



Vin de Table blanc
Les Cavailles Bas
Zérosept
(2007)
Domaine Michel Issaly

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Vin de Table (sur l'aire d'appellation Gaillac)
Encépagement :	70% Mauzac, 20% Len de L'El et 10% Ondenc
Age moyen des vignes :	45 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Plein Sud en coteaux
Production moyenne :	2500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en surmaturité
Rendement moyen :	19 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en vieilles barriques
Elevage :	10 mois en fûts (usagés) sur lies avec bâtonnages réguliers
Vinificateur :	Michel Issaly
Propriétaire :	Michel Issaly

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le premier nez délivre des notes de levures de bière et de houblon. A l'aération on distingue également des parfums de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches.
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple. Le vin développe ensuite un beau volume lié à une vendange mûre. Une fine acidité rafraîchit la fin de bouche.
Global :	Tous les cépages pour cette cuvée sont récoltés tardivement en surmaturité, mais le vin conserve néanmoins finesse et fraîcheur. "A noter que comme le précise la contre étiquette, ce vin est déconseillé aux blaireaux."

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	11.60€ TTC – Tarif club : 10.20€ TTC
Accords mets - vin :	Œuf mollet et asperges, sandre
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure



Vin de Table blanc
Or' Norm
(2005)
Domaine Les Cailloux du Paradis

Caractéristiques

Région :	Loire, Sologne
Appellation :	Vin de table
Encépagement :	Sauvignon
Age moyen des vignes :	19 ans
Sous-sol :	Mosaïque de sols, argiles sur calcaires
Situation :	Nord-Sud sur plateau
Production moyenne :	1000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Non-interventionniste, fermentation en barriques usagées
Elevage :	2 ans et 6 mois sur lies en barriques usagées sans soufre
Vinificateur :	Claude Courtois
Propriétaire :	Claude Courtois

Analyse

Visuel :	Robe jaune or, bel éclat.
Olfactif :	Le nez est un exemple de complexité. On distingue pêle-mêle des parfums de fleur de sureau, de tiges de tomates, de feuilles de cassis, d'orties et de menthe. Les fruits arrivent avec l'aération et l'on perçoit des notes d'orange amère et de pamplemousse rose.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et directe. Le vin est droit dans ses bottes ! Le gras se dispute à l'acidité pour livrer un bel équilibre. La finale est puissante et persistante sur des notes amandées et réglissées.
Global :	Or norme peut-être, mais tellement profond et intéressant en dégustation qu'il en devient incontournable ! Certainement l'un des Sauvignon les plus complexe de France.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	17.90€ TTC – Tarif club : 15.80€ TTC
Accords mets - vin :	Choucroute de poisson, Saumon à l'oseille
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



*Mâcon – Chaintré
blanc
2005
Domaine Valette*

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Mâconnais
Appellation :	Mâcon-Chaintré
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	65 ans
Sous-sol :	Argiles et limons avec beaucoup de silex
Situation :	Bas de coteaux, exposition Est
Production moyenne :	20000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve sans soufre
Elevage :	12 mois en fûts de plusieurs vins puis 12 mois en cuve sans soufre
Vinificateur :	Philippe Valette
Propriétaire :	Famille Valette

Analyse

Visuel :	Robe jaune, bel éclat.
Olfactif :	Le nez est encore sur la réserve mais annonce néanmoins un vin profond et prometteur. On peut distinguer des notes de noisettes, d'amandes grillées et de sous-bois. De discrètes notes fruitées de poire et d'abricot sec sont également au rendez-vous.
Gustatif :	La bouche est volumineuse et racée. Une grosse matière se déploie en milieu de bouche immédiatement portée par une acidité minérale digne des plus grands terroirs. La longueur est impressionnante sur des notes de noisettes fraîches.
Global :	Attention grand vin ! Le travail de Philippe Valette donne ici une splendide expression du Chardonnay. Cette cuvée supportera facilement la comparaison avec des vins bourguignons d'appellation plus prestigieuse.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	18.70€ TTC – Tarif club : 16.50€ TTC
Accords mets - vin :	Truite aux amandes
Service :	Servir à 12°C, carafes 2 heures



Vin de Pays de l'Ardèche
rouge
Briand
2006
Domaine Le Mazel

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Vin de Pays de l'Ardèche
Encépagement :	Grenache
Age moyen des vignes :	45 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Sud-Est
Production moyenne :	5000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Non-interventionniste, fermentation en cuve
Elevage :	3 mois en fûts usagés et 10 mois en cuve sans soufre
Vinificateur :	Gérard Oustric
Propriétaire :	Gérard Oustric

Analyse

Visuel :	Grenat très dense.
Olfactif :	Aromatique et très agréable, le nez dégage des senteurs florales de violette, de lilas et de tilleul, ainsi que des notes de fruits rouges comme la cerise et la framboise.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ronde et très gourmande. Les tanins sont soyeux et enveloppent agréablement le toucher de bouche. La finale s'étire avec une persistance sur la réglisse, le poivre et les épices.
Global :	Ce vin est un pur bonheur en bouche comme au nez. Le velouté du cépage Grenache s'exprime ici à merveille.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	12.00€ TTC – Tarif club : 10.60€ TTC
Accords mets - vin :	Grillades et entrées diverses
Service :	Servir à 17°C, carafes 1 heure



Vin de Table rouge
Racines
(2006)
Les Cailloux du Paradis

Caractéristiques

Région :	Loire, Sologne
Appellation :	Vin de Table
Encépagement :	Côt, Cabernet Franc, Gamay et 4 autres cépages (secret de M. Courtois)
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argilo-siliceux sur calcaires
Situation :	Sud en plateaux
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles trois passages sélectifs
Rendement moyen :	19 hl/ha
Vinification :	Non interventionniste, en vieux fûts
Elevage :	24 mois en fûts anciens sans soufre
Vinificateur :	Claude Courtois
Propriétaire :	Claude Courtois

Analyse

Visuel :	Robe rubis.
Olfactif :	Une superbe finesse, le nez est une alchimie entre un panier de fruits et un bouquet de fleurs. On y distingue des parfums de fraises, de citron confit et de cerises avec des touches de violette, de muguet et de réglisse.
Gustatif :	En bouche le vin est franc, sans artifices. La fraîcheur est présente dès l'attaque, ce qui n'enlève rien à la belle maturité des tanins. La persistance sur la réglisse et le poivre est étonnante.
Global :	Comme le précise M. Courtois, ce vin rouge est né sur des terres à blancs d'où son intéressante minéralité et la nécessité de le servir légèrement rafraîchi pour en apprécier toutes les subtilités.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	16.90€ TTC – Tarif club : 14.90€ TTC
Accords mets - vin :	Gibier à plume et pintades au four
Service :	Servir à 15°C, carafer 2 heures



*I.G.T Rosso del Veneto
Rosso Masieri
2007
Angiolino Maule
La Biancara*

Caractéristiques

Région :	Italie Venetie
Appellation :	IGT Rosso del Veneto
Encépagement :	100% Merlot
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Volcanique
Situation :	Sud-Ouest
Production moyenne :	10000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50hl/ha
Vinification :	En cuve tronconique bois
Elevage :	10 mois en cuve inox
Vinificateur :	Angiolino Maule
Propriétaire :	La Biancara

Analyse

Visuel :	Robe pourpre intense.
Olfactif :	Le premier nez est déroutant avec des notes intenses d'iode, de coquilles d'huitres, et de petits pois frais. L'aération développe également des parfums très mûrs de myrtilles et de framboise.
Gustatif :	L'attaque est tendue et fruitée. Une certaine souplesse prend place en bouche avec des tanins présents et serrés. Le vin conserve une belle persistance aromatique sur des arômes fruités.
Global :	Un vin original qui doit une partie de son fort caractère à son origine volcanique. Dégusté après plusieurs jours d'aération, les parfums de fruits noirs confiturés dominant.

Dix-verres

Apogée :	2009 – 2015
Prix estimé à ce jour :	13.00€ TTC – Tarif club : 12.00€ TTC
Accords mets - vin :	Rouget en tapenade
Service :	Servir à 17°C, carafer 2 heures



*Vin de Table rouge
Sans soufre
(2007)
Domaine Milan*

Caractéristiques

Région :	Provence
Appellation :	Vin de Table (Sur l'aire de l'appellation Baux de Provence)
Encépagement :	60% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire sur sous-sol de marnes bleues
Situation :	En plateau plein Sud
Production moyenne :	1500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Vendange entière, fermentation en barriques
Elevage :	12 mois en barriques usagées sans soufre
Vinificateur :	Henry Milan
Propriétaire :	Henry Milan

Analyse

Visuel :	Rubis belle intensité.
Olfactif :	Le nez est fin et élégant avec des parfums de prunelle, de fraise des bois, d'olive noires. On ressent également quelques notes épicées de thym et de poivre blanc.
Gustatif :	La bouche se déploie sur un superbe soyeux avec une matière riche et pleine. Les tanins sont ronds et suaves. La rétro-olfaction sur le fruit et les épices est agréable. La finale est longue et fraîche.
Global :	Les vins d'Henry Milan ont en commun une sensation de plaisir immédiat avec toujours des tanins veloutés et de superbes fraîcheurs. A consommer sans modération !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	15.60€ TTC – Tarif club : 13.90€ TTC
Accords mets - vin :	Agneau en tapenade, poulet au cumin
Service :	Servir à 16°C, carafer 1 heure



*Vin de Table rouge
Poudre d'Escampette
(2008)
Le Casot des Mailloles*

Caractéristiques

Région :	Roussillon
Appellation :	Vin de Table (Sur l'aire d'appellation Côtes du Roussillon)
Encépagement :	30% Grenache, 40% Mourvèdre, 30% Carignan
Age moyen des vignes :	100 ans
Sous-sol :	Argiles sableuses
Situation :	En coteaux face au Mont Canigou
Production moyenne :	2000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, non-interventionniste en cuve inox
Elevage :	10 mois en cuve inox sans soufre
Vinificateur :	Alain Castex
Propriétaire :	Alain Castex et Ghislaine Magnier

Analyse

Visuel :	Robe pourpre profond.
Olfactif :	Le nez est intense et aromatique avec de nombreuses notes fruitées de cerises noires, de mûres et de crème de cassis. On y distingue également à l'aération des parfums de cuir, d'encaustique et de résine.
Gustatif :	La bouche est d'une superbe profondeur avec une grosse extraction. La matière imposante est néanmoins équilibrée avec une grande fraîcheur relativement étonnante qui donne beaucoup de persistance au vin.
Global :	Les Castex font partie des deux domaines viticoles qui ne désherbent pas à Collioure. Leur travail sur les terrasses en forte pente relève du "masochisme". Les vins qui en résultent sont incontestablement différents et déclenchent un plaisir brut.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	15.20€ TTC – Tarif club : 13.40€ TTC
Accords mets - vin :	Foie de veau poêlé au vinaigre de Banyuls
Service :	Servir à 17°C, carafer 2 heures



Vin de Table rouge
V. I.T.R.I.O.L
Lot R05
(2005)
Domaine Pierre Beauger

Caractéristiques

Région :	Auvergne
Appellation :	Vin de Table
Encépagement :	Gamay
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire basaltique
Situation :	Nord-Est
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en tongues, fin octobre
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Non-interventionniste en cuve
Elevage :	3 ans (1/3 en cuve, 2/3 en vieux tonneaux) sans soufre
Vinificateur :	Pierre Beauger
Propriétaire :	Pierre Beauger

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés légèrement trouble.
Olfactif :	Le nez très pur développe des notes fruitées de cerise fraîche, de prunelle sauvage et d'églantine. Derrière ces parfums de fruits se distinguent également des notes de pâtisserie, de sablés au beurre et d'épices.
Gustatif :	L'entrée de bouche se fait sur une matière concentrée et mûre. Les tanins sont gourmands et veloutés et la fraîcheur finale apporte éclat et fluidité à l'ensemble.
Global :	Lequel d'entre vous savait-il qu'il y avait de la vigne en Auvergne ? Qui a reconnu le cépage Gamay ? Comme le suggère l'étiquette, ce vin est un OVNI* dans le paysage viticole français.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	25.40€ TTC – Tarif club : 22.40€ TTC (Très limité nous consulter)
Accords mets - vin :	Tagliatelles sauce à la bolognaise
Service :	Servir à 17°C

**OVNI : Objet Vineux Non Identifié*