



## *Roussette de Savoie*

*2007*



## *Domaine Dupasquier*

### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Savoie
<b>Appellation :</b>	Roussette de Savoie
<b>Encépagement :</b>	Altesse
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire à dominante calcaire
<b>Situation :</b>	Plein Ouest en coteaux
<b>Production moyenne :</b>	15000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle sans levurage, sans soufre
<b>Elevage :</b>	10 mois sur lies fines en foudre de chêne
<b>Vinificateur :</b>	Noël Dupasquier
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Dupasquier

### Analyse

**Visuel :** Robe jaune or.

**Olfactif :** Le nez est complexe et aérien. Il développe des notes de rhubarbe, d'agrumes, de verveine, de tilleul et de menthe. L'aération dégage également des arômes miellés et résineux.

**Gustatif :** L'attaque de bouche est riche avec une légère perception de sucres résiduels. Le milieu de bouche est plein et la finale acidulée porte le vin d'une belle longueur.

**Global :** Les Dupasquier nous proposent encore une fois une Altesse de Savoie étonnante de maturité et d'équilibre. Un superbe vin de gastronomie, loin des vins sans âme habituellement servis dans cette région.

### Dix-verres

**Optimum de dégustation :** 2010 – 2017

**Prix estimé à ce jour :** ~~12.00~~ € TTC – **Tarif club : 9.90 € TTC**

**Accords mets - vin :** Omble chevalier aux petits légumes, quenelle de brochet

**Service :** Carafes 1 heure avant de servir à 12°C



*Vin de Table  
Blanc  
2007  
Le Grand Blanc  
Domaine Milan  
(Culture biologique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Provence
<b>Appellation :</b>	Vin de Table (aire d'AOC Baux de Provence)
<b>Encépagement :</b>	Grenache blanc, Rolle, Roussane, Chardonnay, Muscat petits grains
<b>Age moyen des vignes :</b>	17 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argiles avec éboulis calcaires sur sol de marnes bleues
<b>Situation :</b>	En coteaux, diverses expositions au sein de l'AOC Baux de Provence
<b>Production moyenne :</b>	14000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissettes
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique en fûts anciens
<b>Elevage :</b>	10 mois sur lies fines en barriques
<b>Vinificateur :</b>	Henri Milan
<b>Propriétaire :</b>	Henri Milan

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Jaune or brillant.
<b>Olfactif :</b>	Voici un nez exubérant, presque violent ! On y perçoit des parfums de citron confit, de mandarine, d'anis étoilé et de réglisse. L'aération apporte également quelques nuances d'herbes sèches (thym serpolet).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est puissante et dense. Quelle superbe matière ! On sent le vin libéré. L'acidité est bien présente et la finale très longue se fait sur les épices (poivre).
<b>Global :</b>	Très certainement l'un des plus grands vins blanc de Provence. Son caractère et sa race ne peuvent laisser indifférent.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 – 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>18.40</del> € TTC – <b>Tarif club : 17.00 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Tagliatelles aux pistaches, fromages de chèvre au cumin.
<b>Service :</b>	Carafes 1 heure avant de servir à 12°C



***Fitou  
Rouge  
2008***  
***Domaine du Champ des Sœurs***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Fitou
<b>Encépagement :</b>	50% Grenache noir, 40% Carignan, 10% Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaire dur et argilo calcaires
<b>Situation :</b>	En plateau, à moins d'un kilomètre de la mer
<b>Production moyenne :</b>	15 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique en cuve, égrappage total
<b>Elevage :</b>	10 mois sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Marie Maynadier
<b>Propriétaire :</b>	Marie et Laurent Maynadier

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rouge foncé.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage d'agréables notes de fruits noirs (cassis, mûre, pruneaux, cerise noire) ainsi que quelques parfums épicés et réglissés.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est souple et croquante. Les tanins sont présents, la finale est pourvue d'une fine acidité. La rétro-olfaction sur les fruits rouges est en cohérence avec le nez.
<b>Global :</b>	Un remarquable rapport qualité/prix/plaisir pour ce vin techniquement irréprochable.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 – 2013
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	6.50 € TTC – <b>Tarif club : 5.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Pizzas, grillades.
<b>Service :</b>	Servir à 16°C



*Faugères  
Tradition  
2007  
Domaine du Clos Fantine  
(Culture biologique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Faugères
<b>Encépagement :</b>	40% Mourvèdre, 25% Carignan, 25% Grenache, 10% Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	60 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes
<b>Situation :</b>	Coteaux diverses expositions
<b>Production moyenne :</b>	20 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissettes
<b>Rendement moyen :</b>	25 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation alcoolique en cuve béton
<b>Elevage :</b>	24 mois en cuve béton sans soufre
<b>Vinificateur :</b>	Olivier Andrieu
<b>Propriétaire :</b>	Famille Andrieu

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis intense à reflets rouges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez très profond est marqué par le caractère des sols de schistes. Des parfums de café, de pierres chaudes (graphite, encre, mine de crayon), de viandes séchées, d'olives noires et de feuilles de cistes se distinguent successivement.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est concentrée et juteuse. La matière se dépose sur le palais avec chaleur et fermeté tout en conservant finesse de tanins. La finale reste dynamique et persiste sur des saveurs réglissées.
<b>Global :</b>	Attention, ce grand vin d'expression de schistes noirs n'est pas à mettre entre toutes les mains. Son caractère bien trempé peut dérouter, mais devient irremplaçable si l'on y prend goût.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2017
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>10.50€ TTC</del> – <b>Tarif Club : 8.60€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Cannellonis farcis au bœuf épicé et aux cèpes
<b>Service :</b>	Servir à 16°C et carafer 1 heure



*Cairanne*  
*Le Ventabren*  
*Rouge*  
*2007*  
*Domaine des Escaravailles*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Sud
<b>Appellation :</b>	Cairanne
<b>Encépagement :</b>	70 % Grenache Noir, 20 % Syrah, 10 % Carignan
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Diverses parcelles en coteaux 150m d'altitude
<b>Production moyenne :</b>	12 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissettes
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique en cuve béton
<b>Elevage :</b>	12 mois en cuve béton
<b>Vinificateur :</b>	Gilles Ferrand
<b>Propriétaire :</b>	Famille Ferrand

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à légers reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez se déploie sur des parfums de fruits noirs compotés, de cerise à l'eau de vie et de clou de girofle.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est ronde et souple. Le glycérol est présent et permet la perception de tanins soyeux et enveloppés. La finale sur les fruits noirs est chaleureuse et épicée.
<b>Global :</b>	Fidèle à ses origines méridionales, cette cuvée exprime à la perfection les coteaux brulés par le soleil du sud de la Vallée du Rhône.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>15.20€ TTC</del> – <b>Tarif Club : 12.50€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Civet de chevreuil, Filet mignon de veau aux truffes
<b>Service :</b>	Servir à 17°C



*Saint-Chinian  
Rouge  
L'Engoulevant  
2007*



*Domaine Yannick Pelletier  
(Culture biologique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Saint-Chinian
<b>Encépagement :</b>	45% Grenache, 35 % Carignan, 15% Syrah, 5% Cinsault
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes
<b>Situation :</b>	Coteaux Nord Est
<b>Production moyenne :</b>	7 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	15 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation alcoolique en cuve béton
<b>Elevage :</b>	18 mois en cuve béton sans soufre
<b>Vinificateur :</b>	Yannick Pelletier
<b>Propriétaire :</b>	Yannick Pelletier

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Rubis profond à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est très pur et intense. Il oscille entre fruité mûr et floral. On distingue des notes de cerises noires, de violette, de fumée, de roses anciennes, de menthe et de garrigue.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est d'un équilibre souverain. Tout y est : matière, volume, fraîcheur, finesse des tanins et persistance. La finale sur le floral et les épices est impressionnante d'éclat et de panache.
<b>Global :</b>	Ce vin est le réel coup de cœur du moment. Il combine un maximum de qualités pour un plaisir gastronomique certain.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2018
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>13,00€</del> TTC – <b>Tarif Club : 11.60€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de Bœuf au Grill, jambon de montagne et salade de tomates fraîches.
<b>Service :</b>	Servir à 17°C et carafes 3 heures



*Merlot*  
*Mittelburgenland*  
*Rouge*  
*2005*  
*Weingut Weninger*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Autriche
<b>Appellation :</b>	Mittelburgenland
<b>Encépagement :</b>	Merlot
<b>Age moyen des vignes :</b>	15 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argiles profondes
<b>Situation :</b>	Sur les coteaux de Hochäker et Raka, exposition sud
<b>Production moyenne :</b>	15 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique en barriques
<b>Elevage :</b>	15 mois en barriques neuves
<b>Vinificateur :</b>	Franz Weninger
<b>Propriétaire :</b>	Famille Weninger

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rouge légère évolution tuilée.
<b>Olfactif :</b>	Le nez mêle des parfums de fruits rouges évolués (pruneau, cerise) à des notes fines d'élevage (boisé élégant) et quelques touches végétales de céleri.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est souple et les tanins très fins et serrés. La finale est rehaussée par une belle acidité et la perception de longueur se fait sur des notes chocolatées/ torréfiées.
<b>Global :</b>	Cette cuvée de Merlot de Franz Weninger est célèbre pour avoir fait concurrence à de nombreux pomerols prestigieux lors de dégustations à l'aveugle.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 – 2013
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	43.00 € TTC – <b>Tarif club : 37.00 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Gigot d'agneau de 7 heures.
<b>Service :</b>	Servir à 17°C



**IGT Toscana**  
**Rouge**  
**« Il Cinque »**  
**2007**  
**Podere Le Boncie**  
**(Culture biologique)**

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Italie
<b>Appellation :</b>	IGT Toscana
<b>Encépagement :</b>	Sangiovese
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo limoneux sur sous sol calcaire
<b>Situation :</b>	Coteaux Nord Est
<b>Production moyenne :</b>	5000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissettes
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation alcoolique en cuve
<b>Elevage :</b>	12 mois en vieux fûts de chêne
<b>Vinificateur :</b>	Giovanna Morganti
<b>Propriétaire :</b>	Giovanna Morganti

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Rubis intense à reflets rouges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage des parfums précis et délicats de cerise, de myrtille, de violette et de fraise des bois. L'aération apporte également de fines notes de tabac, d'iode et d'algues marines.
<b>Gustatif :</b>	La bouche conjugue corps et fluidité. L'acidité se concentre sur le milieu du palais dès l'attaque de bouche. Le vin est tout en longueur avec une rétro-olfaction sur les fruits rouges et une agréable salinité.
<b>Global :</b>	Ce vin est une évidence... Toute la finesse des vins toscans se trouve dans ce flacon. A l'inverse des « Supers Toscans » boisés et sur-extraits, on est ici dans la plus pure tradition de la région.

**Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2010 - 2018
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>19.20€</del> TTC – Millésime 2007 épuisé, Tarif Club millésime 2008 : 16.50€ TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Penne rigate, sauce tomate et parmesan.
<b>Service :</b>	Servir à 17°C et carafes 1 heure



*Rhum  
Zacapa  
« Centenario »  
Etiqueta Negra  
23 ans d'âge  
(Guatemala)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Amérique Centrale, Guatemala
<b>Appellation :</b>	Rhum hors d'âge
<b>Taux d'Alcool :</b>	43 %
<b>Elaboration :</b>	Distillation d'une mélasse de miel vierge et de canne à sucre
<b>Elevage :</b>	Assemblage spécial de rhum « añejos » (vieux) et de rhum doux issus d'élevages en solera en vieux fûts.

**Analyse**

**Visuel :** Robe intense et lumineuse. Reflets ambré de havane. Délicates larmes migrant lentement dans le verre.

**Olfactif :** Un premier nez direct et intense avec des notes de compote de banane, d'ananas flambés. Après aération, le second nez est beaucoup plus explosif, net et puissant. La gamme aromatique s'étoffe. Le caramel, le jus de canne frais. On retrouve également une présence de l'élevage, fin et masculin à la fois.

**Gustatif :** L'attaque de bouche est harmonieuse, surprenante d'équilibre, marquée par des notes de banane, d'ananas et de sucre roux. Le milieu de bouche est caractérisé par un regain de vivacité, marqué par un côté citron vert mentholé. La structure de ce rhum est portée par son élevage noble. Le bois est totalement intégré. Une fin de bouche interminable se pare de caramel, de fumé de pierre volcanique, de cape de havane et de miel de fleurs.

**Global :** Un Rhum remarquable de par sa complexité aromatique, idéal pour finir un diner en apothéose. Et pour les amateurs de Puro, un compagnon volubile et délicat.

**Dix-verres**

**Optimum de dégustation :** 2010 - 2018

**Prix estimé à ce jour :** Quantités limitées, Tarif Club : 80 € TTC

**Accords mets - vin :** En digestif, avec un cigare cubain.

**Service :** Servir à 17°C