



Côtes de Duras Blanc
Sauvignon
2007
Château Molhière

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes de Duras
Encépagement :	Sauvignon
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire et molasses du Fronsadais en surface
Situation :	Sud, Sud-Ouest en plateaux
Production moyenne :	60000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	60 hl/ha
Vinification :	Sélection parcellaire fermentation en cuve thermo-régulée
Elevage :	4 mois en cuve avec bâtonnage des lies
Vinificateur :	Patrick Blancheton
Propriétaire :	Patrick et Francis Blancheton

Analyse

Visuel :	Jaune pâle avec de discrets reflets verts.
Olfactif :	Le nez développe des senteurs d'agrumes (pamplemousse rose) ainsi que de fines notes végétales (buis, feuille de cassis). L'aération permet l'apparition de parfums floraux et minéraux.
Gustatif :	L'attaque est franche et fraîche avec néanmoins du gras en milieu de bouche. Une agréable acidité citronnée apporte beaucoup de tension à l'ensemble.
Global :	Un remarquable rapport qualité/prix dans une appellation encore méconnue.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2012
Prix estimé à ce jour :	5.60 € TTC – Tarif Club : 4.95 € TTC
Accords mets - vin :	En apéritif, crustacés
Service :	Servir à 12°C



Fronton
Cuvée Don Quichotte
2006
Domaine Le Roc

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Fronton
Encépagement :	60 % Négrette, 40 % Syrah
Age moyen des vignes :	24 ans
Sous-sol :	Graves et boulbènes caillouteuses
Situation :	En plaine
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Cuaison longue, pressurage doux, fermentation en cuve ciment
Elevage :	12 mois en foudre
Vinificateur :	Frédéric Ribes
Propriétaire :	Famille Ribes

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le nez associe de fines notes fruitées de cerises noires et de cassis à des parfums de réglisse, de poivre blanc et d'herbes séchées (thym).
Gustatif :	La bouche est d'un beau volume avec du croquant. La rétro olfaction se fait sur la réglisse. Les tanins sont présents mais d'une agréable finesse.
Global :	Le Roc reste l'une des références de l'appellation Fronton. Ses vins se distinguent systématiquement lors de nos dégustations à l'aveugle.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	13.50 € TTC – Tarif Club : 12.00 € TTC
Accords mets - vin :	Chili con carne
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 17 °C



Fronton
Sy...rare
2007
Château Flotis

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Fronton
Encépagement :	Syrah complétée par une touche de Négrette
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves et sables
Situation :	Sud-Est en haut de coteaux
Production moyenne :	1000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve ciment
Elevage :	20 mois en barriques de plusieurs vins
Vinificateur :	Katia Garouste
Propriétaire :	Katia, Kathy et Myriam

Analyse

Visuel :	Robe rubis à légers reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est d'une étonnante pureté. On y retrouve beaucoup de parfums floraux comme le lys, la violette et la lavande. La cerise et le poivre sont également présents.
Gustatif :	La bouche est ronde et souple. Le vin ne manque pas de caractère pour autant et déroule une superbe trame tannique au toucher de velours. La finale sur la réglisse est longue et fraîche.
Global :	Cette cuvée confidentielle met en avant la Syrah. Le résultat est surprenant, on se croirait vraiment dans le nord de la vallée du Rhône !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	11.50 € TTC – Tarif Club : 9.90 € TTC
Accords mets - vin :	Côte de bœuf aux herbes de Provence
Service :	Carafes 1 heure avant de servir à 17 °C



Cahors
2005
La Fage
Domaine Cosse Maisonneuve

Caractéristiques

Région :	Sud Ouest
Appellation :	Cahors
Encépagement :	100 % Malbec
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo graveleux
Situation :	En terrasses (lieu dit La Fage)
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	40hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve inox, contrôle des températures
Elevage :	16 mois en barriques (fûts d'un vin)
Vinificateur :	Mathieu Cosse
Propriétaire :	Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le nez d'abord discret a besoin d'aération. Des notes de cassis et de pruneaux arrivent progressivement mêlées à des parfums empyreumatiques (bois brûlé, goudron).
Gustatif :	L'attaque de bouche excite les papilles avec une structure plutôt élancée. Les tannins possèdent de la rigueur mais sans excès, conforme à l'appellation. La finale est longue sur des notes de chocolat, de café et de cerises.
Global :	Conservé volontairement plus de 2 ans dans nos caves, ce vin commence à se faire et se révèle être une belle surprise.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2014
Prix estimé à ce jour :	Cuvée épuisée – Millésime 2006 disponible mi-octobre Tarif club : 12.50€ TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'agneau au four.
Service :	Servir à 17°C carafes 1 heure



Cahors
2007
Un jour sur Terre
Le Clos d'un Jour

Caractéristiques

Région :	Sud Ouest
Appellation :	Cahors
Encépagement :	100 % Malbec
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	Sud est en terrasse
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve inox
Elevage :	18 mois en jarres de terre cuite pour une oxygénation lente et continue du vin grâce aux pores de la terre
Vinificateur :	Véronique et Stéphane Azémar
Propriétaire :	Véronique et Stéphane Azémar

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez dégage de superbes senteurs fruitées: la mûre, le cassis, la fraise et la cerise. De fines notes viandées et fumées complètent ce bouquet très profond.
Gustatif :	En bouche, le vin est doté d'une belle matière avec beaucoup de profondeur et des tannins présents et serrés. La finale s'étire avec fraîcheur et persistance minérale (craie) et fruitée.
Global :	Un vin étonnant de par son élevage en jarres de terre cuite. Issu de la terre, vieilli en terre...Bluffant !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	20.50 € TTC – Tarif club : 18.50 € TTC
Accords mets - vin :	Canard aux figues
Service :	Servir à 17°C, carafes 1 heure



Madiran Vieilles Vignes 2006 Domaine Labranche Laffont

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Madiran
Encépagement :	100 % Tannat
Age moyen des vignes :	50 ans (dont des pieds préphiloxériques de 150 ans)
Sous-sol :	Argilo calcaire, limoneux
Situation :	En cirque, sud ouest en coteaux
Production moyenne :	19000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles, tries à la parcelle
Rendement moyen :	45 hl / ha
Vinification :	Eraflage total macération de 28 jours, fermentation alcoolique en cuve
Elevage :	Elevage en barriques 12 mois (dont 25% fûts neufs) puis 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille.
Vinificateur :	Christine Dupuy
Propriétaire :	Christine Dupuy

Analyse

Visuel :	Pourpre très dense.
Olfactif :	Le nez relativement intense dégage des parfums de fruits noirs (mûre, cassis et prune). Quelques notes vanillées et torréfiées signent un bel élevage.
Gustatif :	La bouche est dense et charnue. On ressent des tanins bien mûrs et généreux avec beaucoup de mâche mais sans sécheresse. La finale se fait sur le chocolat noir et les épices.
Global :	Christine Dupuy réalise encore une fois du très beau travail avec cette cuvée de vieilles vignes régulièrement au sommet de l'appellation.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2018
Prix estimé à ce jour :	14 € TTC – Tarif Club : 12.50 € TTC
Accords mets - vin :	Magret de canard farci au foie gras
Service :	Servir à 17 °C, carafier 1 heure



Madiran
2006
Cuvée Hécate
Domaine Laffont

Caractéristiques

Région :	Sud ouest
Appellation :	Madiran
Encépagement :	80 % Tannat, 20 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	60 ans
Sous-sol :	Argilo-Calcaire
Situation :	Diverses expositions
Production moyenne :	Non communiquée
Vendanges :	Manuelles avec tri
Rendement moyen :	45hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve bois
Elevage :	18 mois en barriques (40% de bois neufs)
Vinificateur :	Pierre Speyer
Propriétaire :	Pierre Speyer

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond à légers reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est très intense, légèrement marqué par la volatile (ce qui a l'avantage de porter les parfums). On y perçoit des notes de cerises noires, de myrtilles et de prunes. Un élevage barrique élégant et bien dosé apporte profondeur et complexité.
Gustatif :	Le vin remplit la bouche avec un superbe volume et une texture presque douce. Les tannins sont superbes de finesse. La force se marie à l'élégance et la finale est fraîche et élancée.
Global :	Le tempérament et la race de ce vin ne peuvent laisser indifférent. Tout y est savamment et subtilement dosé pour plaire.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	27 € TTC – Tarif club : 24.00 € TTC
Accords mets - vin :	Côte de bœuf sauce au poivre
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure



Pacherenc du Vic-Bilh
2007
Rêve d'Automne
Domaine Laffite Teston

Caractéristiques

Région :	Sud Ouest
Appellation :	Pacherenc du Vic-Bilh
Encépagement :	100 % Petit Manseng
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo-graveleux
Situation :	Diverses parcelles sur l'aire d'appellation
Production moyenne :	Non communiquée
Vendanges :	Manuelles par tries successives jusqu'en décembre
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques
Elevage :	15 mois d'élevage en barriques neuves
Vinificateur :	Jean-Marc Laffite
Propriétaire :	Famille Laffite

Analyse

Visuel :	Belle robe jaune or soutenu.
Olfactif :	Le nez est très complexe. On y trouve des parfums d'ananas, de citron confit, de mangue, d'abricot, de pain d'épices et de vanille.
Gustatif :	Le corps est gras et souple en attaque. L'acidité arrive subitement et apporte un équilibre parfait à l'ensemble. La finale sur l'ananas fait saliver, on en redemande.
Global :	Issu d'une vendange passerillée sur pied, ce vin atteint l'équilibre presque parfait entre sucre, alcool et acidité...

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	15 € TTC – Tarif club : 13.50 € TTC
Accords mets - vin :	Roquefort ou foie gras
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



Maydie
2007
Tannat Vintage
Château d'Aydie

Caractéristiques

Région :	Sud ouest
Appellation :	Vin muté, vin de liqueur
Encépagement :	100% Tannat
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Origines diverses, au sein de l'appellation Madiran
Vendanges :	Manuelles à 15% d'alcool potentiel (260g de sucres naturels)
Vinification :	Mutage du moût de raisin avec de l'alcool vinique (idem Porto)
Elevage :	18 mois en barriques de 400 litres
Vinificateur :	Jean-Luc Laplace
Propriétaire :	Domaine Laplace

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est puissant sur des notes de fruits noirs et rouges (cerise, fraise, cassis, mûre). On y perçoit également des nuances de noix et d'amandes.
Gustatif :	La bouche est d'une belle rondeur. La force et la rigueur des tanins sont domptées par la richesse et l'alcool. La fin de bouche est très longue sur des arômes de fruits rouges.
Global :	Ce vin muté unique en son genre dans le sud ouest ne possède pas d'appellation propre. Une vraie découverte !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	18.80 € TTC – Tarif club : 15.50 € TTC
Accords mets - vin :	Opéra chocolat, fromages à pâte persillée
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure