



## Une fin d'année grandiose, en vins et champagnes!



L'année 2017 touche à sa fin et 2018 se profile à l'horizon. C'est le moment des dernières dégustations et des arrivages de vins pour des découvertes éblouissantes. Que ce soit en champagne, en vin rouge, en vin blanc ou en mousseux, le dernier trimestre a été d'une flamboyance rare. Comment ne pas évoquer toutes ces découvertes faites au gré des événements et des arrivages? C'est parti pour le dernier article vin de l'année 2017!

### 1 – Du Champagne pour le réveillon? Oui mais du Champagne De Sousa

Le réveillon approche et Erick de Sousa propose son Grand Cru Réserve Brut Blanc de Blancs pour un effet maximum sur votre famille ou vos amis. Sa vivacité n'a d'égal que son élégance pour un Champagne 100% Chardonnay qui fera merveille avant d'ouvrir la montagne de cadeaux tapie près du sapin. Quant à sa finesse, elle est d'une évidence rare, signe que les efforts en biodynamie déployés par Erick de Sousa portent leurs fruits pour une recherche continue afin d'améliorer la qualité de ses champagnes et de se hisser au niveau des plus grandes maisons. Le moment de découvrir cette excellente cuvée à l'occasion des fêtes de fin d'année 2017! En attendant 2018 dans d'excellentes dispositions...

### 2 – Un évènement grandiose à l'ambassade du Chili pour des vins inédits

L'ambassade du Chili a accueilli une dégustation exceptionnelle de vins issus de très anciennes vignes remises récemment en activité. Si le Chili est connu depuis longtemps pour être un fameux pays viticole classé tout de même 4e exportateur mondial, l'association Pro Chile fait valoir l'histoire et la richesse de son terroir. 10 représentants des meilleurs domaines étaient présents pour faire déguster leurs cuvées à un public ravi. Les cépages patrimoniaux étaient à la fête pour un véritable défi offert au secteur viticole chilien. Les cépages historiques ont été décortiqués tout au long de la dégustation, le Cinsault, le Carignan, le Pais, le Muscat d'Alexandrie et le Sémillon composent la plupart des bouteilles célébrées ce jour. Au delà du Cabernet-Sauvignon, du Merlot et du Chardonnay, une véritable mine d'or n'attend qu'à être découverte.

Si certains pieds de vignes ont plus de 100 ans, les vignes sont explorées de nouveau depuis moins d'une dizaine d'années avec des processus de production dérivés des méthodes artisanales. Les Vallées d'Ilata et du Maule sont les principaux viviers de ces cépages d'exception. Entre les domaines Bisogno, Brutali, Erasmo ou Schwaderer, c'est à un délice qu'invite la dégustation. Les explications en anglais ou espagnol traduit permet d'en savoir plus sur le mode de production archi traditionnel, pour respecter la vigne et les manières d'antan et garantir ainsi l'excellence des breuvages. L'ambassadrice elle-même était présente pour adouber cette nouvelle preuve de l'excellente chilienne en matière de vins. Et comme le sommelier star Hector Riquelme était également de la partie, ainsi que certains des mets chiliens les plus représentatifs, l'évènement fut une belle réussite. Il ne reste plus qu'à attendre que les productions atteignent au plus vite les échoppes



[Visualiser l'article](#)

françaises pour les découvrir plus largement. A moins que vous ne soyez tenté par un voyage œnologique de l'autre côté de l'Océan Atlantique. A voir les paysages magnifiques des photos de l'évènement, un voyage doit certainement valoir le coup!

### 3 – Les Vins d'Ardèche invitent à la découverte

L'Ardèche est la patrie de certains des plus beaux paysages hexagonaux. Les Gorges de l'Ardèche, la Grotte Chauvet classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco en 2014 ou l'Aven d'Orgnac sont des exemples significatifs d'un patrimoine unique. 3 appellations de vins rouges et blancs invitent également à la découverte: IGP Ardèche, Côte du Vivarais et Côtes-du-Rhône regroupent les productions de la région pour une diversité qui reflète la variété de ses cépages, de ses terroirs et de ses modes de vinification. Le soleil favorise les vins du soleil, fruités et minéraux à la fois. Le fameux cépage Viognier reflète parfaitement la région, du nord au sud, présent dans les cépages blancs avec la Syrah au nord et la Grenache au Sud.

Deux exemples parmi tant d'autres de vins à découvrir. D'abord la Terre de Frigoule Terre d'Ardèche qui offre une robe rouge profonde et des notes épicées qui s'associent à une bouche puissante. Puis le Domaine de Couron en Côtes du Rhône qui propose un vin blanc riche en arômes d'abricot, parfait pour accompagner des poissons grillés.

L'Ardèche, un pays à découvrir, à pied ou en bouteilles, pour des surprises étonnantes!

### 4 – Le Cellier des Princes propose de belles surprises

Connu pour être un des producteurs majeurs de Chateauneuf-du-Pape, le Cellier des Princes a choisi le millésime 2016 pour lancer Aroma. Ce nouvel IGP Vaucluse évoque la musique si chère au Cellier des Princes. Ce Syrah marque une évolution dans l'offre viticole du Cellier des Princes. Mais c'est évidemment le Chateauneuf-du-Pape qui a fait sa renommée grâce à ses cuvés et ses domaines. Mais il existe également des crus Vacqueyras, Gigondas, des Côtes-du-Rhône et des Côtes-du-Rhône villages, des Ventoux, et des IGP. Le Cellier des princes Chateauneuf-du-pape 2016 symbolise bien la profondeur de ce vin emblématique de la région. Les armoiries présentes sur la bouteille sont un signe de profondeur que plusieurs années de garde garantiront encore plus.

### 5 – Le Grand testing Betane & Deseauve XXL au Carrousel du Louvre

La 12e édition du Grand Tasting à Paris a réuni une foule nombreuse pour déguster vins et champagnes à proximité du Louvre. Les passionnés du vin ont pu déguster 2500 grands et futurs grands vins et également rencontrer 350 vigneron français et étrangers venus d'Italie, de Chine ou du Liban. Des dégustations de prestige et des ateliers gourmets sur les accords mets/vins ont permis de rencontrer des grands noms du vin et des chefs renommés. Par exemple, les IGP Méditerranée ont pu être dégustés pour l'évidence de leur diversité. Château Vignelaure 2016, Domaine Richeaume Les Terrasses 2012, Domaine La Tour du Bon en Sol 2016 et Château Revelette Le Grand Rouge 2015 ont pu exprimer toutes leurs spécificités. L'appellation IGP garantit que la qualité du vin est issue à 100% d'un territoire et de ses spécificités, avec un cahier des charges définissant les règles d'élaboration, des contrôles systématiques de la vigne à la bouteille et un symbole fort de l'appartenance à un terroir.

L'édition 2017 du Grand Tasting a vu professionnels et amateurs de vin se mélanger, avec un public toujours plus jeune et des visiteurs étrangers de plus en plus nombreux. Dans les travées du salon, il était possible de déguster du Champagne Roederer, du Château Angelus ou des vins des Barons de Rothschild. Les crachoirs étaient nombreux pour inciter les visiteurs à ne pas trop abuser des bonnes choses! Bettane et Deseauve ont organisé un évènement une fois de plus majeur dans le monde de l'œnologie. Le prochain évènement se tiendra le 26 mars au Pavillon Wagram avec le Winelab, à ne pas manquer!



#### 6 – Le Gaillac en majesté au restaurant A Noste

Gentleman Moderne a été convié une 3e fois au restaurant A Noste pour découvrir les productions des vins de Gaillac . Pour une nouvelle confirmation de la qualité de ces vins du terroir, si jaloux de leur typicité et hélas difficilement trouvables sur Paris. 6 producteurs étaient présents pour des dégustations agrémentées de détails érudits sur les processus de production et l'histoire des appellations. Château de Mayragues , Domaine Calmet , Domaine Duffau , Domaine Gayraud , Domaine Les Grézels et Domaine Salvy étaient représentés avec des dégustations de vins blancs, puis de vins rouges, le tout agrémentés de plats proposés par l'excellent restaurant A Noste , près de la place de la Bourse et de l'Avenue de l'Opéra.

Mais comment parler de Gaillac sans évoquer le trésor cachés des vins de Gaillac , ce vin Méthode Ancestrale aux bulles troublantes et aux arômes si fins? Véritable alternative au Champagne ou au Prosecco , le Méthode Ancestrale est une confirmation années après années. Après l'élaboration du vin de base par une technique de vinification blanc tranquille à demi fermenté, le vin de base est transformé en vin effervescent pour obtenir le fameux Méthode Ancestrale . Technique assez peu connue des amateurs de vins mousseux, les vins Méthode Ancestrale méritent d'être découverts et connus pour un vrai plaisir oenologique. Le rédacteur est tombé amoureux de ce vin mousseux traditionnel qui mériterait une légitimité toute aussi grande que celle du Champagne . A bon entendeur...

#### 7 – Du Parmigiano reggiano comme s'il en pleuvait

Les Caves Legrand (Galerie Vivienne, Paris) ont accueilli une dégustation Parmesan / Champagne d'exception, pour la fin de nombreux préjugés sur l'accord fromage / liqueurs. 4 parmesans de maturités différentes ont été associées pour des résultats complètement convaincants, sous l'oeil expert de l'oenologue venue d'Italie Vinny Mazzara . A coups d'explications érudites et d'éclaircissements savants, la cheffe sommelière aux Caves Taillevent et conseillère des clients au restaurant d'hôtel Le Bristol a fait chavirer la foule de testeurs présents, jugez plutôt.

L'évènement a débuté avec un Vaporetto Prosecco en apéritif, avant de proposer des Parmesans de 18, 24, 36 et 60 mois, tous issus de l'appellation Parmigiano Reggiano synonyme de gout et d'excellence. Accompagnés respectivement de Bourgogne Domaine Saint Jacques ( Rully 1er cru Marissou 2014 ), de champagne de la Maison Tarlant Cuvée Louis (!!!), de champagne Jacquesson Filles et Fils Cuvée n°734 dégorgement tardif (!!!!!) et de Xérès Emilio Lustau Dry Oloroso Don Nuno (!!!!!!!!!!!). Selon le degré de vieillissement du Parmesan , sa salinité varie ainsi que son assèchement, permettant des accords à la limite du divin avec des breuvages triés sur le volet. Ce n'est pas tous les jours que l'on peut tester un champagne Jacquesson , avouons le...

Si l'on ajoute également les plats au Parmesan ajoutés à dégustation, le bonheur est total. Cube de polenta fondue au Parmesan 30 mois, Panna Cotta au Parmesan 24 mois, Tuiles de Parmesan 18 mois, la soirée fut toute entière sous le signe de cette spécialité italienne si forte en gout et en saveurs. De quoi se rappeler à l'approche des fêtes que le Parmesan ne s'ajoute pas seulement dans les pâtes, il se savoure, s'apprécie et se déguste comme un vrai plat de gourmets. Alors n'oubliez pas de vous rendre chez votre fromager pour proposer des cubes de Parmigiano Reggiano au début ou en fin de repas pour un vrai plaisir gastronomique!

#### 8 – Un rosé d'hiver, le Grain de glace

Le rosé n'est plus seulement un vin d'été! S'il représente en moyenne 1 verre sur 3, sa cote tombe à 1 verre sur 4 en hiver, ce qui représente tout de même une augmentation de 300% depuis 1990!. Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez , experts en vins Côtes de Provence avec 6% de part de marché des rosés en France, ont sorti leur premier rosé d'hiver en 2009. Grain de Glace est passé de 25 000 bouteilles en 2011



[Visualiser l'article](#)

à plus de 115 000 pour cette nouvelle cuvée. Le millésime 2017 est mis en vente depuis début décembre. Produit à partir d'une vinification parcellaire et de vendanges nocturnes, c'est un vin de première presse, axé sur l'expression pleine et entière du fruit. Vu la saison, il n'y a pas de doutes que le vin sera une star des stations de ski avec son habillage aux couleurs d'un animal mythique de l'hiver. Ce tigre blanc emblématique fera des heureux! Le prix public est de 9,50 euros TTC. Pourquoi attendre l'été pour déguster un bon rosé!