

Fête des Vins d'AUTOMNE

2020



Les spiritueux font leur entrée !





Les vins
BLANCS

VDF Terdezom blanc 11.5° 75cl

TRIMAGOZ-TERDEZOM

Millésime 2019

À propos du domaine : Terdezom est né d'une rencontre entre Gildas Launay et Vincent Pugibet. L'un est spécialisé dans la sélection et la commercialisation de vins biologiques et biodynamiques, l'autre est vigneron depuis maintenant 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers dans le Languedoc. Vincent vendait une partie de sa production bio au négoce et l'idée est née de développer un partenariat visant à mieux valoriser ces vins qui en valait la peine ! Ceci au travers de vins travaillés pour Gildas au travers d'une gamme au nom évocateur créée par ce dernier : [Terdezom], Terre des Hommes.



Appellation : Vin de France

Cépages : Cabernet blanc 100%

Cuvée : Terdezom

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Vinification traditionnelle pour une expression du terroir et du millésime respectée

SO₂ : 108 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales non bio autorisées en bio

Typage : Frais et fruité

Caractéristiques organoleptiques : Robe dorée avec un nez de fruits exotiques. Une bouche fraîche aux arômes fruités avec de la vivacité.

Accords mets/vin : Apéritif, poisson en sauce, salade composée. Fromage : YE0618 Meule de Savoie Réserve Lcru 30%MG env. 2,5kg.

Température : 9°C

Garde : Prêt à boire

AOP Corbières blanc Romanissa 13° 75cl

BIOFRANCE SARL-Domaine Romanissa

Millésime 2018

À propos du domaine : Le Domaine Romanissa est situé sur la commune de Ribaute, petit village des Corbières en Languedoc. Il est implanté sur le terroir de Lagrasse au pied des Châteaux Cathares. Les terres du vignoble sont argilo-calcaires et caillouteuses. Marie-Paule Roux, la vigneronne, est une historique de la bio en Corbières tout comme son père avant elle. Situées à flanc de coteaux les terres bénéficient d'un ensoleillement idéal. Ils ont fait le choix de replanter du bourboulenc, cépage quasi oublié des Corbières.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOP Corbières blanc

Cépages : Bourboulenc 50%, Vermentino 45%, Muscat petit grain 5%

Cuvée : Romanissa

Vendanges : Mécaniques et Manuelles

Vinification : Vendange de nuit, décantation naturelle du jus, fermentation avec des levures indigènes

SO₂ : 106 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Frais et fruité

Caractéristiques organoleptiques : Robe or pâle. Nez intense avec des arômes d'agrumes et de pêche blanche. Bouche fraîche, douce avec une finale sur des arômes d'orange et d'amande fraîche.

Accords mets/vin : Apéritif, avec des salades ou un filet de dorade au fenouil. Fromage : LP4103 Péchegos 300g x6.

Température : 16 à 18°C

Garde : Moyenne garde

AOC Côtes du Rhône blanc 13° 75cl

CHAUME ARNAUD EARL

Millésime 2018

À propos du domaine : En 1987 Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial après un BAC Pro viticulture œnologie. Elle mène la conversion en bio du domaine et y applique également l'agriculture biodynamique qui leur permettra de rééquilibrer leurs sols. Ils conservent la polyculture sur la ferme afin de préserver la biodiversité et une économie cohérente: oliviers, céréales, maraichage de plein champ (tomate), chènes truffiers. Les vins produits sont intenses et pleins de vie, sans effet de style, et expriment à merveille leur terroir.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOP Côtes du Rhône

Cépages : Marsanne blanc 40%, Roussanne blanc 40%, Viognier blanc 20%

Cuvée : Chaume Arnaud

Vendanges : Manuelles

Vinification : Pressée directe, débouillage à froid permettant une fermentation en jus clair qui procure des arômes de fruits blancs, exotiques et citronnés.

SO₂ : 46 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Ample, rond avec un bel équilibre

Caractéristiques organoleptiques : Arômes de fruits exotiques puis agrumes, notamment de pamplemousse.

Accords mets/vin : Poissons et crustacés. Fromage : Chèvre frais agrémenté de poivre.

Température : 10°C

Garde : Prêt à boire

AOC Côte du Rhône blc Colline 13.5° 75cl

PLUMET D'ARDHUY EARL-Domaine La Cabotte

Millésime 2019

À propos du domaine : Acquit en 1981 par Gabriel d'Ardhuy, cette propriété des Côtes du Rhône méridionales est confiée à Marie-Pierre, l'une de ses filles qui la réhabilite et redonne à ce Domaine sa vocation d'antan : La Vigne. En 1986, son mari Eric rejoint l'aventure. Ensemble, ils continuent de révéler la pureté de ce terroir dans leurs vins. Ils conservent un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de leur engagement en viticulture biologique et biodynamique.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOP Côtes du Rhône

Cépages : Grenache blanc, Clairette blanc, Viognier blanc

Cuvée : Colline

Vendanges : Manuelles

Vinification : Raisins pressés, débouillage à froid de 72 heures. Fermentation dans des cuves thermorégulées. Nos trois cépages co-fermentent ensemble. La fermentation se prolonge pendant plusieurs semaines.

SO₂ : 50 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Ample, rond avec un bel équilibre

Caractéristiques organoleptiques : Nez élégant. En bouche belle tension avec de la fraîcheur et de la minéralité. Des arômes complexes de fleurs blanches et de fruits comme la poire, la pêche blanche, l'abricot.

Accords mets/vin : Apéritif, viandes blanches, poissons ou crustacés. Fromage : BL6005 La Nauc 2,2kg, AG4880 Délice Fleuri aff 6 semaines 1,7kg.

Température : 12°C

Garde : Moyenne garde

AOC Crozes Hermitage blc 14° 75cl

DOMAINE LAURENT HABRARD SCEA

Millésime 2018

À propos du domaine : Laurent Habrard représente la 5ème génération de vigneron sur le domaine éponyme. 15 ha de vignes y ont été convertis à l'agriculture biologique depuis 2008. La culture des vignes se fait en coteaux souvent pentus dans un des villages historiques de l'appellation Crozes Hermitage.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOC Crozes-Hermitage

Cépages : Marsanne blanc 90%, Roussanne blanc 10%

Cuvée : Grand Classique

Vendanges : Manuelles

Vinification : Vinification classique : débourbage à froid. Fermentations d'environ 15 jours. Maîtrise des températures. Vinification et élevage en cuve inox

SO₂ : 47 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Ample, rond avec un bel équilibre

Caractéristiques organoleptiques : Nez complexe. Notes de fruits jaunes, de poire fraîche, de vanille bourbon et des notes de miel d'acacia. L'attaque en bouche est ronde, mais rapidement, la minéralité du vin prend le dessus. Le vin se révèle équilibré, avec une bonne fraîcheur en finale.

Accords mets/vin : Coquilles Saint Jacques poêlées à la crème et au safran. Fromage : YE0618 Meule de Savoie Réserve Lcru 30%MG env. 2,5kg.

Température : 14°C

Garde : Moyenne garde

AOC Roussette de Savoie blanc 12° 75cl DE LUCEY SCEA-Château de Lucey

Millésime 2017

À propos du domaine : Le Château de Lucey, c'est 7 hectares de vignes plantées dans l'Avant-Pays savoyard. En 1993 Madame Defforey, propriétaire du château, met en place une exploitation viticole produisant des vins de Savoie. Le vigneron actuel, Christophe Martin, reprend la gestion du domaine en 2010. Passionné par son travail, Christophe accorde une grande importance au respect des sols et de la vigne. Le domaine viticole cherche avant tout à produire des vins authentiques et les plus naturels possibles en respectant autant l'environnement que les êtres humains.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOC Roussette de Savoie

Cépages : Altesse blanc 100%

Cuvée : L'Originel

Vendanges : Manuelles

Vinification : Chaque parcelle est vendangée séparément puis fermentation spontanée dans chaque cuve. Le vin est vinifié en cuve inox par des levures indigènes, fermentation malolactique complète. Aucun intrant ajouté sauf un peu de SO₂ à la mise en bouteille.

SO₂ : 27 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Ample, rond avec un bel équilibre

Caractéristiques organoleptiques : Robe or pâle à reflets verts. Nez fruité et brioché avec des notes épicées et champêtres (graphite, silex, biscuit, poire, citron vert...). Bouche aromatique, mentholée et citronnée, légèrement beurrée. Matière suave et fine minéralité.

Accords mets/vin : Poissons d'eau douce, fruits de mer, plats à base de fromage. Fromage : YE0618 Meule de Savoie Réserve Lcru 30% MG env. 2,5kg.

Température : 12°C

Garde : Moyenne garde

VDF Moelleux blanc 12.5° 75cl

CHÂTEAU SAINT CYRGUES SCEA

Millésime 2019

À propos du domaine : Jean-Pierre et Loïc Ferraud (père et fils) exploitent le Château de Saint Cyrgues sur la commune de Saint-Gilles entre Montpellier et Nîmes. Une grande importance est accordée au travail des sols hebdomadaire avec charrues sur ce terroir de galets roulés et de fonds argileux situé face à la Petite Camargue, au milieu de la longue terrasse des Costières de Nîmes.



Photo non contractuelle.

Appellation : Vin de France

Cépages : Viognier blanc 100%

Cuvée : Le Moelleux de St Cyrgues

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Vendange éraflée, foulée, pressurage très doux, débourage à froid de 36h, fermentation alcoolique à basse température de 15 à 20 jours.

SO₂ : 42 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales bio

Typage : Moelleux

Caractéristiques organoleptiques : Nez de pêche blanche. Bouche sur des notes d'agrumes représentant l'originalité du viognier, rond et gourmand. Un succès assuré à l'apéritif avec une intensité aromatique remarquable.

Accords mets/vin : Apéritif. Fromage : Fromage sec de brebis.

Température : 12°C

Garde : Prêt à boire



Les vins
EFFERVESCENTS

AOP Champagne extra brut 12.5° 75cl

SAS VINCENT COUCHE

Non millésimé

À propos du domaine : Au cœur de la Côte des Bars, je cultive mes vignes en Biodynamie. Mon vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux, une parcelle de 3 ha de Chardonnay et Buxeuil, 10 ha de vignes où l'on retrouve en majorité du Pinot Noir. Mon objectif est de vinifier des vins authentiques et de qualité. Côté vinification, nos méthodes sont aussi les plus naturelles possibles. La Biodynamie permet de produire des vins sains, valorisant la typicité et la richesse de mes cépages et de mes terroirs.

Photo non contractuelle.



Appellation : AOC Champagne

Cépages : Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

Cuvée : Eclipsia Brut

Vendanges : Manuelles

Vinification :

SO₂ : 25 mg/L

Levures utilisées : Indigènes

Typage : Effervescent

Caractéristiques organoleptiques : Effervescence gracieuse, ampleur aromatique, parfums de prune (reine-claude cuite). En bouche, la structure est tempérée par une acidité volubile.

Accords mets/vin : Magret de canard aux pommes.

Fromage : Neufchâtel.

Température : 10 à 12°C

Garde : Moyenne garde



**Les vins
ROUGES**

AOP Beaujolais rouge Moulin à V 13° 75cl

DOMAINE RICHARD ROTTIERS

Millésime 2018

À propos du domaine : J'ai créé ce domaine viticole en 2007 en reprenant l'exploitation de 3ha de vignes âgées de 40 à 80 ans en vinifiant des vins représentatifs de ce terroir unique du Moulin à Vent. Aujourd'hui à la tête de 8 ha, j'ai commencé la transformation du vignoble. Originaire de Chablis, mon installation à Romanèche-Thorins est le fruit d'une rencontre avec ma compagne Corinne et la découverte d'un terroir dont l'histoire, l'évolution et le potentiel me passionnent.

Photo non contractuelle.



Appellation : AOP Beaujolais Moulin à Vent

Cépages : Gamay noir 100%

Cuvée : Tradition

Vendanges : Manuelles

Vinification : Macération semi-carbonique en grappes entières

SO₂ : 22 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Nez typique de violette et de groseille. Bouche souple et fruitée avec des tanins légers qui arrondissent l'ensemble.

Accords mets/vin : Viandes grillées. Fromage : YE0618 Meule de Savoie Réserve Lcru 30%MG env. 2,5kg.

Température : 15°C

Garde : Prêt à boire

AOC Côte du Rhône rge Colline 13.5° 75cl

PLUMET D'ARDHUY EARL-Domaine La Cabotte

Millésime 2019

À propos du domaine : Acquis en 1981 par Gabriel d'Ardhuy, cette propriété des Côtes du Rhône méridionales est confiée à Marie-Pierre, l'une de ses filles qui la réhabilite et redonne à ce Domaine sa vocation d'antan : la vigne. En 1986, son mari Eric rejoint l'aventure. Ensemble, ils continuent de révéler la pureté de ce terroir dans leurs vins. Ils conservent un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de leur engagement en viticulture biologique et biodynamique.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOC Côtes du Rhône

Cépages : Grenache noir, Mourvèdre noir, Syrah noir, Carignan noir, Cinsaut noir

Cuvée : Colline

Vendanges : Manuelles

Vinification : Les raisins sont éraflés, la cuvaision est longue sans extraction excessive dans des cuves thermorégulées. Quelques remontages ou délestages possibles. Les jus de goutte et de presse sont assemblés. La fermentation et l'élevage se font en cuve.

SO₂ : 45 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Joli nez fruité et charmeur. Gourmand en bouche, charnu et riche, ce vin présente une jolie matière de tanins bien fondus, soyeux et une fin de bouche ronde et élégante.

Accords mets/vin : Apéritif, viandes rouges, volailles et cuisine du monde . Fromage : TO3168 Pecorino Fiore Sardo env. 3 kg aff 3 à 4 mois.

Température : 16°C

Garde : Moyenne garde

AOC Crozes Hermitage rouge 14° 75cl

DOMAINE LAURENT HABRARD SCEA /

Millésime 2018

À propos du domaine : Laurent Habrard représente la 5ème génération de vigneron sur le domaine éponyme. 15 ha de vignes y ont été convertis à l'agriculture biologique depuis 2008. La culture des vignes se fait en coteau souvent pentus dans un des villages historiques de l'appellation Crozes Hermitage.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOC Crozes-Hermitage

Cépages : Syrah noir 100%

Cuvée : Grand Classique

Vendanges : Manuelles

Vinification : Vinification sans SO₂. Elevage en barriques d'occasion pour 60% et en cuves inox et béton pour 40%.
Durée : 11 mois

SO₂ : 85 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales non bio autorisées en bio

Typage : Ample, puissant et corsé

Caractéristiques organoleptiques : Le Crozes-Hermitage rouge 2018 est jeune mais très ouvert et peu tannique. Il est aussi très fruité avec une fin de bouche très soyeuse avec même une certaine sucrosité. Ces caractéristiques lui permettent d'être apprécié dès maintenant.

Accords mets/vin : Viandes rôties. Fromage : Tomme du Beaujolais, Saint Marcelin.

Température : 16°C

Garde : Moyenne garde

IGP Pays d'Hérault rouge 12.5° 75cl

TRIMAGOZ-Terdezom

Millésime 2019

À propos du domaine : Terdezom est né d'une rencontre entre Gildas Launay et Vincent Pugibet. L'un est spécialisé dans la sélection et la commercialisation de vins biologiques et biodynamiques, l'autre est vigneron depuis maintenant 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers. Vincent vendait une partie de sa production bio au négoce et l'idée est née de développer un partenariat visant à mieux valoriser ces raisins qui en valaient la peine ! Ceci au travers de vins travaillés avec Gildas donnant naissance à une gamme au nom évocateur : [Terdezom], Terre des Hommes.



Appellation : IGP Pays d'Hérault

Cépages : Merlot noir 50%, Cabernet-Sauvignon noir 50%

Cuvée : Terdezom

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Vinification traditionnelle pour une expression du terroir et du millésime respectée

SO₂ : 64 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales non bio autorisées en bio

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Nez aux arômes de fruits noirs. Vin fruité et léger en bouche avec néanmoins une bonne longueur sur des arômes de mûre et de cassis.

Accords mets/vin : Viandes blanches, rouges, grillades.
Fromage : WW1010 Gouda 18 mois Lpast 34%MG env. 3kg.

Température : 16°C

Garde : Prêt à boire

AOP Languedoc rouge 13.5° 75cl

LES ARTISANS DU BIO SAS-Domaine Georges Ortola

Millésime 2019

À propos du domaine : Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent aujourd'hui un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant. Ils travaillent avec des semis sous couverts, pour favoriser la multiplication de bactéries, champignons, lombrics, vers de terre, et toute autre sorte d'animaux. Les purins de plantes sont les principaux produits de traitement qu'ils utilisent. En cave, plus aucun "produit œnologique" n'est utilisé, sauf le soufre à faible dose.

**Appellation :** AOP Languedoc**Cépages :** Syrah noir 60%, Grenache noir 20%, Carignan noir 10%, Mourvèdre 10%**Cuvée :** Ortola Rouge**Vendanges :** Mécaniques**Vinification :** Vinification sans sulfites dans cuve béton. Levures Indigènes. Soufre uniquement à la mise en bouteille.**SO₂ :** 60 mg/L**Levures utilisées :** Levures indigènes**Typage :** Charnu et aromatique**Caractéristiques organoleptiques :** Bel équilibre pour ce vin ample et fruité au nez qui dévoile des parfums de garrigue, de zan et de fruits noirs, gouleyant en bouche avec un joli fruit apportant de la gourmandise.**Accords mets/vin :** Wok de légumes et toffu grillé, escalope de veau fermier. Fromage : Brie, Saint Nectaire, Bethmale.**Température :** 16°C**Garde :** Moyenne garde

IGP Côtes Thongue Bee rge 13.5° 75cl

BASSAC SARL

Millésime 2019

À propos du domaine : Le domaine Bassac, est un domaine situé à Puissalicon dans le Languedoc. Repris en 2014 par Jean-Philippe Leca et Francois Delhon le domaine repart de plus belle avec une énergie débordante. "Nous avons fait le choix de produire des vins biologiques depuis 1987. Notre terroir est très riche et varié ce qui nous permet de laisser s'exprimer tout notre savoir faire. En 2019, dans un souci de remise en question permanent, nous avons obtenu le label Bee Friendly qui pousse à remettre en question ses habitudes culturelles afin de respecter au maximum l'abeille".



Photo non contractuelle.

Appellation : IGP Côtes de Thongue**Cépages :** Grenache noir 50%, Carignan noir 30%, Marselan noir 20%**Cuvée :** Bee Bassac rouge**Vendanges :** Mécaniques

Vinification : Le grenache et le marselan sont vinifiés traditionnellement en cherchant à avoir des tanins souples. Le carignan est lui vinifié en macération carbonique afin d'extraire du fruit et effacer l'astringence de ce cépage.

SO₂ : 30 mg/L**Levures utilisées :** Levures commerciales bio**Typage :** Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Robe à la couleur profonde. Le nez rappelle la cerise noire et la mûre de ronce. En bouche, l'équilibre et la gourmandise rendent ce vin très agréable.

Accords mets/vin : Cuisine orientale, agneau, charcuterie, filet de bœuf. Fromage : CO6004 Pavé Lpast 32%MG env. 1kg.

Température : 15°C**Garde :** Moyenne garde**Bee Friendly :**

Cette certification a pour objectif de préserver l'environnement et la vie des abeilles.

Elle pousse à se former sur le thème de l'abeille, à travailler conjointement avec des apiculteurs, à implanter des plantes mellifères et à remettre en question et changer des habitudes culturelles très répandues mais qui peuvent pourtant les perturber.



AOP Pic St Loup rouge 14.5° 75cl

FOULAQUIER SCEA

Millésime 2017

À propos du domaine : Pierre Jéquier, ex architecte, et Blandine Chauchat ex fonctionnaire parlementaire, ont tous les deux été pris par la passion du vin à la fin des années 90. Ils reprennent le Mas Foulaquier en 1998, ils construisent une cave, et élabore immédiatement des vins naturels en bio puis en biodynamie dès 2006. Leur terroir de Claret en Pic Saint Loup forme un cirque à 400m d'altitude où leurs vignes se situent idéalement à mi coteaux entourées de garrigue, d'oliviers et de pins. Ils sont engagés dans un programme et plantent 800 arbres par an depuis 2017.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOP Pic Saint Loup**Cépages :** Syrah noir 70%, Grenache noire 30%**Cuvée :** La Mésange Huppée**Vendanges :** Manuelles**Vinification :** Fermentation sans intrant en cuve béton avec levures indigènes. Très longue macération en infusion de raisins pendant 2 à 3 mois sans intervention, élevage dans différentes pièces de bois : barriques, demi-muids, foudres.**SO₂ :** <10 mg/L**Levures utilisées :** Levures indigènes**Typage :** Ample, puissant et corsé**Caractéristiques organoleptiques :** Nez aux arômes de fruits noirs (murs, myrtille), note d'épices douces (thym, poivre blanc). Belle densité entre gourmandise et minéralité liée au terroir, finale mentholée, avec une très belle longueur en bouche. Ouvrir 1h à 2h avant service.**Accords mets/vin :** Filet mignon, carré d'agneau, plats cuisinés à base d'olives ou de champignons. Fromage : St-Nectaire.**Température :** 16°C**Garde :** Longue garde

IGP Périgord rouge 13.5° 75cl ss aj

GUY CUISSET & Fils EARL-Château Grinou

Millésime 2019

À propos du domaine : Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle, sur les vestiges d'un ancien monastère du 13eme siècle. Très vite il innove et développe de nouvelles techniques de vinification. Aujourd'hui il travaille avec deux de ses fils : Gabriel et Julien. En agriculture biologique depuis 2009. Depuis 4 ans : mise en place de recherches sur la conduite de la vigne: développement d'une nouvelle technique de taille alternative préservant la plante. En 2014 plantation de cépages résistants au mildiou et oïdium.



Photo non contractuelle.

Appellation : IGP Périgord

Cépages : Merlot noir 100%

Cuvée : Rien de Rien Rouge

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Les raisins sont cueillis à maturité et non en sur-maturité afin d'avoir un vin aux qualités organoleptiques « saines ». Courte macération pré fermentaire puis fermentation à température contrôlée.

SO₂ : 3 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales non bio autorisées en bio

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Robe d'un rouge vif intense. Nez puissant de fruits rouges (mûres, fraises, cassis) accompagné de fines notes de vanille et de noisettes grillées. La bouche est crémeuse avec des tannins souples, et une finale longue et harmonieuse.

Accords mets/vin : Viandes rouges, volailles, grillades, salades, pâtes. Fromage : Reblochon, Saint-Nectaire.

Température : 18°C

Garde : Prêt à boire

IGP Périgord rouge 14.5° 75cl
GUY CUISSET & Fils EARL-Château Grinou
Millésime 2018

À propos du domaine : Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle, sur les vestiges d'un ancien monastère du 13eme siècle. Très vite il innove et développe de nouvelles techniques de vinification. Aujourd'hui il travaille avec deux de ses fils : Gabriel et Julien. En agriculture biologique depuis 2009. Depuis 4 ans : mise en place de recherches sur la conduite de la vigne: développement d'une nouvelle technique de taille alternative préservant la plante. En 2014 plantation de cépages résistants au mildiou et oïdium.



Photo non contractuelle.

Appellation : IGP Périgord

Cépages : Merlot noir 60%, Cabernet-Franc noir 40%

Cuvée : Hélios

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Sélection de parcelles ayant un fort potentiels et offrant un maximum de concentration. Récolte à maturité poussée. Macération et extraction poussée (nombreux remontages) pour obtenir un vin concentré et une structure tanique intense et soyeuse.

SO₂ : 60 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales non bio autorisées en bio

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Robe profonde. Nez intense, notes de fruit noir et de pruneaux. En bouche, une structure prononcée et puissante, soutenue par des tanins soyeux, le tout donnant un vin avec beaucoup de volume et de la concentration.

Accords mets/vin : Viandes rouge, gibiers, grillades. Fromage : Brie, Camembert.

Température : 18°C

Garde : Prêt à boire

AOP Côtes du Marmandais rouge 13.5° 75cl

GILBERT BONNET EARL

Millésime 2019

À propos du domaine : Natif du beaujolais et installé en Aquitaine depuis 25 ans, Gilbert Bonnet était anciennement directeur de la cave coopérative locale. Il commence son aventure vigneronne en 2004 en faisant l'acquisition d'un petit domaine sur la commune de Lagupie avant d'acquérir des terres sur la commune de Marmande. Cette patiente construction l'amène aujourd'hui à travailler 20ha (dont 10ha en fermage). Il se lance dans une démarche d'agroforesterie avec la plantation d'érables, de charmes et d'ormeaux sur 1 ha.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOP Côtes-du-marmandais

Cépages : Abouriou noir 25%, Cot noir 15%, Merlot noir 40%, Syrah noir 10%, Cabernet-Franc noir 10%

Cuvée : Semillac

Vendanges : Mécaniques et Manuelles

Vinification : Les vins sont vinifiés sans soufre au départ. Les rouges sont filtrés sur filtre tangentiel puis mis en barrique. Seuls intrants utilisés sont les levures bio pour aider à la fermentation.

SO₂ : 50 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales bio

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Robe presque noire. Nez puissant, arômes en bouche de mûres, très gourmands. Un vin de belle tenue qui s'exprime intensément sur le fruit.

Accords mets/vin : Agneau, volaille rouge, pizza.

Fromage : BL6005 La Nauc 2,2kg / AG4880 Délice Fleuri aff 6 semaines 1,7kg.

Température : 16°C

Garde : Prêt à boire

AOC Cahors rouge Hte Côt(e) fruit 13° 75cl

JOVES SELECTIONS SAS

Millésime 2019

À propos du domaine : Domaine familiale en polyculture depuis 5 génération. Fabien Joves reprend le domaine en 2006 et le converti en bio puis en biodynamie. La ferme cultive aussi des céréales, des truffes, du miel, de la lavande tout cela en bio/biodynamie. La prochaine aventure est l'élevage de cochons noirs bio en plein air. Il fait partie de la nouvelle génération de vigneron talentueux de Cahors qui dépoussièrent l'appellation en travaillant des vins fins, frais et digestes.



Photo non contractuelle.

Appellation : AOC Cahors

Cépages : Cot noir 100%

Cuvée : Haute Côte de Fruit

Vendanges : Mécaniques et Manuelles

Vinification : Cuvaision environ 15 jours, faible remontage en début de fermentation puis infusion pour ne pas extraire de tanins grossiers. Pas d'intrants sauf soufre. Elevage en cuves bétons 6 mois pour garder la fraîcheur du fruit.

SO₂ : 22 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Robe rubis soutenue. Nez intense sur la mure, le kirsch, épicé. En bouche, fruit explosif (cerise, cassis) beaucoup de fraîcheur et tanins fondus.

Accords mets/vin : Cuisine de tous les jours, barbecues, charcuteries. Fromage : Camembert, coulommiers.

Température : 15°C

Garde : Prêt à boire

AOC Saint Emilion Figeac rouge 13° 75cl

VIGNOBLES DESPAGNE RAPIN SCEA

Millésime 2011

À propos du domaine : Nous avons hérité le métier de vigneron des Despagne et le magnifique domaine des Rapin. Maison Blanche est notre patrimoine; situé dans le sud-ouest de Montagne (Gironde). Tout le vignoble est en biodynamie depuis fin 2011. Domaine de 40 hectares d'un seul tenant; 8 ha de biodiversité (zones humides, prés, haies, fruitiers, moutons, bœufs, etc.) et 32 de vignes plantées entre 1943 et 2015, 60 % cabernet-franc, 40 % merlot, vinifications non interventionnistes.

Nouveau



Photo non contractuelle.

Appellation : AOC Saint-Émilion

Cépages : Merlot noir 100%

Cuvée : Gravier Figeac

Vendanges : Mécaniques et Manuelles

Vinification : Élaboration selon des règles de vinification traditionnelles de respect de l'expression du terroir dans le fruit, sans adjonction de produits œnologiques. Cuvaisons de 3 à 4 semaines. Elevage de 18 mois dont 16 en chêne français de plusieurs vins.

SO₂ : 57 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Ample, puissant et corsé

Caractéristiques organoleptiques : La robe est encore d'un joli rubis, indiquant que le vin est encore jeune, le nez, très aromatique après agitation, exprime des arômes de fruits rouges et d'épices, la bouche est ferme avec de la sève.

Accords mets/vin : Viandes blanches grillées, rôties ou en sauce. Fromage : Brebis à pâte dure plutôt jeune.

Température : 18°C

Garde : Longue garde

AOC Montagne St Emilion rouge 14.5° 75cl

VIGNOBLES DESPAGNE RAPIN SCEA

Millésime 2015

À propos du domaine : Nous avons hérité le métier de vigneron des Despagne et le magnifique domaine des Rapin. Maison Blanche est notre patrimoine; situé dans le sud-ouest de Montagne (Gironde). Tout le vignoble est en biodynamie depuis fin 2011. Domaine de 40 hectares d'un seul tenant; 8 ha de biodiversité (zones humides, prés, haies, fruitiers, moutons, bœufs, etc.) et 32 de vignes plantées entre 1943 et 2015, 60 % cabernet-franc, 40 % merlot, vinifications non interventionnistes.



Appellation : AOC Montagne-Saint-Émilion

Cépages : Cabernet-Franc noir 50%, Merlot noir 50%

Cuvée : Maison-Blanche Premier vin

Vendanges : Manuelles

Vinification : Environ 20 mois, sans artifices, dont quatorze en fûts de chêne français d'un vin. Un réajustement en sulfite au cours du seul soutirage et à la mise en bouteille.

SO₂ : 24 mg/L

Levures utilisées : Levures indigènes

Typage : Ample, puissant et corsé

Caractéristiques organoleptiques : Nez de fruits rouge et d'épices, bouche ample aux tanins enrobés, dominée par la cerise, dont le relief tient à cette association rare de sucrosité et de salinité, très belle longueur.

Accords mets/vin : Bœuf grillé, un magret. Fromage : Brebis, Vache affinés.

Température : 18°C

Garde : Longue garde

IGP Pays d'Hérault rouge 12.5° 5L

TRIMAGOZ-TERDEZOM

Millésime 2019

À propos du domaine : Terdezom est né d'une rencontre entre Gildas Launay et Vincent Pugibet. L'un est spécialisé dans la sélection et la commercialisation de vins biologiques et biodynamiques, l'autre est vigneron depuis maintenant 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers dans le Languedoc. Vincent vendait une partie de sa production bio au négoce et l'idée est née de développer un partenariat visant à mieux valoriser ces vins qui en valait la peine ! Ceci au travers de vins travaillés pour Gildas au travers d'une gamme au nom évocateur créée par ce dernier : [Terdezom], Terre des Hommes.



Appellation : IGP Pays d'Hérault

Cépages : Merlot noir 50%, Cabernet-Sauvignon noir 50%

Cuvée : Terdezom

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Vinification traditionnelle pour une expression du terroir et du millésime respectée

SO₂ : 64 mg/L

Levures utilisées : Levures commerciales non bio autorisées en bio

Typage : Charnu et aromatique

Caractéristiques organoleptiques : Nez aux arômes de fruits noirs. Vin fruité et léger en bouche avec néanmoins une bonne longueur sur des arômes de mûre et de cassis.

Accords mets/vin : Viandes blanches, rouges, grillades.
Fromage : Munster, reblochon, vacherin.

Température : 16°C

Garde : Prêt à boire



Les
SPIRITUEUX

Whisky Single Malt IRWAZH 43° 70cl

DISTILLERIE WARENGHEM SAS-Armorik

À propos du domaine : La distillerie est à l'origine de la création du premier whisky Breton et français. Distillerie familiale fondée par la famille Warenghem, elle a été reprise en 1961 par la famille Leizour. Toujours familiale aujourd'hui, elle reste l'une des pionnières dans l'élaboration de whisky français et conjugue l'inspiration du savoir faire développé par nos voisins écossais au terroir breton et à son orge.



Whisky : Le whisky est un spiritueux fabriqué à partir d'eau et de céréales maltées (orge, blé, seigle). Pour obtenir la dénomination "Whisky" le spiritueux doit passer 3 ans et 1 jour en fût de chênes.

Single Malt : Qu'est ce qu'un single malt ? Les single malts sont fabriqués à partir d'orge maltée à 100 % et sont le produit d'une seule distillerie. Les single malts présentent généralement des caractéristiques propres à leur région.

Elaboration : Maltage de l'orge (orge breton) / broyage et brassage de l'orge pour en extraire les sucres / fermentation / Distillation (Double distillation en Alambic cuivre) / Vieillessement en fût de chêne de bourbon.

Caractéristiques organoleptiques : Nez intense et complexe au note d'épices et de fruit exotiques. En bouche, belle douceur avec des notes vanillées, de légères notes de torréfaction viennent accompagner le gras et la puissance du whisky. Très belle longueur, vive et chaleureux.

Accords mets/vin : A déguster "sec" ou avec quelques gouttes d'eau...

Whisky Single Malt double fût 43° 70cl DISTILLERIE WARENGHEM SAS-Armorik

À propos du domaine : La distillerie est à l'origine de la création du premier whisky Breton et français. Distillerie familiale fondée par la famille Warenghem, elle a été reprise en 1961 par la famille Leizour. Toujours familiale aujourd'hui, elle reste l'une des pionnières dans l'élaboration de whisky français et conjugue l'inspiration du savoir faire développé par nos voisins écossais au terroir breton et à son orge.



Whisky : Le whisky est un spiritueux fabriqué à partir d'eau et de céréales maltées (orge, blé, seigle). Pour obtenir la dénomination "Whisky" le spiritueux doit passer 3 ans et 1 jour en fût de chênes.

Single Malt : Qu'est ce qu'un single malt ? Les single malts sont fabriqués à partir d'orge maltée à 100 % et sont le produit d'une seule distillerie. Les single malts présentent généralement des caractéristiques propres à leur région.

Elaboration : Maltage de l'orge (orge breton) / Broyage et brassage de l'orge pour en extraire les sucres / fermentation / Distillation (Double distillation en Alambic cuivre) / **double Vieillessement (En fût de chêne de bourbon et sherry)**

Caractéristiques organoleptiques : Robe ambrée. Nez intense, très fin et élégant, subtilement marqué par le Sherry. Bouche très équilibrée, toute en rondeur, avec des notes de crème brûlée, de pruneau et d'amandes grillées. Une finale longue et chaleureuse sur le sherry et les épices.

Accords mets/vin : A déguster "sec" ou avec quelques gouttes d'eau...

Whisky Mainland 40° 50cl DSCHINN GMBH & CO. KG

À propos du domaine : Max Humbel a posé la première pierre de l'entreprise en 1918. Aujourd'hui avec Lorenz la troisième génération est en action et distille un grand nombre de distillats de fruits classiques (la spécialité de la maison) et innovants à partir de leurs propres fruits suisses et achetés. Depuis 1995, ils distillent également des fruits conformément aux directives de Bio Suisse Bud et sont importateurs et exportateurs d'un large éventail de spiritueux biologiques et équitables.



Photo non contractuelle.

Whisky : Le whisky est un spiritueux fabriqué à partir d'eau et de céréales maltées (orge, blé, seigle). Pour obtenir la dénomination "Whisky" le spiritueux doit passer 3 ans et 1 jour en fût de chênes.

Blend : Un whisky blend est un whisky issu d'un assemblage de whisky en provenance de plusieurs distilleries. Ce whisky blend rassemble parmi les plus beaux savoirs-faire en la matière sur le vieux continent : un whisky suisse (à base d'orge et stocké en fût de rhum), un whisky français (à base de blé) et un coup de scotch écossais de 17 ans d'âge pour compléter et affiner l'ensemble !

Caractéristiques organoleptiques : Notes de tabac fin et vanille au nez. En bouche, il est aromatique avec le doux "fruité" de l'orge au centre et une longue finale.

Accords mets/vin : A déguster "sec" ou sur glace. Peut également être utilisé en cocktail comme un Old Fashioned ou Rusty Nail...

Rhum ambré Triton 40° 70cl

VIGNERONS DE NATURE SARL-Les Alcools Vivants

À propos du domaine : David Mimoun s'est installé voici cinq ans en Nouvelle Aquitaine, dans le sud de la Charente. Inspiré par l'aromatique d'un poivrier du Sichuan de la propriété, un gin Decroix voit bientôt le jour, tiré à quelques centaines de bouteilles. Conforté par ces expériences, David crée en 2018 sa propre société : les alcools VIVANT. "Faire de chaque gorgée une fête des sens, une offrande à la terre, un chant d'amour à la vie".

Nouveau



Photo non contractuelle.

Rhum : Le rhum est distillé à partir de sous-produits de la canne à sucre tels que la mélasse ou le jus de canne à sucre et l'eau. La plupart des rhums sont fabriqués à partir de mélasse, qui est un sous-produit foncé et collant de l'industrie sucrière.

Elaboration : Rhum issu de la distillation de canne à sucre du Pérou et de Colombie. Il est vieilli en fût de chêne, d'acacia et de châtaigner.

Particularité : La philosophie de David Mimoun :

« Je sélectionne des produits sains, mais aussi d'excellence. Des produits agricoles issus de terroirs spécifiques, qui en expriment le caractère et la richesse. Sucres, colorants, décolorants, arômes alimentaires, agents texturants, antioxydants et autres fixateurs de couleur sont strictement bannis de nos procédés de fabrication. Nous cherchons à offrir des alcools d'exception, aussi près que possible de leur origine naturelle. »

Caractéristiques organoleptiques : rhum ambré, finesse, légèreté, pureté, floral et épicé. Rhum au plus près de la matière très élégant à l'opposé des rhums caramélisés et sucrés « mainstream ».

Accords mets/vin : A déguster "Sec" ou sur glace.

AOC Cognac VS 40° 70cl

MÉRY MELROSE SARL

À propos du domaine : François Méry, quatrième génération de viticulteurs, distillateurs et maîtres de chai, a rencontré son épouse, Janis Melrose une viticultrice originaire d'une autre nation réputée pour son spiritueux, l'Écosse. Il a appris de son père et de son grand-père la culture du raisin, la distillation, le vieillissement et l'assemblage du Cognac. Après avoir converti ses vignobles à la culture biologique, François a accompli sa collection de cognacs ; cognacs biologiques en propriété unique et cognacs d'assemblage.



Photo non contractuelle.

Cognac : Le cognac est un spiritueux élaboré à partir de la distillation d'alcool de raisin puis vieilli en fût. Différentes mentions de vieillissement existent : VS au moins 2 ans de vieillissement, VSOP au moins 4 ans de vieillissement et XO au moins 10 ans de vieillissement.

Particularité : L'appellation Cognac est divisée en 6 crus. Chaque crus correspond à une "qualité" du Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne étant les plus qualitatifs et situés au cœur de l'appellation Cognac. Ce Cognac est donc issu du plus prestigieux cru de l'appellation Cognac, la Grande Champagne !

Elaboration : Double distillation, en utilisant l'alambic charentais familial, seulement la coupe en cœur du distillat est utilisée. La coupe est assemblée avec l'art profond du Maître de Chai au Domaine.

Caractéristiques organoleptiques : Arômes de pêches fraîches et d'abricot avec une finale rafraîchissante d'herbes vertes et de la minéralité typique des crus de la Grande Champagne.

Accords mets/vin : A déguster "Sec" ou sur glace. Idéal en Cocktail comme un Sazerac.

VSOP Bas Armagnac 40° 70cl

ARTEZ SARL

Millésime 2015

À propos du domaine : M. Brunello est Landais de souche, son oncle produisait de l'armagnac. Suite à ses voyages à l'étranger dans son premier métier et le constat que l'Armagnac était peu, voir quasi inexistant, il décide de créer une maison d'Armagnac tournée vers l'export. Dans les années 2000, il a l'opportunité de reprendre un domaine d'Armagnac en association avec un agriculteur, convaincu du bio de la première heure. Ils développent donc cet axe pour le futur. 100% de la production armagnac Bio depuis 2012.

Nouveau



Photo non contractuelle.

Armagnac : l'Armagnac est un spiritueux élaboré à partir de la distillation d'alcool de raisin puis vieilli en fût tout comme le Cognac. L'une des différences entre les 2 est le type d'alambic utilisé, à repasse pour l'un et continu pour l'autre avec des formes différentes.

Appellation : L'appellation Armagnac est divisé en 3 crus. Le bas-Armagnac, l'Armagnac Ténarèze et le Haut-Armagnac. Chaque cru correspond à une "qualité" de l'Armagnac, le Bas-Armagnac produit les spiritueux les plus élégants.

Cuvée : Folle Blanche

Particularité : Volontairement réalisé en **monocépage**, cet **Armagnac à un aspect très typé, noté 95/100 par le Wine Enthusiast.**

Elaboration : Armagnac élaboré en monocépage, c'est à dire vendange monocépage, vinification monocépage mise en cuve monocépage, distillation monocépage et vieillissement monocépage. A aucun moment de l'élaboration il n'y a d'assemblage.

Caractéristiques organoleptiques : Robe ambrée. Nez de notes florales (acacia, miel). En bouche on retrouve des arômes de vanille, pêche blanche, abricot sec et zestes d'orange.

Accords mets/vin : Crêpes, dessert, glace à la vanille.

Grappa Moscato 41° 50cl DSCHINN GMBH & CO. KG

À propos du domaine : Max Humbel a posé la première pierre de l'entreprise en 1918. Aujourd'hui avec Lorenz la troisième génération est en action et distille un grand nombre de distillats de fruits classiques (la spécialité de la maison) et innovants à partir de leurs propres fruits suisses et achetés. Depuis 1995, ils distillent également des fruits conformément aux directives de Bio Suisse Bud et sont importateurs et exportateurs d'un large éventail de spiritueux biologiques et équitables.



Photo non contractuelle.

Grappa : La Grappa est une eau-de-vie de marc de raisin, c'est à dire un alcool distillé à base des peaux de raisins qui restent après le pressurage du moût servant à faire le vin. Dans la tendance de la redécouverte des produits italiens, la Grappa est un beau spiritueux, très fruité et facile d'accès pour le consommateur même néophyte.

Elaboration : Ici c'est le cépage Moscato d'Asti au parfum si singulier et prononcé qui a été utilisé et apporte son charme à cette Grappa.

Caractéristiques organoleptiques : Arômes subtils du marc de muscat caractérisent le distillat. Il rappelle intensément divers fruits jaunes, un peu de miel et une fine épice. La bouche est également convaincante : aromatique, douce et durable.

Accords mets/vin : A déguster frais et "sec".

Triple sec Orangeau 40° 70cl DSCHINN GMBH & CO. KG

À propos du domaine : Max Humbel a posé la première pierre de l'entreprise en 1918. Aujourd'hui avec Lorenz la troisième génération est en action et distille un grand nombre de distillats de fruits classiques (la spécialité de la maison) et innovants à partir de leurs propres fruits suisses et achetés. Depuis 1995, ils distillent également des fruits conformément aux directives de Bio Suisse Bud et sont importateurs et exportateurs d'un large éventail de spiritueux biologiques et équitables.



Triple Sec : Le triple sec est une liqueur d'écorce d'orange. Les écorces d'oranges sont séchées puis mises à macérer dans une eau-de-vie qui est ensuite distillée. Le triple sec est ainsi distillé trois fois, d'où son nom.

Particularité : Quelle intensité aromatique ! Amateurs de Cointreau, Grand Marnier ou autre Triple sec, l'Orangeau ne ressemble à aucun autre ! Il les dépasse même... Une madeleine de Proust à consommer avec modération sur de la glace tout simplement...

On voit bien avec ce triple sec que la distillerie fondée en 1918 a pour spécialité la distillation des eaux de vie de fruits !

Caractéristiques organoleptiques : Joli nez d'oranges sanguines, intense et clair. En bouche, ces notes se répètent, avec une attaque très douce et une douceur fruitée. Longue finale gourmande et fraîche.

Accords mets/vin : Une base à de nombreux cocktail mais elle peut également être dégusté "sec" ou sur glace.