

Les coups de coeur des adhérents

*Par Oscar Usetxi, adhérent,
Tony Delassus, adhérent et membre du CA,
Damien Frissant, adhérent,
Jonathan Deflesselles, adhérent,
Silvia Tortajada Llobell, adhérente,
Josiane Cros, adhérente.*



1 - Txakoli Ameztoi - Blanc - 2023	
	<u>Origine</u>
	Espagne - Pays basque
	<u>Appellation</u>
	DO Getariako Txakolina
	<u>Producteur</u>
	Cave Ameztoi
	<u>Type</u>
	Blanc
	<u>Elevage</u>
	-
	<u>Cépage</u>
	100% Hondarrabi Zuri
	<u>Robe</u>
	Blanc pâle aux reflets verdâtres,
	<u>Nez</u>
	1er nez: Assez fermé, pommes vertes, raisins frais
	2ème nez : menthol
	<u>Bouche</u>
	Légèrement perlant. Ressemble à un cidre coupé à l'eau.
	<u>Accord</u>
	Poissons grillés, viandes blanches, huîtres, sushis, tempuras de poisson.
	<u>Degré</u>
	11 % vol.
	<u>Tarif</u>
	8,50 € (*)

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

2 - Cimixia L'Antico - DOC Portofino - Blanc - 2022	
	<u>Origine</u>
	Italie - Ligurie
	<u>Appellation</u>
	DOC Portofino
	<u>Producteur</u>
	Domaine Bisson
	<u>Type</u>
	Blanc
	<u>Elevage</u>
	Vinification traditionnelle, fermentation à temp. contrôlée.
	<u>Cépage</u>
	100% Cimixia
	<u>Robe</u>
	Jaune clair brillant
	<u>Nez</u>
	1er nez: ouvert. Melon, fruits tropicaux (ananas)
	2ème nez: -
	<u>Bouche</u>
	Début de bouche sur l'acidité, limite agressive, léger déséquilibre, amertume en final, , longueur moyenne.
	<u>Accord</u>
	Risotto aux fruits de mer ou à l'encre de seiche, thon grillé, saumon grillé, ragoût de poisson. Fromages moyennement affinés, viandes blanches.
	<u>Degré</u>
	13,5 % vol.
	<u>Tarif</u>
	15,50 € (*)

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

3 - Chenin des pierres - AOP Touraine - Blanc - 2022



<u>Origine</u>	France - Touraine
<u>Appellation</u>	AOC Touraine-Amboise
<u>Producteur</u>	Domaine Frissant
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Fermentation alcoolique ~ 30 jours, vinification 4 mois (2/3 cuves inox, 1/3 fûts de chêne). Pas de malolactique.
<u>Cépage</u>	100% chenin
<u>Robe</u>	-
<u>Nez</u>	1er nez : fleurs blanches, 2ème nez : pêche blanche, poire
<u>Bouche</u>	Sec et fruité, de la minéralité, belle longueur.
<u>Accord</u>	Risotto, fromages de chèvre (Selles sur cher, Valençay, Sainte Maure de Touraine...), poissons
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	12 € (*)

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

4 - Château Simon - L'Empreinte - AOC Graves - Blanc - 2022



<u>Origine</u>	France - Bordeaux
<u>Appellation</u>	AOP Graves
<u>Producteur</u>	Château Simon
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Vendange manuelle. Macération pelliculaire pendant une nuit, les baies sont pressées puis le moût est débourbé à froid. Les jus sont fermentés en fût de chêne de Sauternes puis un bâtonnage est effectué deux fois par semaine.
<u>Cépage</u>	100% Sauvignon
<u>Robe</u>	Jaune paille légèrement dorée
<u>Nez</u>	1er nez : Ouvert, intense et complexe. Fruits exotiques. 2ème nez : boisé, tilleul.
<u>Bouche</u>	Bouche généreuse et structurée, expression claire du Sauvignon, bonne tension et belle aromatique. Touche boisée. Belle longueur.
<u>Accord</u>	Poissons grillés ou en sauce, fromages de chèvre, coquilles saint Jacques, risotto aux asperges.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	16,50 € (*)

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

5 - L'Ananto



<u>Origine</u>	Espagne - Valencia
<u>Appellation</u>	Utiel - Requena
<u>Producteur</u>	Bodega Sierra Norte
<u>Type</u>	Blanc Bio
<u>Elevage</u>	Macération pelliculaire à froid, fermentation à température contrôlée avec remontages pendant environ 15 jours. Fermentation malolactique en cuve inox.
<u>Cépage</u>	65% Bobal, 35% Tempranillo
<u>Robe</u>	Rouge rubis profond
<u>Nez</u>	1er nez: fruits noirs, épices 2ème nez: boisé
<u>Bouche</u>	Très ample, léger, tanins fondus, plaisant.
<u>Accord</u>	Paella
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	5,60 € (*)

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

6 - Château Haut-Fayan - Puisseguin St-Emilion - Rouge - 2018



<u>Origine</u>	France - Bordeaux
<u>Appellation</u>	AOC Puisseguin Saint Emilion
<u>Producteur</u>	Vignoble Poitou-Opérie
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Fermentation en cuve inox puis élevage 16 mois en barriques.
<u>Cépage</u>	90% Merlot, 5% Cabernet franc, 5% Cabernet Sauvignon
<u>Robe</u>	Rouge grenat soutenu.
<u>Nez</u>	1er nez: fermé. fruits rouges (cerises, griottes) 2ème nez: crème de cassis, réglisse, vanille
<u>Bouche</u>	Acidité en attaque de bouche. Puissant, rond. Tanins pas encore tout à fait arrondis, finale empyreumatique (brûlé, torréfié, grillé).
<u>Accord</u>	Viande grillée, magret, confit de canard, fromage type Ossau-Iraty
<u>Degré</u>	13 %
<u>Tarif</u>	16,50 € (*)

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