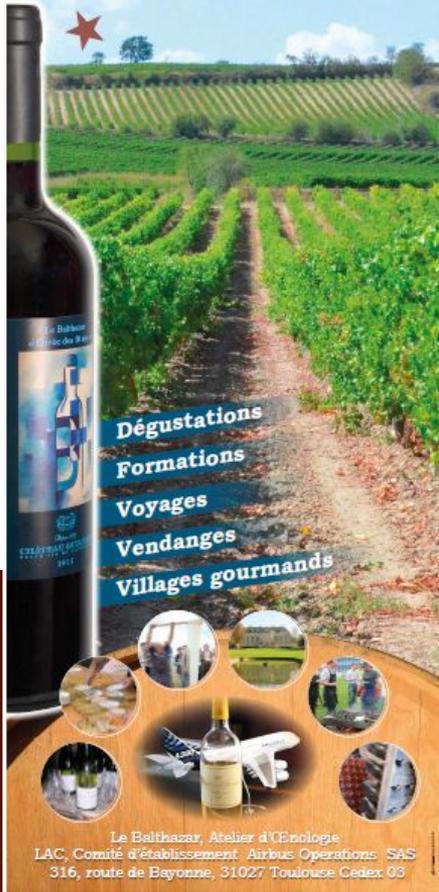


Le
Balthazar
Atelier d'œnologie. CE LAC Airbus SAS Toulouse



Dégustation exceptionnelle

27 & 28 Novembre 2023



POUILLY FUMÉ - Château du Nozet De Ladoucette "Baron L" 2017



Depuis la fin du XVIIIème siècle, la famille des Comtes Lafond possède le plus important et le plus réputé des vignobles de Pouilly Fumé.

Le Baron Patrick de Ladoucette a perpétué cette tradition de très grande qualité et a ajouté aux 200 ans d'histoire une cuvée rare, le Baron de L qui sublime un travail et un terroir exceptionnels. Cette cuvée remarquable n'est produite que lors des grands millésimes. Le Baron de L est reconnu comme l'un des plus grands vins de Sauvignon du monde, d'une finesse et d'une ampleur exceptionnelles.

Situation géographique : Le Pouilly Fumé est un vin de Pouilly-sur-Loire : Il vient donc de la Vallée de la Loire. Dans cette région de la Vallée de Loire, le Sauvignon est localement appelé "Blanc Fumé". Ce qui donne son nom à l'appellation : Pouilly Fumé

Particularité : C'est un Pouilly-Fumé vraiment exceptionnel qui vieillira clairement dix à quinze ans et sera encore meilleur avec quelques années en cave pour déployer encore ses ailes. 2020-2035.

Cépage :

100% Sauvignon Blanc

Agriculture raisonnée

Vinification & Elevage:

Vinification en cuves d'acier, puis élevage du vin sur lies pendant 6 mois en cuves de verre.

Accord Mets/Vins: La version 2017 est exceptionnelle, offrant une grande précision et du dynamisme dans le bouquet de pomme verte, de citron vert, d'herbe fraîchement coupée, une minéralité très complexe et silex, d'écorce d'orange et une douce suggestion de plantes dans le registre supérieur. En bouche, le vin est profond, pur et corsé, avec une grande concentration et une grande netteté, des acides vifs et piquants, une superbe signature du sol et une finale longue, complexe et totalement raffinée et équilibrée.

Région: Vallée de la Loire

Appellation: Pouilly-sur-Loire

Cépage: 100% Sauvignon Blanc
âge moyen des vignes: 50 ans.

Robe : belle couleur or brillant.

Nez : Un nez délicat aux fines notes de fleurs et de fruits blanc et bien sûr de pierre à fusil ..

Bouche : Une belle bouche aromatique, minérale et équilibrée.

Accord avec:

Avocats aux Crevettes.

Oeufs brouillés.

Coquilles St-Jacques.

Huîtres.

Côte de veau à la crème.

Crottin de Chavignol.

Sandre.

Brochettes Gambas.

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, roquette

Bourgogne: Puligny-Montrachet 2020

1er Cru - Cuvée Champ-Canet



Description : Ce nom est issu du nom de l'ancien propriétaire Mr CANET.

Connu pour être l'un des plus grands vins du monde, le puligny-montrachet 1er cru est recherché dans le monde entier pour son équilibre subtil, voire parfait, entre texture grasse et minéralité saisissante.

Puligny-Montrachet (prononcé Mont-Rachet) partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. A quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation.

Les vignes sont essentiellement installées sur un sol calcaire, parfois profonds ou à même la roche dure. Expositions au levant et au sud-est entre 230 et 320 mètres d'altitude.

Le vin produit par cette appellation est réputé pour être un des plus grands vins blancs secs au monde. Le nom de Puligny trouve son origine à l'époque gallo-romaine, lorsqu'un certain Puliniacus crée son domaine, il y a 2000 ans environ. Le calcaire bethonien confère au Chardonnay une subtilité unique renforcée par une orientation Sud-Est et des pentes facilitant le drainage.

Degustation : Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette. La bouche est puissante et équilibrée qui séduit par sa race et son volume.

Vinification : A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. 100 % raisins entiers. Collage : Oui. Filtration : Oui (Lenticulaire)

Elevage : 16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse). 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

Accord Mets/Vins: Ris de veau braisés, Poissons en sauce ou Saint Jacques en sauce

Température de service : 12 à 14 deg

Région: Côte de Beaune

Villages: Puligny-Montrachet

Appellation: Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage: Chardonnay

La vigne

Vigne plantée en 1991

Terroir : La Garenne partie sud du Champ-Canet

Aire de production : 4,05 Ha

Vendange: Manuelle à 100%

Teneur en Alcool : 13,5%

Les vins blancs de Puligny offrent un ensemble d'arômes nobles très racés : pâte d'amande, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches. En bouche, leur acidité est plutôt discrète, laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante

Saumon fumé sur toasts

Côte Rôtie-Domaine Chapoutier

La Mordorée 2001



DESCRIPTION:

Les pentes s'escarpent jusqu'à 60 % ! Pour soutenir la terre, les hommes ont bâti des murs de pierre qu'on appelle « cheys ». Certains datent de l'époque romaine. Aujourd'hui, ces reliefs extrêmes sont toujours un défi pour les vignerons. Taille, entretien des terrasses, palissage, vendanges manuelles

VIGNOLE: Ce Côte-Rôtie est issu d'une sélection de vignes âgées de plus de 60 ans en côte brune mais à la limite de la côte blonde. Ce compromis géographique entre Côte Brune et Côte Blonde est exceptionnel car il permet d'avoir un côte-rôtie à la fois bien équilibré mais aussi plein de caractère.

TERROIR : Il est composé de micaschistes chloriteux et ferrugineux, mélangés dans les dépressions de loess et de filons de terre. La parcelle qui produit ce vin se situe à la limite de la Côte blonde.

VINIFICATION :Après égrappage à 100 %, la vendange est vinifiée en cuve béton. Des remontages quotidiens assurent une bonne extraction de la couleur et des tanins. La température de vinification ne dépasse pas 32° C. Seul le jus d'écoulage est utilisé.

MODE DE CULTURE : Biodynamie 1991

VENDANGES: Récolte manuelle à maturité..

ELEVAGE: Vieilli entièrement en fûts de 225 l, avec une proportion de fûts neufs, de 14 à 18 mois

ACCORD METS/VINS: Viandes goûteuses comme du canard, de l'agneau ou des gibiers à plumes

Région: Cote du Rhone
Appellation: Cote Rotie
Cépage: Syrah. L'âge moyen des vignes (plus de 60 ans)

La dégustation

Robe : rouge profond.

Nez : framboise, touche de violette, dominante épices, notion olive noire et tapenade, romarin.

Bouche : ample, élégant, très bien structuré et équilibré.

Poêlée de champignons,
tartare de canard aux capres

Saint-Estèphe: Clos d'Estournel 2009 2e cru classé



Description:

L'hiver sec et le début du printemps tout aussi sec ont entraîné un démarrage tardif de la vigne. Or, très vite, les températures sont remontées, au point de rejoindre celles du millésime 2003 où la pluviométrie fut moindre. Le millésime 2009 avait donc l'ensemble des caractères d'un millésime exceptionnel. Les 65% de cabernet-sauvignon, les 33% de merlot, les 2% de cabernet-franc ont tiré toute leur quintessence cette année. Le Cos d'Estournel 2009 est un vin extravagant, puissant et velouté à la fois. Des notes de fruits noirs au nez dominant et donnent un vin pulpeux et généreux avec un côté frais. La bouche de ce Saint-Estèphe est riche, pleine et possède de la race et du caractère. La structure tannique est riche d'un grain fin mais d'une grande densité. Le vin a du volume, de la sève, de la fraîcheur. Cos d'Estournel 2009 est une grande bouteille appelée à vieillir sans difficulté des décennies.

SUPERFICIE de la Parcelle : 67 ha

Mode de culture : Raisonnée.

Vendanges : vendanges sévèrement triées, le travail de vinification dans le chai (repensé au cours des années 2000) se fait par gravité. Les températures sont strictement contrôlées et le vin est élevé dans des barriques de chêne neuves pendant 18 mois.

Accord Mets/Vins: Marbré de ris de veau au foie gras, Cèpes farcis à la bordelaise, Omelette aux truffes, perdreaux rôtis aux raisins, Canard sauvage à la bigarade, Camembert au Calvados

Région: BORDEAUX

Appellation: Saint-Estèphe

Cépage: 65% cabernet-sauvignon, 33% merlot, 2% cabernet-franc

Le nez évoque les fruits noirs très mûrs ; la bouche possède un volume et une densité hors norme, avec une immense masse tannique. Le plus surprenant est l'équilibre, car le vin demeure digeste

						
Parker	J. Robinson	Decanter	Wine Spectator	R. Gabriel	J. Suckling	Vinous - A. Galloni
100/100	17/20	93/100	97/100	20/20	98/100	91/100

Bethmale en mendiant, caramel balsamique

SAUMUR: Clos Rougeard Le Bourg 2012



Description:

En quelques années, le Clos Rougeard est devenu le domaine le plus emblématique et le plus renommé de la Loire et même de France. Si sa grande notoriété est récente, ce n'est pourtant pas le cas du vignoble, dont Jean-Louis et Bernard, les "frères Foucault", représentaient la huitième génération sur cette exploitation familiale. Le vignoble est situé à Chacé, entre Tours et Angers et s'étend sur 10 hectares en appellation Saumur et Saumur Champigny. La qualité incomparable des vins de ce domaine est due en grande partie à une viticulture extrêmement exigeante, pratiquée depuis au moins les années 60, avec la pratique de l'agriculture biologique avant même sa reconnaissance officielle. Cependant, le domaine n'a jamais cherché à être labellisé. Ainsi, ces vignes qui n'ont jamais connu le moindre produit chimique expriment toute la complexité de leur terroir. La vinification se fait avec le moins d'intervention possible et l'élevage dure au moins deux ans. Le domaine produit six cuvées, dont deux en blanc. Fin décembre 2015, Jean-Louis Foucault, dit "Charly", est décédé. Quelque temps plus tard, le domaine a été vendu à de nouveaux actionnaires, dont les frères Bouygues. Les vins produits avant ce rachat sont devenus des objets de collection... Le domaine produit, lorsque le millésime le permet, trois vins rouges dont deux parcelaires : Poyeux, un vin d'une belle couleur rubis foncé, corsé mais très délicat. Le saumur-champigny Le Bourg du Clos Rougeard est issu de deux parcelles d'un demi hectare chacune. C'est un vin racé et dense, élevé de 18 à 24 mois dans des barriques de chêne neuf. D'une magnifique complexité, ce vin qui n'a rien à envier aux plus grands, se révèle d'une longévité et d'une finesse exceptionnelles.

Région : Loire

Appellation : AOC saumur champigny

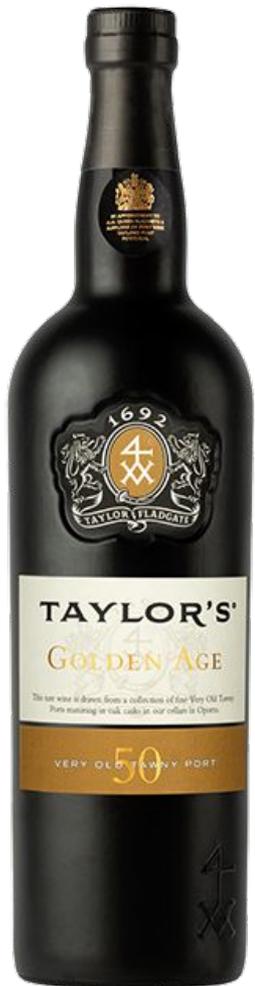
Vigneron : Clos rougeard

Cépage : cabernet franc

Service : 13 et 14°

Un vin souple, soyeux, gourmand, presque facile à boire malgré son évident potentiel de bonification. Le nez exhale de belles notes de prune, de framboise et d'iris. Bouche caressante aux tanins doux.

Tataki de boeuf et mousse de panais



PORTO: Taylor's Golden Age 50 ans

Philippe Tlse

Description:

Issus d'une tradition familiale remontant à la fondation de la Maison Taylor Fladate & Yeatman en 1692, les vins de porto de Taylor puisent dans un patrimoine de savoir-faire transmis depuis plus de trois siècles entre générations. C'est ce précieux legs de compétences et d'engagement qui nous permet d'élaborer des vins de porto répondant aux normes de qualité les plus élevées.

Assemblé à partir de rares portos tawnies élevés en fûts de chêne durant cinq décennies, le Taylor's Golden Age Tawny Edition Spéciale est proposé en série limitée pour les collectionneurs de grands crus.

Ce porto 50 ans d'âge provient de la partie orientale du Douro, là où se trouvent les plus beaux vignobles générant les vins pouvant se conserver le plus longtemps. Avant d'être assemblés, les vins individuels sont élevés en fûts déjà avinés mis de côté par l'équipe experte de tonneliers de Taylor.

Suite à un demi-siècle de vieillissement sous bois, ce vin hors pair est à son apogée. Il a atteint son « âge d'or », montrant un équilibre parfait alliant une complexité ensorcelante à un velouté et une densité irrésistibles.

Le Taylor's Golden Age Tawny est le vin de porto idéal pour commémorer un demi-siècle de parcours, qu'il s'agisse d'un cinquantième anniversaire ou d'un jalon déterminant suite à cinq décennies d'efforts inlassables.

Accord Mets/Vins:

Un excellent accompagnement de nombreux desserts. Il se marie bien avec des saveurs de figes, d'amandes et de caramel. C'est un excellent pour une crème brûlée ou une assiette de fraises des bois. Il peut également être apprécié seul, en fin de repas, avec des noix ou des fruits secs.

Région: PORTO Tawny

Cépages : Touriga franca & national, Tinta Roriz

Châtaigne, noyau de couleur cuivre avec un bord légèrement doré. Les arômes primaires sont élégants, riches et très délicats. Notes de rhum et de raisins secs, de clou de girofle, de muscade et une pointe de poivre noir concassé. Pruneaux, coings et abricots dansent sur votre palais tandis que les zestes de citron et d'orange délivrent une fraîcheur d'acidité pour équilibrer la richesse du vin. Des notes d'ananas roussi, de fruit de la passion et de litchi s'équilibrent magnifiquement avec la noix de coco grillée, les amandes et le caramel au beurre. La texture et le poids du vin enveloppent le palais et se terminent brillants, frais et équilibrés. Le vin persiste pendant une éternité, vous invitant à en redemander.

Crème avec fruits secs et caramel