

Cabernet franc by Pays de Loire

Un cépage qui fait aussi de grands vins ligériens !

Dégustation du 7 décembre 2018



**Jean-Pierre Leroy, Président de la Confrérie,
ouvre cette dernière séance de l'année civile 2018...**



... et Patrice Besnard, Maître de Chai, nous présente son invité du jour...



... Bruno D. !



Une belle assistance pour découvrir...

Les mono-cépages de Cabernet franc de la Vallée de la Loire, sélectionnés par le Maître de Chais

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	St Nicolas de Bourgueil	L' Envolée	La Cotelleraie	2015	25,00 €
2	St Nicolas de Bourgueil	Les Malgagnes (Amphore)	Amirault	2016	28,00 €
3	Bourgueil	Clos Sénéchal	Breton	2015	23,00 €
4	Bourgueil	Mi-Pente	J. Blot	2016	27,00 €
5	Chinon	L'Huisserie	Ph. Alliet	2015	23,00 €
6	Chinon	Croix Boissée	Baudry	2015	27,00 €
7	Anjou	Cabernet Franc	Clau de Nell	2014	30,00 €
8	Touraine	Ante-Phylloxéra	Clos de Maulévrier	2014	34,00 €
9	Puy-Notre-Dame	Clos de la Cerisaie	Dom. Mélaric	2009	27,00 €
10	Saumur-Champigny	Grand Clos	Ch. Villeneuve	2016	24,00 €
11	Saumur-Champigny	La Marginale	Th. Germain	2016	33,00 €
12	Saumur	Les Motelles	Dom. Guiberteau	2016	37,00 €



(photo Web)

« Domaine de La Cotelleraie »



(photo Web)

« *L'Envollée* »

(Domaine de La Cotelleraie)

- Appellation : - **AOC St Nicolas de Bourgueil**
- Terroir : - **1 ha** - clos de vieilles vignes (60 ans)
- coteau argilo-calcaire
- Cépage : - 100 % Cabernet franc
- Année : - **2015**
- Alcool : - 12,5 % vol.
- Garde : - à boire entre 2020 et 2040
- Service : - entre 16 et 18° C
- à carafes 1 à 2 h avant de servir
- Accords : - volailles - viandes rouges - blanquette



« *Domaine Y. Amirault* »



« *Les Malgagnes - Amphore* »

(Domaine Y. Amirault)

Depuis 2014 : une sélection de 0,50 ha de ce cru est élevée en amphores
(disponibilité limitée)

Appellation : - **AOC St Nicolas de Bourgueil**

Terroir : - à 100 % dans l'ancien lit de la Loire

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2016**

Alcool : - 13 % vol.

Garde : - apogée : dès 5 ans après l'année de récolte

Service : -

Accords : - perdreaux - gigot d'agneau



« *Domaine Breton* »



« *Clos Sénéchal* »

(Domaine Breton)

Appellation : - **AOC Bourgueil**

Terroir : - argilo-calcaire en coteau - vignes de 30 et 45 ans

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2015**

Alcool : - 12,5 % vol.

Garde : -

Service : -

Accords : -



(photo Web)

« *Domaine de la Butte* »



(photo Web)

« *Mi-Pente* »

(Domaine de la Butte)

Appellation : - **AOC Bourgueil**

Terroir : - roche mère proche - coteau calcaire couvert d'argile et d'une petite couche de sable - ensemble très aride convient à la vigne plein sud à l'orée d'une forêt qui protège des gelés

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2016**

Alcool : - 13 % vol.

Garde : -

Service : -

Accords : -



« *Domaine Ph. Alliet* »



« *L'Huissérie* »

(Domaine Philippe Alliet)

Appellation : - **AOC Chinon**

Terroir : - graviers riches

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2015**

Alcool : - 13 % vol.

Garde : - jusqu'en 2030

Service : - en carafe
- à 13-14° C

Accords : - canard - ris de veau aux morilles - jambon braisé - poule au pot...



« *Domaine Baudry* »



« Croix Boissée »

(Domaine Baudry)

Appellation : - **AOC Chinon**

Terroir : - petite parcelle de coteaux sur sols argilo-calcaire

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2015**

Alcool : - 13,5 % vol.

Garde : - 5 à 8 ans - même jusqu'en 2028

Service : - entre 16 et 18° C

Accords : - volailles





**En l'absence de Tayeb,
le Président assume
à nouveau le rôle de bouteiller !**









Ces grands crus méritent d'être dégustés avec sérieux !





**Habituelle petite joute
entre Patrice et Renzo !**





**Jackie ne semble pas vouloir suivre le bel exemple de Jean-Paul,
qui compare longuement les robes de ses deux vins !**

(NdA : va-t-on devoir lui confisquer la médaille qu'il a si récemment et si chèrement acquise ?)



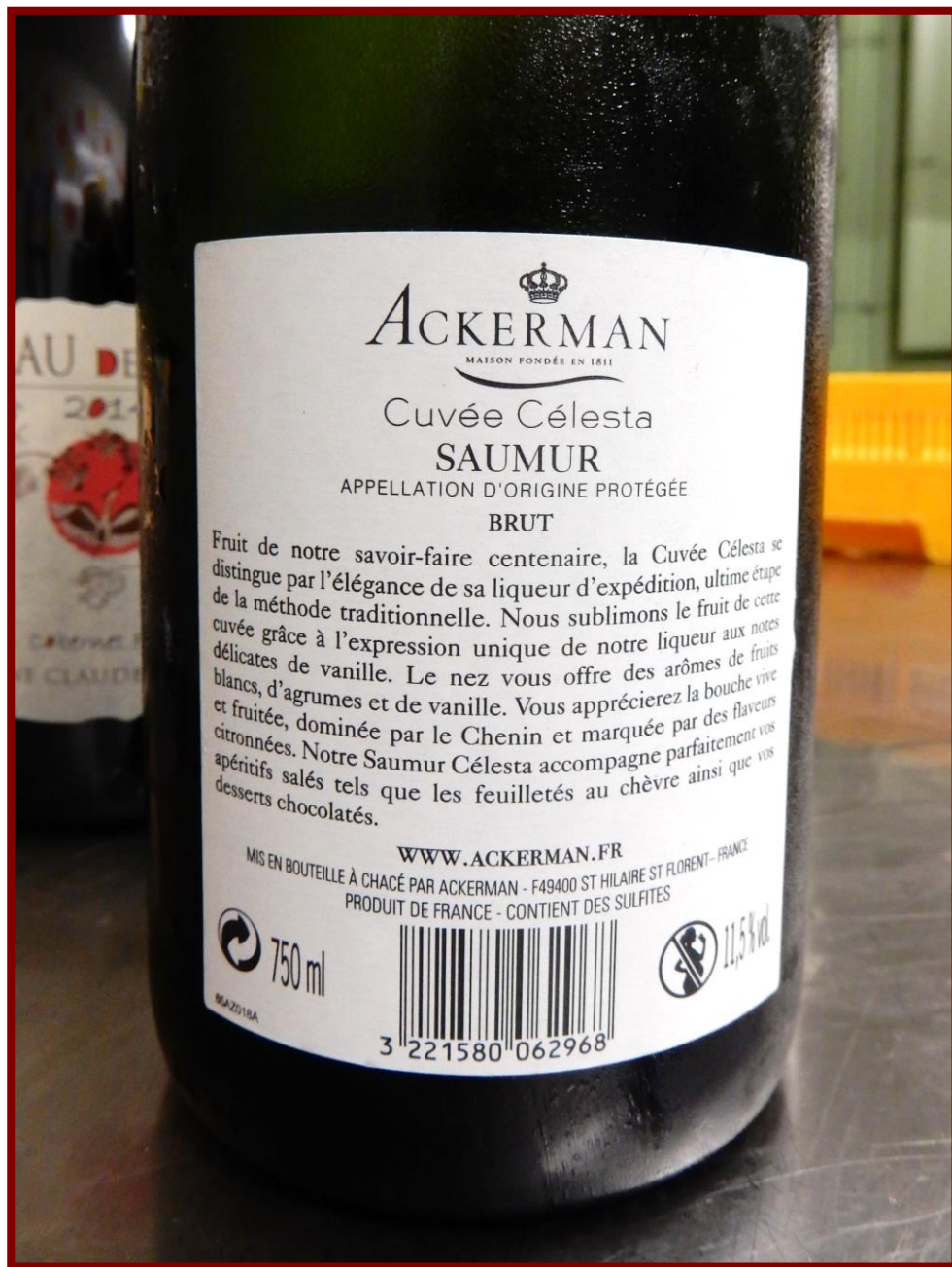
Les six cabernets francs de cette première partie de la soirée !



Mangement

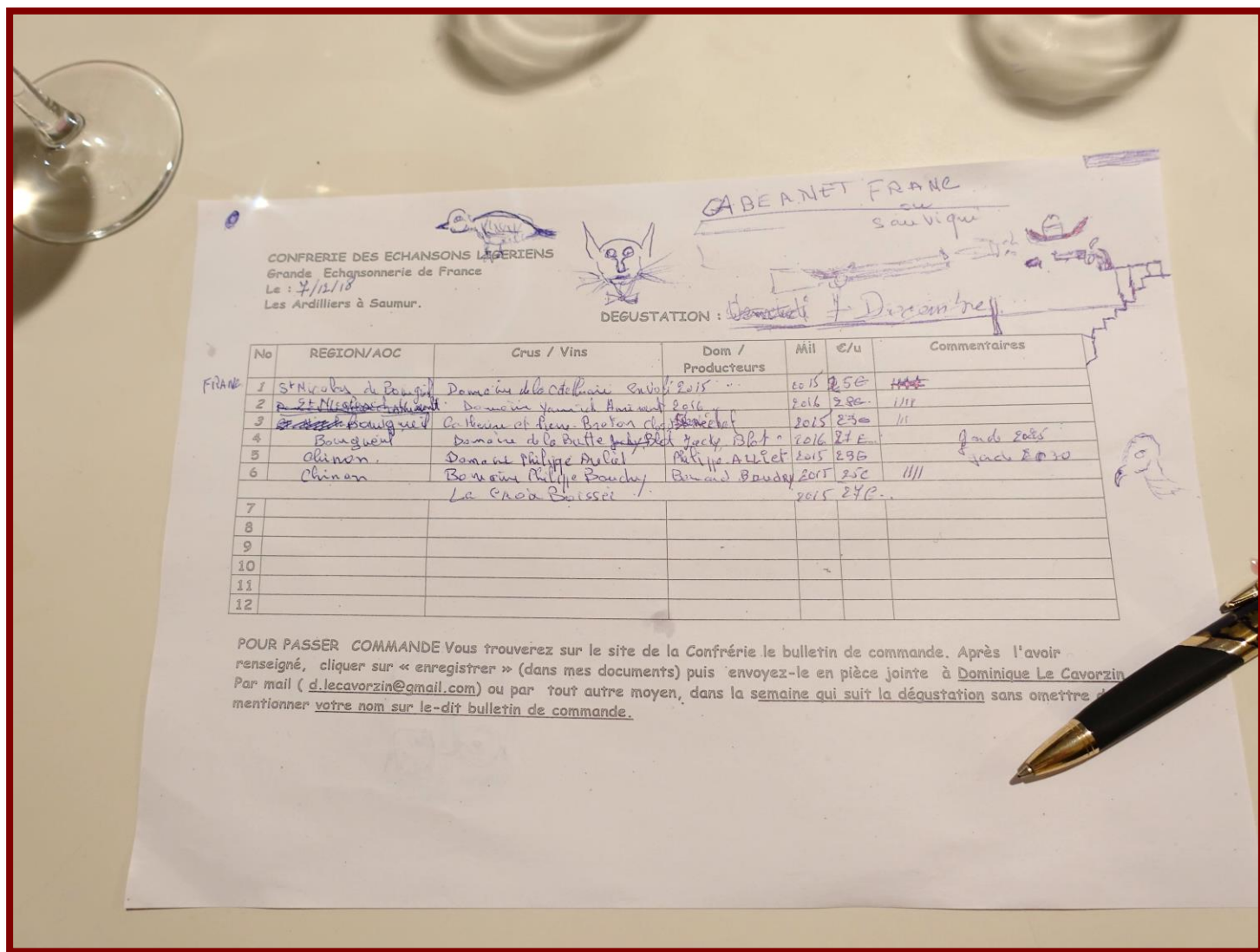
**Au début du mangement,
des bulles, offertes par Bernard Jacob, nous sont servies.**







**Un pâté doublement médaillé :
de par sa qualité et de par la récente intronisation de ses créateurs !**



28 gribouillages de Picasso, Balthus, Dora Maar... sur les nappes en papier du resto « *Le Catalan* » se sont vendus 120 000 euros en 2011 !
A bon entendeur...





« *Domaine Clau de Nell* »



« *Cabernet franc* »

(Domaine Clau de Nell)

Appellation : - **AOC Anjou**

Terroir : - tertre au sol argilo-calcaire

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2014**

Alcool : - 13 % vol.

Garde : - 5 ans

Service : - à carafes 2 h au minimum
- 15° C

Accords : - gibiers - viande en daube



(photo Web)

« *Château de la Bonnelière* »



(photo Web)

« *Ante Phylloxéra* »

(Château de la Bonelière)

Vin rare : 1 000 bouteilles/an

- Appellation : - **AOC Touraine**
- Terroir : - argilo-silicieux - **40 ares** dans un petit clos à Lerné
- Cépage : - 100 % Cabernet franc - non greffé dit « *franc de pied* »
- Année : - **2014**
- Alcool : - 13 % vol.
- Garde : - 15 ans
- Service : - à 16° C
- à carafes 3 h avant minimum
- Accords : - à boire seul, pour l'expérience...
- table noble - gibier en sauce



« *Domaine Mélaric* »



« *Clos de la Cerisaie* »

(Domaine Mélaric)

Appellation : - **AOC Saumur-Puy-Notre-Dame**

Terroir : - mamelon crayeux

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2009**

Alcool : - 13,5% vol.

Garde : - à boire dès maintenant et jusqu'en 2020

Service : - 15-16° C

Accords : - entrées froides - mets aux saveurs iodées - fruits de mers (bulots, crevettes, huîtres) - crustacés froids et chauds (homard, langouste) cuisine asiatique (sushi, sashimis) - fromages de chèvres frais et affinés



(photo Web)

« *Château Villeneuve* »



(photo Web)

« *Grand Clos* »

(Château Villeneuve)

- Appellation : - **AOC Saumur-Champigny**
- Terroir : - argilo-calcaire du Turonien
- Cépage : - 100 % Cabernet franc
- Année : - **2016**
- Alcool : - 13 % vol.
- Garde : - boire à partir de 2018 et jusqu'à 2024
- Service : - ouvrir 1 h avant de servir
- à 14-16° C
- Accords : - Viandes rouges - des fromages...



« *Domaine Les Roches Neuves* »



« *La Marginale* »
(Domaine Les Roches Neuves)

- Appellation : - **AOC Saumur-Champigny**
- Terroir : - terroir argilo-calcaire de la fosse de Chaintres
- Cépage : - 100 % Cabernet franc
- Année : - **2016**
- Alcool : - 12,5 % vol.
- Garde : - ouvrir entre 2019 et 2025
- Service : - 2 h de carafe
- à 16°C
- Accords : - carré d'agneau



« *Domaine Guiberteau* »



« *Les Motelles* »

(Domaine Guiberteau)

Appellation : - **AOC Saumur**

Terroir : -

Cépage : - 100 % Cabernet franc

Année : - **2016**

Alcool : - 12,5 % vol.

Garde : -

Service : -

Accords : -





**Un petit problème de millésime :
Béatrice vient à la rescousse de Renzo qui
« n'a pas mis ses lunettes et c'est écrit petit ! » (Béatrice dixit)**





Bizarre, bizarre :
habituellement ce genre d'incident se produit de l'autre côté !



Et si on faisait comme si rien ne s'était passé ?



**Y a-t-il un psy dans la salle ?
Philippe semble plus marqué par l'incident que la table elle-même !**



Le vin de la bouteille servi côté droit semble avoir un défaut !

Le Maître de Chai diagnostique une réduction.

Caractéristiques : arômes :

- de vieille serpillère
- de viande faisandée
- de mercaptan *
- de notes de pneu ou de caoutchouc (vins de cépage syrah)

Raisons :

le vin, au cours de son élaboration, est resté longtemps enfermé et a été **trop privé d'oxygène**

Remède :

- aération dans le verre
- passage en carafe

Si le problème persiste :

ce n'est pas de la réduction mais un défaut de type bouchon

La réduction n'affecte, a priori, pas la bouche.

(* le mercaptan = gaz nauséabond couramment utilisé pour « parfumer » le gaz de ville)



**Florence agite fortement son verre
(en prenant bien garde de le couvrir de sa main)
mais... le vin servi côté gauche (le sien) n'était pas affecté !**



FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

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

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr