

CR Oeno séance du 10 02 2011

Ce soir nous avons dégusté les vins de la vallée du Rhône. Ce sont les vins dits d'hiver, une prochaine séance (le mercredi 11 mai vraisemblablement) fera l'objet des vins de la vallée du Rhône dits d'été.

Généralités :

La vallée du Rhône est le berceau des vins en France.

Ils font un chiffre d'affaire d'environ 1 milliard d'euros par ans. Ce qui les place à la 3^{ème} place des régions de France.

Le classement est :

- 1- La champagne (2% de surface)
- 2- Le bordelais
- 3- La vallée du Rhône
- 4- La bourgogne

Il y a de grand vins tels que :

Un grand Condrieu (à prendre avec un riz de veau à la crème, une poularde de Bresse...) c'est un vin d'émotion

Saint Joseph : Même vin mais sans les bulles, petit vin assez intéressant, tout en fraîcheur, on a l'impression de cueillir un bouquet de fleur c'est assez amusant ! Il va bien avec le maroille. Derrière un saint Joseph il faut trouver un vin qui ne déçoive pas !

Un château neuf Dupape peut contenir 13 cépages différents (en fait 15 car y en a 2 qui existent en rouge et en blanc)

Sinon pour l'histoire, à Avignon, tous les ans ils ferment le centre ville pour se la coller grave ! Tout les vigneron sont présents pour faire goûter leurs vins, et ils en ont en quantité.

Appellations :

Dans la vallée du Rhône il y a 90 villages qui peuvent prendre le nom de « cote du Rhône village » et 18 peuvent mettre le nom de leur village derrière. Puis 171 communes sous l'appellation « cotes de Rhône villages » (avec un S) et là elles peuvent mélanger leurs vins. Et enfin l'appellation « cote du Rhône » ou on peut tomber sur le meilleur ou sur le pire !

1^{ER} Vin : Le saint péray 2007

C'est un blanc de Laudun qui produit de 28 à 30 hectolitres à l'hectare par rapport aux 50 habituels ce qui lui donne une belle qualité

On se trouve dans l'Ardèche du côté de Valence à St Péret. Sur les 75 hectares du producteur, 10% seulement ne sont pas effervescent.

Dans ce vin on y trouve le côté floral, grâce au granite avec les bas de coteau qui sont en calcaire.

- 1^{er} nez arôme pétillant
- Coté chaud d'un raisin bien mur
- Coté gras
- Huile d'olive
- Nez puissant
- Fin de bouche un peu agrume

A prendre avec du gratin

A manger avec poisson meunière ou du riz de veau.



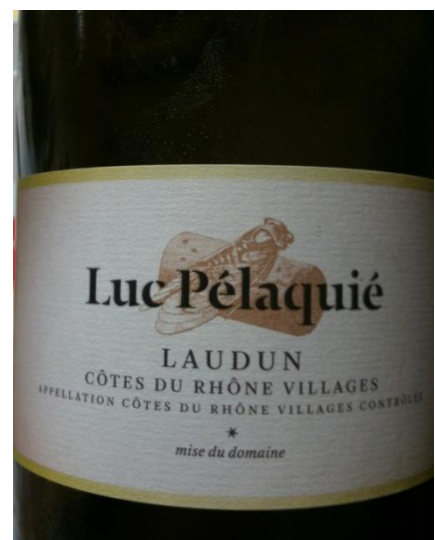
2^{ème} : Luc Pélaquié Laudun, côtes du Rhône villages 2009.

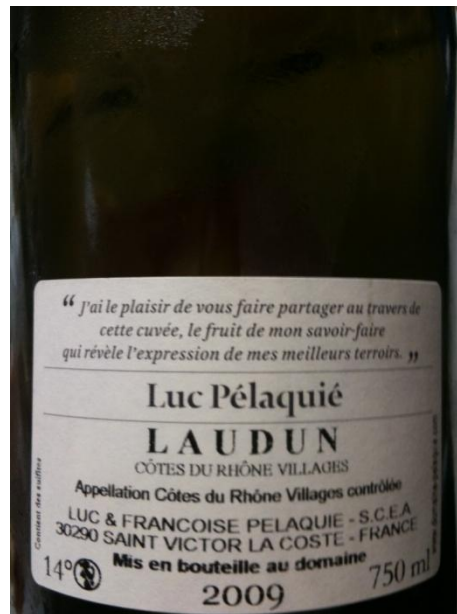
Ce vin se trouve à la page 19 du petit livre rouge. Il est beaucoup plus construit que le précédent.

Il contient 6 cépages différents.
Une belle bouteille bien épaisse !
On est à l'ouest d'orange

Au début on a d'abord une minéralité,
balayée par un côté floral,
puis de l'abricot,
Côté cire d'abeille,

A manger avec de l'agneau, des grillades, du fromage de chèvre, une caille aux raisins...





3^{ème} Vin : Côtes de Rhône, prestige des garrigues, 2008.

Commune de Jonquières

Il se trouve p11 du petit livre rouge

- Rouge très soutenu

Nez :

- Réglisse,
- fruit rouge,
- tabac frais
- Coté poivre, coté épice,
- puissant trapu, ancien style

Le prendre avec la charcuterie ou le maroille

Pour avoir du vrai maroille prenez du gros pavet pas des petits !

M Feutry va le féliciter !



4^{ème} vin : le vin noir ! La Gabotte, massif d'Uchaux, 2009.

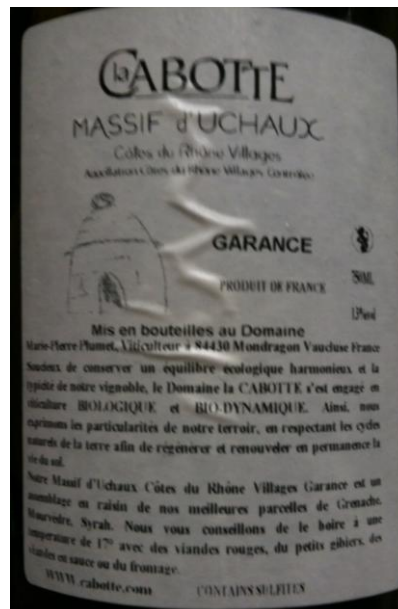
Se trouve à la p21 du livret rouge

Nez :

- Ail des ours : ail sauvage avec une fleur qui pique !
- Fruit rouge,
- Fraise,
- Coriandre,
- Epice,
- Pélargonium
- Final un peu moins riche que ce qu'on peut s'attendre !
- Coté herbacé qui reste en fin de bouche

Sans insecticides sans pesticides ! 100% naturel !

A prendre avec de la cuisine provençale !



5^{ème} vin : le Rasteau, 2007.

Il ne produit que 34hl/hectare sur 900hectares

C'est un vin doux naturel, on n'apporte que 5% d'eau de vie pour bloquer la fermentation et garder le sucre.

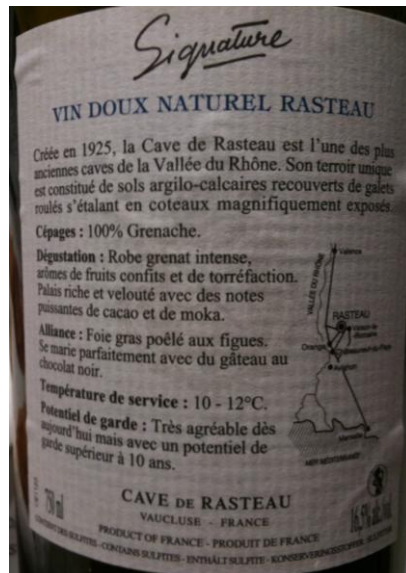
Nez :

- Coté torréfié,
- Vanille,
- Pâtisserie chaude,
- Touche de confiture,
- Caramel,
- Finesse fraîcheur,
- Sous bois , humus, bois de réglisse.

A prendre avec un melon, un jambon, une salade de fruit



Vin qui se déguste tout seul !



En mai aura lieu une 2^{ème} dégustation avec des vins d'été plus légers, plus aériens !

Et pour finir, des citations :

« Tout le monde asiatique a du mal à cracher ! Et quand elle a du mal à cracher elle avale ! »

« Au bout de trois verres : rideau »

Maroille de son village quand on rentre dans la pièce : « tiens on n'est pas tout seuls » !

Rien à déclarer : « Non je ne bois pas je suis en service ! met moi de la bière ! » (Chimay bleue 9°)