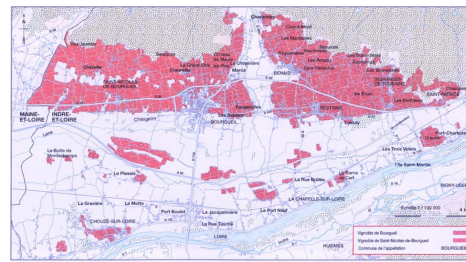


Horizontale Riesling 2008 & Bourgueil 2009





Le Riesling



Caractéristiques

- Originaire d'Allemagne
- Rendements naturellement élevés (rendements moyens 40 à 60 hl/ha à 100 - 110 hl/ha)
- Acidité naturelle élevée
- Importance de l'exposition, de la nature des sols et de la pente
- Excellente expression des terroirs



Le Riesling



- Gamme aromatique :
 - Pétrole, minéral, agrumes (citron, pamplemousse), fruits blancs et jaunes (pêche, pomme, ananas), fruits exotiques (mangue), fleurs, miel.
- Bouche :
 - Netteté et élégance en bouche, droiture, vivacité, équilibre et structure quand les rendements sont limités.



Le Riesling



- Longévité : 8-10 ans voire plus pour les grands millésimes.
- Accord mets-vins :
 - Poissons de rivières
 - Crustacés
 - Caviar
 - Asperges
 - Volailles en sauces.



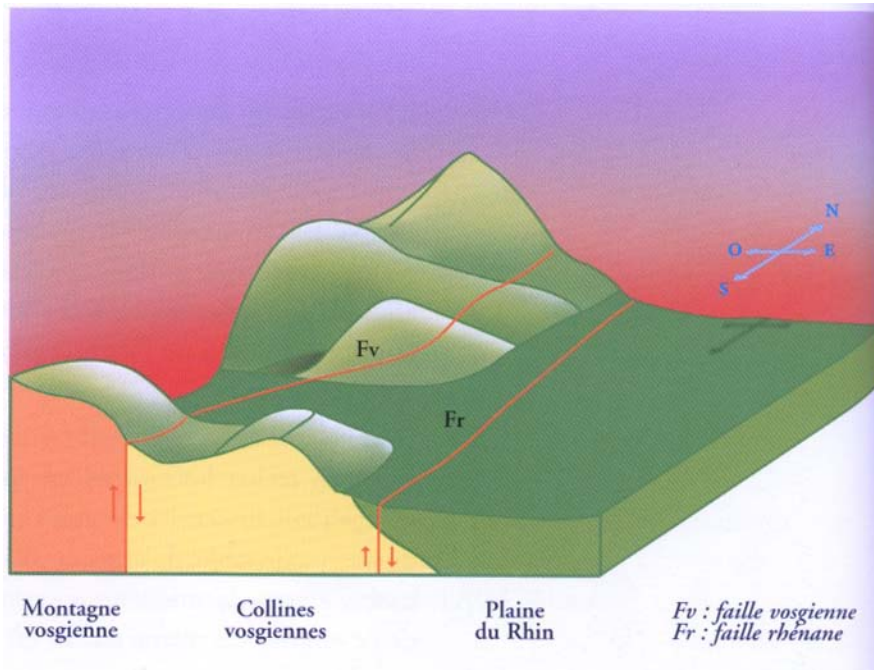
Le Riesling



Localisation dans le monde

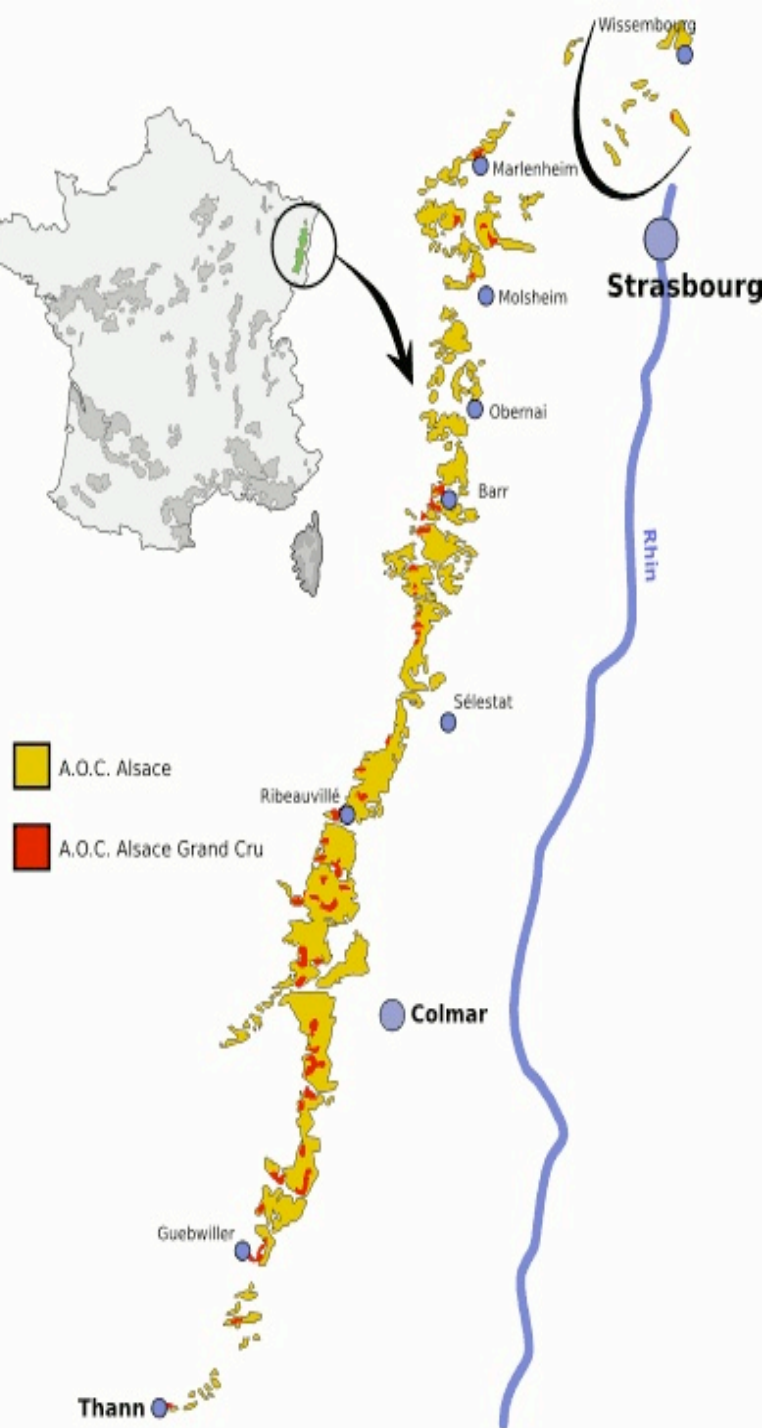
1. Allemagne 22000 ha
Moselle 5800 ha – Palatinat 4900 ha – Rheinghau 2700 ha
2. Australie 3700 ha
Barossa Valley – Clare Valley
3. Afrique du sud 3500 ha
4. États-Unis 3000 ha
5. Roumanie 3000 ha
6. France 2900 ha
Haut-Rhin 1700 ha – Bas-Rhin 1200 ha

L'Alsace



- Le riesling est le premier cépage d'Alsace (20 % du vignoble)
- Vignoble localisé entre 2 failles
 - Faille vosgienne à l'ouest
 - Faille rhénane à l'est
 - Entre ces 2 failles, il existe 4 autres failles orientées est-ouest
 - Saverne - Ribeauvillé - Guebwiller - Thann

L'Alsace



- Deux AOC
 - Alsace
 - Alsace Grand Cru
 - 51 Grands Crus
- Différents types de sol
 - Gréseux (Kitterlé)
 - Schisteux (Kastelberg)
 - Marneux (Schoenenbourg)
 - Granitiques (Schlossberg, Brand)
 - Argilo-Calcaires (Altenberg de Bergheim)
 - Volcaniques (Rangen de Thann)

Millésime 2008

- Hiver et début de printemps froid retarderont le débourrement, mais le mois de mai chaud, a favorisé le développement de la végétation, gommant une partie du retard.
- L'été a été marqué par des périodes humides et chaudes mais les températures n'ont jamais été caniculaires, conditions idéales pour préserver à la fois les arômes et l'acidité.
- La première quinzaine du mois de septembre fut assez humide avec des précipitations importantes. Heureusement, dès le mi-septembre s'est installé un temps frais, ensoleillé et venteux qui a permis de sécher les grappes et d'éviter ainsi un développement important de la pourriture. Les vendanges ont été très étalées dans le temps afin de bénéficier des conditions climatiques optimales (temps sec et ensoleillé).
- Les Riesling ont eu des maturations très longues, mais on peut saluer la qualité exceptionnelle des vins produits. Fraîcheur, expression fruitée très marquée, état sanitaire satisfaisant, toutes les conditions sont réunies pour qualifier 2008 de grand millésime !



Le Cabernet Franc



- Le cabernet franc communément appelé "Breton" n'est pas originaire de la Touraine, ni de la Bretagne.
- Son ancêtre le *Vitis Biturica*, à sans doute été apporté par les légionnaires Romains aux premiers siècles après J.C.
- Les Plantagenets (Comtes d'Anjou) le cultivaient déjà au 12ième siècle sous le nom de plant de Bordeaux.



Le Cabernet Franc



- Gamme aromatique : Fruits rouges acidulés (groseille, fraise, framboise), sous-bois, poivron, réglisse, fleurs (géranium).
- Bouche : Repose sur une acidité marquée dans sa jeunesse, des tannins stricts mais qui s'assouplisse avec le temps et un alcool peu marqué.



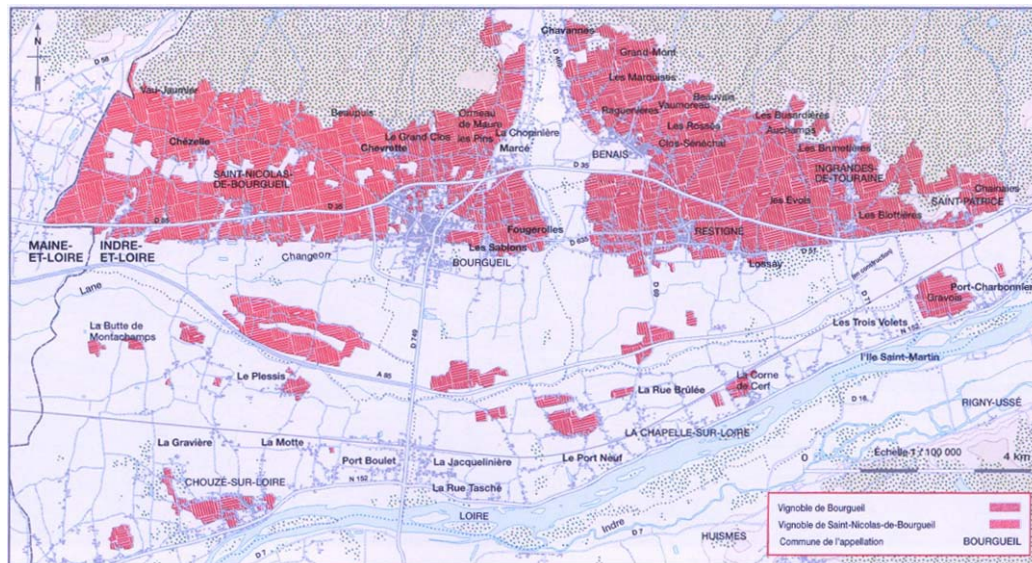
Le Cabernet Franc



- Longévité : 5-10 ans
- Accord mets-vins :
 - Charcuteries, salaisons
 - Viandes grillées
 - Plats mijotés (navarin d'agneau)
 - Cuisine asiatique
 - Vieux fromages de chèvre secs.

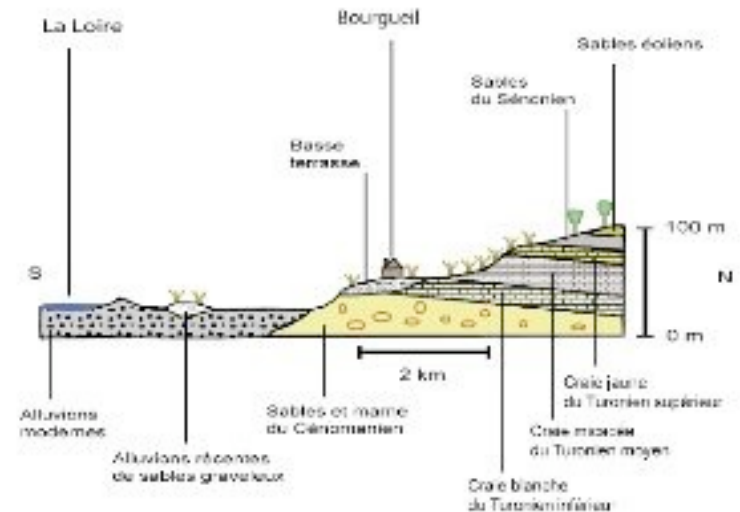
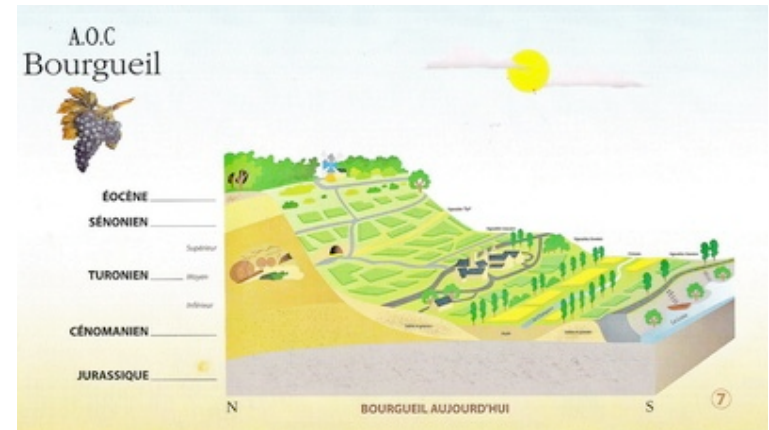
Bourgueil

- AOC en 1937, 1400 ha sur 7 communes
 - Bourgueil, Benais, Chouzé sur Loire, Ingrandes, La Chapelle sur Loire, Saint-Patrice, Restigné
- 209 Vignerons
 - 154 domaines indépendants
 - 2 caves coopératives
 - 5 maison de négoce



Bourgueil

- Terroir
 - Graviers
 - Gravelo-sableux
 - Vins souples, à boire sur le fruit
 - Tuffeau
 - Argilo-calcaire
 - Vins structurés, de garde
 - 2 caves coopératives
 - 5 maison de négoce



Millésime 2009

- Le printemps a été ensoleillé et sans gel. Après quelques frayeurs en juillet en raison des pluies, le retour du soleil à la fin du mois et surtout au mois d'août a rassuré les vignerons. Le bel été indien en septembre, très ensoleillé mais sans chaleur excessive, a permis de limiter l'acidité des raisins tout en maintenant un taux de sucre élevé.
- Le stress hydrique dû à l'ensoleillement prolongé a généré des peaux épaisses et des tanins marqués pour les raisins rouges. Le cabernet franc a atteint une très belle maturité, surtout sur les sols argileux