



Portugal
Doc Alentejo
Blanc
2008
Conde d'Ervideira Reserva
Adega Ervideira

Caractéristiques

Région :	Portugal Alentejo
Appellation :	DOC Alentejo
Encépagement :	Antão Vaz
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Schistes et granites
Situation :	Région Alentejo, au sud de la région Vidigueira
Production moyenne :	23 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	60 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox (thermorégulée)
Elevage :	8 ans en fûts de chêne Français
Vinificateur :	Duarte Leal Da Costa
Propriétaire :	Duarte Leal Da Costa

Analyse

Visuel :	Robe jaune très pâle
Olfactif :	Le nez encore sur la jeunesse (arômes fermentaires notamment) développe d'étonnantes notes de feuilles de laurier, de groseille à maquereau, de fruits de la passion et de vanille.
Gustatif :	L'attaque de bouche est riche avec une légère perception de sucrosité. Le corps gagne en volume et se déroule avec une fine acidité. La finale persiste sur des saveurs vanillées et briochées.
Global :	Ce vin blanc du sud du Portugal possède un charme fou et gagne à vieillir quelques années en bouteilles.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	12,90 € TTC – Tarif club : 11,90 € TTC
Accords mets - vin :	Apéritif, cuisine exotique
Service :	à 12°C carafes 1 heure



*Allemagne
Wachenheimer
Blanc
Riesling
2008
Weingut Dt. Bürklin - Wolf*

Caractéristiques

Région :	Allemagne Pfalz (Palatinat)
Appellation :	Riesling Wachenheimer
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Gréseux
Situation :	Coteaux Plein Sud
Production moyenne :	50000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	10 mois en cuve inox
Vinificateur :	Bettina Bürklin-Von Guradze
Propriétaire :	Domaine Burklin-Wolf

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle
Olfactif :	Le nez fin et subtil développe des parfums de fruits jaunes à maturité. On y devine la pêche et l'abricot, ces notes fruitées étant également soutenues par une belle minéralité (pierre à fusil, fumée). L'aération fait évoluer ce bouquet vers des notes plus miellées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et pure. On sent de suite la structure du vin sec. Le milieu de bouche est doté d'une agréable matière rapidement soutenue et dynamisée par une superbe acidité.
Global :	L'Allemagne a fait d'énormes progrès en matière de vins secs. La preuve en est avec cette cuvée de riesling exemplaire à plus d'un titre.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	16.80 € TTC – Tarif club : 15.70 € TTC
Accords mets - vin :	Poissons à chaire blanche
Service :	à 12°C carafes 1 heure



Grèce
Santorini
Blanc
2003
Domaine Sigalas
Biodynamie



Caractéristiques

Région :	Grèce – Ile de Santorin
Appellation :	A.O.Q.S Santorini
Encépagement :	Assyrtiko
Age moyen des vignes :	100 ans, vignes franc de pied
Sous-sol :	Volcanique (Tuf, pierre ponce, lave noire...)
Situation :	Zone viticole de PYRGOS (3500 ans d’histoire de culture de la vigne)
Production moyenne :	80 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles le 20 août 2003
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox, levures indigènes
Elevage :	6 mois sur lies fines en cuves inox
Vinificateur :	Pãris Sigalas
Propriétaire :	Pãris Sigalas

Analyse

Visuel :	Belle robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est un festival de notes fruitées avec de la mangue, de l’abricot, des agrumes confits ainsi que de subtiles fragrances végétales (eucalyptus, menthe). Une élégante minéralité (notes de pierres chaudes, de fumée) rend complexe cet ensemble pur et profond.
Gustatif :	Le vin prend un énorme volume et ce dès l’entrée en bouche. La matière est surprenante, pleine, grasse et mûre. Puis arrive cette acidité diaboliquement longue, minérale et saline qui transporte les saveurs sur des sensations pimentées et épicées...
Global :	Quel vin ! On est là dans la retranscription parfaite d’un vin de terroir... Le nec plus ultra, rien a ajouter !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	25.50-€ TTC – Tarif club : 23.80 € TTC
Accords mets - vin :	Fruits de mer (vin jeune), filet de maquereau aux feuilles de câpres (vin plus agé)
Service :	à 12°C carafier 2 heures



Suisse
AOC Valais
Rouge
Dôle
2004



Domaine de Beudon

Caractéristiques

Région :	Suisse - Valais
Appellation :	Valais
Encépagement :	50 % Gamay, 50 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	38 ans
Sous-sol :	Eboulis calcaire et loess
Situation :	Plein sud en terrasse
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	29 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	12 mois en cuve inox
Vinificateur :	Jacques Granges-Faiss
Propriétaire :	Jacques Granges-Faiss

Analyse

Visuel :	Robe rubis, bel éclat.
Olfactif :	Le nez est d'un superbe fruité avec des notes de cerises, de fraises, de framboises agrémentées de subtiles notes florales d'iris et végétales de céleri.
Gustatif :	En bouche, le vin est souple et construit sur le fruit. L'équilibre n'est pas trop poussé et délivre donc un vin droit et équilibré. Les tanins sont croquants et la finale se fait sur la cerise.
Global :	Le vignoble du domaine de Beudon se situe entre 740 et 890m d'altitude avec les parties les "plus plates" qui affichent 30% de pente. Il n'est accessible qu'en téléphérique privé. Les vignes dans le ciel !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2013
Prix estimé à ce jour :	24.60-€ TTC – Tarif club : 23.10 € TTC
Accords mets - vin :	Saucisson sec de montagne, poulet au four
Service :	à 17°C



Autriche
Mittelburgenland
Blaufränkisch Hochäcker
2005
Weingut Weninger

Caractéristiques

Région :	Autriche Burgenland
Appellation :	Mittenburgenland
Encépagement :	Blaufränkisch
Age moyen des vignes :	37 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Sur lieu dit Hochäcker
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle fermentation en cuve inox
Elevage :	17 mois en barriques de chêne
Vinificateur :	Franz Weninger
Propriétaire :	Famille Weninger

Analyse

Visuel :	Robe rubis très dense.
Olfactif :	Le nez annonce des notes d'élevage toastées et brûlées. L'aération apporte des notes fruitées de cerise et de prune soutenues par des parfums de tabac séché.
Gustatif :	La bouche annonce une matière assez ferme. Les tanins sont présents mais présentent une jolie dépose tout en finesse. La finale se fait sur des notes toastées.
Global :	Une jolie expression du cépage le plus répandu localement.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2012
Prix estimé à ce jour :	14.25€ TTC – Tarif club : 13.20€ TTC
Accords mets - vin :	Filet de canard au miel
Service :	Servir à 17°C, carafes 1 heure



Portugal
D.O.C. Douro
Tres Bagos
Rouge
2005
Lavradores de Feitoria

Caractéristiques

Région :	Portugal - Douro
Appellation :	D.O.C. Douro
Encépagement :	Tinta Roriz, Touriga Nacional et Touriga Franco
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Les raisins proviennent de vignes et de terroirs de trois régions d'où le nom de "Tres Bagos" (trois terroirs)
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve thermorégulée
Elevage :	50% en barriques de chêne français et américain durant 8 mois
Vinificateur :	João Brito e Cunha
Propriétaire :	Lavradores de Feitoria

Analyse

Visuel :	Rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez annonce un vin sudiste. On y perçoit des parfums de fruits noirs très mûrs comme le cassis, la cerise et la prune. De fines notes boisées sont également présentes, mais habillent le vin d'élégance.
Gustatif :	L'attaque de bouche est pleine et gourmande. Les tanins sont soyeux et fins avec juste ce qu'il faut de race et de présence. La finale se fait sur le fruit et les épices.
Global :	Un vin savamment dosé, mélange subtil de maturité de raisin et d'empreintes des terroirs du Douro.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	41.20€ TTC – Tarif club : 10.30 € TTC
Accords mets - vin :	Pintade, noix de veau
Service :	Servir à 17°C, carafes 2 heures



Espagne
Falanis
AN/2
Rouge
2006
Domaine Anima Negra

Caractéristiques

Région :	Espagne – Ile de Majorque Baléares
Appellation :	Falanis Baléares
Encépagement :	65% Callet, 20% Montenegro et Fogoneu, 15% Syrah
Age moyen des vignes :	52 ans
Sous-sol :	Graves argile-calcaire
Situation :	Entre 240m et 390m d'altitude, expositions Est à Ouest, sur une multitude de petites parcelles parsemées d'abricotiers.
Production moyenne :	10000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	20hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	14 mois en barriques (70% bois français et 30% américain)
Vinificateur :	Francesc Grimalt
Propriétaire :	Francesc Grimalt, Miquel Angel Cerda et Peje Obrador

Analyse

Visuel :	Rubis à légers reflets d'évolution.
Olfactif :	Le nez est expressif et original. Il dégage de fines notes fruitées de prunelles et de cassis. L'aération apporte des notes d'eucalyptus, de poivre et de résine.
Gustatif :	La bouche est souple et généreuse. Les tanins sont élégants et racés. La finale est longue et saline sur des saveurs balsamiques et minérales.
Global :	Le second vin d'un des flacons les plus recherchés d'Espagne. Assurément une belle découverte !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	17.70€ TTC – Tarif club : 16.50€ TTC
Accords mets - vin :	Perdrix en cocotte, farcie aux pruneaux
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure



Italie
I.G.T. Daunia
Il Guerro
Rouge
2006
Agricola Paolo Petrilli

Caractéristiques

Région :	Italie - Pouilles
Appellation :	I.G.T. Daunia
Encépagement :	Nero di Troia 100%
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argileux
Situation :	En plateau
Production moyenne :	2500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles fin octobre
Rendement moyen :	30hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve thermorégulée
Elevage :	12 mois en fût de chêne français et 12 mois en cuve inox
Vinificateur :	Paolo Petrilli
Propriétaire :	Paolo Petrilli

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est très aromatique avec des parfums fruités de cerise et de groseille. De discrètes touches vanillées liées à l'élevage en barrique apportent beaucoup de complexité à l'ensemble.
Gustatif :	L'attaque de bouche est soyeuse, presque veloutée. Les tanins sont fins et caressants. Enfin une superbe acidité prolonge les sensations gustatives avec beaucoup de race.
Global :	Ce pur Nero di Troia est une véritable petite bombe. Il marie à merveille concentration et légèreté grâce à une surprenante acidité.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	47.20€ TTC – Tarif club : 15.80€ TTC
Accords mets - vin :	Filet de bœuf au foie gras, petits gnochis
Service :	Servir à 17°C, carafes 2 heures



Grèce
Appellation traditionnelle
Retsina
Blanc
Les Larmes de Pin
2007
Domaine Kechris

Caractéristiques

Région :	Grèce (Nord du pays)
Appellation :	Retsina
Encépagement :	50% Assyrtiko, 50% Roditis
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Limono-argileux et calcaire
Situation :	En plateau
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50hl/ha
Vinification :	Traditionnelle d'un vin blanc avec adjonction de résine de pin d'Alep
Elevage :	6 mois en barrique puis 3 mois en bouteille
Propriétaire :	Domaine Kechris

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez aérien et intense propose des arômes résineux, de pin, de cèdre ainsi que des notes de thym, de menthe et d'eucalyptus. On perçoit également en fond des parfums de fruits blancs.
Gustatif :	La bouche est grasse et franche. La rétro-olfaction se fait bien entendu sur toutes ces notes résinées presque anisées. La finale est longue, avec une franche acidité, très linéaire.
Global :	Cette spécialité grecque a pour origine l'antiquité. Les vins étaient alors stockés en amphore dont l'étanchéité assurée par un badigeonnage interne de résine (ce qui limitait l'oxydation). La résine de pin étant également un antiseptique naturel.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2012
Prix estimé à ce jour :	22.80€ TTC – Tarif club : 20.60€ TTC
Accords mets - vin :	Mérou grillé, feuilles de vignes farcies aux herbes de provence
Service :	Servir à 12°C