

# Atelier 12

## « je propose ma bouteille »

9 avril au château Picque Caillou.



## Atelier N° 12 . "je propose ma bouteille" , 9 avril 2024

Marc Lindner	clos Lunelles en Castillon côtes de Bordeaux, millésime 2010
Nuno Das Neves Santos	Ameixanbar, Açores
Damien Bourdais	Château Morillon, Marselan 2021
Mathias le Queau	Domaine Cascina Galarin DOCG Barbera D'Asti Superiore Cuvée "Tinella" 2019
Marc Denis	Domaine du Grand Tinel Blanc 2020



1. Ameixanbar, Açores,  
Nuno Das Neves Santos.



CODaM

Atelier n°12

Je présente  
“ma bouteille”

Nuno SANTOS



# 01/ Adegas do Vulcao (Le vignoble du volcan) -

En 2008 un couple de florentins en voyage aux Açores (archipel portugais sur l'Atlantique constitué de 9 îles), est tombé amoureux de l'île.



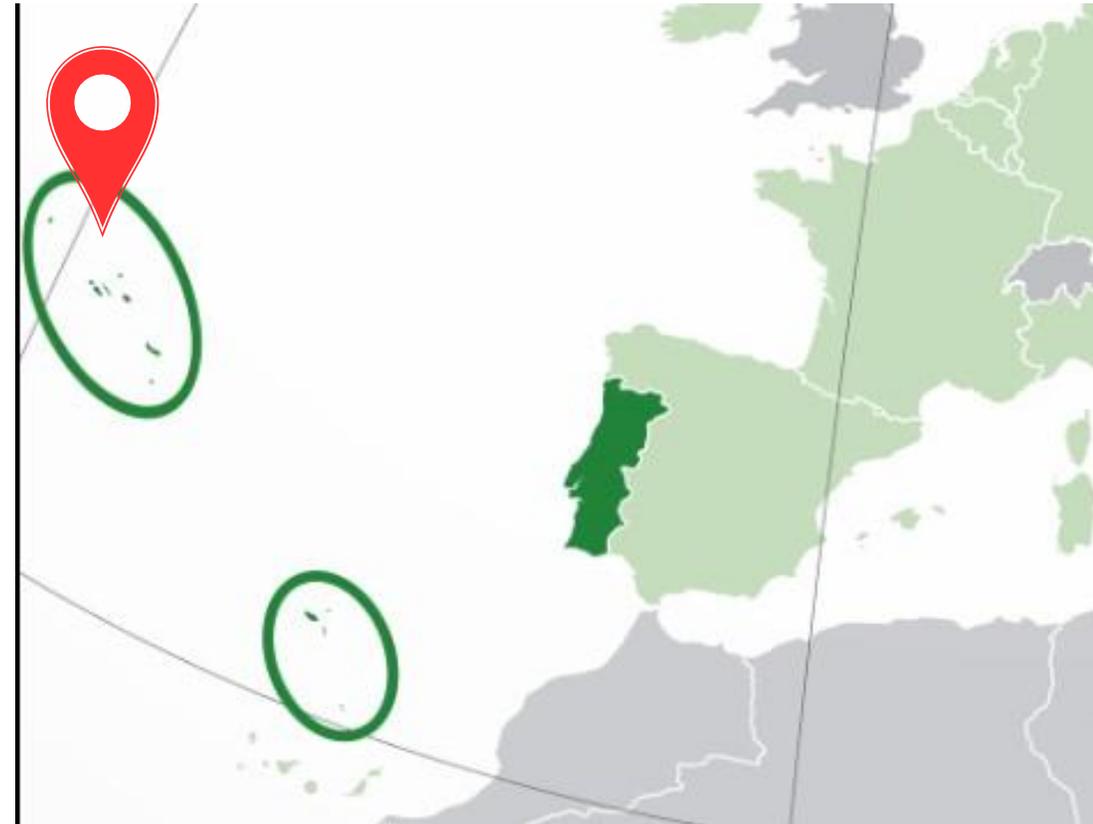
Au départ ils se sont installés sur l'île du *Faial*, près d'un volcan formé en 1957, à la suite d'une éruption, qui a causé la submersion par du sable et des cendres des terres environnantes, créant un terroir unique.

Ils ont ensuite étendu leur projet à l'île du *Pico*, qui est le point le plus haut du Portugal, culminant à 2351 m (celui de la *Serra da Estrela* sur le continent culminant à 1993 m). Ici les vieux vignobles, plantés dans la croûte de la lave, entourés de murets, sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2004. La présence de vignes date du XV siècle.

Afin de respecter la mémoire des lieux, ils ont fait des recherches sur les **cépages natifs** de l'île, spécifiques au terroir et ont commencé à produire du vin en 2017.

Aujourd'hui ils ont **14 ha de vigne** sur les deux îles.

[source : site Adegas do Vulcao](#)



# 02/ Adega do Vulcao - la singularité des sols et du travail

Terroir (proximité de l'océan - embruns marins):

**le travail :** cendres volcaniques et lave déposées il y a 67 ans avec une composition minérale unique et un drainage optimal dans un microclimat propre.

Ile du Pico : croûte de lave (*lajido*) - basalte volcanique.

Les vignes sont cultivées dans des enclos (*currais*), construits avec des pierres sèches qui les protègent du vent océanique.

La température moyenne est de 15° à 21° C, avec des précipitations moyennes de 1200 mm par an.

**Cépages blancs :**

Arinto des Açores, Terrantez, Verdelho.

**A la vigne:**

Travail manuel exclusivement. Fertilisation naturelle.

**Au chai:**

Vinification naturelle avec levures indigènes; élevage en cuves de ciment et foudres de chene et d'argile -> créer des vins qui sont l'expression authentique de la terre qui les produit.

[source : site Adega do Vulcao](#)



# 03/ Les vins

Quatre vins blancs sont produits :

1 Ameixambar (Pruneau) ("ma bouteille" de 2019) - IGP AÇORES

Assemblage du cépage ARINTO des Açores, cultivé sur les deux îles (Faial et Pico).

Fermentation et élevage en cuve ciment et ensuite 4 mois dans une foudre de chêne français sans chauffe.

## ARINTO

Cépage blanc traditionnel [portugais](#). Caractérisé par sa forte [acidité](#), permettant d'obtenir des [vins blancs](#) de caractère et de conservation en dépit du climat chaud. Aromatique, il développe avec l'âge un bouquet citronné résineux.

## ARINTO des Açores

Cépage unique qui a évolué au fil du temps pour s'adapter aux conditions de croissance extrêmes.

Note de dégustation :

Bouche vibrante et minéralité marquée, où les notes de pierre de silex sont évidentes.

Suggestion d'accompagnement :

Excellent à l'apéritif et délicieux en complément des plats de fruits de mer et de poisson.

2 Pé do Monte (Pied du mont-forme de l'île de production - DO PICO

3 Terra Brum (nom du lieu de production) - DO PICO RESERVA

4 Rola Pipa (Roule la barrique) - DO PICO

source : site *Adega do Vulcao*



# Pour aller plus loin:

site Adegas do Vulcao :

<https://adegadovulcao.com/about/>

site de l'UNESCO:

<https://whc.unesco.org/fr/list/1117>

site officiel de l'archipel des Açores:

<https://www.visitazores.com/fr>



A photograph showing a close-up of wine glasses on a table. In the foreground, a glass of white wine is partially filled. Behind it, a glass of red wine is visible. To the left, there are clusters of green and dark grapes. The background is slightly blurred, showing a wooden surface.

**Merci pour votre  
attention**



## 2. Domaine du Grand Tinel Blanc 2020 Marc Denis



# Domaine du grand tinel

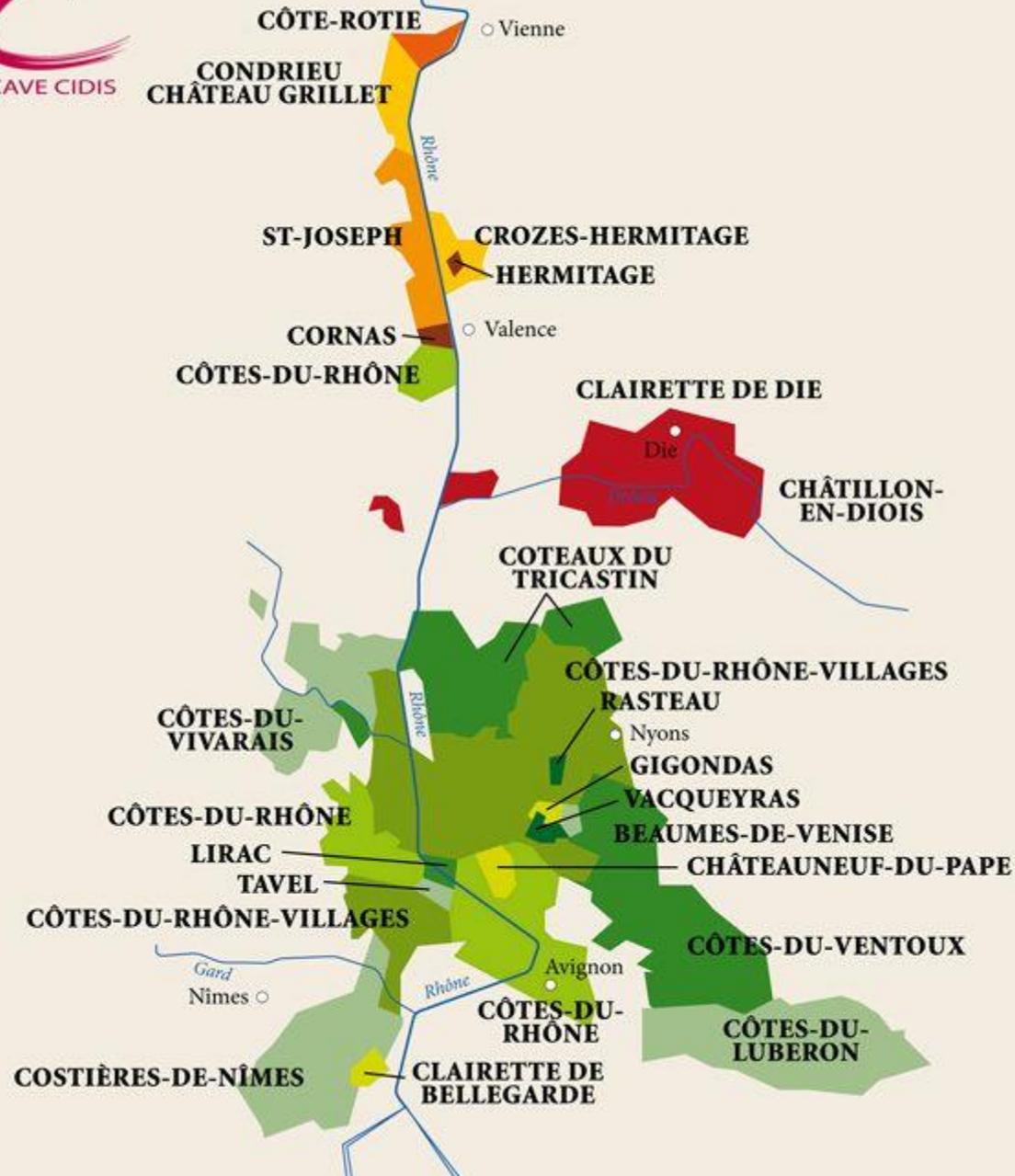
Châteauneuf-du-pape blanc



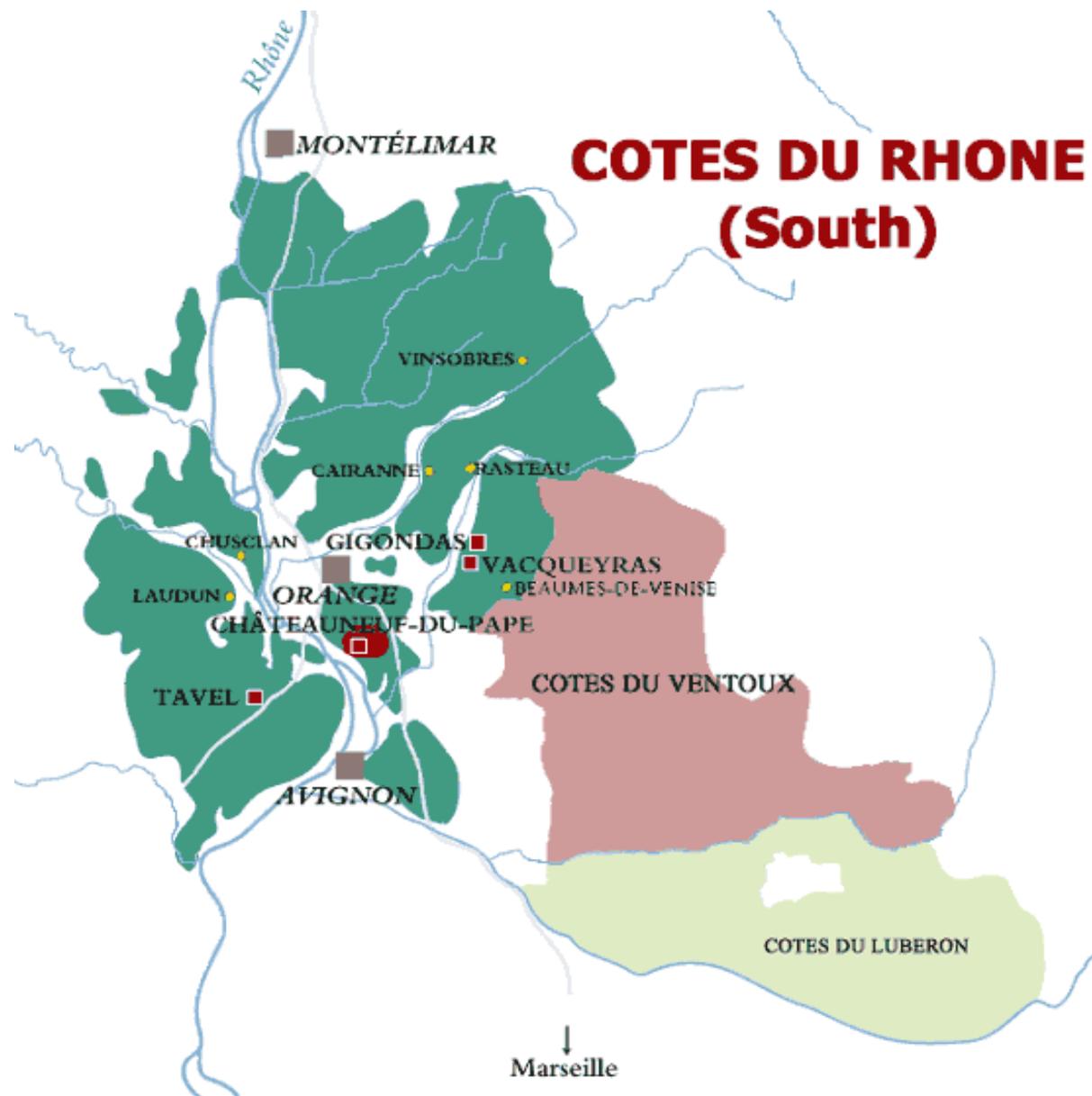




CAVE CIDIS



CODaM



## caractéristiques

- Assemblage :
  - 50% grenache blanc, 25% roussanne, 15% bourboulenc, 10% clairette
- Terroir
  - Gros galets roulés (chaleur), calcaire dur, sous-sol argile rouge
- Climat
  - méditerranéen donc sec,
  - mistral : peu de pluie et pas de gel



# dégustation

- Bouquet fin et intense
  - Chèvrefeuille, pain au lait, fruits secs
  - Bouche onctueuse et bien structurée
  - Finale : amandes fraîches et fruits blancs, légère amertume
- 
- Servir 10/12 °
  - A boire jusqu'en 2030



### 3. Château Morillon, Marselan 2021 . Damien Bourdais





Merci à Jean-Marie Mado,  
Emma Mado et Xavier Grassies  
pour l'accueil très chaleureux  
réservé au CODaM- Club  
d'Œnologie et de Dégustation à  
Mérignac 😊



Le Marselan est un cépage noir. Créé en 1961 au domaine expérimental de Marseillan, près de Montpellier, d'où son nom, il est le fruit du croisement du cabernet-sauvignon et du grenache noir.



Photos grappe et feuille Guide des Cépages et Terroirs de Charles Frankel

Une variété à « grappes assez longues » avec de petites baies qui produisent une faible quantité de jus pour chaque peau de raisin. « Un rapport marc/jus qui fait des vins très colorés » pour Xavier Grassies, maître de chai à Château Morillon, tout en concentrant les arômes.

En même temps, c'est un cépage très fructifère, portant de nombreuses grappes.



Le Marselan avec « sa feuille un peu huileuse » est très peu sensible au mildiou, oïdium et autre black rot.



**Monsieur Mado et sa fille Emma, sur les conseils de Xavier dédient une parcelle de 60 ares au seul Marselan. Ce cépage sensible au stress hydrique, ici, ne rencontre pas de problème: « Les 30/40 premiers centimètres sont sablonneux limoneux sur des argiles bleues profondes. En outre, Xavier a opté pour le SO4, un porte-greffe aux racines plongeantes.**



Pour les férus de calcul, on est ici à 5500 pieds/ha (2 mètres/90).



A man wearing a dark jacket and glasses stands in a vineyard. The vines are dormant and supported by a trellis system. The background shows a clear blue sky and some trees in the distance.

**Sur cette parcelle, nous produisons une trentaine d'hectolitres.  
Pour un cépage un peu tardif, les récoltes se sont tenues vers le 10 Octobre, on a de très belles maturités, des quantités de sucre et des potentiels alcooliques élevés.**

**Xavier Grassies, maître de chai au château Morillon, 13 Mars 2024.**



**Cette magnifique chartreuse du XVIIIème siècle et ses vingt hectares de vignobles sont acquis et restaurés par Chantal et Jean-Marie Mado. Dès son arrivée, en 2004, cet ancien gérant d'une enseigne de magasins bio opte tout naturellement pour une viticulture biologique.**



**En  
attendant le 2023...**

**Bonne dégustation du  
premier millésime 100%  
Marselan, un vin gourmand  
...mais à chacun de se faire sa  
propre opinion!**



**4. Domaine Cascina Galarin DOCG  
Barbera D'Asti Superiore Cuvée  
"Tinella" 2019  
Mathias Le Queau**





CASCINA  
GALARIN



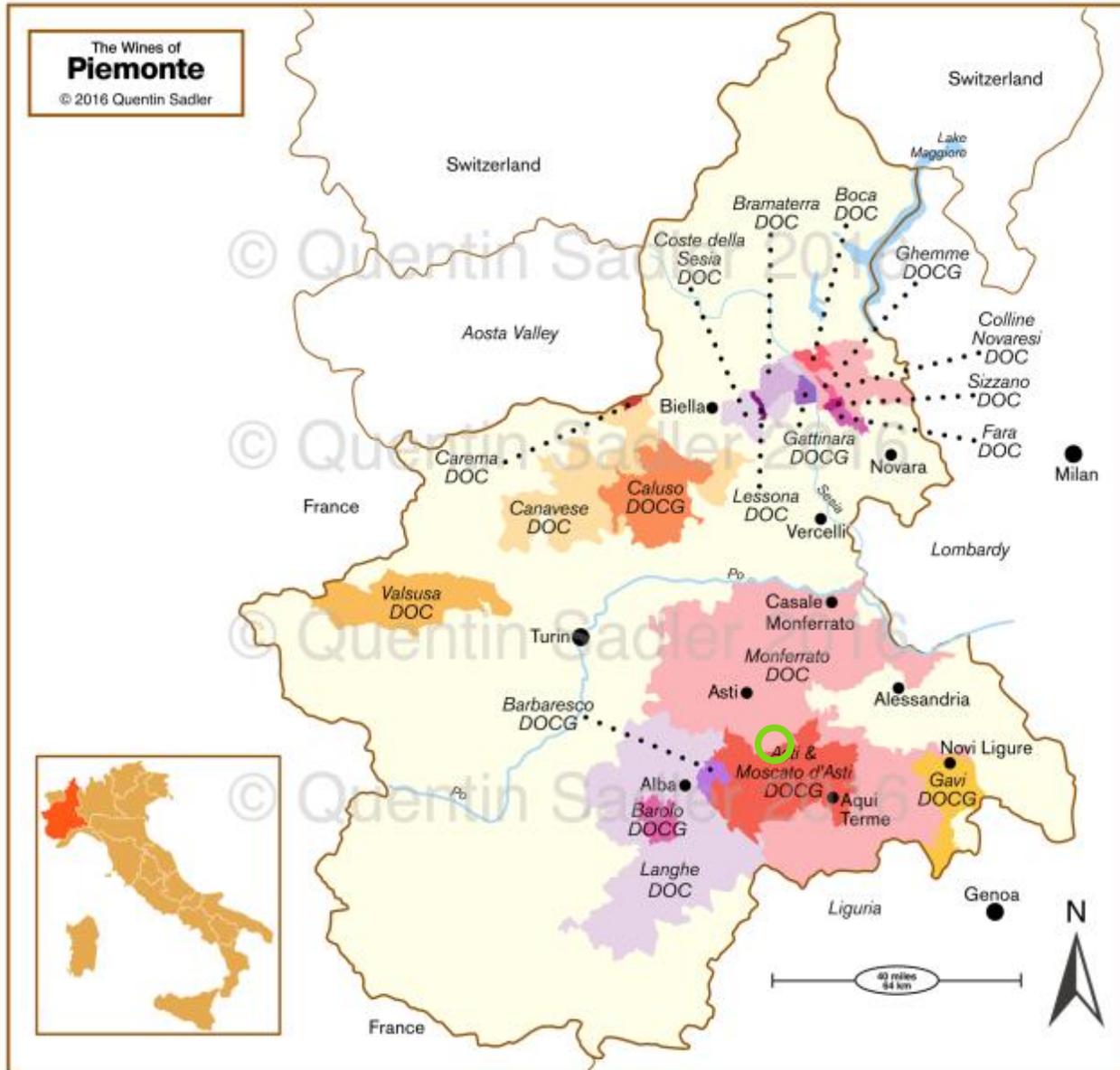
Propriété familiale depuis 1781, le domaine Cascina Galarin est situé sur la commune de Castagnole delle Lanze dans la province d'Asti au sud de la région du Monferrato.

Giuseppe Carosso commence à embouteiller ses propres vins au début des années 90.

Aujourd'hui la propriété est dans les mains de ses deux fils, Marco et Giovanni. Ils continuent de travailler les 5ha de vieilles vignes le plus sainement possible, sans utilisation d'intrants. Le domaine a obtenu sa certification BIO à partir du millésime 2016.



# BARBERA D'ASTI SUPÉRIEUR



**DOCG Barbera D'Asti Supérieur** (depuis 2008)  
**DOC** (depuis 2000)

+ Tinella (sous-zone de production)  
5 communes en productions

12 mois minimum d'élevages, dont 6 mois  
obligatoirement en fûts  
(Passe à 24 mois d'élevages avec une des deux  
mentions de sous-zone)

90 % Minimum de cépage Barbera + 10 % Maximum  
de cépages accessoires

Des Rendements inférieurs à la DOC

Une Teneur en alcool supérieur à la DOC



## • CÉPAGE « LA BARBERA »

- Il serait probablement originaire du piémont, des collines de Monferrato. Trace d'écrit début 19ième à Nizza Monferrato.
- Il est le cépage le plus planté du Piémont, environ 50 % de la surface total du vignoble (47000ha).
- Il est productif, facile à travailler et très résistant à la sécheresse.
- Cépage présent notamment aux U.S, en Amériques du Sud, en Afrique du Sud et en Australie.
- De couleur profonde , il a une acidité élevée et un profil moyennement tannique en bouche.
- Il est souvent comparé au cépage Merlot.



## • LE TERROIR

- Successions de pentes escarpées de compositions principalement argilo-calcaire.
- Climat continental, froid en hiver, doux et sec en été.
- Exposition Ouest des parcelles situées à 250m d'altitude.
- Vignes travaillées sans intrants avec pratique de l'enherbement. Certification BIO depuis 2016.

# LE VIN ET SES ARÔMES

- 95 % Barbera + 5 % Freisa
- Fermentation en petites cuves bois.
- Macération 30j avec pigeages et remontages.
- Élevage de 18 mois dans différents bois.
- Pas de filtration à la mise en bouteille. Minimum de SO2 utilisé.
- Vieillesse en bouteille avant commercialisation.



- Fruits rouges : Cerise, Fraise
- Fruits noirs : Mûre
- Fruits à noyau : Prune
- Violette, Rose
- Finement épicé

**5. clos Lunelles en Castillon côtes de  
Bordeaux, millésime 2010  
Marc Lindner**



# Clos Lunelles

Millésime 2010

- Anciennement connu sous le nom de Château Lapeyronie
- Appellation : Castillon côtes de Bordeaux
- 2001 : Rachat de la propriété par Gérard Perse
- Encensé par Robert Parker dès son 1<sup>er</sup> millésime « Frappé par la baguette magique de Gérard Perse » (93/100)
- A changé d'étiquette à partir du millésime 2010 pour plus de modernité





**Esprit de Pavie**

Appellation : Bordeaux





**Château Bellevue-Mondotte**

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru



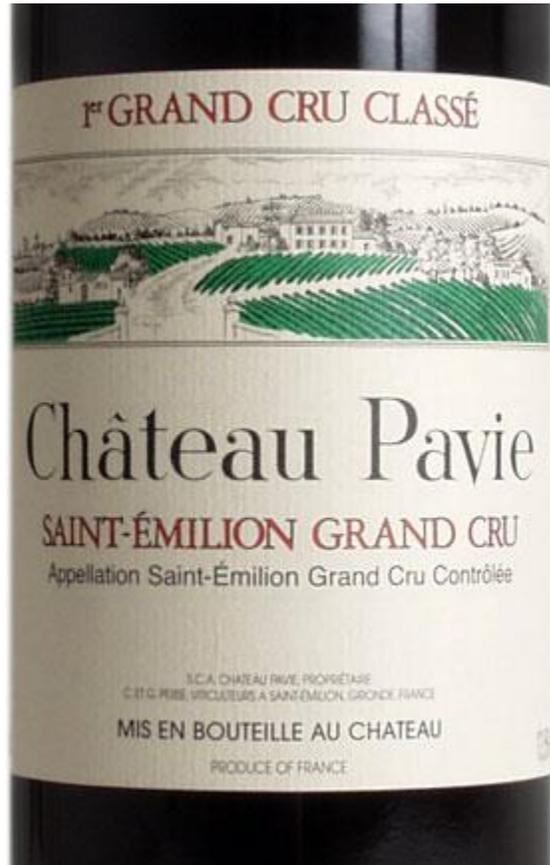


## Château Pavie-Decesse

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé





## Château Pavie

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

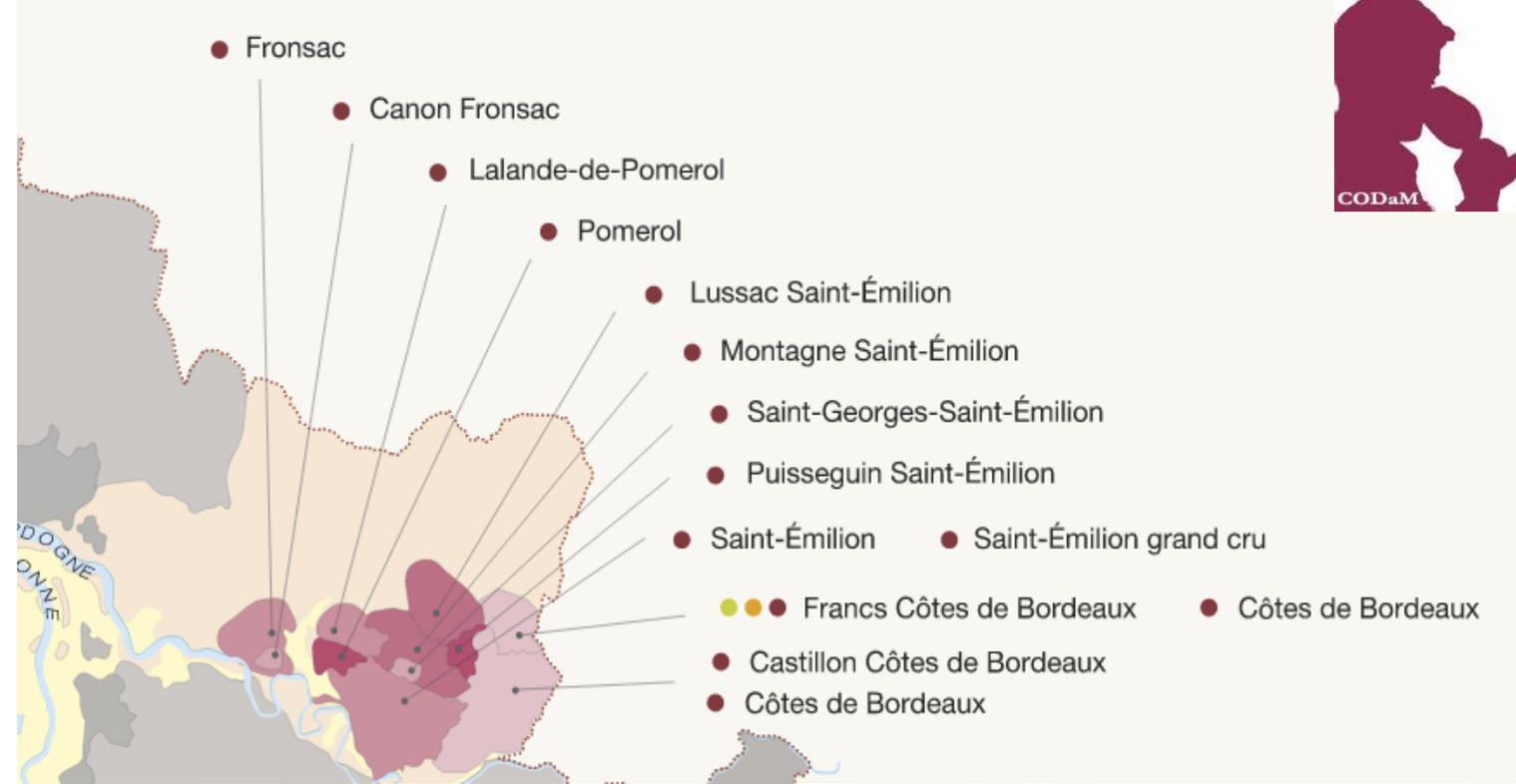
Classement : 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé « A »



# Clos Lunelles

## *Le vignoble*

- Superficie : 8,5 hectares
- Cépages :
  - 80% Merlot
  - 10% Cabernet Sauvignon
  - 10% Cabernet Franc
- Terroir : Situé sur le plateau de Sainte-Colombe, point culminant de Castillon Côtes de Bordeaux, il est composé de sols argilo-calcaires avec une exposition plein sud. Drainage naturel des eaux grâce à la pente. Belle précocité grâce aux sols d'argile blanche qui captent remarquablement la chaleur.



# Clos Lunelles

## *Le vin*

- Rendement : Faible, 20 hl/ha
- Âge moyen du vignoble : 41 ans
- Vendanges : Manuelles
- Fermentation : Cuves inox thermorégulées
- Elevage : 24 mois (dont 6 mois sur lies fines) avec 60% de bois neuf
- Pas de collage ni filtrage avant mise en bouteille



# Les primeurs: quelques bouteilles

## Les primeurs à Bordeaux, qu'est-ce que c'est ?

- Dès le 18<sup>ème</sup> siècle les négociants bordelais allaient dans les châteaux pour évaluer et **acheter la récolte sur pied, avant les vendanges.**
- La tradition a perduré, mais la fameuse semaine des primeurs a été véritablement **institutionnalisée dans les années 70 où le négociant achetait la production une fois les fermentations faites et avant l'élevage et la mise en bouteille.**
- Les primeurs ont pris une ampleur considérable dans le milieu des années 80, en y intégrant le phénomène de **la notation des vins.** Robert Parker, indépendant de la place de Bordeaux, fut le premier à mettre des notes et des commentaires sur la qualité des vins. Ces notes, accréditées par le particulier puis par les négociants, ont commencé à avoir une très forte influence sur la valeur des vins et par voie de conséquence sur leur commercialisation.
- La semaine des primeurs, telle qu'on la connaît aujourd'hui, regroupe au printemps de chaque année les **professionnels du vin du monde entier: journalistes et acheteurs dégustent et notent, dans le bordelais,** les vins de la dernière vendange des grands crus classés ou assimilés. Un exercice difficile qui demande expérience et compétences particulières.
- Le **rôle de la presse et des dégustateurs est crucial car les notes attribuées sont décisives pour la suite.** Meilleure est la note et meilleures seront les chances pour le château de contractualiser à un bon prix avec un acheteur. Ces châteaux visent la plupart du temps une note supérieure à 90 sur 100. Le très rare 100 représentant le Saint-Graal !
- Les châteaux qui font affaire avec un acheteur lors de la semaine de primeurs ont donc **une promesse d'achat, 18 mois environ avant la mise en marché de leur vin.** Les paiements sont échelonnés jusqu'à la livraison en deux ou trois versements. L'intérêt pour le château est d'avoir une avance de trésorerie et la certitude de voir sa production diffusée sur la terre entière lorsqu'il s'agit notamment du puissant négociant bordelais dont le réseau est sans égal.



# . Moment de convivialité

**Merci pour votre attention !**

