



*Pinot Noir*  
*2008*  
*Domaine Laurent Barth*  
*(Culture biologique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Pinot Noir
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Est en coteaux
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Eraflage total, vinification traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	12 mois sur lies fines en barriques (de 3 et 4 vins)
<b>Vinificateur :</b>	Laurent Barth
<b>Propriétaire :</b>	Laurent Barth

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis brillant.
<b>Olfactif :</b>	Le nez restitue un fruit croquant et sincère avec des parfums de fruits rouges comme la cerise et la fraise des bois. Les notes aromatiques sont très pures, la maturité du raisin est parfaite.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, le vin conserve sa caractéristique fruitée. Les tanins sont fins et soutenus par une agréable acidité, assez caractéristique du millésime. A noter que cette fraîcheur s'intègre plus facilement lors d'une association culinaire.
<b>Global :</b>	Avec ce 5ème millésime à son actif, Laurent Barth nous montre qu'il faut bel et bien compter sur lui dans la jeune garde Alsacienne. Le personnage est fort sympathique, ce qui n'enlève rien à la qualité de ses vins.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2009 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	16.10 € TTC – <b>Tarif club : 12.95 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Charcuteries, terrines, tourte de la vallée de Munster
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1/2 heure



*Volnay*  
*2007*  
*Domaine Catherine et Claude Maréchal*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Volnay
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-marneux
<b>Situation :</b>	Sud Ouest en coteaux
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 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>	Claude Maréchal
<b>Propriétaire :</b>	Catherine et Claude Maréchal

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez mêle des parfums de griottes et d'élevage assez fins. L'aération lui apporte beaucoup et les parfums fruités et floraux deviennent dominants, complétés par des senteurs d'olive.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, le vin est frais et savoureux. Il n'est pas construit sur la puissance, mais plutôt sur l'élégance du cépage. Une belle acidité prolonge les saveurs fruitées.
<b>Global :</b>	Catherine et Claude Maréchal jouent sur du velours, leurs vins sont empreints de finesse et de délicatesse, tout en étant issus d'une vendange mûre.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2009 - 2017
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>33.60</del> € TTC – <b>Tarif club : 27.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Pintade aux girolles
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 2 heures



# *Chambolle Musigny*

## *2007*

### *Domaine Lécheneaut*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Chambolle Musigny
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire, dominante calcaire
<b>Situation :</b>	Assemblage de plusieurs parcelles, exposition Est, Sud Est
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en barriques
<b>Elevage :</b>	18 mois sur lies fines en barriques (40% fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Philippe et Vincent Lécheneaut
<b>Propriétaire :</b>	Philippe et Vincent Lécheneaut

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est marqué par un élevage de qualité. On distingue des notes de grillé, de torréfaction et de chocolat. L'aération permet néanmoins l'apparition de notes de fruits rouges très mûrs, comme le cassis et la framboise.
<b>Gustatif :</b>	La matière est présente avec une belle extraction. Les tannins sont voluptueux et très fins. La fin de bouche persiste sur des notes grillées.
<b>Global :</b>	Un vin en devenir qui nécessite quelques années de garde en cave pour exprimer pleinement ce qu'il a de meilleur.

#### Dix-verres

<b>Optimum de dégustation :</b>	2009 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	39.80 € TTC – <b>Tarif club : 32.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côtelettes grillées de jeune marcassin aux aïrelles
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 2 heures



*Régnié*  
*Grain et Granit*  
*2008*  
*Domaine Charly Thévenet*  
*(Biodynamie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Beaujolais
<b>Appellation :</b>	Régnié
<b>Encépagement :</b>	100 % Gamay
<b>Age moyen des vignes :</b>	75 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	Sud, Sud Est
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle beaujolaise (macération carbonique)
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques sans soufre (barriques de 4 vins)
<b>Vinificateur :</b>	Charly Thévenet
<b>Propriétaire :</b>	Charly Thévenet

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis violacé.
<b>Olfactif :</b>	Le nez très expressif développe des notes de confiture de fruits rouges et de prune. Une petite touche d'acétate d'éthyle (vernis) rend les parfums perçus très aériens.
<b>Gustatif :</b>	La En bouche le vin possède de la matière et du gras. Les tannins sont présents, le fruit en rétro olfaction est croquant. La finale sur les épices est longue et fait saliver la langue.
<b>Global :</b>	Ce Régnié est à la fois floral et fruité... comme une syrah. La maturité et la pureté de fruit sont justement dosées. A mille lieues des beaujolais insipides et creux trop souvent dégustés. Le beaujolais est une superbe région viticole, on y trouve de réels grands vins.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>49.50.</del> € TTC – <b>Tarif club : 15.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Terrine de Volailles, suprêmes de pintade aux épices
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 1 heure



*Crozes-Hermitage*  
*Rouge*  
*2007*  
*Domaine Yann Chave*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Crozes-Hermitage
<b>Encépagement :</b>	Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Galets roulés
<b>Situation :</b>	En plaine le long du Rhône
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve inox
<b>Elevage :</b>	10 mois en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Yann Chave
<b>Propriétaire :</b>	Yann Chave

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est très expressif sur des parfums de fruits noirs très mûrs (cassis, mûre) et de goudron. L'aération dégage également quelques notes de bonbon à la réglisse et de poivre blanc.
<b>Gustatif :</b>	On retrouve en bouche le fruit perçu précédemment. Les tannins sont bien présents et plaisants. La finale sur des notes empyreumatiques est d'une bonne persistance.
<b>Global :</b>	Le vin d'entrée de gamme du domaine constitue déjà une bien belle bouteille et un intéressant rapport qualité/prix.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	46.00 € TTC – <b>Tarif club : 13.20 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Escalope de veau, viandes blanches
<b>Service :</b>	Servir à 17°C



*Saint Joseph*  
*Rouge*  
*2007*  
*Domaine Gonon*



**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Saint-Joseph
<b>Encépagement :</b>	Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	43 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	En coteaux Est et Sud Est
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	En cuve ouverte, pigeage au pied, raisins entiers
<b>Elevage :</b>	16 mois en demi-muids et foudres
<b>Vinificateur :</b>	Pierre et Jean Gonon
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Gonon

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat soutenu.
<b>Olfactif :</b>	De premier abord un peu austère, le nez gagne à être aéré. On y perçoit alors des parfums de mûres, de cerises noires et de cassis. Les notes de réduction (fumé, cacao) participent à la complexité de cet ensemble très profond.
<b>Gustatif :</b>	Le caractère insaisissable du nez s'exprime également en bouche avec une matière très riche, sans cesse contrebalancée par une belle acidité. Les tannins sont soyeux et la finale minérale.
<b>Global :</b>	Ce Saint-Joseph est un vin en devenir. La fraîcheur doit encore se fondre à la matière pour une harmonie totale. Le potentiel est là, patience...

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>22.40</del> € TTC – <b>Tarif club : 19.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Foie de veau poêlé au vinaigre de Xérès
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 2 heures



*Tandem Syrah*  
*Rouge*  
*2007*  
*Domaine des Ouleb Thaleb*  
*Maroc*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Maroc
<b>Appellation :</b>	AOC Zenatta
<b>Encépagement :</b>	Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	de 5 à 50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo Calcaires
<b>Situation :</b>	Plateau des Ouleb Thaleb à 50km au Nord Est de Casablanca
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Egrappage, vinification traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques et cuves
<b>Vinificateur :</b>	Alain Graillot
<b>Propriétaire :</b>	Société Thalvin

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets rouges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage des notes d'épices, de pain grillé, de vanille et de fruits noirs (cassis). L'aération apporte également quelques notes d'herbes séchées (thym, romarin).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est tout en volume avec de la puissance et de la matière. Les tannins sont ronds et abondants. La finale est fraîche et mentholée.
<b>Global :</b>	Le savoir faire français d'Alain Graillot (Crozes-Hermitage) profite à ce domaine marocain et permet de proposer une cuvée intéressante et exotique.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	15.80 € TTC – <b>Tarif club : 13.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Tajine d'Agneau aux pruneaux et aux amandes
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1 heure



*Côte Rôtie*  
*2008*  
*Domaine Jean-Michel Stephan*  
*(Culture biologique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Côte Rôtie
<b>Encépagement :</b>	90 % Syrah, 10 % Viognier
<b>Age moyen des vignes :</b>	de 15 à 40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	Terrasses sur des coteaux de 40°
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Eraflage partiel, macération semi-carbonique à froid
<b>Elevage :</b>	24 mois en barriques sans soufre (pas de bois neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Michel Stephan
<b>Propriétaire :</b>	Jean Michel Stephan

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis sombre à légers reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est explosif et pur. On y distingue à la fois des parfums de cassis, de mandarine et de violette. La complexité du nez est surprenante avec encore des notes de thé noir, de feuilles froissées et de poivre.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est vivante et vibrante. L'acidité est présente dès l'attaque. La matière est là sans être exubérante. La finale est interminable avec une forte salinité et une persistance sur le poivre.
<b>Global :</b>	Attention très grand vin de terroir ! Une cuvée qui ne peut laisser indifférent. La finesse et l'aromatique exubérant des vins de granit est un régal pour l'amateur.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>46.00</del> € TTC – <b>Tarif club : 37.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Filet mignon de veau au poivre vert, rognons de veau
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafer 1 heure



**Cornas**  
**2003**  
**Domaine Thierry Allemand**  
**(Culture biologique)**

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Cornas
<b>Encépagement :</b>	100 % Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	Terrasses sur des coteaux de 40° parcelles Chaillots et Reynards
<b>Production moyenne :</b>	8000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	15 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange entière, macération semi-carbonique
<b>Elevage :</b>	24 mois en barriques sans soufre (pas de bois neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Thierry Allemand
<b>Propriétaire :</b>	Thierry Allemand

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe couleur encre profond.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est dominé par des notes de fruits noirs très mûrs. La mûre, le pruneau, la myrtille et la cerise noire se mêlent à des parfums de fumé, de suie et de pierres chaudes (graphite).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est intense et pleine. Le volume et la matière sont très démonstratifs et liés au millésime. La marque du terroir est là, malgré tout, avec l'intégration d'une belle acidité et d'une finale de caractère (poivre, réglisse).
<b>Global :</b>	Tout simplement un grand vin qu'il faut avoir goûté pour comprendre la force des vins de Cornas, ainsi que leurs capacités à transfigurer l'effet millésime. Attention, un long carafage est indispensable.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<b>68 € TTC le 2003 (épuisé), millésime 2007 en vente.</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Civet de chevreuil
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafage minimum 6 heures (le vin contient du gaz carbonique qu'il est impératif de dissoudre à l'air)