



Séance «petit et gros manseng dans les blancs secs » 06-10-2023

La dégustation :

_ 2 IGP côte de Gascogne pour déterminer les premières spécificités du gros manseng

Puis d'est en ouest :

_ 2 Pacherenc-du-vil-Bilh

_ 2 Jurançon sec

_ 2 Irouléguay

Objectifs :

Déterminer s'il y a des points communs/des différences dans et entre les appellations ?

Quelle appellation a votre préférence ?

A l'aveugle :

_ un vin de chacune des trois appellations en simultané

Objectifs : peut-on retrouver des spécificités à l'aveugle ?

_ un dernier vin à l'aveugle avec les fameuses questions surprises !!!

Vin n° 1	Tariquet : Amplitude	
Cépage (s)	100% Gros manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	IGP côte de Gascogne	
Millésime	2021	
Prix	15 euros	
Producteur	Tariquet	La cave de Nevers

Sols	Sables fauves	
Vinification	Macération pelliculaire de 8 à 12h dans des pressoirs thermorégulés, fermentation en cuve inox à basse température Elevage sur lies fines en cuve inox	
Notes de dégustation	<p>Œil : or pâle</p> <p>Nez : présent. Pamplemousse/ zeste orange amère /</p> <p>Bouche : attaque vive acide/ milieu fruit sur l'ananas mur/ finale citron très droite, tranchante avec beaucoup de fraîcheur. (coté mentholé)</p> <p>Accords mets/vins : huitres /</p>	

Vin n°2	Domaine Chiroulet « La Côte d'heux »	
Cépage (s)	100% gros manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	IGP Côte de Gascogne	
Millésime	2020	
Prix	11 euros	
Producteur	Famille Pézas	

Sols	Située à mi-coteau, la parcelle à son origine est constituée d'une veine profonde d'argile fine sur un socle calcaire	
Vinification	Long élevage sur lies fines, en cuves bois de chêne avec bâtonnages réguliers	
Notes de dégustation	<p>Œil : or jaune</p> <p>Nez : agrume clémentine/ miel/ vanille/ fleur acacia/ ananas</p> <p>Bouche : attaque fraîche mentholée / miel certaine sucrosité ananas (rempli la bouche) / finale acidulée longue droite boisée. L'amertume présente sur toute la durée de la dégustation est contrebalancée par la sucrosité.</p> <p>Accords mets/vins : tarte rhubarbe</p>	

Spécificités du cépage gros manseng :

Vin n°3		Domaine Laplace « Ode d'Aydie »	
Cépage (s)	60% petit et 40% gros manseng		
Région	Sud ouest		
Appellation	Pacherenc-du vil-bilh		
Millésime	2020		
Prix	15 euros		
Producteur			
Sols	Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-graveleux exposés sud-ouest.		
Vinification	Pressurage lent et doux. Stabulation à basse température pendant 10 à 15 jours. Débourageage par le froid. Fermentation et élevage pendant 6 mois pour une partie en fûts de chêne et d'acacia avec bâtonnage hebdomadaire et pour le complément en cuve inox à basse température. Mise en bouteille après 10 à 15 mois d'élevage		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or</p> <p>Nez : ananas mûr/ pétrole/ grillé</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu fruit : ananas mûr gras/ finale exotique pamplemousse avec amertume alcool en fin de bouche.</p> <p>Vin fin équilibré entre l'acidité, l'amertume et le gras</p> <p>Accords mets/vins :</p>		

Vin n° 4		Château Barréjat : « XXXL »	
Cépage (s)	20% petit et 80 % gros manseng		
Région	Sud ouest		
Appellation	Pacherenc-du vil-bilh		
Millésime	2022		
Prix	22 euros		
Producteur		A Barejat 497 route de Maumusson 32400 Maumusson-Laguian Tél : 05 62 69 74 92 capmartin.denis@orange.fr	

Sols			
Vinification	Elevage en barriques de chêne neuves		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or</p> <p>Nez : boisé fumé</p> <p>Bouche : attaque douce/ très boisé « épais », gras/ finale avec amertume cire encaustique caramel et présence sucre résiduel. Ce vin est trop jeune. Attendre 5 à 10 ans.</p> <p>Accords mets/vins :</p>		

Spécificités du manseng dans l'appellation pacherenc-de-vil-bilh :

Vin n°5	Clos Uroulat :« La petite hours »	
Cépage (s)	100% gros manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	Jurançon sec	
Millésime	2020	
Prix	12 euros	
Producteur		<i>Clos Uroulat, quartier Trouilh 64360 Monein 05 59 21 46 19 contact@uroulat.com</i>

Sols	Argilo siliceux riche en fer.	
Vinification	Sélection parcellaire de 1ha 13 ares. Vignes de 28 ans Pressage pneumatique long et doux. Débourbage naturel par gravité. Agriculture traditionnelle raisonnée. Vinification et élevage 18 mois en cuve inox.	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune pâle, brillant limpide</p> <p>Nez : discret. Agrume/ fruit sec/ fleur</p> <p>Bouche : attaque vive/ milieu ananas frais / finale pamplemousse avec une amertume importante Belle tension vin tranchant</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°6	Domaine Haugarot : « Esberit »	
Cépage (s)	100% petit manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	Jurançon sec	
Millésime	2020	
Prix	15 euros	
Producteur		Jean-Pierre PROHARAM 672, Chemin des Crêtes - 64110 SAINT FAUST 05 59 40 69 10 domainehaugarot@yahoo.fr

Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or</p> <p>Nez : ananas mûr/ miel de fleur</p> <p>Bouche : attaque vive / milieu ananas « gras » avec un peu de vanille / finale pamplemousse avec de beaux amers PUIS citron et acidité sur seuil élevé et grande longueur.</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Spécificités du cépage manseng en jurançon sec :

Vin n°7	Xuri	
Cépage (s)	32% Petit et 68% gros manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	Iroulégu	
Millésime	2021	
Prix	20euro	
Producteur		
Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune pâle</p> <p>Nez : ananas/ bête ??? (coté animal)</p> <p>Bouche : attaque fraiche vive / milieu assez vif ananas frais / finale acide puis amer</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°8	Bordaxuria erotik	
Cépage (s)	35% Petit et 60% gros manseng, 5% petit corbu	
Région	Sud ouest	
Appellation	Iroulégu	
Millésime	2021	
Prix	36 euros	
Producteur		
Sols		
Vinification	Vieilles vignes de l'encépagement utilisées	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune clair lumineux</p> <p>Nez : ananas/ légère bête</p> <p>Bouche : attaque douce/ milieu alcool boisé / finale agrume amer Vin qui est frais sur la longueur (malgré son côté plus alcooleux)</p> <p>Accords mets/vins :</p>	
Spécificités du cépage manseng en appellation Irouleguy :		

Vin aveugle 1	Domaine Sergent	
Cépage (s)	50% petit et 50 % gros manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	Pacherenc-de-vil-bilh	
Millésime	2021	
Prix	8 euros	
Producteur		
Sols		
Vinification	Fouillage léger avec égrappage total, pressurage pneumatique avec refroidissement et débouillage du moût, fermentation en fût de chêne et élevage en fûts de chêne pendant 6 mois avec bâtonnage deux fois par semaine.	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune pâle</p> <p>Nez : ananas / fruit sec / fleur/ amande</p> <p>Bouche : attaque fraîche / ananas mûr gras / finale avec acidité et amertume</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin aveugle 2	Bordaxuria	
Cépage (s)	Petit et gros manseng, une touche de petit corbu	
Région	Sud ouest	
Appellation	Irouléguay	
Millésime	2021	
Prix	28 euros	
Producteur		
Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune vieil or</p> <p>Nez : oxydatif/ noix/ fruits murs et à l'alcool</p> <p>Bouche : attaque douce/ milieu collant/ finale fruit alcool puis acidité marquée et belle longueur</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin aveugle 3	Clos Uroulat :« La petite Marie »	
Cépage (s)	95% de gros manseng et 5% de petit corbu	
Région	Sud ouest	
Appellation	Jurançon sec	
Millésime	2016	
Prix	17 euros	
Producteur		
Sols	Argilo -silicieux	
Vinification	Elevage 10 mois en fûts de chêne	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune pâle</p> <p>Nez : agrume / animal</p> <p>Bouche : attaque grache / milieu frais aérien/ finale acide puis citron pamplemousse amer</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin aveugle 4	Euskal Egun	
Cépage (s)	20% petit, 20% petit corbu et 60 % gros manseng	
Région	Sud ouest	
Appellation	Irouleguy	
Millésime	2014	
Prix	28 euros	
Producteur		
Sols		
Vinification	Cépages vinifiés séparément.	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or</p> <p>Nez :</p> <p>Bouche : attaque fraiche/ milieu frais ananas frais aerien/ finale avec acidité</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

CLASSEMENT COLLECTIF

1^{er} vin	6	
2^{ème} vin	9	
3^{ème} vin	3	

*