

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 18 Mars 2016

Les Vins de L'Yonne



*Tout le monde attendait depuis des mois cette soirée exceptionnelle sur les vins de l'Yonne.
Une Balade en partant de Vézelay pour faire une boucle de Tonnerre à Irancy en poursuivant la route de St-Bris
jusqu'à Coulange-la-Vineuse en passant par Chitry et Tannay pour revenir à Vézelay*



Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Magnum Pinot Noir Henry de Vézelay 1996	Rouge disque ambré	Légèrement fruité, une pointe tabac	Flateur (Francis)	Note d'évolution – assez naturel 5 meilleurs tonneaux choisis sur 18. Vinifié par le fils Raveneau
Pinot Noir de Tonnerre Marguerite des Fontenilles 1997	Rouge framboise	Léger, note sauvage	Fruits des bois	À servir avec charcuterie le caveau des Fontenilles n'existe plus
Bourgogne Irancy Stéphane Podor 1995	Rouge disque ambré	Epicé	Fruité avec plus d'acidité	Pas de César – A boire maintenant
Coulange la Vineuse "Clos du Roi" Michel et Magali Bernard <i>(voir plus bas photo des 3 Coulanges)</i> 1995	Rouge disque orange	Toujours nez reste derrière	Agréable	Vinifié traditionnelle – élevage 12 mois Vin pas fait pour être gardé très longtemps. Elevé en foudre (2400 à 5000 l) Enterrée à la pierre de Bourgogne
Coulange la Vineuse "Clos du Roi" Michel et Magali Bernard 2003	Rouge violet	Très fruité	Beaucoup plus présent que les autres, belle structure	Vigne 70 à 85 âge 15 % de César. Vendange faite le 15 Août (année chaude) Vinifié par Magali : vendange entière – petit rendement 30 hecto/ha – arômes de surmaturité
Coulange la Vineuse "Clos du Roi" Michel et Magali Bernard 2009	Rouge brillant	Framboise – sauvage – charpenté	Rond – structuré belle complexité	Cuvée Chanvan 24 mois en fût
Irancy "les Magelots" Domaine Colinot 2003	Rouge noir violet	Fruité, plus dense, un vent d'oignon	Bonbon aux fruits rouges	Pneu (Francis) et Babette répond : je n'ai pas déserré le frein à main !
Cote de Palotte Givaudin 1992	Rouge framboise	Élégant	Très décevant, asséchant très asséchant !! déséquilibré	Des tannins pas fondu (Magali) cépage César 23 ans – Une année très moyenne
Bourgogne Aligoté Domaine Giraudon 2014	Blanc très clair	Fruit exotique, agrumes	Très belle acidité – belle vivacité	Bien à l'apéro – à l'instanté 15/20
Bourgogne Pinot Gris Eric Darles 2007	Jaune	Ananas – miel	Miel – agrumes	Lieu : Irancy Une curiosité (Francis) – note d'évolution
Sacy Brocard 2002	Très brillant	Belle acidité, frais, agréable 2ème passage un petit nez de bouchon qui passe	Miellé – mentholé plus que miel	Offert par Dodo. Cépage utilisé pour le crémant Un des plus vieux cépages sur le sol français (Magali) également appelé trésaillier
Fié Gris "Corps de Garde" Domaine Goisot 2006	Clair	Miel légèrement verveine	Très belle bouche, belle harmonie NB	Cépage sauvignon avec passage en fût. Goûté pour la 1ère fois à l'Auberge 19/20
Chardonnay Domaine Henry de Vézelay 2006	Clair	Léger	Acidité, réglissé, Belle maturité (Magali)	Vinifié par le fils Raveneau Bernard. Fait venir Chablis à Vézelay
Chardonnay « Cuvée Dent de Lion » Henry de Vézelay 1998	Clair	Miel	Plus frais – fermenté Fleurs blanches et agrumes	Moins concentré, assez droit, belle typicité et épuré (Magali) Même parcelle que le précédent
Chardonnay vieillit en fût Domaine de Maupertuis <i>(médaille argent)</i> 1999	Jaune	Miel, élégant, grillé	Très belle acidité, frais	Très caillouteux côté Massangie 16/20

Chardonnay G. Delaloze	1990	Très jaune	Abricot, fruits secs, un nez plus dente que la bouche	Belle tenue, belle longueur, fraîche	Irancy – fait penser à une vendange tardive - atypique qui rappelle le jura	18/20
Chardonnay Vézelay Marc Meneau	2000	Jaune	Très sauvage	Déséquilibré NB	Vigne de Françoise. Un vin qui demande à être carafé	
Melon Les CavesTannaysiennes	2006	Clair	Miel et acidité	Vif, pointe de menthe mêlé au miel		18/20
Epineuil Blanc Domaine Collin	1993	Clair	Acidité, miel, mentholé	Beurre, acidité	Étonnant – on tartine à fond ! Très beau nez – bonne surprise de la soirée ! (Dodo)	19/20
Chardonnay « cuvée Prestige » P. Henry	2013	Clair	Boisé, fin	En fin de bouche très fortement mentholé	Vin d'apéritif	

Nous pouvons retenir 3 curiosités avec le Pinot Gris d'Eric Darles – Le Chardonnay de Gaby Delaloze un Irancy atypique et l'Epineuil Blanc du Domaine Collin qui ont soutenus le rythme avec une très belle composition de Chardonnay, un cépage qui s'adapte facilement, s'harmonise à des parcelles très variées comme nous avons pu le constater tout le long de la soirée.





A Table

Coulanges la Vineuse 2014
Clair, nez léger, bouche vif (Magali)



Chardonnay 2003 « Corps de Garde » Domaine Goisot
Jaune – nez légèrement miellé avec une belle acidité en bouche se terminant par une pointe d'amande douce
Foie gras au Cognac servi avec un pain chaud et salade de cresson



Magnum Vézelay 1994 Domaine Philippe Guyard
Jaune foncé – nez élégant et gras – bouche frais avec pointe réglisse, acidité parfaite (ferreux en fin de bouche pour d'autres)
Duo Flétan – excellente harmonie avec le vin et Noix de St-Jacques très bien relevé



Sauvignon St-Bris 2012 Clotilde Davenne Vieilles Vignes

Clair – nez chèvrefeuille – bouche vif

Magnum Pinot Noir « Corps de Garde » Domaine Goisot

Rouge violacé – nez tabac, fruits rouges et poivre – bouche fruits rouge, belle acidité

Irancy Palotte 1990 André Melou

Clair, ambré – nez cerise – bouche madérisé (à mettre en bocal)

Irancy Palotte 1986 Gabriel Delaloze

Rouge clair, ambré – nez cerise, alcoolisé – bouche madérisé
Filet Mignon à la sauce aux morilles ou à l'ancienne crème moutarde



Magnum Epineuil - Côte de Grisey - « Cuvée Juliette » 2003 Dominique Gruhier

Rouge profond, violet profond - nez fruits rouges, épicé – début de bouche (1 seconde) bien, juste après moins bien (asséchante)

La Pierre qui Vire et Langres

(regoûté le Goisot « Corps de Garde ») avec le fromage – excellent

Magnum Irancy Palotte 2000 « les Caves Bienvenues »

Rouge – nez et bouche équilibré

Chaud/froid beignet de rhubarbe – Sorbet de fruits exotiques – Poire Chocolat/Café – Charlotte exotique et Mousse Orange avec Grand-Marnier



La décoration d'Odile



Prochaine Soirée le Vendredi 8 Avril avec Les Grands Crus Chablisiens