

## DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION HIVERNALE 2019

### VINS BLANCS

- |  | <b>Prix TTC</b> | <b>Prix HTVA/blle</b> |
|--|-----------------|-----------------------|
| <b>1. SAUVIGNON DE TOURAINE, T. Michaud 2017</b> (G : à boire)<br>Remarquable vinificateur, Michaud réussit aussi bien en blanc qu'en rouge. Ce sauvignon de base avec sa robe jaune citron clair, son nez d'agrumes, de fruits à pépins, fleurs blanches note éthérée, sa bouche désaltérante, coulante, souple, est un excellent rapport qualité/prix. ( <i>Huîtres, entrée froide, poisson grillé</i> )   | <b>9,80</b>     | <b>8,10</b>           |
| <b>2. PINOT GRIS « Lieu-dit Schimberg », Dirler-Cadé 2016</b> (à boire-2021)<br>Introduite pour la première fois dans les sélections d'Oenoloisir cette propriété familiale tournée vers l'agriculture biologique depuis de très nombreuses années, mérite toute votre attention. Son Pinot gris Schimberg présente un joli nez de poire, de miel de fleurs avec une touche minérale. La bouche moelleuse et fine nous enchante par son équilibre, son joli fruité et sa longueur. Une bien belle bouteille. ( <i>Asperge, cuisine chinoise, fromage de chèvre</i> )   | <b>21,05</b>    | <b>17,40</b>          |
| <b>3. DOMAINE DE PIERREDON, CDR VILLAGES 2018</b> (G : à boire)<br>L'assemblage original (80% viognier/20% Roussanne), produit un nez de fruits exotiques frais (fruits à noyau, mangue...), une bouche ronde, fine, bien équilibrée et de belle longueur. Un vin bien agréable auquel nous sommes fidèles depuis quelques années. ( <i>Asperges, chèvre sec, gratin de crustacés, poissons</i> )  | <b>12,22</b>    | <b>10,10</b>          |
| <b>4. ST VERAN « Vieilles Vignes », Domaine Corsin 2016</b> (G : à boire - 2022) <b>17,55</b> <b>14,50</b><br>Sa robe or clair, son nez aux notes de beurre, de miel d'acacia, de pommes mures, sa bouche souple, équilibrée, d'une belle rondeur et d'une finale agréable en font un vin réussi, d'un excellent rapport qualité/prix. ( <i>Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, cuisses de grenouilles, écrevisses</i> )   |                 |                       |
| <b>5. CLOS THOU « Cuvée Julie », Jurançon moelleux 2015 50cl</b> (G : 2023) <b>12,89</b> <b>10,65</b><br><b>SUPREME DE THOU, Jurançon moelleux 2017 50cl</b> (G : 2027) <b>17,06</b> <b>14,10</b><br>Cette petite propriété menée en agriculture biologique produit des jurançons fins et complexes, dominés par des arômes d'agrumes mûrs, de fruits blancs et de miel. La bouche est pleine, généreuse, intense, bien équilibrée, longue et raffinée. Le Suprême, issu de 100% Petit Manseng présente une plus grande intensité aromatique et une bouche plus grasse, plus charnue et plus longue. C'est une bouteille de garde. ( <i>foie gras, gâteaux, tarte aux fruits</i> ) |                 |                       |

### VINS ROUGES

- |  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b>1. PINOT NOIR « Réserve personnelle » E. Schwartz 2018</b> (à boire-2022) <b>14,28</b> <b>11,80</b><br>A la robe rubis/pourpre succède un nez de petits fruits rouges (cerise, framboise) agrémenté d'une note violette et de cuberdon. La bouche est souple coulante tendre avec des tanins fins et une finale fruitée. La plus belle réussite de Schwartz de ces 10 dernières années. ( <i>Buffet froid, volaille, lapin viande blanche</i> )   | <b>14,28</b> | <b>11,80</b> |
| <b>2. CABERNET SAUVIGNON, VDP d'Oc, Dupont-Fahn 2017</b> (G: à boire-2022) <b>12,28</b> <b>10,15</b><br>M. Dupont-Fahn a trouvé ses marques sur son petit domaine languedocien. La clientèle internationale s'intéresse vivement à ceux-ci et les aspirent rapidement avec juste raison. Ce vin à la robe pourpre soutenu, combine un nez finement épicé de fruits noirs, de baies sauvages, de notes confiturées et une bouche longue, tactile, finement charnue aux tanins fins. ( <i>Viandes grillées, agneau rôti</i> )  | <b>12,28</b> | <b>10,15</b> |
| <b>3. RULLY 1<sup>er</sup> cru « Les Cloux », Jacqueson 2017</b> (à boire- 2023) <b>23,60</b> <b>19,50</b><br>Marie Jacqueson signe avec constance de jolis bourgognes. Son Rully 1 <sup>er</sup> cru les Cloux 2017 est une nouvelle fois une bien jolie bouteille. Paré d'une robe rubis soutenu, le vin exhale des arômes de cerise juteuse, agrémenté d'une note épicée et d'un boisé fondu. La bouche ronde, souple se termine sur une finale gourmande et agréable. ( <i>Canard, veau, volaille aux champignons.</i> )   | <b>23,60</b> | <b>19,50</b> |
| <b>4. ST JOSEPH P Gaillard 2016</b> (à boire-2024) <b>20,33</b> <b>16,80</b><br>La robe pourpre, le nez intense, riche, de mûres, cassis, épices rehaussé d'une touche torréfiée, la bouche ample et charnue dotée d'un parfait équilibre acidité/moelleux une finale intense et longue caractérisent les vins de Pierre Gaillard. ( <i>canard, pâté de gibier, volaille sauvage, veau, rôti de boeuf, agneau</i> )  | <b>20,33</b> | <b>16,80</b> |
| <b>5. CHATEAU DE VILLENEUVE «VV», Saumur Champigny 2016</b> (2021-25) <b>19,12</b> <b>15,80</b><br><b>CH DE VILLENEUVE «Grand Clos» Saumur Champigny 16</b> (2025 et +) <b>27,71</b> <b>22,90</b><br>JP Chevallier dirige avec talent cette propriété familiale. <u>Ses VV</u> offre un nez séduisant de graphite, de cerise, de framboise, agrémenté de notes éthérées et minérales, une bouche gourmande, pleine avec des tanins fins et une belle longueur. Son <u>Grand Clos</u> est ample, complexe et généreux. C'est l'un des grands vins rouges de la Loire actuelle qui charme les passionnés. ( <i>Agneau, lapin, tome de Savoie</i> ) | <b>19,12</b> | <b>15,80</b> |

