

Pascal MERAT, Oenologue

Les vins des îles



Sicile, IGT Terre Siciliane, Catarratto



<u>Appellation</u>	
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Producteur</u>	Cantine Nicosia
<u>Vignification</u>	Vignobles: sols argileux à environ 200 m d'altitude Récolte: fin août et les premiers jours de septembre
	Fermentation: après égrappage, les raisins sont pressés doucement et laissés à décanter à froid pendant 48 heures; suivi du début de la fermentation à température contrôlée. Le vin est ensuite stabilisé, filtré et mis en bouteille
<u>Elevage</u>	En cuve acier et 2 mois en bouteille
<u>Cépage</u>	Catarratto
<u>Robe</u>	Jaune pâle, pas beaucoup de jambes
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : très ouvert, très aromatique, citron, pamplemousse 2d nez : arômes salins et iodés, miélés, floral, acacia
	Belle acidité, bouche ample, finale asséchante, un peu d'amertume en final (amandes vertes), vin assez long
<u>Bouche</u>	
<u>Accord</u>	Fruits de mer
<u>Degré</u>	12,5% vol.
<u>Tarif</u>	5,80 € / 75 cl

New Zealand, Marlborough, Dog Point 2016



<u>Appellation</u>	Marlborough
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Producteur</u>	Dog Point vineyard
<u>Infos</u>	Dog Point cultive de manière biologique depuis plus de dix ans. Leur travail consiste principalement à transformer la taille de la vigne et le paillage en compost organique, planter des cultures de couverture afin d'encourager les insectes utiles à la lutte biologique contre les ravageurs; et amener 2 500 moutons pour réduire les mauvaises herbes et ajouter de la matière organique au sol.
<u>Elevage</u>	En cuve inox
<u>Cépage</u>	Sauvignon
<u>Robe</u>	Jaune pâle, un peu plus de gras (jambes)
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : très ouvert, très agressif, typé sauvignon (pipi de chat) 2d nez : très fort, térébenthine, limite défaut
	Iodée, forte acidité, citron, c'est gras, c'est long, c'est structuré. Un peu de fût l'aurait arrondi.
<u>Bouche</u>	
<u>Accord</u>	Volaille à la crème / champignons
<u>Degré</u>	13% vol.
<u>Tarif</u>	21 € / 75 cl



Crète, Enotria

<u>Appellation</u>	
<u>Type</u>	Rouge
<u>Producteur</u>	Douloufakis winery
<u>Vinification</u>	Dans la région de Dafnès, près d'Héraklion (Crète), à 350 mètres d'altitude. Vinification rouge classique en cuve d'acier inoxydable, à une température de 24 ° C à 28 ° C. La fermentation a lieu séparément pour chaque cépage.
<u>Elevage</u>	Sols limono-argileux
<u>Cépage</u>	Liatiko (30%), Kotsifali (30 %) Syrah (40%)
<u>Robe</u>	Rouge sombre, reflets / disque violacés
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : poivre, épices, fruits noirs 2d nez : fumé, minéral
<u>Bouche</u>	Attaque franche, milieu de bouche ample, tanins devant encore s'arrondir, fruits confiturés, figue, pruneau, eucalyptus, belle matière, potentiel de garde à 4-5 ans
<u>Accord</u>	Charcuteries, gibier pas trop marqué, agneau grillé
<u>Degré</u>	13% vol.
<u>Tarif</u>	9,50 € / 75cl



Majorque - 4Kilos Vinicola - 12Volts 2017 -

<u>Appellation</u>	Vino de la Tierra de Mallorca
<u>Type</u>	Rouge
<u>Producteur</u>	Bodega 4kilos
<u>Infos</u>	Sols argilo-limoneux, riche en oxyde de fer
<u>Elevage</u>	En cuve inox et 9 mois en futs de chêne français
<u>Cépage</u>	60% Callet et Fogoneu, 20% Syrah, 10% Cabernet-Sauvignon et 10% Merlot
<u>Robe</u>	Rubis, belles jambes
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : peu ouvert, fruits rouges, eucalyptus 2d nez : mentholé, minéral,
<u>Bouche</u>	Belle acidité, tanins très souples, fins, du fruit, soyeux, griotte, cerise à l'eau de vie, de la rondeur, vrai potentiel de garde à 10 ans. Intéressant.
<u>Accord</u>	Petit pigeonneau rôti, avec figues ou raisins, lomo, côte de porc noir de Bigorre.
<u>Degré</u>	13% vol.
<u>Tarif</u>	21 € / 75cl

Australie, Barossa Valley, La belle-mère 2015



<u>Appellation</u>	Barossa Valley
<u>Type</u>	Rouge
<u>Producteur</u>	Charles Melton wines
<u>Infos</u>	Vignobles: sols argile rouge et terreau Particularités: âge des vignes 35 à 40 ans, agriculture raisonnée / levures indigènes exclusivement Rendement 21hl/ha, 28000 bouteilles
<u>Elevage</u>	2 ans sur lie en fûts de chêne français (1/4 neufs)
<u>Cépage</u>	64% Grenache 20% Syrah 16% Mourvèdre
<u>Robe</u>	Rubis marqué, notes d'évolution, de belles jambes
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : très ouvert, très exubérant, beaucoup de fruits noirs kirshés, 2d nez : très gourmand, cuir, musc, humus, terroir, champignon, poivre
<u>Bouche</u>	Beaucoup de matière, très ample, très soyeux, tanins encore durs, un peu alcooleux. Doit encore évoluer pour être à son apogée.
<u>Accord</u>	Côte de bœuf, pommes de terre grenaille à la graisse de canard
<u>Degré</u>	14,5% vol.
<u>Tarif</u>	22 € / 75 cl

Portugal, Madère, Henriques & Henriques, Full Rich Doce



<u>Appellation</u>	Madeira
<u>Type</u>	Vin doux naturel (VDN)
<u>Producteur</u>	Henriques & Henriques
<u>Infos</u>	Sol basalte & schiste
<u>Elevage</u>	3 ans en fûts
<u>Cépage</u>	Boal / negra mole
<u>Robe</u>	Marron / Orangé clair
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : noix, figues 2d nez : très ouvert, fruits secs
<u>Bouche</u>	Gourmande, amandes grillées,
<u>Accord</u>	Chocolat
<u>Degré</u>	19% vol.
<u>Tarif</u>	18 € / 75 cl