



# *Puligny Montrachet Blanc*

## *2007*

### *Maison Louis Jadot*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Bourgogne Côte de Beaune
<b>Appellation :</b>	Puligny Montrachet
<b>Encépagement :</b>	100 % Chardonnay
<b>Age moyen des vignes :</b>	40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire caillouteux
<b>Situation :</b>	Est en pentes douces
<b>Production moyenne :</b>	25 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en fûts
<b>Elevage :</b>	15 mois en fûts de chêne (dont 60 % de fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Jacques Lardière
<b>Propriétaire :</b>	Maison Louis Jadot, Pierre-Henry Gagey

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage des notes de pâte d'amandes, de fleurs blanches et de beurre frais. L'ensemble est plutôt fin et discret.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est souple et délicate. Le vin possède en outre du gras et une fine acidité prolonge les saveurs sur des notes d'agrumes.
<b>Global :</b>	Toute la finesse et la délicatesse de l'appellation Puligny-Montrachet s'expriment dans ce flacon.

#### Dix-verres

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<b>37.80 € TTC – Tarif club :34.10 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Turbot, sauce au beurre blanc
<b>Service :</b>	Servir à 12°C, carafer 1 heure



*Côtes du Jura Chardonnay*  
**2007**  
*Les Chalasses Vieilles Vignes*  
**Domaine Jean François GANEVAT**  
*(Biodynamie)*



**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Jura
<b>Appellation :</b>	AOC Côtes du Jura
<b>Encépagement :</b>	Chardonnay
<b>Age moyen des vignes :</b>	vignes de 1902
<b>Sous-sol :</b>	Marnes blanches et grises
<b>Situation :</b>	Sud-Sud Est
<b>Production moyenne :</b>	2000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries
<b>Rendement moyen :</b>	25 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique en fût
<b>Elevage :</b>	24 mois sur lies fines en barriques et demi muids
<b>Vinificateur :</b>	Jean François GANEVAT
<b>Propriétaire :</b>	Domaine GANEVAT

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est encore un peu marqué par des notes de réduction (allumette craquée, noisette, grillé). L'aération permet l'apparition de quelques notes de citron confit, de résine de pin et de fruits jaunes très mûrs (mangue, fruits exotiques).
<b>Gustatif :</b>	Dès l'attaque de bouche se profile une grosse matière. Le milieu de bouche est ample, presque tactile (tanins). L'acidité est présente depuis l'entrée en bouche jusqu'à la finale légèrement épicée et superbement minérale.
<b>Global :</b>	Le nez en constante évolution et la superbe bouche de cette cuvée laisse présager d'un bel avenir. Tout simplement un grand chardonnay de terroir, profond et minéral.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2012 – 2030
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>22.60</del> € TTC – <b>Tarif club : 18.50 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Suprême de volaille aux morilles, ris de veau
<b>Service :</b>	Carafes 2 heures avant de servir à 12°C



*Riesling*  
*Grand Cru Osterberg*  
*2004*  
*Domaine Louis Sipp*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Grand Cru Riesling
<b>Encépagement :</b>	Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	14 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo Calcaire caillouteux et marnes
<b>Situation :</b>	Est sud-est en pentes moyennes
<b>Sucres résiduels :</b>	6.2 g/l
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve inox
<b>Elevage :</b>	10 mois sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Etienne Sipp
<b>Propriétaire :</b>	Famille Sipp

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est profond et minéral. On y perçoit des parfums d'agrumes (citron, orange), de cire et de silex ainsi que de fines touches végétales (herbes, menthe).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est grasse et dynamique. La bouche est très droite, le vin est totalement sec. La finale sur les agrumes est longue et minérale.
<b>Global :</b>	Les rieslings du secteur de Ribeauvillé ont tendance à minéraliser rapidement pour le plus grand plaisir des amateurs initiés.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>49.00</del> € TTC – <b>Tarif club : 16.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Filet de sandre sur lit de choucroute
<b>Service :</b>	Servir à 12°C, carafier 1 heure



***Riesling***  
***Frédéric Emile***  
***2004***  
***Domaine Trimbach***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Riesling
<b>Encépagement :</b>	Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Marno-calcaire gréseux
<b>Situation :</b>	Est sud-est, assemblage de raisins issus des Grands Crus Geisberg et Osterberg
<b>Sucres résiduels :</b>	4.5 g/l
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en foudres
<b>Elevage :</b>	6 mois sur lies fines en foudres
<b>Vinificateur :</b>	Pierre Trimbach
<b>Propriétaire :</b>	Famille Trimbach

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est profond, minéral, cristallin, difficile à décrire précisément. Le premier qualificatif qui vient en tête face à ce genre de vin est la pureté. Agrumes, fleurs blanches (tilleul), menthol, cailloux humide sont les parfums dominants pour l'heure.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque se fait sur un beau volume de bouche. Pas pour longtemps, l'acidité tranchante prend rapidement le relais et explose en fin de bouche sur une minéralité excitante et salivante.
<b>Global :</b>	Cette cuvée est la référence des vins secs Alsaciens avec toujours beaucoup de classe et de pureté.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2009 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	43.00 € TTC – <b>Tarif club : 39 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Volaille aux asperges, sauce à la crème
<b>Service :</b>	Servir à 12°C, carafer 1 heure



*Listrac-Médoc*  
*2006*  
*Cru Bourgeois*  
*Château Reverdi*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux Médoc
<b>Appellation :</b>	Listrac-Médoc
<b>Encépagement :</b>	48 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot et 4 % Petit Verdot
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire et graveleux siliceux
<b>Situation :</b>	En plateau
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	55 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuves
<b>Elevage :</b>	12 mois sur lies fines en barriques (25 % de fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Mathieu Thomas
<b>Propriétaire :</b>	Famille Thomas

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets rouges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est intense et très mûr. Il développe des parfums de mûres, de crème de cassis et de poivron. L'élevage est présent mais judicieusement dosé avec des notes chocolatées et torrifiées.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est agréable et franche. Les tanins fins et élégants enrobent le palais et laissent une plaisante sensation de fin de bouche sur les fruits noirs.
<b>Global :</b>	Voici un superbe rapport qualité/prix dans une région Bordelaise où les outsiders de qualité ne sont pas nombreux.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2009 - 2017
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	45.30 € TTC – <b>Tarif club : 12.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Filet de bœuf, sauce Périgueux
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 1 heure



*Moulis en Médoc*  
*2006*  
*Cru Bourgeois Exceptionnel*  
*Château Chasse Spleen*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux Médoc
<b>Appellation :</b>	Moulis en Médoc
<b>Encépagement :</b>	73 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot et 7 % Petit Verdot
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire et graves garonnaises
<b>Situation :</b>	En plateau, croupes de Grand Poujeaux
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	Non communiqué
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuves
<b>Elevage :</b>	14 mois sur lies fines en barriques (40 % de fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Claire Villars
<b>Propriétaire :</b>	Famille Merlaut

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis légère évolution.
<b>Olfactif :</b>	Le nez se développe sur des senteurs de fruits noirs, de cuir, de pruneaux et de sous-bois. Le boisé légèrement torréfié est de belle qualité et s'intègre parfaitement à l'ensemble.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est fraîche et structuré. Le vin possède du fond et de la matière. Les tanins sont encore serrés pour l'heure mais restent fins et racés.
<b>Global :</b>	Chasse-Spleen confirme son rang de cru bourgeois exceptionnel. La qualité est au rendez-vous, dans le respect du classicisme Bordelais.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2009 - 2017
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>33.00</del> € TTC – <b>Tarif club : 29.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Tournedos Rossini
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 2 heures



*Côte Rôtie*  
*Brune et Blonde*  
*2006*  
*Domaine Guigal*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Côte Rôtie
<b>Encépagement :</b>	96 % Syrah, 4 % Viognier
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Silico-calcaire en Côte Blonde et riche en oxydes de fer en Côte Brune
<b>Situation :</b>	Terrasses en coteaux
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	37 hl/ha
<b>Production moyenne :</b>	255 000 bouteilles
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve inox
<b>Elevage :</b>	24 mois en barriques
<b>Vinificateur :</b>	Philippe Guigal
<b>Propriétaire :</b>	Famille GUIGAL

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage des notes de cuir et d'épices avec quelques notes fruitées sur le cassis et la prunelle. Un élevage discret signe quelques fragrances de torréfaction, de caramel et de café.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est ample et grasse avec une belle matière et des tanins serrés. On sent les raisins issus d'une vendange très mûre. La finale est épicée sur d'élégantes notes grillées.
<b>Global :</b>	La maison Guigal a longtemps porté le flambeau de la qualité dans le nord de la vallée du Rhône. Cette cuvée de Côte-Rôtie est l'emblème de la maison.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	Tous les prix sur le marché de 30 à 40 € TTC suivant GD ou cavistes. Politique de prix incohérente.
<b>Accords mets - vin :</b>	Rognons de veau, noisette de chevreuil
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1 heure



*Saint Joseph*  
*2007*  
*Cuvée du Papy*  
*Domaine du Monteillet*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Saint Joseph
<b>Encépagement :</b>	Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	En coteaux sur la commune de Chavanay
<b>Production moyenne :</b>	15 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries à la vigne
<b>Rendement moyen :</b>	28 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve, raisins éraflés
<b>Elevage :</b>	2 ans en demi-muids
<b>Vinificateur :</b>	Stéphane Montez
<b>Propriétaire :</b>	Stéphane Montez

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est profond et complexe sur des parfums fruités, floraux et empyreumatiques. On y distingue pèle mêle des notes de violette, d'ortie, de cerise, de cassis, de lavande et d'herbes de Provence (Thym).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est droite et éclatante. Le vin s'impose en bouche avec de la matière et du gras, les tanins sont souples et fondus. La finale est très longue avec une rétro olfaction florale et épicée.
<b>Global :</b>	Doté d'un potentiel énorme, ce Saint Joseph va encore une fois faire trembler plus d'une Côte-Rôtie dans les prochaines années. Chapeau M. Montez!

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 – 2025
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	24.50 € TTC – <b>Tarif club : 19.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de bœuf grillée, sauce au poivre
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 2 heures



*Châteauneuf du Pape  
Rouge  
2006  
Château de La Gardine*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône sud
<b>Appellation :</b>	Châteauneuf du Pape
<b>Encépagement :</b>	Grenache 65 %, Syrah 15 %, Mourvèdre 15 %, Muscardin 5%
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaires à cailloux blancs et galets roulés
<b>Situation :</b>	Plein sud
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissette
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve éraflage total
<b>Elevage :</b>	12 mois en cuves et barriques
<b>Vinificateur :</b>	Frères Brunel
<b>Propriétaire :</b>	Famille Brunel

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe pourpre à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez développe des notes de fruits à l'eau de vie (kirsch, prunes), de fruits cuits (pruneau) ainsi que des fragrances animales et sanguines. On y distingue également quelques notes vanillées liées à l'élevage.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est tout en puissance et volume avec une forte vinosité. Les tanins sont serrés et la finale persiste sur des saveurs de fruits rouges macérés.
<b>Global :</b>	Voici une cuvée classique de Châteauneuf du Pape bien connue des amateurs de l'appellation.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 – 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<b>33.20 € TTC – Tarif club :29.30€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Carré d'agneau, canard aux olives
<b>Service :</b>	A carafer 1 heure, servir à 17 °C



*Côtes du Rhône Villages  
Saint Maurice  
2006  
Cuvée Renaissance  
Domaine Viret  
(Cosmoculture)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Sud
<b>Appellation :</b>	Côtes du Rhône Villages Saint Maurice
<b>Encépagement :</b>	20 % Syrah, 70 % Grenache, 10 % Mourvèdre
<b>Age moyen des vignes :</b>	40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire et galets roulés
<b>Situation :</b>	Plein sud, différentes parcelles du domaine
<b>Production moyenne :</b>	35 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve vendange égrappée
<b>Elevage :</b>	30 mois en cuve béton sans soufre
<b>Vinificateur :</b>	Alain et Philippe Viret
<b>Propriétaire :</b>	Alain et Philippe Viret

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est complexe et racé. Beaucoup de senteurs se mêlent et l'on distingue des notes fruitées de cerises et de myrtilles. Ces parfums très agréables et doux sont rehaussés de notes de cacao, de bois de cade, d'épices ainsi que de fines notes florales.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est volumineuse, ample et pourtant très gourmande. Le milieu de bouche est voluptueux et frais à la fois. La finale sur les épices est interminable et étonnamment dynamique, ce qui équilibre la fougue de l'entrée de bouche
<b>Global :</b>	Encore plus loin que la biodynamie, Philippe Viret a mis en place la cosmoculture ! Quoi qu'on en pense et malgré les polémiques que cela soulève, ses vins touchent indéniablement les étoiles...

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<b>13.30 € TTC – Tarif club : 10.90€ TTC.</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Un gibier, sauce aux petits fruits noirs, Osso buco
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer minimum 2 heures