



Catherine Cornu 078 744 19 80 / Stéphane Meier 078 852 88 87

info@vinvitation.ch

www.vinvitation.ch

Soirée du jeudi 5 octobre 2017

Bourgogne du sud et Beaujolais

Lieu : restaurant Les Fourneaux du Manège à Onex



6 vins présentés

Les Fourneaux du Manège

A 10 mn du centre de Genève, niché dans un écrin de verdure de la ville d'Onex, Sophie, Patrick et Stéphane vous accueillent dans une demeure du XIXème siècle, la Maison Rochette, ancienne ferme rénovée, jouxtant le Manège d'Onex. Le lieu calme et protégé. La terrasse donnant sur un vaste jardin permet aux beaux jours de profiter d'un cadre bucolique.

Le Lac Léman offre des richesses poissonneuses ! Patrick a été pêcheur professionnel sur le Léman pendant 18 ans! Si la curiosité vous pousse à découvrir la saveur de ces produits exceptionnels du terroir genevois et lémanique, les Fourneaux du Manège deviendront votre adresse fétiche !

Voici le menu concocté par les chef Stéphane et Thibaut

Menu

*

Poêlée de perches à la pomme Granny Smith

*

Selon arrivage, Brochet entier au four

*

Suprême de pintade fermière, jus corsé, gratin aux cèpes, choux braisé

*

3 fromages

*

Poire pochée au Beaujolais, glace au pain d'épices

*

3 domaines présentés

1. Domaines des Bret Brothers et de la Soufrandière

Historique des Domaines

1947

La Soufrandière, ancienne propriété située à Vinzelles dans le Sud-Mâconnais (en Bourgogne du Sud), est acquise par Jules BRET (notre Grand-Père paternel), Professeur en Médecine. La surface de vignes n'est alors que d'un hectare, plantée en appellation d'origine contrôlée Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts". Le seul témoignage restant de son activité viticole passée est un tinailler (bâtiment typique du Mâconnais servant de cuvage) dans lequel se trouvait un vieux pressoir à points.

Jules Bret et son épouse Louise (originaire de Vinzelles) entreprennent l'agrandissement du vignoble de La Soufrandière grâce à l'acquisition de parcelles de vignes dans la continuité de celles déjà existantes. L'ensemble des vignes est alors confié à des métayers (mi-fruit) tandis que la vendange est vinifiée et commercialisée par la Cave Coopérative de Vinzelles.

1969

Jean-Paul Bret, troisième des quatre enfants de Jules et Louise, devient gérant de La Soufrandière. La surface plantée en vignes évoluera jusqu'à 4,55 ha, dont 4 ha en Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" et 0,55 ha en Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays".

Le domaine est alors toujours exploité en métayage et les raisins portés à la Coopérative.

1991

Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine (les enfants de Marie-Rose et Jean-Paul) passent toutes leurs vacances à Vinzelles depuis tout petits. Un retour aux sources semble alors évident et vital. Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont alors le rêve et l'ambition de produire de très grands vins blancs en Bourgogne du Sud. Ainsi, de 1991 à 2000, ils poursuivent tous deux leurs études dans le vin.

1998

La Soufrandière se retire de la Cave Coopérative de Vinzelles et prépare l'arrivée de Jean-Philippe et Jean-Guillaume.

2000

Année de transition et de révolution, 2000 est leur premier millésime vinifié, élevé et mis en bouteilles à La Soufrandière.

C'est aussi le début de l'aventure Biologique et Bio-dynamique.

2001

Le Domaine Bret Brothers est créé l'année suivante, avec l'exigence d'acheter du raisin sur pieds (vendangé par l'équipe de La Soufrandière) issu de parcelles de vieilles vignes exclusivement et parmi les meilleurs terroirs du Mâconnais.

2004

Depuis 2004, La Soufrandière exploite le Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père », appartenant à leur Grand-Père maternel.

Enfin, 2006 et 2008 le domaine a repris 3 ha en appellation Beaujolais-Leynes, idéalement exposés Est et Sud Est et plantés en « vieux » Gamay.

2010

Arrivée de Marc-Antoine au domaine en Novembre 2010, le 3ème des frères

2012

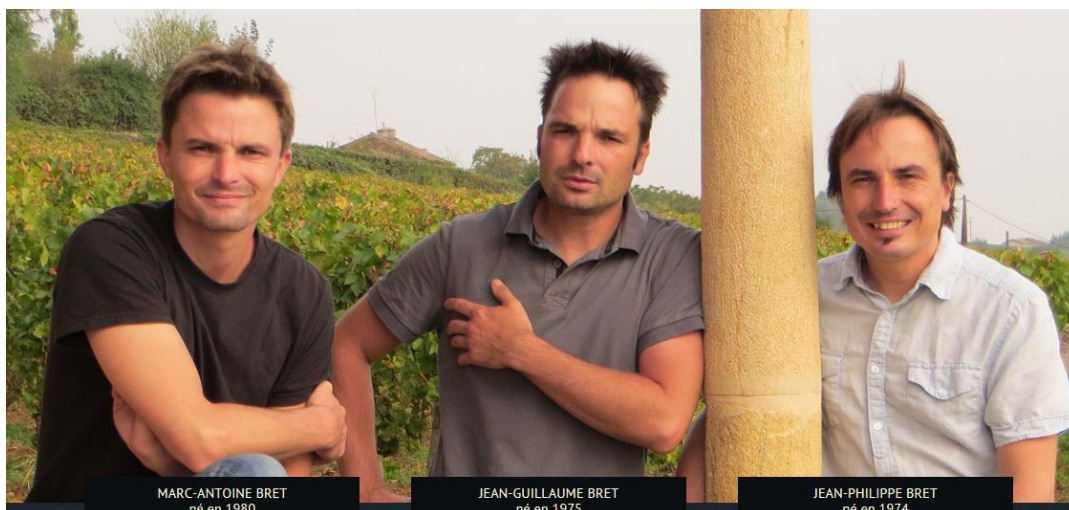
Fin des travaux de l'extension de la cave. 480 m² enterrés permettent de vinifier, élever et conserver dans les meilleures conditions les Terroirs parmi les meilleurs du Mâconnais.

2014

Départ tragique de Marc-Antoine.

2016

Reprise de 5 ha supplémentaires en Bio, 3,50 ha en Saint-Véran, 1,20 en Pouilly-Fuissé et 0,3 ha en Aligoté.



2. Clos de la Roilette

Lorsque l'appellation Fleurie fût créée dans les années vingt, l'ancien propriétaire du domaine, un dénommé Crozet – lui-même successeur des héritiers Dupessy, et détenteur également du Domaine de la Grand Cour, furieux de perdre l'appellation Moulin-à-Vent sous laquelle son terroir avait précédemment été classé, il décida de créer sa propre marque en utilisant l'image représentant un de ses chevaux de course nommé Roilette. Il mit alors en avant la marque « Clos de la Roilette » (dépôt et publication au Journal Officiel en 1924) au détriment de la mention du Cru Fleurie. Crozet avait même promis à l'époque de ne pas vendre une goutte de son vin sur le marché français, disséminant sa production en Suisse (qui fut longtemps un important marché pour les vins de Fleurie), en Allemagne et au Royaume Uni ! Vers le milieu des années soixante, ses héritiers ayant perdu tout intérêt pour le Clos, une grande partie des terres est à l'abandon. C'est dans ce contexte qu'en 1967 Fernand Coudert rachète la « belle endormie » : les vignes n'avaient pas été taillées depuis deux ans ! Progressivement, avec le fort tempérament qui le caractérise, Fernand reprend la main sur le vignoble et la propriété et redore le blason de l'étiquette à tête de cheval.

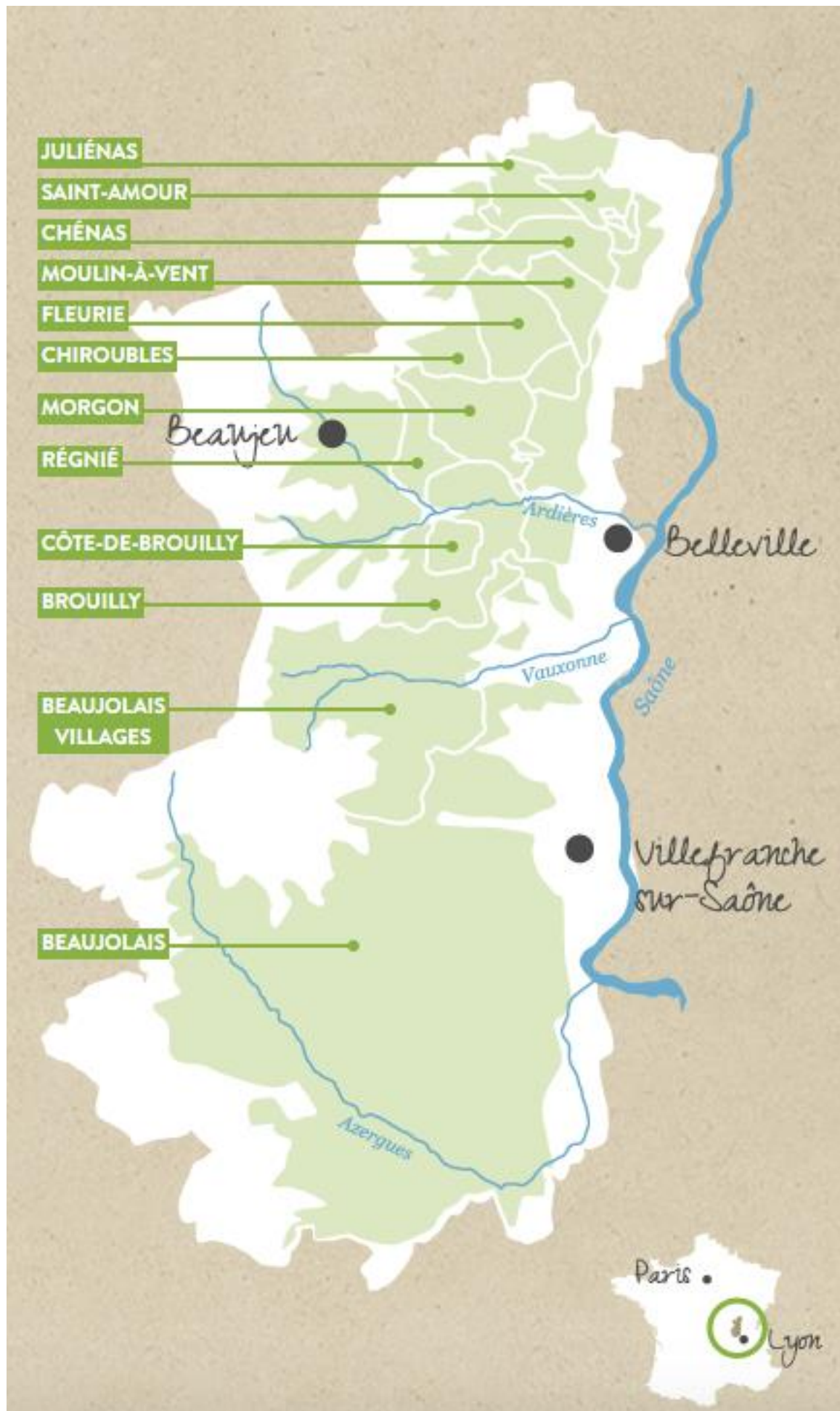
Alain Coudert dit le marquis exploite le domaine depuis 1987. Il a pris la suite de son père Fernand qui avait acquis le domaine dans les années 60.

Vigneron passionné, Alain conduit son domaine en lutte raisonnée, c'est à dire le plus proprement possible en fonction de ce que l'année permet.

Le Fleurie est un vin rouge français d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) produit dans le département du Rhône.

L'appellation couvre la commune de Fleurie, dans le vignoble du Beaujolais. Les appellations voisines sont le Moulin-à-Vent au nord-est, le Chiroubles au sud-ouest et le Morgon au sud.





3. Le Nid, Famille Lardet

Depuis le début du 20ème siècle, date de sa première exploitation, le Domaine est familial. Il le reste. Propriété de la famille Lardet depuis 2012, le domaine couvre 6 hectares de vigne.

Les deux parents, Paul et Danielle Lardet, ainsi que leurs trois enfants, Delphine, Jocelyn et Stéphane sont soucieux d'apporter le meilleur à leur terre, ils l'ont baptisée « Le Nid », symbole de leur unité et de leur volonté de la préserver. Leur maître de chai et œnologue leur apporte une aide précieuse. Ensemble, dans le respect des traditions, ils ont redéfini les modes de vinification et d'élevage, et insufflé un esprit nouveau en adéquation avec leurs valeurs.

Préserver le sol et la vigne sont un leitmotiv de chaque instant. L'agriculture raisonnée répond à leurs attentes. La biodiversité des vignes s'en porte bien. Tout le travail s'effectue à la main sur leurs 12 parcelles, 2 d'entre elles « La Rochelle » et « Rochegrés » bénéficient d'une sélection parcellaire avec un élevage en futs de chêne. La mise en bouteille de leurs vins est réalisée au domaine.



Vins présentés

1. Pouilly-Vinzelles, Domaine de la Soufrandière 2005

L'appellation contrôlée Pouilly-Vinzelles ne fait que 50 ha en comparaison avec les 750 ha de l'AOC mitoyenne Pouilly-Fuissé. Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection de leurs « plus jeunes vignes » (33 à 50 ans) situées sur le Climat « Les Quarts ». Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol, qui vit donc sans artifice. Le terme de « Terroir » prend alors toute sa dimension.

2005

What a Fantastic Vintage !

La presse spécialisée annonçait un millésime extraordinaire déjà à la fin des vendanges 2005. Il ne faut généralement pas trop s'emballer lors d'effets d'annonces qui semblent trop souvent vouloir enfermer un millésime dans un style, un carcan, une image souvent réductrice. Mais il faut avouer que pour la majorité des vignerons, 2005 est un millésime exceptionnel. Les conditions climatiques furent idéales pour la maturité du Chardonnay en Bourgogne. Les mois de juin et juillet ont été ensoleillés tandis qu'août était plutôt frais et couvert mais très sec. Les raisins n'ont donc pas souffert de la chaleur et les réserves hydriques du sol ont permis à la vigne de supporter une sécheresse pourtant importante. Mi-septembre, les baies étaient magnifiques, dorées, parfaitement saines. Bref, un millésime à inscrire dans les annales.

Les vendanges ont débuté le 15 septembre pour les finir le 30 septembre. Les rendements plutôt modérés ont donné des raisins sucrés et à la fois avec une très belle acidité.

Les vins 2005 sont donc riches, équilibrés, racés. Chaque terroir exprime le meilleur de lui-même.

2. Pouilly-Fuissé, les Quarts, Domaine de la Soufrandière 2011 (magnum)

Les vignes de la Soufrandière en Pouilly-Vinzelles Climat « Les Quarts », font partie des meilleurs terroirs de la Bourgogne. La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) des plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent ainsi naissance à des vins de garde. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste.



2011

Précocité, maturité et équilibre

Comme pour 2007, le printemps fût particulièrement chaud et précoce. Les premières fleurs de vigne apparaissent dès le 6 mai dans « Les Quarts ». La pleine floraison qui a lieu mi-mai laisse envisager des vendanges dès la fin août. Les grappes sont magnifiques : elles sont très lâches, peu serrées. Les vieilles vignes ont partiellement « coulé » mais aucune parcelle ne souffre de maladie. Le temps très sec des trois mois du printemps laisse place à une météo particulièrement pluvieuse sur juillet et début août. Les raisins grossissent rapidement et les grappes qui paraissaient fluettes fin juin se sont bien étoffées. Les vendanges ont débuté fin août. C'est la troisième fois en moins de dix ans !!! « Vous avez dit réchauffement Climatique ? Encore une invention des Ecolos !! » Qui peut encore douter aujourd'hui ?

Les vendanges se sont donc étalées du 29 août au 16 septembre, avec des écarts de maturité assez importants, entre Vinzelles et Vergisson notamment. Le domaine craignait un manque d'acidité, mais il n'en fût rien. 2011 est un excellent millésime : du fruit, une grande définition de chacun des terroirs et un très bel équilibre gras-acidité.

3. Pouilly-Fuissé, Terres de Vergisson », Domaine des Bret Brothers, 2013

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. La tension du vin est presque vibrante et semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson).



2013

La magie des millésimes difficiles

Comme en 2012, la météo a été particulièrement humide en 2013. La fleur s'est déroulée début juin, en partie sous la pluie, pendant une semaine de vent du Nord, glacial pour l'époque. Une forte quantité d'inflorescences a donc avorté (défaut de pollinisation) et les fleurs ont « coulé » ce qui a contribué à une diminution drastique des rendements sur certaines parcelles (dont celles de La Soufrandière, mais pas seulement). Comme pour 2012, la vigne a été effeuillée autour des raisins du domaine, par crainte d'oïdium. Finalement, après un été relativement sec et frais, les vendanges ont débuté assez tardivement, le 27 septembre pour les finir le 10 octobre. Les raisins étaient beaux, petits (souvent millerandés) et concentrés. Les vins 2013 sont magnifiques, sur la tension, le fruit. Encore un millésime difficile à la vigne mais magique en bouteille !



4. Fleurie, cuvée Tardive, Clos de la Roilette, 2016

Cette cuvée est une sélection de vieilles vignes (plus de 80 ans) plantées sur un terrain argileux. Elle donne plus de concentration et d'intensité de fruit que la cuvée tradition.

Ce vin est d'une robe rouge rubis sombre avec des reflets violacés. Des fruits noirs et des épices apparaissent au nez avec des notes de fumé. En bouche l'attaque est fine avec une petite touche mentholée. C'est un vin structuré avec une très bonne longueur.

5. Fleurie, Griffes du Marquis, Clos de la Roilette, 2015

La cuvée Griffes du Marquis provient des mêmes parcelles que celles de la cuvée Tardive. Le premier millésime sera produit avec le 2009.

Le vin est élevé en barriques dans des fûts de 2 à 6 ans. D'un rouge sombre, le nez se développe sur des notes de mûre et de cerise noire. Le boisé est élégant. L'attaque est profonde, avec de jolis épices et de la réglisse noire. Les tannins sont très élégants et la finale puissante et structurée.

6. Moulin à Vent, Les Rocheprés, Le Nid, Famille Lardet, 2014

- 🔧 Sol : le sol du terroir « Rocheprés » est granitique, faite de blocs de granit et de quartz.
- 🔧 Surface : 1 hectare
- 🔧 Production : 2500 bouteilles / 50 magnums
- 🔧 Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
- 🔧 Age moyen des vignes : 60 ans
- 🔧 Rendement : 45 hl/hectare
- 🔧 Taille : traditionnelle courte, en gobelet
- 🔧 Mode de culture : viticulture raisonnée
- 🔧 Vendanges : 100 % manuelles
- 🔧 Fermentation et macération : en cuves inox de 60 hl, égrappage partiel et fermentation alcoolique avec macération d'environ 15 jours
- 🔧 Elevage : en fûts de chêne de 2 et 3 vins durant 12 mois.

La robe de ce 2014 est rouge rubis. Le nez est toasté et fruité. L'attaque est franche sur des notes de fruits noirs et de griotte, avec de la puissance, de la structure et d'une belle tension. Le toucher de bouche est magnifique. Des notes de moka et d'épices apparaissent en fin de bouche. La finale est longue et savoureuse.

Merci de votre confiance

Catherine Cornu 078 744 19 80 / Stéphane Meier 078 852 88 87

info@vinvitation.ch

www.vinvitation.ch

Octobre 2017



*C'est super frais, fringant,
ça se boit bien !*

*C'est comme une sieste
sous un tilleul en été !*



*Bon allez,
au boulot !*

