



Responsable AVF : Monique Dessein  
Animateur : Jean-Claude Moral

## « DU CEP AU VERRE »

*Activité AVF de Pontoise  
salle Pamplémousse  
10, rue du Petit Coupray  
95300 Pontoise*



# RESULTAT D'ENQUETE

*Parallèlement à la dégustation, compléments, sujets pour prochaines fois :*

*Le résultat de ce sondage apporte le résultat suivant : BCEAD (B et C dans un mouchoir)*

00 – Chronologie du végétal au nectar

1 B – Le végétal, les familles de cépages, les hybrides, les métis, influences sur le vin;

2 C - La vinification, aspects et intérêts, sulfites, additifs et intrants;

3 E - L'odorat, le goût, nos mécanismes, nos ressentis;

**4 A - Sol et sous-sol;**

4B – Forces et faibles du cep, auxiliaires;

2 C - La vinification, aspects et intérêts, sulfites, additifs et intrants;

5 D - Montée en degrés, désalcoolisation des vins, BABV, vin sans alcool.

# ABREVIATIONS EN CLAIR

## **Le vin VSIG (SIG, VDT ou VDF), IGP et AOP**

VSIG vin sans indication géographique

SIG sans indication géographique

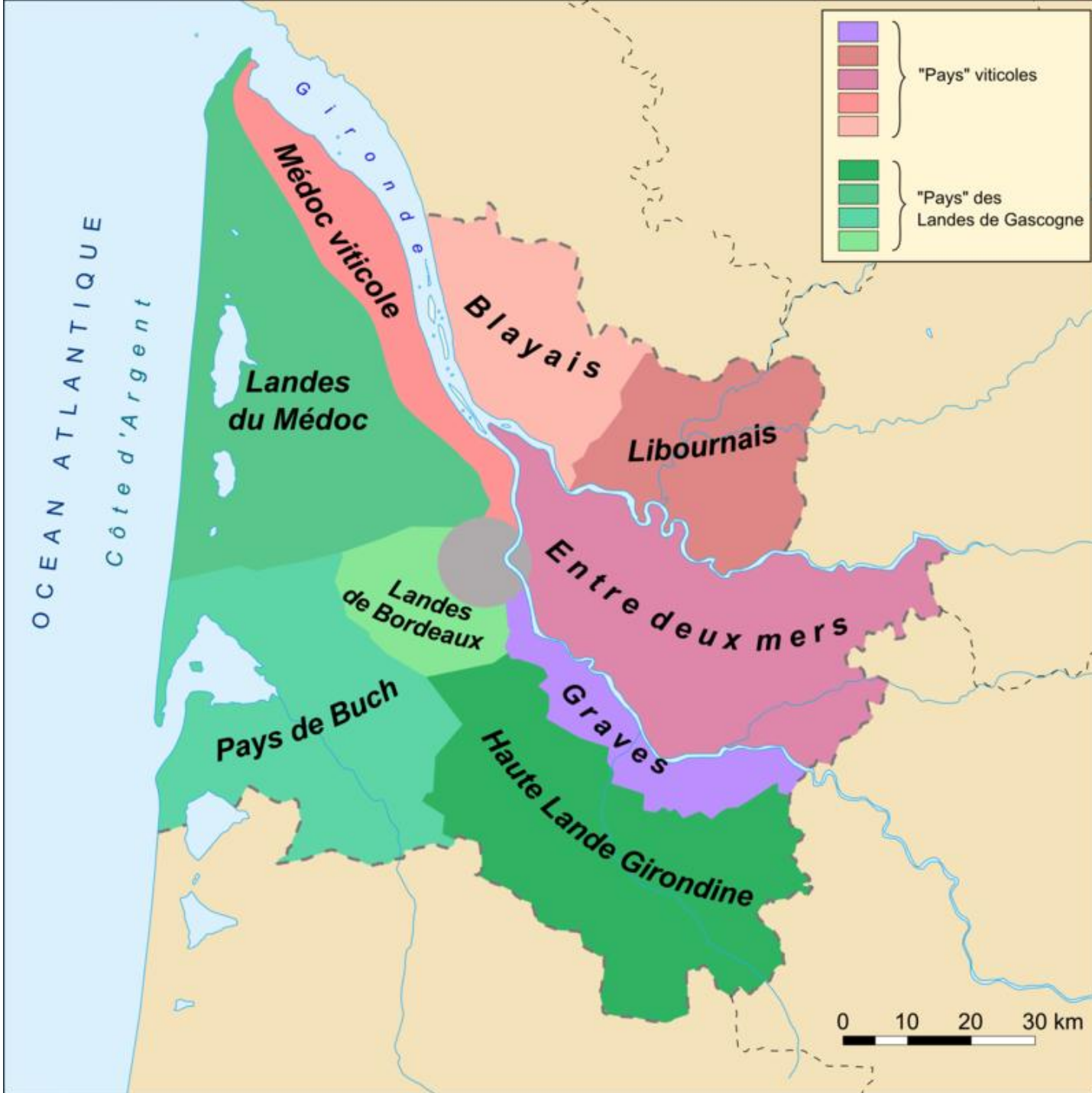
VDT ou VDF vin de table ou vin de France

IGP indication géographique protégée

AOP appellation d'origine protégée







# APPELLATION BORDEAUX

AOP Bordeaux 55% du vignoble

59449 ha

2,6 M hl/an ou 384 M blles

4711 adhérents

27 coopératives

327 maisons de négoce

45% en France, 55% à l'export (2021)

59% de rouge AOP

23% de Bordeaux supérieur (BS)

8% de blanc

6% de rosé

2% de BS blanc

1% de claret

1% de crémant de Bordeaux

# **COTES DE BOURG**

**3400 ha** dont 80% en HVE3 sur 15 communes  
**dont 25% en bio**

**250 vignerons**

dont 170 indépendants  
et 80 vignerons dans 4 coopératives

**CEPAGES ROUGES 99%**

merlot 65% - cabernet sauvignon 20%, malbec 10%, cabernet franc 5%

**CEPAGES BLANCS 1%**

sauvignon B 41%, colombard 23%, sémillon 23%, muscadelle 8%, sauvignon G 5%

**13 JUIN 2023 – COTES DE BOURG**

**Les vignobles NODOZ couvrent 38 ha**

*Sandrine MAGDELEINE-CENAC et son époux, Jean-François CENAC*

Communes de Tauriac, Lansac et Bourg  
se situent au bord du confluent de la Dordogne et de la Garonne  
à quelques km de Libourne, face au Haut-Médoc  
tout proche Graves de Vayre, Fronsac, Pomerol, Saint-Emilion...

**EARL DU CHATEAU NODOZ**  
Famille MAGDELEINE-CENAC  
18 chemin de Nodoz  
33710 TAURIAC





## ***DEGUSTATION DU 13 juin 2023***

*Blanc 2022 – Rouge tradition 2020 – Rouge VV 2020*



## **NODOZ BLANC 2022**

*Ce millésime 2022 révèle de jolis arômes de fruits exotiques, avec une belle présence.*

*Ce blanc est vif et fruité, parfait pour les 1ers apéritifs en terrasse.*

*Ce 100 % sauvignon Blanc peut accompagner une belle assiette d'huîtres ou de belles tartines apéritives.*

*Elevage traditionnel - Mise en bouteille à la Propriété*

*Médaille ARGENT Concours Vignerons Indépendants 2016  
(pour le millésime 2015)*

*En conclusion, un vin gourmand, très aromatique, à boire de suite ! A consommer sur sa jeunesse.*

# **Côtes de Bourg**

## **Château NODOZ Tradition 2020**

### **TRAVAIL DE LA VIGNE :**

*Effeuillage, vendanges en vert,*

*Elimination des verjus pour obtenir une concentration en sucres maximale.*

### **VINIFICATION :**

*Raisins vendangés à pleine maturité;*

*Vendange est égrappée puis triée en totalité grains par grains à la main, sur table de tri.*

*Préfermentaire à froid pendant 4 à 5 jours pour extraction des anthocyanes et tanins;*

*Contrôle des températures par thermorégulation;*

*Enfin, macération à chaud pendant 3 semaines.*

# **Côtes de Bourg**

## **Château NODOZ Tradition 2020**

*Ce vin d'une belle couleur grenat, présente une matière intense et une bouche pleine et soyeuse. Les tanins sont là avec une certaine force et élégance à la fois.*

*Le fruité noir est omniprésent jusqu'en finale où on perçoit le talent du vinificateur qui a su allier finesse et gourmandise.*

*Les amateurs de "NODOZ" ne s'y tromperont pas et y verront là une signature gustative. Ce millésime saura charmer le connaisseur que vous êtes !*

Conseil de dégustation :

*A consommer avec une pièce de bœuf cuite à la plancha accompagnée d'une piperade maison.*

*Peut se consommer dès maintenant ou à garder 3 à 5 ans. En conclusion, un vin gourmand, très aromatique, à boire de suite !*

*Elevage traditionnel - 6 mois en cuves INOX*

*Mise en bouteilles à la Propriété 80/20 M/CS*

# **Côtes de Bourg**

## **Château NODOZ Vieilles vignes 2020**

*La Cuvée " Vieilles Vignes" du Château NODOZ, située sur la commune de Bourg sur Gironde.*

### **VINIFICATION :**

*Raisins vendangés à pleine maturité;*

*Vendange est égrappée puis triée grains par grains en totalité;*

*Contrôle des températures;*

*Macération longue, 5 semaines et plus.*

*Elevage traditionnel en barrique (barriques BLEND de chênes centenaires à grains très fins) 18 mois en fûts de chêne*

*Mise en bouteille au château. 100 % M*

# **Côtes de Bourg**

## **Château NODOZ Vieilles vignes 2020**

*L'impression du fruité conforte sa trame soyeuse pour donner une étoffe soutenue et élégante.*

*L'attaque en bouche est ample puis sertie de tannins concentrés et de fruits rouges à croquer.*

*Ces derniers, bien fondus, viennent se déposer suavement sur une finale qui « brille de mille feux ».*

*Vin de garde par excellence. ( 10 à 15 ans )*

### **DEGUSTATION :**

*Décanter lentement ce 2020 Vieilles Vignes  
en accompagnement d'une viande grillée avec ses pommes de  
terre bretonnes.*



Il est plus facile de croire ce qu'on nous affirme officiellement que de s'aventurer dans l'indépendance intellectuelle. En fait, ce n'est pas l'opposition, mais le conformisme et l'inertie qui ont de tout temps été les plus sérieux obstacles à l'évolution des consciences!

— Gandhi