

CR Oeno séance du 03 03 11

Ce soir nous avons dégusté 4 St Emilion précédés par un vin entièrement naturel : château thuron.

Généralités :

St Emilion est le premier des vins qui a existé dans le bordelais. Sous la ville de St Emilion se trouve une cathédrale troglodyte, entièrement souterraine.

C'est un vin qui s'exporte dans le monde entier. Ils ont le sens du commerce assez développé. Au départ St Emilion était synonyme de tout les vins du bordelais.

Sur le domaine de St Emilion on a 2 type de vins : vin de plaine (tendres, ils s'assouplissent à partir de 5-7 ans) et vin de coteaux (plus tanniques, plus dur, ils vieilliront un peu plus longtemps, à déguster à partir de 8 ans).

Quelques cépages caractéristiques :

Cabernet sauvignon

Merlot : puissance, gras, rondeur coté flatteur.

Cabernet franc (ou le breton) grappes petites, raisin concentré qui apporte la couleur et se fait garant du vieillissement.

Le petit verdot : cépage qui a tout les défauts (produit peu, se lève tard,...) donne un relief différent au vin. Peau de raisin très épaisse, vinifié séparément puis assemblage !

Un St Emilion est un vin de repas, à prendre avec de la viande rouge, grillade, charcuterie.

Petites conseils :

Un bordeaux est un vin qui doit être carafé.

On va aérer les vins entre 5 et 8 ans d'âge.

Un bordeaux se sert à 16 degrés

1^{er} Vin : Château Thuron 2008

Ce vin n'a été ni collé ni filtré afin de préserver ses arômes naturels. Il a été élaboré par un couple qui réutilise les méthodes de l'ancien temps. C'est-à-dire qu'ils n'utilisent aucun moyen mécanique de récolte, aucun pesticide... ce qui procure à ce vin des caractéristiques très particulières. C'est le vin que buvaient nos grands parents et arrière grand parents.

Il est à consommer entre 16 et 18 degrés.

Coté arômes :

- Coté fruit noir très prononcé,
- Cassis dominant,
- Mures,
- Cerises,
- Coté humus, sous bois, terreux,
- Champignons,
- Tabac frais

C'est un vin qui demande à vieillir.

Il a une belle longueur en bouche.



2^{ème} Vin : Lussac St-Emilion 2008

Le nez est plus fin.

Coté arômes :

- Cassis (feuille)
- arôme plus sec
- Moins tannique,
- Merlot plus dominant

A manger avec de la charcuterie grasse.



3^{ème} Vin : st-Emilion, château Lagarde Bellevue 2005

Vin plus chaud, on y sent plus la maturité des raisins

Coté arômes :

- Champignon (le cèpe ?)
- Coté humus,
- sous bois

Il a une couleur moins soutenue que les 2 précédents !

A manger avec du saucisson.



4^{ème} Vin : Château cap d'or, st-georges-st Emilion 2006

Coté arômes :

- Réglisse
- Vanille
- Poivron vert

Vin plus fin, plus complexe, moins tannique.



5^{ème} Vin : St Emilion, vieux Larmande

Coté arôme :

- Réglisse,
- fruit écrasé,

Ce vin peut vieillir 25 à 30 ans sans problèmes.



Et enfin puisqu'il n'y a pas grand-chose concernant les vins c'est qu'il y a un max de citations :

Feutry : « on croque le vin »

« Feutry : -c'était que des rouges

Chloé : -ben c'est très bien ! »

Feutry : « Le vin c'est pas fait pour spéculer ! C'est pas fait pour garder ! C'est fait pour être bu ! »

« Feutry : En 2003, tout était mûre même les hommes.

Charline : Mais 2003 c'était quand ? »

Chloé : "on commence à avoir de la bouteille"

« Chloé : L'année dernière en 3 semaines de campagnes je dormais 3-4 par jours.

Martin : Tu as dormis suffisamment pour perdre ! »

Feutry : « Vivez votre vie à fond »

« la vie est une maladie mortelle sexuellement transmissible et vau mieux pas en guérir trop tôt »

« Feutry (racontant son concours) : Comme vous êtes le premier candidat tirez le sujet que vous voulez !

Arthur : ben vous ! »

Et pour finir la recommandation de Feutry pour une super bière : la Page24, choulette (étiquette verte)

Bonne soirée à tous et bon slow à Chloé !