

CONCOURS INTERNATIONAL DE DÉGUSTATION À
L'AVEUGLE DES GRANDES ÉCOLES



Association Oenologique
AgroParisTech



Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

Vins dégustés à l'aveugle



9ÈME ÉDITION
AVRIL 2023
MAISON RUINART, REIMS



<https://agrotastingchallenge.com/>

AgroParisTech
'alents d'une planète soutenable



Vins effervescents



Chereau-Lamblot

DOMAINES
ALBERT BICHOT

MAISON FONDÉE EN 1831

DE HOURS
& Fils
CHAMPAGNE



Champagne Chéreau-Lamblot Blanc de Blanc Brut



Cépage : 100% Chardonnay



Champagne à l'Œil :

- Robe jaune dorée, soutenue par une belle effervescence aux bulles formant une jolie arabesque et offrant un beau cordon.

Champagne au Nez:

- Des notes minérales, un cocktail de fruits frais comme la poire, la pêche blanche, du pamplemousse, quelques touches de figues fraîches. Une belle fraîcheur olfactive caractérise ce vin.

Champagne en Bouche :

- Une bouche crémeuse, la mousse tapisse délicatement le palais. Attaque fraîche, fruitée, à base d'agrumes, de pomme et des notes de viennoiseries. Une bouche complexe et fraîche offrant de l'élégance.

Alliance de Mets et Vins :

- Croustade de Saint Jacques.
- Turbot au beurre blanc.
- Tarte aux quetsches.

Température de service :

- A table : 10-12°C.

Champagne Jérôme Dehours Grande Réserve Brut

Pinot Meunier (57%), Chardonnay (10%), Pinot Noir (3%)

Le domaine

Le domaine Dehours élaboré des vins issus du vignoble de la famille selon des méthodes de production respectant la biodiversité par un travail mécanique des sols et un enherbement naturel entre rangs.

Les vins sont élevés sur lies complètes et la clarification se fait par décantation naturelle, sans collage, ni filtration.

Le Vin

Cuvée principale du Domaine, elle est marquée par une présence majoritaire du Meunier, cépage identitaire de la Vallée de la Marne et de notre propre vignoble. Proportion importante de vins issus d'une Réserve Perpétuelle, débutée en 1998. La fermentation Malo-lactique est entièrement réalisée.

DEOURS

Maturation de 15 à 27 mois en bouteille.

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement sont indiquées sur la contre étiquette de chaque bouteille. L'année de base de l'assemblage étant celle qui a précédé la date de mise en cave.

Dosage : variable selon le dégorgement. Entre 2.5g/l et 6g/l.

Disponible en demie / Bouteille / Magnum

Dans un grand Verre à Blanc à une température supérieure à 10°.

Carafage possible.

Le Service

Le domaine Dehours élaboré des vins issus du vignoble de la famille selon des méthodes de production respectant la biodiversité par un travail mécanique des sols et un enherbement naturel entre rangs.

Les vins sont élevés sur lies complètes et la clarification se fait par décantation naturelle, sans collage, ni filtration.



Albert Bichot Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc brut

"Notre Crémant de Bourgogne Pure signe avant tout une origine, celle de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Ces terroirs produisent des vins dont les qualités exceptionnelles permettent un élevage ambitieux.

En effet, une large part de la cuvée est vinifiée et maturée sous bois, un processus d'exception pour les grands effervescents."

Cépage : 100% Chardonnay

Origine : Bourgogne - 100 % Côte-d'Or

Elevage : 9-10 mois pour le vin de base - 30 % sous bois

Vins de réserve : 20-25%

Temps de garde sur lattes (après la prise de mousse)

Dosage : 5-6 g/l

14-16 mois

3 mois supplémentaires après dégorgement avant la mise à disposition.



Dégustation

Bulles très fines et régulières. De discrètes notes de fleurs blanches accompagnent une agréable minéralité. Il est vif et sa bouche est fraîche et délicate. Ce Crémant Blanc de Blancs est la plus pure expression de son terroir.

Accords mets/vins

Idéal pour un apéritif de fête, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer ou encore d'un sabayon de fruits rouges.

Service et garde

Servir très frais (8-10°C)

A déguster dans les 3 ans.

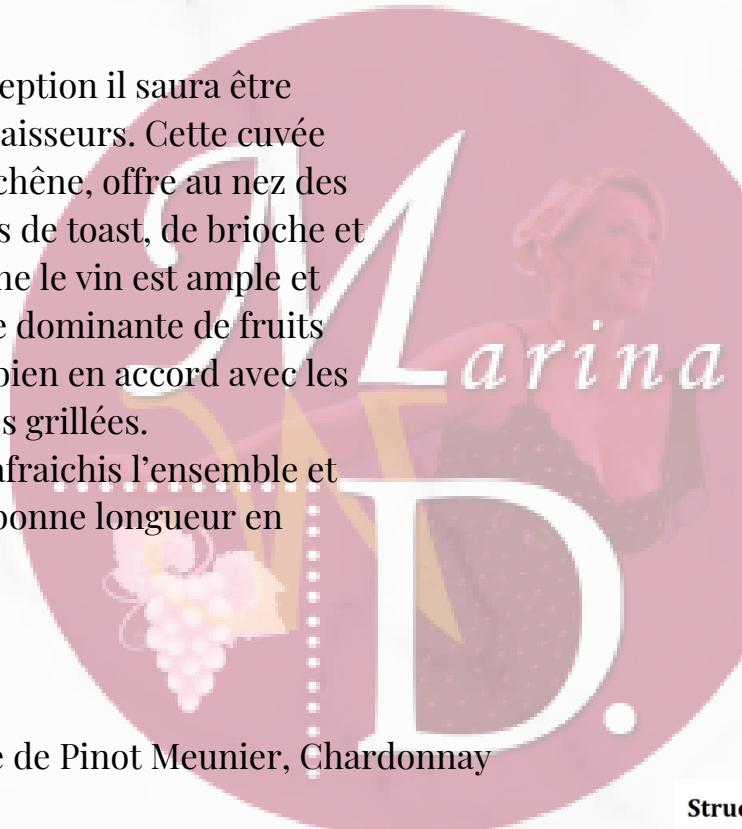
Champagne Marina D cuvée Mélodie Brut

Présent depuis 3 générations en Champagne, le champagne Marina D. représente un petit domaine familial, travaillant dans le respect de la nature, certifiés Viticulture Durable et Hautes valeurs environnementales. Aujourd'hui vigneron indépendant, nous travaillons nos vignes et élaborons nos vins avec amour et passion.

Bouteille fermée à la corde, vinifiée pendant six mois en fût de chêne puis vieillie dans nos caves pendant trois ans. La bouche est baroque, vive, fraîche et bien équilibrée.

Champagne d'exception il saura être reconnu des connaisseurs. Cette cuvée vinifiée en fut de chêne, offre au nez des arômes complexes de toast, de brioche et de grillé. En bouche le vin est ample et puissant, avec une dominante de fruits jaunes très murs bien en accord avec les saveurs d'amandes grillées.

L'effervescence rafraîchit l'ensemble et apporte une très bonne longueur en bouche.



La vinification:

Assemblage : Base de Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir

Crus majoritaire : Vandières, Vincelles

Fermentation : Malolactique

Vieillissement : 36 mois dont 12 en fut de chêne.

Dégorgement : Quelques mois avant la vente

Dosage : Inférieur à 7g/L

Conditionnement : Bouteille ficelée

Accords Mets et Champagne:

Cette cuvée travaillée en fut de chêne s'accorde à merveille avec des mets d'exceptions tel que le foie gras poêlé ou foie gras en tranche, St Jacques, ris de veau, terrine de lapin ou un gibier.



Structure : ● ● ● ● ● ●

Fraîcheur: ● ● ● ○ ○ ○

Amertume : ● ● ○ ○ ○ ○

Fruité : ● ● ● ○ ○ ○

Douceur : ● ● ● ○ ○ ○

Minéralité : ● ● ● ○ ○ ○

Vins blancs



Domaine Sylvain PATAILLE
Viticulteur à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION

LOUIS JADOT



1728
Hubert Metz
UN FABULEUX DESTIN
DE VIGNERON

Sylvain Pataille - Bourgogne Aligoté "La Charme aux Prêtres" 2020

Le Bourgogne Aligoté La Charme aux Prêtres de Sylvain Pataille est produit à de faibles quantités car les rendements sont limités. Cela est dû à l'âge très important des vignes d'Aligoté. La parcelle est située en bas de coteaux sur des marnes appelées Ostrea.

Sylvain Pataille, toujours très pointilleux et soucieux du moindre détail, a choisi d'élever ce vin de manière à ce que la minéralité du terroir ressorte au mieux.

Au nez, le vin développe de jolies notes de poire, de citron jaune, de verveine et de reine claudie. Un léger côté séveux fait son apparition après quelques minutes d'oxygénation. Le nez évolue constamment, sa complexité et sa précision sont remarquables. En bouche, on retrouve les éléments marquants du nez à savoir les notes acidulées et fruitées. La complexité du vin ne cesse de s'amplifier. On distingue également des touches subtiles de bourgeon de sapin et une belle touche saline en fin de bouche.

100% Aligoté

Biodynamie vigne vendange main

Pressurage long

Vinification sans souffre

Non filtré

Coteaux calcaire

Pas de thermorégulation

Fermentation en vieux fûts



Château Larrivet Haut-Brion Blanc 2018

Très floral et élégant, aérien comme une brise printanière, le jus embaume la fleur de sureau, l'orange, la pomme verte et le fruit de la passion. La bouche est fraîche et tendue.

- Domaine : **Château Larrivet Haut-Brion**
- Vin : **Château Larrivet Haut-Brion**
- Couleur : **Blanc**
- Région : **Bordeaux Graves**
- Appellation : **Pessac-Léognan**
- Cépages : **Sauvignon blanc (75%), Sémillon (25%)**



Dégustation

Robe

Couleurs : Jaune paille

Nez

Intensité aromatique 4/5 ouvert ou expressif

Arômes : Fruités Minéraux

Bouche

Niveau d'acidité 3/5 tendre

Niveau de sucre 1/5 très sec

le corps 3/5 demi-corps



Conservation

Vin de garde : Non

Apogée :-

Plage de dégustation : Entre 2020 et 2035

Plage de dégustation idéale : Entre 2022 et 2027

Température idéale : 10° à 12°

Louis Jadot - Beaune Premier Cru "Bressandes" 2017

100% Chardonnay

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le vignoble de Beaune, situé entre Savigny les Beaune au Nord et Pommard au Sud, il est le plus étendu de la Côte de Beaune. Il n'y a pas de Grands Crus sur cette commune, mais 36 Premiers Crus.

CARACTÉRISTIQUES

Le vignoble de Beaune est presque totalement situé en pleine pente, et bénéficie de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus dont « Les Bressandes » font partie. Ce premier cru se situe dans la partie nord du vignoble, en haut de la côte, au dessus des parcelles Les Toussaints, Les Cent Vignes. Il est considéré comme l'un des premiers crus les plus fins. Il est au maximum de l'ensoleillement possible à Beaune. L'emplacement est magique. Très près de la roche mère. La vigne a été plantée il y a vingt ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite pressés en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la préparation pour la mise en bouteille.

Conservation

Potentiel de garde : entre 5 à 15 ans

Température idéale : 12° à 14°



Hubert Metz - Alsace Grand Cru Winzenberg - Riesling

2017

DÉGUSTATION / ACCORDS METS-VINS

D'une robe jaune aux reflets argentés, un nez d'une grande complexité, le Riesling Grand Cru Winzenberg 2017 est un vin offrant belle fraîcheur qui s'associera à merveille avec la grande gastronomie.

Il présente un nez fin et complexe aux arômes d'agrumes et de fruits. En bouche, il est opulent, frais et minéral, offre une jolie tension et une grande persistance. C'est un vin plein d'énergie, pur et aérien. Il se marie à merveille avec les produits du terroir iodés (fruits de mer, poissons, crustacés, coquillages...), les risottos, les cuisines en cocotte où sa fraîcheur va très bien rééquilibrer le plat. De plus, le Riesling est un cépage qui va évoluer de manière très intéressante dans le temps, en développant des arômes plus minéraux.

Garde : 15 à 20 ans (sous conditions de conservation optimale)

VIN SEC

1728

Hubert Metz

UN FABULEUX DESTIN

Caractéristiques techniques

DE VIGNERON

- **Cépage :** 100% Riesling
- **Millésime :** 2017
- **Alcool :** 13,5°
- **Sucre résiduel :** 6 g/l
- **Acidité totale (acide tartrique):** 6,2 g/l
- **Contenance:** 75 c
- **Culture :** Culture raisonnée (Terra Vitis) + en conversion vers l'Agriculture Biologique
- **Sol :** granite (à 2 micas)
- **Date de récolte:** septembre 2018
- **Vinification :** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique lent, débourbage statique à froid, fermentation longue en cuve inox, élevage sur lies totales jusqu'à l'été 2021, filtration et mise en bouteilles au domaine en juillet 2021.
- **Bouchage :** liège naturel d'Algarve iby1 (testé sans TCA)



Vins rouges




Joseph Drouhin
L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES


**DOMAINE
FAIVELEY**
À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

**CHÂTEAU
LA FLEUR DE GAY**

Joseph Drouhin - Beaune 1er Cru "Cras" 2017

Cépage : 100% Pinot Noir

Vignoble

Le site : le Beaune Premier Cru "Cras" est situé au Nord-Ouest de Beaune, en haut de coteau, exposé est/sud-est.

Histoire & tradition : le toponyme "Cras" est issu de la forme médiévale "crai", indiquant un terrain pierreux, calcaire. Le vignoble de Beaune avait été repéré dès l'époque gauloise. Les Romains mirent en valeur certains "climats" qu'ils délimitèrent par des murets et des chemins qui existent encore aujourd'hui.

Sol : argilo-calcaire.



Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.

Taille : Guyot.

Rendements : 46 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

Vinification

2 à 3 semaines de macération et vinification au total.

- Levures indigènes.
- Température de macération et de fermentation maîtrisée.

Elevage

Type : en fûts dont 20% de fût neuf.

Durée : 14-18 mois.

Provenance des bois : forêts de haute futaie françaises.

Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Belle couleur rubis foncé. Le nez développe des arômes de cassis et de mûre, combinés avec quelques notes de vanille.

Avec l'âge, il évoluera vers des notes de cuir mêlées à la truffe et aux épices.

En bouche, les tannins sont fins et harmonieux, avec de délicates touches boisées en finale".

E. Guigal - Château d'Ampuis 2018 - Côte Rôtie

Issu de sept vignes parmi les plus exceptionnelles du Domaine, le Château d'Ampuis est un vin racé aux arômes de fruits noirs et aux notes toastées. Sa structure tannique et son élégante noblesse lui offre un beau potentiel de garde.

« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».

Géologie du sol

Comprend entre autres 7 terroirs d'exception : Le Clos "Côte Blonde", La Garde "Côte Blonde", La Grande Plantée "Côte Blonde", La Pommière "Côte Brune", Le Pavillon Rouge "Côte Brune". Le Moulin "Côte Brune" La Viria "Côte Brune"

Encépagement

Syrah 93%, Viognier 7%.

Âge moyens des vignes

Vignes déjà plantées au XVIème Siècle

Vinifications

Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines.

Élevage

Elevage unique de 38 mois en fûts de chêne neufs.

Rendements

37 Hl/Hectare.

Production

30.000 bouteilles environ.

Dégustation

Visuel : Robe sombre et profonde. Reflets mauves. Olfactif : Epices, fruits noirs et arômes délicats du bois. Le nez est dense, expressif et intense.

Gustatif : Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structurée.

Ensemble : Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très solides mais adoucis par un affinage prolongé sous bois.

Consommation

A garder

Température de service

16°C à 18°C

Durée de conservation

20 ans environ

Suggestions accords mets / vins
Gibiers, viandes rouges et fromages.

E.GUIGAL

69420 AMPUIS - FRANCE



Domaine Faiveley - Gevrey Chambertin 1er Cru “Lavaux Saint-Jacques” 2017

100% Pinot Noir

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse. Les vins sont souples et ronds, peu tanniques avec une belle sucrosité. Ce seront des vins charmeurs présentant quelques similitudes avec les millésimes 2007 et 2011, tout en offrant une bouche plus charnue.

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Cette parcelle se situe dans la partie nord du village juste avant la combe. L'origine du nom de ce climat viendrait de « La Val » qui désignait au Moyen-Age une dépression du relief, un creux topographique. Avec "Les Cazetiers" et le "Clos Saint-Jacques", ce climat est considéré comme l'un des 3 meilleurs Premiers Crus de Gevrey. Le Domaine a acquis cette parcelle fin 2013.

Exposition Est, Sud-Est

Sols Roches fossilifères et terres argileuses

Cépage Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie 0 ha 98 a 66 ca (2,44 Acres)

Année de plantation 1945, 1967, 1968, 1986, 1993



DOMAINE
FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES

DEPUIS 1825

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté.

Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.

DÉGUSTATION

La robe est rubis profond. Ce vin offre un très beau nez intense de petits fruits noirs. C'est un vin puissant, chaleureux, concentré, à l'intensité aromatique remarquable. Ses tanins sont agréables et la finale est persistante sur des notes de cuir.

Accords Gibier, carré d'agneau, pigeon en cocotte, boeuf bourguignon

Température 14°C à 16°C

Potentiel de garde 15 à 20 ans

Château La Fleur de Gay 2013 - Pomerol

L'histoire du Château

Le vignoble du château La Fleur de Gay est actuellement mis en valeur par la famille Raynaud-Lebreton, descendante d'une lignée de vigneron-pomerolais remontant à 1772 mais installée sur la commune depuis au moins 1477. Les ancêtres de la famille Raynaud-Lebreton, Mathelin et Michel Barraud ont en effet reçu, à cette date de l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, pour exploitation, des terres au centre du plateau de Pomerol. Ce tènement de la barrauderie correspondait aux terres des actuels Pétrus, châteaux l'Evangile, la Conseillante, Gazin, Petit Village et Vieux Château Certan.

Le terroir

Les trois parcelles du vignoble du château La Fleur de Gay ; La Fleur, Gay et Groupey ; avec leurs différences géologiques ou édaphologiques (agrologiques, pédologiques) représentent trois expressions complémentaires et synergiques dans l'assemblage de ce terroir aux « aptitudes viticoles exceptionnelles » que constitue cette haute terrasse du Gunz, « la plus ancienne et la plus haute terrasse du Libournais (38 à 40 mètres d'altitude) ».

Le millésime 2013

Bordeaux a sans doute connu en 2013 son année la plus difficile depuis bien longtemps. Les conditions climatiques ont été éprouvantes pour la vigne et pour les hommes qui en avaient la charge. Comme partout, un printemps frais et humide a favorisé les maladies (mildiou et oïdium) et une floraison hétérogène. Un été normal a redonné un peu d'espoir, mais septembre et octobre ont été très difficiles avec un mélange d'humidité et de chaleur qui a provoqué des attaques fulgurantes de pourriture qui a mis la grande majorité des producteurs dans un mode de "sauve-qui-peut". Les plus exigeants ont dû trier sévèrement une vendange à la maturité incertaine pour pouvoir produire des vins sans déviations aromatiques dues à la pourriture. Grâce à une vinification cohérente avec la qualité de la vendange, le Château la Fleur de Gay 2013 se distingue par une grande finesse. Une faible extraction laisse s'exprimer au nez des notes de mure et de violette qui cohabitent avec les notes tertiaires de tabac blond. Après 10 années, on est surpris par la magnifique tenue de ce vin dont les arômes fruités sont portés par une acidité délicate. Les tanins sont souples et la structure de bouche est très agréable dans son ensemble.

Assemblage : 100% Merlot

Potentiel de garde : 15 ans



Vins de finale



SCEA VIGNOBLES DU HAYOT

Château La Fleur Petrus 2015

Appellation

Pomerol

Surface plantée

18,7 hectares

Types de sols

Graves anciennes profondes, blanches ou argileuses

Encépagement

91% Merlot - 6% Cabernet Franc - 3% Petit Verdot

Age de la vigne

35 ans

Viticulture

Culture raisonnée

Travail des sols (4 façons)

Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques

Vendanges

Manuelles; double tri : manuel et optique

Dates de vendanges : Du 11 septembre au 1 octobre 2015

Vinification

Traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées

Macérations et extractions douces et contrôlées

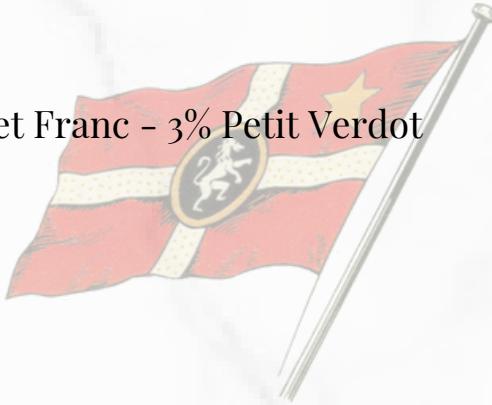
Elevage

16-18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

Assemblage du millésime 2015

92% Merlot - 7,5% Cabernet Franc

0,5% Petit Verdot



Château Romer du Hayot 1947 Sauternes

Grand Cru

Le Château ROMER DU HAYOT, situé sur la commune de Fargues, a été distingué par le fameux classement de 1855, à l'occasion duquel il a été reconnu second cru classé. L'acquisition de cette propriété par la famille DU HAYOT remonte donc pratiquement aux origines du Sauternes. En effet, si l'on en croit les anecdotes répandues en Sauternais, c'est dans le tout milieu du XIXème siècle que serait né le vin de Sauternes. C'est à cette période que s'est généralisée la méthode des vendanges tardives, par tries successives, découverte de façon fortuite; beaucoup en ont revendiqué la paternité, mais.....in vino veritas.

Le vignoble couvre 12 hectares. Situé sur une magnifique croupe argilo-graveleuse, il est constitué des cépages nobles traditionnels : 70 % Sémillon, qui donne au vin sa rondeur et sa souplesse, 25 % de Sauvignon, pour une note de fruit et de vigueur et 5 % de muscadelle qui apporte miel et originalité.

Il est travaillé dans le souci permanent de produire un vin d'exception.

Ce cru de 1947 n'a d'âge que le nombre. Seule sa complexité et son intensité laissent trahir un développement long et minutieux dans de parfaites conditions de stockage. En effet, il conserve une telle tension qu'il est difficile de croire à un vin si âgé. L'aromatique de noix, d'abricot confit et de miel fait voyager lors de la dégustation. La pomme et le tilleul apportent un brin de fraîcheur en bouche. La finale toute en finesse reste longuement en bouche en s'effaçant sur des notes d'amande et d'acacia.

SCEA VIGNOBLES DU HAYOT

Nom du Cru : Château ROMER DU HAYOT.

Superficie du vignoble : 12 hectares.

Terroir : sol argilo-calcaire et graveleux.

Encépagement : 90 % sémillon, 10 % sauvignon

Vendanges : manuelles par tries successives.

Vinification : traditionnelle ; fermentation en cuves .

Elevage : 12 – 18 mois en fûts de chêne.

Production moyenne annuelle : 25 000 bouteilles.

