

# Epreuves de dégustation du CJPV concours de jugement par les professionnels du vin – SIA 2024

*Éléments de description des vins proposés par le jury du CGA pour les épreuves du CJPV 2024*

## 1/ Champagne A. Viot & fils – Prestige, Brut 100% Chardonnay, Récoltant – manipulant A Colombé-La-Fosse



**Description :** Ce champagne d'un beau jaune pâle, est plaisant au nez avec ses notes de fruits blancs, comme la poire, les fruits exotiques et l'ananas. On peut apprécier quelques notes d'agrumes confits tel que le citron. En bouche, la matière et la belle sucrosité en font un champagne gourmand.

**Elaboration :** Culture raisonnée (vignoble certifié HVE), vendanges manuelles, fermentation en cuve inox thermo-régulée, utilisation de levures sélectionnées, fermentation malolactique, vinification classique, pressurage direct, élevage en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège et enfin maturation sur lattes avant dégorgement.

**Cépages :** 100% Chardonnay

## 2/ Alsace – Sylvaner (Blanc), Blienschwiller [sec, accord mets / vin : salades, plateau de fruits de mer, spécialités alsaciennes] 2019



**Description :** Emblématique du Centre Alsace et pouvant prétendre à Blienschwiller à l'une des deux seules appellations communales pour ce cépage, le Sylvaner se plaît dans les terroirs argilo-limoneux.

Arborant une belle robe jaune clair, ce vin blanc sec et minéral révèle une belle fraîcheur. Sa palette aromatique est large : notes de fruits jaunes (abricot), d'amandes et de foin coupé/frais.

### **Du verre à l'assiette**

Idéal avec les fruits de mer (huîtres, praires, beignets de calamars,), les poissons (blancs/frits) et plats cuisinés avec un beurre à l'ail (escargots, cuisses de grenouilles), il saura également s'apprécier en apéritif ou en accompagnement de savoureuses spécialités culinaires alsaciennes.

**Température de service :** 8°C

**Potentiel de garde :** 5 à 8 ans

## 3/ Pouilly sur Loire (Blanc), Vigneron Patrice Moreux, 2022



Plus léger et plus discret que son grand frère du Pouilly-Fumé, le Pouilly-sur-Loire se déguste pour des occasions simples. C'est un vin tendre et délicat, léger et fruité. Sa bouche montre une bonne expression de fruits blancs, soutenue par une acidité fraîche.

**Cépage :** Chasselas

**Région :** Vallée de la Loire / Haute-Loire / Pouilly-sur-Loire

**Style de vin :** Haute-Loire blanc

**Teneur en alcool :** 11,5%

Contient des sulfites

#### 4/ Sauvignon (Blanc), Domaine La Tour Beaumont, Appellation Haut Poitou – Loire, 2023



**Description :** Le Sauvignon Blanc exprime des notes très fruitées, d'agrumes. La bouche est bien équilibrée avec un bon mariage de fraîcheur et de rondeur. C'est un vin fin et fruité en bouche.

**Appellation :** AOP Haut Poitou

**Couleur :** Blanc

**Dégustation :** A servir frais entre 8 et 10°C. Le Haut Poitou Sauvignon se sert à l'apéritif. Pour accompagner fruits de mer, cuisines exotiques et épicées, sushis, charcuteries fines, fromages blancs frais.

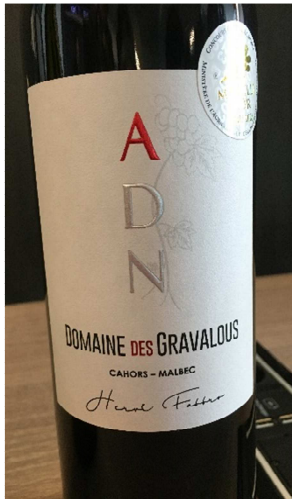
**Garde :** Idéal dès maintenant pour profiter de la fraîcheur du fruit. Dans les 2 ans en conditions normales de conservation.

**Certification :** Haute Valeur Environnementale HVE

**Distinction :** Sauvignon Blanc 2019, Liger d'Argent au concours des vins du Val de Loire 2020

**Fiche technique :** [LaTourBeaumontHPsauvignon](https://www.la-tour-beaumont.com/fr/vins/sauvignon-blanc)

#### 5/ Cahors – Malbec (Rouge), Domaine des Gravalous – ADN, vigneron Hervé Fabbro



**Cépages :** Malbec 85 %, 15% Merlot

**Terroir :** Grave 100 %

**Vendange :** Mécanique avec tri embarqué

**Vinification :** Macération moyenne (8 jours), puis fermentation malolactique

**Élevage :** En cuve béton pendant 12 mois.

**Descriptif :** Une cuvée sur le fruit aux tannins soyeux. Un bel équilibre entre rondeur et finesse.

**Accompagnement :** Viandes blanches cuisinées et viandes du Quercy (canard, gibier, grillées ain si que salaison et charcuterie.

**Garde :** Se boit à partir de 3 ans avec un potentiel de garde de 7 ans.

Fiche technique :

[https://www.domainedesgravalous.fr/files/ugd/eccdbb\\_482b150b90f14a6aa47ee97c257528c9.pdf](https://www.domainedesgravalous.fr/files/ugd/eccdbb_482b150b90f14a6aa47ee97c257528c9.pdf)

#### 6/ Appellation Côtes de Provence (Rosé) - Pierre de Moulin, Notre Dame des Anges, Domaine la Fouquette (vin biologique)



**Description** Avec sa robe, rose pêche, clair, son nez fin de fruits exotiques & d'agrumes et une attaque fraîche en bouche évoluant avec équilibre pour finir sur d'agréables arômes de fraises des bois, la cuvée Pierres de Moulin est parfaite sur un carpaccio de Saint-Jacques, une tapenade ou une anchoïade...

**Garde :** Sa fraîcheur et sa jeunesse sont ses atouts (1-2ans)

**Couleur :** Rosé

**Appellation :** Côtes de Provence Notre Dame des Anges

**Terroir :** Argilo-schisteux acide

**Cépages :** Syrah 30% - Grenache 45% - Cinsault 25%

**Mode de culture :** Taille courte & Vendanges en vert en pour limiter la production

**Vinification :** Rendement : 40 HL/hectare Pressurage direct (pneumatique).

Sélection des jus de goutte. Macération préfermentaire pour développer les arômes d'agrumes. Maîtrise des températures (16°C-18°C)

## 7/ Vin de Bourgogne – Mâcon Villages, Es Fortis Héritage Vérizet, 2022



**Cépage :** Chardonnay

**Garde :** 5 à 6 ans

Cette cuvée provient de parcelles du cépage Chardonnay, composées de vieilles vignes soigneusement entretenues par notre jeune génération de vignerons passionnés.

Pas d'usage d'herbicide, vendange en vert pour réduire le rendement à 40Hl/ha puis vendange manuelle et tri à la récolte.

**Elevage :** Pendant une période de 12 mois, nous pratiquons la fermentation et l'élevage sur lies fines en jarre en grès, dans des cuves ovoïdes et dans 9 pièces bourguignonnes de 228 litres.

60 % Fûts de Chênes 30% Cuve ovoïdes 10 % amphore

**Dégustation :** Un nez intense et complexe, avec des saveurs fruitées et minérales. La bouche est ronde et puissante, aux notes épicées et subtilement beurrées.

**Accord mets et vin :** A déguster jeune ou après 5 à 6 ans de garde sur une volaille, un carpaccio de saumon, des cuisses de grenouilles ou un comté.

## 8/ Bandol, Domaine La Suffrene, 2020 (Rouge)



**Description :** Une robe au rouge sombre et profond, un nez riche de fruits mûrs et confits, une bouche ronde, des tannins veloutés, une finale persistante et épicée.

**Cépages :** Mourvèdre 55 %, Grenache 20 %, Cinsault 15 %, Carignan 10 %.

**Terroir :** Nos sols reposent sur un socle géologique calcaire, sur lequel nous pouvons trouver différents types de sols Calci-magnésiens comme des sols limoneux (ex : les safres du brulat), des sols très argileux (ex : quartier des cotes), et des sols superficiels, argileux et très caillouteux.

**Rendement :** 40 Hl/Ha maximum.

## 9/ Médoc (rouge), Château Ladignac, 2018



**Description :** La robe est d'une belle couleur pourpre et d'une profonde intensité. Au nez, d'agréables notes de fruits rouges sont accompagnées de nuances d'épices, de vanille et de pain grillé. La bouche est ample et d'une grande rondeur, les tanins sont déjà très soyeux gage de la maturité de ce grand médoc.

**Cépage :** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Région :** Bordeaux / Médoc

**Appellation :** Médoc

**Teneur en alcool :** 13%

**Contient des sulfites**