



## DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION PRINTANIERE 2020

### VINS BLANCS

- |  | Prix TTC     | Prix HTVA/blle |
|--|--------------|----------------|
| 1. <b>CH DE VILLENEUVE « Les Cormiers » Saumur 2018</b> (G : à boire)   | <b>22,51</b> | <b>18,60</b>   |
| Œnologue de formation, extrêmement passionné, Jean-Pierre Chevallier réussit à exprimer avec subtilité tout le kaléidoscope des terroirs de Saumur. Cette cuvée, le top de sa propriété, exprime une belle minéralité, avec des accents exotiques. La bouche ample, ronde, fine se poursuit longuement. Une bien jolie bouteille. ( <i>Poisson au beurre blanc, saumon, rilette, chèvre sec</i> )  |              |                |
| 2. <b>PINOT GRIS « Lieu-dit Schimberg », Dirler-Cadé 2016</b> (à boire-2021)    | <b>21,05</b> | <b>17,40</b>   |
| 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> ) |              |                |
| 3. <b>DOMAINE DE PIERREDON, CDR VILLAGES 2018</b> (G : à boire)    | <b>12,22</b> | <b>10,10</b>   |
| 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> )   |              |                |
| 4. <b>VIRE-CLESSE « Cuvée Spéciale », A Bonhomme 2017</b> à boire-2025)   | <b>16,94</b> | <b>14,00</b>   |
| A la robe or Clair succède un nez intense de fruits à pépins, de miel de fleurs, délicatement éthéré. La bouche souple, grasse, fine est agréable et équilibrée avec une belle longueur en bouche. ( <i>poissons, poulet à la crème, cuisses de grenouille, terrines, escargots</i> )  |              |                |
| 5. <b>CLOS LES REMPARTS, Graves blanc 2016</b> (G : 2021 et +)   | <b>16,58</b> | <b>13,70</b>   |
| Cette micro cuvée, issue de 100% de semillon révèle un nez complexe marqué par le miel d'acacia, des nuances balsamiques, une touche citronnée et de fruits à pépins. Sa bouche est tactile, souple, équilibrée et dotée d'une belle longueur gustative. Il peut se boire immédiatement mais gagnera à se conserver quelques années. ( <i>Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, fromages affinés</i> )   |              |                |

### VINS ROUGES

- |   |              |                   |
|---|--------------|-------------------|
| 1. <b>PINOT NOIR « Réserve personnelle » E. Schwartz 2018</b> (à boire-2022)  | <b>14,28</b> | <b>11,80</b>      |
| 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> )  |              |                   |
| 2. <b>RULLY 1<sup>er</sup> cru « Les Cloux », Jacqueson 2017</b> (à boire- 2023)  | <b>23,60</b> | <b>19,50</b>      |
| Marie Jacqueson signe avec constance de jolis bourgognes. 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> )   |              |                   |
| 3. <b>CHATEAU MONDESIR-GAZIN, Blaye 2014</b> (G : 2020-2024)   | <b>19,84</b> | <b>16,40</b>      |
| Issu d'un assemblage de 65% merlot et de 35% malbec, robe rubis pourpre soutenu, nez confituré de baies noires, d'épices douces et de nuances légèrement toastée, le vin est flatteur, charnu, concentré avec de la rondeur avec une finale finement épicée de fruits noirs bien mûrs. ( <i>Côte de bœuf, confit de canard</i> )  |              |                   |
| 4. <b>PANACHE BEAUJOLAIS D. Bouland 2018 (4/4/4 ou 2/2/2)</b> (à boire-2022)  | <b>17,12</b> | <b>14,15/blle</b> |
| D Bouland , un des meilleurs viticulteurs du Beaujolais produit des vins superbes, parfait reflet de leur terroir. 2018 est un millésime solaire qui renforce notre bonheur gustatif avec un <i>Chiroubles Chatenay</i> aromatique au parfum de cassis, de framboise et d'épices, un <i>Côte de Brouilly « Cuvée Mélanie »</i> plus floral (violette, fleurs rouges, pivoine), cerise nuancé d'épice et un <i>Morgon « Les Déllys »</i> aux senteurs lactées, cerise noire, prunelle, épicée et caramélisée et à la bouche grasse, charnue et ronde. Sa garde est plus longue (2024 et +)( <i>Terrines Charcuteries, Coq au vin, volaille</i> ) |              |                   |
| 5. <b>CHATEAU DE VILLENEUVE «VV», Saumur Champigny 2016</b> (2021-25)    | <b>19,12</b> | <b>15,80</b>      |
| 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. ( <i>Agneau, lapin, tome de Savoie</i> )  |              |                   |

