



Caves et conditions de garde des vins
et aussi....des accessoires, les derniers vins coups de coeurs et l'agenda

Au service du Vin

Numéro 2 DECEMBRE 2010

DOSSIERS :

Chablis, à (re)découvrir

Quels vins pour le foie gras?



Portraits d'Hommes du Vin

Bruno Bilancini

Cht Tirecul La Gravière, Monbazillac

Bertrand Galbrun

Bourgueil, Val de Loire



VOTRE SOMMELIER .com

SOMMAIRE

- Vignerons**
7 et 19 *Galbrun, à Bourgueil*
Bilancini à Monbazillac
- Le Restaurant**
14 *La Cave de l'Os à Moelle*
(Paris)
- L'accord mets et vins**
28 *Le foie gras*
- L' astuce de service**
33 *La bonne cave*
- Autour du Monde**
37 *Le pinot noir à Melbourne*
- Passions Burgondes**
42 *Chablis à (re)découvrir*
- Le caviste**
48 *Le vin italien à Paris,*
EnotecaMidi



Tribune

Au Service du Vin no 2

20 Bis rue Raymond
Marcheron
92170 Vanves

01 46 48 39 20
06 84 99 42 67

Rédacteur en Chef
Emmanuel Delmas

Ont collaboré:
Amanda Regan
Patrick Maclart,
Damien Authier
Adrien Goudier

Illustration Emmanuel
Delmas

Couverture
Adrien Goudier

Remerciements:
Youwineblog

Les contenus de ce
magazine, textes et
photos sont protégés.



"L'aventure peut commencer"

Voilà 2 mois j'ai découvert Madmagz qui permet d'éditer un mag en ligne. J'ai lancé un 1er numéro, 1 concours fut organisé et grâce à vous, "Au service du Vin" a gagné.

Surtout il a permis au magazine de se faire connaître. Suivirent des demandes de collaborations. Et l'idée a germé de rendre le magazine collaboratif ! Patrick Maclart, mon compagnon de route, ainsi que Damien Authier m'ont rejoint. Sans oublier Adrien Goudier, ancien collègue sommelier, devenu depuis un ami. Amanda Regan, journaliste du vin résidant à Melbourne a également suivi.

L'aventure ne fait que commencer, et d'autres surprises viendront avec le no 3 prévu mi-Janvier.

Emmanuel Delmas

Crédit photo: Loran Dherines

Couverture: Adrien Goudier

DES CONTRIBUTEURS DE VALEUR



▲ Patrick Maclart, à Chassagne

Patrick est depuis 1 an mon fidèle guide en Bourgogne, plus que cela désormais, un ami. Pro du vin, il n'aime que les bonnes choses, et surtout avec lui, la vie est belle !

Blog: www.bourgogne-wineblog.com



▼ Damien Authier, Dordogne

Sommelier de métier, au château des Reynats, Damien fait partie des passionnés sincères du vin.

Blog: lesamisduvinetdelavigne.blogs.dordognelibre.fr



◀ Adrien Goudier, à Hendaye

Ancien collègue sommelier au Fouquet's, Adrien est devenu un ami. Curieux, apprenant vite, et cultivé, il est artiste/peintre-sommelier !

Ses tableaux sont à voir sur ses photos FaceBook.



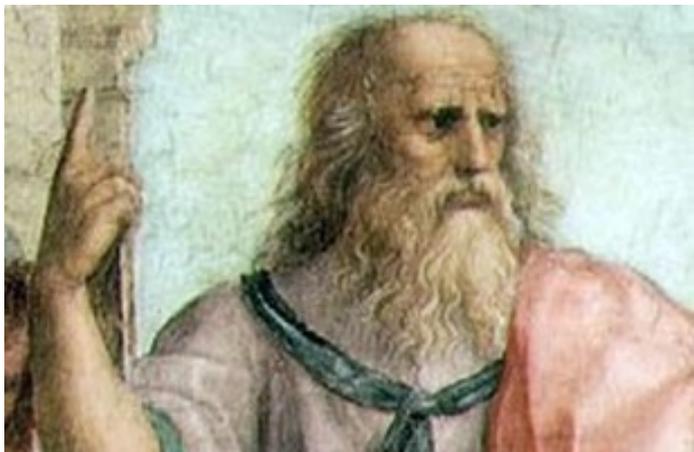
CONTRIBUTEURS (SUITE...)



▲ Emmanuel Delmas

Fédérer, partager, collaborer, transmettre, apprendre et désapprendre, servir le vin, avec l'autre !

Blog: www.sommelier-vins.com



▼ Amanda Regan

Journaliste du vin vivant à Melbourne, et souvent présente dans nos vignobles, Amanda nous parlera des vins du nouveau-monde, d' Australie notamment.



◀ Nos écrivains, nos sages...

Qui avant tout le monde avaient compris l'intérêt de partager le vin, liant les hommes en leur offrant un prétexte idéal à l'échange.

2008

Chatrois

750 ml
L.3

Mis en bouteille par

Bertrand GALBRUN,

Vigneron

Rue Noiret - 37140 Restigné - France

BOURGUEIL

Appellation Bourgueil

Contrôlée

vin non filtré

Produit en France

Contient des sulfites



Bertrand Galbrun

Une saine vision du vin

Ma 1ère rencontre avec Bertrand se fit l'année dernière lors d'un salon de vigneron au milieu de moulures et de lustres. Mickael Bouges était avec lui. Parmi les nombreux stands, j'ai tout de suite été interpellé et donc attiré par eux. Les seuls vigneron présentant de vraies mains de vigneron...entallées et teintées, voilà !

Premier contact, dégustation prometteuse, rendez-vous était pris de rencontrer Bertrand chez lui, au milieu de sa terre en début d'année...Eclairage sur un vigneron qui fait du bon ! Même du tout bon bien bon.

Notre jeune vigneron a depuis toujours désiré élaborer son vin. En attendant de trouver une bonne terre, notre jeune homme s'installe à Bourgueil et travaille 4 jours par semaine chez son ami Sébastien David, installé à St Nicolas de Bourgueil. Lui-même très talentueux vigneron, impliqué et appliqué.

Bertrand ne pouvait élaborer des vins autrement que de façon artisanale et bio. Pas de faux-semblant, juste une réelle sincérité envers ses convictions et surtout avec lui-même et ses 3 hectares 50 de vignes.

Par Emmanuel Delmas



***8 rue du Pontarin
37140 Benais
02.47.97.92.97
06.59.86.19.74***

Bertrand Galbrun est un vigneron à rencontrer absolument, pour 2 raisons. La 1ère évidente, reste la qualité intrinsèque de ses vins. J'y reviendrais un peu plus loin.

Mais avec notre vigneron, vous rencontrerez un jeune homme pétri de sensibilité et d'une grande gentillesse. Simple et à l'esprit ouvert. Se retrouver en sa compagnie est un réel plaisir.



A LA VIGNE

Logiquement et ce dès le départ à privilégier la culture biologique. Et c'est donc désormais labellisées Ecocert que ses bouteilles se présentent dès le millésime 2008.

Ses 3 hectares et demi sont répartis entre Rastigné et Benais. Ses sols reposent sur du sable au sous sol argileux, où le sol se veut plus sableux, pour des vignes d'environ 30 ans. Sur les hauts de Restigné le sol se révèle plus argilo-calcaire accueillant des vignes de plus de 60 ans.

LES ELEVAGES

L'élevage chez Bertrand est lui aussi pointilleux. Afin de préserver le fruit, pas d'élevage en bois, uniquement sur sa cuvée "l'impétueuse". A noter que ses vins ne sont pas filtrés.

Ses 3 cuvées lui ressemblent donc. Chacune avec ses qualités. Le Chatrois régale par son fruit dominant et sa facilité de lecture, l'Impétueuse révèle plus de caractère sans rogner sur le fruit. Sa Tempérance explose de fruit et révèle une touche minérale étonnante, et un élevage intelligent.

“Beaucoup de travail à la vigne, de manière la plus saine possible”

N'oublions pas quelques rangs de vigne sont assis sur un sol de graviers près de Restigné.

Le travail à la vigne est pointilleux. Pas d'herbicides ni de pesticides, quelques labours, un réel travail de fond permet à Bertrand de faire respirer ses terres, afin que sa vigne se libère. Les vendanges se font rapidement, vu sa petite superficie et il se permet même de les réaliser en petites cagettes afin d'éviter le tassement des grappes.

Le fruit reste bien au centre des préoccupations de Bertrand Galbrun.

Savoir préserver son expression est essentiel. Lui adjoindre le caractère propre à sa terre est indéniablement une réussite tant ses vins m'ont une fois encore paru complets. Du très bon boulot ! Et cela ne semble qu'un début...



Bourgueil "Chatrois" 08
9€

Nez de fruits bien mûrs, de prune et d'épices.

Bouche suave, reposant sur un fruit gourmand à souhait. La finale fraîche et juteuse confirme une certaine netteté d'ensemble. Tanins fins, bonne persistance.

Vin gourmand, d'un beau fruit juteux ne rognant malgré tout pas sur son caractère. Tout bon !

Bourgueil "l'Impétueuse" 07
Vignes de 35 ans, très peu de soufre.
12 €

Nez fumé, légèrement réduit. Le fruit noir se dégage à l'aération accompagné d'une pointe légèrement animale.

Bouche droite, minérale, sur le fruit, impulsée en finale par une belle acidité tendue, et des tanins serrés. Finale élancée.

Plus retenu mais prometteur

“Une fois en place, le minéral offrira au vin plus de définition ("L'impétueuse 06").”

Bourgueil "l'impétueuse" 08
12 €

Fruit pulpeux et touche minérale perceptible au nez.

Bouche droite, au fruité croquant puis juteux. Finale élégante aux tanins fins, longueur étirée.

Le fruit prend le dessus sur le minéral à ce stade d'évolution.

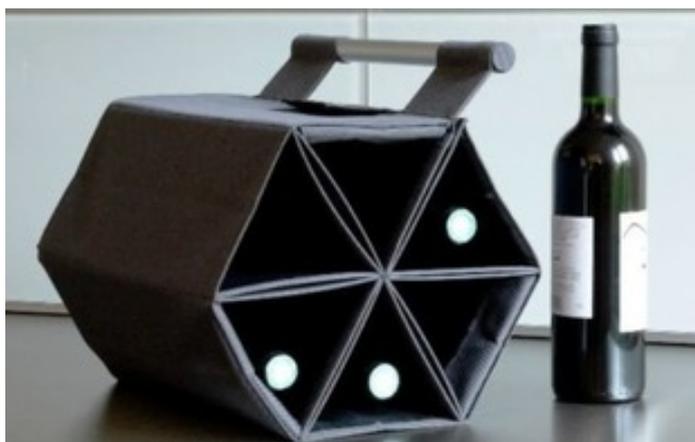
Bourgueil "tempérance" 06
Vin élevé en fûts. 18 €

Nez plaisant et intense sur le fruit noir, les épices douces, la prune, le réglisse bois fin.

Bouche droite, pleine de jus, complète à la touche finement boisée, reposant sur de la fraîcheur et des tanins fins commençant à se fondre.



LES INDISPENSABLES DU VIN (PRESTIGE)



▲ Zebag, le sac à bouteilles

Classe et ergonomique, ce sac se déplie pour un transport facile. Jusqu'à 6 bouteilles. **Prix: 60€**



▼ Montre Boucheron "Latour"

Devenez élégant et racé avec cette montre de prestige signée Boucheron, du bois de prestige de chez Latour. Tirée à 100 exemplaire.

Prix: 10 500€



◀ Le Bi-lames

Avec ce formidable outil, impossible de casser un vieux bouchon. Indispensable pour vos prestigieux flacons. **Alexandre Mareuil** chez *VotreSommelier.com*: 140€



L'Os à moelle

Cave à manger à Paris



LA CAVE DE L'OS A MOELLE

181, r. de Lourmel

75015 PARIS

T 01 45 57 28 28

m° Lourmel

Fermé le Lundi, 2 services le soir:

19h30 et 21h30.

Un endroit que j'ai toujours apprécié. Simple, très convivial, pour petits budgets, et les amoureux des produits de terroir, de cuisine bien faite, et de bons vins. Menu à 22 euros 50, vins aux prix de la cave, éclairage sur un restaurant-cave étonnant ! Eclairage...



Perdu dans le coin reculé du 15^e, au sud de Paris, à l'encablure de Balard, la Cave de l'Os à moelle, fait face au restaurant de l'Os à moelle.

Une terrasse, quelques tables, devenues la propriété des fumeurs, désormais.

Agréable, celle-ci offre un inconvénient de taille, outre le fait qu'elle soit accaparée par les fumeurs, les effluves des pots d'échappement des voitures, mais aussi des motos garées juste là.

“Ici, les plats sont à volonté, et le poelon alléchant.”

LA CAVE: BELLE SELECTION

Après avoir pris soin de réserver votre table, vous y serez accompagné. Mais vous ne pourrez pas passer à côté de la petite cave renfermant pas moins d'une soixantaine de références de vins, et de bons vins. Vignerons sérieux, proposant des vins authentiques, parfois même naturels.

Le choix s'est porté sur un vin blanc jurassien, un savagnin, non ouillé 2005, le "chassagne". Superbe, sur un nez classieux, minéral. La bouche, remarquable de finesse, minérale, dépouillée, offre une finale pleine de distinction. Superbe ! 19,50 euros.

LE MENU: 22,50 €

Là, vous entrez dans la petite salle, où vous y découvrirez juste 3 tables, sur lesquelles 6 à 8 personnes peuvent s'y inviter. Si vous venez seul, vous devrez accepter la présence des autres, que vous ne connaissez même pas.

Même si vous venez à 2, ou 3, vous serez accompagné d'inconnus. Et cela ne me gêne pas. Et ne semble d'ailleurs ennuyer personne, et c'est bien tant mieux.

Il vous suffira de piocher parmi les terrines, salades, disposées autour de la table. Et quel bonheur, vous êtes à la maison de campagne ! Les produits sont très bons, savoureux, simplement délicieux. N'abusez cependant pas trop de ces bons produits...car, le poelon vous appelle !

Il se trouve au fond de la salle où mijotent les bons petits plats de terroir, que l'on aime tant ! Boeuf bourguignon, choux, potages, ou soupes...

Et ne vous restreignez pas ! Rien n'est compté ici, tout à volonté...quel plaisir ! Tout est bon, les cuissons maîtrisées, les sauces délicieuses, vraiment, rien à jeter !

“Pensez à réserver, vins de qualité, plats gourmands et convivialité assurée !”

Là-haut, sur une étagère, une petite cage renfermant 2 plateaux de fromages ! Délicieux, eux aussi...mais oui, rien de mauvais ou d'approximatif ! Le pain est lui aussi rustique, de campagne, et qu'il est bon, lui aussi ! Croute bien craquante, mie bien compacte comme je l'aime...

Les desserts: Le choix est large ! 8 à 10 proposés. Riz au lait, délicieux, salade de fruits rassurante, et aérée. Les flans au chocolat, trop bons ! Rien, une fois encore n'est à jeter. Propice à la gourmandise...

CONCLUSION

J'adore cet endroit ! J'aimerais y venir plus souvent. Un endroit convivial, de bons vins, une terrasse sympa, à l'apéritif. On peut y venir juste pour cela, autour d'une assiette de fromages, ou de cochonnailles. Tout est bon, simple, et la bonne humeur règne !

Le prix est très accessible ! Que peut-on demander de plus ? Juste une dernière chose, il existe 2 services, notamment le samedi soir, le 1er à 19h30, le second à 21h30. Réservez et régalez vous bien !



1. Page 13, haut

L'espace cave, environ 100 références

2. Page 13, bas

Savagnin ouillé de Philippe Bornard, très jolie réussite pour ce vin dépouillé.

3. Ci-contre: La Petite salle, et le poelon au fond.

3 VINS 3 STYLES



▲ Riesling Grand cru "Engelberg" 2007, Domaine Pfister

Nez de fruits acidulés et fruits jaunes,
zestes confits.(mirabelle et rhubarbe)
Bouche dense et pleine, tendue à souhait,
finale élancée pour un vin remarquable.

****(*)

Environ 15 €



▼ Côteaux d'Ancenis 2009, Domaine la Paonnerie

Du fruit pulpeux, quelques notes terreuses
et sauvages.

La bouche souligne une vraie puissance
matinée de pulpe et de fraîcheur en finale.

Sans sulfite, 11€



◀ Chablis "Part des Anges" 2008. JP Grossot

Nez minéral et vif de fruit. Noisette
fraiche et floral.

Bouche complète, fruitée et le floral.
Tension finale retenue sur de beaux
amers. ****(*)

10 €



Château

Tivécul La Gradière

MONBAZILLAC

2006

CLAUDIE ET BRUNO SILAMCINI



Avec une petite heure de retard, à cause d'un service plus long que prévu, Bruno Bilancini m'attend tranquillement, devant cette ferme hors d'âge, accrochée à l'un des plus beaux coteaux de Monbazillac.

Un coup d'œil sur la vallée de la Dordogne ; on voit au loin l'autre rive avec les vignes de Pécharmant, à gauche les bâtiments de la cave coopérative, au dessus, le château de Monbazillac. Les vignes entourent le chai. Le point de vue est incomparable.

Par Damien Authier



A la recherche d'un terroir

La cave coop, justement, où Bruno pose ses valises pour un stage de trois mois en 1988, diplôme d'œnologue bordelais en poche. Il y restera trois ans. « En deux ans, j'ai tout de même réussi à leur imposer des vendanges manuelles sur certains terroirs fabuleux de l'appellation ». Il lève les yeux au nord, « le potentiel de certaines vignes du château est énorme ».

Bruno et Claudie Bilancini partent à la recherche de vignes à acheter. Sans apport financier, et avec des critères qualitatifs intransigeants, la quête s'avère difficile. « En 1992, Jean Marc Dournel (œnologue et propriétaire du Domaine des Costes en Pécharmant) me propose de le rejoindre au laboratoire du CIVRB (confédération des vins de Bergerac) en tant qu'œnologue conseil. » Bruno accepte et accompagnera bon nombre de vigneron jusqu'en 1997. Dans le même temps, il repère 9 ha de vignes dans le secteur de Tirecul.

Des vignes quasiment abandonnées, des bâtiments sans toitures, un rang sur deux arraché. « Mais un terroir extraordinaire. Classé Premier Cru il y a plus de 150 ans, les plus jeunes vignes avaient déjà trente ans ! » Il propose un fermage à la propriétaire. Elle accepte. Aujourd'hui décédée, Bruno baptisera une parcelle à son nom.

L'aventure commence avec le pire des millésimes.

1992. Le pire des millésimes. Claudie gère le domaine à temps plein, tandis que Bruno court de chai en chai. Il s'occupe de ses propres vignes tôt le matin et très tard le soir, consulte d'autres propriétés le reste de la journée. Les premières vendanges démarrent sous la pluie, les premières cagettes arrivent au chai, où ils ont retapés deux cuves en bétons.



« J'ai tout jeté. Claudie en avait les larmes aux yeux. Impossible de faire quoi que ce soit avec ce raisin. Depuis, je n'ai pas connu une année aussi calamiteuse. Avec quelques parcelles miraculeuses, je réussis tout de même à réaliser un liquoreux convenable avec l'aide de Jean Paul Marmin qui m'aide dans l'achat de mes premières barriques. Un coup de cœur au guide Hachette pour la Cuvée Madame nous aide pour les premières commercialisations ».

Quelques mois plus tard, une Cuvée Madame 1994 est noté 99/100 par Robert Parker. « En trois jours, plus une bouteille de vin en stock. Le millésime 1995 sera noté 100/100 ». Après ces années de galère, Bruno quitte son poste d'œnologue-conseil au CIVRB. L'aventure est lancée

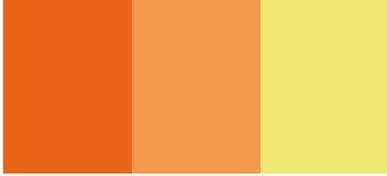
En quelques années, les vignes autrefois arrachées sont replantées, le chai est réhabilité, la vie s'organise.

“Ras-le-bol d'entendre sur le marché français que mon vin était trop cher pour un Monbazillac.”

Avec le millésime 1993, débute l'export. Une évidence. « Ras-le-bol d'entendre sur le marché français que mon vin était trop cher pour un Monbazillac. A l'étranger, on me disait qu'étant donné la qualité, le prix était cohérent ». Fin 95, un importateur belge l'invite pour une dégustation des deux cuvées du domaine. Il y rencontre Jean Christophe Bott Geyl. Sous le charme de ces liquoreux périgourdins, ce dernier lui propose les services de son jeune importateur américain...

« En 1996, on réalise une troisième cuvée, Les Pins, plus accessible, à partir des jeunes vignes et de certains tris. Je m'amuse à partir de 2000 à produire deux cuvées en sec issues de parcelles calcaires et froides, abritées par les bois ».

Chateau Tirecul la Graviere La Truffiere
Monbazillac
24240 France
05 53 57 44 75



Bruno Bilancini



Château Tirecul-Lagravière, Monbazillac



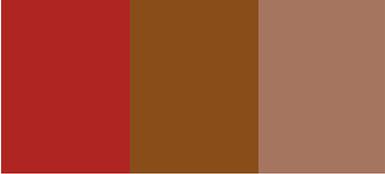


(suite) Retour en bordelais

L'envie de produire du vin rouge réapparaît. Je me mets à la recherche d'un vignoble. Dans le même esprit ; un terroir, des vignes qui peuvent tout de suite produire quelque chose d'intéressant ». Rien sur Bergerac à l'époque. La moitié d'un hectare disponible sur Pomerol avec un petit chai sur place. Château La Feuilleraie Beauséjour. Une nouvelle aventure débute.

Trois millésimes seront produits de 2002 à 2004 sous le nom de Château La Feuilleraie. « Mais la superposition des vinifications sur Pomerol et des tris de vendanges sur Monbazillac sont difficilement gérables sereinement ». Revente des vignes début 2005... Il est très difficile de trouver aujourd'hui ces quelques 9000 cols produits sur ces trois millésimes. Mais si par hasard vous tombez dessus...

Damien Authier



« L'AOC ? Un classement commercial, totalement inadapté »

Aujourd'hui, Bruno et Claudie habitent une île paradisiaque au milieu d'une mer de vigne, malheureusement trop hétérogène qualitativement. Leur futur ne se fera peut-être pas en bergeracois. Bruno ne s'interdit rien et reste bien ouvert aux mondes viticoles extérieurs. Il n'a pas peur de nouvelles aventures.

Nous dégustons les vins secs et liquoreux quand Bruno m'avoue avoir pris beaucoup de distance avec les « instances » de l'appellation. « Que dire à quelqu'un qui proclame aimer telle ou telle appellation et détester une autre ?

Nous savons bien qu'il existe des univers totalement différents dans chaque AOC. Et quand l'INAO m'annonce que mes blancs passent tout juste l'agrément... tout ça parce que les dégustateurs n'ont pas l'habitude de juger une pure muscadelle avec un telle fraîcheur !... ».

“L'AOC est aujourd'hui un classement commercial, totalement inadapté.”

« Je n'ai aucun a priori. J'aime tous les vins, tous les grands terroirs, tous les cépages. Des vins de Julien Meyer en Alsace au Clos Bacquey d'Elia Da Ros en Marmandais, en passant par Alois Kracher en Autriche à Bru Baché en Jurançon. J'aimerais produire un vin comme l'Extravagance de Dubourdieu, mais je n'ai pas de sauvignon !... »

Le travail abattu en moins de deux décennies est tout de même impressionnant. Bruno fait parti d'une génération remarquable en bergeracois avec De Conti, Roche, Fourtout, Deffarge et bien d'autre. « Nous ne sommes que des étoiles dans une nuit noire, et malheureusement nous n'éclairons pas grand-chose... ». Espérons qu'une génération aussi douée pointera vite le bout de son nez pour continuer l'essor de cette région viticole.



Tirecul La Gravière – Mademoiselle 2008 – Bergerac sec – 12€

Pure Muscadelle, issue d'un terroir calcaire et froid. Vinification et élevage en cuve.

Nez sur le fruit sec, légèrement grillé, de fines épices annonçant une vraie gourmandise. Une bouche souple, parfaitement équilibrée, des notes mentholées. Finale éblouissante de fraîcheur, un grain si particulier, qui peut faire penser à ces vins de Loire si gourmand...

Sur le fruit de mer et saint jacques ou plus simplement un apéritif ensoleillé. A déguster dans les 3-4 années à venir

Château Tirecul La Gravière – Monbazillac 2006 – 24€

Nez légèrement infusé, mais dès l'aération apparaît un fruit confit incomparable. En bouche, un équilibre remarquable. C'est toujours un bonheur de déguster des liquoreux possédant une liqueur si maîtrisée, domptée par une fraîcheur sans égale dans l'appellation. Suivent des arômes grillés, épicés, et encore cette mandarine mûre comme on n'en trouve plus sur les étales des primeurs...

Evidemment prêt pour la garde, cette cuvée peut se déguster dès à présent. Oubliez le foie gras ou les dessert. Pensez apéritif, cuisine finement épicée, ou sans rien...

“Un défi ? Trouvez un Sauternes de cette qualité à ce prix.”

Tirecul La Gravière – Andréa 2008 – Bergerac sec – 18€

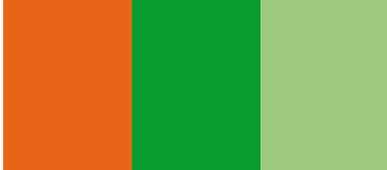
Sémillon (70%) et muscadelle (30%). Barriques neuves (10% seulement, certaines barriques de neuf vins !).

1er nez sur la verveine, évoluant sur le fruit confit. L'attaque est grasse, l'ensemble complexe, l'agrumes est surprenant, quelle fraîcheur ! Finale sur le zest, la mandarine, presque saline. *Aération avant dégustation et garde de quelques années. Adapté à des accords plus délicats, sur des viandes blanches légèrement épicées par exemple.*

Tirecul La Gravière – Madame 2006 – Monbazillac – 76€

Le monstre. Plus discret au nez. L'aération permet d'obtenir des nuances d'abricot et d'écorces. **B**ouche élégante, recroquevillée sur elle-même. Cette cuvée ne nous parle pas encore. Elle se dévoilera à qui aura la patience d'attendre au moins une décennie. Mais déjà un grillé magnifique, notes d'abricot, de noyau, d'agrumes frais. Et encore cette fraîcheur





VIN ET FOIE GRAS

VIN MOELLEUX ?

Le foie gras a la part belle dans tous les diners de fin d'année, de fêtes. Ce mets illumine la table, et égaye les papilles.

L Sa texture douceuse, et fondante, son goût si fin, le foie gras n'a que des adeptes, des passionnés, et a toujours fait des émules. Qu'il provienne d'Alsace, du Sud ouest, ou d'ailleurs, ce produit ravit les palais. Eclairage sur les accords vins avec ce foie gras...

“Le sucre a tendance à alourdir les papilles...”

Bien souvent, les vins de Sauternes, ou de Monbazillac, ou les Vendanges Tardives d'Alsace sont plébiscités. La consistance, la texture, et la douceur du foie gras, réclament ces vins moelleux. Une des conditions idéales, que ces vins arrivent à maturité.

Que les sucres se soient un peu estompés, que l'acidité reste présente, et les arômes soient plus confortables, le vin finalement gagnera en complexité et en élégance.

Par Emmanuel Delmas



Souvent accompagné d'une compotée d'oignons, de figues, ou de fruits rouges, ou parfois de raisins secs, ou de fruits autres, de miel, il semble définitivement acquis dans l'esprit des consommateurs que le foie gras est bien un mets douxereux, à ranger dans la catégorie des gourmandises, donc légèrement sucrées.

C'est pourquoi, les vins naturellement doux, dont ceux cités un peu plus haut, ont droit de cité.

Les règles fondamentales

Si je suis adepte des vins originaux, et bousculer les conventions, je n'en oublie JAMAIS les règles fondamentales..

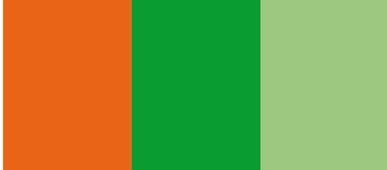
Ainsi, vous remarquerez aisément, qu'on commence par un vin mousseux, qui taquine les papilles en apéritif, ou un grand vin de champagne durant le dîner.

Suit le vin blanc, le vin rouge, et le vin moelleux. Etant donné que celui-ci est plus riche, en sucre, et souvent en alcool. Implacable logique, non ?

Commenceriez vous par déguster une plaquette de chocolat avant une salade d'été ?

Alors, que faire ?

J'entends de là, les soupirs, les voix se tordre, le gloussement de certains, mais l'approbation des fins gastronomes me soutiendront dans l'idée que je vais évoquer.



Le Vin moelleux et le foie gras

De tous temps les fins gastronomes, les esthètes, proposaient le foie gras, à la fin du repas. Sous la forme d'un entremets avant le dessert.

Ce mets délicieux suggérait la douceur, transition idéale ouvrant les portes des pâtisseries.

Accompagné d'un vin moelleux, non liquoreux encore, d'une implacable finesse, tel un Côteaux de l'Aubance, un Layon, un Vouvray, une vendange Tardive, un Sauternes à maturité, offriront à vos papilles, et surtout au foie gras, un complément extraordinaire.

Toutefois...

Vous avez respecté les règles fondamentales de la dégustation, la cohérence d'un diner, créé ce fil conducteur si recherché, et marqué les esprits, en proposant une solution magique au sinueux problème du foie gras et de son accord.

Et après ?

A ce moment, là, permettez vous de jouer l'originalité, proposez une gourmandise, un vin particulier, un vin de liqueur tel le Macvin du Jura, monumental, dont je serai amené à parler bientôt.

“La solution: le foie gras servi en entremets avant le dessert.”

Conséquence d'un tel choix

En proposant ce cheminement, vous surprendrez sans doute, mais là encore, vous épaterez vos convives, vous sortez du lot des simples amoureux de la table, vous passez de l'autre côté, à jamais estampillé esthète, hédoniste voire gastronome.

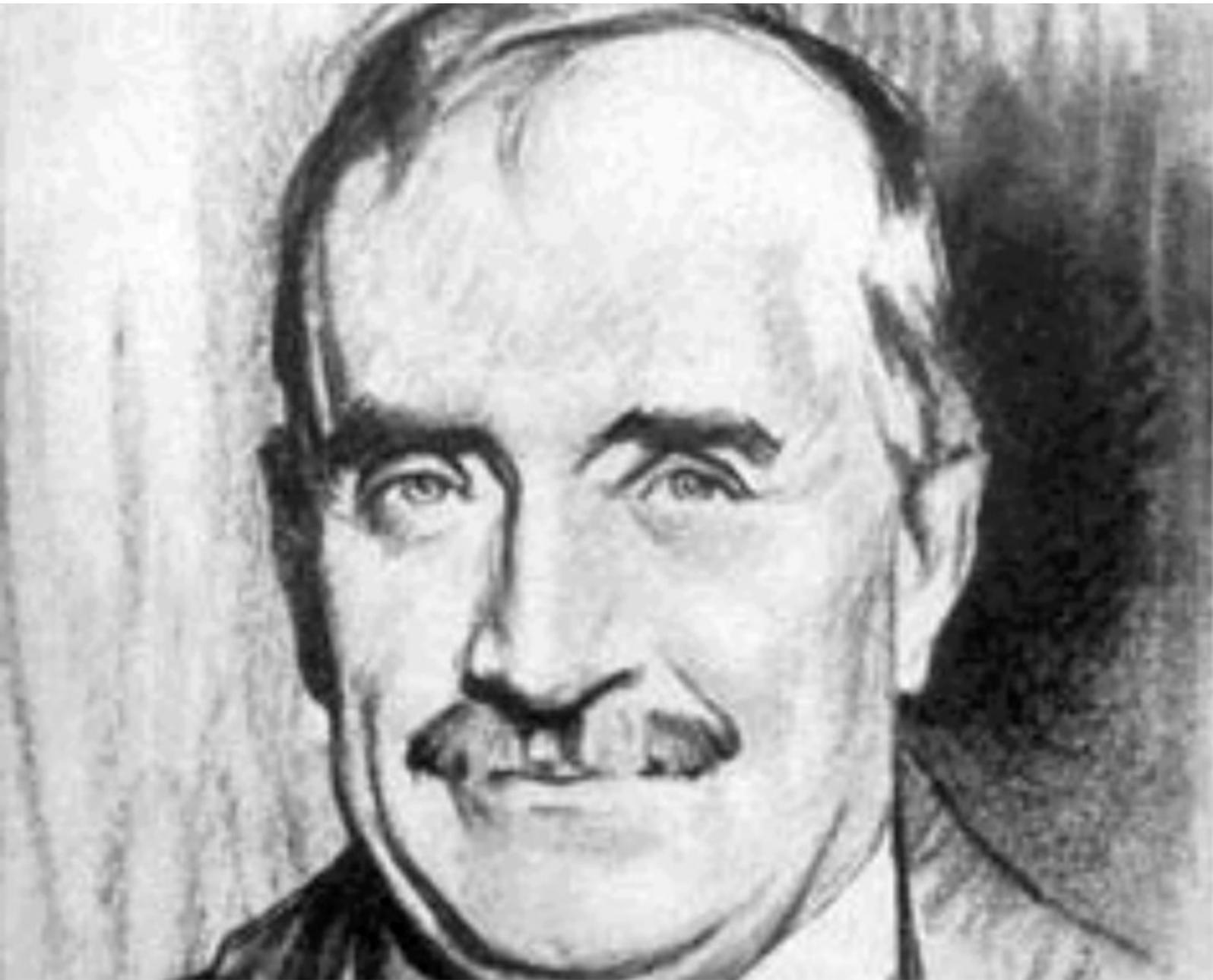
Surtout vous êtes revenu à la source, puisqu'autrefois était ainsi proposé le foie gras et le vin sucré.

Un vin rouge ?

Un foie gras juste épicé d'un poivre noir, voire d'un peu de gros sel vous surprendra en compagnie d'un vin du haut Médoc, à maturité. Dont les tanins se révèlent fondus. La persistance est superbe et l'échange entre le vin et le mets semble idéal.

Vous constaterez que les saveurs restent bien longtemps en bouche.

Laissez-vous surprendre !



*"Le vin est le fils
du soleil et de la
terre" (Paul Claudel)*



Vos vins méritent
une bonne cave



Les vins se bonifient Dans une belle cave

Voici sans doute une des questions les plus fréquemment posées. Comment conserver un vin, de façon optimale ? Il semble évident que lorsqu'on est amateur, ou connaisseur en vins, nous sommes amenés à conserver des bouteilles en cave.

Vu le temps consacré à l'achat de flacons, l'investissement demandé, il est essentiel avant tout de posséder un endroit propice à la mise en sommeil, et par la même, au confort du vin.

Il va sans dire que de leur condition de conservation dépendra la qualité future de la divine bouteille.

“Le vin est vivant, et apprécie le calme
”

Du repos dans un lieu calme

La cave sera entreposée dans un endroit stable, sans vibrations, autant dire loin des lieux de passage du métro, des transports en commun, par exemple, ou même d'un ascenseur, en appartement.

Par Emmanuel Delmas



Une douce température

Le vin apprécie les températures oscillant entre 11 et 15 degrés. Plus la température de la cave sera élevée, plus le processus de vieillissement sera accéléré. Et autant dire pas de la meilleure manière.

Eviter surtout les brusques écarts de températures, entre l'hiver et l'été. Le vin est fragile, respectez son sommeil.

Une bonne hygrométrie

L'humidité est une donnée vitale pour le vin, afin de protéger l'étanchéité du bouchon.

Entre 70 et 90% d'hygrométrie, voilà l'idéal.

Pas assez humide, le bouchon sèchera et laissera passer un peu d'air, ce qui tuera à petit feu le liquide si précieux. Trop humide, le vin n'en souffrira pas, en revanche, les étiquettes, en paieront le prix fort.



Les odeurs...

Le vin ne supporte pas de devoir s'associer avec des odeurs déstabilisantes. Les bidons d'essence, les épices, ou encore les produits d'entretien ouverts.

Le vin demande respect, et une certaine neutralité même au niveau des odeurs, afin de pouvoir s'offrir au mieux.

Lumière tamisée

La lumière est un ennemi terrible pour le vin. Ainsi, le vin de Champagne, notamment souffre parfois du fameux "goût de lumière", dont j'avoue être curieux du résultat.

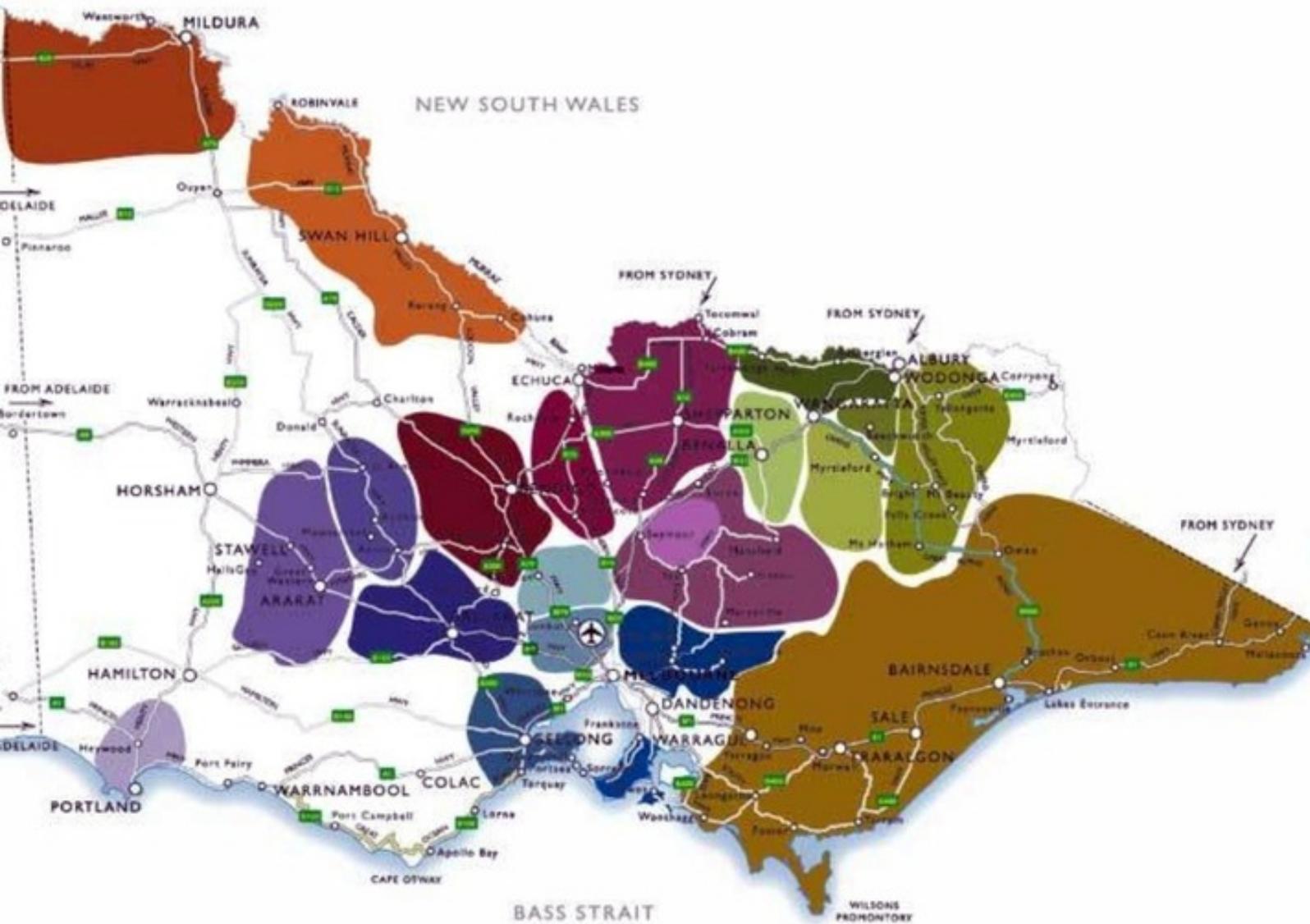
En conclusion...

On peut constater qu'il n'est jamais simple de réunir toutes ces conditions. Cependant, afin de profiter au mieux de ces bouteilles, il est important de prendre particulièrement soin de son lieu de vieillissement de ses bouteilles.

En ville, il est d'autant plus délicat de s'offrir ces conditions de garde.

Néanmoins, il existe des caves parfaites à louer pour celles et ceux ayant moult flacons précieux.

Sinon, les caves d'appartement offrent une bonne alternative.



Le pinot noir à Melbourne

“ Des vigneronns partagent en commun le respect des terroirs amplifié par leur expérience en Bourgogne.”

Pinot Noir de Victoria

En Victoria, il y a des régions au climat frais que l'écrivain Australien James Halliday a baptisé le “cool climate dress circle” « le premier balcon/cercle dressage » qui entoure Melbourne.

Depuis Melbourne, chaque direction vers l'océan, la baie, et les montagnes, donne vers les cinq régions du vin: Mornington Peninsula, Yarra Valley et Macedon Ranges (présentées ci après), Sunbury et Bellarine Peninsula.

Quelques vigneronns y partagent en commun un respect pour leurs terroirs, amplifié par leurs expériences en Bourgogne et leur travail avec des producteurs Victoriens réputés(Steve Webber de De Bortoli, James Halliday de Coldstream Hills and Phillip Jones de Bass Philip).

Viticulture et production du vin sont à la fois expérimentales et traditionnelles et donnent le niveau de connaissance et de complexité de leurs régions. Ces pratiques sont mises en lumière par l'identification des «single vineyard».

D' Amanda Regan



Ci-contre:

Vignes en Yarra Valley.
(photo empruntée à
Pbase.com)

Article: Amanda Regan



The Yarra Valley

A une heure de Melbourne, la Yarra Valley est située sur le Great Dividing Ranges (montagne). Mc Forbes a une philosophie simple : un focus sur le terroir, une recherche pour les sites les plus frais, des récoltes limitées entre 25HL à 35HL par hectare, avec une fermentation dans de petits fûts ouverts, et de faibles ajouts de soufre.

William Downie veut faire des vins purs qui reflètent leurs origines et qui soient aussi naturels que possible.

Mornington Peninsula

A une heure au sud-est de Melbourne, le Mornington Peninsula est une région maritime avec un climat frais qui donne la lente maturation nécessaire pour le Pinot Noir.

Yabby Lake est un spécialiste du Pinot Noir et Chardonnay. Tom Carson est le chef de caves et Keith Harris le viticulteur. Harris est aussi l'organisateur du bi-annuel Mornington Peninsula Pinot Noir Celebration, avec des invités internationaux comme Alan Meadows ("Burghound") en janvier 2011, Jancis Robinson MW, et Aubert de Villaine du Domaine de la Romanée-Conti.

“Mornington peninsula est une région maritime idéale pour la lente maturation du pinot noir.”

Downie fait trois différents vins de Pinot Noir de Yarra Valley, Mornington Peninsula et Gippsland qui sont différents les uns des autres. Tom Carson est renommé pour les vins de **Yerring Station** (Yarra Valley), pour **Yabby Lake** (Mornington Peninsula) et pour son propre vignoble **Serrat** (Yarra Valley). Planté en 2001 avec 8 800 pieds à l' hectare, Tom Carson produit du Pinot Noir et du Chardonnay Serrat souvent primés.

Macedon Ranges

Macedon Ranges est située à une heure au nord de Melbourne, la région la plus fraîche d'Australie, parfait pour la production de Pinot Noir. **Bindi** produit des petites quantités de Pinot Noir, Chardonnay élevés par **Michael Dhillon**. A 500 mètres d'altitude sur des sols prédominants en quartz, il respecte les principes de biodynamie et élevage naturel.

donnent de petites récoltes entre 21 000 et 36 000 bouteilles p



**Yarra Glen, Mac Forbes Pinot Noir
2008, Yarra Valley**

Baies rouges, rhubarbe, cerises noires
et fleurs blanches au nez.

En bouche fruits rouges, herbeux,
tannins fins et finale rafraîchissante.

**Bindi « Original Vineyard » Pinot
Noir 2009, Macedon Ranges**

Baies rouges et noirs, parfumé.

En bouche fin, épicé, baies douce, bon
acidité, frais, équilibré et longueur
fringante.

BONNES CAVES A PARIS



▲ PhiloVino " Vins terriens "

Bruno Quenioux est le plus "terrien" de nos cavistes. Sélection pointue de vins minéraux, terriens. J'aime passer du temps avec ce sacré dégustateur. Faites de même, vous ne le regretterez pas.
33, rue Claude Bernanrd, Paris 5è
01 43 37 13 47

▼ Mi-fugue-mai-raisin, vins bios et musique

Sélection de vins bios, parfois naturels et pulpeux par un caviste surtout pas ayatollah, et ça moi j'aime bien ! Je m'y rends fréquemment. Ambiance musicale en sus.
36/38 rue Delambre Paris 14è
01 43 20 12 06



◀ "Raisin" au naturel

Loic Mougène aime les vins bios, et naturels. Plein de gouaille, engagé mais pas étriqué, et il sait écouter. Petite sélection mais précise.
50, rue de Maubeuge, Paris 9è
01 48 78 09 36



(RE)DECOUVRIR CHABLIS



De Patrick Maclart

L'AOC Chablis a été accordée en 1938. Avant de l'obtenir, comme partout en Bourgogne, les vignerons ont isolé leurs meilleurs terroirs afin de leur donner un statut particulier, basé sur les usages locaux.

Toutefois, les climats sont 79. Lors de la classification en 1938, il a été demandé de simplifier le classement et d'éviter d'avoir des crus «parapluie». Certains crus sont donc constitués de plusieurs climats. Ils sont de plus regroupés en 17 appellations plus célèbres.

Les premiers crus se partagent les deux rives du Serein, la rivière qui traverse Chablis.

“Le seul cépage autorisé est le chardonnay, appelé ici Beaunois.”

Les vins de la rive droite sont en général mieux appréciés, car le calcaire kimméridgien, facteur du terroir si particulier de Chablis, est plus important.

Le vignoble de Chablis s’est fortement étendu dans les années 70 et 80. La controverse est encore vive aujourd’hui. Pour certains, les calcaires portlandiens, bien présents sur des terroirs non-classés, étaient de même qualité que les calcaires kimméridgiens, bien présents sur les terroirs historiques.

L’INAO a donc permis une extension de 4.000 hectares.

Ce qui a fait que les premiers crus, qui représentaient plus de surface que les Chablis village en 1960, sont aujourd’hui quatre fois moins étendus que ces derniers.

On estime souvent que la Montée de Tonnerre, Fourchaume et Mont de Milieu sont les meilleurs premiers crus du Chablisien.

Pourtant, les Vaillons ou d’autres peuvent tenir la dragée haute aux précédents. Comme un peu partout, c’est la dégustation et le sérieux du vigneron qui feront la différence.



En haut à gauche:
sol si particulier du Chablis émaillé d’huitres fossilisées.

En bas à gauche:
La cabotte que l’on retrouve régulièrement au hasard des vignes.

Ci-contre:
Une instructive dégustation de vins de Chablis 1er cru.



Les 17 crus sont:

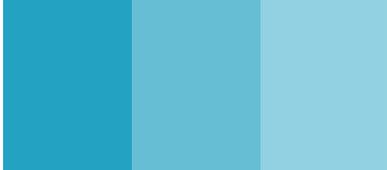
Mont de Milieu, sur la rive droite, à proximité des grands Crus. Le nom vient du fait que le haut du mont faisait frontière entre les duchés de Bourgogne et de Champagne. Une borne y serait encore visible. Exposition plein sud, finissant sud-est. Mûr, plein, riche et complet, bien marqué par la typicité «Chablis», mais avec une complexité florale. **Montée de Tonnerre**, sur la rive droite, à proximité des Grands Crus. Fin, vif, minéral, complexe et nerveux.

Vau Ligneau, sur la rive gauche. Très à l'ouest de l'appellation, au sud de Beines. Le terroir est plus riche en argiles, et dispose d'une belle proportion de calcaire. Fin et typique malgré tout. **Vau de Vey**, sur la rive gauche, au sud de Beines. Climat très pentu, pauvre, très caillouteux. Exposition sud-sud/est. Savoureux, fin, élégant et frais. **Vaucoupin**, sur la rive droite. Vigne très pentue, exposée plein est. Fin, minéral et tendu. **Vosgros**, sur la rive gauche, au sud de Chablis, sur un îlot isolé près de la commune de Chichée. Gras et fruité, mûr.

“A Chablis, voici les 17 crus, chacun ayant leur typicité.”

Fourchaume, sur la rive droite, très au nord. Charpenté, charnu, fruité et floral. Puissant, parmi les meilleurs premiers crus. **Vaillons**, sur la rive gauche du Serein. Pente importante, en versant sud-est. Riche et généreux. On retrouve le fameux 1er cru «**les Lys**» sur le grand secteur des Vaillons. **Montmains**, sur la rive gauche. Riche et fruité, charmeur dans sa jeunesse. **Côte de Léchet**, sur la rive gauche. Fin et très minéral, souvent fermé dans sa jeunesse. **Beauroy**, sur la rive gauche, face aux Fourchaume. Puissant, mais malgré tout abordable dans sa jeunesse

Les **Fourneaux**, sur la rive droite. Dans la continuation de la vallée, au nord du Mont de Milieu. Frais et aromatique. **Côte de Vaubarousse**, sur la rive droite, au-dessus du village. **Berdiot**, petit cru situé sur la rive droite, tout au fond de la vallée allant vers Collan. **Chaume de Talvat**, sur la rive gauche. **Côte de Jouan**, sur la rive gauche, au nord des Beauregards. Les **Beauregards**, sur la rive gauche du Serein. Au sud-ouest de l'appellation, exposition sud/sud-est dans une vallée enchâssée. Terroir marneux-calcaire très précoce. Tendre, rond et charmeur, fruité à la minéralité peu marquée.



Daniel-Etienne DEFAIX : le pilier
Chablis 1er cru « Vaillons » 2001
Sur terroir kimméridgien.

Nez superbe. Pomme mûre, minéral, épices douces, terroir. Impression de caractère.

Bouche complète à l'attaque, assez puissante, développant bien, conforme aux parfums du nez. Superbe longueur, vin de caractère, pour plats du même tonneau.

Vrai coup de coeur.

Roland LAVANTUREUX : le coureur de fond
Chablis village 2008

Nez discret, élégant, surtout floral (tilleul), notes de poire en fond de nez.

Bouche joliment fruitée, sur la pomme verte et la poire, tension de bon aloi, sans excès, laissant un côté agréable en milieu de bouche. Très belle finale.

Top dans sa catégorie.

“Je souhaite remercier chaleureusement le **BIVB de Chablis** qui a pris le temps de me fournir bien des explications.”

Domaine GROSSOT : le volontaire
Chablis 1er cru « Vaucoupin » 2007

Nez encore discret, pommes vertes, poire, fleur blanche.

Bouche immense, énorme. Tendue, acide, minéral. Long, profond, sur un fruité qui doit encore se centrer. Superbe réussite dans un millésime difficile.

Domaine CHRISTOPHE : le challenger

Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre" 2008

Nez très beau, très chic : noisette, chardonnay, citron, minéral, vraiment séduisant.

Bouche minérale, tendue, bien construite, citron, toute petite pointe de coco (passage sur bois certainement). Finale fine mais intense.

Sébastien du haut de ses 35 ans réalise un coup de maître, chapeau



*"Le vin est le lait
des vieillards"*

(Platon)



AGENDA A PARIS ET AILLEURS...



▲ Rencontres Mets et Vins à Vanves (92)

Mardi 8 février 2011 - 19:30

"Musique& Vin" vous fait son cinéma. Musiques de films et vins intimement liés...

Renseignements:

16 rue de Naples 75008 Paris /
Tel: 01 44 90 02 20



▼ Musique et Vin, à Paris (75)

Le restaurant "le Pavillon de la Tourelle" et "Votre Sommelier" s'associent chaque mois afin de proposer divers thèmes.

Programme sur [Votre Sommelier. com](http://VotreSommelier.com).
Soirée : **55€**



◀ Le Grand Tasting à Paris (75)

Au Carrousel du Louvre (Paris 1er).
Dates: Vendredi et Samedi 10 et 11
Décembre.

Renseignements:

www.grandtasting.com



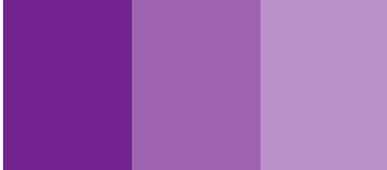
CAVE ENOTECA MIDI

**77, rue du Cherche-midi
75006 Paris**

**Du Lundi au samedi de 10h à 20h.
01 45 08 45 46**

www.enotecamidi.com

Par Emmanuel Delmas



Mirhan Karabedian aime à passer du temps dans les vignobles italiens, en Pouilles, Frioul, Toscane et Sicile. D'une profonde gentillesse, il saura vous accompagner en douceur pour votre choix.

LA SELECTION

Mirhan vous racontera l'histoire des Amarones, des Vino Santo, ou même de ce vin unique au monde, élevé sous amphore, dont le nom m' échappe. Il vous guidera tout simplement, parmi ses très nombreux vins sélectionnés, durant ses multiples voyages en Italie.

Si la cave est petite, la sélection est immense ! 400 références . Chianti, Barbaresco, Barolo, Néro d'Avola...

Brachetto d'Acqui. Moscato d'Asti, des vins blancs ciselés, tels ce Sauvignon de Collio (DOC), ou ce Tocai Friulano du Frioul, à quelques encablures de la Slovénie.

Concernant le vin moelleux, le Passito de Pentelleria, si sublime de consistance, et de persistance.

“La cave EnotecaMidi offre une sélection de 350 vins italiens.”

D'Emmanuel Delmas

Trouver des vins italiens à Paris n'est pas simple. Issu d' authentiques vigneronns, reste une véritable gageure. Cette petite cave ouverte voilà 2 ans, propose pas moins de 400 références de vins exclusivement italiens.

Mihran Karabetyan vous accueillera, une fois la porte ouverte, avec son plus grand sourire. Avant cela, il vous faudra repérer cette petite devanture.

LA CONCLUSION

Avec cette petite cave de 400 références, le travail de sélection pointu de Mihran; souriant, et très disponible, vous avez trouvé votre bonheur. L'avantage des petites caves, qui crée de l'intimité et l'échange. Et cette cave se situe au coeur de Paris, rue du Cherche Midi. Alors, aucune hésitation possible, le vin italien à Paris a son adresse ! L'EnotecaMidi.

Le Blog du Mois

A la loupe

Les blogs sur le vin sont devenus très nombreux. Tant mieux ! Mais le tri ne peut qu'être très fastidieux.

Ce mois-ci, le blog du GJE soulevant des questions, sur le vin, la dégustation, les vignerons, ou plus encore d'actualité.

François Mauss est le créateur du Grand Jury Européen, comité pointu de dégustation réunissant 15 experts dont le postulat serait:

« 15 dégustateurs de haut niveau, dégustant à l'aveugle, ne peuvent pas se tromper ensemble, au même moment, au même endroit, sur un même vin »



Le Blog du GJE (Grand jury européen)

J'ai beaucoup d'estime pour François Mauss à l'origine des dégustations du Grand Jury Européen.

Son blog traite des questions d'actualité du vin. Le classement de Saint Emilion 2006, comment définir un grand vin, à quoi peuvent servir les notes de dégustations.

Mr Mauss n'hésite pas à s'engager lui-même sur ces questions. Il n'y a jamais chez lui de certitudes, juste un besoin de répondre à de nombreuses questions.

Ce blog est émaillé de commentaires sensés, et constructifs. Sérieux, mis à jour régulièrement, il est un peu à part mais assume sa différence. Visiblement lu par ceux qui prennent le vin au sérieux, ils savent le rendre incontournable, et moi j'aime ça !

Emmanuel Delmas

LE MOIS PROCHAIN

LES DOSSIERS



▲ Vieux vins, conseils avant l'achat.

Quelles sont les questions à se poser avant de s'offrir un vieux flacon ?
Lumière sur cette problématique...



▼ Poisson et vins rouges ?

Tout remettre en place, le vin rouge avec un poisson ? Est-ce envisageable ?
Eclairage...



◀ Entretien avec Philippe Etchebest

Chef de grand talent, officiant à St Emilion, Philippe Etchebest joue le jeu de l'entretien avec Damien Authier.

Mais aussi, des portraits de vignerons, un dossier sur les vins blancs 2008 bourguignons, une rubrique vins et musique, la chronique de Jean-Michel Peyronnet, la rubrique d' Amanda Regan.

