

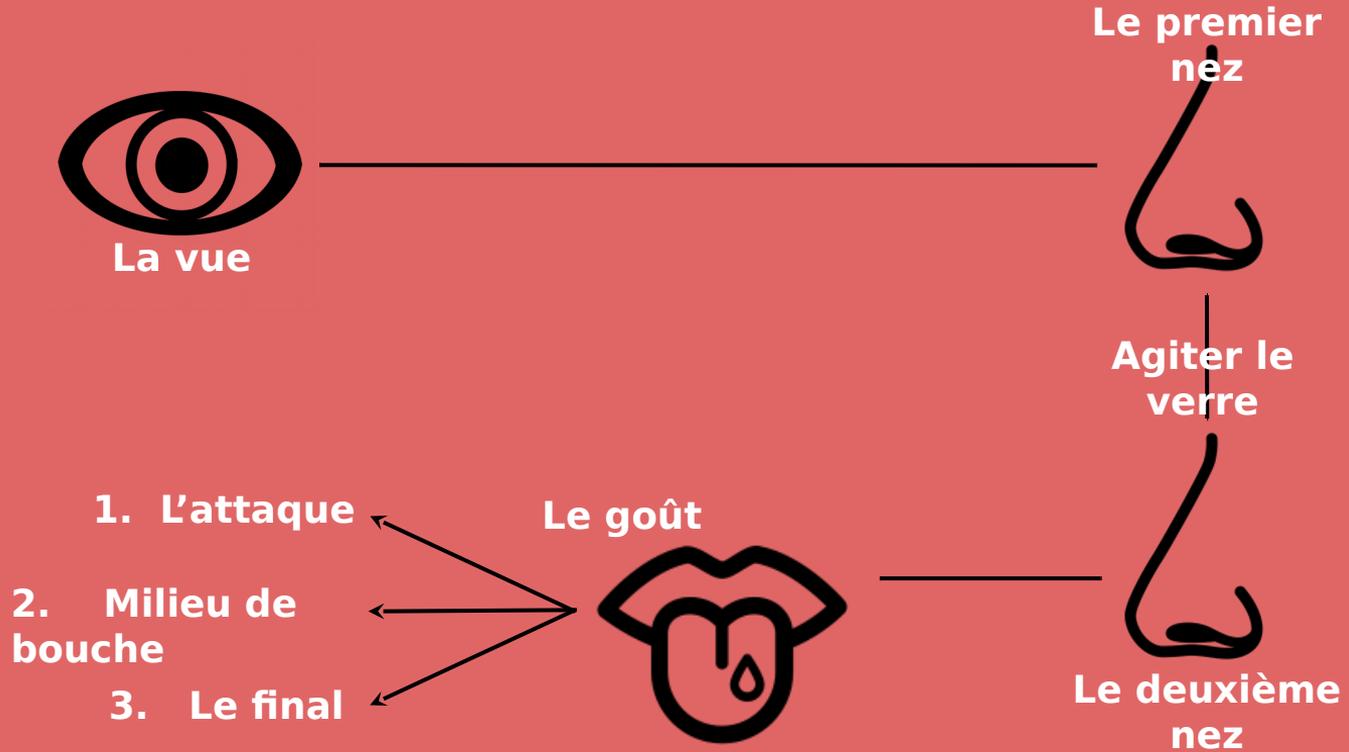
# La France à travers ses vins : découverte de 5 régions viticoles.

...

Dégustation animée par Thomas Mignot, Clément Duprez et Sébastien Pic

DNO Toulouse

# Rappels sur la dégustation





# AOP Picpoul de Pinet ( depuis 1992)

Au bord de la mer Méditerranée, plus grande région de vin blanc du Languedoc.

Surface plantée 1400 ha.

Climat méditerranéen, précipitations faibles (600mm), hivers doux et saison estivale sèche.

Rendement maximal 60 hL/ha.

Cépage unique Piquepoul blanc conduit en taille courte.

Origine du nom du cépage = poules “piquent” les grains éparpillés au sol.



# Picpoul de Pinet - Château Félines Jourdan Blanc sec 2018

2018 un millésime avec hiver froid et humide, épisode neigeux en fin février, records de pluies au printemps, canicule en été, pluie fin août. Millésime généreux.

Vinification: Pressurage direct, fermentation en cuve inox à 16-18°C, élevage sur lies fines, assemblages de raisins issus de trois terroirs distincts:

Félines, plaine encadrée par l'étang de Thau, alternance de bancs de marne blanche et terres argilo-calcaires.

Les Cadastres, plateau situé au coeur de l'appellation, même composition du sol que Félines mais altitude supérieure (45 m contre 2 à 20m)

La Coulette, colline aux sols rouges sablo-graveleux, vignes plantées à l'orée des pinèdes donc protégées des vents dominants (altitude 80m)



# AOP Pacherenc du Vic-Bilh (1948)



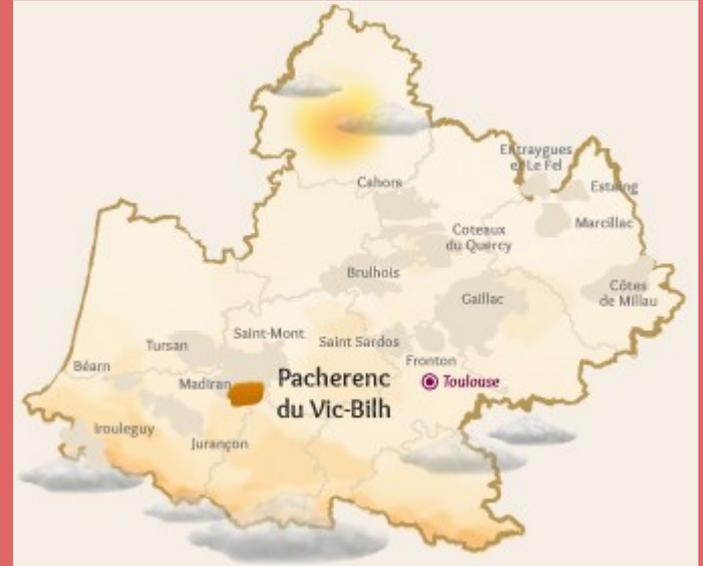
AOP du piémont pyrénéen-260 Ha

Vic-Bilh signifie “vieux pays” en Béarnais

Vins blancs uniquement ( secs  $\frac{1}{3}$  exposition Ouest et moelleux  $\frac{2}{3}$  exposition Sud)

Cépages principaux : Petit et gros Manseng, Courbu et petit Courbu

Terroir : Printemps très pluvieux, arrière saison ensoleillée, sols argilo-calcaires



# Pacherenc du Vic-Bilh sec : Domaine Laougué 19.91, 2016

Cépages : Petit et Gros Manseng

Terroir : Collines orientées Ouest, proche de l'Adour, sol argilo-calcaire

Vinifications : Vendanges matinales à maturité optimale, pressurage

direct, fermentation à basse température en cuve inox, élevage sur lies fines

Aromatique : Caractéristique du cépage : fruits exotiques (ananas), notes de miel



# AOP Beaujolais (depuis 1937)

Principalement au Sud de Villefranche-sur-Saône.

Surface plantée 9400 ha.

Terroirs d'une part argilo-calcaires et d'autre part argilo-siliceux, donnant aux vins, tannins et couleurs ou élégance et fruité.

Climat tempéré mais rarement froid par les quelques influences méditerranéennes, permet la bonne maturation des raisins car le Gamay est précoce.

Cépage: Gamay qui trouve dans cette région, ces sols et son climat de prédilection.



# Beaujolais - Vissoux Les Griottes

Issu des plus jeunes vignes du domaine, cette cuvée développe la fraîcheur des fruits rouges, son nom vient de la présence d'arbres fruitiers au bas de la parcelle, dont des griottiers.

Vinification: Récolte manuelle, macération semi-carbonique pendant 5 jours en cuve béton (méthode Beaujolaise), deux remontages par jour, puis élevage 3-6 mois en cuve béton.

Terroir: Gamay sur 10 ha sur un sol de granites sombres à Saint Vérand, exposition Sud-Ouest, taillé en cordon de Royat et Guyot.



# AOP COTES DE BOURG (1936)

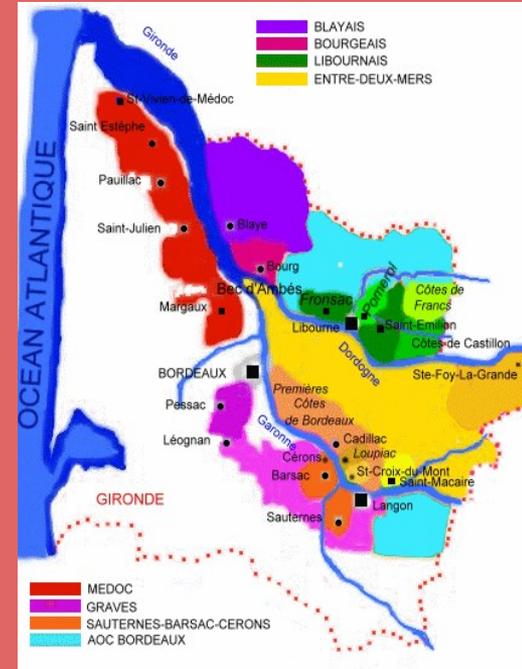
AOP des rives de la Garonne et de la Dordogne

Bourg : Ancien port viticole important dès le moyen-âge

Superficie : 4000 Ha, rendement 54 hL/Ha

Cépages : Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon et Merlot

Terroir : Sol argilo-calcaire principalement, climat tempéré océanique profitant de sa situation avancée dans l'estuaire



# Côtes de Bourg : Château de la Grave, cuvée Caractère 2016

Cépages : Merlot (80%) et Cabernet Sauvignon (20%)

Terroir : Sol argilo-calcaire, rive droite de la Dordogne

Vinifications : Vendanges à maturité optimale, vinifications séparées en cuve béton

thermorégulées, assemblage des jus de presses, 12 mois d'élevage en fûts de chêne

Aromatique : Style bordelais marqué, notes de fruits rouges confits relevées d'épices et de poivre allié à un boisé bien fondu. Bonne capacité de garde



# AOP Costières-de-Nîmes (depuis 1989)

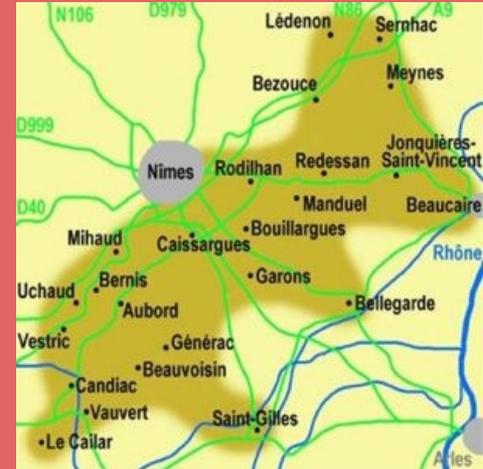
Situé au Nord de la Camargue, sur un territoire de 40 km de long et 10 km de large, aux confins du Languedoc.

Surface plantée 4500 ha.

Terroirs de cailloutis villafranchiens: alluvions de galets, de graviers et de sables déposés par le Rhône.

Climat méditerranéen tempéré.

Vins puissants et charpentés sur les versants de la zone sud tournés vers la mer, et souples et fruités au nord, sur les versants tournés vers les garrigues de Nîmes.



# Costières de Nîmes - Château Vessière

70% Syrah 30% Grenache

Vinification: fermentation alcoolique naturellement menée par des levures indigènes. Élevages cuves traditionnelles. Sulfitage très léger, certifié Agriculture Biologique.

Notes épicées (Syrah) et aux arômes intenses de fruits rouges (Grenache), belle fraîcheur et tannins soyeux.

Terroirs situés sur les versants Nords, face aux garrigues de Nîmes, favorisant la fraîcheur et la souplesse du vin.



# Calendrier des dégustations

**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.