



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 1^{er} février 2012 Vins du Languedoc

Continuons notre tournée de la France en entamant, ce 1er février, **les Vins du Languedoc**. Nous tenons comme d'habitude à remercier à la fois les domaines qui ont fourni les vins dégustés et notre dégustateur Jean-Luc FEUTRY pour nous les avoir apportés et commentés.

A l'ordre du jour : un rosé et quatre rouges. Vous trouverez dans les pages suivantes les descriptions des cinq vins dégustés.

Pourquoi tant de rouge ?

Parce qu'on retrouve au Languedoc beaucoup plus de cépages rouges que de blancs. On peut donc en déduire que le rosé présent à cette séance est ce qu'on appelle *un rosé de saignée* (on 'saigne' la cuve d'un vin rouge peu après le début de sa fermentation), et non un rosé issu de cépages blancs.

Certains considèrent le Languedoc comme le berceau du vin en France. On y a souvent produit des vins de soif, en utilisant des vins dits « améliorateurs » en provenance du Maghreb. C'est du Languedoc que l'on estime la naissance des vins doux naturels, car on ajoutait de l'alcool dans les vins blancs pour les transporter outre-mer.

Une partie des cépages du Languedoc ont été apportés par les légionnaires romains, mais il reste une grande partie de cépages indigènes. Les cépages rouges les plus retrouvés au Languedoc sont Syrah, Cinsault, Carignan et Grenache. Le climat très capricieux au niveau des vents fait qu'on ne peut pas planter n'importe quel cépage au Languedoc.

La citation que l'on a retenu pour vous :

« la sauterelle dans une pâte à beignets c'est magnifique, surtout quand on a rien à manger... »



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Rosé 2008
Vin de pays d'Oc
SCEA Haute Fontaine
(prix approx : 3-5€)



Couleur	Rosé (pelure d'oignon, saumon, cuivre), limpide et brillant
Cépage	Probablement carignan et cinsault
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Côté fruité, nez assez simple
Bouche	Petite acidité, fruité (abricot ?)
Accords mets/vin	Cuisine méridionale : tapenade, anchois, salade



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Vin de pays des côtes de Thau
2010
Domaine Gaujal de Saint Bon
(prix : 4-5€)**



Couleur	Rouge (reflets violette)
Cépage	Grenache et mourvèdre
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Côté fruité, fruit bien mûr, côté chaud
Bouche	Tanins naturels, très rond
Accords mets/vin	Très bien pour faire un coq au vin, à boire avec poulet rôti, charcuterie



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Château Ricardelle
Combemale rouge 2009
AOP Languedoc
(prix approx : 8€)**



Couleur	Rouge
Cépage	Grenache, carignan, pointe de syrah
Taux d'alcool	14.5% vol.
Arômes	
Bouche	Tanin plus neutre, vinifié de façon moderne (pas pour vieillir...), vin flatteur et commercial
Accords mets/vin	



Centrale Lille

Oenologie et Spiritueux

**Côteaux du Languedoc AOC
Peyrals 2008
Domaine Haut-Blanville
(prix producteur : 10,75€)**

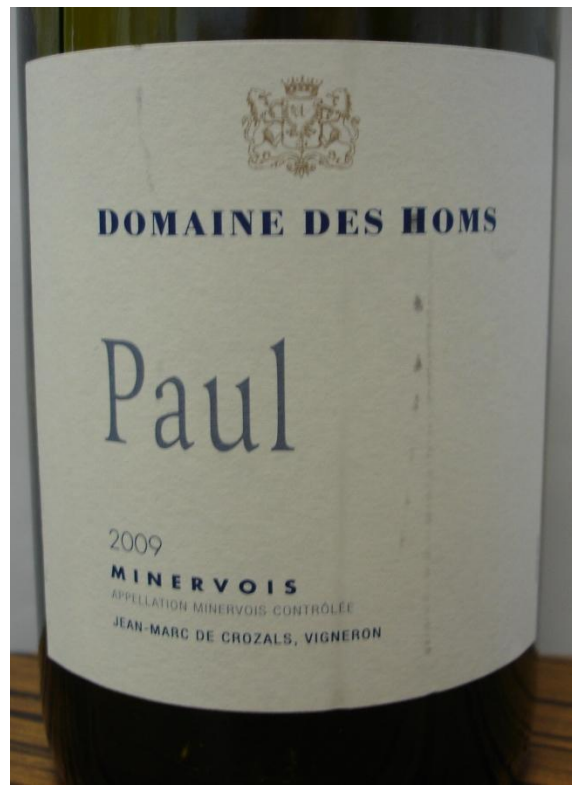


Couleur	Rouge (violine)
Cépage	Grenache, syrah + cépage local (qui apporte l'arôme de cerise mûre)
Taux d'alcool	14.5% vol.
Arômes	Boisé (plus marqué sur l'une des deux bouteilles), cerise mûre, herbacé
Bouche	Tanins bien présents, belle acidité, matière et longueur
Accords mets/vin	Bœuf bourguignon, canard



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Paul
AOC Minervois 2009
Domaine des Homs
(prix producteur : 8€)



Couleur	Rouge
Cépage	Syrah, grenache
Taux d'alcool	13.5% vol.
Arômes	Deux arômes en plus que les précédents : épice et réglisse
Bouche	Très belle longueur en bouche, rondeur, très élégant
Accords mets/vin	



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

C'était encore une fois un plaisir d'organiser une telle dégustation.

En espérant que cette séance vous ait plu ! A bientôt pour de nouvelles découvertes !