

Petits commentaires sur les vins

(à la dégustation vous recevrez une page entière d'information pour chaque vin proposé)

Vins Blancs

- 1/ Domaine Canet-Lamy - Pays d'Oc 2017** **6,0 €**
Assemblage de Colombard, Vermentino et Chardonnay qui donne un nez généreux et riche de fruit tropical et agrumes. Bouche équilibrée mêlant fraîcheur et puissance, un beau petit vin blanc très plaisant avec entrées salées et charcuteries espagnoles.
- 2/ Mas Janeil Gros Manseng – Sauvignon- Pays d'Oc-France- 2017** **7,0€**
Nez frais et intense, les notes d'agrumes et de fleurs blanches se mêlent à celles d'abricots qui donnent une belle fraîcheur en bouche ; très bien à l'apéritif et agrémentera les salades de crustacés, huîtres et poissons blancs.
- 3/Luzon Organic- Jumilla- Espagne- 2017** **7,5 €**
Vin de couleur jaune paille au nez complexe avec prédominance de fruits frais, belle fraîcheur et équilibre. Belle découverte à conseiller pour l'apéritif et en accompagnement de crustacés, paella et fromages frais affinés.
- 4/Vermentino Vecchia Torre-IGP Salento Bianco- Puglia- 2017** **8,5 €**
Monocépage aux arômes intenses avec une note délicate de citron et herbes méditerranéennes, vin harmonieux et fruité avec une minéralité agréable. A consommer à 10-12° avec des plats de poissons et crustacés
- 5/ Château La Grave « Grains Fins » - Côtes de Bourg – France – 2015** **12 €**
Assemblage en fût de Sémillon et de Colombard, c'est un vin sec original au nez d'agrumes mêlés à des notes boisées légères. Il étonne par sa richesse et sa longueur en bouche. Bel équilibre à la fois soyeux et complexe, fin et nerveux. Il ne doit pas être bu trop frais, idéal avec poissons crus, côte de veau, fromages à pâte dure
- 6/ Château Favray – Pouilly Fumé – France – 2016** **15,5 €**
Le cépage sauvignon (100%) nous apporte un bouquet floral, et une bouche riche de fruits mûrs. Millésime exceptionnel en accompagnement de fruits de mer, poissons fumés, viandes blanches, asperges et fromages de chèvre.
- 7/ Couvent des Jacobins- Louis Jadot – Bourgogne – France – 2017** **17 €**
Association de chardonnay de la Côte d'Or, du Chalonais et de Saint Véran. En partie élevée en cuve et en fût de chêne, donnant ce vin frais, harmonieux, rond et d'une belle complexité. Notre coup de cœur ! Conservation 5 ans.
- 8/ Bouzeron- Louis Jadot – France – 2016** **18 €**
Appellation d'un petit village de la côte chalonaise, produisant uniquement du cépage aligoté. Vin bien structuré, arômes de pêche de vigne et une acidité pleine de fraîcheur. Attractif dans sa jeunesse mais conservation 3 à 5 ans.
- 9/ Ladoix « Le clou d'orge »- Louis Jadot – France – 2015** **29 €**
Issu d'un village proche d'Aloxe Corton ce 100 % chardonnay, élevé en fûts de chêne pendant 14 mois est particulier par son impression d'épaisseur avec une bonne acidité résiduelle, bien harmonieux au final. Il sera un compagnon idéal pour une terrine de lapin aux herbes, les poissons et crustacés ainsi que la majorité des fromages. Température 12/13° conservation 4 à 6 ans.
- 10/ Montes Gewurtztraminer 37,5cl –Vendanges tardives–Chili-2014** **13 €**
Superbe vin moelleux au nez de miel et chèvrefeuille. En bouche il est volumineux et très velouté avec un bel équilibre entre acidité et douceur et les arômes décelés au nez se prolongent en une finale persistante.
- 11/ Deutz Brut Classic – Champagne – France – NM** **35 €**
Ce Champagne très classique a une robe d'un or soutenu, et présente des fines bulles. Le Bouquet associe les fleurs blanches et les fruits mûrs. La bouche est soyeuse et s'arrondit sur une note fruitée persistante. Apéritif idéal, il peut cependant escorter dignement un saumon ou un turbot en sauce, ou une volaille.
- 13/ Vilarnau Brut Nature – Cava – Espagne – NM** **13 €**
Production artisanale dans le Penedes, voici une cuvée Reserva d'un excellent cava. Bonne concentration d'arômes de fleurs blanches et de pommes vertes, il offre un bel équilibre de saveurs et sera parfait à l'apéritif.

Vins Rouges

- 14/ Château Canet Lamy – Corbières- France – 2017** **6,5 €**
L'assemblage de Syrah, grenache et carignan de couleur grenat produit un nez d'épices fraîches et de fruits rouges. La bouche ample et aérienne, teintée d'une fine minéralité en finale. Bien avec un poulet rôti, pâtes fraîches.
- 15/ Château de Pennautier – Cabardès – France – 2016** **8 €**
Notre best-seller qui, chaque année nous ravit. En bouche on a une belle intensité de fruits mûrs soutenue par une matière structurée et déjà gourmande. 4 cépages différents vinifiés séparément, se marient de façon étonnante.
- 16/ Saint-Esprit, Delas Frères – Côtes du Rhône – France – 2017** **10 €**
70% de Syrah et 30% de Grenache nous donnent ce délicieux vin rouge rubis, rond et fruité. Fruits rouges, violette et réglisse, prédominent avec une pointe d'épices douces. Pour une cuisine provençale et grillades.
- 17/ Château Bonnet Réserve- André Lurton- Bordeaux- France- 2015** **12 €**
Archétype d'un bordeaux ce vin au nez riche et complexe (griottes) est chaleureux en bouche, avec un bel équilibre des tanins et une vivacité appétissante. Parfait avec une côte de bœuf grillée, rognons de veau ou quiche.
- 18/Château de Villeneuve- Saumur Champigny- France- 2016** **12 €**
Vin biologique certifié, ce cépage Cabernet-franc au nez de petits fruits rouges dégage une certaine amplitude et une bonne longueur en bouche grâce à ses tanins fondus. Viandes rouges ou poissons grillés.
- 19/ Tellus-Azienda Falesco- IGT Lazio- 2016** **12 €**
Ce 100% Syrah de coteaux du Latium (300m) passant 5 mois en barrique offre une couleur intense aux reflets violets, note de cerise et épicée balancée par une douce vanille. Goût riche et persistant. Pâtes à toutes les sauces.
Belle découverte.
- 20/ Château des Jacques – Morgon- Jadot - 2016** **16 €**
Ce cru du Beaujolais 100% Gamay élevé en fûts pendant 1 an est d'une couleur cerisée profonde avec des arômes de noix et de fruits rouges, il possède des tanins ronds. Conservation 5/10 ans. Charcuteries, Lapin, fromages
- 21/ Castello di Nipozzano Riserva, Frescobaldi – Chianti Rufina-Italie – 2015** **19 €**
Le nez de ce vin est complexe et intense de fruits rouges, de cerise et de prune, suivi de notes épicées. La bouche est fraîche et ample, avec des tannins fins et une finale fruitée persistante. C'est un chianti haut de gamme et d'un très bon rapport qualité-prix. Parfait à déguster avec du bœuf braisé ou un fromage à pâte dure.
- 22/ Château La Tour de By – Médoc – France – 2016** **20 €**
Nez très élégant de myrtille et de mûre. La bouche est dense, concentrée et fraîche et sa trame tannique tendue donne à ce vin une belle longueur. Viandes rouges et gibiers. Très belle aptitude au vieillissement. Aussi en magnum
- 23/ Les Challeys -Saint- Joseph- Delas- France- 2017** **22 €**
Ce syrah élevé partiellement en fûts et cuves a une belle robe rubis et séduit par ses notes fruitées et ses arômes délicatement boisés. Structure tannique corsée révélant une bonne ampleur. Civet, grillades et fromages divers.
- 24/Château de Rochemorin- Pessac Léognan-André Lurton- France -2015** **22 €**
Assemblage de merlot et cabernet sauvignon donnant un bouquet généreux et une attaque douce. Tannins bien serrés, il est déjà prêt à consommer et à conserver jusque 2026. Bœuf grillé, confit de canard, cèpes. Aussi en magnum.
- 25/ La Bastide Dauzac- Margaux- France – 2012** **25 €**
Ce vin souple et gourmand, au nez délicat dégage des tanins fins bien équilibrés et une finale fraîche. Second vin du Château de Dauzac soigné comme le grand cru classé, agrémente un agneau rôti, un gibier et fromages fermiers.
- 26/ Château Larmande- St Emilion Grand Cru classé – France – 2015** **30 €**
Assemblage très réussi avec prédominance de merlot d'une couleur rouge foncée, arômes de grains de café, de tabac et fruits rouges. En bouche ce vin est ample et puissant avec une finale longue et équilibrée, il s'accordera très bien avec des viandes rouges ou du gibier. Prêt à boire et à conserver 10 ans et plus.
- 27/ Champs Fulliot – Monthélie 1^{er} Cru – Louis Jadot- France – 2015** **35 €**
Ce côte de Beaune bien exposé, vinifié classiquement offre une robe rubis et un bouquet délicat de fruits rouges et noirs souligné d'épices (poivre, cannelle), la bouche charme par sa fraîcheur et sa finesse, tanins souples. Sa persistance aromatique laisse entrevoir une belle garde pour ce vin élégant. Plats mijotés et fromages.
- 28/ La vie en Rose- AOC Côtes de Provence- France- 2017** **9 €**
Rosé clair saumoné aux reflets gris cet élégant assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah joue d'harmonie comme un appel à la gourmandise. Nez riche et floral, en bouche belle rondeur et persistance aromatique à tendance anisée. A déguster avec dorade royale, bouillabaisse et bourride.