



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 13 Février 2013 Côtes du Rhône – Deuxième 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 second volet consacré à cette belle région, avec les vins suivants :

- COTES DU RHONE - 2011, Domaine Alary, « La Gerbaude »
- COTES DU RHONE VILLAGES – VISAN – 2010, Domaine La Florane, « Terre Pourpre »
- CROZES-HERMITAGE – 2010, Domaine Michelas St Jemms, « Terres d'Arce »
- CROZES-HERMITAGE – 2009, Pierre Amadieu, « Les Caladières »
- SAINT JOSEPH – 2009, Domaine Guy Farge, « Terre de Granit »
- RASTEAU – VIN DOUX NATUREL – 2007, Cave de Rasteau, Cuvée « Signature »



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



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Côtes du Rhône

**Domaine Alary
« La Gerbaude »
2011**

6,00 € environ



Robe	Grenat, de belle intensité. Disque incolore
Cépage	Grenache, Syrah, Carignan, sur un terroir argilo-calcaire recouvert de galets
Taux d'alcool	14,5 %
Nez	On sent le Sud, le soleil, la chaleur. Un vin gourmand, des arômes de violette, épices, garrigue, olive noire. Nez puissant, fruits noirs, croquant.
Bouche	Réglisse, légère amertume finale. Bouche épaisse, riche en alcool, épicée.
Accords mets/vin	Côte d'agneau, faux filet de porc
Commentaire	Un vin épais et riche, typique de Cairanne.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Rhône Villages
Visan**

**Domaine La Florane
« Terre Pourpre »
2010**

Environ 12 euros



Robe	Robe grenat qui annonce un vin charnu et savoureux
Cépage	Grenache (70 %), Syrah (20 %) et Mourvèdre (10 %)
Taux d'alcool	14 %
Nez	Figure noire, cédrat, cerise bigarreau, violette. Beaucoup d'épices. En rétro olfaction, léger côté brûlé.
Bouche	Plus de finesse mais moins de puissance que le vin précédent. Belle acidité, un vin fin et élégant.
Accords mets/vin	Côte de bœuf, fromage de chèvre, veau marengo
Commentaire	Un vin à carafer, charnu, velouté, savoureux.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Crozes-Hermitage

**Domaine Michelas St Jemms
« Terres d'Arce »
2010**

Prix : 23 € environ



Robe	Disque framboise, très grande densité. Des larmes très fines
Cépage	Syrah
Taux d'alcool	13 %
Nez	Beaucoup de complexité. Baie de sureau, beaucoup de poivre et de fleurs (violette). Un côté animal (cuir jeune), des épices. Bouquet aromatique puissant.
Bouche	Tannins pas encore fondus mais attaque déjà très gourmande. Du corps, bonne structure, des épices. Un très grand potentiel. L'acidité est présente et agréable.
Accords mets/vin	Viandes grillées ou en sauce, fromages à pâte persillée
Commentaire	Un vin à très fort potentiel qu'il est dommage de boire si jeune ! A garder encore 5 ans pour savourer l'amplitude des tannins



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Crozes-Hermitage

**Pierre Amadieu
« Les Caladières »**

2009

Prix : environ 14 €



Robe	Robe vermillon, brillante et limpide. Reflets violacés
Cépage	Syrah
Taux d'alcool	13,5 %
Nez	Nez très agréable, un petit côté fumé ou boisé, frais. Violette, poivre, beaucoup de finesse.
Bouche	Très structurée, les tannins sont déjà agréables. Acidité très agréable
Accords mets/vin	Fromages forts, civets.
Commentaire	Un magnifique vin, encore jeune mais au potentiel énorme.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Saint Joseph

**Domaine Guy Farge
« Terre de Granit »**

2009

16 € environ



Robe	Robe très dense, presque noire, disque coloré (framboise)
Cépage	Syrah
Taux d'alcool	13.5 %
Nez	Tout en finesse ! Enormément de fruit, un vin croquant. La puissance est bien présente. Violette, musc, raisin, pruneau, vanille, cassis... Nez très généreux et très belle palette d'arômes
Bouche	Magnifiquement soyeuse, la bouche est croquante. Du fruit, de la matière, une très belle longueur. Un vin très droit et harmonieux. Belle structure, souplesse et équilibre. Grand potentiel.
Accords mets/vin	Boudin noir aux pommes, chèvre chaud aux raisins secs
Commentaire	Un vin très élégant, gourmand, croquant, qui s'améliorera avec les années...



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux



**Vin Doux Naturel
Rasteau**

**Cave de Rasteau
Signature
2007**



Robe	Rouge grenat très intense, très dense, presque noire.
Cépage	100% grenache (vieux cépages)
Taux d'alcool	16,5 %
Nez	Très original et très complexe : fruits confits...
Bouche	Bouche typique des vins doux naturels, des tannins qui fondent avec le sucre. Raisin très mur, cerise burlat
Accords mets/vin	Vin d'apéritif (sur du melon, du jambon cru fumé) ou de desserts (fondant au chocolat noir !). Bonnes surprises sur le bleu
Commentaire	Un produit rare : seulement 3 de ce type (Maury, quelques Banyuls Grands Crus et de rares Rivesaltes rouges).