



L'élevage du vin



Dégustation animée par Thomas Mignot, Clément Duprez et Annouck Morel d'Arleux

25 Février 2020

Rappels sur la dégustation



La vue

Le premier nez



Agiter le verre



Le deuxième nez

1. L'attaque

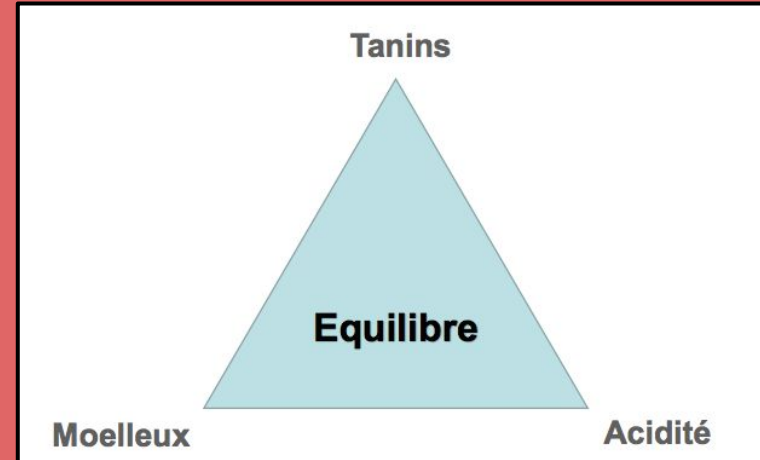
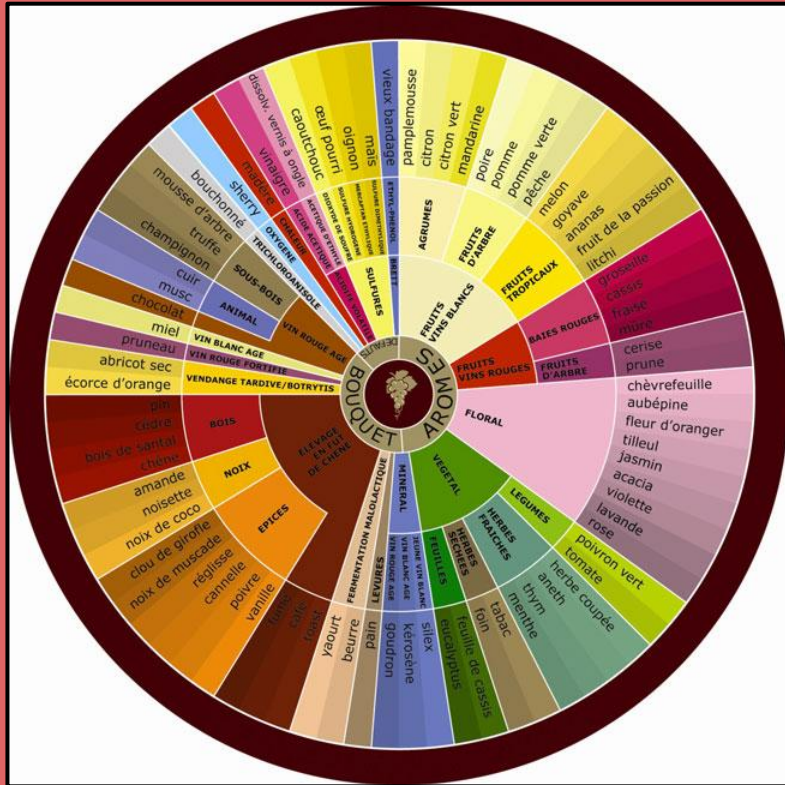
2. Milieu de bouche

3. Le final

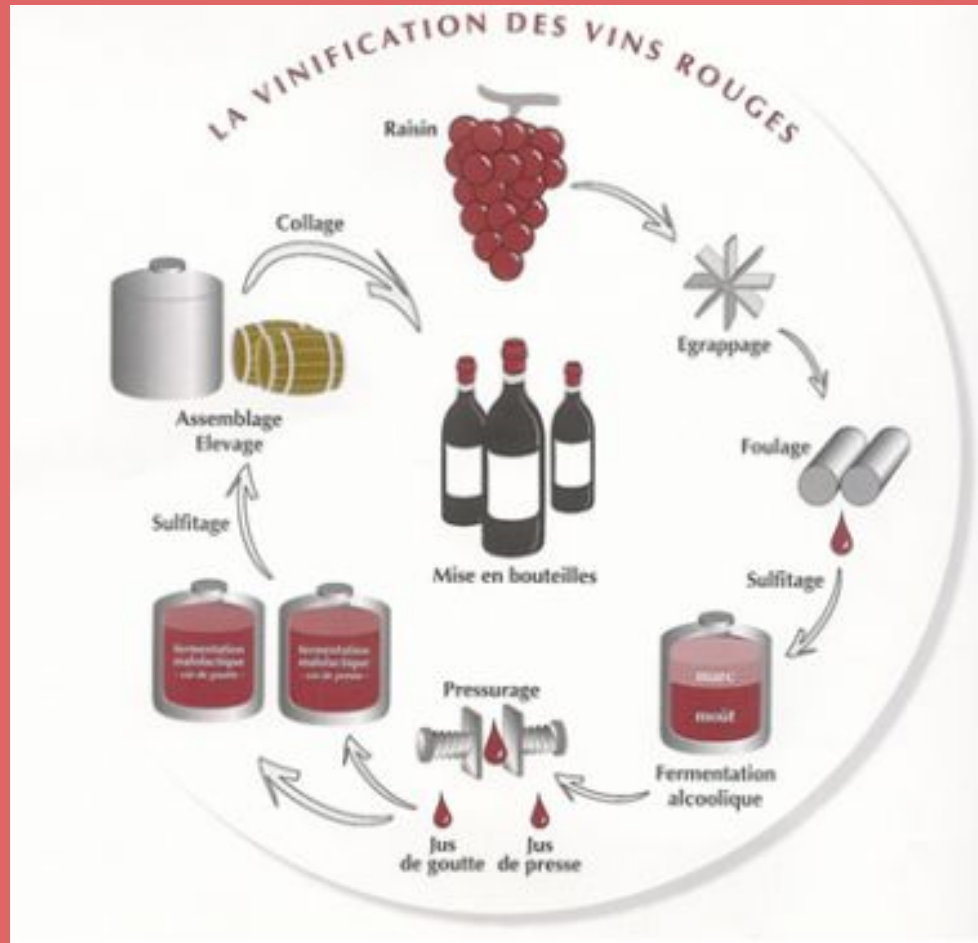
Le goût



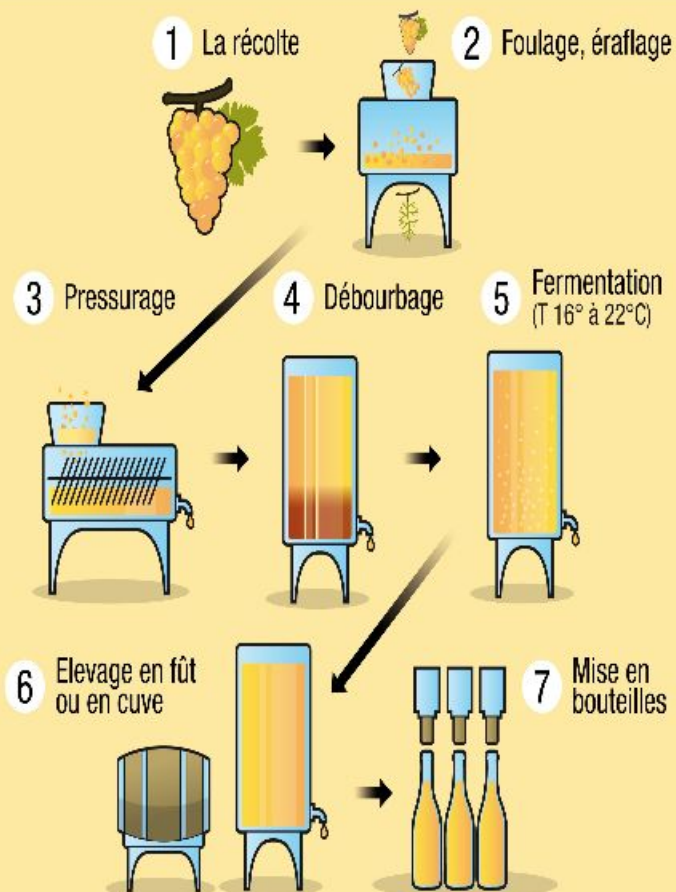
Rappels sur la dégustation



Vinification en rouge



Vinification en blanc



L'élevage du vin

“ L'élevage du vin est la totalité des soins à donner au vin pour l'amener à sa qualité optimale”

Les tanins s'affinent



Avec ou sans
lies (gras et
rondeur)

Arômes du bois (vanillé,
toasté...) selon le degré de
chauffe de la barrique et son
origine (chêne français ou
américain)

Oxygène qui assouplit les tannins et
apporte de la complexité

- Matériau inerte
- Peu d'oxygène
- Vin sur le fruit



Avec ou sans
lies (gras et
rondeur)

+/- Elevage en bouteille

Elevage sur lies

Les lies : levures mortes sédimentées qui viennent se déposer au fond des cuves, des barriques.

Elevage sur lies : auto dégradation enzymatique des levures avec restitution au vin d'un certain nombre de constituants cellulaires → apport de rondeur ou gras et d'arômes typiques : beurré, grillé, toasté pâtissier..

Cuve ovoïde : Création d'un mouvement "vortex", et maintient des lies constamment en suspension, lies qui seraient plus rapidement consommées.



La couvée, Domaine du Coudray-AOC Quincy



Terroir: terrasses argilo-calcaires qui dominent le Cher

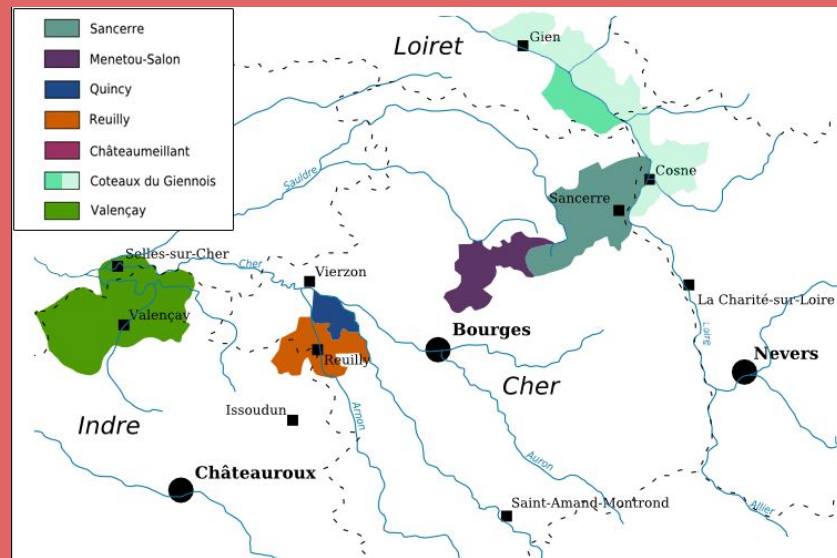
Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Vinification: Vendanges manuelles à maturité optimale, pressurage peu poussé, vinification en cuve ovoïde

Elevage : sur lies en cuves ovoïdes béton (1 an)

Aromatique : Agrumes et fruits exotiques

Prix : 18€





Bret Brothers Cuvée “Éphémère” 2017 - AOC Mâcon-Villages

Terroir: 2 parcelles situées à 230m d'altitude, l'une sur Saint-Albain, plein Est, argilo-calcaire rouge, l'autre sur Burgy Nord-Ouest et plus caillouteuse (vignes de 20 à 70 ans)

Cépage: 100% Chardonnay

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage puis pressurage doux. Fermentation à basse température.

Élevage: 90% cuves et 10% en fûts, sur lies

Arômes : Agrumes, fleurs blanches (acacias), noisette, amande, brioche

Prix: 15,95€



Château Penin Natur' 2011 - AOC Bordeaux

Terroir: Limono-sableux

Cépage: 100% Merlot

Vinification: aucun ajout de sulfites, fermentation en cuve inox avec refroidissement permanent

Élevage: sur lies avec batonnages réguliers en cuve inox

Aromatique: fruits rouges, cerise

Prix: 9,90€



Jean-Charles Borgnat - AOC Reuilly 2018

Terroir: parcelle “La commanderie” situé sur la commune de Preuilly au Nord de Bourges, sols sablo-limoneux avec peu de calcaire, vignes “jeunes” moins de 10 ans.

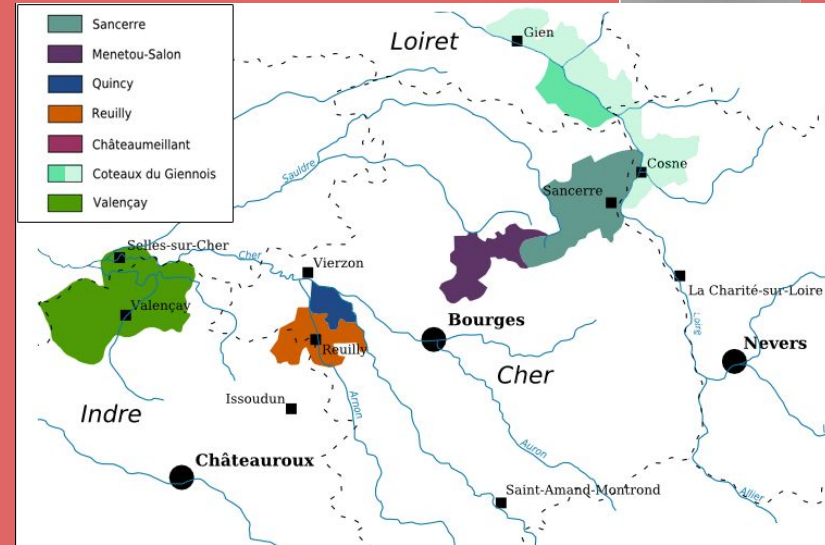
Cépage: 100% Pinot Noir

Vinification: rendements maîtrisés, vendange mécanique, macération pré-fermentaire, pigeages et remontages.

Élevage: 6 mois en cuve inox.

Arômes: bourgeons de cassis, griottes et épices

Prix: 13,75€



Claudine Vigne - Côtes du Rhône Villages 2016

Terroir: argilo-calcaire sur la rive droite du Rhône dans le Gard

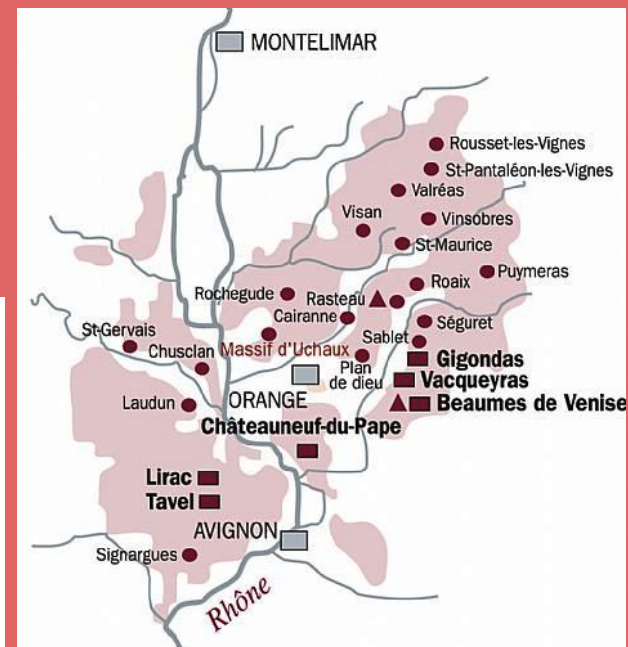
Cépage: 50% Grenache, 50% Syrah

Vinification: récolte manuelle, égrappage partiel, vinification parcellaire en cuve béton, pigeages et remontages.

Élevage: 6 mois en cuve béton.

Arômes: épices, fruits rouges (cassis, mûres) et floral

Prix: 14€



Château La Cassagne-Boutet 2014-AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Terroir : Terrasses argilo-calcaires

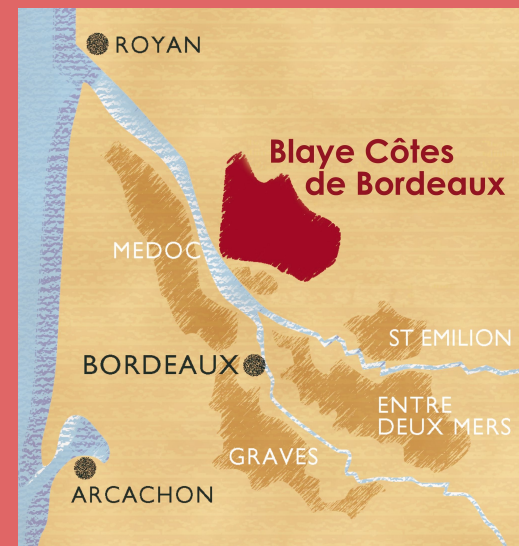
Cépage : 70% Merlot, 15% Malbec, 15% Cabernet franc

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve béton. Macération post-fermentaire d'environ 7 jours. Pressurage sélectif. Collage et filtration non systématique.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français ($\frac{1}{3}$ neuves)

Arômes : Nez élégant de fruits rouges mûrs et intense mêlés de notes grillées

Prix: 13,50€



Calendrier des dégustations



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.

