




## OENOLOISIR® - LISTE ESTIVALE 2022

### VINS BLANCS

**Prix TTC    Prix HTVA/blle**

1. **MUSCAT Grand Cru « Saering », Dirler-Cadé 2016** (à boire-2022)  **26,86    22,20**  
A la robe or clair succède un nez aromatique aux notes délicatement florales de raisins mûrs , de fruits jaunes, de pamplemousse. La bouche complète agréablement le nez par sa fraîcheur et son côté fin et dé-saltérant. Idéal à l'apéritif et avec les asperges (*Asperge, chèvre frais, melon..* )
  
2. **CHARDONNAY VDP d'oc Dupont-Fahn 2018/2020** (G : à boire) **13,55    11,20**  
Michel Dupont-Fahn est un vinificateur de talent. Il le démontre encore ici avec ce vin très agréable tant au nez qu'en bouche. On y retrouve un nez d'agrumes et de fruits à pépins, légèrement éthéré. La bouche est souple et coulante, dotée d'un équilibre plaisant. Un très joli vin (*Plat végétarien, volaille, poissons*)
  
3. **DON PIETRO IGP Principe Spadafora 2020** (à boire)  **21,18    17,50**  
Ce superbe domaine, situé au sud de Palerme appartenant au Prince Spadafora réalise des vins délicieux. Don Pietro 2020 est un assemblage de 3 cépages : Inzolia, Catarrato et Greco. Paré d'une robe dorée, il présente un nez délicatement floral (fleurs blanches) agrémenté de notes exotiques (pêche, melon), une bouche coulante, rafraichissante avec des notes exotiques et muscatées. (*Entrées, poissons, plats froids*)
  
4. **ROSE , Dao Quinta do Perdigao 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, ce-rise, 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* )
  
5. **CHATEAU PENIN Bordeaux Clairet 2021** (à boire)  **10,65    8,80**  
Carteyron a à nouveau réalisé un délicieux clairet. A la robe framboise soutenue succède un nez flatteur débordant de petits fruits rouges (cerise griotte, framboise, groseille) rehaussé d'une pointe de bonbon anglais. La bouche combine un joli fruité, de la souplesse et de la fraîcheur. Après la première gorgée, on n'a qu'une envie : prendre une seconde/ Joli vin gourmand ! (*apéro, barbecue, plats froids tapas, grillades*)

### VINS ROUGES

1. **BOURGUEIL « La petite cave » Y Amirault 2017** (G : 2022-2024+)  **26,56    21,95**  
**ST NICOLAS BOURGUEIL « Malgagnes » Y Amirault 2018** (2022-2027+)  **26,56    21,95**  
Certifiés Bio depuis 2009, les vins sont l'expression parfaite de leur terroir. La Petite Cave paré d'une robe rubis foncé à reflets violacés, présente un nez de fruits noirs juteux (cassis, mûres, baies) agrémenté d'une touche épicée délicatement boisée. La bouche est structurée, intense, racée. Les Malgagnes sont issus d'un millésime solaire qui leur confère un nez de fruits mûrs racés avec une pointe de graphite. La bouche est puissante mais équilibrée. Grand vin de garde. (*Côte de veau, gigot, gibier viandes rouges*)
  
2. **ALFROCHEIRO, Quinta do Perdigao Dao 2013** (G à boire-2023) **18,76    15,50**  
**TOURIGA NACIONAL, Quinta do Perdigao Dao 2013** (2023 et +) **29,65    24,50**  
L'Alfrocheiro est un 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, cou-lante présente des tanins fins. Un vin agréable et harmonieux. ( *Lapin, veau grillades*). Le nez du Touriga nacional est marqué par 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*)
  
3. **CHATEAU DEVISE D'ARDILLEY, Haut Médoc 2018** (2024 et +)  **20,88    17,25**  
Cette petite propriété (11ha) discrète réalise avec régularité des vins dignes d'intérêt. Le 2018 séduit le dégustateur par sa robe rubis foncé, son nez intense et racé, mélange de fruits noirs et d'épices. La bouche est à la fois ronde, charnue avec des tanins fins et une belle longueur. Une bien jolie bouteille ! (*Agneau, fondue bourguignonne, viande rouge, pot au feu*)
  
4. **VACQUEYRAS « Cuvée Tradition » 2019, Dom de la Charbonnière** (2024-2029) **20,21    16,70**  
Le vin présente une robe rubis soutenu. Le nez est caractérisé par des fruits rouges agrémentés de ré-glisse, 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*)
  
5. **AD VITAM, Touraine Chenonceaux 2019** (2024-2025)  **11,50    9,50**  
Thierry Michaud est actuellement en pleine conversion en agriculture biologique, ce qui renforcera encore la devise de son domaine « la recherche de la qualité à travers l'expression du terroir ». Ad Vitam 2019 est un vin plaisant aux arômes de griotte et de cassis, à la bouche souple et aux tanins soyeux déjà très agréable à boire (*lapin, volaille, foie de veau*)

