



9^{ème} salon
Vins d'été
Catalogue



GRANDE SOIREE DE DEGUSTATION

LE 05 AVRIL 2024 de 17:30 à 22:00

Maison de la Culture d'Arlon

Commandes : du 5 avril au 26 avril 2024

<https://commande.rotary-arlon.be>

Bénéficiaires de l'action Vins d'été 2024

Le Vieux Moulin de Strainchamps



Installé à Strainchamps depuis 1989, Le Vieux Moulin SRG (service Résidentiel Général), est un lieu de vie agréé par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Il héberge et accompagne des enfants et adolescents de 0 à 18 ans écartés de leur milieu familial pour diverses raisons et dont il faut garantir la sécurité physique ou psychique.

A ce jour, le Vieux Moulin accueille 18 jeunes.

La Petite Plante à Musson



La Petite Plante ASBL est un service d'accueil agréé par l'AViQ proposant une prise en charge globale pour des personnes en situation de polyhandicap. Elle s'est peu à peu développée tout en gardant toujours un caractère familial. Elle axe son action sur des valeurs de respect, d'autonomie, de bien-être et d'intégration.

Cette ASBL, fondée en 1984, accueille aujourd'hui 23 personnes adultes.

End Polio Now



Le Rotary et ses partenaires ont lancé, il y a plus de 30 ans, un programme mondial pour l'éradication de la poliomyélite. Grâce à cette mobilisation, les cas de polio ont chuté de 99.9% ces dernières années. Malheureusement, à cause de la pandémie de Covid-19, la surveillance dans certains pays est affectée, le bilan pour 2020 est moins bon. Il est plus que jamais crucial de redoubler nos efforts pour atteindre l'éradication rapidement. Si ces efforts devaient s'arrêter, la polio pourrait paralyser à nouveau près de 200.000 enfants par an d'ici 10 ans.

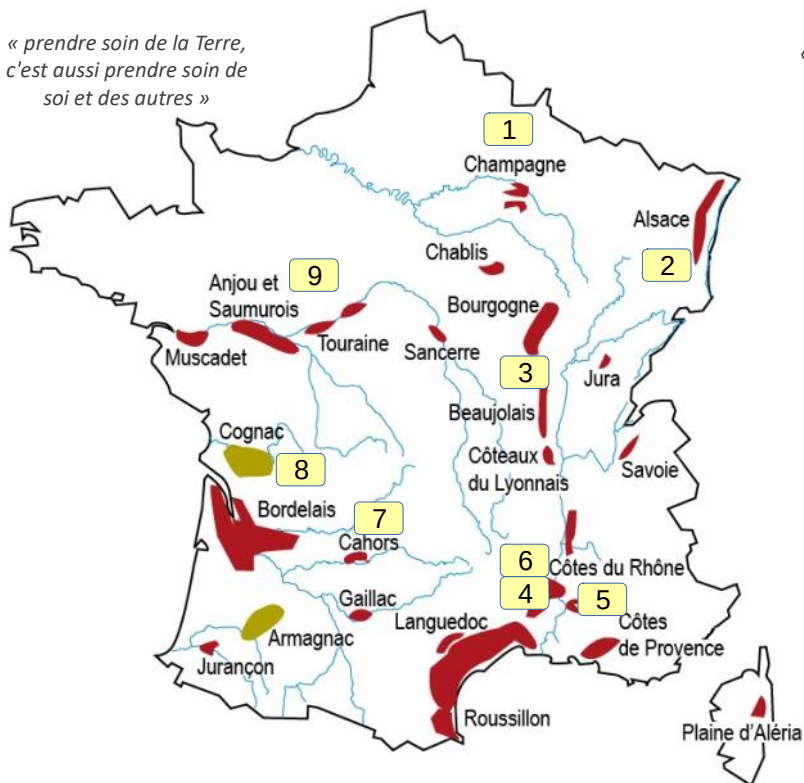
Des artisans viticulteurs qui ont un visage !

9. Anjou

L'Arche en Anjou – La Rebellerie



« prendre soin de la Terre, c'est aussi prendre soin de soi et des autres »



1. Champagne

Sourdet - Diot

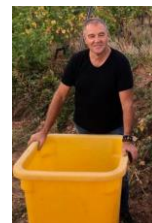
3 générations



2. Alsace

Domaine René Meyer

« Un vignoble, une cave, une philosophie »



3. Beaujolais - Saint Véran

Domaine Romuald Pet t



« Une valeur sûre du Beaujolais »

4. Duché d'Uzès

Domaine des Vignes de l'Arque



8. Blaye.

Château La Braulerie

L'histoire d'une passion familiale pour le vin



6. TAVEL - LIRAC -

CÔTE du RHÔNE

Château de Manissy



...capter la complexité et la structure du vin ...



5. Châteauneuf du Pape

Domaine de Pignan



« Depuis 1855 ... »

7. Bergerac

Château Le Payral

« Un chercheur au naturel »



Table des matières

CHAMPAGNE SOURDET-DIOT	6
ALSACE - DOMAINE RENÉ MEYER.....	8
BEAUJOLAIS & SAINT VÉRAN - DOMAINE ROMUALD PETIT	10
DUCHÉ D'UZÈS – DOMAINE LES VIGNES DE L'ARQUE	12
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE DE PIGNAN	14
TAVEL - LIRAC - CHÂTEAU MANISSY	16
BERGERAC - CHÂTEAU LE PAYRAL	18
BLAYE - CHÂTEAU LA BRAULTERIE	20
ANJOU - DOMAINE LA REBELLERIE	22

MON CAHIER DE DEGUSTATION

<i>N°</i>	<i>Commentaires</i>	<i>N°</i>	<i>Commentaires</i>

Champagne Sourdnet-Diot



Champagne Sourdnet-Diot, un domaine viticole situé au cœur de la vallée de la Marne, entre Épernay et Château-Thierry, dans le village de **La Chapelle-Monthodon**, a une histoire riche en passion et tradition. Le vignoble compte 8,60 ha de vignes et bénéficie d'une exposition Sud-Est idéale pour l'épanouissement des raisins.

Une histoire en 3 générations

C'est en **1962** que Raymond Sourdnet et son épouse commencent à planter des vignes à La Chapelle-Monthodon. Leur activité principale étant l'élevage, ils produisent uniquement le raisin puis le vendent à des négociants champenois.

En **1975**, leur fils Patrick et son épouse Nadine décident d'élaborer leur propre Champagne en tant que Récoltant-Manipulant. Un pressoir traditionnel et des caves sont installés à Chézy. Patrick Sourdnet et Nadine Diot unissent leurs deux noms et c'est ainsi que naît le Champagne Sourdnet-Diot.

Après des études de comptabilité et une expérience professionnelle chez des vignerons, leur fille Ludivine les rejoint à plein temps en **2008** et se charge de la clientèle particulière et de la gestion administrative. Elle incarne la troisième génération de la Maison.



En **2011**, de nouveaux équipements font leur apparition pour améliorer la qualité des vins : la cave est dotée d'un pressoir automatique et de cuves inox thermorégulées. En complément, sont installés un foudre de chêne et des fûts de 200 litres destinés à l'élaboration de certaines des cuvées de la gamme Les Insolites.

L'engagement de la Maison en faveur de pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement est reconnu et confirmé par l'obtention du label Haute Valeur Environnementale (H.V.E) en **2020**.

001-Brut Tradition - 21€

Ce Champagne Brut Tradition caractéristique de la région « Vallée de la Marne » est parfaitement équilibré et fruité. On appréciera également sa fraîcheur et sa vivacité qui font de lui un Champagne désaltérant.

Existe également en : demi-bouteille (référence 002-12€)

Note de dégustation

La robe est d'un doré brillant, éveillé par une vive effervescence.

Au nez, l'aromatique est complexe, tantôt sur la finesse des fruits frais et juteux, tantôt sur la générosité de la pâte de fruit, de l'acacia et de la pâte d'amande.

La bouche se dessine autour de la précision et de l'élégance. Les notes de poire et de raisin frais rappellent la finesse du nez enrobée par une belle matière persistante, qui assure à ce vin une belle personnalité.

Accord Mets & Vin

Ce vin peut s'accompagner à de nombreuses occasions, notamment pour un apéritif dinatoire.

Composition : 80% Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Noir.

Dosage : 9g/l

003-Cuvée de réserve brut - 23€

Cette Cuvée de Réserve est le reflet de notre terroir. Composé à 80% de Meunier, ce Champagne traditionnel et expressif bénéficie d'un vieillissement de 4 ans sur lies qui lui confère harmonie et équilibre.

Existe également en magnum (référence 004- 47€)

Note de dégustation

La robe est délicatement dorée, parsemée de fines bulles.

De belles nuances de miel de fleurs, de frangipane et de nougat offrent à ce nez de la richesse et une belle définition.

Énergique en attaque avec des notes de citron vert, la bouche gagne progressivement en harmonie et en équilibre. La finale associe la justesse d'une mousse fine et délicate et la fraîcheur des fruits blancs et de l'écorce d'orange.

Accord Mets & Vin

Ce Champagne expressif est la cuvée idéale pour un cabillaud snacké accompagné d'une purée de panais.

Composition : 80% Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Noir.

Dosage : 9g/l

005-Rosé Brut - 25€

Ce Champagne Rosé d'assemblage vous surprendra par sa couleur d'un rosé tendre aux reflets saumonés et ses arômes de fruits rouges. Il pourra s'accompagner en de nombreuses occasions, notamment pour un apéritif dinatoire.

Existe également en magnum (référence 006 - 49,5€)

Note de dégustation

La robe est d'un rosé tendre aux reflets saumonés.

Le nez est aérien avec des parfums fleuris et des notes de pamplemousse, de fruits rouges et de groseille.

Ce rosé d'assemblage privilégie la fraîcheur et la vitalité. Sa précision et ses notes acidulées confèrent une fluidité et un toucher velouté aboutissant à une finale zestée et désaltérante.

Accord Mets & Vin

Ce Champagne accompagnera parfaitement un assortiment de macarons ou une tarte framboise à pâte sablée.

Composition : 75% Meunier, 15% Chardonnay, 10% Pinot Noir (dont 10% de Vin rouge Coteaux Champenois).

Dosage : 6g/l

007-Millésime 2018 - 28,5€

Note de dégustation

Fruit d'une année exceptionnelle et d'une sélection rigoureuse, ce Champagne Millésime 2018 aux arômes de miel et de fruits confits est également doté d'une belle fraîcheur qui saura vous séduire en toute occasion.

La robe est d'un doré étincelant, dotée d'une fine effervescence.

Le nez est concentré et généreux. Il offre une aromatique sur les fruits cuits, les arachides et quelques notes de moka.

Son profil, témoin d'une année viticole favorable, allie la profondeur aromatique et la fraîcheur. L'ensemble est ample, d'une subtilité notable axée sur les fruits confits et le miel.

Accords Mets & Vin

Ce vin s'approprie à de nombreux profils de fromages, avec une préférence pour le comté affiné.

Composition : 60% Chardonnay, 35% Meunier, 5% Pinot Noir.

Dosage : 6g/l

Alsace - Domaine René Meyer



Le domaine Meyer, situé à Katzenthal, produit des grands vins de qualité depuis plus de 50 ans sur un vignoble de 10 hectares de grands terroirs argilo-calcaires.

Par une culture qui associe des gestes de tradition et des techniques modernes, le domaine Meyer peut garantir des raisins nobles qui produisent des vins d'exception pour nous satisfaire et nous apporter un plaisir sans cesse renouvelé.

Philosophie du domaine : « *La famille René Meyer vous offre des vins directement du producteur au consommateur. Vins sains, naturels, équilibrés et harmonieux grâce aux soins apportés à la récolte exclusivement manuelle et triée, au pressurage, à la vinification, à l'élevage en fûts de chêne et au stockage* »



Le vignoble est implanté au cœur de l'Alsace sur la commune de Katzenthal; ainsi il semblait naturel pour Jean-Paul et Magali de se familiariser avec l'animal KATZ et d'en développer l'image.

Si vous entendez parler du KATZ, ce mystérieux chat noir de Katzenthal, ne cherchez plus vous êtes à la bonne adresse.



101-Crémant d'Alsace Brut - 13,00 € (blanc)

Descriptif : Elaboré à base de Chardonnay et de Pinot Noir. La précocité de la récolte doit être garante d'une belle structure, fraîche et fruitée ; le raisin est pressé entier. Le moût de base est vinifié comme les vins tranquilles : soutirage après fermentation, clarification et filtration. Puis tirage en bouteille après addition de sucre et de levain afin de démarrer une deuxième fermentation en bouteille, qui peut durer de deux à trois mois. Le remuage et le dégorgement sont les dernières phases et sont effectués au fur et à mesure de la mise en vente. C'est un vin de fêtes, pour les apéritifs et les réceptions.

Accords mets/vins : Apéritifs - Desserts - Saumon fumé.

102-Blanc de Katz 2023 - 10,75 € (blanc)

Cépages : Pinot auxerrois.

Descriptif : Le Blanc de Katz est issu des meilleurs coteaux situés autour de Katzenthal. Le vin qui en résulte allie fraîcheur, corps et souplesse. C'est un vin fin, racé, vif et gouleyant au palais.

Age de la vigne : 35 ans.

Vinification : Traditionnelle blanc, Thermorégulation

Elevage : Foulage, pressurage, élevage en foudres de chêne

Dégustation : Robe brillante jaune pâle. Une impression de fraîcheur que l'on retrouve avec plaisir en bouche. Un bel équilibre entre tonus et suavité.

Accords mets/vins : Entrées froides - Crustacés - Poissons grillés et viandes blanches.

103-Riesling Clos des Escargots 2022 - 12,00 € (blanc)

Descriptif : Nez frais et minéral - En bouche, attaque franche avec une note d'agrumes.

Accords mets/vins : Poissons grillés - Huîtres - Poêlée de Saint-Jacques - Plats typiquement alsaciens - Vieux comté.

104-Pinot Gris Cuvée Marie Vieilles Vignes 2023 - 13,00 € (blanc)

Descriptif : Ce vin présente une très belle robe or et un nez intense de miel, de vanille. En bouche il est rond, gras, avec cependant une finale fraîche conférée par son terroir argilo-calcaire. Accompagnera parfaitement toutes sortes de viandes et plats légèrement fumés ainsi que le foie gras.

Superficie : Le Domaine comprend 12.5 Hectares de Vignes, dont 1.50 destinés au Pinot Gris Cuvée Marie.

Age de la Vigne : 35 ans.

Rendement Moyen : 55 Hectolitres.

Vinification : Traditionnelle.

Élevage : Vendange manuelle - Pressurage, élevage en foudre de chêne.

Dégustation : Très belle robe d'un jaune soutenu, avec des arômes de fruits confits et une note de fumé. Il révèle richesse et une bonne persistance.

Accords mets/vins : Apéritifs - Foie Gras - Fromages forts en goût - Desserts au chocolat.

105-Gewurztraminer Grand Cru Florimont 2021-17,25 € (blanc)

Descriptif : Nez fin et élégant – Arômes de fruits confits, de mangues et d'ananas. Bouche moelleuse allégée par une pointe d'acidité.

Composition du sol : Le Florimont s'étend de Katzenthal à Ingersheim. Il profite d'un ensoleillement très riche et du micro climat de la zone de Colmar.

Dégustation : Très chaleureux au nez, ce vin dégage des arômes floraux et épicés typiques. Belle persistance en bouche.

Accords mets/vins : Apéritif - Foie gras – Munster ou Roquefort – Plats asiatiques – Desserts.

106-Noir de Katz 2023 - 13,00 € (rouge)

Descriptif : A la dégustation il a une très belle robe rubis transparente, possède un nez fin et subtil de fruits rouges. Alliant corps et légèreté et d'une très grande élégance, il accompagne viande blanche, volaille et se révèle la solution simple et agréable des buffets campagnards.

Superficie : Le domaine comprend 12,5 ha dont 3,80 ha sont destinés au Pinot Noir.

Age de la vigne : 35 ans

Vinification : Traditionnelle en rouge.

Elevage : Égrappage, macération et pressurage pneumatique.

Dégustation : Très belle robe rubis, ce vin possède un nez expressif de fruits rouges, il allie fraîcheur et gouleyance.

Accords mets/vins : Charcuterie - Viandes rouges - Canard – Pigeon.

107-La Barrique du Noir de Katz 2022 - 15,00 € (rouge)

Descriptif : Nez gourmand et racé – Fruits rouges Bouche longue. Tanins souples mais aux notes épicées.

Garde possible pendant 10 ans.

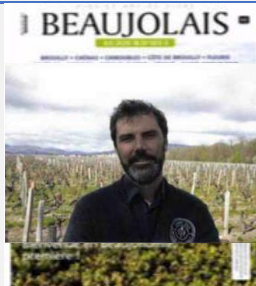
Accords mets/vins : Grillades – Belle pièce de viande – Gibiers.

Beaujolais & Saint Véran - Domaine Romuald Petit

Le domaine est situé sur le village de Saint-Vérand, terre argilo-calcaire du mâconnais et sur les schistes et granites de Morgon, terre de prédilection du gamay.



Extrait sur les crus du Beaujolais de la revue 'Bourgogne aujourd'hui' mai 2019 :



Valeur sûre

Romuald Petit est un enfant du Beaujolais, de Morgon plus précisément, et après s'être installé en 2006 dans le Mâconnais voisin, il est revenu aux sources en 2015 en reprenant dans un premier temps des vignes familiales sur Morgon; son domaine couvre aujourd'hui seize hectares, moitié Beaujolais, moitié Mâconnais avec deux cuveries différentes. En gamay, Romuald travaille les vignes dans le même esprit qu'en chardonnay avec un retour progressif au travail des sols, compliqué par la réalité d'un vignoble à forte pente, planté à 10.000 pieds/hectare et avec beaucoup de vignes ... centenaires dans lesquelles la charrue doit être utilisée avec douceur et parcimonie. Un programme de restructuration en vignes plus larges (1,20 m x 1 m) est donc en cours dans le Beaujolais et les replantations se font notamment avec des greffons issus de ces très vieilles vignes. En vinification, le vigneron recherche des vins consistants. « Le style Morgon historique, ce n'est pas des vins bodybuildés, mais pas non plus des vins glouglou. Je recherche des crus denses, un peu fermes jeunes, mais bien taillés pour vieillir », explique Romuald Petit. Et des vins « élevés » ... En effet, si le chardonnay passe à 100% en cuves, les morgons et le Saint-Amour sont élevés à 50% en fûts et demi-muids de cinq à dix ans.



Le vignoble de Saint-Véran : Pour la production de vins blancs, le domaine cultive presque exclusivement du chardonnay, qui trouve à Saint-Vérand un formidable terroir pour s'exprimer. Les sols sont argilo-calcaires avec des variantes marneuses ou volcano-sédimentaires en fonction des différents secteurs. Les vignes sont réparties sur les différents climats de l'appellation Saint-Véran. Le domaine travaille séparément chaque vin, pour laisser chaque identité parcellaire s'exprimer.

Les vieilles vignes de 60 ou 80 ans des « Champs ronds » donneront des vins subtils et d'une grande finesse, alors que les jeunes vignes produisent des vins exubérants de fruité et de fraîcheur.

Le vignoble de Villié-Morgon : Le gamay noir va trouver à Morgon un terroir qui lui convient à merveille. En effet, le sol très pauvre de granite décomposé, que l'on appelle localement « roche pourrie », va permettre à ce cépage d'exprimer tout son fruité, sa finesse et sa complexité. Il s'agit ici de la partie familiale du domaine, et qui est uniquement composée de vieilles vignes, la plus vieille de « château-gaillard » a plus de 100 ans. Les rendements sont donc très limités, mais les vins de grande qualité.

Culture : Le vignoble est cultivé en agriculture biologique (en cours de conversion). Nous privilégions le labour et l'enherbement pour préserver la vie des sols ; et les travaux de la vigne ainsi que la récolte se font à la main.

201-Saint-Véran - Tradition 2022 - 13,50 € (blanc)

Cépages : Chardonnay.

Vinification : Le Saint-Véran est le produit d'un assemblage entre 70 % de vin vinifié sur lies en cuve, et 30 % vinifié en fût de chêne (de 3 ou 4 vins) durant 6 mois.

Dégustation : Un nez d'agrumes et de fleurs blanches, arômes de fruits à chair blanche, pêche, abricot. Attaque franche en bouche et rondeur généreuse.

Accords mets/vins : Quenelles, poissons de lac ou de mer, grillés ou en sauce crémeuse.

202-Saint-Véran Les Champs-Ronds 2022 - 15,00€ (blanc)

Cépages : Chardonnay.

Vinification : Après débourage, le jus est mis en tonneau pour des fermentations et un élevage sur lies d'une dizaine de mois en moyenne.

Dégustation : Le Saint-Véran ainsi obtenu est d'une très grande rondeur. Arômes minéraux avec des notes de pêche et d'abricot mûrs, ainsi que de fruits secs grillés dans un boisé léger.

Accords mets/vins : Viandes rouges ou blanches en sauce, fromages secs.

203-Bourgogne Blanc - Héritage 2022 - 13,50 € (blanc)

Cépages : Chardonnay (33%), pinot blanc (33%), pinot gris (33%).

Vinification : Fermentation et élevage de 14 mois en fût.

Dégustation: Vin plus puissant que les traditionnels chardonnays de la région, il se caractérise par ses notes d'anis, de caramel au beurre salé, et par sa longueur en bouche.

Accords mets/vins : Tous les produits de la mer, particulièrement iodés : huîtres...

Garde : De 2 à 6 ans.

204-Morgon - Vieilles Vignes 2023 - 11,00 € (rouge)

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte et le tri du raisin sont intégralement réalisés à la main. Elevage de 8 mois en cuve pour privilégier l'expression du fruit. Senteurs florales et arômes «kirschées » et épicées.

Dégustation: Robe intense, fruits noirs, avec une note confiturée.

Accords mets/vins : des viandes en sauce, ou des fromages à pâtes persillées.

205-Morgon - Château Gaillard 2022 - 12,50 € (rouge)

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte se fait à la main, puis les raisins sont acheminés jusqu'au cuvage où ils seront éraflés et mis en cuve. La macération dure en moyenne 15 à 20 jours, puis les jus sont mis en fûts pour une période d'élevage de 15 mois.

Dégustation: Arômes de cerises noires, d'épices, avec une fine note boisée-fumée. Vin charnu, tendre, suave et élégant. Bon potentiel de garde.

Accords Mets / Vins : Des viandes grillées, des gibiers ou des fromages.

206-Chiroubles 2023 - 11,00 € (rouge)

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%. Vignoble planté à la fin des années 40, après la deuxième guerre.

Terroir : Granitique très pauvre et sablonneux. C'est le vignoble qui surplombe Morgon, et qui est le plus en altitude des beaujolais. Nos vignes sont néanmoins sur les côtes, secteur le plus chaud et précoce de l'appellation.

Vinification : Macération carbonique pure. Vendange entière, 14 jours de macération, puis élevage de 8 mois en cuve.

Dégustation: Frais et fruité, arômes de fruits rouges frais, de cassis, de framboise et par sa robe légèrement violine. Issue de vignes de 60 ans.

Accord Mets/Vins : Charcuteries, viandes rouges et buffet froid.

207-Saint Amour Les Billards 2023 - 12,50 € (rouge)

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Terroir : Le terroir est ici granitique, mais la présence de l'argile du Maconnais voisin, influence le caractère des vins.

Vinification : Eraflage partiel et macération de 3 semaines, suivie d'un élevage de 10 mois en cuve à 50% et en fûts à 50%.

Dégustation : Riche et puissant, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de violette.

Accord Mets/Vins : A déguster sur des viandes en sauce, ou viandes grillées.

Garde : de 6 à 8 ans.

Duché d'Uzès – Domaine Les Vignes de l'Arque



Le vignoble s'étend sur 4 villages limitrophes autour d'Uzès (Gard). En plaine ou coteaux, les vignes bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel, ingrédient incontournable pour des vins naturellement fruités, produits à partir de raisins sains aux arômes d'une grande finesse.

L'AOC Duché d'Uzès devient en 2013 une appellation de la vallée du Rhône. Ces dernières années, le domaine s'est distingué dans différentes revues spécialisées, concours, accords 'Mets & Vins'.

301-AOP Duché d'Uzès Blanc - Les Chemins de Rome 2022 - 8,60 € (blanc)

Cépages : Grenache blanc (50%), viognier (40%) et roussanne (10%).

Couleur : Blanc paille.

Age des vignes : 10 ans.

302-AOP Duché d'Uzès Rosé – Les Chemins de Rome 2023 - 7,70 € (rosé)

Cépages : Syrah et grenache.

Terroir : Argilocalcaire.

Couleur : Rose framboise.

Age des vignes : 25 ans.

303-AOP Duché d'Uzès Blanc – Chant des Baumes - 2023- 11,50 € (blanc)

Cépages : Viognier : 60%, grenache blanc : 30%, roussanne : 10%.

Vinification : Traditionnelle. Vendange mécanique. Vinification en cuve inox partielle et en fût pour 30%. Barrique neuve à 30% pas de fermentation malolactique.

Dégustation : Dans le plus grand respect de ses sols, les raisins de viognier, grenache blanc et roussanne ont été ramassés à maturité optimale afin d'exprimer toute la richesse du terroir duché d'Uzès. L'alliance des 3 cépages donne à ce vin une grande complexité aromatique. D'une belle couleur or, il offre au nez des notes fruitées. En bouche, c'est un vin rond, souple et tout en finesse. La longueur en bouche reflète la générosité du soleil et celle de notre vignoble.

304-AOC Duché d'Uzès Rosé Chant des Baumes 2023- 8,90 € (rosé)

Cépages : Grenache noir : 70%, syrah : 30%.

Dégustation : Un rosé basé sur le fruit du grenache, une minorité de syrah pour la structure donnent à ce rosé un coté soyeux et ample. D'une belle longueur, ce rosé donne une version complexe à ce « Duché d'Uzès ».

Vinification : Classique en pressurage direct. Élevage : Cuve inox.

305 - AOC Duché d'Uzès Rouge - Chant des Baumes 2021 - 12,00 € (rouge)

Cépages : Syrah : 80%, grenache : 20%.

Dégustation : Très belle syrah issue d'une parcelle classée en AOC Duché d'Uzès.

Vinification : Vinification traditionnelle de 28 jours en cuve inox. Le vin vieillit ensuite 18 mois en fût neuf.

Accord Mets / Vins : Gibier à poils

306-IGP Pays d'Oc Blanc - Viognier 2022 - 7,20 € (blanc)

Cépages : Viognier 100%

Vinification : Traditionnelle

Couleur : Jaune or

Dégustation : Nez : Intense, fin et fruité aux odeurs de pêche, abricot.

Accord Mets/Vin : Polyvalent : foie gras, entrées fraîches et poissons en sauce.

307-IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Amélie 2022 - 8,50 € (blanc)

Cépages : Chardonnay 80%, roussanne 15%, sauvignon 5%.

Vinification : Le chardonnay et la roussanne sont vinifiés directement en fût de chêne.

Couleur : Jaune aux reflets dorés.

Nez : Fin, élégant sur des notes vanillées.

Dégustation : L'attaque est ronde, avec une plaisante fraîcheur. Belle longueur sur de fins arômes floraux. Délicat et complexe !

Accords mets/vin : A apprécier sur un poisson en sauce ou en papillote, coquilles Saint Jacques, viande blanche comme un poulet aux écrevisses ou au moment du fromage.

Distinctions : Guide Hachette 2009, Médaille d'Or & Vin Ambassadeur des vins de Pays d'Oc 2009.

308-IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Alexia 2023 - 7,30€ (blanc)

Cépages : Muscat petits grains 60%, sauvignon 40%.

Dégustation : Couleur : robe claire et brillante - Nez : puissant, aux arômes floraux.

Bouche : de la fraîcheur et de la finesse du sauvignon aux arômes exotiques du muscat...

Accords mets/vin : Vin festif à apprécier à l'apéritif, il peut être servi avec succès sur les mets à base d'asperges et d'artichauts, les plats de poissons et les viandes blanches.

Distinctions : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2013, Médaille d'or & vin ambassadeur des vins

de Pays d'Oc 2013, Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2020.

Distinctions : Guide hachette 2022 et médaille d'or concours des vins de Nîmes.

309-IGP Pays d'Oc Rouge - Terroir de l'Arque 2023 - 7,60 € (rouge)

Cépages : Grenache 100%.

Couleur : Robe rouge rubis, limpide.

Nez : Intense aux arômes de petits fruits rouges et d'épices.

Dégustation : Attaque franche et souple. Vin très aromatique aux parfums de petits fruits rouges bien mûrs.

Accord Mets/Vin : A déguster jeune et légèrement frais. Accompagne les viandes rôties, charcuterie, chapon, fromages.

310-IGP Pays d'Oc Rouge - Cuvée des Boissières 2021 - 8,60 € (rouge)

Cépages : Merlot 100%.

Vinification : Traditionnelle avec une longue macération (28 jours) pour une meilleure extraction des arômes et des tanins. Vieillessement en fûts de chêne français pendant 9 mois.

Couleur : Rouge profond Nez : Puissant, épicé, vanillé avec des notes de fruits des bois.

Dégustation : Bouche ample, finement fruité et boisé. Epicé en fin de bouche.

Accord Mets/Vin : Viande de caractère (sanglier, gardianne de taureau, ...) et fromages.

Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan



Le domaine est détenu par la famille Charvin depuis 1855. A l'époque, l'activité se limitait aux besoins familiaux, la vente en bouteilles n'était pas encore pratiquée. Ils achetèrent 5 hectares au total, situés à proximité du château des Papes à flanc de coteau.

En 1920, les deuxième et troisième générations plantèrent de nouveaux cépages et achetèrent petit à petit des parcelles aux quatre coins de l'appellation afin d'agrandir le vignoble. L'A.O.C Châteauneuf-du-Pape date du 21 novembre 1933 et la délimitation de l'appellation date du 15 mai 1936.

Ce patrimoine viticole a été préservé au fil des générations avec la plus grande attention afin de vous offrir des vins de caractère qui font la notoriété de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

En 1989, Frédéric Charvin prit le domaine en main et lui donna le nom de « Domaine de Pignan ». Il replante de nouveaux cépages (roussanne, grenache, clairette, counoise, etc...), mais conserve et entretient avec minutie, les vignes centenaires de ses ancêtres.

L'âge moyen des vignes est de 60 ans et 3 hectares sont plantés de vignes centenaires. Le rendement est de 35 hectolitres par hectare. Aujourd'hui, la superficie du domaine est de 14 hectares pour les cépages rouges et 1 hectare pour les blancs.

La culture est traditionnelle, (travail du sol, taille en gobelet courte, écimage, ébourgeonnage, traitements naturels : bouillie bordelaise, cuivre et soufre en lutte raisonnée).



Le terrain est sablonneux, argilo-calcaire et avec les fameux galets roulés qui, en fait, ont pour nature d'emmagasinier la chaleur en journée pour pouvoir la restituer la nuit.

Le climat est méditerranéen. En général, il y a beaucoup de chaleur en été, mais aussi beaucoup de mistral en hiver. Le mistral a un effet d'antibiotique naturel sur les vignes.

Les porte-greffes et les greffons ont été choisis en fonction de la nature du sol et du sous-sol.

401-Vin de France Rosé A l'ombre de l'Olivier 2023 - 9,80 € (rosé)

Cépages : Carignan 40%, grenache 30%, syrah 10%, mourvèdre 10%, cinsault 10% - **Age des vignes :** 45 ans.

Vinification : Pressurage direct en pressoir pneumatique. Éraflage, fermentation à basse température (14° - 16°). Élevage de 6 mois en cuve inox.

Dégustation : Vin pâle et très aromatique. Vin frais avec une belle sucrosité - Notes de fruits acidulés et d'agrumes.

Accord Mets/Vins : Idéal à l'apéritif, grillades et viandes blanches, plats d'été...

Conseil de garde : De 3 à 5 ans.

402-Côtes du Rhône Rouge 2023 - 13,00 € (rouge)

Cépages : 80 % Grenache- 20% Syrah - **Age des vignes :** 50 ans.

Vinification : Vinification réalisée en cuve thermo-régulée. Macération de 15 à 18 jours. Élevage en cuve béton pendant 8 mois.

Dégustation : Robe rouge d'une belle brillance, le nez est sur des arômes de fruits rouges (fraise, framboise confiturée, cassis) avec des épices, des notes de laurier et de poivre blanc. La bouche est souple, gourmande, ronde avec une belle sucrosité et des tanins bien enrobés.

Accord Mets/Vins : Grillades, viandes rouge et blanches, charcuteries, fromages.

Conseil de garde : 5 ans.

403-Châteauneuf du pape Blanc 2023--27,00€ (blanc)

Cépages : Grenache blanc 40% - roussanne 20% - clairette 20% - bourboulenc 10% - picpoul 5% - picardan 5%- **Age du vignoble :** 60 ans.

Terroir : Galet roulés, argilo-sableux

Vinification : Tri minutieux de la vendange, pressurage pneumatique. Éraflage à 100%, fermentation à basse température (16° - 18°). L'élevage à 25% en barriques neuves s'effectue sur lies fines, avec batonnages durant 6 mois avant le conditionnement en bouteilles.

Dégustation : Vin élégant avec une complexité aromatique qui délivre sans retenue des essences de sirop de pêche, des notes de fleurs blanche d'ananas et une touche d'arômes beurrés grillés ainsi que des notes florales (acacia, tilleul).

Accompagnement : A l'apéritif, aux fromages et tout au long du repas, sur des poissons à chair raffinée ou une belle brouillade de truffes. Sublime sur les fromages de chèvre affinés.

Conseil de garde : De 10 à 15 ans.

404-Châteauneuf du pape Rouge - Tradition 2021 - 23,00 € (rouge)

Existe aussi en 50cl (référence 406 – 17,5€) et magnum (référence 407 48€).

Cépages : Grenache 64% - mourvèdre 13% - syrah 12% - 11% cinsault, counoise, terret noir, vaccarèse et muscadin - **Age du vignoble :** 80 ans.

Superficie : 13 hectares.

Terroir : Calcaire à silex, sablo-limoneux et galets roulés.

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 15 à 21 jours avec contrôle des températures. Éraflage, délestage et piégeage permettant une extraction raisonnée des tanins. Élevage de 18 mois en cuves bétons et fûts de chêne et demi-muids.

Dégustation : Vin généreux dans tous les sens du terme, alliant la douceur à la force et la rondeur à la puissance. Parfums fruités (cassis, griotte, framboise, cerise et fraise). Une matière goûteuse, des tanins soyeux et bien mûrs. Des saveurs de mûres et de cannelle, des notes de torréfaction, de fèves de cacao et de vanille en final.

Accompagnement : Gibiers, viandes rouges, cuisine exotique ou épicée, fromages, chocolat.

Conseil de garde : De 10 à 15 ans

405-Châteauneuf du pape Rouge- Cuvée Coralie et Floriane 2020 - 39,00 € (rouge)

Cépages : Grenache 1/3 - mourvèdre 1/3 - syrah 1/3 - **Age du vignoble :** 100 ans.

Superficie : 1 hectare.

Terroir : Argilo-calcaire et galets roulés.

Vinification : Macération de 25 à 30 jours avec contrôle des températures. Éraflage, délestage et piégeage permettant une extraction raisonnée des tanins. Élevage de 18 mois en cuves béton, inox et fûts de chêne neufs.

Dégustation (Robert Parker) : mélange à part égale de grenache, mourvèdre et syrah de vignes de 80 à 130 ans d'âge. Bien que le mourvèdre et la syrah soient vieillis en fûts neufs, le vin ne révèle pas beaucoup le bois. Il montre beaucoup de profondeur, de baies de fruits noirs (mûres), du camphre, de réglisse et d'encens. Attaque corsée qui laisse rapidement la place à des tanins doux, une chair chaleureuse, des arômes infiltrés de cassis et de myrtilles avec une note de thym. La finale est grandiose.

Accompagnement : Gibiers, viandes rouges et blanches, fromages affinés.

Conseil de garde : De 15 à 20 ans.

Tavel - Lirac - Château Manissy



Le CHÂTEAU DE MANISSY, datant du 17ème siècle, est propriété d'une des branches de la famille Lafarge. A la suite de la première guerre mondiale, J. de Talode, sans descendance, en fait don à l'Eglise locale. C'est ainsi que les Frères Missionnaires de la Sainte Famille en devinrent propriétaires. Ils y plantèrent les premières vignes et ont produit leur première cuvée de Tavel au début du 20ème siècle. Toujours présents au Château mais devenant plus âgés, les frères ont dû remettre la gestion de la propriété.



Depuis 2003, c'est donc Florian André, un jeune vigneron Tavellois, qui se consacre avec passion à perpétuer la tradition des Pères tout en créant de nouvelles Cuvées. Florian André est issu d'une famille de vignerons Tavellois depuis sept générations. C'est donc un terroir qu'il connaît et apprécie particulièrement.

Le Château de Manissy s'inscrit dans la continuité et la tradition des moines en apportant l'empreinte de modernité et de respect de l'environnement, chers à Florian André. Aujourd'hui le domaine compte 60 hectares sur les appellations de Tavel, Châteauneuf-du-Pape, Lirac et Côtes du Rhône.



TAVEL, un cru historique ...

L'histoire viticole de Tavel remonte à plus de 2000 ans. La découverte archéologique de pépins de raisins témoigne de la présence de la viticulture dès le premier siècle. En effet, depuis l'antiquité, grecs puis Romains arpentent la vallée du Rhône. Ce sont les Romains qui planteront les premières vignes de Tavel. Les Romains profiteront également de la proximité avec le Rhône pour développer le commerce fluvial. C'est au XVIIIème siècle, alors que les vins de Tavel sont dégustés à la table de Louis XIV, que le vignoble rhodanien gagne ses lettres de noblesse et prend le nom de « Côtes du Rhône ». Au XVIIIème et au XIXème siècle, le cru de Tavel, au départ du port de Roquemaure, s'expédie à travers toutes les mers du globe. En 1902, des viticulteurs Tavellois se rassemblent pour former le « Syndicat des propriétaires viticulteurs de Tavel » afin de défendre et promouvoir leurs Vins Rosés. C'est alors qu'ils délimitent l'aire de production de Tavel. En 1927, sous l'influence du Baron LEROY, Aimé ROUDIL et 40 producteurs débutent une action juridique pour officialiser l'aire de production. Le décret sera finalement décidé en 1936. C'est ainsi qu'est né le **premier AOC de Rosé de France : TAVEL !**



501-Tavel – Château de Manissy - Trinité 2023 - 12,00 € (rosé)

Cépages : Assemblage de grenache, cinsault et syrah.

Vinification : Vendanges à la main. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C). Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve inox.

Dégustation : La cuvée Trinité nous parle de fruits rouges, de fraises et de framboises, relevée par quelques notes de pamplemousse et de zestes d'agrumes.

502-Tavel – Château de Manissy Tête de cuvée 2022 - 14,50 € (rosé)

Cépages : Assemblage de grenache, clairette et cinsault.

Vinification : Vendanges à la main. Fermentation malolactique selon les années. Elevage en barrique de 225 litres pendant 6 à 9 mois. Potentiel de garde important.

Dégustation : Des épices et du caramel ! Cette cuvée atypique développe des arômes de fruits confits et d'épices.

503-Lirac AOC Rouge Château de Manissy - Trinité 2021 - 13,00 € (rouge)

Cépages : Grenache, syrah.

Vinification : Vendanges à la main. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C). Elevage en cuve béton pendant 9 à 12 mois.

Dégustation : Un Lirac intense, profond et bien équilibré. Il mêle fruits rouges bien concentrés et parfums de garrigue dans une finale longue et épicée.

Accord Mets/Vins : Filet mignon aux épices - Côtelettes d'agneau.

504-Lirac Trinité Blanc – 2023 – 13,00 €

Cépages : Grenache blanc, viognier, roussanne.

Vinification : Vendanges à la main. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Fermentation malolactique en barrique.

505 -Lirac AOC Blanc – Avant-Goût du Paradis 2023 - 15,40 €

Cépage : Roussanne, grenache

Terroir : de sable sur fond d'argile, parsemé de galets roulés. Baignée de soleil et bercée par le mistral, cette

parcelle de Lirac orientée plein sud se déploie en banquettes.

Vinification : vendanges à la main; éraflage et foulage des raisins, macération de 24 à 48h à froid; pressurage; fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours; fin de fermentation alcoolique et fermentation malolactique en barrique.

506-Lirac AOC Rouge Avant-Goût du Paradis 2021 - 18,40 € (rouge)

Cépages : Grenache, syrah

Vinification : Vendanges à la main. Élevage en cuve béton et en barrique neuve de 225 litres pendant un 9 à 12 mois pour une partie de l'assemblage. Potentiel de garde important.

Accord Mets/Vins : Filet de bœuf sauce Grand Veneur - Civet de marcassin - Dos de cabillaud au chorizo - Poêlée de chanterelle au beurre - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.

507-Côtes du Rhône Blanc Château de Manissy - Oracle 2023 - 9,75 € (blanc)

Cépages : Grenache blanc, clairette.

Vinification : Vendange de nuit à la machine. Éraflage des raisins. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C). Elevage en cuve inox pendant maximum 4 mois.

Dégustation : arômes d'agrumes et de fleurs blanches, se prêtant dans une finale très minérale.

508-Côtes du Rhône Rouge Château de Manissy - Oracle 2021 - 9,50 € (rouge)

Cépages : Grenache, counoise, carignan, syrah.

Vinification : Vendanges à la main. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C). Élevage en cuve béton sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

Caractéristiques : La cuvée Oracle est issue d'un assemblage atypique qui intègre un cépage historique du Rhône : la counoise.

Dégustation : Des fruits mûrs croquants, des épices douces, des tanins veloutés.

Bergerac - Château Le Payral



Le domaine familial, détenu depuis 7 générations, est situé sur les plateaux calcaires du Sud de la rivière Dordogne, en prolongement des coteaux de Monbazillac et aux portes du vignoble de Bordeaux. Le vignoble est établi essentiellement sur des roches calcaires de Castillon.

Une étude de l'ensemble des sols du parcellaire a permis d'adapter au mieux les cépages aux sols. Ainsi le vignoble est renouvelé progressivement dans l'esprit de la meilleure adaptation cépage / terroir.

Depuis 2005, l'ensemble du domaine est conduit en agriculture biologique. Aux traitements de base de cuivre et soufre s'ajoutent non seulement des argiles mais aussi des purins et tisanes de prêle, fougère, ail. Des principes de biodynamie sont employés : bouse de vache, poudre de corne, silice, etc. Un intérêt tout particulier est porté au travail du sol, aux couverts végétaux et engrais verts. Pour les rouges, le pigeage permet d'extraire tanins et couleur en douceur.



RAZAC-DE-SAUSSIGNAC

Le domaine du Payral dans le « New York Times »

Fin juillet, son bergerac blanc était dans la sélection des meilleurs vins à moins de 20 dollars du journal. Depuis vingt ans, ce domaine de 15 hectares s'est fait une place à l'international

Thomas Jonckeaup
t.jonckeaup@sudouest.fr

Chez Isabelle et Thierry Daulhiac, on cultive la vigne et l'amour du travail bien fait. Si bien que lorsque leur bergerac blanc sec s'est retrouvé dans la sélection « valeurs sûres de l'été » d'un journaliste du « New York Times », ils n'ont pas été si surpris que cela.

Depuis plus de vingt ans, leurs flacons s'alignent sur les rayonnages de cavistes new-yorkais et à la carte de restaurants britanniques ou japonais. Il fallait bien qu'un jour ou l'autre un chroniqueur au fin palais et à la plume alerte découvre les pépites qu'ils peaufinent à longueur d'année au château Le Payral, à Razac-de-Saussignac.

Pour les Daulhiac, c'est surtout une reconnaissance de plus sur le chemin de l'exigence, dont ils ont posé les premières pierres dans les années 1990, lorsque Thierry a repris le domaine dans sa famille depuis sept générations.

Biologique
L'idée d'exporter à l'international s'est imposée très tôt comme un moyen d'éviter la vente aux particuliers, avec tout le côté oenotouristique à mettre en place : les animations, l'accueil... Ce qui permet de consacrer plus de temps au travail de la vigne et au chal.

« Être à l'export était un bon moyen de valoriser la totalité de notre production en bouteilles, explique Isabelle. Nous avons visé les grossistes français et les importateurs étrangers, qui revendaient à la restauration et aux cavistes. »

Le domaine sort chaque année 80 000 bouteilles, « 25 % vont aux USA, 40 % sur le marché français et le reste sur le marché européen, détaille Thierry. Avec occasionnellement des envois vers la Chine ou le Japon. »

En étant présents sur quelques salons à portée internationale, les Daulhiac ont vite trouvé le marché new-yorkais était mortel mais nos clients qui vendent sur internet ou les magasins bios ont cartonné », explique Isabelle.

Biodynamie
C'est surtout le résultat d'un travail acharné, d'abord pour passer en bio (le domaine est certifié AB depuis 2008) puis en biodynamie (label Demeter obtenu en 2018). Cette dernière pratique a beau être sujette à controverses, pour Thierry et Isabelle, le résultat est là. « La charte Demeter fait tout ce qu'on n'a presque plus droit à rien au chal, ça change toute la manière de travailler et nécessite beaucoup d'attention et de rigueur. » Un changement de pratique qui leur a aussi permis de travailler avec leurs propres levures « indigènes » plutôt qu'avec celles du commerce.

Le secret ? « Un travail énorme dans les vignes. Le plus important pour moi, c'est la vitalité et l'équilibre des sols. Une fois que tout ça est en place, la vinification est simplifiée. »

De quoi séduire des amateurs new-yorkais en quête d'authenticité. « Ce qui les intéresse, c'est moins l'AOC Bergerac que le lien avec le producteur, analyse Thierry. D'autant que nous avons une approche la plus respectueuse possible du terroir. Nos vins rencontrent des clients qui partagent nos valeurs et nos convictions. »

Les vins sont vendus à la propriété entre 7 et 15 euros. Plus de renseignements sur le site internet le-payral.com.

Isabelle et Thierry Daulhiac, avec le vin blanc qui a eu les faveurs du « New York Times ».

601-Bergerac sec 2022 – 8,90 € (blanc)

Cépages : Sauvignon 45%, sémillon 40%, muscadelle 15%.

Vinification : La vendange est récoltée à maturité mais une vendange en vert peut être réalisée. Macération de 24 heures. Durant la phase préfermentaire, la vendange et les jus sont inertés de gaz carbonique afin de préserver l'intensité aromatique. Le pressurage pneumatique garantit une extraction plus douce et fine des jus.

Dégustation : Vin de fruits, arômes d'agrumes, pêches.

Accords Mets / Vins : En apéritif ou pour accompagner des fruits de mer.

602-Bergerac Rosé 2022 – 8,90 € (rosé)

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, cabernet franc 30%, merlot 20 %.

Vinification : Les merlot et cabernet sauvignon ont subi une saignée après une macération préfermentaire à froid de 48 heures enclenchée par des levures indigènes. Le cabernet franc subi un pressurage direct et jus de goutte et jus de presse ont été associés.

Dégustation : du fruit au nez, de la vivacité, du gras, de la persistance en bouche... avec des arômes de framboise.

Accords mets / Vins : Grillades, des plats simples ou d'été.



604-Bergerac Rouge - Terres Rouges 2020 - 11,00 € (rouge)

Cépages : Merlot 100 %.

Vinification : Le pigeage durant la vinification amène des tanins et donne un vin tout en rondeur, gras, avec beaucoup de fruits. L'élevage principalement en cuve. A l'assemblage final, un petit lot de vin élevé en fûts est ajouté qui apporte une note boisée et une complexité aromatique qui donne un vin gouleyant, fort en sensations, agréable à boire très jeune avec aussi un beau potentiel de vieillissement.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et d'épices.

Accord Mets/Vin : Bœuf, plats de canard, plats épicés.

Blaye - Château La Braulterie



Le Château La Braulterie, c'est avant tout notre histoire. L'histoire d'une passion familiale pour le vin, le terroir, la tradition depuis plusieurs générations. Nous avons hérité d'un savoir-faire qui, au fil du temps, nous a permis de tirer pleinement profit de la qualité de notre terroir. Soucieux de respecter la vigne et la santé des hommes, nous nous sommes tournés tout naturellement vers la culture biologique. Le Château La Braulterie a été parmi les premiers châteaux de la région de Blaye à proposer du vin en bouteilles, une aubaine pour les touristes qui empruntaient la route de Blaye pour se rendre dans les Pyrénées et qui ne manquaient pas de revenir chez eux avec une caisse de nos vins. Une tradition qui se perpétue encore aujourd'hui.

UN TERROIR GÉNÉREUX



Le Château La Braulterie est implanté sur différentes communes de l'appellation. Une exposition géographique qui permet de bénéficier d'une nature de sol diversifiée : graves, argilo-calcaire et argile. Cette situation particulière et la typicité des sols permettent de produire des vins différents qui, après assemblage, révèlent toute leur complexité aromatique. Les vins sont ronds, équilibrés et harmonieusement révélateurs de saveurs gourmandes.

UN SAVOIR-FAIRE RIGoureux



La qualité des vins signés Château La Braulterie repose sur un principe simple : pour faire de bons vins il faut que la qualité du raisin soit irréprochable. Depuis la taille de la vigne jusqu'à la récolte, chaque étape est rigoureusement observée pour obtenir une belle maturité du raisin. Chaque cépage est vinifié séparément et suit les étapes traditionnelles de vinification du bordelais. L'assemblage des vins est réalisé à la propriété par Marie-Hélène et Olivier qui s'appuient également sur les recommandations d'un œnologue conseil pour produire des vins complexes et équilibrés. L'élevage s'effectue en cuve et en fût de chêne pour une partie de la production pendant une

période de 12 à 18 mois selon les vins. Après avoir vérifié une dernière fois leurs qualités organoleptiques, les vins sont mis en bouteilles par nos soins et stockés sur le domaine dans les meilleures conditions.



701-AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château La Braulterie Blanc 2023 - 8,50 € (blanc)

Cépages : Sauvignon Blanc.

Terroir : argilo siliceux.

Production et vinification : Les raisins sont récoltés à complète maturité où les arômes de sauvignon s'expriment par des notes d'agrumes mais aussi de fruits exotiques, donnant un vin très rond, tout en gardant une bonne vivacité. La température de fermentation ne dépasse pas les 17°C pour révéler tous les arômes de cépages et de fermentation. Une fois celle-ci terminée, le vin est élevé sur lie plusieurs semaines pour amener gras et rondeur.

Dégustation : côtés fruités et aromatiques, mais aussi un bel équilibre.

Accords Mets / Vins : accompagne tous les produits de la mer (huîtres, crustacés et poissons). Il est aussi très apprécié à l'apéritif ou en fin de repas sur un bon fromage de chèvre.

702-AOC Bordeaux - Château La Braulterie Rosé 2023 - 8.50 € (rosé)

Cépages : Merlot et cabernet dont la proportion varie selon le millésime.

Terroir : argilo siliceux.

Production et vinification : Les raisins sont récoltés lorsque leurs arômes reflètent le fruit frais et ont une bonne vivacité. Elaboré par la technique de saignée (jus sorti de la cuve à l'issue de quelques heures de macération) il est vinifié comme le blanc, à basse température (16°/17°C) pour conserver les arômes variétaux. Cette petite macération permet de lui donner une jolie couleur et une bonne amplitude en bouche. Il se caractérise par des arômes de fruits rouges et une bonne vivacité tout en ayant un certain volume.

Dégustation : arômes de fruits rouges et bonne vivacité tout en ayant un certain volume.

Accords Mets / Vins : se déguste agréablement autour d'une charcuterie artisanale, d'une pizza, d'une grillade ou à l'apéritif. A servir autour de 10°C.

703-AOC Côtes de Bourg Rouge – Les Cailloux des Blais 2022 - 9,00 € (rouge)

Cépages : Merlot, malbec et cabernet sauvignon.

Terroir : Terroir chaud, bien exposé, coteaux sud et plateau à tendance argilo-graveleux.

Production et vinification : Grâce au terroir graveleux semé de petits cailloux, le Domaine Les Cailloux des Blais donne un vin tout en profondeur. Issu d'une cuvaïson

assez longue (autour de 25 jours), il est élevé pendant un an dans des barriques de 1 à 5 ans.

Dégustation : Vin puissant aux tanins bien présents, le nez est marqué par des notes de petits fruits rouges, complétés par des arômes légèrement boisés. Ce vin satisfera les amateurs de vins de Bordeaux structurés.

Accords Mets / Vins : La bouche ample et tannique accompagne les viandes goûteuses.

704-AOC Blaye Côtes de Bordeaux Rouge Château La Braulterie de Peyraud 2022 - 9,00 € (rouge)

Cépages : Merlot et cabernet sauvignon.

Terroir : Raisins produits en majorité sur des coteaux sud. D'une façon générale, il bénéficie d'un terroir de graves assez chaud, renforcé par un sous-sol argileux.

Production et vinification : Afin d'obtenir une maturité et une concentration optimales, les raisins sont aérés, protégés biologiquement et sont suivis quotidiennement lorsque le moment de la récolte approche. Issu d'une vinification traditionnelle bordelaise avec des macérations allant jusqu'à 21 jours, il bénéficie d'un élevage en barriques (de 3 à 5 vins) pendant 1 an, ce qui lui apporte une note légèrement boisée, donnant une belle complexité aromatique.

Dégustation : Dans la lignée des vins de côtes il intéressera les amateurs de Bordeaux qui aiment les vins fruités, structurés, sans agressivité.

Accords Mets / Vins : Poulet ou pintade rôtis, veau.

705-AOC Blaye Côtes de Bordeaux Rouge Château La Braulterie Cuvée Prestige 2022 - 11,50 € (rouge)

Cépages : le merlot domine, le malbec donne une belle complexité aromatique (note poivrée). La structure générale est soutenue par du cabernet sauvignon.

Terroir : majoritairement argilo-graveleux.

Production et vinification : les vignes sont conduites de façon à obtenir une qualité et une concentration optimales. Il correspond à une sélection de parcelles qui nous permettent d'obtenir de faibles rendements (40hl / ha) et bénéficie d'un maximum d'attentions afin de récolter le plus tard possible.

La puissance de ce vin provient de la concentration du raisin mais aussi d'une longue macération, 28 à 30 jours, afin d'extraire un maximum de bons tanins. Cette cuvée bénéficie d'un élevage d'un an en barriques neuves et barriques d'un vin.

Dégustation : destiné aux amateurs de vin puissant. C'est un vin de garde qui s'associe aux grands repas.

Accords Mets / Vins : magrets de canard.

Anjou - Domaine la Rebellerie

L'Arche en anjou - La Rebellerie est membre de la Fédération des communautés de L'Arche en France, au cœur des vignes du pays d'Anjou. Elle accueille chaque jour une quarantaine de personnes en situation de handicap mental. 28 d'entre elles partagent leur quotidien avec des assistants, salariés et volontaires. L'Arche en Anjou - La Rebellerie est reconnue comme établissement médico-social et dispose d'un ESAT (Établissement ou Service d'Aide Au Travail) producteur de vin d'Anjou. Les travailleurs en situation de handicap réalisent une part importante des travaux de la vigne, du chai et du conditionnement. Ils y apportent le plus grand soin pour vous proposer un produit de qualité.

La vigne, le vin et la Rebellerie... une très longue histoire !

Depuis les débuts de la Rebellerie, l'activité viticole est présente... Quoi de plus naturel quand on sait que le domaine est situé au cœur des Côtes du Layon.

Sur le vignoble de 25 ha, une équipe d'une quinzaine de personnes accomplit, au fil des saisons, l'ensemble des gestes nécessaires pour mener à bien la production: taille, effeuillage, bourgeonnage, vendange, travail du sol.... Ce travail est réalisé sous la responsabilité de deux moniteurs-vignerons.



Les vignes sont exploitées en **agriculture biologique** depuis 2000.

Cette activité viticole, rare pour un établissement médico-social, permet à chacun de s'épanouir, en réalisant des travaux adaptés à ses compétences (travaux manuels jusqu'à la conduite du matériel). Chaque travailleur participe à son niveau à la production du raisin, qui sera ensuite transformé en vin, produit noble, apprécié et reconnu.

Comme dans la plupart des exploitations viticoles de la région, les cépages présents sont Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Groslot, Chenin, Chardonnay et Gamay. Des cépages blancs ou rouges qui permettent l'élaboration d'une gamme riche de vins d'Anjou, vins tranquilles et effervescents.

La gamme des vins élaborés est large: **Anjou Villages, Vin de Pays, Cabernet, Rosé, Blanc sec, Vin de Messe, Coteaux du Layon, et Crémant de Loire**. De quoi satisfaire tous les palais... L'ensemble de ces vins sont produits sur le domaine de la Rebellerie. Le chai est équipé d'un matériel performant et permettant un travail dans de bonnes conditions, offrant ainsi un maximum de garantie pour la qualité de nos produits. Le Maître de Chai est conseillé par deux œnologues qui interviennent. Les vins sont ensuite mis en bouteilles au domaine. Un prestataire de service nous apporte sa compétence et son matériel performant.

801-Anjou Rouge - 2022 - 9,75 € - (Rouge)

Cépages : Assemblage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, vous apprécierez son fruité.

Production : Produit sur de vieilles vignes à faible rendement, vin de garde vinifié de façon traditionnelle et élevé partiellement en fût de chêne.

Garde : Ce vin peut vieillir 3 à 4 ans.

Accords Mets / Vins : Ce vin accompagnera vos viandes rouges, fromages. Il pourra être apprécié tout au long de vos repas.

Appellation Anjou Rouge – 13% vol.

Vin biologique (Certifié par Ecocert FR-BIO-001)

802-Cabernet d'Anjou - 2022 - 7,50 € (Rosé demi-sec)

Cépages : Appellation Cabernet d'Anjou.

Garde : Ce vin peut se garder 2 ans.

Accords Mets / Vins : Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, desserts ou à l'improviste !

Vin biologique (Certifié par Ecocert FR-BIO-001)

803-Anjou Blanc Sec - 2023 -7,60 € (Blanc)

Cépages : Chenin.

Vin blanc sec léger et fruité.

Garde : Ce vin peut se garder 2 ans.

Accords Mets / Vins : Il accompagnera vos apéritifs, poissons, fruits de mer.

Appellation Anjou Blanc Sec 12% vol. Vin biologique (Certifié par Ecocert FR-BIO-001)

804- Anjou blanc Sec Hautes Fontaine - 2021 – 13,00 € (Blanc)

Cépages : Cette cuvée est issue de nos meilleures parcelles de Chenin.

Garde : Ce vin peut se garder 5 ans.

Production : récoltée à maturité complète. Après un élevage d'un an en fût de chêne, vous pouvez le déguster dès maintenant ou dans les 5 ans.

Accords Mets / Vins : Associant puissance aromatique et fraîcheur en bouche, ce vin s'accordera à merveille en apéritif, sur un poisson noble ou avec un filet mignon de porc à la crème.

Appellation Anjou Blanc Sec 13% vol.

805-Crémant de Loire Brut – 12,00€ - (Blanc pétillant)

Cépages : issu des cépages Chenin et Chardonnay, le crémant est le vin de fête par excellence.

Production : Méthode traditionnelle.

Garde : Il exprimera toute sa saveur si vous le consommez dans les 2 ans.

806-Côteaux du Layon – Clos des Huitains- 2022 - 13,00 € (Blanc)

Cépages : Chenin.

Production : Issu d'une sélection parcellaire le Clos des Huitains développe une grande complexité au nez. La bouche très moelleuse est pleine de générosité et de longueur.

Garde : Ce vin peut vieillir 4 à 5 ans.

Accords Mets / Vins : Il accompagnera idéalement tous vos apéritifs, fromages ou desserts.

Appellation Coteaux du Layon 12% vol.

AUTRES PRODUITS :

807-Jus de Raisin 1 litre – 5,40 €

808-Jus de raisin pétillant 1 litre – 7,40€

808 à 812 – confitures – pots de 310g – 5 parfums – 5€

813 – Lot de 6 confitures 5 parfums – pots de 310g – 30 €

