



Le P'tit Bouchon

Sommaire

- Que boire avec
- Article de presse (résumé)
- Petites annonces
- Enigme
- Echos du millésime 2007
- Extrait du dictionnaire amoureux du vin.

Que boire avec les terrines ?

Blancs ou rouges, il faut des vins riches et aromatiques pour souligner la saveur des terrines.
Terrine de foie de volaille : un Touraine rouge issu de plusieurs cépages. Un Julié纳斯 ample et charnu ou un Arbois du Jura.

Terrine de campagne : aux saveurs rustiques s'attend à un Bourgogne blanc de caractère tel qu'un Mâcon village avec ses notes de pain grillé et boisées. Ou encore un Savigny les Beaune.

Terrine de canard au poivre vert : un Saint Joseph récent livrera la puissance de la Syrah et la délicatesse de ses arômes de framboise et cassis.

Terrine de gibier : qui exige des rouges fins et corsés. Un Beaune premier cru, ou encore un St-Emilion de 5 ans grâce à ses nuances de pruneau, griotte, venaison. Plus simplement, un Saumur-Champigny issu de vieilles vignes. Le lièvre s'entendra bien avec un Moulin à vent charpenté aux parfums de fruits mûrs épicés.

Terrine de foie gras de canard ou d'oie : Un Barsac ou tout vin moelleux du Bordelais.

Extension du domaine de la bulle ...

(Le soir Janvier 2008)

Les vigneron champenois ont décidé d'initier une révision de l'aire de l'AOC la plus convoitée du monde.

Délimitée par la loi de 1927, l'aire champenoise s'étend sur 600000 Ha et 647 communes où il est permis d'élaborer la Champagne. Mais la vigne ne peut être plantée que sur 35000 Ha situés dans 319 communes. Mais aux fils des ans et des recours, les vigneron ont obtenu des extensions. Donc il était temps de redéfinir et de réviser le cadre.

Avec 340 millions de bouteilles vendues en 2007, la progression est un peu rapide.

En 2007, le Syndicat a autorisé une augmentation des rendements (de 10400 à 12400 kilos/ha).

La Champagne a encore du stock- 1 milliard de bouteilles dorment dans les caves- donc, même sans vendange pendant 5 ans, il y a de la marge.

Paul Bamberger, secrétaire général du groupe Vrancken Pommery Monopole, n° 2 mondial après LVMH (M&Ch, Vve Clicquot, Ruinart, etc.) explique : « On est favorable à cette extension pour faire face à l'augmentation mais il faut le faire de manière raisonnée, selon des critères qui font du Champagne un vin d'exception, dans le seul but de maintenir la qualité »

Cela prendra du temps. Depuis 2003, un groupe d'experts de l'Inao repasse au crible les critères d'attribution. Quelles communes peuvent y répondre ou n'y répondent plus. ?

On parle d'une extension sur 40 communes. Mais il y aura des contestations, il faudra délimiter les nouvelles parcelles, planter la vigne, attendre 3 ans pour la première récolte, laisser le Champagne vieillir en cave Au mieux, on parle de 2019 !

Petites annonces intéressantes

2 livres intéressants : « Dictionnaire amoureux du vin » de Bernard Pivot chez Plon

« L'accord parfait » de Philippe Bourguignon Editions du Chêne.

Enigme

Solution de l'énigme précédente :

Bruno a consommé 4,5 l de vin chilien à 20€. Didier a bu 7,5 l d'australien à 30€.
Par contre, Anne préfère 6 l de Rhône à 34€ et Valérie 3 l de Pays d'Oc à 16€.

Nous allons essayer d'être logique..... un peu de changement

Nouvelle énigme : Dans le prochain numéro.

Bon amusement et à la prochaine.

Echos du millésime 2007

Une belle réussite des blancs et rosés et une qualité des rouges très contrastée selon les régions. Une production généralement faible.

Bordeaux : très bonne année pour les blancs, bonne pour les rouges. Les conditions climatiques de l'arrière saison ont sauvé le millésime. Fraîcheur et finesse pour les blancs, grands vins pour les liquoreux et les belles cuvées de rouge seront de Cabernet sauvignon.

Bourgogne : bonne année en blancs comme en rouges. Une mention spéciale pour le Mâconnais.

Vallée du Rhône : Très bonne année au Nord, malgré des orages dévastateurs par endroit. Année exceptionnelle au sud. Une météo de rêve, de grandes cuvées en perspectives.

Beaujolais : Millésime fruité. Bonne année.

Languedoc-Roussillon : Un vrai bonheur. Des vins complets et surtout équilibrés.

Alsace : Bonne année. Le vignoble plus tardif a su profiter de l'arrière saison.

Loire : Année moyenne. Délicate et limitée en rendement.

Sud ouest : Vins fins et élégants avec une aptitude au vieillissement.

Champagne : Avec un rendement moyen mais d'une qualité plus que correcte, la Champagne devrait honorer la demande.

Le dictionnaire amoureux du vin ...

Un extrait :

Le catalogue des arômes est impressionnant : de la groseille au tabac, de la myrtille à la truffe, de la banane au pain grillé, de la pierre à fusil au pipi de chat, de l'herbe coupée au bonbon anglais... Plus par humour que par manque de mots, certains ont distingué des arômes surprenants comme la pomme de terre « en robe de chambre », l'orchidée, le feu de bois, le velours cramoisi et – horreur- l'embrocation solaire et le lacet mouillé. J'aimerais bien, puisque le vin se révèle être un sac à malice ou à poésie, humer un jour dans un verre l'arôme si particulier et si recherchée de la peau du cou d'une jeune femme amoureuse, dans le parc de Bagatelle, un soir de mai, au coucher du soleil, après une matinée de pluie.

A bientôt
Le rédacteur en chef
www.lacaudalie.be

