

# CHARDONNAY

## *Petit Chablis*

Appellation Petit Chablis Contrôlée

Fiche technique

**Cépage :** Chardonnay

**Exposition :** Sud - Sud - Est

**Age de la vigne :** 10 ans

**Géologie :** Kimméridgien

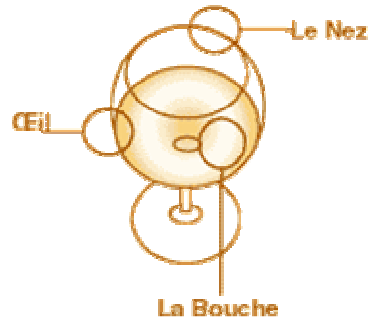
**Vinification :** Traditionnelle en cuves thermo régulées

**Elevage :** en cuves

**Viellissement :** de 3-4 ans ou plus suivant millésime

Accords mets et vin

- Gougères
- Huîtres, Crabe, Palourdes
- Crevette crues, grillées ou en sauce
- Bonbonnière de moules et bigorneaux
- Marmite du pêcheur
- Friture de rivière
- Viandes blanches
- Andouillette aux sarments de vigne
- Fromage de chèvre frais
- Tartares de poisson
- Petit Flan d'asperges du pays
- Œufs au plat, omelettes
- Escargots
- Salades d'été



Oeil

Très belle robe jaune or vert pâle. Brillante, lumineuse et limpide. Aspect jeune.

Le nez

est jeune et frais, il s'exprime avec vivacité dans un tourbillon de fines senteurs florales et fruitées..

La bouche

est vive, plaisante et fruitée, elle nous fait découvrir le citron, et la citronnelle dans un univers finement minéral. La finale est agréable, elle laisse la bouche fraîche et parfumée.

T°C de service :

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster,

12 à 14° en accompagnement de mets.



## **Very Limoux Chardonnay**

CAVE ANNE JOYEUSE

Le vigneron observe quotidiennement la faune, la flore et la vigne en particulier selon un protocole précis. Les ingénieurs d'Anne de Joyeuse procèdent à l'analyse informatique des données ainsi recueillies et regroupées par parcelles homogènes.

Les résultats obtenus permettent la gestion par anticipation des maladies éventuelles de la vigne et de minimiser les traitements. De même, les manières culturales contribuent à la préservation de la biodiversité et au respect du vignoble :

Fertilisation raisonnée, enherbement des chemins (frein des pluies d'orage de plus en plus fréquentes, meilleure infiltration de l'eau nourricière de la vigne),

mise en valeur des haies (véritables couloirs écologiques pour la circulation de la faune),

travail du sol (labour d'hiver et de printemps) pour faire respirer les sols et permettre au système racinaire de se développer pour bien nourrir la plante.

Cette philosophie du respect de l'environnement se poursuit dans la cave où l'utilisation de l'eau et de l'énergie est optimisée pendant les vinifications. Aucun rejet ne se fait sans dépollution.

Des résultats mesurables

Les Vignerons d'Anne de Joyeuse cultivent des terres composées de vignes, de garrigues et de haies qui hébergent une vie abondante et variée. Grâce à leur investissement quotidien, la communauté écologique (faune et flore) ne cesse de se développer.

Le maintien du couvert végétal permet de voir fleurir des espèces végétales jusqu'à présent disparues (coquelicots, orchidées...). Des insectes (abeilles, coccinelles...) sont de retour et les oiseaux se reproduisent dans les vignes avec l'apparition de nombreux nids dans les ceps de vigne. Les facteurs essentiels de la continuité de cet écosystème sont la place et le rôle de l'homme dans cet équilibre du vivant.

Une nature préservée pour des vins plus savoureux

La Cave Anne de Joyeuse, dans sa démarche PROTECT PLANET®, voit son environnement s'enrichir. Les terroirs reprennent de la puissance pour donner aux vins une vraie expression de leur caractère.

Certification

1ère cave française certifiée Agriconfiance par le BVQI (Bureau Veritas Qualité International) en 2000.

### **LE BLANC EXCEPTIONNEL**

Sur des notes de pain de mie toasté, brioché. Une longueur exceptionnelle.

Le meilleur rapport qualité prix du site !!!!

Visuellement une couleur jaune or, un nez expressif, une bouche longue pleine, et riche.

Un vin parfait.

# SAUVIGNON

## SANCERRE Val de Loire



Le vignoble s'étend sur environ 2 770 hectares et 14 communes du [département du Cher](#) : [Menetou-Râtel](#), [Ménétréol-sous-Sancerre](#), [Bué](#), [Crézancy-en-Sancerre](#), [Montigny](#), [Sainte-Gemme-en-Sancerrois](#), [Sancerre](#), [Chavignol](#), [Saint-Satur](#), [Sury-en-Vaux](#), [Veaugues](#), [Verdigny](#), [Vinon](#) et [Thauvenay](#).

Située sur la rive gauche de la [Loire](#), la zone géographique de ce [terroir viticole](#) recouvre le rebord sud-est du [bassin parisien](#). Ses vignes ont colonisé les collines dont l'altitude maximale culmine entre 200 mètres et 400 mètres. Leur relief se caractérise par des coteaux plus ou moins courbes. Sur ceux-ci, elles s'étagent entre 180 mètres et 350 mètres d'altitude, sur des pentes qui atteignent ou dépassent 50 % de déclivité<sup>2</sup>.

Encépagement

Les vins blancs sont issus du seul cépage [sauvignon](#) Méthodes culturelles et réglementaires



Conduite des vignes dans l'AOC sancerre

« Il n'est pas facile de produire un grand vin avec le sauvignon, cépage de deuxième époque de maturité, non loin de la limite nord de la culture de la vigne, à des altitudes de 200 à 300 m qui influencent encore le climat local et sur des sols qui comptent parmi les plus pentus du pays, d'autant plus que les fermentations se déroulent dans une conjoncture délicate de fin de saison tardive<sup>7</sup> ».

Pour pallier ces difficultés, il est d'usage pour le vigneron de ne planter que sur les sols peu profonds et à forte déclivité. De plus, l'obtention d'une récolte optimale exige une densité à la plantation élevée, une conduite de la vigne et une taille rigoureuse. C'est à ce prix que le producteur obtient des vins élégants sur le terroir des caillotes, des vins puissants sur celui des terres blanches, et des vins tout en nuance sur celui des cailloux ou silex<sup>2</sup>.

Pour respecter la typicité des vins de l'AOC, fruit d'une expérience séculaire, l'[INAO](#) a noté dans le cahier des charges que la densité minimum de plantation doit être de 6 100 pieds à l'hectare, que la taille est soit une guyot (simple ou double) avec un maximum de 10 à 12 yeux francs par pied, soit une taille courte, sur cordon de Royat, avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Sur cette base les rendements pour les blancs sont de 65 hl/ha, pour les rouges de 59 hl/ha et pour les rosés de 63 hl/ha<sup>2</sup>.

Vinification et élevage

Ces vins et leur typicité sont tributaires de la [vinification](#) des [cépages](#) liés au terroir. Ils subissent des opérations nécessaires à la transformation du [moût](#) (nom du jus de [raisin](#)) et à l'élaboration du vin.

Certaines de ces opérations sont nécessaires, telle la [fermentation alcoolique](#), et d'autres permettent d'affiner le profil du vin, tant au niveau aromatique (olfactif) que gustatif (goûts).

Articles détaillés : [Vinification](#) et [Maîtrise des températures en œnologie](#).

Vinification en blanc

AOC sancerre blanc

Dans la [vinification en blanc](#) la fermentation se déroule en dehors de tout contact avec les parties solides de la vendange ([pépins](#), [peaux du raisin](#), [rafles](#)). Ce qui explique que l'on peut faire indifféremment du blanc à partir de [cépages](#) blancs et rouges. C'est le cas du [Champagne](#). Le but de cette vinification est de faire ressortir le maximum des [arômes](#) contenus d'abord dans le raisin, ensuite en cours de fermentation, enfin lors du vieillissement<sup>10</sup>.

L'extraction du jus et sa séparation des parties solides peuvent être précédés par un [éraflage](#), un [fouillage](#) et un égouttage, pour passer ensuite au pressurage. Mais ces phases sont évitées par nombre de vinificateurs pour éviter l'augmentation des [bourbes](#)<sup>10</sup>. Le choix se porte sur une extraction progressive du jus puis un [débouillage](#) qui permet d'éliminer toutes particules en suspension. Là aussi, encore plus que pour une vinification en rouge, s'impose la maîtrise des températures lors de la fermentation alcoolique. Elle se déroule entre 18 et 20° et dure entre 8 et 30 jours selon le type de vin désiré<sup>11</sup>.



Sancerre du terroir de Chavignol

Les vins blancs sont produits sur les terroirs de Bannay, Bué, Chavignol, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny et Vinon.

La couleur des vins blancs est vert-or pâle. Leurs arômes classiquement développés vont des notes florales aux notes fruitées telles que les agrumes (pamplemousse, pomelos) jusqu'aux notes de pierre à fusil. Ces arômes sont déterminés par les sols sur lesquels la vigne pousse. Calcaires (ou caillottes), argilo-calcaires (ou Terres Blanches) et argiles à silex sont les trois principaux types de terroirs rencontrés sur l'appellation. Les vins blancs sont secs mais ont généralement des bouches assez rondes et un équilibre sur la fraîcheur.

Le Sancerre blanc s'accorde bien avec les fromages de chèvre et en particulier avec le [Crottin de Chavignol](#) situé dans l'aire de l'AOC, avec des poissons, coquillages et crustacés. Son mariage est parfait avec des entrées chaudes légèrement épicées. Les rouges et les rosés accompagnent les volailles et les viandes<sup>7</sup>.

## **SANCERRE – Georges Millerioux**

**A Amigny - Millésime 2008 - 75 cl - 13%**

Cultivé sur la rive gauche de la Loire, c'est un vin très ouvert, minéral, au bouquet fruité et frais. La bouche est souple avec ses parfums de fruits exotiques et de fleurs blanches.

# **SAUVIGNON**

## **COTES DE BORDEAUX**

### **CHATEAU PUYANCHE BLANC SEC 2011**

Un grand vin, des arômes de fruits blancs, pêches, ananas, mais aussi d'agrumes. Un palais suave, gras et puissant, à la finale croquante aux accents de pêche blanche. Il peut être apprécié dès maintenant ou vieillir 2 ou 3 ans

#### **APPELLATION**

Francs côtes de Bordeaux

#### **SUPERFICIE DU VIGNOBLE**

Blanc : 2 Ha SOL Argilo-calcaire

#### **ENCÉPAGEMENT**

65% sauvignon 35% sémillon

Taille en guyot double Densité de plantation : 4500 pieds/ha.

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE** Blanc : 40 à 50 ans.

**CONDUITE DU VIGNOBLE** Culture raisonnée

Le vignoble est enherbé au milieu des rangs

Effeillage des deux faces de la zone fructifère

**VINIFICATION** Tri sévère au cuvier

Pressurage lent

Débourbage à froid, démarrage de la fermentation en cuve

Fermentation et élevage en barriques pendant 7 mois (30% neuves)

# LE CHENIN

CEPAGE DE LOIRE

vigneron MARC SECHET

## HISTOIRE DU VIGNOBLE

Vingt hectares de vignes c'est beaucoup et c'est trop peu à la fois. C'est beaucoup de travail certe pour un long de l'année comme sur un enfant qu'on élève mais qui fait déjà la fierté de ses parents.

C'est trop peu et c'est tant mieux pour satisfaire une médiocrité qui se réfugierait dans l'abondance ou la p  
Alors la famille Séchet a choisi d'élever son vin vers des qualités que le 19 ème siècle leur reconnaissait c  
réalisé dès les années cinquante.

Marc Séchet, dernier du nom, a lui aussi grandi dans l'esprit de la perfection. Ses vins élevés au niveau des plus grands crus finissent de s'épanouir et de se développer dans une superbe cave voûtée, creusée ou maçonnée dans la pierre du pays.

Il est convaincu que le travail de vigneron c'est aussi de faire connaitre son travail jusqu'au consommateur qui le reconnaît déjà.

## HISTOIRE LOCALE

La richesse de son terroir a permis au vignoble de Maligné d'être classé parmi les plus grands vins d'Anjou dès 1787 et, par la même, contribuer à la réputation des vins de la commune.

Le sous-sol le plus remarqué à cette époque là, était sans nul doute le coteaux aux schistes carbonifères dominait le layon par une exposition plein sud et donnait naissance à des Coteaux du layon exceptionnels.

Depuis, ces mêmes coteaux permettent toujours de produire ces nectars. L'évolution de la production vers des vins rouges ou rosés a permis de découvrir d'autres terroirs peu éloignés du coteaux et ainsi mettre en avant des terrains argilo-calcaires, faluns plus ou moins caillouteux, altérations limono-argileuses.

Une belle palette qui donne aujourd'hui naissance à des vins reconnus par tous.

Sur les meilleurs de ces terroirs, les vigneron produisent un vin blanc liquoreux issu de la surmaturation du cépage Chenin qui porte l'appellation "Coteaux du Layon"

## Appellation (AOC) : ANJOU BLANC

Age de la vigne : 25 ans Type : Blanc sec, tendre Terroir : argileux

Vendange : Manuelles

Caractéristique : Couleur jaune, légèrement dorée, arômes de fleurs blanches, aubépines.

Bouche structurée et tendre.

Accompagnement : Poisson en sauce, Fruits de mer . . . Service : 8 à 10° C

# VIOGNIER

## Château la Canorgue Propriétaire : Jean-Pierre Margan nathalie

Château la Canorgue est situé à Bonnieux, en plein coeur du Lubéron. Bâti sur une ancienne villa romaine, le site comporte de nombreuses canalisations destinées à acheminer l'eau, dont les galeries sont toujours en fonction. La famille Margan cultive avec authenticité, en bio, ce beau vignoble. La fille de Jean-Pierre Margan, Nathalie, continue progressivement à reprendre la main, ce qui ne devrait pas affecter la philosophie du domaine. Un nouveau chai de vinification est en cours de construction, avec toujours la même philosophie du "gravitaire" pour respecter le raisin. Un beau challenge pour Nathalie avec toujours les conseils " expérimentés " de son père.

Nez : Fruité, Boisé, Epicé

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Garde : Moins de 4 ans

Cuvée : Viognier

Composition 100 % Viognier

Un vrai plaisir sur le fruit avec la pêche, la mirabelle, que l'anis vient réveiller. La bouche s'étire sur l'abricot et la gentiane, avec une finale de menthe blanche.

EARL N. & J.P. Margan

84480 Bonnieux

tél : 04 90 75 81 01

# Gewurztraminer Grand Cru kaefferkopf

## Domaine Martin Schaetzel

## Alsace

L'**alsace grand cru kaefferkopf**<sup>N1</sup>, ou **kaefferkopf**, est un **vin blanc** français produit sur le **lieu-dit** le **Kaefferkopf**, situé sur la commune d'**Ammerswihr**, dans le département du **Haut-Rhin**, en **Alsace**. Il s'agit d'un des cinquante-et-un grands crus du **vignoble d'Alsace**, bénéficiant chacun d'une appellation mais partageant le même cahier des charges **alsace grand cru**<sup>3</sup> (avec des contraintes plus rigoureuses que pour l'appellation **alsace**).

Le Kaefferkopf est le dernier à avoir rejoint les grands crus d'Alsace, en **2007**.

Appellation: Alsace Grand Cru

Cépage(s): Gewurztraminer

Viticulture: Vin Bio (Ecocert)

Millésime: 2008

Terroir: Marnes calcaires

Vinification: Naturelle, sans additifs, légèrement sulfité

Le terroir idéal (marno-calcaire) permet d'allier ampleur, onctuosité, fraîcheur et longueur sur ce **Grand Cru**.

Ce Gewurztraminer évolue vers son apogée avec une sage lenteur. Un grand vin de gastronomie avec un grand potentiel de garde.

Accord met / vin: Apéritif, Cuisine asiatique, Cuisine épicée, Desserts au chocolat, Foie gras, Plats sucrés/salés

On se demande toujours quel vin boire avec la cuisine exotique, épicée, sucrée-salée.

Voici une bouteille qui accompagne admirablement ce type de plats, pour peu qu'ils soient bien réalisés.

Encore dans sa jeunesse, le moelleux de ce Gewurz adoucit les plats relevés sans les éteindre, et permet aux arômes délicats, comme la coriandre fraîche, par exemple, de s'exprimer.

Mais il faudra être patient pour ceux qui veulent le savourer à son apogée...

Service: Servir frais



# Muscat

## Saint Jean de Minervois

Ce sont les phocéens au IV siècle avant notre ère qui ont investi les rivages de la Méditerranée et initié la culture de la vigne.

Sous un climat propice se sont élaborés très tôt en narbonnais des vins issus de raisins naturellement très sucrés. L'amélioration du réseau routier au XVII<sup>e</sup> siècle et la création de nouvelles voies de communication (Canal du Midi) imposera cette culture définitivement dans le paysage local.

L'implantation du **muscat saint jean minervois** va commencer à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle d'abord sur de petites parcelles. Début XX<sup>e</sup> siècle, une dizaine d'hectares de vignes de muscat réparties sur l'ensemble du plateau assurent déjà une production d'exception.

Sous l'impulsion du vigneron Edouard Jean le muscat obtient ses lettres de noblesse, consacré dès 1896 au concours de Montpellier par une distinction pour un vin doux de cépage. Dès lors les vigneron de la commune vont s'orienter vers une production de muscat récompensée par de nombreuses médailles aux concours régionaux.

Aujourd'hui le terroir est composé de 7 domaines de vigneron indépendants et de notre cave coopérative qui à elle seule assure 75% de la production.

Le **muscat de Saint-Jean-de-Minervois** est un [vin doux naturel](#) d'[appellation d'origine contrôlée](#) produit sur le seul territoire de la commune de [Saint-Jean-de-Minervois](#), située dans le département de l'[Hérault](#).

## Etymologie

Le [Minervois](#) (*Menerbès* en occitan) correspond, géographiquement et étymologiquement, au *Pagus Minerbensis* de l'[époque carolingienne](#), le « pays de Minerve » entourant le village de [Minerve](#).

Ce dernier tire son nom de la racine celtique *men*, la pierre<sup>4</sup> (comme dans [menhir](#)) et pas du nom de la déesse romaine [Minerve](#).

## Situation géographique

La commune de [Saint-Jean-de-Minervois](#) est située au cœur du [Minervois](#), pays de basses collines qui s'étend de la [Montagne Noire](#) au fleuve [Aude](#).

# Vignoble

## Présentation

Le vignoble pouvant produire le muscat est limité au territoire de la seule commune de [Saint-Jean-de-Minervois](#)<sup>2</sup>.

Le terroir est constitué de plateaux calcaires très caillouteux, chauds et d'une altitude relativement élevée (entre 250 et 280 m)<sup>5</sup>.

## Encépagement

Pour l'élaboration de ce [vin doux naturel](#), le seul [cépage](#) admis est le [muscat blanc à petits grains](#)<sup>5</sup>.

## Méthodes culturales

Les vignes produisant le muscat de Saint-Jean-de-Minervois doivent être taillées à deux bourgeons francs au maximum au-dessus du bourrillon<sup>2</sup>.

## Vinification et élevage

Pour avoir droit à l'appellation de « muscat de Saint-Jean-de-Minervois », les vins doivent être obtenus avec des moûts possédant obligatoirement une richesse en sucre correspondant à 14 degrés d'alcool en puissance dans lesquels a été fait en cours de fermentation un apport de 5 % au minimum et de 10 % au maximum d'alcool titrant au moins 90°, donnant aux vins faits un minimum de 15° en présence d'un excès minimum de sucre naturel de 125 grammes par litre<sup>2</sup>.