



*Vouvray sec  
Clos de Venise  
2007*

*Domaine de la Taille aux Loups  
(Biologie non revendiqué)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Vouvray
<b>Encépagement :</b>	Chenin
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Roche mère calcaire avec argiles à silex en surface
<b>Situation :</b>	Exposition Sud, haut de coteaux
<b>Production moyenne :</b>	3500 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries (2ème tries) en cagettes
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation en barriques (de 1 à 2 vins)
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques
<b>Vinificateur :</b>	Jacky Blot
<b>Propriétaire :</b>	Jacky Blot

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle, belle brillance.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est fin et pur sur des notes d'agrumes confits (citron, mandarine), de pêche blanche. Il évolue à l'aération vers des parfums presque exotiques (ananas, vanille, mangue).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est dense et dotée d'un beau gras. Le milieu de bouche dévoile une matière mûre et saine. Enfin, une superbe acidité droite et nette prolonge la sensation d'agrumes perçue au nez.
<b>Global :</b>	Le chenin est décidément un beau cépage, capable de magnifier les terroirs argilo-calcaire de la Loire avec éclat et pureté.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	45.90€ TTC – <b>Tarif club : 14.20€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Crustacés, poissons en sauce
<b>Service :</b>	Servir à 12°C



*Macon – Vinzelles*  
*"Le Clos de Grand Père"*  
*2007*  
*Domaine de la Soufrandière*  
*(Biodynamie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne Mâconnais
<b>Appellation :</b>	Mâcon-Vinzelles
<b>Encépagement :</b>	Chardonnay
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Exposition Est (bas de coteaux de Pouilly Vinzelles)
<b>Production moyenne :</b>	8000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	11 mois d'élevage en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Frères Brett
<b>Propriétaire :</b>	Frères Brett

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle à reflets verts.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est intense et précis. Il dégage des notes de fruits jaunes à maturité comme la poire, l'abricot et l'ananas. De fines fragrances beurrées et vanillées (élevage) complexifient l'ensemble de belle manière.
<b>Gustatif :</b>	A l'image du nez, la bouche est nette. La structure de milieu de bouche joue sur le registre de l'élégance avec néanmoins du gras et de la maturité. L'acidité de fin de bouche apporte un éclat ainsi que d'agréables notes salines.
<b>Global :</b>	Ce Chardonnay sait habilement éviter le piège du bois neuf pour délivrer un vin précis et de belle facture.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2017
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	16.00€ TTC – <b>Tarif club : 14.50€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Noix de St-Jacques à la crème et la vanille, riz basmati
<b>Service :</b>	Servir à 12°C et carafer 1 heure



# *Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2007*

## *Viognier de Rosine Domaine Stéphane Ogier*

### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Vin de Pays des Collines Rhodaniennes
<b>Encépagement :</b>	Viognier
<b>Age moyen des vignes :</b>	9 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	En coteaux sud, sud-ouest
<b>Production moyenne :</b>	120000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation malolactique en cuve et barriques
<b>Elevage :</b>	10 mois en barriques de plusieurs vins
<b>Vinificateur :</b>	Stéphane Ogier
<b>Propriétaire :</b>	Stéphane Ogier

### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle à reflets roses.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est très aromatique et développe d'intense parfums de fruits jaunes comme la poire, l'abricot, la pêche et la mirabelle. De fines notes florales sont également perceptibles (violette) ainsi que des accents de pâte d'amandes.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est à la fois grasse et fraîche. Le milieu de bouche est intense avec une forte rétro-olfaction sur la violette et la pêche. La finale est longue, fraîche, minérale et saline.
<b>Global :</b>	Beaucoup de fruits jaunes et une fine minéralité caractérisent ce Viognier. Après nous avoir impressionné par la qualité de ses rouges, Stéphane Ogier nous prouve qu'il n'est pas en reste avec les cépages blancs.

### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2009 - 2014
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	49.50€ TTC – <b>Tarif club : 16.90€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Quenelles de brochet sauce Nantua, asperges tièdes
<b>Service :</b>	Servir à 12°C, carafer 1/2 heure



*Morgon Vieilles Vignes*  
*2007*  
*Domaine Jean-Paul Thévenet*  
*(Biodynamie non rendiqué)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Beaujolais
<b>Appellation :</b>	Morgon
<b>Encépagement :</b>	Gamay
<b>Age moyen des vignes :</b>	65 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes désagrégés (roches pourries)
<b>Situation :</b>	Sud-Est en bas de coteaux
<b>Production moyenne :</b>	13000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Macération carbonique en cuve thermo-régulée
<b>Elevage :</b>	8 mois en barriques (de 2 à 3 vins) sans soufre
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Paul Thévenet
<b>Propriétaire :</b>	Jean-Paul Thévenet

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est superbe d'élégance. On distingue pèle mêle des parfums de fruits noirs (cassis, cerise) des notes florales très subtiles (violette) ainsi que quelques notes finement poivrées.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est une gourmandise à l'état pur. Les tanins sont soyeux et toutefois empreints de beaucoup de présence. La finale est fraîche avec une agréable persistance réglissée et poivrée en fin de bouche.
<b>Global :</b>	Un grand vin d'équilibre et de soif, tout ce que l'on attend d'un bon cru du Beaujolais.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2018
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>16.80€</del> TTC – <b>Tarif club : 14.90€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Charcuteries, trippes
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1 heure



*Chinon*  
*Cuvée Fabrice*  
*2006*  
*Domaine Fabrice Gasnier*  
*(Biodynamie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Chinon
<b>Encépagement :</b>	Cabernet Franc 90%, Cabernet Sauvignon 10%
<b>Age moyen des vignes :</b>	55 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-siliceux sur socle calcaire
<b>Situation :</b>	Entre la Loire et la rivière la Vienne, en faible pente
<b>Production moyenne :</b>	6000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange égrappée, malolactique en barrique
<b>Elevage :</b>	12 mois en barrique (barriques de 2 à 8 vins)
<b>Vinificateur :</b>	Fabrice Gasnier
<b>Propriétaire :</b>	Fabrice Gasnier

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à légers reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est complexe et profond. Un élevage très judicieusement dosé développe des parfums chocolatés et réglissés. L'aération permet d'ouvrir le spectre aromatique sur des notes de fruits noirs très mûrs (cassis, mûre) et quelques touches végétales et minérales (terre humide).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est franche. La masse tannique s'impose en bouche et dépose des tanins importants mais de grande qualité. La finale est fraîche et minérale sur le menthol.
<b>Global :</b>	On est bien loin du Cabernet Franc rustique et végétal. Fabrice Gasnier est passé maître dans l'expression idéale de ce cépage. Bravo !

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2018
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>13.60€</del> TTC – <b>Tarif club : 12.00€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Quasi de veau cocotte avec petits pois et lardons
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 1 heure



*Faugères*  
*2005*  
*Domaine Léon Barral*  
*(Biodynamie non revendiquée)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Faugères
<b>Encépagement :</b>	50% Carignan, 40% Grenache, 10% Cinsault
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes
<b>Situation :</b>	Coteaux à fortes pentes
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en vendange entière et égrappée
<b>Elevage :</b>	24 mois en cuve béton sans soufre
<b>Vinificateur :</b>	Didier Barral
<b>Propriétaire :</b>	Didier Barral

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est marqué par les fruits noirs très mûrs. La cerise noire, la mûre se mêlent à des notes de tapenade et de fumée (on ressent clairement le côté brûlé des sols schistes). L'aération apporte également des parfums d'herbes séchées (romarin).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est ronde et soyeuse avec des tanins puissants mais admirablement veloutés. La finale tranche avec une acidité minérale qui étire le vin.
<b>Global :</b>	Le caractère de ce vin est dominé par son sol de schistes qui lui confère une minéralité toute particulière sur un support de raisins sains et bien mûrs.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2016
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	15.00€ TTC – <b>Tarif club : 13.50€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de bœuf grillée, sauce poivre
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1/2 heure



*Vessants*  
*2005*  
*D.O. Montsant*  
*Cellers Capafons-Osso*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Espagne Priorat
<b>Appellation :</b>	D.O. Montsant
<b>Encépagement :</b>	30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 25% Merlot, 15% Carignan, 5% Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire, graves et limons en bas de pente
<b>Situation :</b>	En coteaux
<b>Production moyenne :</b>	20000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	12 mois en fûts de chêne américain et français, puis 6 mois en bouteille
<b>Vinificateur :</b>	Francesc Capafons
<b>Propriétaire :</b>	Famille Capafons-Osso

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis intense à reflets rouges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage des notes d'élevage assez intenses. Des parfums de cacao, de chocolat et même de cèdre se mêlent de subtiles fragrances de fruits noirs confiturés.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est ferme et puissante. Tout le caractère du vin s'exprime avec des tanins massifs et serrés. La finale est minérale et longue sur des notes de café.
<b>Global :</b>	Le climat rude et aride de la région de Tarragone se livre à travers ce vin puissant et de caractère.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	14.20€ TTC – <b>Tarif club : 13.30€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Epaule de chevreau rôtie
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 1 heure



*Côtes du Ventoux*  
*Cuvée Nadal*  
*2006*  
*Domaine de Fondrèche*  
*(Biologique non revendiqué)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône sud
<b>Appellation :</b>	Côtes du Ventoux
<b>Encépagement :</b>	45% Syrah, 45% Grenache, 10% Mourvèdre
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	En plateau au pied du Mont Ventoux
<b>Production moyenne :</b>	10000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	22 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques et demi-muids sur lies
<b>Vinificateur :</b>	Sébastien Vincenti
<b>Propriétaire :</b>	Sébastien Vincenti et Nanou Barthélemy

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez annonce de suite une belle concentration avec des parfums de confiture de mûre, de groseille, de myrtille et de chocolat au lait. Malgré ces notes très mûres, le vin conserve une touche aérienne avec de subtiles notes florales (violette) et épicées.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est ronde et pleine. L'extraction est poussée mais sans excès. On y retrouve les fruits confiturés perçus au nez. Les tanins sont veloutés et la finale fraîche et longue sur des notes chocolatées.
<b>Global :</b>	Un vin qui dame le pion à bien des Châteauneuf-du-Pape, pour un rapport qualité/prix imbattable.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	15.00€ TTC – <b>Tarif club : 13.50€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Daube de bœuf à la provençale
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 1 heure



*Jurançon Moelleux*  
*Costat Darrer*  
*2007*  
*Domaine Camin Larredya*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Jurançon
<b>Encépagement :</b>	70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng
<b>Age moyen des vignes :</b>	23 ans
<b>Sous-sol :</b>	Galets roulés de glaciers sur socle-argileux
<b>Situation :</b>	Coteaux en terrasses
<b>Production moyenne :</b>	9000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles au milieu de l'automne, tries sur grappes passerillées
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en barriques, chais thermo-régulé
<b>Elevage :</b>	1 an en barrique et cuve inox sur lies fines
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Marc Grussaute
<b>Propriétaire :</b>	Jean-Marc Grussaute

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez développe d'intenses notes de fruits exotiques comme la papaye, l'ananas, la mangue et le fruit de la passion. Des parfums de fleurs blanches.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est riche et douce avec une rétro-olfaction sur les fruits exotiques. La fin de bouche est marquée par une superbe acidité qui fait totalement oublier la sensation de richesse perçue en entrée.
<b>Global :</b>	La belle acidité des Jurançon moelleux leur permet d'être de parfaits compagnons de table.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>13.90€ TTC</del> – <b>Tarif club : 12.40€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Apéritif, foie gras, fromage de brebis, homard à la mangue
<b>Service :</b>	Servir à 12°C, carafes 1 heure