



EVREDIGEZH BOUTAILHERIEN BREIZH  
SOUETON DE VINOTIEER D B RTINGN

## Sortie du lundi 7 juin 2021 au Parc Botanique de Haute-Bretagne au « Le Chatellier »

Nous étions 21 gais lurons, à nous retrouver dans ce magnifique décor, de luxure verdoyante, de senteur exotique, sous un soleil de plomb, une habitude en Bretagne.

Sitôt l'accueil fait, une petite mise en jambe s'imposait. Nous avons erré de-ci de-là, dans les arpens de ce parc si coloré aux senteurs sauvages. Chacun vaquait, seul ou en petit comité à la déambulation matinale.

Nous nous sommes retrouvés, pour un moment sérieux, (tout était sérieux) par une dégustation commentée de 2 Châteauneuf du Pape blanc et de 4 Châteauneuf du Pape rouge ; méridional.

Très beau moment d'harmonie, ou tour à tour 5 sommeliers (ères) dont l'un illustre, qui est sortie de sa réserve spécialement pour notre association, Monsieur Paul BRUNET, ont pris la parole tour à tour, pour une effervescence d'analyse sensorielle.

Que du bonheur quoi !!! Moment magique. Que demander d'autre...

### 1° Domaine du Pégot 13° Blanc 2019 Dégustateur : Chloé

*50% Clairette, 40% Grenache blanc, Bourboulenc, 10% Roussanne*

Premier nez ; bien ouvert, tres pâtissier, pas d'évolution sur le 2eme nez

En bouche ; attaque tres vive, beaucoup de fraîcheur, notes citron verts, agrumes

A servir ; sur une lotte sauce mousseline

À boire maintenant, 2 à 3 années de garde.

### 2° André Mattieu 14° Blanc 2019 Dégustateur : Armel

*50% Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc, 5% Picpoul*

Premier nez ; floral, minéral ; 2eme nez idem encore un peu fermé

En bouche ; beaucoup de gras, bonne minéralité, reste bien en bouche

A servir ; sur coquillage en sauce, crustacés

**3° Domaine de l'Abbé Dine 15.5° Rouge 2019 Dégustateur : Tristan**

*90% Grenache, 8% Syrah, 2% Mourvèdre*

Le vin à de la mâche, vin bien fait,

Robe ; brillant rouge soutenu,

En bouche ; arômes de fruits accentués, mure, cassis, vanille, avec une pointe d'acidité

A servir ; sur une côte de bœuf grillé sur des sarments de vigne, servi avec des pommes grenailles et un morceau de beurre breton.

**4° Mas Grange Blanchet 14.5° Rouge 2017 Dégustateur : Arnauld**

*70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre*

Robe ; type beaujolais, pale, pas homogène fin sur le disque, brillante, vin généreux qui larme bien

Nez ; aromatique, types fruits rouges écrasés, fraises des bois, épicé, vanille, pivoine (rose poivrée)

En bouche ; profil souple, structure tannique souple avec finale assez acidulée, coté poivre

A servir ; sur rouget grondin, crème de navet, supporterait les plats épicés

**5° Chateau Beauchêne "Hommage" 14.5° Rouge 2017 Dégustateur : Jacques**

*90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre, (18 à 24 mois en chêne français)*

Robe ; un peut trouble

Nez ; fruits rouges, mure écrasée et après oxygénation note de vanille

En bouche ; gourmande, fruits noirs, pivoine, petite pointe d'amertume

A servir sur une belle viande rouge grillée ou sur des plats en sauce

**6° Domaine du Grand Tinel 14.5° Rouge 2017 Dégustateur : Paul**

*60% Grenache, 40% Syrah, 18 mois en foudre*

Robe ; peu soutenue, petite évolution, disque un soupçon de reflet orangé, petite évolution

Nez ; vin agréable, un peu discret, évolue bien, complexité, sur fruits rouges, noirs, mure, cerise sans excès, vanille

En bouche ; bien présent en bouche, bonne longueur, sensation de chaleur

A servir ; rôti de lotte au lard fumé ou servir sur un lièvre a la royale

A boire maintenant, 10 ans sans problème et garder 2 bouteilles pour boire dans 50 ans.

Ceci s'est terminé par une petite coupette de champagne, histoire de pouvoir passer à table et déguster une des spécialités culinaires du pays de Rennes : « La poule Coucou » accompagnée de ses petits légumes fondants.

Un moment de pure convivialité, un moment d'harmonie, un moment de partage, un moment d'échange et de joie, qui est le socle même de notre Association : l'Association des Sommeliers de Bretagne/Breizh/B·rtingn

Après le repas, et afin d'entamer la digestion, par petit groupe de 7 personnes, « *règle sanitaire oblige* », nous avons pu arpenter les allées de cette magnifique réserve botanique, accompagné par notre guide, le créateur de ce magnifique parc, Monsieur Alain JOUNO.

Un moment d'extase, de saveurs, d'odeurs plus riche les unes que les autres, enivrantes. Nous passions de patio à patio, de jardin à jardin, toujours plus luxueux et colorés, la floraison des Rhododendrons, des Pivoines, des Azalées, etc...cortéger de notre savante sommité, qui nous faisait le plaisir de nous émerveillé par cette poésie et cette passion ensorcelante, qu'il nous transmettait de gré à gré.

Les voyages forment dit -on la jeunesse...Oui le Japon est ici bien imprégné, tant dans les différentes essences de végétaux et de fleurs, mais aussi dans son esprit intérieur, le « **IKIGAI** », l'esprit à la japonaise ainsi que par la diversité et la richesse de nombreux autres pays.

Nous avons pris congé de notre artiste en herbes, triste mais encore plein d'éclat au fond des yeux.

Nous nous sommes dit aurevoir et à la prochaine fois, « Kenavo Ar Wech All »

**Sous la conduite de Madame Huguette LEFRANC**

**Présidente de l'Association des Sommeliers de Bretagne/Breizh/B·rtingn**