

# Rhône septentrional



Dégustation du 18 janv. 2019



**Jean-Pierre LEROY, Président de la Confrérie,  
ouvre la première séance de l'année puis  
il demande que l'on procède à la présentation des invités !**



**Tayeb nous présente alors ses invités :  
John et Shelbie, citoyens américains !**



**Puis le Maître Enlumineur parle de nouvelles saveurs et  
des bourgeons de notre langue... (oups !)**



**Et enfin, piaffant d'impatience dans les starting-blocks,  
le Maître de Chai va nous présenter :**

# les vins du Rhône septentrional

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
<b>BLANC</b>					
1	Rhône Nord	IGP Collines Rhod. Marsanne Première Note	Cave de tain	17	4,85 €
2	Rhône Nord	Crozes-Hermitage	Cave de tain	17	10,30 €
3	Rhône Nord	St Péray	Cave de tain	16	11,35 €
4	Rhône Nord	St Joseph	Cave de tain	16	14,10 €
5	Rhône Nord	Hermitage	Cave de tain	16	32,00 €
6	Rhône Nord	Condrieu	Guigal	14	33,00 €
<b>ROUGE</b>					
7	Rhône Nord	IGP Collines Rhod. Syrah Première Note	Cave de tain	16	4,85 €
8	Rhône Nord	Crozes-Hermitage Bio	Cave de tain	16	12,10 €
9	Rhône Nord	St Joseph	Cave de tain	17	13,05 €
10	Rhône Nord	Cornas	Cave de tain	15	19,50 €
11	Rhône Nord	Hermitage	Cave de tain	14	31,30 €
12	Rhône Nord	Côte-Rôtie Brune et Blonde	Guigal	15	40,50 €





*« Cave de Tain »*



(photo Web)

# « *Marsanne Première Note* »

## (Cave de tain)



Appellation : - **IGP Collines Rhodaniennes**

Terroir : - sols argilo-calcaires et sableux : confèrent au vin, rondeur et amplitude

Cépage : - **Marsanne**

Elevage : - en cuve, sur lies fines avec bâtonnage régulier

Année : - **2017**

Alcool : - **12% vol.**

Garde : - prêt à boire - potentiel de garde de 1 à 4 ans

Service : - entre 10 et 12° C

Accords : - apéritif - crudités - crustacés - poissons grillés aux herbes  
gratin de légumes - viandes blanches grillées aux herbes - cuisine aux  
épices douces



(photo Web)

*« Cave de Tain »*



(photo Web)

# « Crozes-Hermitage »

## (Cave de Tain)



Appellation : **AOP Crozes-Hermitage**

Terroir : - granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône au sud de l'appellation

Cépage : - **Marsanne**

Elevage : - en cuves, sur lies fines, entre 3 et 8 mois  
- bâtonnage en début d'élevage pour « nourrir » le vin

Année : - **2017**

Alcool : - **13% vol.**

Garde : - de 1 à 4 ans - à apprécier dans la jeunesse de ses arômes

Service : - de 10 à 12°C

Accords : - fruits de mer - poissons blancs - fromages affinés



(photo Web)

*« Cave de Tain »*



(photo Web)

# « Saint-Peray »

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Saint-Peray**

Terroir : - socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaires

Cépage : - **Marsanne**

Elevage : - sur lies fines, en cuve et pour environ 40% en fûts

Année : - **2016**

Alcool : - **12,5% vol.**

Garde : -

Service : - 11 - 12° C

Accords : - apéritif - poissons - viandes blanches (poulet au citron confit)  
- fromages régionaux (Picodon, Saint Marcellin)



« *Cave de Tain* »



# « Saint-Joseph »

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Saint Joseph**

Terroir : - arènes granitiques - en terrasses

Cépage : - **Marsanne**

Elevage : - sur lies fines, partiellement en cuves et en fûts

Année : - **2016**

Alcool : - **12,5% vol.**

Garde : - prêt à boire

Service : -

Accords : - poissons meunière et en sauce - quenelles - feuilletés de fruits de mer  
volailles à la crème



(photo Web)

*« Cave de Tain »*



(photo Web)

# « *Hermitage* »

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Hermitage**

Terroir : - granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses

Cépages : - **Marsanne (95%) et Roussanne (5%)**

Elevage : - pour partie en cuve inox ; le reste en fûts de 400l (neufs et de 1 et 2 vins),  
- sur lies fines pendant 8 mois avec bâtonnages réguliers

Année : - **2016**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - vin de très grande garde, à faire vieillir pour le laisser atteindre son apogée

Service : - de 12 à 14° C

Accords : - jeune : sur foie gras - volailles aux truffes  
homard - poissons en sauce relevée



(photo Web)

## « Domaine Guigal »



(photo Web)

# **« Condrieu »**

## (Domaine Guigal)

Appellation : - **AOC Condrieu**

Terroir : - coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques

Cépage : - **100% Viognier**

Elevage : - pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant 8 mois

Année : - **2014**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - 3 à 5 ans

Service : - de 12 à 13° C

Accords : - foie gras - brouillade de truffes - poissons délicats

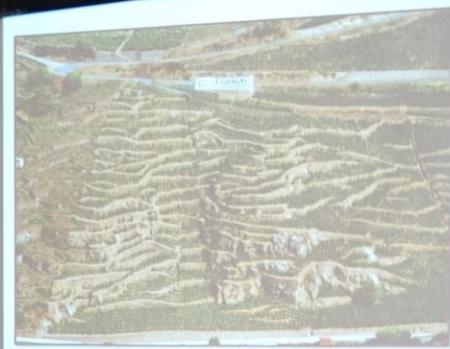


**Claude avait aussi un invité : Fabrice !**



Climate	- influence méditerranéenne - alternance entre été sec et hiver humide
Cépages	- rouge : Syrah à 100% - après de 15% de Roussanne et Marsanne associés - blanc : Marsanne - Roussanne - vin de poche : Marsanne - Roussanne
Rattachement	24 M€
Production	3 292 M€ 70% en rouge - 24% en blanc - vin de poche très peu
Garde	- rouge : 10 ans au plus près variétalité blanc : 10 ans ou plus
Sauvegarde	à 14° C avec un passage en cuve plus plus de 13° C
Autres	vin rosé avec des rouges moins rouge de Bourgogne ou rosé de Bourgogne à la truffe d'été





Le célèbre Côte Rôtie « La Mouline »  
situe sur la Côte blonde





**Renzo trouve, ce soir, l'occasion de tester ses progrès en anglais !**











1



**Les 6 vins blancs ayant été goûtés, nous pouvons passer au...**

# Mangement



**Pain de campagne, pâtés faits maison et rillettes : un régal !**

# **Suite de la dégustation**



*« Cave de Tain »*



(photo Web)

# « *Syrah Première Note* »

(Cave de Tain)



Appellation : - **IGP Collines rhodaniennes**

Terroir : - sols alluvionnaires, sableux, argilo-calcaires et granitiques

Cépage : - **Syrah**

Elevage : - en cuve pour conserver le fruit et la fraîcheur

Année : - **2016**

Alcool : - **12% vol.**

Garde : - à boire jeune

Service : - à 16°C-18°C environ

Accords : - apéritif - grillades - terrine de lapin - petits farcis  
- savoureux avec un Picodon ou un Saint Marcellin



(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

# « Crozes-Hermitage bio »

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Crozes-Hermitage**

Terroir : - granitique et d'alluvions fluvio-glaciaires

Cépage : - **Syrah**

Elevage : - en cuve bois (50%), en fûts de 400L de 2 et 3 vins (30%)  
et en cuve inox pendant 7 mois

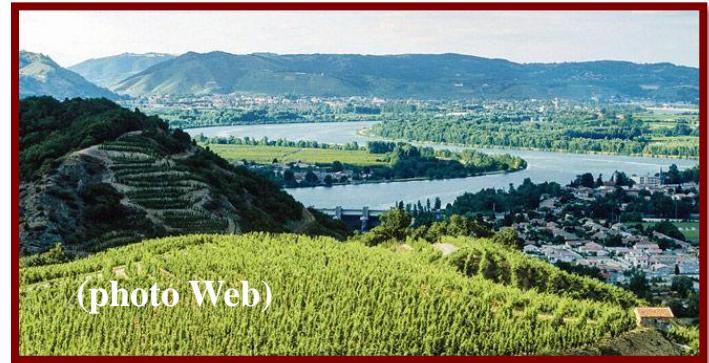
Année : - **2016**

Alcool : - **13% vol.**

Garde : -

Service : - entre 16 et 18° C

Accords : - charcuterie - viandes rouges grillées



« *Cave de Tain* »



# « Saint-Joseph »

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Saint-Joseph**

Terroir : - arènes granitiques

Cépage : - **Syrah**

Elevage : - partiel en cuve pour conserver la pureté et la fraîcheur aromatique du fruit, et en fûts (50%) de chêne français pour affiner la structure du vin

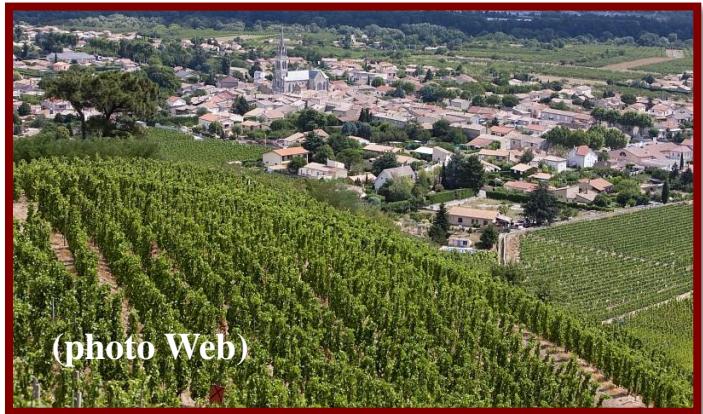
Année : - **2017**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - prêt à boire mais peut se garder

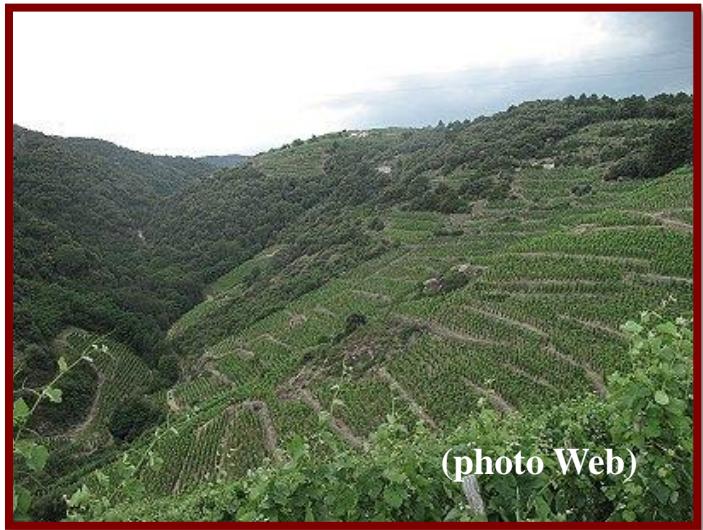
Service : - de 16 à 18° C

Accords : - viandes rouges - gibier à plumes - fromages au lait cru



(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

# **« Cornas »**

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Cornas**

Terroir : - arènes granitiques, en terrasses

Cépage : - **Syrah**

Elevage : - en fûts pendant 17 mois

Année : - **2015**

Alcool : - **13% vol.**

Garde : - prêt à boire mais peut se garder

Service : - entre 16 et 18° C

Accords : - gibiers - viandes rouges - fromages



**« *Cave de Tain* »**



# « *Hermitage* »

## (Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Hermitage**

Terroir : - granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses

Cépage : - **Syrah**

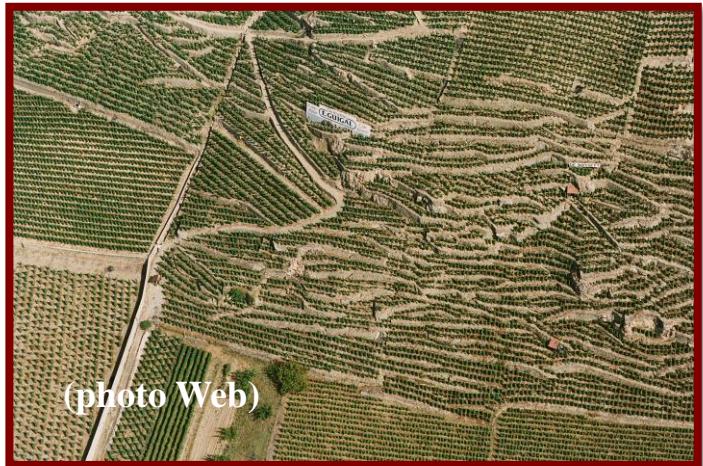
Elevage : - pour moitié en pièces et en fûts pendant 12 mois

Année : - **2014**

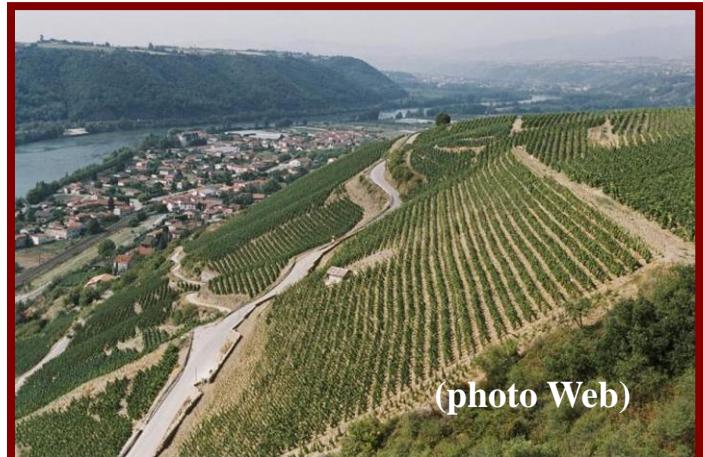
Alcool : - **13,5% vol.**

Service : - entre 16 et 18°C

Accords : - gibier en sauce - viandes rouges goûteuses marinées ou en daubes - lièvre à la royale - filet de chevreuil sauce vin rouge  
- **après 10 ans** : truffe - fromages à pâte molle (un brie truffé...)



## « Domaine Guigal »



# « *Côte-Rôtie* - Brune & Blonde de Guigal »

(Domaine Guigal)

Appellation : - AOC Côte-Rôtie

Terroir : - Côte-Blonde : terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en  
- Côte-Brune : sols riches en oxydes de fer

Cépages : - 96% **Syrah** - 4% **Viognier**

Elevage : - 36 mois minimum en fûts de chêne - 50% bois neuf

Année : - **2015**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - 10 ans environ

Service : - de 16°C à 18°C

Accords : - gibier - viandes rouges - fromage





Tayeb sort le grand jeu au profit de ses amis américains !





**Le show de Tayeb remporte un certain succès !**





**Le Grand Echanson  
demande le silence par  
un grand coup de cloche !**





- semi-continentale avec forte influence méditerranéenne  
- terroir très varié  
- 100% Syrah  
- vignobles éloignés des zones tropicales → aménagement d'irrigation  
- 36 Mha  
- 300 cépages  
- 7 236 M€ an  
- vin à maturité entre 10 et 20 ans  
- vin taillé pour le garde (de 10 à 20 ans selon les millésimes)  
- 16°C  
- en cascade  
- gobelet vif - doux



**Une robe sombre, de belles jambes...**









*Côte-Rôtie 2015 !*







**Patrice nous dévoile que certains Côte-Rôtie peuvent atteindre les... 500 euros (la bouteille) !**





**Le Président clôture la séance  
et demande quelques volontaires  
pour ranger la salle !**



A défaut de compétences, on accepte l'enthousiasme !

# 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](mailto:irene.bureau@wanadoo.fr)**