



# Vins du Languedoc

Dégustation du 30 janv. 2015

(photo Web)

## VIGNOBLES DU LANGUEDOC

### LES A.O.C. DU LANGUEDOC



#### LANGUEDOC

Superficie agricole utilisée  
1 100 000 ha

dont 300 000 ha. désignés avec 39 000 ha. en A.O.C. du  
Languedoc

Rendement moyen A.O.C.  
45 hl/ha

#### COTEAUX DU LANGUEDOC

#### CLAIRETTE DU LANGUEDOC

#### FAUGÈRES

#### CABRIÈRES

#### SAINTE-CHÉLIENNE

#### MINERVOIS LA LIVINIÈRE

#### CABARDÈS

#### MINERVOIS

#### CARCASSONNAIS

#### MALEPIÈRE

#### LIMOUX

#### CORBIÈRES

#### HITOU

#### COTEAUX DU LANGUEDOC

MER  
MÉDITERRANÉE

CAP DE LUCATE

MUSCAT DE  
LILLOU

LA MÉANÈLE  
MONTPELLIER

MUSCAT DE  
THONTONGAN

GOLFE  
D'AGUES MORTES

GOLFE DU LION

#### COTEAUX DU LANGUEDOC

#### SAINTE-SATURNINE

#### MONTPELIER

#### SAINTE-CHRISTOL

#### VERANDEY

#### SAINTE-GEORGES D'ORQUES

#### MUSCAT DE MONTPELIER

#### SAINTE-ANNE

#### MUSCAT DE MONTPELIER

#### SAINTE-AN



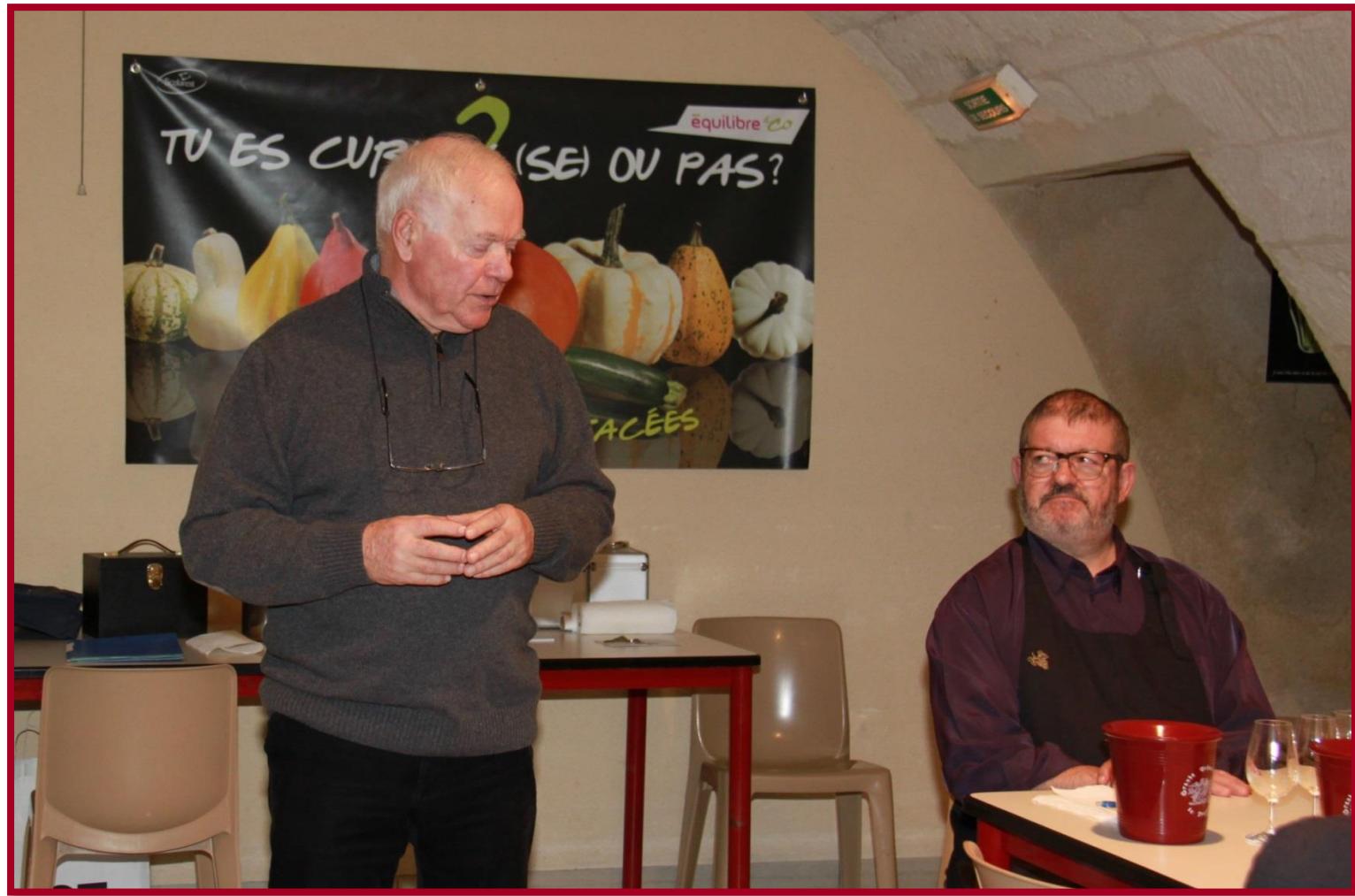
**Inès, trésorière honoraire,  
reprend du service en l'absence de Renzo !**



**Dans la cuisine : le Maître Bouteiller, le Maître de Bouche, le Maître de Chais et les 12 crus du Languedoc que nous allons découvrir !**



**En l'absence du Grand Echanson c'est le Maître de Chais  
qui ouvre la première séance de l'année.**



**Emotion ? Nous n'avons droit ni aux vœux habituels  
des religieuses de Notre-Dame des Ardilliers  
ni à la présentation des invités !**



**Patrice décide, après consultation,  
de commencer la séance par les blancs !  
Nous comprendrons pourquoi à la fin de la dégustation !**

# Nous commençons donc par les blancs !

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	IGP Pays d'Oc	Muscat sec	Mas de Madame	13	7,50 €
2	IGP Pays d'Oc Terroir	La Force chardonnay	Serre de Guery	13	8,30 €
3	AOC Ctx du Lang.	Abracadabra Blanc	Chemin des Rêves	11	9,00 €
4	IGP Pays d'Oc terroir	La Lienne Blanc	L'Engarran	13	9,80 €
5	AOP Languedoc	Boca Loka Blanc	St Daumary	11	13,40 €
6	IGP Pays d'Hérault	Daumas Gassac Blanc	Mas Daumas Gassac	13	30,30 €

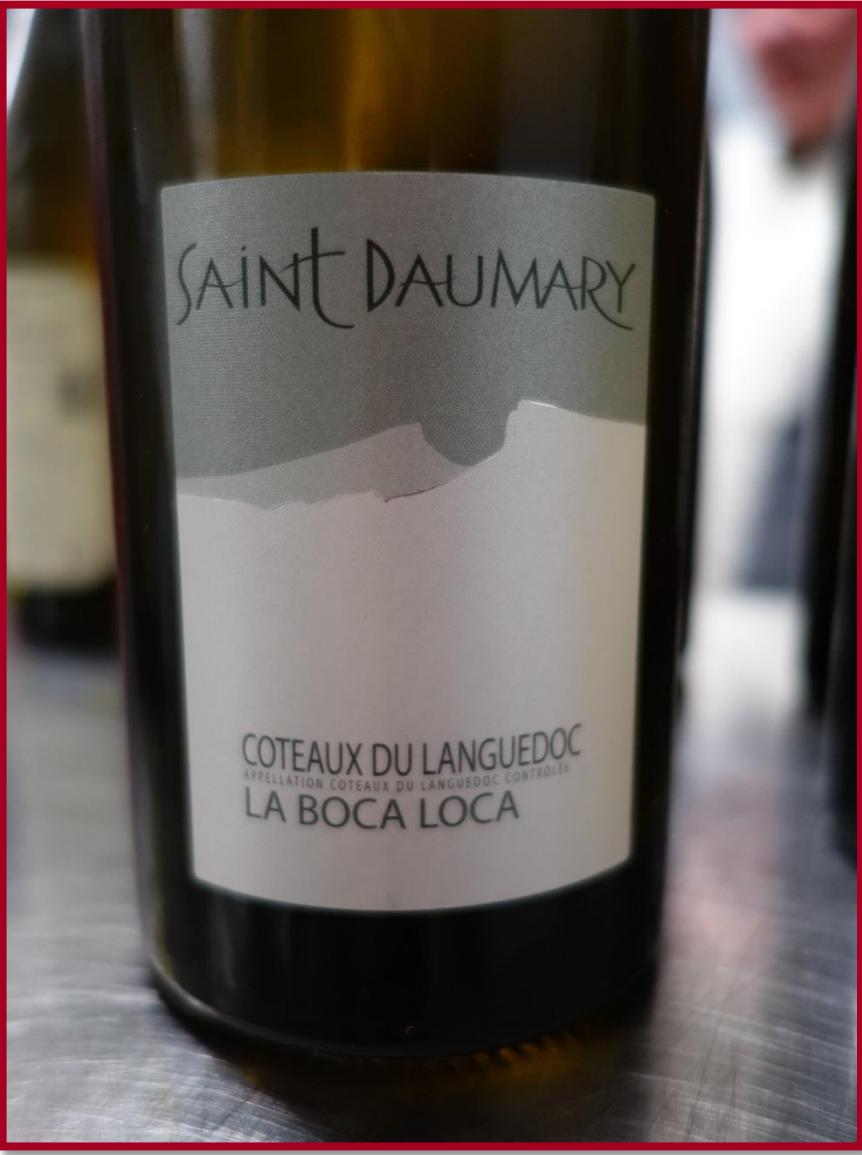


**Accord mets et vin**  
**asperges sauce mousseline**  
**sole - rouget - fromages à pâte persillée**  
**salade de fruits exotiques**

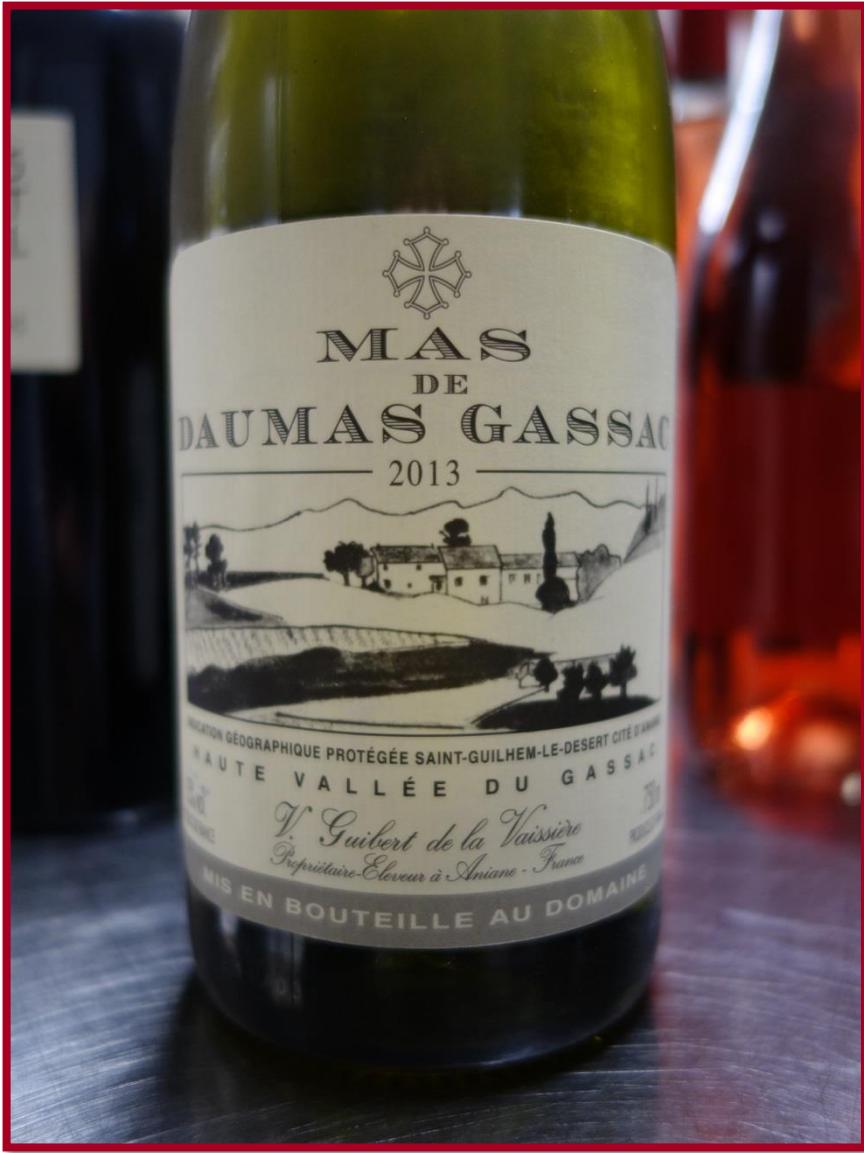




Accord mets et vin  
huîtres chaudes



**Accord mets et vin**  
**moules - chèvre sec - viandes blanches**



Le vin d'une des deux bouteilles était légèrement bouchonné.

## Astuces pour enlever le goût de bouchon au vin

- Patrice nous parle *d'une pastille* (à usage unique) qui permettrait de pallier cet inconvénient mais comme elle coûte 10 €...
  - Un vigneron bourguignon conseille d'introduire dans la bouteille *une feuille de cellophane* (plastique étirable alimentaire) d'environ 20cm préalablement roulée sur elle-même. Après une immersion de 8 à 10 mn dans le vin, le goût de bouchon devrait avoir diminué d'environ 75%.
  - Kit Dream-Taste composé *d'une carafe en verre* réutilisable et de 2 *recharges en forme de grappe*, à usage unique, composées d'un copolymère qui a la propriété d'absorber naturellement la molécule de TCA lorsqu'il est mis en sa présence.  
(45€ le kit puis 20 € les 2 recharges)
  - Reboucher la bouteille et regoûter quelques jours plus tard... au cas où. Ensuite, *vider dans l'évier*.









**Julien, l'invité non-présenté de Bernard,  
étudie le nez de ce vin avec beaucoup de sérieux !  
On pourrait presque croire qu'il fait ça à longueur de journée !**













Stéphane dans le rôle du « *mieux élève de la classe* »...



**... à moins qu'il n'osât contrôler  
les dires de notre Maître de Chais !**

*(« Adieu médaille, diplôme, tablier... »)*





Nez... robe... deux échansons très consciencieux !



Oups ! Il n'a rien gardé pour le « mangement » !



Avec tout ce qui me reste,  
à moi, je vais pouvoir  
prendre plusieurs  
tartines de rillettes !



**Yves a le sourire de celui qui sait qu'il va faire plaisir !**

Vite, je vais me servir  
avant que certains amateurs  
de rillettes ne se précipitent  
sur les pots !





**Lorsque l'objectif se tourne vers vous, il faut cesser de mâcher !**

# Après le « mangement », suivent un rosé et 5 rouges !

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
7	AOP Languedoc Terroir	Tutti Frutti Rosé	La Jasse Castel	13	8,50 €
8	AOP Languedoc terroir	Romanis Rouge	Grés St Paul	12	8,30 €
9	AOP Minervois	Cuvée de l'Amiral	Ch. Laville-Bertrou	11	9,45 €
10	AOP Languedoc terroir	Six Rats Noirs Rouge	Le Conte Des floris	13	10,80 €
11	AOP Corbières	Cuvée Réservée rouge	La Voulte Gasparets	12	11,00 €
12	AOP Languedoc terroir	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]



**Accord mets et vin**  
tian de légumes - pâté - mets d'été











**Les vins du Languedoc auraient-ils un effet euphorisant ?  
Stéphane aura été tout esbaudi tout au long de la soirée...**



**... et Claude et Guy n'auront pas cessé d'être hilares !**



Accord mets et vin  
moules - chèvre sec - viandes blanches



Accord mets et vin  
bœuf grillé



Accord mets et vin  
viande rouge - cassoulet - daube













**Voilà pourquoi il fallait finir par les rouges :  
Patrice voulait terminer cette dégustation par un vin d'exception !  
Un Languedoc de...**



... de...



... de...



... de...



... de... Marlène SORIA !



**Les cheveux ont blanchi,  
les yeux sont plutôt gris-bleu  
mais le charme demeure !**









**Quel sacrilège !  
Un Peyre Rose et notre Maître de Chais  
a oublié de le carafer !  
Si Marlène savait ça ...**



# Peyre Rose - Marlène N°3

## 2005

AOP Languedoc

### Terroir :

Sols argilo-calcaires dans une garrigue sauvage à l'abri.

### Dégustation :

Robe sombre, nez de garrigue et de fruits noirs (surtout la cerise noire), la dernière cuvée de Marlène Soria présente une indéniable complexité aromatique (truffe, réglisse, humus avec une splendide finale sur le cacao et les épices) alliée à une matière veloutée avec toujours cette fraîche minéralité propre aux vins du domaine. Un vin riche, puissant et élégant à **carafer** avant dégustation.

### Accords Mets et Vin :

Gibiers à poils cuisinés, viandes rouges en sauce.

### Cépages :

Syrah (45%) - Grenache (45%) - Carignan et Tempranillo complantés (10%).

### Techniques :

Vignes cultivées en agriculture biologique et vendangées à la main. Egrappage partiel et vinification avec cuvaison et remontage. Elevage de 2 années en cuves et foudres.

### Potentiel de garde :

Jusqu'à 15 ans.

## Peyre Rose - Marlène N°3 2005



### Accord met et vin

gibier à poils  
viandes rouges en sauce



### Arôme

cacao  
cerise noire  
épicé  
fruits noirs  
garrigue  
humus  
réglisse  
truffe



### Appellation

AOP Languedoc



### Cépage

Carignan  
Grenache Noir  
Syrah  
Tempranillo



### Distinction

16,5/20 Meilleurs vins de France 2010  
16/20 Bettane et Desseauve  
89+/100 Robert Parker



### Contenance

75 cl



### Millésime

2005



(photo Web)

## Peyre Rose : un domaine hors norme

A la fin des années 1970, Marlène Soria, agent immobilier, s'installe dans une petite bâtie perdue au milieu des collines de **Saint Pargoire**. Elle commence alors à faire du vin pour sa famille...

Trente ans plus tard, la bâtie est devenue une propriété de référence dans les vins du Languedoc Roussillon.

Ce lieu complètement isolé est resté un peu sauvage presque indompté, *l'eau est puisée dans un puits, un groupe électrogène soutient des panneaux photovoltaïques pour la production d'électricité.*

- 23 ha de rouges (syrah à 70% puis grenache noir, mourvèdre et carignan)
- 2 ha de blancs (rolle 50%, roussane 40%, et divers cépages dont du viognier)
- 3 cuvées rouges, commercialisés seulement après de nombreuses années d'élevage au domaine : **les 2005 sont sortis en 2014 !**
- 1 cuvée blanche

### Guide Bettane et Desseauve 2014 :

Note du Domaine : 4\*/5 (très haute qualité).

*"Rien n'est ici comme ailleurs, ni en Languedoc ni sur la planète. Il faut comprendre ces vins de Marlène sur leur finale, la pointe de sec d'une feuille de havane est portée par une suavité sans équivalent. Millésime après millésime, les vins sont uniques et ne ressemblent à rien de connu."*



(photo Web)

Les 26 hectares de vignes du Domaine Peyre Rose sont entièrement conduits en *agriculture biologique* et livrent, chaque année, une petite production très recherchée des amateurs et saluée unanimement par la presse spécialisée.

La qualité des crus proposés par le Domaine Peyre Rose, fruits de la passion de Marlène Soria, a valu à cette dernière le surnom mérité de "*diva de la Syrah*".

Les prochaines années seront les années de la transition à **Peyre Rose** : *le fils de Marlène Soria* a décidé de prendre la relève de la propriété.

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
7	AOP Languedoc Terroir	Tutti Frutti Rosé	La Jasse Castel	13	8,50 €
8	AOP Languedoc terroir	Romanis Rouge	Grés St Paul	12	8,30 €
9	AOP Minervois	Cuvée de l'Amiral	Ch. Laville-Bertrou	11	9,45 €
10	AOP Languedoc terroir	Six Rats Noirs Rouge	Le Conte Des floris	13	10,80 €
11	AOP Corbières	Cuvée Réservée rouge	La Voulte Gasparets	12	11,00 €
12	AOP Languedoc terroir	Marlène N°3 Rouge	Peyre Rose	05	72,00 €



***FIN***

## **IMPORTANT**

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

**Contact : irene.bureau@wanadoo.fr**