

**VINS EFFERVESCENTS**  
**VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2021)**

**VINS EFFERVESCENTS**

PRIX TTC HTVA

**A) CREMANT DE LOIRE, Domaine T. Michaud**



**14,40 11,90**

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) CREMANT DE BOURGOGNE, Domaine André Bonhomme 2018**



**20,75 épuisé**

Avec sa robe jaune-or clair, ses bulles fines tout en élégance, son nez délicat à la fois fruité et floral surmonté d'une touche minérale, sa bouche ronde, fraîche, équilibrée avec des notes de fruits à noyau et de pain grillé, ce crémant nous ravit. Seul bémol : sa rareté !

**C) CHAMPAGNE BRUT Grand Cru, Lilbert & FILS (100% Chardonnay)**

**35,57 29,40**

La maison Lilbert compte parmi les plus anciennes de la Côte des Blancs. Sa cuvée grand cru de Cramant, issue de 100% chardonnay, est un incontournable pour les amateurs de grands Champagnes uniquement à base de Chardonnay. 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 Bourgogne**

**I) DOMAINE DAVID DUBAND 2017**

David Duband fait partie des meilleurs viticulteurs de la Côte de Nuits. Il ne nous reste que quelques bouteilles du 2017, un millésime très aromatiques, très savoureux, déjà très agréables à boire mais aussi à encaver sans hésiter ! Profitez-en car *Côtes de nuits et gibiers constituent un accord parfait*. Idéal à savourer aux repas des fêtes de fin d'année et comme cadeau réservé aux fins dégustateurs

<b>Nuits St-Georges</b> (12 blles)	<b>50,34</b>	<b>41,60</b>
<b>Morey St-Denis</b> (9 blles)	<b>50,34</b>	<b>41,60</b>
<b>Chambolle-Musigny</b> (2 blles)	<b>61,35</b>	<b>50,70</b>
<b>Vosne Romanée</b> (14 blles)	<b>61,35</b>	<b>50,70</b>
<b>Morey St-Denis 1<sup>er</sup> cru « Clos Sorbé »</b> (3 blles)	<b>68,12</b>	<b>56,30</b>
<b>Nuits st-Georges 1<sup>er</sup> cru « Les Procès »</b> (18 blles)	<b>68,12</b>	<b>56,30</b>
<b>Nuits St-Georges 1<sup>er</sup> cru « Les Pruliers »</b> (16 blles)	<b>68,12</b>	<b>56,30</b>
<b>Echezeaux Gd Cru</b> (8 blles)	<b>179,69</b>	<b>148,50</b>
<b>Clos Vougeot Grand Cru</b> (4 blles)	<b>179,69</b>	<b>148,50</b>
<b>Clos de la Roche Grand Cru</b> (3 blles)	<b>179,69</b>	<b>148,50</b>
<b>Latricières Chambertin Grand Cru</b> (1 blles)	<b>264,32</b>	<b>218,45</b>

**II) DOMAINE MICHEL DUPONT-FAHN**

**Meursault « Vieilles Vignes », 2020 (à boire-2025 et +)**

**38,96 épuisé**

A la robe or clair succède un nez délicatement éthéré rehaussé de fruits à noyau et d'une note florale subtilement toastée. La bouche est ronde, moelleuse, équilibrée, intense et longue. Très joli Meursault gras et gourmand! (*Poissons, coquille St Jacques, homard, crustacés, langoustine, escargots*)

**Puligny-Montrachet « Les Grands Champs » 2020 (à boire-2025 et +)**

**45,07 épuisé**

Belle robe or vert clair rehaussée d'un nez subtil à la fois floral et finement miellé avec des arômes de fruits secs et de fruits à noyau (abricot). La bouche est ronde, ample, pleine, intense et longue. Très joli vin (*Waterzooi, volaille à la crème, crustacés, poissons fins, soufflé au fromage*)

**VINS EFFERVESCENTS**  
**VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2021)**

**Auxey-Duresses « Les Vireux » 2020** (à boire-2024) **23,23 19,20**  
Robe d'un beau rouge rubis d'intensité moyenne. Au nez le vin est dominé par les petits fruits rouges juteux et les épices avec une pointe éthérée. La bouche est souple, coulante, finement charnue et agréable (*lapin, veau, volaille, faisan*)

**Monthélie rouge 1<sup>er</sup> cru « Les vignes rondes » 2020** (à boire-2026) **29,40 24,30**  
Belle robe rouge rubis pourpre, nez floral et épicé avec des notes de framboise, de cerise, de vanille. La bouche est souple, charnue avec des tanins fins (*Rôti, poulet fermier, pièce de bœuf, gibier à plumes*)

### **III ) DOMAINE CORSIN**

**Saint Véran « Vieilles Vignes » 2018** (à boire-2024) **19,48 16,10**  
Le domaine Corsin est l'une de nos plus belles références en Bourgogne. Son St Véran reste à travers le temps d'un excellent rapport qualité/prix. D'une belle robe dorée, le 2018 est marqué par les fruits à pépins (pomme et surtout poire) avec une note minérale, miellée et fleurs blanches. Sa bouche est souple avec une agréable fraîcheur et une finale citronnée. Un joli vin. (*Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, cuisses de grenouille, écrevisse*)

**Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2018** (2024-2027+) **25,65 21,20**  
Issu de vignes de + de 60 ans ce 2019 rayonne d'une robe or vert et présente un nez d'une belle complexité où se retrouvent les fruits à pépins, la noisette et les agrumes. La bouche ronde, ample, généreuse, intense, avec une touche minérale. Longue persistance aromatique (*Poissons, viandes blanches, crustacés*)

## **B La vallée du Rhône**

### **I) DOMAINE PIERRE GAILLARD**

**St Joseph blanc 2019/2020** (à boire-2027 +) **25,59 21,15**  
Vin monocépage 100% Roussane : Robe or brillante, nez de fleurs blanches et de fruits secs, bouche ample et aromatique (*poissons, fromage de chèvre*)

**Condrieu 2020** (G : à boire-2027) **37,45 30,95**  
Joli nez de fruits exotiques (litchi) et de pêche blanche agrémenté d'une pointe florale de violette. La bouche est pleine, équilibrée avec un joli gras et une belle intensité (*Apéro, crustacés, viande blanche poissons fins, fromage de chèvre*)

**Crozes-Hermitage rouge 2019** (à boire-2025) **21,78 18,00**  
Belle robe rubis intense, nez de petits fruits rouges avec une pointe de violette, d'épices et de réglisse. Bouche ronde coulante, fruitée avec une belle fraîcheur et des tanins fins (*Agneau, viandes rouges, canard, petit gibier*)

**St Joseph rouge 2019** (à boire-2024 et +) **22,81 18,85**  
A la robe pourpre à reflets violacés succède un nez de petits fruits rouges, de garrigues et d'épices. La bouche est souple fruitée, finement épicée avec ces tanins fins et cette fraîcheur agréable typiques des vins de Gaillard (*Gigot d'agneau, grillades, petits gibiers*)

**St Joseph « Clos Cuminailles » 2020** (G : 2024- 2028 et +) **26,62 épuisé**  
Le nez riche et intense est caractérisé par des fruits noirs (cassis, fruits des bois), des notes épicées/poivrée, une touche florale et une pointe éthérée. La bouche est ample, généreuse, avec une jolie structure, de la rondeur et du corps et une finale intense. (*magret de canard, pâté de gibier, volaille sauvage, rôti de bœuf, agneau*)

**Cornas 2019** (G : 2024 -2029 et +) **37,45 30,95**  
Robe pourpre intense, nez riche de fruits noirs bien mûrs et d'épices, bouche ample, fraîche avec une belle matière. Le vin est riche, long et concentré. (*Viandes rouges, fromages, lièvre à la royale*)

**Côte Rôtie 2020** (2024 -2029+) **48,64 40,20**  
Un vin racé à la robe pourpre soutenu, au nez riche et intense de fruits rouges mûrs, finement poivré au boisé fondu. La bouche ronde, ample, gourmande présente des tanins fins. La finale est longue et agréable. Belle bouteille à encaver (*canard, chevreuil, marcassin, rognons*)

### **II) DOMAINE DE LA CHARBONNIERE, M MARET**

**Vacqueyras « Cuvée Tradition » 2019** (à boire-2024+) **20,21 16,70**  
Le vin présente une robe rubis soutenu. Le nez est caractérisé par des fruits rouges agrémentés de réglisse, d'épices fines et de violette. La bouche tout en rondeur est équilibrée avec des tanins fins. Vin très agréable (*Côtes d'agneau, gigot, côte à l'os, grillade*)

OENOLOISIR® - 133, rue Walthère Jamar – B4430 Ans  
Tél 04/224 27 97 – Fax 04/224 29 10 – [oenoloisir@skynet.be](mailto:oenoloisir@skynet.be) - [www.oenoloisir.be](http://www.oenoloisir.be)

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

**VINS EFFERVESCENTS**  
**VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2021)**

<b>Châteauneuf-du-Pape blanc 2020</b> (à boire-2024+)	<b>31,76</b>	<b>26,25</b>
Les filles de Michel Maret reprennent progressivement le domaine et le font avec brio. La preuve est faite avec ce joli vin aux notes florales et épicées, à la bouche tout en délicatesse et élégance. ( <i>poissons fins, chèvre sec</i> )		
<b>Châteauneuf-du-Pape rouge 2019</b> (2020-2025+)	<b>31,76</b>	<b>26,25</b>
Un beau vin à la robe rubis pourpre intense, au nez racé de petits fruits noirs, d'épices avec des notes de garrigues. La bouche est ronde, racée, intense avec des tanins fins et une belle longueur. Très belle bouteille ( <i>Gibiers, canard, agneau</i> )		

### **III) DOMAINE DU CAYRON**

<b>Gigondas 2019</b> (2024-2029)	<b>27,10</b>	<b>22,40</b>
Une référence de l'appellation Gigondas ! Le 2019 apparaît immédiatement intense et profond dans sa robe pourpre violacée. Au nez on retrouve un mélange de fruits rouges et noirs (cerise, cassis), d'épices, d'herbes aromatiques (sauge, basilic) . la bouche est ronde, généreuse avec une belle longueur gustative. ( <i>Gibier, canard, viandes rouges, fromages affinés</i> )		

## **C) La vallée de la Loire**

### **I) CHATEAU DE VILLENEUVE**

Référence de l'appellation grâce à l'exigence et la passion de J-P Chevallier, le Château de Villeneuve est depuis de nombreuses années une propriété phare de la région

« <b>Les Cormiers</b> » <b>Saumur blanc 2020</b> (à boire-2030)	<b>22,51</b>	<b>19,85</b>
«Les cormiers » est sa cuvée haut de gamme en blanc. Sa robe or clair, son nez plaisant, délicat , mélange de fleurs blanches et de fruits exotiques rehaussé d'une touche toastée, sa bouche élégante, minérale avec des notes d'agrumes en font un vin très réussi et très séducteur. ( <i>Crustacés, St Jacques, poisson au beurre blanc, saumon, rillettes, chèvre</i> )		

« <b>Vieilles Vignes</b> », <b>Saumur Champigny 2018</b> (2023-2025+)	<b>19,12</b>	<b>15,80</b>
Le nez est immédiatement dominé par les petits fruits mûrs juteux, les épices, le bonbon à la violette. La bouche est souple, coulante avec des tanins fins. ( <i>Agneau, lapin, tome de Savoie</i> )		

« <b>Le Grand Clos</b> », <b>Saumur Champigny 2018</b> (2025-2028 +)	<b>29,65</b>	<b>24,50</b>
Le grand Clos impressionne par sa densité de matière, sa richesse et sa concentration . Une grande bouteille qu'il faudra attendre avec patience. ( <i>Agneau, lapin, tome de Savoie</i> )		

### **II) Domaine Yannick Amirault**

<b>Bourgueil « Les Quartiers » 2017</b> (G : 2020-2024)	<b>16,76</b>	<b>épuisé</b>
Robe rubis foncé, nez à la fois minéral, épicé et fruité (cassis, aïrelles, baies sauvages) avec une pointe réglisse et torréfiée. Bouche moelleuse avec une belle rondeur. Un vin déjà très agréable à boire. ( <i>Lapin, volaille, foie de veau</i> )		

<b>Bourgueil « La Petite Cave » 2017</b> (G : 2023-2028)	<b>26,56</b>	<b>21,95</b>
--	--------------	--------------

<b>Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Malgagnes » 2018</b> (G : 2023-2028)	<b>26,56</b>	<b>21,95</b>
--	--------------	--------------

Ces deux cuvées sont plus complexes que la cuvée « les quartiers » et évolueront plus lentement, les tanins sont plus fins et la longueur en bouche plus marquée (*Côte de veau, gigot, gibier, viande rouge*)

## **D) VINS D'AILLEURS :**

### **I) l'Italie : FATTORIA LA MASSA**

<b>La Massa IGT Toscana 2019</b> (à boire-2027+)	<b>24,50</b>	<b>20,25</b>	<b>Vin</b>
délicieux à la robe pourpre, au nez riche de fruits des bois, de myrtille, de violette, de réglisse et de vanille. La bouche est subtile, gourmande, intense et longue. Une belle bouteille ( <i>petits gibiers, viandes rôties, volaille en sauce</i> )			

<b>Giorgio Primo IGT Toscana 2014</b> (2024 et +) (5 blles)	<b>79,86</b>	<b>épuisé</b>
Issu de la meilleure partie de la propriété et vinifié sous les conseils de Stéphane Derenoncourt 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 ( <i>petit gibier, canard, gigot d'agneau</i> )		

**VINS EFFERVESCENTS**  
**VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2021)**

**II) La Sicile : PRINCIPI SPADAFORA**

Lors du voyage en Sicile en 2013, nous avons eu le bonheur de découvrir ce superbe domaine situé au sud de Palerme, au sommet d'une colline. Déjà très soucieux de préserver son magnifique environnement, le domaine est passé depuis entièrement en agriculture biologique. Nous avons sélectionné deux cuvées remarquables : un joli vin blanc réalisé à base de Grillo et Cataratto agréable à boire et d'un bon rapport qualité/prix et un superbe rouge remarqué fréquemment dans les différents concours 100% Nero d'Avola, un cépage typiquement sicilien

<b>Don Pietro, IGP Blanc 2020</b> 🇮🇹 (à boire)	<b>21,18</b>	<b>17,50</b>
<b>Schietto, IGP Nero D'avola 2013</b> 🇮🇹 (à boire- 2025)	<b>36,24</b>	<b>29,95</b>

**III) L'Espagne : VINA SASTRE**

**Crianza, Ribera Del Duero 2017** (à boire-2024 +) **25,29**    **20,90**

Vin très apprécié des amateurs ! Robe rouge pourpre intense, nez plaisant de fruits rouges juteux et boisé fondu. Bouche agréable, ronde, fruitée avec des tanins fins et une belle longueur. (*bœuf, agneau, gibier, fromages affinés*)

**Pago de Santa Cruz, Ribera Del Duero 2016** (G : 2023 et +) **53,12**    **43,90**

On monte encore d'un cran avec ce vin aromatique, au nez finement épicé, de fruits rouges et noirs. La bouche ronde, ample, généreuse présente des tanins fins et une finale longue et intense. Remarquable bouteille (*bœuf, agneau, gibier, fromages affinés*)

**IV) Le Portugal : QUINTA DO PERDIGAO**

**ENCRUZADO, Dao 2020** (à boire) **13,43**    **11,10**

Une des meilleures propriétés du Dao, bien appréciée par les heureux participants au voyage œnologique réalisé dans la région en 2015. L'Encruzado 2020 développe immédiatement un nez agréable, à la fois floral (fleurs blanches), agrumes (note citronnée) et fruits exotiques frais. La bouche est à la fois ronde, souple, fraîche avec une belle longueur gustative...un beau vin. (*poissons, fruits de mer*)

**ROSE, Dao 2018** (G : à boire) **13,43**    **11,10**

L'un des meilleurs rosés portugais. A la robe rose-orangé succède un nez complexe à la fois framboise, cerise, agrumes, finement mentholé et anisé. La bouche est vive, pleine, intense et longue. Un rosé complet et riche ! (*Apéritif, fruit de mer, sushis, viandes blanches, jambon/melon*)

**Alfrocheiro Dao 2013** (à boire-2023) **18,76**    **15,50**

Vin très intéressant à la robe pourpre intense à reflet violacé, au nez de petits fruits rouges (groseille) avec une pointe confite, une touche réglissée et épicée. La bouche à la fois souple, coulante présente des tanins fins. Un vin agréable et harmonieux. (*Lapin, veau grillades*)

**Touriga nacional Dao 2013** (à boire-2023 et +) **29,65**    **24,50**

Au nez des impressions de fruits noirs mûrs, épicées, finement boisées. En bouche, le vin est riche, concentré, intense, avec une belle matière. Une bouteille à boire et à garder qui démontre toute la maîtrise de ce petit domaine et le hisse parmi l'élite du Dao. (*Grillades, viandes rouges, gibier*)