



Dégustation de grands vins au château de Caumont

Vendredi 13 décembre 2024

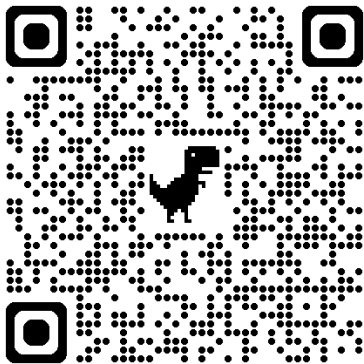
Avec Emily Seguy et Ghislain de Castelbajac

www.grands-crus.net





Issu de cépages gascons sélectionnés par Ghislain et Mathilde de Castelbajac, propriétaires du château de Caumont, cette cuvée spéciale Caumont-Castelbajac célèbre l'attachement fidèle à cette terre de Gascogne. Elle est aussi l'occasion de célébrer la Renaissance du château de Caumont, le plus beau château du Gers construit en 1535, et les 200 ans de présence Castelbajac à Caumont. Cette cuvée spéciale est dédiée à tous ceux qui sont tombés amoureux cette année.



Cépages : Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon

Vignoble: Le vignoble de 45 hectares est composé à 80 % de cépages blancs (Colombard, Ugni Blanc, Gros et Petit Manseng Sauvignon blanc et gris). Les cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat et Syrah recouvrent le restant du vignoble. Divers terroirs composent le domaine :

- La vallée où se trouvent les sols sablo ferrugineux est idéale pour les eaux de vie d'armagnac.
- Sur les coteaux, les sols d'argiles fines favorisent la bonne maturité des raisins blancs.
- Les vignes rouges sont plantées sur les plateaux argilo-calcaires dont l'exposition donne des vins généreux et puissants.

Peut se boire dans les 2 à 8 ans.



Domaine de
Magnaut





Le nez offre des arômes de cerise noire, de framboise et d'épices douces, avec une touche de sous-bois et de fumée. En bouche, le vin est élégant et raffiné, avec des tanins fins et une belle acidité qui apporte de la fraîcheur à l'ensemble. Les saveurs de fruits rouges et d'épices se confirment en bouche, avec une longue finale aux notes de cerise et de réglisse. Ce Gevrey Chambertin vieilles vignes 2018 est un vin complexe et équilibré, qui peut être apprécié dès maintenant ou conservé en cave pendant plusieurs années pour permettre aux saveurs de se développer encore davantage.



- **Cépage** : 100% pinot noir
- Vin en biodynamie

Nature du sol : Le terroir des bas des coteaux de la Côte St Jacques et de Brochon est constitué de sols restés sur place. Ce sont les plus puissants et les plus charnus. Ces vins splendides, séveux, très bouquetés sont promis à une longue garde. Citons : Au Vellé, En Champs, Champerrier, Jeunes Rois.

Notre parcelle de Champerrier, vieille vigne, est notre plus vieille vigne de Gevrey : elle a été plantée par Félix Tortochot en 1920. Elle donne un vin qui émerveille par sa densité et sa texture.

Superficie : 0,72 hectare

Assemblage de parcelles (moyenne d'âge de parcelles : 60 ans), situées dans le village de Gevrey-Chambertin.

Vignes aux rendements modérés : environ 35 hl/ha

Donne un vin avec une belle structure, une belle acidité, aux tanins fermes.

Peut se boire dans les 5 à 10 ans.





L'Histoire du **Château Quinault l'Enclos**, propriété située au cœur de Libourne au bord de la Dordogne, est marquée par son acquisition en 2008 par le Baron Albert Frère et Bernard Arnault. Ensemble, ils avaient pour objectif de revitaliser le vignoble et c'est ainsi qu'ils se lancent dans un projet ambitieux. Sous l'impulsion du savoir-faire de Pierre Lurton, l'objectif est d'imiter le processus de viticulture, de vinification et d'élevage du Château Cheval Blanc. Si l'on écoute les nombreux fans du Château Quinault l'Enclos, ils semblent y parvenir.

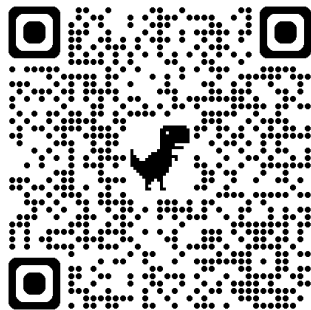
Le Terroir du Château Quinault l'Enclos s'étend sur 20 hectares de sable et de galets mélangés à un peu d'argile. Les plants de vigne, âgés en moyenne de 45 ans, sont composés de 71,5% de Merlot, 14,5% de Cabernet Franc et 14% de Cabernet Sauvignon, typiques des cépages de la région. Le souci de l'environnement a conduit le bien à entreprendre une conversion biologique dans tous les domaines, évoluant vers un modèle plus naturel. L'élevage du vin se fait en barriques d'une capacité de 500L (dont 50% sont remplacées chaque année).

A la dégustation une sensation soyeuse, délicate et ronde apporte au palais une touche florale pleine d'arômes raffinés et subtilement granuleux.

Propriétaires: Baron Albert FRERE & Bernard ARNAULT

Manager: Pierre LURTON

Superviseur technique: Pierre-Olivier CLOUET





Le Pavillon Rouge du Château Margaux 2005 est un vin remarquable qui reflète l'excellence du domaine.

Issu d'un assemblage équilibré de 48 % de merlot, 48 % de cabernet sauvignon et 4 % de petit verdot, ce millésime se distingue par sa puissance et son harmonie.

Robe : D'un grenat profond aux reflets pourpres, la robe est limpide et brillante, témoignant de la concentration du vin.

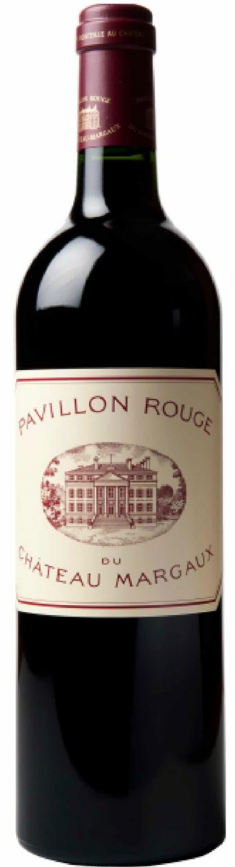
Nez : Le bouquet est intense et complexe, dévoilant des arômes gourmands de fruits noirs mûrs tels que le cassis et la mûre, accompagnés de notes florales de violette et de nuances épicées de cèdre et de tabac.

Bouche: L'attaque est ample et suave, offrant une texture soyeuse. Les saveurs de fruits noirs se confirment, enrichies de touches de brioche et d'épices douces. La structure tannique est fine et bien intégrée, apportant une élégance typique des vins de Margaux.

Finale : Longue et persistante, la finale révèle une belle fraîcheur et une complexité aromatique, avec des notes subtiles de chocolat amer et de bois de cèdre.

Potentiel de garde : Bien que déjà agréable à déguster, ce millésime possède un potentiel de garde significatif et continuera de s'épanouir au fil des années.

Propriétaire: famille Metzelopoulos





Le Château Troplong Mondot 2015, Premier Grand Cru Classé B de Saint-Émilion, est un vin d'exception qui illustre magnifiquement le potentiel de son terroir.

- **Assemblage :** Composé de 90 % de merlot, 8 % de cabernet sauvignon et 2 % de cabernet franc, ce millésime a bénéficié d'un élevage en fûts de chêne français, dont 85 % de bois neuf.
- **Robe :** Le vin arbore une couleur grenat profond aux reflets pourpres, annonçant une belle concentration.
- **Nez :** Le bouquet est intense et complexe, dévoilant des arômes de prunes chaudes, de tarte aux mûres et de myrtilles, agrémentés de nuances de sous-bois, de feuilles de laurier, de cèdre et de lavande, avec une touche d'épices douces.
- **Bouche :** En bouche, le vin se révèle corsé et puissant, offrant une texture riche et opulente. Les saveurs de fruits noirs mûrs se mêlent harmonieusement à des notes épicées et toastées. Les tanins sont fermes et granuleux, soutenant une structure solide et une profondeur remarquable.
- **Finale :** La finale est longue et persistante, marquée par une complexité aromatique et une fraîcheur qui promettent un excellent potentiel de garde.
- **Accords mets-vins :** Ce vin accompagnera parfaitement des plats de viande rouge grillée, comme une côte de bœuf, ou des mets en sauce tels qu'un civet de lièvre.
- **Potentiel de garde :** Bien que déjà agréable à déguster, le Château Troplong Mondot 2015 gagnera en complexité avec le temps et pourra être apprécié jusqu'en 2040.



Gérance: Aymeric de Gironde

Maître de chai: Rémy Monribot





Le Pauillac de Château Latour 2015 est le troisième vin du prestigieux Château Latour, offrant une approche plus accessible du terroir exceptionnel de Pauillac.

- **Assemblage** : Ce millésime est composé de 54 % de cabernet sauvignon, 42 % de merlot et 4 % de petit verdot.
- **Robe** : Le vin présente une couleur rubis soutenu, annonçant une belle concentration.
- **Nez** : Le bouquet est intense et complexe, dévoilant des arômes de cassis, de cerise noire, de violette fraîche, de tabac blond, de café et de vanille.
- **Bouche** : L'attaque est gourmande, avec une texture veloutée et des tanins déjà mûrs. Les saveurs de fruits noirs se mêlent harmonieusement à des notes florales et épicées. La structure est puissante, offrant une belle fraîcheur et une finale chaleureuse aux arômes légèrement confits.
- **Accords mets-vins** : Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées, comme une poitrine de cochon noir de Bigorre, ou des plats en sauce tels qu'un gigot d'agneau rôti.
- **Potentiel de garde** : Bien que déjà agréable à déguster, le Pauillac de Château Latour 2015 atteindra son apogée entre 2022 et 2025, avec un potentiel de garde jusqu'en 2035.

Propriété de François Pinault depuis 1993, via sa holding Artémis Domaines.

La direction générale est assurée par Frédéric Engerer, tandis qu'Hélène Génin occupe le poste de directrice technique.

Le maître de chai est Pierre-Henri Chabot, et le chef de culture, Domingo Sanchez.





- **Le Château Calon Ségur 2016**, Troisième Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, est un vin d'exception qui reflète magnifiquement le terroir et le savoir-faire de la propriété.
- **Assemblage** : Ce millésime est composé de 60 % de cabernet sauvignon, 20 % de merlot, 18 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot.
- **Robe** : Le vin arbore une couleur pourpre profonde et intense, annonçant une belle concentration.
- **Nez** : Le bouquet est élégant et complexe, dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs tels que la mûre et le cassis, accompagnés de notes florales de violette, d'épices douces, de cèdre et de tabac blond.
- **Bouche** : L'attaque est ample et soyeuse, offrant une texture veloutée. Les saveurs de fruits noirs se mêlent harmonieusement à des touches épicées et boisées. Les tanins sont fins et bien intégrés, conférant une structure solide et une belle fraîcheur.
- **Finale** : La finale est longue et persistante, marquée par une complexité aromatique et une élégance remarquable.
- **Accords mets-vins** : Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées, des plats en sauce, des gibiers ou des fromages affinés.
- **Potentiel de garde** : Bien que déjà agréable à déguster, le Château Calon Ségur 2016 atteindra son apogée entre 2024 et 2035, avec un potentiel de garde jusqu'en 2045.

Propriété: Jean-François Moueix et son fils Jean, propriétaires du groupe Vidélot.

La direction générale du domaine est assurée par Laurent Dufau depuis mars 2013.

Le directeur technique est Vincent Millet, en poste depuis 2006.

L'œnologue conseil Éric Boissenot.



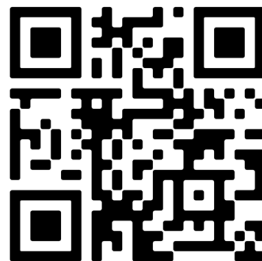


- **Meursault Premier Cru « Les Gouttes d'Or » 2019 de Bouchard Père et Fils** est un vin blanc de Bourgogne issu du prestigieux climat « Les Gouttes d'Or », réputé pour produire des vins d'une grande complexité et élégance.
- **Robe** : Ce vin arbore une robe or pâle brillante, reflétant sa pureté et sa concentration.
- **Nez** : Le bouquet est intense et aromatique, dévoilant des notes de fruits confits et de fleurs, offrant à la fois ressort et onctuosité.
- **Bouche** : En bouche, le vin exprime sa richesse et son moelleux sans lourdeur aucune, avec une belle persistance aromatique.
- **Accords mets-vins** : Ce Meursault Premier Cru accompagne merveilleusement des poissons en sauce, tels qu'un brochet au beurre blanc ou un saumon à l'oseille.
- **Potentiel de garde** : Ce vin possède un bon potentiel de garde, lui permettant de développer davantage de complexité avec le temps.
- La Maison Bouchard Père & Fils, fondée en 1731 à Beaune, est l'une des plus anciennes maisons de vins de Bourgogne. En 1995, elle a été acquise par la Maison de Champagne Henriot, dirigée par Joseph Henriot, qui a revitalisé le domaine et son activité de négoce. En octobre 2022, le groupe Artémis, propriété de François Pinault, est devenu actionnaire majoritaire du groupe Henriot, incluant Bouchard Père & Fils.
- Actuellement, la direction est assurée par Gilles de Larouzière, neveu de Joseph Henriot.
- Le maître de chai est Frédéric Weber





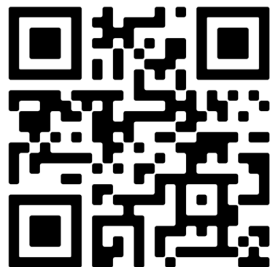
- **Le Mâcon-Verzé 2020 du Domaine Leflaive** est un vin blanc issu exclusivement de chardonnay, cultivé en biodynamie depuis l'acquisition des parcelles en 2004. Les vignes s'étendent sur 9,33 hectares dans la commune de Verzé, réparties sur cinq lieux-dits : Les Chênes, En Perret, Le Monté, Escolles et Les Muses.
- **Robe** : D'un bel or brillant, ce vin reflète sa pureté et sa concentration.
- **Nez** : Le bouquet est fin et subtil, associant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte.
- **Bouche** : La bouche fait preuve d'une tension exquise et s'achève sur de beaux amers.
- **Accords mets-vins** : Ce Mâcon-Verzé accompagne idéalement des plats tels que des terrines de poireaux au saumon, des feuilletés au chèvre et aux légumes, ou un risotto aux courgettes.
- **Potentiel de garde** : Ce vin peut être apprécié dès à présent, mais il pourra évoluer favorablement jusqu'à cinq ans.
- **Propriété familiale** :Après le décès d'Anne-Claude Leflaive en 2015, son neveu, Brice de La Morandière, a pris la direction du domaine, perpétuant ainsi l'héritage familial.
- **Le maître de chai** actuel est Pierre Vincent, qui supervise la vinification et l'élevage des vins, assurant la qualité et le respect du terroir.





- **Château La Fleur de Gay 2019** est un vin rouge de l'appellation **Pomerol**, situé sur la rive droite de Bordeaux. Ce domaine familial, dont les origines remontent à 1477, est actuellement dirigé par Chantal Lebreton, qui exploite seule les deux marques produites sur la propriété : La Croix de Gay et La Fleur de Gay.
- **Assemblage** : Ce millésime est composé de 89 % de merlot et 11 % de cabernet franc.
- **Robe** : D'une couleur pourpre profonde avec des reflets grenat.
- **Nez** : Arômes séduisants de fruits noirs mûrs tels que la mûre et le cassis, accompagnés de notes florales délicates et d'une touche de réglisse.
- **Bouche** : L'attaque est ample et veloutée, révélant des saveurs intenses de fruits noirs juteux. La structure tannique est fine et bien intégrée, offrant une texture soyeuse. Des nuances de chocolat noir, de moka et une subtile pointe de camphre enrichissent le palais, menant à une finale longue et persistante marquée par des notes de cacao.
- **Accords mets-vins** : Ce Pomerol s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées, des plats en sauce comme un bœuf bourguignon, ou des fromages affinés.
- **Potentiel de garde** : Bien que déjà accessible, ce vin gagnera en complexité avec le temps et peut être conservé en cave pendant 10 à 15 ans.

Propriété familiale depuis 1477. Actuellement, Chantal Lebreton en est la propriétaire et gérante, perpétuant l'œuvre familiale. Le **maître de chai** est Jean-Paul Da Silva.





- **Santenay "Ceps Centenaires" Vieilles Vignes 2020 de Pierre-Yves Colin-Morey** : vin rouge issu de Pinot Noir, élaboré à partir de vignes centenaires, ce qui lui confère une profondeur et une complexité remarquables.
- **Robe** : Rouge rubis intense, aux reflets grenat.
- **Nez** : Arômes séduisants de fruits rouges mûrs, notamment la framboise, accompagnés de notes minérales évoquant le silex et des touches boisées subtiles de vanille et de chêne.
- **Bouche** : Attaque franche avec une belle fraîcheur. Les saveurs de fruits rouges dominant, soutenues par une structure tannique souple et bien intégrée. La minéralité perçue au nez se retrouve en bouche, apportant une dimension terreuse élégante. L'élevage en fûts de chêne français pendant 15 à 20 mois ajoute des nuances épicées et une texture soyeuse.
- **Accords mets-vins** : Ce Santenay s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées, des volailles rôties ou des plats mijotés comme un bœuf bourguignon. Il accompagne également bien les fromages affinés.
- **Potentiel de garde** : Bien que déjà agréable à déguster, ce vin peut évoluer favorablement en cave pendant 5 à 8 ans, développant des arômes plus complexes et une texture encore plus harmonieuse.

Le Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, fondé en 2001 par Pierre-Yves Colin et son épouse Caroline Morey, est situé à Chassagne-Montrachet.

Pierre-Yves Colin, issu d'une famille de vignerons réputés, a travaillé au sein du domaine familial Marc Colin jusqu'en 2005 avant de créer sa propre exploitation. Il est reconnu comme l'un des vinificateurs les plus talentueux de sa génération. Ensemble, Pierre-Yves et Caroline gèrent le domaine, avec Pierre-Yves supervisant la vinification et l'élevage des vins. Le domaine s'étend sur environ 13 hectares, répartis sur les communes de Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Santenay, Puligny-Montrachet et Meursault, produisant principalement des vins blancs issus du cépage Chardonnay





- **Le Muscat du Cap Corse 2023 du Domaine du Clos de Bernardi** est un vin doux naturel issu du cépage muscat à petits grains, cultivé en agriculture biologique sur des sols argilo-calcaires en bord de mer.
- Ce domaine familial, fondé en 1880, est actuellement dirigé par Jean-Laurent et Jean-Paul de Bernardi, représentant la troisième génération de vignerons.



grands-crus.net



Questions, contacts:

Ghislain de Castelbajac

gdc@grands-crus.net

www.grands-crus.net

Emily Seguy

seguy2014@gmail.com

<https://emilyseguy.com/>

