

WOL

Wine of Life

Catalogue



Wine of Life SAS

Société au capital social de 40.000 EUR

RCS de Dijon N° Siret: 504 870 130 00011 ; TVA FR 225 04 87 01 30

Adr. Siège : 1 rue de la fontaine, 21220 Chambolle Musigny, France

Tél : +33 (0) 6.86.16.43.30 ; contact@wineoflife.fr ; www.wineoflife.fr

Wine of Life - Contacts

1 rue de la Fontaine 21220 Chambolle Musigny

Alban LE BIGOT, Président, +(33) 6 86 16 43 30 - alban.lebigot@wineoflife.fr
Cyril AUDOIN, Directeur des Achats, +(33) 6 70 21 68 72 - cyril.audoin@wineoflife.fr
Pascal SIMON, Directeur Commercial, +(33) 6 12 55 15 07 - pascal.simon@wineoflife.fr

Présentation Wine of Life

La société Wine of Life a pour vocation la distribution à l'international de grands vins français.

S'appuyant sur une grande connaissance des vignobles de France ainsi que sur un réseau de distribution performant, elle offre à ses clients une vaste gamme de vins tant par sa diversité que par sa qualité.

Notre structure allie compétence, savoir-faire et proximité comme en témoigne l'étroite relation de confiance et d'amitié que nous avons su tisser avec les vigneron avec lesquels nous travaillons, parmi les plus remarquables de chaque appellation.

La connaissance approfondie de chaque région et de son « patrimoine viticole » nous permet de répondre à notre objectif premier qui est d'*Offrir aux clients et consommateurs de nos vins une sélection des meilleurs produits régionaux.*

Opérant avant tout à l'international, nous sommes aujourd'hui essentiellement implantés en Amérique Latine (Brésil, Mexique...), en Asie (Japon, Corée du Sud, Singapour, Hong-Kong...) et au Moyen-Orient où nous souhaitons nous reposer sur un solide réseau d'importateurs et de distributeurs de vins fins (importateurs locaux et internationaux, restaurateurs, hôteliers, revendeurs, grande distribution...).

Grâce à nos réseaux de distribution performants et aux liens privilégiés que nous entretenons avec nos vigneron, nous souhaitons nous positionner comme un acteur incontournable de la distribution de vins français.

Nous proposons également un service de distribution en France où nous organisons des ventes directes à notre clientèle privilégiée de particuliers, des dégustations à domicile, des prestations destinées aux entreprises et plus généralement tous types de réceptions et banquets.

Notre expertise se décline en 4 grands axes :

- Le **Travail d'une Equipe** efficace et dédiée
- Une **Offre** ciblée
- Une **Proximité** fournisseurs et clients
- Un **Service** de qualité

Trabail d'Equipe

Wine of Life dispose de compétences variées et associées pour répondre à vos besoins :

- Un vigneron reconnu et compétent, proche de l'ensemble des vigneron avec lesquels nous travaillons,
- Des interlocuteurs s'exprimant en portugais, en espagnol en anglais et bien sûr en français.

Notre équipe chaleureuse et accueillante se tient à votre disposition pour trouver avec vous le vin qui vous correspond.

Offre produit

Nous proposons une gamme complète et diversifiée de plus de 120 vins différents, de notre région d'origine qui est la Bourgogne mais aussi de la région de Bordeaux et du Sud Ouest, de Champagne, du Languedoc ou encore de la Vallée de la Loire.

La démarche qualité est essentielle chez Wine of Life. Notre offre produit comprend des vins d'appellations « Villages » ou « Régionales », « Premiers crus » ou « Grands crus ».

Proximité fournisseurs et clients

Travailler avec un professionnel reconnu vous garantit un accès au terroir, aux domaines, au travail et aux produits de chaque vigneron. Par l'intermédiaire de notre expert, nous cultivons une véritable relation d'amitié et de proximité entre les vigneron et notre société.

Notre équipe accompagne ses clients et partenaires professionnels et entend tisser avec ces derniers une relation de confiance qui s'inscrit dans la durée.

Notre métier ne se limite pas au simple rapport commercial avec le client : notre expérience et connaissance du terroir sont mises à profit pour vous prodiguer les meilleurs conseils et sélectionner les vins qui correspondent le mieux à vos besoins.

Service de qualité

La qualité du service est au centre des préoccupations de Wine of Life.

Nous nous efforçons d'assurer à nos partenaires et clients un service de premier ordre caractérisé par un soutien logistique et technique, un suivi des commandes et une assistance commerciale et marketing.

Nous puisons dans la formidable mosaïque des vins pour vous proposer les vins qui correspondent le mieux à vos besoins et ce, avec un engagement qualitatif de notre part.

Notre Offre de Services

VIP Wine Tasting



Nos meilleurs vins s'invitent chez vous lors d'une soirée dégustation de 2h animée par un professionnel du secteur (vigneron, œnologue, sommelier...)

Gamme « Découverte »500 euros

Gamme « Révélation »600 euros

Gamme « Séduction »900 euros

Gamme « Prestige »2000 euros

+ Gamme « A la Carte » : Construisez votre propre sélection de 6 vins

Prestations pour les entreprises



- Vernissages, Réceptions et Cérémonies officielles
- Coffrets cadeaux pour vos employés et partenaires
- Dégustations festives en entreprise
- Soirées thématiques
- Offres tout au long de l'année
- Tarifs compétitifs

Vente Directe aux Particuliers



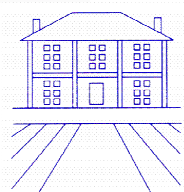
- Des offres spéciales chaque mois
- Proposition d'un catalogue
- Vente en ligne
- Livraison à domicile
- Offres dédiées pour vos réceptions, mariages et banquets (partenariat avec traiteur possible)

Domaines & Châteaux

BORDEAUX

Château Peyruchet

Château
PEYRUCHET



www.chateau-peyruchet.com

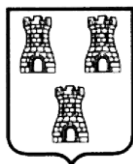
Gonet Médeville



www.respide-medeville.com

BOURGOGNE

Domaine Charles Audoin



Domaine Chevalier



www.domaine-chevalier.fr

Domaine de Lalande (D. Cornin)



www.cornin.net

Domaine Gérard Seguin



www.domaine-gerardseguin.com



Domaine Michel Gay & Fils

MICHEL GAY ET FILS

Domaine Nicolas Rossignol

Domaine
NICOLAS ROSSIGNOL

www.nicolas-rossignol.com

Domaine Pierre Gelin



www.domaine-pierregelin.fr

Sylvie Boyer



www.sylvieboyer.com

Domaine Aladame



www.aladame.fr



CHAMPAGNE

Gonet Médeville



Marie Demets



LANGUEDOC - ROUSSILLON

Château Viranel



www.chateau-viranel.com

Domaine Les Aurelles



www.les-aurelles.com

Les Fusionels



www.les-fusionels-faugeres.com



SUD - OUEST

Clos Triguedina



www.jlbaldes.com

Clos Uroulat



www.roulat.com



VAL DE LOIRE

Domaine du Grand Mouton



www.muscadet-grandmouton.com

*Domaine de la Charmoise
Henry Marionnet*

Domaine de la Charmoise

www.henry-marionnet.com





Bordeaux

Bordeaux Supérieur

Graves

Loupiac

Sauternes

Sauvignon

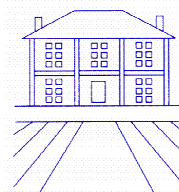
1^{ère} Côtes de Bordeaux

...

Château PEYRUCHET
Bordeaux

Château

PEYRUCHET



Vins blancs et rosés



Château Grand Peyruchet AOC LOUPIAC 2005

Vin de légende à boire jeune ou dans un temps lointain.



Château Peyruchet AOC Premières Côtes de Bordeaux Blanc Moelleux 2007

Vin super fruité à boire dans les deux ans.



Château Peyruchet AOC Bordeaux Blanc Sec Sauvignon 2007

Vin super fruité à boire dans les deux ans.



Château Peyruchet AOC Bordeaux Rosé 2007

Vin super fruité à boire dans les deux ans.

Vins rouges



Château Peyruchet AOC Premières Côtes de Bordeaux Rouge 2006

Vin fruité à boire dans les trois ans.



Château Grand Peyruchet Cuvée Prestige AOC Premières Côtes de Bordeaux Rouge 2005

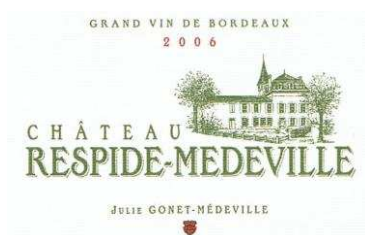
Vin fruité finement boisé. Le bois est un outil et non pas une obligation !!!

GONET - MEDEVILLE

Bordeaux



Vins blancs et rosés



Graves Château Respide-Médeville Blanc 2006

Les blancs secs ont une grande tenue, du nerf et beaucoup de bouquet.

Il exprime le vrai style des vins de Graves : sans artifices, aux notes d'écorce d'agrumes et à la bouche sans lourdeurs



Sauternes Château les Justices

Le Château les Justices est réputé pour son équilibre, son bouquet très fruité et son élégance, c'est un Sauternes sans excès de liqueur.

Plusieurs millésimes disponibles : 2004, 2005...

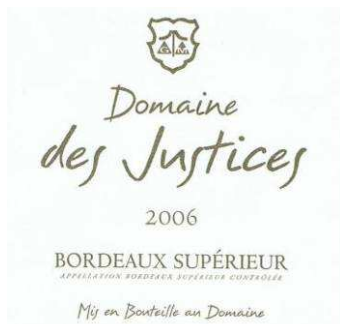


Sauternes Château Gillette

Ce petit cru de Sauternes est légendaire pour ses vieux millésimes. En effet, à Gillette, Julie Gonet-Médeville ne commercialise ses vins qu'après 20ans de vieillissement. Ce nectar doit être exceptionnel pour mériter l'appellation « crème de tête » et passer plus de quinze ans en cuves de ciment avant d'être mis en bouteilles et vendus quelques années plus tard. C'est ainsi qu'on surnomme les Médeville les antiquaires de Sauternes.

Plusieurs millésimes disponibles : 1954, 1985, 1986...

Vins rouges



Bordeaux Supérieur Domaine des Justices Rouge 2006

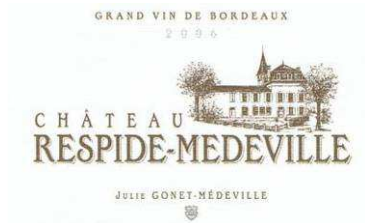
Rouge charnu, élégant, très fruité avec des arômes fins et des tanins veloutés.

Il se marie parfaitement à table aussi bien avec la cuisine simple qu'avec des mets élaborés.



Graves Dame de Respide Rouge 2006

C'est une cuvée très fruitée, savoureuse et gourmande et prête à boire dès son plus jeune âge tout en conservant son potentiel de garde.



Graves Château Respide-Medeville Rouge

Ce vin arbore de belles robes sombres sur une charpente équilibrée.

Il est d'une réelle typicité avec ses arômes fumés et son corps élégant et d'une grande régularité

Plusieurs millésimes disponibles.

Mais aussi :

- **Bordeaux Domaine des Justice Rosé 2007**
- **Sauternes Château de l'Ecole 2004**



Bourgogne

Crémant

Marsannay

Fixin

Gevrey-Chambertin

Corton Charlemagne

Ladoix

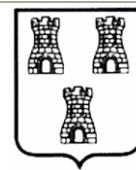
Pommard

Volnay

Mâcon

Pouilly-Fuissé

...



Vins blancs et rosés



Bourgogne Aligoté 2007

L'âge avancé des parcelles offre une excellente maturité et donne un Aligoté quelque peu atypique par sa rondeur et sa complexité. On retrouve toujours une bonne persistance des arômes, des notes de fleurs blanches, vif et plein, ce Bourgogne Aligoté est toujours remarqué pour son élégance et à été cité dans le guide Hachette comme l'un des meilleurs de Côte D'or. C'est un vin à boire jeune, pouvant accompagner une simple cochonnaille jusqu'aux crudités et entrées les plus sophistiquées.



Marsannay 2007

Ce chardonnay combine la finesse et la solidité.

D'un jaune or brillant, on retrouve beaucoup de richesse et de gras sur ce millésime.

Aux arômes de fleurs blanches avec une touche de fruits secs, se mêlent des notes toastées et briochées. La bouche est puissante tout en conservant la finesse, un subtil côté minéral harmonieux. La longueur de ce vin ample et gras, lui réserve encore de belles années de garde.



Marsannay Au Champ Salomon 2007

Dans la même lignée que le Marsannay, on retrouve cette puissance, mais aussi plus de minéralité, des arômes très frais et des notes exotiques. Une belle acidité en bouche, qui allie puissance du cépage et finesse du cru. Un joli vin blanc qu'il ne faut pas hésiter à carafier dans sa jeunesse, ou mieux encore, à oublier quelques temps pour lui permettre de s'épanouir pleinement.



Marsannay Rosé 2007

L'effet millésime est moindre sur les Rosés, mais on note des différences aromatiques d'une année à l'autre. Le nez s'exprime généralement avec des arômes de fruit comme la pêche de vigne ou la framboise.

Le Marsannay Rosé est à boire dans les 2 à 3 ans après sa mise en bouteille. Il accompagnera une gastronomie simple, voire champêtre: cuisses de grenouille, salade niçoise, rillettes et volailles, saucissons, escargots et jambon persillé de Bourgogne ou bien encore une petite cuisine exotique et les barbecues. En hiver le Marsannay Rosé s'accorde très bien avec une raclette, un mariage harmonieux entre le vin, le fromage et la charcuterie.

Vins rouges



Bourgogne 2006



Marsannay Cuvée Marie Ragonneau 2006

Cette année est un joli succès, car le fruit est très présent, une grande typicité. Ce caractère authentique est d'autant plus plaisant car les tanins sont très bien fondus.

Le bel équilibre de cette cuvée donne un vin déjà très agréable dans sa jeunesse. Quelques années en cave apporteront toute la noblesse d'un Pinot Noir de Bourgogne



Marsannay Clos de Jeu 2005

Situé en plein milieu du coteau, ce Terroir est sur une belle argile, qui donne à ce vin son côté friand, toujours sur le fruit. Dans sa jeunesse, le Clos de Jeu reste le plus accessible de tous nos lieux-dits.



Marsannay Les Favières 2005

Les Favières sont des vins d'une très grande élégance, tout en finesse, toujours tendres et soyeux, aux arômes de cerise, framboise très prononcés. Le millésime 2005 est une très belle réussite, des vins très riches, de fruits rouges très mûrs et parfaitement structurés, très belle expression du Pinot Noir.



Marsannay Les Longeroies 2005

Le Terroir des Longeroies reflète la typicité de l'appellation, une bonne intensité aromatique de petits fruits rouges associée aux épices. La structure est directement liée au sol argilo-calcaire. Cette terre caillouteuse, draine rapidement et donne des vins charpentés.

Ce millésime demande deux à trois années de patience pour que cette cuvée gagne en finesse et s'assouplisse d'avantage.

Ce Marsannay Les Longeroies sera très agréable. Le fruité et la structure devraient se fondre admirablement pour donner un vin de plaisir.



Marsannay Clos du Roy 2006

Une grande réussite pour ce millésime.

Ce Marsannay Clos du Roy conserve toujours sa typicité, un vin riche et concentré avec une belle structure lui offrant un bon potentiel de garde.



Marsannay Au Champ Salomon 2005

Plantée en 1945, cette parcelle met en valeur pleinement ce terroir, alliant rondeur, finesse et puissance.

Un vin noble avec un gros potentiel de garde.



Marsannay La Charme aux Prêtres

C'est la plus petite cuvée du domaine, seulement 2 pièces. Elle a été vinifiée en vendange entière, c'est-à-dire non égrappée.

Dans un style différent, plus à l'ancienne, un vin qui est plus rustique avec des tanins intéressants ; mais qu'il faudra oublier quelques années en cave.



Fixin 2006

Premier millésime de l'exploitation. Une parcelle de 50ans, située au lieu-dit Le Rozier, sur Fixin.

Très typique de cette appellation, une robe d'un bel éclat et un nez combinant les petits fruits rouges et la minéralité de la pierre à fusil, le côté silex de ce cru.

Puissant en bouche avec des tanins fondus, qui lui réservent de belles années de garde.



Gevrey Chambertin 2006

Paré d'une robe rubis soutenue, ce Gevrey-Chambertin présente une complexité d'arômes subtils de fruits rouges. C'est un excellent millésime par sa constitution bien équilibrée, à la fois charnu et élégant, lui permettant une garde de longue durée.

Mais aussi en Vin Rouge de la même exploitation:

- **Pommard 2005**

Domaine CHEVALIER Père & Fils

Bourgogne



DOMAINE CHEVALIER
PÈRE & FILS

DISPONIBILITES EN MAGNUMS, 1/2 BOUTEILLES, VIEUX MILLESIMES : NOUS CONSULTER

Vins blancs



Bourgogne Aligoté 2007

Une robe or soutenue, brillante. Nez déjà développé, vif et bien typé avec des arômes de vanille et de noisette légèrement miellée. Une attaque en bouche souple et plus ronde que réellement vive. Très typé, ce millésime 2005 réellement exceptionnel pour tous les blancs. Arômes complexes avec des senteurs de citron et vanille.



Bourgogne 2007

Plusieurs millésimes disponibles



Ladoix Bois de Gréchons 2007

Un vin tendre et facile à boire dans sa jeunesse. La bouche se montre d'un bel équilibre avec du fruit et de la fraîcheur. Il offre une fine minéralité en finale.

★ ★ ★ dans la "Revue du Vin de France"



Ladoix 1^{er} Cru Les Gréchons 2007

Les « Gréchons » sont des vins blancs assez fermes. Leur moelleux se révèle après mutation et leurs arômes rappellent l'amande grillée, la vanille, la figue fraîche. Vin qui dégage ces qualités entre 3 et 5 ans. Peuvent être conservés plus longtemps selon les années.

Plusieurs millésimes disponibles



Corton Charlemagne Grand Cru 2007

Vin de très grande classe, très long en bouche, aux arômes floraux (acacia, aubépine) sur fond de cannelle et goût de « Pierre à Fusil ». Grande aptitude au vieillissement : entre 5 et 15 ans.

Vins rouges



Bourgogne 2007

Les bourgognes rouge ont une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche. Une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à violine. Un bouquet de petits fruits rouges (fraise, cerise, cassis, myrtille) évoluant sur le pruneau cuit, sur de nuances poivrées, animales et de sous-bois.

Plusieurs millésimes disponibles



Ladoix 2007

Robe rubis sombre aux reflets bleutés. Nez dense et pur présentant des arômes de cassis. Bouche fondue dotée de tanins fins et gras et d'une chair suave. Finale équilibrée.

Plusieurs millésimes disponibles



Aloxe Corton 2007

Robe rubis aux reflets noirs, intense et brillante. Nez racé offrant des arômes de cassis bien mûr et des notes boisées. Bouche somptueuse dotée d'une chair grasse, d'un relief imposant et de tanins mûrs. Finale équilibrée d'un bonne longueur.

Plusieurs millésimes disponibles



Corton Le Rognet Grand Cru 2007

Dominante de fruits rouges, bouquet de truffe et cuir. Les Corton ont aussi une saveur poivrée. Ils se conservent 10 à 25 ans.

Plusieurs millésimes disponibles

Mais aussi en Vins Rouges de la même exploitation:

- **Bourgogne Passetoutgrain 2006**
- **Côte de Nuits Villages 2007**
- **Ladoix Les Carrières 2002**
- **Ladoix 1^{er} cru Le Clou d'Orge 2007**
- **Ladoix 1^{er} cru Les Corvées 2007**
- **Gevrey Chambertin 2007**
- **Aloxe Corton 1^{er} cru 2007**
- **Corton Le Rognet Grand Cru 2002 Cuvée Georges**

Vins blancs



Mâcon Chaintré 2007

- Robe or pâle , très brillante
- Association florale et minérale avec une note “pierre à fusil” naissante
- Accompagnement : Poissons grillés, Fruits de mer



Mâcon Chânes 2007

- Robe d'une très fine teinte jaune or vert claire
- Fine ouverture sur des senteurs florales, élégantes et printanières (jonquille, tilleul, jasmin frais)
- Accompagnement : Crustacés, Viandes blanches à la crème



Pouilly-Fuissé 2007

- Robe or très pâle , beaucoup de brillance
- Nez puissant d'amandes fraîches et de fleurs blanches (acacia et églantine)
- Accompagnement : Quenelles à la crème, Vol au vent, Apéritifs



Pouilly-Fuissé Clos Reyssié 2007

- Robe or clair, reflets dorés
- Nez frais et élégant, fruits blancs
- Accompagnement : Fruits de mer, Poisson



Pouilly-Fuissé Les Chevrières 2007

- Robe d'une très jolie teinte jaune d'or claire
- Nez frais et élégant
- Odeurs savoureuses de brioche, et senteurs chaleureuses de fruits à chair blanche bien mûrs

Domaine GERARD SEGUIN

Bourgogne



DOMAINE
GÉRARD SEGUIN
GEVREY-CHAMBERTIN
BOURGOGNE

Vins rouges



Gevrey Chambertin "Les crais" 2004

Belle couleur rouge rubis, nez de fruits rouges assez intense. En bouche, cette sensation est complétée avec subtilité, goût vanillé léger apporté par le fût.

Très agréable à déguster dans ses premières années, facile d'accès, c'est un vin qui donnera du plaisir rapidement.

Vin idéal avec un gibier à plumes ou une volaille en sauce.



Gevrey Chambertin "Vieilles vignes" 2004

Vins d'une belle puissance, très fruités et au potentiel de garde intéressant. Ils sont denses, élégants et racés avec un nez riche et complexe aux arômes mêlant fruits noirs et épices, la bouche est harmonieuse et longue.

Il accompagnera les mets les plus fins, comme un coq au vin ou autres viandes en sauce.



Gevrey Chambertin "Vieilles vignes" 2006

Vins d'une belle puissance, très fruités et au potentiel de garde intéressant. Ils sont denses, élégants et racés avec un nez riche et complexe aux arômes mêlant fruits noirs et épices, la bouche est harmonieuse et longue.

Il accompagnera les mets les plus fins, comme un coq au vin ou autres viandes en sauce.



Gevrey Chambertin 1^{er} cru "Craipillot" 2004

Craipillot donne souvent des vins vifs, très fruités aux arômes de réglisse et de violette. Moins charpenté que d'autres 1^{ers} Crus, il possède cependant la puissance et beaucoup de finesse.

C'est un vin complexe et équilibré à la finale délicate et persistante.

Il accompagnera idéalement viandes en sauce et fromages du terroir comme l'Ami du Chambertin.



Gevrey Chambertin 1^{er} cru "Craipillot" 2006

Craipillot donne souvent des vins vifs, très fruités aux arômes de réglisse et de violette. Moins charpenté que d'autres 1^{ers} Crus, il possède cependant la puissance et beaucoup de finesse.

C'est un vin complexe et équilibré à la finale délicate et persistante.

Il accompagnera idéalement viandes en sauce et fromages du terroir comme l'Ami du Chambertin.

Domaine NICOLAS ROSSIGNOL
Bourgogne

Domaine
NICOLAS ROSSIGNOL

Vins blancs



Pernand Vergelesses « Vignes Blanches »

Grosse maturité en blanc sur ce millésime, riche. Gras à l'attaque, du à un élevage sur lie pendant 24 mois en fût, avec des notes légèrement boisées. Finale de bouche plus en tension et en acidité. Ensemble riche et de bonne garde.

Vins rouges



Beaune 2007

Jolis petits fruits rouges acidulés, avec une touche boisée, une belle profondeur d'arômes. Attaque assez fine, rapidement relayée par une grosse matière, soutenue par des tanins très présents rappelant la proximité du terroir de Pommard.

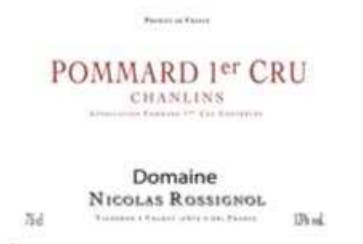


Pernand Vergelesses 1^{er} cru Fichots 2007

Attaque en petits fruits rouges acidulés, avec beaucoup de tension et de minéralité. Reste très droit en fin de bouche, s'équilibrant bien grâce à sa fraîcheur, tout en conservant un bon vieillissement en général.

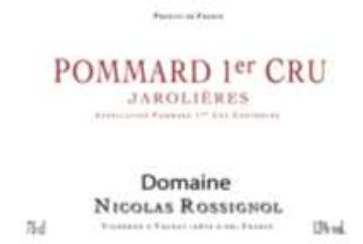
Pommard 2007

Vin frais et minéral, avec des tanins crayeux. L'ensoleillement permet une bonne maturité de tous les composants.



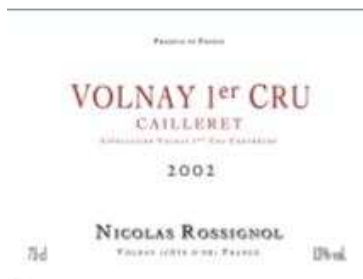
Pommard 1^{er} cru Chanlins 2007

Ce vin serré et droit est tendu dès le départ. On perçoit immédiatement sa minéralité : vin de bel équilibre et avec une bonne fraîcheur. Tanins frais tendus, massifs, avec un excellent potentiel de garde. Même si seul, il peut évoquer une certaine austérité ce vin s'équilibre très bien au cours d'un repas.



Pommard 1^{er} cru Jarolières 2007

Avec une attaque tout en chair et en rondeur, ce vin est le plus Volnay des Pommards. En finale de bouche les tanins reviennent, rappelant bien son terroir d'origine.



Volnay 1^{er} cru Cailleret 2007

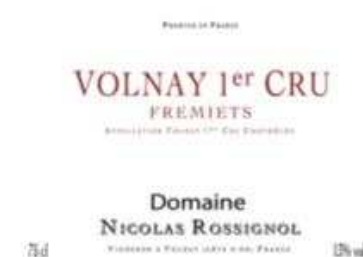
Le vin est très élégant, fin et délicat, presque aérien. Note florale et minérale, avec beaucoup de finesse à l'attaque, très élégant ensuite avec des tanins soyeux et fins. Belle persistance aromatique d'un vin qui gagne en longueur et en complexité en fin de bouche. On l'appelle « la Dentelle de Volnay ».

Volnay 1^{er} cru Chevret 2007

Le vin est riche, gras et généreux dès l'attaque avec des notes de fruits rouges et fruits noirs murs. Très rond et soyeux, aux tanins souples et tendres : C'est l'image même du Style des vins de Volnay.

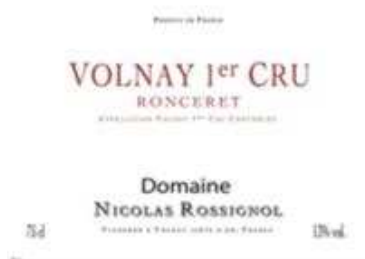
Volnay 1^{er} cru Clos des Angles 2007

Le vin est toujours le plus rond, le plus fruité et le plus ouvert de la gamme, avec des notes épicées uniques. Attaque soyeuse et enveloppée, finissant sur le même registre, avec peu de nervosité, d'acidité, de tension. Généralement apprécié par la restauration pour son coté immédiat et sa douceur.



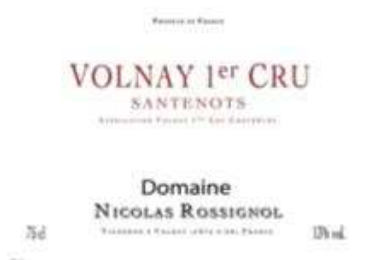
Volnay 1^{er} cru Fremiets 2007

Le vin présente des notes de fruits murs presque cuits à l'attaque et reprend de la fraîcheur par la suite avec des notes un peu épicées. Attaque solide et riche. Les tanins s'expriment rapidement même s'ils sont murs et riches. On sent l'influence du terroir de Pommard très proche. L'ensemble est solide mais il sait par sa maturité reprendre beaucoup de douceur et de rondeur, s'inscrivant bien dans l'Appellation Volnay, mais dans une interprétation plus puissante.



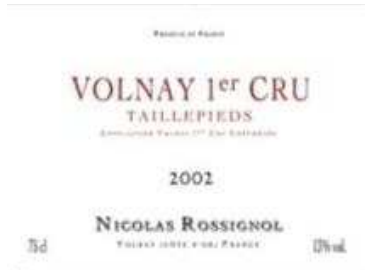
Volnay 1^{er} cru Ronceret 2007

Le vin est tendu dès le départ. On perçoit immédiatement sa minéralité : vin serré et droit mais de bel équilibre et avec une bonne fraîcheur même s'il joue sur un registre de fruits noirs (mûres, myrtilles) comme son nom l'indique. Tanins frais tendus, précis qui lui donne de la tenue et un beau vieillissement.



Volnay 1^{er} cru Santenots 2007

Le vin est dense et intense dès le départ avec des notes plus animales que les autres n'ont pas. Bonne finesse à l'attaque (vienne vigne) relayée par une puissance et une longueur (jeune vigne) en fin de bouche. Ce vin est toujours plus typé « Côte de Nuits » que Côte de Beaune.



Volnay 1^{er} cru Taillepieds 2007

Attaque ronde, grasse et riche due à l'âge de la vigne. Belle maturité, la minéralité naturelle du terroir se fait sentir en fin de bouche, donnant des tanins très fins avec beaucoup d'élégance. L'ensemble garde une belle fraîcheur aromatique.

Mais aussi de la même exploitation:

- **Bourgogne Blanc**

Et des vins rouges :

- **Bourgogne Pinot Noir 2007**
- **Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2007**
- **Bourgogne L'Héritière 2007**
- **Aloxe Corton 2007**
- **Beaune 1^{er} cru Clos des Mouches 2007**
- **Beaune 1^{er} cru Clos du Roy 2007**
- **Beaune 1^{er} cru Reversées 2007**
- **Pernand Vergelesses 2007**
- **Pommard Les Vignots 2007**
- **Pommard 1^{er} cru Epenots 2007**
- **Savigny Les Beaune 2007**
- **Savigny Les Beaune 1^{er} cru Fourneaux 2007**
- **Savigny Les Beaune 1^{er} cru Lavières 2007**
- **Volnay 2007**

Domaine PIERRE GELIN

Bourgogne



Vins blancs



Bourgogne Aligoté 2007

Vins rouges



Bourgogne Passetoutgrain 2006



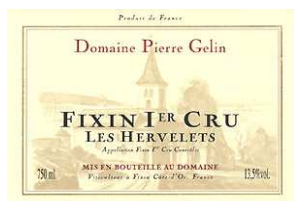
Bourgogne 2005

Vin à la robe d'un rouge rubis classique, au nez agréable de fruits à noyau (cerise, prune) qui après aération évolue vers des senteurs plus sauvages et plus épicées. La bouche dominée par les tanins encore fermes est d'excellente tenue et sa longueur fort appréciable. 2 à 3 ans de conservation devraient lui permettre de dévoiler tout son potentiel. Sera alors le compagnon idéal des terrines, foies de volaille et viandes blanches. (Millésime 2002)



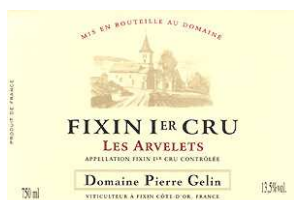
Fixin 2006

Avec sa robe d'un rouge rubis soutenu et un nez exubérant de fruits rouges (fraise, cassis, framboise...), ce Fixin, à la fois élégant et complexe, est un régal des sens. Sa bouche corpulente et équilibrée, garde une fraîcheur appréciable qui lui permettra d'évoluer dans les meilleures conditions. Vin de grande qualité à découvrir en compagnie d'un gigot d'agneau ou d'une viande rôtie. (Millésime 2002)



Fixin 1^{er} cru Les Hervelets 2006

D'un rouge cerise à reflets rubis, ce premier cru de Fixin demande un peu de temps pour s'ouvrir et laisser apparaître, sur un fond délicatement boisé, quelques notes de fruits cuits et de sous-bois. Sa bouche, ample et remarquablement équilibrée, est d'une grande tenue et sa longueur exemplaire. Très belle bouteille à conserver quelques années (4-5 ans) avant d'être mise sur table en compagnie d'une viande en sauce par exemple (Millésime 2002)



Fixin 1^{er} cru Les Arvelets 2006

Sa robe d'un rouge rubis étincelant est une véritable invitation à la dégustation. Son nez complexe exhale de délicates odeurs florales, fruitées et épicées (cassis, pivoine, tabac...). Sa bouche ronde et soyeuse, fait preuve en finale d'une certaine fermeté ce qui laisse envisager un vieillissement de qualité. Un très beau vin qui procure déjà beaucoup de plaisir et qu'on imagine, avec gourmandise, accompagner une viande rouge. (Millésime 2002)



Fixin 1^{er} cru Clos Napoléon 2006

Sa robe rubis est d'une extraordinaire intensité. Son nez, complexe et puissant libère des arômes de sous-bois accompagnés de notes plus sauvages. Après aération, les notes fruitées s'expriment plus aisément. Sa bouche, puissante et corsée fait preuve d'une remarquable structure. Vin de grande qualité qu'il est souhaitable de garder 5 à 6 ans avant de le voir s'épanouir pleinement. A servir alors sur un gibier par exemple. (Millésime 2003)



Gevrey Chambertin 2003 Clos de Meixvelles

Voilà un Gevrey-Chambertin à la robe d'un rouge vif et lumineux. Son nez, après aération, s'ouvre sur des odeurs d'amande, de noyau et d'épices. Sa bouche équilibrée, à l'acidité fraîche et à la trame tannique encore serrée, va s'assouplir progressivement. Vin prometteur qui entre dans la catégorie des grands vins de garde avec lesquels il faut se montrer patient. Mais imaginons le plaisir qu'il nous procurera en compagnie d'un coq au vin ou d'un civet. (Millésime 2002)



Gevrey Chambertin 1^{er} cru 2006 Clos Prieur

Ce « Clos Prieur » est tout simplement magnifique, sa robe d'un rouge rubis intense, d'une brillance parfaite, se « boit » des yeux. Son bouquet, d'une rare complexité, nous séduit par ses senteurs florales et fruitées (pivoine, cassis, mûre framboise...). La bouche, soulignée par d'agréables notes de torréfaction, n'est pas en reste. Tout est harmonie et volupté : rondeur, velouté des tanins, moelleux. Bien qu'il soit déjà fort appréciable, il serait sage de l'attendre encore un peu. A servir sur les meilleures viandes.» (Millésime 2002)



Chambertin Clos de Bèze 2006

Sublime robe d'un rouge noir étincelant. Nez d'une fabuleuse richesse dominé par des notes de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices (tabac, poivre). La bouche, aux arômes floraux délicats, est d'une étonnante présence, tapissée par des tanins de belle qualité. La finale tendue mais non agressive, est caractéristique des grands vins de garde. Superbe bouteille à conserver impérativement 5 à 10 ans avant de la soumettre à nos papilles impatientes. (Millésime 2003)

SYLVIE BOYER

Bourgogne



Crémants



Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

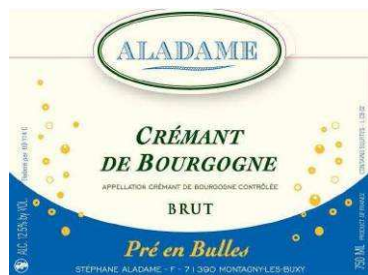
Ce blanc de noirs (100% Pinot Noir) est très agréable à l'œil, sa mousse légère et ses bulles très fines sont une véritable incitation à la gourmandise. D'une vinosité évidente il fait preuve en bouche, d'une grande fraîcheur et d'une excellente tenue. Idéal à l'apéritif, il sera également très à l'aise tout au long d'un repas.

Des références de vins également disponibles dans ce domaine. Nous consulter pour plus d'informations

Domaine ALADAME
Bourgogne

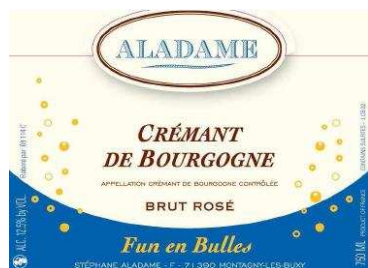


Crémants



Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

Issu des deux cépages blancs Chardonnay et Aligoté, ce Crémant se caractérise par sa bouche structurée et équilibrée aux notes de brioche et de fruits blancs.



Crémant de Bourgogne Rosé Brut

Les notes de fruits rouge (fraise et groseille) issues du cépage rouge Pinot noir (40%) dominant, tandis que le cépage blanc Chardonnay (60%) apporte fraîcheur et élégance à ce Crémant tout en séduction et en finesse. Idéal pour un brunch festif.

Vins Blancs



Montagny 1^{er} Cru 2007

Vin issu de vignes de 10 à 70 ans, élevé en cuve. Frais, fruité, avec une grande pureté aromatique. Ses notes minérales associées à un moelleux discret lui donnent un bon équilibre.



Montagny 1^{er} Cru Cuvée Sélection 2007

Même base que le précédent, avec un élevage partiel en fûts de chêne (40 % environ) qui lui apporte plus de rondeur et de persistance. Bel équilibre entre gras, fraîcheur et minéralité sur des notes beurrées.



Montagny 1^{er} Cru Les Vignes Derrière 2007

Belle complexité aromatique sur des notes d'agrumes soutenue par une matière ample. La minéralité et la fraîcheur lui donnent élégance et équilibre. Parcelle en cours de passage en culture biologique.



CHAMPAGNE

Champagne GONET-MEDEVILLE

Champagne



Champagnes



Champagne Gonet-Médeville 1^{er} Cru Cuvée Tradition

Robe or pâle, nez de fruits blancs, bulles fines, bouquet vif et fruité, la bouche est fraîche et équilibrée et très longue.

Ce Champagne est tout indiqué pour l'apéritif ou le poisson



Champagne Gonet-Médeville 1^{er} Cru Cuvée Blanc de Noirs

Pure expression du pinot sur un des terroirs les plus appropriés, un Champagne aromatique, tout en rondeurs, puissant et vif en bouche.

Egalement disponible en Magnum.



Champagne Gonet-Médeville 1^{er} Cru Rose Extra Brut

Rosé d'assemblage, son nez révèle les fruits délicats du Pinot Noir et sa bouche, très fine et pure est dominée par la droiture du Chardonnay.

Champagne Gonet-Médeville Grand Cru Ambonnay La Grande Ruelle 2002

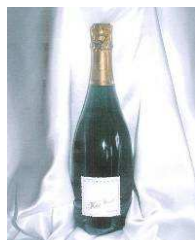
Robe or pâle nuancé de gris, dévoilant une bulle fine. Nez élégant, ample et long aux arômes de fleurs blanches, de craie, d'écorce de pamplemousse et délivrant de charmantes notes fruitées (framboise, mirabelle, poire).

Champagne MARIE DEMETS

Champagne

CHAMPAGNE
Marie Demets

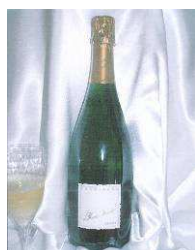
Champagnes blancs et rosés



Champagne Blanc Tradition

Caractérisé par ses notes florales : fleur d'oranger, violette, aubépine, tilleul.

A déguster à tout moment de la journée et plus particulièrement lors de l'apéritif.



Champagne Blanc Réserve

Caractérisé par ses notes de sous-bois, fougères et herbes fraîches.



Champagne Blanc de Chardonnay

Caractérisée par ses notes d'agrumes : citron, ananas, pêche.

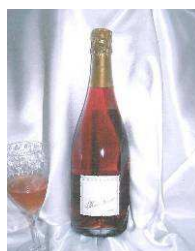
Merveilleux à déguster en apéritif !!!



Champagne Blanc Cuvée 19^{ème} siècle

Le fût procure à la cuvée 19^{ème}, complexité et élégance avec des notes de vanille, fruits secs et noisettes.

Elle accompagnera parfaitement vos poissons et crustacés.



Champagne Rosé

Robe rouge magnifique aux nuances aussi intenses que le souvenir laissé sur votre palais !

A déguster à l'apéritif ou en accompagnement de viandes blanches.



LANGUEDOC – ROUSSILLON

Coteaux du Languedoc

Faugères

Saint Chinian

...

Château VIRANEL

Languedoc-Roussillon



Vins blancs et rosés



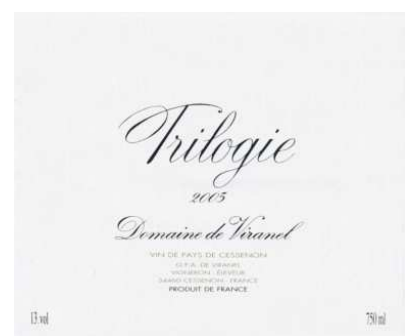
Saint Chinian V de Viranel 2007 Cuvée Tradition Rosé

- Rosé, AOC Saint Chinian
- Assemblage de Syrah 40%, Grenache 40%, Cinsault 20%. Vinification par "saignée" avec fermentation à température maîtrisée.



Coteaux du Languedoc 2007 Cuvée Tradition Blanc

- Blanc, AOC Coteaux du Languedoc
- 90% Grenache Blanc, 7% Bourboulenc, 3% Macabeu. Vinification traditionnelle.
- Elevage de 6 mois sur lies.



VDP d'Oc 2007 Cuvée Trilogie Rosé

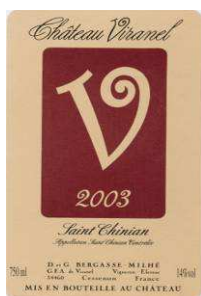
- Assemblage de cinsault, Cabernet et Syrah.
- Vinification traditionnelle, pressurage direct pour le cinsault et saignée pour cabernet et syrah.
- Elevage en cuve de 6 mois seulement, mise en bouteilles sur le fruit.



VDP de Cessenon 2007 Cuvée Viognier Blanc

- Cuvée mono cépage Viognier
- Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures.
- Elevage de 6 mois sur lies.

Vins rouges



Saint Chinian V de Viranel 2005

Cuvée V de Viranel

- Rouge, AOC Saint Chinian
- Assemblage de Syrah 40%, Grenache 40%, Carignan 10%, Mourvèdre 10%. Vinification en longues macérations pour Syrah, Grenache, Mourvèdre et macération carbonique pour le Carignan.
- Elevage pour 80% de la cuvée en cuves traditionnelles et 20% en fûts de chêne.



Saint Chinian V de Viranel 2005

Cuvée Tradition

- Assemblage de Syrah 40%, Grenache 40%, Carignan 10%, Mourvèdre 10%
- Vinifications traditionnelles avec de longues macérations pour Syrah, Grenache, Mourvèdre et macération carbonique pour le Carignan.
- Elevage pour 80% de la cuvée en cuves traditionnelles et 20% en fûts de chêne.



Saint Chinian V de Viranel 2001

Cuvée Fut du Chêne

- Assemblage de Syrah 60%, Grenache 40%.
- Vinifications traditionnelles avec de longues macérations.
- Elevage pour la totalité de la cuvée en fûts de chêne.



Saint Chinian V de Viranel 2001

Cuvée Collection 5432

- Rouge, AOC Saint Chinian
- Assemblage de sélections sur 4 millésimes : 2002, 2003, 2004 et 2005. Assemblage de 4 cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan.
- Elevage pour 70% de la cuvée en cuves traditionnelles et 30% en fûts de chêne.



Saint Chinian V de Viranel 2001 Cuvée Collection 4321

- Rouge, AOC Saint Chinian
- Assemblage de sélections sur 4 millésimes : 2001, 2002, 2003 et 2004. Assemblage de 4 cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan.
- Elevage pour 70% de la cuvée en cuves traditionnelles et 30% en fûts de chêne.



VDP de Cessenon Cuvée Trilogie

- Assemblage par tiers d'Alicante Bouschet (vigne de plus de 60 ans), de Cabernet et de Syrah.
- Vinification traditionnelle.

Domaine LES AURELLES

Languedoc-Roussillon

AUREL
SOLEN
DOMAINE LES AURELLES

Vins blancs



Coteaux du Languedoc Aurel Blanc 2005

Robe brillante, jaune pâle. Nez intense dominé par des notes florales (acacia, lys) et épicées (vanille). La bouche ample et soyeuse révèle une belle minéralité avec des accents citronnés.

La fin de bouche, très longue, allie fraîcheur et souplesse avec de délicates notes d'agrumes et de fruits confits.

Asperges blanches, langouste, turbot grillé ou saumon fumé, ce vin accompagne également les parfums profonds et subtils de la truffe et de la morille.

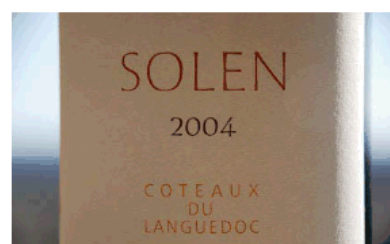
Vins rouges



Coteaux du Languedoc Déella Rouge

Un beau nez aux arômes nets et francs. Une bouche équilibrée sur le fruit. Vin de belle tenue.

Accompagne très facilement de nombreux plats : volailles, poissons, viandes...



Coteaux du Languedoc Solen Rouge 2006

Beau vin, bien structuré et joyeux ! Le nez gourmand évoque la cerise et autres fruits rouges. Les tanins sont souples et élégants. La bouche charnue, ample et équilibrée, finit tout en fraîcheur.

Pièce de boeuf au poivre, lapin sauté, dorades au fenouil, pavé de thon aux tomates confites, turbot grillé et sa sauce exotique, voire même une tagine.



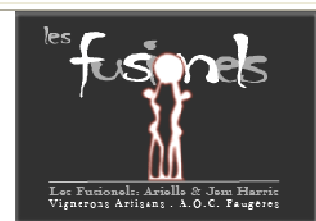
Coteaux du Languedoc Aurel Rouge 2004

Beau nez racé de fruits rouges (prune, griotte) et d'épices (cacao, poivre). Tanins soyeux, bouche ample et harmonieuse. Des saveurs de roses et de havane se fondent à d'autres notes fruitées (cerise fraîche) et finement réglissées. Fin de bouche très longue, tout en finesse.

Un poisson cuit au naturel (thon, dorade..), une poêlée de cèpes, un carré d'agneau, de la biche ou du chevreuil, ainsi que les saveurs de la cuisine méditerranéenne

Les FUSIONELS

Languedoc-Roussillon



Vin rosé



AOC Faugères Cuvée "Coeur de Fraise" 2007

Coeur de Fraise caressera délicatement vos sens, exaltant des sensations vierges, réveillant d'agréables désirs enfouis et laissera en vous l'empreinte d'un sentiment énigmatique.

Cinsault en volume avec une touche de Grenache pour une explosion de saveurs fruitées.

"Cœur de Fraise est un rosé rafraîchissant aux arômes de fraise et de pêche. C'est un vin magnifiquement équilibré, avec une pointe d'acidité, que vous pouvez déguster à l'apéritif ou en accompagnement de vos grillades estivales. De même, il se mariera également parfaitement avec du poisson ou des crustacés." **Arielle & Jem**

Vins rouges



AOC Faugères Cuvée "Le Rêve" 2007

Embarquez pour un voyage onirique avec Le Rêve, dans un univers aux révélations surprenantes et agréables qui se fondent progressivement avec un sentiment de bien-être total qui, lui, persiste.

Grenache à profusion pour un goût de fruits épicés et fondus

"Nous voulions que le Rêve soit un vin qui puisse être apprécié juste pour le plaisir. Nous y avons concentré un maximum de Grenache pour lui donner rondeur et force ainsi que de la Syrah et une touche de Carignan. Le Rêve s'est réalisé. Nous vous conseillons ce vin élégant que vous serez heureux de déguster entre amis." **Arielle & Jem**



AOC Faugères Cuvée "Intemporelle" 2007

Intemporelle vous séduira au point que le temps lui-même sera suspendu et vous serez envahis par les douces sensations du présent. Accordez-vous le droit de savourer pleinement ce moment.

Grenache, Syrah & Mourvèdre en parfait équilibre

"Pour Intemporelle, nous avons utilisé une combinaison de Grenache, Syrah et Mourvèdre en équilibre, pour créer un vin à la fois complexe et élégant. Nous pensons qu'il est idéal de le savourer lors d'occasions spéciales, avec du gibier ou des viandes rouges. Il sera également parfait quand vous aurez simplement envie de vous faire plaisir." **Arielle & Jem**



SUD – OUEST

**Cahors
Jurançon**

...

Clos TRIGUDINA

Sud Ouest



DISPONIBILITES EN MAGNUMS, 1/2 BOUTEILLES ET BOUTEILLES DE 50cl : NOUS CONSULTER

Vins blancs et rosés



Vin de Lune - Le Rosé du Clos

Servir frais. Charcuteries, viandes blanches ou encore grillades au feu de bois.



Vin de Lune - Le Moelleux Du Clos

Servir frais 10-12°, en apéritif, sur des toasts de foie gras ou sur un foie poêlé agrémenté de fruits légèrement caramélisés, fromages bleus ou encore desserts (poire, abricot ou mangue).

Uniquement disponible en bouteilles de 50cl.

Vins rouges



Probus Cuvée Prestige

Peut se déguster jeune après une décantation en carafe une heure avant de le servir. Vieux, il ne sera que meilleur. Nous vous recommandons de servir Le « Probus » à 16° - 17° C. Il peut être servi sur des spécialités du Quercy telles que le confit, les magrets, l'agneau fermier, la côte de bœuf, le cassoulet, les fromages (Reblochon, Cantal, Comté...).

Plusieurs millésimes disponibles et également disponible en Magnum.



NEW BLACK WINE **Cuvée d'Exception**

Peut se boire en apéritif comme une liqueur forte et savoureuse selon Clément Marot, servi à 17°C. A carafier impérativement. En accompagnant des viandes rouges à la braise, de gibier ou sur un plat épicé tel qu'un canard à l'orange. Ne pas hésiter également sur les accords avec des plats exotiques sucrés salés, ou même sur un dessert chocolaté, à essayer...

Plusieurs millésimes disponibles et également disponible en Magnum.



Clos Triguédina **Cuvée Classique**

Un Clos Triguédina jeune, à 14-15°C, est un vin légèrement tannique, accompagnant les foies gras, les charcuteries et les viandes rouges grillées ou en sauce.

Un Clos Triguédina vieux, à 16-18°C, révèle alors des parfums subtils et délicats. Il se mariera avec des truffes, les viandes rouges ou blanches grillées accompagnées de cèpes, le gibier et les fromages (Comté, Cantal, Cabécou...).

Plusieurs millésimes disponibles et également disponible en Magnum ou en ½ bouteilles.



Le Petit Clos **Cuvée Plaisir**

A boire dès maintenant ou à garder.

Un Petit Clos jeune, accompagne de préférence les charcuteries, les barbecues et les fromages frais.

Un Petit Clos « adolescent » est apprécié avec les viandes (entrecôtes, rosbifs, chevreuils ...), et les canards.

Plusieurs millésimes disponibles et également disponible en ½ bouteilles.

Mais aussi de la même exploitation:

- **Château de Flore Rouge – Cuvée Fruitée**
- **Vins de Lune – le Sec du Clos Blanc**
- **Vins de Lune – Le Malbec du Clos Blanc**

Clos UROULAT

Sud Ouest



Vins blancs



Jurançon Clos Uroulat 2006

Modèle de grâce et d'équilibre, entre fruit et nervosité, cette cuvée à l'acidité cristalline est un vrai petit bijou racé.

Appétence, légère, son parfum naturel de fruit (abricot, mangue, fruits exotiques...), se prolonge en finale, jamais alourdi par une liqueur excessive.

Dégustation en apéritif en accompagnement de foie gras, tartes salées, fromages, desserts aux fruits, crêpes, galettes des rois, pudding.



Jurançon Cuvée Marie 2006

D'une finesse aromatique incomparable, Cuvée Marie fait partie de ces jurançons secs qui offrent un vrai parfum d'éternité

Dès 4 à 5 ans de garde, minéralité, complexité, tonus et allonge en bouche s'exhalent... La signature des plus grands vins blancs.

Dégustation en apéritif quand il a 2/3ans en accompagnement de charcuteries, poissons, crustacés, viandes blanches, fromages, plats asiatiques ou épicés (sushis...).



VAL DE LOIRE

Gamay
Muscadet
Sauvignon
Touraine

...

Domaine du GRAND MOUTON

Val de Loire



Vins blancs

Muscadet Sèvre et Maine Blanc Tradition 2007



Muscadet Sèvre et Maine sur lie Blanc Petit Mouton 2007

Le deuxième vin du domaine issu de vignes âgées d'une trentaine d'années. D'une grande fraîcheur avec une touche de tendresse, il a déjà le caractère sauvage que confèrent les roches siliceuses aux Muscadet des vieilles vignes.

L'accompagnement idéal des entrées et terrines de poissons. Egalement superbe sur les fromages de chèvres.



Muscadet Sèvre et Maine sur lie Blanc Carte Noire 2007

Le grand classique de la maison puisqu'elle existe sous sa même présentation depuis plus de 60 ans.

Les raisins cueillis en deuxième partie de vendange lui donnent souplesse et fruité qui, alliés à la grande fraîcheur du cépage, en font une cuvée d'un très bel équilibre.

Domaine de la CHARMOISE

Val de Loire

Domaine de la Charmoise

Vins blancs et rosés



Domaine de la Charmoise Sauvignon 2007

La vinification utilisée confère à ce Touraine Sauvignon une dimension extraordinaire. En effet, l'éventail des arômes est beaucoup plus large, c'est un feu d'artifice avec un nez délicatement fumé, et fruité, où l'on ressent particulièrement le citron, l'ananas, le pamplemousse, et un peu le cassis, mais surtout sans aucune nuance végétale qui est souvent la caractéristique de ce cépage.

C'est un vin à boire jeune (sous 18 mois) et frais 7 à 8°.

Il se déguste en apéritif, au début du repas et s'accorde magnifiquement avec les crustacés, les poissons de mer ou de rivière, les charcuteries, les viandes blanches, le fromage de chèvre, etc...

Il est sublime avec les asperges à la crème.



Vinifera Sauvignon Blanc 2007

Ce vin est complètement différent de celui issu des vignes greffées. Il a une élégance, une race, et une classe que ne possède pas la cuvée traditionnelle. Déjà, lorsqu'il fermente, on se rend compte de cette réalité. C'est toujours une surprise, et l'on a peine à croire en le dégustant à une telle différence. Le nez est frais, profond avec des parfums de fleurs blanches, églantine, acacia. Il est très fin en bouche, cristallin mais, avec une belle amplitude. Il nous donne des expressions de pêche, poire, pamplemousse et citron. Il est riche, complexe, mais possède une élégance que je n'ai jamais vue dans aucun autre sauvignon.

C'est un vin à boire sous 5 ans et frais (7° à 8°). Il est magnifique en apéritif mais, pourra nous charmer sur tout un repas qui se composerait de produits de la mer, viandes blanches et fromages de chèvre.



Vinifera Chenin AOC Blanc 2007

Ce vin est d'une finesse exceptionnelle avec un nez subtil, floral (acacia) très minéral. Il est assez vif et complexe en bouche avec des notes de pomme et de cire d'abeilles. Comme dans le Sauvignon, c'est une cuvée d'une élégance et d'une classe incomparables.



Sauvignon "Cuvee M " de Marionnet AOC Blanc 2005

La richesse de ce vin est phénoménale et n'a rien à voir avec les autres Sauvignons. C'est un véritable défilé d'arômes qui explosent dans votre verre : la pêche blanche, la poire, l'abricot, avec des fruits exotiques (ananas, pamplemousse, mangue), puis la vanille, le pain grillé, et enfin la noisette. Sa bouche est douce, très riche. Ce vin tapisse tout votre palais pour vous offrir que du plaisir. Il se boit à l'apéritif, mais il est magnifique avec le foie gras. Il faut aussi impérativement le servir avec des asperges à la crème. Il aime d'ailleurs tous les plats à la crème. Il est magique avec des cuisines exotiques. Sa durée de vie est probablement très longue, 10 à 15 ans, mais il faut le boire dès maintenant pour profiter de tous ses fruits. Il se déguste légèrement frais (9° à 10°).

Au mois de juillet 1990 dans le cadre des Olympiades du Vin organisées par la revue « Gault & Millau », le « M » 89 a surclassé les meilleurs sauvignons du monde présentés ce jour-là !

Cette première place a été nettement obtenue devant les cuvées prestige de sancerre, pouilly ou sauvignon de Californie...



Provignage Romorantin Blanc 2007

Avec le Provignage, on ne peut se rapprocher d'aucun autre vin existant. Il n'a même aucune similitude avec les « Romorantin », produits dans la région. On est dans un autre monde avec une distinction, une race et une minéralité sublimes. Lorsqu'on le goûte, on ressent totalement la pureté de son terroir, composé de graves et de silex. Comme toutes les vignes non greffées, il a beaucoup d'ampleur et de gras en bouche, avec des arômes de poires, coings, fleurs blanches, miel et noisettes.

Il faut le boire seul à une température de 8 à 10° avant le repas et dans la contemplation, afin de revivre ce que goûtaient nos ancêtres, mais il peut se marier aussi, avec les poissons de la Loire ou des petites rivières de la région. Je considère un peu ce vin comme un trésor sauvegardé de notre patrimoine, et je pense qu'il n'est pas possible de le déguster sans éprouver une certaine émotion, surtout en pensant que les gens qui ont planté cette vigne, sont nés sous Napoléon 1^{er}...

Vins rouges



DOMAINE DE LA CHARMOISE Gamay 2007

Les conditions particulières de cette vinification confèrent à ce Touraine, un type, et des qualités complètement différents.

Sa légèreté d'abord, qui permet de le boire à grandes rasades, puis sa couleur d'un rouge Rubis, brillante aux reflets violacés et enfin une explosion d'arômes et de fruits, fraise, framboise, cassis, kirsch, café, bonbon anglais, lui donnent une totale originalité.

C'est le vin de tout un repas, qui vous réjouira du début à la fin, tout en effaçant votre soif...

Vous vous sentirez bien en le dégustant car les mets servis paraîtront plus légers. Il faut impérativement le boire frais (8-9° en été, 11-12° en hiver) et jeune, c'est à dire entre 1 et 18 mois.



Première Vendange AOC Rouge 2007

Il est impressionnant de penser que nous retrouvons ici un vin qui a été conçu sans intervention œnologique, c'est à dire, tel que finalement le pratiquaient les premiers vigneron de notre ère !

La technique moderne et beaucoup d'attentions m'ont permis de le « protéger » physiquement de l'oxydation, grâce aux cuves inox et d'éviter toute contamination bactérienne.

C'est donc le vin de la joie, du plaisir, de la nature retrouvée et bien sûr de la fête. C'est lui qui règnera au cours de vos prochaines « bacchanales », tout en vous laissant frais et dispos...

Il est bien sûr différent du Gamay classique avec une couleur plus soutenue et des arômes marqués par les fruits noirs : mûres, cerises noires, voire cassis certaines années. Il est riche, complexe mais d'une grande finesse.

Il se boira de préférence dans l'année qui suit la récolte à une température de 12° environ.



Vinifera Gamay Rouge 2007

Ce vin est complètement différent de celui issu des vignes greffées. Il a des arômes de fraises très mûres et de cerises noires. En bouche, il est magnifique, c'est un concentré de fruits avec des tannins ronds peu présents. Il est ample, élégant, racé avec une puissance et une couleur plus vives et prononcée, que celui issu des vignes greffées.

La première récolte date de 1995 et chaque année, j'ai pu constater cette différence dans le style et la qualité. Il faut dire que la vendange est toujours un peu plus mûre (d'un demi degré minimum) et que les baies sont mieux colorées.

Il se boit frais à 12° lorsqu'il est jeune. Il a un potentiel de conservation assez fort et peut nous réserver dans le temps de belles surprises car il commence à « pinoter » c'est à dire avoir des arômes de Pinot, au bout de sept à huit ans.



Cépages Oubliés Gamay de Bouze Rouge 2007

On obtient ici un vin très dense, avec une couleur intense très foncée débordant d'arômes de fruits noirs. On découvre tout d'un coup, ce vin spectaculaire que l'on buvait autrefois avec sa force, et aussi son élégance. Ses tanins sont très présents mais ronds et harmonieux. Sa densité et sa structure sont impressionnantes et ne se comparent à aucun autre Gamay existant.

C'est le compagnon des casse-croûte généreux et des viandes en sauces ou gibiers d'une cuisine authentique.

Il faut le servir un peu frais 12° lorsqu'il est jeune. Il peut se garder très longtemps (30 à 40 ans) et sa structure lui permet de nous réserver de belles surprises au fil des années.



Vinifera Côt (Malbec) Rouge 2007

Le vin que l'on obtient ici est un véritable phénomène de couleur, d'arômes, de matière et aussi de douceur...

Sa teinte n'est pas rouge mais noire. Ses arômes sont envoûtants, avec le cassis très dominant, puis des extraits de myrtilles, de mûres et de violettes qui complètent son expression. La bouche est impressionnante, avec une matière énorme, une densité incroyable, mais qui se termine dans une douceur tout à fait veloutée.

C'est tout à fait magique, car le côt greffé possède toujours des tanins très présents et durs, tout au moins pendant les deux premières années de son existence et il est souvent difficile de le déguster pendant sa jeunesse.

C'est un vin complètement hors normes, que l'on ne peut comparer à aucun autre.

On peut le boire assez jeune, mais il a un potentiel de conservation très important. Il faut le déguster entre 12 et 15°, avec de beaux plats en sauce et gibiers, mais aussi accompagnera dans le plaisir une cuisine orientale très relevée en épices.

Mais aussi :

- **Domaine de la Charmoise Rosé 2007**

Près de 150 références...

BORDEAUX

Château Peyruchet

Château Grand Peyruchet AOC Loupiac 2005	Blanc
Château Peyruchet AOC Premières Côtes de Bordeaux Blanc Moelleux 2007	Blanc
Château Peyruchet AOC Bordeaux blanc sec Sauvignon 2007	Blanc
Château Peyruchet AOC Bordeaux 2007	Rosé
Château Peyruchet AOC Premières Côtes de Bordeaux 2006	Rouge
Château Grand Peyruchet Cuvée Prestige AOC Premières Côtes de Bordeaux 2005	Rouge

Gonet Médeville

Graves Château Respide-Medeville 2006	Blanc
Sauternes Château de l'Ecole 2004	Blanc
Sauternes Château les Justices 2004	Blanc
Sauternes Château les Justices 2005	Blanc
Sauternes Château Gilette 1954	Blanc
Sauternes Château Gilette 1985	Blanc
Sauternes Château Gilette 1986	Blanc
Bordeaux Domaine des Justice 2007	Rosé
Bordeaux Supérieur Domaine des Justices 2006	Rouge
Graves Dame de Respide 2006	Rouge
Graves Château Respide-Medeville 2002	Rouge
Graves Château Respide-Medeville 2004	Rouge
Graves Château Respide-Medeville 2005	Rouge

BOURGOGNE

Domaine Charles Audoin

Bourgogne Aligoté 2007	Blanc
Marsannay Blanc 2007	Blanc
Marsannay Au Champ Salomon Blanc 2007	Blanc
Marsannay Rosé 2007	Rosé
Bourgogne 2006	Rouge
Marsannay Cuvée Marie Ragonneau Rouge 2005	Rouge
Marsannay Clos de Jeu Rouge 2005	Rouge
Marsannay Les Favières Rouge 2005	Rouge
Marsannay Les Longeroies Rouge 2005	Rouge
Marsannay Clos du Roy Rouge 2005	Rouge
Marsannay Au Champ Salomon Rouge 2005	Rouge
Marsannay La Charme aux Prêtres Rouge 2005	Rouge
Fixin Rouge 2006	Rouge
Gevrey Chambertin Rouge 2006	Rouge
Pommard Rouge 2005	Rouge

Domaine Chevalier

Bourgogne Aligoté 2007	Blanc
Bourgogne 2007	Blanc
Ladoix 1 ^{er} cru Les Gréchons 2007	Blanc
Ladoix Bois de Gréchons 2007	Blanc
Corton Charlemagne 2007	Blanc
Bourgogne Passetoutgrain 2006	Rouge
Bourgogne 2007	Rouge
Côte de Nuits Villages 2007	Rouge
Ladoix 2007	Rouge
Ladoix Les Carrières 2002	Rouge
Ladoix 1 ^{er} cru Le Clou d'Orge 2007	Rouge
Ladoix 1 ^{er} cru Les Corvées 2007	Rouge
Aloxe Corton 2007	Rouge
Gevrey Chambertin 2007	Rouge
Aloxe Corton 1 ^{er} cru 2007	Rouge
Corton Le Rognet Grand Cru 2007	Rouge
Corton Le Rognet Grand Cru Cuvée Georges 2002	Rouge

Domaine de Lalande – Dominique Cornin

Mâcon Chaintré 2007	Blanc
Mâcon Chânes 2007	Blanc
Pouilly-Fuissé 2007	Blanc
Pouilly-Fuissé Clos Reyssié 2007	Blanc
Pouilly-Fuissé Clos Les Chevrières 2007	Blanc

Domaine Gérard Seguin

Gevrey Chambertin "Les crais" Rouge 2004	Rouge
Gevrey Chambertin "Vieilles vignes" Rouge 2004	Rouge
Gevrey Chambertin "Vieilles vignes" Rouge 2006	Rouge
Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru "Craipillot" Rouge 2004	Rouge
Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru "Craipillot" Rouge 2006	Rouge

Domaine Michel Gay & Fils

Bourgogne Aligoté 2007	Blanc
Chorey Les Beaune 2006	Rouge
Chorey Les Beaune Vieilles Vignes 2007	Rouge
Aloxe Corton 2007	Rouge
Beaune Coucheries 1 ^{er} cru 2007	Rouge
Beaune Grèves 1 ^{er} cru 2007	Rouge
Corton Renardes Grand Cru 2007	Rouge

Domaine Nicolas Rossignol

Bourgogne Blanc	Blanc
Pernand Vergelesses	Blanc
Bourgogne Pinot Noir 2007	Rouge
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2007	Rouge
Bourgogne L'Héritière 2007	Rouge
Aloxe Corton 2007	Rouge
Beaune 2007	Rouge
Beaune 1 ^{er} cru Clos des Mouches 2007	Rouge
Beaune 1 ^{er} cru Clos du Roy 2007	Rouge

Beaune 1 ^{er} cru Reversées 2007	Rouge
Pernand Vergelesses 2007	Rouge
Pernand Vergelesses 1 ^{er} cru Fichots 2007	Rouge
Pommard 2007	Rouge
Pommard Les Vignots 2007	Rouge
Pommard 1 ^{er} cru Chanlins 2007	Rouge
Pommard 1 ^{er} cru Epenots 2007	Rouge
Pommard 1 ^{er} cru Jarolières 2007	Rouge
Savigny Les Beaune 2007	Rouge
Savigny Les Beaune 1 ^{er} cru Fourneaux 2007	Rouge
Savigny Les Beaune 1 ^{er} cru Lavières 2007	Rouge
Volnay 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Cailleret 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Chevret 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Clos des Angles 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Fremiets 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Taillepieds 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Ronceret 2007	Rouge
Volnay 1 ^{er} cru Santenots 2007	Rouge

Domaine Pierre Gelin

Bourgogne Aligoté	Blanc
Bourgogne Passetoutgrain 2006	Rouge
Bourgogne Pinot Noir 2005	Rouge
Fixin 2006	Rouge
Fixin 1 ^{er} cru Les Hervelets 2006	Rouge
Fixin 1 ^{er} cru Les Arvelets 2006	Rouge
Fixin 1 ^{er} cru Clos Napoléon 2006	Rouge
Gevrey Chambertin Clos de Meixvelle 2003	Rouge
Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru Clos Prieur 2006	Rouge
Chambertin Clos de Bèze 2006	Rouge

Sylvie Boyer

Crémant de Bourgogne Blanc des noirs	Blanc
--------------------------------------	-------

Domaine Aladame

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut	Blanc
Crémant de Bourgogne Rosé Brut	Rosé
Montagny 1 ^{er} Cru 2007	Blanc
Montagny 1 ^{er} Cru Cuvée Sélection 2007	Blanc
Montagny 1 ^{er} Cru Les Vignes Derrière 2007	Blanc

CHAMPAGNE

Gonet-Médeville

Champagne Gonet-Médeville 1 ^{er} Cru Cuvée Tradition	Blanc
Champagne Gonet-Médeville 1 ^{er} Cru Cuvée Blanc Noirs Magnum	Blanc
Champagne Gonet-Médeville 1 ^{er} Cru Cuvée Blanc Noirs	Blanc
Champagne Gonet-Médeville Grand Cru Ambonnay La Grande Ruelle 2002	Blanc
Champagne Gonet-Médeville 1 ^{er} Cru Extra Brut	Rosé

Marie Demets

Champagne Tradition	Blanc
Champagne Réserve	Blanc
Champagne Blanc de Chardonnay	Blanc
Champagne Cuvée 19 ^{ème} siècle	Blanc
Champagne Rosé	Rosé

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Château Viranel

Coteaux du Languedoc Tradition Blanc 2007	Blanc
VDP de Cessenon Viognier Blanc 2007	Blanc
Saint Chinian V de Viranel Tradition Rosé 2007	Rosé
VDP d'Oc Trilogie Rosé 2007	Rosé
Saint Chinian V de Viranel Rouge 2005	Rouge
Saint Chinian V de Viranel Tradition Rouge 2005	Rouge
Saint Chinian V de Viranel Fût de Chêne Rouge 2001	Rouge
Saint Chinian V de Viranel Collection Rouge N M	Rouge
VDP de Cessenon Trilogie Rouge 2005	Rouge

Domaine Les Aurelles

AOC Coteaux du Languedoc Aurel 2005	Blanc
AOC Coteaux du Languedoc Déella	Rouge
AOC Coteaux du Languedoc Solen 2006	Rouge
AOC Coteaux du Languedoc Aurel 2004	Rouge

Les Fusionels

AOC Faugères Cuvée "Coeur de Fraise" 2007	Rosé
AOC Faugères Cuvée "Le Rêve" 2007	Rouge
AOC Faugères Cuvée "Intemporelle" 2007	Rouge

SUD OUEST

Clos Triguedina

Le Moelleux du Clos (Bouteille de 50cl) 2006	Blanc
Le Sec du Clos 2008	Blanc
Le Malbec du Clos 2007	Blanc
Le Malbec du Clos 2005	Blanc
Le Rosé du Clos	Rosé
New Black Wine cuvée d'exception 2006	Rouge
New Black Wine cuvée d'exception 2005	Rouge
New Black Wine cuvée d'exception 2004	Rouge
Probus Cuvée Prestige 2006	Rouge
Probus Cuvée Prestige 2005	Rouge
Probus Cuvée Prestige 2001	Rouge
Clos Triguedina Cuvée Classique 2006	Rouge
Clos Triguedina Cuvée Classique 2005	Rouge
Clos Triguedina Cuvée Classique 2004	Rouge
Petit Clos Cuvée Plaisir 2007	Rouge
Petit Clos Cuvée Plaisir 2006	Rouge
Château de Flore Cuvée Fruitée 2007	Rouge

Clos Uroulat

Jurançon Clos Uroulat 2006	Blanc
Jurançon Cuvée Marie 2006	Blanc

VAL DE LOIRE

Domaine du Grand Mouton

Muscadet Sèvre et Maine Tradition 2007	Blanc
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Petit Mouton 2007	Blanc
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Carte Noire 2007	Blanc

Domaine de la Charmoise – Henry Marionnet

Domaine de la Charmoise Sauvignon 2007	Blanc
Vinifera Sauvignon AOC 2007	Blanc
Vinifera Chenin AOC 2007	Blanc
Sauvignon "Cuvée M " de Marionnet AOC 2005	Blanc
Provignage Romorantin 2007	Blanc
Domaine de la Charmoise Rosé 2007	Rosé
Domaine de la Charmoise Gamay 2007	Rouge
Première Vendange AOC 2007	Rouge
Vinifera Gamay AOC 2007	Rouge
Cépages Oubliés Gamay de Bouze 2007	Rouge
Vinifera Côt (Malbec) 2007	Rouge