

## **LE CEP BAULOIS**

### **Le Cépage Grenache**

Le GRENACHE est un cépage originaire d'Espagne et est arrivé en France au cours du Moyen-âge. Il aurait été introduit par des pèlerins de retour de St Jacques-de-Compostelle. Actuellement cultivé également en Amérique du Sud, Californie et Australie.

A savoir que le GRENACHE possède d'autres variantes : le GRENACHE BLANC, le GRENACHE GRIS, et le GRENACHE POILU

Le cépage GRENACHE NOIR séduisant par sa gourmandise est l'un des cépages les plus populaires et les plus cultivés au monde .

En France, le grenache est le second cépage le plus planté après le Merlot.

Aujourd'hui il est cultivé sur plus de 100 000 hectares.

Le GRENACHE est surtout présent dans le Sud, dans le LANGUEDOC-ROUSSILLON et dans LA VALLEE DU RHONE MERIDIONALE.

### **LES AROMES DU GRENACHE**

Le GRENACHE NOIR donne des vins rouges corsés et riches aux arômes de fruits mûrs (fruit rouge et noir) et épicés et en vieillissant des arômes de poivre et de garrigue , des tannins fondus et de la rondeur.

Le GRENACHE BLANC est un vin à couleur éclatante, minéralité, arômes de fruits secs, notes de cire d'abeille, palette aromatique riche, belle acidité, rond et long en bouche.

Le vin doux Grenache Blanc et gris : a une robe tuilée et développe des arômes de fruits secs, de café et de cacao, puis plus vieux des notes de miel et de fruit à coque.

### **QUEL PLAT AVEC LE GRENACHE**

Avec leur puissance et leurs saveurs épicés, les vins rouges accompagnent les mets aux saveurs relevées : Daube provençale, plats à base de sanglier ou de boeuf, agneau avec des champignons et poivrons.

Les vins blancs : A l'apéritif et s'accordent avec le poisson, la volaille et les champignons et aussi le fromage et la tarte aux pommes.

Les vins doux se servent de l'apéritif jusqu'à la fin du repas. Accord parfait avec des mets sucré-salés comme une canette rôtie au miel ou un tajine aux coings. Ces vins se dégustent aussi avec un fromage à pâte persillée.

## LE CEP BAULOIS

DINER du 16 Février 2023

### THEME : LE CEPAGE GRENACHE

#### Notre dégustation

*MAURY BLANC - MAS AMIEL VINTAGE 2020.*

**Terroir** sélections de coteaux sur schistes à pH acide, les sols sont très légers avec une pierrosité importante, très filtrants, ils se comportent comme des sables, présence d'argiles à surface importante en profondeur.

Notes de fleur d'oranger et de mirabelle, finale de citron confit.

Exposition Sud-Ouest

Encépagement 100 % GRENACHE GRIS

*GRANDE CUVÉE 2016 - LAFARGE*

**Profondeur et complexité** caractérisent ce grand vin minéral, ample et délicat, mêlant notes citronnées, arômes de garrigue et de brioche toastée.

Appellation AOP Côtes du Roussillon

Cépages 90 % GRENACHE BLANC ET GRIS. 10 % MACABEU

Age moyen des vignes 80 ans.

*CAIRANNE 2020 - DOMAINE DE LA PRESIDENTE*

**Le Domaine de la Présidente** compte 40 hectares de Cairanne dont 35 hectares en rouge, cette cuvée représente la richesse

et la diversité du terroir (arômes de framboise, mûre, réglisse, épices, fruits noirs)

Cépages 55 % GRENACHE - 45 % SYRAH

*MAURY AMBRÉE HORS D'ÂGE - LAFARGE*

**Vieilli en fûts de chênes de longues années, ce vin doux ambré profond est riche et complexe développant des arômes qui**

**se marient aux senteurs d'abricot sec et de café grillé. Il offre un très bel équilibre en bouche et une douce puissance, exaltant**

**des notes de fruits confits et de brioche.**

Appellation AOP Rivesaltes

Cépages GRENACHE BLANC ET GRIS

Agés moyen des vignes 40 ans.



## **Dîner**

**Incluant Entrée, Plat et Dessert**

Les vins sont apportés par le club

Le service est assuré par le personnel du club. Les menus sont disponibles sur le site du club.

### **Apéritif**

***Maury Blanc Mas Amiel***

Rillettes de saumon

### **Entrée**

***Lafage Grande Cuvée***

Tartare de bulots et crevettes aux petits légumes, mayonnaise au curry

### **Plat**

***Cairanne Domaine de la Présidente***

Épaule de porclet, gratin de pommes de terre et céleri, poêlée de champignons

### **Dessert**

***Lafage Maury Ambré***

Brownie