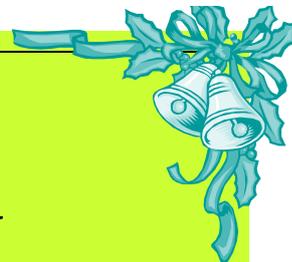


CHABLIS,
Décembre 2000

Numéro 3

La Gazette Du Domaine Geoffroy



Bonne
Année
2001



Dans ce numéro :

Le vin du mois : Bourgogne Chardonnay 1999

Le Vin du mois : BOURGOGNE CHARDONNAY 99

Réflexion : « goût de bouchon »

Technologie

Programme 2001

Édito :

Agrément des vins du millésime 2000

L'Union intersyndicale pour la dégustation des vins de Chablis a récemment effectué ses prélèvements pour l'agrément du millésime 2000. Cette démarche vise à renforcer l'image de notre appellation d'origine contrôlée. En effet, seuls les vins dont l'agrément aura été délivré par l'INAO bénéficieront de l'appellation et pourront être commercialisés. Les dégustations d'agrément se sont déroulées le lundi 18 décembre et permettent d'éviter la mise sur le marché de lots de mauvaise qualité qui pourraient nuire à l'image de l'ensemble du vignoble. Ces dégustations sont parfois sujettes à controverses quand à la méthode utilisée mais elle permettent malgré tout un certain contrôle d'homogénéité de la qualité des vins de Chablis.

Cyrille Mignotte - Vinificateur

Médailles 2000

OR :

Chablis 1er Cru Beauroy 99
*Concours des Caves Particulières
Elu Burgondia d'Or Mercurey 2000*

Chablis 1er Cru VauLigneau 98
Concours Général Agricole Paris

Chablis 1er cru VauLigneau 99
Elu Burgondia d'Or Mercurey 2000

ARGENT :

Chablis Domaine le Verger 98
China Wine & Spirits Competition

BRONZE :

Chablis 1er Cru Beauroy 98
International Wine Challenge 2000

RECOMPENSE :

Chablis Domaine le Verger 98
International Wine Challenge 2000

Le Bourgogne Chardonnay est un vin qui est peu souvent mis à l'honneur car mal connu aussi, nous souhaitons remédier à ce fait.

Notre Bourgogne Chardonnay 1999 est un vin qui présente des qualités très intéressantes, il a une très belle robe brillante, lumineuse et limpide. Au nez il s'agit d'un vin qui exprime la vivacité dans un bouquet d'agrumes et d'acacia. La bouche quand à elle, est franche et l'on re-

trouve des arômes de fleurs, de citron et de pain frais. C'est un vin que l'on peut conseiller sur un Escalé de moules, une friture de poisson ou même une fondue Savoyarde. Mais il pourra tout aussi aisément être dégusté bien frais en apéritif. Ce vin vinifié traditionnellement en cuves inox aura une conservation de 3 à 5 ans.

Réflexion : bouteilles bouchonnées

Vous aurez certainement entendu dans votre entourage des personnes se plaindre d'avoir été obligées de jeter une grande bouteille de vin à cause d'un « goût de bouchon ».

Il est vrai que ce problème peut toucher indifféremment tous les vins. Plusieurs explications peuvent être avancées à ce phénomène devant lequel le viticulteur reste bien souvent impuissant.

Le défaut d'hygiène est à la base des contaminations microbiennes de toute surface qui vient en contact avec le vin. En effet, les bouchons en liège

ont des fissures qui constituent un habitat de choix pour certains micro-organismes. Aussi, pour éviter au maximum ces risques de pollution du vin, le vinificateur sera très attentif à la qualité et aux traitements qu'auront subis les bouchons qu'il achète. Car une fois sorti de chez le bouchonnier, le bouchon ne subit plus aucun traitement, il doit donc être parfaitement aseptisé avant sa mise en circulation afin d'éviter toute prolifération des moisissures qui transmettent le fameux goût de bouchon. Cependant, le risque zéro n'existe pas.

Mais on rencontre également le « faux goût de bouchon », ce dernier provient notamment d'un traitement du bouchon avec du Chlore qui va transmettre un goût de liège au vin sans que le bouchon soit défectueux.

Ainsi, pour bien conserver une bouteille elle doit rester couchée afin que le vin soit en contact avec le bouchon et éviter un dessèchement prématuré de ce dernier ce qui permettrait un passage de l'air entraînant une avarie du vin. Aussi, face aux exigences des consommateurs on peut se demander quel sera le bouchon de demain et pour quel vin ?

Technologie

Pour répondre aux exigences de notre métier, le Domaine a investi dans une nouvelle cuverie. Les cuves sont équipées d'une climatisation automatique. Ce nouveau concept par le froid va permettre d'optimiser la qualité de notre production et d'obtenir ainsi une meilleure stabilisation tartrique des vins. Ce système a été mis en place pour la récolte 2000, vous aurez donc tout loisir d'en apprécier les bienfaits sur nos vins lors de vos prochaines dégustations.

Programme 2001

Afin de satisfaire au mieux vos demandes nous serons présents aux salons suivants durant 2001 :

- Londres 11 Janvier 2001
- CNCP à Paris France : 12 Fév 2001
- Prowein à Dusseldorf - Allemagne 4/5/6 Mars 2001
- London Wine Trade Fair à Londres Angleterre 22/23/24 Mai 2001
- Vinexpo Bordeaux - France Juin 2001