ATELIER D'ŒNOLOGIE DU 15 MAI 2014

En ce jeudi 15 mai, Dominique nous avait proposé de découvrir quelques **« Bergerac Rouge** » mais en guise d'apéritif à la véritable dégustation il nous a offert un Bergerac Blanc, **La Rosette** du domaine de Combrillac **: le Château Combrillac** est un petit vignoble familial de 10 hectares, situé à 3km de Bergerac sur les hautes terrasses de la vallée de la Dordogne qui est investi depuis longtemps dans le développement de Rosette, un des "ambassadeurs" de l'appellation. Cette mise en bouche a ravi tout le monde !

L'autre domaine dont Dominique nous propose la découverte est celui de **l'Ancienne Cure de Christian Roche**, en voici le caveau de dégustation.

Nous avons commencé la dégustation des Rouges par la série **« Jour de fruit** » d'abord leur Bergerac rouge de 2011, vin assez souple mais qui devra vieillir ! Toujours dans « Jour de fruit » on a poursuivi la série avec un « **Pécharmant** » de 2011 à la robe un peu plus sombre que le précédent, laissant deviner un vin plus riche en bouche.

Puis nous sommes montés dans la gamme avec la série « **L'Abbaye** », et là les caractéristiques du Bergerac Rouge sont pleinement mises en valeur et ont ravi tous les participants et dans la même série nous avons poursuivi avec un **« Pécharmant » toujours de 2011** spécifié « vieilles vignes » Après quelques minutes d'aération il libère les arômes d'une salade de fruits rouges : cassis, fraises, framboises, cerises, plus quelques notes vanillées et grillées. La puissance de sa structure se révèle sans agressivité.

Retour au **Château Combrillac** pour une cuvée haut de gamme **« l'Inédit »** de 2011 : une approche simple, honnête, sur des touches de fruits noirs et d'épices. La bouche, assez délicatement extraite, joue la carte de la spontanéité mais un peu court !

Pour terminer « **l'Extase** » du Domaine de l'ancienne Cure : il s'agit du plus beau terroir de la propriété. Un travail de grands crus est fait sur ce vin. Il n'est produit que les grandes années. Les quantités peuvent varier de 5 à 20 barriques**.** Cette Extase rouge est dominée par le merlot, qu'elle exprime à merveille. Il y a aussi du malbec – moins d'un tiers – mais c'est pour favoriser la garde, pour porter le vin dans le temps.

Bravo Dominique pour cette belle découverte ! Jean-Marie Pinson