



Vins d'été

8^{ème} salon

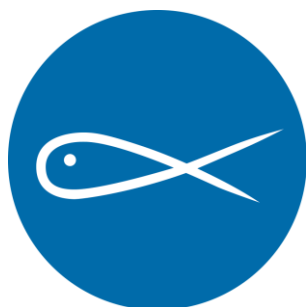
Catalogue

Du 21 avril au 14 mai 2023



Bénéficiaires de l'action Vins d'été 2023

Saint Vincent de Paul Arlon



Une grande famille de bénévoles, actifs aux quatre coins de la Belgique. Des personnes au grand coeur qui consacrent leur temps libre à d'autres personnes en situation de précarité ou isolement social.

Comme bénévoles, nous sommes avant tout des experts de terrain qui mettent la main à la pâte. Pas des experts en salle de réunion. Vincent de Paul (1581-1660), ce grand homme, continue à nous inspirer tous les jours dans nos actions de lutte contre la pauvreté. Sans jugement, nous mettons en pratique ses valeurs dans la société contemporaine et pluraliste.

The Rotary Foundation ASBL



Fondation Rotary est une société à but non lucratif qui soutient les efforts du Rotary International pour parvenir à la compréhension et à la paix dans le monde grâce à des programmes internationaux d'échanges humanitaires, éducatifs et culturels. Il est financé uniquement par des contributions volontaires. Nous soutenons par la fondation un projet d'aide dans les écoles du Liban.

End Polio Now



Le Rotary et ses partenaires ont lancé, il y a plus de 30 ans, un programme mondial pour l'éradication de la poliomyélite (polio). Grâce à cette mobilisation, les cas de polio ont chuté de 99.9%, passant de 350.000 cas par an à moins de 50 cas ces dernières années. Malheureusement, à cause de la pandémie de Covid-19, la surveillance dans certains pays est affectée, le bilan pour 2020 est moins bon. Il est plus que jamais crucial de redoubler nos efforts pour atteindre l'éradication rapidement. Si ces efforts devaient s'arrêter, la polio pourrait paralyser à nouveau près de 200.000 enfants par an d'ici 10 ans.

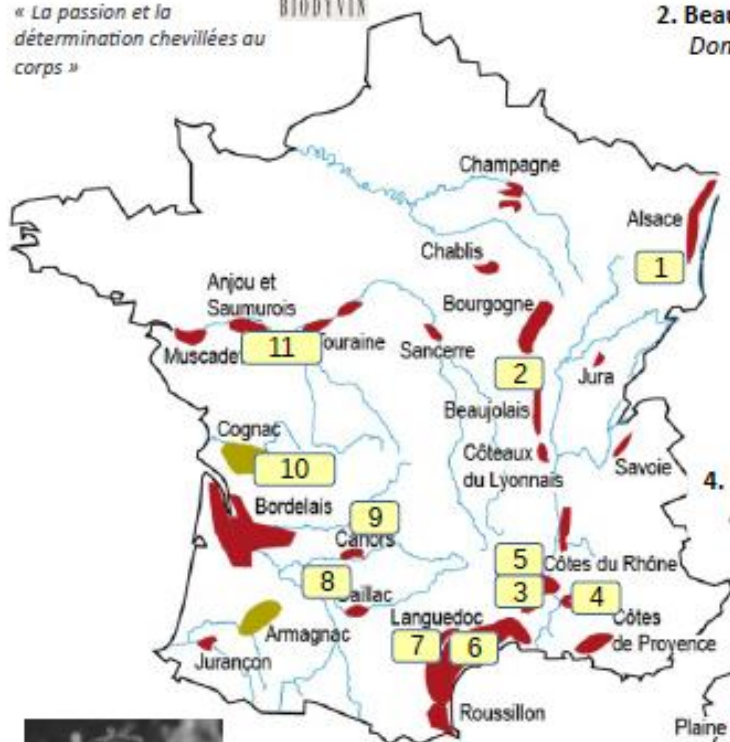
Onze artisans viticulteurs ont un visage !



11. Loire – Chinon
Domaine Pascal Lambert



« La passion et la détermination chevillées au corps »



10. Blayes
Château La Braulterie
L'histoire d'une passion familiale pour le vin



9. Bergerac
Château Le Payral
« Un chercheur au naturel »



8. Entre Deux Mers
Château Chillac
« un respect de son métier de la nature »



1. Alsace
Domaine René Meyer
« Un vignoble, une cave, une philosophie »



2. Beaujolais - Saint Véran
Domaine Romuald Petit

« Une valeur sûre du Beaujolais »



3. Duché d'Uzès
Domaine des Vignes de l'Arque



4. Châteauneuf du Pape
Domaine de Pignan
« Depuis 1855 ... »



5. TAVEL LIRAC CÔTE du RHÔNE
Château de Maniss



...capter la complexité et la structure du vin ...



6. Languedoc. - Pays d'Hérault
Domaine de Clovallon



« Clovallon bouscule les codes traditionnels »



7. Languedoc. - FAUGERES
Domaine Mas Alezon

« une pionnière en Languedoc »



Index

Alsace - Domaine René Meyer	6
Crémant d'Alsace Brut - 12,00 €	7
Blanc de Katz 2022 - 10 €	7
Riesling Clos des Escargots 2021 - 10,50 €	7
Pinot Gris Cuvée Marie Vieilles Vignes 2021 - 12,00 €	8
Gewurztraminer Grand Cru Florimont 2021 - 16,50 €	9
Noir de Katz 2022 - 12,00 €	9
Black Katz 2020 - 16,50 €	9
Beaujolais & Saint Véran - Domaine Romuald Petit	10
Saint-Véran - Tradition 2022 - 13,00 €	11
Saint-Véran - Les Champs-Ronds 2021 - 14,40 €	11
Bourgogne Blanc - Héritage 2021 - 13,00 €	11
Morgon - Vieilles Vignes 2022 - 10,35 €	12
Morgon - Château Gaillard 2021 - 12,00 €	12
Chiroubles 2022 - 10,35 €	13
Saint Amour « Les Billards » 2021 - 12,00 €	13
Duché d'Uzès – Domaine Les Vignes de l'Arque	14
AOP Duché d'Uzès Blanc - Les Chemins de Rome 2022 - 8,55 €	14
AOP Duché d'Uzès Rosé - Les Chemins de Rome 2022 - 7,65 €	14
AOP Duché d'Uzès Blanc - Chant des Baumes 2022 - 8,50 €	15
AOC Duché d'Uzès Rosé - Chant des Baumes 2022 - 8,85 €	15
AOC Duché d'Uzès Rouge - Chant des Baumes 2020 - 12,00 €	15
IGP Pays d'Oc Blanc - Viognier 2021 - 7,15 €	16
IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Amélie 2021 - 8,50 €	16
IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Alexia 2022 - 7,25 €	16
IGP Pays d'Oc Rouge - Terroir de l'Arque 2022 - 7,60 €	17
IGP Pays d'Oc Rouge - Cuvée des Boissières 2020 - 8,55 €	17
Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan	18
Vin de France Rosé – A l'ombre de l'Olivier 2020 - 9,75 €	19
Côtes du Rhône Rouge 2022 - 12,25 €	19
Châteauneuf du pape Blanc 2022 - 26 €	20
Châteauneuf du pape Rouge - Tradition 2020 - 22,50 €	20
Châteauneuf du pape Rouge - Cuvée Coralie et Floriane 2020 - 37,50 €	21
Tavel - Lirac - Château Manissy	22
Tavel – Château de Manissy - Trinité 2022 - 12,30 €	24
Tavel – Château de Manissy – Tête de cuvée 2021 - 14,50 €	24
Lirac AOC Rouge – Château de Manissy - Trinité 2020 - 13,00 €	25
Lirac AOC Blanc – Avant Goût du Paradis 2022 - 15,40 €	26
Lirac AOC Rouge – Avant Goût du Paradis 2020 - 18,40 €	26
Côtes du Rhône Blanc – Château de Manissy - Oracle 2022 - 9,75 €	27
Côtes du Rhône Rouge – Château de Manissy - Oracle 2020 - 9,50 €	27

Vin de France Rouge – Génération Alpha 2021 - 13,00 €	28
Pays de l’Hérault - Domaine Clovallon	29
Vin de France Blanc - En Noir et Blanc 2022 - 14,00 €	30
Pays d’Hérault Rouge - Les Indigènes 2021 - 14,70 €	30
Pays d’Hérault Rouge - Pinot Noir 2022 - 13,20 €	31
Pays d’Hérault Rouge - Les Pomarèdes 2021 - 18,25 €	31
Faugères – Domaine Mas d’Alezon	31
Faugères Blanc - Cabretta 2022 - 17,50 €	33
AOC Faugères Rouge - Le Presbytère 2022 - 13,30 €	34
AOC Faugères Rouge - Montfalette 2021 - 17,40 €	35
Bordeaux AOC - Entre-Deux-Mers - Château Chillac	36
Entre deux Mers - Château Chillac 2022 - 10,50 €	38
AOP Bordeaux rosé - Le rosé - 2022 - 10,00 €	38
AOC Bordeaux - L’Originel 2019 - 11.00 €	39
AOC Bordeaux - Château Quillet 2014 - 7.50 €	39
Bergerac - Château Le Payral	39
Bergerac sec 2022 - 8,55 €	41
Bergerac Rosé 2021 - 8,55 €	41
Bergerac Rouge 2021 - 8,55 €	41
Bergerac Rouge - Terres Rouges 2018 - 10,40 €	42
IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral Blanc 2021 - 12,15 €	42
IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral Rouge 2020 - 12,15 €	43
Côtes de Bergerac Blanc - Tutti Frutti 2021 - 10,50 €	44
Côtes de Bergerac Rouge - Cuvée Héritage 2018 - 14,90 €	44
Sauvignac - Cuvée Fleurie 2019 - 14,90 €	44
Blaye - Château La Braulterie	47
AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château La Braulterie Blanc 2022 - 8,50 €	48
AOC Bordeaux - Château La Braulterie Rosé 2022 - 8.50 €	48
AOC Côtes de Bourg Rouge – Les Cailloux des Blais 2020 - 9,00 €	49
AOC Blaye Côtes de Bordeaux Rouge	49
Château La Braulterie de Peyraud 2020 - 9,00 €	49
Château La Braulterie Cuvée Prestige 2020 - 11,50 €	50
Loire - Chinon - Domaine Béatrice et Pascal Lambert	51
Chinon Blanc - Les Chesnaies 2020 - 24,00 €	53
AOC Chinon Rosé Cuvée Mathilde 2022 - 12,50 €	54
AOC Chinon - Les Terrasses 2021 - 15,00 €	54
AOC Chinon - Les Perruches 2019 - 17,50 €	55
AOC Chinon - Cuvée Marie - Vieilles Vignes 2020 - 22,00 €	56
AOC Chinon - Les Puys - 2018 - 26,00 €	56
AOC Chinon - Chêne Vert 2019 - 26,00 €	57
AOC Chinon - Harmonie 2020 - 28,00 €	58

Alsace - Domaine René Meyer



Le domaine Meyer, situé à Katzenthal, produit des grands vins de qualité depuis plus de 50 ans sur un vignoble de 10 hectares de grands terroirs.

Par une culture qui associe des gestes de tradition et des techniques modernes, le domaine Meyer peut garantir des raisins nobles qui produisent des vins d'exception pour nous satisfaire et nous apporter un plaisir sans cesse renouvelé.

Philosophie du domaine : « *La famille René Meyer vous offre des vins directement du producteur au consommateur. Vins sains, naturels, équilibrés et harmonieux grâce aux soins apportés à la récolte exclusivement manuelle et triée, au pressurage, à la vinification, à l'élevage en fûts de chêne et au stockage* »



Le vignoble est implanté au cœur de l'Alsace sur la commune de Katzenthal; ainsi il semblait naturel pour Jean-Paul et Magali de se familiariser avec l'animal KATZ et d'en développer l'image.

Si vous entendez parler du KATZ, ce mystérieux chat noir de Katzenthal, ne cherchez plus vous êtes à la bonne adresse.



Crémant d'Alsace Brut - 12,00 €



Descriptif : Elaboré à base de Chardonnay et de Pinot Noir. La précocité de la récolte doit être garante d'une belle structure, fraîche et fruitée ; le raisin est pressé entier. Le moût de base est vinifié comme les vins tranquilles : soutirage après fermentation, clarification et filtration. Puis tirage en bouteille après addition de sucre et de levain afin de démarrer une deuxième fermentation en bouteille, qui peut durer de deux à trois mois. Le remuage et le dégorgement sont les dernières phases et sont effectués au fur et à mesure de la mise en vente. C'est un vin de fêtes, pour les apéritifs et les réceptions.

Accords mets/vins : Apéritifs - Desserts - Saumon fumé

Blanc de Katz 2022 - 10 €

Cépages : Pinot auxerrois

Descriptif : Le Blanc de Katz est issu des meilleurs coteaux situés autour de Katzenthal. Le vin qui en résulte allie fraîcheur, corps et souplesse. Du point de vue gastronomique, il est avantageusement « passe partout » et s'accommode particulièrement avec les spécialités Alsaciennes, les poissons, les entrées, les quiches. C'est un vin fin, racé, vif et gouleyant au palais.

Composition du sol : Argilo-calcaire à 70%

Age de la vigne : 35 ans

Rendement moyen : 55 hectolitres par hectare.

Vinification : Traditionnelle blanc, Thermorégulation

Elevage : Foulage, pressurage, élevage en foudres de chêne

Caractéristique Organoleptique : Robe brillante jaune pâle. Une impression de fraîcheur que l'on retrouve avec plaisir en bouche. Un bel équilibre entre tonus et suavité

Accords mets/vins : Entrées froides - Crustacés - Poissons grillés et viandes blanches



Riesling Clos des Escargots 2021 - 10,50 €



Descriptif : Nez frais et minéral - En bouche, attaque franche avec une note d'agrumes

Accords mets/vins : Poissons grillés - Huîtres - Poêlée de Saint-Jacques - Plats typiquement alsaciens - Vieux comté

Pinot Gris Cuvée Marie Vieilles Vignes 2021 - 12,00 €



Descriptif : Ce vin présente une très belle robe or et un nez intense de miel, de vanille. En bouche il est rond, gras, avec cependant une finale fraîche conférée par son terroir argilo-calcaire. Accompagnera parfaitement toutes sortes de viandes et plats légèrement fumés ainsi que le foie gras.

Superficie : Le Domaine comprend 12.5 Hectares de Vignes, dont 1.50 destinés au Pinot Gris Cuvée Marie

Composition du Sol : Argilo-calcaire à dominante Argileuse

Age de la Vigne : 35 ans

Rendement Moyen : 55 Hectolitres

Vinification : Traditionnelle

Élevage : Vendange manuelle - Pressurage, élevage en foudre de chêne

Caractère Organoleptique : Très belle robe d'un jaune soutenu, avec des arômes de fruits confits et une note de fumé. Il révèle richesse et une bonne persistance.

Accords mets/vins : Apéritifs - Foie Gras - Fromages forts en goût - Desserts au chocolat

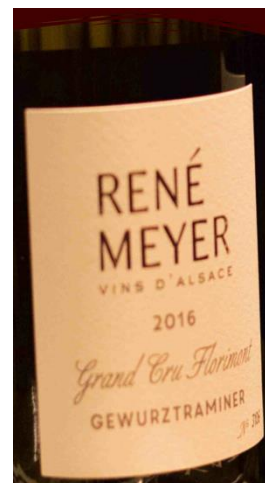
Gewurztraminer Grand Cru Florimont 2021 - 16,50 €

Descriptif : Nez fin et élégant – Arômes de fruits confits, de mangues et d’ananas. Bouche moelleuse allégée par une pointe d’acidité.

Composition du sol : Le Florimont s’étend de Katzenthal à Ingersheim. Il profite d’un ensoleillement très riche et du micro climat de la zone de Colmar. Le sol argilo-calcaire est chargé d’histoire. En effet, il contient de nombreux fossiles greffés dans la roche. La flore est très développée et permet aux orchidées de côtoyer les vignes. Les Vins du Florimont sont amples et subtils, remplis de parfums floraux et minéraux se manifestant en bouche avec longueur et élégance.

Caractéristique Organoleptique : Très chaleureux au nez, ce vin dégage des arômes floraux et épicés typiques. Belle persistance en bouche.

Accords mets/vins : Apéritif - Foie gras – Munster ou Roquefort – Plats asiatiques - Desserts



Noir de Katz 2022 - 12,00 €



Descriptif : A la dégustation il a une très belle robe rubis transparente, possède un nez fin et subtil de fruits rouges. Alliant corps et légèreté et d’une très grande élégance, il accompagne viande blanche, volaille et se révèle la solution simple et agréable des buffets campagnards.

Superficie : Le domaine comprend 12,5 ha dont 3,80 ha sont destinés au Pinot Noir

Composition du sol : Argilo-calcaire à dominance calcaire

Age de la vigne : 35 ans

Vinification : Traditionnelle en rouge

Elevage : Egrappage, macération et pressurage pneumatique

Caractère organoleptique : Très belle robe rubis, ce vin possède un nez expressif de fruits rouges, il allie fraîcheur et gouleyance

Accords mets/vins : Charcuterie - Viandes rouges - Canard – Pigeon

Black Katz 2020 - 16,50 €

Descriptif : Très belle robe rouge intense, belle concentration de fruits rouges surmurs, tanins très suaves. Un grand vin de garde.

Composition du sol : Argilo-calcaire à dominance calcaire

Superficie : le domaine comprend 12,5 ha dont 55 ares sont destinés au Black Katz

Accords mets/vins : Viande rouge et gibiers

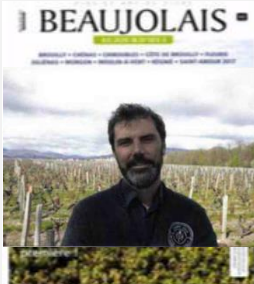


Beaujolais & Saint Véran - Domaine Romuald Petit



Le domaine est situé sur le village de Saint-Vérand, terre argilo-calcaire du mâconnais et sur les schistes et granites de Morgon, terre de prédilection du gamay.

Extrait sur les crus du Beaujolais de la revue 'Bourgogne aujourd'hui' mai 2019 :



Valeur sûre

Romuald Petit est un enfant du Beaujolais, de Morgon plus précisément, et après s'être installé en 2006 dans le Mâconnais voisin, il est revenu aux sources en 2015 en reprenant dans un premier temps des vignes familiales sur Morgon; son domaine couvre aujourd'hui seize hectares, moitié Beaujolais, moitié Mâconnais avec deux cuveries différentes. En gamay, Romuald travaille les vignes dans le même esprit qu'en chardonnay avec un retour progressif au travail des sols, compliqué par la réalité d'un vignoble à forte pente, planté à 10.000 pieds/hectare et avec beaucoup de vignes ... centenaires dans lesquelles la charrue doit être utilisée avec douceur et parcimonie. Un programme de restructuration en vignes plus larges (1,20 m x 1 m) est donc en cours dans le Beaujolais et les replantations se font notamment avec des greffons issus de ces très vieilles vignes. En vinification, le vigneron recherche des vins consistants. « Le style Morgon historique, ce n'est pas des vins bodybuildés, mais pas non plus des vins glouglou. Je recherche des crus denses, un peu fermes jeunes, mais bien taillés pour vieillir », explique Romuald Petit. Et des vins « élevés » ... En effet, si le chiroubles passe à 100% en cuves, les morgons et le Saint-Amour sont élevés à 50% en fûts et demi-muids de cinq à dix ans.



Le vignoble de Saint-Vérand : Pour la production de vins blancs, le domaine cultive presque exclusivement du chardonnay, qui trouve à Saint-Vérand un formidable terroir pour s'exprimer. Les sols sont argilo-calcaires avec des variantes marneuses ou volcano-sédimentaires en fonction des différents secteurs. Les vignes sont réparties sur les différents climats de l'appellation Saint-Véran. Le domaine travaille séparément chaque vin, pour laisser chaque identité parcellaire s'exprimer.

Les vieilles vignes de 60 ou 80 ans des « Champs ronds » donneront des vins subtils et d'une grande finesse, alors que les jeunes vignes produisent des vins exubérants de fruité et de fraîcheur.

Le vignoble de Villié-Morgon : Le gamay noir va trouver à Morgon un terroir qui lui convient à merveille. En effet, le sol très pauvre de granite décomposé, que l'on appelle localement « roche pourrie », va permettre à ce cépage d'exprimer tout son fruité, sa finesse et sa complexité. Il s'agit ici de la partie familiale du domaine, et qui est uniquement composée de vieilles vignes, la plus vieille de « château-gaillard » a plus de 100 ans. Les rendements sont donc très limités, mais les vins de grande qualité.

Culture : Le vignoble est cultivé en agriculture biologique (en cours de conversion). Nous privilégions le labour et l'enherbement pour préserver la vie des sols ; et les travaux de la vigne ainsi que la récolte se font à la main.

Saint-Véran - Tradition 2022 - 13,00 €

Cépages : Chardonnay



Chardonnay

Vinification : Le Saint-Véran est le produit d'un assemblage entre 70 % de vin vinifié sur lies en cuve, et 30 % vinifié en fût de chêne (de 3 ou 4 vins) durant 6 mois.

Caractéristiques : Il présente donc un bouquet typique de jeunesse. Un nez fin composé d'agrumes et de fleurs blanches, qui laissera peu à peu place aux arômes de fruits à chair blanche, pêche, abricot. Lors de la dégustation, vous découvrirez une attaque franche en bouche, faisant place à un volume et à une rondeur généreuse, la queue du vin laisse apparaître une tendance minérale.

Accords mets/vins : Quenelles, poissons de lac ou de mer, grillés ou en sauce crémée.

Saint-Véran - Les Champs-Ronds 2021 - 14,40 €

Cépages : Chardonnay

Vinification : Après débourage, le jus est mis en tonneau pour des fermentations et un élevage sur lies d'une dizaine de mois en moyenne.

Caractéristiques : Le Saint-Véran ainsi obtenu est d'une très grande rondeur. On peut y distinguer des arômes minéraux avec des notes muscatées, mais également, des arômes de pêche et d'abricot mûrs, ainsi que de fruits secs grillés, harmonieusement fondus dans un boisé léger.

Accords mets/vins : Viandes rouges ou blanches en sauce, fromages secs.

Bourgogne Blanc - Héritage 2021 - 13,00 €

Cépages : Chardonnay (33%), pinot blanc (33%), pinot gris (33%), beurots (c'est le frère du pinot gris qu'on appelle ainsi en bourgogne, sa terre natale).

Terroir : Vignoble juste sous l'église de Saint Vérand, orienté Nord-est. C'est une zone plus fraîche qui nous permet de maintenir une maturation lente et régulière, ce qui favorise la finesse et la fraîcheur des vins. Le sol est argilo-granitique.

Vinification : Fermentation et élevage de 14 mois en fût.

Caractéristiques : Vin plus puissant que les traditionnels chardonnays de la région, il se caractérise par ses notes d'anis, de caramel au beurre salé, et par sa longueur en bouche.

Accords mets/vins : Tous les produits de la mer, particulièrement iodés : huîtres...

Garde : De 2 à 6 ans

Morgon - Vieilles Vignes 2022 - 10,35 €



Gamay

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte et le tri du raisin sont intégralement réalisés à la main. La vendange est éraflée à 50 % et la macération dure en moyenne une quinzaine de jours. S'en suit une période d'élevage de 8 mois en cuve uniquement, de manière à privilégier l'expression du fruit et de la fraîcheur. Les Morgons sont racés et les senteurs florales d'iris et de violette se mêlent aux arômes «kirschées » et épicées (poivre, cuir, ...).

Caractéristiques de dégustation : Robe intense. Arômes riches de fruits noirs, avec une note confiturée. Le vin est dense, gourmand, enrobé avec une finale fraîche.

Accords mets/vins : des viandes en sauce, ou des fromages à pâtes persillées.

Morgon - Château Gaillard 2021 - 12,00 €



Château Gaillard est un « lieu-dit » situé sur le piémont du village de Morgon, à proximité du vignoble de Fleurie et de Moulin à Vent. Ce terroir est connu pour produire des vins à forte maturité, caractérisés par la concentration, les saveurs intenses d'épices et le bon potentiel de garde. *L'exposition plein sud permet aux raisins d'atteindre une maturité optimale.*

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte se fait à la main, puis les raisins sont acheminés jusqu'au cuvage où ils seront éraflés et mis en cuve. La macération dure en moyenne 15 à 20 jours, puis les jus sont mis en fûts pour une période d'élevage de 15 mois. Puissant et rond, il présente des arômes de fruits noirs et d'épices.

Caractéristiques de dégustation : Arômes expressifs de cerises noires, d'épices, avec une fine note boisée-fumée. Le vin est plein de fruits, charnu, tendre, suave et élégant.

Accords Mets / Vins : Des viandes grillées, des gibiers ou des fromages.

Chiroubles 2022 - 10,35 €

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%. Vignoble planté à la fin des années 40, après la deuxième guerre. (Les hommes étaient de retour et ils avaient soif !)

Terroir : Granitique très pauvre et sablonneux. C'est le vignoble qui surplombe Morgon, et qui est le plus en altitude des beaujolais. Nos vignes sont néanmoins sur les côtes, secteur le plus chaud et précoce de l'appellation.

Vinification : Macération carbonique pure (le nom paraît technique, mais c'est la méthode la plus simple et naturelle pour faire du vin). Vendange entière, 14 jours de macération, puis élevage de 8 mois en cuve.

Caractéristiques de dégustation : Le chiroubles est réputé pour être le plus féminin des vins du beaujolais. Frais et fruité, il est caractérisé par ses arômes de fruits rouges frais, de cassis, de framboise et par sa robe légèrement violette. Issue de vignes de 60 ans, cette cuvée révèle une robe intense et des arômes frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin est charnu, gourmand, juteux, avec une belle finale pure.

Accord Mets/Vins : Charcuteries, viandes rouges et buffet froid.

Garde : de 2 à 6 ans

Saint Amour « Les Billards » 2021 - 12,00 €



Note du viticulteur : Notre Saint-Amour est cultivé sur les bas de pentes du Mont de Besset, la colline la plus au nord du Beaujolais, jouxtant Saint-Vérand. Par rapport au pur style granitique des terroirs plus au sud (Morgon, Chiroubles), le terroir de Saint-Amour, confère plus de droiture et de puissance aux vins.

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Terroir : Le terroir est ici granitique, mais la présence de l'argile du Maconnais voisin, influence le caractère des vins.

Vinification : Éraflage partiel et macération de 3 semaines, suivie d'un élevage de 10 mois en cuve à 50% et en fûts à 50%.

Dégustation : Riche et puissant, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de violette.

Accord Mets/Vins : A déguster sur des viandes en sauce, ou viandes grillées.

Garde : de 6 à 8 ans

Extrait sur les crus du Beaujolais de la revue 'Bourgogne aujourd'hui' N° 152 avril-mai 2020 :



MEILLEURE NOTE DE LA DEGUSTATION

Saint-Amour - Les Billards (18) Romuald Petit a produit 5 000 bouteilles de ce magnifique Saint-Amour issu de vignes de 60 ans cultivées en bio, d'une macération de deux semaines avec 80% de raisins éraflés et d'un élevage de 10 mois (50% cuve et fût). Robe intense brillante. Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, de violettes ... Le vin est harmonieux, dense, charnu, long et élégant.

Duché d'Uzès – Domaine Les Vignes de l'Arque



Le vignoble s'étend sur 4 villages limitrophes autour d'Uzès (Gard). En plaine ou coteaux, les vignes bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel, ingrédient incontournable pour des vins naturellement fruités, produits à partir de raisins sains aux arômes d'une grande finesse.

L'AOC Duché d'Uzès devient en 2013 une appellation de la vallée du Rhône. Ces dernières années, le domaine s'est distingué dans différentes revues spécialisées, concours, accords 'Mets & Vins'. **Le vignoble est en cours de**

conversion vers l'agriculture biologique pour les vins rouges.

AOP Duché d'Uzès Blanc - Les Chemins de Rome 2022 - 8,55 €

Cépages : Grenache blanc (50%), viognier (40%) et roussanne (10%).

Terroir : Argilocalcaire.

Couleur : Blanc paille.

Age des vignes : 10 ans.

Distinction : Médaille d'or au concours de Paris

AOP Duché d'Uzès Rosé - Les Chemins de Rome 2022 - 7,65 €

Cépages : Syrah et grenache.

Terroir : Argilocalcaire.

Couleur : Rose framboise.

Age des vignes : 25 ans.

AOP Duché d'Uzès Blanc - Chant des Baumes 2022 - 8,50 €

Cépages : Viognier : 60%, grenache blanc : 30%, roussanne : 10%

Vinification : Traditionnelle. Vendange mécanique. Vinification en cuve inox partielle et en fût pour 30%. Barrique neuve à 30% pas de fermentation malolactique.

Caractéristiques : Dans le plus grand respect de ses sols, les raisins de viognier, grenache blanc et roussanne ont été ramassés à maturité optimale afin d'exprimer toute la richesse du terroir duché d'Uzès. L'alliance des 3 cépages donne à ce vin une grande complexité aromatique. D'une belle couleur or, il offre au nez des notes fruitées. En bouche, c'est un vin rond, souple et tout en finesse. La longueur en bouche reflète la générosité du soleil et celle de notre vignoble.

Extrait de la revue 'Terre de Vins' - Novembre décembre 2021 :

Patrick et Arnaud Fabre suivent les traces de Pierre, leur père fondateur du domaine. Face aux ruines du château de l'Arque, leur vignoble « sain et respecté » s'étend sur 80 hectares. Sélection et vinification parcelles et par cépage, en petits volumes, avec un minimum d'apports de sulfites, révèlent de jolies expressions et donc de belles surprises. Cette cuvée (viognier, grenache, roussanne) chante les fleurs blanches, le tilleul, les fruits jaunes et l'abricot, la complexité des notes miellées anisées. Une attaque sur le gras et soudain la fraîcheur, la vivacité de la nectarine, mêlée à l'anis laissant place aux petits amers en finale, supplantés par l'acidité en rétro-olfaction.

Un bel accord pour une omelette aux truffes.

AOC Duché d'Uzès Rosé - Chant des Baumes 2022 - 8,85 €

Cépages : Grenache noir : 70%, syrah : 30%

Dégustation : Un rosé basé sur le fruit du grenache, une minorité de syrah pour la structure donnent à ce rosé un côté soyeux et ample. D'une belle longueur, ce rosé donne une version complexe à ce « Duché d'Uzès ».

Vinification : Classique en pressurage direct. **Elevage :** Cuve inox

AOC Duché d'Uzès Rouge - Chant des Baumes 2020 - 12,00 €

Cépages : Syrah : 80%, grenache : 20%

Dégustation : Très belle syrah issue d'une parcelle classée en AOC Duché d'Uzès.

Vinification : Vinification traditionnelle de 28 jours en cuve inox. Le vin vieillit ensuite 18 mois en fût neuf.

Accord Mets / Vins : Gibier à poils

IGP Pays d'Oc Blanc - Viognier 2021 - 7,15 €

Cépages : Viognier 100%

Vinification : Traditionnelle

Couleur : Jaune or

Dégustation : Nez : Intense, fin et fruité aux odeurs de pêche, abricot.

Accord Mets/Vin : Polyvalent : foie gras, entrées fraîches et poissons en sauce.

IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Amélie 2021 - 8,50 €

« Une Demoiselle de classe, qu'une rencontre de neuf mois avec le chêne a légèrement épicée et vanillée sans en masquer le fruit. D'une grande générosité, à tous ceux qui la croisent, elle offre ce délicat bouquet issu de la rencontre de trois cépages. Une élégance incontestable. »

Cépages : Chardonnay 80%, roussanne 15%, sauvignon 5%

Vinification : Le chardonnay et la roussanne sont vinifiés directement en fût de chêne.

Couleur : Jaune aux reflets dorés.

Nez : Fin, élégant sur des notes vanillées.

Dégustation : L'attaque est ronde, avec une plaisante fraîcheur. Belle longueur sur de fins arômes floraux. Délicat et complexe !

Accords mets/vin : A apprécier sur un poisson en sauce ou en papillote, coquilles Saint Jacques, viande blanche comme un poulet aux écrevisses ou au moment du fromage.

Distinctions : Guide Hachette 2009, Médaille d'Or & Vin Ambassadeur des vins de Pays d'Oc 2009.

IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Alexia 2022 - 7,25 €

« La Cuvée Alexia est née d'un assemblage audacieux de muscat et de sauvignon. Son parfum est intense et raffiné. En bouche, son élégance et sa vivacité sont éclatantes.

Laissez-vous surprendre ! »

Cépages : Muscat petits grains 60%, sauvignon 40%

Dégustation : Couleur : robe claire et brillante - Nez : puissant, aux arômes floraux.

Bouche : de la fraîcheur et de la finesse du sauvignon aux arômes exotiques du muscat...

Accords mets/vin : Vin festif à apprécier à l'apéritif, il peut être servi avec succès sur les mets à base d'asperges et d'artichauts, les plats de poissons et les viandes blanches.

Distinctions : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2013, Médaille d'or & vin ambassadeur des vins de Pays d'Oc 2013, Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2020,

Distinctions : Guide hachette 2022 et médaille d'or concours des vins de Nîmes.

IGP Pays d'Oc Rouge - Terroir de l'Arque 2022 - 7,60 €



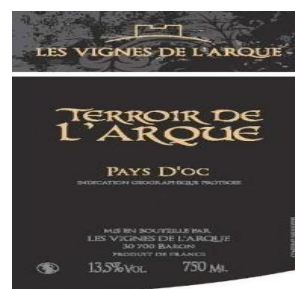
Cépages : Grenache 100%

Couleur : Robe rouge rubis, limpide.

Nez : Intense aux arômes de petits fruits rouges et d'épices.

Dégustation : Attaque franche et souple. Vin très aromatique aux parfums de petits fruits rouges bien mûrs.

Accord Mets/Vin : A déguster jeune et légèrement frais. Accompagne les viandes rôties, charcuterie, chapon, fromages.



IGP Pays d'Oc Rouge - Cuvée des Boissières 2020 - 8,55 €



Cépages : Merlot 100%

Vinification : Traditionnelle avec une longue macération (28 jours) pour une meilleure extraction des arômes et des tanins. Vieillessement en fûts de chêne français pendant 9 mois.

Couleur : Rouge profond Nez : Puissant, épicé, vanillé avec des notes de fruits des bois.

Dégustation : Bouche ample, finement fruité et boisé. Epicé en fin de bouche.

Accord Mets/Vin : Viande de caractère (sanglier, gardianne de taureau, ...) et fromages.



Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan



Le domaine est détenu par la famille Charvin depuis 1855. A l'époque, l'activité se limitait aux besoins familiaux, la vente en bouteilles n'était pas encore pratiquée. Ils achetèrent 5 hectares au total, situés à proximité du château des Papes à flanc de coteau.

En 1920, les deuxième et troisième générations plantèrent de nouveaux cépages et achetèrent petit à petit des parcelles aux quatre coins de l'appellation afin d'agrandir le vignoble. L'A.O.C Châteauneuf-du-Pape date du 21 novembre 1933 et la délimitation de l'appellation date du 15 mai 1936.

Ce patrimoine viticole a été préservé au fil des générations avec la plus grande attention afin de vous offrir des vins de caractère qui font la notoriété de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

En 1989, Frédéric Charvin prit le domaine en main et lui donna le nom de « Domaine de Pignan ». Il replante de nouveaux cépages (roussanne, grenache, clairette, counoise, etc...), mais conserve et entretient avec minutie, les vignes centenaires de ses ancêtres.

L'âge moyen des vignes est de 60 ans et 3 hectares sont plantés de vignes centenaires. Le rendement est de 35 hectolitres par hectare. Aujourd'hui, la superficie du domaine est de 14 hectares pour les cépages rouges et 1 hectare pour les blancs.

La culture est traditionnelle, (travail du sol, taille en gobelet courte, écimage, ébourgeonnage, traitements naturels : bouillie bordelaise, cuivre et soufre en lutte raisonnée).



Le terrain est sablonneux, argilo-calcaire et avec les fameux galets roulés qui, en fait, ont pour nature d'emmagasiner la chaleur en journée pour pouvoir la restituer la nuit.

Le climat est méditerranéen. En général, il y a beaucoup de chaleur en été, mais aussi beaucoup de mistral en hiver. Le mistral a un effet d'antibiotique naturel sur les vignes.

Les porte-greffes et les greffons ont été choisis en fonction de la nature du sol et du sous-sol.

Vin de France Rosé – A l'ombre de l'Olivier 2020 - 9,75 €



Cépage : Carignan 40%, grenache 30%, syrah 10%, mourvèdre 10%, cinsault 10%

Terroir : sablo-argileux **Age des vignes :** 45 ans

Vinification : Pressurage direct en pressoir pneumatique. Éraflage, fermentation à basse température (14° - 16°) afin de garder le maximum des arômes. Élevage de 6 mois en cuve inox.

Dégustation : Ce vin à la robe très pâle est très aromatique avec des reflets saumonés. Vin frais avec une belle sucrosité - Notes de fruits acidulés et d'agrumes.

Accord Mets/Vins : Idéal à l'apéritif, grillades et viandes blanches, plats d'été, une belle finesse pour un moment de convivialité à partager entre amis.

Température de service : 10° - 12°

Conseil de garde : De 3 à 5 ans

Côtes du Rhône Rouge 2022 - 12,25 €



Cépage : 80 % Grenache et 20% Syrah

Terroir : Argile rouge et galets roulés - Age du vignoble : 50 ans

Vinification : Vinification réalisée en cuve thermo-régulée. Macération de 15 à 18 jours, éraflage, délestages, piégeages permettant d'extraire couleurs, composés phénoliques et le meilleur du terroir. Élevage en cuve béton pendant 8 mois.

Dégustation : Robe rouge d'une belle brillance, le nez est sur des arômes de fruits rouges (fraise, framboise confiturée, cassis) avec des épices, des notes de laurier et de poivre blanc. La bouche est souple, gourmande, ronde avec une belle sucrosité et des tanins bien enrobés.

Accord Mets/Vins : Grillades, viandes rouge et blanches, charcuteries, fromages.

Température de service : 14° - 16° **Conseil de garde :** 5 ans

Notes : 2016 : THE WINE ADVOCATE 88 – 2015 : THE WINE ADVOCATE 87

Châteauneuf du pape Blanc 2022 - 26 €



Cépages : Grenache blanc 40% - roussanne 20% - clairette 20% - bourboulenc 10% - picpoul 5% - picardan 5%

Superficie : 1 hectare

Terroir : Galet roulés, argilo-sableux

Age du vignoble : 60 ans

Vinification : Tri minutieux de la vendange, pressurage pneumatique. Éraflage à 100%, fermentation à basse température (16° - 18°). L'élevage à 25% en barriques neuves s'effectue sur lies fines, avec batonnages durant 6 mois avant le conditionnement en bouteilles.

Dégustation : Vin élégant avec une complexité aromatique qui délivre sans retenue des essences de sirop de pêche, des notes de fleurs blanche d'ananas et une touche d'arômes beurrés grillés ainsi que des notes florales (acacia, tilleul).

Accompagnement : A l'apéritif, aux fromages et tout au long du repas, sur des poissons à chair raffinée ou une belle brouillade de truffes. Sublime sur les fromages de chèvre

affinés

Température de service : 10° **Conseil de garde :** De 10 à 15 ans

Notes : 2020 : JEB DUNNUCK: 90 - 2019 : JEB DUNNUCK: 89 - 2019: ROBERT PARKER (Joe Czerwinski) : 89 – 2019: FALSTAFF (Peter Moser) : 90

Châteauneuf du pape Rouge - Tradition 2020 - 22,50 €



Cépages : Grenache 64% - mourvèdre 13% - syrah 12% - 11% cinsault, counoise, terret noir, vaccarèse et muscadin

Superficie : 13 hectares **Terroir :** Calcaire à silex, sablo-limoneux et galets roulés.

Age du vignoble : 80 ans

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 15 à 21 jours avec contrôle des températures. Éraflage, délestage et piégeage permettant une extraction raisonnée des tanins. Élevage de 18 mois en cuves bétons et fûts de chêne et demi muits..

Dégustation : Vin généreux dans tous les sens du terme, alliant la douceur à la force et la rondeur à la puissance. On trouve un véritable pot-pourri de parfums fruités (cassis, griotte, framboise, cerise et fraise). Une matière très goûteuse, des tanins soyeux et bien mûrs. Des saveurs de mûres et de cannelle, des notes de torréfaction, de fèves de cacao et de vanille en final.

Accompagnement : Gibiers, viandes rouges, cuisine exotique ou épicée, fromages, chocolat.

Température de service : 16° - 18° **Conseil de garde :** De 10 à 15 ans

Notes : 2019: JEB DUNNUCK : 91 - 2018: JEB DUNNUCK : 89 - 2018: ROBERT PARKER (Joe Czerwinski) 89 - 2018 THE WINE CELLAR INSIDER (Jeff Leve): 91 - 2018: 2018: VINOUS (Josh Raynolds): 91

Châteauneuf du pape Rouge - Cuvée Coralie et Floriane 2020 - 37,50 €

Cépages : Grenache 1/3 - mourvèdre 1/3 - syrah 1/3

Superficie : 1 hectare **Terroir :** Argilo-calcaire et galets roulés.

Age du vignoble : 100 ans

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 25 à 30 jours avec contrôle des températures. Éraflage, délestage et piégeage permettant une extraction raisonnée des tanins. Élevage de 18 mois en cuves béton, inox et fûts de chêne neufs.

Dégustation (Robert Parker) : Le Châteauneuf du Pape Coralie et Floriane est un mélange à part égale de grenache, mourvèdre et syrah de vignes de 80 à 130 ans d'âge. Bien que le mourvèdre et la syrah soient vieillis en fûts neufs, le vin ne révèle pas beaucoup le bois dans le bouquet ou les arômes. Au contraire, il montre beaucoup de profondeur, de baies de fruits noirs (mûres), du camphre, de réglisse et d'encens. Une attaque corsée laisse rapidement la place à des tanins doux, une chair chaleureuse, des arômes infiltrés de cassis et de myrtilles avec une note de thym. La finale est grandiose.

Accompagnement : Gibiers, viandes rouges et blanches, fromages affinés.

Température de service : 16° - 18° **Conseil de garde :** De 15 à 20 ans

Notes : 2019: JEB DUNNUCK: 93 - 2018: JEB DUNNUCK: 91 - 2018 - ROBERT PARKER (Joe Czerwinski) 91 - 2018: THE WINE CELLAR INSIDER (Jeff Leve) 93 - 2018: 2018: FALSTAFF (Peter Moser): 93



Tavel - Lirac - Château Manissy



Le CHÂTEAU DE MANISSY, datant du 17ème siècle, est propriété d'une des branches de la famille Lafarge. A la suite de la première guerre mondiale, J. de Talode, sans descendance, en fait don à l'Eglise locale. C'est ainsi que les Frères Missionnaires de la Sainte Famille en devinrent propriétaires. Ils y plantèrent les premières vignes et ont produit leur première cuvée de Tavel au début du 20ème siècle. Ces derniers fournissaient du vin de consommation et de messe à toute leur communauté ainsi qu'à une clientèle d'amateurs. La devise du domaine est depuis toujours « Auspice Clara Manissy Stella », qui signifie « Sous la protection de l'étoile de Manissy ». Toujours présents au Château mais devenant plus âgés, les frères ont dû remettre la gestion de la propriété.



Depuis 2003, c'est donc Florian André, un jeune vigneron Tavellois, qui se consacre avec passion à perpétuer la tradition des Pères tout en créant de nouvelles Cuvées. Et ceci n'est pas un hasard ! En effet, Florian André est issu d'une famille de vigneron Tavellois depuis sept générations. C'est donc un terroir qu'il connaît et apprécie particulièrement. Par ailleurs, en 2009, pour valoriser son respect de la vigne et du vin, Florian André a inscrit l'ensemble du vignoble en Agriculture Biologique puis en Biodynamie.



Depuis la reprise du domaine, Florian André cherche sans cesse à améliorer la qualité des vins en apportant toujours plus de précision, plus de finesse et de fraîcheur. Fervent défenseur de l'environnement, Florian est également passionné par la technique, et réalise des investissements chaque année afin de disposer d'un matériel de pointe. Le Château de Manissy s'inscrit dans la continuité et la tradition des moines en apportant l'empreinte de modernité et de respect de l'environnement, chers à Florian André. Aujourd'hui le domaine compte 60 hectares sur les appellations de Tavel, Châteauneuf-du-Pape, Lirac et Côtes du Rhône.



TAVEL, un cru historique ...

L'histoire viticole de Tavel remonte à plus de 2000 ans. La découverte archéologique de pépins de raisins témoigne de la présence de la viticulture dès le premier siècle. En effet, depuis l'antiquité, grecs puis romains arpentent la vallée du Rhône. Ce sont les romains qui planteront les premières vignes de Tavel. Les Romains profiteront également de la proximité avec le Rhône pour développer le commerce fluvial.



Au début du XIV^{ème} siècle, Philippe le Bel, en route vers les Etats Pontificaux Avignonnais, traverse Tavel et fait de ce vin sa boisson favorite « Il n'est de bon vin que celui de Tavel » aurait-il affirmé. Les Papes d'Avignon connaissent déjà très bien ce vignoble, créé par des communautés religieuses. Dès 1615, des mesures sont prises pour garantir la qualité des vins comme les restrictions de plantation ou le fameux « ban des vendanges » qui est l'autorisation administrative de commencer la récolte du raisin.

C'est au XVIII^{ème} siècle, alors que les vins de Tavel sont dégustés à la table de Louis XIV, que le vignoble rhodanien gagne ses lettres de noblesse et prend le nom de « Côtes du Rhône ».

Au XVIII^{ème} et au XIX^{ème} siècle, le cru de Tavel, au départ du port de Roquemaure, s'expédie à travers toutes les mers du globe.

En 1902, des viticulteurs Tavellois se rassemblent pour former le « Syndicat des propriétaires viticulteurs de Tavel » afin de défendre et promouvoir leurs Vins Rosés. C'est alors qu'ils délimitent l'aire de production de Tavel. En 1927, sous l'influence du Baron LEROY, Aimé ROUDIL et 40 producteurs débutent une action juridique pour officialiser l'aire de production. Le décret sera finalement décidé en 1936. C'est ainsi qu'est né le **premier AOC de Rosé de France : TAVEL !**

Extrait de la Revue des Vins de France N° 647 – Février 2021: [Cliquer ici pour voir l'article](#)



Les dessous du Terroir -

Tavel

Le Creuset du rosé lumière

A déguster en priorité :

- Château Tinquededel : cuvée domaine 2019
- Les vigneron de Tavel & Lirac : Les Lauzeraies 2019, Trésor des Sables 2019
- **Château de Manissy :**
 - **Tête de Cuvée 2019,**
 - **Trinité 2019**
 - **Langoustière 2019**
- Domaine Maby : Prima Donna 2019, Libiamo 2018
- Les vigneron de Tavel & Lirac : Les Lauzeraies 2019, Trésor des Sables 2019

Tavel – Château de Manissy - Trinité 2022 - 12,30 €



Cépage : Assemblage de grenache, cinsault et syrah

Terroir : galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération de 12h à 24h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve inox.

Dégustation : De la gourmandise et de la fraîcheur ! Représentative de l'appellation Tavel, la cuvée Trinité nous parle de fruits rouges, de fraises et de framboises, relevée par quelques notes de pamplemousse et de zestes d'agrumes.

Accord Mets/Vins : Accord parfait avec les cuisines « sucrés-salés » : Curry de poulet au basilic et aux cacahuètes - Bœuf sauté au basilic et pousses de bambou - Tajine d'agneau aux fruits secs et tomates confites - Cabillaud poêlé à l'écume de coco et yuzu - Piperade basque.

Notes : 2020 - ROBERT PARKER : 90/100 - Janic Robinson : 17/20

Tavel – Château de Manissy – Tête de cuvée 2021 - 14,50 €

Plus d'un siècle déjà... La « Tête de cuvée » est la cuvée historique du Château de Manissy. Les frères de la sainte famille, vrais ambassadeurs de Tavel, ont battu la campagne depuis 1915 pour faire découvrir cette cuvée de pure tradition. Toujours élaborée selon leur technique ancestrale, cette cuvée est hors du temps. L'étiquette a d'ailleurs traversé de nombreuses modes et demeure inchangée.

Cépage : Assemblage de grenache, clairette et cinsault

Terroir : Galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération de 24 à 48h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Fermentation malolactique selon les années. Elevage en barrique de 225 litres pendant 6 à 9 mois. Potentiel de garde important.

Dégustation : Des épices et du caramel ! Cette cuvée atypique développe des arômes de fruits confits et d'épices, tout en gourmandise et en longueur.

Accord Mets/Vins : Briouats à la viande hachée ou aux crevettes - Sushis de maquereau mariné - Tajine de kefta pruneaux, amandes et sésame - Tajine de courgettes et patates douces - Lotte rôtie, carottes et pommes glacées à l'orange.

Notes : 2020 - ROBERT PARKER : 91/100 - Janic Robinson : 16,5/20



Lirac AOC Rouge – Château de Manissy - Trinité 2020 - 13,00 €



Cépage : Grenache, syrah

Terroir : Terroir riche et frais, d'argiles et de sable caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération à froid pendant 12 à 48 heures Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours. Remontages réguliers. Elevage en cuve béton sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

Dégustation : Du soleil, rien que du soleil ! Baigné par le soleil et balayé par le mistral, voici un Lirac intense, profond et bien équilibré. Il mêle fruits rouges bien concentrés et parfums de garrigue qui résistent dans une finale longue et épicée.

Accord Mets/Vins : Filet mignon aux épices - Côtelettes d'agneau, sauté de pommes de terre au persil, ails en chemise - Filet de Haddock au cours bouillon et riz sauvage - Langoustes sauce américaine, riz sauvage.

Notes : 2019 : Robert Parker 90/100 – Janic Robinson : 14,5/20 - Guide Hachette 2022 : *

TRINITE 2018 *

...Une cuvée concentrée issue du seul grenache noir et élevée 12 mois en barriques neuves.

Au nez, un grand bol de fruits rouges macérés bien type grenache agrémenté des épices douces du chêne. Puissante, ample, cadrée par des tanins doux, la bouche confirme la belle maturité du raisin et dessine un rouge voluptueux.

Garde : 2021-2026

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2021

Lirac AOC Blanc – Avant Goût du Paradis 2022 - 15,40 €



Description : **La rondeur de la Roussanne.** Un Avant Gout du Paradis en blanc ! Un nez de pêche blanche et d'agrumes. Une attaque vive qui laisse place à une bouche ample, fruitée et aromatique. Une cuvée tout en rondeur et en équilibre qui se termine sur une finale saline...

Cépage : Roussanne, grenache

Terroir : de sable sur fond d'argile, parsemé de galets roulés. Baignée de soleil et bercée par le mistral, cette parcelle de Lirac orientée plein sud se déploie en banquettes.

Vinification : Vendanges à la main; éraflage et foulage des raisins, macération de 24 à 48h à froid; pressurage; fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours; fin de fermentation alcoolique et fermentation malolactique en barrique

Accord Mets/Vins : Dorade au four - Bar au fenouil et citron - Fromage d'abondance

Lirac AOC Rouge – Avant Goût du Paradis 2020 - 18,40 €



Un hommage aux frères missionnaires de la Sainte Famille : Les murs de la cave ont de belles histoires à raconter ainsi que les graffitis qui décorent les anciens foudres d'élevage. L'une de ces inscriptions nous affirme que « Ce vin nous donne un avant-goût du Paradis ! » Un vin puissant et élégant aux arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Des tanins de velours et une très belle longueur.

Cépage : Grenache, syrah

Terroir : Sable sur fond d'argile, parsemé de galets roulés. Baignée de soleil et bercée par le mistral, cette parcelle de Lirac orientée plein sud se déploie en banquettes.

Vinification : Vendanges à la main. Éraflage et foulage des raisins. Macération à froid pendant 12 à 48 heures Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 20 jours. Élevage en cuve béton et en barrique neuve de 225 litres pendant un 9 à 12 mois pour une partie de l'assemblage. Potentiel de garde important

Accord Mets/Vins : Filet de bœuf sauce Grand Veneur - Civet de marcassin - Dos de cabillaud au chorizo - Poêlée de chanterelle au beurre - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.

Côtes du Rhône Blanc – Château de Manissy - Oracle 2022 - 9,75 €



Cépage : Grenache blanc, clairette

Terroir : Riche et frais, d'argiles et de sable caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.

Vinification : Vendange de nuit à la machine avec trieuse embarquée. Eraflage des raisins. Macération de 4 à 6 heures à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C). Elevage en cuve inox pendant maximum 4 mois.

Dégustation : Un peu de fraîcheur dans ce monde de brutes... La cuvée Oracle en blanc est à la fois gourmande et rafraichissante. On lui découvre des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, se prélassant dans une finale très minérale.

Accord Mets/Vins : Petits artichauts poêlés, coppa, parmesan et pignons de pin - Dorade en croûte de sel - Blancs de poulets marinés au citron et à l'huile d'olive, basilic et piments d'Espelette - Risotto aux morilles fraîches.

Note : 2020 : Guide Hachette 2022 : *

Côtes du Rhône Rouge – Château de Manissy - Oracle 2020 - 9,50 €

Cépage : Grenache, crounise, carignan, syrah

Terroir : Riche et frais, d'argiles et de sable caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération à froid pendant 12 à 48 heures. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours. Remontages réguliers. Elevage en cuve béton sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

Caractéristiques : La cuvée Oracle est issue d'un assemblage atypique qui intègre un cépage historique du Rhône : la crounise, d'origine vaclusienne, la crounise est un cépage qui donne des vins fins, fruité et souples. Ce dernier est aujourd'hui en voie de disparition.

Dégustation : Des fruits mûrs croquants, des épices douces, des tanins veloutés. Une cuvée tout en équilibre qui se prolonge sur une finale saline et minérale.

Accord Mets/Vins : Magret de canard aux 3 poivres - Ratatouille de légumes du soleil. Epaule d'agneau confite aux épices thaï - Tian d'aubergines, tomates et basilic - Truite de mer au curry rouge en papillote de bananier.

Note : 2020 : Guide Hachette 2022 : *



Vin de France Rouge – Génération Alpha 2021 - 13,00 €



Le Glouglou de Manissy : La cuvée Génération Alpha fait référence à cette dernière génération ultra connectée et très engagée dans la protection de l'environnement. Depuis la naissance de son premier enfant, Florian André travaille d'arrache-pied pour aller toujours plus loin dans la protection de l'environnement : passage en bio puis en biodynamie, plantations d'arbres,... Génération Alpha est un vin dédié à ses enfants. C'est un vin rouge NATUREL composé de cinsault à 100%, vinifié en levures indigènes, sans ajout de SO2. Une cuvée sur le fruit, peu alcoolisée et avec beaucoup de fraîcheur. Des petits fruits rouges frais, des arômes de poivre gris, de framboise, cerise et noisette. Des tanins croquants et une structure souple.

Cépage : 100% Cinsault (vieilles vignes)

Terroir : Sables parsemés de galets roulés. Vignes en coteaux exposées plein sud.

Vinification : Vendanges à la main - 50% grappes entières / 50% Eraflage des raisins - Macération à froid pendant 24 à 48 heures - Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (22 à 26° C) pendant environ 10 jours - Remontages réguliers - Pas de délestage - Mis en bouteille dans sa jeunesse.

Accord Mets/Vins : Onglet de black angus - Piperade aux poivrons - Gratin dauphinois - Caponata sicilienne - Risotto aux champignons.

Pays de l'Hérault - Domaine Clovallon



Alix Roque



au
la



C'est à Bédarieux dans l'Hérault que Catherine Roque s'installe à la fin des années 80 sur quelques hectares. Ce sera le Domaine de Clovallon. Ancienne architecte, elle décide alors de vivre sa passion : la vigne.

Le vignoble, assis sur du calcaire dolomitique pour l'essentiel et des grès rouges, se présente sous forme d'amphithéâtre orienté plein nord. Installé au débouché d'un vallon, cette dernière apporte de l'air froid des Monts de L'Orb qui culminent à plus 1.000m d'altitude et du Causse du Larzac. Une falaise de calcaire, sud, isole le vignoble des masses d'air chaud du littoral et marque fin du vignoble de Faugères.

Il lui a fallu une certaine dose de courage et de détermination pour oser planter des vignes sur une zone non reconnue par l'appellation et qui, contrairement à la plupart des vignobles du département, est soumise à un climat plutôt froid et peu ensoleillé... Ici c'est le Nord ! Donc son choix c'est porté vers des cépages non habituels à la région, des cépages dits « septentrionaux ». Elle a d'ailleurs été la première à planter du pinot noir en Languedoc après avoir assidûment plaidé sa cause auprès de l'ONIVINS. Dans les années 90, Catherine Roque fait figure d'exception. Elle choisit aussi le viognier, la syrah, le chardonnay et d'autres cépages qui ne s'accommodent guère des rayons ardents du soleil, du moins si on cherche à produire des vins fins, délicats, élégants, frais et puissants au demeurant, ce qui est exactement son cas ...



Chez les Roque, on est vigneronne de mère en fille. Depuis l'année 2014, la destinée de Clovallon est entre les mains de sa fille Alix, une jeune vigneronne enthousiaste et compétente. Elle a rejoint le domaine après apprentissages chez quelques-uns des meilleurs vignerons du monde dont Marie-Thérèse Chappaz en Suisse. Elle propose des cuvées en tout point remarquables, des

vins riches, frais, débordants de fruit, d'une extrême élégance...

Extrait de Revue du Vin de France :

Les vins de Clovallon bousculent un peu les codes traditionnels mais ils sont diablement bons comme ce rouge des « Indigènes » qui n'a probablement pas d'équivalent dans le vignoble français mais qui se livre avec une spontanéité et une sincérité tout à fait exceptionnelles ou cette sublime cuvée de macération des Aurièges qu'Alix Roque a imaginé pour s'ouvrir de nouveaux horizons viniques. Nous avons également eu le plaisir de goûter les deux très beaux Faugères du Mas d'Alezon, des vins expressifs et équilibrés qui méritent amplement leur place dans la cave de tout amateur de grands vins du Languedoc.

Pierre Radmacher

Vin de France Blanc - En Noir et Blanc 2022 - 14,00 €

Cépages : 90% Pinot noir vinifié en blanc + 10% riesling

Vinification : Comme un vin blanc.

Dégustation : Nez fin et complexe, notes de fruits blancs frais sur un fond légèrement balsamique, belles nuances florales qui se montrent après aération, jus très tonique en bouche, équilibre bien droit, finale vive et très salivante.



*La seule Entrée
Clos des Indigènes*

Ce blanc a toutes les caractéristiques d'un O.V.N.I. – un Objet Vinique Non Identifié qui pourra facilement faire perdre leurs repères à bon nombre de dégustateurs chevronnés – toutefois, lorsqu'on goûte ce vin sans préjugés et en ne se focalisant que sur le plaisir qu'il nous procure, on ne peut qu'être conquis.

C'est une cuvée hors norme qui distille quelques sensations inattendues mais qui se goûte remarquablement bien.

Pierre Radmacher

Pays d'Hérault Rouge - Les Indigènes 2021 - 14,70 €

Cépages : Vignes de 1850, pré-phylloxériques, assemblage d'une multitude de cépages anciens, autochtones. **Les vignes les plus hautes de l'appellation.**

Terroir : Parcelle remise en état après un dur labeur. Un clos du Haut-Languedoc. Exposition Sud. Calcaire jurassique composé de sédiments marins.

Vinification : Elevage : barriques anciennes et demi-muid en châtaignier. Fermentation et élevage sans soufre ajusté lors de la mise en bouteille

Dégustation : Délicate et brillante robe pourpre, reflets violines. Nez complexe d'épices, noyau de fruit, garrigues. Bouche dense, veloutée, belle ampleur. Notes de cacao, torréfaction en finale.

Accords Mets / Vins : Accompagne joyeusement tout un repas



Le Clos des Indigènes

Pays d'Hérault Rouge - Pinot Noir 2022 - 13,20 €

Il bénéficie à Clovallon du micro-climat frais d'un vignoble d'altitude.



Cépages : Pinot noir 100%

Terroir : Monts du Haut Languedoc. Sol dolomitique et grès rouges. Exposition Nord. Enherbement naturel.

Vinification : Cuvaison cuve bois

Dégustation : Robe rouge brillant, reflets rubis. Nez de cerise, kirsch. Bouche souple et ample sur des notes de griottes et de fruits rouges.

Finale épicée.

Accord Mets/Vin : Accompagne élégamment tout un repas, poissons, viandes grillées.

Température de service : Servir frais

Pays d'Hérault Rouge - Les Pomarèdes 2021 - 18,25 €



Cépages : Pinot noir 100%, vignes de 35 ans.

Vinification : Elevage ¼ barriques neuves pendant 16 mois

Dégustation : Notes de griottes, fruits rouges dans la jeunesse. La couleur et la matière révèlent une densité soutenue. Le nez complexe présente des notes de torrification, d'épices, de cerise et d'humus. La bouche est soyeuse et très équilibrée avec un boisé très discret. C'est un vin plaisir qui peut être consommé rapidement mais qui offre un bon potentiel de garde. Avec le temps, il déploiera son élégance.

Accords Mets / Vins : A boire avec des volailles rôties, des fromages persillés ou des tommes de vache.

Température de service : 15-17°. Carafage d'une heure minimum conseillé.

Extrait de www.vins-etonnants.com :

Les Pomarèdes 2018

Inclassable, racé, fin et pur, la cuvée des Pomarèdes n'est pas un ersatz de vin de Bourgogne et se démarque des vins du Languedoc.

D'une robe rouge bigarreau, la couleur et la matière révèlent une densité soutenue. Le nez complexe présente des notes de torrification, d'épices, de cerise et de humus. La bouche est soyeuse et très équilibrée avec un boisé très discret (élevage ¼ barriques neuves pendant 16 mois).

C'est un « vin plaisir » qui peut être consommé rapidement mais qui offre un bon potentiel de garde. A boire avec des volailles rôties par exemple ou des fromages à pâtes persillées ou tommes de vache.

Faugères – Domaine Mas d'Alezon

Catherine Roque, la vigneronne, « s'éclate » au Clovallon, sa situation au milieu des garrigues, sa position loin d'autres cultures intensives lui permet de pratiquer une culture entièrement biodynamique et la vigne l'accepte à merveille... Belle réussite.



Une dizaine d'années plus tard, en 1997, elle acheta un vignoble un peu oublié, plus au Nord de l'appellation Faugères : le Mas d'Alezon. Une montagne sépare les 2 domaines : d'un côté, les schistes bleus pour Faugères ; de l'autre, les calcaires dolomitiques de Bédarieux. Les vignes du Mas d'Alezon sont situées à 400 m d'altitude, le plus haut de l'appellation, dans des clairières entre garrigues et châtaigniers.



Catherine cultive ainsi ses vignes en biodynamie, n'utilise que les levures indigènes et vendange à la main. Grâce à ce travail, elle vinifie aujourd'hui des vins qui figurent au plus haut dans la liste des vins reflétant le plus le terroir magnifique de Faugères. Les vins du Mas d'Alezon sont d'une grande finesse et d'une rare noblesse.

Une pionnière en Languedoc !



Extrait de la Revue du Vin de France Guide Vert



Revue du Vin de France Guide Vert **

Catherine Roque a créé deux domaines majeurs dans le panorama des vins languedociens, Clovallon à Bédarieux dans la Haute Vallée de l'Orb, et le Mas d'Alezon, à Faugères. Architecte de formation, passionnée par la vigne, elle a démarré en 1989 en plantant des cépages inattendus, notamment le pinot noir dont elle fut la pionnière dans la région. Cette autodidacte, mère de trois filles, reprend ensuite en 1987 un vignoble oublié au plus haut de l'appellation Faugères, le Mas d'Alezon. A force de travail méticuleux, le plus naturel possible, et en augmentant peu à peu la proportion de mourvèdre, elle vinifie aujourd'hui l'une des plus belles interprétations du cru, la confidentielle cuvée Montfalette. L'ensemble des vins place ce domaine au sommet de l'appellation depuis quelques années. N'hésitez pas à carafes les vins si besoin et attention aux chocs de température qui pourraient leur porter atteinte.

Les vins : Presbytère est un vin à la couleur violine, intensément fruité avec la framboise sauvage et la myrte, puis arrivent l'arbose et le thym. Un vrai délice. Montfalette est complexe et racé, porté par des notes envoûtantes de fruits des bois et de cannelle. La bouche minéralisée avec une belle enveloppe, le tout est bien entre la gourmandise et la structure.

Montfalette est une pure expression de schiste, à la fois intense, épicé, complexe mais avec une fraîcheur incroyable en finale. Un grand vin à garder en cave !

Faugères Blanc - Cabretta 2022 - 17,50 €

Cépages : Roussane, grenache gris, grenache blanc, clairette

Terroir : Vigne (400m d'altitude) sur schistes bleus, plantée il y a 25 ans et située au-dessus de « Montfalette » sur un coteau autrefois réservé aux chèvres – d'où le nom « Cabretta ». Exposition Sud.

Vinification : Elevage en foudre et œuf béton. Levures indigènes et macération. Absence de traitement chimique. Fermentation malolactique.

Dégustation : Nez charmeur, d'une grande finesse, palette florale très complexe, chair assez ferme mais silhouette svelte et élégante en bouche, finale longue et minérale avec une présence saline bien marquée et un très beau sillage floral. Fleurs blanches, Anis, Citrus – Fenouil - Ampleur et vivacité en bouche. Finale réglisse - pierre à fusil. Vin blanc d'une fraîcheur et d'une profondeur très rares en Languedoc.

Accords Mets / Vins : Cabretta accompagne les fromages de chèvre mais également crustacés ou bien un risotto aux petits légumes de printemps

Extrait Revue des Vins de France RVF – N°642 - Avril 2021 :

« Les Dégustations – Vins d'altitude en Languedoc »



Languedocs d'altitude : Le Sud et la fraîcheur réunis

Oui, l'altitude influence favorablement le bouquet des vins dans les régions méditerranéennes. Pour le vérifier, nous avons dégusté à l'aveugle 266 languedocs nés sous le soleil, mais entre 250 et 500 mètres d'altitude. Passionnant ! Par Caroline Furstoss et Idelette Fritsch ...

Déguster à l'aveugle les vins d'altitude en Languedoc ? ... La question devient brûlante dans le contexte du réchauffement climatique, alors que les vins se chargent en degrés sous l'effet des températures estivales. ...

C'est connu : les vins de montagnes sont plus frais, digestes avec des tanins plus souples. ...

Et l'amplitude quotidienne de températures, avec des nuits fraîches, favorise une maturation lente des raisins et des acidités préservées. ...

Vins nés à une altitude supérieure à 350m

Sur les hauteurs de Faugères, du Minervois ou du Pic Saint-Loup, ces parcelles associent personnalités marquées et finesse. ...

91/100 MAS D'ALEZON Faugères Cabretta 2019

L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah, et grenache.

92/100 MAS D'ALEZON Faugères Montfalette 2019

L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah, et grenache.

AOC Faugères Rouge - Le Presbytère 2022 - 13,30 €

Cépages : Lledoner Pelut, cinsault, carignan franc de pied

Terroir : Terroir de schistes noirs les plus hauts de l'appellation. Exposition Sud.

Vinification : Cuvaïson des grappes entières. Macération de 3 semaines en cuves ciment. Vinification et élevage sans soufre, ajusté à la mise en bouteille. Élevage de 12 mois en pièces.

Dégustation : Robe rubis. Notes mentholées. Épices, poivre, réglisse.

Accord Mets/Vin : Viandes Rouges, voire tout un repas

Température de service : 16° **Garde :** 8 ans



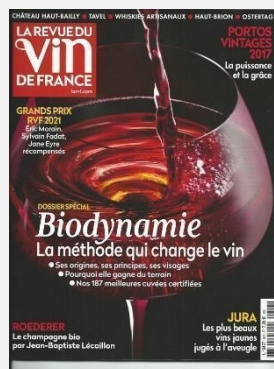
Guide des meilleurs vins de France 2019 : 16.5/20

Un domaine Coup de Cœur

La cuvée **Le Presbytère du Mas d'Alezon** est un Faugères de haute volée vinifié avec le minimum de soufre possible. Le nez est complexe, sur le pruneau, la cerise et les épices. En bouche, on retrouve la fraîcheur des vins de C. Roque, ainsi que leur élégance. Belle longueur. Le millésime 2018 se caractérise par une belle concentration et une grande longueur. Un joli flacon à attendre 6 mois avant de déguster !

RVF Février 2021

DOSSIER SPECIAL Biodynamie - Le meilleur de la biodynamie



Le Languedoc-Roussillon est le vignoble biodynamique le plus vaste. Les vins retenus ici brillent par leur fraîcheur et leur digestibilité.

Les cuvées audacieuses

Les frissons de l'exploration

... en goûtant chaque vin, le connaisseur frissonne en mesurant la prise de risque du vigneron. Ces vins explorent des goûts nouveaux, sans complexe par rapport à la tradition.

90/100 Domaine Mas d'Alezon - Faugères - Le Presbytère 2019 (Demeter)

Un nez de laurier et de curry pour ce vin des mille et une nuits, à l'exotisme avéré sur une matière séveuse, pointu sur des notes de myrtilles et de cassis. La bouche est dotée d'une concentration particulière avec une touche de cuir.

AOC Faugères Rouge - Montfalette 2021 - 17,40 €

Cépages : Mourvèdre 80%, syrah, grenache

Vinification : Elevage en œuf béton et barriques en châtaignier.

Dégustation : Minéralité du terroir de schistes. Nez ouvert et intense, notes florales complexes sur un fond d'herbes de garrigue (romarin, thym), matière dense mais équilibre bien frais, finale tendue et minérale, sillage long sur la pierre chaude et la violette. Notes de réglisse, poivre, pierre à fusil.

Accords Mets / Vins : Montfalette se déguste avec tout plat de viande grillée ou en sauce ou bien un œuf mollet à la truffe.

Température de service : 15-17° **Garde :** 10 ans

Extrait de la Revue des Vins de France :



Montfalette du **Mas D'Alezon** est une grande réussite.

Le nez est net, complexe et élégant sur des notes de fruits noirs et de griotte cuite, de zan et de poivre. En bouche, l'attaque est charnue et douce. Elle se décline sur des arômes de cerise à l'eau de vie, d'orange confite, de poivre et de réglisse. L'équilibre est magnifique et la longueur excellente. Magnifique flacon.
Guide des meilleurs vins de France 2019 : 17.5/20



Extrait de Terre de Vins N° 69 de janvier 2021



Le **Montfalette** du Mas d'Alezon bénéficie d'un paysage naturel de vignes, de garrigues et de châtaigniers. Une présence extraordinaire par sa complexité aromatique. Au premier nez se dégagent des arômes de violette, de mûre, de myrtille que viennent compléter le chocolat, la noix de muscade, le champignon et le cuir. Un nez élégant mais à l'aromatique prenante. La bouche est volumineuse, fraîche et chocolatée. La finale est longue malgré cette pointe d'acidité qui nous rappelle que ce vin est encore à oublier en cave pendant deux années. Vin d'épicuriens. Avec une épaule d'agneau à la cocotte.

VIGNOBLES FAMILLE CASSY LAURENT

BORDEAUX



Le château Chillac est un domaine viticole de 55 hectares menés en agriculture biologique et en biodynamie. Datant du 13ème siècle, la famille se succède depuis le 19ème siècle sur ce terroir de l'Entre-Deux-Mers. Laurent et Christelle Cassy sont la 5ème génération sur le domaine. Quand il reprend la propriété, il est conduit en conventionnel, il s'oriente vers une agriculture raisonnée qui débouche sur une certification bio en 2013. Une partie de l'exploitation est en biodynamie, la marche

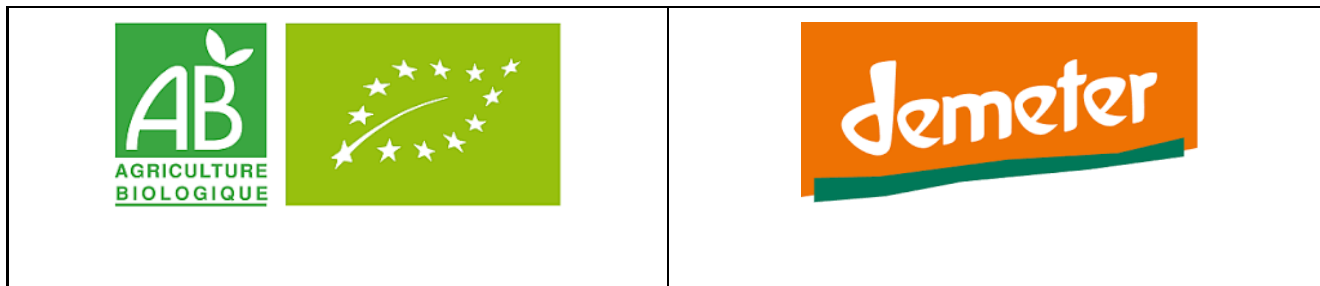
suivante. Une manière d'aller un peu plus loin dans le rôle de « gardien de la nature » mais en réalité un retour aux pratiques d'antan : «C'est ce que faisaient nos anciens, on boucle la boucle, ajoute-t-il. Ce qui est terrible avec la chimie, c'est que nous avons perdu un savoir-faire». Le respect de l'environnement et surtout une démarche visant à rendre la terre en meilleure santé pour les prochaines générations sont ses sources de travail au quotidien.



Les piliers essentiels de l'Agriculture Biologique sont le respect de l'environnement et de la biodiversité, les valeurs d'un engagement dans une agriculture et un développement durable. Née dans les années 1920, elle repose sur des principes éthiques et écologiques. Le philosophe autrichien Rudolf Steiner en 1924, fonda ses thèses sur la remise en cause de l'agriculture moderne et ainsi apparaîtra la biodynamie. Le but étant de restaurer les unités des écosystèmes et stimuler les échanges entre le sol, la plante et le monde animal en y insérant le territoire et les influences de la lune.

L'Agriculture Biologique est certifiée par la marque AB et l'Agriculture Biodynamie par la marque Demeter.

Sans cesse dans une démarche qui soit au plus près du respect de l'environnement, Laurent et son équipe s'engagent chaque jour à apporter à leur terroir la contribution la plus naturelle qui soit par des actions concrètes sur la gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets.



Laurent Cassy, viticulteur dans l'Entre-Deux-Mers à Chillac et président du Syndicat des Vignerons bio de Nouvelle-Aquitaine a remporté le prix spécial des trophées 2021 Bordeaux du Vigneron Engagé.

Vidéo de Laurent Cassy à propos de ce prix :



<https://youtu.be/0N0fGCsnSrA>



Dans le Bordelais, un collectif de "vignerons pirates", prône l'innovation et fait bouger les dogmes du vin bordelais, en proposant notamment du vin orange et des cépages locaux oubliés. Ils produisent des vins biologiques, "à mi-chemin entre les grands crus inaccessibles et les vins vendus en vrac en grande surface", selon un membre de l'Union des vignerons Bordeaux pirate.

Vidéo de France 24 : des "vignerons pirates" cassent les codes des vins de Bordeaux

<https://www.france24.com/fr/vidéo/20220926-france-des-vignerons-pirates-cassent-les-codes-des-vins-de-bordeaux>

Entre deux Mers - Château Chillac 2022 - 10,50 €



Cépages : 50 % Sauvignon Blanc – 50 % Sauvignon Gris.

Terroir : Argile – Limons.

Production : La culture de ces cépages sur le domaine du Château Chillac est très ancienne. Aujourd’hui, avec une maîtrise de la maturité et un choix du ramassage des grappes à l’optimum, ce vin bénéficie de toutes les caractéristiques du sauvignon blanc et du sauvignon gris que ce soit sur le plan aromatique au nez et en bouche ou par la couleur. Vin biologique - Biodynamie.

Vinification : Traditionnelle en cuve béton.

Rendement : 40 hl/ha.

Dégustation : Un joli vin blanc marqué par une aromatique de fleurs blanches, d’agrumes... vin blanc sec et minéral qui prend les caractéristiques liées à son terroir, avec cette précision, cette acidité naturelle et cette vigueur.

Accords Mets / Vins : Il est tout à fait désigné pour s’accorder avec des fruits de mer. C’est le compagnon idéal des fromages de chèvres, en particulier des fromages de Loire et Touraine. Il s’accordera bien avec la cuisine épicée car son acidité va s’équilibrer avec les épices.

AOP Bordeaux rosé - Le rosé - 2022 - 10,00 €



Cépages : Cabernet franc 100 %

Terroir : Argile - Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle. Le rosé est issu d’une macération de quelques heures pour être vinifié comme un vin blanc. L’assemblage a été réalisé pour faire un vin plaisir.

Rendement : 40 hl/ha.

Dégustation : Un rosé souple en bouche, aux arômes fruités, frais et élégants. Un vin plaisir à consommer frais.

Accords Mets / Vins : Ce vin frais s’accorde parfaitement à l’apéritif, avec les grillades et en tant que vin plaisir satisfera vos moments de détente entre copains...

AOC Bordeaux - L'Originel 2019 - 11.00 €

Cépages : 20% Cabernet Sauvignon - 20 % Malbec - 60% Merlot.

Terroir : Argilo-calcaire, Boulbène, Argilo-sablonneux, Argilo-graveleux, Mâchefers, Glaise.

Production : Terres transmises par la grand-mère paternelle de Laurent, elles ont été cultivées depuis de nombreuses générations sur la commune de Saint-Félix. Entourées de bois et parcourues par un petit ruisseau, ces parcelles bénéficient d'un terroir particulièrement adapté au changement climatique. Vin biologique - Biodynamie.

Vinification : Traditionnelle. Une démarche de qualité et de challenge, toute la récolte est vinifiée sans sulfites ajoutés qui est une finalité d'un travail des plus attentionnés sur la vinification.

Rendement : 38 hl/ha.

Dégustation : Un côté d'abord noyauté et épicé du nez évolue à l'agitation sur une sensation orale de tabac blond. A la structure tannique soutenue de l'attaque, s'ajoute une longueur exemplaire, un retour généreux et élégant et une finale bien en ligne.

Accords Mets / Vins : Tartare de boeuf italien, viandes rôties, lapin, rognons



AOC Bordeaux - Château Quillet 2014 - 7.50 €

Cépages : 40% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 20% Cabernet Franc.

Terroir : Argile - Sable - Calcaire - Grave rouge.

Production : Terres acquises en 2013, le terroir qui se situe vers le bourg de Morizès est composé d'un panel de différents sols qui va du sable au graveleux et qui fait que nous prêtons une attention lors des vendanges pour sélectionner la maturité de chaque parcelle. Vin biologique.

Vinification : Traditionnelle.

Rendement : 40 hl/ha.

Dégustation : Trois tours dans le verre et le nez se révèle à l'aération d'une façon organisée et raffinée avec des notes de prunes fraîches et amandes douces. Une jolie nuance de menthe poivrée vient s'ajouter en bouche au tanin friand pour aboutir à une finale enveloppée et charpentée.

Accords Mets / Vins : Il accompagnera à merveille les charcuteries, les viandes grillées ou en sauce, le gibier, les gratins de légumes, le fromage et les desserts chocolatés.



Bergerac - Château Le Payral



Le domaine familial, détenu depuis 7 générations, est situé sur les plateaux calcaires du Sud de la rivière Dordogne, en prolongement des coteaux de Monbazillac et aux portes du vignoble de Bordeaux. Le vignoble est établi essentiellement sur des roches calcaires de Castillon.

Une étude de l'ensemble des sols du parcellaire a permis d'adapter au mieux les cépages aux sols. Ainsi le vignoble est renouvelé progressivement dans l'esprit de la meilleure adaptation cépage / terroir.



Depuis 2005, l'ensemble du domaine est conduit en agriculture biologique. Aux traitements de base de cuivre et soufre s'ajoutent non seulement des argiles mais aussi des purins et tisanes de prêle, fougère, ail. Des principes de biodynamie sont employés : bouse de vache, poudre de corne, silice, etc. Un intérêt tout particulier est porté au

travail du sol, aux couverts végétaux et engrais verts.

Pour les rouges, le pigeage permet d'extraire tanins et couleur en douceur.

RAZAC-DE-SAUSSIGNAC

Le domaine du Payral dans le « New York Times »

Fin juillet, son bergerac blanc était dans la sélection des meilleurs vins à moins de 20 dollars du journal. Depuis vingt ans, ce domaine de 15 hectares s'est fait une place à l'international

Thomas Jonckeauf
t.jonckeauf@sudouest.fr

Chez Isabelle et Thierry Daulhiac, on cultive la vigne et l'amour du travail bien fait. Si bien que lorsque leur bergerac blanc sec s'est retrouvé dans la sélection « valeurs sûres de l'été » d'un journaliste du « New York Times », ils n'ont pas été si surpris que cela.

Depuis plus de vingt ans, leurs flacons s'alignent sur les rayonnages de cavistes new-yorkais et à la carte de restaurants britanniques ou japonais. Il fallait bien qu'un jour ou l'autre un chroniqueur au fin palais et à la plume alerte découvre les pépites qu'ils peaufinent à longueur d'année au château Le Payral, à Razac-de-Saussignac.

Pour les Daulhiac, c'est surtout une reconnaissance de plus sur le chemin de l'exigence, dont ils ont posé les premières pierres dans les années 1990, lorsque Thierry a repris le domaine, dans sa famille depuis sept générations.

Biologique
L'idée d'exporter à l'international s'est imposée très tôt comme un moyen d'éviter la vente aux particuliers, avec tout le côté renouveau à mettre en place : les animations, l'accueil... Ce qui permet de consacrer plus de temps au travail de la vigne et au chai.

« Être à l'export était un bon moyen de valoriser la totalité de notre production en bouteilles, explique Isabelle. Nous avons visé les grossistes français et les importateurs étrangers, qui revendaient à la restauration et aux cavistes. »

Le domaine sort chaque année 80 000 bouteilles. « 25 % vont aux USA, 40 % sur le marché fran-

çais et le reste sur le marché européen, détaille Thierry. Avec occasionnellement des envois vers la Chine ou le Japon. »

En étant présents sur quelques salons à portée internationale, les Daulhiac ont vite trouvé le marché new-yorkais était mort mais nos clients qui vendent sur Internet ou les magasins bios ont cartonné », explique Isabelle.

Biodynamie
C'est surtout le résultat d'un travail acharné, d'abord pour passer en bio (le domaine est certifié AB depuis 2008) puis en biodynamie (label Demeter obtenu en 2018). Cette dernière pratique a beau être sujette à controverses, pour Thierry et Isabelle, le résultat est là. « La charte Demeter fait qu'on n'a presque plus droit à rien au chai, ça change toute la manière de travailler et nécessite beaucoup d'attention et de rigueur. » Un changement de pratique qui leur a aussi permis de travailler avec leurs propres levures « indigènes » plutôt qu'avec celles du commerce.

Le secret ? « Un travail énorme dans les vignes. Le plus important pour moi, c'est la vitalité et l'équilibre des sols. Une fois que tout ça est en place, la vinification est simplifiée. »

De quoi séduire des amateurs new-yorkais en quête d'authenticité. « Ce qui les intéresse, c'est moins l'AOC Bergerac que le lien avec le producteur, analyse Thierry. D'autant que nous avons une approche la plus respectueuse possible du terroir. Nos vins rencontrent des clients qui partagent nos valeurs et nos convictions. »

Les vins sont vendus à la propriété entre 7 et 15 euros. Plus de renseignements sur le site internet le-payral.com.

Bergerac sec 2022 - 8,55 €



Cépages : Sauvignon 45%, sémillon 40%, muscadelle 15%

Vinification : La vendange est récoltée de façon à ce que la maturité et la qualité sanitaire soient les meilleures possibles ; une vendange en vert peut être réalisée. Les raisins subissent une macération d'une durée de 24 heures. Durant la phase préfermentaire, la vendange et les jus sont inertés de gaz carbonique afin de préserver l'intensité aromatique. Le pressurage est effectué avec un pressoir pneumatique ce qui garantit une extraction plus douce et fine des jus. Puis, s'effectue le débouillage statique qui est prolongé par une stabulation à froid de 5 à 6 jours.

Dégustation : Vin de fruits, facile à boire ; arômes d'agrumes, pêches.

Accords Mets / Vins : En apéritif ou pour accompagner des fruits de mer.

Bergerac Rosé 2021 - 8,55 €



Cépages : Cabernet sauvignon 50%, cabernet franc 30%, merlot 20 %

Vinification : Ce rosé est issu d'un assemblage des trois cépages rouges de notre propriété. Les merlot et cabernet sauvignon ont subi une saignée après une macération préfermentaire à froid de 48 heures enclenchée par des levures indigènes. Le cabernet franc, lui, subi un pressurage direct et jus de goutte et jus de presse ont été associés. Tout ceci pour obtenir un Rosé à l'image de notre Bergerac Sec : du **fruit au nez**, de la **vivacité**, du **gras**, de la **persistance en bouche**...

Un très agréable vin de soif, un vin d'été avec des arômes de framboise.

Accords mets / Vins : Grillades, des plats simples ou d'été.

Bergerac Rouge 2021 - 8,55 €



Cépages : Merlot 50%, cabernet Franc 20%, cabernet sauvignon 30 %

Vinification : La récolte mécanique permet un éraflage total de la vendange. Nous pratiquons une macération préfermentaire à froid puis le marc est travaillé exclusivement par pigeage, ceci permet de le briser intégralement mais en douceur : on gagne ainsi en fruit et en qualité tannique. Durant cette période, la température est contrôlée et n'excède pas 28-30°C. La cuvaison dure de 15 à 20 jours suivant les caractéristiques du lot : matière, couleur, etc... C'est après dégustation qu'on détermine le moment venu pour écouler et presser. La fermentation malolactique a lieu par la suite.

Dégustation : Arômes poivrés et bouche facile, tanins souples.

Accords Mets / Vins : Viandes blanches, charcuteries, ...

Bergerac Rouge - Terres Rouges 2018 - 10,40 €

Cépages : Merlot 100 %

Vinification : Issus des plus beaux terroirs, le pigeage durant la vinification amène par la douceur du travail le meilleur des tanins. Ainsi le terroir s'exprime ... et donne un vin tout en rondeur, gras, avec beaucoup de fruits. L'élevage se fait principalement en cuve. Lors de l'assemblage final, un petit lot de vin élevé en fûts est ajouté qui apporte une note boisée et une intéressante complexité aromatique. Terres Rouges est une "cuvée plaisir" : un vin gouleyant, fort en sensations, agréable à boire très jeune avec aussi un beau potentiel de vieillissement.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et d'épices.

Accord Mets/Vin : Bœuf, plats de canard, plats épicés.



IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral Blanc 2021 - 12,15 €



Cépages : Sauvignon : 60 % sémillon : 40 %

Descriptif : C'est un blanc sans sulfites (vin nature) qui est droit, net, avec une belle matière et sans oxydation et qui peut se conserver 3 ou 4 ans. C'est très difficile à faire car les blancs ne sont pas pourvus d'antioxydants

naturels. (Contrairement aux rouges).

Vinification : La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir. Lou Payral blanc est issu d'un assemblage de sauvignon et sémillon produits sur des vieilles vignes. Un levurage est effectué sur la vendange afin d'assurer une bio protection contre l'oxydation. Des pépins de raisins sont ajoutés à la cuve durant la fermentation afin de prolonger la bio protection. L'élevage se fait en cuve durant moins de six mois et la mise en bouteille se fait au printemps suivant.

Dégustation : Vin présentant une belle robe jaune dorée, dont le premier nez reste discret. Il s'ouvre à l'aération sur des notes briochées, de levain et de fruit mûr. La bouche est pleine à l'attaque, avec une belle matière, dense de fruit jaune, mirabelle. La fraîcheur en finale apporte de la longueur, nette.

Accords Mets/Vins : apéritifs, poissons en sauce, risottos, volailles.

Conseil de garde : Peut être conservé 5 ans. Ne pas hésiter à le carafier, car c'est un vin gastronomique qui se révèle après un petit temps.

Commentaire de dégustation du caviste Julien Savignac : [Lien Facebook](#)

IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral Rouge 2020 - 12,15 €

Cépages : Merlot 100 %

Vinification : La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir. Lou Payral est élaboré



à partir de raisins de merlot cultivés sur un terroir argilo-calcaire riche en silex et oxydes de fer. La récolte se fait à pleine maturité. L'encuvage est effectué en baies entières avec levurage immédiat afin de saturer le milieu. La cuve est pigée durant toute la période de fermentation. Le décuvage se fait au bout de trois semaines ; la fermentation malolactique ayant lieu sous marc. L'élevage est effectué en cuve pendant moins de six mois, la mise en bouteille ayant lieu au printemps suivant. Le vin n'a connu aucun ajout de sulfite ni lors de l'élevage, ni à la mise en bouteille.

Dégustation : La cuvée Lou Payral présente une belle couleur profonde aux reflets violine ; le nez intense et franc développe des arômes de fruit mûr et de notes de chocolat chaud , de cacao poudré très gourmand. La bouche révèle les mêmes arômes équilibrés par beaucoup de fraîcheur. Les tanins encore jeunes mais soyeux, prolongent la finale, avec une petite pointe d'amertume.

Conseil de garde : Peut être conservé 5 ans.

Accord Mets/Vin : Viandes grillées. Ce vin est à la fois fruité, souple et légèrement épicé. Il accompagnera très bien les barbecues. Il pourrait être servi légèrement rafraîchi.

L'avis du Guide Hachette :

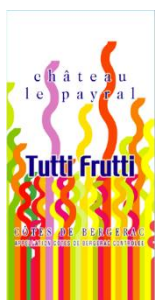
Lou Payral rouge 2020 : *



Le Guide Hachette des vins 2023 vient de sortir. Cette année, c'est le Lou Payral rouge 2020 qui y est distingué. C'est un vin rouge produit en IGP Périgord. Nous élaborons cette cuvée sans sulfites et 100% merlot depuis 2017. Cette "première étoile" pour ce vin est peut-être un signe que les traditionnels dégustateurs professionnels commencent à faire leur palais aux vins sans sulfites produits en levures indigènes ?

Voici le commentaire de dégustation : " un merlot paré d'une robe Intense et profonde, aux reflets violine de jeunesse, vinifié dans l'esprit "nature", il doit être aéré pour laisser percer de légers arômes de fruits rouges, de mure et de cassis, qui s'affirment dans une bouche ronde, aux tanins enrobés, à la finale agréable. "

Côtes de Bergerac Blanc - Tutti Frutti 2021 - 10,50 €



Cépages : Sauvignon 60%, sémillon 25%, muscadelle 15%

Vinification : Ce Blanc 'moelleux' est obtenu à partir de raisins blancs légèrement surmûris. Les techniques de vinification sont semblables à celles d'un blanc sec : macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débouillage et stabulation à froid, fermentation sous contrôle de températures à moins de 18°C puis élevage sur lies fines avec bâtonnages réguliers. Pour un titre alcoométrique de 11.5°, ce vin présente près de 50 g de sucres résiduels, ce qui lui confère une agréable douceur.

Dégustation : Ce vin plaisir présente des arômes très expressifs de fruits frais et une bouche tendre et acidulée. Arômes de pêche et douceur en bouche. Vin désaltérant, à boire en apéritif, dans des accords sucrés-salés (magret aux figues, ...) et dessert aux fruits ou sorbets. Pour en apprécier toutes ses qualités, ce vin est à déguster dans sa jeunesse.

Accord Mets/Vin : apéritif, desserts fruités. Ce vin légèrement moelleux est très agréable servi bien frais à l'apéritif ou pour terminer un repas.

Côtes de Bergerac Rouge - Cuvée Héritage 2018 - 14,90 €



Cépages : Merlot 50 %, malbec 50%

Vinification : Sélection très scrupuleuse des meilleurs raisins de la propriété, cette cuvée est obtenue par la technique du pigeage. Le vin est élevé en barriques renouvelées par tiers chaque année et seules les meilleures d'entre elles sont assemblées pour obtenir cette cuvée.

Dégustation : Une cuvée à la fois concentrée et ronde en bouche, avec une harmonie entre les arômes de fruits à maturité (fruits très mûrs) et les notes boisées, grillées, toastées du fût. Excellent potentiel de garde.

Accord Mets/Vin : Viandes de caractère, plats en sauce

Saussignac - Cuvée Fleurie 2019 - 14,90 €

Saussignac : Saussignac, petite appellation intimiste, mais oh combien réputée parmi les grands noms d'appellations de liquoreux dans le monde. Petite par la taille avec seulement 35 hectares de vigne, elle ne compte que 23 vigneron, mais se défend face à ces réputés voisins que sont Sauternes et Monbazillac. Ceux-ci ont le savoir-faire pour exploiter des cépages et un terroir pour produire des liquoreux.

Reportage de France3-Régions - Émission dédiée à l'appellation Saussignac: [Lien video youtube](#)

De 4 :50 à 8 :48 Thierry Daulhiac, propriétaire- vigneron du Château Le Payral :

« ... A Saussignac, sur nos calcaires, on a toujours de belles acidités, de belles fraîcheurs, qui font que nos vins tiennent très bien dans le temps. » Quant à la sucrosité de ces vins, Thierry Daulhiac s'est adapté aux consommateurs qui recherchent toujours « du light », « le consommateur ne veut plus dans l'alimentation ces produits avec trop de sucre, à la propriété par exemple je suis revenu à des concentrations moindres...pour avoir des choses beaucoup plus fines, légères avec plus de fraîcheur, ... »



Cépages : 40-50 % Sémillon, 20-40 % sauvignon gris, 20-10 %, muscadelle variable selon millésime.

Terroir : sols sablo argilo limoneux.

Vinification : Le Saussignac est élaboré à partir des vignes les plus anciennes du domaine. Les vendanges manuelles se font par tries successives de raisins amenés à surmaturité. Le potentiel naturel des raisins est de 17.5° pour un équilibre après vinification de 13° et 70 grammes de sucre. La fermentation est effectuée à partir des levures indigènes ; l'élevage se fait en cuve.

Dégustation : Cette cuvée a une robe dorée claire. Ce sont des arômes de fruits blancs, pêche et abricot, qui dominant. L'attaque est légère, la bouche est équilibrée entre sucre et acidité. Ce vin est à boire dans sa jeunesse à l'apéritif avec une assiette de tapas, au dessert, sur des desserts fruités, ou tout au long du repas sur des menus exotiques.

Récompenses : Médaillé au Concours Général de Paris

L'avis du Guide Hachette :

Cuvée Fleurie 2018 **



... Un 2015 avait obtenu un coup de cœur dans la même appellation. Pour être très harmonieux, ce 2018 jaune doré, assemblage de sémillon (50%), de sauvignon et de muscadelle offre un style différent, moins concentré, non boisé. Reflétant le nom de la cuvée, le nez apparaît très floral, puis s'oriente vers des notes confites évoquant un raisin sec. Une attaque tonique, par des impressions de rondeur et par une finale fraîche et longue laissent le souvenir d'un vin fort bien construit.

Garde 2020-2026



ESCAPADE – BERGERAC-DURAS D'or et de Dordogne

Par Frédérique Hermine,
photographies Albert de Monts.

Aucune autre région n'offre autant de nectars dorés et sucrés : pas moins de sept appellations revendiquées en territoire de Bergerac et de Duras sur les deux rives de la Dordogne. En liquoreux, Monbazillac reste la plus grande et la plus connue, aux côtés de Saussignac, majoritairement en bio.

...

En moelleux, Côtes de Duras, Côtes-de-Bergerac, Côtes de Montravel font partie de la même famille ...

Il faut reconnaître que le petit champignon se plaît bien dans ces contrées de la Dordogne dont les brouillards matinaux lui sont aussi favorables que ceux du Ciron aux sauternes et aux barsacs. Premier vignoble producteur de vins moelleux et liquoreux - définis par leur taux de sucre, les premiers à moins de 45g/l, les seconds au-delà ...

Les moelleux, moins exigeants et moins concentrés, avec plus de fruité et de fraîcheur, correspondent davantage au goût actuel et se sont même offerts ces dernières années une cure de jouvence à l'apéritif, sur glace pour les tapas et autres zakouski, ou en cocktail comme le Monbajito, ...

On peut même oser des accords sur la cuisine exotique, les fromages, un poulet rôti ou les poissons fumés et marinés...

Blaye - Château La Braulterie



Le Château La Braulterie, c'est avant tout notre histoire. L'histoire d'une passion familiale pour le vin, le terroir, la tradition depuis plusieurs générations. Nous avons hérité d'un savoir-faire qui, au fil du temps, nous a permis de tirer pleinement profit de la qualité de notre terroir. Soucieux de respecter la vigne et la santé des hommes, nous nous sommes tournés tout naturellement vers la culture biologique. Le Château La Braulterie a été parmi les premiers châteaux de la région de Blaye à proposer du vin en bouteilles, une aubaine pour les touristes qui empruntaient la route de Blaye pour se rendre dans les Pyrénées et qui ne manquaient pas de revenir chez eux avec une caisse de nos vins. Une tradition qui se perpétue encore aujourd'hui.



UN TERROIR GÉNÉREUX

Le Château La Braulterie est implanté sur différentes communes de l'appellation. Une exposition géographique qui permet de bénéficier d'une nature de sol diversifiée : graves, argilo-calcaire et argile. Cette situation particulière et la typicité des sols permettent de produire des vins différents qui, après assemblage, révèlent toute leur complexité aromatique. Les vins sont ronds, équilibrés et harmonieusement révélateurs de saveurs gourmandes.



UN SAVOIR-FAIRE RIGoureux

La qualité des vins signés Château La Braulterie repose sur un principe simple : pour faire de bons vins il faut que la qualité du raisin soit irréprochable. Depuis la taille de la vigne jusqu'à la récolte, chaque étape est rigoureusement observée pour obtenir une belle maturité du raisin. Chaque cépage est vinifié séparément et suit les étapes traditionnelles de vinification du bordelais. L'assemblage des vins est réalisé à la propriété par Marie-Hélène et Olivier qui s'appuient également sur les recommandations d'un œnologue conseil pour produire des vins complexes et équilibrés. L'élevage s'effectue en cuve et en fût de chêne pour une partie de la production pendant une période de 12 à 18 mois selon les vins. Après avoir vérifié une dernière fois leurs qualités organoleptiques, les vins sont mis en bouteilles par nos soins et stockés sur le domaine dans les meilleures conditions.



AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château La Braulterie Blanc 2022 - 8,50 €



Cépages : Sauvignon Blanc.

Terroir : argilo siliceux.

Production et vinification : Les raisins sont récoltés à complète maturité où les arômes de sauvignon s'expriment par des notes d'agrumes mais aussi de fruits exotiques, donnant un vin très rond, tout en gardant une bonne vivacité. La température de fermentation ne dépasse pas les 17°C pour révéler tous les arômes de cépages et de fermentation. Une fois celle-ci terminée, le vin est élevé sur lie plusieurs semaines pour amener gras et rondeur.

Dégustation : côtés fruités et aromatiques, mais aussi un bel équilibre.

Accords Mets / Vins : accompagne tous les produits de la mer (huîtres, crustacés et poissons). Il est aussi très apprécié à l'apéritif ou en fin de repas sur un bon fromage de chèvre.

AOC Bordeaux - Château La Braulterie Rosé 2022 - 8.50 €



Cépages : Merlot et cabernet dont la proportion varie selon le millésime.

Terroir : argilo siliceux.

Production et vinification : Les raisins sont récoltés lorsque leurs arômes reflètent le fruit frais et ont une bonne vivacité. Élaboré par la technique de saignée (jus sorti de la cuve à l'issue de quelques heures de macération) il est vinifié comme le blanc, à basse température (16°/17°C) pour conserver les arômes variétaux. Cette petite macération permet de lui donner une jolie couleur et une bonne amplitude en bouche. Il se caractérise par des arômes de fruits rouges et une bonne vivacité tout en ayant un certain volume.

Dégustation : arômes de fruits rouges et bonne vivacité tout en ayant un certain volume.

Accords Mets / Vins : se déguste agréablement autour d'une charcuterie artisanale, d'une pizza, d'une grillade ou à l'apéritif. A servir autour de 10°C.

AOC Côtes de Bourg Rouge – Les Cailloux des Blais 2020 - 9,00 €



Cépages : Merlot, malbec et cabernet sauvignon.

Terroir : Terroir chaud, bien exposé, coteaux sud et plateau à tendance argilo-graveleux.

Production et vinification : Grâce au terroir graveleux semé de petits cailloux, le Domaine Les Cailloux des Blais donne un vin tout en profondeur. Issu d'une cuvaison assez longue (autour de 25 jours), il est élevé pendant un an dans des barriques de 1 à 5 ans.

Dégustation : Vin puissant aux tanins bien présents, le nez est marqué par des notes de petits fruits rouges, complétés par des arômes légèrement boisés. Ce vin satisfera les amateurs de vins de Bordeaux structurés.

Accords Mets / Vins : La bouche ample et tannique accompagne les viandes goûteuses.

AOC Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Château La Braulterie de Peyraud 2020 - 9,00 €



Cépages : Merlot et cabernet sauvignon.

Terroir : Raisins produits en majorité sur des coteaux sud. D'une façon générale, il bénéficie d'un terroir de graves assez chaud, renforcé par un sous-sol argileux.

Production et vinification : Afin d'obtenir une maturité et une concentration optimales, les raisins sont aérés, protégés biologiquement et sont suivis quotidiennement lorsque le moment de la récolte approche. Issu d'une vinification traditionnelle bordelaise avec des macérations allant jusqu'à 21 jours, il bénéficie d'un élevage en barriques (de 3 à 5 vins) pendant 1 an, ce qui lui apporte une note légèrement boisée, donnant une belle complexité aromatique.

Dégustation : Dans la lignée des vins de côtes il intéressera les amateurs de Bordeaux qui aiment les vins fruités, structurés, sans agressivité.

Accords Mets / Vins : Poulet ou pintade rôtis, veau

AOC Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Château La Braulterie Cuvée Prestige 2020 - 11,50 €



Cépages : le merlot domine, le malbec donne une belle complexité aromatique (note poivrée). La structure générale est soutenue par du cabernet sauvignon.

Terroir : majoritairement argilo-graveleux

Production et vinification : les vignes sont conduites de façon à obtenir une qualité et une concentration optimales. Il correspond à une sélection de parcelles qui nous permettent d'obtenir de faibles rendements (40hl / ha) et bénéficie d'un maximum d'attentions afin de récolter le plus tard possible.

La puissance de ce vin provient de la concentration du raisin mais aussi d'une longue macération, 28 à 30 jours, afin d'extraire un maximum de bons tanins. Cette cuvée bénéficie d'un élevage d'un an en barriques neuves et barriques d'un vin.

Dégustation : destiné aux amateurs de vin puissant. C'est un vin de garde qui s'associe aux grands repas

Accords Mets / Vins : magrets de canard

Loire - Chinon - Domaine Béatrice et Pascal Lambert



L'histoire de Pascal Lambert

Il a débuté à la vigne en 78/80 avec ses parents. C'est en 87, qu'il construit avec son épouse, leur propriété, leurs chais à Cravant les Côteaux, au lieu-dit "les Chesnaies", la campagne caillouteuse... A cette époque-là, le couple travaillait comme il le dit lui-même en "chimie". Mais depuis, énormément de chemin fut parcouru ! 14 hectares de terres plantées en chenin blanc (pour les vins blancs) et cabernet franc (pour les vins rouge et rosé) vont bénéficier de soins extrêmement méticuleux.



BIODYVIN

Un gros travail de fond : la BIODYNAMIE ([Lien vers un article sur la biodynamie](#))

En 95, la rencontre avec des domaines comme la Tour Grise, ou mieux encore, Claude Courtois, lui font l'effet d'un souffle qui allume la flamme !

Dès cet instant, Pascal Lambert décide de remettre ses vignes en état, de les propulser naturellement, sans utiliser le moindre ajout chimique. Après de gros efforts, un travail de fond énorme, le domaine passe en 2002, en bio.

En 2005, une étape nouvelle est franchie avec le passage en biodynamie, donc sans utilisation de produits chimiques.



les préparations biodynamiques sont dynamisées avant pulvérisation

Il aura fallu 10 ans, au couple Lambert pour remettre les vignes dans le bon chemin. Donner à cette terre si nourricière, du fond et du sens. Donner aux vignes un support naturel, des racines plongeantes, pour des raisins qui n'en seront que meilleurs.

Ils vont ainsi tout faire afin de respecter au mieux les identités de leurs différents terroirs. Pour Pascal Lambert, la biodynamie est une manière idéale afin de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement.

C'est dans cet esprit-là qu'il œuvre et que ses vins arrivent à retranscrire l'identité propre aux différents micro-terroirs qu'il possède. La passion et la détermination sont chevillées à son corps ! ([Lien vers article Pascal Lambert, Porteur de Flambeau – Revue du Vin Ligérien](#))

Chinon : Une APPELLATION INCOMPRISE...

L'appellation Chinon fait partie des plus connues au monde, et tout particulièrement renommée pour ses vins rouges.

Le cabernet franc, la vedette de Chinon, est unique et polymorphe comme seules les grandes stars savent l'être pour jouer tous les rôles : fin et puissant, vif et structuré. Comme aucun vin rouge, il ne se déguste en dessous de 16° en température. Les vins de Chinon ne sont pas des vins à proprement parler légers. Ils ne se servent donc surtout pas frais. Issu du cépage cabernet franc, il est un vin de garde qui relate à merveille l'environnement sous lequel il évolue. Forêts, gibier, et chasseurs sont

conjointement liés. Mais si Chinon a une aussi grande réputation, il le doit à sa riche histoire, à Rabelais, ses vigneron, et ses vins de garde.



Située dans un triangle compris entre la Vienne et la Loire, le vignoble de Chinon comporte plusieurs types de terroirs géologiques :

- le terroir de graviers : issus des terrasses alluvionnaires des rives droites et gauches de la vallée de la Vienne formées à l'ère quaternaire (moins 15 000 ans), composées selon les parcelles de graviers et silices.

- le terroir argilo-calcaire : sol argilo-calcaire sur sous-sol turonien composé de couches de craies (tuffeau) déposées par la mer à l'ère secondaire (moins 90 millions d'années). Ces terroirs occupent les coteaux et les plateaux qui dominent les vallées.

- le terroir d'argiles à silex : sol composé d'argiles à silex (appelées aussi Perruches), issus de l'altération des couches géologiques sénoniennes au cours de l'ère tertiaire.

[Vidéo de Pascal Lambert sur la taille d'un cep : Lien video Facebook](#)

[Extraits Guide des vins Bettane & Desseauve 2018 et 2019](#)

Bettane & Desseauve 2018

Domaine Béatrice & Pascal Lambert *

Béatrice et Pascal Lambert, biodynamistes convaincus, sortent depuis quelques millésimes des cuvées d'une belle pureté de constitution.

Chinon Les Perruches 2014 (2017 – 2027) : 15/20

Chinon La Croix Boissée 2013 (2017 - 2027) : 15/20



Bettane & Desseauve 2019

Domaine Béatrice & Pascal Lambert **

Cultivé en biodynamie, ce domaine de Cravant-les-Coteaux dispose de 14 hectares qui possèdent le trilogie de terroirs, graviers, argiles à silex et argilo-calcaires. Ainsi, chaque parcelle est assemblée en fonction de son sol pour créer une cuvée particulière sur le modèle des climats bourguignons. Depuis 2014, Béatrice et Pascal Lambert sortent régulièrement dans nos dégustations.

Coup de Cœur Chinon Marie 2014 (2018 – 2039) 16/20

Cette cuvée mariale mérite d'être sanctifiée pour son soyeux qui habille parfaitement une structure tout en droiture et profondeur.

Chinon Les Perruches 2015 (2018 – 2028) 14,5/20

Chinon Blanc - Les Chesnaies 2020 - 24,00 €



Cépages : Chenin 100%.

Terroir : Vignes âgées de 12 à 15 ans plantées sur sols calcaires (Turonien/Tuffeau) et situées sur Cravant, vendangées par tries successifs. Travail de vigne au cheval.

Vinification : Vendanges manuelles en caisse. Récolte en 2 tris. Pressurage direct sur pressoir pneumatique puis débouillage au froid. Le vin est vinifié sur lies fines en fûts de chêne de 400 L ou 500 L et en partie en cuve tronconique bois de 20 hl, pendant 10 à 11 mois. Fermentation malolactique ; avant un élevage sur lies fines de 10 à 12 mois.

Dégustation : Le nez exprime les fruits d'automne (pomme, poire, coing) complétés par des sensations briochées, anisées et mielleux. Après une belle attaque franche, la bouche est pleine, grasse et complexe, avec une belle longueur.

Température de service : A servir entre 8° et 10° C après une heure d'aération en carafe.

Garde : Jusqu'à 10 ans.

Accords Mets/Vins : Vin de gastronomie par excellence à boire sur des ris de veau à cèpes, un filet de perche meunière, une lotte à la crème ou une blanquette de veau. La complexité du vin se marie bien sur des plats à base de poisson ou viande blanche avec des épices douces (cabillaud à la vanille bourbon et gingembre). Les notes de miel sont parfaites pour accompagner des fromages de chèvre demi-secs.

AOC Chinon Rosé Cuvée Mathilde 2022 - 12,50 €



Cépages : Cabernet franc 100 %

Terroir : Vignes plantées sur des sols de sable et de graviers. Localisées dans la Vallée de Cravant Les Coteaux.

Vinification : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Rendement : 45 Hl/ha - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai - Pressurage direct 100% - Pressoir pneumatique - Fermentation 100% levures indigènes - Elevage 5 à 6 mois en cuve inox.

Dégustation : Le nez est discret sur les fruits rouges. La bouche est ample sur le palais avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

Température de service : Entre 8 et 10 °C

Accords Mets/ Vins : Barbecue de viandes blanches - Salades estivales - Rougets grillés - Paëlla aux fruits de la mer - Thon à la Catalane - Cuisine exotique.

AOC Chinon - Les Terrasses 2021 - 15,00 €

Cépages : Cabernet franc 100 %

Terroir : Vignes plantées sur des sols d'alluvions graviers siliceux et âgées de 10 à 25 ans dont 85% sont sur Cravant et 15% sont sur Chinon.

Vinification : Vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur. Macération de 14 jours en cuve béton suivie d'un élevage en cuve béton pendant 6 à 12 mois. Aucun sulfite n'est ajouté en élevage. 10 à 20 mg/l à la mise en bouteille.

Dégustation : Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand avec un palais vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

Température de service : A servir entre 14° et 16°C

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Accords Mets/ Vins : La gourmandise du fruit permet d'apprécier ce vin à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien de simples charcuteries, des grillades de viandes blanches que des fromages de chèvre frais.

Extrait de Maxi-cuisine – Juin 2019

Du fruit !

Une robe violacée pour ce nectar fondé sur l'expression du fruit croquant et juteux, avec des notes poivrées, sur des tanins légers et veloutés. A siroter avec une viande rouge poêlée accompagnée de pâtes complètes aux copeaux de manchego.

La note de dégustation de Figaro Vin : **4/5** Dégustation en 2020

Une cuvée gourmande, avec une belle concentration de fruit - fraise, framboise, cerise - et une touche d'épices. La bouche est concentrée et très fruitée.



Description

Robe	
Couleurs : Rubis	
Nez	
Intensité aromatique :	ouvert ou express
Arômes : Epicés, Minéraux, Fruités	
Bouche	
Niveau d'acidité :	tendre
Niveau de sucre :	très sec
Le corps :	demi-corps
Degré de boisage :	boisé harmonieu
Les tannins :	
Niveau de complexité :	complexité moy

RVF Février 2021 DOSSIER SPÉCIAL Biodynamie - Le meilleur de la biodynamie



La créativité bouillonnante de la Vallée de la Loire se confirme avec un vivier inspirant. Les cuvées sélectionnées combinent admirablement fraîcheur ligérienne et fine austérité septentrionale. Une prouesse sur les derniers millésimes solaires.

Les Pures interprétations du terroir

Dans ces vins jaillissent l'esprit des sols et du millésime. L'expression du terroir s'impose telle une évidence dans ces vins où la signature du sol et le caractère du millésime s'expriment davantage que la main du vinificateur.

91/100 Domaine Béatrice & Pascal Lambert - Chinon - Les Terrasses 2019 (Biodyvin)

Né sur les sables et graviers, voilà un cabernet franc délicieusement fruité, d'un éclat revigorant. Une cuvée menée dans son plus simple appareil pour la rendre particulièrement gourmande. Très belle progression.

AOC Chinon - Les Perruches 2019 - 17,50 €

Cépages : Cabernet franc 100 % - Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert et culture biodynamique. Travail de la vigne au cheval.

Terroir : Vignes plantées sur des sols d'argiles à silex (sénonien) âgées de 6 à 25 ans dont 90% sont sur Chinon et 10 % sont sur Cravant. Macération de la vendange de 25 à 35 jours avec pigeage manuel. Elevage de 12 mois environ en barrique de 600 l (de 2 à 5 ans) et cuve bois tronconique. Suite à l'assemblage, le vin est élevé de 6 à 8 mois en cuve béton. Aucune filtration ni collage.



Pigeage traditionnel aux pieds

Vinification : Vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur. Macération en cuve béton pendant 25 à 35 jours avec pigeage manuel. Après décuvage, le vin passe 12 mois en cuve tronconique en bois de 50 hl à 70 hl. Après l'assemblage, l'élevage est complété avec un passage de 6 à 8 mois en cuve béton. Afin de garder toute la complexité aromatique, les Perruches n'est ni filtré, ni collé.

Dégustation : Le nez est gourmand, plutôt sur le fruit, alors que la bouche fait parler tout le terroir des Perruches, évoquant son côté pierreux et de silex. Le vin offre beaucoup de fraîcheur, avec une finale pleine présente et des tanins très fins.

Température de service : A servir entre 15 et 16°C.

Garde : Jusqu'à 8 ans.

Accords Mets / Vins : Pour accompagner un onglet à l'échalote, la charcuterie de bœuf (viande de grison), une paupiette de veau braisée, un hachis parmentier de canard ou des fromages à pâte fleurie assez affinés (camembert, pont l'évêque)

Extraits de Revue du Vin de France



Revue du Vin de France – Spécial Millésime 2015

Chinon – Les Perruches 2015 16,5-17,5

Petits fruits frais en salade. Il offre un profil sphérique et réglissé. Nous saluons la belle vitalité et la fraîcheur de ce vin dense et sain, aux tanins charnus en finale.

Revue du Vin de France – Millésime 2014

Chinon – Les Perruches 2014 16,5-17,5

Déjà irrésistible avec ses fruits frais, sa chair tonique et veloutée, il se montre svelte et précis, tout en fraîcheur.

AOC Chinon - Cuvée Marie - Vieilles Vignes 2020 - 22,00 €

Cépages : Cabernet franc 100%

Terroir : Vieilles Vignes de 55 à 70 ans d'âge, plantées sur des terrasses argilo-graviers et coteaux argilo-siliceux (100% sur Cravant).

Vinification : Vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur. Macération en cuve bois de 30 à 40 jours et **pigeage manuel aux pieds**. Après le décuvage, le vin passe 12 à 24 mois en fûts de chêne de 500 litres, avec un maximum de 20% en bois neuf. L'élevage est complété avec un passage de 5 à 6 mois en cuve bois. Afin de garder toute la complexité aromatique, Marie n'est ni filtrée, ni collée.

Garde : jusqu'à 15 ans.

Dégustation : Puissants arômes de fruits très mûrs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et notes fumées. Grande ampleur en bouche, conjuguant beaucoup de matières et de fraîcheur. Les tanins enveloppent finement toute la bouche qui se termine sur une belle longueur.

Température de Service : A servir entre 15° et 16° C après une heure d'aération en carafe.

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner les viandes rouges où les tanins mûrs et veloutés absorbent le saignant du plat. A essayer avec une côte de bœuf braisée. Une Marie plus évoluée de 5 à 10 ans fera merveille sur des plats en sauce type bourguignon.



AOC Chinon - Les Puys - 2018 - 26,00 €

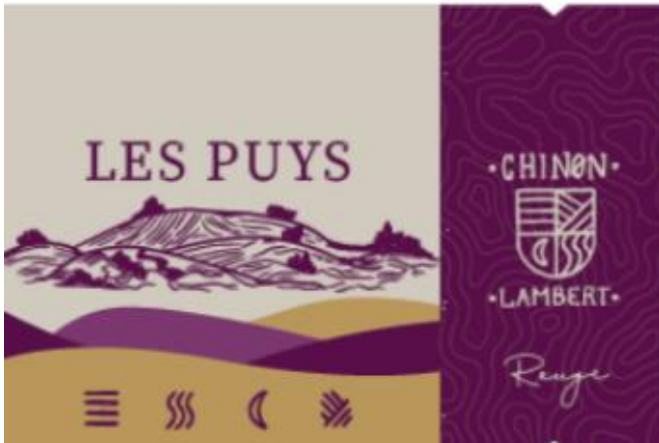
Cépages : Cabernet franc 100%

Terroir : Coteaux de Chinon : Terroirs de Calcaire, Calcaire jaune

Vinification : Egrappage - Macération 30 à 40 jours cuve bois - Fermentation 100% levures indigènes - Elevage en grand foudre de 50 Hl pendant 24 mois - Pas de collage - Pas de filtration

Production : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Rendement : 40 Hl/ha - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai.

Dégustation : Puissants arômes de fruits très mûrs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et notes fumées. Grande ampleur en bouche, conjuguant beaucoup de matières et de fraîcheur. Les tanins enveloppent finement toute la bouche qui se termine sur une belle longueur.



Température de Service : A servir entre 15° et 17°.

Accords mets/vins : Navarin d'agneau - Pigeon rôti - Ris de veau sauce madère - Magret de canard sauce aux airelles - Viande rouge ou rosé à chair fine.

Garde : 10 à 15 ans

AOC Chinon - Chêne Vert 2019 - 26,00 €

Cépages : 100% Cabernet franc

Terroir : Terroirs de Silex – Argiles à silex situées sur les Coteaux de Chinon (Puits).

Vinification : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai - Egrappage - Macération 30 à 40 jours cuve bois - Fermentation 100% levures indigènes - Elevage cuve 30% en

jarre terre cuite 70 % en barrique - Pas de collage - Pas de filtration - Rendement : 45 Hl/ha.

Dégustation : La robe est violette, le nez est puissant sur des fruits noirs. La bouche est pleine, concentrée, puissante, offrant une grande longueur. Chêne vert est un vin de grande garde.

Température de service : A servir entre 15 et 17 °C.

Garde : de 10 à 15 ans.

Accords Mets / Vins : Onglet de bœuf - charcuterie de bœuf - paupiette de veau braisée - hachis parmentier de canard - fromage à pâte fleurie (camembert, pont l'évêque...).



AOC Chinon - Harmonie 2020 - 28,00 €

Vinifié en amphore



Cépages : 100% Cabernet franc

Terroir : Vignes de 15 à 25 ans plantées sur des sols Argilo-calcaire et situées à Cravant et sur les Coteaux de Chinon (Puits).

Vinification : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Egrappage - Macération traditionnelle en foudre - Elevage de 12 mois en amphore (Dolia de 5 Hl) - Pas de collage - Pas de filtration - Rendement : 35 Hl/ha - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai.

Dégustation : Le nez est floral, sur la violette, avec des notes minérales, propres à la vinification en amphore. On retrouve les arômes floraux en bouche, complétés par des saveurs épicées et une minéralité puissante. La finale est marquée par la finesse et les tanins, laissant présager un potentiel de garde intéressant.

Température de service : A servir entre 15 et 17 °C

Garde : de 10 à 20 ans.

Accords Mets / Vins : Agneau sous toute forme - Rôti de bœuf - Filet de bœuf aux cèpes - Faisan aux pommes de terre et ail confit - Foie de volaille mijotée aux lardons et châtaignes.



Parlons un peu des amphores

Vinifier en Amphore, c'est utiliser la terre comme contenant en tant que conservateur de pureté du fruit et respectueux du terroir. C'est lié dans un ensemble les deux terres naturelles, l'argile de Toscane et les terres argileuses ou calcaires de nos parcelles chinonaises. L'amphore, régulateur thermique naturel donne naissance à un nouvel équilibre entre le vin et la nature.

Ces diverses pratiques ont donné naissance à la cuvée Harmonie, issue de macération en amphore de cabernet Franc.

Les jarres sont fabriquées près de Florence avec les argiles de Toscane. Les jarres en grès proviennent d'Allemagne.