

Prosecco Il Creatore

Pays

Italie

Type

Vin effervescent bio

Encépagement

Glera

Culture

Cultivé selon les normes de la viticulture biologique, sans utilisation d'engrais chimiques ou de pesticides.

Vinification

Les raisins sont égrappés et subissent un pressurage délicat suivi de la fermentation à 16°C. Ensuite le vin est mis en cuves closes pour une seconde fermentation d'environ 40 jours selon la méthode Charmat.

Dégustation

Un prosecco très fin et plein de fraîcheur, avec une fine mousse et des arômes délicats de pomme et de pêche.

Gastronomie

Délicieux comme apéritif, sur des plats de poisson, ou simplement à tout moment de la journée.



Loin de l'œil Domaine Gayrard

Superficie

2.5 hectare

Géologie du sol

Argilo-calcaire

Rendement moyen

45 hl/ha

Encépagement

100% Loin de l'œil

Age des vignes

50 ans

Culture

Effeillage manuel, pinçage des grappes, vendanges manuelles, démarrage de la conversion en agriculture biologique en 2016.

Vinification

Vinification en barriques puis élevage de 12 mois en fût de chêne.

Dégustation

Avec sa robe jaune légèrement dorée aux reflets argentés, ce vin présente un nez assez intense sur la pomme et la poire (fruits mûrs), sur des notes finement boisées et d'une finale minérale. Avec sa bouche ample et équilibrée sur la pomme et la poire et une note de sous-bois épicés (cèpes), il dispose d'une belle structure et d'une finale aromatique sur la truffe (cannelle, muscade).



Pouilly Fumé Domaine Edmond Figeat

Situation

À Pouilly-sur-Loire, au cœur de la France

Propriétaire

La famille Figeat depuis 6 générations

Superficie

14 hectares

Géologie du sol

Marnes kimmeridgiennes, silex et argilo-calcaire

Rendement moyen

40-50 hl/ha

Encépagement

100% Sauvignon blanc

Age des vignes

En moyenne 25 ans avec quelques parcelles plus âgées

Garde

3 à 5 ans

Culture

Culture raisonnée afin de limiter l'emploi de produits de traitement, taille courte (6 à 7 yeux par cep) pour limiter le rendement.

Vinification

Fermentation à basse température (17°) afin d'extraire un maximum de parfum, pendant 3 à 4 semaines.

Elevage

Pendant 4 à 5 mois sur lies fines en cuves inox.

Dégustation

Ce vin à la robe jaune pâle brillante est très minéral avec la touche de pierre à fusil caractéristique. Il est très équilibré avec un nez d'une grande intensité et une bouche ample, fraîche et franche.

Note

Régulièrement sélectionné dans différents guides (e. a. le Guide Hachette), diverses médailles.

Gastronomie

Coquillages et crevettes, crustacés (homard, langouste), poisson froid, soupe de poissons, bouillabaisse, poissons fumés, poisson frit ou grillé, poissons en sauce, fromages tendres, fromages de chèvre, asperges.



Saint-Joseph La Cabriole Domaine du Montellet

Situation

À Chavanay, à l'extrémité nord des Côtes-du-Rhône septentrionales

Propriétaire

Antoine et Stéphane Montez

Superficie

13 hectares

Géologie du sol

Granitique et pierreux

Rendement moyen

38 hl/ha

Encépagement

Marsanne (98%), Roussanne (2%)

Age des vignes

20 ans

Garde

3 à 5 ans

Culture

Culture raisonnée : travail du sol et enherbement, ce qui limite l'emploi de désherbants et évite l'érosion du sol. Utilisation minimale de produits phytosanitaires.

Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec bâtonnage

Elevage

Pendant 11 mois en barriques de chêne françaises (Seguin-Moreau, Ermitage) et américaines (45% neuves, 30% d'un vin, 25% de 2 vins)

Dégustation

Ce vin à la robe brillante jaune paille a un bouquet fruité d'abricot et de poire, avec une touche d'épices douces (vanille, cannelle). Cette belle matière fruitée se retrouve dans la bouche bien structurée.

Note

De plus en plus, ce domaine ambitieux est découvert par les critiques du vin du monde entier.

Gastronomie

Apéritif, crustacés (homard, langouste), poisson frit ou grillé, poissons en sauce, pâtés et terrines, foie gras, entrées à la crème, volailles, lapin, fromages tendres, fromages relevés, asperges.



Château Pont de Brion blanc

Situation

À Langon, à 45 km au sud-est de Bordeaux

Propriétaire

La famille Molinari

Superficie

10 hectares

Géologie du sol

Sablo-argilo graveleux

Rendement moyen

40hl/ha

Encépagement

65% Sémillon, 35% Sauvignon

Age des vignes

45 ans

Garde

De 8 à 10 ans

Culture

Traditionnelle et raisonnée afin de limiter au maximum l'usage de produits de traitement. Effeuilage et vendanges vertes afin de maîtriser parfaitement les rendements.

Vinification

Après les vendanges manuelles avec tri sévère, macération pelliculaire puis débourage par le froid. Le moût est mis en barriques pour une fermentation à température contrôlée.

Elevage

En barriques avec un bâtonnage régulier des lies pour le développement de la structure et des arômes.

Dégustation

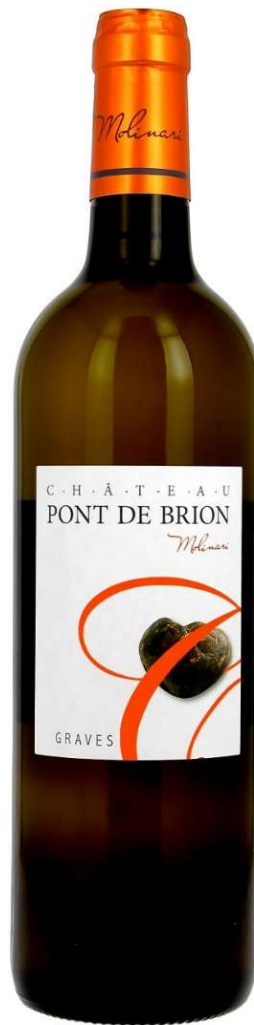
Ce vin présente une robe soutenue jaune or et un bouquet aux notes miellées, de fruits confits, de cire et d'abricot. Il est gras, puissant et très harmonieux au palais.

Note

Régulièrement sélectionné par différents guides (e.a. le Guide Hachette des Vins).

Gastronomie

Crustacés (homard, langouste), poisson froid, poisson frit ou grillé, poissons en sauce, pâtés et terrines, plats froids, entrées à la crème, fromages tendres.



Maranges Domaine Michel Sarrazin

Situation

Bourgogne

Propriétaire

La Famille Sarrazin

Géologie du sol

Sud-est, sol argilo-calcaire

Encépagement

100% Chardonnay

Age des vignes

12 ans

Garde

5 à 10 ans

Vinification

En fûts neufs pour 50% et le reste en cuves thermorégulées à 18° afin de préserver la fraîcheur aromatique du Chardonnay.

Elevage

Fût de chêne et cuves pendant 11 mois.

Dégustation

Robe jaune à reflets verts. Jeune, il offre des notes minérales. Vin complexe en bouche avec des arômes grillés mêlés d'agrumes. Vin de jeunesse mais sachant magnifiquement prendre l'âge.

Gastronomie

Poissons grillés, pochés ou en sauce, viandes blanches, poulardes de Bresse à la crème.



Château Les Merles moelleux

Situation

Bergerac

Encépagement

40% Muscadelle

40% Sémillon

20% Sauvignon

Age des vignes

15 à 30 ans d'âge

Garde

3-4 ans

Vinification

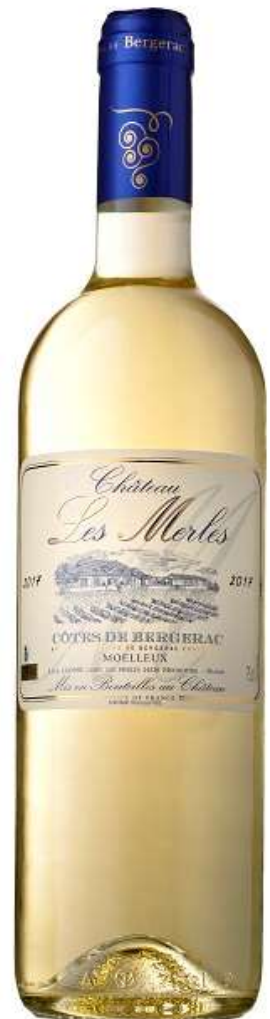
Les raisins sont récoltés en début de leur maturité et pressés directement sous glace Carbonique pour limiter l'oxydation et préserver le fruit. Les jus débourbés par flottation sont refroidis à 6° pour une meilleure extraction des composés organoleptiques. La fermentation est enclenchée avec des levures sélectionnées et se déroule à température contrôlée de 17°. La fermentation est stoppée à l'équilibre par un passage au froid à 0° et est élevée sur lies fines durant 5 à 6 mois avant filtration et mise en bouteille.

Dégustation

Nez aromatique de fruit frais, nectarine, qui se poursuit en bouche sur un très bon équilibre, avec une finale souple et soyeuse.

Gastronomie

Servir à 8/9° à l'apéritif, avec des entrées, des pâtés de volaille, du foie gras. En dessert, ce vin s'accorde avec les salades de fruit et les tartes.



Château Pont de Brion rouge

Situation

À Langon, à 45 km au sud-est de Bordeaux

Propriétaire

La famille Molinari

Superficie

10 hectares

Géologie du sol

Sablo-argilo graveleux

Rendement moyen

45 hl/ha

Encépagement

Cabernet-Sauvignon (60%), Merlot (40%)

Age des vignes

En moyenne 40 ans

Garde

De 8 à 15 ans

Culture

Traditionnelle et raisonnée afin de limiter au maximum l'usage de produits de traitement. Effeillage et vendanges vertes afin de maîtriser parfaitement les rendements.

Vinification

Après les vendanges manuelles il y a un éraflage sélectif et un léger foulage, puis fermentation en cuve béton sous température régulée entre 29 et 31°, et enfin macération traditionnelle de 20 à 30 jours selon le millésime.

Elevage

Pendant 12 mois en barriques de chêne dont un tiers est renouvelé chaque année, dans un chai climatisé.

Dégustation

Robe sombre et profonde laissant entrevoir un beau potentiel de garde. Bouche longue et soutenue par de beaux tanins et marquée par des notes de fruits noirs et de grillé.

Note

Régulièrement sélectionné par différents guides (e.a. le Guide Hachette des Vins).

Gastronomie

Volailles, lapin, viandes blanches, viandes rouges, viande en sauce, petit gibier, fromages tendres.



Chassagne Montrachet Domaine Bruno Colin Vieilles Vignes

Situation

À Chassagne-Montrachet, à 14 km au sud-ouest de Beaune, Bourgogne.

Propriétaire

Bruno Colin, qui a repris le domaine familial en 2003

Superficie

8 hectares

Géologie du sol

Argilo-calcaire

Rendement moyen

7500 bouteilles

Encépagement

100% Pinot noir

Age des vignes

40 ans

Elevage

14 mois en fûts de chêne (dont 25% de fûts neufs) et 3 à 6 mois en cuve.

Dégustation

Arôme de fruits rouges, groseille, cassis. Vin assez puissant dans leur jeunesse, tanins assez présents, un peu sec. Demande quelques années de vieillissement.

Gastronomie

Viandes blanches, viandes rouges, viandes en sauce, plats mijotés, petit gibier, gibier (lièvre, chevreuil), fromages tendres, fromages relevés.



Pinot Noir Réserve Weingut Leth

Situation

À Fels Am Wagram, à 60 km à l'ouest de Vienne en Autriche

Propriétaire

La famille Leth, depuis 3 générations

Géologie du sol

Couche profonde de Loss, avec une concentration extrêmement élevée en calcaire, allant jusqu'à 40 %.

Encépagement

100% Pinot noir

Garde

Doit vieillir 2 à 3 ans en bouteille, potentiel de garde d'au moins 10 ans.

Culture

Depuis 25 ans, nous avons pour objectif de garantir une viticulture durable en bannissant l'utilisation d'herbicides. La protection chimique des plants de vigne est réduite au strict minimum requis. Grâce à la richesse du terroir de Loss, nous n'avons pas besoin d'irriguer les vignes : l'étendue de verdure qui recouvre le sol les maintient en pleine santé et ne nécessite aucun fertilisant. La récolte se fait uniquement à la main. Les grappes de raisins sont soigneusement sélectionnées, et seuls les meilleurs fruits sont utilisés pour la production de nos vins de qualité supérieure.

Vinification

Le Pinot noir est assurément le cépage rouge le plus sensible : il aime dès lors être traité avec beaucoup de douceur. Après l'égrappage, nous procédons à la fermentation pelliculaire avec notre propre sélection de levures pendant environ 10 jours à des températures plus fraîches (26 °C). La macération pelliculaire a lieu durant seulement une semaine ou deux pour garder les tanins veloutés et soyeux.

Elevage

Pour la maturation, le vieillissement pendant 18 mois environ dans des fûts fabriqués uniquement à partir du meilleur chêne de Bourgogne est incontournable. Aucune filtration jusqu'à la mise en bouteille. Disponibilité deux ans après la récolte.

Dégustation

Nez de Pinot typique, de cerises et de baies, de « Mon Chéri », arômes herbacés et quelques notes de « mine de crayon ». Bouche à la fois douce et grillée, avec un dosage agréable de saveur sucrée et de richesse, mariées avec élégance.



Crozes Hermitage Domaine de Montine

Situation

À Grignan (dans la Drôme), à +/- 70 km au nord d'Avignon, Côtes du Rhône

Propriétaire

Jean-Luc et Claudy Monteillet, propriété familiale depuis 3 générations

Superficie

55 hectares

Géologie du sol

Proche de la fameuse colline de l'Hermitage, dans le nord de l'appellation, sur des granits proches de la commune de Larnage.

Rendement moyen

45 hl/ha

Encépagement

100% Syrah

Garde

Entre 5 et 10 ans

Culture

Sans insecticides, ni pesticides, ni désherbage chimique. L'apport d'engrais (uniquement organique) est strictement raisonné à la parcelle dans le respect équilibre sol/plante. Travail des sols et enherbement en alternance. Travaux en verts manuels. Vendange en vert selon le millésime. Palissage en échalis. Vendanges de matinée.

Vinification

Vendange égrappée à 100%. Fermentation et macération en cuve béton traditionnelle durant environ 4 semaines. Remontages quotidiens accompagnés de délestages fréquents. Contrôle des températures.

Elevage

Elevage de 12 mois sur quelques barriques de 3 vins

Dégustation

Nez pur, aux touches de violette. Très frais, il a une attaque légèrement tannique qui se fonde, au fur et à mesure, pour donner place à des notes de jolis fruits compotés. Un vin sur le fruit qui reflète bien la typicité des coteaux dont il arrive et de la minéralité qu'il peut en tirer.

Gastronomie

Les arômes de violette se marieront volontiers avec de belles caillettes, un bel onglet et ses échalotes. Un vin qui mérite d'être carafé et ouvert 2 ou 3 heures avant. Cuisine élaborée, gigot d'agneau, tagines, plus originalement un ossobuco ou une poêlée de pleurotes.



Château Lamartine Expression

Situation

À Soturac, sur les terrasses de la Vallée du Lot, à 40 km à l'ouest de Cahors

Propriétaire

Alain Gayraud, propriété familiale depuis 7 générations

Superficie

30 hectares

Géologie du sol

Argilo-calcaire

Rendement moyen

28 hl/ha

Encépagement

100% Malbec

Age des vignes

40-50 ans

Garde

10 à 20 ans

Culture

Le sol est travaillé afin de préserver la vie bactérienne naturelle et on n'a recours qu'à des traitements réduits. Vendange en vert pour limiter les rendements, effeuillage.

Vinification

Longue vinification de 35 jours avec maîtrise des températures, avec alternance de délestage (casser le chapeau de marc en l'arrosant de tout le jus) et de pigeage (repousser le chapeau de marc dans le jus).

Elevage

Pendant 18 mois en barriques neuves d'origine Tronçais (chauffe moyenne) et Allier. Pendant les 6 premiers mois, les lies sont maintenues en suspension par la technique du microbullage.

Dégustation

Ce grand vin s'habille d'une robe encre à reflets violets et développe une structure imposante où puissance, finesse et élégance se rencontrent. Feu d'artifice d'arômes de fruits rouges et noirs, de chocolat et d'épices douces. En bouche, il est charnu et concentré avec des tanins serrés et soyeux et une longueur remarquable.

Note

Ténor de l'année dans le Guide Hubert, grande médaille d'Or au Concours du Mondial de Bruxelles, Revue du Vin de France.

