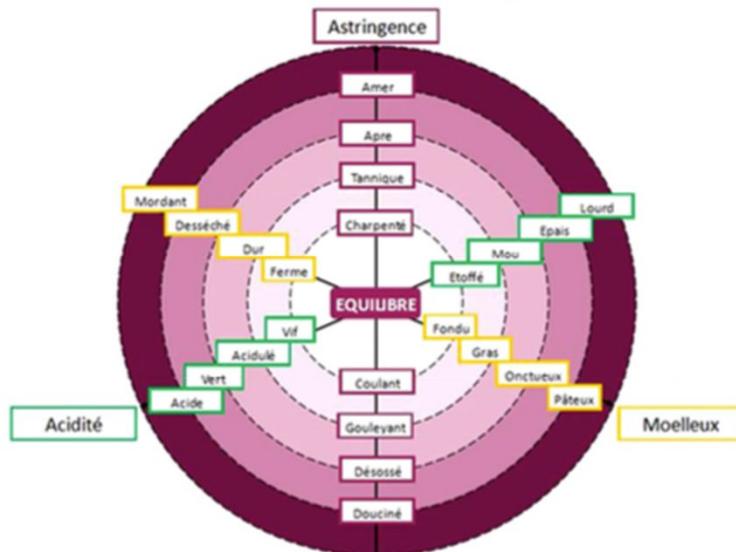


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

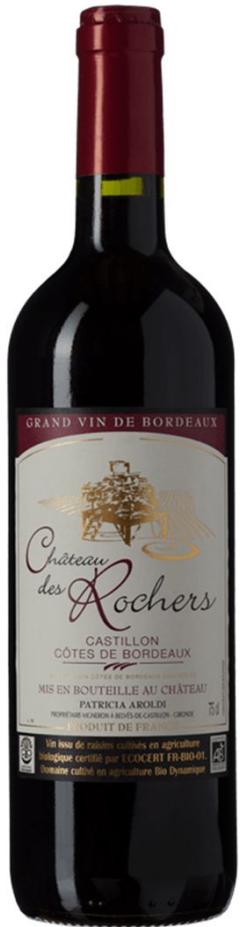
OLFACTIF : Principales séries d'arômes du vin

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



Chateau des Rochers 2008 Castillon Côtes de Bordeaux



5,90€

Robe → Rubis, reflets carmins

Nez → Champignon

→ Fruits confiturés



Bouche → Équilibrée

→ Tanins fondus

Accords mets & vins : Viandes rouges grillées,
charcuterie,

Potentiel de garde : 10 à 20 ans



Château Maison Neuve Cote de Blaye 2015

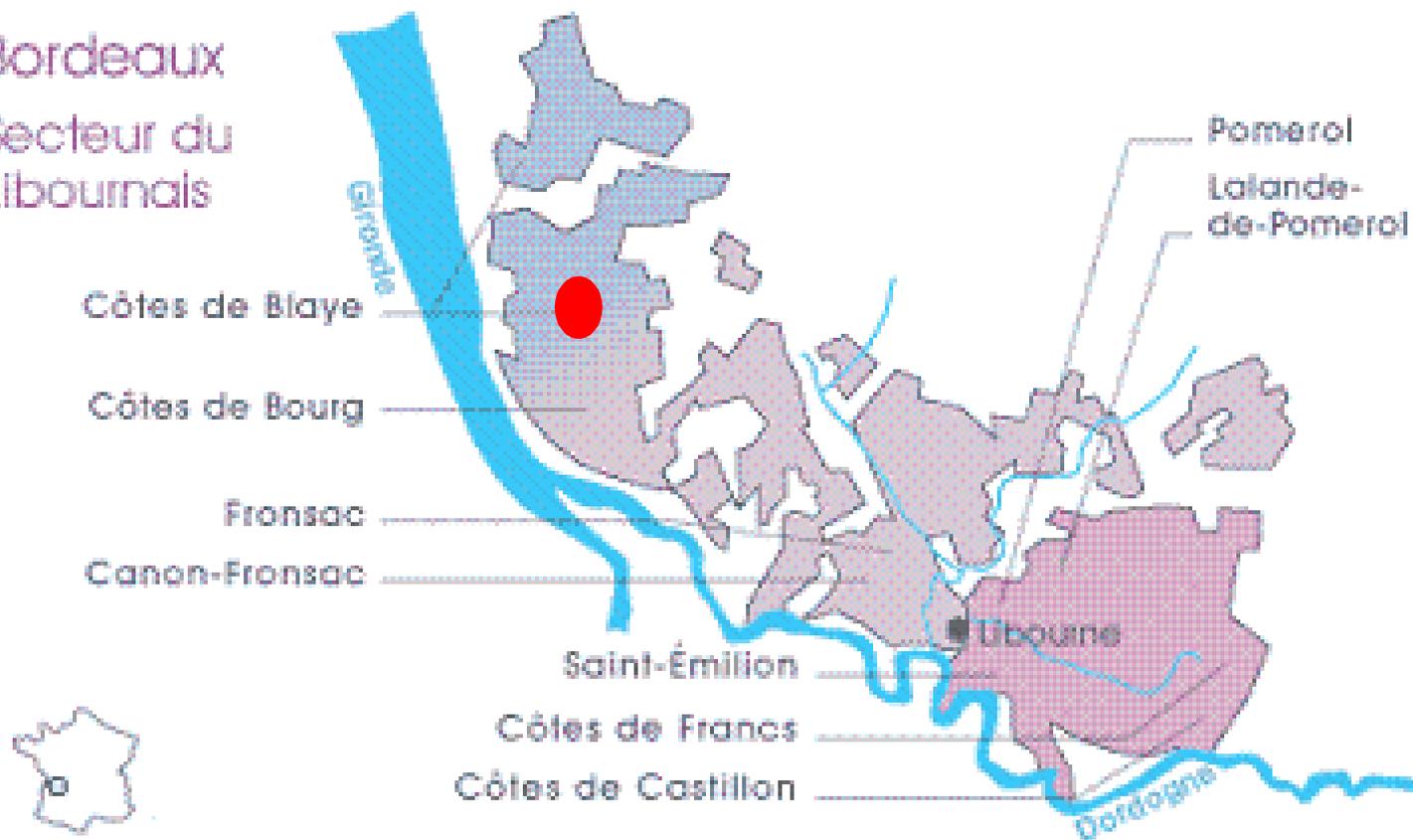
- Bordure d'estuaire de la Gironde
- Sur des collines, Nord des Hauts Girondes
- 40 Ha, sols argilo-calcaire-graveleux
- 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
- Vignes de 30 ans
- 1 an en barriques





LES REGIONS VITICOLES

Bordeaux
Secteur du
Libournais

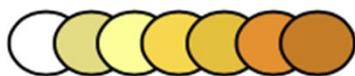


La dégustation du vin

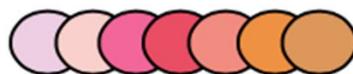
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



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



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

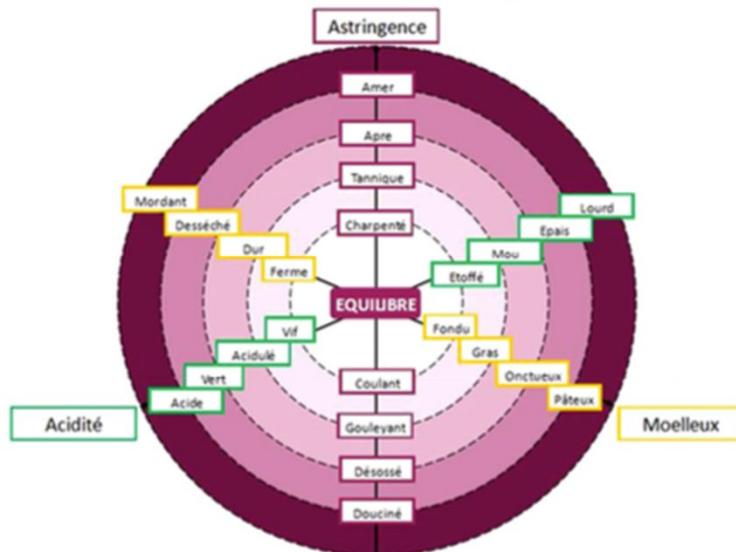


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

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 Maison Neuve Cote de Blaye 2015



- Robe → Grenat intense
- Nez → Fruits rouges mûrs
→ Vanille



- Bouche → Puissant, fruité
→ structuré
- Accords mets & vins : Viandes grillées, Viandes en sauce
- Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Château Côtes de Bellevue 2014 Côtes de Bourg

- Exploité depuis 1988 par la famille Neveu
- 12,5 Ha plantés de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec
- Cuvée 100% Malbec → original! Très rare
- Vendange machine
- 1 an en barrique

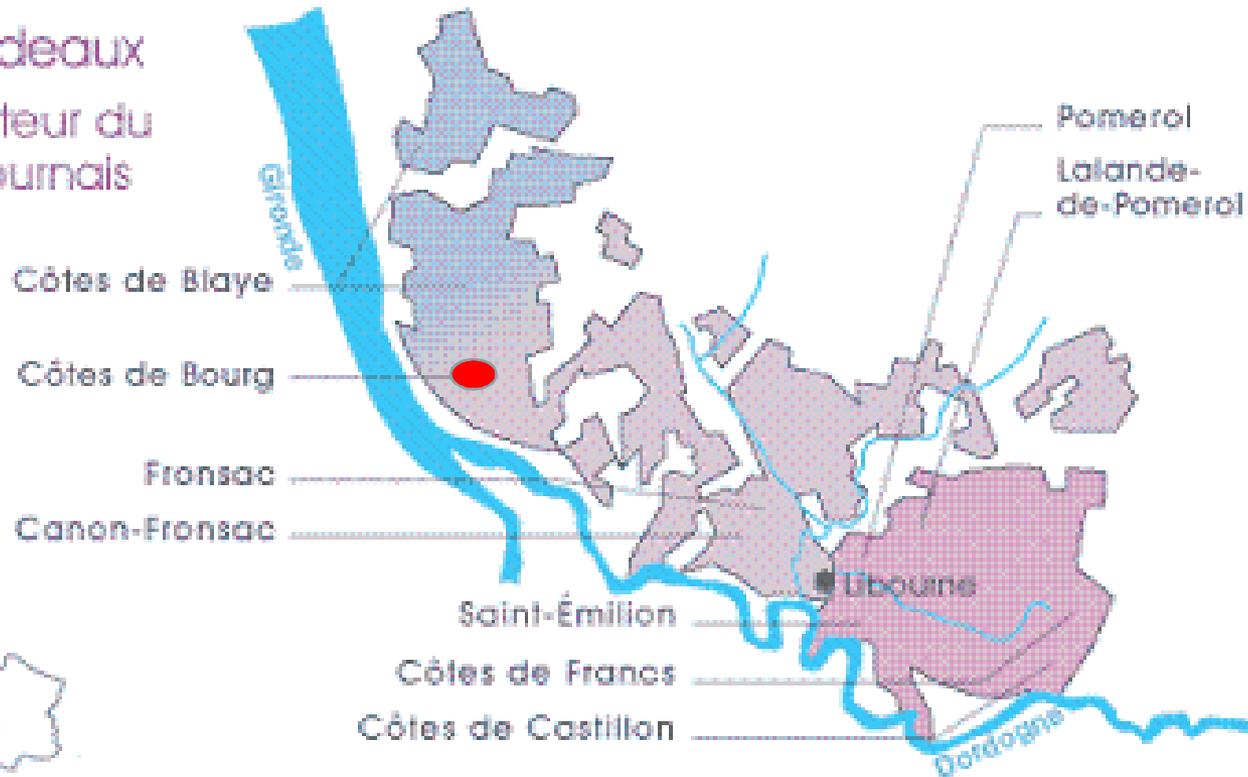




LES REGIONS VITICOLES

Bordeaux

Secteur du
Libournais

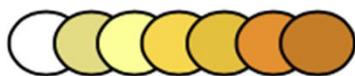


La dégustation du vin

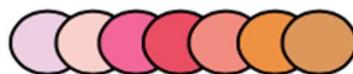
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



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



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

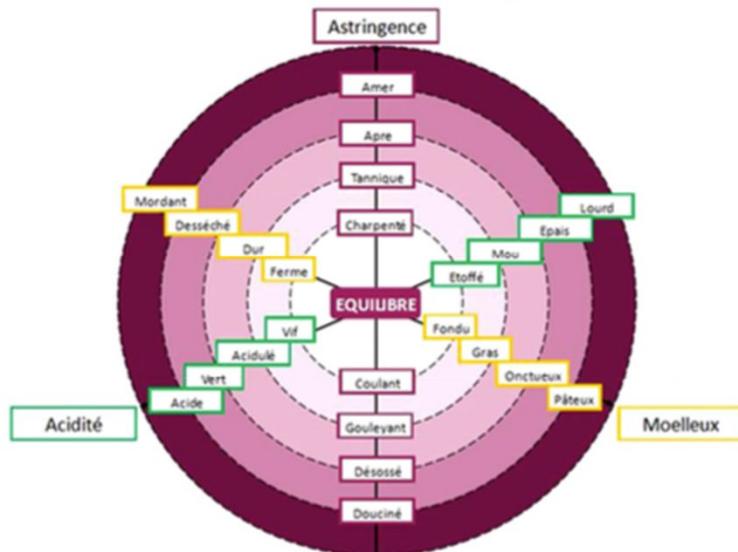


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

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



Château Côtes de Bellevue 2014 Côtes de Bourg



- Robe → Grenat intense
- Nez → Réglisse
→ Vanille
→ Fruits noirs
- Bouche → tannique
→ Arômes de fruits noirs
- Accords mets & vins : Brochette de bœuf, canard
- Potentiel de garde : 5 à 10 ans



10,90€



Château de La Rivière – AOC Fronsac

- Fleuron de l'AOC Fronsac
- Château maudit ?
- 65 ha de vigne / 60 000 bt
- 53 parcelles (Merlot, Cabernet F, Cabernet S, Malbec, Sauvignon blanc, Sauvignon Gris)
- Plateaux et Coteaux argilo-calcaire
- Âge des vignes : 40-45 ans



Château de La Rivière 2011

- 84 % Merlot, 8 % cabernet franc, 6 % cabernet sauvignon, 2 % Malbec
- Vendange manuelle en cagette
- Fermentation alcoolique en cuve Bois et inox (4 semaines)
- Élevage en barriques 15 mois
- 2 mois d'élevage sur lie



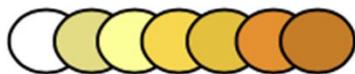
Critiques : Parker 88/100 - Wine Spectator 90/100

La dégustation du vin

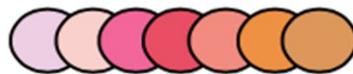
Approche proposée par les élèves de première année du DNO Toulouse



VISUEL : Vin blanc - Vin rosé - Vin Rouge



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



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

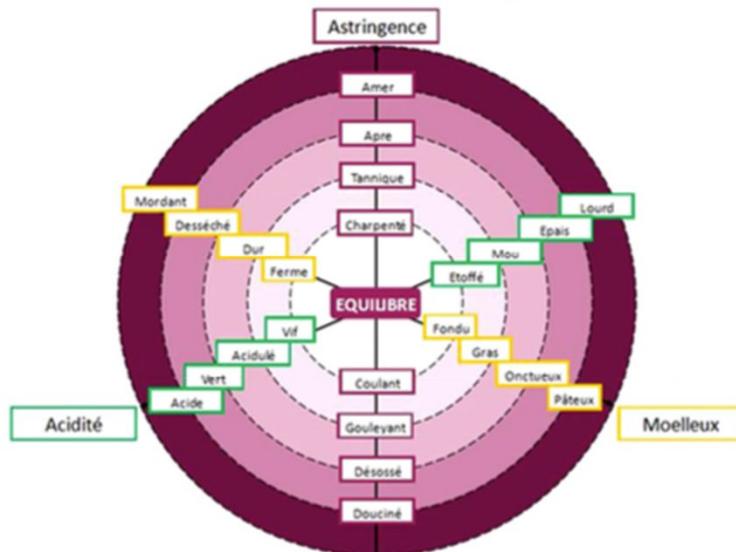


Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

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



Château de La Rivière 2011



Prix : 20€



- Robe → Sombre et intense
- Nez → Dominante fruits noirs (mûre)
→ Palette boisée discrète (vanille, cacao, moka)
- Bouche → Équilibrée, tanins délicats
→ Finale suave et épicée
- Accords mets & vin





A la prochaine

L'équipe DNO Toulouse