



Séance le 3 FEVRIER 2023

RHÔNE NORD

Vin n°1	Saint-Péray Fleur de Roc 2020	
Cépage (s)	Marsanne 95% Roussanne 5%	14%
Région	Rhône	
Appellation	Saint-Péray	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	Cave de Tain	

Sols	Socle granitique couvert de limon, de loess et de débris calcaire	
Vinification	Vendanges manuelles pressurage et passage au froid 24H protection contre l'oxydation dès les premiers jus FML sous bois pour 37% du volume	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or reflet verdâtre brillant limpide</p> <p>Nez : nez puissant et complexe / agrume citron pamplemousse/ vanille/ miel et fleur/ abricot</p> <p>Bouche : belle attaque fraîche/ milieu fermentaire gras belle vivacité/ belle longueur et vivacité qui persiste salin et jolis amers. Vin puissant</p> <p>Accords mets/vins : crevettes/ asperges</p>	

Vin n°2	Crozes Hermitage 2020	
Cépage (s)	Marsanne 98% Roussanne 2 %	12%
Région	Côte du Rhône	
Appellation	Crozes Hermitage	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	Domaine du Colombier	
Sols		
Vinification	Fermentation alcoolique sous contrôle des températures puis FML pour stabiliser les vins, élevage durant 6 mois 40% en demi-muids et 60% en cuve	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or clair</p> <p>Nez : nez raffiné fleur blanche/ miel/ pêche abricot</p> <p>Bouche : attaque douce et fraîche/ milieu sur fleur pêche abricot/ finale longue acidulée saline avec de beaux amers</p> <p>Accords mets/vins : écrevisses/ noix st Jacques (sauce safran)/ ris de veau</p>	

Vin n°3	Saint-Joseph Saut de l'Ange 2021	
Cépage (s)	Roussanne 100%	13%
Région	Rhône	
Appellation	Saint-Joseph	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Pierre-Jean VILLA	

Sols	Légers composés de schistes et de gneiss sur socle granitique exposition Sud-Sud Est	
Vinification	Vendanges entières par caisse, débouillage au froid pendant 12 à 24 H, puis vinification en demi-muid avec contrôle de température. Elevage 12 mois en demi-muids de 500L	
Notes de dégustation	<u>Œil</u> : <u>Nez</u> : <u>Bouche</u> : <u>Accords mets/vins</u> :	

Vin n° 4	Condrieu la Petite Côte 2015	
Cépage (s)	Viognier 100%	13%
Région	Rhône	
Appellation	Condrieu	
Millésime	2015	
Prix		
Producteur	Yves Cuilleron	

Sols	Granit à muscovite sur la commune de Chavanay en exposition Sud-Sud Est	
Vinification	Vendanges manuelles, vinification parcellaire et traditionnelle. Fermentation alcoolique et malolactique et élevage 50% en foudre de bois et 50% en barriques bourguignonnes. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.	
Notes de dégustation	<u>Œil</u> : jaune or <u>Nez</u> : nez gourmand/ ananas/ fleur aubépine/ miel <u>Bouche</u> : attaque fraîche/ milieu ananas gras, gourmand/ finale acidulée (coté frais de l'ananas) saline et des amers. pas totalement en place. 1 an ou 2 à attendre. Garde possible et conseillée.	

Vin n°5	Crozes Hermitage la Chasselière 2020	
Cépage (s)	Syrah 100%	14.5%
Région	Rhône	
Appellation	Crozes Hermitage	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	Domaine Michelas St Jemms	

Sols	Argilo calcaire profond qui ne compte que très peu de galets, souvent de petites tailles diverses parcelles situées sur la commune de Mercuriol, âgées de plus de 20ans.
Vinification	Parcelle afin de conserver toute le typicité de toutes les parcelles, vinification de 12 mois en cuves troconiques .
Notes de dégustation	<u>Ceil</u> : grenat évolué <u>Nez</u> : viande/ épice/ cassis <u>Bouche</u> : attaque fruitée fraîche/ gouleyant fruits / finale graphite et minérale pas très longue

Vin n°6	Saint-Joseph les Pierres Sèches 2014	
Cépage (s)	Syrah 100%	13%
Région	Rhône	
Appellation	Saint-Joseph	
Millésime	2014	
Prix		
Producteur	Domaine Cuilleron	

Sols	Nombreux petits murs en pierre sèche consolidant les terrasses
Vinification	Viticulture raisonnée
Notes de dégustation	<u>Ceil</u> : grenat légèrement évolué <u>Nez</u> : raffiné et complexe cassis mures myrtille, café/ lardé (mais pas trop)/ tertiaire avec sous-bois dans ses débuts <u>Bouche</u> : attaque fraîche et douce/ tanins fondus gouleyant/ finale acidulée fraîche prune. Seuil peu élevé du milieu à la fin de bouche... <u>Accords mets/vins</u> : rognons de veau/ pièce de bœuf saignante

Vin n°7	Saint-Joseph Cuvée les Potiers 2019	
Cépage (s)	Syrah 100%	13%
Région	Rhône	
Appellation	Saint-Joseph	
Millésime	2019	
Prix		
Producteur	Domaine de la Ville Rouge	

Sols	Granit en décomposition
Vinification	Fermentation en levure indigène Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaude des vins en barriques pour faire la malo. Elevage d'un an
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé</p> <p>Nez : fruits noirs mures, myrtilles, cassis murs... violette, lardé épicé</p> <p>Bouche : attaque fraîche et fruitée/ milieu froid et fruits/ finale graphite, minéral (salinité) assez longue, prunelle</p>

Vin n°8	Cornas Domaine du Tunnel 2021	
Cépage (s)	Syrah 100%	13%
Région	Rhône	
Appellation	Cornas	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Domaine du Tunnel	

Sols	Granitique, sélection d'une quinzaine de parcelles
Vinification	Vendanges entièrement manuelles, vinification parcellaire et élevage pendant 14 mois en fût de 3 vins.
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat reflet aubergine</p> <p>Nez : fruits noirs : cassis, violette deuxième nez musc</p> <p>Bouche : belle attaque/ belle matière, tanins lisses, fruits, présence d'une sucrosité le musc est présent/ finale avec un seuil pas très élevé, assez chaud (crème de cassis) légère prunelle</p>

Vin n°9	Cote-Rôtie 2007	
Cépage (s)	Syrah 95% Viognier 5%	13%
Région	Rhône	
Appellation	Côte-Rotie	
Millésime	2007	
Prix		
Producteur	Bernard Chambeyron	

Sols	
Vinification	Vendages manuelles et macération 21 jours dans cuve termo régulée, remontage et pigeage réguliers et élevage en fût de chêne français (20% de neuf) pendant 15 mois
Notes de dégustation	<p>Œil : évolué</p> <p>Nez : nez fin qui indique la matière. Viandé. Le tertiaire l'emporte sur le fruit</p> <p>Bouche : attaque fraîche/tanins soyeux, gouleyant on retrouve les arômes tertiaires fins/ finale avec finesse saline et épicée.</p>

Vin n°10	AVEUGLE	
Cépage (s)	Châteauneuf du pape	
Région	70Grenache/ 10syrah/10 mouvedre + 10reste...	
Appellation		
Millésime	2008	
Prix		
Producteur		

Sols	
Vinification	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat évolué</p> <p>Nez : cerise kirschée / musc chocolat amer/ vin chaud</p> <p>Bouche : attaque douce/ milieu cerise kirschée et sucrosité chaleur, large, épicé / finale épicée, gourmande</p>

CLASSEMENT

1^{er} vin	9	
2^{ème} vin	4'	Ex aequo
2^{ème} vin	2	Ex aequo