

Aujourd'huiATELIER PRESQUE TOUT BLANC !

Dégustation : **3 blancs** (1 sec, 1sucre, 1 à bulles) et **un rouge** ... et longue mise au point sur le Champagne qui nécessitera un atelier spécifique.

Comment aborder cette dégustation ?

- le cépage ? Blancs vinifiés en cépage rouge ? Par exemple : le Champagne : Possible mais compliqué !
- le terroir (c'est-à-dire la région) : La Loire, le Sud-Ouest, l'Alsace, Le Bordeaux, etc ... ?
- L' Année ? Difficile
- L' Appellation ?
- le producteur, la propriété sur le même terroir
- la méthode de vinification : traditionnelle, raisonnée, biologique ?
- cépages et assemblages sur une même région ?
- l'âge de la vigne ?
- les différentes tailles de la vigne ?
- les méthodes de vinification ?

Pour cet atelier, la dégustation aborde la méthode de vinification.

Vin blanc sec

vin blanc sucré

vin blanc effervescent

vin rouge

..... raisins blancs en général mais en France la réglementation autorise parfois les raisins rouges qui peuvent donner du vin blanc. Mais attention cependant aux pigments colorés - les anthocyanes - qui, en s'échappant, donnent du rouge et du rosé !

Remarque sur la couleur : respect de la tradition et protection de l'AOP (par exemple le Merlot vinifié en blanc).

L'anthocyane comporte 7 familles de couleurs dont le bleu parfois !

En vieillissant, le vin blanc devient orange à l'opposé du rouge qui devient orange.

Le Champagne a le droit d'utiliser des raisins rouges à 75 % pour faire du vin blanc.

En assemblages, le raisin blanc (ex Condrieu) peut être mis dans le vin rouge (ex Côtes Rôties en Syrah).

Le Condrieu et les Côtes Rôties - 100 % syrah - mais parfois ajout de 5 % de Viognier, prix moins cher) ils doivent vieillir... on les oublie un certain temps !

Toujours par rapport à la couleur, que ce soit le jus de raisin dès la vendange ou le vin en vinification, plus ils sont forts en couleur, plus ils sont forts en degrés donc buvables plus vite.

Quelques remarques sur le Champagne

Un vrai grand Champagne, c'est un assemblage de 3 cépages : 1/3 Meunier (la finesse des bulles), 1/3 Pinot Noir (la structure), 1/3 Chardonnay (les arômes). Voir la fiche technique.

On peut couper le champagne avec du vin rouge. Arnaque ? Moins cher.

Le Champagne a besoin d'évoluer 3 ans pour développer le CO₂.

IL existe :

- Le Blanc de Blanc, cépage chardonnay exclusivement
- Le Blanc de Noir avec Meunier, Pinot Noir et Chardonnay.

Pour les millésimés, il contient les 3 cépages de la même année d'au moins 5 ans.

L'année 1998 est exceptionnelle. Ce millésime mis en bouteille en 2010 ne vieillit plus et risque de se dégrader !

Dégustation

**Aujourd'hui, une même région, même type de sol, même base d'arômes :
Côtes de Gascogne, le Gers sur sol à coquilles.**

Quelques remarques...le temps d'élevage donne 3 types de vin selon le logement (en cuve et en barrique, ... prix très différents (de 6 à 100 €).

En général, pas de fermentation malolactique pour le vin blanc sec ... rarement, afin de diminuer l'acidité.

On démarre exceptionnellement par le vin rouge :

- Rouge, IGP Côtes de Gascogne, domaine Haut Marin, Elisabeth Prativiera, Cuvée Triton n°4, cépages Cabernet Sauvignon 60 % et Merlot 40 %, 2017, 12,5 vol.

- 1er Blanc, Côtes de Gascogne, Cuvée Haut Marin, cuvée fossile n°6, 2016, cépages Gros et Petit Manseng, Sauvignon, et Colombard. Sol coquillages ; (le 2017 est fabuleux !).

- le 2^{ème} Blanc est à bulles, Côtes de Gascogne, Brut, Domaine de Pellehaut, cuvée Pilaho, famille Beraut, cépages Gros et Petit Manseng, 9° vol.

- le 3^{ème} Blanc, Côtes de Gascogne, 2016, cuvée Domaine Carabirol Amorós, Gros et Petit Manseng et Sémillon ; CUVÉE PRO. 12°.

Belle dégustation...

CR : Cl foreaux