

## CR oeno 17 11 10



Tout d'abord merci à tous d'avoir participé à cette première soirée œnologique de cette année. La date de la prochaine n'est pas encore fixée mais elle ne saurait tarder.

Pour rappel, M Feutry est un œnologue reconnu, qui depuis 15 ans avec centrale partage sa passion du vin et son l'art de sa dégustation avec les nombreux clubs étudiants de la région. Pour les dégustations, M Feutry amène ses bouteilles qu'il se procure auprès des vigneron. En contrepartie, il transmet les adresses de nos parents afin que les producteurs puissent envoyer leurs brochures publicitaires (ça n'engage en rien !). Donc veuillez nous transmettre l'adresse ou l'e-mail de vos parents s'ils sont intéressés pour recevoir de la documentation.

Cette première séance avait pour thème les graves du bordelais.

M Feutry a découvert ce vin il y a 2 semaines au salon des vigneron indépendants. C'était une jeune femme (célibataire, du sud de la France..) qui présentait son premier vin. Elle sort tout juste de son école de vigneron et à repris les terres de son oncle.

A cette occasion, Me Feutry aimerai qu'un gars et une fille écrivent leurs impressions à propos de ses vins.

Avant de passer à la dégustation, LA citation de M Feutryde la soirée :

« Les gens qui n'ont pas de cave ou qui ne boivent que de l'eau sont des gens qui sont un peu esseulés »

## 1<sup>er</sup> vin : Château Doms blanc de 2009

Etapes de la dégustation :

- 1- Ce n'est pas de l'eau
- 2- On trouve différentes odeurs, sans vraiment pouvoir mettre un nom dessus. Chacun a sa propre bibliothèque olfactive. (ca me fait penser à ma grand-mère...)
- 3- Il se pose un problème de vocabulaire
- 4- Il faut essayer de mémoriser tout les arômes qui nous viennent à l'esprit
- 5- On va mettre le vin en bouche, écraser le vin avec la langue sur le palais.
- 6- Une fois en bouche, on a 4 saveurs possibles : salé (seulement 4 vins au mondes) sucré, amer (tannique) et acide.
- 7- 1<sup>er</sup> nez présente un coté floral pas très bien déterminé, un peu herbacé.
- 8- Puis fleur de tilleul, bouton de rose, aubépine (rose)
- 9- En enfin pomme verte (bien joué Matthieu !) mure tout en restant acide
- 10- Agrume, pomelos, citron vert.
- 11- Pêche de vigne (on le retrouve surtout en bouche !)
- 12- C'est un vin bien équilibré, très prometteur.
- 13- Un vin qui laisse une touche de fraîcheur qui donne envie de revenir (petite fraîcheur mentolée)
- 14- A déguster avec le gruyère.



Et pour finir de déguster ce vin : « soit je crache à l'extérieur et ca ne me plait pas, soit je crache à l'intérieur et là ca me plait ! »

## 2<sup>ème</sup> vin : Château Doms rouge de 2008

Les arômes :

- cerise burna (foret noire)
- Fraise des bois/gariguette
- Bois de réglisse (baton de réglisse à sucer)
- Touche de vanille (vanille bourbon/gousse de vanille)

A déguster avec un petite entrecôte, caille, perdreaux, ou avec du fromage : camembert au lait cru (surtout pas de chèvre)



C'est un très beau vin qui demande à vieillir !

Conclusion des deux vins de la jeune vigneron : domaine à suivre, vins très prometteurs.

### 3<sup>ème</sup> vin : Château de Chantegrive rouge de 2005

C'est un sacrilège de l'ouvrir maintenant! Il permet de vieillir 10ans en cave minimum !

(Château de chantegrive est aussi fabricant du lilet : seul apéritif bordelais digne de ce nom !)

La gamme aromatique est encore plus riche que le précédent :

- Arome de vanille, cannelle
- Réglisse qui revient derrière
- Produit très rond, plus de matière, bouche harmonieuse
- Arome de musc et sous bois
- Arome de truffe, de tabac

Le 2<sup>ème</sup> vin aura le même (voir plus de qualités) que celui-ci dans 5 ans.

La citation du moment : « pour faire un grand vin il faut un petit Verdot »



### 4<sup>ème</sup> vin : Château Pont de Brion rouge de 2002

Il sort de la cave de M Feutry (qui ne connaît pas du tout ce vin !)

Première impression : Précédemment, on a eu des très grands vins mais là on redescend d'un cran !

Impressions de dégustation :

- Vin plus riche en alcool qu'en fruits !
- Bois neuf ! ce n'est plus du vin c'est de l'infusion !
- Tanin qui se replis ! est ce qu'il sera un jour bon à boire ! déséquilibré qui sèche la bouche
- A équilibrer avec le jambon ou le saucisson
- Arome plus discret : cassis
- Acidité de groseille
- Raisin pas forcément mure, coté herbacé
- épices

« typiquement ça c'est vigneron qui a mis plus d'argent dans sa bouteille que dans son vin »



## 5<sup>ème</sup> vin : Château de Beau Site rouge de 2002

Impressions de dégustation :

- Raisin parfaitement mure !
- Beaucoup plus rond en bouche
- Beaucoup d'élégance
- Bien épanoui
- A déguster avec de la charcuterie
- Ou un brie fermier bien crémeux !

« ca me goute bien ! »



## Citations et remarques diverses :

Sa grand-mère disait : « quand on remercie on se remet déjà dans leurs bonnes grâces »

« Je connaissais des GROS à (?) mais je ne savais pas qu'il y en avait à Vaunes »

« Le vin est la plus saine des boissons »

« Aux états unis les femmes ne savent pas que pendant la grossesse l'alcool est mauvais pour la santé. »

« Le cerveau n'est pas développé de la même manière chez tout le monde »

« Qui vont vous inviter à faire descendre ce produit à l'intérieur »

« Le porc c'est une éponge ca ramasse toute les saloperies »

Les années exceptionnelles : 2003, 2005, 2009

2009 sera une très très grande année (et 2010 aussi)

Merci à tous et bonne dégustation !