

LES DOUZE CAVES DU CLUB



PRÉSENTENT LEURS VINS

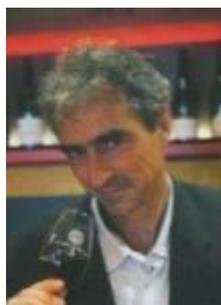
MARQUES & COOP : une pépinière de talents	page 3
AGAMY - Georges MONEGER	pages 4 - 5
CELLIER DES PRINCES – Pierre COHEN	pages 6 - 7
Champagne CHASSENAY D'ARCE - Thomas LECLERE	pages 8 - 9
ESTANDON VIGNERONS – Philippe BREL	pages 10 - 11
LOIRE PROPRIETES - Jérôme LEMASSON	pages 12 - 13
ORTAS Cave de RASTEAU - Antoine MÜLLER	pages 14 - 15
SIEUR D'ARQUES - Pascal CHIARONI	pages 16 – 17
LES VIGNERONS DE TUTIAC – Etienne KRESSMANN	pages 18 - 19
UDP SAINT-EMILION - Alain NAULET	pages 20 - 21
UNION DES VIGNERONS DE L'ILE DE BEAUTÉ - Jean FOCH	pages 22 - 23
VIGNERONS ARDÉCHOIS – Philippe DRY et Denis ROUME	pages 24 - 25
VINOVALIE – Jacques TRANIER	pages 26 – 27

Une ambition partagée pour des vins premium : chaque cave propose le meilleur rapport qualité – prix - plaisir dans son appellation de référence, et le souci d'excellence a conduit certaines à proposer un vin rare dans son appellation.

LES HOMMES DE MARQUES & COOP



Georges Moneger
Agamy



Pierre Cohen
Cellier des Princes



Thomas Leclère
Chassenay d'Arce



Philippe Brel
Estandon Vignerons



Jérôme Lemasson
Loire Propriétés



Antoine Müller
Ortas Cave de Rasteau



Pascal Chiaroni
Sieurd'Arques



Etienne Kressmann
Les Vignerons de Tutiac



Alain Naulet
UDP Saint Emilion



Christian Orsucci, président
et Jean Foch, directeur
Union des Vignerons de l'île de Beauté



Philippe Dry
Vignerons Ardéchois,
avec **Denis Roume**



Jacques Tranier
Vinovalie

Visuels

Une pépinière de talents

Une petite révolution dans le monde du vin : 12 caves constituent aujourd'hui ce club, inédit et ambitieux, créé pour promouvoir ensemble leurs plus belles cuvées. Fières de leurs terroirs, de leurs 4 000 viticulteurs et des compétences pointues de leurs équipes, elles ont choisi ce nom pour afficher leur modernité: elles revendiquent leurs MARQUES tout en vinifiant également des domaines et châteaux, et leur appartenance à la COOP, la coopération étant plus que jamais pépinière de talents.

Pourquoi ce Club ? Convaincues que leur marque est synonyme de Qualité, Créativité et Originalité, toutes ces caves s'impliquent de longue date pour faire des vins super premium en s'appuyant sur des cahiers des charges spécifiques et rigoureux : il s'agit maintenant de le faire savoir !

Une pépinière de talents : pour eux, la coopération est à la fois un mode de production et une aventure humaine. Ils considèrent leur cave comme une pépinière de talents et de spécialistes, du pied de vigne à la recherche en vinification ou à l'œnotourisme.

Cette ambition s'inscrit dans une volonté de progression continue, car présenter des cuvées qui sont une performance qualitative implique une remise en question permanente.

Une force économique : le Club regroupe actuellement environ 4 000 vigneronns cultivant environ 30 000 ha. Ils produisent l'équivalent de 200 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires de 410 millions d'euros.

Le "plus" : le partage des connaissances et des valeurs humaines entre les entreprises.

Le recrutement s'est naturellement fait au sein de l'UNSCV (Union Nationale de Service des Coopératives Viticoles qui regroupe 28 caves) dont ces entreprises sont membres : ainsi, les caves travaillent et échangent ensemble depuis près de 10 ans.

L'ENTREPRISE

Agamy ou l'art du Gamay regroupe Les Vignerons Foréziens (Loire), la cave des Coteaux du Lyonnais (Rhône) et celle de Signé Vignerons dans le Beaujolais (Rhône) issue du mariage en 2010 des coopératives de Bully et Quincié-en-Beaujolais. Le nom de structure commerciale des trois coopératives, Union Signé Vignerons, a été remplacé en janvier 2015 par Agamy avec un nouveau logo et pour base line "votre vision du vin va changer". C'est le premier producteur de vins AOP du Beaujolais.

SUPERFICIE : 1 700 hectares

EFFECTIFS : 560 vignerons – 60 salariés

CÉPAGES : Gamay (90 %), Chardonnay

PRODUCTION : 80 000 hl par an en AOP Côtes du Forez rouge et rosé, IGP Comtés Rhodaniens en blanc, AOP Coteaux du Lyonnais, AOP Beaujolais, Beaujolais Villages, crus du Beaujolais et effervescents

CHIFFRE D'AFFAIRES 2015 : 18 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : plus de 4 millions de bouteilles et Bag-in-Box® vendus par an (50 % GMS, 25 % traditionnel, 25 % export)

MARQUES PRINCIPALES : Louis Tête, Signé Vignerons (pour la GMS), Le Chat Rouge, Jasper

PRÉSIDENT : Florent Chirat

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Georges Moneger

LES PLUS :

- Visma Vigne ou l'apprentissage du métier de vigneron en faisant parrainer une parcelle de vigne du Beaujolais le temps d'un millésime avec suivi en ligne, bouteilles personnalisées et 4 rencontres annuelles, notamment pour les vendanges

Tél. 33 (0)4 37 55 50 10 – georges.moneger@agamy.fr - www.agamy.fr

LES VINS

Deux vins qui font partie de notre gamme Haute Couture : ils révèlent véritablement le caractère exceptionnel du Gamay. Avec une dizaine de vignerons nous avons choisi des parcelles sur des vignes en coteaux conduites avec un strict cahier des charges. Les raisins récoltés manuellement à pleine maturité nous permettent d'augmenter le caractère croquant plein de fraîcheur des vins issus du gamay. Sélectionnés dans les Decanter World Wine Awards (mai 2015) avec une médaille d'or pour Les Combes et une médaille d'argent pour Memoria.

Memoria signifie mémoire en latin, pour rendre hommage aux vignerons fondateurs de la cave

Memoria Vieilles Vignes 2013 *Louis Tête* - Beaujolais

TERROIR : sableux et schisteux

CÉPAGE : Gamay noir à jus blanc 100 % - sélection de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : agriculture raisonnée, vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : méthode traditionnelle, grappes entières, maîtrise des températures pendant toute la cuvaison (6 jours). Cuves inox. Une partie élevée dans des fûts de 3 ans, une autre en cuve, assemblage après 9 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 7700

PRIX TTC DÉPART : 11,90€

DÉGUSTATION :

Robe rubis

Nez fruité, acidulé et dynamique, avec une pointe de suavité, de la mûre et des fruits rouges framboise et fraise des bois, une touche de pivoine et du poivre

Bouche charnue, tendre et fruitée (la groseille), belle fraîcheur, vivacité et gourmandise, jolie persistance parfumée

ACCORDS METS-VIN : jambon persillé, terrine de lapin aux noisettes, petite friture ou poisson grillé aux herbes, brochettes



Les Combes 2013 *Louis Tête* - Beaujolais-Villages

TERROIR : granitique et argileux

CÉPAGE : Gamay noir à jus blanc 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vinification beaujolaise traditionnelle avec cuvaison longue de 9 jours. Les raisins sont égrappés aux 2/3. Élevage de 6 mois en cuves inox pour une grande partie et quelques fûts avant l'assemblage après 9 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 5000

PRIX TTC DÉPART : 11,90€

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense

Nez de compotée de cerise avec une touche suave, puis des épices poivre-muscade, rose fanée et bonbon à la violette

Bouche droite et serrée, des tanins présents, finale nerveuse et toute en fraîcheur

ACCORDS METS-VIN : charcuterie de pays, viandes grillées



VALLÉE DU RHÔNE – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CELLIER DES PRINCES

L'ENTREPRISE

Créé il y a 90 ans, le Cellier des Princes, qui prend ce nom en 1962 en référence aux Princes d'Orange, est le seul groupement de producteurs de Châteauneuf-du-Pape. Ce cru représente la moitié de son chiffre d'affaires.

SUPERFICIE : 580 hectares

EFFECTIFS : 189 vignerons - 23 salariés

CÉPAGES : Grenache (80%), Syrah, Mourvèdre... en Châteauneuf-du-Pape rouge et Côtes du Rhône, Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc en Châteauneuf-du-Pape blanc, mais aussi Merlot, Cinsault, Chardonnay, Viognier... en IGP

PRODUCTION : 30 000 hl par an en AOP Châteauneuf-du-Pape et AOP de la Vallée du Rhône méridionale (Vacqueyras, Gigondas, Ventoux, Côtes du Rhône, Villages...), IGP Principauté d'Orange, vins de cépage

CHIFFRE D'AFFAIRES 2015 : 9,2 millions d'euros. 90 % du CA en conditionné (BIB® et bouteilles)

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : la cave a multiplié par 8 ses ventes en bouteilles depuis 8 ans pour atteindre 2,2 millions de bouteilles dont 46 % à l'export (55 % pour Châteauneuf-du-Pape), 28 % en GD, 23 % au caveau

MARQUES PRINCIPALES : Cellier des Princes en marque ombrelle avec Blason du Prince, Haut des Coteaux, Sceau du Prince, Couronne et Vignes du Prince en 2^{ème} marque

DOMAINES : en Châteauneuf-du-Pape : Domaine les Escondudes, Domaine de la Pierre, Domaine Le Mourre, Cuvée Sainte-Vierge... En Côtes du Rhône : Vaucroze, St Jacques (bio) ; Côtes du Rhône Villages : La Côte, Plande Dieu ; Côtes du Ventoux : Ju

PRÉSIDENT : Jocelyn Bressy

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Pierre Cohen

LES PLUS :

- Un terroir exceptionnel situé sur et autour de Châteauneuf-du-Pape. Un vignoble riche de vieilles vignes de Grenache récoltées essentiellement à la main
- Un engagement fort dans le développement durable (vins bios depuis 2013, 800 m² de panneaux solaires, recyclage des déchets et emballages) : des certifications qualité HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium) certifiées niveau A et supérieur
- En matière d'œnotourisme, un nouvel espace Vin & Terroirs à Courthézon avec 120 références de vins et alcools et un autre caveau de vente à Marseille, Les Jeudis Gourmands : dégustations mets et vins au caveau deux jeudis soirs par mois et une balade guidée en vélo dans le vignoble de Châteauneuf

Tél. 33 (0)4 90 70 21 44 – pierre.cohen@cellierdesprinces.com – www.cellierdesprinces.com

LES VINS

Le premier producteur du cru Châteauneuf-du-Pape, présent dans 25 pays : nous jouissons d'une source d'approvisionnement unique dans l'appellation. Les trois terroirs emblématiques, galets roulés, sables et argilo-calcaires, créent ensemble un vin très complet et stable d'une année sur l'autre : des galets il a la structure, la rondeur et la puissance, des sables la finesse, et des argilo-calcaires il tire sa complexité. Les Hauts des Coteaux résulte de la sélection des meilleures parcelles de notre vignoble, généralement situées sur les hauts coteaux. En 12 ans, seulement 5 millésimes ! Cemillésime 2010 a obtenu un médaille d'or à l'International Wine Challenge à Londres.

Les Hauts des Coteaux 2012- Châteauneuf-du-Pape rouge

TERROIR : coteaux et galets roulés

CÉPAGES : Grenache 90 %, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : sélections de parcelles - vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : égrappage à 90 %, macération de 5 à 6 semaines avec délestages et remontages journaliers. Température de fermentation de 28°C à 30°C. Fermentation malolactique réalisée en cuve béton ou inox

Élevage 70 % en fûts de chêne français pendant 12 mois dont 1/3 de barriques neuves, et pour 30 % en cuve béton. Après assemblage le vin est élevé en cuve 12 mois avant la mise en bouteille

NOMBRE DE BOUTEILLES : 18 000

PRIX TTC DÉPART : 22,50 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat avec une note ambrée

Nez mûr, fondu et harmonieux, minéral cailloux chauffés, fruits rouges confiturés, réglisse et poivre noir, herbes de garrigue

Bouche ample et puissante, très harmonieuse et longue, qui joue sur le registre de l'élégance

ACCORDS METS-VIN : salmis de pintade, selle de chevreuil rôtie aux giroles, carré d'agneau aux herbes, picodon sec ou cantal



Le Cellier des Princes 2014- Châteauneuf-du-Pape rouge

TERROIR : argile siliceux et galets roulés

CÉPAGES : Grenache 97 %, Mourvèdre et Syrah 3 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : égrappage 100 %, cuvaison 20 jours, macération de 4 à 5 semaines avec délestage et/ou remontages journaliers sous température de 28°C à 30°C

Vieillessement : 10 à 12 mois en cuve

NOMBRE DE BOUTEILLES : 400 000

PRIX TTC DÉPART : 14,90 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat

Nez intense et gourmand, de confiture de fraise, des notes réglissées-mentholées, du cacao et des épices douces vanille-cannelle-muscade et poivre gris

Bouche ample et épicée, de bel équilibre tanins-acidité, jolie longueur poivrée-vanillée, beaucoup de finesse

ACCORDS METS-VIN : bœuf carottes, parmentier d'agneau aux épices, cuisine indienne ou colombo, saint-nectaire



CHAMPAGNE

CHASSENAY D'ARCE

La Côte des Bar, dans la vallée de l'Arce, est l'autre haut-lieu du Champagne, dominé par le Pinot noir sur des terroirs apportant finesse et fraîcheur. La cuvée "Confidences" est née d'une réflexion des vigneronns sur l'identité des vins dans cette région ; ils ont sélectionné les plus belles parcelles pour en faire une cuvée spéciale, d'abord en blanc de noirs puis en rosé. Une cuvée d'exception pleine de charme et d'élégance que les vigneronns de Chassenay d'Arce sont fiers de signer. Confidences Brut a été noté 16.5 et Confidences Rosé 16 sur jancisrobinson.com en mars 2015.

Confidences brut

CÉPAGE : Pinot Noir 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : un mode cultural encadré et fédéré, une viticulture raisonnée

VINIFICATION-ÉLEVAGE : les raisins provenant de parcelles sélectionnées sont vinifiés dans la pure tradition champenoise. Les fermentations malolactiques sont partiellement bloquées, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir et contribue à la persistance du vin

Dosage très fin (7 g) laissant s'exprimer toute la vinosité de cette cuvée

NOMBRE DE BOUTEILLES : 8 600

PRIX TTC DÉPART : 49,00 € avec le coffret

DÉGUSTATION :

Bulles très fines qui annoncent un vin au caractère subtil et affirmé, robe or aux reflets ambrés. Première nez discret et délicat. Puis le vin s'ouvre et révèle des arômes miellés avec quelques touches de noisette et de violette.

Bouche tout aussi volubile avec une attaque franche et rafraîchissante. Elle laisse place à une élégante vinosité où l'on retrouve les notes de fruits frais, pêche de vigne, abricot. La finale est longue et soyeuse avec une persistance agréable. Un Champagne très harmonieux.

ACCORDS METS-VIN : apéritif, homard ou gambas, filet de sandre au beurre blanc safrané, ris de veau aux morilles.



Confidences rosé brut 2009

CÉPAGES : Pinot noir 85 %, Chardonnay 11 %, Pinot blanc 4 %

Sélection parcellaire de ces cépages issus uniquement de l'année de vendange 2009

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : un mode cultural encadré et fédéré, une viticulture raisonnée

VINIFICATION-ÉLEVAGE : les raisins provenant de parcelles sélectionnées sont vinifiés dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermo régulée et blocage partiel des fermentations malolactiques. Avant la mise en bouteille, un apport de 12 % de vin rouge et de 5 % de vin de saignée élaborés à partir des raisins provenant du vignoble de la maison complète cet assemblage. Dosage très fin (7 g) laissant exprimer toute la complexité de cette cuvée.

NOMBRE DE BOUTEILLES : 7 200

PRIX TTC DÉPART : 55,00 € avec le coffret

DÉGUSTATION :

Bulles en forme de perles fines et délicates, robe corail

Nez subtil de fraise des bois, de tabac blond miellé et herbes aromatiques, une touche de vanille

Bouche ronde et fruitée, épicée, marquée par l'élégance et la fraîcheur, finale longue et persistante sur le poivre et le fruit

Un Champagne de repas

ACCORDS METS-VIN : apéritif, souris d'agneau confite, magret de canard aux pralines roses concassées



PROVENCE

ESTANDON VIGNERONS

Un rosé de garde : depuis quelques années, quelques pionniers en Provence osent proposer des vins rosés à contre-courant de la fraîcheur et de la jeunesse qui ont fait le succès de la région : des rosés de garde ! Estandon Légende 2012 est le résultat d'un patient travail de sélection parcelle à parcelle sur les terroirs de Flayosc et de la Sainte Victoire. À partir de ces vendanges en légère sur-maturité, des vinifications en barriques neuves et en cuve ont permis de révéler une riche palette d'expressions du Grenache, de la Syrah et du Rolle. Après 8 mois d'élevage, un assemblage de 5 micro-cuvées parfait l'équilibre et le potentiel de garde de ce vin rosé hors norme, résolument tourné vers la gastronomie.

Estandon Légende 2012 – Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Syrah, Rolle

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : sélection parcelle à parcelle et vendange à parfaite maturité

VINIFICATION-ÉLEVAGE : issu d'un assemblage de 5 cuvées dont une partie fermentée et élevée en barriques de chêne français pendant 8 mois. Fermentation malolactique bloquée

NOMBRE DE BOUTEILLES : 15 000

PRIX TTC CHEZ LES CAVISTES : 17-20 €

DÉGUSTATION :

Robe rose orangé brillante et lumineuse

Nez intense et original par sa note boisée, déroulant des arômes de pomme-coing compotés, de noix fraîche, d'abricot sec, de caramel vanillé, une touche de bergamote et de garrigue, dans un ensemble suave et frais

Bouche harmonieuse entre une sensation crémeuse et une belle fraîcheur jusqu'à la finale épicée persistante pour ce rosé de repas

ACCORDS METS-VIN : melon jambon de pays, daurade grillée, tajine de poulet, ribs de porc caramélisés, escalope de veau crémeuse, comté ou parmesan



Solstice d'Estandon 2015 – Côtes de Provence

TERROIR : sur les collines de Cotignac (argilo-calcaire) et de Flayosc (grès), en Provence verte et aux portes du Verdon. Des vignes âgées pour la plupart de plus de 20 ans.

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vendanges essentiellement mécaniques, très tôt le matin afin d'obtenir cette robe si pâle

VINIFICATION-ÉLEVAGE : courte macération pelliculaire avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique bloquée. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôle des températures.

NOMBRE DE BOUTEILLES : 12 000

PRIX TTC CHEZ LES CAVISTES : 12 €

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle aux reflets argentés gris dentelle évoquant le litchi

Nez fin, élégant et équilibré composé de fruits blancs et rehaussé de notes florales

L'attaque en bouche est soyeuse, le grain est délicat. La longueur au palais se prolonge par des touches de pêche saupoudrées de notes poivrées

ACCORDS METS-VIN : plat raffiné tel une cassolette de Saint-Jacques



ORTAS CAVE DE RASTEAU

Ico(o)n illustre la force du terroir de Rasteau, sa finesse et son élégance. Tout commence par un petit chai entièrement dédié et une sélection des 7 meilleures parcelles : le Grenache des fameux quartiers de Saint Didier, des Girards, Chaberte et des Crapons, aux typiques argiles jaunes, la Syrah des Encostes et de Combe Julière sur des argiles profondes, limono-sableuses, bien alimentées en eau, le Mourvèdre à Blovac Nord sur cailloutis sec recouvrant des marnes plus profondes. Ensuite, une récolte manuelle en cagettes et un cahier des charges précis et exigeant, en bref un traitement de star.

Rasteau Ico(o)n 2010

CÉPAGES : Grenache noir 40 %, Syrah 35 %, Mourvèdre 25 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : un cahier des charges spécifique à chaque parcelle, Syrah et Mourvèdre conduits en Cordon de Royat (palissé), permettant l'exposition maximale du feuillage, optimisant ainsi la synthèse et la concentration des polyphénols des pellicules de raisins. Récolte entièrement manuelle en cagettes contenant 10 à 12 kg maximum de raisins

VINIFICATION-ÉLEVAGE : première table de tri vibrante grappes entières, égrappoir traditionnel, deuxième table de tri vibrante baie par baie (tri manuel), fouloir modulable, pompe à vendange péristaltique, encuvage "antigravitaire" (par le bas de la cuve, pression et écrasements limités) Cuves ciment brut et tronconiques, thermo régulées (chaud et froid), nombreux remontages manuels, cuvaison de 5 semaines, écoupages à chaud et entonnages, fermentations malo-lactiques en fûts de chêne
Douze mois en barriques et demi-muids de chêne français - 40 % de barriques neuves

PRIX TTC DÉPART : 46,00 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis dense

Nez intense et complexe, de fruits rouges, de raisins secs, de prune rouge, d'herbes aromatiques sauge-estragon-thym-laurier, de résineux (pin, olivier) – et une note balsamique

Bouche veloutée et ample, équilibrée entre suavité et fraîcheur, avec une longue persistance sur des fruits rouges mûrs et du poivre

ACCORDS METS-VIN : pièce de bœuf rôtie servie dans son jus, rôti de porc à la graine de moutarde



Rasteau Prestige 2011

TERROIR : le vignoble est en coteaux (colluvions caillouteuses) et sur des terrasses (cailloutis altérés). Le sous-sol, argilo-calcaire, est constitué de marnes profondes

CÉPAGES : Grenache noir 50 %, Syrah 35 %, Mourvèdre 15 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : culture raisonnée

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vendange égrappée, cuvaison longue avec pigeage doux. 15 % de l'assemblage élevé pendant 1 an en fûts de chêne de 1 et 2 vins

NOMBRE DE BOUTEILLES : 80000

PRIX TTC DÉPART : 10,30 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis pourpre

Nez intense et complexe, déroulant des arômes de caillou et de garrigue, d'olive noire et de résineux, de poivre, une note giboyeuse et des fruits pruneau et cerise noire

Bouche ample et structurée, avec des tanins veloutés et une belle palette aromatique - poivrée avec une pointe pimentée et fruit très mûr – une longue persistance sur le fruit, la fraîcheur et une pointe de suavité

ACCORDS METS-VIN : pintade farcie, curry d'agneau



LES VIGNERONS DE TUTIAC

Au fil des générations Les Vignerons de Tutiac sont devenus de véritables experts de leurs terroirs qui s'étendent sur les appellations Bordeaux, Blaye-Côtes de Bordeaux et Côtes de Bourg. Chaque parcelle a été étudiée en détail : composition des sols, exposition, topographie... La Collection Lieu-Dit est la consécration de ce travail. Elle révèle les plus belles expressions des grands cépages bordelais et la richesse de leurs terroirs. L'enherbement maîtrisé gère naturellement la vigueur de la vigne et favorise la concentration des raisins en sucres et composés phénoliques. Un travail d'ébourgeonnage et d'effeuillage méticuleux permet de limiter les rendements et d'amener la vendange à maturité optimale.

Lieu-Dit Verdot 2012 - Bordeaux

TERROIR : les sables argilo-ferriques reposent sur des sables du Périgord

CÉPAGE : Petit Verdot 100 % (2,75 hectares)

SPÉCIFICITÉ : le Lieu-Dit Verdot est situé sur la commune de Reignac. Ce cépage discret et capricieux craint la sécheresse et requiert beaucoup de soins ; la compacité du sous-sol et la texture grossière de la terre sont favorables à son épanouissement

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vinification classique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un délestage. Après une cuvaison de 30 jours environ, le vin est soutiré et entonné en barriques de chêne français (100 % bois neuf) pour un élevage d'une durée de 18 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 14 000 bouteilles

PRIX TTC DÉPART : 15,50 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis

Nez fruité de baies myrtille-groseille, du cuir, des arômes de sous-bois avec une pointe animale, d'herbes de Provence, derégliste

Bouche croquante et charnue, épicée poivre-muscade et fève de cacao, un vin qui a du relief avec une bonne acidité de soutien et une bonne longueur

ACCORDS METS-VIN : Filet de marassin rôti aux épices, rôti de bœuf en croûte, brie ou camembert



Lieu-Dit Ter Pointe 2014 - Côtes de Bourg

TERROIR : graves rouges avec un épais tapis de cailloux qui génère un réchauffement rapide des sols au printemps

CÉPAGE : Malbec 100 % (2,5 hectares)

SPÉCIFICITÉ : le Lieu-Dit La Pointe tire son nom de sa situation à l'intersection des trois communes Mombrier, Pugnac et Lansac

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vinification classique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un délestage. Après une cuvaison de 30 jours environ, le vin est soutiré et entonné en barriques de chêne français (100 % bois neuf) pour un élevage d'une durée de 12 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 11 500 bouteilles

PRIX TTC DÉPART : 15,50 €

DÉGUSTATION :

Robe pourpre à note fuchsia

Nez intense, mûr et complexe : des plantes tisanières séchées, des épices douces vanille-cacao-régliste et cannelle, du tabac, de la mûre confiturée et du raisin de corinthe, une touche eucalyptus et tabac

Bouche bien structurée entre des tanins présents sans agressivité, une belle fraîcheur et du fruit (confiture de framboise-groseille), avec une pointeréglistée en finale.

ACCORDS METS-VIN : magret de canard grillé aux cerises, moussaka, travers de porc grillés aux herbes



VIGNERONS ARDÉCHOIS

La gamme "Terres d'Ardèche" est une sélection parcellaire sur un vignoble couvrant 487 hectares de vignes. Les vins expriment au mieux l'identité de chaque terroir. Chaque étiquette évoque la diversité des végétaux de cette région d'Ardèche, et l'habillage camaïeu décline les notes de terre de la mosaïque des terroirs. Les Vignerons Ardéchois élaborent ces vins grâce à un travail rigoureux à toutes les étapes ; tout commence par la sélection des parcelles les mieux adaptées à la culture de chaque cépage : sol, exposition, qualité du palissage... et les vignerons s'engagent à respecter des critères précis de production : maîtrise des rendements variant de 20 à 50 hl/ha selon le cépage, production raisonnée, travail du sol, taille, palissage, effeuillage, éclaircissage, contrôle de la vendange à maturité et élevage long sur lies et en barriques

Terra Helvorum 2014 - IGP Ardèche rouge

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, au pied du massif volcanique du Coiron, sur la commune d'Alba La Romaine

TERROIR : sols de Gravettes (2/3) et sols basaltiques (1/3) provenant de parcelles sélectionnées

CÉPAGE : Syrah 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vignes taillées en cordon de Royat faisant l'objet d'un soin très rigoureux tout au long du cycle végétatif avec des rendements moyens limités à 25 hl/ha. Vendange manuelle effectuée le 11 septembre 2011

VINIFICATION-ÉLEVAGE : après éraflage et foulage, la vendange est vinifiée de façon traditionnelle avec une durée de macération de 15 jours

NOMBRE DE BOUTEILLES : 10 300

PRIX TTC DÉPART : 11,80 €

DÉGUSTATION :

Robe pourpre éclatant, profonde

Nez intense, déroulant des arômes fruités de cassis-mûre, empyreumatiques de fève de cacao, de pain grillé, épicés vanille-muscade-cardamome, enfin bâton de réglisse et tabac blond
Bouche fondue et ample, marquée par le chocolat amer et le caramel, des notes grillées et du poivre noir.

ACCORDS METS-VINS : boudin noir, moussaka, viandes rouges grillées, brie de Meaux



Terre d'Eglantier Viognier 2014 - IGP Ardèche blanc

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, en particulier sur les communes de Voguë, Valvignères et Montfleury ainsi que sur la bordure cévenole

TERROIR : coteaux et terrasses sur des sols argilo-calcaires et de grès granitique du secteur cévenol

CÉPAGE : Viognier 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : le vin est issu de vignes à faible rendement, de l'ordre de 35 hl/ha. Vendange exclusivement manuelle

VINIFICATION-ÉLEVAGE : 40 % du vin est élevé en fûts de chêne, le reste est vinifié en cuve à une température maîtrisée de 19°C afin de respecter au mieux les arômes. Une fermentation malolactique est effectuée pour donner du gras à ce vin

NOMBRE DE BOUTEILLES : 79 700

PRIX TTC DÉPART : 8,50 €

DÉGUSTATION :

Robe or pâle, reflet argenté, lumineuse et brillante

Nez complexe et frais, déroulant des arômes de miel, de fleur d'acacia et sureau, d'abricot, une touche de poire william, et une note plus douce de meringue et de barbe à papa
Bouche pleine de vivacité et harmonieuse, avec un joli fruité et de la fraîcheur ; la finale persistante est soulignée de notes de poivre gris

ACCORDS METS-VIN : kouloubiac de saumon, tajine de poulet aux amandes, nage de poissons safranée

