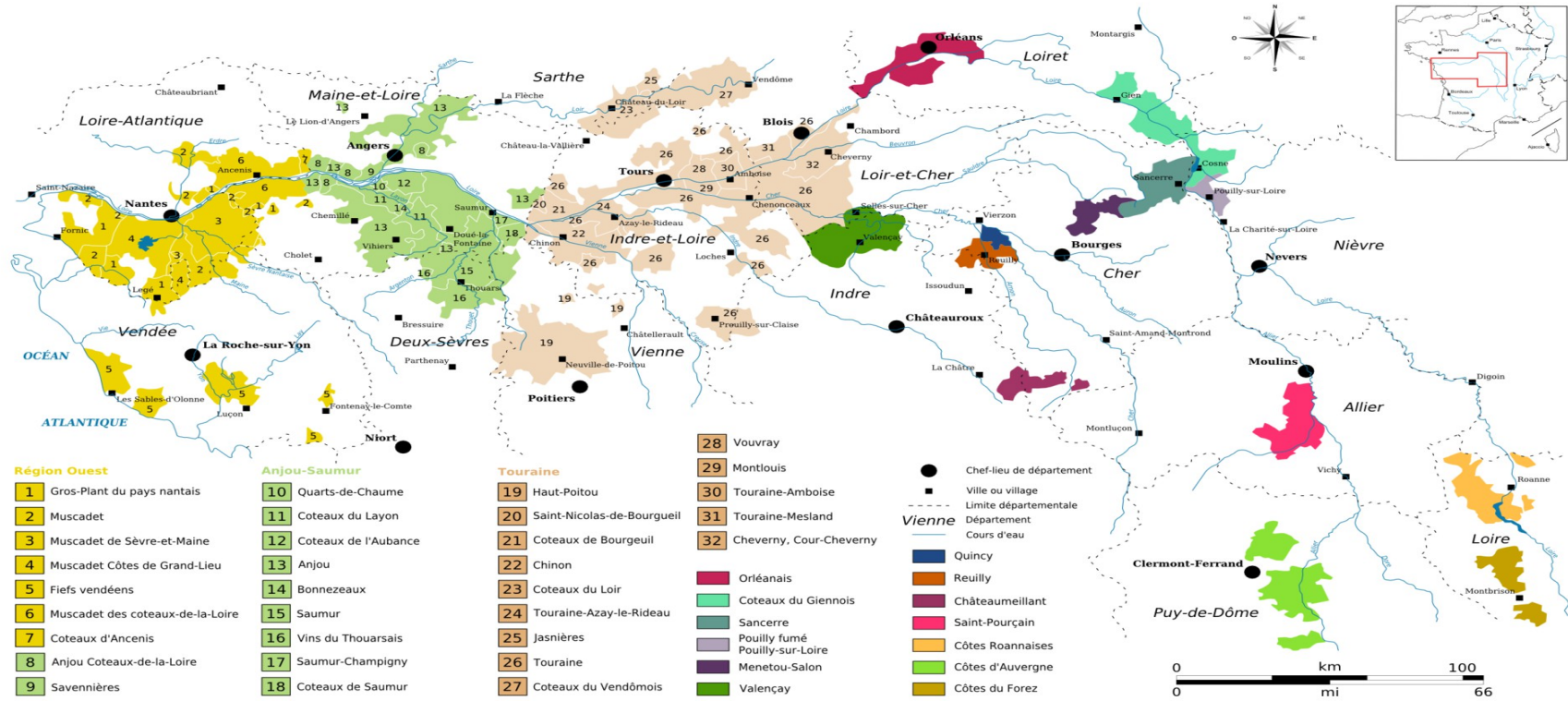


DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 8 Juin 2018

VAL DE LOIRE

Invité d'honneur Jean-Pierre Parthiot (anciennement caves Aligny) aujourd'hui installé à Avallon





Le vignoble de la Vallée de la Loire, appelé aussi vignoble du Val de Loire ou vignoble ligérien, est une vaste zone de production de vin en France, regroupant plusieurs régions viticoles. Ces régions produisent des vins blancs secs, demi-secs, moelleux, voire liquoreux, des vins rouges le plus souvent légers et des vins rosés ; on trouve également de nombreux vins effervescents. Toutes ces régions sont situées au bord de la Loire et de ses affluents.

Le vignoble de la Loire comprend une superficie de 70 000 hectares dont 52 000 hectares en VQPRD (AOC et AOVDQS). Les volumes de production donnent 4 millions d'hectolitres dont 3 millions en VQPRD. Il est délimité en quatre régions de production qui sont le pays nantais, l'Anjou, la Touraine et le Centre.

Les cépages utilisés dans la vallée de la Loire sont le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le grolleau, le gamay, le pineau d'Aunis, le pinot noir, le côst, etc. pour les vins rouges et rosés. Le chenin blanc, le sauvignon, le melon, le chardonnay, etc. pour les vins blancs.

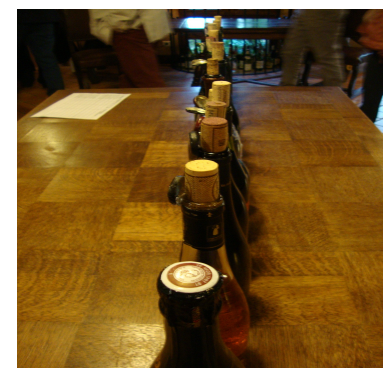


Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Pouilly Fumé Domaine Brisset 2015	Clair très clair, brillant presque cristallin	Kiwi, ananas, miel, fleur blanche, frais	Belle acidité, velours, puissant, cailloux, silex (Gérard), minéral (M.T.)	Chasselas 20 % Sauvignon 80 %
Chinon Domaine Pelletier 2011	Jaune	Noisette, mousse humide, court	Gras, minéralité chaude, acacias 2ème hydromel + colle	100 % Chenin – cépage acide Francis : Note d'évolution, vin très complexe Gérard : déséquilibré
Menetou Salon Domaine Chavet 2014	Belle brillance	Kiwi, mangue, très puissant Explose en nez !	Suit le nez en plus doux, belle acidité	100 % Sauvignon Garde Vin offert par J.P. Parthiot caves Avallon
Pouilly Fumé Chateau de Tracé 2015	Clair	Ananas, agrume, très puissant	Acidité + amertume, trop fermé	Gérard : il est racé avec une structure très différente des autres Vignes bien entretenues
Pouilly Fumé Baron de L. Ladoucette 2006	Jaune brillant	Oxydé légèrement, sauvage	Beurré, acidité légère, gras	J'aime ! Vin élégant - + équilibré Garde 3/4 ans 18/20
Pascal Thomas Culture raisonné 2014	Jaune pastel	Très beau, fleur rose	Acidité légère avec une très belle amertume d'amande douce	À ouvrir bien avant Vin à l'ancienne – Vendange naturelle La moularde selction parcelleire 19/20
Sancerre Vieilles Vignes Domaine Pascal et Nicolas Reverdy 2003	Jaune or	Franc, très équilibré, gras,	Un p'tit côté fumé, gras, très gras, belle tenue	Vignes de 60 ans Elevé en fut batonnage pendant 6 mois Année canicule/ Atipyque.... on se croirait en Alsace en nez pas en bouche 17/20
Anjou Sec Hervé Papin 2015	Très clair	Citronné et nez de chaussette	Citronné à fond, ça déclassé l'anjou	Chenin – trop de rendement J.L : vanillé + bois
Menetou Salon Rosé Domaine Pellé 2010	Rose pâle, sable, très jolie couleur	Léger	Légère	Pinot Noir Dans l'auxerrois il n'y avait que du PN
Savenières "Cuvée d'Avant" Domaine Soulez 1999	Or	Très alcooleux, confit, melon très avancé 2ème nez artichaut	Raisin sec, prune, liquoreux, presque vendange tardive	Clos du Papillon – Cépage Chenin A servir du foie gras Gérard : truffé Francis : abricot Excellent ! 18/20
Coteau du Layon "Beaulieu" Domaine Papin Chevalier 1987	Or +	Plus sec que le précédent, lieu crayeux	Oxydé, confit sec, gras, acidité puissante	30 ans A ouvrir 1 h seulement avant Très différent du précédent

				Gérard : Tarte tatin pour harmonier l'acidité avec la pomme Babette : Cela pourrait bien aller aussi avec un poisson
Touraine blanc Domaine Béguineries Moelleux 2009	Or + clair	Léger	Très sucré	

Le vignoble de Menetou-Salon est un vignoble du Val-de-Loire situé au nord-est de Bourges et prend racine dans un sol composé de sédiments calcaires. Classé A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée) par le décret du 23 janvier 1959, il s'étend sur une superficie de 450 hectares et regroupe les communes de Aubinges, Humbligny, Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis et Vignoux-sous-les-Aix. Le vignoble de Menetou-Salon propose des vins blancs issus du cépage Sauvignon blanc, des vins rouges et rosés issus du cépage Pinot noir.

Le Pouilly-Fumé est très recherchés et réputés dans le monde entier et ceci grâce aux nombreux coteaux exposés face à la Loire qui leur donnent un goût unique. Cette proximité permet d'obtenir un micro-climat qui fait la réputation des Loges ainsi que des cigales, enviées par les vignerons des alentours, qui chantent l'été au moment des fortes chaleurs. Différentes de celles du Sud de la France, elles sont ici appelée « les BINES » car autrefois elle chantaient à l'époque de l'année où les vignerons binaient (c'est-à-dire



A Table

Coteau du Layon "Chaume" 1996 Domaine Papin Chevalier 19/20

Or très soutenu, nez fruit sec, confit, très élégant et gras, bouche excellent, doux, très harmonieux

Coteaux de l'Aubance 2015 Hervé Papin

Or clair reflet vert, nez sec, bouche doux et gras

Terrine de Canard pain brioché servi tiède ou Salade d'Oie accompagnée de cerise de melon à l'huile de noix sur feuille de roquette



Pouilly-Fumé 2004 Marc Deschamps

Or très doré, nez herbacé et sec, bouche sec, *(ya pas de p'trole comme à l'ouverture)* - Vieilles Vignes

Biscuit de Sandre, légèrement safrané, au crémant de Bourgogne, étuvé de poireaux



Anjou Village 1996 Domaine Papin Chevalier

Rouge profond, nez Sauvage Sanglier, Bouche non filtré, cuivré

St Nicolas de Bourgueil 1995 Marie de Beauregard

Rouge trouble, nez chocolaté, bouche épicé, (en fin de vie)

Francis : épais - Gérard : déséquilibré

Cépage Cabernet et Grolleau

Géographie

Cépage du Val de Loire recommandé dans les terrains argileux avec beaucoup de cailloux. Son orthographe reste une énigme : on peut écrire Grolleau ou Groslot. La majorité s'accorde à situer l'apparition du Grolleau en 1810 sur la commune de Cinq Mars en Touraine, c'est la raison pour laquelle ce cépage est aussi appelé « GROLLEAU de Cinq Mars ».

Œnologie

Le GROLLEAU, vendangé manuellement, fermente en macération carbonique pendant 8 jours pour devenir un vin léger et agréable. Il possède une robe foncée aux reflets rubis. Au nez, il révèle des arômes fruités (cerise, myrtilles) très développés avec des tanins très gommés. En bouche, il reste dense et ample, avec beaucoup de matière et un fruité plaisant.

Savoir-vivre

A servir aux alentours de 10 / 11°, en accompagnement de vos charcuteries, rillons, pot-au-feu et fromages.

Chinon Chateau de la Grille 1997 Domaine Gosset

Noir framboise, nez léger, bouche asséchante tannique, cerise, épicé – Cabernet Franc non filtré

Sancerre 2008 Comte Lafond

Pinot Noir violacé, beau nez, bouche épicé, cerise – Gérard : Tannique – Cabernet 100 %

Noisette de Veau au jus de morille ou Médailles de Canard aux girolles fraîches



Saumur Champigny Domaine Mollay 2009

Noir burlat, filtré, nez gourmand, très fruité, tannique, bouche encore tannique mais légèrement

Bourgueil 2011 Yannick Amirault

Rouge violacé, nez sauvage, fruité, bouche cassis

*j'ai préféré regoûté le blanc de Pascal Thomas pour aller avec le fameux St Maur qui a reçu la médaille d'or il y a une semaine !
Fromage Argenteuil et chèvre de la Pierre qui Vire*



Saumur 2016 Jean-Charles Moncourt

Rubis, beau nez, bouche groseille, maquereau, équilibré et harmonieux

Cabernet d'Anjou Rosé 2015 Hervé Papin

Rosé disque blanc, nez bonbon acidulé fraise, bouche sucré doux, acidité court, belle harmonie avec le dessert

Charlotte chocolat/noisette, sorbet fruits exotiques, crumble pomme/poire (*reinette de la Puisaye de Pourrain - papa de Francis*),
mousse orange grand marnier



Crémant de Loire J. C. Moncourt

Frais accompagne bien les pâtes de fruits au coing en miniardises

Tous les vins blancs sont à 80 % cépage Chenin et les Muscadet en cépage Melon

