



## Le CEP BAULOIS

### Réunion du 15 janvier 2026

### Les Cépages

Ce soir, vous aurez à trouver les cépages de 4 vins  
Ce sont des 100% de cépages bien connus en France  
Un des vins vient de Moldavie et un autre d'Afrique du Sud

#### **1 – 100% Pinot Noir - Château Purcari - 2023 – 13,5°**

Provenance : Moldavie

**A l'œil :** Robe rubis moyen.

**Au nez :** Arômes floraux, complexes de fruits rouges.

**En bouche :** Bouche élégante, et veloutée qui révèle des saveurs de violettes, de fruits rouges, accompagnées de notes délicates de vanille et d'épices sucrées.

Né au cœur du terroir moldave, le Purcari 1827 dévoile sa finesse dans les vignobles du village éponyme, nichés à la pointe du sud-est de la Moldavie. Caressés par les brises de la mer Noire, les ceps puisent leur force dans un sol noir et limoneux, aux abords du fleuve Dniestr. Cette cuvée 100% Pinot Noir est le fruit d'une vendange manuelle, où les raisins subissent un élevage de 6 mois en barriques neuves de chêne français. On retrouve des notes de chêne, de violette, et de fruits rouges, tels que la fraise des bois, la framboise et la cerise. En bouche, la douceur et l'élégance se mêlent à une fraîcheur vivifiante. Le Purcari 1827 Pinot noir sublimera les mets raffinés.

#### **2 – 100% Cabernet Sauvignon - Domaine la Haute Brande - 2021 – 13,5°**

IGP Atlantique ( Vins de pays produit sur 5 départements de la façade atlantique).

**Médaille d'or Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2022**

**Médaille d'argent Concours International de Lyon 2022**

**A l'œil :** Robe rouge rubis

**Au nez :** Arômes de fruits rouges, cerise, cassis

**En bouche :** Très agréable, fruitée, soyeuse, bien équilibrée, toute en rondeur

Le Domaine Haute Brande tire son nom du lieu-dit : la « brande » pour la bruyère et « haute » car les vignes s'épanouissent sur les parcelles les plus élevées. Transmis de père en fils et resté entièrement familial, le domaine est aujourd'hui géré par la 5<sup>e</sup> génération. Ce vin à la robe rubis dévoile un nez gourmand de fruits rouges – cerise et cassis – agrémenté d'une délicate touche florale. En bouche, il séduit par son fruité, sa douceur et son équilibre, avec une structure ronde et harmonieuse. Un IGP Atlantique généreux et accessible, qui allie plaisir et authenticité.

### 3 – 100% Syrah - Born of Fire Syrah Organic - 2021 - Julien Schaal – 14°

Provenance : Afrique du Sud

93/100 James SUCKLING

**A l'œil :** Robe rouge cerise foncée aux reflets rubis.

**Au nez :** Nez complexe, riche sur les fruits rouges et les épices.

**En bouche :** Bouche expressive, étagée, longue et équilibrée.

Vigneron alsacien tombé amoureux de l'Afrique du Sud, Julien Schaal s'est associé à Gordon Newton Johnson pour réaliser des vins sud-africains. Le vignoble "Born of fire" est situé à moins de 40 km de l'océan, bénéficiant du climat méditerranéen, et certifié bio. L'objectif de Julien est de produire des vins de qualité, exprimant leur terroir, en favorisant les interactions positives entre le sol, le climat et les plantes, et en conservant la minéralité et la fraîcheur du vin. Ce vin est riche en fruits rouges à noirs, ainsi qu'en épices fines et douces. Les arômes sont complétés de notes florales, d'herbes séchées et de terre fraîche. La bouche est puissante, étagée, longue et symphonique. Elle regorge de riches saveurs de prune rouge, cerise, chocolat noir, et plus encore.

### 4 – 100 Merlot - Château Clos Fontaine - 2022 – 14,5°

Provenance : Côtes de Bordeaux AOC

92/100 James SUCKLING★★ Guide Hachette des Vins 2026, 88/100 Robert PARKER

**A l'œil :** Robe profonde et brillante, d'un rouge grenat intense.

**Au nez :** Bouquet complexe et élégant, mêlant fruits noirs mûrs (cassis, mûre), fines épices, touches boisées, et une pointe de graphite.

**En bouche :** Attaque veloutée et structurée, avec une belle densité. Les tanins sont fins mais présents, soutenant des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices douces. Finale longue et précise.

Issu d'une sélection rigoureuse des plus vieilles vignes du domaine, Clos Fontaine 2022 incarne l'alliance parfaite entre savoir-faire et expression du terroir. Concentré naturellement, il séduit par sa pureté aromatique, sa structure équilibrée et son raffinement. Ce vin d'exception mérite quelques années de garde pour révéler tout son potentiel, mais peut aussi se découvrir dès maintenant après un passage en carafe. Un vin de caractère, taillé pour les belles occasions et les amateurs exigeants !

#### Les prix de ces vins

11,80 - 5,60 - 12,60 - 17,20

# Caractéristiques de quelques cépages

## Le Cabernet Sauvignon

1. **Arômes et saveurs** : Ce cépage est souvent décrit comme ayant des arômes de cassis, de cerise noire, de prune, de poivre noir et, avec l'âge, des notes de cuir, de tabac et d'herbes.
2. **Structure** : Le Cabernet Sauvignon est connu pour sa structure tannique prononcée, ce qui lui confère une bonne capacité de vieillissement. Les tanins peuvent être fermes à jeunes, mais ils s'assouplissent avec le temps.
3. **Acidité** : Ce cépage possède une acidité modérée à élevée, ce qui contribue à l'équilibre du vin et à sa fraîcheur, tout en facilitant le vieillissement.

## Le Gamay

1. **Arômes et saveurs** : Le Gamay est connu pour ses arômes fruités et floraux. Il offre souvent des notes de cerise, de framboise, de fraise et de groseille, accompagnées de nuances de banane et d'épices. Ses vins peuvent également présenter des arômes floraux, comme la violette.
2. **Structure** : Les vins issus du Gamay sont généralement légers à moyens, avec des tannins doux et une acidité modérée à élevée. Cela leur confère une fraîcheur et une élégance, ce qui les rend agréables à boire jeunes.
3. **Acidité** : Le Gamay a une acidité relativement élevée, ce qui contribue à sa fraîcheur et le rend facile à associer avec de nombreux plats, y compris des viandes légères, des plats de pâtes et des fromages.

## Le Grenache

1. **Arômes et saveurs** : Le Grenache offre des arômes de fruits rouges mûrs, tels que la fraise, la framboise et la cerise, mais peut également présenter des notes d'épices, de réglisse et de thym. En vieillissant, il peut développer des nuances plus complexes, notamment des arômes de cuir et de chocolat.
2. **Structure** : Ce cépage a tendance à produire des vins avec des tannins souples et une acidité modérée. Les vins issus de Grenache sont généralement moins tanniques que ceux des cépages comme le Cabernet Sauvignon, ce qui les rend accessibles plus tôt.
3. **Alcool** : Le Grenache a souvent un potentiel alcoolique élevé, surtout lorsqu'il est cultivé dans des climats chauds, contribuant à des vins riches et intenses.

## Le Malbec

1. **Arômes et saveurs** : Le Malbec est souvent décrit par ses arômes de fruits noirs comme la mûre, la prune et la cerise noire, accompagnés de notes de chocolat noir, de café et d'épices. En vieillissant, il peut développer des arômes terreux et de cuir.
2. **Structure** : Ce cépage se caractérise par des tannins ronds et veloutés, conférant une texture riche et élégante aux vins. Il a une bonne acidité, ce qui équilibre bien les saveurs fruitées et confère un potentiel de vieillissement intéressant.
3. **Couleur** : Les vins de Malbec sont généralement très colorés, avec des teintes profondes allant du pourpre intense au noir, ce qui en fait des vins visuellement attrayants.

## Le Merlot

1. **Arômes et saveurs** : Le Merlot se distingue par ses arômes de fruits noirs, tels que la cerise, la prune et le cassis. On trouve également des notes de chocolat, de café et, parfois, des nuances herbacées ou florales.
2. **Corps et tannins** : Ce cépage donne des vins généralement de corps moyen à plein, avec des tannins souples et veloutés, ce qui les rend faciles à boire, même en étant jeunes.
3. **Acidité** : Le Merlot a une acidité modérée, ce qui contribue à son équilibre et à sa rondeur en bouche. Cela le rend agréable en tant que vin de dégustation.

## Le Pinot noir

1. **Arômes et saveurs** : Le Pinot Noir est souvent décrit comme ayant des arômes de cerise, de framboise, de fraise et de prune, accompagnés de nuances florales telles que la rose et la violette. Avec l'âge, il développe des notes terreuses, de sous-bois, de champignons, ainsi que des touches d'épices, de cuir et parfois de tabac.
2. **Structure** : Ce cépage est connu pour sa texture soyeuse et ses tannins fins et souples. Il possède généralement une acidité modérée à élevée, ce qui lui confère un bon potentiel de vieillissement tout en restant frais et élégant sur la bouche.
3. **Terroir** : Le Pinot Noir préfère les climats frais, ce qui le rend particulièrement adapté aux régions côtières et aux zones montagneuses. Il est cultivé avec succès dans des endroits tels que la Bourgogne en France, la Californie (notamment dans la Sonoma et la Napa Valley), l'Oregon et des régions viticoles en Nouvelle-Zélande.

## La Syrah

1. **Arômes et saveurs** : La Syrah est renommée pour ses arômes intenses de fruits noirs, tels que la mûre, la cerise noire et le prunier. Elle peut également offrir des notes épicées (poivre noir, clou de girofle), ainsi que des nuances florales (violette) et terreuses.
2. **Corps et tannins** : Les vins de Syrah ont généralement un corps moyen à plein et présentent des tannins souvent fermes mais bien intégrés, offrant une belle structure au vin.
3. **Acidité** : La Syrah a une acidité modérée, ce qui contribue à son équilibre et à sa capacité de vieillissement. Cela permet au vin de conserver sa fraîcheur même après plusieurs années de maturation.

## Le Viognier

1. **Arômes et saveurs** : Le Viognier est célèbre pour ses notes intenses de fleurs, telles que la violette et la fleur d'orange. Il présente également des arômes de fruits frais, comme les abricots, les pêches, et parfois des sensations d'agrumes.
2. **Corps et texture** : Ce cépage produit des vins généralement riches et pleins de corps, avec une belle onctuosité en bouche.
3. **Acidité** : Le Viognier a souvent une acidité modérée, ce qui contribue à son caractère voluptueux, mais cela peut varier selon le terroir et les méthodes de vinification.

## Les prix de ces vins

11,80 - 5,60 - 12,60 - 17,20

## Le menu

Gateau de Foie de volaille  
aux herbes

Sauté de Cerf  
et son gratin Dauphinois,  
sauce Grand Veneur

Brownie aux noix  
Et sa crème Anglaise