

CR Oeno 8 Juin 2011

Le nouveau bureau du CLOS pour l'année 2011-2012 tient d'abord à tous vous remercier chaleureusement d'avoir participé à notre première séance. Nous espérons que celle-ci a été à la hauteur de vos attentes, et que vous serez nombreux à revenir l'année prochaine.

Pour ceux qui n'étaient jamais encore venus, vous avez pu faire la connaissance de notre dégustateur Jean-Luc FEUTRY. Il est un grand connaisseur du monde du vin, ainsi qu'un dégustateur reconnu dans le milieu. Depuis une quinzaine d'année, il anime des séances de dégustation semblables aux nôtres dans différentes écoles d'ingénieur de Lille, telles que HEI et la SKEMA. Tous les vins qu'il amène sont fournis généreusement par des viticulteurs qui souhaitent faire découvrir leur produit, nous devons donc en retour les remercier et si possible leur faire un commentaire détaillé sur leur vin. Si lors d'une séance un des vins proposés vous a particulièrement plu n'hésitez pas à nous envoyer votre commentaire, les vignerons nous en seront très reconnaissants.

Cette dégustation avait pour thème les Champagnes. Ceux-ci ont été fournis à M. FEUTRY par les domaines **BONNAIRE** et **Paul CLOUET**, et étaient tous des Grands Crus. Ces deux domaines sont intimement liés, car Jean-Louis BONNAIRE a épousé Marie-Thérèse CLOUET, si bien que les deux domaines travaillent en partenariat. La production du domaine BONNAIRE est centralisée au village de Cramant, tandis que celle du domaine CLOUET se situe à Bouzy.

Ce présent compte-rendu rappelle les vins qui ont été dégustés, les commentaires faits par notre dégustateur, ainsi que certaines anecdotes et citations croustillantes.

Un petit rappel sur la géographie de la Champagne ne fait jamais de mal :

- Châlons-en-Champagne : capitale administrative de la Champagne
- Epernay : capitale économique
- Reims : capitale historique
- Troyes : ville des comtes de Champagne

Partout dans le monde, le Champagne est connu et reconnu, car il n'existe pas d'équivalent. Le Champagne est bu dans le monde entier, il constitue donc un cadeau très apprécié où que l'on aille.

On distingue trois grandes régions en Champagne : la montagne de Reims, la vallée de la Marne, la côte des blancs (que de la craie -> Chardonnay)



Quelques citations relevées avant la dégustation :

« Il y a 6 kilos de pression dans une bouteille de champagne, contre 2 kilos dans un pneu. N'oubliez jamais ça ! »

« Ils rentrent facilement.... Avec un peu de vaseline, ça rentre ! » (À propos des bouchons)

« C'est tellement simple qu'il fallait juste y penser. C'est comme le fil à couper le beurre. » (À propos des alginate dans leur « sachet de thé »)

« Ca, ça a créé du chômage. Mais faut pas trop en parler ». (Idem)

« Je ne suis pas pilote automobile, c'est pas pour prendre ma douche, c'est pour boire ! » (A propos du Champagne)

« Les gens qui vous disent ça c'est les peine-à-jouir. » (À propos de ceux qui disent de mettre une cuillère dans le champagne pour le conserver)

« Ne lavez pas un verre avec Arielle »

La dégustation proprement dite nous a fait découvrir 5 Champagnes et 1 Crémant. M. FEUTRY a décidé de nous faire goûter un Crémant en premier pour bien voir la différence avec les Champagnes.

1^{er} vin : Crémant du Jura Brut – Frédéric LAMBERT

Un vin tout à fait correct pour sa gamme, bon rapport qualité/prix.

Prix indicatif : 7-8€

C'est un bon Crémant, mais il ne faut pas trop s'y attarder.



Pour un champagne, M. FEUTRY note qu'on ne peut pas en trouver de correct en dessous de 11-12€ sinon ce n'est pas bon du tout.

Toutes les bouteilles de Champagne sont entre 20 et 40€

2^{ème} vin : Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs - BONNAIRE

Origine : Cramant

Le blanc de blanc est plutôt un vin d'apéritif

<http://www.champagne-bonnaire.com/fr/les-champagnes/3-grand-cru-blanc-de-blancs>

Ce Champagne est réalisé principalement avec des raisins de la récolte de 2008, mais pas uniquement, il n'est donc pas millésimé. Le vigneron a rajouté du raisin de 2003, qui est une très bonne année en Champagne.

Œil : Vin de couleur jaune très pâle

Arômes : Pétale de rose, vanille, en fin de bouche : miel.



3^{ème} vin : Champagne Brut Grand Cru Blanc de Noirs – CLOUET

Origine : Bouzy

Vin du même producteur, de la même année

Blanc de Noir = vin blanc produit à partir de raisins noirs (ici, 2/3 de Pinot Noir, 1/3 de Chardonnay)

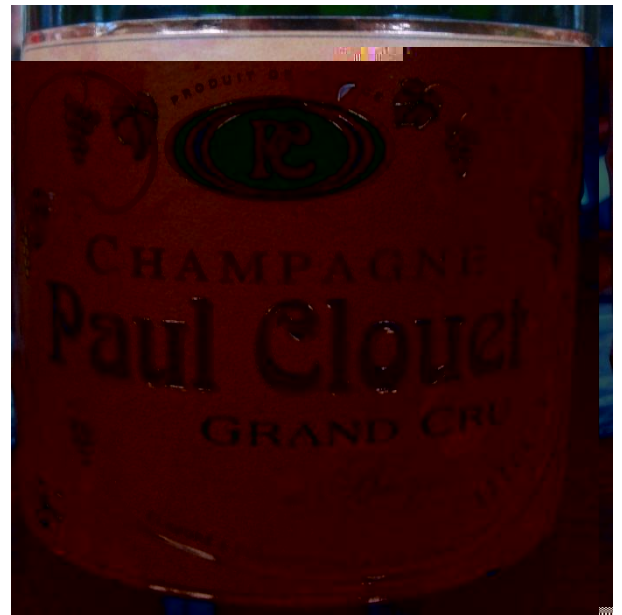
<http://www.champagne-paul-clouet.com/Brut-Grand-Cru>

Vin de repas : viande blanche (rôti de veau...), poisson cuit, asperges, salade de fruits frais et un petit sabayon.

Pas de finale fraîche comme dans le précédent.

Œil : Couleur plus soutenue que le précédent

Arômes : fruits rouges (typiques des vins rouges) : cassis, abricot..., ananas, mirabelle.



4^{ème} vin : Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs Assemblage 2006 - BONNAIRE

Semblable au 2^{ème} vin, mais il est millésimé 2006, donc il ne contient que des raisins de la récolte de 2006.

L'étiquette de millésime est derrière car cela coûte moins cher, ce qui conforte M. FEUTRY dans sa pensée : « Plus on a d'argent et moins on est prêt à en dépenser »

Vin de repas qui peut se déguster avec une viande blanche.

Œil : très pâle (dû à la cuve en acier inoxydable, car l'oxydation rend le vin jaune)

Arômes : vanille

Bouche : Longueur en bouche, très grande finesse



5^{ème} vin : Champagne Brut Grand Cru Blanc de Noirs Assemblage 1996 – CLOUET

Vin semblable au 3^{ème}, millésimé de 1996, qui est une très bonne année, grâce à un été très chaud, mais de la pluie fin août.

Vin à déguster seul ou sur des produits de caractère. À goûter avec un fromage fort, type Maroilles.

Œil : couleur beaucoup plus soutenue que le précédent

Arômes : réduit (peu courant pour un Champagne), agrumes (citron, pomelos), cacao, champignon de sous-bois

Bouche : Acidité très présente



Quelques citations supplémentaires de M. FEUTRY :

« Ne vous adressez pas aux femmes, c'est les hommes qui font le vin » (ils ne tiennent donc pas les comptes et vont vous donner des bouteilles en plus)

Selon lui, l'avantage du magnum, c'est qu'il a la taille idéale pour boire avec sa bien-aimée, parce qu'on a la fin de la nuit, et du magnum, pour conclure.

Petit conseil pour servir un magnum : le doigt bien enfoncé derrière, et un doigt devant sous le goulot.

6^{ème} vin : Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs Assemblage 1996 Magnum - BONNAIRE

Même année que le vin précédent, mais en blanc de blancs.

Œil : jaune pâle

Arômes : fleur de vigne (qui rappelle le cœur d'artichaut après cuisson), rhubarbe (acidulé et sucré)

Bouche : très belle longueur en bouche, ainsi qu'une très grande finesse





Nous tenons à tous vous remercier d'être venus à cette dernière dégustation de l'année scolaire.

A l'année prochaine pour de nouvelles aventures œnologiques !