



JM RICHARD

ECHOS ET POTINS DE CHAIS

millésime
2015

Chers amis vous trouverez en ces lignes des infos pertinentes et/ou ridicules, des échos incertains ou prêtant à sourire, des improbables ou inconvenants, voire pire! MAIS TOUT EST VRAI!

1. Le nouveau tracé du TGV sud, direction Hendaye et Toulouse provoque un scandale auquel nous nous associons. Une balafre de 80km va découper le sauternais et bouleverser l'écosystème. Les risques: circulation et température des eaux, (pas d'humidité donc pas de pourriture noble), forêt endommagée donc changement climatique, le Ch. D'Yquem ne sortira donc plus que du blanc sec! Tout ça pour « gagner » 10mn en voyageant par le train!

2. Les 10 crus du beaujolais font leur révolution! Les appellations passent de l'AOC à l'ODG (organisme de défense et de gestion). Objectifs: devenir plus ambitieux et dynamique, avoir la maîtrise. Par là même, créer des « climats » distincts au sein des terroirs. Il faut se souvenir que les Beaujolais se disent Bourguignons!

3. Ariane de ROTHSCHILD, épouse de Benjamin, belle-fille de Nadine, donne une nouvelle orientation au Prix Edmond de ROTHSCHILD. Au lieu de récompenser des journalistes, ce prix de « valeur » honorera des jeunes sommeliers.

4. En 1855, Napoléon III a réclamé et obtenu un classement des grands crus de Bordeaux, même si les critères sont depuis longtemps contestés ils existent. L'Exposition universelle à venir sera en 2015 et les Bordelais soutiennent la candidature de Paris, pour les 160 ans de la naissance des PGCC. Nous aussi!

5. Porto sur l'eau! J. Philippe DUHARD, un Français installé à Porto depuis une quinzaine d'années, qui fait déguster les vins mutés de l'appellation, a décidé de porter son projet dans les ports européens. Achat d'un bateau et que vogue les vins, ce n'est pas nouveau, pour proposer en nombre des dégustations hors paire.

6. Bandol réactif! Depuis le décret de 1941, la durée d'élevage du rouge est fixée à 18 mois. Un groupe de propriétaires tente depuis 2012 des expériences sur l'élevage en fûts à temporisations différentes: 12, 15, 18 et 24 mois, voire mise en bouteille sans bois aucun. Les premiers 2012 dégustés révèlent qu'un fûtage plus court donne des vins aux tanins mieux intégrés. Nous on ne demande qu'à voir et savoir!

7. Décantation ou oxygénation? Décanter consiste en la séparation des dépôts et du vin. Les polyphénols précipitent à partir de la 7ème année le plus souvent. L'oxygénation (aération) agit sur la réduction donc les arômes et les tanins. De façon générale mais pas absolue, pour toute couleur, prendre les précautions maxi avec les vins vieux, qui souvent ne supportent pas l'aération.

8. Vous avez de mauvaises sensations quant à vos achats en blanc, même de renom, sur une période de 10/12 ans jusqu'en 2008? C'est normal! L'oxydation qui apparaît serait due à des facteurs défavorables accumulés, ça va mieux depuis.