Au Service du Vin Juin Juillet

n°5



Qui va sauver la peau des Muscadets? Le phénomène VinoCamp Portraits, mets et vins, la musique...





Edito

Au Service du Vin no 5

20 bis rue Raymond Marcheron 92170 Vanves 06 84 99 42 67 01 46 48 39 20

Site internet www.auserviceduvin.fr

Mail: auserviceduvin@ yahoo.fr

Rédacteur en chef Emmanuel Delmas

Ont collaboré à ce numéro:

Stéphane Wasser Marise Sargis Marc Vanel Christophe Hauser Jean François Trémège Marilyn Johnson Franck Merloz Antoon Laurent

Remerciements:

Couverture: ©Edward Charles

Logo "Verre splashé" ©Benjamin Amadéi

Photos VinoCamp ©Aurélien Ibanez pour Bourgogne Live



Des petites évolutions pour de grandes avancées.

Si "Au Service du Vin" partait *presque* de rien, il est aujourd'hui grâce aux nombreux lecteurs et avant tout aux précieux contributeurs en perpétuelle évolution.

Nous avons opté pour un magazine de 60 pages environ au lieu de 100. Nos contributeurs se relaieront et ceux ne participant pas à ce numéro seront bien présents au suivant. L'idée étant d'offrir un meilleur confort de lecture, et une publication plus régulière. La lecture en ligne est déjà optimisée avec le plein écran permanent, et un sommaire intégré permettra bientôt d'arriver sur la page souhaitée. Ces avancées ne seraient pas aussi effectives sans les contributeurs, aussi réactifs que précieux dans leurs écrits, et la pertinence de leurs thèmes. Avec 12 contributeurs de valeur, Au Service du Vin peut parvenir à son objectif: Recréer le lien entre le consommateur et le vigneron. Donner envie à vous, lecteurs de reprendre possession du vin.

Je n'oublie pas non plus Benjamin pour son logo et Edward pour ses couvertures. Et bien entendu, Youssef Rahoui nous permettant de bénéficier de la logistique de sa plateforme d'édition, Madmagz, toujours à l'écoute des besoins du magazine.

Emmanuel Delmas

Sommaire

Edito

3 Le mot d' Emmanuel Delmas

Portrait de vignerons

⁹ La famille Mochel, en Alsace

Vues du Mobazillac

¹⁶ Par Jean François Trémège

Portrait de vigneron

¹⁹ Philippe Vignon, en Pomerol

Reportage

²⁵ Les vignerons belges installés en France

L'accord mets et vins

31 Le vin et les pâtes à la sauce pesto





Sommaire

Reportage-entretien

34 Qui sauvera la peau des Muscadets ?

Portrait de vigneron

40 Fabien Reboul, en Languedoc

Eclairage

46 3 caves à Paris et ailleurs

Reportage

47 Le phénomène VinoCamp

Portrait de vigneron

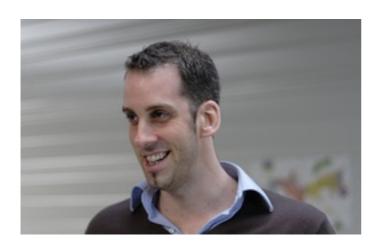
51 F comme Fayard

Vin et musique

56 Le vin et les barbares



Des contributeurs De valeur



▲ Emmanuel Delmas, Paris

Sommelier durant 15 ans au sein de prestigieux établissements, Emmanuel est également formateur, consultant et blogueur depuis 2005. Ayant quitté la restauration en 2010, il se met "Au service du Vin" en s'entourant de professionnels et de passionnés du vin. www.sommelier-vins.com



▼ Marc Vanel, Bruxelles

Marc Vanel (Vanhellemont) a opté pour le pseudo Marc Vanel lors de l'édition de son livre "Vignobles de Belgique", écrit avec Eric Boschman



Marilyn Johnson, St Emilion

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

Site:www.ilovesaintemilion.fr

qui se mettent pour vous...



▲ Stéphane Wasser, Alsace

Passionné de vin, Stéphane vit en Alsace et aime déguster chez les vignerons. Son blog est une invitation aux plaisirs du vin. Souvent alsaciens mais pas que...

Blog: www.stephanew.com

▼ Marise Sargis, Paris

Journaliste, Marise collabore chez Gault Millau, et 60 millions de consommateurs. Aime le vin vivant et surtout sincère.





◀ Christophe Hauser, Paris

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

Site: www.musique-et-vin.fr

Au service Du Vin



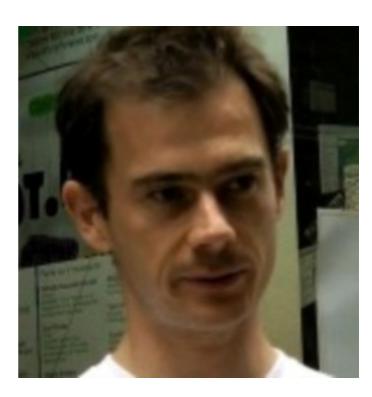
▲ Jean François Trémège

Photographe et sensible aux vins, Jean François se promène régulièrement dans les vignes, affublé de son appareil photo et de sa bandoulière. Quelques images permettant l'évasion, et d'admirer la beauté de notre environnement.

Site: www.wix.com/iftremege photographe

▼ Franck Merloz, Savoie

Créateur de l'outil TweetAwine, Franck est spécialisé dans l'internet pour le vin. Défenseur des vins de Savoie! www.tweetawine.com





Antoon Laurent, Cognac

Natif d'Ampuis, Antoon vit à Cognac et fut Chef sommelier notamment à Puerto Rico. Actuellement expert technique chez le tonnelier Vicard, en véritable épicurien, il a l'opportunité de déguster les vins de l'intérieur avec un regard extérieur.

Blog: www.thewinepatriot.com



Famille Mochel Traenheim

La tradition selon le domaine Mochel



est dans le nouveau caveau inauguré l'été 2010 que je retrouve Guillaume Mochel, 33 ans, à la tête du domaine Frédéric Mochel à Traenheim dans la couronne d'or. Ce nouveau caveau est remarquable, très moderne et s'inscrit dans un ensemble très harmonieux.

Ainsi trône au milieu de la cour aménagée avec goût, un pressoir du XVII ième siècle adossé à l'espace de mise en bouteille, largement vitré et ouvert sur la cour. Les anciens clients pourront toujours s'asseoir dans l'ancienne salle de dégustation qui a été conservé façon stammtisch (littéralement table à bière).

Guillaume suit les traces de son père Frédéric en toute tranquillité avec beaucoup de sagesse et de rigueur. On sent assez vite que la mauvaise surprise n'a pas sa place ici, que tout est pensé, réfléchi depuis des années et que l'on cherche sans arrêt, années après années à reproduire les mêmes gestes, à porter les mêmes attentions aux choses qui font le vin.

Le domaine ne date pas de 2010 comme vous pouvez vous en douter mais de 1669. Bien évidemment et comme souvent en ces années là, la polyculture était de mise et ce n'est que dans les années '50 que le grand père de Guillaume, achète les parcelles sur le grand cru Altenberg de Bergbieten des parcelles que personne ne voulait car le travail en coteaux était trop difficile à cette époque.

Par Stéphane Wasser

"Le sommet de l'Altenberg de Bergbieten culmine à 265 mètres."

Aujourd'hui le grand cru (29,07 ha) représente la moitié des 10 hectares exploités dont 3 hectares en riesling ce qui permet au domaine de proposer très souvent 2, 3 voire 4 millésimes à la vente. Aux parcelles argileuses à Traenheim sur l'AOC Alsace s'opposent celles plus complexes du grand cru Altenberg de Bergbieten. Un sous-sol calcaire avec par endroit une couche de gypse du Keuper et un sol de marnes.

Le sommet de l'Altenberg culminant à 265 mètres est plus léger, plus aérien suite à l'érosion des sols. A noter qu'il fait souvent beau par ici, les orages éclatent bien plus loin et l'on regarde souvent le mauvais temps passer. On y trouve Riesling, Gewurztraminer et surtout Muscat, le seul sur ce terroir. Point de pinot gris qui selon Guillaume ne se plait pas bien par ici.

Le sol est travaillé en fonction de chaque parcelle et en fonction de la vigueur de la vigne. Les plus jeunes vignes sont enherbées pour calmer les ardeurs, on passe l'intercep dans les plus vieilles.



1. Guillaume Mochel, du domaine Mochel à Traenheim.



Les quelques parcelles en terrasse sont désherbées au minimum pour éviter l'érosion.

Bien que ne revendiquant aucun label, les traitements répondent le plus possible à la culture bio avec l'utilisation de cuivre, de soufre et d'oligoéléments. Mais Guillaume ne se refuse pas d'utiliser des traitements avec des produits de synthèses dans les cas extrêmes et lorsque le besoin se fait pressant, lorsque les conditions l'imposent.

Le travail en cave est très classique avec une grande part de foudres entre 40 et 60 hl. L'autre partie de la cuverie est faite d'inox avec des contenant plus petits permettant de donner vie aux cuvées plus confidentielles.

Les premiers raisins qui rentrent pour le crémant, sont levurés car ici on aime bien avoir une cuve qui fermente bien et régulièrement au début des vendanges. C'est rassurant lorsque tout commence bien. Les pinots noirs et les cuvées les plus riches sont traités de la même façon.

La mise en bouteille commence vers les mois d'avril/mai après un passage sur kieselguhr et filtration tangentielle.

Ci-dessus: l'ancienne machine à presser.

Riesling 2009.

Cuvée issue à 80% des jeunes vignes du grand cru.

Nez minéral sur la pierre chaud

Nez minéral sur la pierre chaude. La bouche est ronde, ample, sec dans un style sage et généreux avec une acidité fondue.

Riesling grand cru Altenberg de Bergbieten 2008

Nez discret, grillé, encore austère, sur le citron confit, l'abricot et la pêche. La bouche est droite, dense avec une acidité fondue dans la minéralité ample et large. Ce riesling forme encore un bloc mais il va s'ouvrir.

Muscat grand cru Altenberg de Bergbieten 2009

Nez discret, floral. Bouche généreuse sur la réglisse avec beaucoup de profondeur, de mâche et une petite pointe de rondeur (10 g SR) qui va si bien à ce cépage. Le 2009 est épuisé mais le 2010 sera sans doute dans la même veine qualitative.

Trovium 2007.

Pinot blanc et gris à parts égales élevés sous bois Le nez est finement boisé avec des notes de fruits jaunes, de pêche évoluant sur des notes exotiques.

"Nez pur et net pour un Muscat très classique mais bien fait. (Muscat 2010)"

Riesling grand cru Altenberg de Bergbieten Cuvée Henriette 2008

Cuvée issue des vieilles vignes âgées d'une cinquantaine d'années. Surplus de matière, de corps avec plus de relief. Plus riche et plus expressif cette cuvée semble curieusement plus ouverte aujourd'hui. Longue finale.

Muscat 2010

100% muscat ottonel
Nez pur et net, croquant sur les fruits
blancs, la poire. La bouche est
sérieuse, bien en place, sèche avec
de la matière et une bonne dose
d'extrait sec en finale. Un muscat
très classique mais bien fait.

La bouche est fondue et le l'élevage est discret rendant l'ensemble élégant, souple, digeste. Le tout étant sec. Beaucoup d'harmonie dans ce vin, loin de la caricature.

Gewurztraminer grand cru Altenberg de Bergbieten 2009. Nez grillé, fumé, discret et austère. La bouche est dans le même registre pour l'heure mais l'ensemble est riche et moelleux avec 50 g de SR. Un gewurztraminer avec du corps mais sans lourdeur.



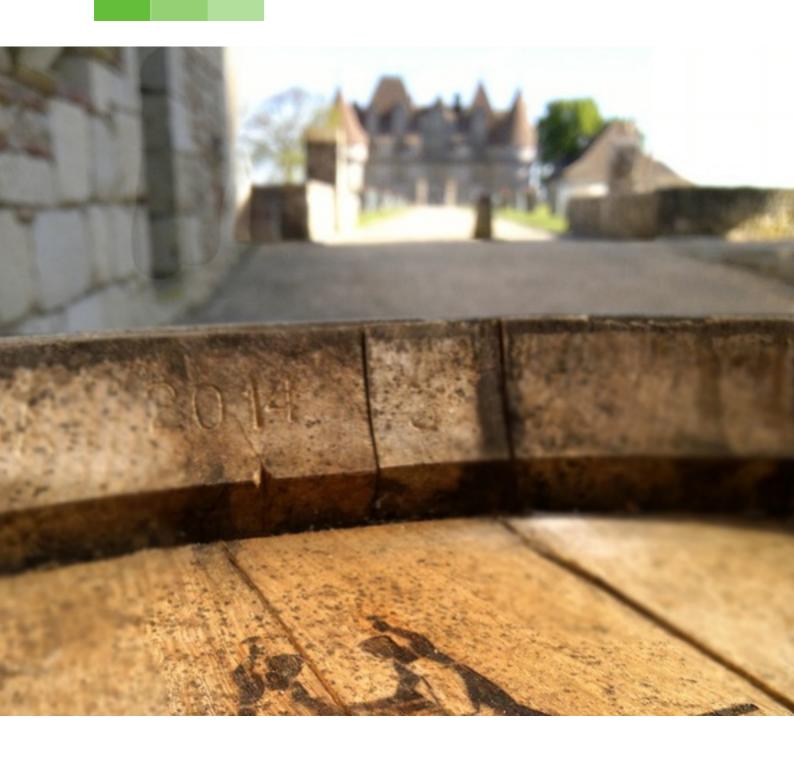
Riesling sélection de grains nobles 2007.

Nez botrytisé avec ce coté confit, rôti et fumé sur un support poudreux qu'apporte la pourriture noble. La bouche est très grasse, liquoreuse (120 g de sucre résiduel pour seulement 10,5° d'alcool). L'acidité est énorme sans être stridente. Elle soulève le breuvage, le structure, le tend magnifiquement. Superbe.

CONCLUSION

Une maison sérieuse qui aime la tradition des choses bien faites et bien pensées proposant des vins classiques, cohérents avec un niveau de régularité sans surprise et sans faille d'années en années. Foncez sur les deux muscats, le riesling SGN 2007 provenant du grand cru et bien évidement sur les vins de l'Altenberg de Bergbieten. Des vins que l'on prélève des casiers l'esprit tranquille.

Textes et photos: Stéphane Wasser



Petit tour vers Monbazillac





Jean-François Trémège est un photographe talentueux qui de temps à autre aime à se laisser aspirer par les paysages viticoles. u hasard d' un passage à Monbazillac, notre photographe fut inspiré.

Inspiré par ce reflet par exemple qui semblait offrir une vision double, sans même précise t' il avoir abusé du nectar de Monbazillac. Ces quelques clichés nous confirment bien cette impression oscillant entre netteté et flou artistique.

Photos: © Jean François Trémège

3 vins 3 régions



▲ Hautes Côtes de Beaune 08

Domaine Huber Verdereau, 10€ Un fruit exaltant se dégage d'une bouche à la trame veloutée de grand confort suivie d' une finale légèrement épicée. Très beau vin de Thiébault Huber Verdereau, vigneron cultivant la biodynamie à Volnay.

****(*)



Muscadet Sèvre et Maine 10

Domaine le Haut Planty, 8€ Vin bien équilibré entre fraicheur et gourmandise. Finale libérée. ***(*)



◄ Montlouis sec 2009

Cuvée Touche Mitaine, Xavier Weisskopf, 10€

Plus retenu de prime abord au nez. La bouche trace sa route, droite et pleine, d'une jolie matière. Un peu de rectitude en fin de bouche dénoncant un joli potentiel et une acidité sous-jacente ne demandant qu'à exploser. Très beau vin en devenir.

****(*)







CONFUSION SEXUELLE A POMEROL

Par Marilyn Johnson, Photos © MWC

Ou comment le premier caviste indépendant de Paris réalise ses rêves de possession au château La Fleur de Plince.

Il en rêvait depuis toujours. D'abord quand on se nomme Vignon, on a forcément des racines quelque part dans une exotique AOC de la viticulture. Pour ce quinquagénaire aux allures de Jack Nicholson, le nid était en Champagne où un arrière grand-père s'était fait métayer...

Confusion sexuelle A Pomerol



uis la famille a migré à Paris, et la charcuterie-traiteur Vignon, rue Marboeuf enchanteront les papilles d'une clientèle cosmopolite.

Philippe Vignon va vite rejoindre l'aventure familiale, et dans les années 70 va créer un petit rayon de vins. "Il y avait des gênes dormants..." De là, débute un parcours initiatique et une passion immodérée se crée pour le vin de Bordeaux et plus spécifiquement le Libournais. Très vite, il va faire naitre un repaire pour les amateurs et ouvrir les premières caves indépendantes de Paris. Parcours d'abnégation, " je fais tout d'une manière très passionnelle avec une soif d'innovation mais avec le respect de la tradition, mon magasin de fruits rares en est aussi un aspect" -le Tout-Paris se damne pour ses cerises en direct du Massif central (450€ le KG)- et les Grands Crus se pressent sur les rayons de sa cave."J'ai mené une politique de stockage quand tout le monde travaillait en flux tendu. Je me suis mis souvent dans le rouge pour acheter du vin... rouge! "

Au bout de 36 ans, quelques mariages et divorces, il estime avoir fait le tour et une idée le tarabuste depuis longtemps. Son métier est émaillé de rencontres, mais une d'entre elles va influer sur son destin, Léon Wainstein, bien connu à Bordeaux, va lui parler d'un vignoble de Lussac St Emilion qui porte le nom de Château ... Vignon! Il n'en faut pas plus pour ce prescripteur de vins des satellites de St Emilion pour déclencher les foudres. Il va se rendre sur place mais pour diverses raisons, l'achat ne se fera pas. Mais la graine est semée, St Emilion, Bordeaux, Loupiac, puis en parcourant les lignes de 'l'Union Girondine', en rêvant sur Google Earth, l'improbable a lieu. Un vignoble dans l'appellation -reine, où le foncier flirte avec le million d'euro l'hectare serait à vendre.

POMEROL!

45,15 ares! La fleur est petite mais recherchée. En 2 jours, l'affaire est réglée et en Janvier 2010, Philippe Vignon devient le possesseur de ses rêves.' Une vie nouvelle a commencé pour moi, j'y ai puisé une énergie nouvelle. Je revendique la passion de mettre les mains dans le cambouis.' En fait de cambouis, il s'agirait de crasse! L'originalité du terroir de Château Fleur de Plince réside en son sol sableux et limoneux riche et son sous-sol de crasse de fer. En ce mois de mai aux allures de mois d'août, la vigne réserve la surprise de battre des records de vitesse.

Et pour son tout premier millésime, Philippe Vignon vendangera très tôt et à raison, en 2010, Pomerol est littéralement déshydraté en fin d'été.

Il va vite intégrer et comprendre les besoins d'écologie nécessaires à une vigne dépendante d'un eco-système fragile. A Pomerol, le morcellement des propriétés, leur petite taille demandent une grande rigueur de la part des vignerons pour mettre en place la méthode de confusion sexuelle. Très vite, Philippe Vignon et onze viticulteurs vont en saisir les enjeux. Entrepris dès son arrivée par Aurélie Carreau, directrice du château voisin, château Beau Soleil, ils mettent en place un véritable piège à fille.

"La recherche de la spécificité de mon terroir est une priorité absolue." (Philippe Vignon)

L'homme que je surprends en fin d'aprèsmidi en plein ébourgeonnage, a le front en sueur. Il va se donner les moyens de faire bien.L'acquisition d'une parcelle supplémentaire porte à 45,15 ares l'étendue du bonheur de Philippe.

CONFUSION SEXUELLE

Les choix du jeune vigneron sont clairs. Avec l'aide de Damien Briard, un belge qui va l'aider dans ses choix de viticulture ultraraisonnée, il va créer son premier millésime. 2500 bouteilles vont sortir du chais petit mais providentiel, denrée rare à Pomerol. "La recherche de la spécificité de mon terroir est ma priorité absolue." Il veut oublier les pièges habituels, trop de bois, sur extraction, sur-maturité.

« Le sexe et le repas, voilà leurs points faibles. » Denis Thiery, le directeur de l'unité de recherche sur la santé végétale de l'Institut national de recherche agronomique (INRA) souligne les appétences de deux insectes particulièrement gourmands dans ces deux domaines : eudémis et cochylis. Des papillons plus connus par les viticulteurs sous leurs surnoms de « tordeuses de la grappe » ou « vers de la grappe ». Il n'en faut pas plus à Philippe Vignon pour rejoindre les onze vignerons concernés par la méthode préventive par confusion sexuelle. Celle-ci, nécessite de travailler sur une surface d'au moins 5 hectares. Le regroupement des producteurs de Pomerol porte à 17 hectares autour du château Mazeyres, entre le stade de Plince et la rocade, le vignoble expérimenté.





Dégusté à l'ombre du chais qui va bientôt subir un ravalement de fond en comble, le millésime 2010 de Château La Fleur de Plince révèle une robe trempée à l'encre noire dans laquelle l'œil se perdrait si les reflets violines ne me rappelait qu'il s'agit bien d'un vin. Complexe comme le sont les grands pomerols, intense, raisin rôti, épicés, cacao, la bouche est sensuelle. Puis les tanins montent en puissance, structurant une chair mûre et sèveuse, aux saveurs réglissées où les figues pointent le bout de leur nez. Un premier vin qui a tout d'une promise, un vin plein de conviction de l'homme qui l'a rêvé.

Les Caves Vignon +33 (0)1 47 20 16 18

Marilyn Johnson

AGENDA A PARIS AUTOUR DU VIN



Réservation obligatoire : contact@espritchocolat.com

▲ VinoChoco, le Jeudi, Paris

2 Jeudis par mois, de 19h30 à 20h30 dans la cave de l'EnotecaMidi, 77 rue du Cherche Midi (Paris 6è), Lauranie, experte en chocolat et Emmanuel Delmas proposent 5 chocolats mariés à 4 vins. Unions étonnantes, en toute simplicité, pour le plaisir. Limité à 12 personnes. **Prix: 25€**: Réservation sur Lauranie@espritchocolat.com

TOUS LES MOIS 1 DÎNER COMPLET 2 ANIMATEURS, 3 HEURES DE CONVIVIALITÉ ET 4 VINS DÉGUSTÉS.



37 rue Cambronne - 75015 PARIS Cambronne (6) et Ségur (10) Tel: 01 47 34 62 27 contact@auxprovinces.com



www.votresommelier.com Tel: 09 52 12 60 75 contact@votresommelier.com

Apéros Vintage Bordeaux

Dégustations de vins de Bordeaux dans 4 lieux sympas, à Paris, 4 jeudis en Mai et Juin de 19 à 21h. **10€ les 3 verres**. **Infos**: Apéro Bordeaux sur FaceBook.



Rencontres Mets & Vins

Au restaurant "Aux Provinces" dans le 15è à Paris, à la cuisine bistrotière fine, Emmanuel Delmas propose avec Mathieu Maloux, un menu à thème accordant mets et vins. Pot d'accueil, entrée, plat, et dessert seront accompagnés d'un vin différent. Avec un éclairage sur chaque mariage. En toute convivialité, et interactivité. Limité à 25 personnes. **Prix: 59€**

Renseignements sur www.votresommelier.com



Les Belges en France



Ci-dessus, haut: Le château Closiot © Bernard Sirot

Ci-dessus, bas: Le château de Minière

Ci-avant: Les vignes du domaine Vanho du couple Kathleen et Sigurd Mareels-Van den Berghe. D

ébut avril, le Salon Belgovino rassembla une trentaine de vignerons belges établis en France.

Certains parfois depuis plus de quarante ans. Projet sentimental, financier ou improvisé, concrétisation d'un rêve : ces entrepreneurs particuliers ont chacun une histoire à raconter. Portrait-express d'une dizaine d'entre eux.

Par Marc Vanel

"Qui a dit que les étrangers ne s'intégraient pas au coeur des vignobles français ?"

D'abord, il y a ceux dont c'est clairement la vocation. Comme par exemple Stéphane Defraine qui tout jeune déjà faisait les vendanges à chaque automne dans le Libournais. Début des années 1980, après des études à la Faculté de Bordeaux et un BTS viti-oeno en poche, il devient directeur d'exploitation du Château Bauduc à Créon qu'il rachète en 1989 avec son père et quelques amis belges pour le transformer en Château de Fontenille. Aujourd'hui, à la tête d'une exploitation de 50 hectares, il est, depuis 2004, président de l'AOC Entredeux-mers et vice-président de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux. Qui a dit que les étrangers ne s'intégraient pas?

Autre personnage typique à être tombé dedans quand il était petit, Pierre Degroote. Né d'un père wallon et d'une mère flamande, lui aussi avait l'habitude de descendre faire les vendanges près de Béziers. Après deux années d'agronomie à Louvain, c'est décidé, il quitte la Belgique et termine sa formation en oenologie à Montpellier en 1969. Pour financer ses études, il met lui-même en bouteille des vins locaux et les revend sur le marché belge. Le virus le gagne, il achète une première parcelle à Nissan-les-Ensérunnes, puis d'autres dans la même région ainsi que près de Carcassonne...



1. Ci-contre: Stéphane Defraine, au Château de Fontenille.

2. A droite: Photo de Pierre Degroote: ©John Collijs



Aujourd'hui il possède, avec Stephan Montariol, 750 hectares dans le Languedoc-Roussillon, mais aussi 200 hectares en Tunisie, 200 autres en Roumanie et vient de prendre en gestion 2000 hectares... en Chine. L'homme a en outre créé une école d'oenologie et de sommellerie à Moscou en 2007 et vient d'en ouvrir une autre à Pékin dans un complexe hôtelier de 20.000 places. Un dernier chiffre: la production actuelle de Degroote s'élève à 10 millions de bouteilles vendues dans 60 pays. La Belgique en consomme le quart...

Du négoce au vignoble...

Plusieurs Belges présents au Salon furent d'abord négociants, ou même journaliste comme Guido Jansegers (Château Mansenoble à Cahors), avant d'embrasser la carrière.

Titulaire d'un Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation des vins de Bordeaux, Kris Couvent travailla ainsi d'abord de longues années dans le commerce, d'abord au Luxembourg, puis en Belgique, avant de racheter, sur le conseil de l'un des vignerons qu'il représentait, le Château Pabus à 15 km de Bordeaux. Les 3,5 hectares de l'époque sont devenus 6,5. Alors qu'il possédait déjà des actions dans diverses entreprises de production ou de négoce de Bordeaux, Justin Onclin finit par "passer à l'acte" et acquiert en 2002 les splendides vignes de Château Branas Grand Poujeaux, dans le Médoc, entre le château Chasse-Spleen et Poujeaux, excusez du peu. En 2007, il rachète et restructure également le Château Villemaurine, Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

L'amour, toujours l'amour...

L'amour des belles pierres peut mener également à la viticulture... Viviane et André Vossen rachètent dans les années 90 le vieux Château des Francs à Francs, au nord-est de Saint-Emilion. Dix ans de rénovation puis soudain l'envie de faire revivre aussi la vigne sur les flancs de ce lieu chargé d'histoire. Depuis quatre ans, les 6000 bouteilles d'Ad Francos et les 29.000 du Château Le Priolat connaissent un "franc" succès.

Enfants de gros exploitants agricoles et éleveurs bovins, la famille Van Malderen quitte la Belgique pour s'installer dans la Gironde.

2 coups de coeur

Enfin, pour clôturer cette petite série de portraits, deux domaines fort sympathiques. Petit-fils de négociant et anesthésiste gantois, Guy Van Hoonacker est appelé à exercer son art à Béziers. Il s'installe avec son épouse Patricia à Capestang et reprend dans la foulée des vignes à Ensérunne, au pied de l'oppidum. Les Français n'arrivant pas à prononcer leur patronyme, celui-ci est abrégé en Vanho. Considérés comme "fous" par leurs voisins, le rendement est passé de 100 hl/ha à 35! Ils produisent des vins à base de grenache, de syrah et de carignan, dont la cuvée Vanellus me plaît beaucoup...

"Les "Vanho", sont considérés comme fous, le rendement passant de 100 hl/ha à 35 !"

Ils vont successivement acheter trois châteaux qu'ils vont restaurer pour en faire des chambres d'hôte mais aussi pour en exploiter les vignobles: le Château de Lussac en 2000, le Château Vieux-Maillet à Pomerol en 2003 et le Château Franc Mayne en 2004. Des lieux et des vins à découvrir...

Amour tout court aussi pour Bernard Sirot, journaliste qui, à l'occasion d'un reportage chez une productrice de Sauternes eut le coup de foudre autant pour la propriétaire que pour les vignes. Il mène désormais deux carrières de front, journaliste la semaine et vigneron au Château Closiot le weekend.

Mais il n'y a pas que le Sud qui attire. Les petits derniers, au propre comme au figuré, viennent de s'installer en septembre 2010 dans la Loire, au coeur du terroir de Bourgueil. Tous deux ingénieurs en construction, Kathleen et Sigurd Mareels-Van den Berghe, cherchaient une maison sous un ciel plus clément que celui de la Belgique. Après quelques années de recherche, ils ont racheté le Domaine de Minière mais aussi la récolte de 2009 alors en cuve. Leurs premières bouteilles viennent de sortir et semblent s'inscrire dans la bonne direction. Et si on en ouvrait une ?

Marc Vanel

Vignerons belges En France



oici une liste de vignerons belges officiant dans nos vignobles de France. Celle-ci ne se veut pas du tout exhaustive.

Bordeaux

Barsac-Sauternes – Château Closiot –

Bordeaux - Château de Fontenille -

Bordeaux - Château de Jabastas -

Bordeaux - Château Pabus -

Bordeaux - Château Vilatte -

Bordeaux supérieur - Château Peyrane -

Bordeaux et Lussac St-Emilion – Château Lion Perruchon –

Castillon-Côtes de Bordeaux - Château Goubau -

Francs Côtes de Bordeaux - Château Tifayne -

Haut Médoc – Château Bertrand Braneyre

Lussac Saint-Emilion - Château de Lussac -

Montagne Saint-Emilion - Château Tour du Pas Saint-Georges -

Moulis en Médoc – Château Branas Grand Poujeaux –
Pessac-Léognan – Château Malartic – Lagravière –
Pomerol – Château Vieux-Maillet –
Sauternes – Château des Grandes Vignes –
Seint Emilian Château Franc Mayore

Saint-Emilion – Château Franc-Mayne – Saint-Emilion – Château La Marzelle –

Saint-Emilion – Château Villemaurine –

Saint-Estèphe – Château Petit Bocq –

Bourgogne-Beaujolais

Domaine Michel Juillot (Mercurey) -Château de Durette – (Beaujolais)

Languedoc

Domaine Bel-Air - Château Van Ho -

Château Mansenoble -

Domaines Montariol Degroote –

Touraine

Château de Minière – Bourgueil –

Le vin et les pâtes A la sauce Pesto



et accord est intéressant à plus d'un titre, car il met en avant un mets très simple à élaborer, et si usuel à préparer. Et j'avais envie de rendre encore plus accessible l'accord mets et vins, en abordant ce thème pouvant paraitre du coup moins élitiste que les précédents.

"La sauce Pesto réclame un vin blanc tonique afin de soutenir la comparaison."

LA SAUCE PESTO

La sauce pesto émerveille les pâtes. Elaborée à base d'huile d'olives, de pignons de pin, et d'une légère tapenade, elle doit être parfaitement dosée. Ce mets propose une réelle intensité en arômes et en saveurs. Le basilic, l'huile d'olive, l'ail et le pignon savent se combiner, pour offrir en bouche une palette impressionnante de saveurs herbacées. l'ensemble se retrouve tonique et empli de fraicheur. Le vin qui accompagnera ce plat, devra se montrer incisif, long, voire même affûté, afin non pas de se confronter à la sauce pesto, mais plutôt de s'éclipser dans un premier temps. Puis de resurgir en offrant une vive acidité en finale, afin de contrebalancer la persistance herbeuse de la sauce en proposant toute sa fougue.

Par Emmanuel Delmas



Quelques vins vifs.

Un vin blanc, par définition aura tendance à se montrer plus net, incisif grâce à ses acidités tranchantes, et ciselées.Un sauvignon blanc, bien entendu, sur l'appellation Menetou Salon, par exemple, ou encore un Quincy. Mais également un vin de Bordeaux blanc, qui propose de combiner le sauvignon avec un sémillon, cépage très gras, qui permet à ses vins de se montrer plus riche, pertinents, et complexes sans rogner sur la fraicheur.Un cépage sylvaner, en Alsace, ou encore, un cépage romorantin, sur Cour-Cheverny, en

Et si on osait un peu?

Un vin étonnant, assez particulier mais qui pourrait s'allier à merveille...

Un peu plus loin, hors de nos frontières, je songe soudainement, à un vin très original, à nul autre pareil, si particulier, que certains ne pourront apprécier. Quel vin pourrait proposer des notes herbacées, de thym, de résine, par exemple?

LA RETSINA

La Retsina est un vin grec à base de savatiano, cépage fort méconnu par chez nous. On y ajoute de la résine de pin d'Alep au moment de la fermentation. La résine permet de stabiliser le vin, qui ne s'améliore donc pas en vieillissant, et lui permet de résister à la chaleur. Elle est ensuite retirée, avec les lies, par soutirages.

Il en résulte un vin blanc au style particulier, oscillant entre notes de pin, d'herbes séchées, et d'épices. Dégustation d'une

Retsina ci-contre...

Le vin plébiscité

La photo ci-contre fut empruntée au site BourgogneWineblog. Les Larmes du Pin 2009 fut particulièrement apprécié de Patrick Maclart lors d'une dégustation de vins grecs à Paris. A lire sur son blog.

Le vin présenté ci-contre fut dégusté par mes soins voilà quelques années.



Les Larmes du Pin, Résiné blanc, Domaine Kechris 2005

Cépages roditis et assyrtiko.

Pour les amateurs de Retsina, s'avance un vin en tous points spectaculaire. Plein de sève et de caractère, ce vin civilise la Retsina. Ce résiné propose un vin aérien, orienté sur des arômes résineux, de pin, et de cèdre, de thym et de fruits blancs. J'insiste sur le fait que ce nez est très fin.

La Bouche est grasse, de belle envergure, le milieu de bouche révèle sa gourmandise, sur des fruits blancs et les pointes résineuses et anisées. La finale est longue, apportée par une franche acidité. Linéaire et très tendue, celle-ci est remarquable.

Vin surprenant qui a su civiliser une Retsina, pas toujours très facile. Tendu, et plein de personnalité, je vous invite à le découvrir, tant il est remarquable de fraicheur et aérien.

Emmanuel Delmas



Qui sauvera le Muscadet?

Qui sauvera la peau des Muscadets ?



e muscadet est une vedette dans l'Hexagone comme notre baguette de boulanger et notre camembert au lait cru. Connu ? Oui. Prospère ? Plus vraiment. La crise sévit dans le vignoble de Maine et Loire. Devenu trop cher, le muscadet ne se vend plus.

"L' Etat préconise la distillation subventionnée et l'arrachage volontaire."

Le coup de froid d'avril 2008 laisse sur le carreau la moitié de la récolte. Les prix du négoce ont grimpé et les grandes surfaces ont répercuté la hausse des cours. Mais le millésime 2008 est resté dans les rayons. La difficulté actuelle est de trouver une solution pour les centaines de milliers d'hectolitres qui s'impatientent alors que le millésime 2009 débarque en abondance. Qu'en faire ? Dans ce climat de crise, l'Etat préconise un plan avec distillation subventionnée (80 000 hectolitres) et un arrachage volontaire des vignes. De son côté, le Conseil régional des Pays de Loire soutient ses vignerons en proposant des aides pour doubler le nombre d'exploitations en agriculture biologique. Le fait est d'autant plus remarquable dans une région où le climat océanique rend plus difficile qu'ailleurs la diète de pesticides. Mais c'est possible puisque des vignerons courageux comme Guy Bossard (domaine de l'Ecu), Jo Landron (les domaines Landron) et Vincent Caillé (domaine le Fay-d'Homme) tracent la voie depuis de nombreuses années avec de belles réussites.

Actuellement dans le pays nantais, le bio constitue donc pour les vignerons une opportunité de se hisser à un autre rang, un autre marché, d'exporter, de se tourner vers d'autres consommateurs et de pouvoir continuer d'exister comme l'ont également compris nombre de petits vins dans le bordelais qui se convertissent en masse. Et laissons de côté les esprits cyniques qui se gaussent de voir le bio réduit à une niche marketing, et chasseraient pour un peu le bébé avec l'eau du bain. Sauvons le Muscadet!

Par Marise Sargis



Interview : Le bio pour sauver la peau du Muscadet ? Comment ça ?

Philippe Guérin, 46 ans, vigneron depuis 25 ans répond à chaud sur l'une des mesures phares du plan pour sauvegarder les muscadets, le doublement des surfaces en bio pour 2014.



Pourquoi y a-t-il une crise dans le Muscadet aujourd'hui?

Phlippe Guérin: Nous sommes dans une phase de surproduction au niveau mondial. Les vignerons du Muscadet continuent d'arracher même s'ils ne touchent plus de primes.

Très prochainement deux millésimes vont se bousculer à la vente, le splendide 2009 et les bouteilles « Sur Lie » 2010, qui seront débloquées en mars prochain. Même s'ils présentent un meilleur rapport qualité prix que le 2008, il va falloir se battre pour que les grandes surfaces s'approvisionnent pour leurs foires aux vins 2011.

Que pensez-vous des mesures d'aide aux vignerons prises récemment par l'Etat et le Conseil régional pour sauvegarder les Muscadet ?

C'est un engagement sur cinq ans qui comporte un certain nombre de contraintes et que peu de gens vont suivre à mon avis. Pour ma part, je vais procéder à un arrachage sec, car les primes octroyées ne sont pas intéressantes.

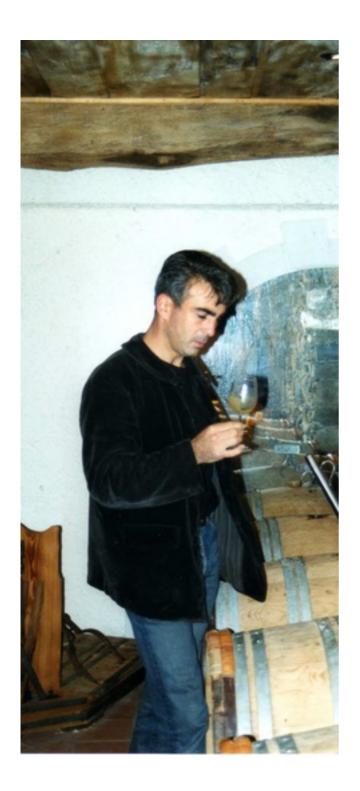
Le plan prévoit aussi des aides à la conversion à l'agriculture biologique pensez vous que ce soit une bonne chose pour l'avenir?

Les vins sous logo AB offrent, de nouveaux débouchés commerciaux.

"Les vins sous logo AB offrent de nouveaux débouchés commerciaux."

A cela s'est ajouté un phénomène de gelée en 2008 qui a grippé les ventes au niveau commercial. Dans le muscadet, les vins sont commercialisés en majorité par les négociants. En 2008, les gelées survenues ont fait perdre énormément - j'ai perdu le tiers de ma récolte. Alors les cours sont montés brutalement, la grande distribution a répercuté la hausse, mais n'a pas bien vendu et 80 000 hectolitres ont fini à la distillation.

Il existe une demande. Je ne suis pas en bio mon domaine est certifié en agriculture raisonnée et lutte intégrée depuis 2006. Mais je vois bien qu'un plan incitatif comme celui là risque de faire convertir des vignerons juste par opportunisme sans motivation profonde. Cela ne correspond pas à la vision que j'ai de l'agriculture biologique qui, pour moi, suppose une philosophie et une approche globale de la vie.



Par ailleurs, il faut savoir que notre vignoble est à 80 km de la mer, c'est très difficile avec un climat océanique comme le nôtre. Et cette douceur balayée par un vent plein d'humidité, de s'interdire tout traitement. Le mildiou est virulent et peut tout détruire.

L'image du petit vin blanc acide est elle encore d'actualité selon vous, qui faites partie des vignerons modernes du Muscadet, qui avez adapté les savoirs faire anciens au service d'un style plus complexe, fermentation en fût et des récoltes de raisins très mûrs pour certaines cuvées ?

Quand vous demandez dans la rue à un consommateur de donner le nom d'un blanc sec français, le muscadet vient tout de suite à l'esprit. Mais il conserve toujours l'image du petit vin acide alors qu'il n'a jamais été aussi bon qu'aujourd'hui. J'ai la chance de posséder de vieilles vignes de plus cent ans, j'adopte la surmaturité. A la demande de mes clients, j'ai pu faire quelques cuvées sans SO2, ce qui est possible parce que le muscadet reste protégé de l'oxydation par le CO2 de la fermentation. J'ai une barrique de 2002 que je goute régulièrement, c'est étonnant, le vin présente un côté oxydatif comme ses cousins du Jura.

Pourquoi cette inscription sur l'une de vos étiquettes, 1795 ?

C'est un clin d'œil à ma généalogie.Le domaine des Pèlerins s'est transmis de père en fils depuis 1795.Je suis la cinquième génération avec un grand écart d'âge entre chacune.

Le muscadet conserverait il alors ?

Peut être bien!

Trois cuvées goutées pour le plaisir

"Bu modérément, le bon vin est un élément de notre équilibre diététique."

Muscadet sur lie « Souverain » 2009 CGA, prix 4,20 €

Un blanc espiègle, pétulant, tout en fraicheur, dont l'origine est sans doute la plus facilement identifiable de toute la gamme, une version classique, très bien faite.

Avec ? des huîtres et des bigorneaux» Pour Philippe Guérin : « style fringant».

Muscadet sur lie Vinifié en fût de chêne 2009 prix 6 €

Il évoque la couleur jaune, le genêt, la vanille et le citron assagi, le style est tourné vers la modernité, et devrait plaire aussi aux clients du Nouveau monde, assorti d'une belle longueur et d'une finale chaleureuse. A table ? une poêlée de saint Jacques, plat avec sauce à la crème.

Pour Philippe Guérin : « fermentation alcoolique en fût de chêne sur lies pendant 11 mois, bâtonnage »

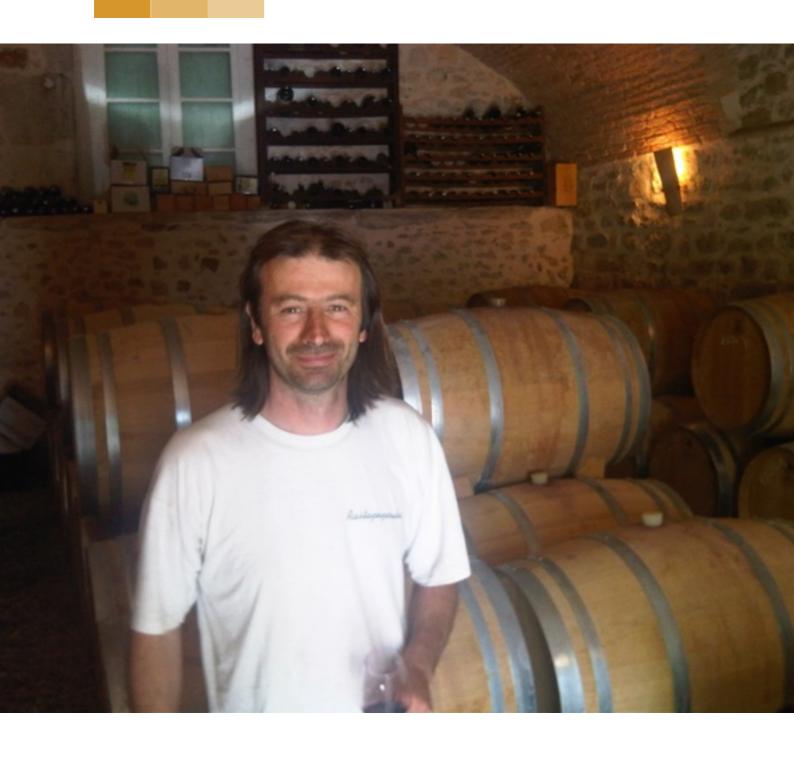
Clos de la Pingossière Vallet 2005, Prix 7 €

Un style atypique pour l'appellation, travaillé pour obtenir le maximum de structure au service de la complexité. A servir à l'aveugle à des connaisseurs qui pourraient être surpris de ce Melon de Bourgogne pas trop acidulé, mais dont l'abord perlant laisse place ensuite à un joli gras pas si fréquent dans ce pays là. Un beau vin racé. A table ? viandes blanches, beurre blanc et fromages.

Pour Philippe Guérin « un goût fumé beaucoup de minéralité due aux sols schisteux, des vieilles vignes de plus de 100 ans pour certaines, fermentation en cuve, sur lies pendant 40 mois, batonnâge deux fois par semaine pour obtenir du gras »,

Philippe Guérin Domaine des Pélerins 44330 Vallet Tél. : 02 40 36 37 34

Propos recueillis par Marise Sargis



Fabien Reboul A Valflaunès

"Fabien est un vigneron à rencontrer, et pas uniquement pour ses vins personnels."

Au Chateau Valflaunés, en plein coeur du vignoble du Languedoc, et du Pic Saint Loup, Fabien Reboul propose des vins au caractère affirmé mais tellement élégants.Pas d'artifices, la terre exprime ses atours, voici un vigneron de talent, humble et travailleur...éclairage!

Fabien Reboul est un passionné comme tout vrai vigneron qui se respecte. Toujours le sourire en coin, curieux et l'esprit aiguisé, on sent tout de suite au 1er contact qu'il aime les autres. Allez disons-le quand même, il semble un peu timide aussi. Sans doute par respect des autres. Fabien est un vigneron à rencontrer. Et pas uniquement pour ses vins personnels qu'il faconne!

Fabien a des ses débuts pris le parti de bouger, de voyager. Au départ ce fut dans la vallée du rhône, puis plus au nord en Bourgogne, où il vinifia les "Corton Charlemagne". Puis il s'envole à l'autre bout du monde, en Oregon terre étrangère du pinot noir. Et il se dit qu' afin de boucler la boucle il serait bien de filer tout au bout de la Terre, en Nouvelle Zélande.

Retour après plus de 10 années de voyages qui l'a vu du Rhône en Orégon, en passant par la Bourgogne puis le Nouvelle Zélande, déposer sa valise au pied du Pic St Loup, à Valflaunès.



Page précédente: Fabien Reboul dans sa petite cave de Valflaunès (34), en plein coeur du Pic St Loup.

Ci-contre: En compagnie de Fabien, je prends plaisir à gouter ses vins dans sa cuverie, face à sa cave, à Valflaunès.



CONDUITE DE LA VIGNE

Les vignes de Fabien reposent sur des éboulis au pied du Château de Montferrand. Vignes perchées sur l'un des flancs du Pic saint Loup.

Les vignes chez Fabien sont agées d'environ 40 ans pour les carignans et les grenaches. De 10 à 12 ans pour les autres. Mourvèdre, syrah, roussane et marsanne sont juste agées de 5 à 10 ans.

La culture raisonnée au pied est de mise au château de Valflaunès. Pour le reste, tout est organique. Il est à noter que Fabien opère 3 labours chaque année.

Dans ce vignoble de Pic Saint Loup, la protection du massif offre un courant d'air frais salvateur, et une bonne altitude. Cette conjonction permet d'offrir des températures élevées mais ventilées en journée, et des nuits fraîches.

ELEVAGES

La spécificité de l'exploitation résulte de la vinification par assemblage des raisins durant la cuvaison. Les raisins sont triés au cours d'une vendange essentiellement manuelle.

NB:Photos signées Matthieu Maloux pour VotreSommelier.com

La dégustation des vins de Fabien s'est déroulée sur place, dans son caveau en présence de Matthieu Maloux (Votresommelier.com) et de notre vigneron. Les vins furent ouverts 2 heures avant.

NB: Le premier vin rosé fut re-dégusté après les vins blancs, il put ainsi bénéficier d'une dégustation plus sûre, le premier vin étant par définition le plus difficile à appréhender.

Pic Saint Loup "Espérance" 08

Cuve. syrah 50%, mourvedre 40%, carion

Cuve, syrah 50%, mourvedre 40%, carignan 10%. Sol argilo-calcaire

Nez séduisant de fruits noirs, d'épices et de cuir. Bouche élégante, gourmande de fruits noirs. Les épices et le fruit juteux s' accompagnent de beaux tanins.

Vin séducteur sur la pulpe de fruits noirs et prometteur

"Vin séducteur sur la pulpe de fruits noirs et prometteur (*Pic st Loup "Espérance" 08*)."

"Par hasard" 09 Côteaux du Languedoc rosé

Syrah et grenache

Floral et agrumes se dégagent d'un nez enjoué. Bouche droite, pleine et fraiche, fruitée.

***(*)

Côteaux du Languedoc blanc "Pourquoi pas" 09

Roussane 80% Marsanne 20%

Nez plaisant de fruits frais, floral, anisé, puis minéral. Bouche droite, reposant sur une bonne matière. Finale tendue et rafraichissante.

Pic St Loup "Tem-Tem" 08

Syrah 80% mourvedre 20% Tri a la vigne, vinification a froid, pigeage au pied, cuves à chapeau flottant. 16 mois en futs 100 %

Fruits noirs, et épices s' associent à une touche fumée, et grillée. Bouche gourmande, pleine reposant sur une belle matière transportant un fruit juteux. La finale offre une jolie épice, et un très bel amer en finale.

Pic St Loup Tem-Tem 05

Nez légèrement fondu, sur le cèdre, le fumé, et le fruit flétri, le floral et l' herbe séchée. La bouche séveuse révèle une belle fraicheur mêlée à une touche finement boisée, reposant sur des tanins très fins, fondus.

Belle persistance pour ce vin élégant, fondu de grande précision.

"Encore une fois" 06 Coteaux du Languedoc

100 % Mourvèdre, 25 mois futs neufs

Olives et épices, fruits flétris, et rose fanée se disputent ce nez sublime. La bouche, étirée repose sur une matière pourtant charnue. La finale révèle fleur fanée, pruneaux et olives sur une persistance racée, élégante...tonique, et poivrée!

*****(*)

Un vin sublime, complexe et profond tout en verticalité à la signature minérale superbe. De belles promesses

"Je reviendrai chez Fabien avant tout parce que j'aime ses vins!"

"Un peu de toi" 05

Syrah, grenache, carignan (50) 20 mois de futs (50-50)

Nez animal puis fruits noirs. Les épices s' envolent à l'aération. La bouche droite, révèle un beau fruit, des épices et un caractère remarquable. La finale juteuse oscille entre fruits et épices pour des tanins d' une grande finesse.

Vin superbe, terrien, ferme et étiré...

CONCLUSION

A la dégustation de ses vins, on pressent déjà le profond respect et l'amour que Fabien Reboul porte à la région bourguignonne. Tant les silhouettes de ses vins révèlent finesse et longueur, fruit éclatant, minéralité voire profondeur et retenue. Il vous l'avouera d'ailleurs volontiers le sourire en coin.

Animé par l'amour de sa vigne et des autres, Fabien Reboul mérite le déplacement et croyez-moi, vous ne serez pas déçu tant cette rencontre vous restera en mémoire. Pour ma part, je reviendrai avant tout, parce que j'aime ses vins!

Emmanuel Delmas





Fabien Reboul Château de Valflaunès 34270 Valflaunès Tél. / Fax : 04.67.55.76.30 Portable: 06.83.48.37.85

www.chateaudevalflaunes.com

3 Caves à Paris et alentours...



Une sélection précise, de vignerons talentueux et désireux de proposer des vins de belle tenue. Engagement souvent bio pour un bel accueil et des conseils avisés de Camille Sarrau.

4 Rue Lourmel, 75015 Paris 01 45 77 39 35

▲ La cave de Lourmel (15è)

▼ Le Décanteur, Montrouge

Cave pointue, planches gourmandes, accueil souriant, tout y est! 62 Avenue Henri Ginoux, 92120 Montrouge 01 46 54 35 56



◀ La dernière goutte (5è)

Une cave sérieuse, proposant des vins de toutes régions, malgré une mise en avant évidente de beaux vins de Bourgogne. Les vins de Bordeaux ne sont pas en reste. Accueil et courtoisie de rigueur, conseils judicieux du tenancier qui saura trouver la bouteille que vous recherchez.

6 rue Bourbon le Château - 75006 Paris -France. Téléphone : 01 43 29 11 62



Le phénomène Vinocamp

"Le VinoCamp est une réunion autour d'un thème et de sujets définis par les participants."

Il y aura bientôt 1 an, en juillet 2010, Anne-Victoire Jocteur Monrozier - plus connue sous son nom de scène : Miss Vicky Wine et Grégoire Japiot – un bourguignon digital initiaient une nouvelle sorte d'événement autour du vin, les Vinocamps!

Mais qu'est ce qu'un Vinocamp?

Sans rentrer dans les définitions alambiquées, un Vinocamp est un Barcamp qui a pour thème le vin. Un barcamp étant, de la bouche des initiés, une « nonconférence », ou plutôt une conférence où tout le monde est aussi bien spectateur qu'acteur.

En résumé c'est une réunion de plusieurs personnes autour d'un thème dont les sujets sont définis par les participants en début de journée. Ensuite chacun choisit les sessions auxquelles il désire participer, activement, ou non. Il construit ainsi son planning pour la journée.

A chaque fin de session l'initiateur du sujet présente les conclusions de la discussion à l'ensemble des participants...

Et dans le cas d'un Vinocamp cela se termine bien évidemment autour d'un verre et de quelques bouteilles de vins partagés.



- 1. Le second Vinocamp se déroulait en Octobre 2010 à Beaune.Récemment il fut "délocalisé" au Portugal, le prochain campera à Bordeaux.
- 2. Le logo du VinoCamp gravé à même le verre.
- 3. Les vignerons profitent de cet événement pour participer mais aussi partager une petite partie de leur production.



A quoi cela sert-il et à qui est-ce destiné?

Le premier Vinocamp a donc eu lieu en Juillet 2010 à Paris et il regroupait principalement des personnes du monde de l'internet et du vin (agences spécialisées dans le marketing digital, sites de ventes en ligne, sites de dégustations et bien évidemment des blogueurs) et quelques « geeks » curieux et désireux de voir ce qu'il se passait dans le monde du vin sur la toile.

Suite à cet « Opus One » il fut décidé que les suivants allaient s'exporter en province afin de prêcher la bonne parole à ceux qui font le vin.

Le second prit donc place à Beaune en Octobre 2010, où quelques grandes maisons étaient venues se rendre compte des tendances.

Puis, plus récemment à Carcassonne en Mars 2011 ou un grand nombre de « petits » vignerons sont venus animer quelques séances. En nous expliquant de quelle manière certains arrivaient à attirer le consommateur grâce aux réseaux sociaux.

Des événements qui se déroulent sur un week-end et après une première journée de travail se finissent ensuite au milieu des vignes ou au fond d'une cave. Les vignerons se faisant un plaisir de faire déguster une partie de leur production aux "Vinocampers".





En conclusion

Le Vinocamp est donc un bel outil permettant aux gens de l'internet et du marketing digital de présenter ce qu'il se passe sur la toile et aux gens du vin de remonter leurs expériences personnelles de l'utilisation de cette même toile.

Un concept gagnant/gagnant qui c'est déjà exporté en Allemagne, dont le prochain « hors série » s'expatrie à Lisbonne et qui donne rendez-vous aux geeks et vignerons français à Bordeaux au mois de Juillet

Plus d'information sur http://www.vinocamp.fr

Par Franck Merloz

Photos: ©Aurélien Ibanez pour Bourgogne Live



F C O M M E F A Y A R D



Page précédente: Toute l'équipe de la famille Fayard.

En haut:Elan et Julien Fayard en Napa Valley

En bas: Le terroir de Cuers, au château Hermitage St Martin, crée en 1999 par Guillaume dit "Enzo"



Il suffit d'énoncer Fayard pour que l'on associe Provence et plus précisément le vin rosé.

C'est pour cela qu'il y a une gamme de rosés correspondant aux terroirs qui se reflètent dans le verre. Il y en a pour tous les goûts, pour tous les instants. Bref, ici le Rosé prend ses lettres de noblesse.

Terroir de La Londe (Côte de Provence La Londe Cru Classé). Allons en cave, et ouvrons quelques flacons pur mieux entendre.

La gamme est large, je vous ai sorti les pépites :

Château Sainte Marguerite Cru Classé. M comme Minéral ou plutôt comme coup de Maitre, en fait c'est le rosé signature de la maison :

Rose pâle, nez pétale de rose, très florale, minéral, attaque franche, bouche savoureuse et soyeuse, belle finesse, finale très calcaire et longue.

La cuvée Enzo développe un nez puissant de citron jaune et de cassis, l'attaque vive laisse place à une bouche ronde et concentrée, la finale est fraiche et calcaire.

L'Ikon d'Hermitage Saint-Martin s'inscrit dans la légende, la couleur est d'un rose évanescent franc, le nez exhale la violette, l'abricot sec, la vanille, la framboise, l'attaque est ample, la bouche puissante et longue, la finale soyeuse.

"La famille Fayard propose des vins de terroirs variés, de Provence et de Napa"

Symphonie, alias La Londe, ce terroir de micaschiste et de quartz nous délivre un rosé à la robe évanescent, le nez est d'une grande complexité, sur les zestes d'agrumes, avec des notes de lys, la bouche est pleine et longue, puis une puissante rétro-olfaction sur un cocktail d'orange amère et de lime.

Terroir de Cuers

Guillaume, dit Enzo, a commencé une aventure en 99 qui est entrain de se construire au sens propre telle la cave à l'écriture de ses lignes sur le terroir de Cuers: Château Hermitage Saint-Martin.

Azur Wines (Sauvignon blanc, Rosé, Red blend)

Julien développe une nouvelle histoire avec Azur Wines. L'objectif est d'amener un air provençal en Napa. « L'expatrié » a donc créé une gamme dédicacée à sa terre natale sans pour autant nier le terroir dont est issu son vin.

Ainsi **Azur rosé** à la couleur vive se caractérise par un nez discret mêlant fruits rouges et agrumes, la bouche est tout en rondeur, finale imposante avec une légère amertume.



Enfin les Fayard ne se limitent pas au rosé, c'est une autre découverte dont je vous dévoile quelques esquisses :

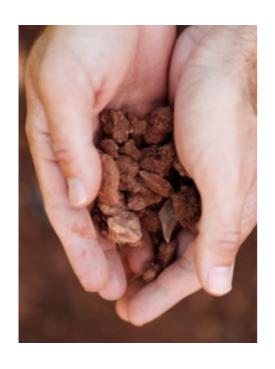
- Symphonie blanc 2009 à forte proportion de Rolle : nez pâtissier complexe, florale, pêche blanche, orange, bouche ample, finale avec une amertume rafraichissante
- Symphonie rouge en Cabernet Sauvignon/Syrah 2009 (encore en élevage): Nez expressif de fruits des bois, notes de violette, d'épices et de légère torréfaction, bouche volumineuse, équilibrée, longue, finale avec de beaux tanins veloutés, retro-olfaction complexe
- Ikon blanc en Viognier 2010 (en élevage) : Nez pêches, florale, bouche ample et gourmande, beaucoup de richesse

 Grande Cuvée Enzo rouge issu de Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cinsault 2009 :

Nez fruits rouges, belle rondeur, bouche très gourmande, retro-olfaction velouté de fruits rouges, plaisir

- Azur Sauvignon Blanc 2010 : Nez pamplemousse, fruits tropicaux, belle matière, finale fraiche
- Azur proprietary red blend à base de Syrah et Cabernets 2010 (en cours d'élevage) : Nez expressif de fruits : crème de cassis, myrtille, légère note de torréfaction, bouche très concentré, beaucoup de matière, finale aux nombreux tanins soyeux





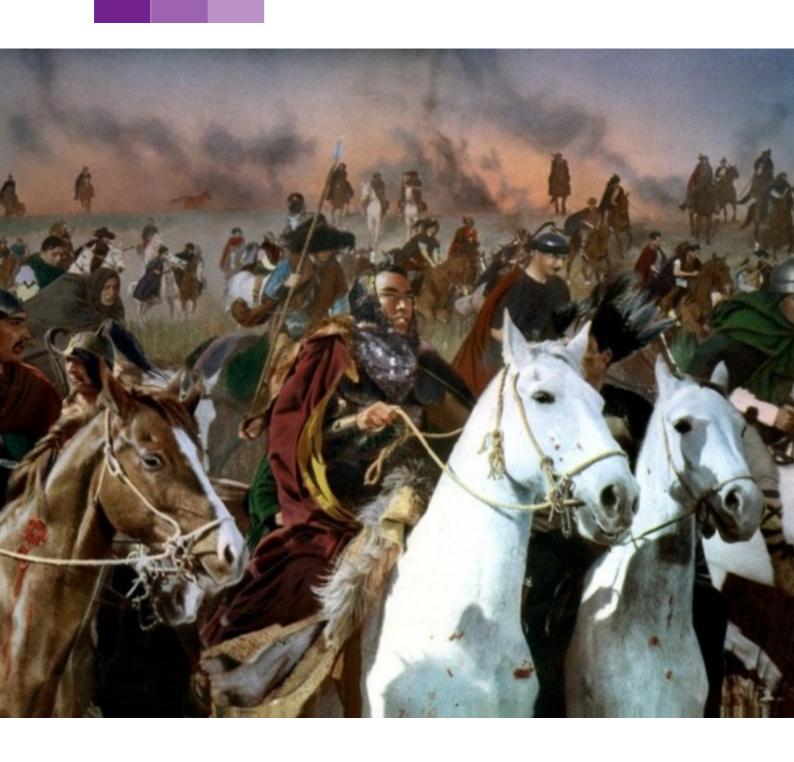
CONCLUSION

Pour conclure, vous aurez compris, les Fayard transpirent à travers leurs vins et chaque expression est un trait de caractère de la famille.

Ci-dessus: La gamme Azur venant de Napa Valley.

Ci-contre: Le terroir de la Londe.

Par Antoon Laurent



Vin & Musique Les Barbares

Le vin qui a eu raison Des Huns



près l'essor connu en Grèce et en Italie, les premières invasions barbares, suivies de la chute de l'empire Romain au V° siècle, signent le déclin d'une viticulture en pleine expansion. De très nombreuses régions voient leurs vignobles en partie ravagés.

"Les invasions barbares ont ravagé de nombreuses régions viticoles."

D'autres sous la coupe de l'empereur Domitien au 1er siècle se voient ordonner l'arrachage des vignes, de peur d'attirer les nordiques. Bref, l'ambiance est morose dans les caveaux et les rangs de vignes.

Le terme « Barbare » sert dorénavant à différencier les Chrétiens des non-chrétiens et le vin, très présent dans l'Eucharistie chrétienne, est alors un symbole synonyme de civilisation, le barbare étant considéré désormais seul buveur de bière.

Pas grand chose donc à raconter hors les destructions de vignobles et je vous épargnerai le douloureux récit préférant plutôt vous évoquer une petite histoire barbare riche de sens.

Nous sommes en 452 après Jésus-christ et à cette époque, les Huns sont en Italie. Attila y demande la princesse Honoria dont il convoite les charmes et les trésors. Rien n'y fait, les Romains refusent...

Le chef barbare décide alors de faire le siège d'Aquilée, l'une des villes les plus riches d'Italie. (on lui devra quand même la fuite de riches familles vers une centaine de petites îles qui deviendra Venise).

Par Christophe Hauser

Page principale: Photo Toutleciné.com



Les italiens qui ont oublié depuis longtemps le métier des armes découvrent avec terreur la violence des barbares et décident sous la pression de négocier et envoient vers Attila une mission pour négocier le retrait des Huns. Un traité est signé et l'Italie s'engage à lui livrer la belle Honoria si il se retire avec ses troupes. Attila à ce moment refuse surtout de fondre sur Rome car il sait que ses armées sont épuisées et que le soleil d'Italie et la douceur du vin rendent ses brutaux et sanguinaires Huns un peu moins redoutables. L'histoire du cheval de Troie à la romaine vous connaissez? C'est ce même vin dont Attila est imbibé un soir de ripaille où il fête sa victoire et un énième mariage. Il en meurt dans la nuit même d'un accident cérébral.

Le vin et sa douce musique a eu donc raison des Huns et permet à la civilisation du vin (et l'autre aussi) de renaître. C'était tout de même pas gagné d'avance. Vous jugerez donc comme moi de l'importance de l'éducation en termes de connaissance du vin et de ses bienfaits mais aussi en termes tactiques et guerriers. Après le service militaire, le très débattu service civique, je proposerai bien « Au service du vin », une formation obligatoire dès l'âge de 18 ans.Je suis prêt à parier du succès de l'entreprise et d'ailleurs je suis prêt à rempiler au son du canon...Et ce matin apparaît justement sur mon écran l'image de Ben Laden qui n'est plus. Les anciens avaient la classe quand même...

Christophe Hauser

Au prochain Numéro...

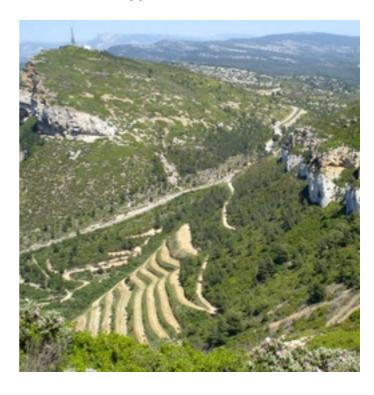


▲ Vinexpo, I' incontournable

Vinexpo offre bien des opportunités, de visibilité et d'échanges commerciaux certes mais pas uniquement. Franck Merloz nous éclairera sur ce sujet fort intéressant la veille de l'ouverture de ce fameux salon de Bordeaux.



Miguel Desnerck nous amènera à Cassis, à la découverte de la 1ère AOC de Provence, reconnue en 1936. Eclairage intéressant sur cette discrète appellation.





Le vin et son transport

Comment stabiliser un vin fragilisé par le transport ? Question importante au moment où les vacanciers passionnés de vins en profitent pour remplir leur coffre de jolis vins...

Sans oublier les articles toujours aussi pertinents de Patrick Maclart, Jean-Michel Peyronnet et autres contributeurs.



~Privilégier l'essentiel~



Solutions de conservation du vin