

Revue fondée en 2004

CONTACT PRO

DES CAVISTES
& SOMMELIERS



*Le mag'
des Sommeliers*

Numéro 51

PRINTEMPS-ÉTÉ 2017



LEGENDE prix TTC indicatif consommateur • Moins de 6 euros : € • Moins de 10 euros : €€ • Moins de 15 euros : €€€
• Moins de 20 euros : €€€€ • Plus de 20 euros : €€€€€

MAS DU NOTAIRE

- Famille Rambier
- AOP Costière de Nîmes
- grenache 50%, syrah 50%
- Robe brillante et claire. Le nez est généreux et ample. En bouche, se révèlent les notes de confiture de prune, de rhubarbe, de gelée de fruits rouges ainsi qu'une touche de fleur de genêt. Très belle complexité.

€€

CUVÉE OR

- Château Signac Chusclan
- IGP Côte du Rhône
- grenache 50%, syrah 45% et roussane blanche 5%
- Sols argilo-calcaires et terrains graveleux
- Pressurage direct, plus jus de saignée
- La robe est pâle et le nez annonce de suite des arômes d'agrumes mais aussi des notes plus minérales et des parfums de garrigue. La bouche est vive, charnue et croquante et laisse apparaître quelques douces touches épicées et une pointe de poivre.

€€€

MARSELAN

- Domaine du Tariquet
- IGP Côtes de Gascogne
- marselan 100% (croisement entre le cabernet-sauvignon et le grenache noir)
- Au nez, on note de suite un bel aspect gourmand constitué de fruits rouges et d'épices. Le caractère doucement épicé se prolonge avec la dégustation. La bouche est fraîche et équilibrée. Un vin que l'on peut associer avec des préparations de poissons crus. A noter que ce vin est commercialisé avec une capsule à vis.

€

ROSÉ DE PRESSÉE

- Domaine du Tariquet
- merlot 30%, cabernet-franc 30%, syrah 25% et tannat 15%
- La robe est grenadine. Au nez, on note de suite un bel aspect gourmand constitué d'épices douces et de framboises. Intenses et subtils à la fois, ces arômes évoluent vers un duo gourmand entre framboise sauvage et pétales de fleurs. La bouche est fraîche et équilibrée.

€

DÉMON NOIR

- Vinotalie
- IGP Côtes du Lot
- malbec 100%
- terroir des terrasses du Lot
- Au nez, on repère les notes de rose, tilleul puis au fil de la dégustation apparaissent des rappels de litchi ainsi que de pamplemousse. Ample et bien équilibrée, la bouche oscille entre le fruit et l'acidité.

€

INÈS

- Vinotalie
- AOP Fronton
- négrette, syrah et cabernet franc
- assemblage de pressurage direct et de saignée
- Cette cuvée est un peu la starlette des vigneron de Vinotalie. Déjà distingué deux fois sur la plus haute marche mondiale (à Cannes en 2008 et en 2016), le rosé Inès propose d'emblée un nez intense avec de beaux arômes de fruits rouges (cassis et framboise) ainsi que des agrumes, en particulier le pamplemousse

€€

BLANCS DU SUD



LEGENDE prix TTC indicatif consommateur • Moins de 6 euros : € • Moins de 10 euros : €€ • Moins de 15 euros : €€€
 • Moins de 20 euros : €€€€ • Plus de 20 euros : €€€€€

ENSÉDUNE MARSANNE

- Vignerons de Foncalieu
- IGP coteaux d'Ensérune
- marsanne 100%
- La première impression minérale laisse place à du gras avec des arômes fins et fruités. On retrouve en particulier des notes de pêche et d'agrumes ainsi que des notes florales comme l'acacia, le jasmin, le chèvrefeuille ou l'aubépine).

€

ROQUE STAR

- Moulin de la Roque
- AOP Côtes de Provence
- Sols argilo-calcaire
- ugni blanc, clairette
- vendanges manuelles, vinification à basse température. Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée
- La robe est jaune pâle. Le nez est fruité, très aromatique avec des notes florales. Belle fraîcheur.

€€

CUVÉE ESTELLA

- Lionel Osmin

- AOP Jurançon
- petit manseng et gros manseng
- vieilles vignes conduites en terrasses
- récolte manuelle. Macération pelliculaire de 24 h. Pressurage lent et doux. Elevage 16 mois en barrique
- La robe de ce jurançon sec est jaune paille avec quelques reflets verts. Le nez est frais, empli de notes d'agrumes qui se mélangent avec des notes plus confites comme le coing ou l'abricot sec. La bouche a du volume et libère l'expression de vanille, de caramel ou de moka qui se marient avec des notes de fruits frais jusqu'en finale. En fin de bouche, se révèlent les magnifiques arômes de fruits secs et de truffe.

€€€

CUVÉE TRADITION

- Domaine Sainte Marie
- AOP Provence
- rolle 50%, clairette 20% et ugni blanc 30%
- La robe est claire et limpide. Le nez est marqué par les agrumes avec des notes épicées et une pointe de minéralité avant de découvrir une finale légèrement saline.

€€

CLASSIC

- Domaine du Tariquet
- IGP Côtes de Gascogne
- ugni-blanc 45%, colombar 35%, sauvignon 10%, gros manseng 10%
- La robe est très pâle et brillante. Le nez est intense, très marqué par le fruit et ouvert sur de jolis arômes d'agrumes et de fleurs blanches, ça et là, on note d'agréables touches exotiques. A noter que cette cuvée...classique se décline aussi en magnum.

€

SAUVIGNON

- Domaine du Tariquet
- IGP Côtes de Gascogne
- sauvignon 100%
- La robe est jaune or avec de légers reflets verts. Les notes aromatiques sont très intenses et florales et on perçoit également quelques notes de grains mûrs. En bouche, se révèle une certaine minéralité.

€

CONTACT
PRO® DEPUIS
 2004



SAUVIGNON BLANC



■ A LA RENCONTRE D'UN GRAND CÉPAGE ORIGINAIRE DE FRANCE

SAUVIGNON BLANC

Les belles expressions du sauvignon

On ne le cite pas facilement ou spontanément. Le grand public a toujours en bouche les noms des stars des vignobles tels le chardonnay, le merlot, la syrah ou le pinot noir. Plus rarement celui de sauvignon. Pourtant, ce cépage qui figure dans le top dix mondial des variétés les plus plantées (certainement est-il huitième) mériterait bien qu'on lui accorde davantage d'espace médiatique. Et c'est bien ce que nous allons faire dans les prochains numéros de Contact Pro en ouvrant des fenêtres régulièrement sur ce singulier individu des vignes.

AMOUREUX DE LA FRAÎCHEUR

Avec cette étonnante variété née en France - peut-être - sur les bords de la Loire ou bien dans le Sud-Ouest, on sait au moins que la fraîcheur l'aide à se magnifier même si le caractère septentrional n'est pas la seule cause de sa belle expression. Alors qu'il est parfois délicat, avec les autres grands cépages, de jurer si tel vin provient bien d'une appellation du "vieux continent" et non du Nouveau Monde, le sauvignon affiche une remarquable liaison à son terroir. Partout où il s'est senti bien accueilli, le sauvignon blanc a laissé

imprimer dans les vins qu'il génère une subtile marque géologique. Avec lui, l'effet terroir devient quasiment ludique pour qui aime à voyager avec la dive bouteille.

RÉPERTOIRE AROMATIQUE

Il est aisé, à l'échelle nationale, de comparer les différentes expressions du sauvignon selon qu'on se trouve dans le Centre Loire, dans le Sud-Ouest, en Languedoc ou bien dans le Bordelais, sachant que dans cette dernière région il est très rarement vinifié en solitaire, plutôt comme un compagnon indispensable au sémillon. On pourrait tout autant citer la modeste (mais intéressante) appellation bourguignonne de Saint-Bris. Mais, bien sûr, c'est en partant sous d'autres latitudes (Australie, Afrique du Sud, Chili et, surtout, Nouvelle-Zélande) qu'on peut mesurer la formidable palette de ce cépage qui a besoin d'un large répertoire aromatique pour qu'on le qualifie de la manière la plus juste. Nous aurons aussi l'occasion de franchir les Alpes et aller au sud de l'Autriche, dans la Styrie (prononcer "schturie"), un autre terrain de jeu exquis pour une des plus belles expressions du sauvignon blanc. ■

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Chaque année, depuis 2010, le Concours Mondial du Sauvignon fait appel à des centaines d'échantillons. Bénéficiant de l'expertise du Concours Mondial de Bruxelles, ce concours sur un seul cépage est devenu la référence pour le sauvignon blanc, en monocépage ou en assemblage. Cette année, les jurys se sont réunis à Bordeaux après un passage en Espagne et dans le Frioul italien. L'an prochain, c'est la ville autrichienne de Graz qui accueillera la neuvième édition du concours.

DOMAINE DU
TARIQUET



MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT