





DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION HIVERNALE

VINS BLANCS

Prix TTC Prix HTVA/blle

- 1. BOUZERON « Les Cordères » Domaine Jacqueson 2017** (G : à boire)  **18,76 15,50**
Habile viticultrice, Marie Jacqueson réalise ici un très joli vin issu de très vieilles vignes plantées pour la plupart en 1937 sur un terroir de prédilection pour l'aligoté. Le vin paré d'une robe or clair exhale un nez délicatement floral, d'herbes fines et d'agrumes. La bouche présente une certaine rondeur. Elle est à la fois souple, coulante et rafraichissante. Un vin bien agréable. (*Apéritif, huître, fromage de chèvre*)
- 2. RIESLING Grand Cru « Kitterlé », Dom. Dirler-Cadé 2016** (à boire-2022)  **29,46 24,35**
Issu d'un grand terroir mené en biodynamie, le cépage exprime toute sa grandeur sur ce terroir grand cru. Le nez explose de notes minérales, finement florales et citronnées. La bouche ronde, fraîche, intense et longue nous enchante. Un grand Riesling ! (*Choucroute, volaille, sandre, truite, moules*)
- 3. ECLAT DE SILEX Touraine Chenonceaux 2019** (G : à boire- 2022)  **13,67 11,30**
Cette superbe bouteille issue de vieilles vignes rayonne dans le verre grâce à cette belle couleur or pâle avec une légère touche de vert. Son nez évoque à la fois les fruits mûrs (poire, abricot), les fleurs et la brioche. La bouche est ronde, riche, intense et longue (*Huîtres ; entrée froide, poisson grillé*)
- 4. MINERVOIS, Domaine Piccinini 2016** (G : à boire) **11,80 9,75**
Viticulteur de qualité, J-C Piccinini , nous présente un 2016 qui s'exprime directement par un nez racé de guimauve, de fruits secs (amandes), des notes finement florales et un soupçon éthéré. La bouche est souple, tendre, coulante, parfumée de fruits à pépins et de nuances florales...un vin plaisant (*Poissons grillés, chèvre sec, entrées froides, salade niçoise*)
- 5. CLOS THOU « Cuvée Julie », Jurançon moelleux 2015 50cl** (G : 2023)  **12,89 10,65**
SUPREME DE THOU, Jurançon moelleux 2017 50cl (G : 2027)  **17,06 14,10**
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. (*foie gras, gâteaux, tarte aux fruits*)

VINS ROUGES

- 1. LA MADURA « Grand Vin » St Chinian 2015** (à boire-2025)  **23,72 19,60**
Cyril Bourgne réalise un des vins les plus intéressants de l'appellation. Cette cuvée haut de gamme en est l'illustre exemple. A la robe pourpre foncé succède un nez parfumé d'épices évoquant la garrigue, les fruits noirs avec une touche poivrée et fumée. La bouche ample, charnue comble les sens par sa belle structure concentrée et généreuse. (*Agneau rôti, viandes rouges, grillades, barbecue*)
- 2. BOURGUEIL « Les Quartiers » Dom Y Amirault 2017** (G : 2020-2024)  **16,76 13,85**
Robe rubis foncé, nez à la fois minéral, épicé et fruité (cassis, airelles, baies sauvages) avec une pointe réglisse et torréfiée. Bouche moelleuse avec une belle rondeur. Un vin déjà très agréable à boire. (*Lapin, volaille, foie de veau*)
- 3. PINOT NOIR « Réserve personnelle » Dom E. Schwartz 2018** (à boire-2022) **14,28 11,80**
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 la décennie. (*Buffet froid, barbecue, volaille, lapin, viande blanche*)
- 4. MERCUREY 1^{er} cru «Les Naugues», Jacqueson 2017** (à boire- 2023)  **23,60 19,50**
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. (*Canard, veau, volaille aux champignons.*)
- 5. AD VITAM Touraine Chenonceaux Dom.T Michaud 2016** (2022-2023)  **11,50 9,50**
Paré d'une robe rubis profond, cette cuvée présente un nez de cassis et de mûre. La bouche est souple, bien équilibrée avec des tannins fins. L'ensemble se déguste déjà agréablement et mérite encore un peu de



DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION HIVERNALE

garde.(Lapin, volaille, foie de veau)

