

1...PINOT 100%
BOURGOGNE « Cuvée GRAVEL » Appellation régionale
Tarif Boutique 15.00€

COMMUNE : POMMARD et BLIGNY LES BEAUNE

Surface en production : 4 ha a 95

Densité : 10000 pieds /ha

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Sol argilo graveleux

Année de plantation : 1985 pour la majorité des parcelles

Taille : Guyot simple

Volume : 49hl/ ha

Méthode culturale : Nous avons besoin de sols vivants, ce qui nous a conduit à abandonner depuis plus de 20 ans maintenant l'usage des engrais « chimique », nous privilégions l'apport éventuel de compost (fumier d'élevage) si besoin est pour nourrir la vie microbienne du sol.

Le gros de notre travail est manuels ; Taille d'hiver assez courte et à partir du mois de Mai, nous sélectionnons 7 ou 8 rameaux par cep (taille en vert) et gardons un raisin par branche.

Vinification et Elevage:

Eraflage des raisins le plus doux possible, on n'écrase pas les baies et on envoie en cuve. Lorsque le rendement en jus est trop élevé par rapport à la matière solide, nous supprimons du jus des cuves. (Récolte 2000)

La fermentation commencera après quelques jours de latence grâce aux levures du raisin. Pendant la fermentation, nous remettons les matières solides en suspensions dans le jus (2 fois par jour) pour obtenir une bonne extraction.

Lorsque le moment est venu (dégustation), nous écoupons le vin de la cuve en tonneaux (10 à 25 % de fûts neufs), l'élevage commence.

Après une période, entre 10 et 15 mois, le vin est biologiquement terminé, nous le tirerons en bouteilles sans filtration si la turbidité est correcte.

Robe sombre, grenat.

Grand naturel d'expression du fruit du Pinot, dans une palette qui concilie les fruits rouges et les arômes giboyeux nobles.

Bouche croquante et savoureuse, à l'instar d'un nez au grand naturel, l'expression du Pinot dans son plus bel habit.

L on trouve également le pinot noir en Alsace, en Languedoc un petit peu en Touraine
Egalement près d'Auxerre à IRANCY mais il n est pas à 100% il est complété avec du cépage César

Et surtout en champagne il est majoritaire avec le chardonnay et le pinot meunier
Le jus de tous ces raisins noirs est blanc c'est la macération dans leur peau qui donnent la couleur du vin rouge

2...CABERNET SAUVIGNON

Cépages cabernet sauvignon (60%) et merlot (40%).

PESSAC LEOGNAN CHATEAU DE France 2004 RIVE GAUCHE

Tarif Boutique 24.20€

Appartenant à **Bernard Thomassin** depuis 1971, **Château de France** est le voisin de [Château de Fieuzal](#), avec un vignoble de 38,5 hectares situé sur des croupes de graves pyrénéennes grosses et moyennes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire.

Dix-huit mois d'élevage en barriques renouvelées annuellement par moitié.

Robe grenat profond très dense nez délicat, boisé, cacao pain grillé et confiture de cassis, en bouche on retrouve les arômes du nez belle présence et d'une jolie longueur

Accompagnent viandes rouges, agneau, gibier rôtis...

3...CABERNET FRANC 100%

SAUMUR CHAMPIGNY Clos de la Seigneurie 2009

Tarif Boutique 1.1 80€

C'est le Cépage majoritaire de la vallée de la Loire

Il est aussi à 100% pour le Bourgueil St Nicolas Chinon
Mélangé pour l'Anjou et la Touraine

Ce vin présenté est élevé chez M.Pierre Foucher qui a pris en 2005 les rênes du vignoble créé par son père en 1976. Il donne toute satisfaction avec sa robe limpide et sa palette aromatique dominée par des parfums de fruits rouges que l'on retrouve dans une bouche suave, friande et longue.

Issu de Vieilles vignes avec un élevage d'un an sous bois qui lui a légué quelques notes légèrement épicées et légèrement boisé, un peu vanillées, mais qui laissent toute latitude au fruité.

sa couleur grenat Violine sur le disque

Ce vin n'a subi aucun traitement chimique seulement une légère filtration

Il accompagne en particulier les viandes (gibier – bœuf) ou fromage

4...SYRAH 100%

Terra Casa Delys 2011

Tarif Boutique 6.30€

[Vin de Pays d'Oc](#) Producteur : Michel Mas

Volume d'alcool : 14%

Structure : [Soyeux](#) ?

Arôme : [Mature](#) ?

Descriptif Robe cerise noire pourpre, brillante.

Le nez flatteur et attirant, se démarque par ses tonalités d'épices douces et de fruits noirs bien mûrs. L'élevage bien dosé ajoute une note vanillée et grillée à l'ensemble, sans dominer le cépage.

En bouche, il est bien souple et gourmand, tenu par une structure solide en acidité et en tanin. D'un abord facile, il privilégie la gourmandise du cépage au terroir. La fin de bouche revient sur le fruit, ponctuée d'un tanin fin et lissé.

Accompagne un carré d'agneau aux herbes...

5...GRENACHE

75 % Grenache - 25 % Syrah

Château de l'Engarran - Grenat Majeur 2008

Tarif Boutique 14.80€

Provenance ...Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier vin rouge tranquille

Cépages : Robe exhibant une couleur grenat foncé. Nez aux accents de cacao, de cassis et de cèdre. Prenez plaisir à savourer ce rouge démontrant une acidité rafraîchissante et doté de tannins charnus. À cela s'ajoutent des saveurs de bois, de graphite et de cerise. Il révèle une texture souple qui culmine dans une finale persistante.

Terroir : Calcaires durs, galets roulés, diluvium alpins, marno calcaires à dominante calcaire. C'est une zone abritée des influences du nord par la Montagne Noire et les Cévennes. Le climat y est sec et les entrées maritimes d'air humide en été favorisent une maturité précoce et un bon équilibre du cycle végétatif des ceps. Domaine en agriculture raisonnée certifié Terra Vitis depuis 2002.

Dégustation : Robe rouge profond. Nez épicé et mentholé aux mille facettes aromatiques évoquant le gingembre confit, l'écorce d'orange, la mûre. En bouche, finesse et élégance, puissance et velours : alchimie du grenache qui donne du galbe aux fruits rouges et noirs, développant des arômes chocolatés. Service à 18°C.

Techniques : Le Grenache est vendangé mûr, vinifié à part avec un travail de délestage et de pigeage en douceur. Elevage en barrique pour 30% de la cuvée.

Accords Mets et Vin : Lasagnes, polenta au lard fumé, magret de canard, clafoutis aux cerises, gâteau au chocolat.

Potentiel de garde : 3 à 4 ans

6....MERLOT

65% Merlot 20% Cabernet franc et 15% Cabernet sauvignon

**CHATEAU GODART BELLEVUE 2009 COTES DE FRANCS
RIVE DROITE**

Tarif Boutique 12.90€

Cette propriété est une ancienne dépendance du magnifique château de Francs C'.est un vin profond, dont les arômes de fruits noirs et mûrs sont délicatement enrobés de nuances boisées (Élevage d'un an en barrique, dont 80 % de fûts neufs).

Charnue et soyeuse en attaque, la bouche monte en puissance, développant une matière mûre soutenue par des tanins parfaitement élevés, qui persiste longuement dans une finale aux accents boisés et fruités. Un vin racé,

A oublier trois à cinq ans en cave.

Il accompagne en particulier les viandes (gibier – bœuf) ou fromage

NOTA Vous retrouverez avec davantage de détails sur internet en visitant chacun de six vins

***Bonne lecture
Henry***