

## Ma Cave Idéale – Janvier 2020

### BOX EXPLORATEUR

#### AOP Apremont – Cuvée Jacques de Montmayeur – Maison Philippe Viallet 2017

Philippe Viallet reprend les 6 hectares du prestigieux Château d'Apremont en 2015. Rare secteur d'Apremont épargné par l'éboulement de la montagne « Granier » en 1248, les terres sont argilo-calcaires et les sols des « urgoniens sédimentaires » du Crétacé.

**Cépages** : 100% Jacquère.

**Appellation** : AOP Apremont

**Couleur** : Blanc

**Description** : Autour de l'ancien château fort datant du 10<sup>ème</sup> siècle, le vignoble est planté dans le parc régional de la chartreuse et représente 6 Ha de Jacquère d'un seul tenant.

**Vinification** : 6 mois de cuve inox sur lies avant clarification et embouteillage printanier.

**Dégustation** : Or clair, légèrement perlant à l'ouverture. Le nez est marqué par la fleur blanche, légèrement citronné et pierre à fusil. En bouche le vin est bien droit, sec mais très fruité.

**Température de service** : 8°C à 10°C.

**Mets** : Poisson de lac, tourte aux épinards avec des noix, salade de fenouil marinée à l'huile d'olive et au citron, fruits de mer, fondue au fromage, raclette...

**Garde** : 5 ans.

**Prix** : 14,50€ l'unité – 13,00€ au carton

#### AOP Languedoc-Montpeyroux – Joia – Domaine du Joncas 2018 – BIODY – Nature

Christiane et Pascal Dalier se sont installés à Montpeyroux pour créer des nectars ciselés par la passion et l'exigence.

**Cépages** : Grenache et Syrah

**Appellation** : AOP Languedoc-Montpeyroux

**Couleur** : Rouge

**Description** : Joia veut dire joie en occitan ; le terroir se situe aux pieds du Larzac, sols argilo-calcaires.

**Vinification** : traditionnelle avec macération longue et sans sulfites ajoutés après fermentation ou à la mise.

**Dégustation** : La couleur est grenat intense, le nez marqué par de petits fruits rouges croquants et de feuilles de menthe. En bouche, le vin est léger et gouleyant avec des notes de petits fruits rouges croquants, de menthe, le tout avec une belle longueur.

**Température de service** : 16°C.

**Mets** : Apéritif avec un saucisson, poissons de rivière, foie gras poêlé, charcuterie, tomme de montagne...

**Garde** : 3 ans

**Prix** : 14,00€ l'unité – 12,50€ au carton

#### AOP Limoux – Blanc – Domaine Les Ors 2018

Le Domaine Les Ors est installé sur les coteaux, le long de la vallée de l'Aude sur le terroir méditerranéen, le plus ensoleillé de l'appellation Limoux.

Situé à l'est du village dans la partie qui se rapproche de Montpellier, les vignes sont soumises au climat chaud et tempéré par les vents venant de la mer qui leur confèrent une hygrométrie ambiante parfois élevée, favorisant une rapide montée des sucres.

Implantées entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude sur des collines aux pentes douces, les vignes sont protégées naturellement par les influences maritimes et leur donnent un climat entre océan et Méditerranée.

**Cépages** : 75% de Chardonnay et 25% de Mauzac.

**Appellation** : AOP Limoux

**Couleur** : Blanc

**Description** : Sur les coteaux de Saint-Hilaire avec un sol argilo-calcaire.

**Vinification** : Traditionnelle, la fermentation et l'élevage sont fait en barriques pendant 9 à 10 mois, dont 1/3 de barriques neuves.

**Dégustation** : La robe est jaune aux reflets dorés. Le nez s'exprime avec des notes fruitées aux arômes de pêche et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche et ample à la fois ; avec une finale minérale.

**Température de service** : 10°C à 12°C.

**Mets** : Huitres de Bouzigues, navarin de veau, truite au bleu, lotte crémée...

**Garde** : 5 ans.

**Prix** : 11,00€ l'unité – 9,50€ au carton

## BOX AMATEUR

### AOP Terrasses du Larzac – Nebla – Domaine de Joncas 2018 – BIODY – Nature

Christiane et Pascal Dalier se sont installé à Montpeyroux pour créer des nectars ciselés par la passion et l'exigence.

**Cépages** : Syrah 60%, Grenache 20%, Mourvèdre 11%, Cinsault 9%.

**Appellation** : AOP Terrasses du Larzac, sols argilo-calcaires.

**Couleur** : Rouge

**Description** : Nebla signifie Brume en Occitan. Les sols de cailloutis se situent au pied du Larzac.

**Vinification** : traditionnelle avec macération longue et sans sulfites ajoutés après fermentation ou à la mise.

**Dégustation** : Grenat profond. Le nez est marqué par des notes de garrigue, moka, fruits noirs, poivre en grain. La bouche est fraîche, fruitée, épicée ; toujours avec des notes de garrigue avec une belle longueur en bouche.

**Température de service** : 16°C.

**Mets** : Viandes rouges grillées, gibiers à plumes, paëlla...

**Garde** : 5 à 8 ans

**Prix** : 16,50€ l'unité – 15,00€ au carton

### AOP Costières de Nîmes – Eole – Blanc - Château de la Tuilerie 2016

Propriété familiale depuis 1955, le Château de la Tuilerie est situé sur la partie géologique la plus ancienne de l'appellation Costières de Nîmes. Il culmine à 80 mètres d'altitude, sur l'une des sept collines qui entourent la ville de Nîmes et qui sont balayées par le Mistral, véritable aubaine pour la qualité sanitaire des baies. Le vignoble s'étend sur 59 hectares cernés par les contreforts mauves des Cévennes à l'Ouest et la mer Méditerranée au Sud. Il est ancré dans un environnement exceptionnel où se mêlent bois et vergers aux abords de la Camargue.

**Cépages** : 46% Roussanne, 37% Grenache Blanc et 17% de Viognier

**Appellation** : AOP Costières de Nîmes

**Couleur** : Blanc

**Description** : Entre Cévennes et Camargue, la cuvée Eole est l'un des grands blancs du Rhône Sud.

**Vinification** : En cuves béton thermorégulées suivie d'un élevage en barrique pendant 12 mois.

**Dégustation** : La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est éblouissant et complexe, dominé par des notes de citron confit et de jasmin. L'élevage d'un an, en barrique, apporte des arômes de truffe blanche et des notes fumées. La bouche est fine et élégante avec des arômes de vanille, abricots confits et noisettes grillées.

**Température de service** : 12°C.

**Mets** : A l'apéritif, sur une tarte à l'oignon, un foie de veau grillé, un ris de veau moelleux, une tarte aux amandes ou un cheesecake.

**Garde** : 5 à 8 ans

**Prix** : 18,50€ l'unité – 17,00€ au carton

### AOP Crozes-Hermitage – Les Châssis – Domaine des Hauts Châssis 2016

Le Domaine des Hauts Châssis est situé au cœur du lieu-dit « Les Hauts Châssis » au sud de l'appellation Crozes-Hermitage. La superficie du Domaine est de 17 hectares. Franck Faugier a converti son domaine en Agriculture biologique en 2017.

**Cépages** : 100% Syrah.

**Appellation** : AOP Crozes-Hermitage

**Couleur** : Rouge

**Description** : terroir ; diluvium alpin composé de gros galets roulés sur une surface de 50 à 80 cm avec présence de sables grossiers et d'argile rouge. Age des vignes : plus de 50 ans.

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours (6°C), fermentation alcoolique à 30°- 32°C avec remontages et pigeages, macération à chaud (30°C) 12 à 20 jours puis écoulage des moûts à chaud en demi-muid (600 litres) neufs à 2 vins (fermentation malolactique en demi-muid), élevage pendant 12 mois et mise en bouteille à l'automne suivant.

**Dégustation** : aspect limpide, couleur très soutenue pourpre sombre à reflets mauves. Nez élégant, confit et épicé : violette, moka et havane, cacao et muscade, cerise noire, cassis et mûre. Bouche éclatante, ferme et chaleureuse, civilisée par des tanins rendus fondus et soyeux par l'élevage.

**Température de service** : 15°C à 16°C.

**Mets** : Côte de bœuf, gibier, viande marinée, ...

**Garde** : 7 à 10 ans.

**Prix** : 25,00€ l'unité – 23,50€ au carton

## BOX CONNAISSEUR

### AOP Savigny-Les-Beaune – Clos du Village – Domaine Julien Gros 2017

Le Domaine Julien Gros se situe à Premeaux-Prissé ; au nord de la Côte de Beaune.

**Cépages** : 100% Chardonnay.

**Appellation** : AOP Savigny-Les-Beaune

**Couleur** : Blanc

**Description** :

Terroir : Argilo-calcaire ; une parcelle en clos, monopole de Julien Gros. Age des vignes : plus de 50 ans.

**Vinification** : Traditionnelle en fûts de chêne ; dont 20% de bois neuf.

**Dégustation** : Belle robe or clair, le nez est marqué par des notes beurrées et briochées, mais aussi des accents minéraux. L'équilibre est réussi en bouche, avec une ampleur, du gras qui s'apparente aux appellations les plus prestigieuses de la Côte de Beaune. La fin de bouche est longue, fraîche, fine et élégante.

**Température de service** : 10°C à 12°C.

**Mets** : Carpaccio d'Espadon, tartare de Saint Jacques, Omble Chevalier, Daurade en croûte de sel...

**Garde** : 7 à 12 ans.

**Prix** : 33,70€ l'unité – 32,20€ au carton

### AOP Pernand-Vergelesses – Clos de Bully – Maison Champy 2017

Fondée en 1720, la Maison Champy est la plus ancienne des Maisons de Bourgogne ; elle est propriétaire de plusieurs terres, dont le Clos de Bully.

**Cépages** : 100% Pinot Noir.

**Appellation** : AOP Pernand-Vergelesses

**Couleur :** Rouge

**Description :** Ce vignoble très vallonné couvre les flancs des collines d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune. Seuls 6 Clos sont classés Premiers Crus rouges : Les Fichots, En Caradeux, Creux de la Net, Iles des Vergelesses, Les Vergelesses et Les Plantes des Champs. Ce lieu-dit "Clos de Bully » est l'un des plus anciens vignobles de Bourgogne : il fut planté en 1158 par les moines de l'Abbaye de Maizières et se situe sur un sol marno-calcaire.

**Dégustation :** Jolie robe grenat très sombre à reflets violacés. Au nez, une légère réduction aromatique, un caractère sauvage, presque animal entre notes de cuir et fruits mûrs sur un boisé discret et un fond minéral et fumé. Une bouche riche, entre puissance et délicatesse, une belle concentration de fruits intenses, entre petits fruits rouges et noirs. Un vin de caractère typique des Pernand-Vergelesses.

**Température de service :** 16°C

**Mets :** Côte de Veau aux giroles, Chapon aux marrons, Saint Félicien crémeux, Suprême de Pintade aux trompettes de la mort...

**Garde :** 8 à 10 ans.

**Prix :** 35,80€ l'unité – 34,30€ au carton

## AOP Saint-Joseph – Les Lauves – Jean-Luc Colombo 2018

Le rêve de Jean-Luc, devenir vigneron, se concrétise au début des années 1980 par l'acquisition de son premier vignoble, un coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cornas. De là naît le premier millésime du Cornas "Les Ruchets" (1987), qui devient la cuvée phare des vins Jean-Luc Colombo. A grandes enjambées, le vignoble s'agrandit et Jean-Luc peut enfin vivre pleinement sa passion du vin en s'appuyant sur quelques principes solides : le respect de la nature et des différents terroirs.

**Cépages :** 100% Syrah.

**Appellation :** AOP Saint-Joseph

**Couleur :** Rouge

**Description :** Cette Syrah 100% est issue de terrasses granitiques.

**Vinification :** En cuve ciment et inox.

**Dégustation :** Son nez est complexe : des petits fruits rouges très mûrs, aux nuances de violette, de groseille sauvage et de menthe poivrée. La bouche s'exprime avec ampleur sur des notes épicées autour de tanins délicats.

**Température de service :** 16°C

**Mets :** Gigot de Marcassin, Ragoût de Chevreuil, Entrecôte de Bœuf, Tajine d'Agneau...

**Garde :** 8 à 10 ans.

**Prix :** 30,50€ l'unité – 29,00€ au carton