



Vin de Pays des Côtes Catalanes
Blanc
2007
Marguerite
Domaine Matassa
(Culture en biodynamie)



Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Calce
Appellation :	Vin de Pays des Côtes Catalanes
Encépagement :	50% Viognier, 50% Muscat Petit Grain
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	En coteaux, diverses expositions
Production moyenne :	2500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	18 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en fût et fermentation malolactique en fût
Elevage :	10 mois sur lies fines en barriques
Vinificateur :	Tom Lubbe
Propriétaire :	Tom Lubbe

Analyse

Visuel :	Jaune or brillant à reflets verts.
Olfactif :	Le nez dégage d'agréables notes de fleurs blanches et de fruits jaunes (mirabelle, ananas). De délicates touches boisées participent à la complexité de l'ensemble.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ample et fraîche à la fois. Le milieu de bouche exprime une sensation presque tactile avec des tanins. La finale est longue et excitante sur des notes d'agrumes.
Global :	Pourtant issu de deux cépages très aromatiques, le vin est tout en retenue et minéralité, marqué par les sols de schistes.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 – 2017
Prix estimé à ce jour :	23.70 € TTC – Tarif club : 20.90 € TTC
Accords mets - vin :	Salade de langoustines à l'avocat et au pamplemousse
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 12°C



*Vin de Pays des Côtes
Catalanes
Milouise blanc
2008*



*Domaine Jean-Philippe Padié
(Culture en biodynamie)*

Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Calce
Appellation :	Vin de Pays des Côtes Catalanes
Encépagement :	50% Grenache blanc, 50% Grenache gris
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Mosaïque de terroirs (marnes noires, schistes, argilo-calcaires, marnes roses)
Situation :	Diverses parcelles à 300 mètres d'altitude
Production moyenne :	1500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	10 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en demi-muids, malo réalisée
Elevage :	12 mois en demi-muids
Vinificateur :	Jean-Philippe Padié
Propriétaire :	Jean-Philippe Padié

Analyse

Visuel :	Robe jaune or, à légers reflets verts.
Olfactif :	Le nez très réservé se développe à l'aération sur des notes grillées et résinées. On y perçoit également des parfums de fenouil, d'anis frais et de craie (minéralité).
Gustatif :	La bouche est vive et élancée. La belle richesse est portée par la salinité minérale du terroir. Les sensations tactiles sont déroutantes, la finale est superbement vivante. Quelle race, quel éclat !
Global :	Ce vin blanc du Roussillon est guidé par un équilibre septentrional. La pureté et l'expression de terroir en est sublimée.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2025
Prix estimé à ce jour :	34.70€ TTC – Tarif Club : 25.90 € TTC
Accords mets - vin :	Filet de Saint-Pierre au fenouil, sauce au citron.
Service :	Servir à 12°C et carafer 1 heure



*Vin de Table
L'échappée Belle
Rouge
(2009)*



*Domaine du Bout du Monde
(Culture biologique)*

Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Lansac
Appellation :	Vin de Table
Encépagement :	50% Carignan, 30% Syrah, 20% Grenache
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Gneiss
Situation :	En coteaux nord à 400m d'altitude
Production moyenne :	2700 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Macération carbonique
Elevage :	6 mois en cuve bois tronconique
Vinificateur :	Edouard Laffitte
Propriétaire :	Edouard Laffitte

Analyse

Visuel :	Rubis à légers reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est intense et ouvert, on y perçoit des notes fruitées et fleuries (cerise, fraise, pivoine, violette). D'élégantes notes fumées et poivrées apportent un peu plus de profondeur à ce beau nez.
Gustatif :	La bouche est souple et d'une excellente sapidité. Les tanins sont soyeux et très fins. La finale sur le fruit est gourmande et portée par une agréable fraîcheur.
Global :	Ce vin est une réelle friandise, à boire sans se poser de questions.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 – 2014
Prix estimé à ce jour :	10.00 € TTC – Tarif club : 8.90 € TTC
Accords mets - vin :	Pizzas, spaghettis bolognaise
Service :	Carafer 1/2 heure avant de servir à 16°C



*Côtes du Roussillon
Grand Largue
2008*



*Domaine de la Petite Baigneuse
(Culture biologique)*

Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Maury
Appellation :	Côtes du Roussillon
Encépagement :	40% Carignan, 60% Llerdoner pelut (mutation « velue » du grenache)
Age moyen des vignes :	de 50 à 70 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Coteaux Sud Est
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	15hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, fermentation alcoolique en cuve béton
Elevage :	8 mois en vieilles barriques
Vinificateur :	Philippe Wies
Propriétaire :	Philippe Wies

Analyse

Visuel :	Rubis intense à légers reflets violacés.
Olfactif :	Le nez dégage d'étonnantes notes de biscuit et de beurre salé. Les fruits noirs (cerise, cassis) apparaissent également à l'aération ainsi que quelques touches florales et épicées. L'ensemble est très « aérien ».
Gustatif :	La bouche est superbe de velouté. Les tanins sont fins et enrobent le palais de belle manière. La finale est portée par une acidité mûre qui persiste sur le poivre et la minéralité.
Global :	Ce vin est un pur plaisir, il combine concentration et digestibilité, qualités assez rares sous ces latitudes.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2017
Prix estimé à ce jour :	16.40€ TTC – Tarif Club : 14.50€ TTC
Accords mets - vin :	Lapin au thym
Service :	Servir à 17°C et carafier 1/2 heure



Côtes du Roussillon
Rouge
2008
Domaine Danjou-Banessy
(Culture biologique)



Caractéristiques

Région :	Roussillon, village d'Espira de l'Agly
Appellation :	Côtes du Roussillon
Encépagement :	25 % Grenache Noir, 50 % Syrah, 25 % Mourvèdre
Age moyen des vignes :	de 10 à 30 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire sur galets roulés
Situation :	Diverses parcelles en plaine
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	25hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, fermentation alcoolique en cuve béton
Elevage :	14 mois en barriques
Vinificateur :	Benoit Danjou
Propriétaire :	Famille Danjou-Banessy

Analyse

Visuel :	Robe pourpre dense à reflets rouges.
Olfactif :	Le nez est très expressif voire explosif. On y sent une maturité des raisins très poussée. Des parfums de confiture de cassis/mûre, de menthol et de groseille jaillissent littéralement du verre.
Gustatif :	La bouche est tout en volume et puissance. L'extraction et le glycérol envahissent le palais. La finale sur les fruits à l'eau de vie est intense et chaleureuse.
Global :	Fidèle à ses origines, cette cuvée joue dans un registre international et démonstratif avec néanmoins une réelle qualité de jus.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	49.50€ TTC – Tarif Club : 17.20€ TTC
Accords mets - vin :	Civet de chevreuil aux airelles
Service :	Servir à 17°C



Côtes du Roussillon Villages
Les Calcinaires
Rouge
2008
Domaine Gauby
(Culture en biodynamie)



Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Calce
Appellation :	Côtes du Roussillon Villages
Encépagement :	50% Syrah, 25% Mourvèdre, 10% Carignan, 15% Grenache
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argiles calcaires et schistes
Situation :	Diverses parcelles en coteaux
Production moyenne :	5000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange éraflée
Elevage :	12 mois en demi-muids puis 24 mois en cuve béton
Vinificateur :	Gérard Gauby
Propriétaire :	Gérard Gauby

Analyse

Visuel :	Robe grenat sombre à reflets violacés.
Olfactif :	Nez relativement discret et profond qui s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits rouges (cerise griotte), de poivre, de chocolat et d'eucalyptus.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche. La matière est présente, les tanins aussi. L'acidité pointe et permet au vin de prolonger ses saveurs sur des notes minérales iodées.
Global :	Voici une belle expression des terroirs de Calce. Le domaine Gauby est le pionnier du renouveau qualitatif de la région.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	19.80€ TTC – Tarif Club : 17.50€ TTC
Accords mets - vin :	Rôti de porc aux figues
Service :	Servir à 17°C et carafer 1 heure



Vin de Pays des Côtes Catalanes
Rouge
2008
Domaine Matassa
(Culture en biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Calce
Appellation :	Vin de Pays des Côtes Catalanes
Encépagement :	Carignan
Age moyen des vignes :	de 80 à 115 ans
Sous-sol :	Marnes calcaires et granites
Situation :	En coteaux, diverses expositions
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	12 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en fût
Elevage :	10 mois sur lies fines en barriques
Vinificateur :	Tom Lubbe
Propriétaire :	Tom Lubbe

Analyse

Visuel :	Rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez étonnant s'ouvre sur des notes fruitées de groseille à maquereau et de noyau de cerise. On y distingue également quelques touches de fève de cacao et de chocolat.
Gustatif :	La bouche est très élégante et aérienne. Le vin paraît facile alors qu'il est issu d'une matière très dense. L'équilibre est parfait grâce à la complexe acidité minérale et saline qui tonifie le vin en finale.
Global :	Etonnant ! Ce vin possède un équilibre presque bourguignon. La grande classe, l'essence des terroirs de Calce !

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 – 2025
Prix estimé à ce jour :	36.30 € TTC – Tarif club : 32.00 € TTC
Accords mets - vin :	Côte de bœuf aux herbes
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 17°C



Côtes du Roussillon Villages
Ciel Liquide
2006



Domaine Jean-Philippe Padié
(Culture en biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Calce
Appellation :	Côtes du Roussillon Villages
Encépagement :	30% Carignan, 30% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Mosaïque de terroirs (marnes noires, schistes, argilo-calcaires, marnes roses)
Situation :	Diverses parcelles à 300 mètres d'altitude
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	10hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, fermentation alcoolique en cuve béton
Elevage :	12 mois en demi-muids puis 24 mois en cuve béton
Vinificateur :	Jean-Philippe Padié
Propriétaire :	Jean-Philippe Padié

Analyse

Visuel :	Robe rubis intense à légers reflets violacés.
Olfactif :	Pur et violent, le premier nez est déroutant. On y perçoit des parfums d'encre, de sauge, d'anchois, de gingembre, de citron vert, de pruneau, de sésame, d'olive noire, d'estragon, de cerise noire...et encore ...
Gustatif :	La bouche est pleine, veloutée et racée. Les tanins sont saillants mais fins et la finale est une explosion de minéralité et de salinité (coquille d'huitre).
Global :	Ce très grand vin de terroir résume toute la beauté et la complexité du vignoble de Calce. Jean-Philippe Padié est un jardinier/vigneron hors pair. A couper le souffle !

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	24.80€ TTC – Tarif Club : 20,40€ TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'agneau au romarin, ratatouille
Service :	Servir à 17°C et carafer 2 heures



***Maury
Rouge
2008***
***Domaine de la Petite Baigneuse
(Culture biologique)***

Caractéristiques

Région :	Roussillon, commune de Maury
Appellation :	Vin doux naturel Maury
Encépagement :	100 % Grenache noir
Age moyen des vignes :	80 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Coteaux plein Sud
Production moyenne :	750 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes
Rendement moyen :	7 hl/ha
Sucres résiduels :	80 g/l
Vinification :	Mutage à l'alcool sur grain, macération 3 semaines
Elevage :	12 mois en vieilles barriques
Vinificateur :	Philippe Wies
Propriétaire :	Philippe Wies

Analyse

Visuel :	Rubis sombre à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez explose sur des notes confiturées de mûre, de cerise noire et de cassis. On y distingue également quelques parfums d'herbes sèches et d'épices.
Gustatif :	La belle liqueur entre en bouche de manière très suave. La douceur et le velouté des tanins sont portés par une rétro olfaction sur la confiture de mûre. La finale s'étire sur une fine acidité et permet d'équilibrer la richesse en sucres du vin.
Global :	Ce vin doux naturel intense est élaboré pour conserver le fruité très mûr des raisins. On se situe ici sur l'un des terroirs les plus chauds de France.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2025
Prix estimé à ce jour :	28.50€ TTC – Tarif Club : 24.90€ TTC
Accords mets - vin :	Desserts au chocolat, fromages bleus
Service :	Servir à 12°C