

Vins de chenin et grenache soirée VINvitation du 26.01.,2023 au Bistrot du Lion d'Or à Carouge

1. Zeitlos Crémant de la Loire Domaine Vincendeau 2018



Née à Darmstadt en Allemagne où elle a grandi, Liv Vincendeau est d'abord partie faire ses études (Master II de Chimie) à York (UK) et à Strasbourg (Alsace). Arrivée en Anjou en 2000 en cours de formation viticulture-œnologie, elle y est restée depuis et a créé son domaine. A l'origine: un investissement dans l'achat de plus de sept hectares de terre situé sur la Corniche Angevine (site classé), un coin de paradis sur les hauteurs de Rochefort sur Loire.

La moitié était plantée en chenin blanc, cépage historique de la Loire. En 2015 une parcelle de grolleau noir a été plantée. Dès le premier jour, les vignes sont cultivées et les vins élaborés selon les règles de l'Agriculture Biologique (certifiée Ecocert). En 2019 commence la conversion vers l'agriculture biodynamique. La certification Demeter est obtenue avec le millésime 2020.

Le terroir est très caillouteux=minéral : schiste vert & pourpre, spilite, phtannite (les deux d'origine volcanique), quartz. Les rendements sont faibles, maximum 45 hectolitres par hectare ou moins, selon l'âge de la vigne. 100 % des raisins sont récoltés à la main.

2. Anjou le Raguenet Domaine Vincendeau 2018



Bientôt le cinquième millésime de cette cuvée. Les jeunes parcelles de chenin, fermentées par les levures du terroir offrent un vin d'un terroir remarquable de Rochefort sur Loire. Surplombant le fleuve royal, les racines dans les cailloux, le Raguenet est un lieu charmant... Rendements inversement proportionnels au nombre de cailloux présents dans le sol. La phase de conversion se termine avec le millésime 2016, la cuvée est désormais certifiée en agriculture biologique.

3. Saumur blanc Domaine Chancelle l'Epine 2019



Domaine familial depuis cinq générations : Thierry et Lydie l'exploitent depuis l'année 2000. Il surplombe la Loire et se situe à 9 kilomètres à l'est de Saumur et 3 kilomètres de l'Abbaye Royale de Fontevraud.

Le domaine cultive 14 hectares répartis en 26 parcelles sur des côteaux argilo-calcaire. L'encépagement se compose à 60% de cabernet franc avec lequel est élaboré le Saumur Champigny (rouge), avec les vignes les plus âgées.

Les 40% restant sont plantés en chenin ou pineau de Loire déclinés essentiellement en Saumur blanc, Crémant de Loire, et lorsque les conditions climatiques le permettent un Coteaux de Saumur, vin liquoreux de très longue garde.

En ce qui concerne les pratiques culturales de la vigne, l'enherbement naturel est conservé et la protection de la vigne se fait essentiellement à l'aide de la bouillie bordelaise et de soufre. Les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques et malolactiques pour le Saumur Champigny se font en cuves, puis un élevage de 6 à 12 mois s'effectue en foudres. Celles des vins blancs, comme le Saumur blanc, se pratiquent en cuves et foudres pendant une période de 6 à 10 mois, cet élevage se fait sur lie avec des bâtonnages réguliers sans fermentation malolactique.

La robe de ce Saumur Cuvée L'Epine du Domaine Chancelle est vert claire et le nez s'ouvre des arômes de fruits, de fleurs, de végétaux, avec une délicieuse touche anisée. Un vin aérien, tendu, aux saveurs pleines d'éclat avec ce qu'il faut de rondeur.

4. Domaine Ogereau Anjou Vent de Spilite 2020



La famille Ogereau est une famille de vigneron depuis cinq générations au service du chenin sur les grands terroirs de l'Anjou. Ils cultivent 24 hectares de vignes.

Les vignes se situent au cœur des Coteaux du Layon et à Savennières, de part et d'autre de la Loire. Versatile, le Chenin est aussi bien capable de produire des vins secs de garde et de très grande longueur que des liquoreux d'exception grâce à son interaction magique avec la pourriture noble. Au cœur des Coteaux du Layon, les Ogereau ont d'abord construit leur histoire avec les liquoreux par son savoir-faire de tries minutieuses de raisins en pourriture noble.

Le village de Saint Lambert domine cette faille volcanique de l'autre côté du Layon proposant un paysage tourmenté. Ces coteaux à la fois très caillouteux et ventilés portent bien leur nom: Pierre Bise. La Pierre, cette roche volcanique nommée Spilite. La Bise, ce vent frais qui souffle pratiquement en continu sur ces coteaux qui dominant la Vallée du Layon. Vent de Spilite est donc la traduction des grandes caractéristiques de ce terroir. La Spilite est un basalte issu du magma d'une faille volcanique. Cette roche donne des sols peu profonds, très caillouteux, avec un peu d'argile et surtout très riches en Fer et en Magnésium. Ensuite, le vent, cette bise qui souffle pratiquement en continu sur ces hauts de coteaux.

A la vigne, est pratiquée la taille baguette « guyot Poussard » afin de respecter au mieux l'intégrité de chaque cep. La taille reste courte car la vigueur de la vigne est limitée.

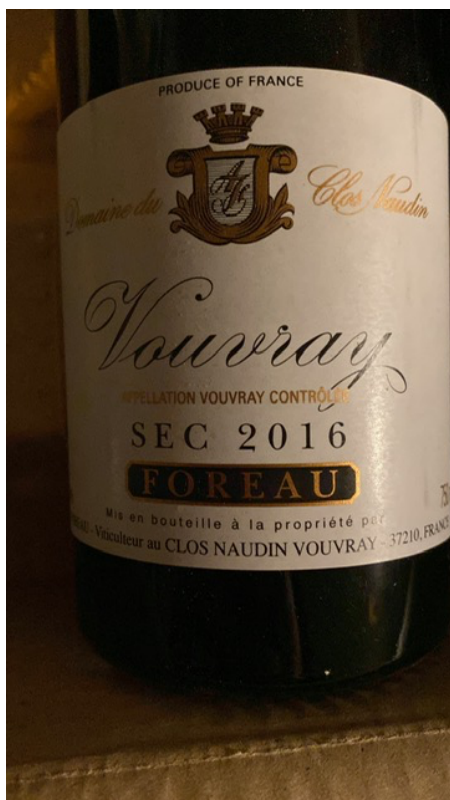
Aux vendanges, sont récoltés des raisins mûrs sans botrytis et surtout sans sur maturité pour préserver la fraîcheur et l'équilibre du terroir.

À la cave, un pressurage délicat est réalisé en grappes entières suivi d'un léger débourage. Le sulfitage à la vendange est nul ou modéré, au maximum 1g/hl. Ce terroir est peu sensible à l'oxydation. Les fermentations sont lancées par pied de cuve avec les levures du terroir et

menées jusqu'au bout sans sucres résiduels. La fermentation malolactique est réalisée spontanément en partie ou totalité suivant les millésimes. Un élevage d'un an sur lie est réalisé en barriques de 400L, foudres et amphores en grès. Rendement : 24hl/ha. Filtration sur terre avant mise en bouteilles. Nombre bouteilles : 5840

Par son terroir volcanique, Vent de Spilite est un vin porté par une forte énergie revigorante. Le chenin s'exprime tout en longueur avec une tension presque « électrique ». Les arômes sont frais avec des notes végétales, d'herbe humide, de menthe fraîche, d'aneth et de réglisse. Le miel accompagne en douceur la poire et la pomme. La bouche est juteuse avec des sensations texturales rappelant la peau de pêche. Elle est tendue, portée par la minéralité de la spilite et marquée par la rectitude de ce terroir volcanique qui allonge la fin de bouche.

5. Clos Naudin sec Vouvray sec Vincent Foreau 2016



La famille Foreau est établie depuis 1910 et écrit l'histoire de l'appellation depuis plus d'un siècle en produisant des Vouvray secs, demi-sec, moelleux et liquoreux.

Depuis 1983, c'est Philippe Foreau qui conduit le domaine de 12 hectares.

Les vignes sont notamment situées à flanc de coteau et occupent le climat "perruches", ces fameux sols composés d'argiles et de silex qui donnent tant de profondeur aux vins. La plupart des vignes sont âgées d'un demi siècle et régulièrement remplacées par des sélections massales. Elles font l'objet d'une attention particulière dans la méthode de culture afin de respecter au maximum la vie des sols.

En cave, Philippe Foreau s'applique à préserver l'intégrité du fruit afin qu'il exprime son terroir avec la plus grande pureté. La capacité du chenin à retransmettre la minéralité et la fraîcheur du terroir est fabuleuse.

Petit à petit, Philippe Foreau passe progressivement la main à son fils Vincent Foreau.

Le Vouvray sec du Clos Naudin est situé sur des parcelles voisines de Montlouis sur Loire qui montre un profil harmonieux et tout en nuances. Philippe Foreau a fait le choix assumé de ne pas réaliser de cuvées parcellaires afin d'accentuer les nuances et donc la complexité du vin. Autre particularité du domaine, le chenin ne voit pas le bois et subit un élevage très court, environ 6 mois. Avec cette méthode, il recherche la plus grande pureté d'expression du cépage.

6. Cannonau de Sardaigne DCO Fattorie Isola 2021



La Garnacha espagnole a pris le nom de Cannonau en Sardaigne. Cette cuvée provient nord de l'île.

L'agronome Luigi Cuccaru et l'oenologue Renzo Panetto ont pour objectif de produire des vins bios identitaires en Sardaigne, sans irrigation. Les vignes aux terroirs granitiques très peu profonds, se situent à Tres Montes près de Sorso à une altitude de 150m.

Les vendanges ont lieu lors de la première quinzaine d'octobre. Elles sont manuelles et les grappes sont récoltées dans des caissettes. Une macération sur peau a lieu pendant 15 jours. Le vin repose sur lies pendant environ 6 mois.

Sur leurs 6.5 hectares (environ 30'000 bouteilles par an), outre les traditionnels Vermentino et Cannonau, Fattorie Isola est l'un des seuls producteurs à produire en monocépage le Semidano, vieille variété rarissime de Sardaigne. Autrefois planté dans toute l'île, le Semidano a été remplacé dès les années 1950 par le Nuragus, plus productif. En 1977, grâce à Renzo Panetto qui travaillait alors à la coopérative Cantina Sociale Il Nuraghe, et avec le soutien du célèbre critique Luigi Veronelli, le Semidano a été sauvé in extremis de l'extinction.

Ce grenache sarde est fermenté et élevé en cuve inox. Il dégage des arômes de fraise des bois, cerise et framboise et ensuite de rose de verveine et d'agrumes. La bouche est pleine et gourmande et on retrouve les petits fruits ressentis au nez.

7. Grenache Méditerranée IGT Domaine Richeaume 2019



Grenache Noir (Garnacha Tinta) 90 %, Syrah 10 %

Ce domaine magnifiquement situé sur la commune de Puyloubier, au pied de la montagne Sainte-Victoire, a pour décor naturel des terres rouges. Son histoire remonte à maintenant plus de quarante ans. Henning Hoesch, d'origine allemande et professeur à Yale, aux États-Unis, quitte le campus américain en 1972 et achète ce domaine de 65 hectares alors vierge de toute culture. Il y plante 3 hectares de vignes qu'il cultive en expérimentant le bio.

Très rapidement, les vins se distinguent par leur intensité de corps et leur chair. Comme chez les plus grands vigneron, le respect des sols et la non-intervention dans la vigne s'associent à des outils de vinification modernes.

Le grenache, est un cépage délicat, fort en alcool, pauvre en couleur, en tannins et en acidité, toute la beauté de cette variété réside dans les contrastes. Depuis quelques années, le Domaine choisit de garder un pourcentage de rafle, variable selon le millésime. Les rafles ont tendance à apporter des notes florales et épicées très marquées, ici, un nez très suave nous présente un bouquet de lys et de violettes. Sur les terres de Richeaume, les argiles rouges de surface confèrent sa densité et son velours, tandis que les calcaires du sous-sol lui apportent le sang et le sel. C'est un vin charnel, presque sensuel, le toucher de bouche est déconcertant floral (pivoine) et fruité (myrtille).

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **60000**

Surface plantée : **26 hectares** (Rouge : 22, Blanc : 4)

Âge moyen des vignes : **4**

8. Chateauneuf du Pape Font de Courtedune 2019



Situé dans le nord de l'appellation Châteauneuf, sur le village de Courthezon, ce domaine riche en vieilles vignes appartient à la famille Charrier depuis trois générations. Les lieux-dits Cristia, Pointu, La Guigasse donnent le Châteauneuf-du-Pape rouge, composé à 99 % de grenache vendangé entier et élevé en cuve béton. Caroline est en charge des vinifications, son frère Frédéric des vignes. Depuis l'IGP Vaucluse jusqu'au Châteauneuf.

Les vins : l'ensemble est homogène sur le millésime 2019, qui présente un ADN concentré que l'on retrouve dans toutes les cuvées. L'IGP est marqué par ce fruit méridional et subit un peu plus la maturité du raisin. Le Côtes-du-Rhône est plein et doté d'une trame de tanin qui apporte du relief. Tout

comme le Côtes-du-Rhône-Villages, qui affirme le surplus de fraîcheur apportée par la vendange entière. Le Châteauneuf est signé par son terroir de sable, avec une matière qui montre ample et souple. La fraîcheur est au rendez-vous et la matière s'avère tout en finesse.

Encépagement et vignoble Nombre de bouteilles par an : **70000**

Surface plantée : **39 hectares** (Rouge : 38, Blanc : 1)

Âge moyen des vignes : **50**

9. Montlouis-sur-Loire, Domaine Jacky Blot, Cuvée des Loups, La Taille aux Loups 2003



Jacky Blot a été à bonne école, avec Nicolas Joly de la Coulée de Serrant. Il a entrepris des vinifications différentes, innovant continuellement et donnant un nouveau souffle à l'appellation. Labours, vendanges manuelles... Des gestes qui, à l'époque, ont semblé très novateurs. Pour ce qui est des secs, il fait le choix de travailler ses vins sans fermentation malolactique, avec des fermentations en barriques et de longs élevages en fûts (aujourd'hui un peu assagis). Effervescents et liquoreux ne sont pas en reste.

Aujourd'hui, le domaine est aussi dirigé par le fils de Jacky, Jean-Philippe, et compte 25 hectares de chenin au bord de la Loire et du Cher, qui repose ensuite dans les 400 barriques logées dans de magnifiques caves.

Les vignes de chenin sont âgées d'environ 80 ans.

La cuvée des Loups, issue de raisins botrytisés, est très recherchée. Baptisée ainsi en l'honneur du domaine, elle doit sa forte personnalité à l'âge des vignes qui l'ont portée

(50 à 80 ans), doublé de sols argilo-siliceux, sur roche mère calcaire. Mais attention, Jacky Blot n'en produit que les meilleures années, les dernières étant 2005, 2003, 2002, 2001, 1997, 1996, 1990 et 1989. Ce vin livre généralement des arômes de fruits confits, des notes botrytisées et une bouche remarquable de fraîcheur, avec une sucrosité très fine et parfaitement intégrée et une superbe finale, se terminant par de beaux amers.

10. Domaine de la Suffrène Doux Rouge 2011



Cépage : grenache vieilles vignes

Sol : contient des marnes sableuses très épaisses occupant toute la dépression du Brûlat. A certains niveaux s'intercalent des passées de grès ferrugineux, ce qui est le cas pour cette parcelle de vieux grenaches.

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. A cette fin, les traitements sont effectués la nuit.

Les sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. Les vignes sont conduites en gobelet et quelques parcelles sont palissées.

Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave

Vinification: Récolte tardive (mi-octobre), avec passerillage sur souche ce qui a permis une déshydratation des raisins et donc une concentration en sucre. La vendange a été totalement égrappée et foulée.

Fermentation en cuve par levures indigènes puis élevage d'environ 12 mois en demi-muids. Ce vin avait un potentiel d'alcool d'environ 24 °C avec 400gr de sucres par litre. Ce qui lui a permis d'avoir une longue fermentation, qui s'est déroulée en deux temps. Il y a eu une première fermentation en cuve qui s'est stoppée naturellement et qui a repris par la suite pendant l'élevage. A la fin de la deuxième fermentation, le produit s'est stabilisé à 14,5 °C avec environ 120gr de sucres résiduels par litre. Une légère filtration par gravité a été effectuée avant la mise en bouteille qui a eu lieu en Février 2013. C'est un vin naturellement doux et non un VDN car aucun mutage à l'alcool n'a été effectué.