



avenue^{des}vins^{.fr}

Achetez directement à la propriété



Foire aux Vins d'Automne 2018



DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

EDITO	page 3
TOP DES VINS PAR RÉGION	page 4 à 23
Loire	page 4 à 5
Bordeaux	page 6 à 7
Sud-Ouest	page 8
Languedoc-Roussillon	page 9 à 10
Rhône	page 11 à 12
Provence	page 13 à 14
Corse	page 15
Beaujolais	page 16 à 17
Savoie	page 18
Jura	page 19
Bourgogne	page 20 à 21
Alsace	page 22 à 23
TOP DES VINS BIOS/NATURELS.....	page 24 à 25
TOP DES CHAMPAGNES	page 26 à 27
LES COUPS DE COEUR D'AVENUE DES VINS	page 28 à 29
À PROPOS D'AVENUE DES VINS	page 30



Edito

Parce que derrière chaque vin se cache un vigneron, Avenue des Vins poursuit sa démarche de « dénicheur de pépites » pour cette nouvelle Foire aux Vins d'Automne.

Du 27 Août au 24 Septembre 2018, Avenue des Vins met en avant ses vignerons partenaires, véritables révélateurs de terroirs, au travers de sélections sur-mesure au rapport qualité prix/imbattable : un tour des régions avec des pépites à moins de 15 euros et des cuvées « coups de cœur » à moins de 10 euros, des Champagnes d'exception à moins de 25 euros mais également une sélection de vins issus de la viticulture bio et de vins naturels.

Les vignerons partenaires d'Avenue des Vins sont des hommes et des femmes amoureux de leurs terroirs, engagés au service de la qualité qui se reflète dans leurs vins. Cette année encore, Avenue des Vins livre ses plus belles découvertes gustatives car comme l'écrivait si bien Georges Brassens, « le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher, mais celui qu'on partage ».

Bonne lecture !

“
Le meilleur vin
n'est pas nécessairement
le plus cher,
mais celui
qu'on partage



Loire



DOMAINE GUILBAUD FRÈRES
PASCAL GUILBAUD

Rendez-vous dans la Vallée de la Loire, à environ 30km de Nantes, au cœur du vignoble du Muscadet Sèvre et Maine pour découvrir la Maison Guilbaud Frères, créée en 1927 par Edouard et Marcel Guilbaud, deux frères passionnés de vin. Avec ses 65 hectares de vignes, la famille Guilbaud vinifie et élève des vins du Val de Loire depuis 3 générations. Au fil des années, ils ont complété les domaines familiaux et ont aujourd'hui la charge de quatre domaines : le Clos du Pont, le Château de la Pingossière, le Domaine de la Moutonnière et le Clos de Beauregard. Leur objectif ? Créer des vins avec beaucoup de matière, de densité mais également une acidité bien maîtrisée. Pour ce faire, ils ont effectué un travail de fond sur leurs terroirs et leurs méthodes culturales. Le raisin ne se récoltant qu'une seule fois par an, la famille Guilbaud analyse avec précision ses sols et ses raisins pour viser juste avec une vendange récoltée à maturité parfaite. Selon Pascal Guilbaud, actuel propriétaire, « le Muscadet se conjugue au pluriel ». Le style de leurs vins ? Des cuvées denses et élégantes avec un vrai potentiel de garde. Ces vins identitaires ont encore de belles années devant eux car la relève est assurée avec Romane Guilbaud et Maxime Fernandez, qui reprendront à terme la gestion des domaines familiaux.

DOMAINE DE LA MOUTONNIÈRE 2016

AOC Muscadet Sèvre-et-Maine
75 cl - PVC : 5,80€



Cépage : 100 % Melon de Bourgogne



Note de dégustation :

Le premier nez est expressif et complexe sur des notes minérales et des notes de pierre à fusil. Le second nez s'ouvre sur des notes de fruits jaunes, de pêche mûre, de mangue et une pointe de cannelle et de réglisse. La bouche est franche, avec une belle attaque suave et longue, toujours sur des notes de fruits jaunes entremêlées de fleurs blanches. Très belle longueur avec du volume en bouche.



Accords mets-vins :

À déguster par exemple sur des poissons en carpaccio mais également sur des viandes blanches et des volailles comme une canette aux raisins secs.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.

CHÂTEAU DE LA PINGOSSIÈRE 2014

AOC Muscadet Sèvre-et-Maine
75 cl - PVC : 7,20€



Cépage : 100 % Melon de Bourgogne



Note de dégustation :

Ce vin présente un nez floral (fleurs des champs) aux notes de fruits frais aux accents citronnés et de miel. L'attaque est élégante, la bouche est puissante, iodée aux touches de réglisse, de fruits mûrs et de pain grillé. Une fine pointe vanillée en finale laisse place à une longueur assurée. Un très beau potentiel à découvrir.



Accords mets-vins :

À déguster sur du homard, de la sole ou encore du Saint-Pierre.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Loire



DOMAINE JOSEPH MELLOT CATHERINE CORBEAU-MELLOT

Le Domaine Joseph Mellot est une véritable institution dans le Centre Loire. Seule propriétaire sur la totalité des appellations de la région, la famille Mellot dispose d'un éventail de terroirs d'une incroyable diversité. L'histoire remonte en 1513 à Sancerre avec Pierre Etienne Mellot puis en 1698 avec César Mellot qui fut un conseiller très proche du roi Louis XIV dans le choix de ses vins. Trois siècles plus tard, c'est Catherine Corbeau-Mellot qui reprend le flambeau familial en poursuivant le travail d'extension du domaine. Au total, cela représente plus de 100 hectares de vignes conduites en agriculture raisonnée et cultivées sur les huit principales appellations viticoles : Sancerre, Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire, Coteaux du Giennois, Menetou Salon, Quincy, Reuilly et Chateaufumeillant. Leur style ? Des vins fruités et gourmands avec beaucoup de fraîcheur et d'expression.



CLOS DU PRESOIR 2017

AOC Menetou-Salon
75 cl - PVC : 14,00€



Cépage : 100 % Sauvignon Blanc



Note de dégustation :

Robe or pâle. Le nez est très expressif, dominé par des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est ronde et puissante avec une grande longueur.



Accords mets-vins :

Idéal avec des brochettes de gambas grillées, un plateau de fruits de mer ou encore du fromage de chèvre.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Bordeaux



CHÂTEAU VERMONT ELIZABETH & DAVID LABAT

Direction le vignoble bordelais, au Château Vermont, une propriété dans la même famille depuis trois générations. Plus d'un siècle après la crise du phylloxéra qui a ravagé ce premier cru de l'Entre-Deux-Mers, le père d'Elisabeth Labat récupère le domaine et draine son vignoble intégralement en replantant 40 hectares de vignes. En 2010, sa fille Elisabeth Labat reprend les rennes du domaine avec son époux David Labat. « Pour faire du bon vin, il faut des vignes bien entretenues mais également des structures performantes », explique Elisabeth. Ils se lancent dès lors un challenge d'envergure : créer un chai fonctionnel de toute pièce. Des dépendances historiques en terre battue sont nés un chai de stockage et un chai d'embouteillage flambant neufs en à peine 6 mois, c'est dire le dynamisme et l'audace de ces propriétaires passionnés. « Nous avons souhaité faire revivre cette belle endormie, lui redonner ses titres de noblesse d'antan pour en faire l'un des fleurons de l'appellation », poursuit Elisabeth. Très respectueux de l'environnement, Elisabeth et David travaillent en agriculture raisonnée et ont obtenu la certification Haute Valeur Environnementale niveau 2.



CHÂTEAU VERMONT 2016

AOC Entre-Deux-Mers
75 cl - PVC : 7,50 €€



Cépages : 80 % Sauvignon, 20% Sémillon



Note de dégustation :

Une belle robe lumineuse, au nez on retrouve une belle élégance sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes.



Accords mets-vins :

Parfait à l'apéritif entre amis ou sur un beau plateau de fruits de mer.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Bordeaux



CHÂTEAU THIEULEY SYLVIE ET MARIE COURSELLE

Rendez-vous au coeur de l'Entre-Deux-Mers, dans le vignoble bordelais pour découvrir le Château Thieuley. Particularité du domaine ? Il fait la part belle à la production de vins blancs. Sur les 8% de vins blancs produits dans le vignoble bordelais, ils en produisent la moitié. Dans la famille Courselle depuis 1950, c'est au tour de Marie et Sylvie Courselle de prendre soin de ce magnifique domaine de 80 hectares. Toutes deux ingénieures et œnologues, elles n'ont cessé d'améliorer la qualité des vins de leurs vins grâce à des techniques innovantes et respectueuses de l'environnement. Elles ont d'ailleurs obtenu la certification par le label Terra Vitis. La signature Courselle est aujourd'hui un réel gage de qualité, les vins sont aromatiques, équilibrés et reconnus par les plus grands concours et guides mondiaux.



CHÂTEAU THIEULEY 2015

AOC Bordeaux
75 cl - PVC : 8,00€



Cépages : 70% Merlot, 25 % Cabernet-Sauvignon, 5% Petit Verdot



Note de dégustation :

Une belle robe violette. Un nez intense sur des notes de fruits murs (mûre, cassis) et d'épices. Une bouche fraîche sur des tannins légers et fondus. On retrouve des arômes fruités et légèrement boisés.



Accords mets-vins :

Parfait avec des viandes blanches, des poissons grillés ou des tartes salées. Idéal sur des fromages à pâte molle et des desserts à base de fruits rouges frais.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Sud-Ouest



DOMAINE CHIROULET PHILIPPE FEZAS

Cap sur les plus hauts coteaux de la Gascogne à 180 mètres d'altitude, face aux Pyrénées et plus précisément au Domaine Chiroulet qui s'épanouit au coeur du terroir de Ténarèze, fief des eaux-de-vie d'Armagnac, au nord du Gers. Depuis 150 ans, la famille Fezas oeuvre à la pérennité du domaine avec passion. En 1993, Philippe Fezas ingénieur agricole et oenologue représentant la cinquième génération, reprend les rênes du domaine. Le domaine de 45 hectares tire son nom de « Chiroula » qui signifie « vent qui souffle » en patois. Sachant au mieux profiter de ce vent qui siffle et de son exposition plein Sud idéale pour obtenir une belle maturité des raisins, le Domaine Chiroulet produit des vins typés et complexes avec une fraîcheur marquée, reflets de leurs superbes terroirs vallonnés en croupes argilo-calcaires. Floc de Gascogne, vin blanc sec ou moelleux, vin rouge de garde ou encore Armagnac Ténarèze, les vins du domaine peuvent se déguster de l'apéritif jusqu'au digestif. Majoritairement connu pour ses vins blancs du fait de son abondance de sols calcaires, ce terroir a pris une autre dimension il y a une vingtaine d'années sous l'impulsion de vigneron précurseurs de la région. Philippe fait partie de l'un d'entre eux. Lorsqu'il reprend les rênes du domaine familial, ce dernier a un objectif en tête : transformer sa terre viticole d'origine en une terre de vins rouges. Vingt ans plus tard, le pari est réussi puisque la production viticole totale du Domaine Chiroulet compte 40% de vins rouges en IGP Côtes de Gascogne. Soucieux d'exploiter un maximum les atouts de son terroir, Philippe accorde un soin tout particulier à l'élaboration de ses vins blancs en mettant en exergue des arômes floraux et minéraux. "Ce que notre terre sait, nos vins vous le racontent".



SOLEIL D'AUTOMNE 2016

IGP Côtes de Gascogne
75 cl - PVC : 9,30€



Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng



Note de dégustation :

L'alliance des notes de fruits frais et de fruits secs légèrement miellés avec une finale acidulée, sans lourdeur sucrée, offre à ce vin complexité, fraîcheur et équilibre. Avec son style tendre et vif à la fois, il nous fait découvrir une expression authentique de l'art de vivre en Gascogne.



Accords mets-vins :

A l'apéritif et sur des desserts aux fruits ou au chocolat.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Languedoc-Roussillon



DOMAINES PAUL MAS
JEAN-CLAUDE MAS

Rendez-vous dans le Languedoc à la rencontre de Jean-Claude Mas, vigneron, héritier du Château de Mas et fondateur du vaste complexe viticole Les Domaines Paul Mas. Ce fils de viticulteur a littéralement conquis le vignoble Languedocien : « Je suis la 4ème génération de viticulteur de ma famille, mais la première génération de vigneron. En effet, mes aïeux se spécialisaient dans la culture du raisin mais ne créaient pas leurs propres vins », souligne ce dernier. Après des études à l'étranger notamment en Angleterre, au Costa Rica et aux USA, Jean-Claude réalise que le vin ne se limite pas uniquement à l'agriculture. Dès son retour en France, il décide de redynamiser l'exploitation familiale pour en faire une exploitation de vigneron. Aujourd'hui, les Domaines Paul Mas représentent 650 hectares de vignes, dont 92 hectares en Bio et 1400 hectares de vignes sous contrat pluriannuel avec une centaine de viticulteurs du Languedoc et du Roussillon. Répartis sur la totalité du vignoble du Languedoc, les vignes des viticulteurs partenaires des domaines Paul Mas s'épanouissent sur toutes les appellations de la région viticole. D'ici 2025, Jean-Claude Mas prédit que tous ces viticulteurs passeront en bio et il n'hésite pas de fait à investir dans un matériel technologique sophistiqué pour orienter son complexe viticole dans cette direction. Les vins Paul Mas sont le résultat d'une symbiose harmonieuse entre une région extraordinaire pour produire des raisins, une passion pour la vigne, le respect du raisin lors de la vinification et le talent de l'assemblage et de l'élevage.

CHÂTEAU PAUL MAS "CLOS DES MÛRES" 2016

AOC Languedoc
75 cl - PVC : 12,95€



Cépages : Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah



Note de dégustation :

Un vin généreux, bien équilibré, fruité et soyeux avec des arômes de fruits bien marqués, des notes acidulées de pomme, de cèdre, et une finale minérale nuancée par des tannins croquants.



Accords mets-vins :

Idéal avec des viandes rouges grillées (côte de boeuf), ragoût d'agneau, magret, confit de canard ou encore des fromages à pâte cuite ou molle.



Potentiel de garde : Entre 7 et 10 ans.

CHÂTEAU PAUL MAS "CUVÉE SECRÈTE" 2016

IGP Pays d'Oc
75 cl - PVC : 7,90€



Cépages : Cabernet Franc, Merlot



Note de dégustation :

Cette cuvée issue de vin biologique ne contient aucun sulfite ajouté. Elle dispose d'une belle robe rouge grenat profond, sur un nez épicé et très méditerranéen (garrigue). En bouche, c'est une alliance subtile entre puissance et finesse avec une grande fraîcheur et des arômes de cerise noire et de réglisse.



Accords mets-vins :

Idéal sur des viandes rouges grillées et un beau plateau de fromages.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Languedoc-Roussillon



DOMAINE DE BARROUBIO
RAYMOND MIQUEL

Direction l'Hérault, à la lisière du Parc Régional du Haut Languedoc, au Domaine de Barroubio, situé sur la commune de Saint-Jean de Minervois. Depuis la fin du XV^{ème} siècle, la famille Miquel gère cette propriété familiale de 27 hectares de vignes. C'est aujourd'hui Raymond Miquel qui est en charge du domaine, prenant la suite de sa mère et poursuivant son travail qualitatif. Ils y produisent du Grenache, du Carignan et de la Syrah pour l'élaboration de leurs vins rouges et vins rosés, mais c'est bien le Muscat Petit Grain qui les a rendu célèbres. En effet, grâce à un savoir-faire transmis de générations en générations, associé à des techniques de vinification modernes et un profond respect des terroirs, la famille Miquel produit des Muscats d'exception. Leur style ? Des vins aromatiques et délicats avec une très belle amplitude. Si l'appellation Muscat Saint Jean de Minervois s'est faite une réputation, c'est en partie grâce au Domaine de Barroubio.



Cépage : 100 % Muscat Petit Grain



Note de dégustation :

Robe jaune pâle avec des reflets vifs, arômes de fleurs sèches poirées et d'agrumes confits, bouche ample et grasse avec une grande persistance.



Accords mets-vins :

Convient sur les apéritifs, le fromage à pâte persillée, le foie gras et les desserts.



Potentiel de garde : Entre 5 et 7 ans.



Cépage : 100 % Muscat Petit Grain



Note de dégustation :

Robe jaune pâle, arômes de poires et d'agrumes confits. Bouche ample et grasse avec une grande persistance.



Accords mets-vins :

Convient sur le foie gras et les desserts.



Potentiel de garde : Entre 5 et 7 ans.



Rhône



LES VIGNOBLES AURETO AURÉLIE JULIEN

Direction la Vallée du Rhône, au cœur du Parc Naturel du Luberon et non loin du Mont Ventoux pour découvrir les Vignobles Aureto du Domaine de la Coquillade. Depuis le XIII^{ème} siècle, des générations de vigneron y ont produit du vin. Au fil des années, les vins Aureto se sont imposés parmi les grands noms du vignoble. Composé de 36 hectares de vignes épanouies entre lavandes et cyprès, le domaine propose une gamme de vins en AOP Ventoux et Luberon et en IGP Vacluse vinifiés par Aurélie Julien, œnologue et maître de chais. Cette jeune femme dynamique met toute son énergie au service de ce Domaine pour révéler l'authenticité de son terroir au travers de cuvées d'exception. Le vignoble est d'ailleurs conduit en culture raisonnée avec une maîtrise des rendements. Les Vignobles Aureto ont décliné le nom de ses cuvées en s'inspirant des vents du Sud de la France : Autan, Tramontane. Pour la petite histoire, Aureto signifie « brise légère » en provençal.



AUTAN 2017

AOC Ventoux
75 cl - PVC : 11,00€



Cépages : 50 % Syrah, 50 % Grenache Noir



Note de dégustation :

Attaque gourmande, bouche sur un panier de fruits rouges. Les tannins sont fondus et souple. Belle finale sur des notes grillées.



Accords mets-vins :

Viandes rôties et grillades.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



ALOUETTE 2017

IGP Vacluse
75 cl - PVC : 8,00€



Cépages : 50% Grenache, 50% Cinsault



Note de dégustation :

La robe est rose pâle et brillante. Le nez est intense marqué par des notes d'agrumes et de pêche. En bouche, on retrouve des notes de pêche de vigne et on termine sur une belle rondeur.



Accords mets-vins :

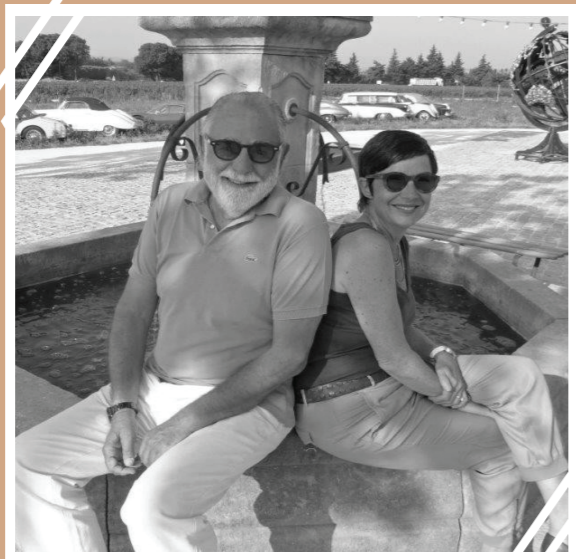
Amuse-bouches, rouget grillé, salade de fruits.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Rhône



DOMAINE DES PEYRE PATRICIA ALEXANDRE

Cap sur la Vallée du Rhône au cœur de l'appellation Ventoux et plus précisément au Domaine des Peyre disposant d'un vignoble de 32 hectares conduits en viticulture raisonnée. Papparazzi, La Gazette, Bonne Presse... Difficile de ne pas faire le lien avec le monde de la presse avec de tels noms de cuvées. Et pour cause, Patricia Alexandre vigneronne propriétaire du domaine a été directrice de la rédaction du journal L'Hôtellerie Restauration pendant 17 ans puis du guide gastronomique Gault et Millau pendant 10 ans. Son aventure au Domaine des Peyre commence en 2012. Alors que Patricia et son mari sont dans leur maison de campagne du Luberon, une opportunité s'offre à eux. « On nous a proposé de racheter une ancienne ferme du 18ème siècle construite sur les vestiges d'une villa romaine. On y produisait du raisin en AOP Ventoux. Il n'y avait pas de chai de vinification mais des fouilles archéologiques ont révélé la présence d'un caveau et d'un élevage de raisin », se souvient Patricia. Une idée folle traverse alors l'esprit du couple : créer un domaine viticole à part entière. Avec l'aide de son mari et de sa fille, oenologue de profession, ils lancent leurs premières vendanges en 2013. Depuis ils produisent des vins expressifs en trois couleurs : du rosé léger et fruité typique de Provence, du rouge gourmand produit à base de grenache, de syrah et de cinsault, et des vins blancs délicats et fleuris. Respectueuse de l'environnement, la vigneronne espère bien passer en viticulture biologique dans un futur proche.



P APARAZZI 2015

AOC Ventoux
75 cl - PVC : 11,50€



Cépages : 60% Grenache, 15% Syrah, 13% Cinsault, 7% Carignan, 5% Mourvèdre



Note de dégustation :

D'une jolie couleur rose pâle, avec un nez d'agrumes fraîchement pressés, une bouche gourmande, pleine de fraîcheur sur les fruits d'été, la pêche et le citron.



Accords mets-vins :

Le vin des vacances par excellence tant il évoque l'apéritif sous la tonnelle, autour d'un barbecue.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



LA GAZETTE 2017

AOC Ventoux
75 cl - PVC : 15,00€



Cépages : 45% Grenache Noir, 30% Syrah, 25% Carignan



Note de dégustation :

Un nez expressif de fruits rouges, une bouche bien équilibrée de fraise écrasée, de mûre, de bâton de réglisse sur des tannins bien fondus.



Accords mets-vins :

Un vin gourmand tout en suavité qui saura accompagner de la charcuterie, des viandes grillées comme des desserts aux fruits rouges.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Provence



CHÂTEAU ROUBINE VALÉRIE ROUSSELLE

Direction la Provence, entre Estérel et Sainte-Baume, au Château Roubine dont le vignoble d'un seul tenant au cœur du Var entre Verdon et Méditerranée s'étend sur 130 hectares dont 72 hectares de vignes bordées de pins et d'oliviers. Valérie Rousselle, vigneronne et propriétaire du Château Roubine depuis plus de 20 ans, est une femme de vin hors du commun. Après un passage par les prestigieuses universités d'Oxford et l'école hôtelière de Lausanne, elle intègre le Groupe Barrière à Deauville, puis à Cannes. Elle met les pieds dans le vin en 1994, presque par hasard, lorsqu'elle découvre une propriété de Provence : le Château Roubine. Rattaché à l'appellation Côtes de Provence, le vignoble du Château Roubine s'épanouit sur un sol argilo-calcaire et compte 13 cépages différents, dont le mourvèdre, le grenache et la syrah. Connu depuis le XIV^{ème} siècle, il appartient au groupe des vignobles les plus anciens de France. Sa production est reconnue comme « Cru Classé » auprès du Ministère de l'Agriculture depuis 1995. Inscrits dans une démarche de respect de l'environnement, Valérie Rousselle et son équipe appliquent à la lettre les règles de l'agriculture raisonnée, tout en restant à la pointe de la technologie. En plus de présider Les Éléonores de Provence, une association caritative qui réunit plus de « 30 femmes de vin » depuis plus de 20 ans, Valérie oeuvre également activement pour des organisations venant en aide aux femmes, notamment Octobre Rose, pour soutenir les femmes atteintes du cancer du sein. On lui doit également le Rosé Day, journée internationale du rosé lancée le vendredi 22 juin dernier.

LA VIE EN ROSE 2017

AOC Côtes de Provence
75 cl - PVC : 10,80€



Cépages : 50% Grenache Noir, 20% Cinsault, 20% Tibouren, 10% Syrah



Note de dégustation :

La robe est rose claire aux reflets gris saumonée et limpide. Le nez dégage des arômes de fleur de vigne, d'herbe coupée et des notes florales. La bouche est ronde, ample dûe à un joli gras avec un craquant rappelant le bonbon anglais.



Accords mets-vins :

Accord parfait sur une bouillabaisse ou sur une bourride. A déguster sur de beaux poissons de Méditerranée : Pagre, Daurade Royale ...



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



CUVÉE PREMIUM CRU CLASSÉ 2017

AOC Côtes de Provence
75 cl - PVC : 13,50€



Cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault



Note de dégustation :

Un rosé très typique de la Provence ! Une robe saumonée, un nez sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche ronde toute en finesse poivrée et épicée.



Accords mets-vins :

Ce rosé de Provence est apprécié à l'apéritif et avec une cuisine estivale ou exotique.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Provence



DOMAINE SAINTE LUCIE
MICHEL FABRE

Rendez-vous au cœur de la Provence, au pied de la montagne Sainte-Victoire et plus précisément au Domaine Sainte Lucie. Depuis plus de 40 ans, Michel Fabre exploite le domaine dont il lui a donné le nom de sa grand-mère Lucie. Au fur et à mesure, il agrandit le domaine familial en plantant des vignes pour obtenir jusqu'à 46 hectares, tout en préservant l'authenticité de ses terroirs. Il prend soin de ses vignes quotidiennement et son fils Aurélien Fabre à qui il a transmis tout son savoir-faire, transforme ses raisins en nectars. Aujourd'hui, il travaille en collaboration avec son fils et deux amis de toujours, José Ros et Michel Cornand. Tous deux issus initialement du monde de l'industrie, apportent leur vision pragmatique des méthodes de vinification et assurent la mise en marché et la promotion des vins du domaine. En 2017, année charnière pour le domaine, ils décident conjointement d'arrêter la production de vins rouges pour ne se concentrer que sur leurs vins rosés et blancs. « Notre domaine est celui qui est le plus proche de la montagne Sainte-Victoire, si chère au fameux peintre Cézanne. La journée, ce magnifique rocher se comporte comme un accumulateur de chaleur prodigué par notre soleil provençal. La nuit, la montagne restitue cette chaleur emmagasinée et nos parcelles proches bénéficient ainsi d'une maturité particulière. », explique Michel Cornand. En agriculture raisonnée, ils songent déjà à l'étape d'après : la conversion en agriculture biologique. Ils concentrent donc leurs efforts sur le traitement de la vigne en amont et les procédés de vinification en aval pour respecter la charte de qualité qu'ils se sont fixés et ainsi produire des cuvées d'exception.



PROMESSE 2017

AOC Côtes de Provence
75 cl - PVC : 11,80€

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah

Note de dégustation :

Une belle robe rose clair corail. Au nez, nous retrouvons une jolie palette d'agrumes qui se retrouve en bouche sur des notes de fruits rouges. Une magnifique expérience gustative.

Accords mets-vins :

De l'apéritif au dessert, ce rosé s'accorde avec tout type de plat.

Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



AD LIBITUM 2017

AOC Côtes de Provence
75 cl - PVC : 9,40€

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah

Note de dégustation :

Cette cuvée à la robe claire, saumonée a un nez explosif de fruits rouges et d'agrumes. En bouche on retrouve toutes les saveurs du nez, un vrai délice !

Accords mets-vins :

Le partenaire idéal des dîners entre amis, parfait avec des viandes juste grillées au barbecue ou à la plancha. Un vin qui rime avec convivialité.

Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Corse



COSTE CASERONE BRIGITTE BERTRAND-ORSINI

Direction la Corse, sur les hauteurs de Bravone dans la commune de Linguizzetta, face à la mer et aux pieds des montagnes pour découvrir le Domaine Coste Caserone. Composé de 36 hectares d'un seul tenant dont 24 en vignes entourées d'oliviers et du maquis, ce domaine se déploie sur une terre chargée d'histoire où coule le ruisseau Caserone qui lui a donné son nom. Brigitte Bertrand-Orsini, propriétaire passionnée du domaine depuis 2010, est ce que l'on appelle communément une femme de défis. Cette petite fille de vigneron de Provence qui vit en Corse depuis 50 ans et qui n'a jamais hérité de terre viticole a en effet un parcours atypique. Commerçante, vitrailliste, puis propriétaire et gérante de l'hôtel U San Francescu à Moriani, cette femme d'affaires dynamique a toujours eu envie de revenir à la terre. Courageuse et passionnée, elle se forme sur le tard à 40 ans, au lycée agricole de Borgo puis à l'Université du vin de Suze-la-Rousse. En 2010, elle réalise son rêve en achetant le Domaine Coste Caserone. Brigitte ne ménage pas ses efforts pour produire des vins de qualité. En plus de travailler des cépages autochtones corses comme le Niellucciu et le Sciaccarellu, elle produit également du Chardonnay et du Chenin, fait très rare en Corse. Très respectueuse de l'environnement, elle limite les intrants et prend soin quotidiennement du vignoble en cours de conversion en agriculture biologique. A l'heure où beaucoup sont à la retraite, Brigitte elle, pense déjà à la suite avec une conversion en biodynamie. Elle dispose aujourd'hui d'une gamme complète de 5 vins de plaisir en AOC Corse et IGP Ile de Beauté. Elle peut également compter sur l'aide de sa fille Marie-Aube Orsini depuis Juillet 2017, à qui elle a transmis son amour du vin.



DUO 2015

AOC Vin de Corse
75 cl - PVC : 9,58 €



Cépages : 60% Niellucciu, 40% Sciaccarellu



Note de dégustation :

Une belle robe rouge rubis. Un nez aromatique sur des notes d'épices, de poivre, de fruits confits et de fruits rouges. La bouche est ample, généreuse, soyeuse et veloutée. Un vin de plaisir, équilibré entre des arômes fondus et des tannins riches.



Accords mets-vins :

Idéal sur un gibier comme un lapin, il sublimerait également les viandes grillées. Il s'accordera sur des fromages légers et des desserts aux fruits rouges.



Potentiel de garde : Entre 7 et 10 ans.



Beaujolais



DOMAINE DES FOURNELLES
GUILLAUME & MARIANNICK DUMONTET

Nous vous donnons rendez-vous en plein cœur de l'appellation Brouilly, sur la route des vins du Beaujolais. Depuis trois générations dans la même famille, le Domaine des Fournelles s'étend sur 7 hectares de vignes sur la commune de Saint-Lager. C'est aujourd'hui Mariannick et son époux Guillaume qui prennent soin du domaine, exposé à flanc de coteaux, sur le versant sud-est de la célèbre Montagne de Brouilly. Ils se concentrent uniquement sur deux crus du Beaujolais : Brouilly et Côte de Brouilly. Toutes leurs cuvées sont élaborées à partir d'un cépage unique, le Gamay noir à jus blanc. Leur crédo ? Produire des vins de qualité en alliant respect du terroir et techniques de production de pointe.



BROUILLY 2016

AOC Brouilly
75 cl - PVC : 9,80€



Cépage : 100 % Gamay



Note de dégustation :

Le Brouilly est le plus méridional des crus du Beaujolais. À la robe rouge pourpre, vive et profonde, le nez est fruité, aux arômes de fruits rouges (groseilles, framboises). C'est un vin convivial et harmonieux qui se boit en toutes circonstances.



Accords mets-vins :

Autour d'un plateau de charcuterie ou de fromages.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Beaujolais



DOMAINE SAMBIN
GÉRARD SAMBIN

Direction le vignoble du Beaujolais à Romanèche-Thorins et plus particulièrement au Domaine Sambin, appartenant à la famille éponyme depuis 12 générations. Un hameau de Romanèche-Thorins nommé « La Sambinerie » atteste la présence importante de cette famille dans cette région. Le nom « Sambin » porte, dans ses racines ses attaches viticoles, puisqu'on dit que ce nom viendrait du latin « Semper bibere » qui signifie « Toujours boire ! ». Propriétaire du domaine depuis 1987, Gérard Sambin prend soin de ses vignes et élabore des crus du Beaujolais avec une empreinte qui rappelle ceux de la Bourgogne... La marque de fabrique du Domaine Sambin ? Des vins élevés en barrique élaborés à base de Gamay qui se « pinotisent », selon les propres termes de Gérard. « Bernard Pivot disait que les gamay pouvaient parfois se confondre avec des vins de la Côte de Nuits. C'est le cas pour certains de nos vins », souligne le vigneron. Étendu sur 8 hectares de vignes en appellations Moulin-à-Vent et Fleurie, le vignoble du Domaine Sambin jouit d'un terroir typique de vins rouges, peu propice à la production de vins rosés ou de vins blancs. Les vignes sont âgées de plus de 50 ans et poussent sur des sols majoritairement granitiques. Ce sont précisément ces critères qui lui permettent de faire vieillir ses vins.

FLEURIE VIEILLES VIGNES 2016

AOC Fleurie
75 cl - PVC : 10,90€



Cépage : 100 % Gamay



Note de dégustation :

Le Fleurie tire du sol granitique, sa robe rouge carminée intense et ses arômes floraux et fruités. Il est plus arrondi, tout en finesse, élégant et complexe en bouche, son corps charnu et soyeux évoluera vers des notes épicées avec les années.



Accords mets-vins :

Il s'accordera avec une pintade farcie aux cèpes.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



MOULIN À VENT VIEILLES VIGNES 2016

AOC Moulin à Vent
75 cl - PVC : 10,60€



Cépage : 100 % Gamay



Note de dégustation :

Le Moulin-à-Vent" avec sa belle robe rouge pourpre est un vin généreux, festif et charpenté. Il séduit par ses arômes d'épices et de fruits rouges très mûrs.



Accords mets-vins :

Idéal avec une noix de veau braisée, un foie de veau poêlé ou un poulet rôti.



Potentiel de garde : Entre 10 et 15 ans.



Savoie



DOMAINE JUSTIN
EMMANUELLE JUSTIN

Direction la Savoie, à une demi-heure de Chambéry et plus particulièrement au Domaine Justin une exploitation familiale de 12 hectares qui se transmet depuis cinq générations. Les vignes du Domaine Justin sont situées sur un terroir principalement composé d'éboulis calcaire, idéal pour l'épanouissement de l'altesse, l'un des cépages phares de la Savoie. Ce terroir unique donne plusieurs crus d'altesse dont le Cru Monthoux et le Cru Marestel mais également le Cru de Jongieux. Le domaine produit deux tiers d'altesse mais aussi d'autres cépages savoyards comme le jacquère et la mondeuse, ainsi que du gamay et du pinot noir. Depuis 2017, Emmanuelle Justin a repris la direction de l'exploitation familiale. Concernant ses cuvées, Emmanuelle veut révéler la meilleure expression de son terroir en produisant des vins d'une grande qualité.

ROUSSETTE DE SAVOIE CRU MARESTEL 2016

AOC Roussette de Savoie
75 cl - PVC : 9,80€



Cépage : 100% Altesse



Note de dégustation :

Sa robe est lumineuse et scintillante. Le nez est opulent, marqué par de délicieux parfums de fruits confits et notamment de pâte de coing. Le palet rappelle parfaitement la délicate complexité de ses parfums.



Accords mets-vins :

Sa souplesse et son extrême richesse sont appréciées lors d'un apéritif et en accompagnement de foie gras et de coquilles St-Jacques.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.

ROUSSETTE DE SAVOIE CRU MONTHOUX 2015

AOC Roussette de Savoie
75 cl - PVC : 8,50€



Cépage : 100% Altesse



Note de dégustation :

Sa robe d'un jaune soutenu exhale de subtils parfums légèrement cireux et de délicieux arômes de miel.



Accords mets-vins :

Son côté suave fait de cette Roussette un apéritif divin et vient parfaitement accompagner tous les desserts ainsi que tous les fromages goûteux.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Jura



DOMAINE LAHAYE GUILLAUME TISSOT

Direction le cœur du Jura au pied du magnifique site classé de Château Chalon, dans le petit village de Nevy sur Seille et plus particulièrement au Domaine de Lahaye. Il a été créé en 2003 par Guillaume Tissot et son père Jean-Pierre Tissot à partir de l'exploitation viticole de ce dernier. Père et fils exploitent 6,5 hectares de vignes en agriculture raisonnée afin d'obtenir la plus belle expression de leurs terroirs jurassiens tout en respectant la vigne. Sur le domaine, ils produisent du Savagnin en AOC Côtes du Jura et en AOC Château-Chalon, du Chardonnay en AOC Côtes du Jura et en AOC Macvin du Jura mais également du Pinot Noir et du Poulsard en AOC Côtes du Jura. Depuis peu Guillaume Tissot a repris seul le flambeau familial et a investi dans des bâtiments plus fonctionnels pour le travail de la cave.



CÔTES DU JURA 2016

AOC Côtes du Jura
75 cl - PVC : 10,00 €



Cépage : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Une belle robe limpide et brillante de couleur jaune pâle aux reflets gris. Un nez frais sur des notes agréables de miel, de noisettes et d'amandes grillées vient compléter les notes florales. Une bouche vive et fruitée sur une belle longueur.



Accords mets-vins :

Il sera le compagnon idéal d'une paupiette de dinde ou d'un dos de cabillaud au beurre blanc.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



Bourgogne



DOMAINE DU CHARDONNAY
ETIENNE BOILEAU, WILLIAM NAHAN ET CHRISTIAN SIMON

Direction la Bourgogne, en plein cœur du vignoble de Chablis et plus particulièrement au Domaine du Chardonnay. L'aventure commence en 1987 lorsqu'Étienne Boileau, William Nahan et Christian Simon, viticulteurs, unissent leur passion de la vigne et leurs compétences en regroupant leur exploitations respectives et en créant de fait le G.A.E.C (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) Domaine du Chardonnay. Depuis sa création, le Domaine n'a cessé de se perfectionner, tant en équipements et installations qu'en savoir-faire pour ne privilégier que la qualité. Ces trois propriétaires-récoltants exploitent aujourd'hui un vignoble de 38 hectares en AOC Chablis, AOC Chablis Premier Cru et AOC Petit Chablis. Comme l'expliquent si bien les trois compères, « le terroir c'est l'adéquation de la terre, du climat, d'un cépage et de la main de l'homme qui perpétue des gestes pour mettre en valeur le fruit de la terre. » A l'image du vignoble de Chablis fait de tradition et de modernisme, la vinification est basée sur le respect ancestral des produits, le raisin, le moût et le vin, allié à un contrôle rigoureux. La vinification est guidée par le respect des terroirs, l'âge des vignes et la qualité des raisins pour n'obtenir que le meilleur.



CUVÉE PETIT CHABLIS 2016

AOC Petit Chablis
75 cl - PVC : 12,50€



Cépage : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Un nez plaisant sur des notes fruitées (fruits à chair blanche, agrumes) et florales (fleurs blanches). Bouche légère, vive, fraîche, soyeuse aux arômes acidulés et intenses. La présence de gras est plaisante. Finale iodée.



Accords mets-vins :

Idéal avec des crustacés comme par exemple des gambas ou des langoustines grillées.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.



CUVÉE MONT DE MILIEU 2014

AOC Chablis Premier Cru
75 cl - PVC : 24,00€



Cépage : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Robe or clair brillant. Nez timide s'ouvrant peu à peu sur la pomme, les fleurs blanches. Attaque souple, veloutée, bouche équilibrée, généreuse, vive et soyeuse.. Un premier cru de très bonne facture.



Accords mets-vins :

Parfait avec une côte de veau ou des grosses crevettes grillées.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.



Bourgogne



MAISON ANDRÉ GOICHOT ANDRÉ-MARIE GOICHOT

Fondée en 1947 par Marcel-André Goichot près de Meursault, la Maison Goichot est dirigée par son fils André-Marie Goichot depuis 1987. Cette maison familiale possède plusieurs vignobles à Chablis, en Côte de Nuits, en Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise. Cette diversité leur permet de proposer des vins de qualité dans la plupart des appellations bourguignonnes, dont les plus prestigieuses. Respectueux des traditions, la maison Goichot est résolument tournée vers l'avenir avec des méthodes de vinification et un équipement de pointe pour répondre à leurs exigences de qualité. En 2000, ils construisent un nouveau site alliant haute technicité et productivité maîtrisée, le tout dans un ensemble très esthétique afin d'être indépendant tout en améliorant les conditions de travail. Tous les vins sont élevés, mis en bouteille et distribués par la Maison Goichot. Travaillant avec les meilleurs viticulteurs de la région, la Maison Goichot défend l'image de la Bourgogne avec passion et détermination. Et ce n'est pas prêt de s'arrêter avec la troisième génération qui reprendra à terme.

H AUTES CÔTES DE NUITS 2014

AOC Bourgognes Hautes Côtes de Nuits
75 cl - PVC : 12,50€



Cépage : 100% Pinot Noir



Note de dégustation :

Une robe sombre. Un nez sur des notes de fruits rouges frais dans sa jeunesse, de fruits confits et parfois d'arômes animaux après maturité. Une bouche ferme, relevée par une bonne acidité et des tannins très présents.



Accords mets-vins :

Il sublimerait un filet mignon de porc accompagné de cèpes poêlés.



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.

G IVRY 2015

AOC Givry
75 cl - PVC : 15,00€



Cépage : 100 % Pinot Noir



Note de dégustation :

Robe brillante, pourpre, agrémentée de reflets violacés. Son bouquet évoque la violette, la fraise, la mûre, avec des variations réglissées, des accents giboyeux, d'épices (clou de girofle). De constitution assez tannique dans sa première jeunesse, le vin s'assouplit avec le temps. La structure est ferme.



Accords mets-vins :

Sa structure ferme cache un registre aromatique délicat, d'où les accords évidents avec les pâtés, tourtes et terrines, le jambon cru et les charcuteries fines. Néanmoins, sa distinction et sa charpente solide font des heureux chez les amateurs de viande : les pièces fibreuses, les steaks de bœuf mais aussi le veau braisé, la volaille en civet, la poule au pot et la poularde de Bresse rôtie apprécient ses tannins denses.



Potentiel de garde : Entre 5 et 7 ans



Alsace



DOMAINE HUMBRECHT 1619 SYLVIE ET CLAUDE HUMBRECHT

Nous faisons une halte au Domaine Humbrecht, une pépite alsacienne de 8 hectares au Sud-Ouest de Colmar qui se transmet de père en fils depuis 1619. Douze générations plus tard, Claude Humbrecht, gérant et vigneron passionné prend soin du domaine avec son épouse Sylvie. Ensemble, ils arrêtent progressivement les traitements chimiques au profit de produits naturels et demandent la certification biologique en 2010. Leur objectif ? Créer des cuvées d'exception avec une démarche plus respectueuse de l'environnement. Travaillant sur les coteaux de Guebenschwihr mais également ceux d'Eguisheim, de Pfaffenheim et de Rouffach, le couple Humbrecht veut puiser la richesse de leurs différents terroirs pour en extraire le meilleur. "Le travail du vigneron commence à la vigne. Il est très important de respecter le rythme de la vigne pour obtenir de beaux raisins. Et avec de beaux raisins, on fait de beaux vins", nous explique Claude.



RIGINE RIESLING 2015

AOC Alsace Riesling
75 cl - PVC : 9,90€



Cépage : 100% Riesling



Note de dégustation :

Vin biologique vendangé à la main. Sec, racé et délicatement fruité avec des nuances minérales.



Accords mets-vins :

Incomparable avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer ou sur une belle choucroute.



Potentiel de garde : Entre 1 et 3 ans.

Alsace



DOMAINE HUBERT KRICK PHILIPPE KRICK

Depuis plusieurs générations, la famille Krick prend soin du domaine familial. Le vignoble de 14 hectares situé sur les collines sous-vosgiennes, entre 200 et 450 mètres d'altitude, s'étend sur différentes communes : Wintzenheim (en partie sur le Grand Cru du Hengst), Turckheim, Ingersheim, Wihr-au-Val et Colmar. Aujourd'hui, c'est au tour de Philippe Krick d'obtenir la meilleure expression de ces beaux terroirs tout en les préservant. Il dispose d'une gamme étoffée avec les différents vins d'Alsace : Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer et Pinot Noir, mais également des Crémants d'Alsace (brut, rosé, blancs de noirs) et des vendanges tardives. Son style ? Des vins d'une grande finesse grâce à une maturation lente et prolongée des raisins.



GEWURZTRAMINER TERROIR 2016

AOC Alsace Gewurztraminer
75 cl - PVC : 9,70€

 **Cépage :** 100% Gewurztraminer

 **Note de dégustation :**

Son nez expressif développe des arômes de fleurs et de fruits exotiques. Bouche riche avec une belle présence aromatique. Un vin qui ne manque pas de charme !

 **Accords mets-vins :**

Le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras et les épices. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisine chinoise, indonésienne, malaisienne, thaï et indienne.

 **Potentiel de garde :** Entre 1 et 3 ans.



Top 10 des Vins Bios/Natures



ARROGANT FROG 2017

DOMAINES PAUL MAS - IGP Pays d'Oc
75 cl - PVC : 6,30 €



Cépage : 100 % Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Très élégant avec une quintessence d'ananas, de noisettes, de tilleul, des arômes de coing et des notes vanillées mêlées à du pain grillé. Au début, il y a une prédominance des arômes de fruits tropicaux qui évolueront vers des arômes minéraux.



Accords mets-vins : Servir avec des fruits de mer, des plats de poisson, des viandes blanches mais également du foie gras, du fromage bleu ou des desserts aux fruits. Ce vin s'appréciera également seul, en apéritif !



CUVÉE HÉRITAGE 2016

CHÂTEAU LE NOBLE - AOC Bordeaux
75 cl - PVC : 8,00 €



Cépages : 40% Sauvignon
40% Sémillon
20% Muscadelle



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Vin rond, voluptueux et équilibré avec des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches, destiné à être consommé jeune et frais. Sec et fruité, il révèle une gamme d'agrumes et une touche de vanille.



Accords mets-vins : Excellent en apéritif avec des hors d'œuvres de poisson, des viandes blanches ou un plateau de fromages. Compagnon hors pair des fruits de mer et des sushis.



BEAUJOLAIS-VILLAGES 2016

CHÂTEAU DE LAVERNETTE - AOC Beaujolais-Villages
75 cl - PVC : 10,90 €



Cépage : 100 % Gamay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Un goût de tarte à la pomme et de tarte à la cerise assemblé à des saveurs de fraise et de rhubarbe. Notre Beaujolais-Villages est fruité et épicé. Le parfum enchanteur de fruits rouges mûrs du verger émane du verre. Ce vin a une bouche soyeuse suivie de tannins souples et fins.



Accords mets-vins : Il peut accompagner des plats divers et variés tels que du saumon ou du thon grillé, de la quiche lorraine, des crudités, de la charcuterie et toutes sortes de fromages.





SECRET DE SYRAH 2016

DOMAINE DU SERRE DES VIGNES - AOC Grignan-les-Adhémar
75 cl - PVC : 10,50 €



Cépage : 100 % Syrah



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Très belle couleur pourpre, très intense et profonde, aux reflets brillants. Le nez est riche et intense, avec des notes de fruits noirs, de mûre, de cassis, mêlées aux notes de café, de torréfaction et d'épices. En bouche, on découvre un vin dense, concentré et soyeux avec des tannins fondus, des fruits noirs mûrs et une très belle longueur en finale.



Accords mets-vins : Son parfum alliant complexité et élégance se marie avec la brouillade de truffes, les tajines de viandes rouges, la poêlée de boeuf aux girolles.



TRANSPARENCE 2017

DOMAINE MATHIAS - AOC Bourgogne
75 cl - PVC : 13,20 €



Cépage : 100 % Chardonnay



Potentiel de garde :
1 an.



Note de dégustation : Une robe jaune aux reflets dorés. Un nez sur des notes de fleurs blanches et d'abricots. Une bouche aromatique, onctueuse, sur des arômes d'acacia.



Accords mets-vins : Parfait en apéritif accompagné de charcuterie comme un jambon persillé. Il sublimerait des escargots à la Bourguignonne.



RIESLING 2016

DOMAINE PLATZ FRANÇOIS & FILS - AOC Alsace Riesling
75 cl - PVC : 14,00 €



Cépage : 100 % Riesling



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.



Note de dégustation : Très belle robe jaune pâle avec des arômes de fruits délicats.



Accords mets-vins : Un vin blanc sec qui sera parfait avec une choucroute mais également avec des crustacés.



GRIS DE GRIS 2017

DOMAINE DE FIGUEIRASSE - IGP Sable de Camargue
75 cl - PVC : 5,80 €



Cépages : 80% Grenache
20% Cinsault



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Le vin type de l'appellation «Vin des Sables». Une robe pâle saumonée avec une grande finesse aromatique. Un vin souple et rond en bouche.



Accords mets-vins : Il peut accompagner tout un repas estival, mais s'apprécie aussi avec de la cuisine exotique aux saveurs épicées.



ECLATS DE MUSCAT 2012

DOMAINE VENTS DU SUD - IGP Muscat Sec
75 cl - PVC : 8,50 €



Cépage : 100 % Muscat



Potentiel de garde :
1 an.



Note de dégustation : La robe est dorée, le nez exprime des notes d'agrumes. La bouche est fraîche et fruitée, dominée par des arômes de fruits confits.



Accords mets-vins : A déguster à température très fraîche en apéritif ou poissons.



DÉLICAT D'INITIÉS 2016

CHÂTEAU LAUROU - AOC Fronton
75 cl - PVC : 9,80 €



Cépage : 100 % Négrette



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : La Négrette est le cépage principal des vins de Fronton. C'est un cépage unique au monde, fin et délicat, aux arômes subtils de violette, de fruits rouges et de réglisse qui donnent aux vins de Fronton leur personnalité et leur charme. La robe est pourpre sombre, modèle d'authenticité. Le nez, d'une grande fraîcheur, évoque immédiatement la violette, puis arrivent les fruits rouges et noirs bien mûrs. L'attaque est celle d'un vin gourmand, fraîche et aromatique. La bouche est à la fois volumineuse, douce et ronde. La finale est longue et réglissée.



Accords mets-vins : Idéal avec des viandes grillées.



CUVÉE B ZÉRO BRUT NATURE 2017

CHAMPAGNE BOUDE BAUDIN - AOC Champagne
75 cl - PVC : 22,45 €



Cépages : 40 % Pinot Meunier
40 % Pinot Noir
20 % Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : B Zéro, signifiant zéro dosage, est un champagne franc et frais qui dévoile toute l'expression des raisins et des sols. Ce Brut Nature est rare, à dominance de raisins noirs.



Accords mets-vins : Il s'apprécie particulièrement à l'apéritif avec des sushis ou des huîtres.



Top 10 des Champagnes

● DES PÉPITES À MOINS DE 25 EUROS ●



CUVÉE PRESTIGE

CHAMPAGNE GUILLAUMÉE - AOC Champagne
75 cl - PVC : 21,90 €



Cépages : 70 % Chardonnay
30 % Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : A l'oeil, la robe brillante est de couleur or aux reflets verts. Des bulles fines forment un cordon persistant. Le nez découvre des arômes de melon et de poire, agrémentés d'une touche épicée. La bouche structurée et charnue apporte équilibre et fraîcheur à ce Champagne tout en finesse. Fondus, des fruits noirs mûrs et une très belle longueur en finale.



Accords mets-vins : Cette cuvée accompagnera à merveille les apéritifs, les viandes blanches et les plateaux de fromages.



CUVÉE FRAGMENT

CHAMPAGNE XAVIER LORIENT - AOC Champagne
75 cl - PVC : 22,70 €



Cépages : 65% Pinot Meunier
35% Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Une robe jaune pâle avec des reflets verts, limpide et brillante, avec de nombreuses bulles et une mousse assez abondante. Le nez est net et expressif sur les fruits blancs et jaunes bien mûrs voire compotés. Vient ensuite une discrète note beurrée et briochée. La bouche est ample et ronde avec des parfums de fruits blancs et acidulés. L'évolution est plus charpentée avec un dosage bien enrobé par la fraîcheur. L'ensemble est classique et équilibré avec une certaine maturité, la bulle est bien intégrée.



Accords mets-vins : Cette cuvée accompagnera parfaitement l'apéritif, des volailles ou des desserts aux fruits.



BRUT ROSÉ

CHAMPAGNE MICHEL HOERTER - AOC Champagne
75 cl - PVC : 21,80 €



Cépages : Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier



Potentiel de garde :
1 an.



Note de dégustation : Une belle couleur rose intense aux notes grenat et saumonées sert de décor aux bulles vives et délicates. Le nez est charmeur avec des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise) et de la grenadine. L'attaque est à la fois fraîche et gourmande, tout en saveur avec une agréable sensation de fruité.



Accords mets-vins : Champagne d'apéritif et de dessert. Idéal avec des mignardises tels que des macarons.





CUVÉE DE RÉSERVE BRUT PREMIER CRU

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - AOC Champagne
75 cl - PVC : 22,70 €

Cépages : Pinot Noir
Chardonnay

Potential de garde :
Entre 1 et 3 ans.

Note de dégustation : C'est un vin ample et harmonieux dont la typicité des arômes et la vinosité en font un Champagne d'initiés.

Accords mets-vins : A l'apéritif ou avec des volailles.



CUVÉE BRUT BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE GRANZAMY - AOC Champagne
75 cl - PVC : 21,30 €

Cépage : 100 % Chardonnay

Potential de garde :
1 an.

Note de dégustation : Sous sa belle robe aux reflets dorés, cette cuvée 100 % Chardonnay est remarquable par sa fraîcheur et sa finesse florale. La minéralité caractéristique de ce cépage noble par excellence et la typicité des vignes, séduisent délicatement dès l'apéritif.

Accords mets-vins : Cette cuvée accompagne avec élégance les poissons fins et les crustacés.



CUVÉE BRUT

CHAMPAGNE COLLET - AOC Champagne
75 cl - PVC : 24,00 €

Cépages : 50 % Pinot Meunier
30 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

Potential de garde :
Entre 3 et 5 ans.

Note de dégustation : Robe dorée, couleur or chaud. Parfum de beurre frais, notes citronnées et toastées. Puissant et charpenté, il dévoile une grande fraîcheur et une belle longueur.

Accords mets-vins : Parfait à l'apéritif.



CUVÉE BRUT ROSÉ

CHAMPAGNE GREMILLET - AOC Champagne
75 cl - PVC : 24,20 €

Cépages : Chardonnay
Pinot Noir

Potential de garde :
Entre 1 et 3 ans.

Note de dégustation : Une splendide robe rose saumon aux reflets cuivrés dévoile brillance et luminosité. Le nez s'impose avec force et générosité sur une palette de fruits rouges et noirs gorgés de soleil: fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseille. La bouche est pleine, ronde et charnue, dans un équilibre parfait de saveurs et de suavité. L'infinie richesse du fruité est magnifiée par la finesse de la bulle.

Accords mets-vins : Dessert aux fruits rouges.



CUVÉE BRUT TRADITION

CHAMPAGNE ALAIN BEBEL - AOC Champagne
75 cl - PVC : 17,00 €

Cépages : Pinot Meunier
Chardonnay
Pinot noir

Potential de garde :
1 an.

Note de dégustation : En bouche, ce vin est mature avec des arômes de pomme et de poire mûre. De petites notes de noix laissent transparaître le temps de garde de ce vin. La bouche est persistante sur le fruit accompagnée par une vivacité qui vient ponctuer la fin de bouche.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, gougères au parmesan, desserts aux fruits.



CUVÉE BRUT TRADITION

CHAMPAGNE FABRICE BERTEMES - AOC Champagne
75 cl - PVC : 17,40 €

Cépages : 95% Chardonnay
5 % Pinot noir

Potential de garde :
Entre 3 et 5 ans.

Note de dégustation : Il développe en bouche des arômes délicats de fleur de tilleul suivis d'intenses notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits charnus (prune).

Accords mets-vins : Champagne frais et léger, idéal pour l'apéritif



ALMANACH N°1 BRUT

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE - AOC Champagne
75 cl - PVC : 19,90 €

Cépages : 85% Pinot Meunier
15% Chardonnay

Potential de garde :
Entre 1 et 3 ans.

Note de dégustation : Un champagne authentique et expressif. La robe est jaune dorée avec un nez fruité et frais. En bouche, les bulles sont équilibrées et on retrouve cette belle fraîcheur.

Accords mets-vins : Ce champagne s'accordera avec des plats à base de viandes blanches mais également avec des desserts fruités.





Les Coups de Cœur d'Avenue des Vins

● 10 PÉPITES À MOINS DE 10 EUROS ●



MONDEUSE NOIRE 2014

DOMAINE YVES DUPORT - AOC Côtes du Rhône
75 cl - PVC : 8,60 €



Cépage : Mondeuse du Bugey



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.



Note de dégustation : Robe pourpre, nez complexe de fruits rouges avec des notes d'épices. En bouche, sa structure s'affirme par des tannins souples et soyeux. Racé, il marque sa personnalité.



Accords mets-vins : Accompagne idéalement les viandes en daube, les civets et le fromage.



LA FRIANDE 2016

DOMAINE JAUME - AOC Côtes du Rhône
75 cl - PVC : 7,50 €



Cépages : 70% Grenache
20% Syrah
10% Mourvèdre



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Un vin avec des arômes de fruits rouges comme la framboise et une belle fraîcheur.



Accords mets-vins : Avec un plateau de charcuterie ou des viandes grillées.



CUVÉE PARADIS 2017

DOMAINE BOUISSE-MATTERI - AOC Côtes de Provence
75 cl - PVC : 6,50 €



Cépages : 70% Grenache
30% Syrah



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Couleur rose saumonée. Nez de fruits frais, de groseille, de cerise et de fraise. Bouche équilibrée et charnue tout en rondeur avec des arômes de fruits frais et de framboise, puis une finale légèrement mentholée très rafraîchissante.



Accords mets-vins : A l'apéritif, avec des volailles ou encore des poissons grillés.





CUVÉE IN SARRA 2016

DOMAINE SARRABELLE - AOC Gaillac
75 cl - PVC : 5,60 €



Cépages : 35% Mauzac
35% de Len de l'El
30% Muscadelle



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Ses notes de pamplemousse provenant du Len de l'El associées au côté citron glacé de la Muscadelle créent une typicité remarquable : fraîcheur et longueur en bouche.



Accords mets-vins : Particulièrement adapté à des apéritifs, des poissons et des crustacés.



CUVÉE PRINCE NOIR 2016

CHÂTEAU DE CAMARSAC - AOC Bordeaux Supérieur
75 cl - PVC : 6,50 €



Cépages : 90% Merlot
5% Cabernet Franc
5% Cabernet-Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans



Note de dégustation : Rondeur, souplesse, fruit et finale soignée caractérisent ce vin charmeur, assemblage de raisins ramassés, pour certains à la maturité du fruit, pour d'autres à la maturité des tannins. Un équilibre subtil entre tradition et subtilité.



Accords mets-vins : Filets mignons de porc au miel et ses petits légumes relevés, charcuterie espagnole, risotto poulet parmesan.



CUVÉE MONSIEUR 2015

CHÂTEAU AUZIAS - AOC Cabardès
75 cl - PVC : 4,20 €



Cépages : Cabernet Franc
Grenache
Merlot



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Superbe robe pourpre, tirant sur le grenat. Nez très marqué par les fruits rouges mûrs avec des notes de groseilles et des nuances florales de violette. Vin fin et élégant avec une belle rondeur en bouche et des tannins soyeux. La finale est longue et suave sur des arômes de mûres et de cassis.



Accords mets-vins : Idéal pour accompagner des volailles et des grillades. Peut également être associé avec des plats épicés, de la cuisine exotique ou plus simplement avec de la charcuterie ou du fromage.



SYLVANER 2016

DOMAINE WINDMUEHL - AOC Alsace Sylvaner
75 cl - PVC : 6,80 €



Cépage : 100 % Sylvaner



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Une belle robe aux reflets verts. Un nez de fruits frais, avec des notes de pomme verte et des nuances de sous-bois. En bouche, l'attaque est rafraîchissante, avec une certaine dominance du fruité. Un vin croquant et structuré.



Accords mets-vins : Idéal pour accompagner des poissons, des fruits de mer et des crustacés.



CUVÉE M CÔTE DE PY 2015

DOMAINE DES GAUDETTS - AOC Morgon
75 cl - PVC : 9,20 €



Cépage : 100 % Gamay



Potentiel de garde :
Entre 3 ans et 5 ans.



Note de dégustation : Une belle robe pourpre sur des arômes de cerise et de cassis. La bouche est également sur les fruits rouges et noirs tels que la mûre et la cerise burlat. Une pointe d'épices vient harmoniser ce Morgon qui traduit parfaitement le vignoble de la Côte de Py.



Accords mets-vins : Idéal sur un civet de lapin, un boeuf bourguignon ou une entrecôte.



CHÂTEAU DU BOIS-HUAUT 2017

CHÂTEAU DU BOIS-HUAUT - AOC Muscadet Sèvre-et-Maine
75 cl - PVC : 4,85 €



Cépage : 100 % Melon de Bourgogne



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : A la robe or pâle, le nez se base sur des arômes de fleurs blanches puis d'agrumes tels que le pamplemousse et le citron. La bouche dévoile des notes allant du fruit blanc (poire, pomme verte) aux notes d'agrumes avec une attaque aérienne et fruitée tout en fraîcheur remis en valeur par l'aspect perlant du Muscadet sur Lie. L'élevage sur lie apporte un aspect gras alliant minéralité et fruit pouvant aller jusqu'au goût de pierre à fusil (arômes associés à la minéralité apportée par le silex).



Accords mets-vins : Idéal pour accompagner des volailles ou des poissons grillés.



LES GRANDES BRUYÈRES 2016

DOMAINE CHEYSSON - AOC Mâcon Villages
75 cl - PVC : 6,90 €



Cépage : 100 % Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Une robe jaune au reflet vert dorée, lumineuse et brillante. Un nez sur des notes florales (genêt, acacia, chèvrefeuille) et des légères notes d'agrumes. Une bouche grasse, fruitée au palais et marquée par des impressions minérales.



Accords mets-vins : Il s'apprécie à l'apéritif ou avec un filet de poisson en sauce. Il sera également excellent sur de belles asperges.



À Propos d'Avenue des Vins

Créé en 2011 par Julien Guinand, Avenue des vins est la toute première place de marché dédiée aux vins et aux champagnes. Véritable pionnière, tant au niveau du concept disruptif que de la technologie utilisée, cette plateforme innovante permet depuis 6 ans à chaque Français d'acheter directement leurs vins et leurs champagnes à la propriété. Plus de 400 Domaines et 3000 références y sont proposés au meilleur prix en direct du producteur, dont près d'un tiers en exclusivité.

Les quelques 400 vignerons inscrits sur Avenue des vins proposent en effet leurs vins en ligne afin que les clients puissent les commander directement. Avenue des vins envoie ensuite son transporteur récupérer le vin chez le vigneron. Les grands connaisseurs de vins et passionnés d'œnologie, mais également toute personne qui souhaite découvrir de nouvelles variétés et être orientée dans ses achats, peuvent y trouver leur bonheur. Véritable plateforme d'échanges entre les vignerons et les consommateurs de vins, Avenue des Vins met à l'honneur toute la diversité des vins et champagnes français. Elle propose également un contenu éditorial pédagogique et des vidéos pour s'initier à l'univers du vin.

En plus de tout l'Hexagone, Avenue des Vins livre actuellement 12 pays européens, à savoir l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Autriche, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la Grèce, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas et le Portugal. Les ventes réalisées à l'export représentent aujourd'hui plus d'un tiers de son chiffre d'affaires. Face au succès rencontré et pour améliorer la lisibilité internationale de son offre, tous les contenus du site ont été traduits en anglais. D'autre part, toute l'équipe d'Avenue des Vins composée de spécialistes du monde du vin, met tout en œuvre pour répondre au mieux aux attentes des clients en France et à l'export.



Avec Avenue des Vins, les consommateurs bénéficient ainsi :

1

Des meilleures conditions de conservation du vin : il n'y a aucun stock chez Avenue des vins, les bouteilles sont conservées dans les caves des propriétés dans un environnement optimal.

2

Un large choix : plus de 400 domaines et 3000 références.

3

Des vins et des champagnes en exclusivité (près d'un tiers des références).

4

Un rapport qualité/prix imbattable: les vins, rigoureusement sélectionnés par Avenue des vins sont vendus à des prix direct propriété.

5

Une livraison rapide (48h en France et 72h en Europe) grâce à une expédition effectuée directement depuis le domaine en question.

6

Une relation de proximité : toutes les informations sur les vignerons et sur l'histoire du domaine sont accessibles en ligne (contenu éditorial et vidéos de présentation)

7

Des conseils pour faire le bon choix (en fonction des mets, de la couleur du vin, du cépage, du prix, du vigneron...) : sommelier en ligne, vidéos de dégustation et conseils pratiques



Contact Presse



Morgane Dupiech

morgane@avenuedesvins.fr

01 55 38 50 58

