





## ***Séance « concours aveugle 15 mars 2025 »***


<b>Vin n° 1</b>	<b>Anjou – Château de Fesles « La Chapelle » 2020</b>	
Cépage (s)	100% Chenin	
Région	Loire	
Appellation	AOC Anjou	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	<u>Famille Helfrich</u>	<a href="https://chateaufesles.com/">https://chateaufesles.com/</a>


<b>Vinification</b>	Cette cuvée est élaborée exclusivement avec des raisins provenant de la fabuleuse parcelle "La Chapelle", vieilles vignes plantées sur sol de schiste. Le vin est vieilli en fût de chêne et d'acacia durant 10 mois. Tout ceci lui confère un réel squelette ainsi qu'un potentiel de garde d'une dizaine d'année
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune or clair brillant limpide  <b>Nez</b> : fumé et floral : fleurs blanches/ pomme tatin citron</p> <p><b>Bouche</b> : attaque vive / milieu fruit pomme gras et large/ finale fumée et minérale avec une belle amertume et une belle longueur</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : poisson en sauce/ fromage</p>


<b>Vin n°2</b>	<b>Apremont – Domaine Philippe Chapot 2023</b>	
Cépage (s)	100% Jacquère	
Région	Savoie	
Appellation	AOC Apremont	
Millésime	2023	
Prix		
Producteur	<u>Philippe Chapot</u>	<a href="https://www.philippechapot.fr/">https://www.philippechapot.fr/</a>


<b>Vinification</b>	Après pressurage, le jus de raisin est débourbé. La fermentation se fait en cuve inox à basse température. A la fin de la fermentation le vin est élevé environ 6 mois sur lies. Pas de fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur et privilégier les arômes fermentaires.
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> :</p> <p><b>Nez</b> : très aromatique/ fleurs tilleul / miel citron/ pomme granny</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/ milieu très acidulé avec une largeur moyenne, croquant/ finale acidulée avec un zeste de citron et un peu de réglisse</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>


<b>Vin n°3</b>	<b>Crozes-Hermitage – Domaine Combiér « Cuvée L » 2021</b>	
Cépage (s)	100% Marsanne	
Région	Rhône Nord	
Appellation	AOC Crozes-Hermitage	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Laurent Combiér	<a href="https://www.domaine-combiér.com/">https://www.domaine-combiér.com/</a>
<b>Vinification</b>	Vignes plantées sur un plateau argilo-calcaire et galets roulés. Vendange manuelle avec tri sélectif. Fermentation en cuve inox. Élevage de 8 à 10 mois en cuve inox.	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune or/ brillant/ limpide  <b>Nez</b> : miel/ cire / floral</p> <p><b>Bouche</b> : attaque douce et fraîche/ milieu gras miel, cire/ finale avec des amers puis la salinité et du réglisse. Vin élégant.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : volaille grillée/ viande blanche/ saint Jacques</p>	


<b>Vin n° 4</b>	<b>Alsace Grand Cru Schoenenbourg – Dopff – 2017</b>	
Cépage (s)	60% Marsanne – 40% Roussanne	
Région	Languedoc-Roussillon	
Appellation	AOP Languedoc	
Millésime	2019	
Prix		
Producteur	Famille Dopff	<a href="https://www.dopff-au-moulin.fr/">https://www.dopff-au-moulin.fr/</a>
<b>Vinification</b>	Vendanges manuelles. Pressurage long en raisins entiers. Débourage statique et mise en fermentation à température contrôlée. Fermentation longue jusqu'en octobre 2018 puis conservations sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 05/03/2019. Apogée entre 10 et 15 ans	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> :</p> <p><b>Nez</b> : pétrole/ floral aubépine/ miel acacia/ citron confis</p> <p><b>Bouche</b> : attaque vive et fraîche/ milieu avec un beau volume tranchant / finale agrume, citron et le zeste du citron des amers et une belle longueur</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : poisson avec un peu de gras (filet sandre, perche)</p>	


<b>Vin n°5</b>	<b>Côte du Jura – Clos des Grives – « La Musicienne » 2018</b>	
Cépage (s)	100% Chardonnay	
Région	Jura	
Appellation	AOC Côtes du Jura	
Millésime	2018	
Prix		
Producteur	Benoît MULIN et Christophe MULIN	<a href="https://leclosdesgrives.com/">https://leclosdesgrives.com/</a>
<b>Vinification</b>	Les vignes sont exposées Est/Sud/Sud-Ouest, âgées de 30 à 35 ans. Vendange manuelle. Pressurage pneumatique en raisins entiers. Après être débourbés, les moûts fermentent, avec les levures indigènes, à basse température pour protéger les caractères du cépage et développer les arômes du terroir. Une grande partie du jus (80%) est entonnée en fûts de chêne (2% de fûts neuf). Après la fermentation, les tonneaux sont ouillés toutes les trois semaines afin de garder du fruit. Les 20% restants sont élevés en cuve inox. Elevage de 11 mois. Rendements de 22 hectolitres par hectare en 2017.	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune or/ brillant/ limpide</p> <p><b>Nez</b> : floral/ pomme/ noix fruit sec/cire/ de plus en plus floral à l'agitation/</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/ milieu gras avec une belle largeur délicat/ finale miel citron et poivre blanc</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : volaille sauce crème champignon</p>	

<b>Vin n°6</b>	<b>Côtes d'Auvergne – Dom. Rougeyron – « Vieilles Vignes » 2021</b>	
Cépage (s)	100% Gamay auvergnat (grappe à deux ailes dont les baies sont moins serrées que le gamay beaujolais)	
Région	Loire	
Appellation	AOC Côtes d'Auvergne cru Chateaugay	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Roland et David Rougeyron	<a href="https://www.facebook.com/rougeyron/#">https://www.facebook.com/rougeyron/#</a>
<b>Vinification</b>	Les vignes sont plantées sur éboulis de cendres volcaniques sur sous-sol calcaire à 400 mètres d'altitude, âgées de 80 à 100 ans, exposées sud/ sud-ouest d'une densité 9000 à 10000 pieds/ha. Vendanges mécaniques, éraflage vinification traditionnelle. Macération de 8 j avec remontage matin et soir. Elevage en cuve inox de 1 an minimum. Vignes bénéficiant de l'effet de Foehn (500mm de pluie contre 1000mm sur le Puy de dôme)	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat</p> <p><b>Nez</b> : musc/ fruit rouges / violette/ épice</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche / milieu cerise, croquant juteux et gouleyant / finale graphite et poivrée</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : charcuterie/ grillades</p>	

<b>Vin n°7</b>	<b>Coteaux Bourguignons – Domaine Dureuil-Janthial 2021</b>	
Cépage (s)	90% Pinot Noir – 10% Gamay	
Région	Bourgogne	
Appellation	Côteaux Bourguignons	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Domaine Dureuil-Janthial	<a href="https://www.dureuil-janthial.fr/">https://www.dureuil-janthial.fr/</a>
<b>Vinification</b>	<p>Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie et la vinification a lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation.</p> <p>En cave du XIXe. 12 mois en fûts (20 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire.</p>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat / brillant/ limpide  <b>Nez</b> : tabac/ cuir/ cerise griotte et de la fleur</p> <p><b>Bouche</b> : attaque douce et fraîche/ milieu croquant sur le fruit gourmand/ finale avec une petite amertume et des épices. La finale est droite (calcaire) avec une longueur salivante</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : roti de bœuf saignant</p>	

<b>Vin n°8</b>	<b>Costières de Nîmes – Mas Carlot « Hommage à Paul Blanc » 2021</b>	
Cépage (s)	95% Syrah – 5% Mourvèdre	
Région	Rhône Sud	
Appellation	AOC Costières de Nîmes	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Cyril Marès	<a href="https://mascarlot.fr/">https://mascarlot.fr/</a>
<b>Vinification</b>	<p>Vignes implantées sur les sols de galets roulés du Rhône. Après une macération de 3 à 5 semaines, ce vin concentré est affiné par un élevage en barrique d'une année.</p>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat/ brillant/ limpide  <b>Nez</b> : fleur/ chocolat pivoine lys/ musc/ fruits noirs : cassis mur myrtille/ tabac blanc/ champignon/ épices/</p> <p><b>Bouche</b> : attaque douce/ milieu dense avec de la mêche sur le fruit / finale réglissée avec une trame tanique sur l'ensemble de la dégustation mais des tanins plutôt ronds. Thym et aromates, coté végétal (après réchauffement)</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : bœuf saignant ou viande en sauce marinée.</p>	

<b>Vin n°9</b>	<b>Francs-Côtes de Bordeaux – Ch. Les Charmes-Godard 2022</b>	
Cépage (s)	100% Merlot	
Région	Bordeaux	
Appellation	AOC Francs-Côtes de Bordeaux	
Millésime	2022	
Prix		
Producteur	Nicolas Thienpont	<a href="https://francois-thienpont.com/">https://francois-thienpont.com/</a>
<b>Vinification</b>	Vinification en méthode traditionnelle. Utilisation de cuves thermorégulées et élevage en fut de chêne	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat / brillant / limpide.  <b>Nez</b> : cerise/ prune/ fruits murs</p> <p><b>Bouche</b> : attaque gourmande et douce/ milieu sur le fruit mur/ finale avec une belle acidité salivante et une amertume type prune et poivrée. Les tanins sont encore présents.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : filet de bœuf, magret de canard.</p>	

<b>Vin n°10</b>	<b>St Guilhem le Désert – Mas de Martin « Roi Patriote »2018</b>	
Cépage (s)	30 % Merlot – 20% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc 20% Tannat – 10% Syrah – 10% Grenache	
Région	Languedoc	
Appellation	IGP Saint Guilhem le désert	
Millésime	2018	
Prix		
Producteur	Marie-Christine Florent	
<b>Vinification</b>	Vendanges manuelles en cagettes avec tri et sélection – Rendement : 25 hectolitres par Hectare. Vinification : pré-fermentation à froid avec cuvaison de 4 semaines. Elevage : 30% sous-bois dans des fûts de chêne français d'un an, 70 % en cuve tronconique de bois pendant 8 mois.	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat  <b>Nez</b> : cerise et fruits noirs frais/ cassis/ cuir/ chocolat/ nez concentré</p> <p><b>Bouche</b> : attaque douce et fraîche/ milieu sur le fruit plus confituré avec une pointe de sucrosité/ finale mentholée, reglissée et fraîche</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : pièce de bœuf.</p>	