

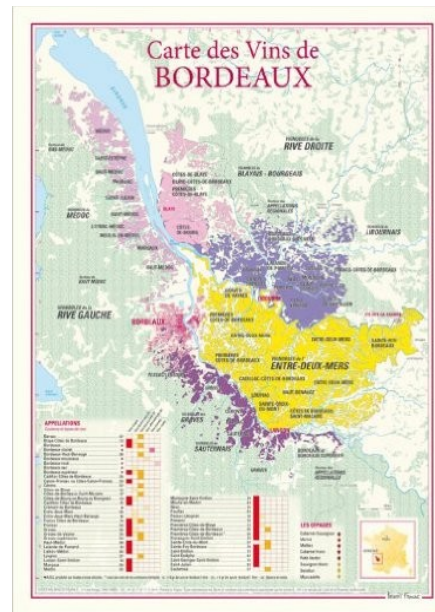
DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 18 Novembre 2016

Bordeaux Rouge et Blanc

*Encore une dégustation exceptionnelle avec quelques beaux flacons millémisés ouverts le soir à minuit.
Nos amis Jacques Fontaine, Alexandre et Thibaut Roy ne sont pas étrangers de l'appréciation de tous puisque ces derniers nous ont offert chacun une bouteille pour cette soirée bordelaise.*

*Le Climat océanique et tempéré nous font découvrir des vins secs et exotiques au goût crustacés, les plus gras (graviers/galets) se situent en terrasses et les champignonnières sur des sols argileux à l'intérieur des terres.
Les boisés et tanniques appellent le fruit de la cerise et le poivre excelle.*



La Géologie

Les terroirs sont très variés sur cette vaste zone géographique.

La formation du sous-sol date des époques Oligocène, Miocène et Pliocène de l'ère Tertiaire recouverts par endroits d'alluvions quaternaires. Les dépôts sont soit marins (calcaires à astéries, marnes à ostrea), soit détritiques (molasse de l'Agenais), soit lacustres (argiles), soit alluviaux sur les hautes terrasses graveleuses de la Dordogne et de la Garonne, soit des alluvions argileuses récentes dans le fond des vallées.

On trouve respectivement de bas en haut les couches sédimentaires suivantes :

- molasse du Fronsadais,
 - calcaire à astéries
 - molasses de l'Agenais
 - Faluns et grès : (Léognan, Saucats, Sainte-Croix-du-Mont, Gornac).
 - Argiles à graviers* du Pliocène.
 - alluvions graveleuses du quaternaire (graves garonnaises) dans certains vignobles.
- A la fin du Tertiaire et au Quaternaire, la Garonne et la Dordogne ont déposés sur les formations des alluvions (nappes de sables, de graves et d'argiles), arrachés respectivement aux Pyrénées et au du Massif Central.

Argiles à graviers du Pliocène : Les argiles à graviers sont des dépôts continentaux, fluviaux issus de l'érosion des sols qui recouvraient le Sud-Ouest du Massif Central.*

Les sols : Dans cette région très étendue, on distingue quatre types de sols :

- graveleux et argileux sur les graves garonnaises épaisses de 2 à 10 m , dans les communes de Créon et de la Sauve.
 - argileux sur la molasse de l'Agenais. La molasse affleure au sommet des collines de Rauzan, Castelviel, Soussac. et de Sauveterre.
 - bruns calcaires sur le calcaire à astéries.
- Le calcaire à astéries est la principale formation du sous-bassement de la région. En légère pente vers le sud-ouest, il forme le sommet des plateaux, on le trouve proche de l'affleurement sur les plateaux de Rauzan, de

Grézillac, en sommet de côte sur la rive gauche de la Dordogne. L'épaisseur des sols calcaires sur ce substrat est variable (50 cm à 1.50 mètres).

- de boulbènes. Ce sont des sols limono-argileux, limono-sableux, profonds, très fertiles qui se sont développés sur des alluvions fines de la Garonne et des molasses de l'Agenais

L'encépagement : La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement de l'exploitation et la proportion des cépages du cépage merlot blanc est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.

Comme pour notre César en Bourgogne, la proportion des cépages colombard , mauzac et ugni blanc est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.



*"C'est comme le jour de pêche,
nous dit Jacques,
fermé pour cause d'ouverture !"*

Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Magnum 1998 Bordeaux Michel Lynch 1998	Rouge disque Ambré	Chaleureux	Alcoleux – très poivré asséchant	Un peu décevant
Gressier Grand Poujeaux Moulis en Médoc 1984	Rouge dépôt rubis	Sauvage – fraise des bois	Sanglier – cuir	<i>Pelure de châtaigne !!! Thibaut se moque ! Et en plus il a raison !</i>
Château Haut Brion Domaine Clarence Dillon 1979	Rouge profond trouble	Belle finesse caramelisé velours/chaleureux	Bien équilibré poivré – explose en fruit complexité aromatiques	Offert par Alexandre A carafes Fermé à l'ouverture mais rond et fondu 18/20
Château Margaux 1er Grand Cru Classé 1982	Rubis	Très, très grande finesse faisané	Frais et épicé poivre noir, confituré fruit et oignon	Offert par Jacques Il s'est ouvert tout de suite Tout en dentelle (Jacques) 19/20
Château Pavée St Emilion Grand Cru Classé – Valette 1989	Rubis orangé	Frais – herbacé mentholé , musqué ped de mouton	Très rond – champignons vanillé	Je marche sur de la mousse fraîche !16/20
Vieux Château Certan Pomerol 1997	Rouge disque organé	Boisé et fruité cerise	Doux et belle acidité très épicé et cerise	Belle garde facile 10 ans 15/20
A l'aveugle Pichon Contesse Pauillac 1989	Violacé disque orange dépôt	Cerise très beau nez	Très poivré tanique	Offert par Jacques 18/20
Entre Deux-Mers "les lindarets" 2014	jaune paille, reflets jaune- vert,	Doux – amande miel amples ronds	Sec – acidité mentholé notes aromatiques de fleurs blanches (acacia), fruités aux notes d'agrumes et de fruits exotiques	Sauvignon – Sémillon - Muscadelle
Château le Bonnat Graves 2011	Jaune clair	Gras et frais	Plus sec - amande	A marier avec apéritifs, poissons, fruits de mer, volaille, cuisines exotique. 40 % sauvignon 60 sémillon 5 % muscadelle. Un vin de copain ! 14/20
Château Carbonnieux * Graves Pessac Léognan 2012	Très clair à reflets verts	Champignon ample et gras	Excellent Un beau vin complet avec de la matière et belle longueur	Offert Thibaut belle garde 17/20
L'Abeille de Fieuzal*	Jaune plus	Très beau – léger,	La bouche, et c'est la	

Pessac Léognan	2011	foncé	fin et droit	"marque" chez <i>Fieuzal</i> , est sévère, et très droite; d'une grande finesse, avec une finale amère de grand vin de garde	3 cépages blancs sauvignon, sémillon et muscadelle, le premier dominant largement	16/20
----------------	------	-------	--------------	--	--	-------

***Le Château Carbonnieux est l'un des plus anciens du Bordelais.** Il faut remonter à 1234 pour trouver la trace de Ramon Carbonnieux qui aurait laissé son nom à ce domaine fondé au XIIIème siècle par les Bénédictins de l'Abbaye de Sainte-Croix.

Après avoir appartenu de 1519 à 1730 à la famille bourgeoise de Ferron, il redevient la propriété des moines bénédictins jusqu'à la Révolution où il est cédé à la famille Bouchereau qui s'y installe pour près d'un siècle. Puis il passera aux mains de différentes familles avant que **Marc Perrin ne l'achète en 1956** après son premier classement comme Grand Cru de Graves en 1953, confirmé en 1959 lors du classement officiel des Grands Crus de Graves : **Château Carbonnieux est alors distingué à la fois pour ses vins rouges et ses vins blancs**, ils sont 6 Crus Classés de Graves seulement au sein de l'Appellation Pessac-Léognan à être dans ce cas.

Depuis lors, par petites touches, cette vaste propriété de 170 hectares de terres, dont 92 hectares de vignes, n'a cessé d'évoluer avec une **qualité grandissante année après année**. Ce sont les petits-fils, Eric et Philibert Perrin, qui dirigent aujourd'hui le domaine Carbonnieux dont **les tourelles du Château constituent le point culminant de la commune de Léognan**.

Le vignoble occupe deux vastes parcelles contiguës sur un terroir de graves garonnaises, naturellement drainé, reposant sur un socle tertiaire argilo-calcaire. Le vignoble est exploité en agriculture raisonnée dans le respect de la biodiversité, ce qui permet de **renforcer ses défenses naturelles** et de proscrire l'utilisation de désherbants et insecticides.

*Château de Fieuzal - Graves Pessac-Léognan

Situés au cœur du berceau historique des vins de Bordeaux, c'est à dire Pessac-Léognan, les 80 hectares du domaine de château de Fieuzal occupent une croupe graveleuse unique hautement favorable aux principaux cépages bordelais, à savoir le merlot, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le petit verdot, le sauvignon, le sémillon et la muscadelle.

Le domaine appartient depuis 2001 à Brenda et Lochlann Quinn, deux irlandais passionnés par le vin français et qui s'attachent à perpétuer le caractère unique du domaine en préservant la typicité et l'authenticité des vins Fieuzal. Pour cela, le vignoble est l'objet de toutes les attentions et bénéficie d'une gestion différenciée par parcelles, à même de révéler les atouts de ce terroir d'exception.

L'équipe renouvelée du château est dirigée depuis 2007 par le jeune vigneron de talent Stephen Carrier, qui œuvre avec rigueur et passion à une quête de la perfection. Matérialisant et poursuivant ce vaste élan de renouveau, le projet de rénovation est aujourd'hui achevé – nouveau chai en 2011 – pour permettre l'ascension de château de Fieuzal vers toujours plus de finesse et d'excellence.



Au Salon

Sauternes Sablettes 2008 – *brillant or – sec au nez et doux en bouche avec un côté miellé et coing
sève de pin (peut attendre encore 10 ans)
Salade foie gras poêlé*

A l'aveugle Sauterne du Domaine de Caplane – *Il a mis du temps à s'ouvrir !
or gras – belle matière et très présent – excellent, frais
Intensité aromatique en fruits confits et de fleurs blanches avec un bon soutien du bois
Riche, puissant, gras, ample et long, il présente un réel potentiel de garde tout en étant déjà fort plaisant*

Château Latour Martillac 2009 Pessac Léognan (*garde encore 10 ans*)
*Jaune brillant – nez sec en parfaite harmonie avec le sandre servi avec des noix de St Jacques – boisé, poivré mentholé
et résine de pin se mélange parfaitement avec le fenouil et le fondu de poireaux*



*je dirai même viré de bord... dit l'un
comme les politiques,... dit l'autre
je n'ai pas de parti pris !.. un troisième*

A l'aveugle Fronsac 1964 *robe noire avec un nez très très boisé – chocolaté et cacao en bouche - fini*

Château Figeac 2007 1er Grand Cru Classé St Emilion
*Robe noir violet – très puissant en bouche – à besoin d'être plus ouvert (à carafer) – attendre 5 ans maximum
70% de Cabernet (moitié Cabernet Franc, moitié Cabernet Sauvignon) et seulement 30% de Merlot
Cette atypicité fait dire de Figeac qu'il est "le plus médocain des Saint-Emilion"*

Médailon de Biche sauce Grand Veneur – Galette de pomme de terre et choux romanesco et fricassé de champignons
(*Le chou romanesco est une variété de chou-fleur originaire de Rome en Italie. Il est aussi appelé « brocoli à pomme »)*

Château Crusquet de Lagarcie 1990 - 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
*A voir une vidéo très sympathique sur un interview avec le vigneron Benoit de Lagarcie
[Château Crusquet de Lagarcie - Blaye Friday - YouTube](#)
Très beau vin - robe noir – fin – excellent*

Paulliac 2005 Baron Nathaniel de Rothschild



Sauternes Barsac Château Doisy Daëne 1989 - Sémillon 86 % - Sauvignon 14 % (garde jusqu'à 2025)
Fromage chèvre de Trinquelin et St Maur

Château Doisy Daëne

Classé second cru en 1855, le château Doisy-Daëne est la propriété de la famille Dubourdiou depuis 1924.

Le vignoble, âgé en moyenne de plus de 40 ans, s'étend sur 16 hectares, implantés sur le terroir du plateau de Barsac. Les vignes bénéficient d'une configuration géologique particulière : une mince couche de sables argileux recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse empêche la vigne de s'enraciner en profondeur ; par ailleurs, le calcaire restitue durant l'été à la vigne l'eau dont il s'est imprégné pendant l'hiver. Cette particularité du terroir contribue à l'élaboration de vins d'une grande finesse. Afin de récolter les grains atteints par la pourriture noble, la vendange s'effectue au minimum en trois passages, parfois jusqu'à six. A l'issue de la vinification, les vins sont élevés pendant 9 mois en barriques, puis durant 10 mois supplémentaires en cuve inox, préalablement à leur mise en bouteille. Les vins de ce domaine font preuve d'une richesse inégalée. En général de grande garde, ils sont déjà très agréables dans leur jeunesse. Caractérisés par l'élégance et la pureté, ils sont savoureux, racés, amples et fruités, développant des notes de miel et de rose. Ils se révèlent également profonds et persistants en bouche, la finesse l'emportant sur la puissance et la vivacité sur le caractère capiteux.

Les meilleurs millésimes du Château : 2007, 2006, 2005, 2003, 2001, 1997, 1996, 1995, 1990, 1989, 1988, 1986, 1983



Pedro Ximenes 1983 vin Andalousie - Très très noir épais – nez pruneaux caramélisé
Cépage blanc espagnol

Les grappes de pedro ximénez sont de grande taille, avec des baies de couleur verte à jaune. Leur peau est fine, ce qui est important dans le processus de fabrication de certains vins issus de PX : pour augmenter la concentration des baies,

les grappes sont exposées au soleil quelques jours après la vendange. La finesse de la peau permet un dessèchement rapide et un taux de sucre très important.



Glace Vanille – Charlotte au chocolat noisette – tranches d'ananas et quartier de clémentine - pomme



Prochaine soirée Vendredi 20 Janvier 2017 sur la Vallée du Rhône

Des ventes de bouteilles sont organisées dans l'année à l'Auberge de l'Atre,
les prochaines le 15 juillet et 2 Septembre 2017

L'Auberge organise régulièrement des soirées autour de différentes régions
Réservez en consultant les sites : lauberge-de-latre.fr ou lauberge-de-latre.com



Très belles fêtes de fin d'année 2016