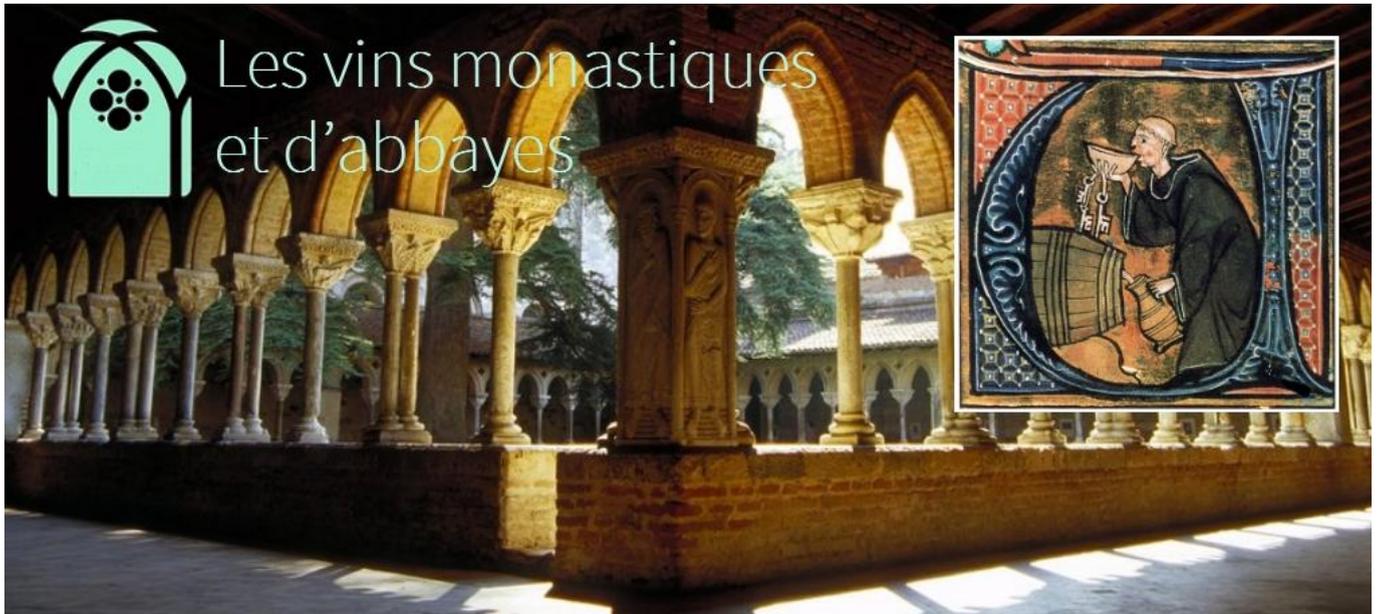


Les vins monastiques et d'abbayes

Par Pascal Mérat, oenologue.



1 - Champagne Libera me Brut



<u>Origine</u>	France - Champagne
<u>Appellation</u>	Champagne
<u>Producteur</u>	Famille Calon-Egger
<u>Type</u>	Brut nature effervescent
<u>Elevage</u>	Champagne élaboré depuis 8 siècles à Colombé-le-Sec, au sein du Cellier aux Moines classé monument historique en 1919. A l'origine, la vigne fut plantée au XIIe siècle par les moines cisterciens de l'abbaye de Clairvaux. Champagne sans dosage (<3g s/l).
<u>Cépage</u>	80% pinot noir, 20% Chardonnay
<u>Robe</u>	Or clair
<u>Nez</u>	1er nez: beurre, agrumes, menthol 2ème nez: levures
<u>Bouche</u>	Belle fraîcheur aux bulles très fines (mais peu de bulles). Élegant avec une belle longueur en bouche.
<u>Accord</u>	Chaource
<u>Degré</u>	12,5 %vol.
<u>Tarif</u>	20 €

2- Chapitre 1er - Chevalette - Blanc 2020



<u>Origine</u>	France - Loire
<u>Appellation</u>	Chevalette
<u>Producteur</u>	Abbaye de Vallières - Frédéric Berthelot
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Vigne conduite en agriculture biologique. Vinification traditionnelle et élevage de 9 mois en barrique.
<u>Cépage</u>	100% Chenin
<u>Robe</u>	Jaune paille
<u>Nez</u>	1er nez: pâte de coing, acacia 2ème nez: côté fumé / hydrocarbure, agrumes
<u>Bouche</u>	attaque sur l'acidité, ample, minéralité, complexité, finale végétale, encore un peu jeune.
<u>Accord</u>	Poissons blancs, crustacés et coquillages, noix de saint-jacques sur fondue de poireaux, fromage de chèvre mi-affiné.
<u>Degré</u>	14 %vol.
<u>Tarif</u>	12 €

3 - Puligny Montrachet - Les Houlières - Blanc 2019



<u>Origine</u>	France - Bourgogne
<u>Appellation</u>	Puligny-Montrachet
<u>Producteur</u>	Domaine Machard de Gramont / Abbaye de Morgeot
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Elevage bois
<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Robe</u>	Jaune paille
<u>Nez</u>	1er nez: beurre, brioche, levain, miel 2ème nez : agrumes, pêche
<u>Bouche</u>	Très équilibré, grande longueur, du gras
<u>Accord</u>	Homard, langoustes, écrevisses
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	36 €

4 - Louange - Rouge 2019



<u>Origine</u>	France - Provence
<u>Appellation</u>	Coteaux d'Aix-en-provence
<u>Producteur</u>	Abbaye Notre-Dame de Fidélité de Jouques
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Elevage bois dans fûts de 2-3 vins
<u>Cépage</u>	100% grenache noir
<u>Robe</u>	Presque noire
<u>Nez</u>	1er nez : fruit confituré, fruits noirs, fruits des bois 2ème nez : caramel, réglisse
<u>Bouche</u>	Manque d'acidité sur l'attaque, tanins fondus, à boire maintenant, ce n'est pas un vin de garde.
<u>Accord</u>	tian de légumes provençale, agneau et volaille rôtis
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	15 €

5 - Cuvée Turenne - Rouge 2018



<u>Origine</u>	France - Languedoc
<u>Appellation</u>	AOP Grès de Montpellier
<u>Producteur</u>	Abbaye de Valmagne / Rolland d'Allaines
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique sur 11 ha. Sélection parcellaire et vinification séparée des cépages. Élevage en fûts de chêne d'une partie de la cuvée pendant 12 mois. Rendements faibles : 10 hl/ha. Superficie : 11 ha.
<u>Cépage</u>	Syrah 50%, Mourvèdre 25%, Grenache 20% et Morrastel 5%
<u>Robe</u>	Presque noire
<u>Nez</u>	1er nez: épices, eucalyptus, poivre blanc. 2ème nez: menthol
<u>Bouche</u>	fruits frais, rouges et noirs, côté mentholé en finale. Tanins durs mais agréables. Un beau potentiel de garde.
<u>Accord</u>	Cuisine méditerranéenne, cassoulet, volailles rôties, fromages affinés.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	18 €

6 - Lux - Rouge 2018



<u>Origine</u>	France - Rhône
<u>Appellation</u>	AOP Ventoux
<u>Producteur</u>	Via Caritatis / Abbaye du Barroux
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vendange manuelle, fermentation malolactique et élevage de 24 mois en cuve béton et fûts (20%). Petits rendements (10 Hl/Ha)
<u>Cépage</u>	Grenache 55%, Syrah 35%, Marselan 10%
<u>Robe</u>	Pourpre profond
<u>Nez</u>	1er nez : épices, vanille, poivre, fruits confiturés 2ème nez : réglisse, eucalyptus
<u>Bouche</u>	Ample, complexe, tanins patinés et élégants. Belle longueur.
<u>Accord</u>	Viandes rouges, plats en sauce, daube à la provençale
<u>Degré</u>	15 % vol.
<u>Tarif</u>	19 €