

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2018)

VINS EFFERVESCENTS

	PRIX TTC	HTVA
A) CREMANT DE LOIRE, Domaine T. Michaud	14,28	11,80
Le crémant de Michaud est un succès. A la robe citron pâle, succède un nez délicat d'agrumes, finement éthéré, surmonté d'une touche florale. La bouche présente une mousse crémeuse, des bulles fines et une finale digeste et rafraîchissante. Un vin joyeux que l'on a envie de déguster et de redéguster!		
B) CREMANT DE LOIRE ROSE, Domaine T Michaud	14,46	11,95
Issu d'un assemblage de Pinot noir, de Cabernet franc et de Chardonnay, ce vin se drape d'une robe framboise, avec un nez fin nuancé de groseille et de fraise, une bouche à la fois douce et fraîche, gourmande et longue. Une jolie bouteille et jolie couleur!		
C) CHAMPAGNE BRUT Grand Cru, Lilbert & FILS (100% Chardonnay)	35,09	29,00
Les champagnes Lilbert comptent parmi les plus anciens de la Côte des Blancs. Cette cuvée classée grand cru (Cramant), issue de 100% chardonnay, est renommée auprès des amateurs. Elle présente à l'œil une mousse fine et crémeuse. Le nez délicat, discrètement éthéré, évoque une fraîcheur citronnée nuancée de fruits à pépins (pomme). La bouche enveloppante charme par une mousse délicate, une finale racée, subtile. Du travail d'orfèvre. Superbe !		

VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS

A LA FRANCE

I) DOMAINE DAVID DUBAND

D'année en année, David Duband s'affirme comme la star montante de la côte de Nuit. Ses 2015 sont à la hauteur de ce superbe millésime avec des vins d'une grande aptitude au vieillissement, d'une grande intensité aromatique, dotés de bouches généreuses, expressives, et de finales intenses et longues

Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » 2015 (32 blles)	24,20	20,00
Nuits ST-Georges 2015 (11blles)	43,74	36,15
Vosne Romanée 2015 (17 blles)	53,97	44,60
Morey St-Denis 1^{er} cru « Clos Sorbé » (6 blles)	61,23	50,60
Nuits st-Georges 1^{er} cru « Les Procès » 2015 (14 blles)	61,23	50,60
Nuits St-Georges 1^{er} cru « Les Pruliers » 2015 (18 blles)	61,23	50,60
Chambolle-Musigny 1^{er} cru « Les Sentiers » 2015 (5 blles)	98,37	81,30
Echezeaux Gd Cru 2015 (5 blles)	156,82	129,60
Clos Vougeot Grand Cru 2015 (5 blles)	156,82	129,60
 Chambolle-Musigny 2013 (3 Blles)	 47,98	 39,50

II) DOMAINE MICHEL DUPONT-FAHN

Nous suivons de près cette propriété depuis de très nombreuses années. D'abord séduits par ces blancs immédiatement accessibles au parfum délicat et à la bouche gourmande et fruitée, nous nous sommes intéressés aux rouges qui ont beaucoup progressés ces dernières années. C'est la raison pour laquelle nous y sommes désormais fidèles.

Meursault « VV », 2017 (à boire-2021 et +)	38,24	31,60
A la robe or clair succède un nez de fruits à noyau, une touche florale délicatement toastée. La bouche est moelleuse, grasse, longue...un Meursault comme on les aime !(Poissons de mer et de rivière, coquille St Jacques, homard, crustacés, langoustine)		
Puligny-Montrachet « Les Grands Champs » 2017 (à boire-2021 et +)	44,35	36,65
Drapé dans une robe or vert clair, le vin révèle un nez floral, finement miellé avec des notes éthérées, abricotées et une touche de fruits secs. La bouche est ronde, tactile, agréable et fine (Poissons, crustacés volaille, waterzooi)		
Auxey-Duresses « Les Vireux » 2017	20,81	17,20
Vin racé, finement charnu, intense à la finale agréable		
Monthélie rouge 1^{er} cru « Les vignes rondes » 2017 (à boire-2021 et +)	28,62	23,65
Robe rubis clair, nez délicat de fruits rouges, de cuberdon avec une note florale, vanillée, finement toastée. Bouche souple coulante, fondante tout en finesse et en fraîcheur. (Volaille, veau, lapin, faisan)		

III) DOMAINE PIERRE GAILLARD

Fidèle à lui-même Pierre Gaillard fait des Condrieu aromatiques, francs, à la bouche souple et coulante, à la finale intense et longue. Ses rouges ont un petit côté charnu et toujours cet équilibre acidité/moelleux qui les rend originaux et constituent la signature de la propriété. Même après quelques années de garde

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2018)

ils conservent cette fraîcheur et cette harmonie. Les rouges s'harmonisent parfaitement avec le gibier. Le Condrieu est idéal avec les asperges, le chèvre sec, les écrevisses et les grands crustacés

Condrieu 2017 (G : à boire-2020)	36,72	30,35
Cornas 2016 (G : à boire 2025 et +)	36,72	30,35
Côte Rôtie 2016 (à boire-2024 et +)	45,62	37,70

IV) DOMAINE DE LA CHARBONNIERE, M MARET

Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 (2018-2022)	27,47	22,70
---	--------------	--------------

Robe rouge pourpre, nez de petits fruits rouges, notes épicées, bouche ronde, charnue, pleine intense et de bonne longueur (*Gibiers, fromages...*)

B) VINS D'AILLEURS : Italie – Sicile – Espagne - Portugal

I) FATTORIA LA MASSA (Italie Toscane)

Depuis que le célèbre Stéphane Derenoncourt conseille Gianpaolo Motta, la propriété a beaucoup progressé gagnant à la fois en harmonie et en précision.

La Massa IGT Toscana 2015 (à boire- 2023 et +)	23,72	19,60
---	--------------	--------------

Vin délicieux à la robe pourpre, au nez riche dans lequel se retrouvent des parfums de myrtille, de fruits des bois, de violette, de réglisse et de vanille. La bouche est subtile, gourmande intense et longue. Très belle bouteille (*petits gibiers, viandes rôties, volaille en sauce*)

Giorgio Primo IGT Toscana 2014 2024 et +)	79,86	66,00
--	--------------	--------------

Issu de la meilleure partie de la propriété, ce vin dont la production est limitée à 7.000 bouteilles fait partie des « super toscans ». Ce grand vin provient d'un assemblage de 50% de cabernet sauvignon, 40% merlot et 10% petit verdot. Robe pourpre soutenu ; Nez intense, riche, avec des nuances de poivre noir, d'épices, de cuir et de fruits noirs ; Bouche ample, pleine, charnue, intense longue et bien structurée (*petit gibier, canard, gigot d'agneau*)

II) PRINCIPI SPADAFORA (Sicile)

Cette propriété nous avait particulièrement plu lors du voyage réalisé en Sicile en 2013. Le Prince Spadafora réalise des vins d'un très bon rapport qualité/prix. Ses blancs sont rafraichissants et ses rouges issus principalement du célèbre cépage Nero d'Avola sont harmonieux.

Don Pietro, Blanc 2015 🇮🇹	15,49	12,80
----------------------------------	--------------	--------------

Schietto, Nero d'Avola rouge 2012 🇮🇹	22,51	18,60
---	--------------	--------------

III) CELLER MALLONDRO (Espagne- Catalogne)

Coelum, Cornudella de Monstsant 2010 , (Garnacha/ Carinena) (à boire-2019)	27,77	22,95
--	--------------	--------------

Robe rubis soutenu ourlée de carmin ; Nez complexe intense (épices, chocolat noir, petits fruits juteux) ; Bouche ronde, intense, fruitée, charnue, gourmande, tanins fins (*viandes rouges, grillades, agneau*)

IV) JANE VENTURA (Espagne – Catalogne)

Malvasia de Sitges, Penedès 2016 (à boire) 🇪🇸	18,88	15,60
--	--------------	--------------

Ce vin à la robe or pâle présente un nez fin et délicat à la fois floral et exotique. La bouche souple, coulante, rafraichissante se prolonge longuement. (*Apéritif, entrées froides, poissons, buffet*)

V) VINA SASTRE, (Espagne - Ribera del Duero)

Cette propriété très appréciée lors de notre voyage dans la région en 2008 produit d'excellents vins rouges pour notre bonheur. Le 2016 ne déroge pas à la règle.

Crianza 2016 (G : 2023 et +)	19,90	16,45
-------------------------------------	--------------	--------------

Souple, parfumé avec une bouche équilibrée et raffinée

Pago de santa Cruz (G : 2021-2025 et +)	47,07	38,90
--	--------------	--------------

A davantage de complexité et d'ampleur, très belle matière, très grande persistance aromatique

VI) QUINTA DO PERDIGAO (Portugal- Dao)

Alfrocheiro 2012 (à boire-2022)	18,76	15,50
--	--------------	--------------

Robe rubis foncé, nez où dominant les fruits rouges compotés et la griotte, le tout rehaussé de poivre noir et de garrigue, bouche charnue intense et longue.

Touriga nacional 2009 (à boire-2022 et +)	29,65	24,50
--	--------------	--------------

Issu de l'un des cépages emblématiques du Portugal, ce vin présente une robe rubis pourpre, un nez complexe où dominant les fruits mûrs et les épices. La bouche est ample, équilibrée, racée et présente une belle persistance aromatique. (*Grillades, viandes rouges*)