

A la découverte des principaux cépages emblématiques français



Dégustation animée par Thomas Mignot, Julien Rabazzani, Clément Duprez et Jean-Philippe Foing

DNO Toulouse

Calendrier des dégustations

17 décembre 2019: A la découverte des principaux cépages emblématiques français.

14 janvier 2020: La France à travers ses vins : découverte de 5 régions viticoles.

25 février 2020: L'élevage et son influence sur les caractéristiques du vin (fût, cuve...).

17 mars 2020: Bio, Biodynamie, Nature...Comment s'y retrouver?

21 avril 2020: Comment le terroir influence-t-il le vin? Dégustation d'un même cépage dans différentes appellations.

12 mai 2020: Découverte du vin à l'aveugle.

Rappels sur la dégustation



La vue

Le premier
nez



Agiter le
verre



Le deuxième
nez

1. L'attaque

Le goût

2. Milieu de
bouche

3. Le final

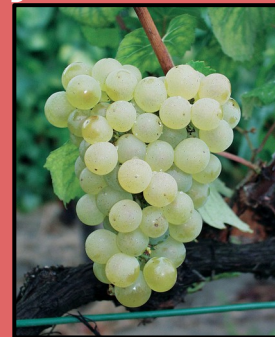


Domaine de Caux et Sauzens 2018 (Chardonnay) Pays d'Oc

Cépage originaire de Bourgogne, très répandu dans le reste de la France et le monde

Le Chardonnay donne des arômes typiques de fleurs blanches, fruits secs, noisette, grillé, beurre, etc.

Dans les climats chauds: vins riches, opulents, exprimant des arômes de fruits mûrs voire exotiques (ananas)



Domaine de Caux et Sauzens (Chardonnay) 2018 Pays d'OC

Terroir: argilo-calcaire

Vinification: Récolte à une maturité optimale. Pressurage léger. Débourbage statique à froid puis fermentation en cuve inox. Elevage sur lies fines avec batonnage pour accroître la rondeur en bouche et la complexité aromatique. 10% de la cuvée a été fermentée et élevée en fût de chêne Français.



La Petite Perriere (Sauvignon B.) Vin de France (Loire)

Cépage originaire du centre de la France ou du Sud-Ouest,
un des plus cultivés dans le monde

Permet l'élaboration de vins secs très aromatiques,
présentant une finesse et un bel équilibre

Arômes variétaux typiques d'agrumes, de cassis ou encore
de buis selon le terroir



La Petite Perriere (Sauvignon B.) Vin de France (Loire)

Terroir: terrasses argilo-siliceuses qui dominant la Loire

Vinification: sélection rigoureuse de raisins à maturité optimale, vinification traditionnelle en cuve inox, afin de respecter le cépage et laisser sa pleine expression



La Petite Perriere (Pinot N.) Vin de France (Loire)

Cépage très ancien, originaire de Bourgogne, 10ème cépage le plus planté au monde

Il est le père du chardonnay et du gamay

Utilisé dans l'élaboration de vins rouges de garde élégants, fins et complexes

Il est aussi utilisé pour réaliser des vins de bases pour effervescents

Ses notes aromatiques sont celles des petits fruits rouges frais (cerise, fraise, cassis...)



La Petite Perriere (Pinot N.) Vin de France (Loire)

Terroir: terrasses argilo-siliceuses qui dominant la Loire

Vinification: A maturité optimale pour obtenir l'expression d'arômes variétaux

Vendange égrappée, vinification avec extraction peu poussée

Elevage en cuve inox



Domaine de la Semellerie (Cabernet Franc) Chinon

Probablement originaire du Sud-Ouest, 17ème cépage le plus répandu dans le monde (45 000 ha)

Permet d'élaborer des vins aromatiques et complexes (framboise, poivron vert) de qualité avec un potentiel de garde moyen à long selon le millésime

Très implanté dans le bordelais en assemblage avec le merlot et le cabernet sauvignon

On le retrouve en monocépage dans la vallée de la Loire



Domaine de la Semellerie (Cabernet Franc) Chinon

Terroir: principalement argilo-calcaire avec abondance de cailloux, vignes âgées de 20 à 35 ans

Vinification: traditionnelle en cuve inox pour préserver toute sa finesse et son fruit



Domaine Gayda (Syrah) 2018 - Pays d'Oc



La légende raconte que les romains auraient ramenés ce cépage de Syracuse

En France, il est originaire des côtes du Rhône septentrionales

Aujourd'hui très représenté, il rentre dans l'assemblage de nombreuses appellations méridionales (Côtes du Rhône, Languedoc..)

La Syrah est connue pour ses arômes épicés (poivre), floraux (violette) et fruités (groseille, myrtille et mûre)

Domaine Gayda (Syrah) 2018 - Pays d'Oc

Terroir: La Livinière 80% (calcaire) et Roussillon 20% (Schiste)

Vinification: vendanges du 10 Septembre au 5 Octobre,
macération préfermentaire à froid pendant une semaine –
Fermentation naturelle pour 50% de 26°C à 28°C et 50%
fermenté de 22°C à 24°C suivi d'une semaine de macération
post fermentaire avant pressurage

Élevage: 10% en fûts de 3 ans et plus pendant 9 mois et 90%
en cuve sur lies fines



Prochaine séance le 14 janvier 2020

La France à travers ses vins : découverte de 5
régions viticoles