

Découverte **EUROPE**

LEUROPE EST À L'HONNEUR DE CE NUMÉRO DE VINTAGE. VOICI UNE SÉLECTION DE VINS RECONNUS POUR LEURS QUALITÉS GUSTATIVES.

Les vins européens sous la loupe des sommeliers

La Fédération culturelle des vins de France propose depuis de plusieurs années des dégustations thématiques par le biais des clubs. Exception faite de quelques sommeliers et cavistes qui participent à ces dégustations, les clubs sont principalement composés de particuliers amateurs passionnés de vin. Forts de notre expérience auprès d'un public de consommateurs, nous avons souhaité réaliser une dégustation auprès de sommeliers éminents pour connaître leurs préférences quant à une sélection de vins étrangers d'un niveau qualitatif reconnu en provenance de différents pays d'Europe. La dégustation s'est faite auprès de deux groupes de sommeliers. Le premier était réuni par Frédéric Voné, sommelier à la *Cour d'Alsace*

à Obernai (67). Il était composé de personnalités comme Serge Dubs et Pascal Léonnetti (de *L'Auberge de l'III* à Illhausern), Paul Brunet (sommelier en retraite et écrivain), ainsi que diverses personnes, membre de l'ASA (Association des sommeliers d'Alsace). Une vingtaine de personnes au total étaient présentes. La dégustation s'est tenue le 14 juin dernier au restaurant *À la Cour d'Alsace* à Obernai.

Le second groupe fut patronné par Franck Thomas. Il avait rassemblé autour de lui plusieurs sommeliers dont Pascal Paulze (de *L'Oasis* à la Napoule), Bruno Scavo (de la Société des bains de Mer à Monaco), Jean-François Le Moine et Xavier Richard (du restaurant *Le Parcours* à Falicon), ainsi que son épouse Giovana Thomas.

Le premier groupe de sommeliers était réuni par Frédéric Voné au restaurant À la Cour d'Alsace à Obernai.





Pour le second groupe de dégustation, Franck Thomas avait rassemblé au Live Restaurant Le Parcours à Falicon sur les hauteurs de Nice, plusieurs sommeliers dont Pascal Paulze, Bruno Scavo, Jean-François Le Moine, Xavier Richard, ainsi que son épouse Giovana Thomas.

La dégustation

Nous avons présenté une thématique sur les vins d'Europe – 28 vins au total – en provenance d'Espagne, du Portugal, d'Italie, d'Autriche et de Hongrie. Les vins ont été dégustés pays par pays en crescendo.

Nous avons jugé intéressant de connaître le point de vue de professionnels par rapport à une sélection de vins qui pour la grande majorité leur était inconnue.

Connaissant également les préférences des consommateurs, après les dégustations que la FCVF a organisées sur ce thème ces dernières années, nous étions curieux de comparer les préférences de chacun.

Les vins présentés se trouvaient dans une fourchette de prix allant de 5 à 40 euros.

On peut tirer quelques enseignements de ces dégustations. En tout premier lieu, le goût n'est pas universel, certains vins furent bien notés par les uns et plus sévèrement par les autres, parfois même en opposition manifeste. Ceci confirme la qualité et la diversité de la sélection. Par ailleurs, un goût est purement personnel. Difficile donc d'éditer un quelconque guide, s'il ne traduit pas l'avis et le conseil d'un groupe...

Alors, pour donner un indice de satisfaction de ces dégustations, il était nécessaire d'établir une moyenne. Celle-ci est le reflet du goût d'un échantillon de personnes, de sommeliers dans le cas présent.

Compte tenu de l'expérience de la FCVF en matière de dégustations auprès de particuliers,

il est intéressant de constater également que leurs préférences sont parfois différentes de celles d'un professionnel. Les vins italiens surtout en provenance du Nord, ou portugais (bairrada par exemple), sont bien souvent dotés d'acidité et de mâche difficiles à appréhender en dégustation pour un consommateur, même averti. Son choix se portera davantage vers la rondeur et le velours que lui apportent des vins d'Espagne. En revanche, le sommelier se projette automatiquement vers l'accord mets et vins. La fraîcheur et la vivacité de vins plus septentrionaux lui permettent plus d'associations.

Vaste débat que le choix d'un vin de dégustation ou de gastronomie... Nous sommes cependant convaincus que son rôle est d'accompagner et de sublimer nos mets.

Le vin est d'une richesse absolue, celui-ci ne doit jamais cesser de nous émouvoir et de nous surprendre, à table ou en dégustation pure. Ce fut le cas, lors de ces deux journées passées en compagnie de sommeliers. La surprise et l'étonnement avaient leur place, même auprès des plus aguerris.

28 vins au total ont été dégustés pays par pays en crescendo.



Vins blancs

Vins classés par ordre de dégustation.

12,99 LIGNUM 2003,
ALBET I NOYA, PENEDES - ESPAGNE
Encépagement : 50 % sauvignon, 50 % chardonnay. Robe pâle à reflets verts. Le nez libère des senteurs fruitées d'agrumes, le citron vert se mêle ensuite de notes mentholées. L'attaque est à la fois ample et fine, bien structurée par une bonne trame acidulée, harmonieuse. La finale est dominée par les agrumes.

12,62 CONDE D'ERVIDEIRA,
RESERVA 2003, ADEGA ERVIDEIRA,
ALENTEJO - PORTUGAL
Encépagement : 100 % antão vaz. Élevage de 6 mois en barriques. Robe or très pâle à reflets gris. Le premier nez est légèrement boisé. À l'aération, il libère des senteurs florales. L'attaque est grasse, assez ample. La bouche libère des saveurs finement acidulées et fruitées (ananas, agrumes) enrobées par une pointe de surmaturité.

14,94 MALVOISIE 2002, BODEGA
ABEL MENDOZA, RIOJA - ESPAGNE
Encépagement : malvoisie. Élevage de 4 mois en barriques neuves Allier avec

bâtonnage. Production confidentielle de 1 500 bouteilles. Or pâle, très lumineux. Le premier nez est marqué par le bonbon anglais. À l'aération, il développe des notes fruitées de poire. Le vin est dense en bouche, on y retrouve les perceptions olfactives avec une fine pointe de vanille due à l'élevage sous bois. La finale est longue, puissante, riche, épicée.

14,48 BINEL 2002,
AZIENDA GERMANO ETTORE,
PIEMONTE - ITALIE
Encépagement : 40 % riesling, 60 % chardonnay. Élevage de 8 mois en barriques. Un vin très original, remarquablement vinifié et équilibré. Le nez recèle une grande finesse et pureté. L'attaque est ample, grasse, sans être massive. On y perçoit la minéralité du riesling, le gras et la structure du chardonnay.

13,31 ENLLAÇ, CELLER CAPAFONS
OSSO, PRIORAT - ESPAGNE
Encépagement : viognier, grenache. Élevage en fûts de chêne français et américain. Robe or jaune. Le nez est marqué par des nuances florales, légèrement amies. L'attaque est fraîche, la bouche est de bonne ampleur, bien équilibrée par une fine acidité et une belle persistance aromatique.

13,43 CERVOLES 2003,
CELLER DE CANTONELLA,
COSTERS DEL SEGRE - ESPAGNE
Encépagement : assemblage de chardonnay et macabeu à 50/50. Élevage de 5 mois en barriques (80 % chêne Allier/20 % américain) avec bâtonnage. La robe est or pâle à reflets verts. Le nez est très subtil, il évoque les agrumes et développe des fragrances végétales et légèrement toastées. L'attaque est tendre, des saveurs acidulées et mentholées tapissent le palais. Une pointe de poivre blanc accompagne la finale.

Vins rosés

Vins classés par ordre de dégustation.

12,60 MARTIUS 2003,
AGRICOLA FALSET MARÇA,
MONTSANT - ESPAGNE
Encépagement : 70 % grenache, 30 % syrah. Robe rose rubis, à bel éclat. Le nez est marqué par de fines senteurs de fraises écrasées, mêlées de notes de grenade et de bonbon anglais. L'attaque est franche, nette, vive. La bouche est harmonieuse, de bonne ampleur.

Porto

Vin dégusté en dernier.

16,25 PORTO VINTAGE 2000,
QUINTA DO ESTANHO - DOURO
Robe très dense et profonde de sirop de mûre à reflets violacés. Le nez est envoûtant, marqué par les fruits noirs, une pointe de réglisse et des notes torréfiées, voire fumées. L'attaque est ample, faite de velours, gorgée de fruits épicés, mêlée de saveurs chocolatées.



LE GOÛT DE L'ŒNOPHILE

La FCVF a mis au point depuis un an un classement appelé le "Goût de l'œnophile". Lors des dégustations réalisées à l'aveugle, les dégustateurs qui souhaitent faire part de leur avis notent les vins suivant le barème qui suit :

- < 10 : vin à problème, dans le doute, ne pas le noter
- 10 à 12 : vin honorable, équilibré, agréable,
- 13 à 14 : bon vin, vin de plaisir, bien construit
- 15 à 16 : très bon vin, remarquable et prometteur,
- 17 à 18 : vin excellent pour de grandes occasions, de garde,
- 19 à 20 : vin exceptionnel, inoubliable, prestigieux.

Découverte **EUROPE**

Vins rouges

Vins classés par ordre de dégustation et par thématique.

AUTRICHE ET HONGRIE

12,02 KEKRANKOS 2001, WEINGUT WENINGER, SOPRON
Encépagement : 100 % kekfrankos. Robe pourpre, très légèrement évoluée. Le nez est marqué par les fruits rouges (quetsche, framboise) et les épices douces. L'attaque est souple, fruitée. La bouche est harmonieuse, marquée par un fruité long et savoureux. La finale est fraîche, tonique.

13,61 BLAUFRÄNKISCH RÉSERVE 2001 - WEINGUT WENINGER, MITTELBURGENLAND
Encépagement : 100 % blaufränkisch. Robe très dense de fruits noirs. Le nez est marqué par les fruits noirs légèrement confiturés et des notes boisées. L'attaque est juteuse, fraîche et libère un fruit intense mêlé de saveurs réglissées. La fin de bouche est accompagnée d'une belle mâche.

14,75 VERATINA CUVÉE 2001, WEINGUT WENINGER, MITTELBURGENLAND
Encépagement : un tiers de blaufränkisch, un tiers de zweigelt, un tiers de merlot. Robe extrêmement profonde de jus de myrtilles. Le nez est opulent, riche et recèle beaucoup de finesse et d'élégance. Il est marqué par le cassis, la mûre et de subtiles notes de pivoine. L'attaque est faite de fruité éclatant et d'un beau soyeux. La bouche est à la fois satinée et structurée par des tanins fins et serrés.

12,13 MERLOT 2001, WEINGUT WENINGER, SOPRON
Robe couleur d'encre. Le nez est torréfié, marqué par des notes de sous-bois. L'attaque est franche. Le fruit est actuellement dominé par un élevage un peu marqué. La fin de bouche est élégante et le vin devrait gagner en finesse.

14,10 MERLOT 2002, WEINGUT WENINGER, MITTELBURGENLAND
Robe pourpre à reflets violacés. Le nez libère des senteurs de confitures de mûres surmaturées, des notes réglissées et vanillées. L'attaque est ample et charnue. En bouche le vin est structuré, le fruit est concentré et savoureux. Un vin richement extrait qui pousse les limites du cépage sous un climat très continental.

PORTUGAL

14,18 TRÈS BAGOS 2001, LAVADORES DE FEITORIA, DOURO
La robe est pourpre violacée. Le nez est finement fruité et judicieusement boisé. Des notes de fleurs (violette) se parent de senteurs de cassis, de gelée de mûres. L'attaque est douce, crémeuse, intensément fruitée. La bouche libère des saveurs très pures et élégantes. Des tanins soyeux tapissent la fin de bouche avec beaucoup de grâce.

15,27 VINHO REGIONAL BEIRAS BAGA VINHAS VEHLAS 2001, LUIS PATO, BAIARRADA
Robe pourpre très dense, à reflets jus de cerises noires. Nez de fruits frais, de prunes très mûres, mêlé de cannelle et de menthol. L'attaque est franche, assez vive, tonique et dominée par un fruit croquant (prune, réglisse). Une trame acide surmontée de tanins serrés accompagne la fin de bouche. Un grand vin taillé pour des années de garde.



Découverte **EUROPE**

ITALIE

13,94 DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE FORMICA 2001, AZIENDA AGRICOLA REVERDITO, PIÉMONT

Encépagement : 100 % dolcetto. Le nez recèle beaucoup de douceur et de profondeur à la fois. La bouche est dense, charnue et très séduisante. Un fruit frais et mûr tapisse largement le palais et libère une belle structure soyeuse, accompagné d'une bonne mâche.

14,53 BARBERA D'ALBA BUTTI 2001, AZIENDA AGRICOLA REVERDITO, PIÉMONT

Encépagement : 100 % barbera. Élevage en foudres et en barriques. Le nez est marqué par des senteurs de fruits noirs, mêlées à des notes torrifiées. La bouche est pure, ample et dense. Elle traduit toute la chair et l'enveloppe du cépage barbera, associé à une remarquable précision d'élevage.

15,95 BARBERA D'ALBA VIGNA DELLA MADRE 2001, AZIENDA GERMANO ETTORE, PIÉMONT

Encépagement : 100 % barbera. Élevage de 12 mois en barriques. Le nez est profond, marqué par des senteurs de mûre, de violette et de pain grillé. L'attaque est soyeuse, veloutée. La bouche libère une chair énorme, bien structurée et harmonieuse.

ESPAGNE

13,92 ROBLE 2003, PAGO DE LOS CAPELLANES, RIBERA DEL DUERO

Encépagement : 80 % tinto fino (tempranillo), 10 % cabernet sauvignon, 10 % merlot. Élevage de 5 mois en barrique. La robe est grenat. Le nez libère des fragrances subtiles de violette, de petits fruits rouges fraîchement écrasés. La



bouche est à la fois tendre et structurée, florale et fruitée, pleine d'harmonie et d'onctuosité.

13,52 VESSANTS 2001, CELLER CAPAFONS OSSO, MONTSANT

Encépagement : merlot, grenache, cabernet sauvignon et carignan. Élevage de 8 mois en fûts de chêne. La robe est grenat, pourpre et dense. Le nez, doux et suave, est marqué par les fruits rouges surmûris, mais aussi la vanille et la cannelle. La bouche est onctueuse, gorgée de fruits savoureux et juteux. Les tanins apparaissent sans brutalité pour structurer une fin de bouche qui s'accompagne de notes de menthol bienvenues.

15,46 JARRARTE CRIANZA RIOJA 2001, BODEGA ABEL MENDOZA

Encépagement : 100 % tempranillo. Élevage en fûts de chêne Allier. Robe rouge grenat profond. Le nez libère des senteurs de pruneau, de cerise noire, d'épices, un très léger boisé et une pointe de vanille. L'attaque est satinée, le vin est ample et longiligne. L'élevage en chêne de l'Allier lui confère une grande finesse. Le vin a réellement de la race et de l'élégance, il gagnera en complexité en vieillissant.

14,73 ETIM SELECTION 2001, AGRICOLA FALSET MARÇA, MONTSANT

Encépagement : 90 % grenache et 10 % cabernet sauvignon. Vignes de 60 ans. Le nez est profond, il développe des notes de mûres et de pain d'épices. En bouche, le

vin est structuré, charnu, puissant. De beaux tanins tapissent une fin de bouche, fraîche et dense.

14,21 ETIM SELECTION SYRAH 2001, AGRICOLA FALSET, MARÇA

Encépagement : 100 % syrah. Élevage de 14 mois en fûts de chêne Allier. Robe pourpre à reflets violacés. Le nez est marqué par des senteurs de mûres, de myrtilles, mêlées de notes vanillées, voire chocolatées. L'attaque est intensément fruitée, onctueuse. La bouche recèle un fruit dense, puissant mais frais, les tanins sont satinés et la finale à la fois riche et légèrement teintée de poivre noir.

15,07 MASOS D'EN CUBELLS 2001, CELLER CAPAFONS OSSO, PRIORATO

Encépagement : grenache, mazuela, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Élevage de 13 mois en fûts. La robe est jus de cerises noires. Le nez est envoûtant, marqué par des senteurs très profondes de mûres et de cassis. À l'aération, il libère des fragrances de goudron et d'épices douces. L'attaque est onctueuse et gorgée de sève. Les tanins apparaissent en bouche, ils sont serrés et fins. La finale est marquée par de fines notes de café et de chocolat noir.

13,32 CERVOLES 2000, CELLER DE CANTONELLA, COSTERS DEL SEGRE

Encépagement : assemblage de tempranillo, cabernet sauvignon, grenache et merlot. Élevage de type Crianza avec 12 mois en barriques (80 % chêne Allier,

20 % américain). La robe est grenat pourpre, dense. Nez très subtil de fruits rouges confiturés, la cerise, la prune et la figue se mêlent à des senteurs de canelle et de bâton de réglisse. La bouche est fruitée, la mûre et la prune sont enrobées de saveurs réglissées. L'ampleur évolue en paliers successifs.

**15,94 MAS DE MASOS 1998,
CELLER CAPAFONS OSSO,
PRIORATO**

Encépagement : grenache, cabernet sauvignon, carignan. Élevé en fûts Allier. Le nez déborde de fragrances de figues, de mûres, de cannelle. L'attaque est fine, mais prend rapidement de l'ampleur en paliers successifs. Riche, concentrée, épicée, la finale est longue.

**15,60 CRIANZA 2001, PAGO
DE LOS CAPELLANES, RIBERA DEL
DUERO**

Encépagement : 90 % tinto fino (tempranillo), 10 % cabernet sauvignon. Élevage de type Crianza 12 mois en barriques. La robe est grenat intense. Le nez est un doux mariage de cassis écrasé, de feuilles froissées et de boisé élégant. À l'aération, il libère des senteurs de violette et de pivoine. L'attaque est douce, tactile, élégamment fruitée. Le milieu de bouche gagne en ampleur, en saveur, en intensité. La finale racée est confiturée, apaisante, longue.

**16,41 RESERVA 2000, PAGO
DE LOS CAPELLANES, RIBERA DEL
DUERO**

Encépagement : 90 % tinto fino (tempranillo), 10 % cabernet sauvignon. Élevage de 16 mois en barriques. La robe est très sombre, couleur d'encre. Le premier nez est dominé par des senteurs de gelée de mûres, accompagnées de fragrances de romarin et d'épices. L'attaque est pleine de chair et de fruit. La bouche prend beaucoup d'ampleur et gagne en structure grâce à des tannins bien présents, mais très satinés. La finale est explosive, voluptueuse. Un vin monumental !



*À travers son club,
la Fédération
culturelle des vins
de France organise
des dégustations
réparties dans
toute la France.
Tél. : 03 89 61 85 05.
Fax : 03 89 61 85 55.
www.fcvf.com.
E-mail : info@fcvf.com*

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808
REIMS, FRANCE



ISSU DES MEILLEURS RAISINS
DE LA CÔTE DES BLANCS
ET DE LA MONTAGNE DE REIMS
LE CHAMPAGNE HENRIOT
MÛRIT DE LONGUES ANNÉES DANS LES
CRAYÈRES GALLO-ROMAINES DE REIMS

E-mail : contact@champagne-henriot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.