

4^{ème} Salon des “Vins d’Eté”

17 mai 2019

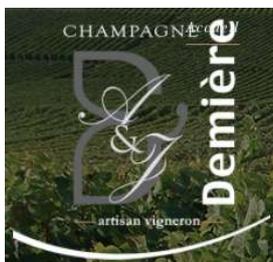


Domaine Demièr e, Champagne	page 2
Domaine Romuald Petit , Beaujolais – Macon	page 8
Domaine de la Guicharde , Côtes du Rhône	page 12
Domaine Pignan , Châteauneuf du Pape	page 15
Domaine Les Vignes de l’Arque , Duché d’Uzès	page 17
Château Le Payral , Bergerac	page 21
Domaine La Bergerie , Loire - Anjou	page 26
Tableau des Cépages & Vins	Page 30



Rotary
Club d'Arlon





Domaine Demièrè Champagne

La Maison Champagne Demièrè est une exploitation familiale depuis trois générations. Elle fait partie de ces maisons familiales et indépendantes qui contribuent à la renommée et à la diversité des vins de champagne. Elle est située à Fleury la Rivière sur la rive droite de la Vallée de la Marne, en plein cœur historique de la Champagne, depuis 1936. Le vignoble est composé des trois cépages champenois (50 % Meunier, 30 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay). Notre Champagne de terroir, élaboré à partir de méthodes culturelles réfléchies et raisonnées, s'exprime par un style alliant la fraîcheur et la vivacité, aux belles palettes aromatiques. Il est désaltérant et sera le partenaire idéal à l'apéritif, et pourra souvent être associé à l'art culinaire. Son amplitude, et sa longueur en bouche persistante, font de ce Champagne atypique sa renommée et ses nombreuses récompenses. Et ce, pour le plaisir des amateurs de grands champagnes...

INNO'SENS (extra-brut)

« Ce champagne au dosage subtil, innove par sa présentation et stimule tous les sens.

Il révèle les vertus de l'assemblage des trois cépages champenois (pinot noir, meunier et chardonnay). Il flattera les dégustateurs de par son côté rafraichissant et sa générosité. »

Terroir : Argilo calcaire. Situé sur Fleury la Rivière Exposition Sud-sud-est. Age moyen des parcelles du vignoble : 20 à 40 ans

Assemblage : Chardonnay33% - Pinot Noir33% - Meunier33%

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection parcellaire pour révéler le caractère et l'identité du terroir. Pressoirs Traditionnels Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée. Vinification traditionnelle SANS fermentation malolactique afin de conserver la totalité des acides naturels des raisins. Incorporation de grands vins de réserve dans l'assemblage. Conservation en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire. Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois. Faible dosage : Extra Brut.

Dégustation : La robe est claire aux reflets or brillant, la mousse est crémeuse. Le nez est mure presque suave. Puissant et complexe, il révèle des arômes de fruits (poire, coing et agrumes). La bouche est généreuse, bien remplie et équilibrée avec des notes de compote de pomme-poire, poire cuite, presque de gelée de coing. La finale très persistante, sur l'orange est acidulée.

Accord : Il est conseillé d'ouvrir la bouteille quelques minutes avant la dégustation afin que ce champagne puisse se révéler entièrement. Ce Champagne se mariera idéalement avec du poisson (sole sauce à l'orange, etc.) et surprendra agréablement accompagné de certains fromages (comté, beaufort, etc.).

BRUT NATURE

La notion « **Brut Nature** » n'est utilisée que depuis quelques années et révolutionne l'idée du champagne. Son ressenti gustatif est relativement sec. Son absence de dosage lui confère une pureté et une précision qui en font un partenaire idéal pour les plats iodés.

« Pour les amateurs de sensations vives, nous vous proposons cette cuvée blanc de noirs sans dosage.

Quelques sucres résiduels naturels subsistent. Ce Champagne fin et tendu d'une grande pureté, est réservé au puriste. »

Terroir : Argileux et Calcaire avec présence de Marne en profondeur. Situé sur Fleury la Riviere et Damery. Age moyen du vignoble : 35 ans

Assemblage : Meunier60% - Pinot noir40%

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection Parcellaire. Pressoirs Traditionnels COQUARD. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification traditionnelle SANS Fermentation malolactique afin de conserver la totalité des Acides naturels. Conservation minimum de 48 mois des bouteilles en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire.

Dégustation : La robe limpide jaune dorée. Un nez très puissant qui se dévoile sur des fruits croquants et murs. La bouche est ample et pure avec beaucoup de vivacité de fraîcheur. Elle révèle des parfums de fruits murs et de fruits séchés (mangue). Petites notes épicées en finale.

Accord : Par sa fraîcheur, ce Brut Nature saura se déguster à l'apéritif ou bien encore avec des fruits de mer, des poissons crus, des sashimis ou encore le fromage de chèvre frais, etc...

PRESTIGE RACHELLE (brut)

« Ce Champagne, Blanc de noirs, est le résultat d'un assemblage de plusieurs années.

Il se distingue par sa complexité et sa matière acquises lors de sa maturité prolongée. Le Meunier et le Pinot noir séduisent le dégustateur en apportant des notes fruitées et beaucoup de rondeur. »

Terroir : Argileux et Calcaire avec présence de Marne en profondeur. Situé sur Fleury la Riviere et Damery. Age moyen du vignoble : 35 ans

Assemblage : Meunier60%- Pinot noir40%

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection Parcellaire. Pressoirs Traditionnels COQUARD. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification traditionnelle SANS Fermentation malolactique afin de conserver la totalité des Acides naturels. Conservation minimum de 48 mois des bouteilles en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire . Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois.

Dégustation : Robe limpide jaune dorée. Un nez très puissant, finement miellé, avec des notes de caramel et de poire. La bouche, onctueuse, présente une belle vivacité au parfum gourmand de pêche fraîche. Bel équilibre et finale persistante.

Accord : Par sa fraîcheur et sa rondeur, ce Champagne Prestige Rachelle, remarquable allié de la gastronomie, s'accordera à des saveurs expressives. Une caille aux raisins entourée de lard frais, une poularde de Bresse aux morilles ou tout simplement à l'apéritif servi à 8°-10°C.

Egalement disponible en demi-bouteille et en magnum

GRANDE RESERVE (brut)

« Ce Champagne est issu des trois cépages champenois avec une dominance de chardonnay.

L'apport des meilleurs vins de réserve dans l'assemblage lui confère une grande qualité ainsi qu'une grande régularité dans le temps . Il flatte le dégustateur par son côté aérien et minéral mais aussi par sa finesse et son élégance. »

Terroir : Très Calcaire avec une faible couche de terre végétale – Exposition Sud. Situé sur Fleury la Rivière (panneraux). Age moyen du vignoble : 20 ans

Assemblage : Chardonnay60% - Pinot Noir20% - Meunier20%

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection Parcelaire. Pressoirs Traditionnels COQUARD. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification traditionnelle SANS Fermentation malolactique afin de conserver la totalité des Acides naturels. Conservation en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire . Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois.

Dégustation : Champagne Or doré aux légers reflets verts. Mousse agréable fine et légère. Un nez puissant et bien emballé aux arômes de fruits exotiques. Des notes minérales harmonieuses et délicates. La bouche est vive très légèrement miellé sur le miel d'acacia. La finale de ce Champagne au bel équilibre est ronde et agréable

Accord : C'est le partenaire idéal de l'apéritif mais il s'associera parfaitement sur un poisson très fin comme le bar de ligne sauce beurre ou pourquoi pas un fromage de chèvre ou un parmesan.

Egalement disponible en magnum

ROSE MANON (brut)

« Ce Champagne rosé, rafraichissant et aérien, sublime par sa robe saumonée et cuivrée.

Il accompagnera idéalement une soirée d'été en amoureux, reflétant le romantisme à la française. »

Terroir : Argilo limoneux avec présence de marne en profondeur. Situé sur Fleury la Rivière et Damery . Exposition Sud. Age moyen du vignoble : 35 ans.

Assemblage : Meunier50% - Pinot Noir50%

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection Parcellaire. Foulage et égrappage. Macération pelliculaire. Vinification traditionnelle SANS fermentation malolactique . Conservation en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire . Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois.

Dégustation : Sa robe est saumonée et cuivrée. Une mousse délicate. Le nez est frais, léger et aérien et laisse éclater les arômes de petits fruits rouges. La bouche est rafraichissante aux parfums de fraise fraîche, mure, cassis et groseille. La finale, en finesse est très agréable.

Accord : Compagnon de prédilection pour l'apéritif, ce Champagne Rosé Manon se laissera agréablement déguster un soir en amoureux. Mais accompagnera idéalement des poissons crus comme un carpaccio de saumon et flétan légèrement mariné ou tout simplement un sashimi de thon rouge.

ROSÉ DE SAIGNÉE (brut)

« Le rosé de Saignée est la méthode qui consiste à obtenir un rosé par macération et sans assemblage.

Cette cuvée, sublime par sa présentation et son apparence, surprend par sa puissance aromatique révélée par la macération du pinot noir. Sa grande fraîcheur ainsi que sa finesse désaltèreront les papilles les plus curieuses. »

Terroir : Argilo limoneux avec présence de marne en profondeur. Exposition Sud. Age moyen du vignoble : 40 ans.

Assemblage : 100 % Pinot Noir

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection Parcellaire. Macération courte en cuve ouverte. Vinification traditionnelle SANS Fermentation malolactique afin de conserver la totalité des Acides naturels. Mise en bouteille en 2013. Conservation en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire . Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois.

Dégustation : La robe de ce rosé de saignée est très soutenue aux reflets framboise. C'est un plaisir pour les yeux. Le nez, extrêmement puissant révèle des arômes très fruités de cerise, merise, bigarreau. La bouche est la poursuite du nez, on retrouve des saveurs de fruits rouges, on croque la cerise fraîche. La vivacité est tenante avec une belle persistance en bouche. De par sa fraîcheur, ce champagne Rosé de Saignée est à déguster dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de ses arômes de petits fruits rouges frais et croquants.

Accord : Ce Champagne d'exception s'harmonisera parfaitement aux produits nobles de la mer comme une poêlée de coquilles saint Jacques ou la finesse d'un homard. Il accompagnera idéalement des fruits naturels (cerise, fraise, etc) et exaltera vos papilles avec un carré de chocolat...

SOLERA 23 (brut)

« C'est la Réserve perpétuelle par excellence et le résultat d'un long mariage de nombreuses années.

Destinée habituellement à enrichir les assemblages, cette nouvelle cuvée en est le reflet. Elle charmera le dégustateur par la finesse de son effervescence, sa complexité aromatique et sa puissance raffinée. »

Terroir : Fleury la rivière / Damery. Argilo calcaire, présence de Marne en profondeur avec des fragments de pierre meulière. Age moyen du vignoble : 35ans

Assemblage : 100 % Meunier

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection parcellaire. Pressoirs Traditionnels COQUARD. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification traditionnelle sans fermentation malolactique afin de conserver la totalité des acides naturels. Méthode de SOLERA mis en oeuvre depuis plus de 20 ans, qui est utilisée habituellement en base d'assemblage. Mise en bouteille en 2012 . Conservation en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire. Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois.

Dégustation : La robe est dorée avec de belles couleurs d'Or. La bulle est fine, la mousse délicate. Un nez très puissant avec des notes boisées, fruitées (gelée de coing, compotée de fruits mûrs à chair blanche) puis des arômes torrifiés durant l'évolution. La bouche est ample et vive avec des notes fruitées de poires très mûres, et de figes confites, reflétant une belle maturité. Ce vin opulent et puissant offre une très longue persistance en bouche.

Accord : De par sa puissance et sa complexité, ce Champagne d'exception est un vin de gastronomie par excellence. Il pourra s'apprécier lors d'un apéritif sur des toasts grillés au foie gras mais aussi lors d'un repas avec certaines viandes (caille aux raisins entourée de sa tranche de lard), gibiers à plumes (canard, magret, brochettes de poulet) pourquoi pas sur des accords sucrés-salés... Ou bien encore, en vin de digestif après le repas pour la gourmandise !!!



Mon coup de Cœur est toujours difficile à exprimer ... vu que ce sont tous mes "enfants". Malgré tout, la Soléra 23 reste une cuvée très intéressante de par sa conception (réserve perpétuelle) et de par ses qualités organoleptiques dignes des plus belles cuvées de Champagne.

LYSANDRE 2009 (extra-brut)

« L'élégance 2009 »

Ce millésime est élaboré uniquement à partir de Meunier, cépage Roi du terroir d'exception de Fleury-la-Rivière.

Ce Champagne festif est pourvu d'un faible dosage. Il évoque le fruit, l'équilibre et la fraîcheur. Tirage limité à 5923 bouteilles »

Terroir : Argile et calcaire, présence de marne dans le sous-sol. Vignes de 50 ans en moyenne.

Assemblage : 100 % MEUNIER

Vinification : Vendanges manuelles avec triage. Sélection parcellaire pour révéler le caractère et l'identité du terroir. Pressoirs Traditionnels Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (1er jus du pressurage). Vinification traditionnelle SANS fermentation malolactique afin de conserver la totalité des acides naturels. Conservation en cave fraîche naturelle creusée dans le calcaire. Ajout de Liqueur d'expédition élaborée par nos soins comme autrefois.

Dégustation : Les notes d'agrumes mûrs sont ouvertes et franches la finale est ciselée et exprime une salinité délicate. Robe sable brillante et soutenu. Bouquet suave qui mêle des notes florales et des arômes fruités (pomme fraîche, tarte aux poires). Une boucle précise et rectiligne, dont le support d'acidité magnifie l'expression du cépage. Les agrumes mûrs s'y livrent sans réserve et la finale, ciselée exprime une délicate sa limite. Un beau vin de gastronomie.

Domaine Romuald Petit Beaujolais & Macon



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.

Le vignoble de Saint-Vérand

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 produiront 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 composé 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.

Quelques Références :

Guide Hachette 2018, mais aussi ...



SAINT-VÉРАН « Tradition » 2017

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.

Caractéristiques: Il présente donc un bouquet typique de jeunesse. Un nez fin composé d'agrumes et de fleurs blanches, qui laissera peu à peu place aux arômes de fruits à chair blanche, pêche, abricot. Lors de la dégustation, vous découvrirez une attaque franche en bouche, faisant place à un volume et à une rondeur généreuse, la queue du vin laisse apparaître une tendance minérale.

Accords mets/vins : quenelles, poissons de lac ou de mer, grillés ou en sauce crémée.

Egalement disponible en demi-bouteille.

SAINT-VÉРАН « Les Champs-Ronds » 2017

Cépages : chardonnay

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

Caractéristiques : Le Saint-Véran ainsi obtenu est d'une très grande rondeur.

On peut y distinguer des arômes minéraux avec des notes muscatées, mais également, des arômes de pêche et d'abricot mûrs, ainsi que de fruits secs grillés, harmonieusement fondus dans un boisé léger.

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

Egalement disponible en magnum.

BOURGOGNE "Héritage" 2017

Cépages : Chardonnay (33%), Pinot Blanc (33%), Pinot Gris (33%) = Beurots (c'est le frère du pinot gris qu'on appelle ainsi en bourgogne, sa terre natale)

Terroir : Vignoble juste sous l'église de Saint Vérand, orienté Nord-Est. C'est une zone plus fraîche qui nous permet de maintenir une maturation lente et régulière, ce qui privilégie la finesse et la fraîcheur des vins. Le sol est argilo-granitique.

Remarque : Les terroirs plus frais et tempérés sont de plus en plus recherchés à cause du réchauffement global.

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.

Vinification : fermentation et élevage de 14 mois en futs.

Caractéristiques de ce vin : 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.

Garde : de 2 à 6 ans

Accords Mets/Vins : Tout les produits de la mer, particulièrement iodé : huitres...

MORGON « Vieilles Vignes » 2017

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte et le tri du raisin sont intégralement réalisés à la main. La vendange est éraflée à 50 % et la macération dure en moyenne une quinzaine de jours. S'en suit une période d'élevage de 8 mois en cuve uniquement, de manière à privilégier l'expression du fruit et de la fraîcheur. Les Morgons sont racés, et les senteurs florales d'iris et de violette se mêlent aux arômes « kirschées » et épicées (poivre, cuir, ...).

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

MORGON « Château Gaillard » 2017

« Château Gaillard est un « lieu dit » situé sur le piémont du village de Morgon, à proximité du vignoble de Fleurie et de Moulin à vent. Ce terroir est connu pour produire des vins à forte maturité, caractérisés par la concentration, les saveurs intenses d'épices, et le bon potentiel de garde. L'exposition plein sud permet aux raisins d'atteindre une maturité optimale. »



Très typique et expressif, beaucoup de puissance, de chaleur, de rondeur. Un côté fruit noir poivré. Bref, une pure expression de son terroir de morgon.

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte se fait à la main, puis les raisins sont acheminés jusqu'au cuvage ou 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 : Puissant et rond, il présente des arômes de fruits noirs et d'épices.

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

Egalement disponible en magnum

CHIROUBLES 2017

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%. Vignoble planté à la fin des années 40, après la deuxième guerre. (les hommes étaient de retour, et ils avaient soif !)

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 pur (le nom parait technique, mais c'est la méthode la plus simple et naturelle pour faire du vin). Vendange entière, 14 jours de macération, puis élevage de 8 mois en cuve.

Caractéristiques de dégustation : Le chiroubles est réputé pour être le plus féminin des vins du beaujolais. Frais et fruité, il est caractérisé par ses arômes de fruits rouges frais, de cassis, de framboise, et sa robe légèrement violine.

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

Garde : de 2 à 6 ans



Domaine de la Guicharde Côtes du Rhône



De petites parcelles de vignes entourées de bois et de garrigues au coeur de l'écosystème unique et protégé du Massif d' Uchaux, dans le Haut Vaucluse : 30 hectares conduits en **agriculture biologique et biodynamique**.

Un domaine qui cultive avec amour et patience Grenache, Syrah, Roussanne, Marsanne, Viognier et Grenache blanc.

Guide Bettane & Desseauve 2018

"Nouveau venu dans le guide, le domaine de la Guicharde est une des références du massif d'Uchaux. A Mondragon, sur la partie nord de l'appellation, les vignes de ce domaine en biodynamie reposent sur des grès et des calcaires. Au chai, on laisse aux vins le temps de se faire. Les raisins sont éraflés, les températures contrôlées de près et les élevages ont lieu en barrique."

CÔTES DU RHÔNE "Autour de la Chapelle" Blanc 2018

Cépages : Grenache blanc (30%) / Marsanne (20%) / Viognier (50%)

Vendanges manuelles.

Elaboration : Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes. Elevage en cuve inox.

Dégustation : OEIL : Couleur jaune, limpide, reflets dorés. NEZ : Intense, subtils arômes d'agrumes, arômes de fruits à noyau. BOUCHE : Ample, notes d'agrumes, notes de pêche.

Accords mets/vins : Terrine de poisson, Poissons grillés, Blanquette de veau, Spécialités orientales, Fromage de Chèvre

CÔTES DU RHÔNE Rosé 2018

Cépages : Grenache (50%) / Syrah (50%)

Elaboration : Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.

Dégustation : OEIL : Couleur rosée, soutenue, reflets orangés. NEZ : Aromatique, fruité, arômes de fruits. BOUCHE : Fraîche.

Température de service : Entre 10° et 12°

Garde : A consommer entre 2019 et 2020 Vendanges manuelles.

CÔTES DU RHÔNE “Pur Rouge” - Rouge 2018

« *Le vin rouge plaisir du domaine : du fruit et de la fraîcheur.* »

Cépages : Grenache (70%) / Syrah (30%)

Elaboration : Vinification classique.

Dégustation : OEIL : couleur rouge, vive, reflets rubis. NEZ : fruité, subtil, intenses arômes de fruits noirs, intenses arômes de fruits rouges. BOUCHE : harmonieuse, généreuse, séveuse, intenses notes de fruits, tanins fins, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Accords Mets / Vins : Viandes rouges grillées, Viandes blanches en sauce, Volailles, Fromages

Distinctions : Guide Bettane et Desseauve 2018

Egalement disponible en demi-bouteille et en magnum

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - MASSIF D'UCHAUX

“Terroir du Miocène” 2015

« *Cuvée élaborée sur une ancienne plage du miocène, frais et digeste, à aérer avant de boire.* »

Cépages : Grenache (65%) / Syrah (35%)

Vendanges manuelles.

Elaboration : fermentation en cuve inox thermo-régulée. Elevage en cuve inox.

Dégustation : OEIL : Couleur rubis, sombre. NEZ : Expressif, arômes de fruits noirs. BOUCHE : Notes de fruits, tanins élégants, tanins fermes.

Accords Mets / Vins : Viandes blanches en sauce, Gibiers à plume, Canette rôtie, Dinde, Magret de canard

Distinctions : Guide Bettane et Desseauve 2018, Concours des vins d'Orange 2016 : Médaille d'argent

Egalement disponible en magnum.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - MASSIF D'UCHAUX

"Cuvée Genest" 2016

Cépages : Grenache (60%) / Syrah (40%)

Vendanges manuelles.



2016, grand millésime en Côtes du Rhône ! Vin riche et savoureux. Malgré cette concentration, il garde une fraîcheur marquée grâce au terroir et à la biodynamie. Ce vin exprime son terroir.

Elaboration : Egrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée. Elevage en cuve inox.

Dégustation : Nez floral avec une touche de poivre, grain de tanins précis et beaucoup de suite en bouche. OEIL : Couleur rouge, soutenue. NEZ : Fin, frais, arômes d'épices. BOUCHE : Généreuse, ample, tanins frais, tanins charnus, minérale.

Accords Mets / Vins : Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Côte d'agneau, Magret de canard, Pintade

Distinctions : Guide Bettane et Desseauve 2018, La revue des vins de France 2016.

Egalement disponible en magnum



Domaine Pignan Châteauneuf du pape



« Lors de chaque vendange manuelle, le souci du meilleur est notre priorité.

Les fûts et foudres de chêne sont toujours à l'honneur, il ne s'agit pas d'un respect aveugle de la tradition mais du goût et des sensations uniques qu'il provoque : en effet, nos vins révèlent leurs arômes, goût et texture, leur dimension riche et complexe.

Voilà pourquoi, chez nous l'élevage en bois reste essentiel. Notre gamme de vins est le fruit d'une exigence qualitative tant dans le vignoble que dans le chai. Hommage à nos racines, les siècles passent les traditions demeurent, un respect immuable au talent et à la persévérance de nos aïeux qui ont tracé les vins de l'excellence. Chez nous, la légende du vin demeure la réalité de tous les jours.

Notre famille pérennise aujourd'hui cet amour de la vigne et du vin en y apportant une touche de modernité. La qualité optimum de nos vins est la priorité absolue, afin de répondre aux attentes des véritables amateurs. »

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Tradition » blanc 2018

Dégustation et accompagnement : 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).

Accords : A l'apéritif au fromage et tout au long du repas, sur des poissons à chair raffinés ou une belle brouillade de truffes. Sublime sur les fromages de chèvres affinés

Terroir : Galet roulés, argilo-sableux Superficie : 1 hectare Age du vignoble : 60 ans

Cépages : Grenache blanc 40% - Roussanne 20% - Clairette 20% - Bourboulenc 10% - Picpoul 5% - Picardan 5%

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

Température de service : 10°

Conseil de garde : de 10 à 15 ans

Distinction : 2016: THE WINE ADVOCATE 89 (USA)

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Tradition » 2016

Dégustation et accompagnement : Vin généreux dans tout les sens, alliant la douceur à la force et la rondeur à la puissance. On trouve un véritable pot-pourri de parfums fruités (cassis, griotte, framboise, cerise et fraise).

Une matière très goûteuse, des tanins soyeux et bien mûrs. Des saveurs de mûres et de cannelle, des notes de torréfaction et de fèves de cacao vanillés en final.

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

Terroir : Calcaire à silex, sablo-limoneux et galets roulés. Superficie : 13 hectares Age du vignoble : 80 ans

Cépages : Grenache 64% - Mourvèdre 13% - Syrah 12% - Cinsault Counoise - Terret noir - Vaccarèse - Muscadin

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 15 à 21 jours avec contrôle des températures. Eraflage, délestages et piégeages permettant une extraction raisonnée des tanins. Elevage de 18 mois en cuves bétons et fûts de chêne.

Température de service : 16° - 18°

Conseil de garde : de 10 à 15 ans

Distinction : 2016: JANCIS ROBINSON 15 (ANGLETERRE)

Egalement disponible en demi-bouteille (50cc) et en magnum.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Réserve « Cuvée Coralie et Floriane » 2016

Dégustation et accompagnement : Vin très complexe. Cette cuvée est atypique par l'intensité aromatique de fruits noirs très mûrs et d'épices (réglisse, clou de girofle). Une attaque corsée 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 ne demande qu'à se fondre dans une matière noble et fraîche.

Accords : Gibiers, viandes rouges et blanche, fromages affinés.

Terroir : Argilo-calcaire et galets roulés Superficie : 1 hectare. Age du vignoble : 100 ans

Cépages : Grenache 1/3 - Mourvèdre 1/3 - Syrah 1/3

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 25 à 30 jours avec contrôle des températures. Eraflage, délestages et piégeages permettant une extraction raisonnée des tanins. Elevage de 18 mois en cuves béton, inox et fûts de chêne neufs.

Température de service : 16° - 18°

Conseil de garde : de 15 à 20 ans

Distinction : 2016 : REVUE DU VIN 15.5-16/20 (FRANCE) - 2016: JANCIS ROBINSON 15.5/20 (ANGLETERRE)

Les Vignes de l'Arque *AOC Duché d'Uzès*



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'. **Le vignoble est en cours de conversion vers l'agriculture biologique pour les vins rouges.**

AOP DUCHÉ D'UZÈS blanc 2018

Cépages : Viognier 55% (le fruit) , Grenache Blanc 30%, (le gras) Roussanne 15% (la rondeur).

Vinification: Traditionnelle avec passage en fûts de chêne français pendant 5 mois.

Couleur: couleur or jaune, claire, reflets dorés. Nez: délicat, fruité, arômes de fruits, abricot, agrumes.

Dégustation: bouche subtile, généreuse, notes d'agrumes, rond, bonne persistance.

Accord Mets/Vin: quiche lorraine, carpaccio de Saint-Jacques, poissons, viandes blanches.

Egalement disponible en demi-bouteille .

AOP DUCHÉ D'UZÈS rosé 2018

« *Mi-Syrah, mi-Grenache, un rosé d'été savoureux. D'un rose pâle aux nuances bleutées, il délivre des parfums élégants de fruits exotiques, d'agrumes et de fraise. Après une attaque fraîche, le vin évolue avec souplesse jusqu'à une longue finale tonique et un rien amère, aux arômes de petits fruits rouges. Un rosé polyvalent, pour l'apéritif comme pour le repas.* »

Guide Hachette des Rosés 2016-2017

Vinification: Traditionnelle par saignée.

Dégustation : Nez: fruité aux arômes de fraise et de fruits des bois.

Accord Mets/Vin: à l'apéritif, paëlla, viandes blanches, grillades, tian de courgettes, ...

Egalement disponible en demi-bouteille .

AOP DUCHÉ D'UZÈS « Chant des Baumes » blanc 2018

Cépages : Viognier : 60%, Grenache blanc : 30%, Roussane : 10%



Nous avons réussi cette année un blanc à la fois complexe, puissant et long. Le viognier apporte le côté fruité qui est complété par le côté gras et puissant du grenache blanc. Le passage en fut apporte de la rondeur et de la longueur.

Vinification : Dans le plus grand respect de ses sols, les raisins de viognier, grenache blanc et roussane ont été ramassés à maturité optimale afin d'exprimer toute la richesse du terroir Duché d'Uzès. Vendange mécanique. Vinification en cuve inox partielle et en fût pour 30%. Barrique neuve à 30% pas de fermentation malolactique

Dégustation : 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.

AOC DUCHE D'UZES « Chant des Baumes » rosé 2018

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 côté soyeux et ample. D'une belle longueur, ce rosé donne une version complexe à ce « Duché d'Uzès ».

Vinification : classique en pressurage direct. Elevage en cuve inox

Egalement disponible en magnum.

AOC DUCHÉ D'UZÈS "Chant des Baumes" rouge 2017

Cépages : syrah : 80%, grenache : 20%

Dégustation : Vin subtil où s'emmêlent à l'unisson, la puissance de la Syrah et la rondeur du Grenache. Le temps semble suspendu tant la finale est longue et harmonieuse.

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

Accord Mets / Vins : Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Daube de sanglier, Chevreuil



Distinctions : coup de cœur au guide hachette 2018

IGP PAYS D'OC "Viognier" 2018

Cépages : Viognier 100%

Vinification: Traditionnelle

Couleur: Jaune or Nez: Intense, fin et fruité aux odeurs de pêche, abricot

Dégustation: Vin très aromatique au parfum d'abricot prononcé.

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

IGP PAYS D'OC - "Cuvée Amélie" 2016

« Une Demoiselle de classe, qu'une rencontre de neuf mois avec le chêne a légèrement épicée et vanillée sans masquer le fruit. D'une grande générosité, à tous ceux qui la croisent, elle offre ce délicat bouquet issu de la rencontre de trois cépages. Une élégance incontestable. »

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

IGP PAYS D'OC - "Cuvée Alexia" 2018

« La Cuvée Alexia est née d'un assemblage audacieux de Muscat et de Sauvignon. Son parfum est intense et raffiné. En bouche, son élégance et sa vivacité sont éclatantes. Laissez-vous surprendre ! »

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

IGP PAYS D'OC - "Terroir de l'Arque" 2017

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.

IGP PAYS D'OC "Cuvée des Boissières" 2016

Cépages: Merlot 100%

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

Dégustation: Bouche ample, finement fruité et boisé. Epicé en fin de bouche. Très élégant ! Couleur: Rouge profond. Nez: Puissant, épicé, vanillé avec des notes de fruits des bois

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

Distinction: médaille d'Or Guide Guilbert & Gaillard 2010, etc.

Egalement disponible en magnum



Château LE PAYRAL Bergerac

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 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.



BERGERAC rosé 2018

« Un très agréable vin de soif, un vin d'été avec des arômes de framboise. »

Cépages : Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 30%, Merlot 20 %

Vinification : Ce rosé est issu d'un assemblage des trois cépages rouges de notre propriété. 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 a, lui, subi un pressurage direct et jus de goutte et jus de presse ont été associés. Tout ceci pour obtenir un Rosé à l'image de notre Bergerac Sec : du fruit au nez, de la vivacité, du gras, de la persistance en bouche...

Accords mets / Vins : pour accompagner des grillades, des plats simples ou d'été.

BERGERAC SEC 2017

Cépages : Sauvignon 45%, Sémillon 40%, Muscadelle 15%

Vinification : La vendange est récoltée de façon à ce que la maturité et la qualité sanitaire soient les meilleures possibles ; une vendange en vert peut être réalisée. Les raisins subissent une macération d'une durée 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 est effectué avec un pressoir pneumatique ce qui

garantit une extraction plus douce et fine des jus. **Puis, s'effectue le débourage statique qui est prolongé par une stabulation à froid de 5 à 6 jours.**

Dégustation : vin de fruits, facile à boire ; arômes d'agrumes, pêches.

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

BERGERAC SEC "Lou Payral" 2017

Vin sans sulfites ajoutés



Cépages : Sauvignon : 60 % Sémillon : 40 %

Vinification : La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir.

Lou Payral blanc est issu d'un assemblage de sauvignon et sémillon produits sur des vieilles vignes. Un levurage est effectué sur la vendange afin d'assurer une bio protection contre l'oxydation. Des pépins de raisins sont ajoutés à la cuve durant la fermentation afin de prolonger la bio protection.

L'élevage se fait en cuve durant moins de six mois et la mise en bouteille se fait au printemps suivant.



C'est un blanc sans sulfites (vin nature) qui est droit, net, avec une belle matière et sans oxydation) et qui peut se conserver 3 ou 4 ans. J'en suis d'autant plus fier que c'est très difficile à faire car les blancs ne sont pas pourvus d'antioxydants naturels. (inversément du rouge). J'ai passé plusieurs années à faire des essais avant de réussir sur ce millésime. C'est un vin gastronomique qui se révèle après un petit temps d'ouverture (ne pas hésiter à le carafer).

Dégustation : Vin présentant une belle robe jaune dorée, dont le premier nez reste discret. Il s'ouvre à l'aération sur des notes briochées, de levain et de fruit mûr.

La bouche est pleine à l'attaque, avec une belle matière, dense de fruit jaune, mirabelle. La fraîcheur en finale apporte de la longueur, nette. Il accompagnera les apéritifs et aussi les poissons en sauce, risottos, volailles.

Délai de garde : jusqu'à 5 ans.

BERGERAC SEC “Petite Fugue” 2016

« Un vin plaisir ! »

Cépages : Sauvignon gris 60%, Sauvignon 40 %

Vinification : Une sélection est opérée sur les parcelles de sauvignon et sauvignon gris : récolte des raisins parvenus à une maturité optimale. Le pressurage a lieu après une macération pelliculaire d'environ 24 heures. Le moût est d'abord maintenu à froid sur bourbes de manière à gagner en structure, puis il est ensuite passé en barriques 1/3 neuves où il va fermenter grâce aux levures indigènes. L'élevage sur lies avec bâtonnage régulier dure dix mois.

Dégustation : Ce vin présente au nez des notes de fruits blancs comme la poire, que l'on retrouve en bouche avec de la finesse et de la rondeur. Ces notes de fruits sont soulignées par une pointe de vanillé. Arômes de noisette également.

Accord Mets/Vin: Il est à apprécier au cours des repas sur viandes blanches, poissons en sauce, charcuteries et fromages.

L'avis du Guide Hachette des Vins

D'un jaune doré soutenu nuancé de vert, ce 2013 (sauvignon gris et sauvignon blanc) élevé six mois en fût libère des parfums intenses de fruits secs, de fleurs blanches et quelques notes muscatées. La bouche séduit par son volume et son onctuosité, et par le rappel des arômes de muscat. Une fine fraîcheur soutient l'ensemble pour lui apporter l'harmonie et lui donner de l'allonge. Un vin atypique et très plaisant.

GUIDE
HACHETTE

2016

CÔTES DE BERGERAC “Tutti Frutti” blanc 2016

Cépages : Sauvignon 60%, Sémillon 25%, Muscadelle 15%

Vinification : Ce Blanc 'moelleux' est obtenu à partir de raisins blancs légèrement surmûris. Les techniques de vinification sont semblables à celles d'un blanc sec : macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourbage et stabulation à froid, fermentation sous contrôle de températures à moins de 18°C puis élevage sur lies fines avec bâtonnages réguliers. Pour un titre alcoométrique de 11.5°, ce vin présente près de 50 g de sucres résiduels, ce qui lui confère une agréable douceur.

Dégustation : Ce vin plaisir présente des arômes très expressifs de fruits frais et une bouche tendre et acidulée. Arômes de pêche et douceur en bouche

Accords : Vin désaltérant, à boire en apéritif, dans des accords sucrés-salés (magret aux figues,) et dessert aux fruits ou sorbets.

Garde : Pour en apprécier toutes ses qualités, ce vin est à déguster dans sa jeunesse.

BERGERAC rouge 2017

Cépages : Merlot 50%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 30 %

Vinification : La récolte mécanique permet un éraflage total de la vendange. Nous pratiquons une macération préfermentaire à froid puis le marc est travaillé exclusivement par pigeage, ceci permet de le briser intégralement mais en douceur : on gagne ainsi en fruit et en qualité tannique. Durant cette période, la température est contrôlée et n'excède pas 28-30°C. La cuvaison dure de 15 à 20 jours suivant les caractéristiques du lot : matière, couleur, etc... C'est après dégustation qu'on détermine le moment venu pour écouler et presser. La fermentation malolactique a lieu par la suite.

Dégustation: arômes poivrés et bouche facile, tanins souples

Accords Mets / Vins : viandes blanches, charcuteries, ...

BERGERAC ROUGE "Lou Payral" 2018

Vin sans sulfites ajoutés



« La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir. »

Cépages : Merlot 100 %

Vinification Lou Payral est élaboré à partir de raisins de merlot cultivés sur un terroir argilo calcaire riche en silex et oxydes de fer. La récolte se fait à pleine maturité.

L'encuvage est effectué en baies entières avec levurage immédiat afin de saturer le milieu. La cuve est pigée durant toute la période de fermentation. Le décuvage se fait au bout de trois semaines; la fermentation malolactique ayant lieu sous marc. L'élevage est effectué en cuve pendant moins de six mois, la mise en bouteille ayant lieu au printemps suivant. Le vin n'a connu aucun ajout de sulfite ni lors de l'élevage, ni à la mise en bouteille.

DEGUSTATION : La cuvée Lou Payral présente une belle couleur profonde aux reflets violette ; le nez intense et franc développe des arômes de fruit mûr et de notes de chocolat chaud , de cacao poudré très gourmand. La bouche révèle les mêmes arômes équilibrés par beaucoup de fraîcheur. Les tanins encore jeunes mais soyeux, prolongent la finale, avec une petite pointe d'amertume.

Garde : jusqu'à 5 ans.

Accord Mets/Vin:

BERGERAC “Terres Rouges” rouge 2014

« Terres Rouges est une “cuvée plaisir” : un vin gouleyant, fort en sensations, agréable à boire très jeune avec aussi un beau potentiel de vieillissement. »

Cépages : Merlot 100 %

Vinification : Issus des plus beaux terroirs, le pigeage durant la vinification amène par la douceur du travail le meilleur des tanins. Ainsi le terroir s’exprime ... et donne un vin tout en rondeur, gras, avec beaucoup de fruits. L’élevage se fait principalement en cuve. Lors de l’assemblage final, un petit lot de vin élevé en fûts est ajouté qui apporte une note boisée et une intéressante complexité aromatique.

Dégustation : arômes de fruits rouges et d’épices.

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

BERGERAC «Cuvée Héritage» rouge 2015

Cépages : Merlot 50 %, Malbec 50%

Vinification : sélection très scrupuleuse des meilleurs raisins de la propriété, cette cuvée est obtenue par la technique du pigeage. Le vin est élevé en barriques renouvelées par tiers chaque année et seules les meilleures d’entre elles sont assemblées pour obtenir cette cuvée.

Dégustation : Une cuvée à la fois concentrée et ronde en bouche, avec une harmonie entre les arômes de fruits à maturité (fruits très mûrs) et les notes boisées, grillées, toastées du fût. Excellent potentiel de garde.

Accord Mets/Vin: viandes de caractère, plats en sauce

Domaine de la Bergerie Loire – Terroir de l’Anjou



Vignoble de Loire, c’est sur les terroirs de l’Anjou, à l’extrémité Est du massif Armoricaïn que se situe le Domaine de la Bergerie.



Sur **socle schisteux de l’Anjou noir**, le vignoble bénéficie de **sols variés** ainsi que d’une **douceur d’influence océanique** qui nous permet d’explorer toutes les facettes du Chenin, du Cabernet C’est un environnement propice à une **pleine expression des vins**.

Dans la famille Guégniard, on est **vigneron de mère en fils ou de père en fille depuis huit générations...**

Vignerons engagés dans une culture pérenne, les propriétaires pratiquent un travail rigoureux et méticuleux à la vigne. Le bon sens et l’observation les guident dans leurs choix de culture. Ils enherbent et labourent superficiellement les sols, en fonction de leur nature. Des tries sévères sont effectuées lors des vendanges.

A la cave, les élevages sont adaptés en fonction des “jus”, en respectant leur terre d’origine, leur identité. Chaque parcelle est vinifiée, puis élevée séparément afin de préserver au mieux l’authenticité et l’expression du terroir.

L’ensemble du **vignoble est certifié “Agriculture Biologique” à partir de la récolte 2016.**

Quelques références récentes

1. Guide Bettane et Desseauve 2017  Publié le 01.02.2017 
2. La revue du Vin de France  Publié le 01.02.2017 
3. Decanter Magazine : Loire dry Chenin blanc  Publié le 20.01.2017
4. Guide Bettane & Desseauve 2018. Publié 12/02/2018

Loire – Anjou & Saumurois : Les Producteurs Essentiels ...

“Une adresse gourmande et sympathique qui allie une gamme homogène à une table étoilée au Michelin !”.

Quarts de Chaume Grand Cru 2014: 16,5/20

Anjou Blanc Les Pierres Girard 2015: 15/20

5. Guide Hachette 2018

“Implanté sur la rive droite de la Loire, ..., ce vignoble se singularise par sa production : des vins blancs secs, issus du chenin, essentiellement sur la commune de Savenières. Le schiste et grès pourpres leur confèrent un caractère particulier, ce qui les a fait définir longtemps comme crus des côteaux de la Loire; mais ils méritent une appellation à part entière. Ce sont des vins pleins de sève, un peu nerveux. Le domaine est une valeur sûre de l’Anjou viticole.”

ANJOU « Sous la Tonnelle » blanc 2017

Cépages : Chenin 80 %, Chardonnay 20 %

Vendanges manuelles.

Vinification : Fermentation et élevage en cuve thermo-régulée pendant 4 mois.

Dégustation : Robe jaune clair. Nez frais et élégant aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. Attaque franche, bouche souple et fruitée. Finale légère et vive.

Accords Mets / Vins : à l'apéritif, petites sardines grillées, encornets, plats de poisson, fruits de mer, crustacés.

ANJOU « Les Pierres Girard » blanc 2016

Cépages : chenin 100%

Vendanges Manuelles, par tries (maturité optimale).

Vinification : Pressurage lent de façon à extraire tout le potentiel aromatique du raisin. Léger débourage puis fermentation et élevage en barriques de 400L pendant un an sur lies fines (barriques de 2 à 5 ans).

Dégustation du vin : Robe jaune serin intense. Nez expressif, arômes d'abricot, de pêche, qui évolue sur des notes de cire. Attaque souple, bouche ronde et suave. Belle persistance aromatique.

Guide Hachette 2018

Les Pierres Girard 2015

... 2015, est-il un grand millésime pour les blancs d'Anjou ? Cette cuvee va dans ce sens. Au nez, elle distille des notes intenses de poire et de fleurs blanches, agrémentées de subtiles nuances de toast et de noisette. L'équilibre en bouche est remarquable : fraîcheur, gras et rondeur s'harmonisent pour composer un grand vin long et complet, déjà délicieux, mais qui s'épanouira en cave.



SAVENNIÈRES « La Croix Picot » 2015

Cépage : Chenin 100%

Vendanges manuelles et par tries.

Terroir : schistes gréseux et sables éoliens. Exposition : légère pente sud-est. Situation géographique : La Pointe, commune de Bouchemaine

Vinification : Long pressurage et léger débourage de façon à extraire tout le potentiel aromatique du raisin. Fermentation et élevage de 18 mois en cuve.

Dégustation : Robe jaune clair. Nez expressif, intense et frais. Arômes de fruits blancs cuits, d'agrumes (cédrat, pamplemousse). Légères notes anisées. Bouche à l'attaque ample et généreuse, équilibre d'une grande précision alliant onctuosité et minéralité. La finale est tonique et persistante.

Pour accompagner : Filet de bar, « charlottes » confites au pamplemousse et romarins.

Potentiel de garde : 10 ans.

AOQ QUART de CHAUME Grand cru 2015

Cépage : Chenin

Terroir : schistes houillers, grès. Exposition : pente sud-est. Situation géographique : village de Chaume, Commune de Rochefort-sur-Loire. Commentaire sur le Quarts de Chaume : l'ouverture d'horizon et la proximité du Layon permettent une installation optimale du botrytis.

Vendanges : Manuelles et par tries, recherche de concentration par la pourriture noble et/ou le passerillage.

Vinification : Pressurage très lent et léger débourage, Fermentation et élevage en barriques de 400L pendant 18 à 24 mois.

Dégustation : Robe or, profonde. Nez intense et complexe. Notes confites de pâte de fruits, d'abricot sec, d'ananas rôti. La bouche est de même amplitude, volumineuse et riche.

Potentiel de garde : 20 ans et plus.

Accords mets & vins : Biscuit breton, Crème légère épicée à la cardamome, Marmelade d'oranges confites.

ANJOU VILLAGES « Le Chant du Bois» 2016

Cépages : Cabernet Sauvignon 80 %, Cabernet Franc 20 %

Vendanges manuelles

Vinification : Macération entre 15 et 25 jours en cuves. Vinification séparée des vins de goutte et des vins de presse. Elevage d'un an en barriques, puis 6 mois en cuve.

Dégustation : Très belle robe noire, dense. Nez ouvert, offrant des notes de fruits noirs bien mûrs : myrtilles, cassis. Bouche ample, suave et riche. Belle harmonie entre la concentration du fruit et la trame de tanins fins et délicats. Belle persistance aromatique.

Accords Mets / Vins : une côte de veau fermier, une cocotte de saison, l'agneau.

ANJOU VILLAGES « Evanescence » 2015

Cépages : Cabernet Sauvignon 100%

Vendanges manuelles

Vinification : Macération de 25 jours en cuve. Remontages ménagés de façon à extraire tout le potentiel d'arômes et de structure. Elevage de 18 mois (1/3 barriques neuves, 2/3 en cuve).

Garde : 15 ans. Grand vin de garde.

Dégustation : Robe noire intense. Nez expressif aux arômes de fruits noirs compotés (cassis, mûres), de réglisse et de cuir. Notes grillées. Bouche dense, riche et structurée. Grande expression aromatique, longue persistance.

Accords mets/vins : Râble de lièvre à la réglisse, pont-neuf de courges et betteraves, côte de bœuf, purée de pommes rattes aux truffes, jus corsé.

TABLEAU DES CÉPAGES

Dénomination	Cépages																		
	Pinot Noir	Meunier	Sauvignon	Sémillon	Muscadelle	Muscat Petits Grains	Sauvignon Gris	Viognier	Grenache Blanc	Roussane	Clairette	Bourboulenc	Picpoul	Picardan	Chardonnay	Pinot Gris	Pinot Blanc	Chenin	Marsanne
Domaine Demièrre à Fleury La Rivière - CHAMPAGNE																			
Prestige dosage zéro	40%	60%																	
"Inno'sens"	33%	34%													33%				
Prestige Brut	40%	60%																	
Grande Réserve	20%	20%													60%				
"Lysandre" 2009															100%				
"Solera 23"		100%																	
Domaine Romuald Petit à Saint Vérand - MACON & BEAUJOLAIS																			
Bourgogne	Héritage														1/3	1/3	1/3		
Saint Vérand	Tradition														100%				
	"Les Champs Ronds"														100%				
Domaine de la Guicharde à Mondragon - COTES DU RHONE																			
Côtes du Rhône	"Autour de la Chapelle"							50%	30%										20%
Domaine de Pignan à Châteauneuf-du-Pape - CHATEAUNEUF du PAPE																			
Châteauneuf du Pape		BLANC							40%	20%	20%	10%	5%	5%					
Domaine Les Vignes de l'Arque à Baron - DUCHE d'UZES - Gard																			
Duché D'UZES	"Chant des Baumes"							60%	30%	10%									
	Duché d'Uzès Blanc							55%	30%	15%									
Viognier								100%											
Cuvée Amélie				5%						15%					80%				
Cuvée Alexia				40%		60%													
Château Le Payral à RAZAC de Saussignac - BERGERAC																			
Bergerac sec				45%	40%	15%													
Sans Sulfites	Lou Payral Blanc			60%	40%														
Bergerac sec <i>Petite Fugue</i>				40%				60%											
Côtes de Bergerac Moelleux <i>Tutti Frutti</i>				60%	25%	15%													
Domaine de la Bergerie à Bellevigne-en-Layon - ANJOU - LOIRE																			
ANJOU BLANC AOC	"Sous la Tonnelle"														20%				80%
	"Les Pierres Girard"																		100%
La Croix Picot																			100%
AOC Quarts de Chaume Grand Cru																			100%

TABLEAU DES CÉPAGES

Dénomination	Cépages													
	Meunier	Pinot Noir	Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Malbec	Syrah	Grenache	Mourvèdre	Cinsault Cournoise	Terret Noir	Vaccarèse	Muscadin	Gamay
Domaine Demièrre à Fleury La Rivière - CHAMPAGNE														
Rosé "Manon"	50%	50%												
Rosé de saignée		100%												
Domaine Romuald Petit à Saint Vérand - MACON & BEAUJOLAIS														
CHIROUBLES														
MORGON	" Vieilles Vignes "													100%
	" Château Gaillard "													100%
Domaine de la Guicharde à Mondragon - COTES DU RHONE														
Côtes du Rhône	"Pur Rouge"						30%	70%						
	Rosé						50%	50%						
Massif d'Uchaux	Terroir du Miocène						35%	65%						
	Cuvée Genest						40%	60%						
Domaine de Pignan à Châteauneuf-du-Pape - CHATEAUNEUF du PAPE														
Châteauneuf du Pape TRADITION							12%	64%	13%	x	x	x	x	
Châteauneuf du Pape RESERVE Cuvée "Coralie & Floriane"							1/3	1/3	1/3					
Domaine Les Vignes de l'Arque à Baron - DUCHE d'UZES - Gard														
	"Chant des Baumes"						30%	70%						
	"Chant des Baumes"						80%	20%						
	Duché d'Uzès Rosé						50%	50%						
Cuvée des Boissières			100%											
Terroir de l'Arque							100%							
Château Le Payral à RAZAC de Saussignac - BERGERAC														
Bergerac Rosé			20%	30%	50%									
Bergerac Rouge			50%	20%	30%									
Sans Sulfites	Lou Payral Rouge		100%											
Bergerac Rouge Terres Rouges			100%											
Héritage			50%			50%								
Domaine de la Bergerie à Bellevigne-en-Layon - ANJOU - LOIRE														
AOC Anjou Villages	"Le chant du Bois"			20%	80%									
	"Evanescence"				100%									

7 viticulteurs qui ont un visage

Loire – Anjou
Domaine de la Beraerie
 Propriétaire-récoltant

Champagne
Domaine Demièrre
 Artisan - Vigneron

Beaujolais Saint Vérand
Domaine Romuald Petit
 Viticulteur-Exploitant

Bergerac
Cnâteau Le Payral
 Propriétaire-récoltant

Côtes du Rhône Massif d'Uchaux
Domaine de la Guicharde
 Propriétaire-récoltant

Duché d'Uzès
Domaine des Vignes de l'Arque

Châteauneuf du Pape
Domaine Pignan

Réunion du 25 avril 2019

En participant à ce 4^{ème} salon des Vins d'été vous contribuez aux actions suivantes :

L'ETAPE asbl Cette maison d'accueil et d'aide éducative, située à Marbehan, peut accueillir 15 enfants, sur mandat d'une instance dépendant des services ministériels en charge de la Jeunesse. Ce sont des enfants et adolescents victimes de problèmes familiaux de diverses natures : rupture familiale, inceste, maltraitance, abandon, incapacité parentale temporaire (drogue, alcoolisme, emprisonnement...). Ces jeunes y résident en continu, tout au long de l'année, y compris durant les week-ends et périodes de vacances.



Depuis que le Rotary et ses partenaires ont lancé l'Initiative mondiale pour l'éradication de la polio il y a près de 30 ans, le nombre de cas de poliomyélite a chuté de plus de 99,9 %, passant de 350 000 cas par an à 26 confirmés au 19 septembre 2018. Pour préserver ces progrès et protéger les enfants du monde entier, les experts affirment que nous avons besoin de 1,5 milliard de dollars. Sans

**END POLIO NOW:
 COUNTDOWN TO HISTORY**

soutien financier et sans engagement politique, cette maladie invalidante pourrait se propager à nouveau dans les pays où elle avait disparu et menacer tous les enfants.