



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation Séance du 06 Février 2013 Côtes du Rhône – Première Partie

---

Le CLOS est fier d'accueillir Inter Rhône, dont les vins seront présentés par Jean-Luc FEUTRY. Inter Rhône rassemble les professionnels de la viticulture et du négoce de la Vallée du Rhône.

La Vallée du Rhône offre une variété de vignobles exceptionnelle. Une seule séance de dégustation ne peut suffire à la découvrir complètement. Il s'agit donc aujourd'hui du premier volet consacré à cette belle région, et nous nous concentrerons sur les vins du Sud.

5 vins ont été dégustés :

- COTES DU RHONE – CAIRANNE Blanc - 2011, Domaine Eyverine, Cuvée « Charme »
- COTES DU RHONE - 2011, Domaine du Bois de Saint Jean, « L'intrépide »
- COTES DU RHONE VILLAGES – SEGURET – 2007, Château La Courançonne, "La Fiole du Chevalier d'Elbène
- COTES DU RHONE VILLAGES – CHUSCLAN – 2010, « Excellence »
- COTES DU RHONE VILLAGES – PLAN DE DIEU – 2011, Les Gravillas

L'ensemble du CLOS remercie chaleureusement Inter Rhône pour ces échantillons.





# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Rhône  
Cairanne**

**Domaine Eyverine  
Cuvée « Charme »  
2011**

**6,00 € environ**



<b>Robe</b>	Jaune or très pale, très lumineuse
<b>Cépage</b>	Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier
<b>Taux d'alcool</b>	12,5 %
<b>Nez</b>	Belle minéralité. Floral (verveine, chèvrefeuille). Un côté chaud (raisin bien mur), de la chaleur et de la générosité
<b>Bouche</b>	Acidité et fraîcheur en fin de bouche, un peu abricoté. Vin équilibré, bien vinifié
<b>Accords mets/vin</b>	
<b>Commentaire</b>	Ce « vin de soif » est à boire pour sa fraîcheur, dès maintenant. Ce n'est pas un vin taillé pour vieillir



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Rhône**

**Domaine du Bois de Saint Jean  
« L'intrépide »  
2011**

**Environ 5 euros**



<b>Robe</b>	Grenat très profond. Disque bleu violacé, peu coloré
<b>Cépage</b>	50 % Grenache, 30 % Syrah, 15 % Mourvèdre, 5 % Carignan
<b>Taux d'alcool</b>	13 %
<b>Nez</b>	Le premier nez est puissant, rustique, viandé. Ensuite, un peu plus de finesse : fruits noirs (myrtille et cerise burlat), confiture, zestes d'agrumes (orange amère)
<b>Bouche</b>	Vin assez structuré, droit, avec une longueur intéressante.
<b>Accords mets/vin</b>	Viande rouge, plats relativement simples, fromage
<b>Commentaire</b>	Un vin assez représentatif des Côtes du Rhône Sud.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Rhône Villages  
Séguret**

**Château La Courançonne  
« La Fiole du Chevalier d'Elbène »  
2007**

**Prix : 10 € environ**



<b>Robe</b>	Très grande concentration, robe presque noire
<b>Cépage</b>	Grenache (60 %), Syrah (30 %), Mourvèdre (10 %)
<b>Taux d'alcool</b>	13,5 %
<b>Nez</b>	Un vin assez féminin, le nez est fin, discret, gourmand. De l'amande et beaucoup de fruit. En rétro olfaction, épices et réglisse.
<b>Bouche</b>	Bouche élégante, l'attaque est soyeuse. Très bonne longueur mais manque un peu d'équilibre (finale légèrement acide)
<b>Accords mets/vin</b>	Gibier à plume, magret de canard aux baies de cassis.
<b>Commentaire</b>	Un vin agréable, féminin (peu de tannins) et qui plaira à tous.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Rhône Villages  
Chusclan**

« Excellence »

**2010**

**Prix : 11-12 €**



<b>Robe</b>	Robe grenat, sombre, très concentrée
<b>Cépage</b>	Syrah (55 %) et Grenache (45 %)
<b>Taux d'alcool</b>	13,5 %
<b>Nez</b>	On monte en puissance. Cerise sauvage, fleur de sureau, garrigue, poivre. Une touche florale (violette), et un côté animal (cuir)
<b>Bouche</b>	Plus de matière que sur les vins précédents. Très belle concentration, un vin charnu, puissant, équilibré. Finale assez vive. Tannins tendres
<b>Accords mets/vin</b>	Un vin racé parfait sur une côte de bœuf ou un magret de canard
<b>Commentaire</b>	Un vin très intéressant et de grande qualité. On gagnerait à attendre 7 à 10 ans pour le boire.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Rhône Villages  
Plan de Dieu**

**Les Gravillas**

**2011**

**6 € environ**



<b>Robe</b>	Robe limpide, moins de concentration que sur les vins précédents
<b>Cépage</b>	Grenache (majoritaire), Syrah, Mourvèdre
<b>Taux d'alcool</b>	14.5 %
<b>Nez</b>	Un vin moins ouvert que les précédents. Nez assez épicé, poivré, réglisse et garrigue. Chocolat en rétro-olfaction
<b>Bouche</b>	Vin plutôt fin. Plaisant à boire, soyeux, très bonne longueur.
<b>Accords mets/vin</b>	Des plats assez simple, pas trop puissants : un rôti de bœuf
<b>Commentaire</b>	