



Newsletter

Samedi 2 mars 2013
Initiation oenologie



Avec le temps glacial qui régnait, rien de tel qu'un tour de France des vins pour se réchauffer ! Nous sommes accueillis par le caviste Julien Tabbachiera, qui a commencé sa carrière professionnelle du côté producteur au domaine familial avant de passer quelques années en tant que sommelier dans les restaurants les plus prestigieux de Paris. Ce soir-là, il effectue une sélection adéquate et intéressante de vins blancs et rouges, heureusement accompagnés de charcuterie et de fromage, sinon gare au tournis !



Nous commençons par le blanc (toujours commencer par le blanc !) avec la dégustation d'un Vouvray sec (Le Mont, Domaine Huet 2011) de Vallée de la Loire, puis nous faisons la découverte d'un Condrieu (Stéphane Montez, Domaine du Monteillet 2010) d'origine Rhône

Nord, où on sent des arômes d'abricot, d'amande et de violette à la signature plus marquée. Nous partageons les sensations ressenties lors de la dégustation. L'alcool aidant, l'humeur devient guillerette ! Nous passons ensuite au rouge, avec un Meursault (Domaine Coche-Bizouard 2010) de Bourgogne, où nous regardons les traces de jambes sur les verres ! Nous décelons des arômes de cerise et de framboise. Le Chateaneuf du Pape (Château Gigognan, Vigne du Régent 2007) du Vaucluse que nous dégustons ensuite, avec ses arômes de cassis, framboise, poivre blanc et garrigue, nous permet de cerner encore un peu plus nos goûts. On imagine bien ce vin accompagnant une pièce de gibier. Le dernier vin est un cépage Merlot Saint-Emilion de la maison (Cuvée Rosario, Château Fongraves 2000).



Au fur et à mesure de la soirée, plus que l'aspect technique de l'œnologie, Julien nous laisse apprécier, comparer et répond à toutes nos questions. Nous apprenons à décoder les couleurs des pastilles sur les bouteilles (vert pour AOC & vins de qualité supérieure, bleu pour vin de pays et vin de table) et surtout les lettres indiquées (N pour négociant, R pour récoltant, E pour éleveur embouteilleur). Avant que le vin ne s'oxyde, nous repartons chacun de notre côté, avec une ou plusieurs bouteilles sous le bras !