

## Lettre d'information sur le vin

Année 2016 : numéro 34

Diffusée à 10820 exemplaires



Après une longue absence, voici le nouveau numéro de ma lettre d'information sur les vins.

Je vais essayer d'avoir une parution plus régulière.

Si vous voulez que cette lettre parle des vins de votre région ou des vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra

avec vous et pour vous. N'hésitez pas à la partager avec vos amis et à les inciter à s'abonner (c'est gratuit). Merci à vous de votre fidélité.

Yves Ramon



Cépage Malbec

### Sommaire :

- Champagne Cazé-Thibaut
- Dégustations de vins lors d'un séjour à Rome
- Dégustation de vins de Bourgogne
- Le cépage Muscat

## Champagne Cazé-Thibaut

Sympathique producteur de Champagne, rencontré sur le salon de Toulouse.

### Champagne Cazé-Thibaut

1 Rue du Coteau,

51700 Châtillon-sur-Marne

06 21 25 52 73

champagne.cazethibaut@wanadoo.fr

www.champagne-cazethibaut.com

Ce viticulteur élabore plusieurs cuvées de Champagne, mes préférées sont le brut Tradition, mais aussi la Grande Réserve.



Le cépage Chardonnay



## Dégustations de vins lors d'un séjour à Rome

Lors d'un séjour à Rome, nous avons dégusté quelques vins italiens en suivant les conseils des serveurs et des sommeliers. Nous avons privilégié les bons rapports qualité/prix.

### *Marchesi di Villamarina 2009*

Alghero DOC à 13,50 °

www.sellamosca.com

Cépage : Cannonau 100%

Nez agréable de fruits noirs, attaque souple, ample en bouche. La finale est puissante.

C'est une superbe découverte, bouteille vendue 20€ au restaurant (Al Poetto)



### *Abidoru 2015*

De Sella et Mosca

Vermentino à 12,50 °

Nez de fleurs blanches. Attaque sur le fruit (notes de fruits blancs, pomme, poire), bel équilibre, acidité sur le fruit très agréable, belle finale. Vendu 18€ au restaurant (Il Veliero)

### *Nero d'Avola 2014*

Sicilia Doc à 13,50°

Fondo Antico Sté Agricola, via Fiorane 54/a Trapani

Belle robe sombre, bord légèrement violet. Nez discret. Attaque sur l'acidité du fruit, ample en bouche, finale puissante sur des notes épicées. Vin devant être aéré pour l'arrondir. Très agréable à la fin du repas. Belle découverte. Vendu 17€ au restaurant (La Francescana).



Le sous-sol d'une enoteca (Enoteca Constantini - Piazza Cavour - Roma).

### *Pecorino 2014*

Colline Pescaresi IGP à 14°

Azienda Tiberio Antonio

Belle robe dorée, nez intense de fleurs blanches. Bel équilibre entre l'acidité du fruit et la douceur. Léger en finale. Le Pecorino est un cépage de la région des Abruzzes. Vendu au verre 7€ au bar de l'hôtel Visconti.

### *Mjere 2013*

Salento IGT à 14,50 °

www.michelecalo.it

Negroamaro 100%

Belle couleur noire, jambes discrètes. Nez léger. Attaque franche, rond en bouche mais sans excès. Finale un peu acide, doit s'aérer. Joli vin vendu 20 € au restaurant (La Francescana).

### *Chianti Classico 2013 à 13,50 °*

www.castellodimonsanto.it

Sangiovese 90% et Canaiolo 10% élaboré 12 mois en fût de chêne

Belle robe, jolies jambes. Nez agréable de fruits rouges bien murs. Attaque souple, sur le fruit, puis la puissance du vin arrive, sans agressivité. La finale est agréable. Vin élégant, voilà un domaine de Toscane qui mérite le détour. Vendu au verre 7€ au bar de l'hôtel Visconti.

### *Don Carlo 2009*

Lazio IGT à 13°

Antica cantina Leonardi di Montefiascone. Merlot 70% et Cabernet franc 30%.

Belle robe rouge, nez de fruits rouges Attaque simple mais agréable. Les tannins sont bien maîtrisés. La finale est un peu simple. Un classique d'un vin italien utilisant des cépages français. Vendu 16€ au restaurant (la Francescana).



Le Caffè Greco, une institution à Rome

### *Primitiver 2013*

Salento IGP à 14,50 °

[www.michelecalo.it](http://www.michelecalo.it)

Cuve inox à 60% et le reste en fût de chêne pendant 12 mois.

Robe rouge sombre, bord violet. Nez de fruits rouges. L'attaque est sur le fruit, en bouche les tannins sont bien maîtrisés. Finale correcte, avec de petites notes épicées très agréables.

Très joli vin, agréable à boire, superbe sur ma pizza. Vendu 21€ au restaurant (La Francescana).

### *Barone Ricasoli 2014*

Chianti Docg à 13°

[www.ricasoli.it](http://www.ricasoli.it)

Belle robe rouge, bord violet

Nez de fruits rouges et noirs, discret. Attaque légère, sur le fruit, finale agréable. C'est un vin facile à boire, simple, avec des tannins bien maîtrisés, peut être encore un peu jeune.

C'est un vin d'entrée de gamme mais très correct pour cet excellent domaine.

Vendu 16 € au restaurant (La Francescana)



### *Adresses des restaurants :*

#### Al Poetto

Via Rodi 41

00195 Roma

Tel +39 06 39727287

[alpoettodabruno@hotmail.it](mailto:alpoettodabruno@hotmail.it)

Un très bon restaurant de poissons et de viande, spécialisé dans la cuisine de Sardaigne. Personnel très aimable.



### **Il Veliero**

Lungomare della Salute 20

00054 Fiumicino

[www.ilveliero-fiumicino.it](http://www.ilveliero-fiumicino.it)

Ce très bon restaurant de produits de la mer est sur la plage de Fiumicino.

### **La Francescana**

Via Giovanni Pierluigi da Palestrina 11-17

00193 Roma

[www.ristorantelafrancescana.it](http://www.ristorantelafrancescana.it)

La cuisine familiale italienne, classique, avec de bons produits. Le choix des vins est large et centré sur les bons rapports qualité/prix.



### **Bar de l'hôtel Visconti**

Via Federico Cesi, 37, 00193 Roma

[www.viscontipalace.com](http://www.viscontipalace.com)

Le bar de cet hôtel permet de goûter au verre une large sélection de vins italiens. Il ne faut pas hésiter à demander conseil aux serveurs. Ce sont des professionnels.

Mon restaurant préféré à Rome.  
Une cuisine familiale, avec de bons produits et du bon vin.



## Dégustation de vins de Bourgogne organisée par le BIVB

Dégustation à l'aveugle animée par Fabrice Sommier (meilleur ouvrier de France 2007).

Cette dégustation a été organisée dans les locaux du Grand Hôtel de Bordeaux, à Bordeaux par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne ([www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)).

Le principe de cette dégustation était de comparer 2 vins d'un même domaine, d'un même millésime mais pas d'un même Climat (parcelle).

### *Domaine Thibert Père et Fils*

[www.domaine-thibert.com](http://www.domaine-thibert.com)

#### *Pouilly-Fuissé Les Champs 2013*

Belle robe jaune pale, limpide

Nez floral sur des notes de fruits blancs (pomme), s'ouvre sur de petites notes de noisettes

Attaque sur le fruit, avec une acidité agréable, ce vin est bien équilibré, l'élevage sous bois est discret.

#### *Pouilly-Fuissé Les Ménétrières 2013*

Belle robe jaune pale, limpide

Le nez est discret mais élégant. Il faut bien l'aérer pour le découvrir

Ce vin est gras en bouche, opulent, riche, avec une très jolie finale. L'élevage sous bois souligne bien le fruit. Ce vin révèle toute sa complexité et sa richesse après une bonne aération. C'est le type même de vin blanc qu'il ne faut pas hésiter à carafer.

### *Domaine Roux Père et Fils*

[www.domaines-roux.com](http://www.domaines-roux.com)

#### *Saint-Aubin 1er cru La Chatenière 2013*

Belle robe jaune pale avec des reflets verts.

Joli nez d'agrumes avec des notes citronnées et une pointe d'amande.

Attaque sur le fruit, délicieusement acidulé, les notes citronnées sont très agréables, belle finale.

Ce vin doit être très agréable sur des salades fraîcheurs d'été, sur des poissons grillés et des crustacés.

#### *Saint-Aubin 1er cru Les Cortons 2013*

Belle robe jaune dorée

Nez discret avec des notes de gentiane.

Attaque sur le fruit avec une rondeur en bouche apportée par l'élevage sous bois qui reste discret. La finale est un peu courte. C'est un très joli vin, pour les plats en sauce blanche pas trop relevée, une escalope normande par exemple.

### *Domaine Michel Sarrazin*

[www.sarrazin-michel-et-fils.fr](http://www.sarrazin-michel-et-fils.fr)

#### *Givry 1er Cru Les Grands Prétans 2013*

Robe rouge limpide

Nez de fruits rouges et de violettes



Fabrice Sommier MOF 2007  
La présentation va commencer

Attaque sur le fruit, finale puissante sur des notes épicées. C'est un vin gourmand en bouche, un vin plaisir.

### **Givry 1er Cru Les Bois Gauthiers 2013**

Belle rouge limpide

Nez floral, agréable, sur des notes de poivres blancs.

L'attaque est souple, sur le fruit, ample en bouche avec une belle finale. Ce vin est très agréable, peut être encore un peu jeune. Il se révélera d'ici un ou deux ans.

## *Domaine Chanson*

www.domaine-chanson.com

### **Beaune 1er Cru Clos des Fèves 2013**

Belle robe, rouge clair, limpide.

Joli nez poivré avec, après aération, des notes de fruits rouges.

Attaque agréable, les tannins sont bien maîtrisés, la finale est puissante. C'est un très joli vin, encore un peu jeune, mais déjà très agréable à boire.

### **Beaune 1er Cru Clos des Marconnets 2013**

Robe d'un rouge clair, limpide.

Le nez est discret, nécessite d'être aéré.

Attaque agréable, notes de fruits murs, finale puissante. Vin idéal sur une sauce un peu relevé. C'est un très joli vin, élégant, racé, qui nécessite d'être légèrement carafé pour en apprécier toutes les qualités.

Après la dégustation, nous avons eu pour le cocktail 8 autres vins. Je n'ai pas pris de notes, mais j'ai retenu 3 vins que j'ai particulièrement apprécié :

- Chablis 1er cru 2013 du **domaine Nathalie et Gilles Fèvre**, (<http://nathalieetgillesfevre.com>) un vin avec une belle fraîcheur en bouche, très agréable.

- Corton Grand Cru, les Renardes 2012 du **domaine Maillard Père et Fils**, (<http://domainemaillard.com>) un rouge de belle facture, ample en bouche mais sans agressivité

- Mais mon préféré a été le Gevrey-Chambertin 1er cru, Aux Combottes 2012 du **domaine Des Beaumont**, (<http://domaine-des-beaumont.com>) un vin à la fois puissant et délicat, une belle finesse en bouche, le genre de vin que l'on a plaisir à partager avec des amis.



Yves Ramon

7 imp. JB Clément  
31 120 Portet s/ Garonne

Tel : 05 62 20 03 61

contact@MyWineAndCellar.com

*La passion  
du vin*

Né de ma passion du monde des vins, le site [www.MyWineAndCellar.com](http://www.MyWineAndCellar.com) et cette newsletter vous donnent des informations sur ce monde du vin si passionnant. Vous y trouverez un logiciel gratuit de gestion de cave à vins. Le site étant en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps. Il est en français et en italien.

Plan du site :

- Guide des vins de France
- Guide des vins d'Italie
- Guide des vins d'Espagne
- Comment déguster un vin
- Les cépages
- Téléchargement du logiciel gratuit MyWineAndCellar
- Agenda des évènements oenologiques (salons, dégustations, visites)

## *Le cépage Muscat*

Le cépage Muscat est un des rares raisins à se retrouver aussi bien en raisin de table qu'en raisin de cuve. Le Muscat est en fait un ensemble de cépages ayant comme caractéristique son arôme. Nous trouvons dans cette famille plus d'une centaine de cépages, que ce soit en raisin blanc ou bien en raisin noir. Nous avons principalement le Muscat Petit grain, le Muscat d'Alexandrie, le Muscat de Hambourg, la Muscadelle, le Muscat Syrien (aux notes de fleurs d'orangers), etc.

### *Caractéristiques du cépage Muscat*

Ce cépage est connu depuis l'antiquité pour son arôme muscaté (en grec : anathelicon moschaton) et pour ses qualités de sucrosité. Les romains l'appelaient « uva apiana », c'est-à-dire « raisin d'abeilles ».

### *Les vins issus du cépage Muscat*

Avec le cépage Muscat, il est possible de faire des types de vins très différents, que ce soit des vins doux, secs, effervescents, naturels ou mutés et avec des niveaux d'alcool de 4° à plus de 20°.

Les principales appellations élaborées à partir du cépage Muscat sont : Le Muscat de Rivesaltes, le Muscat de Frontignan, de Lunel, de Mireval, du Cap Corse, le Beaumes-de-Venise, le Moscato d'Asti, la Clairette de Die, le Muscat de Cagliari, l'Asti Spumante, etc.



Muscat Petit Grain du  
Roussillon

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.*