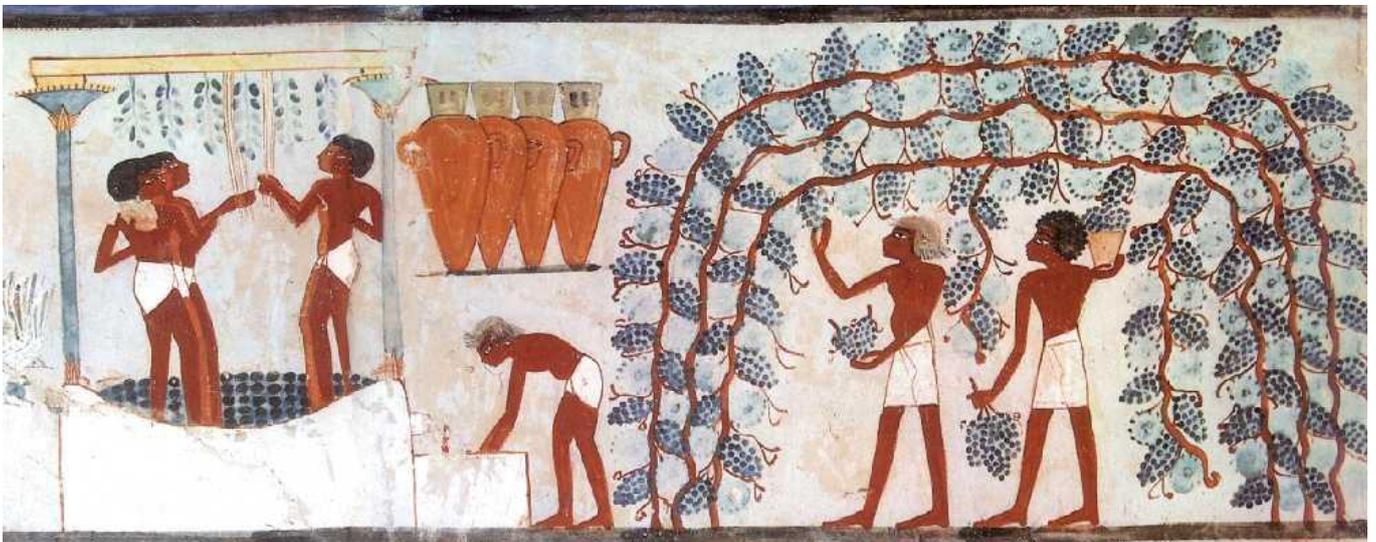


# LE VIN DES ORIGINES

*Pascal Mérat*



### A tale of 2 mountains <Année>



<b><u>Origine</u></b>	Vallée de l'Ararat - Arménie
<b><u>Appellation</u></b>	-
<b><u>Type</u></b>	Blanc sec
<b><u>Elevage</u></b>	-
<b><u>Cépage</u></b>	Kangun (60%), Chenin blanc (40%)
<b><u>Robe</u></b>	Jaune pâle, disque brillant, pas de larmes
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : ouvert, très agrumes, silex (similaire à Quincy) 2ème nez : notes pétrolées (genre Riesling),
<b><u>Bouche</u></b>	Très minéral
<b><u>Accord</u></b>	Fruits de mer, fromage de chèvre frais, huîtres
<b><u>Degré</u></b>	14 °
<b><u>Tarif</u></b>	12 €

### Kisi 2017



<b><u>Origine</u></b>	Georgie
<b><u>Appellation</u></b>	-
<b><u>Type</u></b>	Vin ambré
<b><u>Elevage</u></b>	Fermentation et macération de 6 mois en jarres d'argile traditionnelles ou qveri. Se sert chambré
<b><u>Cépage</u></b>	100% Kisi
<b><u>Robe</u></b>	Jaune paille avec reflets ambrés, des larmes
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : fermé 2ème nez : nez atypique, notes camphrées, pain d'épice, gingembre, orange confite, notes fumées
<b><u>Bouche</u></b>	Du gras, mais c'est un vin sec. Médicament. Désagréable. Beaucoup d'acidité. Finale amère persistante. Côté tourbé de certains whiskies.
<b><u>Accord</u></b>	Pintade aux morilles, fromage (comté, Beaufort), oursins
<b><u>Degré</u></b>	13,5 °
<b><u>Tarif</u></b>	25 €

### Kareba Saperavi classic 2016



<b><u>Origine</u></b>	Georgie
<b><u>Appellation</u></b>	Kakheti
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Cuve inox
<b><u>Cépage</u></b>	100% Saperavi
<b><u>Robe</u></b>	Presque noir
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : Ouvert, très complexe, fruits rouges et noirs 2ème nez : réglisse
<b><u>Bouche</u></b>	Très dense, beaucoup de matière, tanins encore marqués, notes de prune sauvage, belle attaque, finale sur des tanins torréfiés. Mériterait d'être carafé, voire ouvert la veille.
<b><u>Accord</u></b>	Côte de bœuf, gibiers, champignons
<b><u>Degré</u></b>	14,5 °
<b><u>Tarif</u></b>	19 €

### Saperavi 2018



<b><u>Origine</u></b>	Kakheti, Georgie
<b><u>Appellation</u></b>	Kakheti
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	En jarres (poterie) enterrées (Qvevri) pendant 10 mois, pas soufré, pas filtré
<b><u>Cépage</u></b>	100% Saperavi
<b><u>Robe</u></b>	Presque noir
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : très ouvert, fruits noirs, mentholé 2ème nez : eucalyptus, tabac, très prometteur
<b><u>Bouche</u></b>	Très acide, presque vinaigre balsamique, décevant
<b><u>Accord</u></b>	Agneau, tajine, gigot de 7 heures, plats épicés
<b><u>Degré</u></b>	13,5°
<b><u>Tarif</u></b>	25 €

### Cabernet 2017



<b><u>Appellation</u></b>	Kakheti, Georgie
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	-
<b><u>Cépage</u></b>	100% Cabernet sauvignon
<b><u>Robe</u></b>	Rouge un peu moins soutenu
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : discret, fruité 2ème nez : poivron (cabernet), végétal
<b><u>Bouche</u></b>	Belle attaque, du fruit, finale asséchante, côté crayeux, de la matière mais manque de gras, le côté végétal ressort en final
<b><u>Accord</u></b>	Plat en sauce, paleron pot-au-feu, pieds paquets, tripes
<b><u>Degré</u></b>	11,5°
<b><u>Tarif</u></b>	28 €

### Karas 2018



<b><u>Origine</u></b>	Arménie
<b><u>Appellation</u></b>	-
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Elevage en jarres (poterie) semi enterrées. A carafes 2-3h avant
<b><u>Cépage</u></b>	100% Areni
<b><u>Robe</u></b>	Rouge rubis, presque noir
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : ouvert, assez dépouillé, fruits confiturés, cuits, pruneaux 2ème nez : végétal, presque truffé, figue, pruneaux
<b><u>Bouche</u></b>	Attaque franche, milieu de bouche rond, finale astringente, fait penser à des vins de la vallée du Rhône (Syrah)
<b><u>Accord</u></b>	Confit de canard, tournedos Rossini, grenadin de veau
<b><u>Degré</u></b>	13,5°
<b><u>Tarif</u></b>	24 €

**Karas extra brut 2017**

<b><u>Origine</u></b>	Arménie
<b><u>Appellation</u></b>	Karas
<b><u>Type</u></b>	Vin blanc effervescent
<b><u>Elevage</u></b>	Méthode champenoise
<b><u>Cépage</u></b>	Trikiskeli
<b><u>Robe</u></b>	Jaune pâle, disque de bulles fines persistant
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : nez levuré, marqué agrumes, se rapproche d'un blanc de blanc chardonnay 2ème nez : pêche
<b><u>Bouche</u></b>	Très minéral, agrumes, citronné
<b><u>Accord</u></b>	-
<b><u>Degré</u></b>	12 °
<b><u>Tarif</u></b>	16 €