

2008 : LOIRE

« Nous avons été favorisés en 2008, dans la Loire, dit Henri Marionnet, vigneron à Soings, par rapport aux autres régions, avec un automne splendide et parfait pour nous qui vendangeons toujours plus tard » Information confirmée par Daniel Estève, directeur du château Minière à Bourgueil : « Le ramassage des vieilles vignes a eu lieu le 19 octobre sous le soleil, avec une maturité optimale ».

Le climat désagréable de juin, sur la fleur, puis de juillet aura pourtant eu pour conséquence de réduire les quantités de parfois 30 ou 40 %.

On a oublié que la Loire peut produire des vins de longue garde, grâce à des cépages comme le Cabernet Franc (cépage entrant dans les assemblages à St Emilion) ou le Cot (présent dans le Sud Ouest, à Cahors ou Madiran sous le nom de Malbec). Il n'est pas rare de se voir proposer, à table, dans les propriétés, à Chinon, à Saumur, à Champigny, des vins de 30 ans absolument magnifiques. Sans parler des blancs du Layon ou de Savenières des vins aptes à vieillir un siècle ou plus ! Les années quatre vingt ont vu la production de la Loire s'orienter vers le marché Parisien et ses restaurants qui demandaient des vins rouges fruités à boire jeunes. D'où la mode subite du Saumur Champigny que l'on trouvait sur toutes les tables, mais dans une version rouge léger plutôt contradictoire avec le terroir. Les cépages cots ou cabernets avaient du fruit à profusion, leurs structures tanniques avaient besoin d'être gommées, ce qui les éloignait de leur nature. On n'a pour autant jamais abandonné les vins très charnus, de garde, et le public commence à les redécouvrir.

Quelques producteurs ont commencé à élaborer des vins de garde ; nous avons choisi plusieurs d'entre eux pour les proposer en Primeurs, car malgré leur fruit explosif ce sont de vrais vins de longue durée et d'une grande originalité.

BOURGUEIL ROUGE - CHÂTEAU MINIERE

La propriété possède un terroir remarquable à Ingrandes sur des carrières de tuff. Elle a vinifié séparément deux parcelles de très vieilles vignes de Cabernet (plus de 70 ans) pour réaliser ce que l'on faisait autrefois traditionnellement à Bourgueil, un vin de longue garde. « La maturité était parfaite, dit Daniel Estève, directeur du domaine, arrivé cette année après avoir dirigé Ch. Clinet à Pomerol. On n'a pas levuré, on a fait des remontages en douceur, pour ne pas trop extraire et conserver tout ce fruit mûr. De suite après les malos, nous avons descendu cette cuvée en barriques d'un vin de l'Eglise Clinet et pratiqué un batonnage 2 fois par semaine jusqu'en février afin de remettre les lies en suspension, pour étoffer la chair. On a obtenu ainsi de la structure, du charnu, des tannins nobles et aucun excès de bois, sans pour autant perdre le fruit ». Diffusé autrefois par le négoce, Minière a repris son autonomie, et part à la conquête de connaisseurs des vins de haut niveau.

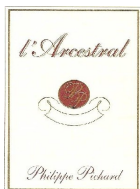


Château Minière cuvée Vieilles vignes - O : 2012 G : 15 ans

17, 50- Bouquet affriolant, cabernet « breton » mûr, framboise, cassis, fleurs rouges, rose, pivoine. Bouche à la fois fraîche et structurée, offre un beau fruit sur une texture solide, une longue finale très aromatique avec ce fruit typique de la région, et des notes épicées, clou de girofle et poivre. Une découverte et un beau vin !

CHINON ROUGE - Domaine de la CHAPELLE (géré en Bio dynamique)

Un grand vigneron, Philippe Pichard, une cuvée sélectionnée, issue d'une parcelle de vieux cabernets francs de 45 ans dans cette propriété cultivée en bio-dynamie. La réputation de ce cru est établie, tant par le souci de la culture que par la finesse des vinifications de Philippe Pichard, comparable aux plus grands crus. L'Arcestral est la cuvée emblématique du domaine, élevée avec un soin extrême en barriques neuves renouvelées par tiers chaque année

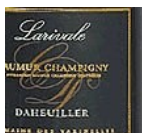


L'Arcestral du Domaine de la Chapelle - O : 2011 G : 15 ans -

17- Beau nez de fruits rouges framboise, fraise, un peu compotés, légère note boisée épicée. La bouche est pleine, charnue mais rafraîchissante portée par des tanins abondants, garants d'une longue garde. Finale distinguée qui laisse la bouche parfumée. Un Chinon qui ira loin.

SAUMUR CHAMPIGNY- Domaine des VARINELLES

Animé par la famille Daheullier, ce domaine est une référence à Saumur: la culture respecte la nature, et les vignes sont enherbées sur 42 hectares en rouge et en blanc. Ceps très anciens, de 40 à 60 ans en moyenne, dont quelques cabernets de plus de cent ans, qui sont vinifiés à part pour élaborer cette cuvée Larivale. Elevée en barriques neuves, sur une durée de 18 mois, elle permet de produire un vin racé de longue garde sur 12 à 15 ans.



Saumur Champigny rouge – Cuvée Larivale de Daheullier - O : 2012 G : 15 ans

17- Belle robe grenat; nez intense, le vin domine l'élevage, arômes de fruits rouges, d'épices et de framboise. La bouche est très fruitée avec une texture ample et solide, de la fraîcheur et de beaux tannins gras et puissants.

TOURAINE - Domaine de la CHARMOISE

Henri Marionnet à Soings, est l'un des meilleurs vignerons de France, de l'avis même de ses pairs. Chercheur infatigable, il se passionne pour les cépages anciens, oubliés, et les cultive : on trouve chez lui des Gamay de Bouze (rien à voir avec le gamay classique) des Romorantin francs de pied plus que centenaires. Il a replanté sans porte greffe des Côt – les malbec de Cahors et vinifie aussi un Sauvignon, un Chenin, un Gamay, – La gamme de ses cuvées donne le tournis ! « *L'automne magnifique, très lumineux dit-il, nous a permis de vendanger jusqu'au 4 octobre, la concentration du jus s'opéra dans les raisins, qui devinrent très noirs et très sucrés. On a ramassé en 2008 des blancs frais, et des rouges spectaculaires, aux couleurs plus fortes qu'en 2005 avec des arômes incroyables* »

Nous l'avons décidé à nous confier en primeurs trois de ses cuvées les plus rares, de longue garde, qui sont Les Cépées Oubliés Gamay de Bouze (raisin à jus rouge), le Vinifera Côt, un Malbec planté franc de pied en 2000, et le Provignage blanc, une vigne plus que centenaire qui est probablement le plus vieille de France, préphylloxérique et qui a quand même produit presque 20 hl/ha. Ce sont des vins introuvables, qui valent vraiment la peine de les faire entrer dans votre cave.

**Vinifera Côt rouge – O : 2010 G : 15 ans**

Vigne petite, d'exception, réalisée non greffée, sur 1,8 hectare; les ceps proviennent de sarments de malbec local, le Côt, un cépage apparu en Touraine au 11ème siècle. On goûte ainsi le vin tel que le buvaient les contemporains de Napoléon III. Il est très différent du même cépage en version greffée, connu aujourd'hui, toujours très tannique et dur.

16,5 - Phénomène de couleur, d'arômes, de matière et aussi de douceur. Sa teinte n'est pas rouge mais noire. Arômes envoûtants, avec le cassis très dominant, puis la myrtille, la mûre et la violette qui complètent l'expression. Bouche impressionnante, avec une matière énorme, une densité incroyable, mais qui se termine dans une douceur tout à fait veloutée.

Gamay de Bouze rouge – O : 2010 G : 15 ans

Un cépage d'origine bourguignonne, sans doute de Bouze, près de Beaune, qui a pratiquement disparu. Il se distingue du gamay à jus blanc classique (celui du Beaujolais) par son jus rouge très coloré et donne des vins nettement plus généreux. Marionnet le vinifie en fermentation en grains entiers sans levurage.

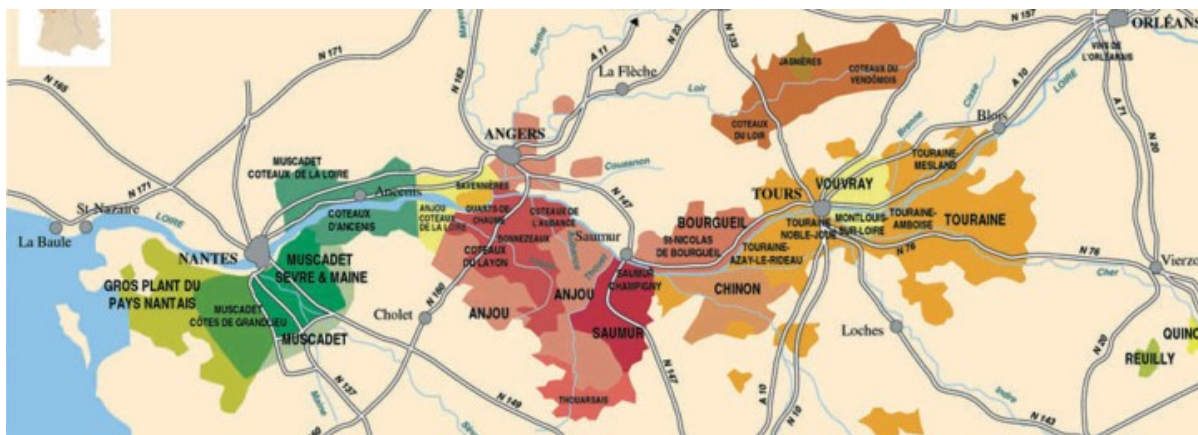
16 - Très dense, avec une couleur intense très foncée débordant d'arômes de fruits noirs. On redécouvre tout d'un coup, ce vin spectaculaire que l'on buvait autrefois avec sa force, et aussi son élégance. Ses tanins sont très présents mais ronds et harmonieux. Sa densité et sa structure sont impressionnantes et ne se comparent à aucun autre Gamay existant.

Provignage blanc – O : 2010 G : 15 ans

Assurément le plus étonnant des vins de Marionnet: parcelle très ancienne de 0,36 ha qui, d'après la tradition orale, avait été plantée en 1850! C'est sans doute **la plus vieille vigne de France**. Elle est située sur un sol argileux, recouvert de petits silex. Elle a, par miracle, échappé au Phylloxéra, apparu ici en 1870, n'a jamais été greffée, le cépage se trouve être le Romorantin, qui a été introduit par François 1er dans la région, à partir de plants venant de Bourgogne, en 1519.



17,50- **Provignage blanc ne se rapproche d'aucun autre vin existant.** Il n'a même aucune similitude avec les « Romorantin », actuellement produits dans la région. Ce blanc offre une distinction, une race, et une minéralité stupéfiantes. Lorsqu'on le goûte, on ressent totalement la pureté de son terroir, composé de graves et de silex. Comme toutes les vignes non greffées, il a beaucoup d'ampleur et de gras en bouche, avec des arômes de poires, coings, fleurs blanches, miel et noisette.



2008 VINS D'ALSACE

Domaines Jean Michel Deiss à Bergheim

Voici les somptueux grands crus d'Alsace de Jean Michel Deiss, le vigneron de Bergheim, vins d'un homme original, exceptionnel, adepte d'une viticulture bio sans concession et du respect du terroir. Il a été, et reste, le puriste des terroirs, préférant faire exprimer ceux-ci en assemblage, plutôt que la solution facile et habituelle du vin de cépage à haute rendement pratiquée les décennies dernières dans les vignobles d'Alsace. On trouve dans ces blancs parfaitement secs ou botrytisés la marque de leur origine, avec son extraordinaire complexité : les nuances dues aux cépages sont issues d'une culture bio visant à assurer un enracinement profond. Grâce à cela la vigne exprime l'essence du terroir, et associe (comme on le fait par exemple à Bordeaux), plusieurs cépages qui apportent, chacun, ses qualités à l'ensemble. La différence est qu'ils sont souvent complantés sur un même terroir.

Mambourg Grand cru à Sigolsheim. O: 2011 G : 20 ans
Terroir calcaire oligocène. Toute la famille des Pinots : gris, beurrot, noir etc..



17,50/18 – Robe dorée, grasse. Nez explosif, fruits jaunes et rouges, cacao, cuir, vanille. Bouche séveuse, tendue, puissante, longue, presque voluptueuse malgré la vivacité. La structure fraîche révèle le terroir calcaire qui exprime ici toute sa finesse. Long et aiguë en finale. Vin exactement sec.

Altenberg Grand cru de Bergheim. O: 2011 G : 20 ans
Terroir argilo calcaire, gréseux. Complanté des 13 cépages Alsaciens.



17,50/18- Robe lumineuse. Nez intense, agrumes, pamplemousse, mandarine, citron puis miel et gingembre épices douces. La marque du terroir, minéralité, citron et miel d'acacia, dépasse celle des cépages assemblés. La bouche fraîche et vive, d'une ampleur baroque, offre une note de suavité ; la finale opulente est persistante dans des nuances de zestes, pêche blanche, écorce d'orange. Une note de douceur dans sa jeunesse, avec un peu de résiduel, très exubérant.

Schoenenbourg Grand cru de Riquewhir. O: 2015 G : 25 ans



Terroir de marnes sur lit de gypse, dominant le village. Encépagement à 80 % très vieux rieslings.
18 - Robe d'or liquide à reflets de jade. Nez intense, minéral, quinquina et terre mouillée, gypse, riesling mûr. Bouche d'une rare profondeur, à l'acidité noble, la richesse séveuse, offrant une finale pure et complexe, le sucre résiduel du botrytisé est couvert par la noblesse de l'acidité. On découvre l'essentiel de l'un des plus grands terroirs d'Alsace. Jean Michel Deiss le décrit comme « *Un vin qui nous laisse tout petit, avec l'étendue de nos doutes et la somme de nos questions* » Un homme baroque, hors normes, je vous le disais, et un vin à son image !



Vue de Riquewhir

2008 VINS DU RHÔNE

« *Ce fut un millésime tardif, dit Michel Chapoutier, ou plutôt un retour à la normale* » Depuis plusieurs années, en effet, les vendanges dans le Rhône avaient été précoces. En 2008 elles commencèrent le 25 septembre par les blancs de l'Hermitage, une date qui était habituelle et normale par le passé. La fin des vendanges eut lieu pour les Syrahs de Cornas vers le 10 octobre. On est donc revenu en 2008 à un cycle habituel pour le vignoble du Rhône. Mais 2008 sera un millésime de faibles volumes, comme à peu près partout, suite à une floraison par un temps peu favorable, ayant entraîné coulure et millerandage au moment de la fleur. La suite fut laborieuse, avec un été capricieux, qui obligea le vigneron à redoubler d'efforts durant toute la saison, piochages, traitements, ébourgeonnages, etc... Le début septembre fut pluvieux, mais sur ces terroirs très pentus et filtrants, le ruissellement évite l'accumulation de l'eau, et les fraîcheurs nocturnes évitent la pourriture.. Et pour finir un anticyclone très favorable domina à partir de la mi-septembre : ciel bleu, soleil et vent permirent une maturation lente et complète des raisins dont la faible charge était un atout de qualité supplémentaire.

« *Un millésime de finesse, d'élégance, des vins d'amateurs, dit Chapoutier, avec des arômes précis et raffinés, aux tanins présents, élancés, serrés, aux finales prometteuses... mais hélas en tout petits volumes !* »

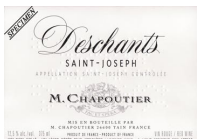
Domaines Chapoutier, à Tain l'Hermitage (cultivés en bio dynamique)

Les vignobles ont été gérés par plusieurs générations de la même famille, depuis le 19^{ème} siècle, et s'étalent de l'Hermitage et la Côte Rôtie, au Nord, jusqu'au Rhône Sud, Tricastin, Chateauneuf du Pape et depuis peu dans le Midi, en Roussillon. La maison Chapoutier, avec son boss actuel Michel Chapoutier, cultive ses propriétés depuis plusieurs années en viticulture biodynamique généralisée. Ce savoir faire allié à la connaissance des terroirs a permis de récolter en 2008 un raisin mûr, aux arômes purs, aux tanins raffinés, doté d'une longueur prometteuse. « *Les vendanges ont débuté fin septembre ce qui est un retour à la normale, dit Michel Chapoutier. Dès la floraison nous pensions que les volumes seraient faibles, nous savons à présent que 2008 sera un millésime rare.* »



Ch des Estubiers Coteaux du Tricastin O : 2010 G : 6 ans

15,50 – Nez de fraises et cassis, bouche soyeuse, friande, un vin gourmand et savoureux qui peut se garder quelques années.



Deschants Saint Joseph Rouge O : 2010 G : 10 ans

16,50 – Nez avenant violette et réglisse, poivré, bouche assez ronde, charpentée, belle texture de tanins francs et longueur finale intéressante



Les Arènes Cornas O : 2011 G : 12 ans

16,50- Formidable bouquet de garrigue, bois précieux, fruits rouges confiturés. Bouche ample et solide, avec une texture de tanins imposants.



Les Bécasses Côte Rôtie O : 2011 G : 15 ans

17,50 – Nez typique de la côte rôtie, syrah à maturité, notes de violette, zan, fumée, cerise noire. Bouche ample, d'un bel équilibre, du fruit de la fraîcheur et des tanins puissants. La finale d'une grande allonge confirme la netteté et l'expressivité de cette vigne gérée en bio dynamique.



La Sizeranne Hermitage rouge O : 2012 G : 20 ans

17,50 - L'essence du l'appellation, toute la noblesse de ce terroir d'une puissance inégalée. Bouquet riche et mûr fumée pain grillé, violette, cerise. De la plénitude en bouche, fermement charpentée, qui développe sur une base de tanins nobles des saveurs complexes, et une puissance bien arrondie par la pureté des arômes.



La Bernardine O : 2011 G : 10 ans Chateauneuf du Pape

16,50- Nez de grenache à maturité, confiture de fraises et de cerises noire, caco et violette. . Bouche ample, papelerde, opulente, toute en velours. La finesse ne masque pas la puissance et la richesse de la finale.



Chante Alouette O : 2011 G : 15 ans Hermitage blanc

17,50- Robe verte à reflets dorés. Nez de coing, de miel de fleur de tilleul, opulent. Bouche pleine de volume, riche, équilibrée, nuancées d'épices – cannelle, gingembre- belle finale amandée.

Domaines Combiar à Crozes Hermitage

« On a connu une fleur qui s'est mal passée, avec beaucoup de perte de production » explique Laurent Combiar. « Par exemple le clos des Grives va donner en tout 5000 bouteilles au lieu de plus de 25000 d'habitude. Il va falloir rationner les allocations en primeurs sinon on n'y arrivera pas ! » Heureusement l'automne a permis à cette mini récolte d'être de très bonne qualité, d'autant que les vignes de syrah avaient bien peu de raisin à faire mûrir. Elevage bois neuf, à 40 %.

**Crozes Hermitage rouge O : 2010 G : 8 ans**

16 - Le Domaine Combiar classique : Bouquet de zan, de fumée, fragrances de violettes, très fruit frais, a une structure fine et fruitée des tanins soyeux, un équilibre en bouche entre la texture et la fraîcheur.

**Clos des Grives O : 2012 G : 15 ans Crozes Hermitage rouge**

17- Le Clos des Grives avec sa robe grenat, superbe, offre un nez de fruits noirs, violette, tapenade et clou de girofle. Bouche puissante avec des tanins fins et gras, de l'harmonie, et un bel équilibre. La sensation de plénitude persiste sur la finale, dense, aux notes de cerise noire. Dommage qu'il y en ait si

peu....

Domaines Jean Luc Colombo à Cornas

Oenologue de plusieurs des plus grands domaines de la Vallée du Rhône, Jean Luc Colombo a commencé il y a plus de 20 ans sa carrière de viticulteur à Cornas avec cette parcelle des Ruchets, un coteau incroyablement escarpé exposé plein soleil. Il y a d'emblée démontré que la finesse pouvait s'associer à la virilité de cette appellation dont la réputation de puissance n'était plus à faire. Ramassées mûres, les syrahs donnent ici des vins d'une grande expression au vieillissement assuré.

**Cornas Les Ruchets O : 2012 G : 20 ans**

17 - Robe noire, nez de zan, fruits rouges cerise, noire, de violette, fumée, Bouche opulente, l'attaque est nette avec beaucoup de volume et des tanins riches. Finale dense, gourmande, fruitée et d'une belle longueur. Un vin viril mais avec beaucoup de douceur.

**Cornas La Louvée O : 2012 G : 20 ans**

17 - Nez de, minéral, réglisse et cerise noire, herbes sèches, boisé élégant. Bouche concentrée, puissante, texturée avec une chair opulente et des tanins virils mais gras. Belle longueur en bouche très prometteuse. Vin de bonne garde.

16, 50

vous

**Cornas Terres Brûlées O : 2009 G : 12 ans**

- Nez aux arômes de framboise, réglisse cerise burlat, épicé. La note minérale et réglissée de la syrah s'exprime en bouche, avec une sensation croquante, gourmande, tanins fondus, de la fraîcheur qui donne une belle envie d'avaler !

Domaine de la Janasse à Chateauneuf du Pape

Christophe Sabon se désolé : « Il nous manque un tiers de notre récolte normale, on est obligés de faire des choix, et surtout sur les vieilles vignes, où la perte est de 50 %. Celles qui font la cuvée Chaupin, en particulier ont peu produit, et cela va nous conduire à supprimer cette année totalement cette cuvée. Les grenaches de Chaupin qui restent disponibles seront intégrés à la cuvée Tradition. Ils ne sont pas monstrueux, ils sont bons certes, mais pas transcendants, à des degrés plus bas qu'à l'habitude (entre 14 et 14,5, ° tout de même, ça ne peut qu'améliorer le cuvée Tradition !) Les Syrahs étaient mûres, les Mouvèdres très jolis, dans l'ensemble cela fait une bonne année »

**Côte du Rhône Villages cuvée Terre d'Argile O : 2010 G ; 10 ans -**

15- Assemblage des trois cépages Grenache, Mourvèdre, Syrah, sur les galets roulés et l'argile rouge de Courthézon. Robe bien colorée, nez de fruits, de cerise et prune, moka et épices, laurier ; en bouche du fruit et des tanins soyeux, un vin gourmand, assoupli par l'élevage en barriques. Une gourmandise.

DOMAINE DE LA JANASSE

**Chateauneuf du Pape Janasse Cuvée Tradition O : 2010 G : 12 ans -**

16- Cerise noire et fraise confite un nez aromatique, expressif, bouche soyeuse et ample, une puissance sans excès, un corps rond et charnu, de beaux arômes de fumée et de garrigue en finale, l'apport des vieux grenaches de Chaupin lui donne une tenue très intéressante et en fait un must de l'année à son tarif !

**Chateauneuf du Pape Janasse Cuvée Vieilles vignes O : 2012 G : 20 ans -**

17,50/18 - Robe rouge sombre, saturée. Bouquet de zan, fumée, cerise burlat, les épices douces, et les herbes

de Provence, thym, laurier. En bouche, du charnu, du rond, de l'opulence, avec des notes de violette, réglisse et de pain toasté. Garde une certaine fraîcheur et laisse des notes de fruits rouges en finale.

2008 : BOURGOGNE

« Comme en 2006 et en 2007, explique Laurent Juillot, à Mercurey, le mois de Septembre est venu une nouvelle fois sortir la Bourgogne d'une situation très compliquée en termes de maturation. Et pour finir l'état sanitaire des raisins était parfait, il n'y a eu que très peu de foyers de pourriture bien que les vendanges aient été tardives. Curieusement cette année encore nous avons ramassé les blancs sur les quatre derniers jours en Octobre, après avoir fait les rouges du 24 septembre au 3 octobre. »

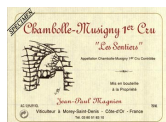
Jean Paul Magnien précise : « Est-ce dû au temps maussade à la floraison ? Les grains étaient très petits, ils ne grossirent guère avec les pluies estivales ; le soleil avec la bise de septembre firent un évaporation de l'excès d'eau. En conclusion la récolte fut de qualité, mais de quantité très relative ». Cela a eu pour conséquence une baisse significative des volumes produits, et des ventes en Primeurs sensiblement réduites.

Pour Jean Luc Joillot, à Pommard « L'été fut un concert de mildiou et d'oïdium, pour moi la lutte raisonnée a donné satisfaction. Avec le beau temps sec de septembre on a pu vendanger du 22/09 au 1^{er} Octobre en effectuant facilement un tri à la vigne quand c'était utile. Rendements pour finir vers 40 hl/ha, degrés entre 11,5° et 12°, pH : 3,4 assez bas. »

François Labet, dans son Clos Vougeot est assez content de ce millésime : « Plus le temps passe, plus je trouve que c'est une belle réussite en blanc, et les rouges sont assez semblables à 1996 »

Domaine Stéphane Magnien à Morey Saint Denis

Le fils de Jean Paul, Stéphane, revendique la continuité avec la façon de gérer de son père. En effet, comme son père, il ne désherbe pas, toutes les vignes sont labourées « Il faut respecter la nature, dit-il, comme mon père l'a toujours fait », et il conserve des vinifications traditionnelles, pigeages quotidiens, fermentations avec quelques remontages seulement, et élevage en bois neuf. Sa touche personnelle est qu'il il procède à des macérations plus longues pour obtenir des vins plus amples et plus charnus. A cet effet, le cuvier a été refait, avec des cuves en inox couvertes et isothermes ; le chai a été climatisé pour une meilleure maîtrise des fermentations. Ce sont de petites différences, mais qui se remarquent à la couleur et à l'étoffe des vins de 2008, sans perdre pour autant l'élégance traditionnelle et la finesse des vins du papa.



Chambolle Musigny les Sentiers 1^{er} Cru O : 2011 G : 12 ans

16,5- Robe violette. Nez flamboyant, fumé, framboise et cassis, très expressif. Bouche vive, des notes toastées, un toucher de soie, un joli gras. Tanins ronds et fins, finale élégante, chatoyante comme souvent à Chambolle, d'une belle longueur.



Clos St Denis Grand Cru O : 2013 G : 20 ans

17,50- Robe rouge intense, limpide et très colorée. Le nez est profond, complexe, des fruits mûrs, zan, violette, réglisse, kirsch, boisé fin, très séduisant. Bouche fraîche à l'attaque, les arômes sont encore fermentaires, vifs, la texture est ample, charnue, avec des tanins très fins et une longueur impressionnante. Coup de Cœur.



Charmes Chambertin Grand Cru O : 2012 G : 18 ans

17 – Robe brillante, vive, moins foncée que le Clos. Cassis et violette, fruits noirs et mangue au nez, avec des touches minérales. Bouche ample, sur le fruit (cassis) avec une belle matière, de la charpente, sans agressivité.



Le clos Vougeot

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

43

Domaine Michel Juillot à Mercurey

Laurent Juillot, qui dirige la propriété avec son père Michel : *« Grâce au travail d'effeuillage et d'éclaircissage que nous avons fait, et grâce aussi aux traitements dont 7 anti-mildiou et 6 anti-oïdium, on a eu une vendange saine, des volumes presque normaux (mais nous produisons peu habituellement), et de bons degrés qui prouvent une maturité suffisante, entre 11,5° et 13° pour les rouges et 13,6° pour les blancs. Mais ce fut une année très, très difficile pour le vigneron, et c'est son travail qui a fait la différence »*



Mercurey rouge O : 2011 G : 6 ans

15 - Robe rubis, nez ouvert de fruits rouges, bouche avec des tanins bien mariés à un fruit gourmand.



Mercurey 1^{er} cru Clos des Barraults rouge O : 2012 G : 8 ans

16,00 – Robe rubis vive. Bouquet attirant, framboise et cassis avec les notes poivrées du clos des Barraults. Actuellement en barriques de chêne, le vin est sur le bois et offre des notes très épicées prometteuses.



Corton Perrières Grand Cru rouge O : 2012 G : 15 ans

16,50/17- Robe colorée, reflets rubis ; nez au bouquet racé et fin, fruits rouges et notes épicées. L'élevage à ce stade marque le vin de nuances boisées, le corps est présent, et la structure digne d'un grand cru. Belle allonge finale.



Mercurey blanc 1^{er} cru « Les Champs Martin » O : 2010 G : 6 ans

16 – Robe jaune à reflets verts, nez de chardonnay intense, beurre, agrumes, amande. En bouche l'équilibre est excellent, la fraîcheur et la rondeur s'associent à un superbe fruité.



Corton Charlemagne Blanc Grand Cru O : 2012 G : 20 ans

17,50 : Ramassés les derniers, les chardonnays de Corton Charlemagne ont bénéficié du soleil de fin de saison, et ont pu attendre une belle maturité. La puissance du Charlemagne s'exprime au nez et en bouche, le bois et les nuances exotiques, pamplemousse, amande grillée, four de boulanger, sont présentes et très rassurantes pour le futur de cette belle bouteille de haute volée.

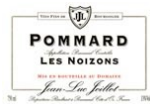
Domaine Jean Luc Joillot à Pommard

Reconnu comme une sorte d'archétype de l'appellation, ce domaine est conduit en lutte raisonnée. *« De plus mes choix de vinification, dit Jean Luc Joillot, tamisage systématique, extraction modérée, oxygénation, donnent satisfaction dans un millésime comme 2008. D'ailleurs si j'ai « sorti » trois de mes vins sur quatre à la dégustation « Bourgogne d'aujourd'hui », il doit y avoir une raison ! »* L'élevage est essentiel, fait en pièces en partie neuves. *« Je resterai sur des élevages assez longs en fût, le vin le mérite, conclut Jean Luc »*



Pommard 1^{er} cru les Charmots O : 2012 G : 12 ans

16,5/17 - Robe dense, nette. Cassis, au nez, très fruits frais ; bouche équilibrée, l'élevage en pièces neuves par moitié se retrouve en bouche notes épicées et vanille, avec de beaux tanin souples.



Pommard Les Noizons O : 2012 G 10 ans

16,5- Elevé en fut neuf pour un tiers - Couleur rouge intense. Nez de fruits rouges, cassis, groseille et rose (framboise) Bouche franche, tanins souples et fins, l'élégance des Noizons, un climat dont la partie supérieure est classé de Premier cru.



Pommard En Brescul O : 2011 G : 8 ans

16- Robe sombre, colorée. Nez franc cassis, fruits rouges, petites notes épicées. Bouche fraîche, malos non faites à ce stade, qui va s'arrondir à l'élevage en bois neuf par quarts, un vin friand vif et séduisant.

Domaine Pierre Labet à Vougeot

C'est le seul domaine privé situé dans des murs historiques du clos Vougeot, non seulement les vignes, mais aussi les bâtiments du château de la Tour. Il est donc le seul à être vinifié à l'intérieur du célèbre Clos. Le domaine est conduit par la famille Labet, installée à Beaune depuis le XVème siècle, qui possède par ailleurs des vignes de rouges et blancs en côte de Beaune. Les vignes du château de La Tour, en Clos Vougeot, dont certaines très anciennes, centenaires, sont labourées, la vendange est manuelle, et l'élevage se fait en barriques neuves. Le millésime a été difficile à gérer, comme partout, mais finalement les raisins, de bonne qualité, ont pu donner un rendement un peu meilleur qu'en 2007 (il était de 12 hl/ha) quoique encore très faible (20 à 22 hl/ha en 2008). Les blancs de Beaune bénéficient d'une réussite remarquable en 2008. Quand aux rouges, François Labet les compare à ses 1996, année parfaite aujourd'hui.



Beaune Clos des Monnières – blanc - O : 2010 G : 7 ans

16 - Nez d'amande grillée, de beurre frais, et de fleurs blanches. Bouche vive malgré le gras, fraîche et expressive.



Meursault "Les Tillets" ' blanc- O : 2010 G : 12 ans

Climat de belle notoriété, Les Tillets est une vigne de 1,2 ha que François Labet exploite depuis quelques années. Ce climat jouit d'une belle exposition plein sud, et produit un Meursault très fin au caractère affirmé. 17- Nez aux notes fleur de tilleul, fougère, amande grillée, beurre. Bouche parfaitement équilibrée, notes de pain toasté, texture grasse et fine à la fois.



Beaune rouge Clos du Dessus des Marconnets O : 2010 G : 10 ans

16 - Nez ouvert et séduisant cassis, épices. Notes que l'on retrouve en bouche, en finesse, et en élégance, avec une chair douce et de la fraîcheur en finale.



Beaune rouge 1^{er} cru Coucheries O : 2011 G : 12 ans

16,50- Robe rubis, brillante. Nez très expressif, cassis, groseille, fruits rouges et poivre. Bouche pleine et vive, très fruitée, assez charnue et dotée d'un finale gourmande.



Clos Vougeot Château de la Tour O : 2012 G : 20 ans

17,50 – Grand bouquet de cassis et cerise burlat, beaucoup d'épices, complexe et envoûtant. Bouche à l'attaque volumineuse, un corps charnu, se développe sur les fruits, la vanille, et offre une longue fin de bouche puissante et noble.



Clos Vougeot Château de la Tour Vieilles vignes O : 2012 G : 20 ans

Quelques rangs de pinots noirs quasi centenaires, (98 ans cette année) vendangés séparément qui produisent fort peu mais avec une concentration et une expression magnifiques, l'essence même du clos Vougeot.

18 – Robe très colorée, veloutée. Nez très complexe, encore sur la réserve, profond, dense. Bouche riche, puissante et fraîche à la fois, un équilibre et une expressivité qui annoncent un vin de haute tenue et de longue garde.

Gevrey Chambertin « Les trois terroirs » Vieilles vignes O : 2012 G : 25 ans

Une parcelle que François Labet vient de reprendre, et dont il nous confie la distribution, en précisant que les volumes produits par ces très vieilles vignes de plus de 50 ans sont infiniment petits... Ce Gevrey est issu de raisins de trois parcelles, qui ont pour nom : Justice, Crais, et Louise

17- Beau nez expressif avec les nuances attirantes du Gevrey Chambertin, réglisse, et cassis. La bouche est très soyeuse, basée sur un structure à la fois tannique et souple, grâce à un équilibre remarquable entre la fraîcheur et la texture.

2008 : VINS DU MIDI et ROUSSILLON

Situation climatique inversée pour cette région : le midi a connu un déficit hydrique très important en 2008, heureusement il a plu en mai (81 mm) ce qui bien profité à la vigne, et permis la production d'un feuillage dense qui deviendra salvateur ensuite, lors de la sécheresse.

Car l'été 2008 a été très sec et très chaud ; et on a connu un temps de rêve pour les vendanges, en septembre, avec des raisins aux baies très petites, nés d'une lente maturation. Les carignans, puis ensuite les syrahs et les grenaches ont profité de ce climat exceptionnel et ont permis la naissance un millésime qui promet d'être l'un des meilleurs, sinon le meilleur réalisé depuis longtemps.

Domaines Chapoutier

Voir la présentation du domaine dans les vins du Rhône)



Village Latour de France Occultum Lapidem O : 2010 G : 8 ans Côtes du Roussillon

17 – Le domaine Bila Haut a réalisé en 2008 son plus beau millésime. La maturité était parfaite, tant dans les Carignans que dans les Syrah et les Grenaches. Bouquet riche, concentration, finesse aromatique en bouche, fraîcheur malgré la richesse : c'est vraiment l'année du Roussillon.

Domaine Sarda Malet Côtes du Roussillon

Nulle part ailleurs il n'a fait aussi sec et chaud que dans le midi. Le climat du Roussillon a même été perturbé par la sécheresse ! Les sols de Günz du Terroir Maillolles, au sud proche de Perpignan ont un secret : ils gardent de la fraîcheur à ces vignes, tant en rouges qu'en blancs. Sarda Mallet est réputé par ailleurs pour ses superbes Rivesaltes, dont nous avons la chance d'avoir la cuvée La Carbasse en Primeurs. « Nous pensions avoir eu une récolte très faible en 2007 ...mais 2008 a été encore plus basse, avec 22hl/ha ! dit Vincent Bascou qui dirige la propriété. Par contre le raisin était superbe cela nous récompense du travail des sols que nous effectuons depuis plusieurs années : la vigne bénéficie ainsi de ressources naturelles, cela permet de rentrer au chai un fruit parfaitement équilibré ; en apportant peu de soufre et en laissant travailler les levures naturelles, nous obtenons des vins d'une fraîcheur et d'une finesse remarquables »



18 - Cuvée La Carbasse Rivesaltes rouge O : 2012 G : 50 ans ...ou plus

Des Grenache noirs plantés en 1945 en coteaux, par le grand-père Sarda. On les vendange en Octobre, et ils se vinifient en vins mutés, comme les Portos, auxquels leur style peut se comparer. Un fruit formidable, des notes de fruits rouges, de kirsch, d'épices et de chocolat. La bouche est puissante, ronde avec des notes café et pruneau. Mis en bouteille sans filtration ni collage, ce vin rare n'a été produit que 8 fois en 22 ans.



17,50- Terroir Maillolles rouge Cotes du Roussillon O : 2010 G : 12 ans

Production très faible, et même minimale (20 Hl/ha.) de Syrahs et grenaches. Elevée en fûts neufs sur lies fines. Ce vin est ensuite mis en bouteilles sans filtration ni collage après avoir séjourné un mois en cuve. Nez intense, riche, une explosion de fruits noirs, fumée et violette, qui rappelle les Hermitage. Bouche très fruitée, avec de la fraîcheur malgré son opulence.



17,50- Terroir Maillolles blanc Cotes du Roussillon O : 2009 G : 6 ans

Marsanne et Roussane sont les cépages traditionnels de cette cuvée, avec une petite partie de Grenache, blanc et gris, vendangés en septembre.. Nez de fleurs blanches, curry, épice. Bouche ronde, avec du volume, très fruits blancs. Malgré son toucher suave, ce blanc garde une vivacité et une belle complexité aromatique.

Château Revelette Coteaux d'Aix

Dans une région qui produit des vins depuis l'époque romaine, dont le climat est formidablement favorable à la vigne, Peter Fischer fait partie des producteurs attachés à faire de grands vins au niveau le plus élevé avec les Trévallon, Romanin, Simone etc.. En 2008 dit-il, « après ces dernières années au climat de type méditerranéen, nous sommes revenus vers un style plus proche de notre tradition, à Revelette, avec nos vins de terroir en altitude, droits et frais, de bonne

garde » Peter comme d'habitude n'est pas totalement content de sa production, mais reconnaît quand même que ses deux Grands Rouge et Blanc : « devraient être pas mal, et de belle garde avec des tanins amples et pointus » Vendanges de fin septembre pour les syrah et grenaches de début octobre pour les chardonnays à 17 octobre pour les cabernet sauvignons.



17,50- Le grand Blanc Coteaux d'Aix O : 2010 G : 10 ans

Un blanc de chardonnay, vinifié sans concession qui rappelle en fait les plus grands Chateaufort du pape blancs de roussanne et marsanne. Travaillé sur les lies, pour gagner de la construction, de la chair, il offre une superbe fraîcheur naturelle, des notes réglissées, garrigue, une bouche ample, structurée et une longueur en bouche impressionnante sur des arômes distingués.



17,50- Le grand Rouge Coteaux d'Aix O : 2011 G : 15 ans

Rouge composé de 40% Cabernet Sauvignon, 45 % Syrah et 15 % Grenache. Aucune lourdeur dans ce grand vin, texturé, avec des arômes de fumée, de violette, de cerise noire, de cèdre, de fruits noirs, une bouche épicée, équilibrée, qui sait rester ronde entre des tanins pointus et une vivacité propre à ce terroir ; assurément un vin de garde, sérieux, qui a besoin de temps pour se révéler et deviendra une grande bouteille.

2007 VINS DU SUD OUEST

Les conditions climatiques de 2008 sont définies ainsi par Alain Brumont : « Un printemps capricieux et froid, pluvieux, présageant une récolte tardive et des rendements faibles. Mais une excellente qualité accentuée par un bel été indien a permis au vigneron d'œuvrer ce millésime avec beaucoup de bonheur »...

Les progrès incontestables de ces appellations, Cahors, Madiran, etc... ont suivi ceux des vins de Bordeaux, les voisins et modèles, dont de nombreux œnologues qui exercent ici sont issus. On retrouve les vignes du bordelais, cabernet franc et sauvignon, avec des cépages plus régionaux, comme le Malbec à Cahors, et le Tannat à Madiran. La gestion du vignoble est très comparable à celle des Bordeaux : ébourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert, vendange à maturité optimale sont devenues habituelles, permettant l'élaboration de vins typés, certes, mais parfaitement civilisés.

Domaine Alain Brumont à Madiran

L'équipement de la propriété d'Alain Brumont fait référence dans le Sud Ouest. Lui-même n'hésite pas à dire, avec son enthousiasme gascon, que chaque grappe de ses vignes est « sculptée » ! Vendange évidemment à maturité, tables vibrantes pour le tri des raisins, cuvier dernier cri, les chais sont d'un format cathédrale, impressionnants. Mais avant tout, une réflexion l'anime sur la viticulture du futur, la protection de l'environnement, le respect du consommateur. Et de plus on s'intéresse beaucoup ici à l'œno-tourisme, en organisant des journées "initiatiques, pédagogiques, ludiques, et gastronomiques ". Depuis 2004 on avait supprimé la cuvée Montus Prestige, et de nombreux amateurs l'avaient regrettée. Cette année, Brumont a donc décidé de les écouter, et la cuvée Prestige fait sa réapparition, mais en très petits volumes, et seulement en Primeurs.

Madiran Ch. Montus: O : 2011 G : 12 ans



La cuvée historique de la propriété : composée de 82% tannat et 18% cabernet sauvignon,

16,50 – Nez avec une abondance de fruits noirs, sureau en confiture, mûre, prune, bouche concentrée et fraîche à la fois, charnue, texture ample, équilibrée, finale cacao sur des notes boisées fondues où se retrouve la vivacité qui équilibre ce volume et cette puissance.

Madiran Ch. Montus Prestige O : 2012 G : 15 ans



Retour cette année de cette cuvée Prestige, un vin élaboré en 100 % tannat, avec son style inimitable, tout en puissance et en profondeur. Vin de grande garde.

17 – Nez dense, fruits noirs, poivre, notes balsamiques, confitures de grand-mère. Bouche massive, mais sans aucune rusticité, notes épicées, vanillées, texture de velours et finale très longue et persistante.



Madiran Bouscassé Vieilles vignes : O : 2012 G : 15 ans

95% tannat, 5 % cabernet franc.

16,50 –Bouquet de fruits rouges et noirs, cassis, myrtille, moka, et cannelle, assez vif. Bouche dense, minérale, complexe et boisée, avec des tanins bien extraits, ronds et fondus. Un vin de garde qui se boira dès ses 5 ans, mais à décanter en carafe si on veut l'essayer avant.

Madiran La Tyre : O : 2013 G : 18 ans



Un terroir incroyable, pentu, raide, couvert de galets comme à Chateauneuf du Pape, aussi escarpé que l'Hermitage, exposé sud, sud-ouest. 100% Tannat, viril mais avec finesse.

17,50 : Nez profond d'épices, de baies noires, pain grillé, complexe. Bouche volumineuse, puissante, équilibrée, profonde et massive à la fois, potentiel de garde incontestable, mais ce volume n'exclut pas la douceur des tanins en finale, garants à la fois de gourmandise et de bel avenir.

Domaine du Cèdre à Vire sur Lot - CAHORS

« *Le temps de Juillet/août ayant été moyen, bien que sans pluie mais frais, avait mis 15 personnes dans le vignoble pour effeuiller le côté ouest, afin de permettre une meilleure exposition des raisins au soleil, malgré le coût très élevé de cette opération, dit pascal Veraeghe. Et puis Dame Nature nous a offert un mois de septembre et d'octobre exceptionnels, avec seulement une petite pluie le 6 septembre. C'est donc moral au beau fixe que nous avons commencé à vendanger le 13 octobre ; comme tous les millésimes à maturation lente, mais complète, les vins sont éclatants de fruit et de fraîcheur* »

Château du Cèdre cuvée « le Cèdre » O : 2010 G : 15 ans



100% malbec, vignes de 25 à 50 ans. Elevage 22 mois en bois neuf à 80%

16,50– Violet foncé. Nez de fruits rouges et noirs mûre, violette et poivre. Velouté en bouche, avec du fruit et un grain de tanin remarquable, beaucoup de fruit et une finale riche et gourmande

Château Haut Monplaisir Cuvée Pur Plaisir O : 2010 G : 10 ans



100% malbec vignes de 25 à 35 ans. Petits rendements : 28hl/ha. Elevage en fûts de 500 litres neufs mais qui ne marquent pas le vin de notes boisées dominantes.

15,5–Noir. Nez de fruits rouges, d'épices, de myrtille. Bouche ample, charnue, un beau fruit promet une belle Garde.

Cuvée G C du Cèdre, O : 2012 G : 20 ans



« GC » comme « j'essaie », une cuvée expérimentale mais suivie depuis plusieurs années ; vieilles vignes de malbec, une production aux rendement bas, 20 hl/ha, qui est mise à fermenter en fûts de 500 litres que l'on referme après fermentation pour 24 mois d'élevage. Un vin rare et puissant.

17,50/18 –Nez profond, intense, complexe, violette, tapenade, mûre, épices ; bouche concentrée, drue, racée et croquante, tannique mais avec du gras et une belle allonge.



Et aujourd'hui on impose la mention légale : ne pas abuser, cela nuit à la santé !

48

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

Un bel exemple de sagesse populaire dont nous pourrions et devrions nous inspirer !

Morogues

délibération du conseil municipal

7 novembre 1907

Instructions relatives à
l'application de la loi
du 28 Janvier 1873 et
de l'art. 9 de la loi
du 17 Juillet 1880

M. le Président donne lecture au Conseil d'une lettre de M. le Préfet du Cher en date du 24 8^{bre} 1907, rappelant que l'Assemblée Com. avait dû prendre une délibération au vu de la Circulaire ministérielle et relative à l'application de la loi du 23 Janvier 1873 et de l'art. 9 de la loi du 17 Juillet 1880 sur les débits de boissons.

Il prie le Conseil de vouloir bien donner son avis.

Le Conseil, après en avoir délibéré;

Après avoir pris connaissance de la circulaire précitée, des instructions relatives à l'application de la loi du 23 Janvier 1873, et de l'art. 9 de la loi du 17 Juillet 1880;

Déclare à l'unanimité des Membres présents que l'alcoolisme n'existe pas dans la C^m de Morogues; que dans les débits, il n'y a que la consommation qu'une boisson hygiénique: le vin récolté dans le pays; que la consommation de l'alcool et de liqueurs alcooliques est à peu près nulle; qu'il n'y a pas lieu de prendre des mesures coercitives pour réprimer un vice qui n'existe pas.

Néanmoins, il est d'avis que le garde-champêtre s'assure au moins chaque dimanche de la fermeture des débits à l'heure réglementaire.

En ce qui concerne l'art. 9 de la loi du 17 Juillet 1880;

Sur la topographie du bourg et son exigüité; sur les emplacements de l'édifice du culte, du cimetière et des écoles publiques, le Conseil décide qu'à l'avenir, il ne pourra s'ouvrir aucun débit à moins de 20 mètres des établissements désignés ci-dessus.

Fait et délibéré les jours, mois et an que dessus

Et ont signé au Registre tous les Membres présents
Le Conseillers municipaux

Le Maire