

SEI
Oenologie 9 octobre 2017

Nous vous présentons, ce soir, quelques appellations situées dans la région « Centre Loire ». Du point de vue sentimental, je préfère me référer au nom de « pays du Berry ». À certains moments de la 2e guerre mondiale, j'ai, en effet, passé quelques périodes de ma vie dans cette région et cela m'a marqué énormément car, en plus d'une beauté naturelle remarquable, elle a un passé d'une grande richesse historique et culturelle et les habitants sont, en général, très chaleureux. Si vous ne connaissez pas cette région, je ne saurais trop vous conseiller d'aller y faire un petit voyage.

Pour la dégustation :

Vin n°1 : Reuilly - "Les Fossiles" - 2016 - Domaine Denis Jamain

Les premières vignes de Reuilly furent confiées au 7e siècle par le Roi Dagobert aux moines de L'Abbaye Royale de St-Denis. C'est en 1935 que Camille Rousseau, le grand-père maternel de Denis Jamain, s'installa à Reuilly et y planta ses premiers ceps de Sauvignon blanc.

Agriculture biologique et biodynamie.

Cépages : Sauvignon blanc 100 %

Age moyen de la vigne/Rendement : NC

Elevage : Travail essentiellement réalisé avec les levures indigènes des mouts et utilisation limitée des levures sèches actives. Utilisation minimale des sulfites. Filtrations très légères au moment de la mise en bouteille afin de préserver la matière des vins.

Robe : Or pale

Nez : Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée : fleurs blanches, agrumes, notes mentholées

Bouche : Belle fraîcheur en attaque à dominante d'agrumes. Arômes de fruits exotiques et cédrat. Complexité et belle concentration. Bon équilibre.

Vin n°2 : Quincy - "Haute Victoire" - 2016 - Domaine Henri Bourgeois

Le domaine est exploité par la même famille depuis 10 générations. Il est situé le long de la seule et unique rue du village de Chavignol, au pied du célèbre coteau, **la Côte des Monts Damnés**. En l'an 2000, la famille a acheté un domaine à Marlborough, en Nouvelle-Zélande. Agriculture raisonnée. Sélection parcellaire. Maturation des vins sur lies fines.

Cépages : Sauvignon blanc 100 %

Age moyen de la vigne/Rendement : NC

Elevage : NC

Robe : Or pale

Nez : Arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : Frais, vif et rond, bel équilibre. Fruité et très aromatique. Structure fine et élégante

Vin n°3 : Pouilly Fumé - "Les Affaubertis" - 2014 - Domaine Eric Louis

La famille exploite le domaine depuis 1860.

Cépages : Sauvignon blanc 100 %

Age moyen de la vigne : NC

Rendement : NC

Elevage : Fermentation en cuve inox. Élevage sur lies.

Robe : Jaune claire, brillante et limpide.

Nez : Plutôt léger avec des notes fumées, crayeuses.

Bouche : Belle bouche avec un bon équilibre entre tension et gras.

Tendre et vif à la fois. Le côté pierre à fusil ressort bien. La finale est belle, longue.

Vin n°4 : Sancerre - "Château de Sancerre" - 2015

Le domaine (sans le château) appartient au groupe Ackerman, basé à Saumur, depuis juin 2017. Il avait été fondé en 1919 par Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle. C'est le seul vin de Sancerre à être vendu sous la dénomination exclusive "Château de Sancerre". Il est produit en quantité limitée. Les vignes sont situées sur le versant de la butte de Sancerre face à la Loire. Porte sur ses étiquettes la devise de Louis, comte de Sancerre au 14ème siècle : «Passe avant le meilleur».

Cépages : Sauvignon blanc 100 %

Age moyen de la vigne : NC

Rendement : NC

Elevage : NC

Robe : Brillante avec des reflets dorés

Nez : Nez caractéristique du Sauvignon. Harmonie entre des arômes floraux et des notes de fruits frais et d'agrumes.

Bouche : Tendre en attaque, la bouche se montre riche, bien rafraîchie par une touche de minéralité. Des saveurs fruitées (orange sanguine, pêche jaune) complètent la texture fine proposée en bouche. La finale est persistante.

Pour le repas :

Entrée : Menetou-Salon - "Le Prieuré de Saint Ceols" - 2015 - Blanc

Le nom actuel de Menetou-Salon est désigné au XIe siècle par monasterium sarlonis (petit monastère de Sarlon). Saint-Céols apparaît vers 1259 sous le nom de Sanctus Celsus. Il s'agit alors d'un Prieuré Bénédictin fondé par l'Abbaye de La Charité sur Loire elle-même «fille aînée de Cluny». Les sols présentent une particularité : l'abondance d'une famille de minuscules huîtres dans les marnes et les marno-calcaires.

Cépages : Sauvignon blanc 100 %

Age moyen de la vigne : NC

Rendement : La totalité du domaine (12 ha) est plantée avec une densité de 6500 pieds par ha.

Elevage : Fermentation et élevage en cuves inox. Elevage sur lie pendant 4 à 5 mois.

Robe : Or pâle, reflets argent.

Nez : Expressif, délicat, mêlant les notes florales (fleur d'acacia) et les arômes fruités (pêche de vigne).

Bouche : Franc en attaque. La bouche est pleine, charnue, équilibrée par une belle acidité. La palette aromatique en bouche est dominée par la pêche blanche, la fleur d'oranger. Longue persistance sur le zeste d'orange.

Plat : Menetou-Salon - "Le Prieuré de Saint Ceols" - 2015 - Rouge

Vph.

Cépages : Pinot noir

Age moyen de la vigne : NC

Rendement : 6500 pieds par ha.

Elevage : Macération et fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox. Élevage en cuve. Filtration très légère avant mise en bouteille.

Robe : Rubis, reflets grenat.

Nez : Complexe et concentré de fruits rouges (framboise, cerise).

B
o
u