

## SPECIAL "BORDEAUX fêtes de fin d'année 2015

Prix TTC 21% HTVA

### VINS BLANCS

1. **CHATEAU HAUT NADEAU, Entre 2 Mers 2014.**(G : à boire) **8,95 7,40**  
Ces dernières années, Ch haut Nadeau a un parcours sans faute sous l'impulsion de l'œnologue Patrick Audouit dont c'est la propriété familiale. Le 2014 est paré d'une robe cristalline. Le nez intense et fin exhale des notes d'agrumes rehaussées d'une pointe exotique. La bouche fraîche, souple, agréable se poursuit longuement. Excellent rapport qualité/prix. (*Huîtres, moules, poissons grillés, entrées froides*)
2. **CLOS LES REMPARTS, Graves blanc 2012**(à boire-2017 & +) **17,42 14,40**  
Cette micro cuvée ultra confidentielle d'à peine 600 bouteilles produit un vin 100% sémillon. Le nez fin et délicat évoque à la fois les fruits à pépins (poire) et les fruits exotiques (ananas). La bouche combine une attaque moelleuse et une agréable fraîcheur. La finale est longue et subtile. Un vin intéressant à boire et à attendre pour voir son évolution. (*Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, fromages affinés*)
3. **CLOS DADY, Sauternes 2011 en 37,5 cl**(G : à boire-2025) **20,09 16,60**  
Superbe Sauternes, or liquide à l'œil, au nez gourmand et plein de charme, il évoque l'abricot, le pain d'épice, le bonbon au beurre, l'orange confite... La bouche enveloppante, équilibrée développe une finale intense et racée du plus bel effet. Magnifique ! (*Poissons en sauce, cuisine exotique ou épicée, foie gras*)

### VINS ROUGES

1. **CHATEAU MERLIN-FRONTENAC, Bordeaux 2012** (G : à boire) **8,89 7,35**  
Découvrir Merlin fut pour moi un plaisir enchanteur. Le 2012 présente un nez gourmand de petits fruits rouges juteux délicatement floral. La bouche tendre, coulante et fruitée a tout ce qu'il faut pour séduire l'amateur de petits bordeaux sympas... Une réussite. (*V/M : viande blanche, steak, grillades, rôti*)
2. **CHATEAU DEVISE D'ARDILLEY, Ht Médoc 2012** (à boire-2018) **14,16 11,70**  
Cette propriété discrète réalise avec régularité des vins qui suscitent de plus en plus d'intérêt. Le 2012 séduit le dégustateur par sa robe rubis soutenu, son nez intense et racé, mélange de fruits noirs et d'épices. La bouche intense et longue présente une belle matière. Voilà une propriété qui mérite qu'on la suive de près ! (*Viandes rouges, pot au feu, fondue bourguignonne,*)
3. **CHATEAU GARRAUD, Lalande-de-Pomerol 2012** (2018-20 et +) **18,09 14,95**  
Valeur sûre, Ch Garraud est une propriété bien tenue dont la qualité est régulière. Le 2012 présente une robe pourpre foncé, un nez plaisant marqué par des notes de cerises mures et d'épices fines. La bouche moelleuse et ronde est équilibrée avec une finale intense, longue et des tanins fins. (*Chevreuil, veau, filet pur de porc*)
4. **CLOS LES REMPARTS, Graves 2011** (G : à boire-2018) **19,30 15,95**  
Cette cuvée confidentielle a tout pour plaire : un nez agréablement fruité (cerise, baies rouges), rehaussé d'une touche épicée et d'une note empyreumatique typique. La bouche est souple, coulante, équilibrée, davantage sur l'élégance que sur la puissance. Une bien belle bouteille (*agneau, pièce de bœuf, fromage de Hollande*)
5. **CHATEAU MONDESIR-GAZIN, Blaye 2010**(G : 2016-2020) **19,48 16,10**  
Viticulteur consciencieux, passionné par son travail, M.Pasquet signe un vin réussi. Au nez, dominant les fruits noirs bien mûrs auxquels s'ajoutent des notes de marasquin, finement torréfiées. La bouche est ronde et charnue avec de la matière et de la structure. (*Côte de bœuf, confit de canard, fromage à pâte sèche*)
6. **CHATEAU HAUT BERGEY, Pessac-Léognan 2012** (2016-20) **27,47 22,70**  
Entourée de propriétés célèbres, cette propriété au terroir remarquable attire l'attention des amateurs depuis quelques années par l'excellente qualité de ces vins. Le 2012 est une réussite avec un nez plaisant de cassis, de violette et d'épices rehaussé d'une pointe épicée et sa bouche caractérisée par un très bel équilibre avec des tanins fins et une finale agréable. Un très beau vin ! (*Pièce de bœuf, carré d'agneau, fromage de hollande*)
7. **CH CROIX CARDINALE, St-Emilion G Cru 2012** (G : 2017-2020) **30,49 25,20**  
Issu de vieilles vignes de 40 ans (75% Merlot, 25% cabernet franc) bordant celles de Château Fleur-Cardinale, ce vin, drapé dans une robe rubis, dévoile un nez intense et riche dominé par les fruits noirs (cassis, mûres) et un boisé délicat. La bouche charme d'emblée par sa rondeur avenante, un bel

équilibre et des tanins fins qui lui apportent volume et longueur. St-Emilion typique et réussi. (*lièvre, confit de canard, fromages à pâte sèche*)