

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Samedi 1 Décembre 2018

**Bourgogne Domaine Gaston et Pierre Ravaut
de Ladoix Serrigny**



UN TERROIR INIMITABLE

Le vignoble de Bourgogne diffère des autres vignobles français par son extrême morcellement, résultant de l'affaissement il y a 150 millions d'années du bassin bressan et de la naissance de la chaîne des Alpes.



En vous promenant sur le coteau de Corton, vous constatez que chaque parcelle de terrain, parfois encore entourée par un mur de pierre, excède rarement 1 hectare. En avançant un peu plus dans les parcelles, vous pouvez voir la terre changer progressivement de couleur, de consistance et abriter plus de cailloux.

Ladoix Serrigny, fruit de la fusion du hameau de Ladoix et de la commune de Serrigny, Porte d'entrée de la Côte de Beaune par le nord, le village de Ladoix-Serrigny au pied de la Montagne de Corton, s'il a une forte tradition de « pierre » affiche une vocation viticole importante, portant de grandes appellations dont les grands crus de Corton et Corton Charlemagne sur son finage.

Avant de commencer.... un peu d'histoire !

Chapelle Notre-Dame du Chemin

On trouve également une église datant de 1512 à proximité du château, ainsi qu'une chapelle.

Cette chapelle dédiée à Notre-Dame du Chemin, domine le village de Ladoix-Serrigny et est située en bordure de la grande route reliant Chalon-sur-Saône à Langres au pied des coteaux du vignoble de Corton.

Cet édifice est composé de deux parties, une première chapelle construite au XI^e siècle et une chapelle construite au XV^e siècle. Une partie de style roman et une partie de style gothique se trouvent ainsi accolées pour former aujourd'hui une seule et même chapelle.

Cette chapelle gothique est due en partie au mécénat du duc de Bourgogne Philippe le Bon. Il semblerait qu'elle est été vouée à remplacer la chapelle romane mais les travaux furent arrêtés à mi-chemin au moment où la nef gothique rencontre le chœur roman dont l'abside et ses absidioles ont été détruites à ce moment-là.

En outre, l'occupation du site et sa fréquentation en tant que lieu de culte aussi bien païen que chrétien semble remonter bien avant le XI^e siècle comme en témoigne le puits celtique qui se trouve devant la chapelle.

Un culte des eaux ainsi que la pratique d'un culte dit « à répit » semblent avoir été à l'origine des ferveurs qui développèrent le site.

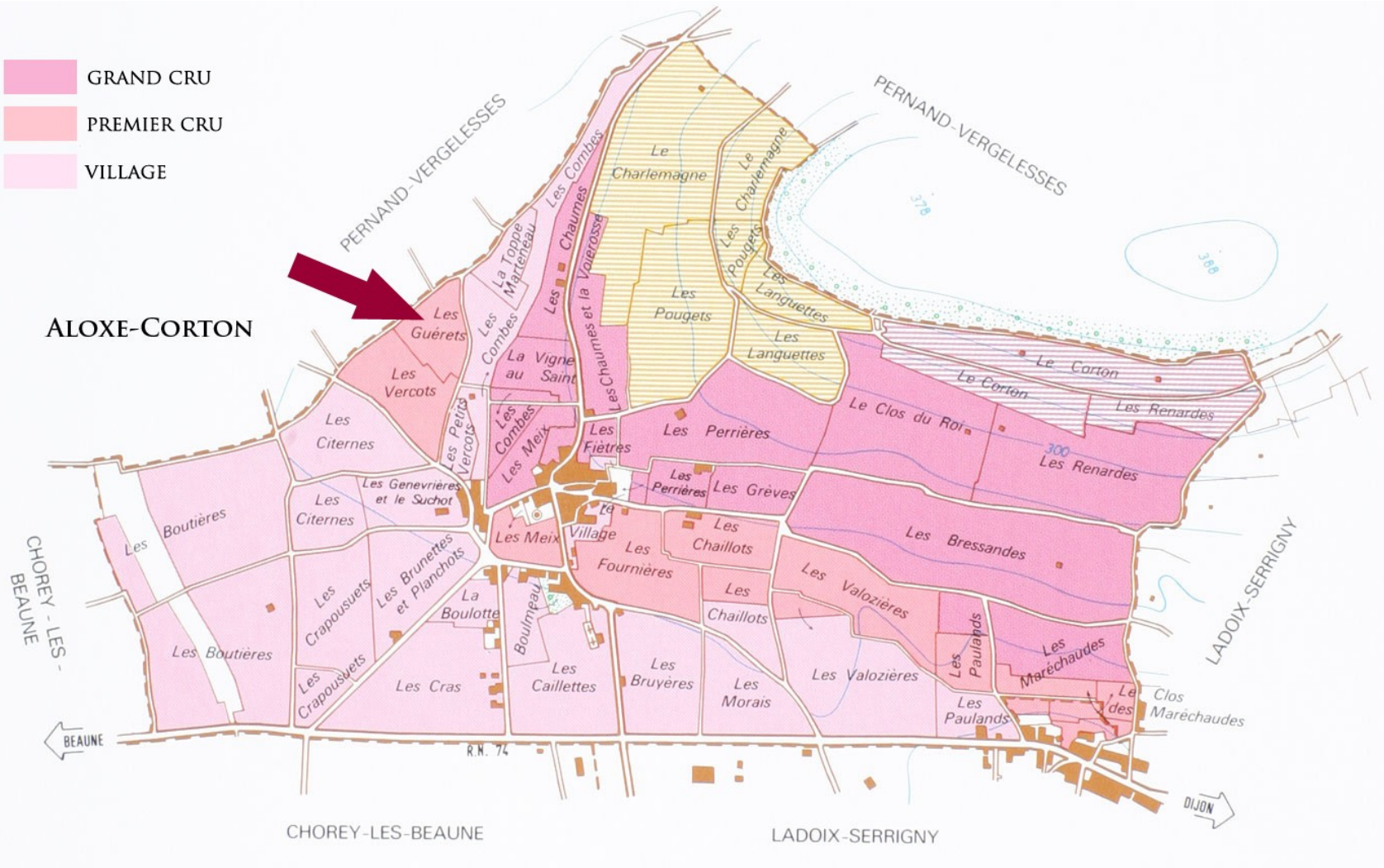
D'autre part, la chapelle Notre-Dame du Chemin a été vendue comme bien national à la Révolution française.

Elle fut donc habitée, partagée entre plusieurs familles et même utilisée comme grenier.

La partie romane a ainsi été habitée jusqu'au début du XX^e siècle tandis que la partie gothique fut rachetée et restaurée à la fin du XIX^e siècle.

Cette chapelle fut inscrite le 6 novembre 1985 à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques.

- GRAND CRU
- PREMIER CRU
- VILLAGE





Francis c'est fait un plaisir de recevoir Gaston Ravaut par l'intermédiaire d'Olivier, pour satisfaire nos papilles avec des vins prestigieux, commençant par les rouges, puis les blancs.

Le Domaine Gaston et Pierre Ravaut est une exploitation familiale, située à Ladoix-Serrigny en Côte d'Or à 5 kilomètres de Beaune, à la jonction de la côte de Beaune et de la côte de Nuits.

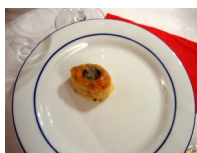


Le Domaine a pris ses racines juste au pied du célèbre coteau de Corton.

Au Caveau

Domaines/Vignerons	Oeil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Ladoix "le clos Royer" 2016	Violacé	Fruit framboise, légère acidité, un peu poivré	Longueur de Fruit très poivré, rond, chaud mais vif	Un petit côté astringent mais pas désagréable. Gourmand avec Tanins, fin, soyeux, souple
Ladoix 1er Cru "les basses Mourottes" 2016	Rouge violacé	Fruit élégant, fondu	Vif, rond, fruit mais l'ensemble de ces ressentis se rapproche avec un rythme plus court	Les tannins font durer le plaisir 15/18 % fût neuf "je ne parlerai pas de vin féminin !"
Ladoix 1er Cru "les basses Mourottes" 2016	Violacé disque rose	Cerise, doux, très belle longueur	Très belle acidité, très belle tenue, fruit léger avec des tanins poivré plus prononcés	Gaston : myrtilles Monique : cerise "ça dépend des cerises !"
Aloxe Corton 1er Cru "Les Vercots" 2016	Rouge plus profond disque rose	Fraise des bois, "ça donne envie de croquer !"	très tannique, fruit moins ouvert	Terre argileuse Vin de chasse (gibier) Garde : 10 à 15 ans
Corton "les Hautes Mourottes" 2016	Profond, rouge violacé	Rond, concentré, cassis, fraise des bois	Ça sent la cave, champignon, attaque douce, acidité très plaisante, tanin plus doux, poivré	C'est un Grand Cru. Il existe une vingtaine de Corton GC 160 ha au total - 100 en rouge et 60 blanc
VINS A L'AVEUGLE				

Aloxe Corton "Bressan" Domaine Antonin Guyon	1985	Dépot, disque orange	Cerise, noix de muscade, curcuma	Encore une grande acidité pour 85, frais	Les Cortons Bressandes rouge Grand Cru ont des sols rougeâtres et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse.
Irancy Eric Darles Magnum *	1999	Trouble, violet. Sans doute vin non filtré	Chasse gibier, caramel	Amertume dominante sans doute dû au César, vin épicé avec des tanins non filtrés	Vin surprenant derrière de grand bourgogne de la côte de Beaune. Ce fut une grande curiosité, apprécié sur d'autres tables. Certains ont même trouvé l'appellation à l'aveugle.
Ladoix Gaston Ravaut	2017	Très clair, blanc, limpide	1er nez Kiwi, citron vert, jasmin, miel acaccias 2ème nez exotique, citron vert, fenouil	Vif, légèrement miellé, pleine bouche citron vert	Très équilibré, goûteux, appellation contrôlé A présenter avec une truite
Ladoix 1er Cru Les Basses Mourottes Gaston Ravaut	2016	Plus jaune, brillant	Fleur blanche, miel, un côté chablis	Frais, plus pierre que minéral, un côté meursault	"c'est le petit frère du rouge" goûté au-dessus A présenter sur un fromage
Corton Charlemagne Gaston Ravaut	2013	Jaune bijou, pointe rosé, brillant	Fleur blanche de printemps, miel acaccias	Agrume, citron orange confite, bien bien mure	Offert par Olivier
Santenay St Jean Ph. Chapelle	2011	Très clair	Légèrement miel, iodé		À côté de Chassagne A présenter avec des huîtres
Rully les Clous Domaine Saint-Michel	2011	Gras, épais	Équilibré	Excellent	Servi avec des huîtres chaudes fait maison



* **Domaine Eric Darles** : Je vous conseille d'aller goûter sur place d'autres flacons dans leur cave. Très belle maison avec un bon rapport qualité prix. N'hésitez pas de téléphoner de la part de Babette. Adresse : 10 Rue de Cravant, 89290 Irancy Tel 03 86 42 57 31

Nous avons pu grâce à l'initiative de Francis, sortir en fin de soirée de jolies bouteilles Bourdardes 2011 de leur Domaine qui ont été dégustées et appréciés par tous. Ce millésime gourmand, fruité, élégant et tout en finesse a ravivé nos papilles.



A TABLE

Meursault 2010 Clos des Luchets du Domaine Diconne - Blanc, équilibré, miel



Duo de Lapereau avec aiguillette d'oie fumée

Corton Charlemagne Domaine Tollot Beaut 2010 - blanc - excellent



Lieu Jaune, sauce persil, concassé de tomate, fenouil et quenelle de poireaux

Ladoix Le clos Royer Gaston Ravaut 2012 - rouge cerise, champignon, poivré

Corton Les Bressandes Gaston Ravaut 2003 - fruits rouges bien mûrs dominant sur la cerise, fraise et framboise, bel équilibre en bouche, parfait entre les tanins et l'acidité - excellent



Médaille de Charolais - Beignet de pomme de terre, Fenouil - Courgette

Pommard Christian Menaut 2005 - nez léger, une attaque en bouche franche et aimable qui s'ouvre sur une matière mûre aux tanins fondus. Longue finale sur une touche animale - excellent-



Assiette de 4 fromages tomme de la pierre qui vire, trinquelin, brie et chèvre

«... Je nomme dans la famille des étoilés, celles et ceux qui se trouvent à ma table ! Car il a fallu à Francis répartir les 40 curieux pour cette soirée sur 4 tables ».

Les Bourdardes Eric Darles 2011

Viré Clessé Cuvée des 3 Terroirs Domaine Montbarbon 2011 - Intenses senteurs exotiques rappelant le fruit de la Passion, la mangue et l'ananas mûr, mais aussi des notes florales comme l'iris et le lilas - excellent
Dessert glace Vanille, mascarpone café, crumble pomme/poire, charlotte chocolat/châtaigne



Nous remercions vivement la venue de Gaston Ravaut accompagné de sa femme pour nous avoir présenté ses vins de prestige ainsi que la générosité d'Olivier pour les 4 flacons qu'il nous a apportés de sa cave pour la soirée.

Prochaine dégustation « **Champagne** » vendredi 14 décembre à 20 h 15
Réservation auprès de l'Auberge de l'Âtre Tel : 03 86 32 20 79