Le vin des adhérents

Par

Isabelle Borg, Joël Brezillon, Christine Sanches, Charlotte Bénestèbe, Arnaud Dornier, Corinne Petitfour, Evelyne Gaulandeau

1 - Alsace Cremant blanc de noirs - 2021- François Schmitt

Origine	Alsace sur sol calcaire avec des marnes
Appellation	Cremant
Producteur	François Schmitt (Biodynamie Demeter depuis 2019)
Type	Effervescent
Elevage	uniquement premiére presse (jus blanc) 30% vinifié en barique le reste en cuve inox
Cépage	100% pinot noir (80% pinot noir de l'année et 20% de reserve "solera)
Robe	claire, avec brillance et fines bulles
Nez	**1er nez**: frais et ample, notes vanillées et fruits à chaire jaune, intensité moyenne **2ème nez**: augmentation de l'intensité aromatique, mirabelle
Bouche	Charpentée et vineuse, belle minéralité. Côté onctueux et gras apporté par le sol calcaire et tension sur l'acidité due aux marnes
Accord	Vin de fêtes mais aussi de gastronomie pour les amateurs de crémant sec, il se marie avec un poisson grillé ou une volaille rôtie, mais aussi avec tout ce qui est crémeux comme un camembert chaud
Degré	12,1% vol, acidité totale :7.8
Tarif	15,50 € depart cave

2- Alsace -Domaine Pierre et Frederic Becht

Origine Alsace

Appellation Grand vin d'alsace lieu dit Rangenberg 2021

Producteur Domaine Pierre et Frederic Becht (demarche HVE)

Type Blanc sec

Elevage Les raisins de ces 2 parcelles sont vendangés le même jour; pressés et mis en fermentation ensemble pour une parfaite harmonie lors de la dégustation.

Cépage Riesling et Pinot Gris

Robe Jaune d'or

Nez **1er nez**: arômes fumés (noisettes torréfiées)

2ème nez: arômes citronnés et d'agrumes bien mûrs. notes florales qui apportent de la fraîcheur.

Bouche Attaque fraîche et puissant, ample et gras mais avec une belle vivacité

Accord Apéritif, poissons grillés ou fumés

Degré % vol.

Tarif 8,60 €

3 - Vinho Verde Docil 2021 - Domaine Niepoort

Origine Portugal - Minho

Appellation Vinho Verde - sol granitique

Producteur Dirk Niepoort

Type Blanc sec

Elevage fermentation cuve en inox- elevage 5 mois

Cépage Loureiro

Robe claire

Nez **1er nez** : notes florales - fruits blancs : pêches, nectarines

2ème nez : notes citronnées et fruits tropicaux

Bouche Belle élégance. À la dégustation,il se montre vivant, aromatique et rafraîchissant, avec un grand équilibre des saveurs. La finale est longue, précise et minérale.

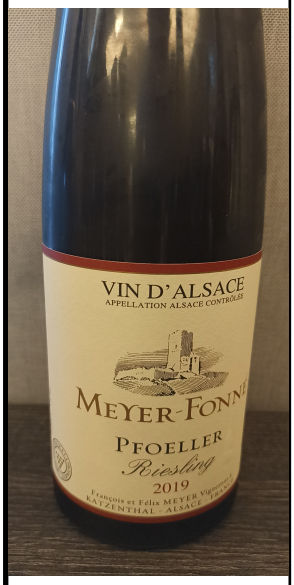
Accord plats épicés, fruits de mer, poissons, salades, fromages. Un bon vin d'apéro sous le soleil!!

Degré 10,6 % vol.

Tarif 13,20 €

4 - Saint Bris- Domaine Goisot

Origine	France - Bourgogne
Appellation	Saint Bris AOP - Sols calcaires et crayeux
Producteur	Domaine Goisot (certifié Bio en 2001, culture en biodynamie)
Type	Blanc
Elevage	Vendanges très mûres (fin septembre/début octobre) avec quelques grains de pourriture noble. Fermentation alcoolique très longue à 23° puis fermentation malolactique.Elevage sur lies fines en cuve
Cépage	100% Sauvignon gris
Robe	Paille pâle, or léger
Nez	**1er nez**: Miel, herbes, belle minéralité **2ème nez** : Litchis, abricots confits
Bouche	très peu d'acidité, ampleur en bouche
Accord	Foie gras, canard à l'orange ou magret aux pêches - Caille aux raisins, lapin aux pruneaux- Poissons ou noix de saint-jacques
Degré	13,5 % vol.
Tarif	19 € prix caviste



5 - Alsace Riesling -Pfoeller 2019- domaine Meyer-Fonné

Origine	France - Alsace
Appellation	Alsace - terroir calcaire
Producteur	Domaine Meyer-Fonné
Type	Blanc sec
Elevage	Vinification : Pressurage long et doux.Fermentation naturelle dans des foudres en bois. Élevage : Sur lies fines, en vieux foudre.
Cépage	Riesling
Robe	Jaune pâle
Nez	**1er nez**: notes grillées et toastées **2ème nez** : agrumes et minéral
Bouche	structure un peu acide, l'évolution lui confère un marqueur minéral puissant
Accord	Fruits de mer et matelote de poissons,.Truites aux amandes Tartines de chèvre chaud .Risotto au saumon et poireau. Osso bucco de dinde.
Degré	13,4 %- sucres résiduels:3.2g/l- acidité: 5.3g/l
Tarif	20,50 €

6 - Hautes Alpes - Cuvée M de Manon - 2021

Origine	France -
Appellation	IGP Hautes Alpes (sol :alluvions de la Durance)
Producteur	Domaine Tresbaudon à Tallard - Olivier Ricard
Type	Rouge
Elevage	6 mois d'élevage en barriques de chêne
Cépage	100% Merlot
Robe	Rubis et brillant
Nez	**1er nez**: cassis, fruits rouges macérés **2ème nez**: reglisse
Bouche	Vin jeune avec une certaine tenue et en final une touche épicée et minérale.
Accord	Dégustation avec les plats des hautes Alpes, Oreilles d'Anes, boeuf bourguignon, agneau de pays.
Degré	13 % vol.
Tarif	8,80 € depart cave

7 - Gaillac - Domaine de Vayssette- les jardins de Thibault 2022

Origine	France - Sud Ouest
Appellation	AOC Gaillac
Producteur	Domaine de Vayssette
Type	Rouge
Elevage	15 jours en petite cuve inox thermo régulée de 35 hl. Levure utilisée : Côtes du Rhône 2056
Cépage	100% Prunelart (ascendant du cépage Malbec)
Robe	rubis foncé, larmes importantes
Nez	**1er nez**: fruits noirs, pruneaux **2ème nez**: fruits mûrs- réglisses et épices.
Bouche	Ronde et fruitée
Accord	Viandes rôties, magrets de canard, fromages persillés. Vin très typé, se mariant bien avec des mets épicés, Souris d'agneau miel et épices
Degré	14,5 % vol.
Tarif	8,90 € depart cave