

# Descriptif des vins 2011



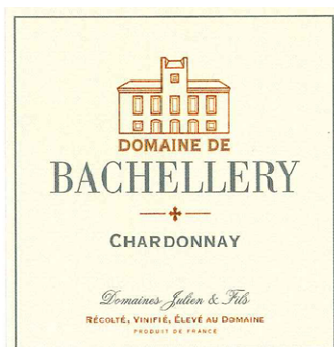
## Vins Blancs

**Vin de Pays d'Oc  
2009**

Dom. de Bachellery

Chardonnay

5,50 €



Jolie robe paille, très claire

Nez intense dominé par les fruits frais (ananas, poire, banane)

Bouche charnue, fraîche et équilibrée, avec des notes de fleurs blanches, de poire ; finale très gourmande ; belle longueur

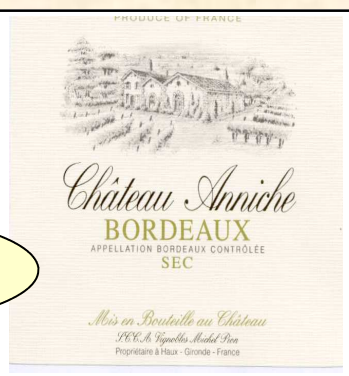
Très agréable à l'apéritif; accompagne également les poissons en sauce, poêlées de champignons, les viandes blanches, les préparations à la crème fraîche

**Bordeaux  
2009**

Château Anniche

Excellent rapport  
qualité / prix

5,95 €



Un grand classique, toujours excellent ... Il plaira, avec sa jolie robe limpide et brillante de teinte or pâle

Le nez est très frais aux notes d'agrumes (pamplemousse) qui s'enrichit à l'aération de notes florales (citronnelle, fleurs blanches)

Attaque en bouche agréable et fruitée ; bien équilibré, ce vin sera un excellent apéritif, avec les charcuteries, les quiches, les crustacés, les poissons, et les volailles

## ! Très belle découverte !

La renommée de l'appellation Rueda tient notamment à ses caractéristiques : le Verdejo, cépage frais fruité, aromatique, et un terroir de graves provenant du Douro

Le Castelo de Medina Verdejo est ample, frais et aromatique (notes de fruits à chair blanche) ; la bouche est bien équilibrée et longue ; la finale est persistante

Ce vin a obtenu la médaille d'or aux Vinalies Internationales (Paris) et également au Concours Mondial de Bruxelles

## Espagne

Denominacion de Origen RUEDA  
**Castelo de Medina 2009**



Coup de cœur

7,50 €

**Graves  
2009**

Château Simon

8,20 €



Ce superbe Graves, de couleur jaune aux reflets verts, exprime des notes d'agrumes et de fleurs blanches

Ample, équilibré, il est très plaisant, et possède une belle persistance en bouche. L'élevage en barrique durant quelques mois apporte une touche finement boisée et vanillée

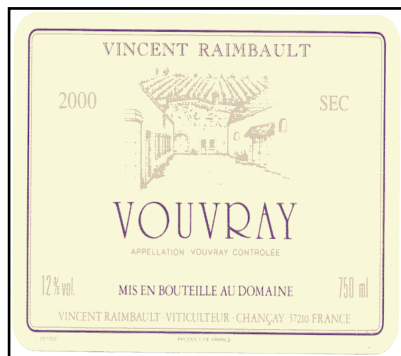
Bref, un vin élégant, en accompagnement de tous vos poissons, à boire dans les 3-4 ans

**Loire**

**Vouvray (sec)  
2007**

Domaine de la  
Robinière

8,50 €



Nez sur le coing et l'amande  
Bouche avec une assez bonne fraîcheur, note de citron  
et de pamplemousse

Ce vin, composé à 100% de chenin, est ample avec une  
bonne longueur en bouche

Il sera apprécié sur les poissons (sole meunière par  
exemple), les coquilles St-Jacques et les viandes blan-  
ches avec une sauce crémée

**Loire**

**Sancerre  
2009**

Domaine  
Jean-Paul Picard  
« Chemin de Marloup »

13,95 €



On retrouve ici le nez très aromatique du Sauvignon  
(fruits exotiques, agrumes,...), avec la touche  
« Sancerre » !

En bouche, il est rond et bien équilibré

Gastronomie : c'est un vin qui se boit accompagné par  
du poisson, des fruits de mer, du fromage  
Il est à servir à 8°-10° et se conservera 4-5 ans

Cité au Guide Hachette 2010

**Bourgogne**

**Rully « La Perche »  
2008**

Domaine Belleville

Coup de cœur !

14,95 €



Joli vin d'un brillant jaune vert

Nez ouvert et plaisant sur des notes d'agrumes et de  
fleurs blanches ; touches d'amandes et de notes miné-  
rales en second nez

En bouche, attaque franche ; vif et frais ; bel équilibre  
acidité/moelleux, rond, de la matière, belle harmonie et  
longue finale sur des arômes fruités (kiwi, citron vert)

A servir à 13°C, sur des crevettes, gambas ou crabes, ou  
encore un poisson en papillote ou une viande blanche  
Garde 6 ans

## Vins Rosés

« Caringuole »... Ce nom dansant et joyeux résume bien  
le profil de cette cuvée qui se veut légère et fruitée  
pour l'apéritif et les repas d'été

Une belle robe pétale de rose, un nez vif et intense de  
fruits rouges et bonbons anglais, une bouche de fruits  
rouges légèrement acidulés, que voilà une belle décou-  
verte !

A servir frais (12-13°C) sur des salades, grillades, vian-  
des blanches, ou des plats épicés et méditerranéens

Composition: 90% cinsault, 10% syrah

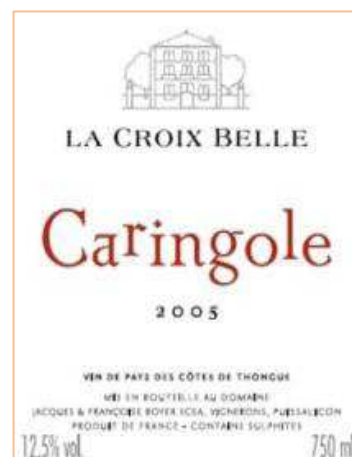
**Languedoc**

**Côtes de Thongue  
2009**

Domaine La Croix  
Belle

« Caringuole »

5,00 €



## Vins Rouges

### Côtes du Rhône « Chusclan »

Ferme de Gicon

2008

5,50 €



A la robe rouge rubis, aux reflets de cerises mûres, ce vin, au nez aromatique d'amande douce et de noyau de cerise, vous séduira par son fondu en bouche et ses arômes épicés

C'est un excellent vin « passe-partout » qui accompagnera tous vos plats de viande avec plaisir!

Pour les amateurs, voici sa composition: 50% grenache noir, 30% carignan, 17% syrah, 2% cinsault

Jolie couleur rouge, aux reflets brillants  
Belle intensité aromatique, sur des notes fruitées (cerise, fraise) et grillées  
Bouche plaisante, souple et élégante, sur des notes de fruits rouges ; ample, frais et rond en bouche, avec un bel équilibre

Vin très plaisant, frais, pour la consommation « de tous les jours »

A boire dès à présent, en accompagnement des viandes rouges et grillades de bœuf

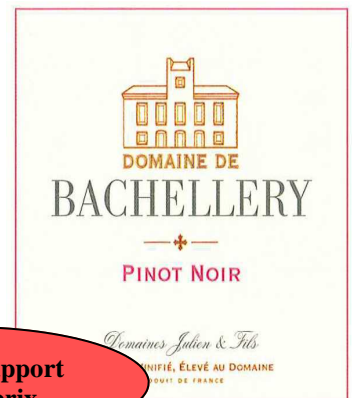
Vin de Pays d'Oc  
2010

Dom. de Bachellery

Pinot Noir

5,95 €

Excellent rapport  
qualité / prix



### ! A découvrir !

De couleur rouge grenat plutôt intense, c'est un vin au parfum léger, très caractéristique, avec un nez de fruits secs et épicé

De saveur savoureuse et plein de corps, il est structuré mais aussi tendre, grâce à des tanins bien ronds

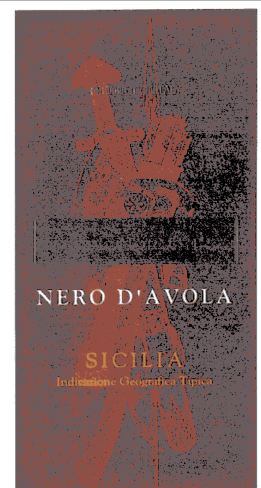
Il sera apprécié sur les viandes rôties, les grillades, les gibiers et les fromages bien faits

Italie, Sicile

Nero d'Avola  
2009

« Terre Normanne »

6,50 €



Bordeaux  
2008

Château des Combes

6,90 €



Robe grenat intense ; au nez, beau bouquet de fruits rouges, de vanille et d'épices

La bouche est ronde et souple, voire élégante, et développe de beaux tanins persistants, lui conférant beaucoup de charme...

Bref, un excellent vin qui accompagnera tous vos plats !

86 points au Wine Spectator (Parker)  
Deux étoiles Guide Hachette 2011

## Saint-Chinian

Domaine Peltier  
« Cuvée Tradition »

2008



6,95 €

La cuvée Tradition présente une robe profonde. Au nez, elle évoque les fruits rouges très mûrs, le cassis, et des senteurs de menthol et d'eucalyptus.

Très belle structure tannique qui offre en finale des notes de cassis, de mûres, complétées par des touches épicées; il est fin et bien équilibré.

S'accorde volontiers avec des viandes grillées et des fromages.

Encore un excellent vin, bien équilibré !

Arômes très subtils de prunes mûres, de lauriers et de petits fruits des bois, de poivre vert, de réglisse.

Vin souple, élégant, aux tanins bien fondus, qui se consommera avec les viandes rouges, gibiers en sauce, et fromages.

Excellent rapport  
qualité / prix

## Côtes du Rhône Villages « Chusclan »

Seigneurie  
de Gicon

2008



7,25 €

Vin souple, fruité, composé à 100% de cabernet-franc, il est gouleyant tout en offrant de beaux et légers tanins ronds.

Il sera apprécié légèrement frais (vers 13-14°C) sur charcuteries, des rôtis, des viandes blanches et même les poissons.

S'épanouira au bout de deux ans.

## Loire

Bourgueil  
2009

Cuvée des  
Alouettes



7,50 €

**! A découvrir !**

C'est un petit ♥ coup de cœur ♥ provenant du sud du Portugal, dans la région du haut Alentejo.

Sa composition, 50% cabernet-sauvignon, 50% touriga nacional, a de quoi surprendre puisque ce dernier cépage, peu connu, est utilisé pour le Porto! Il offre un beau vin concentré, un nez de fruits rouges mûrs, légèrement épicé.

D'une belle structure, les tanins sont doux et fins, offrant ainsi un vin généreux et complexe...

Coup de cœur !

8,95 €

## Portugal

Terra d'Alter  
2009

Touriga Nacional



## Italie, Toscane

**Domaine Banfi**  
« Col di Asso »

**2008**



9,50 €

## ! A découvrir !

Encore un ♥ coup de cœur ♥, pour ce petit « super Toscan » !

Une belle robe intense, des notes épicées

En bouche, l'ensemble cabernet-sauvignon-sangiovese est bien équilibré, possédant du corps, des tanins bien fondus, tout en finesse

S'accorde avec toutes les viandes, même blanches

Ce domaine de 60 ha, en agriculture biologique (ECOCERT), s'étale un kilomètre de la citadelle de Blaye

Nez typique de l'appellation (groseille, mûre), ce cru bourgeois est composé principalement par du merlot (75%), complété par du cabernet-sauvignon, du cabernet-franc, et du malbec

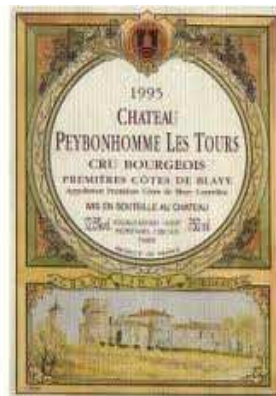
La bouche est ample, ronde et concentrée, les tanins pouvant encore s'ouvrir un peu dans les prochaines années...

4 étoiles Decanter – Best value 17/20

## Premières Côtes de Blaye

**Château**  
**Peybonhomme-Les**  
**-Tours**  
**2009**

Cru bourgeois



9,50 €

## Côtes du Rhône Villages

**Dom. du Grand**  
**Veneur**

« Les Champavins »

**2009**



9,95 €

## ♥ coup de cœur ♥...

Superbe Côtes du Rhône, plus souvent qualifié à juste titre de « Bébé-Chateauneuf » de par son vignoble juxtaposé à celui de Chateauneuf-du-Pape

Il révèle une robe rubis profonde et offre de généreuses saveurs de fruits noirs (liqueur de cassis, mûre), de garrigue et de kirsch ; il possède une puissance opulente, une excellente profondeur et des tanins élégants et soyeux ; en finale, des notes légèrement épicées et truffées dominent

A boire jusqu'à 6-8 ans ; cotation Parker 90+

## Loire

**AOC Gamay de Touraine**

**Henry Marionnet**

Premières vendanges-Cuvée Nature

**2009**



11,50 €

## Coup de cœur !

**Vin conçu sans intervention œnologique, sans apport de soufre ni de levures**

Il est rond, équilibré, fruité à souhait ; c'est le type même de vin plaisir, prêt à passer à table !

Encore une belle découverte, à boire frais, en 2011

**Coup de cœur \*\* Guide Hachette 2010**

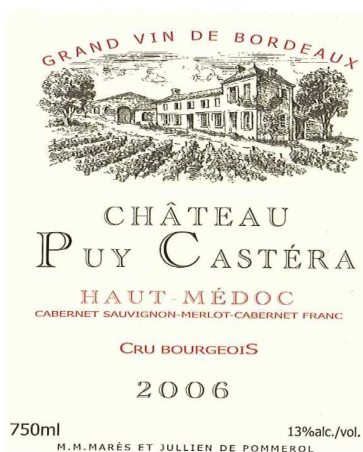
## Haut-Médoc

Château Puy Castera

2006

Cru bourgeois

11,95 €



Millésime corsé, riche en couleur  
comme en matière...

Nez intense de fruits noirs, notes fumées, de cuir

Très bel équilibre en bouche, charpenté, chaleureux, aux tanins bien faits... Que du plaisir !

Très bonne garde

50% cabernet sauvignon, 35% merlot, 14% cabernet franc et 1% petit verdot

Que du bonheur... ♥ coup de cœur ♥

Belle robe griotte, aux reflets violets  
En bouche, l'attaque est franche, souple, de la matière avec un bel équilibre, des tanins soyeux (la magie de 2009 !), rond et long en bouche

C'est le compagnon des entrées chaudes, des viandes grillées (blanches ou rouges pas trop fortes) et des fromages tendres et là encore, millésime 2009 oblige, pas trop forts

Coup de cœur !

## Bourgogne

Rully  
« Les Chauchoux »

2009

Domaine Belleville

14,95 €



## Porto

Et pour se faire encore plaisir... avant ou après !

9,95 €

De couleur dorée, ce porto blanc offre des bouquets fruités d'où se dégage le parfumé cépage « Moscatel galego »

De couleur brique, ce porto rouge offre des bouquets de fruits mûrs (tels que la groseille rouge et la prune) et de fruits secs

En bouche, ils offrent tous les deux une belle complexité grâce à leur passage en barrique pendant trois ou quatre années

Le porto blanc peut se boire frais comme apéritif, accompagné de foie gras par exemple...

9,95 €

Le porto rouge peut se boire à l'apéritif, ou... tout simplement pour déguster !

