

AU SERVICE DU VIN

Numéro 3 Janvier 2011

VEUX VINS, CONSEILS AVANT L'ACHAT
MUSIQUE et vins, coups de ♥ et agenda

Guy Baudin

L'humilité qui rassure



Moulin des Dames

La Verticale



Dossiers

Vins rouges et poissons? P.30
Acheter du vin sur E-Bay P.52



VOTRE SOMMELIER .com

Tribune

Au Service du Vin no 3

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
Stéphane Hauser
Franck Merloz
Marilyn Johnson
J-M Peyronnet
Miguel Desnerck
Laurent Baraou

Couverture
Edward Charles

Remerciements:
Youwineblog, et Adrien
Goudier.



"L'aventure prend forme !"

Avec le numéro précédent (2), vous avez sans doute remarqué l'aspect collaboratif du magazine. Chaque contributeur offre sa personnalité, ses points de vue, sans aucun aspect dogmatique.

Avec ce numéro, d'autres contributeurs sont venus nous compléter. La rubrique musique et vins vous propose de mieux connaître l'histoire et le lien qu'entretiennent le vin et la musique dans l'histoire. La rubrique "le coin du geek", offre une facette plus techno, au service du vin. Quant aux flâneries de Jean Michel Peyronnet, elles vous transporteront à travers des territoires souvent méconnus mais O combien vivifiants. Au service du Vin est lancé !

Emmanuel Delmas

Crédit photo: Loran Dherines
Couverture: Edward Charles

SOMMAIRE

Vigneron

9 *Guy Baudin (Loire)*

Restaurant à Nice

16 *L'aromate à Nice*

La verticale

24 *10 ans du Moulin des Dames*

Accords mets et vins

29 *Vins rouges et poissons*

Château l'Apolline

35 *En Saint-Emilion*

Vieux flacons

40 *Conseils avant l'achat*

Vin & Rugby

48 *La Nouvelle-Zélande
(2011)*





- 49 **Tribune (A vous lire)**
Dites moi ce que vous buvez...par L. Baraou.
- 52 **Le coin du geek**
Acheter son vin sur Ebay
- 59 **Passions Burgondes**
Les blancs 2008
- 72 **Les flâneries de Jean-Michel**
Vendômois, vins d'émoi
- 78 **Vin et musique**
Ières notes...
- 83 **La Cave**
La cave à millésimes (Paris)
- 85 **Portrait de vigneron**
Michel Grisard, en Savoie



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.

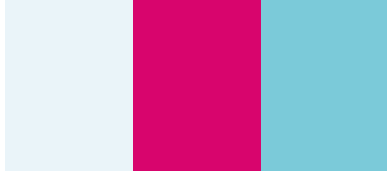
Blog: lesamisduvinetdelavigne.blogs.dordognelibre.fr



◀ 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.



(SUITE...)



▲ Emmanuel Delmas, Vanves (92)

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

Blog: www.sommelier-vins.com



▼ Amanda Regan, Melbourne

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



◀ Miguel Desnerck, Londres

Polyglotte (6 langues), Miguel sillonne les vignobles et édite le Journal des vignobles, magazine lui aussi en ligne. Miguel aime aussi s'é mouvoir auprès de vigneron s soucieux de partage et de travail.

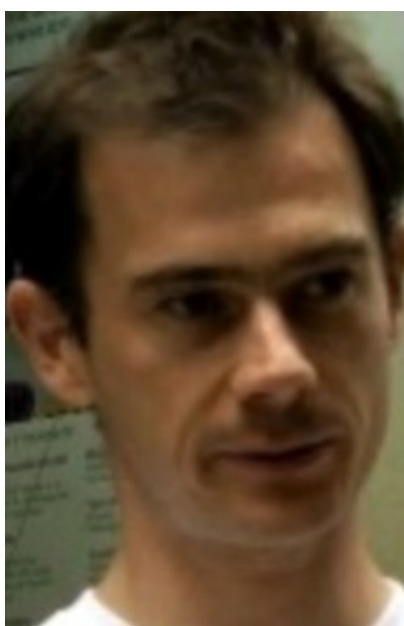


◀ Jean Michel Peyronnet, Paris

Ancien directeur de la revue vinicole internationale, officie comme directeur éditorial pour EDONYS TV, la chaîne de TV du vin. Jean-Michel aime les gens, et part souvent à la rencontre des vignerons artisans. Une rubrique pleine de fraîcheur.

Christophe Hauser, Paris ▶

Depuis plusieurs années, Christophe propose des sessions musique et vins avec Georges Lepré. Fut directeur de 2 magazines papier sur la musique. Il nous fait partager sa passion à travers de savoureux articles sur l'histoire et le lien entre la musique et le vin.



◀ Franck Merloz, Savoie

Créateur de l'outil et application TweetAwine, Franck est spécialisé dans les outils internet, en particulier ceux liés aux vins. Sa rubrique "le coin du geek" offre un éclairage intéressant sur ces outils qui aident le vin.

Marylin Johnson (Bordeaux) ▶

Journaliste du vin, après avoir officié dans le journal Sud-Ouest, travaille pour le site Ilovesaintemilion. Sur le terrain, Marylin sillonne la rive droite et nous fait partager son regard attendrissant mais objectif sur les vignerons qui le méritent.







Guy Baudin
21 rue Saint Vincent
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél : 03 86 39 02 54
Fax : 03 86 39 17 13

Pour rencontrer Guy Baudin, il vous faudra vous rendre dans le petit hameau des Loges, dans la Nièvre, à 200 km au sud de Paris. A la tête, d'une petite production artisanale de 12 hectares, le domaine propose un Pouilly Fumé "les charmes", et un Pouilly sur Loire, en cépage chasselas, rare en nos contrées. 1 seul hectare lui est dévolu ici.



Guy Baudin

L'humilité qui (r)assure

Partir à la rencontre de Guy Baudin, c'est s'offrir un vrai bol d'oxygène, et de bonheur ! D'une vraie gentillesse, la passion du vin, chevillée au corps, et au cœur, échanger en sa compagnie vous reconforte dans l'idée que le vin réclame énormément de passion et d'amour. A partir de là, la vigne offre son meilleur jus, la terre, sa plus belle expression, pour des vins étonnants de distinction. Eclairage...

A LA VIGNE

Aux Loges, tout n'est que succession de petites maisons (les loges), dédiées, en des temps très anciens, aux haltes des marinières d'époque. Ce hameau se trouve dans une cuvette, entourée de vignes.

Le sol est composé d'argiles, et de calcaire, avec des empreintes de marnes kimmerdigiennes, que l'on trouve d'ailleurs aussi à Chablis (éloigné d' à peine 150 kms). Des rangs pleins de vie, des herbes vertes, des pissenlits, des pieds de vignes qui respirent, un sol aéré...

Par Emmanuel Delmas



(SUITE)

Une culture de la vigne, précise, sans traitements chimiques, ni herbicides. C'est dans les années 70 que le papa et le fiston ont réalisé à quel point, leurs vignes, et leurs sols avaient besoin de retrouver vie.

Ensemble, ils se remettent au travail, et réagissent. Désormais, le travail est édifiant, les vignes extraient de leurs terres le meilleur, les racines plongent, les vins étonnants de vie, floraux et fumés. Sans oublier la profondeur.

Cette méthode reste inchangée, car elle donne aux vins toutes leurs caractéristiques selon le millésime. Les fraîcheurs, et surtout la minéralité s'expriment merveilleusement, avec un élevage aussi soigné. Tout simplement, des vins d'artisan.

CONCLUSION

Les vins de Guy Baudin étonnent par leur grande qualité gustatives. Sapides, aériens, et d'une grande verve, ils révèlent une véritable identité.

“Sans courage ni passion, impossible d'élaborer de vrais vins”

LES ELEVAGES

Le raisin est cueilli à la main puis trié avant d'être pressé. Le jus est pressé en cuve inox thermo-régulées, sans levure étrangère...

Le vin reste dans les cuves pendant deux ou trois mois. Au fil des semaines, les bourbes vont se déposer au fond de la cuve, et former la lie. Celle-ci va nourrir le vin et lui donner sa charpente et sa fougue.

Depuis toujours, le domaine Guy Baudin a travaillé ainsi.

Les contours des cépages utilisés (chasselas et sauvignon) sont bien lisibles, mais avant tout propulsés par un vrai travail de fond à la vigne. Soins naturels, sols respirants et aérés, racines profondes, offrent un socle d'expression minérale sublime.

Guy Baudin est de ces vigneron que j'estime de référence. Humble je ne peux que vous inviter à le rencontrer. Ne vous privez surtout pas !

D'autant plus qu'à moins de 10 euros, sur place, vous ne trouverez sans doute pas des vins aussi complets, et profonds !



Pouilly sur Loire 08 Chasselas
(90 ares), élevé sur lies, en inox.

Nez fin et subtil, sur le caillou, la terre, et la fleur malgré une légère sensation alcooleuse.

Bouche pleine, d'un beau fruit, une note minérale (champignons, et caillou). Fin de bouche élégante, et confortable, malgré son jeune âge.

***(*)

Pouilly-Fumé "Les Charmes" 06

Aérien, et d'une grande élégance, le fruit et le floral combattent, sous l'oeil de l'arbitre minéral. Bouche pleine bien droite, au milieu de fruit et floral, soutenu par une superbe persistance minérale...

Homogène, plein et aérien, ce millésime commence juste à s'ouvrir, et traversera le temps.

*****(*)

“L'archétype des grands sauvignons propulsés sur de grands terroirs ("Les Charmes 06").”

Pouilly-Fumé "Les Charmes" 08
Elevages sur lies env 8 mois.

Aromatique et varital, le nez offre une belle palette de fruits acidulés, d'agrumes, et de litchis, laissant passer une trace minérale.

La bouche ample et généreuse révèle un milieu sur le fruit acidulé. La finale aérienne pleine de tonus offre un magnifique contrepoint au volume.

****(*)

Vin qui commence à se cadrer...

Pouilly Fumé "les Charmes" 86

Fruits confits, foin coupé, miel, Bouche généreuse, milieu complexe sur le fruit confit et le foin coupé. La finale reste tendue, et bien équilibrée, absolument sans lourdeur.

Le nez oxydatif, laissait présager d'un vin un peu mou, alors que celle-ci est bien tendue, fraîche. Bouche plus jouissante que le nez, en somme.



Pevilly Fume
Le Clos
2007

Pevilly Fume
Le Clos
2007

FAMILEY SUR LOIRE
PEVILLY FUME



LES INDISPENSABLES DU VIN (PRESTIGE)



▲ Tablier en cuir prestige

En veau grainé, ce tablier mettra en valeur votre silhouette, et fera de vous un joli caviste. Plusieurs coloris. **Prix: 140 €.**
Alexandre Mareuil sur Votre Sommelier.com



▼ Seau à bouteille en cuir

En cuir et en tanage végétal, il accueille 4 bouteilles. Racé et élégant.
Prix: 170 € *Alexandre Mareuil sur VotreSommelier.com*



◀ La carafe "Grand coeur"

Etienne Meneau nous habitue aux carafes uniques. 8 exemplaires seulement pour celle-ci.

Prix: 2 500 €

<http://the-strange-decanter.blogspot.com/>

Photo: Etienne Meneau



L' Aromate, *L'étoile de Nice*



Restaurant l'Aromate
20, avenue Maréchal Foch
06000 Nice
www.laromate.fr
04 93 62 98 24

Ouvert voilà près de 3 ans le restaurant l'Aromate, à Nice propose une cuisine inventive et d'une belle précision technique. "le grain de riz" le midi, autour de risottos, et cuisine gastronomique le soir "l'aromate", cuisine inventive et précise propulsée par mon ami et chef Mickael Gracieux.

Eclairage...

Emmanuel Delmas



Mickael Gracieux

L'amour de la cuisine

Mickael Gracieux est un talentueux chef, ayant exercé parmi les meilleurs. Jugez plutôt: Robuchon, Eric Briffard, Alain Ducasse, Charial, et avec un autre de mes amis, Arnaud Donckele, de la Pinède à St Tropez. C'est d'ailleurs chez Ducasse, au Plaza Athénée, que nous avons travaillé ensemble, avec Mickael.

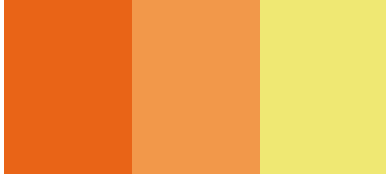
Simple, et d'une grande gentillesse, Mickael a l'intelligence des personnes curieuses et ouvertes d'esprit. Oscillant entre cuisine inventive et plus traditionnelle, Mickael n'oublie jamais que le respect du produit et sa qualité restent définitivement à privilégier. Quitte à oublier parfois sa parfaite maîtrise technique au profit de l'identité du produit. Pas de fioritures inutiles en somme.

“Mickael laisse exprimer le produit avant sa réelle maîtrise technique.”

LA CARTE

Le midi, la carte se veut très simplifiée, avec une approche différente du soir. Cuisine épurée du Sud, autour de risottos, que Mickael maîtrise à merveille. Le soir, la carte est gastronomique avec une proposition de 2 menus: à 50 euros et 70 euros:

Le Tourteau
L'oeuf fermier
Le petit pois
La pomme de terre charlotte
Les chipirons ou le Boeuf Charolais
Le chocolat ou les Pommes



Images



Quelques mets dégustés, en images. Cuisine inventive, produits sublimes, technique épurée laissant place à la meilleure expression des produits. C'est tout Mickael !





Tourteau, Crème acidulée, gelee d'étrilles au gingembre et émulsion de fenouil.

Emulsion fondante et goûteuse, reposant sur une fraiche gelée d'étrilles savoureuse. Le gingembre dynamise le plat en l'épicant. Belle association de saveurs et de textures. Délicieux.

Velouté de petits pois, ragout de ptits pois au lard fume et cotes de sucrine. Mousse d'oignons et toast de mie de pain. Fleur de bourrache.

Texture idéale, grain de qualité, le craquant, le moelleux et le velouté combinent à merveille leurs meilleurs atours. Très bon.

Boeuf filet charolais. Pané à la noisette torréfiée. Mignonette de poivre à la fleur de sel. Mousseline de pdt finement aillé. Chips de pdt, persil en impression

Cuisson fondante et idéale, assaisonnement et panure parfaits, superbe maîtrise technique. Mousseline aérienne et goûteuse. Excellent. Le boeuf est fondant à souhait, la combinaison des saveurs épouse à merveille les textures à la fois fondantes et craquelantes. Le tout amplifié par la douceur de la mousseline.

“Petits pois et lard fumé entretiennent une relation pleine (Velouté de petits pois au lard fumé).”

Fine tarte de pommes de terre, compotée d'oignons, mousseline de pdt persillée.

Craquant et savoureux, ce mets se révèle d'une superbe finesse. Parfaite maîtrise des cuissons, de la pâte feuilletée bien aérée, à la belle expression aérienne ainsi que de la compotée d'oignons. Gourmand, et parfaitement maîtrisé...du très beau travail.

Dessert: Pommes en feuillet, crème glacée mascarpone, velouté chaud de caramel tendre

Craquelant puis croquant se confondent en bouche pour un dessert gourmand et plein de fraîcheur. Sans oublier la gourmandise du caramel et de la mascarpone apportant persistance et saveurs. Idéal pour une fin de repas.

“Nice a gagné là un bel écrin auréolé de sa 1ère étoile Michelin en 2010 !”

LA CARTE DES VINS

Pour le moment, elle compete 140 références. Elle est cohérente avec la cuisine aux saveurs méditerranéennes de Mickaël. Je lui ai soufflé quelques conseils et le nom de quelques propriétés dynamiques, à son image. Pibarnon, mais aussi Brumont, Béréna, ou encore Gayda, sans oublier Vignelaure.

Une carte des vins certes courte, qui ne demandera qu'à suivre l'évolution de cette petite maison du bonheur. Mais aucune fausse note.

CONCLUSION

Mickaël démontre par ce menu, et les plats dégustés ce soir-là, toute sa verve, et son talent. Maitrisant à la fois la technique et l'expression de ses produits. Les émulsions ne dominent jamais les mets, ici, la vedette reste bien le produit.

Le service est assuré par sa compagne, charmante comme tout, Elise.

Aux petits soins avec ses clients, le service est attentionné et prévenant.

Nice a gagné là un vrai petit écrin auréolé de sa 1ère étoile Michelin cette année. Merité !



Ci-contre: Mickael et sa compagne Elise, maitresse de salle

3 VINS 3 STYLES



▲ Chinon "Les Roches" 2002 R.Lenoir

Nez de fruits mûrs, d'épices, sous-bois et viande pour une bouche explosive, droite et remarquablement fraîche. Peut attendre encore plusieurs années.

****(*)

Environ 15 €

▼ "Terroir du Léman" 2009, Dominique Lucas

Nez fin et minéral pour une bouche épurée, fruitée et d'une grande finesse.

11€



◀ "L'esprit de l' Horizon" 2009, Domaine de l'Horizon, VDP Côtes Catalanes.

Nez sur le caillou, les fruits murs et sauvage. Bouche compacte propulsée par de fins tanins et une fraîcheur étonnante.

****(*)





PRODUCE OF FRANCE
Moulin des Dames
2001

BERGERAC SEC
APPELLATION BERGERAC SEC CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR FAMILLE DE COMTE
PROPRIÉTAIRE-RECOLTANT
RIBAGNAC - F 24210
100%
100%



Une décennie de jolies dames

Dans le sud-ouest, on ne présente plus Luc de Conti. Un des leaders de cette génération qui a tant fait pour le vignoble bergeracois. Depuis 1991, le Château *Tour des Gendres* nous propose une cuvée qui va très rapidement montrer tout le potentiel des marnes de Monbazillac. Ambitieux et visionnaire, Luc a étudié avec minutie son terroir afin d'identifier les parcelles de sauvignon et de sémillon aptes à produire un grand vin. Il nous propose de déguster une décennie de Moulin des Dames en nous racontant son histoire, l'évolution des idées et de ses techniques et ses envies pour l'avenir.

Par Damien Authier



10 ans de belles Dames

Les vins ont été dégustés de 2010 à 2001 à Périgueux le 31 décembre 2010 par un comité de six personnes.

L

Moulin des Dames 2010

Après un printemps médiocre jusqu'à la mi-juin, l'été fut sec et imposa un stress important à la vigne. Au final, Luc estime avoir produit un grand millésime. Grâce notamment à son travail en agriculture biologique payant, un système racinaire bien développé permettant un meilleur captage de l'humidité en sous-sol. Actuellement, le 2010 est assemblé, les fermentations sont totalement terminées, le vin dort en

barrique et une petite partie est restée en cuve.

Un nez riche, puissant et gourmand, floral et séveux, une attaque discrète, le vin se développe ensuite de manière incroyable. Le grain si particulier du sauvignon bien mûr explose en bouche avec un impressionnant volume, la fraîcheur est bien là.

Une très légère réduction en fin de bouche (pointe d'amande, de fleur blanche), compréhensible étant donné la phase actuelle d'élevage du vin. Sans aucun doute un futur grand vin.

Moulin des Dames 2009

Millésime très ensoleillé (trop selon Luc), exceptionnel en rouge, mais difficile en blanc. La mise en bouteille a déjà été effectuée.

Un nez très discret voire fermé. Quelques notes d'agrumes. Une attaque fine, tout de même, mais une bouche extrêmement grasse, à la limite de la lourdeur. Mais encore une fois, la fraîcheur est là, ce qui sauve l'équilibre du vin. Il faudra partir sur des accords avec de la volaille, du chapon, un vin pour des plats à « saucer », pour la table, pas pour le comptoir. Malgré les difficultés du millésime, Luc nous propose un vin racé, plein de caractère, sans avoir trop appuyé sur le bois. Et c'est tant mieux...

De Damien Authier



Moulin des Dames 2008

Millésime sec et tempéré. Un des meilleurs de la décennie selon le vigneron. Mais un tout petit volume en raison d'un gel de printemps qui ne permettra qu'une demi récolte. Un vin déjà ouvert, au nez parlant. La cire d'abeille évolue sur le fruit exotique, des notes empyreumatiques, que je n'avais encore jamais senti sur un blanc du bergeracois. Une attaque franche, une bouche sensuelle, riche et ronde, les arômes d'agrumes explosent en bouche. Finale également riche et puissante.

Moulin des Dames 2007

Le millésime le plus froid de la décennie. Un été pluvieux sauvé par une arrière saison magnifique. La récolte fut donc très tardive. Un nez mielleux, fleur d'acacia, légèrement amandé, évolué. Une attaque fine, une bouche riche mais fermée. On ressent beaucoup de retenue dans ce vin. Finale discrète, légèrement amère. Il va falloir être patient avec ce millésime. Luc nous avoue qu'il aurait aimé tenter un élevage sans bois. Avec cette incroyable maturité, les vins n'en avaient sans doute pas besoin. Aurait-on gagné en tension ?

“Luc de Conti est très sévère envers son 2006, pourtant très intéressant.”

De l'apéritif au fromage, tant d'accords sont possibles. Cyril Haberland, mon chef de cuisine, le préfère sur un risotto de semi cicoria à la truffe blanche du Piémont et pointe d'amaretto. Sûrement le vin le plus agréable à boire aujourd'hui.

Moulin des Dames 2006

Un printemps et un été superbe, frais et sec, gâchés par 120 mm de pluie avant les vendanges. Un tiers de la récolte sauvée pour ce Moulin des Dames. Luc est très sévère envers son 2006, connaissant diverses réussites sur l'appellation. Mais avec un nez fleuri, de foin, d'herbes coupées, et cette bouche assagie, très fraîche, presque tourbée, légèrement iodées, ce millésime reste intéressant.



Moulin des Dames 2005

Grand millésime en rouge, Luc estime que les blancs sont brûlés, trop chauds, manquant de fraîcheur. C'est à partir de ce millésime que le batonnage et le bois neuf pour l'élevage ont été limités. Un nez évolué et très complexe, de fruit confit et d'orange amer. Une attaque chaleureuse, une bouche grasse avec un joli grain mais il faut reconnaître un léger manque de tension. La finale est toutefois intense et délicieuse. Avec ce volume, on pense immédiatement à un crustacé avec une sauce d'ou ou un foie gras bien relevé ou épicé.

Moulin des Dames 2003

Un été affreux qui a brûlé la vigne. En écoutant Luc, on croirait qu'il garde de la rancœur envers ce que la nature lui a imposé cette année là. Un nez mielleux avec une pointe oxydative, une attaque discrète mais une bouche riche, trop riche. Une note de citron vert confit apporte un peu d'acidité à un vin victime de son millésime. A oublier. Le millésime 2002 n'a pas pu être fourni par le domaine.

Moulin des Dames 2001

Millésime froid, superbe en blanc. Du rêve d'après Luc.

“Pas une pointe d'oxydatif pour ce vin agé de 10 ans (2001).”

Moulin des Dames 2004

Un été tempéré, petit millésime. Une année charnière pour Luc où les pratiques de vinification et d'élevage habituels sur la cuvée Moulin des Dames blanc ne donneront pas un vin satisfaisant cette année là. Un nez douçâtre, présent mais peu expressif. Une attaque fraîche, une bouche ne manquant pas de volume mais ne possédant pas la complexité des millésimes plus jeunes. La finale a conservé de la fraîcheur, on retrouve des notes d'herbes, légèrement salines. A déguster vite.

Il estime toutefois avoir trop utilisé du batonnage... «un pot de miel» s'est exclamé un des dégustateurs. D'un bronze remarquable, possédant la couleur d'un liqueux, un nez mielleux, une bouche ronde, souple, fine, beurrée, quelques notes d'agrumes, d'oranges, d'exotique. On croit à un liqueux qui aurait perdu tout son sucre... Un vin peu accessible mais restant bien équilibré et ultra-aromatique. Et pas une pointe d'oxydatif, pour un vin de 10 ans.



CONCLUSION

Le virage pris en 2005 est net à la dégustation. L'aspect beurré disparaît au profit d'un fruit plus présent, à la fraîcheur salvatrice. Luc y voit les limites du bâtonnage : l'oxygène dissout se libère après deux ou trois années et accélère l'oxydation du vin. Il expérimente depuis un bâtonnage à l'azote afin de limiter l'apport en oxygène tout en travaillant le corps de ses vins. L'abandon progressif du bois neuf entraîne une vinification et un élevage en foudre de 25 à 35 hectolitres, adaptés aux unités de terroir.

L'investissement est énorme pour ce vin autour de 20€ chez un caviste.





Les poissons aiment-ils le vin rouge ?

Il est de notoriété publique, que le poisson, quel qu'il soit d'ailleurs ne se marie qu'avec le vin blanc. Tout comme il est reconnu, à tort, que le fromage ne se déguste qu'avec du vin rouge, par exemple...Eclairage ...

Au sujet des poissons, je n'irai pas jusqu'à dire que ceux-ci se marient mieux avec un vin rouge, car, mes expériences d'ailleurs ont toujours souligné à quel point le vin blanc se montre si accueillant avec une lotte, un St Pierre, ou une sole.

Cependant, étant depuis de nombreuses années, sommelier, j'ai appris à quel point, nombre de clients aimaient éviter les mélanges de vins, durant les repas. C'est pourquoi, ceux-ci, bien souvent, et il y en a plus que vous ne l'imaginez, réclament un vin rouge avec leur poisson.

“Pourquoi infliger au client du vin blanc si il désire du vin rouge ?”

Le sommelier est avant tout un ambassadeur du vin, ce patrimoine culturel bien français. Au service du client, il se doit de le diriger de la façon la plus en adéquation avec les mets, et ses envies, tout en respectant les goûts de son client.

C'est la raison pour laquelle, je dis toujours au client, que je ne veux pas devenir une barrière à son plaisir.

Certes, je rétorque, avec élégance, que, dans ce cas là, sans doute vaut il mieux choisir le vin, puis, selon celui-ci, de le marier avec un plat le mettant un peu plus en avant. Alors, oui, le client aime à déguster son poisson, avec le vin rouge, aussi surprenant cela puisse paraître.



QUELS VINS ROUGES ?

La question posée, je vais tenter de vous éclairer.

La chair du poisson contient des protéines, différentes de celles de la viande. Celles du poisson ne supportent pas les tanins des vins rouges.

La solution ? Proposer un vin rouge dépouillé de ses tanins. Le temps fera son oeuvre, en patinant le vin, et le tanin.

Le poisson est un mets souvent fin, sa chair est tendre, délicate, et ses accompagnements, mettent en exergue la justesse de la cuisson. L'acidité du citron ou la légèreté de la sauce, rehausse la tendreté du mets.

Afin de respecter la finesse de la chair, il est nécessaire de s'orienter sur des vins très délicats, et tendres.

Si il y a bien un cépage à inviter, il se nommera Pinot noir. Son profil, tout en longueur, sa verve finale, et son impulsion rehausseront le plat, et sa longueur si tendue, accompagnera le mets de sa douceur. La Bourgogne, terroirs d'exception aux vins nobles offre une considérable palette de saveurs. Ainsi, un Beaune, un Volnay, Blagny, vous offriront de délicieux moments. Plus au sud, la Côte Chalonnaise, et son Mercurey, plus tendre, propose une jolie alternative. Sans oublier les Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côtes de Nuits Villages...



Mais, afin de préserver la délicatesse du mets, il faut s'orienter sur des millésimes bien mûrs, défaits de leur opulence, trop marquée, le vin doit se montrer raffiné, très tendre, et non marqué par une acidité trop virulente.

Les arômes d'évolution, de notes de fleurs fanées, de sous-bois, et de fruits séchés, ou de notes de champignons, régaleront vos papilles.

Si, un vin de Bourgogne, d'un millésime de 10 à 30 années peut se montrer onéreux, je vais vous inviter à partager une de mes gourmandises...les AOC sous-régionales mûrissent plus vite, après 5 à 10 ans, selon les vigneron, le millésime.

Sans oublier les surprenants vins rouges tranquilles sur l'aire d'appellation champenoise.

Ainsi, les Côteaux Champenois, sur Bouzy, ou les Rosés des Riceys, aux Riceys, vous exhaleront par leur très grande finesse, et élégance. Le Rosé des Riceys, malgré son nom est à mon sens un vin rouge, et je le sers en tant que tel au restaurant.

Laissez leur 4 années de garde, et ils se pâmeront de tanins fondus, d'une acidité bien modelée, et de fruits rouges bien mûrs.

La finesse du Pinot Noir, permet de marier avec goût le vin rouge et le poisson. Sans oublier, les vins rouges de Savoie les Mondeuse, en passant les magnifiques vins rouges de Chinon, ayant évolué 20 ans.

“Pinot noir de Bourgogne mais aussi Loire, Alsace ou Côteaux Champenois...”

Car, le pinot noir, planté sur des latitudes septentrionales, offre des architectures élégantes, ciselées, et pointues. Ainsi, sur le vignoble sancerrois, on trouvera sur des millésimes de la fin de la dernière décennie, des vins tout en souplesse, d'une jolie élégance, proposant des vins aux tanins complètement assouplis.

En Alsace, les vins ayant évolué 5 ans, approcheront de leur apogée, et épouseront très bien les textures très fines des poissons d'eau de mer.

CONCLUSION

Si le pinot noir évolue rapidement, l'important dans cet accord, est de s'orienter sur des vins ayant atteint une certaine maturité..La durée de garde dépendra du vin servi, de sa région, et de sa structure de départ. Soyez simplement patient, et vous régalez vos convives d'un vin rouge d'une rare délicatesse, et la surprise n'en sera que plus grande.

Emmanuel Delmas



*"Le vin est le
miroir de
l'homme" (Alcée)*



Château l'Apolline

SAINT-EMILION GRAND CRU

12 Billes

CRU

2004



Château L'Apolline

Le Bregnet 33330

St Sulpice de Faleyrens

Tél : 05 57 51 26 80

BORDEAUX, JE VOUS AIME !

Avec ce premier portrait de vignerons bordelais, j'ai voulu rendre hommage à un vignoble mal aimé ces dernières années, déformé par le battage médiatique des Primeurs. Bordeaux en chiffres peut faire peur: 120.215 HA, 9900 exploitations viticoles, 57 appellations, 100000 viticulteurs,, 2,3 % de la production mondiale de vin, 800 millions de bouteilles, mais aussi 10 bouteilles ouvertes dans le Monde toutes les secondes, des prix variant de 1 à 100...



Château l'Apolline, Saint-Emilion Grand cru

Bordeaux est le pays des extrêmes, mais Bordeaux reste surtout un vignoble passionnant tant dans sa diversité de terroirs, de cépages, de méthodes culturales. Bordeaux reste magique, et comme nul n'est prophète en son pays, Bordeaux se déguste et se vend mal en France. Et pourtant à l'étranger, Bordeaux reste La Mecque, la quête du Graal. Deux rives se répondent et se distribuent les rôles principaux: La Gauche et la Droite qui ourlent la Dordogne.

Drôle de nom que ce Bordeaux (Bords d'eaux) capitale de l'Aquitaine '(Aqua eau en latin pour les ignares que vous n'êtes pas); Parce qu'ici, plus qu'ailleurs le vin coule dans les veines des autochtones et je vais vous en rapporter quelques témoignages. Penser qu'à St Emilion (rive droite) terroir illustre s'il en est, il faut être nanti pour produire un grand vin serait commettre une lourde erreur. Il faut aussi une bonne dose de passion, de la sueur et des larmes..

RÉUSSITE DANS LE PARTAGE

Les cyprès de Provence donnent le ton. Ne manque que le chant des cigales. Dans les sables bruns graveleux du sud de l'appellation, plantés sur les croupes de graves déclinant vers la Dordogne, les vignes de Château l'Apolline alignent leur rangs.

De Marilyn Johnson



Pas de doute possible sur la provenance des propriétaires, qui marquent du sceau de leurs origines les 4 HA acquis en 1996. Aboutissement logique de la passion commune de ce couple pour la viticulture et plus largement pour la nature et les plantes. Perrine aura une enfance perpignanaise, les vignes berceront très tôt ses souvenirs, le Mas Ste Berthe, fleuron de 40 HA de la viticulture des Baux de Provence est au patrimoine familial.

Cave coopérative d'Aigues-Mortes

Diplômes en poche, dès 1984, Philippe gère et surtout fédère la cave coopérative qui représente 600 HA et 50000 HL du vignoble réputé par son Gris de Gris. Perrine, quant à elle mettra au monde leurs deux premières filles, Noélie et Léa. Un ami de la famille, Francis Testa, investit dans un vignoble à Bordeaux qui reste pour ces méridionaux la Mecque du Vin.

“Les vacances aveyronnaises déclencheront chez Perrine une fougue pour le terroir.”

Les vacances aveyronnaises déclencheront en elle une fougue pour le terroir."Je défendais le Larzac libre!" se remémore t' elle. Sa rencontre avec l'amour de sa vie, alors qu'elle poursuivait des études agricoles sera déterminante. Pas de doute, l'accent persistant mais léger, l'homme est du sud-est de la France.

Philippe Genevey, quant à lui, marseillais de souche va se heurter au milieu bourgeois et citadin de sa famille, composé essentiellement de scientifiques et déclenchera une grève de la faim pour faire des études dans l'agriculture. On l'aura bien compris, le jeune couple est déterminé.

Château Lescart à St Loubes. Pour ces épris de nature, esthètes de surcroît, la vie de Château va commencer. Philippe Genevey est partout, à la vigne et au chais, et leur pendant, la commercialisation. Puis un distributeur belge, Louis Parent, industriel de l'agro-alimentaire investit dans Haut-Maurac dans le Médoc, La Grangère, Grand Lartigue à St Emilion, et avec un ami belge, Jean-Jacques Sioen, décident de s'offrir en 1998, les Châteaux La Marzelle et Grand Barrail.

Et Philippe Genevey de se retrouver à la gestion de 6 vignobles.



APOLLINE ET ANAIS, LEURS FILLES

Mais la passion d'entreprendre de l'homme le tenaille depuis longtemps, et avec sa femme qui, entre temps a mis au monde deux autres jeunes filles, Apolline et Anaïs, ils vont décider de s'offrir le rêve de toute leur vie: un vignoble dans une prestigieuse appellation. De là, l'acquisition de l'Apolline.

Philippe Genevey, à l'instar de Nicolas Thiempont passé en Premier Grand Cru Classé à Pavie Macquin et déclassé à Bellevue en un même jour, va subir une douche écossaise. Déclassé et en même temps demi finaliste à la Coupe des Grands Crus Classés à Hong Kong sur 3 millésimes 2001 à 2003! Parmi les 4 meilleurs Grands Crus de Saint Emilion. Quelles conclusions en tirer?

“Les Genevey ont ceci de commun, une véritable approche raisonnée de la viticulture.”

CHATEAU L' APOLLINE

Et le marseillais de se retrouver ainsi, à la tête de plus de 80 Ha, à la vigne et au chai et à la commercialisation. Parallèlement la crise est passée, et Louis Parent fera de mauvaises affaires, vendra Grand Barrail et l'ensemble de ses propriétés viticoles, mais les Sioen, industriels textiles à la tête de La Marzelle le maintiendront à son poste.

Leur colossal investissement pour maintenir le vignoble en haut de la pyramide sera bouleversé par un déclassement(Classement oblige) au motif de la dégustation sur les dix millésimes de 1993 à 2002.

Les Genevey ont ceci de commun, une véritable approche raisonnée de la viticulture.À l'Apolline,le vignoble respire la santé. Le terroir a toujours reçu des soins attentifs dépourvus de désherbants avec un terroir respecté et tend vers une agriculture bio en vue de labellisation.

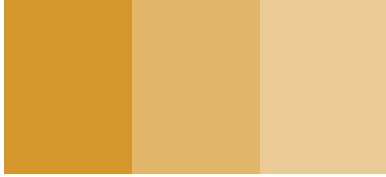
La croupe graveleuse du quaternaire donne lieu à des vins souples, qui leur vaudront des reconnaissances multiples.



Leur millésime 2009 en Primeur leur verra attribuer par James Suckling et le Wine Spectator une note de 88/91 qui récompense un vin élégant, aux tanins serrés, d'une subtilité qui me séduira dès le départ mais qui récompense aussi l'histoire d'une famille, d'une femme Perrine, dont les connaissances et son amour des plantes et de leur culture allume une étincelle dans son regard qui en dit long.
Passion, quand tu nous tiens!

Ci-dessus: Philippe Ganevey
Ci-contre: Perrine

Marilyn Johnson
Photos MJ



Vieux flacons Conseils avant l'achat



S'offrir un vieux vin réclame des précautions

A travers les dédales de caves, il nous est tous arrivé, un jour de rêver à l'acquisition d'une vieille bouteille, poussiéreuse à souhait, montrant fièrement son étiquette tachetée, humide, parfois illisible. La magie, et le mystère l'entourant n'en demeurant que plus grand.

Aujourd'hui, acquérir un vieux flacon ne se fait que très rarement dans les circuits de grande distribution. Plutôt dans ces fameuses caves, où il fleurit bon l'humidité, les effluves de vin et de cellier. Les enchères, offrent un panel intéressant, parfois sublime de vieux vins, malgré un éventuel manque de transparence s'agissant des moyens de conservations passés.

“L'état de l'étiquette peut être révélateur de la qualité du bouchon.”

Toutefois, est il nécessaire de souligner quelques points importants, avant cette acquisition.

L'idéal est de voir le niveau du vin effleurer le bouchon. Une bouteille ayant traversé les décennies, d'âge forcément très respectable, ayant subi les contraintes d'une cave mal «entretenu», trop sèche et chaude... peut cacher ses carences. L'état de l'étiquette peut être un révélateur. Tâchée, humide, ou noire, celle-ci peut dénoncer un flacon ayant vécu dans une cave bien humide, et fraîche.

A contrario, une étiquette arrachée, perdue, rêche au toucher, asséchée, révélera un vieillissement dans un environnement plus sec, plus chaud, ou simplement plus bancal...(variabilités de températures, ennemi juré du vin).



Les bouchons

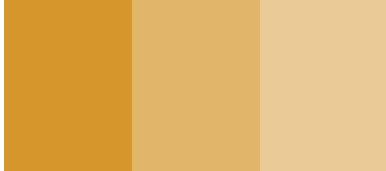
S'agissant du bouchon, la vérification sera plus délicate, dans le sens où effectivement, la capsule le protège, toutefois, une bouteille présentant une coulure, ou une capsule endommagée, peut laisser présager d'un conditionnement instable.

Les niveaux

Le niveau de la bouteille est l'élément le plus indicatif, concernant les conditions de conservation antérieures. Ainsi, les ventes aux enchères ont très vite compris qu'il était essentiel de présenter dans les catalogues, le niveau des bouteilles proposées.

Qui plus est, les flacons sont entreposés dans une pièce jouxtant la salle des ventes, quelques jours avant celle-ci. C'est l'occasion rêvée pour vous de mirer les bouteilles, en l'état. Plus le niveau du vin est élevé, meilleur sera le vin, plus de chance il aura de vous épater.

Un niveau trop bas, est forcément préjudiciable à la bouteille elle-même, prouvant que le bouchon n'a pas joué son rôle protecteur. Ainsi, ce flacon a subi les contraintes d'une cave bien sèche, ayant rendu le bouchon fragile, cassant, fragilisé, et a laissé l'air pénétrer la dite bouteille, altérant par la même le liquide si précieux.



Les vins bordelais

Les vins de Bordeaux, grâce à leur architecture complexe, dûe entre autre à une lecture de dégustation rendue délicate, par la présence des cabernets et du merlot, offrent un potentiel de garde important.

Les cabernets, et leur support tannique, et d'acidité, offre une grande aptitude au vieillissement. Il faut du temps et de la patience à ces vins qui en sont issus afin de s'homogénéiser.

Le merlot, plus sphérique, charnu, et charmeur s'étoffe plus rapidement, ainsi, les vins de la rive droite, mûrissent généralement plus vite que les Médoc. Généralement...

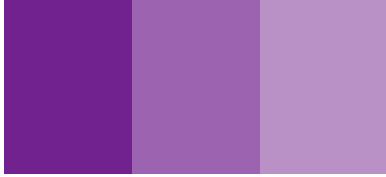
Les vins bourguignons

Le pinot noir, cépage si capricieux, offre souvent à l'ouverture un nez plus flatteur, fruité, exubérant. Son support tannique est moins agressif. Toutefois, les grands crus, plus concentrés offrent un potentiel de garde des plus intéressants.

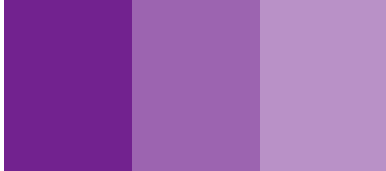
CONCLUSION

Les vins développent avec l'âge des bouquets complexes, des textures fines, et, laissent planer un mystère. Surveillez leurs niveaux, les étiquettes et les bouchons.

Tout cela dépend de l'hygrométrie et la température de vos caves.



NEW ZEALAND VINS ET RUGBY



Nouvelle-Zélande 2011 All-Blacks and wines

Les mots « Crouch, Touch, Pause, Engage » applicables au rugby ont leurs correspondants pour la dégustation des vins par « Œil, Nez, Palais, En gorge ».

Je vous fais des passes dans l'ordre de succession des pays hôtes de la Coupe du Monde de Rugby auquel j'ai assisté en Australie 2003, France 2007 et vous lance le ballon vers la Nouvelle Zélande 2011.

“Crouch, touch, pause, engage !.”

Le Rugby a été créé en 1823 à la même époque que les premières vignes qui ont été plantées en Nouvelle-Zélande en 1819 et à la première production du vin en 1836. La majorité des pays du Rugby sont aussi des pays du vin dans les hémisphères du nord et du sud.

La qualité et la renommée des vins de Nouvelle-Zélande continuent à progresser. Les régions du vin se situent tout au long des deux îles constituant la NZ, et plus récemment des terroirs d'exception se sont révélés dans ces régions.

Par Amanda Regan



NEW ZEALAND WINE REGION
and their Primary Grape Varieties.

- DOMINANT RED VARIETIES
- DOMINANT WHITE VARIETIES
- Major Town/City
- Main Planting Zone

0 200km



© This map was originally published online at www.nicks.com.au and may not be circulated or reproduced without the above statement being prominently acknowledged.

“Le pinot noir est peut-être le plus important cépage en terme de qualité.”

A la suite du succès du Sauvignon Blanc, le Syrah et les cépages Bordelais ont gagné en réputation. Le Riesling est fait plutôt dans le style Mosel d'Allemagne, et les vins effervescents (sparkling wines) sont frais et plein de bonne acidité. Durant la dernière décennie et pour le futur, le Pinot Noir est peut être le plus important cépage de qualité.

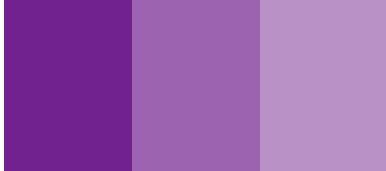
Les formations en lignes et les sauts dans le jeu du rugby créent une symétrie stratégique et esthétique. Il y a une masculinité naturelle mais à la fois une élégance qui peut faire penser au ballet d'opéra.

La chorégraphie et le titre d'un ballet de Pina Bausch à Paris la semaine dernière, illustrent parfaitement le lien entre rugby et ballet: deux équipes qui dansent en combattant sur la scène recouverte de vraie terre.

Les danseurs sont couverts des traces du sol comme les joueurs de rugby après des actions physiques. Une formation en cercle serré comme une mêlée, et une danse ressemblent au Hakka.



***Ci-contre:** Le cépage pinot noir, en Nouvelle Zélande.*



Ce ballet m'a fait penser au match NZ - France à Cardiff pendant la Coupe de Monde en France en 2007, quand les Bleus ont affronté le Hakka des All Blacks.

Le titre du ballet «Le Sacre du Printemps» correspond avec le début du cycle annuel des vignes qui commence au printemps au mois de Septembre en NZ, quand c'est l'automne et le temps des vendanges en France.

Ci-dessus: le fameux Haka néo-zélandais d'avant match.

La musique du ballet, de Stravinski, ressemble au rythme tribal et aux tambours du Pacifique Sud. «Ce que montre (Stravinsky), c'est surtout combien la répétition à l'identique d'une même séquence, de partie à partie, semble rythmer l'ensemble du Sacre de façon à ce qu'on ressente une inéluctabilité des tensions, comme si décidément une puissance extérieure, mystérieuse, rituelle gouvernait le monde sonore de l'œuvre – métaphore du monde tout court.»

Une métaphore tout comme l'harmonie et l'équilibre du rugby et du vin.

A VOUS LIRE!

Votre Tribune

Ce magazine est aussi le votre qu'on se le dise. Vous aussi avez le droit de prendre votre plume et d'écrire ce que vous avez sur le coeur.

Ce mois-ci, **Laurent Baraou** qui se définit comme marchand de vins, et défenseur du vin au naturel. Vieux briscard du vin, il va aux vignes, déniché les vigneronns méritants et ose les défendre avec vigueur.

Avec Monsieur Septime il est l'auteur du livre qui n'y va pas 4 chemins "**La face cachée**" du vin".



Dis moi quel vin tu achètes...

J'aurais pu titrer « Dis-moi quel vin tu bois, ou quel vin tu sers à tes invités, je te dirai qui tu es. » mais l'observation des achats est plus facile, il suffit d'observer dans un magasin, de consulter un fichier clients détaillé ou de lire les résultats d'une enquête analytique (réponses plus objectives que pour les questions sur les vins servis aux invités, bus ou offerts). **Qui suis-je** si j'achète un vin « étoilé » par un guide partenaire de l'enseigne qui me le propose ? **Qui suis-je** si je garde en cave des vins d'un « petit producteur » chez qui je prends mon carton de 12 chaque année en rentrant de vacances et qui est en fait un « petit industriel » dont les vins ne gagnent rien à vieillir (ni même à être bus) ? **Qui suis-je** si j'achète les « grands crus » internationalisés par des critiques « reconnus » et dont le prix est construit sur des bases spéculatives ? **Qui suis-je** si j'achète des vins « nature », issus de raisins plus ou moins produits par une Agriculture Biologique, uniquement parce que mes camarades trouvent ça cool ?

Osez l'écrire...

**Laurent
Baraou**

(Suite)



...je te dirai qui tu es !

Mais n'avez-vous jamais eu envie de conseiller à un couple de s'abstenir lorsque vous les entendez s'extasier sur une caisse bois de Mouton Cadet au prix barré en tête de gondole ? Ne sentez-vous pas monter à vos narines l'odeur d'une moutarde infâme de supermarché lorsque dans les rayons de cette enseigne où vous vous êtes égarés à la recherche d'un produit, la sono débite sur fond de musique insipide la pub d'un champagne tout aussi mal composé ?

N'êtes-vous jamais inquiets à l'idée du vin que va acheter le beau-père « qui s'y connaît en vin » pour le réveillon, avec l'envie de lui crier comme dans la pub pour un cuisiniste : « Ah non, les vins c'est nous !

Néanmoins, nombreux sont ceux qui achètent des vins indignes de leur appellation, de leur prix, de leur nom prestigieux, indignes de l'idée que s'en font ceux qui vont les boire mais qui n'oseront rien dire tant il est presque impossible à l'être humain de s'avouer qu'il s'est fait arnaquer.

pour le plaisir.



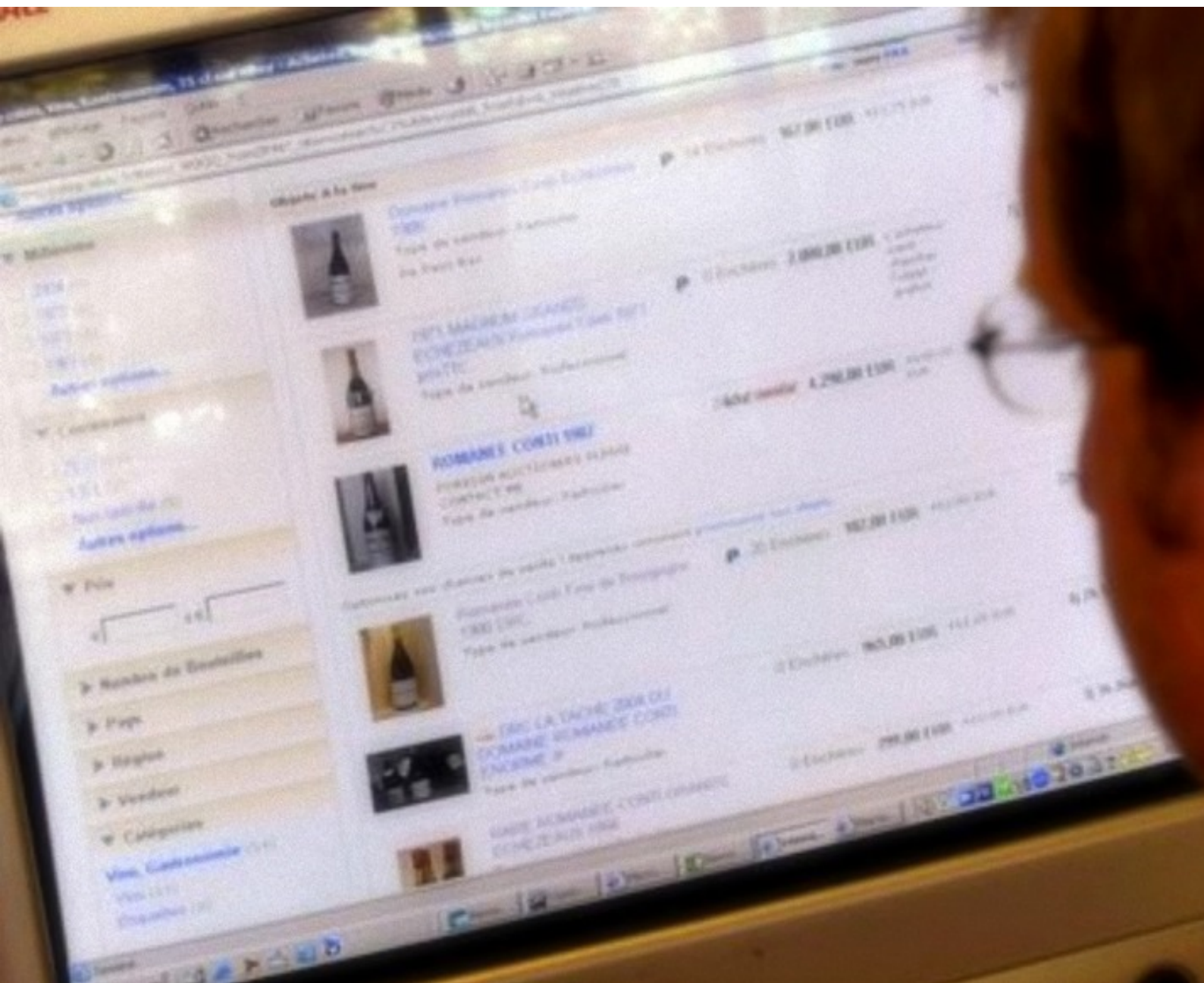
Il est si facile de boire un prix

Tant il est impossible au français d'avouer qu'il n'y connaît rien en vins, tant il est facile de boire une étiquette ou un prix.

Pourtant nous sommes tous des consommateurs plus ou moins manipulés, tous ignares dans un domaine ou un autre, alors pourquoi c'est si compliqué pour un français d'acheter du vin ? Parce qu'il croit avoir hérité de naissance d'un don génétiquement transmissible ? Alors qu'il serait si simple de demander conseil à des vendeurs compétents et motivés par autre chose que des objectifs commerciaux (qu'il ne faut néanmoins pas négliger pour que la filière qualitative survive), qu'il serait si simple de lire des articles informatifs diffusés par des supports accessibles et écrits par des chroniqueurs curieux et indépendants...

Bravo à celles et ceux qui écrivent dans « *Au service du vin* ».

Pour ma part, je vais développer avec Monsieur Septime des rencontres autour des vins et de notre livre afin de travailler sur un vecteur de communication complémentaire.



ACHETER SON VIN SUR EBAY

“Sur Ebay, les pièges sont nombreux, quelques règles sont à respecter.”

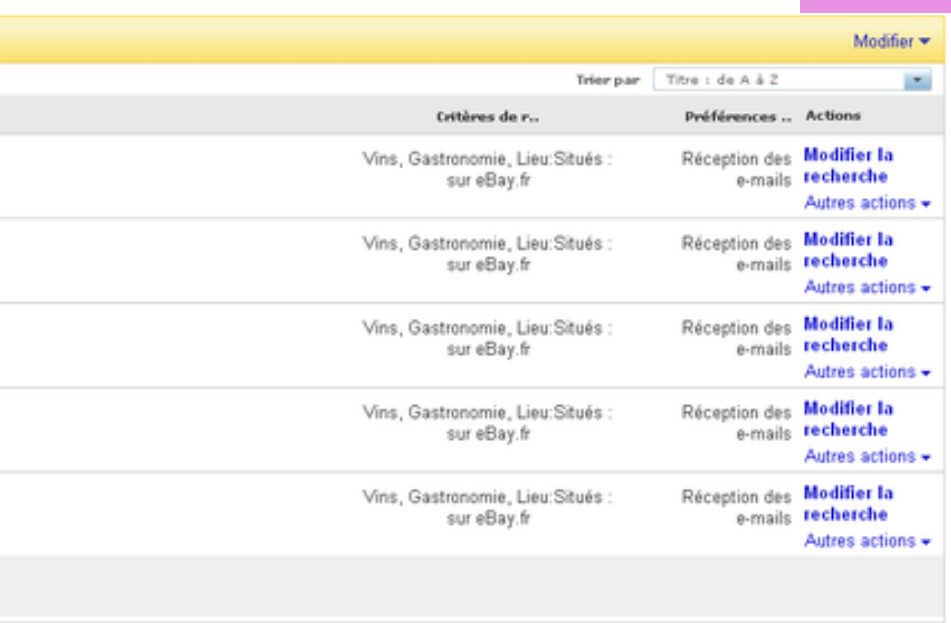
Acheter sur EBAY

Pour vous aider à mieux profiter des outils internet, je vais vous présenter les armes et techniques qui vont vous aider à acheter vos vins sereinement sur ebay un des meilleurs moyens de dénicher de vieux millésimes ou des bouteilles rares.

Cependant les pièges sont nombreux et pour ne pas que la quête de la bouteille de vos rêves ne se transforme en cauchemar, il y a quelques règles de base à suivre et des outils pour vous y aider.

1. La Sélection

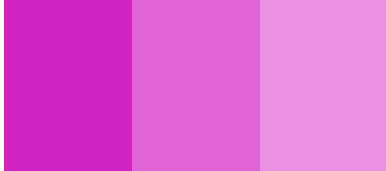
La première étape consiste à faire votre sélection. Et pour cela la première stratégie, éviter les grands noms. Préférez un Smith Haut Laffite à un Haut Brion ou Richebourg d'un petit domaine à une Romanée Conti. Pour l'achat de grands crus tournez vous vers d'autres sites beaucoup plus sécurisés et ainsi éviter les contrefaçons. De même il y a de très bons "coups" sur des appellations peu recherchées : Vins allemands, Vins Jaunes, Tokaji Hongrois, Madiran, Jurançon, grands vins de Loire...



Critères de r..	Préférences ..	Actions
Vins, Gastronomie, Lieu: Situés : sur eBay.fr	Réception des e-mails	Modifier la recherche Autres actions
Vins, Gastronomie, Lieu: Situés : sur eBay.fr	Réception des e-mails	Modifier la recherche Autres actions
Vins, Gastronomie, Lieu: Situés : sur eBay.fr	Réception des e-mails	Modifier la recherche Autres actions
Vins, Gastronomie, Lieu: Situés : sur eBay.fr	Réception des e-mails	Modifier la recherche Autres actions
Vins, Gastronomie, Lieu: Situés : sur eBay.fr	Réception des e-mails	Modifier la recherche Autres actions

Ci-contre: Le tableau de bord sur Ebay d'où vous piloterez vos achats.

De Franck Merloz



2/ Votre tableau de bord

Comme toute enchère, il faut être à l'affût et le meilleur moyen est de veiller. Je ne vais pas revenir sur le fonctionnement des alertes, il est similaire à toutes enchères, et les outils ebay sont les mêmes... à vous de bien les utiliser.

La première étape est de construire votre sélection en recherchant les vins qui peuvent vous intéresser. En faisant des recherches par millésime, région ou via le nom du vin. Enregistrez vos différentes sélections (soyez larges) dans « Affaires à suivre » pour obtenir votre tableau de bord.

IdealWine

Rendez vous sur le site, créez un compte et allez dans la rubrique « *La côte des vins* ». Là vous retrouverez pour chaque vin de votre sélection une estimation.

Après l' avoir récupéré, vous pouvez l'ajouter sur votre tableau de bord grâce à une petite fonctionnalité bien utile d'Ebay. Sur la droite de chaque annonce vous cliquez sur le menu « Autres actions » et une fonction " Ajouter un commentaire." A cet endroit vous saisissez l'évaluation de votre côte.

“Pensez à ajouter les frais de port lors de l'acquisition de votre vin.”

3/ Le juste prix

Maintenant, pour être efficace et ne pas enchérir à l'aveugle il va falloir estimer chacune des bouteilles en restant le plus objectif possible.

Pour ce faire je vous redirige vers le site *idealwine.com* qui offre une estimation cohérente des prix demandés selon le vin.

Mais ce n'est pas fini, car une côte donne une valeur très subjective à un vin. Car la vraie valeur d'un vin est celle qu'on veut bien lui donner en fonction de critères plus ou moins subjectifs comme l'affectif. Cette côte va donc vous servir à estimer cette valeur " maximale" à ne pas dépasser. Et là, chacun est maître de sa stratégie.

ASTUCE : Soustrayez d'office les frais de port de votre prix maxi pour ne pas avoir ensuite à réfléchir au coût réel de votre potentielle acquisition lors des enchères.

Votre sélection

Choisir un autre millésime :

1985

< PRECEDENT

MILLESIME

SUIVANT >

Château d'Yquem 1985 (Format : Bouteille)

COTE : 189.25 EUR



Description du Millésime

Ajouter à ma cave

Comparer avec un indice

ALERTE !

Caractéristiques *

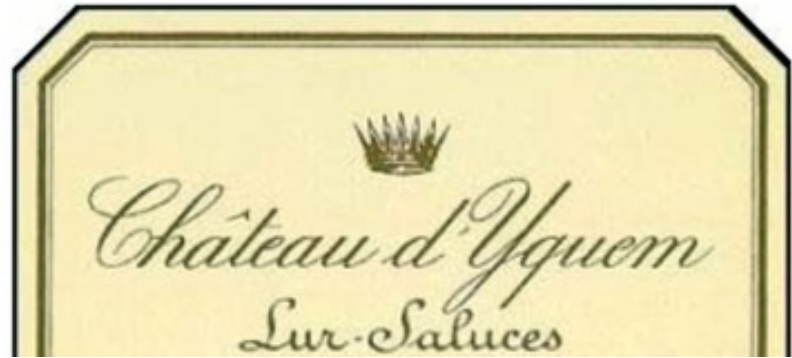
Nom du vin : Château d'Yquem

Pays/région : Bordeaux

Appellation : Sauternes

Classement : 1er Cru Classé Supérieur

Couleur : Blanc Liqueureux



<input type="checkbox"/>		Se termine bientôt CHATEAU d'YQUEM 1985 fideliotheone (1575 ★) 99.6%	13	160,00 EUR	30,00 EUR	1h 09m	Enchérir Autres actions
<input type="checkbox"/>		Se termine bientôt madiran:1 b chateaux montus (cuvée de prestige) 1994 piballe33 (179 ☆) 100.0%	0	35,00 EUR	10,50 EUR	21h 55m	Enchérir Autres actions
<input type="checkbox"/>		RICHEBOURG 1984 - Dme Gros Frère et Soeur - Vosnes Roma claudine5229 (108 ☆) 100.0%	0	150,00 EUR	Gratuit	1j 10h	Enchérir Autres actions
<input type="checkbox"/>		CHAMBOLLE MUSIGNY 1972 DOMAINE PATRIARCHE lacavedaromes (21077 ☆) 99.7%	0	42,00 EUR	10,00 EUR	1j 16h	Enchérir Autres actions
<input type="checkbox"/>		2 bouteilles de vin jaune jura voyage90100 (34 ☆) 100.0%	0	45,00 EUR	13,00 EUR	1j 18h	Enchérir Autres actions

En haut: La côte des vins que l'on peut retrouver sur le site d'IdealWine.

Bien utile afin d'estimer la valeur d'une bouteille de vin.

Ci-dessus, la possibilité sur Ebay d'enchérir en direct mais aussi d'ajouter via un bouton spécial "ajouter un commentaire" la côte du vin trouvée sur IdealWine.

Bien utile là aussi.

“ Vérifiez la crédibilité du vendeur grâce aux avis des acheteurs.”

Vous avez alors un tableau de bord complet où, pour chaque bouteille vous aurez l'ensemble des informations vous permettant d'enchérir au mieux. Voilà pour l'exemple un Richebourg côté 173€, valeur à laquelle j'ai juste retiré les frais de port dans mon enchère maximale:

Vous êtes maintenant prêt pour suivre vos enchères et enchérir au mieux, reste maintenant à passer à l'achat comme pour toute enchère, c'est à vous de jouer !

Dernières recommandations :

Pour finir, quelques conseils d'ordre général valables pour tout achat sur ebay :

- Suivez les enchères et n'enchérissez que dans les 10 dernières secondes directement avec votre enchère maximale.
- Vérifiez autant que possible la crédibilité du vendeur en étudiant les avis des autres acheteurs.
- Jetez un œil à l'ensemble des objets en vente par le vendeur pour voir s'il n'y aurait pas d'autres bonnes affaires et ainsi limiter les frais de port.
- Payez de préférence via Paypal, pour sécuriser vos transactions au mieux.

Ci-contre: Paypal semble le moyen le plus sécurisé pour vos achats en ligne.





CONCLUSION



Concernant le vin, afin d' éviter les aléas liés au transport et à l' emballage:

- Préférez si vous le pouvez, la remise en main propre.
- Évitez de vous faire livrer du vin en Juillet et Août
- Voyez avec votre vendeur pour vous faire expédier vos colis en début de semaine.

En espérant que ces quelques conseils vous permettront de dénicher des petites pépites à moindre frais.

CAVES ET BARS A VINS PARIS ET AILLEURS



▼ L'avant-comptoir Odéon (6è)

Sélection de vins bios, et natures, dégustés autour d'assiettes simples par Eric Guibert défendant la cause de ses vins sans dogme., et ça moi je respecte !
3 carrefour de l'Odéon 75006 Paris
01 44 27 07 97
Tous les jours de midi à 23h

▲ 1862-Wines & Spirits-Cannes

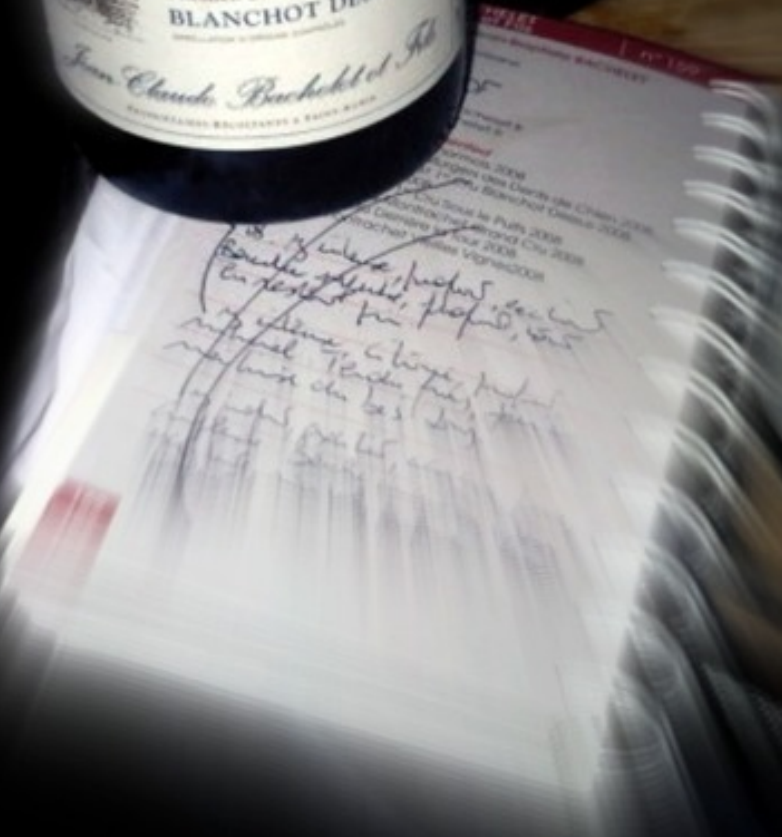
Hervé Thoron a repris cette cave à Cannes. Conseils et accompagnement autour d'une sélection classique mais pointue. Bordeaux, Bourgogne, Rhone et Provence et la bonne humeur !
5, rue Maréchal Joffre , Cannes (06)
04 93 39 44 56



◀ Maison des Millésimes, (6è)

Thomas Noel propose des vins de Bordeaux à maturité, à boire. Depuis peu, des vins de Bourgogne l'ont rejoint. Pour clientèle avertie.
137 boulevard Saint Germain,
75006 Paris (tel 01 40 46 80 01)





Bourgognes Blancs 2008: une grande année ?



2008
***UNE GRANDE ANNEE DE
BLANCS EN BOURGOGNE ?***

De Patrick Maclart

2008 semble me dire, lorsque je le déguste, que ce sera une grande année en blancs de Bourgogne, et pourtant... C'est une année bénie des dieux.

***Ci-dessus: un des nombreux épisodes
pluvieux-brumeux de 2008***

***Ci-contre: Alex GAMBAL a élaboré
un vin hors norme avec ce Puligny
village.***

“2008, un millésime en dehors de la norme.”

Parce que tout d'abord, après un hiver rigoureux, des épisodes pluvieux vont se succéder. Le débourrement se passe normalement vers la mi-avril.

Ensuite, ce sont des épisodes froids, pluvieux, qui ne vont pas arrêter de se répéter jusqu'au passage de la fleur vers le 10 juin; passage qui par ailleurs ne se fera pas sans complication : dans le froid, avec quelques coulures ça et là.

Les rendements s'en trouveront forcément affectés, mais après un millésime 2007 généreux, ce n'était pas une mauvaise chose.

Cependant, après ce passage un peu délicat, du temps gris va se relayer tout l'été. Le manque de luminosité sera vraiment la caractéristique de ce millésime comme le moins solaire d'après-guerre selon Météo France.

Sur juillet et août, seulement 19 jours de vrai soleil, et 11 jours d'orage, dont quelques coups de grêle.

On pourrait croire que tout s'arrête là, on en a assez ! Eh bien non. Dès la première quinzaine d'août, des épisodes pluvieux arrivent, et des foyers de pourriture apparaissent un peu partout.



***Ci-contre:** le domaine COFFINET-DUVERNAY est l'un des meilleurs rapports qualité-prix des grands blancs de Bourgogne*



La bénédiction arrivera début septembre. Alors que tout pousse à la morosité générale chez les vigneron, un beau soleil et un vent du nord vont littéralement sauver le millésime. La pourriture va sécher par l'effet bénéfique du vent du nord et le soleil apportera ou maturité, ou concentration.

Le résultat ? Des vins blancs tendus, expressifs, de belle facture, où les éléments semblent très bien en place, même s'ils leur manquent cette « moelle » en milieu de bouche, ce qui somme toutes le rend vraiment caractéristique.

“Mon palais s'éclate à la rencontre de cette année vraiment bénie des dieux.”

Toutefois, les ensembles dégustés me donnent l'impression de grande garde, de grande personnalité. Je précise que cette sensation de grandeur me semble moins marquée aux extrémités de la Bourgogne, à savoir le Chablisien et le Maconnais. Bien que ces deux régions aient élaboré des vins de grande facture, le sentiment est moins marqué.

Ne passez pas à côté de ce millésime qui à mon avis donnera d'excellents résultats dans les années à venir.

Alors que penser ?

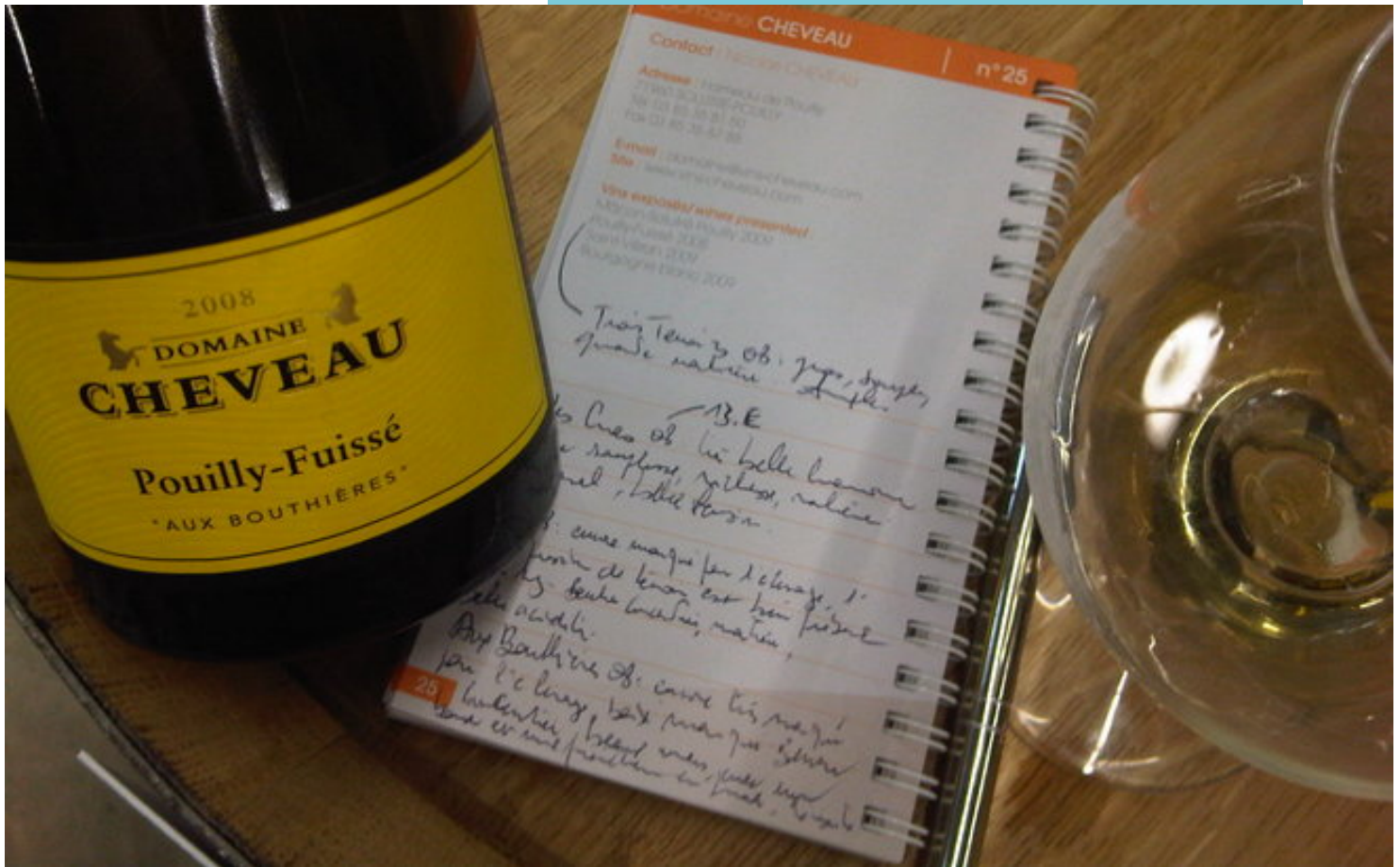
Cette année hors du commun donne des résultats à la dégustation hors du commun eux aussi. Le bombardement du soleil est-il en Bourgogne gage de grands vins blancs ? La chaleur est-elle indispensable à l'expression des grands chardonnays ?

Cela impliquerait-il le changement climatique, et que donc les grands vins blancs de Bourgogne étaient forcément meilleurs avant ? La question reste posée, mais mon palais, s'il n'a pas de réponse, s'éclate à la rencontre de cette année vraiment bénie des dieux.

Quelques mots de lexique :

COULURE : chute des fleurs suite à de mauvaises conditions climatiques entre autres. La pluie fait couler le pollen, d'où le mot.

DEBOURREMENT : c'est le moment de l'année où les bourgeons des vignes se développent pour laisser apparaître leur duvet et les jeunes feuilles et fleurs enfouies dans les bourgeons



QUELQUES BOUTEILLES

Ci-après quelques bouteilles que j'estime exceptionnelles, excellentes ou très bonnes, dégustées en bouteille, sauf une exception. Le résultat s'est avéré bien meilleur que lorsque le vin était en cours d'élevage.

Ci-contre: orage au-dessus du village de Gamay

Ci-dessus: il faut suivre IMPERATIVEMENT la production du domaine Cheveau du Mâconnais. Leurs vins amples et précis ne peuvent que progresser.



Pierre VESSIGAUD - *Mâcon Fuissé « les Tâches » 2008*

L'une de mes cuvées favorites, et l'un des tous meilleurs rapports qualité-prix-plaisir de Bourgogne. Nez profond, minéral, petites notes de kumquat, de zeste d'orange. Magnifique bouche, beau développement sur un petit boisé. Très belle futaille, belle finale.

Extra, et pour combien Madame ? Une dizaine d'euros seulement !

Jean-Claude BACHELET à *Saint-Aubin, pour l'ensemble de ses 2008, tous parfaits.*

Même si le Bâtard-Montrachet se dégustait moins bien, le Chassagne 1er cru « Blanchots Dessus » (vraiment parfait), le Saint-Aubin 1er cru « Murgers Dents de Chien » (profond, intense, excitant, tout en restant fin), et le Puligny 1er cru « sous le Puits » (profond, minéral, citronné, parfaite maîtrise du bois) étaient tout bonnement parfait. Au top !

“LES VINS EXCEPTIONNELS.”

Rémi JOBARD - *Meursault «les Narvaux» 2008*

Les Narvaux ont toujours été mon petit coup de cœur à Meursault. C'est une parcelle sise haut, près de Blagny, et bien au-dessus des Genevrières. Cette bouteille est phénoménale. Le nez est minéral, et l'impression plus austère que les deux précédents, citronné, caillou, beaux amers perceptibles. Bouche magnifique, tendue, intense, touche minérale superbe.

Les mots sont ici superflus. C'est parfait.

Louis CARILLON - *Puligny blanc 1er cru «les Perrières» 2008*

Nez réservé, bien fermé, mais la bouche est par contre immense, concentrée, tendue, minérale. Part comme une flèche dans le fond de la bouche pour y traîner de très longues secondes. Très prometteur.

Domaine Agnès & Didier DAUVISSAT - *Petit Chablis 2008*

Beau nez typique, discret et élégant. Bouche fruitée, tendue, assez concentrée. Long, fin. Didier a encore réussi l'un des tous meilleurs petits Chablis de l'AOC. Bravo.



Vincent LUMPP - Givry blanc 1er cru
"le Vigron" 2008

Superbe nez : chardonnay, noisette, tilleul, complexe. Impression de grand vin. Bouche riche, marquée certes par l'élevage, mais si bien faite. Longueur phénoménale, j'achète !

Erell NINOT - Rully blanc "la Barre"
2008

Parfaite maîtrise de la vinification. Nez fin, tendu et frais : notes de raisin, de végétal, de beurre frais. La bouche est droite, sans concession, tendue, avec malgré tout une largeur toute burgonde. Finale longue et tendue.

Ci-dessus: le domaine JC BACHELET
est l'un des meilleurs facteurs de
chardonnay du monde



**Jean-Marc BOILLOT -
Puligny-Montrachet 1er cru « les
Combettes » 2008**

Nez complexe et fermé, mais on sent bien le terroir et la facture. Bouche concentrée, très marquée par un terroir tendu et riche, immense matière en milieu de bouche, mais les arômes sont très réservés. Il cligne des yeux à la lumière. Très prometteur. Rétro impressionnante

**Agnès PAQUET - Auxey-Duresses
blanc 2008**

Très joli nez minéral, citron, aubépine. Bouche bien faite, assez légère en milieu mais finit sur une trame acide bien faite, avec une jolie longueur. Très beau.

**Bernard MOREAU – Chassagne
blanc 1er cru «Chenevottes» 2008**

Nez profond, intense, mais encore si jeune. Bouche concentrée, riche mais élégante, bonne tension. Finale et rétro superbes. J'adore.

**Domaine COFFINET-DUVERNAY
- Chassagne-Montrachet 1er cru
"Dents de Chien" 2008**

Nez tendu, poire juteuse, caillou marqué. Bouche tendue, fine, élégante. Finale sur le caillou blanc. Une grande finesse, de la fraîcheur avec des notes fruitées autour. Grande réussite.

“LES VINS EXCELLENTS.”

**Hubert LAMY - Saint-Aubin blanc
1er cru «en Rémilly» 2008**

Nez encore bousculé, mais plus que prometteur, marqué par un joli boisé. Bouche à l'attaque souple, mais lâche les chevaux après une seconde ! Saveur, tension, longueur, très beau.

**Philippe COLIN -
Chevalier-Montrachet 2008**

Délicat, frais, mais intense dans l'impression qu'il laisse. La bouche est bien tendue, minérale. L'expression est encore bousculée et discrète, mais la finale est top.

Vincent DANCER, pour sa gamme, mais avec un dièse pour le Chassagne 1er cru « la Romanée », concentré, fin et tendu.

**Domaine BUISSON-CHARLES –
Meursault 1er cru « Goutte d'Or »
dégusté en cours d'élevage.**

J'ai été impressionné par la puissance d'attaque, ça souffle ! Le développement en bouche partait sur un côté murisaltien, avec du fruit jaune, des notes de beurre frais, de la vivacité en milieu. La finale part en tension, avec de la fraîcheur et du fruit. La définition du fruit de l'ensemble m'a énormément plu.



Domaine DUBLERE - Bourgogne blanc « les Millerends » 2008

Quel nez, sur le chardonnay, à la gueule murisaltienne, avec des notes zestées, de la fraîcheur. La bouche est au tout haut niveau de l'appellation, concentrée, fruitée, tendue. La longueur est incroyable pour cette appellation.

Domaine PARENT - Corton blanc Grand Cru 2008

Nez plus discret, sur la réserve, noisette, prune, floral, joli devenir. Bouche riche, pleine, sur des notes de chardonnay et d'amande fraîche, un côté vin sur terre calcaire. Réserve, la longueur est excellente. Grand terroir, grand vin...

Domaine CHRISTOPHE – Chablis 1er cru «Montée de Tonnerre»

nez très beau, très chic : noisette, chardonnay, citron, minéral, vraiment séduisant. Bouche minérale, tendue, bien construite, citron, coco (passage sur bois certainement). Finale fine mais intense.

Jean-Claude COURTAULT - Chablis 2008

Nez fruité, pomme fraîche, pointe de joli végétal, foin. Bouche bien construite, fine, beaucoup de fraîcheur. Bonne tension.

“LES VINS EXCELLENTS (SUITE).”

Alex GAMBAL - Puligny blanc village 2008

Je n'attendais pas ce négociant à pareille fête. Nez marqué par l'élevage, mais intense et profond : pomme, vanille, noisette, impression de terroir. Jolie complexité. Bouche impressionnante de concentration et de complexité, avec des notes de chardonnay, de vanille, de guimauve. Long, riche, concentrée. Rétro exceptionnelle. J'achète !

Roland LAVANTUREUX - Chablis 2008

Nez discret, élégant. Bouche joliment fruitée, tension de bon aloi. Très belle finale. Top dans sa catégorie.

Jean-Pierre GROSSOT - Chablis 1er cru « Mont de Milieu » 2008

Très beau nez ample, riche, fruits jaunes, miel d'acacia, caillou blanc. Bouche à l'attaque harmonieuse, bien balancée entre rondeur et tension. De la personnalité, du caractère. Finale ample, gentiment baroque. Il bretera avec un brochet



***Nathalie & Gilles FEVRE - Chablis
Grand cru « les Preuses » 2008***

Nez très discret, effacé, minéral en fond de nez. Bouche à l'attaque sur le raisin, jolie saveur. Beau développement en milieu de bouche, finale tendue sur de très beaux amers. J'aime ce style d'esthète.

***Claudie JOBARD - Rully blanc
"Montagne la Folie" 2008***

Bien fait, fin, équilibré, souple, gourmand, très parfumé. Beaucoup de séduction. Belle rétro.

***Maison PICAMELOT - Rully blanc
1er cru "clos du Chaigne" 2008***

Nez très axé sur le raisin frais, jolis arômes de pomme verte et fraîche, tout petit boisé élégant. Bouche fine, longue, droite, jolie tension. L'acidité est superbe, qui conduit bien le vin. Belle longueur, vin soigné.



Domaine *SERVIN* - Chablis Grand Cru « les Clos » 2008

Beau nez vineux, fruits jaunes, craie mouillée, complexe et excitant. Bouche bien faite, ample, large, mais dotée d'une acidité qui vient tendre la corde de ce bel arc. Moins acide que l'ensemble dégusté, ce vin gourmand est réservé aux bons repas.

Domaine *SIMONNET-FEVRE* - Chablis Grand Cru « les Preuses » 2008 Brut de cuve.

Nez sur le raisin, terroir. De très jolis amers bien perceptibles en bouche viennent encadrer un vin complet, tendu et savoureux. Jolie finale tendue.

Domaine *COCHE-BIZOUARD* - Bourgogne blanc 2008

18 mois d'élevage dont 12 mois en fûts. Nez intense, superbe, impression de grand vin. Très belle bouche soutenue par un élevage aussi efficace qu'intelligent. Gourmand, très belle trame acide. Finale superbe pour un vin de cette catégorie. Sûr que ce vin est issu de grande provenance.

Domaine *BLAIN-GAGNARD* - Chassagne-Montrachet 1er cru «Morgeot» 2008

Beau nez riche, gras, opulent : terre, pomme jaune, beurre, très Morgeot. La bouche est grasse, ronde, riche. Vin d'hédoniste.

“LES TRES BONS VINS.”

Domaine *FEUILLAT-JUILLOT* - Montagny 1er cru «les Burnins» 2008

Nez bien fait, chardonnay, minéral, tension et élégance.

Domaine *BOISSON-VADOT* - Meursault «Grands Charrons» 2008

Très beau nez complexe, riche, floral, notes miellées et minérales. Bouche à la bonne attaque, beau développement sur l'aubépine, impression de cire. Belle finale, long. Ce climat à la réputation de donner des vins vite prêts donne ici un vin très murisaltien.

Marc *MOREY* - Chassagne blanc 1er cru «en Virondot» 2008

Nez de noisette chaude et grillée, pomme au four, généreux et gourmand. Bouche gourmande et souple, bonne finale généreuse. Ça appelle la cuisine !

Domaine *MOREY-COFFINET* - Chassagne blanc 1er cru «les Caillerets» 2008

Nez délicat, élégant, floral. Bouche classe, la richesse de ce vin est plus véritable que démonstrative. Très long.



***Domaine Marc ROY - Marsannay
blanc «Champ Perdrix» 2008***

Nez de noisette et de pêche juteuse,
minéral présent. Bouche tendue, notes
minérales, longueur certaine.

Ci-dessus: Velle : l'arrière-saison a
donné de grandes surprises et de bien
belles journées d'automne. Ici, après la
récolte, au château de la Velle à
Meursault.

Ci-contre: "2008 donnera de grands
crus de grande garde, pas toujours
évidents à déguster dans leur prime
jeunesse... Laissons leur le temps"

Textes et Photos Patrick Maclart



*"Le vin est le lait
des vieillards"*

(Platon)



Le Vendômois Des vins d'émoi



Découvrir les Coteaux Vendômois

Il est des appellations discrètes qui méritent bien plus que leur réputation : témoin les Coteaux du Vendômois, dans le Loir-et-Cher, qui étirent leurs rangs de vignes sur les rives de la vallée du Loir, entre Vendôme et les confins des départements voisins, la Sarthe et L'Indre-et-Loire.

Ici comme (presque) partout, on joue la carte de la qualité. Démarche déjà ancienne qui a abouti à l'obtention du classement en AOC en 2001. Une appellation jeune, donc, à l'image de son président Benoît Brazillier, même si le vignoble vendômois est implanté là depuis le Ve siècle.

“Ils sont 12 vigneron indépendants et 32 adhérents à la cave coopérative.”

Seize siècles plus tard, ils sont 12 vigneron indépendants et 32 adhérents à la cave coopérative, la plupart d'entre eux pratiquant la polyculture. Ils produisent en moyenne 9 600 hectos dont 4 620 de rouge, 2 370 de gris et 1 640 de blanc.

De Jean-Michel Peyronnet



Cépage vedette de l'appellation : le pineau d'Aunis, devenu rare et ici particulièrement choyé au sein du Conservatoire qui lui est dédié sur les hauts de Montrieux, soit une parcelle patrimoine qui en raconte l'histoire et recense les 350 lignées de ce cépage, issues de pieds identifiés dans plusieurs départements ligériens.

Avec le cabernet franc, le pinot noir et accessoirement le gamay, le pineau d'Aunis entre dans l'assemblage des vins rouges ; il est le cépage unique du vin gris.

Pour les blancs, le chenin domine, éventuellement accompagné de chardonnay.

Les cépages accessoires - gamay et chardonnay - ne dépassent pas 20% de l'encépagement de l'exploitation.

Résultat : les rouges conjuguent fraîcheur et croquant, avec des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. Les blancs, marqués par leur terroir d'argile à silex, s'avèrent vifs et minéraux, avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Enfin, les vins gris, obtenus par pressurage direct, révèlent une belle fraîcheur, légèrement acidulée et escortée d'arômes de fruits rouges et d'épices.

“L'office du tourisme de Vendôme sait mettre en valeur son patrimoine viticole.”

L'obtention à l'automne dernier du label officiel « Vignobles et Découvertes » par l'Agence de Développement de la Vallée du Loir, qui regroupe, outre les Coteaux du Vendômois, les AOC Coteaux du Loir et Jasnières, devrait donner des ailes à l'activité oenotouristique développée ici depuis plus de 15 ans.

Des balades viticoles sont proposées tout l'été, et l'Office de Tourisme du Pays de Vendôme sait mettre en valeur le patrimoine viticole local, qui jouit d'un environnement particulièrement attractif.

Outre les châteaux de la Loire, qui attendent les visiteurs à un jet de pierre, le choix est large : troglodytes, jardins, train touristique (l'ancienne gare de Thoré-la-Rochette est devenue la Maison du vin et des produits du terroir), manifestations culturelles, églises, plaisirs gastronomiques...

Sans oublier la belle cité de Vendôme, où planent les ombres d'Henri IV, de Balzac ou de Ronsard.



Ci-contre: Les vignes du "conservatoire".



Si vous avez la chance de la visiter avec un guide touristique patenté nommé Jean Chaillou, votre bonheur sera complet : il est aussi viticulteur et président de la cave des Vignerons du Vendômois.

Voilà bien des raisons, à 42 minutes de Paris-Montparnasse en TGV, d'aller sacrifier au rite de la dégustation de bien jolis vins sur les bords du Loir.

Ci-dessus: Benoit Brazilier, vigneron et président du syndicat.

Ci-contre: Jean Chaillou, vigneron, président de la cave et guide touristique.

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 Vins Confédérés, de Laurent Probst.

Comme son nom l'indique, il nous vient de Suisse, est ouvert depuis 3 ans.

Son crédo ?

"Mon blog sur les vins suisses, librement et avec plaisir !"



Le Blog Vins confédérés

Le blog de Laurent Probst est bien connu des amateurs de vins suisses mais pas que !

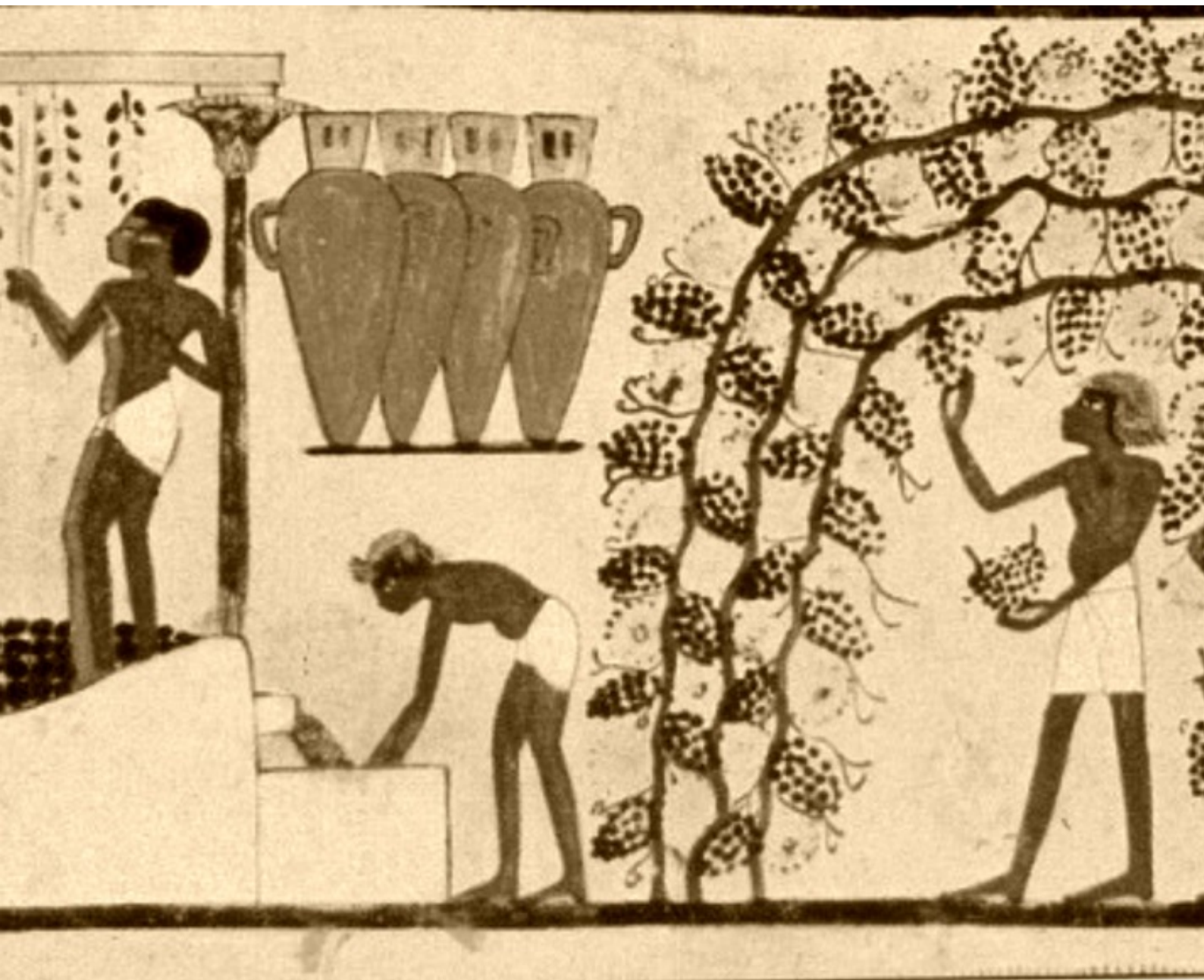
Si Laurent est Suisse, il n'en demeure pas moins amoureux de nos vins..Esprit ouvert, plume précise, et papilles acérées sont indispensables à la tenue d'un blog sur le vin digne de ce nom, et celui de Laurent fait partie de ceux-ci.

Toutefois, il ne néglige pas les vins de sa Suisse que j'affectionne pour y avoir officié. Amigne de Vétroz, mais aussi Petite Arvine, Johannisberg, Fendant, Humagne, Cornalin sont parmi les cépages les plus cités sur le blog ouvert voilà près de 3 ans.

A noter que Vins Confédérés déménage afin de permettre une lecture encore meilleure.

www.vinsconfederes.ch

Emmanuel Delmas



Vin et musique 1ères notes...



Les fêtes lient le vin à la musique...

Il faut se diriger vers la Géorgie pour retrouver traces des premiers banquets où l'on chantait et buvait. Il y a plus de 7000 ans. Nous connaissons aussi la bière et le vin de palme comme boissons en Mésopotamie il y a 4000 ans. Le vin y était déjà consommé pour la fête.

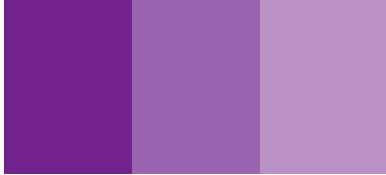
Un ennemi vaincu ? un nouveau temple ou palais ? L'occasion était trop belle pour s'enivrer et mener ripaille.

Plus proches de nous, les égyptiens nous laissent des traces indélébiles de leur savoir-faire en terme de culture de la terre et de la vigne. Les banquets étaient ainsi toujours accompagnés de bière, vins produits sur les bords du Nil et de musique bien sur.

“Il y a 4000 ans, le vin était déjà consommé pour la fête.”

Les grecs aussi ne sont pas en reste et en grands amateurs de musique qu'ils sont, ils mènent les vendanges en musique, notamment au son de flûtes. Habituellement sobre, le grec profite du symposion (réunion de buveurs) organisé pour célébrer un événement. Le vin y est coupé à l'eau et les femmes y sont interdites hors les musiciennes, danseuses et serveuses....

De Christophe Hauser



Le symposion obéit à un déroulé qui voit à la dégustation suivre des chants et intermèdes musicaux.

C'est en soi la première forme où la musique et le vin sont ainsi assemblés selon une trame précise, en opposition aux banquets où le vin n'était consommé que pour l'ivresse qu'il apportait.

Et qui trouve-t-on parfois dans ce cortège ? Euterpe bien sûr, muse de la musique...

Les grecs aiment fêter Dionysos et organisent de célèbres fêtes à sa personne. Plusieurs fêtes se succèdent entre décembre et mars. Les petites Dionysies rustiques pour la célébration des récoltes, les Lénéennes pour la fête des pressoirs, les Anthestéries mais surtout les Dyonysies urbaines ou grands Dionysies qui en marquent l'apogée

“Chez les grecs, plusieurs fêtes se succèdent entre Décembre à Mars.”

Dyonisos. dieu de l'ivresse et du délire souvent mystique. Dionysos, dieu de l'ivresse et de l'extase est celui qui permet à ses fidèles de dépasser la mort.

Le vin, comme le soma védique, est censé aider à conquérir l'immortalité. Connue aussi pour être bruyante avec sa suite de satyres dansants, de ménades au son des flûtes et des percussions.

Musiques, chants et vins sont produits et consommés pour l'occasion. Les fêtes du vin initialement rurales deviennent alors peu à peu urbaines et déconnectées du cycle de la vendange....

Prochaine étape : Romains et gaulois...



*Ci- dessus: La Jeunesse de Bacchus
(William-Adolphe Bouguereau)*

Ci-contre: Alcée

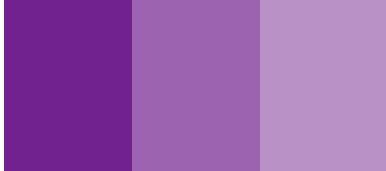




LA CAVE A MILLESIMES
180, rue Lecourbe
75015 Paris
01 48 28 22 62

La Cave à Millésimes est une boutique située dans ce quartier résidentiel si agréable, proche de la Mairie du 15^e, et adossé au square St Lambert. La rue Lecourbe propose un choix non négligeable de commerces. Et, parmi ce choix, indubitablement surgit cette cave. Visite.

Par Emmanuel Delmas



PHILIPPE BUSQUET

Philippe, donc officie depuis plus de 18 mois avec Hervé Thoron, depuis parti à Cannes. Amoureux de vins qui chantent et parlent, ayant du jus. Comme il aime à dire: "une bouteille ouverte, en appelle une autre". Le vin doit avant tout apporter du plaisir.

Si Bordeaux trouve une place de choix, sur tous types d'appellations, les vins de la Vallée du Rhône sont parfaitement représentés.

La sélection des domaines et des vigneron est très pointue, éclectique. Rassurante, elle emplira de ravissement le connaisseur, et contentera le néophyte désirant se faire plaisir.

En Loire, les Montlouis, de Xavier Weisskopf, ou Jacky Blot, tout comme les Sancerre de Cotat, ou les Pouilly Fumé de Pabiot.

La Bourgogne n'est surtout pas oubliée, représentée par quelques fleurons de la région, sur différents millésimes, Darnat, Rossignol, Sauzet, Grossot et tant d'autres.

Ne sont pas négligés de cette sévère sélection, les vins bio, et les vins du Sud. Sans omettre quelques vins d'Espagne, de Nouvelle-Zélande, d'ailleurs. Et ce superbe Cidre de Glace du Minot des Glaces.

**“Une bouteille ouverte en appelle une autre.
(Philippe)”**

L'entrée est accueillante, à la vitrine alléchante.

LA SELECTION

On trouvera des millésimes récents, bien entendu, mais surtout, une sélection de vins arrivant à maturité, et même de vieux millésimes. Chose, finalement, de plus en plus délicates à trouver sur Paris.

LA CONCLUSION

Cette cave offre une vitrine d'un certain eclectisme, d'une sélection pointue, large, et précise, ouverte sur toutes les régions. Parfaitement agencée, rayonnée, et rangée, le plaisir vous accompagnera.

Pour les conseils, ouvrez grands vos oreilles, et laissez vous guider.



MICHEL GRISARD (SAVOIE)

Un vigneron d'exception

*Domaine du Prieuré Saint-Christophe
Les Caves Dessous,
73250 Freterive*

Tél : 04 79 28 62 10

06 15 38 50 61

Fax : 04 79 28 62 10

michelgrisard@wanadoo.fr

De Miguel Desnerck



Que peut-on bien trouver en Savoie?
Des vins de soif, des vins pour skieurs
désirant arroser une fondue ou une
raclette ? Erreur !

Quiconque rencontre Michel Grisard
comprendra qu'il n'en est rien et que
les territoires de montagne peuvent
aussi produire de très grands vins. Cela
est vraiment étonnant n'est ce pas?
Aussi étonnant que le personnage. J'ai
fait la connaissance de Michel Grisard
lors d'une dégustation à Chelsea
(London)

Sa Roussette Schiste 2005 est
fermentée en fûts dès le départ et le
résultat est particulièrement étonnant:
des notes d'agrumes frais et un vin
corpulent et très vineux. Michel
appliqué également une vinification de
type bourguignonne à ses vins rouges.

La Mondeuse prestige 2003 est
bluffante avec ses arômes racés de
chocolat enrobé, de cacao noir avec
une belle maturité. .

“La Mondeuse prestige 2003 est bluffante
avec ses arômes racés de chocolat
enrobé...”

Et mon attention a été attirée par ce
grand bonhomme souriant et
sympathique. J'avais mis dans le mil
puisque j'avais découvert l'atypique du
vignoble savoyard.

On a tous entendu parler de la
Jacquère, de la Mondeuse, de la
Roussette qui figurent parmi les
cépages savoyards les plus connus.
D'habitude, ces vins ne se gardent
guère au delà de deux à trois ans. Mais
la vinification de Michel Grisard ne
ressemble à aucune autre.

Le gras et le caractère sont bien
présents chez ce grand vin qui fait
plutôt penser à un nectar né quelques
centaines de kilomètres au sud à grâce
à son aspect ample et plein de soleil

La place nous manque pour décrire les
belles qualités de caractère de Michel
Grisard et tout ce qu'il a créé pour
devenir acteur et ambassadeur des vins
de Savoie après avoir dû subir le
scepticisme et les sarcasmes de ses
pairs lorsqu'il s'est lancé à la
renconquête du vignoble savoyard.

AGENDA A PARIS ET AILLEURS...



Diners mets et vins (92)

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€**

▼ Musique et Vin (Paris)

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



◀ 130 exposants à Lyon

Les 24 et 25 Janvier, ce salon professionnel fait découvrir des vins français, libanais, et grecs pour ne citer qu'eux.

Renseignements: 04.72.80.02.89.

En ligne: www.vin-events.com





LE MOIS PROCHAIN

LES DOSSIERS



▲ Quels verres choisir pour vos vins ?

Savoir choisir son verre est essentiel afin de respecter au mieux les qualités intrinsèques de vos vins. Petit guide...



▼ Vins et champignons

Les champignons forment une grande famille, et leurs accords avec le vin sont si nombreux. Autant de possibilités qui méritent un éclairage...



◀ Domaine Pfister à Dahlenheim

Mélanie a repris les rênes du domaine et insuffle une énergie qui se ressent à travers les vins. Eclairage

Mais aussi, des portraits de vigneron, l'astuce de service, la rubrique vins et musique, la chronique de Jean-Michel Peyronnet, d' Amanda Regan et de Patrick...

