



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation Séance du 14 mars 2012

### Vins rouges du Liban



Une première à l'École Centrale ! L'idée d'une dégustation de vins étrangers a attiré de nombreux membres du CLOS et la séance a été un franc succès grâce à vous.

Ce compte-rendu rassemble l'ensemble des commentaires de Jean-Luc Feutry durant la dégustation, ainsi que certaines interventions et remarques sur la viticulture ou le vin en général.

Pour toute la partie concernant le pays du Cèdre, je vous invite à vous référer à la présentation Powerpoint que je vous ai exposée avant la dégustation, que j'ai mise en pièce jointe du présent compte-rendu.

Sachez enfin que j'ai pris un grand plaisir à organiser cette dégustation et que mes remerciements vont en premier lieu à l'ensemble du bureau, solidaire et solide dans l'effort, qui a su croire en mes projets pour cette séance et me venir en aide dans son organisation.

Encore une fois merci à Jean-Luc Feutry pour avoir présidé la dégustation, à tous les domaines qui nous ont fait découvrir leurs vins et à leurs distributeurs. Merci également aux participants, grâce à qui nous continuons d'exister.

En espérant vous revoir à la prochaine séance du CLOS, j'espère que vous prendrez autant de plaisir à lire ce compte-rendu que lorsque vous découvriez les vins lors de la séance.

Le mot que l'on retiendra de M. Feutry : « Ne pas avoir peur d'aérer ces vins, puissants pour la plupart, qui recèlent de nombreuses couches. »

Camille Feghali



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Coteaux du Liban**  
**Rouge Passion 2008**  
**11 €**

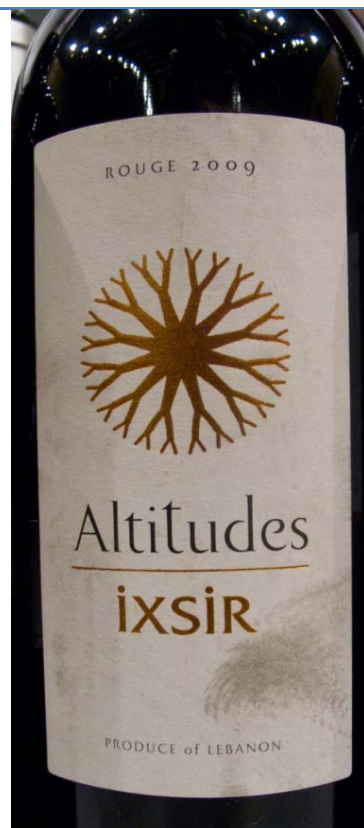


<b>Couleur</b>	Rouge grenat
<b>Cépages</b>	Cabernet sauvignon, syrah, carignan, grenache
<b>Arômes</b>	Côté fruité, fruit noir, nez herbacée, qui peut être repoussant pour certains.
<b>Bouche</b>	Rondeur, légère acidité, tanins souples, agréable.
<b>Commentaires</b>	Vin de soif.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**IXSIR**  
***Altitudes 2009***  
**25 €**

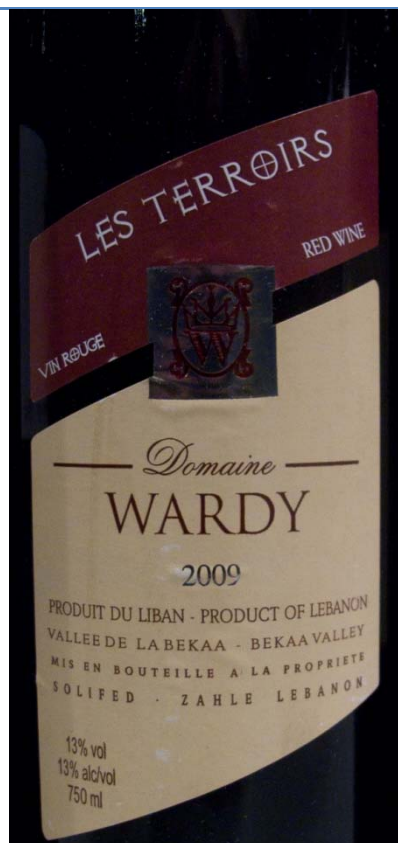


<b>Couleur</b>	
<b>Cépages</b>	
<b>Arômes</b>	Vin très concentré, explosion de fruits noirs. Cerise noire et cassis. Mûre, côté sauvage, côté terre. Caractère plaisant du terroir.
<b>Bouche</b>	Minéralité sur un vin rouge, ce qui est assez rare (comme les Chinon ou Bourgueil). Puis épices... Origan ? Bois de réglisse ?
<b>Commentaires</b>	Si ceux-là sont les entrées de gamme, à quoi ressemblent les vins de châteaux ?



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Wardy**  
**Les Terroirs 2009**  
**12 €**



<b>Cépages</b>	Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot.
<b>Arômes</b>	Plus complexe. Cabosse, fèves de cacao. Torréfié, cuir mouillé, sauvage.
<b>Bouche</b>	Rondeur du Merlot et fruité du Cinsault. Tanins mûrs.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Kefraya**  
**Les Bretèches 2009**  
Environ 15 €

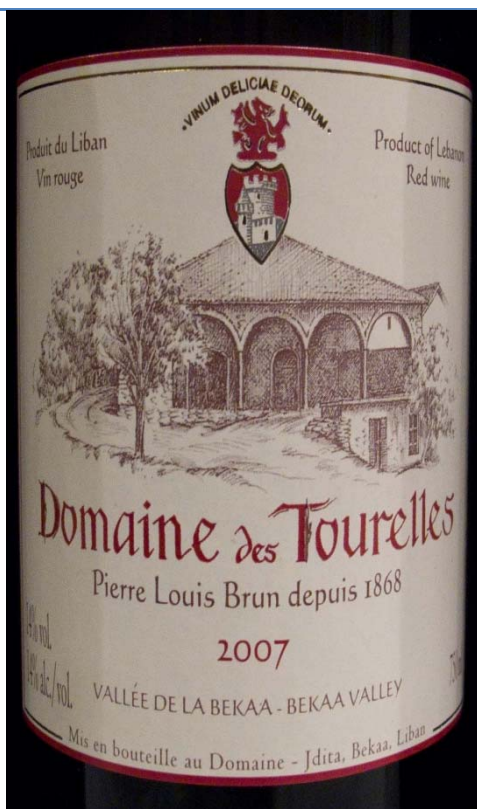


<b>Couleur</b>	Moins coloré que les précédents : probablement une vendange avant maturité complète.
<b>Cépages</b>	Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon
<b>Bouche</b>	Vin qui se boit bien. Plus acidulé, touche menthol. Acidité qui lui donne non pas une finesse, mais une fraîcheur.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Domaine des Tourelles**  
**Rouge 2007**  
**14,50 €**



<b>Attentes</b>	Les cépages Syrah et Cabernet Sauvignon proviennent de deux endroits géographiquement opposés. Il y a secret sur la constitution, les proportions envisagées sont 30/70. On s'attend à un vin qui explose en bouche, avec une belle expression de deux arômes totalement différents.
<b>Cépages</b>	Syrah / Cabernet Sauvignon
<b>Arômes</b>	Vanille, un des rares vins présents qui soit boisé. Le bois marque le vin. Figue, confit, raisin sec, raisinet. Poivre, épice. Comme dans les vins Corse, garigue. Petite touche lactique.
<b>Bouche</b>	Vin très rond, très puissant, longueur en bouche. Finesse du cabernet, épices non agressives. Pas d'agression des tanins.
<b>Commentaires</b>	Bien qu'il paraisse simple, il est des plus complexes dans l'élaboration, car 2 cépages seulement, et le vin est harmonieux. Ce vin rentrerait bien dans la cave de M. Feutry





# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Ksara  
Château 2008**  
Prix : à demander au distributeur

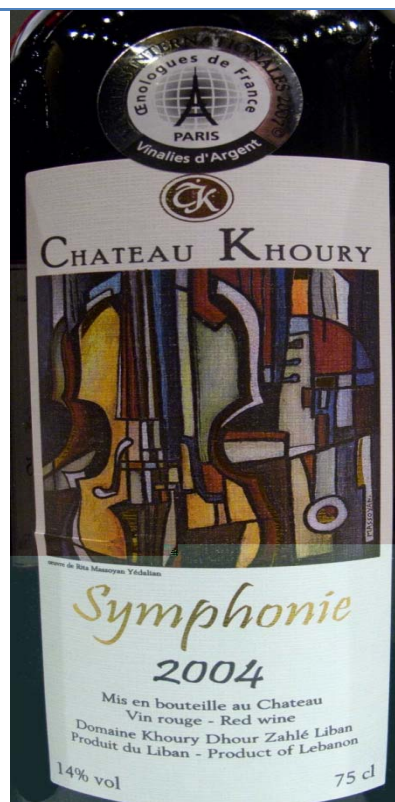


<b>Attentes</b>	Constitution d'un grand château bordelais, pour avoir autant de Petit Verdot (généralement 5 à 7% dans les grands vins). Couleur : Rouge Noir
<b>Cépages</b>	60% Cabernet et 30% Merlot. 10% Petit Verdot
<b>Arômes</b>	Bois de réglisse (pas feuille). Cerise Lamaretto. Côté Sucre, non lourd ni pâteux, comme les dattes Égyptiennes.
<b>Bouche</b>	Toutes les papilles en action. Très complexe. Présence en bouche très longue, supporte des fromages très forts (maroilles). Bois qui soutient le vin. Ne l'écrase pas. Réglisse magnifique. Toute petite touche d'amertume qui fait saliver. Construit, harmonieux, matière, tout ce qu'il faut. Alcool présent, pas dominant. On sent la puissance, mais domestiqué.
<b>Commentaires</b>	Ce vin pourrait sortir dans les 10 premiers dans un concours de Bordelais. Plus vieux, il sera magnifique. Il fait penser à un Saint-Julien, où on retrouve cette puissance, cette harmonie (au nez) et cette longueur en finale (bouche). Bouteille : bordelaise lourde, épaisse.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Château Khoury  
Symphonie 2004**  
Prix : en demande au distributeur Lillois



<b>Couleur / Cépages</b>	Rouge Noir 25 % Cabernet sauvignon, 25 % Cabernet franc, 25% Merlot, 25% Syrah
<b>Arômes</b>	« Mais c'est pas possible, si c'est médaille d'argent, qui est la médaille d'or ? » (Pensées pour des Gigondas, Châteauneuf du pape) Premier nez : Cuir, bois de sental. Puis côté fruité, fruit noir, un peu sauvage. Mure, cranberry. Second nez : Torréfié. Thé, cigare, tabac brun. Arômes en Queue de paon ! Même guimauve (chamallow). « ah c'est énorme ». Arôme dominant de truffe. Verre vide : tendance à tirer sur le caoutchouc (arbre), fait penser au Brésil. Et poivron qui revient en finale.
<b>Bouche</b>	Retour en bouche. Envie d'ouvrir la bouche pour oxygéner et maintenir ces arômes de menthol, épices.
<b>Commentaires</b>	Très puissant, énormément de matière, et toujours domestiqué.

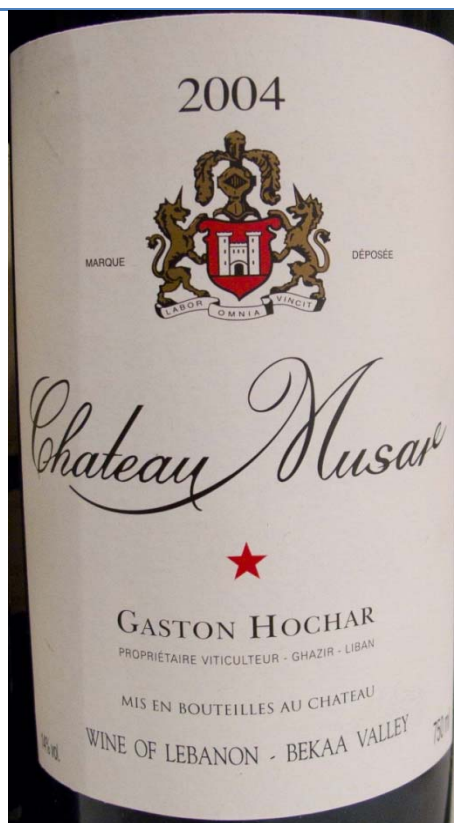




# Centrale Lille

## Oenologie et Spiritueux

**Musar**  
**Gaston Hochar 2004**  
**Prix : environ 39€**



<b>Couleur</b>	Rouge tuile, on revient sur du rouge soutenu (et non rouge noir comme les deux précédents).
<b>Cépages</b>	Cinsault, Carignan, Cabernet-Sauvignon.
<b>Arômes</b>	Bouquet aromatique totalement différent du précédent. Ici, c'est la finesse qui est travaillée, si la puissance vient, elle sera là en fin de bouche. Niveau couleur, on est revenu sur du rouge soutenu.  Fruits noirs, épices : vanille, cannelle, poivre ? Ici tabac blond. Odeur de terre chaude. Très difficile à définir avec des mots. Délicatesse, finesse. Se rapproche d'un Côte Rôtie, dans lequel on va incorporer un peu de cépages blancs.
<b>Commentaires</b>	Cinsault, Carignan, Cabernet-Sauvignon. Probablement une autre touche : de cépage blanc ?



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Nous avons pu constater que les vins du Liban ne sont pas lourds comme nous aurions pu le croire. Capiteux pour la plupart (13 et 14% vol.), ils libèrent en général des arômes puissants et profonds. La multitude des cépages que l'on retrouve au Liban permet l'élaboration de vins aux styles très différents alors que tous sont issus d'une zone restreinte. A titre de rappel, la surface du Liban est comparable à deux départements français, et la grande majorité des vignobles est située sur une partie du plateau de la Bekaa.

Avant de clore ce compte-rendu, je tiens à préciser que les commentaires qui y figurent sont ceux de M. Feutry et que les goûts et impressions restent relatifs à chacun d'entre nous.

Je vous rappelle également que les prix donnés dans ce compte-rendu le sont à titre indicatif. Les fournisseurs et distributeurs étant nombreux ou rarissimes, il est possible que vous trouviez d'autres prix sur le marché du vin.

En espérant vous revoir bientôt.