

Les cépages rares et oubliés

Par Pascal Mérat, oenologue.



	1 - Domaine Plaisance Penavayre -2022	
	<u>Origine</u>	France - Sud ouest
	<u>Appellation</u>	Vin de France
	<u>Producteur</u>	Famille Penavayre (vacquiers))
	<u>Type</u>	Blanc sec
	<u>Elevage</u>	Biodynamie, vinification naturelle, cuve béton
	<u>Cépage</u>	Bouysselet
	<u>Robe</u>	Jaune doré
	<u>Nez</u>	1er nez: très aromatique, puissant 2ème nez: fruits exotiques, agrumes
	<u>Bouche</u>	Gaz carbonique (fermentation) masque la dégustation (acescence) à l'attaque (demande à être carafé au moins 3 heures), belle longueur, gras,
<u>Accord</u>	Fruits de mer, avec du fromage affiné mais dans quelques années (7 ans)	
<u>Degré</u>	14,5 %vol.	
<u>Tarif</u>	21 €	

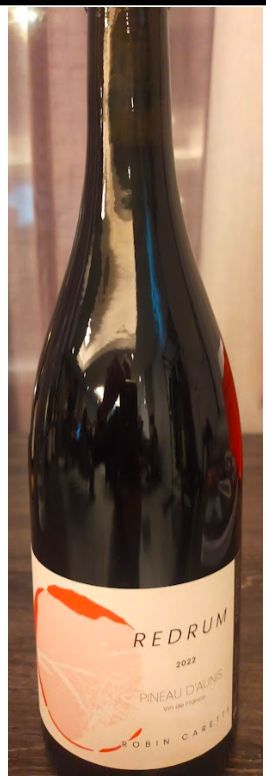
2- Domaine Ostertag Hürlimann - 2021		
	<u>Origine</u>	France - Alsace
	<u>Appellation</u>	Alsace
	<u>Producteur</u>	Famille Ostertag Hürlimann
	<u>Type</u>	Blanc demi sec
	<u>Elevage</u>	Grains sélectionnés et macérés pour favoriser l'extraction des arômes, élevage sur lies avec controle de temperature
	<u>Cépage</u>	Auxerrois
	<u>Robe</u>	Jaune pale
	<u>Nez</u>	1er nez: Litchi rose, 2ème nez: miel acacia
	<u>Bouche</u>	Belle acidité, dense mais manque un peu de longueur, note de riesling et fruits exotiques (gewurztraminer)
	<u>Accord</u>	Apéritif, foie gras, homard et langouste
<u>Degré</u>	13 %vol.	
<u>Tarif</u>	12,5 €	

3 -Domaine El Aromo - 2022



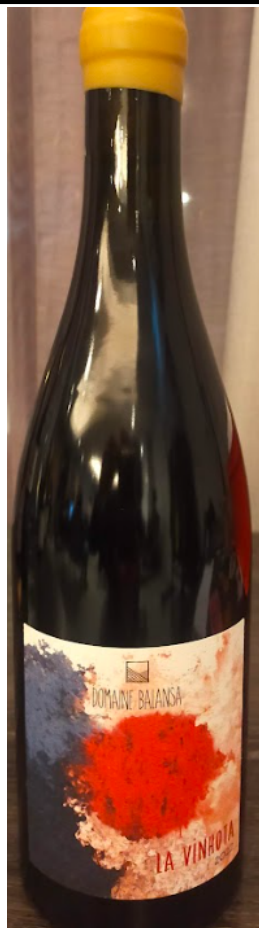
<u>Origine</u>	Chili - Vallée du Maule
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Domaine El Aromo
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Extraction délicate et élevage cuve inox, passage en barrique de 3 ou 4 ans
<u>Cépage</u>	País
<u>Robe</u>	Rouge clair , gras
<u>Nez</u>	1er nez: notes poivron rouge et végétale mais assez fermé 2ème nez : fruits rouges, poivré
<u>Bouche</u>	Très peu de tannin, acidité, fruits confits
<u>Accord</u>	Poisson, apéritif, charcuterie
<u>Degré</u>	12 % vol.
<u>Tarif</u>	16 €

4 - Domaine Robin Carette - 2022



<u>Origine</u>	France - Anjou
<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Producteur</u>	Robin Carette
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Levure indigène, cuve en béton et le vigneron laisse faire le vin
<u>Cépage</u>	Pineau d'Aunis
<u>Robe</u>	rouge clair reflet violet, un peu trouble car non filtré, larmes
<u>Nez</u>	1er nez : arômes fermentés mais fermé malgré filtration (1h30) 2ème nez : fraise, fruits confiturés à venir
<u>Bouche</u>	Encore dans la cuve,belle attaque et longueur à venir.
<u>Accord</u>	Charcuterie, volaille
<u>Degré</u>	11,5 % vol.
<u>Tarif</u>	22 €

5 - Domaine Balansa - 2022



<u>Origine</u>	France - Aude
<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Producteur</u>	Domaine Balansa, famille Peyre Gressent Desplats
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Biodynamie, récolte fin octobre avec maturité tardive qui "brûle" les tannins, cuve béton
<u>Cépage</u>	Lledoner Pelut (cousin du Grenache noir)
<u>Robe</u>	rouge très clair, gras
<u>Nez</u>	1er nez: réglisse, mine de crayon 2ème nez: bonbon chimique, grenadine
<u>Bouche</u>	guignolet (cerise), arôme poivré
<u>Accord</u>	Poulet roti, grillades
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	20 €

6 - Bodega Barbadillo -



<u>Origine</u>	Espagne - Marco de Jerez
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Bodega Barbadillo
<u>Type</u>	Vin Doux Naturel
<u>Elevage</u>	Solera
<u>Cépage</u>	Pedro Ximenez
<u>Robe</u>	rouge très foncé
<u>Nez</u>	1er nez : épicé, noix, arôme oxydatif 2ème nez : café, caramel
<u>Bouche</u>	noix
<u>Accord</u>	Chocolat , fromage persillé, digestif
<u>Degré</u>	19 % vol.
<u>Tarif</u>	16,5 €