

Compte rendu

A. G.

A. S. E.

SLOVENIE

2018



# ASSEMBLEE GENERALE de l'ASE



**SLOVENIE du 22 au 26 octobre 2018**

**Jeudi 25**

## **1<sup>ère</sup> partie**

Ce matin, nous partons pour les **GROTTES de POSTOJNA**. Jean-Pierre Skrlj a souhaité nous faire une surprise et nous arrêter chez Primoz Lavrencic, vigneron d'exception, au **Domaine BURJA**. 8 ha de vignes sur un terroir argilo calcaire dans la vallée de la Vipava à la frontière du Karst, terroir de prédilection du Zelen

Un homme attachant et authentique, une personnalité que l'on retrouve dans ses bouteilles.



**Primoz LAVRENCIC et Jean-Pierre SKRLJ**



### **ZELLEN VERDE encore en cuve**

*Robe jaune jus d'ananas encore trouble. Nez de fruits frais. Bouche tendre sur une note d'amertume, encore riche en sucres*



### **BURJA BELLA 2018 ribola, malvasia, Riesling et italice**

*Robe jaune trouble. Nez peau de pamplemousse sur une touche hydrocarbures. Bouche riche, astringent et minérale*

### **BURJA BELLA 2017**

*Robe dorée aux reflets oranges. Nez concentré sur des notes fumées, bouillon de volaille. Bouche franche et acidulée sur des notes astringentes, finale peau de pamplemousse soutenue par une belle minéralité. Vin de repas*



### **BURJA pinot noir 2017 élevé en barriques de 1000 et 1500 L**

*Nez fruits noirs, cassis et caramel mou. Bouche franche et acidulée sur une note d'amertume en finale*



### **REDDO 2016 schioppettino, refosko et blaifränkisch**

*Robe pourpre de bonne intensité brillante et limpide. Nez cerise noire sur une touche cacao. Bouche complexe de fruits rouges, ronde et tendre, acidité qui confère au vin une belle légèreté. Les tannins sont fins et fondus, vin prêt à boire*



**Remise de la plaque ASE à Primoz Lavrencic**

### **Visite des GROTTES de POSTOJNA**

Nous quittons à regret le domaine BURJA pour les grottes de Postojna. Un petit train nous attend pour nous faire pénétrer les entrailles de la terre et traverser un nombre impressionnant de grottes, toutes plus belles les unes que les autres, multitudes impressionnantes de stalactites et de stalagmites, voiles de vierges et colonnes en calcaire d'un blanc immaculé. Nous avons également fait la connaissance du protéé, petit animal qui vit dans les eaux profondes des grottes depuis la nuit des temps.



Dans une des salles majestueuses nous attendait un apéritif offert par **Puklavec Family Wines et Jeruzalem Ormoz**





Nous avons dégusté trois cuvées effervescentes, une à base de chardonnay pinot noir et furmint, appelé ici **SIPON** car quand Napoléon a goûté un vin à base de ce cépage, il a dit "c'est bon" et les locaux ont compris « SIPON ». La seconde à base de pinot noir élaboré en méthode charmat, très bonbon anglaise, acidulé sur la fraise fraîche. La troisième cuvée à base de muscat Ottonel, vinifié en ½ sec, avec un nez gourmand de muscat et une bouche tendre et gourmande.



**Au centre, Matej RUPAR, directeur des ventes de la maison PUKLAVEC, à droite le sommelier Ivan KIDEMET, à gauche son assistant**

Nous avons été conviés ensuite au restaurant de l'hôtel **JAMA** où Ivan nous a servi un effervescent 2001 dégorgé à la minute, vin offert par le vigneron du premier soir, Bogdan Makovec, maison **MANSUS**. Cépage klarnica qui a passé 17 ans sur lies !



*Robe dorée, cuivre jaune de bonne intensité. Nez pommes bien mûres. Bouche sur des notes Xeres, pain d'épices et noix fraîche. A voir sur du foie gras frais sur un toast de pain d'épices*



Sur un délicieux déjeuner, nous avons dégusté les vins de la famille **Puklavec**



**Furmint 2016** 6 mois d'élevage en fûts de 1000 L

*Robe jaune vert, éclat or blanc, brillante et limpide. Nez de poire mûre, intense, miel et poivre blanc. La bouche est ronde et tendre sur des notes tilleul et camomille. Belle fraîcheur soutenue par une bonne acidité*



### **CABERNET SAUVIGNON / MERLOT 2016**

*Robe violet sombre, disque grenat, brillante. Nez fruits noirs kirschés. Bouche ronde sur le fruit noir frais. Belle longueur sur des tannins soyeux*



### **RADGONSKA RANINA 2013 Vin passerillé**

*Robe vieil or, brillante et limpide. Nez fruits blancs confits, poire très mûre. Bouche souple sur une sucrosité bien soutenue par une belle acidité. Un vin de dessert ou sur un fromage persillé*



**Remise de la plaque ASE à Messieurs Matej RUPAR et Ivan KIDEMET**



**Thierry CORONA remet au sommelier Ivan KIDEMET l'insigne de l'ASE réservé à ses membres et aux personnalités du monde du vin**



## ASSEMBLEE GENERALE de l'ASE



SLOVENIE du 22 au 26 octobre 2018

**Jeudi 25**  
**2<sup>ème</sup> partie**

Après la visite des grottes de Postojna, moment magique que nous garderons gravé dans nos mémoires, il était temps de repartir pour le littoral maritime de la sous-région viticole de l'Istrie avec la visite suivie d'une dégustation au Domaine **SANTOMAS à Capodistria** et la découverte du cépage **MALVASIA**



Nous avons été reçus par **Koni MARCHESAN** qui après quelques explications sur le domaine nous a fait déguster leurs produits phares. Le domaine produit 80% de vins rouges pour 20% de blancs. Les cépages utilisés sont le Refosko Istriano, le Cabernet Sauvignon, le Merlot, la Syrah et la Malvasia Istriana



**MALVAZIJA ISTRIANA 2017** 24 heures de macération pelliculaire, 6/7 mois d'élevage sous acier  
*Robe or pâle aux reflets verts, disque cristallin, brillante et limpide. Nez floral, zestes d'agrumes et notes de safran. La bouche est tendre et ronde sur des notes florales, fleur de lys, vin très pur, belle minéralité, notes guimauve en finale*



**REFOSKO 2016** Ligne fraîche, 10 mois sous acier après 4 jours de macération pelliculaire  
*Robe sombre au disque violette, brillante et fluide. Nez puissant et riche de fruits noirs, épices et laurier. Bouche très aromatique sur une belle acidité et un mâché de fruits rouges. Un vin de repas*





**SANTOMAS MF (mezzo forte) 2016** 60% refosko, 30% merlot, 10% cabernet sauvignon – 10 jours de macération dans des foudres de 5000 L / 10 jours dans des foudres de 3000 L

*Robe sombre aux reflets grenat et aux éclats de topaze brûlée, belle brillance. Un merlot très présent avec des notes de fruits noirs et d'épices, sur une touche de cacao. La bouche présente des notes de torréfié, de fruits noirs compotes, de mûre sauvage. Finale longue et franche sur de la réglisse*



**REFOSKO 2013** 30 jours de macération, 2 ans en fûts de bois neuf de 225 L

*Robe profonde au disque violet, éclats rubis. Nez puissant de fruits noir, poivre noir et genièvre. La bouche est franche et droite, tout en finesse. On ressent une belle fraîcheur due à une acidité présente et bien dosée. Très belle longueur sur les fruits rouges et sur une touche cacao amer en finale*



**Remise de la plaque ASE à Madame Koni MARCHESAN**

*Une dégustation exceptionnelle ! des vins superbes !*

*Merci à Madame Koni Marchesan qui nous a si gentiment reçus malgré notre retard*

Il nous fallait à présent revenir à l'hôtel afin de nous préparer pour la soirée de gala qui était prévue au restaurant oenothèque MAMA



**Kristjan Pejakic et Ales Skrlj meilleur sommelier de Slovénie 2006**

Nous avons reçu avec une flûte de rosé effervescent du **Domaine GUERILA**





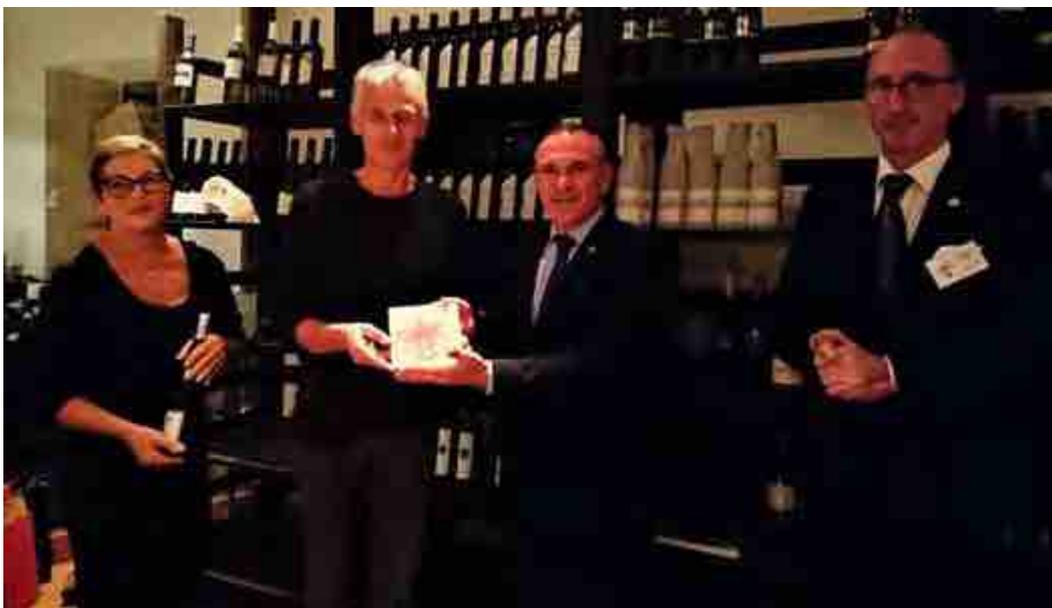
Un diner sur lequel nous avons dégusté les vins des domaines **STOKEL, POLJSAK, MONVI et BIZJAK**



Des vins parfaitement accordés sur les plats dégustés, avec notamment un **rosé 2017 du Domaine STOKELJ** très surprenant, agréable et frais, très près de nos rosés de Provence. Un **Zelen POLJSAK 2017**, un **sauvignon BIZJAK 2017**, un **chardonnay MONVI 2016**, un **DEPLE 2011**, un **rumeni muskat POLJSAK 2016**, un vin de liqueur **Julija MONVI**, parfaits reflets d'une viticulture riche qui a sa place parmi les vins d'Europe et du Monde



**Remise de la plaque ASE à Mademoiselle Spela Stokelj du domaine STOKELJ**



**Remise de la plaque ASE à Monsieur Samuel Poljsak du domaine POLJSAK**



**Remise de la plaque ASE à Bojan SKRLJ du domaine MONVI**

*Nous remercions chaleureusement tous les vignerons qui nous ont reçus  
et qui nous ont offert de belles dégustations.  
La Slovénie est terre de générosité et de chaleur humaine !*



**Jean Pierre SKRLJ, Slavica, Thierry CORONA et Brigitte LELOUP**

*Vous remerciant pour votre confiance en espérant vous avoir fait découvrir la Slovénie et ses vins, tout du moins une partie, ce qui vous permettra de revenir découvrir d'autres régions et d'autres vignobles.*

***Ils vous donnent rendez-vous en Ombrie, voyage qui sera concocté par notre ambassadrice ASE Italie, Isabelle Le Balpe***



## ASSEMBLEE GENERALE de l'ASE



SLOVENIE du 22 au 26 octobre 2018

Mardi 23  
3<sup>ème</sup> partie

C'est au **restaurant VITEZ** dans le **château de Dobrovo** que nous étions attendus par **Primoz SCUREK**, vigneron à Dobrovo. Nous avons pu y déguster quelques-unes de ses cuvées sur le déjeuner préparé par le Chef du Vitez





### **JAKOT 2017**

*Robe jaune citrin de moyenne intensité, brillante et limpide. Nez frais sur des notes agrumes, zeste de citron et pamplemousse. La bouche est ronde et gourmande, très fraîche en finale sur une touche amande fraîche*

**STARA BRAJDA BELO** 60% rebula (ribolla gialla), 20% picolit, 20% pica – glera – trzarka in malvasia

*Robe dorée, cuivre jaune, brillante et limpide. Nez de pommes surmaturées. Bouche confite, épices douces vers une finale nêfle jaune qui confère au vin cette pointe caractéristique d'âpreté et d'acidité*



### **UP 2013** 85% merlot, 15% cabernet sauvignon

*Robe sombre aux reflets grenat. Nez et bouche puissants sur des notes de cerise kirschée et de poivre noir. Une belle longueur toute en puissance*



### **ROSE 2017** 60% merlot, 40% refosk

*Robe rose corail, de bonne intensité, brillante et limpide. Nez fruits rouges frais. Bouche ample et ferme. Un rosé de repas*



**Remise de la plaque ASE à Primoz Scurek**

Nous ne pouvions pas venir en Slovénie sans rencontrer **Ales Kristancic** et son épouse Vesna au **Domaine MOVIA**.

Vesna nous a accueillis en nous présentant leur effervescent élaboré à base de ribola et de pinot gris, mais surtout comment ces bouteilles restent sur lies jusqu'au moment de servir le vin, le dégorgement intervenant à l'ultime minute. Ales et Vesna ont pour cela inventé un ustensile permettant l'expulsion des lies dans de l'eau





**Isabelle et Diana se sont essayées à l'exercice !**

*Ce vin présente une robe orangée de moyenne intensité, la bulle est fine et le cordon régulier. La bouche présente de belles notes de fruits blancs confits, la bulle est caressante. Finale acidulée qui confère au vin une belle fraîcheur. Après quelques minutes apparaissent des notes de fruits blancs frais, poire William et coing bien mûr*



Ales nous a rejoints en cours de soirée. Un personnage haut en couleurs, vrai et authentique, amoureux de son vignoble, de ses vins et de la vie. Il est la générosité incarnée

Nous avons dégusté quelques vins de son domaine

**Une MALVASIA 2017** vin non filtré

*Robe jaune citrin légèrement trouble, belle brillance. Le nez est fumé sur de belles notes de pétale de rose. La bouche est tendre soutenue par une belle acidité. Finale tout en puissance sur des notes citronnées*

**PINOT GRIS 2015**

*Robe orangée, brillante et trouble (non filtrée). Le nez est ample sur des zestes d'orange et de pomme blette. La bouche est ronde et grasse sur une finale aérienne acidulée*

Après un pinot noir magnifique, riche aux notes de banane séchée nous avons dégusté le

**VELIKO 2002 70% merlot, 10% cabernet sauvignon, 20% pinot noir**

*Robe profonde évoluée, disque tuilé. Nez sous-bois, champignon et tabac brun. La bouche est puissante sur la figue sèche et des notes de cuir. Un grand vin de gastronomie*



Un moment plaisir avec Hughes au piano et Anne-Marie au chant



Remise de la plaque ASE à Ales et Vesna



Nous remercions tous les vigneron qui tout au long de cette journée nous ont permis de découvrir et de déguster les vins du Collio slovène. Nous avons rencontré des gens vrais et généreux, fiers de leurs vins et de leur culture



*Brigitte LELOUP*  
 Association des Sommeliers d'Europe  
 30 rue Jules Michel  
 06700 SAINT LAURENT DU VAR  
 00.33.6.03034340  
[brigitte.leloup@sommeliers-europe.com](mailto:brigitte.leloup@sommeliers-europe.com)  
[www.sommeliers-europe.com](http://www.sommeliers-europe.com)  
[facebook: Ase Isabelle](#)

