

Le Marmiton vinophile

Édition du samedi, 18 mars 2006

Commentaires de Claude Samson

Le Plat et le Vin	Commentaires
<p><i>Entrée froide</i></p> <p>Sauvignon blanc SIMI 2004 Sonoma County California</p> <p>Code de produit : 00488734 22.45 \$)</p> <p><u>Plats dégustés :</u> Élégance d'asperges vertes au coulant de chèvre et œuf de caille. Jambon de Parme, tomate confite, roquette et vinaigrette à la tomate séchée</p>	<p>Cépages : 91% <i>Sauvignon Blanc</i>, 9% <i>Sémillon</i></p> <p>L'été 2004 a été particulièrement favorable pour le vin dans le Sonoma County en Californie. Les raisins étaient gorgés de soleil avec un potentiel qui s'est bien actualisé dans les barriques.</p> <p>La maison Simi Winery se procure ses raisins de différents viticulteurs de la région. Les régions les plus chaudes contribuent à donner les arômes plus veloutés de tangerines et autres agrumes tandis que les régions plus froides accentuent l'acidité pour apporter un équilibre remarquable tant au nez qu'en bouche.</p> <p>L'élevage du vin se fait principalement en cuve inox (90 %) pour éviter le goût trop prononcé de vanille et bois qui se retrouve parfois chez nos amis du sud.</p> <p>Bon vin, bien fait de bonne réputation.</p> 
<p><i>Avec l'entrée chaude :</i></p> <p>Domaine Bertrans-Berger 2002 Appellation Fitou</p> <p>Code de produit : 00899310 16.10\$</p> <p><u>Plat dégusté :</u> Cassolette d'escargots au bacon de sanglier, noix de pin, pleurotes et pancetta croustillante servie avec une crème d'ail doux.</p>	<p>Cépage : <i>Carignan</i> (60 – 70 %), <i>Grenache</i>, <i>Mourvèdre</i>, <i>Syrah</i></p> <p>Les vins de Fitou sont produits dans la partie Sud-Est du Département de l'Aude dans les meilleurs terroirs du massif des Corbières sur un sol rude, argilo-calcaire et schisteux laissant paraître parfois quelques terrasses caillouteuses.</p> <p>Ce sont des vins chaleureux et accueillants mais parfois bourrus et prenant du temps pour s'exprimer.</p> <p>Le Fitou a un caractère de sanglier mais il fait néanmoins un merveilleux équilibre avec les mets giboyeux (venaison, perdreaux, ..) où les sauces d'accompagnement sont relevées. L'accord mets / vins a été parfait !</p> <p>Les vins de Fitou sont les premiers vins du Languedoc à avoir reçu, en 1948, l'Appellation d'Origine Contrôlée.</p> 

Avec le plat principal :

**Château Lousteauneuf 2002
AOC Cru bourgeois - Médoc**

Code de produit : 00913368

23.50 \$

Plat dégusté :

Noisette de filet mignon de veau de grain gratiné au Migneron et ses accompagnements.

Cépages : Cabernet Sauvignon : 54 %, Merlot : 40 %
Cabernet franc : 4 %, Petit-Verdot ; 2%

Sables limoneux, graves, sablo-argilo-limoneux constituent le sol où se développent le Château Lousteauneuf à Valeyrac en Médoc et l'âge moyen de la vigne est de 28 ans.

Le vin est élevé pendant 12 ou 18 mois, selon les millésimes et $\frac{1}{3}$ des barriques sont remplacées à chaque année.

C'est un vin agréable à qui nous demandions de bien accompagner notre veau sans toutefois l'écraser, ce qu'il a fait admirablement bien.



Au dessert :

**Château Jolys 2002
Cuvée Jean
Jurançon**

Code de produit : 00913970

23.75 \$

Plat dégusté :

Gratin de fruits de saison à la menthe.
Palet de chocolat amer
Petite Madeleine et sorbet de fruits rouges

Cépages : *Petit Manseng* 100 %



Robe or brillant. Nez fin et délicat, notes de miel, d'acacia, de nèfles, d'abricot et de pêches blanches. Attaque ronde et fraîche. Vin onctueux et puissant. A déguster jeune à l'apéritif ou après quelques années sur foie gras, saumon, fromage de brebis.

Le cépage *Petit Manseng* ne se prête pas à la pourriture noble. Aussi la vendange est-elle mise à sécher sur des claies pendant quelques semaines avant d'être vinifiée. Les raisins contiennent alors une confiture épaisse au potentiel alcool/sucre très élevé.

Le résultat se traduit par un vin doux qui n'est pas lourd du tout et qui convient bien aux desserts légèrement sucrés.

Vins de soif de la journée...

Blanc :

Ch. Boussac Coteaux du Languedoc 2004

Languedoc-Roussillon

Cépages : Clairette (60 %) Grenache blanc (40 %)

Code de produit : 00328922 – 9.95 \$

Vin agréable et frais, typique de nos vins de soif. La Clairette donne des vins riches en alcool mais qui manquent d'acidité. Elle a donc *désespérément* besoin du Grenache pour combler cette lacune.

Au Pays de l'Aude (Limoux), la Clairette est connue comme la *Blanquette*.

Rouge :

Shiraz Astica Superior 2005

Trapiche Argentine

Code de produit : 10394584 - 9.95\$

Bon vin de tous les jours. C'est une belle réussite de la maison Trapiche qui offre toujours des vins de bonne venue.

Enjoy !