

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 3 Novembre 2017

Vallée du Rhône Rouge et Blanc

Francis prend parti de placer les rouges devant les blancs entre autre parce que la plupart des vins de la Vallée du Rhône ont une puissance aromatique avec des tanins fondus pour certains que le temps poli pour faire surgir les ardeurs d'épices variées de poivre, caramel, chocolat, cacao, orange, cassis, framboise jusqu'aux arômes de cuir animal coloriant le tableau à une sortie de chasse.

Beaucoup d'entre nous avons apprécié le premier vin de la dégustation ainsi que le Gigondas du même domaine. La forêt n'est pas loin et les terres de granits et gneiss compose la zone St-Joseph partie Nord du Pays avec un terroire de prédilection pour la Syrah.

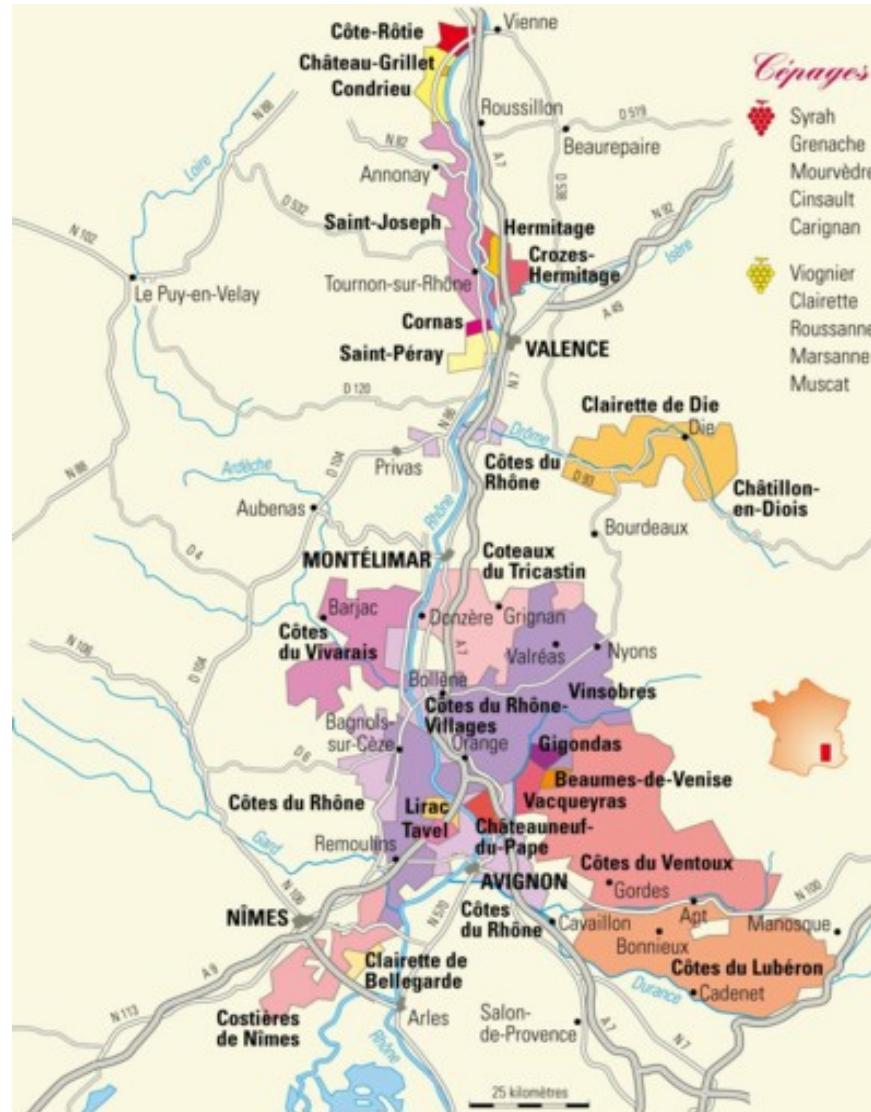
Etant donné que nous nous sommes baladés entre le haut et le bas de la région, une carte géographique s'impose pour repérer les lieux de chacun des domaines.

En dehors de la Syrah, les cépages goûtés dans la soirée, le Grenache Blanc – Roussane – Marsanne - Cinsault – Mourvèdre et le fameux Viognier qui domine par sa puissance, sans oublier la clairette que l'on trouve plutôt vers le Sud.

Très belle soirée partagée en communion comme a dit mon voisin de table, le lendemain matin au petit déjeuner. Exceptionnelle aussi lorsque l'on a tous découverts d'où venait chacun - de la Puisaye au Mont St Michel, de Sens à Auxerre, Paris au Morvan -

L'auberge de l'Atre est le centre du monde !! tout le monde le sait !....

La trentaine de personnes ne sont pas fait prier pour descendre au caveau et déguster une vingtaine de vins en passant comme de coutume, à une visite des caves.



Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
ROUGES				
St Joseph Pierre Amadiou 2011	Rubis, Framboise	Oignon, herbacé	Très belle harmonie entre N et B avec une petite amertume en fin Gourmand	Cépage : Mourvèdre et Syrah 16/20
Côtes du Rhône Domaine Delas Frères 1994	Disque ambré	Léger	Terre – sous-bois très avancé – très amer	100 % Syrah Grand écart entre N et B 23 ans d'âge
Crozes Hermitage Domaine Delas Frères 1997	Rouge violacé	Légèrement cuivré	Acidité, très épicé	Grenache – Mourvèdre - Syrah
Chateauneuf du Pape Chateau Simian 1989	Un peu trouble	Cuir de cheval	Plus puissant, plus épais, croquant	Épicé - gibier
Chateauneuf du Pape Domaine de l'Alliance 2006	Profond	Légèrement sauvage	Très tannique – chaud – puissant – très poivré	<i>Attendre 10 ans</i> <i>En verre vide les fruits arrivent – caramel</i> <i>et chocolat – orange</i> 15/20
Hermitage Domaine Delas Frères 1996	Rouge clair	Cuir – transpire la peau de sanglier	Acidité – groseille – épicé plus légèrement que le précédent	
ROSE				
Côtes-du-Rhône Rosé Parallèle 45 Domaine Jaboulet-Ainé 2015	Brillant	Exotique – ananas	Fruité	Grenache – Syrah – Cinsault Dominante rouge
BLANC				
St Joseph Domaine Deschamps Chapoutier	Clair	Floral blanche zest de mandarine bonbon acidulé	Gras – acidités puissante belle longueur	Très fin Cépage : Mourvèdre et Syrah 17/20
Viognier – Secret de Famille Domaine Jaboulet-Ainé 2010	Jaune brillant	Champignon chèvrefeuille élégant	Excellent belle structure	100 % Viognier 19/20
Côtes-du-Rhône "les 4 baies" Domaine St-Roch 2015	Clair Gras	Fruité – acidité agrumes mandarine puissant	Amertume suivi d'acidité bonbon	25 % de chaque cépages : Roussane – Grenache blanc – Marsanne – Viognier 16/20
Condrieu Domaine Georges Vernay 2006	Un peu jaune orangé	Miel abricot	Gras – fruité – kirché – amande de l'abricot	11 ans d'âge – peu attendre 4 ans seulement 4 pers. Aiment ! À servir avec foie gras 16/20

Hermitage Domaine guigal	2011	Brillant	Frais – herbacé élégant	Acidité présente mais légère – amer	15/20
-----------------------------	------	----------	----------------------------	--	-------



Pierre Amadiou
Les Capelets - AOC Saint Joseph Rouge

Grâce au savoir-faire vigneron, les vignes de Syrah sélectionnées pour cette cuvée gardent un rendement limité, favorable à la pleine expression de ce noble cépage. La vinification se veut fidèle à la qualité des raisins récoltés à la main, à maturation optimale, lorsque les baies « lâchent la couleur ». Elle est réalisée sous température contrôlée en cuve inox pour garder le fruité et la finesse originelle de la Syrah.

Un élevage discret en fûts de chêne plus de 2 ans peaufine l'équilibre entre couleur, matière et arômes en apportant rondeur et souplesse. Avec l'âge, le nez de cassis et de framboise se nuance de cuir et de réglisse. En bouche, les subtils arômes de fruits rouges et de violette évoluent en harmonie vers la puissance des notes animales et minérales, de cacao et de réglisse. Un parfait équilibre entre finesse, arômes intenses et tanins soyeux. A savourer chambré (17°C) dès sa deuxième année et dans les 5 ans qui viennent avec un filet de bœuf aux girolles, un faisan farci, des truffes au chocolat.

AVIS AUX AMATEURS !

Ils seront au salon des vignerons indépendant du 30 novembre au 4 décembre à la Porte de Versailles à Paris, Stand E69

Cette année, vous pourrez déguster le millésime 2015 et le millésime 2013 en Gigondas Domaine Grand Romane, ainsi que le millésime 2014 en magnum. Nous vous présenterons également notre Côtes-du-Rhône Domaine Grand Romane blanc 2016 et notre Vieux Marc de Gigondas.

Amuses bouche et Huître chaude... un délice !...



A TABLE AU SALON

Sablet 2015 Eric Chauvin

Clair, Léger au nez, Frais, gras, amande en fin de bouche, Excellent !
Foie Gras, cresson, gelée



Crozes Hermitage 2008 Les Caves de Tin

brillant, jaune clair, élégant
Merlu, poireaux sauce safranée



Chateauneuf du Pape Paul Autard 1996 – non filtré

Médailon de Sanglier, Fricassée de Champignon d'Automne



Gigondas 2011 Pierre Adamieu

Rouge Violacé presque noir, pas très puissant au nez, Excellent ! 19/20

*Plateau de Fromages
Epoisse*

Côte Rotie 2007 "Terres sombres" Domaine Cuilleron

Rouge noir, puissant au nez, une bouche gourmande en début croque dans la mûre, pas mure en finalité

Muscat Beaumes de Venise ou Crémant d'Alsace

Sorbet Cassis, Mousse Orange Grand-Marnier, Tranche de Coing et fraises, Gâteau à la Mangue et Ananas



Prochaine Soirée
Vendredi 8 Décembre
Champagne
Réservez sur le site : www.auberge-de-latre.fr

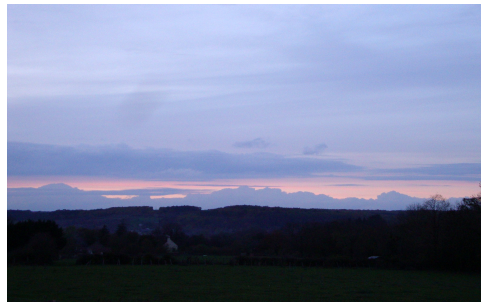
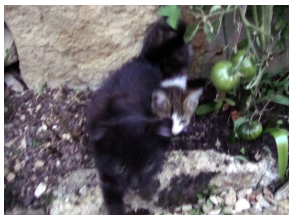
Pour télécharger les soirées voir sites : www.lamaisondebabette.jimdo.com et www.auberge-de-latre.fr



A mon retour à Givry, je n'ai pas pu m'empêcher de m'arrêter pour prendre en photo ce tableau d'automne au lac Marraux



Qu'elle fut ma surprise en arrivant à la maison ... ?!?!? mais je ne me souviens pas d'avoir planté des fleurs sous les plans de tomates ???? et bien non deux chatons m'attendais pour la soupe !



Pluton et Vénus arrivés un jour de Pleine Lune, font désormais partie de la maison de Babette