



Geoglyphe

Les Révélation du Sud-Ouest Appellation Madiran

Geoglyphe, un Madiran labellisé Révélation du Sud-Ouest par le Chef étoilé toulousain Yannick Delpech. Le géoglyphe désigne un ensemble de motifs tracés au sol à partir de pierres et galets. Cette cuvée rend hommage à l'art de ces créateurs ayant réussi à sculpter leur environnement naturel de manière unique. À l'image des grands Madiran, la robe de ce vin est d'un rouge profond, la bouche est intense puissante, et charnue avec des notes boisées et équilibrées. Une très belle cuvée avec des viandes grillées mais aussi en fin de repas avec des fromages à pâtes dures.

7,50 € en GMS



Colombelle

Plaimont Producteurs Appellation Côtes de Gascogne

Colombelle, la cuvée phare de l'appellation Côtes de Gascogne se pare d'une édition limitée vintage gris et or avec une pointe de mauve pour célébrer comme il se doit ses trente ans d'excellence. La robe du millésime 2017 est jaune pâle avec des reflets verts délicats, la bouche est séduisante, fraîche et harmonieusement équilibrée. Un vin parfait avec des poissons et viandes blanches : saumon à l'aneth ou encore volaille au citron confit mais aussi avec les desserts fruités comme un bavarois aux fruits rouges. Le dépaysement assuré, un aller simple pour la Gascogne !

4,90 € chez les cavistes



Fougue

Château Saincrit Appellation Bordeaux Supérieur

Fougue est la cuvée équestre en Appellation Bordeaux Supérieur, les chevaux ne sont en effet jamais bien loin au Château Saincrit chez la vigneronne qui murmure à l'oreille des chevaux, Florence Prud'homme. Une cuvée récompensée aux Talents de Bordeaux 2017 qui portera les couleurs de l'appellation. La robe de ce vin est rouge rubis, le nez dégage des notes de fruits mûrs et d'épices. La bouche est souple avec des arômes veloutés et boisés. Une cuvée qui s'accorde à merveille avec des plats épicés, des viandes rouges ou pour les plus gourmand(e)s avec un fondant au chocolat.

7,50 € à la propriété



20 Vins Voyages

PRÉPARÉ PAR OLIVIER ROBERT ET ÉMILIE THIBAUT

Coffret Parole des terroirs



Bordeaux Vineam AOC Moulis en Médoc & AOC Sauternes

Convaincu depuis longtemps qu'une viticulture en harmonie avec la nature est la meilleure voie pour révéler la typicité d'un terroir et élaborer de grands vins, Bordeaux Vineam s'est engagé sur la voie du respect et de l'authenticité. À l'intérieur de ce bel étui, deux vins bien particuliers : Château Grillon 2016 (AOC Sauternes) et Château Moulin de Saint Vincent 2016 (AOC Moulis en Médoc). Sans sulfites ajoutés mais méticuleusement mis en bouteille à l'abri de l'oxygène, les vins se révèlent purs et élégants. Une composition réduite à l'essentiel exprimant le goût du fruit et le caractère du terroir. 40 € au domaine.

Crémant de Bourgogne Bruit

Domaine Belleville

Ce domaine emblématique de l'appellation Rully produit un Crémant de Bourgogne qui traduit magnifiquement le savoir-faire champenois en terres bourguignonnes. Cette pépite de la Côte Chalonnaise a récemment été acquise par les propriétaires du Champagne Leclerc Briant. La bouche est légère et ronde à la fois, vineuse et subtile. Un mariage réussi pour ce crémant de Bourgogne blanc, entre la finesse du Chardonnay, la vivacité du Pinot Noir et la nervosité de l'Aligoté. Ce crémant s'accordera parfaitement avec fruits de mer et crustacés ainsi que des poissons. 15 € au Repaire de Bacchus, boutique et web



"Méthode Traditionnelle"

Chardonnay-Pinot noir - Les Javelles

Laurent et Catherine Delaunay, vinificateurs bourguignons, se sont investis en Languedoc pour explorer l'immense richesse de ses cépages et micro-terroirs. Une cuvée élaborée à partir de deux cépages nobles d'origine bourguignonne, Chardonnay et Pinot Noir. On retrouve ici la complexité recherchée dans l'élaboration d'un Crémant ou d'un Champagne. La bulle est fine et persistante, avec une belle vivacité au nez qui exhale de délicieux arômes de fruits exotiques, d'abricot sec et de notes briochées. La bouche offre une belle fraîcheur, légèrement mentholée en finale. Ce vin de fête a sa place aussi bien à l'heure de l'apéritif qu'à table. 12,50 € (CHR et sur www.lesvinsdecarole.fr)



Malherbe Blanc 2015

Château Malherbe (Bormes-les-Mimosas) AOC Côtes de Provence

Accrochées aux coteaux du Cap Bénat, les vignes du terroir Malherbe s'expriment sur un sol brun argilo-schisteux. À Bormes Les Mimosas, le long de la route du Bout du Monde, le Château Malherbe a forgé sa réputation sur ses grands vins blancs. Ce blanc 2015 a une robe jaune pâle scintillante. Son nez est mûr, élégant, pointant des arômes de coing et d'abricot. En bouche, il dévoile une belle acidité et des notes fruitées autour de l'orange sanguine et du citron confit. Il s'accordera parfaitement avec des plats de la mer tels de la truite fumée ou une daurade en croûte de sel. 30 € (domaine et boutique en ligne, cavistes et CHR)



Les Javelles

Saumur Champigny Les Poyeux 2015.

Les pépites de la Loire : Alliance Loire Cépage : Cabernet Franc.

"Les Poyeux", un nom connu et reconnu dans la région saumuroise pour la production AOC Saumur Champigny. L'alchimie entre son sol, son relief, son climat et son cépage donne à ce vin une typicité unique. Le nez offre une palette aromatique allant de la framboise, au cassis et à la mûre, avec une pointe grillée et épicée. La finale fraîche adoucit les tanins affirmés et enrobés. Cette cuvée sera particulièrement appréciée autour d'un gigot de 7h ou une dinde aux grolles. Magnum : 17,20 € chez les cavistes.



Alias

Ampelidae, le vin bio et vegan par excellence de Frédéric Brochet Pinot Noir sans sulfites ajoutés (contient naturellement des sulfites).

Alias, "l'autre" en latin. Un vin différent, sans sulfites ajoutés et bio, qui oscille entre fruits noirs et épices, gourmandise et douceur. Un Pinot Noir à la bouche ample et opulente, qui se marie parfaitement avec une belle pièce de boucher lors d'un dîner entre amis. Frédéric Brochet, l'enfant de la Vienne, consacre résolument sa passion et son énergie à replacer ce terroir sur la carte des vins, et il y parvient avec succès... Il est aujourd'hui connu et reconnu pour son travail de précision dans la création de vins résolument modernes et bios. 9 € sur doctorwines.com, CHR



La Dilecta 2015

Nouvelles Cuvées : Collection Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde Touraine Sauvignon. Sauvignon Blanc.

Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde et Alliance Loire poursuivent leur collaboration dans le terroir du Val de Loire pour mettre en lumière des pépites de caractère. La Dilecta, la bien-aimée. Une cuvée qui magnifie l'expression du cépage Sauvignon Blanc poussé à de très grandes maturités. Un vin caractérisé par sa puissance aromatique et son élégance ! Il présente un nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques et une subtile minéralité. Sa bouche est charnue, volumineuse et chaleureuse, bien équilibrée en douceur et fraîcheur. 10,40 € chez les cavistes.



Armance B

Bulles : "Armance B" Brut Nature 2013

"Armance B.", du nom de la grand-mère de Frédéric Brochet qui a initié l'art de la bulle au Domaine. Traditionnellement, un vin mousseux de qualité requiert 9 mois d'élevage sur lattes. Armance B se distingue par ses 30 mois minimum en cave, séjour qui lui donne cette remarquable particularité. Une cuvée d'exception par sa composition 100 % Chardonnay, par son dosage réduit à zéro et son caractère millésimé. Le nez est frais et attractif. L'attaque nerveuse déploie à la fois une profondeur et une tension inhabituelles d'un vin effervescent de qualité. Cette cuvée se déguste autour d'un beau plateau de fruits de mer ou simplement seul à l'apéritif. 18 € et 36 € le magnum chez les cavistes ou sur doctorwines.com



Les bulles de Loire disponibles chez les cavistes et en CHR De Chanceny

Vouvray Brut "Excellence", Cépage : Chenin blanc. De Chanceny, la définition même de la finesse et l'élégance des bulles de Loire. Des bulles parfaites pour vos insatiables simples mais précieux. Ce Vouvray Brut "Excellence" est une cuvée remarquable. Le nez évoque d'abord des fruits secs, puis des arômes de fruits mûrs et enfin des notes de tilleul. Il dévoile une belle robe or clair, aux reflets bronze. Enfin sa bouche ample est dotée d'une exquise persistance aromatique sur des notes briochées et de fruits confits. Ces fines bulles accompagneront parfaitement un tartare de saumon, ou un foie gras poêlé. 11 € chez les cavistes. Magnum : 28 €

Excellence

Champagne Rosé de saignée



Jacques Rousseau (Montagne de Reims)

C'est au cœur de la Champagne, sur la Montagne de Reims qu'Éric Rousseaux dirige d'une main de maître l'exploitation familiale créée à la fin du 19^{ème} siècle. Ici, pinot noir et chardonnay règnent et lui permettent de signer un champagne rosé de saignée. Frais et rond, sa robe framboise est magnifiée de quelques reflets orangés. La bouche est admirable : une bulle fine et des saveurs de fruits rouges qui se bousculent. Sa trame minérale lui confère fraîcheur, élégance et une allonge sans pareille. Voici un vrai champagne de gastronomie capable de s'accorder avec une entrecôte à l'échalote confite au balsamique. 21 € chez les cavistes

Bulles Dorées

Alain David (Blanc de blancs)

Chez Alain David, producteur de la Vallée de la Marne, rien n'est le fruit du hasard. Alors, si sa cuvée Bulles Dorées a été baptisée ainsi c'est parce que sa robe or pâle aux reflets argentés et la finesse de ses bulles nous annoncent d'ores et déjà un champagne de très belle facture. Son attaque franche et vive, sa matière à la fois fruitée, charnue, mais soutenue par une belle acidité, font de lui un champagne équilibré et "croquant". L'accord idéal ? Un saumon graviax ou un fromage crémeux accompagné d'une brunoise de poire confite. Impossible (et inutile) de résister... 16 € chez les cavistes



Le Graveron

Famille Bourgeois Famille emblématique de Sancerre depuis 10 générations

"Le Graveron", 100 % Pinot noir. Cultivée sur un terroir atypique de Sancerre, la nouvelle cuvée parcellaire "Le Graveron" incarne le savoir-faire de la Famille Bourgeois depuis 10 générations. Issu de vignes plantées en 1997 sur les terroirs de marnes kimméridgiennes sur la pointe de la Côte des Monts Damriés, le Graveron sera le compagnon idéal de mets raffinés. Ce Pinot Noir présente un nez complexe de petits fruits noirs, de fumet et de caramel frais, pour ensuite s'ouvrir sur des notes intenses de fruits rouges, de chocolat et d'épices. "Le Graveron" sublimera volontiers des viandes rouges braisées ou poêlées. 35 € chez les cavistes





Légende de Louis Vallon Appellation Crémant de Bordeaux

Selon la légende, pendant la guerre de 100 ans, un abbé soigna un jeune soldat anglais et lui fit découvrir une boisson pétillante. L'abbé avait l'habitude d'arpenter ses vignes lorsque les combattants français et anglais se retiraient et raconta que le vallon luisait au clair de lune. Le jeune anglais comprit "Vallon Luit" et lorsqu'il rentra auprès des siens il parla de ce "Luit Vallon" qui devint Louis Vallon. Ce crémant présente des bulles légères et une robe jaune pâle à reflets verts. Le nez est subtil et discret. La bouche est agréable et plutôt longue, très pétillante et légèrement sucrée, une cuvée idéale à l'apéritif et au dessert. 12,50 € à la propriété



20 Vins Voyages

Veuve Capet

"distilled with irreverence"
distillé avec irrévérence !

Première vodka produite à partir de raisins Chardonnay provenant exclusivement de la Côte des Blancs, terroir d'expression par excellence de ce cépage, la Vodka Veuve Capet rompt avec les codes de son milieu pour apporter un souffle d'avant-gardisme. Alliant savoir-faire et raffinement, la Vodka Veuve Capet affirme son irrévérence et incarne l'audace à la française héritée de Marie-Antoinette avec ce délicat nectar qui pourra aussi bien se déguster sur un nuage de glaçons, qu'en cocktails. Vodka Veuve Capet, 70 cl, 38 % Vol. 46 €, disponible chez cavistes ou www.veuve-capet.com

Petit Clos

Clos Henri
Domaine cultivé en bio
et biodynamie
Sauvignon Blanc 2015



Envolez-vous pour la Nouvelle Zélande à la découverte de Clos Henri Vineyard et de son "Petit Clos". Cultivé sur les terrasses de la Wairau Valley dans la région de Marlborough, ce Sauvignon Blanc certifié en culture biologique exprime tout le charme et la pureté de la région révélée par une famille de vigneronniers enracinée au cœur du Sancerrois. Le nez révèle une grandeur fraîcheur avec des notes minérales, des arômes d'agrumes. Un millésime lumineux et ensoleillé qui révèle en bouche un bel équilibre en rondeur et acidité. À déguster avec un dos de cabillaud et ses légumes croquants.

13 € chez les cavistes



Sélection Saint Sauvant Assemblage n°2

Sélection Saint Sauvant Assemblage n°2 est un cognac de cœur, un cognac de famille, créé par Gilles Merlet et ses deux fils Pierre et Luc, cinquième génération des distillateurs Merlet. À la recherche d'un équilibre parfait, ils ont sélectionné avec soin les eaux-de-vie ayant atteint leur maturité optimale et rellétant au mieux la personnalité de leur Maison. Cette Assemblage n°2 est un mariage de cognacs de 10 à 22 ans. Un numéro est apposé à chaque nouvel assemblage et vient garantir la rareté d'un Cognac d'exception. Série limitée de Cuvées numérotées. 70cl - 44,3 % vol - Prix conseillé : 90 €

Saint- Sauvant



Rhum Ter Rouj

Maison La Mauny

Ce Rhum Blanc Agricole Premium nommé en créole Ter Rouj en hommage à la couleur de ses terres, est empreint de la typicité de son terroir au Sud de l'île. Élaboré selon des techniques de fermentation spécialement conçues par le Maître Distillateur, Maison La Mauny Ter Rouj se distingue par son exubérance dévoilant des notes généreuses de fruits exotiques et par son originalité avec sa bouteille rouge vit. Grâce à sa personnalité forte et extravagante, cette cuvée se révèle idéale en cocktails et aussi délicieuse pure ou sur glace qu'en ti punch. 70 cl, 45 % vol., 29 € chez les cavistes

