Le Comité dégustation UDSFSO

**Dégustation Mai 2023**

Thème 100% Vins Oranges

ligne horizontale

# 

# Introduction

**Accueilli par Eric Cuestas dans sa boutique « Le temps des Vendanges » à Toulouse.**

Dégustation née autour de la rencontre avec Romain Iltis avec un échange entre 3 bouteilles de vins du sud-ouest et 3 d’Alsace.

Dégustation des vins d’Alsace dans un premier lieu. Suivi de vins du S-O.

Nous nous attendions à une trame tannique marquée qui, en réalité, laisse entrevoir une gamme aromatique très variée, des textures diamétralement opposées et une personnalité unique de chaque vin.

Des vins de gastronomie, et, pour certains, aptes au vieillissement.

Merci à Romain et aux vignerons pour les échantillons permettant cette belle dégustation !

### Une image contenant texte, bouteille, Bouteille en verre, boisson Description générée automatiquement1 Domaine Faller

**Appellation : Alsace**

**Millésime : 2020**

**Cépage (s) : Gewurztraminer & Pinot-Gris**

**VUE : Couleur saumonée brillante et intense.**

**NEZ :** Flatteur sans tapage. Grande et belle complexité, kumquat, Pomelos, écorce d’oranges et litchi. Après aération, fermeture du vin.

**BOUCHE**: Attaque perlante. Arômes de pain d’épice, safran, bouche équilibrée toutefois terminée par une sensation capiteuse en finale. Texture finement asséchante.

Le vin est une image claire de la typicité des cépages utilisés.

Servi autour de 13°C, il nécessiterai un rafraichissement

**ACCORDS MEV** :

* Rouget Barbet, écaille d’agrumes
* Osso-bucco
* Munster au cumin
* Sauté d’agneau ris madras au curry

### 2 Domaine Faller

**Appellation : Alsace**

**Millésime : 2020**

**Cépage (s) : Riesling**

**VUE :** dorée et légèrement voilée d’une intensité moyenne

**NEZ :** Aromatique droite et tendue, effilée et minérale. La macération est au service du minéral. Un lien avec les lies se fait ressentir.

L’aération élargie la structure aromatique

**BOUCHE**: Très élégante, la densité et compacité du vin rappel un sirop non sucré. D’une grande longueur. L’aération met en avant la gamme tannique. Les tanins sont parfaitement intégrés.

Servir autour de 14°C.

**ACCORDS MEV** :

* Volaille & champignons
* Carpaccio de St-jacques, huile de pépin de raisin et sechuan
* Terrine de lapin aux noisettes

### 3 Domaine du rêveur

**Appellation : Alsace**

**Millésime : 2019**

**Cépage (s) : Pinot-Gris, Gewurztraminer, Riesling**

**VUE :** Orangée et légèrement voilée

**NEZ :** Franc et complexe, le Eucalyptus, médicinale, Hibiscus. Sureau et angélique.

**BOUCHE**: Vin d’une très grande maitrise. L’évolution .

Servir autour de 14°C.

**ACCORDS MEV** :

* Baekopff de perdreaux aux coings
* Tajine de poissons
* Moelleux chocolat - orange

### 4 Mélanie Kröber

**Appellation : Vin de France**

**Millésime : ?**

**Cépage (s) : Loin de l’oeil**

**VUE :** Jaune reflets orangés

**NEZ :** Pomme, cidre fermier.

**BOUCHE**: Légère à la tanicité modérée. Belle empreinte calcaire, tonique, champignon. Simple et assez linéaire. Finale assez courte

**ACCORDS MEV** :

* Saint Nectaire fermier
* Huîtres Belon et vinaigre de pomme et piment

### 5 Domaine de Brin

**Appellation : Vin de France (11%)**

**Millésime : 2021**

**Cépage (s) : Mauzac**

**VUE :** cuivré d’une grande brillance

**NEZ :** Fin, pomme fraîche. L’aération aide le vin à s’ouvrir sur quelques arômes de nougat, et végétal (.

**BOUCHE**: Attaque fine avec les marqueurs du cépage bien présents. Evolution d’une belle structure. Finale moyenne aux grands amers.

**ACCORDS MEV** :

* Jarret de porc noir confit, bouillon Viet.
* Tranches de boudin noir grillé aux pommes
* Médaillon de veau, jus au cidre et fèves



### 6 Domaine dEntras

**Appellation : Alsace**

**Millésime : 2018**

**Cépage (s) : Gros - Manseng**

**VUE :** cuivrée moyennement intense. Fin voile

**NEZ :** pointe oxydative, encaustique

**BOUCHE**: Fine et fraîche, la bouche est évoluée et nous perdons la typicité du cépage .

**ACCORDS MEV** :

* Sardines à l’escabèche
* Volaille façon basquaise et pommes de terres confites

### 7 Domaine Camin Larredya « LIRANJA »

**Appellation : Vin de France**

**Millésime : 2019**

**Cépage (s) : Petit Manseng passerillé**

**VUE :** Grande intensité, voilé, ambré.

**NEZ :**. Très grande complexité aromatique. La signature aromatique de ce cépage aux arômes de nougat, figue, coing, épices douces

**BOUCHE**: Vin d’une très grande maitrise et complexité. La longueur aromatique finement oxydée rappelant ces raisins surmurris offre gourmandise et profondeur

**ACCORDS MEV** :

* Figue confite, glace balsamique

**Alexandre MARTORANA**