

Escale en vue !

La carte des Vins 2021

(selon disponibilités du moment 😊)

Table des matières

Crémant Blanc de Noirs.....	3
Muscat 2019 - Schwach.....	4
Pinot Gris 2019 - Schwach.....	5
Riesling 2016 « Muehlforst »- Schwach	6
Les Sables Fauves Blanc 2019– Laballe	7
Le Tougri (Blanc) 2019- BONNET-HUTEAU.....	8
Grand Gris Rosé 2019- PEYRAS.....	10
Le Ballon Rosé 2018-	11
Autres Terres (Rouge 2019) Les Hautes Terres – Gilles Azam.....	13
Ourea Côte du Rhône (Rouge) 2019 – Adrien Roustan.....	14
Pinot Noir Julien (Rouge) 2017 – Vignoble Cogné.....	15
Giandon - Rio Rocca Bio (Rouge) 2018.....	16
Petit Selve - Rio Rocca Bio (Rouge) 2018 – Château de la Selve	17
Les Originelles (rouge) 2019 - Serol.....	18



Les Blancs et les Bulles



Crémant Blanc de Noirs

Alsace

Ce Crémant, élaboré à partir de pinot noir uniquement, présente une belle couleur jaune dorée. Les bulles sont fines et forment une collerette persistante. La bouche est fraîche et délicate. On y retrouve des notes de fruits rouges. Bien équilibré et fruité, ce Crémant termine sur une agréable note de fraîcheur.

Terroir

Situées au niveau de la commune de Ribeauvillé, les parcelles ont un terroir marno-calcaire. Les sols sont épais avec une bonne rétention d'eau favorable au bon développement du Pinot Noir.

Vinification

Vendanges manuelles et pressurage pneumatique en grappes entières. Méthode traditionnelle avec 18 mois de prise de mousse.



DOMAINE FRANÇOIS
SCHWACH

<http://www.schwach.com/fr/cremants/2-cremant-blanc-de-noirs.html>



Muscat 2019 - Schwach

Alsace

Le muscat d'Alsace est **sec**. Très aromatique, il exprime à merveille la saveur du fruit frais.

Robe jaune clair. Nez engageant et typé, aux accents de fruits blancs (raisin, poire). Un muscat généreux, tendre et frais, qui séduit par sa simplicité, ses parfums friands et nets. Jolie cuvée d'apéritif.

Vin d'Alsace idéal pour les apéritifs, réceptions et aussi asperges, et pourquoi pas avec un sorbet au citron pour couper un repas.

<http://www.schwach.com/fr/aromatheque/14-muscat-2019-vin-blanc-d-alsace.html>



DOMAINE FRANÇOIS
SCHWACH



Pinot Gris 2019 - Schwach

Alsace

Robe jaune clair. Nez fruité net aux accents acidulés de prune, d'abricot. Bouche tendre, délivrant les mêmes arômes gourmands. Un style équilibré et classique qui plaira aux amateurs du genre..

Le pinot gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. C'est le vin blanc d'Alsace qui accompagne avec le plus de panache les mets habituellement réservés aux vins rouges.

Les gibiers, marinés ou non, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons, les céréales (polenta, galettes de blés ou de maïs...), font de lui le vin des mets d'automne. En Alsace il accompagne aussi le fameux baeckeoffe.

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucrés/salés. Les foies gras, frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa présence. Toutes les qualités du pinot gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.



DOMAINE FRANÇOIS
SCHWACH

<http://www.schwach.com/fr/aromatheque/75-pinot-gris-2019-vin-blanc-d-alsace.html>



Riesling 2016 « Muehlforst »- Schwach

Alsace

Robe jaune clair. Nez fruité net aux accents acidulés de prune, d'abricot. Bouche tendre, délivrant les mêmes arômes gourmands. Un style équilibré et classique qui plaira aux amateurs du genre..

Le pinot gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. C'est le vin blanc d'Alsace qui accompagne avec le plus de panache les mets habituellement réservés aux vins rouges.

Les gibiers, marinés ou non, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons, les céréales (polenta, galettes de blés ou de maïs...), font de lui le vin des mets d'automne.



DOMAINE FRANÇOIS
SCHWACH

<http://www.schwach.com/fr/terre-d-expressions-/18-riesling-2016-muehlforst.html>



Les Sables Fauves Blanc 2019– Laballe

Sud-Ouest

Un vin blanc sec issu du terroir identitaire et unique des Sables Fauves.

Une belle robe jaune pâle aux reflets verts, un nez complexe et intense avec des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Vin blanc frais et gras avec de la minéralité et une belle longueur en bouche, il développe en bouche des arômes complexes aux notes de fruits exotiques et d'abricot.

Guide Hachette des Vins 2018: Deux étoiles

https://boutique.laballe.fr/fr/les-terroirs-landais/12-301-les-sables-fauves-x6.html#/59-carton_de-1_bouteille



1820 Laballe 



Le Tougri (Blanc) 2019- BONNET-HUTEAU

Val de Loire

Un vin frais, souple et fruité



Le Tougri est issu d'un assemblage de plusieurs cépages blancs tels que le Sauvignon Gris, le Pinot Gris auxquels nous avons apporté une note de Chardonnay. Cette association de cépages expressifs et gourmands nous a permis d'obtenir un vin d'une très belle complexité aromatique.

Cet IGP Val de Loire vous séduira par son nez expressif sur les fruits exotiques tels que les fruits de la passion, le litchi ainsi que le pamplemousse. La bouche est gourmande et garde une très belle fraîcheur ainsi qu'une belle vivacité.

Ce vin est produit en agriculture Biologique et Biodynamie. Cette nouvelle production sur le Domaine Bonnet-Huteau est actuellement en conversion deuxième année pour le cépage Sauvignon Gris.

De la fraîcheur et de la tonicité pour un plaisir abordable

Nous souhaitons à travers cette toute nouvelle cuvée offrir à nos clients du plaisir à 100%, de la simplicité et de la gourmandise. Les cépages de Loire sélectionnés permettent de proposer un vin original, frais et élégant qui garde une belle tonicité pour des moments de partages et de convivialités .

Idéal pour être déguster lors de l'apéritif entre amis ou en famille

Le Tougri se déguste frais, idéalement pour les apéritifs mais il s'accordera parfaitement avec de belles entrées fraîches ainsi que des beaux poissons grillés ou une belle volaille. Par exemple, vous pouvez l'accompagner par des sardines grillées au barbecue parfumées de romarin avec une sauce au tarama citronnée.

BONNET-HUTEAU, VIGNERONS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Jean-Jacques, Rémi Bonnet et Vincent Pineau, vignerons passionnés, exploitent le Domaine Bonnet-Huteau, propriété familiale depuis plus de 150 ans, au centre de l'appellation Sèvre et Maine. Ils s'appliquent à développer toute la palette des saveurs des Muscadet de haute expression et la mi-néralité de chaque terroir (gneiss, micaschistes, amphibolite et granite). La viticulture, respectueuse du sol et de la nature est conduite aujourd'hui en biodynamie (certifié Biodyvin).



<https://www.bonnet-huteau.com/tougri/>

Les Rosés



Grand Gris Rosé 2019- PEYRAS

Languedoc Roussillon

Le Domaine du Peyra est géré par François Fourel, né à Montpellier et attiré par les vins du Languedoc, notamment issus du terroir de Pic-Saint-Loup, depuis sa jeunesse. Le Domaine du Peyra produit des vins accessibles, sur le fruit, d'une belle minéralité et fraîcheur.

Grenache 100%

Robe très claire, presque gris

Nez frais, vif, croustillant caractéristique d'un Grenache gourmand

L'attaque en bouche est ronde, suave et rapidement dynamisée par une très belle fraîcheur qui se conclut avec de petites notes de citron qui lui apportent un goût de "revenez-y" !

Terroir : Assas - Nord-Est de Montpellier

Viticulture Raisonnée

Vinification : Rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulée



<https://www.peyra.fr/vignobles-de-france/regions-viticoles/languedoc-roussillon/grand-gris-rose>



Le Ballon Rosé 2018-

Languedoc Roussillon - Vin de pays d'oc

- 50% Grenache - - 50% Cinsault

Sols : Basaltique / Argilo-graveleux

Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir !

Rafraîchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.



Les Rouges



Autres Terres (Rouge 2019) Les Hautes Terres – Gilles Azam

Aude

Cette cuvée est issue de l'assemblage de 4 cépages (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc). Le Malbec, fer de lance de l'assemblage, est planté sur des sols calcaires, en garrigue, à 400 mètres d'altitude. Comme le dit Gilles, « c'est un cépage hors norme, rustique, fermé, rugueux. Si on le travaille trop, il est trop tannique. Si on ne le touche pas, il peut donner des vins denses, souples et vifs ».

Ce millésime en est la parfaite illustration – il accompagnera à merveille vos tablées estivales : son fruit éclatant s'accompagne d'un léger côté épicé, le tout étant d'une grande buvabilité.

Cette cuvée les Autres Terres est produite par Gilles Azam, vigneron au Domaine Les Hautes Terres.

Installé depuis 1999, Gilles Azam est un vigneron authentique, chaleureux, rigoureux. Il possède 8 hectares dont 5 en production et soucieux du végétal, il exploite ses vignes en Agriculture Biologique depuis 2000, laboure et veille à favoriser le développement des auxiliaires naturels (insectes) sans nuire à l'environnement. Et d'ajouter « en cela mon vin ne sera pas meilleur, il le sera parce que j'exploite avec rigueur, sérieux et sur un terroir qui nous permet de créer de grandes cuvées. »

Au cœur du tout petit village de Roquetaillade dans le département de l'Aude, 80 habitants, le domaine Les Hautes Terres, situé à 450 mètres d'altitude en moyenne sur un terroir exceptionnel. Sur la partie Est du domaine, le causse calcaire est propice aux rouges. Au sud et à l'ouest, les argilo-calcaires profonds et l'altitude permettent aux blancs d'exprimer toutes leurs minéralités et leurs vivacités. Les parcelles sont « immergées » au cœur de bois, de zones de garrigue, de jachères fleuries.

<http://www.domaineshautesterres.com>



Ourea Côte du Rhône (Rouge) 2019 – Adrien Roustan

Côtes du Rhône

Vin de fruit et de terroir, vin friand associé à une vitalité généreuse qui dévoile des arômes de Grenache fraîchement cueillis, soutenus par les arômes cendrés de la Syrah.

Terroir : Jeunes vignes (moins de 15 ans) situées sur l'aire d'appellation Vacqueyras, repliées en Côtes du Rhône.

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache. Vinification : Vendange éraflée non foulée, suivie d'une courte infusion.

Notes de dégustation : Cette cuvée est un vin de fruit et de terroir, le lien entre les autres cuvées du Domaine. Un vin friand, subtil mélange d'épices douces et de violette.

13,50% alc.



<https://domainedourea.fr/wp-content/uploads/2020/03/fiche-technique-cote-du-rhone.pdf>



Pinot Noir Julien (Rouge) 2017 – Vignoble Cogné

Loire

La robe brillante couleur rouge rubis s'ouvre sur un nez expressif fin et complexe qui associe les arômes de fruits rouges à des nuances vanillées et boisées. La bouche à l'attaque charnue, offre une matière souple et fruitée qui enrobe des tanins fondus. La finale persiste sur l'ampleur et la générosité.

<http://www.vignoblecogne.fr/wp-content/uploads/2020/10/Pinot-Noir-rouge-f%C3%BBt-de-ch%C3%AAne-Julien.pdf>



Terra vitis : La signature des vignerons français qui respectent la nature, les hommes et les vins



Giandon - Rio Rocca Bio (Rouge) 2018

Vin naturel - Nord Italie / Emilia-Romagna

Cépage: Malbo Gentile, Lambrusco, Marzemimo

Robe grenat aux arômes de baies sauvages et d'herbes vertes. La cerise, la framboise, la fraise, la prune, les épices sont soulignées par des jolis tanins et une acidité fraîche. L'eucalyptus et le cassis s'attardent sur la finale épicée. Riche, rustique et amusant. A boire un peu frais sous un parasol.

L'Agricola del Farneto est née dans les années 1990 de l'idée de M. Bertoni dans le but de contribuer au développement d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Le domaine est situé sur le plateau de Farneto à 250 m d'altitude entre les collines de Scandiano et Canossa et est entouré de bois et de ravines fossilifères.

Les caractéristiques particulières du sol (argile, sable et limon) et son exposition isolée à l'Est rendent cette zone particulièrement adaptée à la culture de raisins de qualité.

L'entreprise produit des vins biologiques sans additifs, selon des techniques de vinification naturelles: la filtration n'est pas pratiquée et les sulfites sont utilisés en quantités minimales inférieures aux spécifications qui régissent la production biologique.



Situé au sud de Modena, à mi-distance entre Parme et Bologne. Le domaine va à l'opposé de ce que l'on rencontre habituellement dans ces plaines à l'agriculture intensive. La ferme a vu ses premières vignes plantées dans les années 90. Actuellement composées de 5 hectares de blés et 8 hectares de vignes, la ferme bénéficie de l'aide des ânes Esen et Olaf qui contribuent à la conduite du domaine en biodynamie depuis 2003. L'ensemble des vins du domaine est fermenté à l'aide levure indigènes avec comme soucis d'être le plus proche des vins naturels des ancêtres. Si les vins sont protégés par le sulfite à l'embouteillage, c'est à des doses très modérées, de 18 à 40mg/l en fonction des cuvées.



Petit Selve - Rio Rocca Bio (Rouge) 2018 – Château de la Selve

Ardèche

Une petite bombe de fruits, un vin de copain gourmand !

Robe rubis, nez évoquant la pâte de fruit, myrtilles; caractère tendre et souple en bouche, tannins fins, fruité.

Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

40 % Cinsault, 40 % Grenache, 20 % Syrah

Vendange égrappée; mouillage avec 20 à 30% des cœurs de presse des rosés; fermentation avec levure indigène; dynamisation journalière et un petit délestage; cuvaison d'environ 20 jours; non collé



BENE AGE . SINE LOQUI

CHÂTEAU DE LA SELVE

<https://www.chateau-de-la-selve.fr/vin/petite-selve/>



Les Originelles (rouge) 2019 - Serol

AOP côte roannaise rouge

Assemblage de parcelles sur sable granitique et de jeunes vignes.

Cépage : Gamay St-Romain

Situés au pied des Monts de la Madeleine, les 200 ha de l'AOP côte roannaise constituent un des premiers vignobles de la vallée de la Loire.

Sur les contreforts granitiques du Massif Central, le Gamay St Romain culmine entre 400 et 500 m.

Cette Loire Volcanique regroupe également les côtes du Forez, les côtes d'Auvergne et le Saint-Pourçain.

Parce que presque tout se joue à la vigne, le choix de la bio et la biodynamie comme mode de culture s'est imposé. Le but est de renforcer les plantes, préserver les sols en respectant les cycles vitaux.

Cette agriculture de précision n'emploie que des produits naturels utilisés au moment opportun. L'observation des cycles et la connaissance des terroirs sont primordiales.



BIODYVIN

<https://www.domaine-serol.com/les-vins/>

