

VIRTUOSES 2021 SONATE EN SAINT-CHINIAN MAJEUR

Orchestrés par le syndicat de l'AOP Saint-Chinian, les Virtuoses ont joué avec brio la partition des deux terroirs - schistes et calcaires - qui composent cette appellation languedocienne.

Orchestrés par le syndicat de l'AOP Saint-Chinian, les Virtuoses ont joué avec brio la partition des deux terroirs - schistes et calcaires - qui composent cette appellation languedocienne.

Chaque année depuis 2011, les Virtuoses marquent le tempo de l'AOP Saint-Chinian. Tous les domaines - parmi la centaine que compte l'appellation - peuvent participer à ce concours unique en son genre. Les cuvées présentées doivent répondre à un cahier des charges très strict. Caractéristiques de chaque parcelle, méthodes culturales, conditions de vinification et d'élevage... Une quarantaine de critères sont passés au peigne fin. Chaque vin est ensuite dégusté sur trois millésimes: un à la vente ; deux plus anciens. Sachant que si l'un des échantillons dégustés à l'aveugle ne convainc pas le jury, la cuvée est éliminée d'office ! L'objectif : prouver que l'AOP Saint-Chinian produit de grands vins tout en poursuivant un travail d'introspection au vignoble.

Symphonie en sous sol

Contexte sanitaire oblige, après plusieurs éditions à l'étranger (États-Unis, Canada, Royaume-Uni...), les Virtuoses ont fait leur retour en France cette année. En comité restreint, les dégustateurs ont pu goûter l'ensemble des vins, soit soixante cuvées - les trois quarts en rouge, un quart en blanc -. Avec pour la première fois, non pas un mais deux jurys professionnels. D'un côté, le jury « vins de calcaires » était présidé par Caroline Furstoss, fondatrice du site sommelierparticulier.com, élue sommelière de l'année en 2014 et membre du comité de dégustation de la Revue du Vin de France. De l'autre, le jury « vins de schistes » avait pour président Alain Chameyrat, journaliste, directeur du guide des vins Bettane et Desseauve et ancien champion de France des dégustateurs.

En garde !

Conclusions ? « En présentant les deux facettes de Saint-Chinian, cette édition des Virtuoses a planté le décor et permis de bien comprendre chacun des terroirs par la dégustation » souligne Caroline Furstoss, évoquant le profil « exubérant » des cuvées de schistes auquel répondent « la délicatesse et la longueur en bouche » des nectars issus de calcaire. Lesquels se révèlent en Saint Chinian, « déjà ouverts dans leur jeunesse et aptes au vieillissement. » Un avis partagé par Alain Chameyrat. Habitué à déguster les derniers millésimes à la vente lors des sélections du guide Bettane et Desseauve, ce fin palais a découvert l'exceptionnelle longévité des vins de schistes de l'AOP Saint Chinian : « ils ont cette capacité à offrir à la fois un plaisir immédiat et une qualité de garde. » Avis d'expert...



LE PALMARÈS DE VIRTUOSES 2021



LES SCHISTES

CLOS BAGATELLE,
La Terre de Mon Père, 2017 | 2016 | 2015

BORIE LA VITARELE,
Les Schistes, 2018 | 2012 | 2010

DOMAINE LES PAISSELS,
Les Jalouses, 2018 | 2017 | 2016

DOMAINE LA LAUZETA,
Mezura, 2017 | 2016 | 2015

CAVE DE ROQUEBRUN,
Baron d'Aupenac, 2016 | 2015 | 2008

CHATEAU LA DOURNIE,
Elise, 2017 | 2016 | 2015

DOMAINE LA MAURERIE,
Osvaldo, 2017 | 2015 | 2014

DOMAINE BOISSEZON GUIRAUD,
Terre promise, 2015 | 2014 | 2005

VIGNOBLES JEANJEAN,
Domaine du Landeyran, Anar Schiste, 2017 | 2016 | 2014

DOMAINE LA LINQUIERE,
Fleur de Lin (blanc), 2019 | 2018 | 2017

DOMAINE DE CAMBIS,
Carnet de Voyage, 2017 | 2014 | 2013



LES CALCAIRES

DOMAINE LA LINQUIERE,
La Sentenelle 310, 2017 | 2016 | 2015

CHATEAU COUJAN,
Bois Joli (blanc), 2019 | 2018 | 2017

LES EMINADES,
Sortilège, 2018 | 2017 | 2014

DOMAINE LA MADURA,
Grand vin, 2016 | 2015 | 2014

CHATEAU COUJAN,
Bois Joli (rouge), 2017 | 2016 | 2015

MAS CHAMPART,
Causse du Bousquet, 2017 | 2016 | 2015

CHATEAU FONSLADE,
Château Fonsalade, 2018 | 2016 | 2015

DOMAINE DE PECH MENEL,
Château Pech Ménel, 2015 | 2013 | 2010

CAVE DE SAINT CHINIAN,
8 Secrets, 2018 | 2017 | 2016

SAINT
SCHISTES & CALCAIRES
HINIAN

Contact Presse
Sarah Hargreaves | +33 (0)4 67 54 70 03
sarah@inthemodpress.com