


# *Les vins de l'arc alpin*

*Par Pascal Mérat*




<b>1 – SIPON KOBAL – VIN BLANC – 2022</b>		
	<b>Origine</b>	Slovénie
	<b>Appellation</b>	Stajerska slovenija
	<b>Producteur</b>	Domaine Kobal
	<b>Type</b>	Blanc sec
	<b>Elevage</b>	Cuve ciment
	<b>Cépage</b>	100% Furmint
	<b>Robe</b>	Jaune pâle. Brillant. Limpide
	<b>Nez</b>	<b>1er nez:</b> agréable. Dominante agrume <b>2ème nez:</b> agrumes marqués: citron, citronnelle, floral, animal, miel, poire.
	<b>Bouche</b>	Attaque franche sur les agrumes. Bonne acidité. Milieu de bouche : belle série aromatique. Long en bouche.
	<b>Accord</b>	Fruit de mer, langoustine, viandes blanches à la crème et champignons
<b>Degré</b>	13,5 % vol.	
<b>Tarif</b>	15 € (*)	


(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

<b>2 – STEIN WERK - VIN BLANC – 2021</b>		
	<b>Origine</b>	Autriche
	<b>Appellation</b>	Wachau
	<b>Producteur</b>	Domaine WACHAU
	<b>Type</b>	Blanc sec
	<b>Elevage</b>	-
	<b>Cépage</b>	100% Grüner Veltliner
	<b>Robe</b>	Jaune pâle
	<b>Nez</b>	<b>1er nez:</b> fermé <b>2ème nez:</b> peu expressif. Peu marqué. Floral.
	<b>Bouche</b>	Attaque vive sur l'acidité, persistant, finale végétale / astringente
	<b>Accord</b>	Fromage, raclette, fondue.
<b>Degré</b>	12 % vol.	
<b>Tarif</b>	30 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	<h3 style="text-align: center;">3 – JOHANNISBERG CHAMASSON - BLANC DEMI SEC - 2022</h3>
	<b>Origine</b> Suisse
	<b>Appellation</b> Valais
	<b>Producteur</b> Domaine Jean René GERMANIER
	<b>Type</b> Blanc Demi sec
	<b>Elevage</b> Cuve inox
	<b>Cépage</b> 100% Johannisberg (variante Sylvaner)
	<b>Robe</b> Jaune pâle concentré. Gras magnifique
	<b>Nez</b> <p><b>1er nez</b> : fruits concentrés</p> <p><b>2ème nez</b> : coing, miel, poire, pomme note florale marquée</p>
	<b>Bouche</b> Bonne attaque, franche, directe. Arôme construit, finale agréable, note d'abricotine (eau de vie suisse). Note de pommes cuites.
<b>Accord</b> Vin de méditation. Foie gras.	
<b>Degré</b> 12% vol.	
<b>Tarif</b> 25 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	<h3 style="text-align: center;">4 – WEINGUT CASTELLUM ESCHENT SYMPHONIE Cuvée ROUGE - 2019</h3>
	<b>Origine</b> Liechtenstein
	<b>Appellation</b> Castellum
	<b>Producteur</b> Weingut Castellum
	<b>Type</b> Rouge
	<b>Elevage</b> -
	<b>Cépage</b> Assemblage de cépages autochtones : Handelgesen, Léon Millot, Maréchal Foch, Rotburger, Regent, Cabernet jura
	<b>Robe</b> Couleur évoluée. Rubis voir grenat. Reflet vers l'orangé.
	<b>Nez</b> <p><b>1er nez</b>: animal, cassis, un peu de vanille, fruit rouge</p> <p><b>2ème nez</b> : réglisse, arômes évolués : cuir</p>
	<b>Bouche</b> Épicé, fruit rouge, (mélange de style). Vin avec du coffre. Finale avec amertume. Rétro sur pruneau cuit. Fruit confiture.
<b>Accord</b> Côte de boeuf, gibier, sanglier, tajine, lapin aux pruneaux	
<b>Degré</b> 13 % vol.	
<b>Tarif</b> 30 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

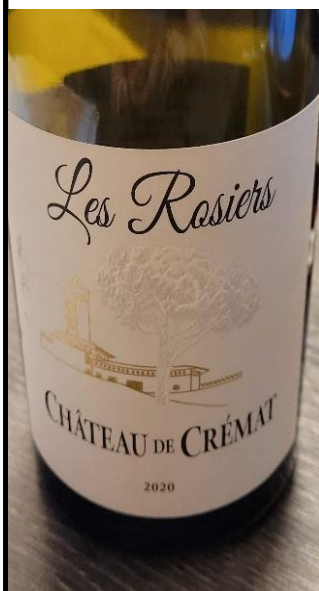
## 5 – SALTNER CAVE KALTERN- ROUGE- 2020



<b><u>Origine</u></b>	Italie
<b><u>Appellation</u></b>	Alto Adige DOC
<b><u>Producteur</u></b>	Cave cooperative (600 vigneron) KALTERN
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	-
<b><u>Cépage</u></b>	100% pinot noir
<b><u>Robe</u></b>	Rubis clair, disque orangé (évolution). Du gras (jambes).
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> élégant <b>2ème nez</b> fruit rouge, floral, eucalyptus, griotte, cerise à l'eau de vie, notes animales
<b><u>Bouche</u></b>	Acidité dominante. Milieu de bouche craie. Finale tannin vert asséchant. Manque de gras. Pb d'équilibre.
<b><u>Accord</u></b>	Charcuterie, volaille, plat simple en évitant les sauces. Poisson.
<b><u>Degré</u></b>	13,5%
<b><u>Tarif</u></b>	22€ (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 6 - CUVÉE LES ROSIERS - CHÂTEAU DE CREMAT ROUGE - 2020



<b><u>Origine</u></b>	France
<b><u>Appellation</u></b>	AOP Bellet
<b><u>Producteur</u></b>	Château Cremat
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	-
<b><u>Cépage</u></b>	90% Folle noire, 10% Grenache
<b><u>Robe</u></b>	Claire,vive, brillante, grenat aux reflets pourpre/orangé
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> fumé, animal, griotte, violette, cassis. <b>2ème nez:</b> Réglisse/anis, épicé, note poivrée, bois de santal, garrigue, romarin. Vin complexe.
<b><u>Bouche</u></b>	De la matière, bel équilibre. Tannins marqués.
<b><u>Accord</u></b>	Gigot d'agneau, tajine, lapin.
<b><u>Degré</u></b>	14 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	20 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation