

# *CEP CLUB DE FRANCE*

*DEGUSTATION du 14 Mai 2022*

## *QUELQUES FLACONS FRANCILIENS*

### *PROPOSEE PAR MICHELE ET PIERRE VIGUIER*

#### **Présents :**

Serge ARCE, Bernard BETREMIEUX, Alain BORRACCINO, Patricia et Bernard BORREL, Erick DELILLE, Constance et Alain FOUCHER, Céline et Mathieu LECOZ, Alexis PAIN, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER.

**Invité :** Rachid BOUGHERARA, Œnologue du Domaine BOIS BRILLANT

Le Président remercie de sa présence Rachid, sommelier au Domaine de BOIS BRILLANT, rencontré lors de la visite organisée par Michèle et Pierre en préalable à la dégustation.

Il rappelle la date de la prochaine dégustation :

- 18 Juin : dégustation à l'aveugle qu'il prépare avec Serge ARCE.

A la demande d'Alain Foucher est fixée la date du Pique-nique annuel dans la forêt de Marly le 24 Juillet.

#### **Informations**

Une réponse est apportée à une question posée lors de la précédente dégustation qui portait sur la production des vins de Porto par rapport à l'ensemble des vins portugais : la quantité annuelle est de 670.000.000 millions de bouteilles de vin, alors que le porto ne représente que 61.000.000 millions seulement, soit 10 % de la production totale.

Erick DELILLE signale la date de son prochain vernissage, le 11 juin 2022, au Bar du Marché à Saint-Maur-des-Fossés.

#### **Mots du vin**

Le Goût de Bouchon : D'où vient-il ? Comment déceler un vin bouchonné ?

Le goût de bouchon se caractérise par une odeur liégeuse, de carton mouillé, de moisi, d'humidité. Le responsable a été identifié en 1980 par un chercheur suisse, il s'agit de la molécule de chlore, le trichloroanisole dit TCA. Les ¾ des contaminations proviennent des chais, des conditions de conservation du vin, lorsque certains fûts de bois de mauvaise qualité ont été traités avec des fongicides chimiques, bouteilles mal rincées, etc... ¼ du bouchon lui-même.

Il est possible qu'aucun arôme ne sente à l'ouverture mais l'odeur et le goût de bouchon se développent avec l'aération. Ce goût est susceptible de toucher tous les types de vin : blanc, rouge, rosé. Il n'y a aucun remède pour un vin bouchonné, la seule solution est d'ouvrir une nouvelle bouteille. Il existe une méthode qui consiste à plonger un bout de cellophane dans le vin préalablement mis en carafe. Au bout de 10 mn, le goût de bouchon aura diminué d'au moins 75 %, voire totalement disparu.... A voir.

La parole est donnée à **Michèle et Pierre VIGUIER qui introduisent leur dégustation par un propos liminaire sur l'histoire des vignes en Ile-de-France :**

Au 19<sup>ème</sup> siècle, il y avait 44.000 hectares de vignes en Ile de France. L'industrialisation, l'émergence du chemin de fer allaient sonner le glas de la production viticole, sans oublier le phylloxera bien sûr. En 1933 à Montmartre, pour se protéger de l'urbanisation galopante, ont été plantées les vignes du Clos Montmartre.

A Suresnes, Etienne LAFOURCADE a redonné vie au vignoble qui occupait les pentes du Mont Valérien. Ce vignoble s'étend maintenant sur un hectare et a été jusqu'à peu le plus important d'Ile de France.

Il y a 150 à 160 vignobles de petites surfaces dans toute l'Ile de France, ce sont des vignes communales mises à la disposition d'Associations ; la grande majorité des vins d'Ile de France ne sont pas commercialisables, l'essentiel de ces vignobles ayant une vocation pédagogique, culturelle ou touristique ou gérées par des entreprises privées. Michel STAIB indique qu'il a été intronisé à la Confrérie de Rueil-Malmaison par le Maire lui-même. Bernard POULIQUEN indique que souvent les vendanges sont faites par les enfants, notamment à Saint-Germain en Laye. Les raisins ne viennent pas forcément des domaines d'Ile de France mais d'autres régions.

Des domaines privés existent, dans la plaine de Versailles, à Davron, avec l'ambition de créer un vignoble de 23 hectares, à Poissy et Saint-Germain en Laye, de 3 hectares environ, avec comme objectif la construction d'un chai qui devrait être terminé pour septembre 2022, à Suresnes, à Issy-les-Moulineaux et également à Guerard (77) le Domaine du BOIS BRILLANT dont nous dégusterons quelques flacons aujourd'hui.

En 1999, le Syndicat des Vignerons d'Ile de France a décidé de travailler à la renaissance de la viticulture professionnelle et a obtenu une IGP Ile-de-France depuis la récolte 2020. L'étape européenne conclura le processus par une inscription sur la liste des IGP européennes garantissant alors une protection mondiale. C'est la 75<sup>ème</sup> IGP de France. Ceci étant, certaines Associations, qui ne commercialisent pas leurs vins mais le réservent à des kermesses et autres festivités, sont menacées aujourd'hui par les Douanes d'Epernay d'arrachage si le vignoble n'est pas déclaré suivant le processus administratif en vigueur. Ubuesque !

Pierre VIGUIER rappelle que les choix des vins s'est fait au gré des rencontres, de l'accueil téléphonique avec les producteurs, des informations obtenues par Internet, des lectures, etc.

6 Domaines aussi bien associatifs que privés sont représentés.

C'est de la création de lien social dont beaucoup de communes se soucient qui les conduit à mettre des surfaces à la disposition d'associations composées de gens passionnés,

**Cette dégustation s'organise autour d'un buffet froid classique avec des accompagnements gourmands, salés et sucrés.**

## LES VINS

### LES VINS DE SURESNES « CLOS DU PAS SAINT-AURICE

*Jusqu'au XVII<sup>ème</sup> siècle, le vin de Suresnes sera considéré comme le meilleur cru d'Ile de France.*

*C'est au début du XVIII<sup>ème</sup> que semble avoir commencé la décadence de ce vignoble après un hiver qui détruisit la plupart des cépages. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, l'industrialisation et le chemin de fer ont eu raison*

de la disparition de ce vignoble. En 1950, un seul vigneron existait, en 1965, sous l'influence du Maire de l'époque, Monsieur LAFOURCADE, il a été entrepris un ré-encépagement en cépages blancs sur 70 ares.

Aujourd'hui, le Clos du Pas Saint-Maurice est considéré comme le plus grand vignoble d'Ile de France, produisant environ 4.500 bouteilles par an.

Gestion communale,

#### **« Les Terrasses » - 2019**

Cépage : 100 % Chardonnay

Commentaires des participants :

Robe or jaune... un nez animal... pomme... noix... fruits confits... oxydatif... bouche perlante... on retrouve la pomme... une finale sur des notes acétiques...

Prix 11,00 €

#### **« Cuvée Classique » - 2020**

Cépages 85 % Chardonnay – 15 % Sauvignon

Commentaires des participants :

Robe or gris...brillante... bouchon au nez...qui même s'il s'estompe à l'évolution reste présent... dégustation arrêtée sur ce vin...,

Prix 17,00 €

### **LES VINS DE SAINT-FARGEAU – CONFRERIE SAINT-VINCENT**

Il s'agit d'une vigne municipale gérée par une Association fondée en 1841 et comprenant 100 adhérents. Le vignoble s'étend sur 1000 m<sup>2</sup>, 750 pieds de vigne orientés Sud/Sud-Est donnant sur la Seine. Culture « apparentée biodynamie ». Les vins sont distribués entre les adhérents de l'Association. Vinification cuves inox thermo-régulées. En 2021, 665 bouteilles ont été produites.

#### **« Le Citanguet » - 2017**

Cépage 100 % Chardonnay

Commentaires des participants :

Robe or jaune aux reflets gris... un nez floral... amande... en bouche des notes d'agrumes... mûrs... un vin équilibré... bouche un peu courte ... finale épiciée... légère amertume en fin de bouche...

#### **« Le Citanguet » - 2018**

Cépage 100 % Chardonnay

Commentaires des participants :

Robe trouble... nez beurré sur des fruits mûrs... perlant en entrée de bouche... manque de netteté... coté métallique... un vin apprécié vu la qualité des échanges...

#### **« Le Citanguet » - 2019**

Cépage 100 % Chardonnay

Commentaires des participants :

Robe jaune citron... nez beurré... une bouche qui s'ouvre sur des notes fumées... puis sur des agrumes confits... un vin aromatique sans être long ...amande en fin de bouche...

Prix 20 €

Si l'assemblée est surprise par la qualité des vins présentés... Pierre rappelle la difficulté de faire du vin dans de petites quantités..., belle découverte que ces 3 vins !

## LES VINS DE SAINT-PRIX – CLOS SAINT-FIACRE

*Dans la Commune de Saint-Prix, il s'agit d'une vigne communale qui a été mise à la disposition d'une Association gérée par le Clos Saint-Fiacre, au cœur de l'Espace Naturel Sensible. Mono-cépage Pinot Noir plantés sur 2500 m<sup>2</sup>. En 2012, plantation de cépages Gewurztraminer et en 2013, 1000 nouveaux pieds de Pinot Noir sont plantés. Vinification cuves inox. Production de 2000 bouteilles/an.*

### **« Côteaux de Saint-Prix » 2017**

*Cépage : 100 % Pinot Noir*

*Commentaires des participants :*

*Robe pale... tuilée... Un nez sur la cerise... fin... animal... un vin qui présente un bel équilibre en bouche.. on retrouve la cerise... un joli pinot noir sur la finesse...*

*Cette association ne réunit que des amateurs, les vins pourraient pourtant figurer dans une dégustation de pinot noir avec les vins de l'Yonne, Irancy par exemple.*

*Prix 14,00 €*

### **« Côteaux de Saint-Prix » 2018**

*Cépage : 100 % Pinot Noir*

*Commentaires des participants*

*Robe sombre... trouble... nez de fruits rouges... cerise... griotte... gourmand en bouche ... belle tension ... amplitude en milieu de bouche qui se fond sur l'épice... le poivre... un très beau vin ...belle structure..., beaucoup de finesse...*

*Prix 14,00 €*

*La comparaison entre les deux millésimes a été très intéressante.*

## LES VINS DE CHAMPIGNY– LES COTEAUX DE CHAMPIGNY

*Notre ancien Président, Jean-Pierre CORLOUER, a été un des acteurs à l'initiative de la création de ce vignoble. Travaillé en Bio avec des pratiques culturelles proches de la Biodynamie. Le cépage Pinot Noir a été planté en 2006 sur 4.300 m<sup>2</sup> en terrasses orientées Sud/Sud-Est dans le Parc Départemental. Pratique des vins naturels, travail avec le calendrier lunaire, tailles jours fruits ou fleurs. Vinification sans soufre depuis 2014, en cuves inox. Achat d'une cuve en Œuf qui sera utilisée à la vendange 2022.*

### **« Côteaux de Champigny » 2019**

*Cépage : 100 % Pinot Noir*

*Commentaires des participants*

*Robe sombre tuilée... trouble... typique vin nature... nez de cerise... animal... une bouche sur le fruit... petite amertume...gourmand... plaisir sur ce vin...*

*Prix 20 €*

## LES VINS DE GUERARD – DOMAINE BOIS BRILLANT

*Le Domaine BOIS BRILLANT a été créé par la Famille KIZSEL qui a planté ses premiers pieds de vigne en 2003 sur un terroir argilo-calcaire. Aujourd'hui, 1000 pieds sont plantés sur 2 cépages en blanc et en rouge : Chardonnay et Pinot Noir. Le Pinot-Noir 2011 a été récompensé en 2013 au concours des vins d'Ile de France comme meilleur vin.*

*Production Bio sans avoir pour autant le label officiel, approche respectueuse dans le traitement de la vigne, bouillie bordelaise, purée d'orties, de la consoude, etc... Vinification 50 % cuves inox et 50 % bois pendant 18 mois.*

*Production annuelle de 500 bouteilles, le domaine devrait s'agrandir dans les années à venir pour arriver à 2,1 ha de terre viticole.*

### **« Perpétuum Elemosinam » 2020**

*Cépage : 100 % Pinot Noir*

*Commentaires des participants*

*Robe sombre rubis... nez animal... sur les fruits noirs et le poivre... belle matière en entrée de bouche ...on retrouve les fruits noirs... mûrs... fumé...épice... belle longueur... aurait mérité d'être carafé.*

*Pour certains : fait penser à un Cabernet Franc et non un Pinot Noir*

*Prix 34,00 €*

## LES VINS DE MONTMARTRE – CLOS MONTMARTRE

*Le vignoble de Montmartre est implanté au Nord de la Butte le long de la rue Saint-Vincent et de la rue des Saules. Son histoire remonte à l'époque gallo-romaine et à partir du XIIème siècle les vignes sont plantées par les dames de l'Abbaye de Montmartre. Au XVIIème, le vin est réservé à la consommation locale « piquette ». Au XIXème siècle, le terrain est occupé par des artistes Bruant, Toulouse Lautrec, Renoir qui viennent y peindre. Lorsque Montmartre est annexé à Paris en 1860, les habitants du quartier se mobilise pour éviter une expansion immobilière. Le Préfet de l'époque rend le terrain inconstructible. En 1933, le Clos Montmartre est créé, 2000 pieds de vigne sont plantés essentiellement du Gamay et du Pinot Noir. Actuellement, il existe 30 cépages différents dont 70 % sont des cépages anciens. La première Fête des Vendanges s'est tenue en 1934. La vinification s'effectue dans les chais situés dans les sous-sols de la Mairie du 18<sup>ème</sup> arr. Chaque année, ce vin est vendu aux enchères au profit des œuvres sociales de la Butte.*

### **« Vin des Lumières » 2016**

*Cépage : complantation de différents cépages*

*Commentaires des participants*

*Robe claire, tuilée... nez toasté... puis un joli fruit rouge... la bouche est mince mais le vin élégant... équilibré... harmonie entre nez et la bouche... un joli vin...,*

*Prix 35 € pour 50 cl*

### **« Vin de la Liberté » 2015**

*Cépage : complantation*

*Commentaires des participants*

*Robe sombre... orangée... un nez oxydatif... pruneaux à l'eau de vie... vin cuit... sucrosité au nez comme en bouche... irait bien sur un gâteau chocolat...,*

## LES VINS DE SAINT-PRIX – GEWURTZTRAMINER

*Ce vin est proposé sur des fromages de chèvre,*

Commentaires des participants

*Robe jaune dorée... oxydatif au nez... en bouche de la rhubarbe... amertume... comparaison est faite avec un vin du Jura... plaisir sur le fromage de chèvre...*



*Grand merci à Michèle et Pierre VIGUIER de nous avoir accompagnés dans leur itinérance francilienne qui nous a permis de découvrir et d'appréhender ces vins.*

*Merci à tous les domaines visités qui nous ont réjouis par la qualité de leur travail à la vigne comme au chai.*

*Merci à Rachid de sa présence, de son expertise, et c'est avec plaisir que nous nous retrouverons l'année prochaine avec la vendange 2022.*

ooOOOooo--