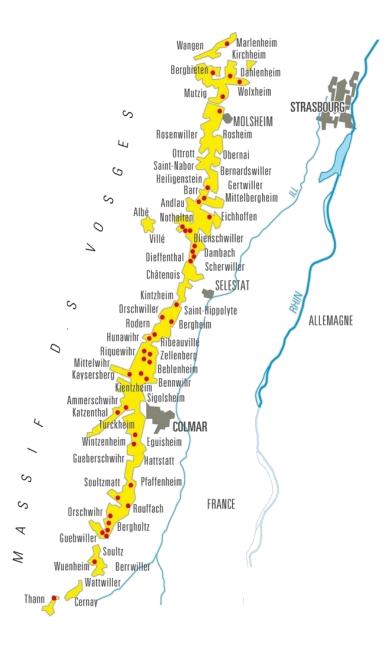
L'Alsace

by

MOLTES OLTES





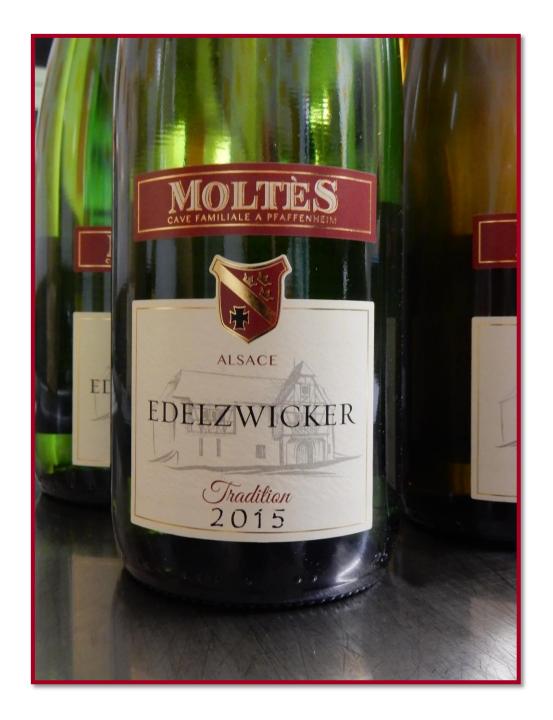
Le Président de la Confrérie, Patrice Goguet, ouvre la dernière séance de sa « mandature » puis il donne la parole à Patrice Besnard, le Maître de Chai.



Patrice Besnard nous présente le sujet de ce soir : les vins d'Alsace vus par la famille Moltès !

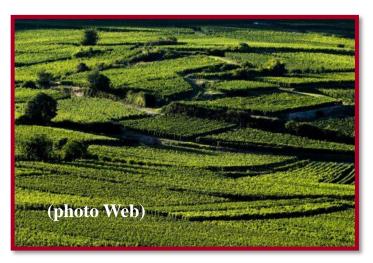
Vins concernés par cette dégustation

| Numéro | Région | Crus / Vins | Dom / Producteurs | Millésime | €/u |
|--------|-------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|---------------|---------|
| | | | | | |
| 1 | Alsace | Édelzwicker | Domaine Moltès | 2015 | 6,70€ |
| 2 | Alsace | Sylvaner Bio | Domaine Moltès | 2016 | 7,90€ |
| 3 | Alsace | Pinot Blanc bio | Domaine Moltès | 2016 | 7,90€ |
| 4 | Alsace | Riesling bio | Domaine Moltès | 2015 | 8,60€ |
| 5 | Alsace | Gewurztraminer bio | Domaine Moltès | 2016 | 9,50 € |
| 6 | Alsace | Pinot noir bio | Domaine Moltès | 2016 | 8,70 € |
| Dég | gustation pour mi | se en btlle Dom. Chante Cigale : Cigalon (V | in de France) et Châteauneu | f du Pape 201 | 4 |
| 7 | Alsace | Crémant d' Alsace | Domaine Moltès | NM | 9,40 € |
| 8 | Alsace | Pinot gris bio | Domaine Moltès | 2016 | 9,10 € |
| 9 | Alsace | Muscat | Domaine Moltès | 2016 | 8,00€ |
| 10 | Alsace | Riesling terroir d' Apollon | Domaine Moltès | 2015 | 9,70€ |
| 11 | Alsace | Gewurztraminer GC Zinnkoepflé | Domaine Moltès | 2015 | 16,30 € |
| 12 | Alsace | Riesling VT bio | Domaine Moltès | 2015 | 21,50 € |





« Edelzwicker » « Tradition »



« Edelzwicker - Tradition »

Appellation : - AOC Alsace Edelzwicker

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépages : - Auxerrois (cousin du Pinot Blanc) - Muscat d'Alsace - Riesling

Année : - 2015

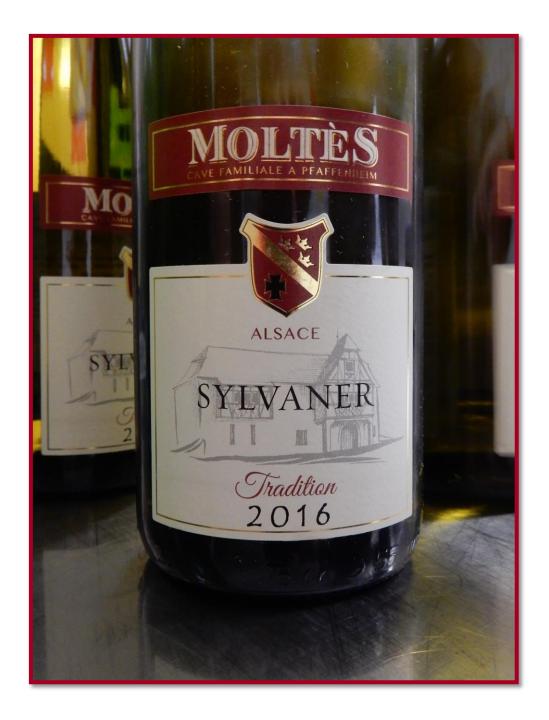
Garde : - 2 à 3 ans

Service : - 10° C - à boire jeune sur son fruité

Bouteille : - 100 cl

Accords : - apéritif - amuse-bouches - entrées - charcuteries - plats à base de viande blanche (bouchée à la reine...) - fromages frais







« Sylvaner » « Tradition »



« Sylvaner - Tradition »



Appellation : - AOC Alsace Sylvaner

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Sylvaner

Année : - 2016

Garde : - 2 à 3 ans

Service : -10° C

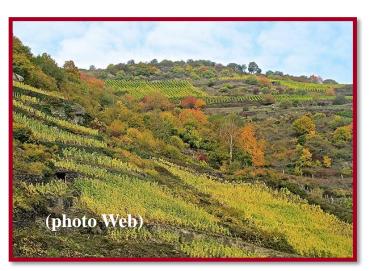
Accords : - vin d'été de soif - apéritif - plats de charcuterie - barbecues







« Pinot blanc » « Tradition »



« Pinot blanc - Tradition »



Appellation : - AOC Alsace Pinot blanc

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Pinot blanc

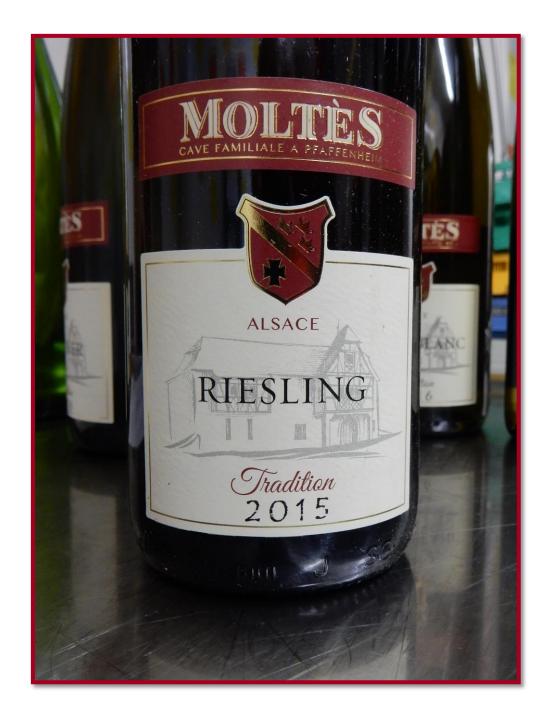
Année : - 2016

Garde : - 2 à 3 ans

Service : -10° C

Accords : - vin de soif - poissons de mer ou de rivières, grillés, fumés, marinés, en sauce crémée - asperges - plateaux de fruits de mer - fromage frais de chèvre et de brebis







« Riesling » « Tradition »



« Riesling - Tradition »



Appellation : - AOC Alsace Riesling

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Riesling

Année : - 2015

Garde : - 2 à 3 ans

Service : $- 10^{\circ} \text{ C}$

Accords : - fruits de mer - crustacés - carpaccio de poissons ou marinés - poissons en sauce - grillades et terrines de poissons







« Gewurztraminer » « Tradition »



« Gewurztraminer - Tradition »



Appellation : - AOC Alsace Gewurztraminer

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Gewurztraminer

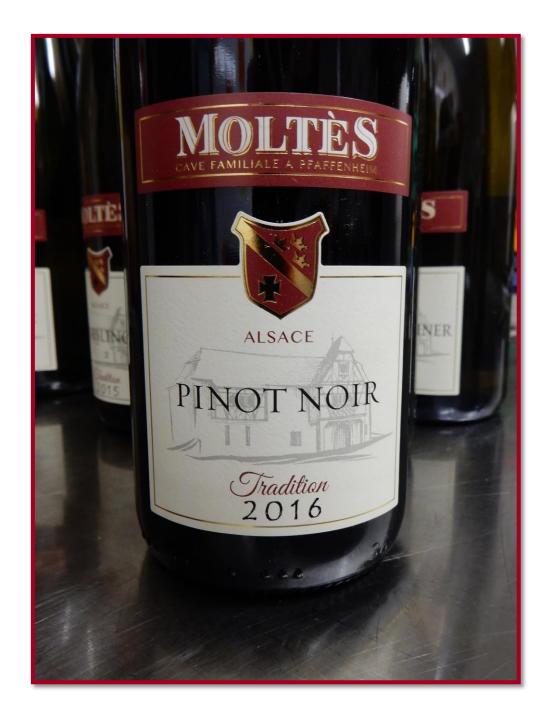
Année : - 2016

Garde : - 2 à 3 ans

Service : $- 10^{\circ} \text{ C}$

Accords : - apéritif - cuisine un peu relevée : chinoise, marocaine, indonésienne - homard et queues d'écrevisses - fromages forts : munster ou maroille viandes blanches - veau - porc - gibier à plumes : faisan, perdreau







« Pinot noir » « Tradition »



« Pinot noir - Tradition »



Appellation : - AOC Alsace Pinot noir

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Pinot noir

Année : - 2016

Garde : - 2 à 3 ans

Service : - 14° C - à servir dans sa jeunesse (dans les 3 ans à venir)

Accords : - saucisse - charcuterie - jambon - grillades - poissons grillés, fumés - viandes blanches

Sec 1-2-3-4-5 Doux



Dans le coin des « puristes », on demande à voir l'étiquette!





Ce soir Bernard nous la joue « Baron rouge »!















Florence est impatiente de connaître le verdict de Renzo, Maître es sucrosité du vin incontesté!



5 blancs, 1 rouge: nous allons pouvoir passer au mangement!

Mangement

Notre Maître de Chai nous propose, pour le mangement, deux vins du domaine « Chante Cigale » que l'on pourra acquérir prochainement en vrac :

- Cigalon (vin de France)
- Châteauneuf-du-Pape (2014)





Alexandre Favier

« Domaine Chante Cigale » Châteauneuf-du-Pape



« Châteauneuf-du-Pape »

(Domaine Chante Cigale)

Appellation: - AOC Château-neuf-du-Pape

Terroir : - 40% sur galets roulés - 30 % sur sables - 30 % sur sols argilo-calcaires

Superficie : - 42 ha (dont 6 ha en blanc) sur 40 parcelles différentes

- vendanges sur 6 semaines

Cépages : - Grenache 65 % - Syrah 20 % - Mourvèdre 10 % - Cinsault 5 %

Année : - 2014

Garde : - 10 à 15 ans

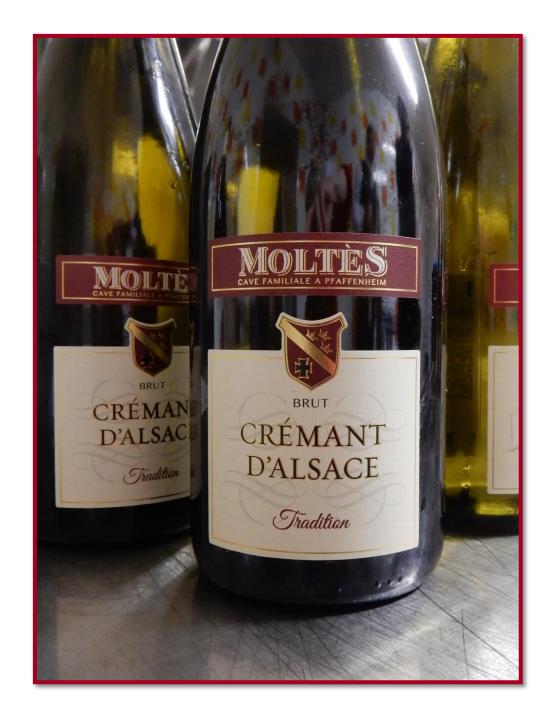
Service : - de $16 \text{ à } 18^{\circ} \text{ C}$

Accords : - carré de veau à la provençale - chapon farci aux cèpes - banon de

Provence - fromage de brebis

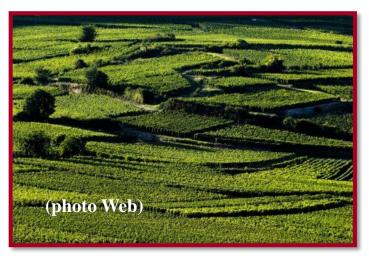


« Domaine Chante Cigale »
Cigalon (Vin de France)





« Crémant d'Alsace »



« Crémant d'Alsace »



Appellation : - AOC Crémant d'Alsace

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépages : - Pinot blanc/Auxerrois 70% - Pinot noir 20% - Riesling 10%

Année : - NM

Garde : -2 à 4 ans

Service : $- 8^{\circ}$ C

Accords : - apéritif - entrées froides ou chaudes - produits de la mer - viandes blanches - fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert)







« Pinot gris »
« Tradition »



« Pinot gris - Tradition »



Appellation : - AOC Pinot gris

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Pinot gris

Année : - 2016

Garde : - 2 à 3 ans

Service : -10° C

Accords : - poissons de mer ou de rivières en sauces - écrevisses ou homardines volailles - faisans - viandes blanches - côtes de veau aux champignons des bois - terrines de gibiers...







« Muscat » « Tradition »



« Muscat - Tradition »

Appellation : - AOC Muscat

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : argilo-limoneux

Cépage : - Muscat

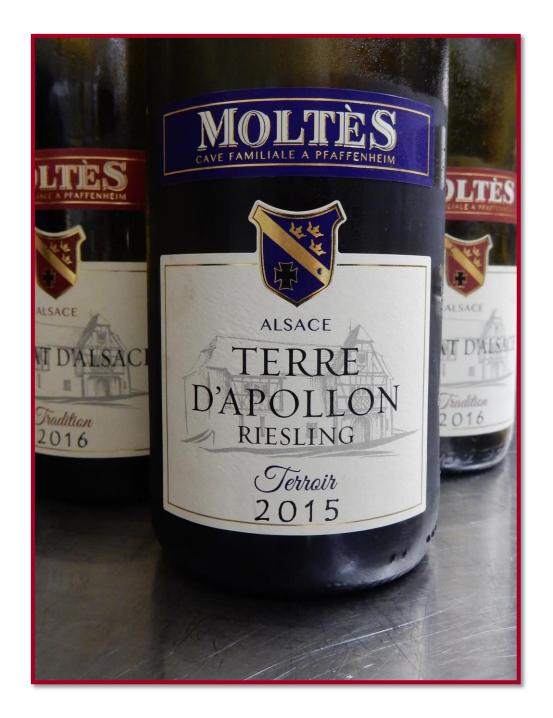
Année : - 2016

Garde : - 2 à 3 ans

Service : $- 10^{\circ} \text{ C}$

Accords : - apéritif - asperges - fromages de chèvre, brebis - harengs et maquereaux marinés - poissons fumés et grillés







« Riesling » « Terre d'Apollon »



« Riesling - Terre d'Apollon »



Appellation : - AOC Riesling

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 210 et 310 m - sol : calcaire

Cépage : - Riesling

Année : - 2015

Garde : - 3 à 6 ans

Service : - 10° C - à carafer afin qu'il puisse dévoiler toutes ses nuances

Accords : - turbot - loup de mer - lotte - homard - langouste - volailles rôties, à la crème - carré de veau aux champignons







« Gewurztraminer » « Grand Cru Zinnkoepflé »



« Gewurztraminer - Grand Cru Zinnkoepflé »



Appellation : - AOC Grand Cru Zinnkoepflé

Terroir : - exposé Sud, Sud-Est - altitude : entre 290 et 310 m

sol: calcaro-gréseux

Cépage : - Gewurztraminer

Année : - 2015

Garde : - 3 à 8 ans

Service : -10° C

Accords : - fromages à caractère - cuisine asiatique (poissons crus) - tajine d'agneau







« Riesling » « VT »



« Riesling – VT »



Appellation : - AOC Riesling VT

Terroir : - exposé Est, Sud-Est - altitude : entre 250 et 310 m - sol : calcaire

Cépage : - Riesling

Année : - 2015

Garde : - 8 à 10 ans

Service : -8° C

Accords : - poissons de rivière - homard - noix de Saint Jacques - fromages de chèvre





Florence « *écoute* » son Crémant tandis que Renzo s'étonne de ne pas voir la collerette (ou cordon) de mousse !

Dans la série:

« Si vous désirez approfondir le sujet »,

je vous joints un article publié sur le site officiel du Champagne en espérant que les phénomènes scientifiques ne fassent pas, à l'instar des humains, preuve de snobisme, et qu'ils s'appliquent de la même façon aux effervescents lambda!



Les vins de Champagne sont des vins qui combinent effervescence et mousse. La maîtrise de ces deux phénomènes suppose une connaissance scientifique qui a passionné les Champenois et l'on peut aujourd'hui mieux en expliquer toute la complexité.

Les phénomènes physico-chimiques

On distingue l'effervescence d'une part, et la mousse d'autre part ; la chronologie des phénomènes le fait mieux comprendre :

·L'ouverture

Depuis la deuxième fermentation, le gaz carbonique dissous dans le vin est enfermé dans la bouteille ; à son ouverture, au retour de la pression atmosphérique, le gaz carbonique va pouvoir repasser à l'état gazeux. À l'extraction du bouchon, seul le gaz comprimé dans le col s'échappe en faisant entendre une légère explosion. Le reste du gaz contenu dans le vin s'en échappe progressivement.

•Le versement

Les turbulences provoquées par l'impact du Champagne au fond du verre emprisonnent de nombreuses bulles d'air, vers lesquelles diffuse le gaz carbonique dissous dans le vin. Ces bulles grossissent, formant la mousse du premier versement qui disparaît assez rapidement.

•La formation des bulles ou effervescence

Une fois le liquide au repos dans le verre, de nouvelles bulles se forment à partir de particules présentes sur la paroi du verre ou en suspension dans le vin, ou encore des irrégularités de la surface du verre. Ces micro- cavités retiennent par capillarité des micro-bulles vers lesquelles le gaz carbonique du vin diffuse. Lorsque ces bulles sont assez grosses, elles se détachent et montent à la surface, laissant derrière elles une micro-bulle fixée à la cavité par capillarité... et l'histoire d'une nouvelle bulle commence.

•Les trains de bulles

Du même site de départ partent jusqu'à 50 bulles par seconde. Cette file ininterrompue forme un "train de bulles "entre la micro-cavité et la surface du vin.

•La montée des bulles

Au cours de leur ascension les bulles se chargent de gaz et grossissent.

·La survie des bulles

À la surface, les bulles peuvent disparaître en se dégonflant ou par amincissement et rupture du film de vin qui les sépare de l'air. Une petite bulle peut aussi se fondre dans une plus grosse ou deux bulles voisines fusionner. Heureusement, certaines des macromolécules du Champagne viennent se mettre en place entre le vin et le gaz des bulles. Ces macromolécules stabilisent alors les bulles qui formeront la collerette.

·La collerette ou cordon

Les bulles s'accumulent contre la paroi du verre, elles vivent là de quelques secondes à plusieurs minutes, puis disparaissent en laissant place à de nouvelles bulles ; la collerette stable à nos yeux est en fait en perpétuelle transformation.

La qualité de l'effervescence

Idéalement, une belle effervescence est composée de dizaines de trains de bulles qui partent de plusieurs sites différents dans le verre, dansent, virevoltent, s'étirent harmonieusement et suffisamment longtemps pour former la mousse. La collerette, ou cordon, est formée de trois ou quatre bulles superposées tout autour de la surface du liquide, petites et fines pour donner une brillance à la mousse.

En Champagne, on s'accorde à préférer une effervescence délicate, qui dessine artistiquement de petits bouquets de bulles à la surface et un fin cordon, à une effervescence impétueuse, tumultueuse qui génère une mousse dense et lourde.

Les facteurs favorables à l'effervescence

On comprend bien que la qualité de la prise de mousse est primordiale pour l'effervescence, mais **les conditions de sa révélation dans le verre** le sont aussi. Il faut donc prendre des précautions au moment de servir le Champagne :

- •Le verre et sa propreté
- •La forme idéale du verre
- •Le versement du liquide
- •La température de rafraîchissement



Plus chanceuse, Catherine peut admirer une collerette qui persistera de longues secondes!









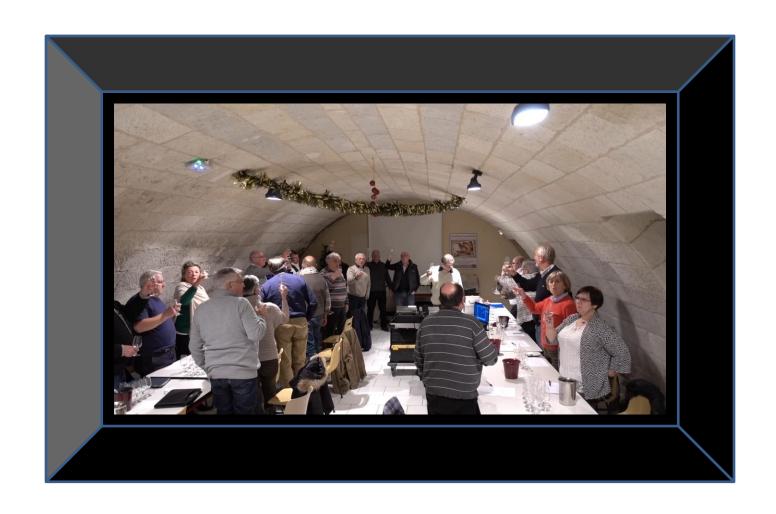
Copierait-on sur sa voisine?





Cette dernière dégustation de la Présidence de Patrice Goguet se termine, comme il se doit, par une « A la... »!





La vidéo ne peut être ouverte que dans le montage au format .pps (fourni sur une clef). Passer la souris sur la vidéo pour faire apparaître le bandeau de lecture.



IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage <u>non commercial</u>.

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

Contact: irene.bureau@wanadoo.fr