



Nos cuvées 2024

Les vins noirs soirée du 12 janvier 2024

Présenté par Michel Houle & Sylvain Corriveau

23 présences

Pour débiter nos 2 animateurs étaient bien vêtus de noir pour l'évènement. Le but de la soirée étant de faire découvrir des vins de couleurs noirs, possédants des fruits noirs et étant ultra tannique.

Michel avait même ses verres noirs...

Présentation

Présentation power-point des objectifs et explications de la soirée par Sylvain.

Michel avait apporté des posters indiquant les couleurs et les tannats des différents cépages de la soirée.

Vins de la soirée

A1= un thé glacé à saveur de mûres aucun alcool, couleur brunâtre, saveur de thé???
A2= un vin de merlot sans alcool de la maison Artis.... Pas de fruits noirs et très peu de tannins???
A3= un vin i.p. du cépage sagrantino de la Ombrietrès noir, très et même trop tannique

B1= un vin du cépage aglianico de la Calabre.....Titolo à 40.00\$
B2= un vin du cépage graciano de la RiojaBaron de Ley à 21.35\$
B3= un vin du cépage malbec d'Argentine.....Vinalba à 27.05\$

C1= un vin du cépage malbec de la région de Cahors.....Clos du Gamot à 25.00\$
C2= un vin du cépage merlot de la région de Saint-Émilion....Ch Fleur du Casse à 40.75\$
C3= un vin du cépage mourvèdre de la région de Bandol.....Domaine de l'olivette à 33.50\$

D1= un vin du cépage petite sirah de la Californie.....Foppiano à 31.75\$
D2= un vin du cépage tannat de la région de Madiran.....Ch Montus à 33.75\$
D3= un vin du cépage touriga nacional de l'Australie.....Hylan Yan à 30.25\$

Vos animateurs



Déroulement de la soirée que vous avez manqué...

La soirée se voulait une dégustation découverte de cépages dont le côté gustatif doit être classé comme un vin puissant et avec des tannins bien présents... (des tableaux regroupant les caractéristiques de puissance tannique, d'acidité, d'alcool ainsi que la charge de fruits bleus-noirs et rouges furent remis à chaque participant pour se donner une idée théorique de 11 cépages à fruits rouges et 12 cépages à fruits noirs)

Pour les participants il fallait déterminer quel vin du service est; Le plus intense en couleur, le plus sur les fruits noirs, la meilleure buvabilité, le prix approximatif et si c'est un bon accord avec un filet de bœuf grillé au beurre bleu et patates roties.... (Et si possible le cépage dominant...)

Y avait-il un pirate dans la soirée?

La soirée fût bien appréciée et notre MERLOT pirate (St-Émilion, cru classé) à 90% merlot a paru un cabernet franco ou un vin Chilien pour plusieurs participants.

Est-ce que ce merlot était pour compléter le cabernet ou bien l'inverse? Pensez-y bien...

Notes sur la prochaine dégustation

Sylvain sera de retour encore le mois prochain. Il sera accompagné de Gilles Lacourcière pour vous présenter le magnifique cépage du Tempranillo. Vous allez boire des vins des grandes régions du Rioja, du plateau (meseta) et de la partie longeant le Duero. Les connaissant, ils ajouteront surement quelques pirates dans la soirée. Est-ce qu'ils iront même à nous faire déguster des Gran Reserva ?