

OENOLOGIE

Au rendez-vous des apprentis oenophiles, sous la direction de **Valérie PATARIN**, notre caviste et sommelière à la Cave des Rochers à SOYAUX,. Avec sa parfaite connaissance des vins et son savoir-faire, Valérie nous offre un discours limpide, fluide, en bon chef d'orchestre met sa science à notre portée et sa musique fait danser nos papilles.

Nous découvrons différents terroirs et cépages, des senteurs boisées, fruitées ou florales, dégustons des vins fins, aimables et même nobles, dans la joie et la bonne humeur.

Les larmes coulent seulement sur les parois des verres pour se changer en pierres précieuses : rubis et grenat.

Cette année, nous avons voyagé de vals en côteaoux, de cabernet en pinot noir, de syrah en échalas..

La Loire (Le val de Loire) :

avec **St Nicolas, Bourgueil, Saumur-Champigny** jusqu'aux vignes exposées plein sud d'un **Chinon** de 2004 au goût fumé qui pourrait rivaliser avec un grand cru de Bordeaux.

La Côte de Nuits (Bourgogne) :

Exposées à l'est, les vignes de Bourgogne et sa **Côte de Nuits** nous attendent avec leurs grandes appellations : **Nuits St Georges, Vosne Romanée.....**

Comment ne pas se régaler avec un **Morey St Denis** de 2012 au goût de cerise (extra) un **Chambolle-Musigny** de 2007 et l'excellent **Gevrey-Chambertin** tout en finesse et long en bouche de 2011.

Cahors (la vallée du Lot)

Découvrons, dans la vallée du Lot et au détour de ses méandres, parmi les vins de **Cahors** au pourcentage élevé de Malbec :

une cuvée de prestige à **Lacapelle-Cabanac** de 2012, un jour sur terre à **Duravel** de 2013 avec un retour à l'élevage en jarres de terre cuite pour une culture en biodynamie et à **Prayssac** pour un vin de 2001 au goût de réglisse et de fruits noirs.

La Côte Rôtie (vallée du Rhône)

Descendons le Rhône entre Lyon et Valence, avec élégance et finesse, à la recherche de la star mondiale « **la Côte Rôtie** ».

Elle se mérite car les vignes sont en terrasse sur des côteaoux accidentés comme **St Cyr sur le Rhone, Ampuis**.

Les grains cristallisés par le froid permettent d'extraire les arômes de violette, myrtille et poivre.

De la douceur, du velouté pour un **St Michel sur Rhône** et gardons en bouche l'opulence et la complexité d'un grand millésime des **Côteaux de Tupins** de 2007.

La saison 2015-2016 s'est clôturée le 16 juin, autour d'un repas froid mais dans la chaleur des vins de la **Corse du sud**.

O bella tchi tchi !!! non, comme l'orage montait, nous n'avons pas osé chanter.

Une mise en bouche avec un vin blanc subtil et étonnant nous a été offert par Valérie.

Sur la viande, un vin rouge très agréable nous a été servi.

Le dessert était accompagné d'un **Maury** du Roussillon (cadeau de notre hôtesse) voluptueux et chocolaté dont la réputation n'est plus à faire, mais à consommer avec prudence et modération...18°.

Si vous voulez parfaire vos connaissances de la vigne au vin, rejoignez-nous avec votre carte adhérent ATSCAF et votre bonne humeur. Une participation financière est demandée sur place en fonction du prix des vins proposés et du nombre de personnes.

Avant chaque séance et dès réception du courriel de l'ATSCAF, l'inscription est obligatoire auprès de Francis Saint-Geours.