

Les vins naturels : dégustation du CORB du 12 novembre 2008 – 14 presents

1. Sologne (Loire) - Julien Courtois, Originel 2004 (Blanc) – 12,15% - La Muse Vin, 18,5 euros

Julien Courtois, Le clos de la bruyère, 41230 Soings en Sologne Tel. 02.54.98.71.97

Sur 4,25 ha, Julien Courtois élaborent des cuvées toutes aussi originales que son père. En blanc : Originel, Pineau Meunier sur le gras, est fabuleux. Esquiss' 98 à base de menu pineau est vinifié en barrique durant 11 mois.

Cepage : Pineau-meunier (1998 : très beau, jouant sur le gras, avec des notes réglissés)

Classement du groupe : 2/6 (41pts)

2. Saône et Loire (Bourgogne) - Philippe Jambon – VDF – La Grande Bruyère (Le Jambon Blanc) - La muse vin, 26 euros

Classement du groupe : 3/6 (44pts)

3. Jura - Jean-Marc Brignot – VDF– Grrr Nadine ! (Rouge) - La muse vin, 25 euros

Classement du groupe : 6/6 (82pts)

4. Sologne (Loire) - Claude Courtois - Racine – Les cailloux du paradis -2005 (Rouge) – La muse vin, 16 euros

Classement du groupe : 5/6 (58pts)

5. Beaux de Provence (Provence) – Domaine Henri Milan – Clos Milan 2003 (Rouge) – 14% - Bacchus, 20,5 euros

Classement du groupe : 4/6 (54pts)

6. Hermitage (Côte du Rhône), Dard et Ribo, 2006 – 13% - La Muse Vin, 44 euros

7.5 ha (Hermitage : 0.4 ha, Syrah)

Domaine Dard et Ribo (René-Jean Dard et François Ribo), depuis 1984

54 B Blanche Laine 26600 Mercurol, Tain l'Hermitage (Drôme Rhone-Alpes),

Tél : +33 (0) 475074000

Classement du groupe : 1/6 à l'unanimité (14pts)

Questions :

vin naturel vs vin bio ?

Souffre, sans soufre ??? ils contiennent presque tous des sulfites !

Labels ?

- AB agriculture biologique, uniquement pour le raisin, pas la vinification

- Demeter, cahier des charges pour la vinification

- Nature et Progres

2. Saône et Loire (Bourgogne) - Philippe Jambon – VDF – La Grande Bruyère (Le Jambon Blanc) - La muse vin, 26 euros

Domaine Philippe Jambon

Philippe Jambon

Vers l'Eglise 71570 Chasselas

Tel. : 03 85 35 17 57

Créée en 1997, notre exploitation représente aujourd'hui 3.5 hectares, en culture biologique. Nos cépages :

*Gamay - Beaujolais Villages et Beaujolais Chardonnay - Mâcon Fuissé et Beaujolais Blanc
Nos vignes sont situées à l'extrémité sud de la Bourgogne entre Fuissé - Cru du Mâconnais et St Amour - Cru du Beaujolais.*

Nos vignes en coteaux sont exposées de Sud-Est à Sud-Ouest. Nous cultivons sans utilisation d'herbicides et pesticides de synthèse. L'ensoleillement privilégié, nos façons culturales et le terroir nous permettent année après année de récolter des raisins sains à très belle maturité. Les vendanges manuelles en cagettes permettent d'encuver les rouges, de pressurer les blancs, en raisins entiers.

Afin de conserver le potentiel naturel de nos terroirs :

- Nous n'avons jamais chaptalisé,

- Nous utilisons exclusivement les levures indigènes,

- La plupart du temps, lorsque les cuvées le permettent, nous embouteillons des vins n'ayant jamais eu d'adjonction de conservateur.

- Ni collé, ni filtré, un léger dépôt doit normalement se créer dans les bouteilles. Loin d'être anodin, ce dépôt constitué de lies fines contribue à préserver le potentiel naturel de garde de nos cuvées.

Au plaisir de vous accueillir à Chasselas pour une visite vigne et dégustation !

A bientôt Philippe JAMBON

La grande bruyère de Philippe Jambon

ShowVin a sélectionné La Grande Bruyère, surnommé le "Jambon Blanc", car « c'est un bel exemple de vin blanc au naturel, un véritable chardonnay aux antipodes de ceux que l'on a l'habitude de savourer ». Parti de rien en 1997, Philippe Jambon a toujours travaillé ses vignes et ses vins avec la même rigueur : aucun pesticide et aucun engrais chimique afin de garantir un bel effet terroir. Avec seulement 3,5 hectares, Philippe Jambon a déjà fort à faire car comme il le souligne : « Faire du vin naturel, c'est **travailler plus pour produire moins !** » Sans chimie, il faut bien se rendre à l'évidence, le risque est énorme mais le résultat en vaut le coup. Avec La Grande Bruyère, ShowVin propose un vin de table, un Nouveau Beaujolais en quelque sorte, à découvrir et à partager entre amis : « Chacune de ses bouteilles est vivante et le vin, comme un poisson dans l'eau, se plait à évoluer. » précise Olivier Lebaron.

Le "**Jambon Blanc**" 2006 était un vin étonnant, mémorable. Classé « vin de table » mais en fait cultivé dans l'aire de Mâcon-Fuissé, ce blanc non soufré est riche, entêtant, il et s'impose absolument.

3. Jura - Jean-Marc Brignot – VDF– Grrr Nadine ! (Rouge) - La muse vin, 25 euros

Jean-Marc Brignot
2 Grande Rue 39600 Molamboz
Tel. : 03 84 66 33 97

Seul sur 4,3 hectare repris depuis 2004, agriculture bio, pas de soufre
Poulsard et un peu de Chardonnay, 4 mois de macération (CO2, bulle)
Seule cuvee a La Muse Vin, mais pleins d autres suivants raisins (Racine, passage des
panoramas, Paris 12^e)

Jean-Marc Brignot à l'allure "Gainsbard" est un novice en terre arboisienne, mais pas dans le
paysage vinicole : Il s'occupait d'un chai en Champagne...avant de venir s'installer à
Molamboz pour produire son premier millésime en 2004. Sur les traces de Pierre Overnoy, il
travaille sans SO2 et élabore des cuvées vivantes, toujours un peu troubles, un peu
gazouillantes mais toujours avec beaucoup de conscience. La recherche du plaisir immédiat !

4. Sologne (Loire) - Claude Courtois - Racine – Les cailloux du paradis - 2005 (Rouge) – La
muse vin, 16 euros

Les cailloux du Paradis - Loire

Courtois Claude
Les cailloux du Paradis 41230 Soings en Sologne
Tel. : 02 54 98 71 97
<http://vinscourtois.free.fr>

Les cailloux du Paradis sont un havre entre forets et étangs de Sologne crée par Claude
Courtois au debut des années quatre-vingt-dix. Il travaille depuis le début sans engrais,
utilisant le fumier de ses animaux (cheval, mouton, etc. melanges), sans désherbants, sans
insecticides : aucun produit de synthèse n'entre ici. Les sols sont sarclés (fleurs et légumes
sauvages poussent entre les rangs de pinot de cot, de gamay, de cabernet franc, de
romorantin), les rendements sont dérisoires (6 hectolitres par hectare pour le menu pineau),
les vendanges manuelles, les raisins sévèrement triés, le jus décanté et parfois filtré si
nécessaire, et le soufre totalement inconnu. Les vins de Courtois sont le prolongement du
bonhomme. Ils lui ressemblent : singuliers, uniques, magiques, franc-fireurs, suaves,
gourmands, insolents, drôles, séduisant, envoutants, rieurs, coléreux et divinement tendres. Ils
portent les noms Quartz, Racines, Originel, Plume d'Ange, Or'Norm, Nacarat, Un petit Coin
de Paradis, Alkimya, etc.

Le domaine

Claude et Julien (son fils) ont en commun le respect de la nature. Ce qui se traduit par une
culture "à l'ancienne" sans interventions chimiques, utilisant des techniques de vinifications
atypiques afin d'exauster véritablement le terroir.

Les vignes

Le domaine de Claude, actuellement à 13 ha, est planté de cépages gamay (cuvée Nacarat), cabernet-franc, côt, cabernet-sauvignon (cuvée Racines) et en blanc du sauvignon (Quartz et Plume d'ange) et pineau (Alkimya).

La vinification

Le domaine de Claude, actuellement à 13 ha, est planté de cépages gamay (cuvée Nacarat), cabernet-franc, côt, cabernet-sauvignon (cuvée Racines) et en blanc du sauvignon (Quartz et Plume d'ange) et pineau (Alkimya).

Racines

La grande cuvée rouge de Claude : c'est un assemblage de plusieurs cépages, avec une macération longue et jusqu'à 18 mois d'élevage en fût.

Millésime : 1998

COURTOIS

Situé au coeur de la Sologne à 35 kms de Blois, Claude Courtois et son fils, Julien élaborent des vins en utilisant des techniques de culture de vigne ancestrales.

Il aime souvent dire que son vin est fait avec des vrais raisins, ce qui pourrait faire sourire, mais actuellement le vignoble Français est dopé par la chimie, garantissant de bons rendements.

Le nom de Paysan-vigneron va bien à Claude qui élève ses bêtes et fait son fumier. Il distille aussi lui même sa Poire William et son Marc de Sologne.

Mais il y a un prix à payer car là où un vigneron en chimie suffit pour 10 Ha, en bio il faut 3 gars. De plus, une vigne sans engrais dopant fournit tout au plus 30 hl/ha, sans compter les aléas climatiques.

Il refuse la modernité dans ce quelle a de plus destructrice par l'utilisation systématique de la chimie à tous les niveaux de l'élaboration d'un vin.

Travaillé en bio, ce sont des obligations envers la nature. Et là où la grande distribution a trouvé un nouveau marché juteux, Claude Courtois rame depuis 20 ans avec comme seul capital : sa foi.

> Les Cailloux du Paradis - Racines 1997

Vin de pays du Loir-et-Cher - Claude Courtois - cabernet franc et côt

Nez de fruits rouges et d'arômes de sous-bois, de champignons. En bouche, le vin montre une belle structure, étant bien soutenu par son acidité. La matière est plutôt délicate. C'est un vin dont les composantes semblent s'être bien fondues entre elles avec l'âge pour former un ensemble assez harmonieux. (11/05)

5. Baux de Provence (Provence) – Domaine Henri Milan – Clos Milan 2003 (Rouge) – 14% - Bacchus, 20,5 euros
--

Baux de Provence 2003 "Clos Milan"

Producteur : Domaine Henri Milan

Région : Provence - Appellation : Baux de Provence

<http://www.dom-milan.com/>

Agriculture Biologique

Cépages : Syrah [20%]; Grenache [80%]

Sol : pour le Clos Milan des graves mélangées à du sable marin du quaternaire.

2003 est l'année de tous les excès. Après un débourrement précoce et une élévation de la température exceptionnelle (40° de moyenne pendant 5 mois), pour la première fois, nous avons dû prévoir une vendange fin août. Cependant, le Clos Milan, une fois encore, révèle toute sa race au travers d'un vin qui malgré sa richesse offre un équilibre digne des plus grands bourgognes.

RENDEMENT 35hl/ha

CULTURE Biologique (1997)

TYPE DE SOL Débris alluvionnaires du quaternaire, grave et sable.

AGE DES VIGNES 38 ans (moyenne)

VENDANGES 100% manuelles

VINIFICATION 100% raisin. Assemblage par terroir, directement en cuve béton.
Macérations après fermentation de 3 semaines.

ÉLEVAGE Sur lies fines donc pas de sulfitage. Ni filtration, ni collage pour garder toute la matière. Élever en barriques pendant 12 mois. Mise en bouteille par gravité

VIEILLISSEMENT Vin de garde

PRODUCTION 9000 bouteilles et 500 magnums

EMBALLAGE Bouteilles bordelaises réserves antiques 75 cl. Cartons de 12 bouteilles (L.48,5/l.34/h.17)

DONNEES TECHNIQUES 14°,35 - Acidité totale : 3,96 - pH :3,70- SO2 tot : 82

Notre avis : Complexe et harmonieuse, cette cuvée boucanée, dense et gourmande se révèle pleine de promesse ! Issue de vignes trentenaires pour la Syrah et de 45ans pour le Grenache. Dégustation : Robe rouge rubis grenat dense aux reliefs mauves gourmands et éclatants. Nez arborescent aux exhalaisons concises de garrigues environnantes de fleurs et fruits rouges et bleus, (d'aubépine, d'eucalyptus) agrémenté d'un boisé /vanillé plutôt subtil et sensuel sur un fond épicé et fumé. Bouche charnue et sauvage aux saveurs bien « macérées » et empyreumatiques, mais très élégante sur une trame franche et d'une fraîcheur surprenante aux humeurs marines. Tanins ombrageux (à la fois fondus en partie et encore bien présents) et longueur avenante. Un vin « corsaire » qui allie terroir et ondes marines...

Accords mets / vin : Rôti de porc aux pruneaux - Viandes rouges - Ragoût d'agneau et tendrons de veau à la mode méridionale

Conservation : Carafage obligatoire pour dégustation immédiate mais à garder jusqu'en 2015.

http://www.ochato.com/vin/Baux-de-Provence-Clos-Milan-2003-Rouge-Domaine-Henri-Milan_602.html

Les vins naturels par régions

Jura

Pierre Overnoy et Emmanuel Houillon

JM Brignot (Grrr Nadine !)

Centre

Sologne : **Claude Courtois** (Racine) et son fils Julien

Loire : **Cousin**

Anjou : D. les Griottes (Pat et Babasse) La Navine blanc sec ou moelleux, La Bulle (moussaillon ?), La petite gâterie (rouge).

Languedoc

Loic Roure : D. du Possible

Cyril Phalle : D. Rouge Gorge (rouge)

Provence / Rhone

D. de l'Anglorre, Tavel, Eric Pfiferling

Hermitage, Dard&Ribo

Bandol, Ch. St Anne (rouge) – La Muse Vin

Bourgogne

D. Derain, Mercurey (La Muse Vin)

Prieuré St Roc, La Corvée, Vosnes Romanée (150euros, La Muse Vin)

Beaujolais

Foillard

Lapierre, cuvée sans soufre

Jambon, la tranche, jambon blanc - La Muse Vin

Alsace

Binner (La Muse Vin)

Schueller (La Muse Vin)

Marc Tempé, **Ostertag**

Frick, sans soufre

Schaetzel, vendanges tardives

Quelques liens :

www.omnivore.fr

www.vinsnaturels.fr

www.lesvinsnaturels.org

<http://lepasseurdevin.blogspot.com/>