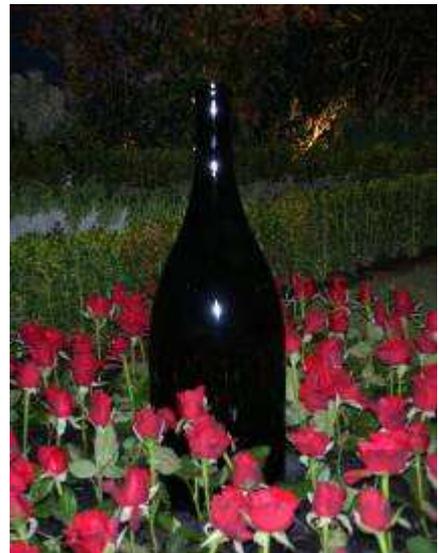




Sélections de vins – JM Monnier
Catalogue Loire Oenologie Promotion
Printemps été 2012



Sarl Loire Oenologie Promotion 22 rue des moulins 49080 Bouchemaine



Aux œnophiles...

Il y a toujours caché derrière un verre... des vigneronns qui ont créé pour vous des nectars de complexités aromatiques et structurales. Qu'ils cultivent leurs vignes en agriculture Biologique ou en Lutte raisonnée ils ont toujours soif de bien faire... et c'est avec passion qu'ils élaborent leurs vins... pour vous donner du plaisir !

J'ai réuni une nouvelle fois ces créateurs d'éphémère, dans ce catalogue de vins printemps - été de la société Loire Œnologie Promotion.

Je l'ai créé pour vous, afin de vous présenter mes vins « coups de cœur » : issus des propriétés que je conseille sur la vallée de la Loire mais également d'amis vigneronns de France et de l'étranger... et vous trouverez en ce printemps 2012 de nouveaux vigneronns à Cahors ou dans le Languedoc !

Le catalogue est présenté comme chaque année dans un esprit culinaire par typicité de grandes familles de vins... ce qui vous permettra de mieux choisir un nectar selon vos sensibilités et les accords gourmands que vous souhaitez réaliser.

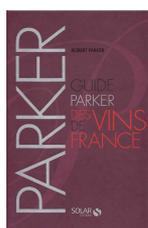
Avec le souhait de partager ma passion avec le plus grand nombre d'entre vous, vous trouverez les vins au meilleur rapport qualité prix car ils sont proposés au même prix qu'à la propriété viticole.

Je me tiens à votre disposition pour répondre à vos questions et remarques...

Amitiés œnologiques

Jean Michel Monnier

Œnologue conseil – Formateur – Expert près la cour d'Appel d'Angers



Les photos identifiées avec * sont de Patrick Joly et extraites des livres que nous avons réalisés ensemble.



Les Modalités de commande :

- ⇒ Envoyez votre commande avec le bon de commande et votre chèque libellé à l'ordre : **Loire Œnologie Promotion 22 rue des moulins 49080 Bouchemaine**
- ⇒ Vous pouvez panacher les différentes références avec un minimum de 6 bouteilles par type de vin (hors alcools et les grands crus de Bourgogne ou du Bordelais).

Les conditions de transport :

Gratuité pour les livraisons sur Angers et sa couronne, sinon voici les tarifs du transport.

	0 à 24 Bts	25 à 42 Bts	43 à 60 Bts	61 à 96 Bts	à partir de 97 bts
Zone 1	24 €	27 €	29 €	36 €	44 €
Zone 2	29 €	36 €	43 €	49 €	52 €
Zone 3	36 €	38 €	42 €	49 €	57 €
Zone 4	38 €	46 €	53 €	65 €	69 €

La zone 1 : comprend les départements suivants 35, 37, 44, 53, 72 79, 85, 86 et reste du 49

La zone 2 : 14, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 33, 36, 41, 45, 50, 56, 61, 87, 75, 78, 91, 92, 93, 94, 95.

La zone 3 : 01, 02, 03, 07, 08, 09, 10, 12, 15, 19, 21, 26, 32, 31, 38, 39, 40, 42, 43, 46, 47, 48, 51, 52, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 82, 88, 89

La zone 4 : 04, 05, 06, 11, 13, 25, 30, 34, 57, 66, 67, 68, 73, 74, 83, 84, 90, 2A et 2B

Pour le suivi de vos commandes et pour de plus amples renseignements sur les accords mets et vins, vous pouvez me joindre facilement :

Jean Michel Monnier au 06.08.49.59.63 ou jmmonenolog@yahoo.fr



1/ Les Vins Blancs Secs frais et toniques

Ces vins blancs, dégustés dans leur pleine jeunesse possèdent des robes jaunes aux reflets verts, des nez aux arômes frais et vifs de fleurs entêtantes (tilleul, acacia, seringat, genêt...) et de fruits acidulés (pêche, poire, pomme verte et les fruits exotiques). La bouche est à l'image du nez, tonique et percutante, l'attaque est souple, la finale vive et rafraîchissante. Servis à 4 – 6°C, ces vins s'associeront à merveille aux coquillages crus et cuits ; aux crustacés ; aux poissons grillés, crus (tartare et carpaccio), ou fumés; et à de nombreux fromages de chèvres.



Tartare d'huîtres



Brochette de Saint Jacques à l'écume de mer



Muscadet Sevre / Maine 2011 **Sélection valentin Fleur** **cuvée Caroline** 3,90 €

La robe de couleur jaune serin possède les délicates pointes dorées, des reflets verts de jeunesse sans oublier les minuscules bulles dans ses plis. En nez : le Melon de Bourgogne, s'exprime avec finesse et fraîcheur. La complexité aromatique s'articule autour des arômes fruités (pommes granny, poires William, citrons et pêches très mures) sans oublier les arômes d'agrumes dynamiques (citrons et pamplemousses). Les notes anisées de fenouil apportent une belle fraîcheur et les nuances suaves de noisettes confirment en fin de bouche le séjour de 8 à 10 mois sur lies fines. L'attaque en bouche : est ronde... presque veloutée, cette ampleur étonnante pour cette appellation est apportée par une parfaite maturité du raisin et par une extraction douce et naturelle des composés de la pellicule avant la fermentation. La fin de bouche est tonifiée par la présence du gaz carbonique qui apporte un délicieux perlant et par une note aromatique saline d'embruns marins. **Commentaire du magazine Vins de Loire N°2**



Saumur Blanc 2011 **Domaine de Nerleux** **cuvée de printemps** 5,50 €

La robe jaune vert réfléchit toute sa jeunesse. Le nez est totalement envoûtant avec ses arômes floraux de magnolia, seringat et chèvrefeuille. La bouche est à l'image du nez ronde et aérienne... Cette impression est renforcée par des notes de fruits blancs (pêches, abricots, mirabelles...) et une pointe de fraîcheur très citronnelle.

Anjou Blanc 2011 **Domaine du Sauveroy** **cuvée de printemps** 5,10 €
Anjou Blanc 2011 **Domaine de la Bergerie** **Sous la tonnelle** 5,20 €

Voici 2 anjou printaniers issus d'assemblages Chenin – Chardonnay, ce qui donne des vins frais et friands, d'une grande expression aromatique... à consommer sous la tonnelle cet été pour accompagner les poissons grillés ou fumés.

Anjou Blanc 2011 **Domaine Pierre Chauvin** **L'Argonnette** 7,00 € **Agriculture Bio**

Un vin blanc sec très tendu et à 100% Chenin, d'une grande fraîcheur avec des notes minérales de son terroir de gravier et de sable... Le **Domaine Pierre Chauvin** situé à Rablay sur Layon, est dirigé par Paul Eric Chauvin qui assure les vinifications et par Philippe Cesbron qui conduit les vignes dans le respect du terroir et de l'environnement. Ils ont donc choisi de respecter le cahier des charges de l'agriculture Biologique afin de produire des vins authentiques d'une grande pureté aromatique et structurale.



Sancerre

2009 /10

Domaine de la Perrière

11,50 €

*Guide Hachette et sélection
express mag 03.2012*

Ce Domaine est tous les ans une valeur sur de cette AOC très en vogue... Le cépage sauvignon sur son terroir de Silex et de calcaire s'exprime sur la fraîcheur avec ses notes de fruits blancs et d'agrumes (pommes vertes, citrons...), de fruits exotiques (mangue) et de fleur de genêt. La bouche est à l'image du nez : une structure veloutée et souple avec en finale une pointe de vivacité tonique et rafraîchissante, parfait pour les carpaccios et tartares de poissons mais également les salades des chèvres chauds !

Pouilly Fumé

2010

Domaine Saget

11,00 €

Guide Hachette

Voici l'archétype du cépage Sauvignon dans la région centre - Loire. Un nez entêtant à dominante de fleurs (chèvrefeuille et genêt), une pointe minérale - fumée de son terroir de silex, et des arômes d'abricots et de pêches. La bouche est ronde et la finale tonique.

sauvignon	2011	Hacienda Araucano	chili	8,90 €
Chardonnay	2011	Hacienda Araucano	chili	8,90 €
Torrontes	2011	Tierra de Luna Alta collection	Argentine	8,10 €

Retrouver toutes les caractéristiques aromatiques avec de fortes typicités de cépages avec à chaque fois en Amérique du sud une dominante aromatique de fruits exotiques... sur un vignoble chilien cultivé en biodynamie!

Chenin	2010/ 11	Kleine Parys	Afrique du sud	8,30 €	<i>région Paarl</i>
--------	----------	--------------	----------------	--------	---------------------

2/ Les Vins Blancs Secs Suaves et concentrés

Avec leurs robes jaunes - or soutenues qui réfléchissent toute la concentration du raisin en début de surmaturation, ces vins possèdent des perceptions olfactives envoûtantes de complexité et de suavité. Les fruits blancs très mûrs (pêches, abricots...) et souvent confits (coings, raisins, ananas...) rivalisent d'ingéniosité pour s'imposer sur les notes de miel et de fleurs capiteuses (tilleul, genêt, acacia...). En bouche, la maturité du cépage s'installe avec beaucoup de générosité. Les structures sont veloutées presque onctueuses, et leurs faibles acidités confortent cette impression de charnu. Dégustés à 8 – 10 °C avec si possible un cara fage, ces vins accompagneront des mets racés : les crustacés (langoustines, homards...), les Noix de St Jacques, les poissons de rivières ou de mer en sauce, les viandes blanches avec une sauce crème (volailles, veau...), les fromages à pâte pressée : Cantal, Salers, Laguiole, Comté, Beaufort, Ossau Iraty...

Anjou Blanc	2009	Domaine des Hardieres		7,20 €
-------------	------	-----------------------	--	--------

« La robe, jaune or très caractéristique du millésime 2009 présente des reflets or. Le nez se livre par touches successives : les arômes de Chenin confit (coings et d'abricots compotés, miel et tilleul), puis les nuances d'écorces d'oranges et de boisé – vanillé apportées par sa fermentation et son élevage en barriques parfaitement négocié par Laurent Blouin le vinificateur. En bouche, l'attaque est veloutée avec une légère douceur, un équilibre gustatif parfait grâce à cette suavité envoûtante. On retrouve en rétro olfaction la complexité aromatique, à dominante de fruits blancs et jaunes compotés (abricots, coings, poires...) une touche d'épices, de miel et d'anis étoilé. La fin de bouche révélée par l'acidité du Chenin et l'alcool de ce beau millésime sont frais et toniques. » **Commentaire du magazine Vins de Loire N2**

Anjou Blanc	2009	Domaine des 2 Moulins	expression du Chenin	7,50 €	<i>Liger d'argent 2012</i>
Anjou Blanc	2008	Château de Piegue	La Croix des Gardes	7,40 €	<i>médaille argent Loire</i>
Anjou Blanc	2010	Domaine de la Bergerie	Les Pierres Girard	7,50 €	
Anjou Blanc	2009	Domaine du Sauveroy	Le clos des sables	9,50 €	<i>Liger d'Argent 2011</i>
Anjou Blanc	2010	Domaine du Sauveroy	Le clos des sables	9,30 €	
Anjou Blanc	2010	Domaine des Trotteries	Cuvée Expression	7,40 €	<i>Argent Paris 2012</i>

Anjou Blanc	2010	Domaine Pierre Chauvin	La fontaine des Bois	10.0 €	médaille bronze vins bio Montpellier 2012
Saumur Blanc	2010	Domaine de Nerleux	les loups blancs	10,00 €	

Voici de jolis vins issus du cépage chenin, qui savent allier les arômes fruités compotés de la très belle maturité du cépage, une touche boisée vanillée de son élevage et une pointe minérale de son terroir. En bouche les vins sont ronds, et la pointe de fraîcheur apporte une trame très ligérienne. À servir de préférence sur des poissons et crustacés (langoustines, écrevisses, homards...) écrevisses, homards...

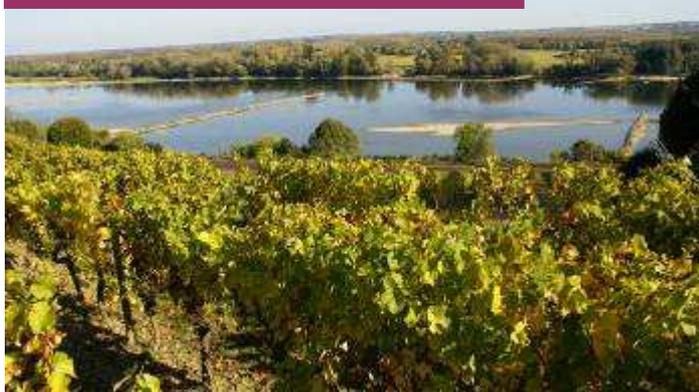


Savennieres	2008	Domaine de la Bergerie	Clos Grand Beaupréau	12.00 €	sélection le Point Mars 2011
Savennieres	2009	Domaine de la Bergerie	Clos Grand Beaupréau	13.20 €	Coup de cœur du guide Hachette 2012

« Propriétaires de 2 clos sur Savennieres (Grand Beaupréau et Croix Picot), la fille Anne et le père Yves Guégniard élaborent des vins blancs d'une grande pureté et surtout d'une grande précision. Cette cuvée de 2009, tout juste consacrée par le guide Hachette, possède une merveilleuse couleur jaune or d'une grande intensité, un nez complexe de mirabelles, de coings, d'abricots et de caramel au lait. La fermentation et l'élevage en barriques apportent un boisé fondu et des notes vanillées puis de pâte d'amande très suaves. La bouche ample et riche allie concentration et finesse. Une pointe de douceur masque l'alcool chaleureux de ce très beau millésime 2009 coup de cœur au guide Hachette sorti en septembre. »

Commentaire du magazine Vins de Loire N°2

La croix picot à Bouchemaine



Savennieres	2010	Château de Bellevue	La croix Picot	9.60 €	Médaille de bronze Paris 2012
Savennieres	2009	Domaine de la Bergerie	La croix Picot	10.00 €	17/20 Bettane et Deseauve 2012

Voici 2 très beaux Savennieres élaborés sur la commune de Bouchemaine à la Croix Picot face à La Loire et à la ville d'Angers. Le terroir très schisteux apporte des notes minérales exceptionnelles et de la fraîcheur aux vins. Ils s'expriment sur le fruit du cépage Chenin, avec une belle maturité. Ils ont des bouches merveilleusement équilibrées sur la fraîcheur et l'expression minérale de leurs terroirs.

Savennieres	2009	Château de Bellevue	La croix Picot cuvée élevée Bx	14,50 €	médaille Or VIF Paris 2011, sélection des maisons des vins de Loire
-------------	------	---------------------	-----------------------------------	---------	---

« Sur le magnifique coteau de Bouchemaine à La pointe, les grains de Chenin très murs récoltés à la main ont donné une robe jaune serin aux nuances or intense et lumineuse. En nez, on retrouve toute la complexité du Chenin surmuri sous le soleil Angevin: les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les aromes d'élevage (boisé, vanillé, réglissé... et une touche fumée), en finale une touche exotique peu donner l'impression d'un Coteaux du layon. L'attaque en bouche est ronde et dense tout en gardant une jolie finesse structurale grâce notamment à une touche de douceur et une légère perception tannique apportée par le chêne de la barrique en fin de bouche. Un grand Savennieres vinifié avec passion par Hervé Tijou, sur l'autre rive de la Loire sur la crête de Rochefort. » **commentaire du magazine Vins de Loire**

N°2

Savennieres	2009	Château de la Mulonniere	L'effet Papillon cuvée élevée Bx	12,50 €	médaille Or Paris 2011
--------------------	-------------	---------------------------------	---	----------------	-------------------------------

Voici une nouvelle référence de Savennieres élaborée sur le plateau d'épiré. Issue de raisins ramassés très murs, cette cuvée a fermentée tranquillement en barriques pour livrer maintenant un vin dense et charnu, comme on les aime sur ce terroir caillouteux.

Châteauneuf du pape blanc	2008	Domaine du vieux Lazaret		17,50 €
----------------------------------	-------------	---------------------------------	--	----------------

Nous vous proposons depuis 4 ans ce magnifique domaine en Châteauneuf du pape rouge, le blanc de la propriété est tout aussi exceptionnel : puissant, riche, et complexe Robert Parker lui a attribué la note de 90 / 100 et le magazine International Wine Cellar (IWC) celle de 87...

Chardonnay	2008	Bodega Piedra Negra - reserve	Argentine	12,00 €
-------------------	-------------	--------------------------------------	------------------	----------------

L'un des plus grands cépages blancs du monde vinifié par Jacques Lurton Bordelais d'origine... au Chili, sous la chaleur du mois de Février sur la cordillère des Andes mais dans un « esprit bourguignon »... cela donne un vin blanc à la robe intense aux notes de fruits murs (abricots et pêches), une pointe caramel au lait et une touche boisée vanillée, fine et élégante... un vrai vin de soif pour une dégustation à toute de la journée. Nb : pas de risques de goût de bouchon avec la capsulage à vis de cette bouteille !

Chardonnay	2010	Penfolds Koonunga Hill	Australie	9,90 €
Riesling Vallée du Rhin		Kabinette Trocken	Allemagne	27,00 €



3/ Les vins blancs moelleux et vins doux naturels

Issus de raisins confits par le noble champignon (*Botrytis cinerea*), les vins moelleux expriment toute la quintessence de leur cépage. La robe réfléchit la concentration du cépage confit, jaune or intense avec des reflets parfois paillés... Le nez, suave, envoûte par des effluves de fruits compotés ou confits (abricots, coings, ananas, écorces d'oranges, mandarines...) des notes d'épices (vanille, cannelle, muscade...) des notions de surmaturité (nougat grillé, compote caramélisée, pâte d'amande, pin résineux, miel d'acacia). La bouche, merveilleuse de douceur, charme le palais... et l'impression liquoreuse étourdit les papilles gustatives. Servis à 4 – 6°C, les vins moelleux accompagneront : le foie gras (demi cuit ou poêlé), les salades gourmandes (gésiers confits et magrets de canard), les fromages persillés (Roquefort, Fourme d'Ambert...) et de nombreux desserts à base de fruits blancs et de fruits exotiques (« Tatin à la Mangue », Charlotte à l'orange...)

Coteaux du Layon	2010	Domaine de PiedFlond		7,00 €
-------------------------	-------------	-----------------------------	--	---------------

Comme tous les ans ce jeune vigneron, atteint avec ce moelleux issus de raisins botrytisés une merveille d'équilibre ou la « sucrosité » est presque rafraîchissante... surtout avec la puissance aromatique à dominante de fruits exotiques (litchis mangues...).

Coteaux de l'Aubance	2009	Domaine de Bois Mozé	8,00 €	Bettane & Dessauve 2011
-----------------------------	-------------	-----------------------------	---------------	------------------------------------

Coteaux de l'Aubance	2011	Domaine des 2 Moulins	7,80 €
-----------------------------	-------------	------------------------------	---------------

Ces Coteaux de l'Aubance sont des merveilleux représentants de leur appellation, ils s'expriment sur des notes de fruits exotiques à dominante de mangue, de citron, et de litchi, une pointe florale de tilleul. En bouche, l'équilibre est parfait entre la sucrosité ménagée et l'acidité naturelle du cépage. Ce qui donne des vins élégants dont on a envie de boire et re-boire.

Coteaux du Layon	2010	Domaine Pierre Chauvin	les Marcottes	8,00 €	Agriculture Biologique sélection guide hachette, médaille d'or Macon, sélection maison des vins de Loire
Coteaux du Layon	2009	Château de Piegué	Les varenes	7,40 €	
Coteaux du Layon	2010	Château de Piegué	Les varenes	7,40 €	sélection guide hachette, sélection maison des vins de Loire
Coteaux du Layon	2010	Domaine du Sauveroy	cuvée tradition	6,70 €	
Coteaux du Layon	2009	Domaine du Sauveroy	cuvée VV	8,50 €	Sélection magazine Vins de Loire N°3

Coteaux du Layon 2010 Château de Bellevue 7,80 €

Ces moelleux issus de raisins botrytisés récoltés manuellement en trois tris successifs, sont parfaitement équilibrés, moelleux en attaque et frais – tonique en finale... renforcée par la puissance aromatique à dominante de fruits exotiques (mangue...) et de tilleul – citronnelle. Les vins de Pascal Cailleau (Domaine du Sauveroy), du château de Bellevue ou du Château Piegue deux superbes propriétés de la Loire vous combleront!



Retrouvez les « Layons » Villages avec leurs puissances aromatiques et générosité gustatives supérieures...

Château Piegue

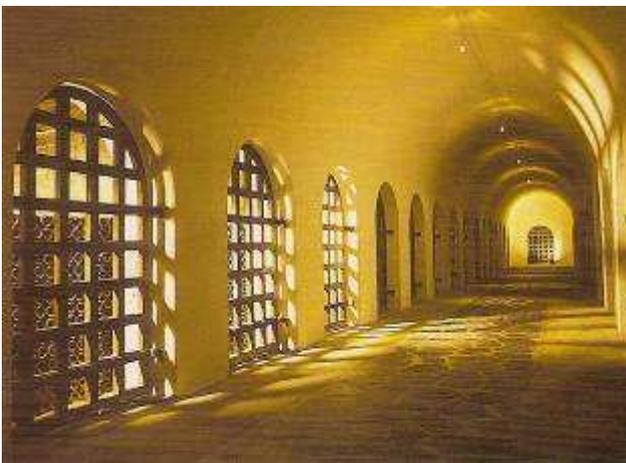


Coteaux du Layon Rablay	2010	Domaine de la Bergerie	Clos de la Girardière	9,80 €
Chaume	2005	Château Soucherie		13,00 €
Chaume	2010	Château de Bellevue	Médaille de Bronze Paris 2012	12,50 €
Chaume	2010	Domaine de la Bergerie		13,50 €

Le Chaume 2005 du Château Soucherie issu de raisins de Chenin confit possède une robe jaune or, un nez de coings confits, d'abricots secs, et de fruits exotiques (mangues compotées...). L'attaque en bouche, bien que moelleuse est parfaitement équilibrée grâce à une fraîcheur gustative. Ce « grand moelleux » sera parfait sur les foies gras, les salades de gésiers et de magrets fumés et tous les desserts de fruits exotiques.

Coteaux du Layon - Rablay 2010 Domaine Pierre Chauvin Les Bolèves 11,00 € Médaille or des vins bio Montpellier 2012

Un très beau liquoreux élaboré en Agriculture Biologique, avec une robe or, un nez de fruits compotés et confits, une bouche ample moelleuse et tonique à la fois. Très peu sulfité, ce vin se livre sur les fruits



Le Vignoble Touchais a la particularité de faire vieillir 10 ans minimum ses vins avant de les commercialiser, une méthode unique en Anjou.



Si vous souhaitez acheter des millésimes anciens spécifiques, contactez nous, nous étudierons pour vous, avec le vigneron la qualité et la disponibilité de l'année demandée. Nous vous ferons ensuite un devis au même prix qu'à la propriété.

Coteaux du Layon	1996	Vignobles Touchais	12,50 €
Coteaux du Layon	1990	Vignobles Touchais	22,00 €
Coteaux du Layon	1985	Vignobles Touchais	18,00 €
Coteaux du Layon	1975	Vignobles Touchais	21,00 €
Coteaux du Layon	1971	Vignobles Touchais	20,00 €

Les vins blancs liquoreux élevés en Barriques

Coteaux de l'Aubance 2005 Domaine des 2 Moulins Cuvée exception 50 cl 9,80 €

Profitez encore des quelques bouteilles de ce millésime exceptionnel encore disponible... Vous serez ébloui la robe or sombre, puis envoûté par un nez de fruits blancs confits, de miel, de pain d'épices et de pâte d'amande. La bouche suave et riche finira de combler vos papilles et votre palais ! A ne pas manquer pour un apéritif ou un accord avec : le foie gras, les fromages persillés et les desserts de fruits blancs



Coteaux du Layon	2009	Domaine du Sauveroy	cuvée nectar 50cl	11,50 €	médaille or Paris 2010
Coteaux de Saumur	2010	Domaine de Nerleux	cuvée 50 cl	14,50 €	
Quarts de Chaume	2007	Domaine de la Bergerie	cuvée 50 cl	29,50 €	
Quarts de Chaume	2006	Domaine de la Bergerie	cuvée 75 cl	28,00 €	17/20 RVF 2011

Bonnezeaux 2005 Domaine des Trottières 16,50 € Sélection Vins de Loire magazine

« La robe est superbe d'une nuance or - paillée avec des reflets presque cuivrés. En nez, la palette aromatique est composite: Elle allie merveilleusement les notes fruitées de coings compotés et de pâtes de fruits d'abricots, d'ananas flambés au rhum, aux expressions florales de tilleul et plus suaves des épices (cannelle, muscade...) sans oublier une touche boisée. La bouche confirme avec une ineffable "présence" la richesse du cépage, l'ampleur des lignes gustatives autour d'une onctuosité charmeuse et d'une finale très miel confirmant sa "race", celle des grands vins » **commentaire du magazine Vins de Loire N°2**

VDF - Grains Givrés 2010 Les vigneron de la Noelle 10,00 € Sélection Vins de Loire magazine

« Récoltés tardivement puis pressés givrés, les baies de Chenin d'une parcelle proche d'Ancenis donnent une robe majestueuse et troublante... une parure or – sombre, presque ambrée! Ce vin possède la puissance et la complexité d'un parfum féminin, à la fois charnel et exotique grâce à ses effluves d'agrumes confits (mandarines, kumkat) sa pointe épicée (cannelle, muscade et clou de girofle) et sa touche miellée. La bouche est appétissante et généreuse comme un nougat au miel fondant en bouche... un parfait délice à faire tourner les têtes ! » **commentaire du magazine Vins de Loire N°2**



Tockay aszu 3 Puttonyos	2006	Château Pajzos	Hongrie	12,00 €	
Tockay aszu 5 Puttonyos	2000	Château Pajzos	Hongrie	20,00 €	
Tockay aszu 5 Puttonyos	1993	Château Pajzos	Hongrie	23,50 €	90/ 100 by Wine Spectator
Tockay Vin de Glace	2003	Château Pajzos	Hongrie	37,00 €	

Louis XIV disait de ces vins qu'ils étaient « les vins des rois, le roi des vins ! ». Depuis le XVIe siècle ces vins blancs moelleux issus des cépages Furmint, Muscat et Harslevelu présentent des complexités aromatiques insondables avec des notes de miel, de coings confits, de pain d'épices, avec une touche d'épices (vanille...) Plus le nombre de Puttonyos (hotte de raisins botrytisés dans 130 litres de vins blancs sec) sera élevé, plus la richesse en sucre la richesse en sucre et la complexité aromatique seront exceptionnelles. Livrée est en bouteille de 50 cl, cette appellation est unique au monde.

Les vins Doux Naturels blancs (possibilité d'achat à l'unité)

Muscat Beaumes de Venise	2008 /2009	Château du Trignon	Cuvée M de 50 cl	10,90 €	sélection RVF
-----------------------------	---------------	--------------------	------------------	---------	---------------

Les Beaumes de Venise sont certainement les moins connus des Muscats, mais comme les Rivesaltes, ils possèdent une complexité de fruits exotiques dominée par la mangue, le litchi et une onctuosité veloutée en attaque de bouche...

Montilla Moriles		Toro Albala Cream Px Toro Albala Amontillado	Espagne	12,00 €
Montilla Moriles	1922	Viejisimo solera de 1922	Espagne	33,00 €
Montilla Moriles	1985	Toro Albala Don Px	Espagne 75 cl	30,00 €
Montilla Moriles	1979	Toro Albala Don Px	Espagne 75 cl	35,00 €
Montilla Moriles	1979	Toro Albala Don Px	Espagne 37,5 cl	19,00 €

Dans l'esprit les Xeres, les vins de Montilla Moriles sont des vins blancs très colorés et très concentré, le 1979 et le 1985 sont particulièrement noir... avec des arômes de noix, de café et de chocolat noir, une bouche dense riche, « chaude » avec une belle sucrosité.

4/ Les Vins Rosés

Les rosés tels des bonbons, sont de véritables friandises. Leurs robes roses présentent un nuancier de couleur digne d'une palette de peintre, gris rosé pâle à rose cerise. Les nez livrent des arômes de petits fruits rouges (fraises, framboises, fraises des bois, groseilles...), de fleurs printanières (violette, iris...), de fruits exotiques (bananes, litchi...). Les bouches sont souples et délicates avec un tonus acidulé conforté parfois par un léger perlant pour les rosés secs, et suaves et veloutés pour les rosés demi secs. Servis à 4 – 6° les rosés secs accompagneront les salades composées, les tartes et préparations salées (quiche lorraine, Pizza, feuilleté au fromage...), la charcuterie, les grillades, les pâtes... Les rosés demi secs seront eux parfaits sur les melons, la cuisine exotique et les saveurs méditerranéennes sans oublier les desserts aux fruits rouges (crumbles ou tartes aux fraises...).



Rosé de Loire 2011 **Domaine des Troitières** 4,15 €

Le domaine des Troitières est la propriété viticole de Loire reconnue nationalement pour ses merveilleux rosés. Le rosé de Loire est un vin sec, sans sucrosité mais très rond et sans acidité. Cette année en 2010 il possède une envoûtante complexité aromatique dominante de fruits rouges (cerises, framboises, fraises) et une pointe d'épices.

Bourgueil rosé 2011 **Domaine des Ouches** 5,00 € *Médaille d'or Bourgueil 2012*



Cabernet d'Anjou 2011 **Domaine des Troitières** *cuvée spéciale 9.5* 4,95 €

Le Cabernet d'Anjou est une gourmandise parfaite... Uniquement vinifiés en France sous le vignoble angevin. Cette cuvée peut être considérée comme atypique du fait de son degré de 9.5 et ses 60 g/l de sucres résiduels naturels ! Elle sera parfaite en apéritif ou sur des desserts de fruits rouges acidulés, surtout pour des consommateurs ne souhaitant pas de degrés alcooliques trop élevés.

Cabernet d'Anjou 2011 **Domaine Sauveroy** 4,80 € *Médaille or Paris 2012*

Plus connu pour la vinification des vins rouges, Pascal Cailleau a vinifié un Cabernet d'Anjou totalement gourmand...

Cabernet d'Anjou 2011 **Domaine des Troitières** 4,15 €

Cette cuvée plus classique que le 9.5 a également reçu régulièrement de nombreuses récompenses : coup de cœur du guide Hachette en 2006 et 2007 et primée systématiquement dans de nombreux concours depuis 10 ans, il s'agit d'une valeur sûre du vignoble... avec moins de sucrosité que le 9.5.

Rosé d'Anjou 2011 **Domaine des Troitières** 3,80 €

Rosé d'Anjou 8,5 2011 **Domaine des Troitières** *cuvée spéciale 8.5* 4,95 €

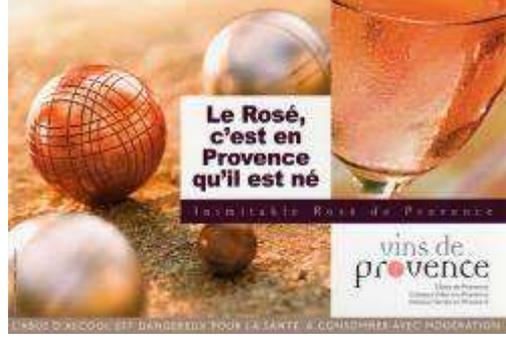
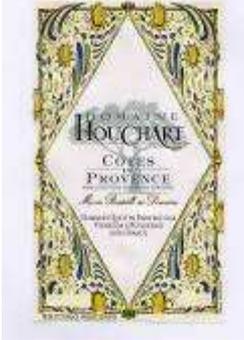
Voici 2 rosés d'Anjou issus des cépages Gamay, Grolleau et Pineau d'Aunis... moins suaves que les Cabernet d'Anjou, nous élaborons également au domaine des Troitières, une cuvée classique et une cuvée à un degré de 8,5 % vol avec une douceur renforcée... Parfait pour des apéritifs ou en accompagnement des desserts composés de fruits rouges acidulés

Rosé d'Anjou	2011	Domaine Pierre Chauvin	Le rosé de Madame	5,05 €	Agriculture Biologique
---------------------	-------------	-------------------------------	--------------------------	---------------	-------------------------------

Une couleur rose violine d'une grande finesse, à l'image du nez dominé par les fruits rouges et d'une bouche parfaitement équilibrée.

Rosé de Loire	2010	Domaine des Trottières	Cuvée expression	5.50€
----------------------	-------------	-------------------------------	-------------------------	--------------

Découvrez le petit nouveau du Domaine des Trottières, un Rosé sec exceptionnel... et très original car les 3 cépages Cabernet franc, Pineau d'Aunis et Grolleau ont fermenté durant 4 mois en barriques neuves, ce qui confère au vin un potentiel de garde exceptionnel et une merveilleuse complexité aromatique. Accords magnifique cet été avec les grillades de viandes blanches et de poissons !



Cotes de Provence - rosé	2011	Domaine Houchart	7,20 €	Médaille Bronze Paris 2012
---------------------------------	-------------	-------------------------	---------------	-----------------------------------

Avec ce Côtes de Provence, rose saumon pale, du domaine Houchart avec ses notes de petits fruits rouges et de bonbon acidulé, aux accents de garrigue méridionale vous ne serez absolument pas déçu... Déjà médaillés à de différents concours ce vin est un avant-goût de vos vacances en Provence. Une valeur sûre, élaborée par la famille Quiot, à découvrir ou redécouvrir ! AMV : apéritif avec des tapenades ou olives, des poissons grillés et les viandes blanches à servir à des T° 5- 6°C et consommer dans sa jeunesse

4/ Les Vins Rouges Souples et Friands

Ces vins possèdent une robe délicate souvent peu intense, rouge framboise dans leur jeunesse. Le nez explose de fraîcheur: les fleurs des champs ou des jardins (roses, violettes, iris) puis très rapidement les petits fruits rouges acidulés (fraises des bois, groseilles, framboises, cerises...) et parfois des notes d'épices (clou de girofle et poivre) prennent le relais. L'attaque en bouche est franche - vive et tonique. La structure est souple, parfois veloutée, et avec une faible impression tannique. Servis très légèrement frais ils accompagneront les légumes farcis, les poissons à chair ferme avec une sauce réduction de vin rouge, la charcuterie, les viandes blanches grillées (porc, volaille, veau...), les abats (langue de bœuf, foie de veau...), certaines volailles (cailles, perdreau...), le lapin et des fromages : Chaource, camembert frais, curé nantais, St Paulin ou Port Salut.

VDF Gamay	2011	Chateau de Plegue	3.80 €	sélection du concours des primeurs
------------------	-------------	--------------------------	---------------	---

Primé lors de sa sortie en primeur en Novembre dernier, Antoine Van der Hecht a particulièrement réussi cette cuvée de Gamay noir à jus blanc récolté sur le secteur des Layon de Rochefort. Vous découvrirez en vous rendant dans cette belle propriété aux pins parasols centenaires, un vin simple sans prétention mais d'une précision : tout commence par une robe carmin, se prolonge par un nez très printanier et juvénile de fruits rouges (groseilles, fraises, cerises...) frais, de bonbons acidulés et de fleurs des champs... pour se terminer sur une bouche à l'image du nez... une friandise souple légère, aérienne mais aussi savoureuse... et en plus à un tout petit prix !

Anjou Gamay	2010	Domaine de la Bergerie	Le clos du Pré	4,90 €
--------------------	-------------	-------------------------------	-----------------------	---------------

Anjou Gamay	2009	Château de Bellevue	4,25 €	2 étoiles guide Hachette 2011
--------------------	-------------	----------------------------	---------------	--------------------------------------

Anjou Gamay	2011	Domaine de PiedFlond	4,40 €	sélection du concours des primeurs
--------------------	-------------	-----------------------------	---------------	---

Trois cuvées de vins rouges simples issus du cépage Gamay fruités et élégants pour les repas de tous les jours...

Anjou Rouge	2010	Domaine de Bois Mozé	5,00 €	Liger d'Or Angers 2011
--------------------	-------------	-----------------------------	---------------	-------------------------------

La robe est riche de teinte grenat, avec de très beaux reflets violacés, réfléchissant la pleine maturité du Cabernet franc. Dès le service, le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs, puis à l'aération dans le verre la complexité s'étoffe sur des notes d'épices et de fruits cuits – caramélisés, une touche de zan caractéristiques de ce cépage ligérien, sur son terroir de calcaire. En bouche, l'attaque est franche autour d'une structure riche, et veloutée pour un simple Anjou rouge... Après la structure, on retrouve la belle complexité de fruits cuits et des tanins ronds, on reconnaît bien là, la maîtrise de vinification de toute l'équipe du Domaine de Bois Mozé dirigée par Mathilde Giraudet.

Anjou Rouge	2010	Domaine Sauveroy	cuvée Ose Iris	5,00 €	Médaille liger d'Argent 2011
--------------------	-------------	-------------------------	-----------------------	---------------	-------------------------------------

Anjou Rouge	2011	Domaine Sauveroy	cuvée Ose Iris	5,10 €
--------------------	-------------	-------------------------	-----------------------	---------------

Anjou Rouge	2010	Domaine de la Bergerie	La cerisaie Les	5,20 €	
Anjou Rouge	2010	Domaine Pierre Chauvin	Tournailles Cuvée	7,00 €	Agriculture Biologique
Anjou Rouge	2009	Château de Bellevue	tradition	6,90 €	Médaille liger d'Argent 2010

5 beaux Anjou Rouge 2009, 2010, et 2011 avec une robe grenat soutenue, des arômes de fruits rouges frais et « pointe comptée » Les bouches rondes avec des tanins fins présentent une jolie densité pour des accords sur des grillades cet été (côte de porc, andouillette mais également des viandes rouges grillées...).



Saumur Champigny	2010	Domaine de Nerleux	cuvée des Nerleux	6,00 €
------------------	------	--------------------	-------------------	--------

Voici le travail passionné de Régis Neau et sa fille Amélie, des vigneron patients qui ont su sur un terroir de calcaire exprimer dans cette cuvée, des arômes de fruits rouges compotés et une bouche ronde très veloutée sur un superbe millésime ensoleillé... Ce vin parfaitement équilibré accompagnera les viandes rouges goûtées... Dans le Guide hachette 2011, ils ont reçu la distinction suprême en étant désigné l'un des 3 vigneron Français de l'année...

Anjou Rouge	2005	Moulin Touchais	cuvée Alexis	6,80 €
Anjou Rouge	2003	Moulin Touchais	cuvée Alexis	6,90 €

Plus connu pour ses Coteaux du Layon, Jean Marie touchais élabore également des rouges à partir des cépages cabernet franc et cabernet sauvignon. Issu de millésimes exceptionnels, aux étés ensoleillés, ces vins sont puissants avec un petit dépôt de matières colorantes, qui nécessite un Carafage avant dégustation. Ensuite, ils livreront leur complexité sur des notes d'évolution (cuir, animal, fruits rouges compotés...). Ils s'accorderont parfaitement avec du gibier rôti.



Bourgueil	2010	Domaine des ouches	cuvée igoranda	6,00 €	médaille d'or liger 2011, Guide RVF 14,5/20, Guide Gault Millau 15/20, Guide Gilbert et Gaillard 84/100
Chinon	2010 / 2011	Domaine jean Maurice Raffault	Les Galluches	6,50 €	Decanter, mai 2011, Chinon rouge Les Galuches 2010, commended

Ces Cabernet franc récoltés sur un terroir de calcaire possède une couleur grenat, un nez de fruits noirs frais (cassis), des petites notes de sous bois humide et une bouche veloutée avec surtout des tanins souples... Ces 2 cuvées d'entrée de gamme chez ces 2 vigneron d'exception sont déjà d'une belle richesse et combleront pour un accord avec les viandes rouges les palais les plus aiguisés...



Fitou 2009 Domaine Bertrand Bergé Cuvée origine 7,50€ *15,5/20 Guide les meilleurs vins de France RVF 2012*

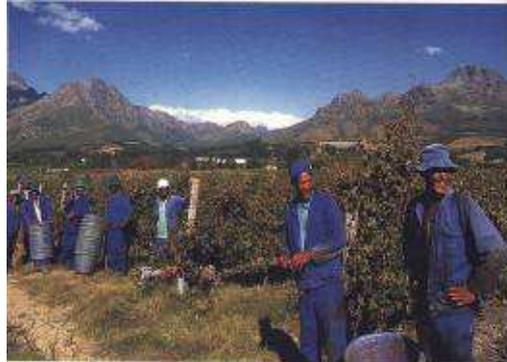
Le Terroir argilo - calcaire a donné aux Carignan et Grenache noirs une merveilleuse souplesse gustative, et une puissance aromatique très méridionale. Vous retrouverez un excellent rapport qualité – prix dans cette « cuvée origine » provenant de cette propriété fleuron du Languedoc, unanimement reconnue par la presse spécialisée, qui cultive maintenant ses vignes en agriculture Biologique !

Corbières 2011 Domaine du grand Arc Nature D'orée 5,50€
Corbières 2010 Domaine du grand Arc Réserve 6,50€

La cuvée Nature D'orée est un vin facile, très gourmand essentiellement sur le fruits et qui convient parfaitement pour une consommation cet été sur des grillades. La cuvée réserve possède une robe plus rubis, un nez aux arômes complexes d'épices, de violette, de réglisse et de fruits rouges, la bouche est plus ronde et mais aussi gourmande en bouche à la fois... malgré un léger élevage en barriques.

Cahors 2009 Château les Croisille cuvée Château 6,50 € *citation Guide Bettane et Dessaive 2010*

On reproche souvent aux Cahors leur robustesse et parfois rusticité de tannins... cette cuvée nouvellement sélectionnée est bien au contraire un vin élégant d'une grande finesse, d'une merveilleuse complexité aromatique de petits fruits rouges du cépage Malbec (80%), En bouche le cépage Merlot (20%) apporte une rondeur et une pointe de douceur. Un vin de plaisir pour cet été ! **Commentaire de dégustation dans le guide Bettane et Dessaive 2010 :** "Excellent vin, noblement aromatique et parfaitement équilibré ; on sent le bon terroir et une assurance technique à citer en exemple"



Pinotage 2009 Kleine Parys Afrique du sud 8,30 € région Paarl
Pinotage 2011 Kleine Parys Afrique du sud 8,30 € région Paarl

Voici une nouvelle sélection découverte pour vous, un pinotage d'Afrique du Sud plus typé et plus riche encore que la cuvée Savanha habituellement proposée.



Rioja DOC **2007** **Bodega Muriel - Crianza** **Espagne** **8,60 €**

Des reflets brillants et une couleur rouge cerise. Le fruit est très présent au nez avec de légères notes café... On retrouve en bouche toute la chaleur du célèbre vignoble de la Rioja!



Douro AOC **2008** **Barco Negro** **Portugal** **8,50 €** **86/100 wine spectator**

Un vin rouge d'une belle profondeur, grenat presque noir, puis un nez de fruits noirs cuits, et une pointe de torréfaction confirment la chaleur estivale de cette vallée profonde aux coteaux abrupts. La bouche est ronde et subtile à la fois grâce à l'assemblage des cépages : Touriga Francesa, Touriga Nacional. Ce vin est parfait pour une dégustation sur des viandes rouges goûtées. Il a reçu la note de 86/100 dans le magazine wine Spectator avec le commentaire suivant: Wine Enthusiast!



Chianti **2010** **CASTELLI DI GABBIANO** **Italie - Toscane** **9,50 €**

Issu du cépage Sangiovese, ces vins de la région de Toscane possèdent les robes légères avec une touche d'évolution, des nez envoûtants de garrigue méridionale (thym, laurier) puis de cerises Kirschées.

Shiraz / cabernet **2008/ 09** **Penfolds Koonunga Hill** **Australie** **11,90 €** *capsule vis*

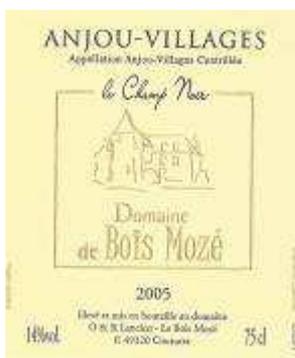
5/ Les Vins Rouges Charpentés et de Garde

Derrière les robes sombres aux nuances grenat se cache la parfaite maturité des raisins rouges. Les nez s'exprimeront différemment selon les cépages, mais on retrouve très souvent des notes empyreumatiques (bois brûlé, fumée...) puis de fruits noirs caramélisés (cassis, mures...), et d'épices (poivre noir, vanille). En bouche, "la présence" s'intensifie somptueusement dans un environnement soyeux et harmonieusement structuré ou les petits fruits rouges et noirs se font pâtes de fruits réglissés. La charpente et le charnu se confondent dans une étoffe de velours... et les riches tanins parfois durs les premières années se peaufinent avec l'âge. Servis à 18°C, avec si possible une aération d'une heure en carafe, ces vins de puissance s'accorderont avec des viandes rouges goûteuses (cotes de bœuf, Tournedos, agneau, magret de canard), des petits gibiers à plumes ou des gros gibiers à poils, les fromages à pâte à croûte fleurie (Camembert et le Neufchâtel de Normandie, les Bries de Meaux et de Melun, le Coulommiers, le Saint Marcellin) ou à croûtes lavées (le Livarot et le Pont l'Evêque, le Langres, l'Époisse, le Reblochon)



Chinon	2009	Domaine Jean Maurice Raffault	Clos d'Isoré	9,00 €
---------------	-------------	--------------------------------------	---------------------	---------------

Rodolphe Raffault a su sur ce millésime extraire avec une superbe puissance: une couleur grenat d'une belle intensité, des notes de fruits rouges et noirs compotés avec une touche sous bois et pointe pointe viande. La bouche est généreuse et dense... pour un vin très représentatif de son AOC qui a obtenu **2 étoiles dans le Guide Hachette 2012**.



Anjou Villages	2005	Domaine de Bois Mozé	cuvée Champ noir	7,20 €	<i>Liger d'or 2007- Guide Bettane et Dessauve 2009</i>
-----------------------	-------------	-----------------------------	-------------------------	---------------	--

« La robe profonde presque noire possède de riches reflets grenat, et un léger dépôt de « gravelle » signe d'une très belle concentration des raisins sur ce millésime exceptionnel encore disponible. Le nez est très expressif, ouvert et charmeur, à dominante de fruits rouges (framboises, fraises) cuits, très caramélisés et de fruits noirs (mures, myrtilles...) légèrement compotés, une touche de réglisse et de poivre noir apporte de la suavité. En bouche, l'attaque est ronde, douce, profonde, et harmonieuse, superbe équilibre gustatif tonifié par l'alcool du millésime caniculaire, un grand classique de la Loire... Concentration et fraîcheur... grâce notamment aux tanins ronds, condensés... presque veloutés qui apportent un tonus vivifiant ! Très proche d'Angers à coupures sur un coteau de calcaire, ce vignoble est à visiter pour son cadre... et ces vificateurs (Mathilde Giraudet et Benoist Herault) passionnés» **commentaire du magazine Vins de Loire N°2**

Anjou Villages	2009	Domaine des Troitières		6,50 €	<i>Médaille d'or Paris 2012</i>
Anjou villages	2010	Domaine Sauveroy	Cuvée antique	6,40 €	<i>Médaille de bronze Paris 2012</i>
Anjou villages	2009	Château Piegue	L'ouche du Chat	7,10 €	<i>Médaille d'argent liger Angers 2011</i>
Anjou villages	2009	Domaine de la Bergerie	Cuvée le chant du bois	7,50 €	



Anjou Villages-Brissac	2010	Domaine des Rochelles		7,10 €
------------------------	------	-----------------------	--	--------

médaille Or Lys Angers

Anjou Villages-Brissac	2009	Domaine des Rochelles	Croix Mission	9,50 €
------------------------	------	-----------------------	---------------	--------

2011

« A grande dominante de Cabernet sauvignon (90%), la cuvée Croix de mission élaborée par Jean yves Lebreton et son fils Jean Hubert est dans le « paysage viticole » Angevin « une institution » ! La robe grenat est riche, sombre presque noire. Le nez suave et envoûtant livre des arômes de fruits noirs cuits et caramélisés (cassis, mures, myrtilles...). En finale, une toute petite note de cuir, de réglisse noire et de sous bois augmentent la complexité et apporte de la race et surtout de la profondeur. La bouche est charnue, voluptueuse et dense... les tanins amples et veloutés. On n'a pas assez de qualificatifs pour cette cuvée merveilleusement équilibrée et totalement sur le fruit. » **commentaire du magazine Vins de Loire N°2**



Saumur Champigny	2010	Domaine de Nerleux	Clos des Chatains	8.00 €
------------------	------	--------------------	-------------------	--------

*Médaille d'argent liger
angers 2011- Sélection
Gilbert & Gaillard 2013
: 86/100*

Saumur Champigny	2009	Domaine de Nerleux	Clos des Chatains	8.00 €
------------------	------	--------------------	-------------------	--------

« D'une grande pureté, la robe est grenat avec des reflets noirs charmeur. Le nez est charmeur, il se livre avec une élégance, une complexité et une grande richesse, à la fois... On perçoit dans un premier temps les fruits rouges et noirs composés, très pâte de fruits, puis les notes florales d'iris, et enfin les épices... L'attaque en bouche est franche, ample et suave. La structure est généreuse et veloutée. En finale, on ne discerne aucune rugosité, les tanins sont soyeux, grâce à un élevage bien adapté et à ce millésime très prometteur... Un très beau Saumur Champigny élaboré par Régis Neau et Amélie sa fille qui l'a rejoint sur ce millésime... de nouvelles cuvées distinguées en perspective. » **Commentaire du magazine Vins de Loire N°2**

Les Vins Rouges de Loire Corsés élevés sous bois

Anjou Villages	2009	Domaine des Troitières	cuvée expression	7,60 €
----------------	------	------------------------	------------------	--------

*Médaille d'or
Paris 2012*

Cet Anjou villages 2009, récoltés sur un terroir de gravier et de sable, à une grande maturité, possède une robe grenat profonde, les arômes caractéristiques du cépage cabernet franc (rouges cuits), cabernet sauvignon (cassis, mures, myrtilles) puis de son élevage parfaitement négocié en barriques de chêne (réglisse Douce et boisé vanillé). La charpentes du vin est totalement harmonieuse, les tanins sont extrêmement soyeux !

Anjou Villages	2005	Domaine de Bois Mozé	Cuvée Jean Joseph	9,50 €
----------------	------	----------------------	-------------------	--------

*Liger d'or 2010 - Bettane & Dessauve
2009- 15/20*

On retrouve dans ses Anjou villages élaboré au domaine de Bois Mozé, la griffe de la vinificatrice, la maîtrise de l'outil végétal, la puissance des millésimes, subtilement mis en valeur par un vieillissement en barriques de chêne durant 12 mois. Les vins ont de la puissance mais également une superbe complexité et un velouté hors normes.

Anjou Villages	2010	Domaine du Sauveroy	cuvée Andécaves	9,10 €
----------------	------	---------------------	-----------------	--------

Médaille d'argent liger Angers 2012

Anjou Villages	2009	Domaine du Sauveroy	cuvée Andécaves	9,10 €
----------------	------	---------------------	-----------------	--------

Médaille d'or Paris 2011

Couleur grenat d'une grande intensité cette cuvée d'Anjou villages vinifié par Pascal Cailleau, président du syndicat des rouges d'Anjou, présente un nez complexe avec des notes de fruits noirs cuits, de pierres chaudes confirmant le caractère minéral. La bouche est ronde, une impression veloutée très douce, plus des notes de fruits rouges caramélisés... avec des tanins soyeux... une belle réussite qui vient de recevoir une médaille or à Paris début Février.

Anjou villages	2010	Domaine Pierre Chauvin	Les Gonordes	10,00 €
----------------	------	------------------------	--------------	---------

agriculture Biologique

Anjou villages	2009	Château de la Mulonniere	rouge baiser	9,50 €
----------------	------	--------------------------	--------------	--------

médaille d'Or Paris 2011

Anjou villages	2009	Château de Bellevue		8,50 €
----------------	------	---------------------	--	--------

liger de Bronze 2011

Trois nouvelles cuvées pour ce catalogue 2012 qui vous apporteront beaucoup de plaisir sur des viandes rouges grillées et gouteuses cet été, mais également sur les gibiers ou plats en sauce à Noel !



Anjou Villages-Brissac **2009** **Domaine des 2 Moulins** **Cuvée Clos du Chat** **7,60 €**

Très joli vin issu des cépages cabernet franc et Cabernet sauvignon sur un terroir schisteux en Aubance.

Saumur Champigny **2009** **Domaine de Nerleux** **les loups noirs** **13,50 €** **Médaille d'Or Angers ligers 2011 - Sélection Gilbert & Gaillard 2013 : 90/100**

La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat presque noire... Dès le premier nez, le vin est chaleureux totalement envoûtant et suave. Il se livre sur des arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles), très caramélisées, puis les notes douces de l'élevage en barriques apportent des touches boisées, vanillées, zan et une pointe fumée très empyreumatique. La bouche, est à l'image du nez, suave et charnue. Le palais est enveloppé par la générosité et la « douceur de l'alcool », le réseau de tanins assez dense est soyeux... et l'on retrouve toute la finesse du terroir saumurois de Champigny mais la puissance d'un grand vin de Loire... la force dans un gant de velours!

Anjou Villages **2009** **Domaine du Sauveroy** **cuvée Ultimattera** **19,50 €**

« Instantanément la robe grenat, presque noire se livre avec une merveilleuse densité et richesse. Le nez allie la finesse de l'élevage en barriques neuves (boisé vanillé – noix de coco) et la puissance du Cépage Cabernet franc sur le terroir de Schistes de la Rouillée à Saint Lambert du Lattay. Ce cépage récolté presque surmuri, exprime des notes de pâtes de fruits noirs (cassis et mures) puis les effluves fumées et grillées du terroir schisteux très chaud angevin. Pascal Cailleau, avec la maîtrise technique qu'on lui connaît a su dompter en 18 mois d'élevage la puissance de ce vin... La bouche est ample et très suave, les tannins sont déjà soyeux... Un monstre de concentration qui perturbera les plus grands amateurs des célèbres crus Bordelais ! » **Commentaire du magazine Vins de Loire N°2**

Les grands vins de Bourgogne



La famille Ravaut vit et cultive la vigne à Buisson, petit hameau de Ladoix, depuis six générations, mais c'est Gaston Ravaut, personnage haut en couleur, qui est à l'origine de la création du Domaine, dans les années 1920. Le respect de la terre et la passion pour la vigne, véritable tradition familiale, s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui pour le plus grand bonheur des amateurs de vins de terroir.

Aloxe Corton **2008** **Domaine G et P. Ravaut** **22,00 €**

Une AOC de belle réussite... Très vite sur le millésime 2008 cela se confirme par une robe de belle intensité, des arômes de cerises caractéristiques du cépage Pinot noir, la note minérale de son terroir dans une structure en bouche ronde et des tanins enveloppés... un beau Bourgogne de Garde qui s'accordera aux viandes rouges souples et parfumées (magrets de canard aux griottes...), et aux viandes séchées et fumées (grison...)

Ladoix 1er cru **2008** **Domaine G et P. Ravaut** **Bois Roussot** **20,00 €**

Le Ladoix 1^{er} cru 2008 livre une riche robe rubis. En nez, on perçoit toute la finesse du Pinot noir sur le magnifique terroir Bourguignon des Cotes de Nuit : des notes fruits rouges cuits - caramélisés à dominante de cerises, puis les épices (cannelle...), une touche empyreumatique pour finir sur une nuance de tabac blond. La bouche, est à l'image du nez, fin élégant et d'une belle complexité aromatique. Ce vin velouté est parfaitement équilibré autour d'un réseau de tanins soyeux et d'une pointe d'acidité. ... une belle appellation Bourguignonne de Garde

Corton grand cru **2008** **Domaine G et P. Ravaut** **Les Bressandes** **46,00 €**

Une merveille purement exceptionnelle pour les amateurs de grands Bourgogne à un prix tout de même raisonnable pour un grand cru

Pour les amateurs de plus vieux millésimes, il me reste également quelques flacons de très beaux vins en quantité limitée :

Aloxe Corton	2003	Domaine G et P. Ravaut	Quantité limitée à 6	20,00 €
Aloxe Corton	2005	Domaine G et P. Ravaut	Quantité limitée à 10	20,00 €
Aloxe Corton	2007	Domaine G et P. Ravaut	Quantité limitée à 2	19,00 €
Aloxe Corton	2006	Domaine G et P. Ravaut	Quantité limitée à 11	19,00 €
Corton grand cru	2003	Domaine G et P. Ravaut	Quantité limitée à 1	50,00 €

Les grands vins de Provence, du Rhône et du Languedoc

Cotes de Provence - rouge 2010 Domaine Houchart 7,20 €

La famille Quiot signe un très joli vin avec des arômes de garrigue méridionale (thym, laurier, cyprès...) et d'épices (poivre...). La bouche est très enveloppée avec une belle suavité et une pointe de chaleur de ces vins méditerranéens !

Corbières 2009 Domaine du grand Arc cuvée des 40 7,60 €

médaille argent vignerons indépendants 2011, meilleurs rapport qualité prix RVF

Voici la 3ème cuvée sélectionnée dans ce très beau domaine du Languedoc, qui élabore ces vins en Agriculture Biologique. Celle-ci élevée en barriques est plus riche et plus dense que les 2 précédentes, avec une très belle complexité qui en fait un vin à boire dès cet été mais qui pourra également se garder pendant 5 ans minimum.

Gigondas 2007 Château du Trignon 15,00 € Sélection Gilbert et Gaillard

Gigondas 2006 Château du Trignon 14,00 € Prix des Vinalies 2010

♥ Ce vin du millésime 2006 issu des cépages Grenache et Syrah, au pied des célèbres dentelles de Montmirail, possède une robe généreuse, un nez d'une grande pureté notes de garigues, une structure concentrée et dense, le tout soutenu par un joli réseau de tanins extrêmement velouté. → **Nombre limité à uniquement 30 Bouteilles pour ce millésime 2006 et illimité pour le 2007**



Châteauneuf du pape 2009 Domaine du vieux Lazaret 18,00 €

Parker : 90

Parker : 90- 92 et International Wine Cellar (IWC)

: 87 médaille d'argent Mondus vini en Allemagne,

médaille d'Argent Vinalies internationales

Châteauneuf du pape 2008 Domaine du vieux Lazaret 17,50 €

Un nom prestigieux, un paysage de terrasses grandiose, un terroir de galets original et unique, un millésime 2008 parfaitement équilibré, une rigueur du vigneron incontestable... ne pouvait donner qu'un vin authentique, aux accents de garrigue méridionale, à la charpente veloutée et soyeuse pour une dégustation cet hiver mais également pour une garde sereine sur 10 ans. Récompenses : Parker : 90- 92 et International Wine Cellar (IWC) : 87 médaille d'argent Mondus vini en Allemagne, médaille d'Argent Vinalies internationales

Les grands vins de Bordeaux

Bordeaux supérieur 2009 Château de Toutigeac cuvée O 7,70 €

Cette cuvée est issue des cépages Merlot, CF et CS récoltés sur un terroir argilo calcaire à 30 km au sud est de Bordeaux. Ce vin est totalement gourmand, il possède des arômes de fruits noirs puis de vanille apporté par un élevage en de 12 mois en barriques de neuves. La structure est ronde... douce presque sucrée. Un joli beau vin très facile à boire à petit prix !



Lussac Saint Emilion 2009 Château La Perrière 9,00 €

Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2010,

Lussac Saint Emilion 2008 Château La Perrière 9,00 €

Médaille d'Or Concours Mondial Bruxelles 2010

Élaboré par la famille Sylvain à Saint-Émilion, les Lussac 2008 et 2009 possèdent une merveilleuse robe grenat, des nez enjôleurs du Cabernet Franc surmuri sur ces magnifiques millésimes, et la rondeur gustative du merlot, sans oublier la pointe tannique de l'élevage en barriques neuves.



Haut Médoc 2009 Château Balac Cru Bourgeois 14,50 €

Les cépages Cabernet et Merlot récoltés sur un terroir de graves possèdent la richesse mais également l'élégance des grands vins. Ce Médoc élaboré par Luc Touchais et son fils livre une robe grenat généreuse, un nez de fruits rouges et noirs compostés, avec une pointe d'épices et de zan. La bouche est charnue surtout sur le très grand millésime 2009 mais aussi parfaitement équilibrée.

2006

«L'étonnant»



16/20 *Decanter* (England) : Firm, classy Medoc fruit in an elegant Margaux style

17,5/20 N°1 des valeurs sûres du millésime *La Revue du Vin de France* (France) magnifique nez, bouche solide, puissante, une superbe finale longue et fraîche.

17,5/20 2ème meilleure note du haut-médoc *L'Express - supplément vins* (France)

18/20 Best note of haut-medoc appellation *Weinwisser* (Suisse) Ein toller, grosser d'Agassac

88/100 Best note of haut-medoc appellation *Wine Spectator* (U.S.A) Some berry and mineral character, with a hint of cedar, fine tannins.

Coup de Coeur *In Vino Veritas* (Belgique)

17,5/20 *Bordeaux Aujourd'hui* (France) : Une des plus belles notes de notre sélection 2006 : soyeux, concentré, beaucoup de précision aromatique, de finesse et de pureté. Remarquable!

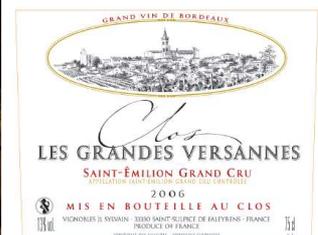


Haut Médoc 2006 Château d'Agassac Cru Bourgeois 18,00 €

*RVF 17,5/20, Coup de Cœur du Figaro, RVF et guide des meilleurs vins de France 16/20, *** magazine Decanter et 2ème meilleure note du classement*

Haut Médoc 2007 Château d'Agassac Cru Bourgeois 16,00 €

Haut Médoc



Saint Emilion Grand Cru

2005 Clos les grandes Versannes

17,00 €

1 étoile Guide Hachette, médaille d'or Bruxelles médaille d'argent vinalies internationales

Le clos des grandes Versannes possède un magnifique terroir sur la commune de Saint-Émilion. En 2005 le vin est puissant, concentré, la robe est presque noire, le nez explose sur des arômes de fruits noirs caramélisés. La bouche puissante possède un réseau de tanins suaves sans aucune aspérité. Maintes fois récompensé (1 étoile Guide Hachette, médaille d'or Bruxelles, médaille d'argent vinalies internationales) Le 2005 possède également un potentiel de garde sur 10 années. **Servi à 17 – 18°C**, Il sera merveilleux pour accompagner les gibiers et viandes rouges, ainsi que les fromages à pate molle.

Cahors

2008

Château les Croisilles

Noble Cuvée

9,25 €

14,5/20 dans le guide Bettane et Dessauve 2011.

Sur un Terroir, argilo calcaire le Malbec, les vignes en conversion à l'agriculture biologique, donnent des raisins très murs vinifiés ensuite d'une façon traditionnelle avec une macération longue (30 jours) en cuves ouvertes. Délestages en début de fermentation, puis pigeages manuels, pour avoir des tanins ronds, surtout après l'élevage de 18 mois en fûts de chêne Français en grain extra fin. *Commentaire de dégustation dans le guide Bettane et Dessauve 2012* " Robe noire, nez de myrtille, beaucoup de chair, tanin puissant, harmonieux, plein de caractère ".

Cabernet Sauvignon

2007

Bodega Cuvée Gran Lurton

Argentine

14,00 €

Dans l'esprit des Bordeaux, élevés en barriques, cette cuvée vinifiée par François Lurton en possède également la charpente... mais au pied de l'Aconcagua.

6/ Les Vins de Fines Bulles

La robe jaune ou rosée libère des milliers de fines bulles qui s'élèvent délicatement vers le ciel pour former un cordon régulier. En nez, les cépages blancs livrent des notes florales (tilleul, acacia...), et de fruits (Pomme, coing, abricot...), les cépages rouges exacerbent des notes subtiles de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles...). La méthode traditionnelle, chère à Dom Pérignon, valorise, grâce à son séjour sur lies fines, des arômes de briochés, de viennoiseries, de levures, de miel et de fruits secs. En bouche les impressions seront différentes selon les cépages, leurs maturités et la longueur du séjour sur lies... seules les bulles apporteront une homogénéité d'ensemble caractérisée par la fraîcheur... Servis à 3 – 4°C, ces vins « pétillants » pourront être les compagnons idéaux de vos apéritifs mais accompagneront selon leurs typicités de nombreux mets : les poissons crus ou fumés, les coquillages (huîtres chaudes au Champagne...) et crustacés (homards...) les nobles viandes blanches en sauce (ris de veau, suprême de volailles...), le foie gras, les œufs de poissons (esturgeon, saumon...), et de nombreux desserts (pâtisseries, sorbets, soufflets glacés...)



Les cuvées Classiques de Fines Bulles

Crémant de Loire

Domaine de Nerleux

6,40 €

Sélection Guide Hachette 2012

Crémant de Loire rosé

Domaine de Nerleux

6,60 €

médaille d'argent Saumur 2011

Avec leur nouvel habillage, ces 2 cuvées de Crémant de Loire, maintenant appelées "la folie des Loups" maintes fois récompensées, possèdent des équilibres parfaits pour de beaux accords. La bulle blanche issue des cépages Chenin et Chardonnay livre une merveilleuse complexité de fruits blancs murs (coings, abricots) de fleurs (tilleul, acacia), et de fruits secs (noisettes, amandes). Recommandé à l'apéritif ce vin accompagnera également les poissons fumés et de nombreux desserts. La bulle rosée issue des cépages Cabernet explose sur des notes de fruits rouges frais (cerises, framboises, groseilles) et de bonbons acidulés. Sa bouche ronde et pétillante s'accordera aux desserts de fruits rouges. *Sélection du Guide Hachette 2012* « Crémant jaune pâle aux reflets dorés animé de bulles très fines. Le nez allie les senteurs de fruits rouges. La bouche, harmonieuse, équilibrée, longue, laisse un sentiment de fraîcheur caractéristique de l'appellation. »

Crémant de Loire

Château Piegue

7,40 €

Coup de cœur Guide Hachette 2012

« La robe est magnifique, jaune or avec de délicats reflets gris - argentés, les bulles sont fines et nombreuses. Le nez très complexe est vineux, puissant à dominante de pain grillé et de noisettes. La bouche est ample, suave, peu dosée et sans acidité, ce Crémant de Loire est parfaitement équilibré avec les bulles très fines qui apportent du tonus. Parfait pour l'apéritif et les desserts. Les plus... un très bel habillage digne des belles cuvées de Champagne qui reflète le travail du vinificateur Antoine Van der Hecht et l'esprit des propriétaires Anne et Claude Thomas qui ont créé de superbes chambres d'hôtes au château. » **Commentaire du magazine Vins de Loire N°2**

Crémant de Loire rosé	Domaine de La Bergerie	cuvée préambule	8,00 €	1 étoile Guide Hachette, Guide Bettane Et Dessauve 2010 Iys d'Argent 2010
Crémant de Loire rosé	Domaine de Bois Mozé	cuvée Désiré Anne	7,80 €	
Saumur Brut rosé	Domaine de PiedFlond	cuvée les Sensations	10,00 €	

Les fines bulles rosées sont à la mode... Celles-ci vous combleront de plaisir... Avec des robes rose - pale, avec des nuances saumonées, les bulles virevoltent pour former une mousse rose éblouissante. Les nez sont puissants, ils allient les notes de fruits rouges frais, une touche de viennoiserie et des arômes des cépages Cabernet et Grolleau. En bouche, d'une grande subtilité ces vins sont d'une grande délicatesse !

VDF pétillant Naturel rosé	2010	Domaine Pierre Chauvin	Mamzelle Bulles	10,00 €
----------------------------	------	------------------------	-----------------	---------

« Du trio du domaine, cette cuvée est à la l'initiative de la « dame » Mireille Vigneron qui a souhaité donner dans cette bulle tout son dynamisme... naturel. La robe rose violine, est particulièrement attractive. Les bulles sont fines et délicates. Le léger flou des levures est apporté par le caractère naturel et artisanal de la vinification des raisins cultivés sainement en agriculture biologique. Les jolies « gaufrettes » roses et brillantes au fond des bouteilles est le dépôt naturel des composés (bitartrate de potassium) des raisins. En nez c'est un festival d'arômes... le concerto débute sur des notes de petits fruits rouges frais (cerises, fraises des bois et groseilles) puis le bonbon acidulé et des notes fermentaires briochées s'affirment avant de laisser la place au caractère mentholé et à la finale poivrée des deux cépages ligériens le Grolleau noir et le Gamay. La bouche est gourmande par sa rondeur et « croquant » puis pétillant par la fine présence de gaz carbonique... un vin jovial et juvénile avec une jolie touche féminine d'élégance grâce a sa finale vive et rafraîchissante. . »

Commentaire du magazine Vins de Loire N°2

Méthode Traditionnelle	Miolo Brut blanc	Vin du Brésil	9,50 €
------------------------	------------------	---------------	--------

Un joli assemblage de Pinot noir et de Chardonnay... et brin d'exotisme pour un vin superbement réussi !

Les grandes cuvées de Fines Bulles

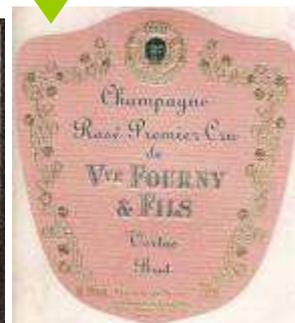
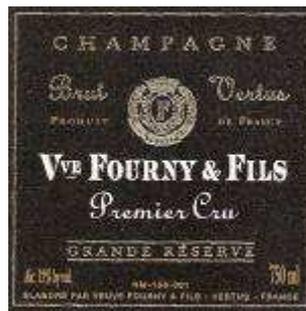
Crémant de Loire	Domaine de Bois Mozé	Blanc secret	10,50 €
------------------	----------------------	--------------	---------

« Plus connu pour ses magnifiques vins rouges, ce domaine viticole appartenant au groupe Ansamble est supervisé par une équipe de jeunes vinificateurs dirigée par Mathilde Giraudet. Avec une grande sensibilité féminine, elle a su créer cette cuvée 100% Chenin de raisins très murs provenant du coteau de calcaire situé derrière la cave. Après une fermentation alcoolique partielle en barriques, le vin à la robe jaune sérin, libère un nez charmeur et complexe de fruits blancs et jaunes murs, de fleurs des champs, d'épices douces (boisé – vanillé et réglisse) puis une pointe anisée de fraîcheur. La bouche est souple, droite et tendue avec très peu de sucrosité, l'acidité apporte avec les bulles une fraîcheur vivifiante salvatrice ! »

Commentaire du magazine Vins de Loire N°2

Saumur Brut rosé	Bouvet Ladubay	cuvée taille princesse par G Depardieu	17,55 €
Saumur Brut blanc	Bouvet Ladubay	cuvée Trésor	13,80 €
Saumur Brut blanc	Bouvet Ladubay	cuvée brut Zéro	14,20 €

Produit par une grande maison de Saumur, ces vins issus des cépages chemin et chardonnay fermentés et élevés en fûts de chêne présentent des complexités aromatiques hors normes. Ces vins inclassables, par leur richesse se marieront parfaitement à des viandes blanches en sauce, ou des crustacés (homards et langoustes)



Champagne 1er cru blanc	Veuve Fourny	grande réserve	20,00 €
-------------------------	--------------	----------------	---------

Charles-Henry et Emmanuel Fourny vigneron à Vertus en premier cru ont su réaliser un mariage parfait entre le Pinot Noir et le Chardonnay vinifiés puis conservés dans des petits contenants de bois de chêne. Ce Champagne frais et fruité possède un merveilleux équilibre entre la vivacité et la rondeur, un très grand Champagne Classique.

Champagne 1er cru blanc	Veuve Fourny	Blanc de blanc brut nature	22,00 €
-------------------------	--------------	----------------------------	---------

Cette cuvée est exceptionnelle pour les amateurs épicuriens puristes... Effectivement ramassé plus mur le Chardonnay est vinifié seul, pour donner un vin blanc d'une jolie complexité de fruits blancs, de fleur d'acacia et d'agrumes. La bouche sans sucres est droite et fraîche, ce qui vous permettra de superbes accords sur des coquillages ou carpaccios de Saint Jacques, des huitres chaudes au champagne.... Un grand vin de gastronomie !

Champagne 1er cru rosé	Veuve Fourny		23,00 €
------------------------	--------------	--	---------

Fruit d'un égrappage manuel de Pinot Noir de Vertus Premier Cru, cette cuvée révèle le savoir-faire à l'ancienne de la maison Veuve Fourny : pigeage manuel et macération longue ... Ajusté d'une touche de Chardonnay, le Pinot noir, d'une grande intensité rose violine, révèle sa subtilité au nez : fruits rouges et fruits noirs, tandis que la bouche est assez dense... **accords parfaits avec des mets** type viandes fumées et desserts chocolatés ou tout simplement pour prolonger les soirées festives.

7/ Les Jus de raisins... pétillants sans alcool



jus de raisin agrumes	Vignerons de la Noëlle	3,15 €
jus de raisin cassis	Vignerons de la Noëlle	3,15 €
jus de raisin pêche	Vignerons de la Noëlle	3,15 €
jus de raisin mandarine	Vignerons de la Noëlle	3,15 €
jus de raisin	Vignerons de la Noëlle	3,15 €
jus de raisin et jus de pomme	Vignerons de la Noëlle	3,15 €



La gamme des jus de raisins à la cave coopérative d'Ancenis (que l'on trouve également dans les magasins Gamm Vert) est impressionnante : **jus de raisin nature blanc**, jus de raisin associant le jus de pomme, mais surtout des **jus de raisins pétillants sans alcool** très originaux : le **Jus de raisin** élaboré avec les cépages blancs nantais possède une couleur jaune – vert assez pale, de belles bulles apportées par une gazéification, un nez pur et droit de raisins frais, la forte présence en bouche du gaz atténue la riche impression de sucres naturels. Le **pétillant de raisin aux agrumes** possède une vivacité olfactive supplémentaire très citrons, pamplemousses rappelant la limonade... et plus vive en bouche, ce qui ravira les enfants toniques ! Le **pétillant de raisin à la pêche** de couleur plus or, est plus suave avec un arôme entêtant du fruit à chair blanche rappelant des parfums enfantins... Le **pétillant de raisin au cassis** de couleur rose intense avec des reflets orangés possède une jolie mousse blanche, un nez agréable du fruit rouge mais également de bonbon « créma » au cassis ce qui renforce l'impression de sucrosité et diminue celle de l'acidité. Dernier né de la gamme (2011) le **pétillant pomme – raisin** possède un merveilleux équilibre entre les 2 fruits, une robe jaune or légèrement trouble, un agréable arôme de pomme verte et de raisin frais, une bouche alliant la suavité de la pomme et la vivacité du raisin autour de fines bulles délicates et une douceur raisonnable.

8/ Les rhums agricoles de la Martinique (AOC) → vente à la bouteille



Rhum agricole Martinique

Distillerie Clément

rum blanc canne bleue

28,00 €

♥ **Rhum agricole Martinique** **Distillerie clément** **VSOP** **27,00 €**

Retrouvez toute la tradition des rhums des Caraïbes, cette distillerie historique du François, qui produit un rhum pur jus de canne d'AOC avec une jolie complexité de cannes brûlées, d'écorces d'agrumes confits, de cacao et d'épices douces (vanille, cannelle, muscade...). Grâce à son élevage 5 années en barriques de chêne, les impressions gustatives sont rondes autour d'une complexité fine et féminine ! Sa bouche délicate s'accordera parfaitement avec les gâteaux au chocolat noir servis tièdes.

Shrubb de la Martinique **Distillerie clément** **liqueur créole** **26,50 €**

Apéritif traditionnel des antillais, surtout en période de fêtes de fin d'année, le shrubb livre à la fois les aromes de rhum vieux, des essences d'oranges et de sucre de canne caramélisé, parfait seul avec un glaçon ou accompagné d'un dessert chocolaté à l'orange.

Rhum agricole Martinique **Distillerie JM blanc** **blanc 70 cl** **16,00 €**

Rhum agricole Martinique **Distillerie JM** **XO** **47,00 €**

♥ **Rhum agricole Martinique** **Distillerie JM 1999 ou 2000** **millésimé brut de fûts** **72,00 €**

Rhum agricole Martinique **Distillerie JM 2001** **millésimé brut de fûts** **72,00 €**

Considéré comme le meilleur rhum du monde (Gault et Millau, revue des vins de France...), la toute petite distillerie JM nichée au nord est de l'île, livre chaque année que quelques flacons de rhum agricole aux saveurs insoupçonnables : La nouvelle **cuvée XO** à la robe ambrée cuivrée s'exprime sur les notes de fruits exotiques compotés et de fleurs d'oranger, autour d'une bouche veloutée ou l'alcool se fait presque oublié.

Plus riche et plus complexe encore, **les millésimes 1999, 2000 et 2001** vieillissent 10 années en barriques possèdent des aromes de cacao et de café torréfié, puis d'écorces d'oranges confites couplées au boisé vanillé autour d'une structure gustative veloutée. Ces cuvées millésimées très rares sont recherchées par l'ensemble des professionnels des restaurants gastronomiques pour des accords étonnants avec des mets (viandes fumées et desserts chocolatés).

AMV : les gâteaux au chocolat noir servis tièdes, ou en accompagnement de cigares après le café...

9/ Les Alcools pour des Cocktails → vente à la bouteille



Mangalore (40% vol)

Liqueur à base de piment et d'épices (cardamome, cannelle...). Un mélange étonnant, fort et subtil à l'évocation indienne. Belle couleur rouge

Dégustation

Au nez : chaud, épicé, envoûtant. Notes florales et herbacées.
En bouche, l'attaque poivrée du piment est de suite arrondie par le parfum citronné de la cardamome et la douceur de la cannelle, puis la note poivrée réapparaît mêlée aux parfums ronds et sucrés des épices

Cocktail: 1/3 de Mangalore et 2/3 de jus de fraises

Mangalore **Société Giffard** **alcool d'épices** **19,50 €**



Crème de Pamplemousse rose (16 % vol)

Crème de fruits 100% naturelle réalisée à partir d'extraits naturels de pamplemousse rose et pamplemousse.

Dégustation

Nez intense typique du jus de pamplemousse, légèrement zesté et floral.
Bouche très aromatique, bon équilibre entre l'amertume, l'acidité et le fruité, avec une note zestée en fin de bouche.

Cocktail " Rosé pamplemousse": 1/5 de Crème de pamplemousse et 4/5 de Rosé sec

Crème de Pamplemousse

Société Giffard

16% vol

9,50 €



Pisco Demonio de los Andes (44 % vol)

Eau de vie péruvienne, issue de la distillation des alcools obtenus par la fermentation exclusive de raisins mûrs et très aromatiques. Le Pisco Demonio est produit et mis en bouteilles par Vina Tacama dans la région de d'Ica, au sud de Lima dans les vallées de Pisco.

Dégustation

Incolore le Pisco est d'une grande pureté... En nez on retrouve toute la subtilité des cépages blancs du Pérou notamment le Torrontes et le Muscat, avec les notes d'agrumes. La bouche est chaude sans être brûlante.

Cocktail Pisco Sour: 4 cl de Pisco + 1 cl Jus de citron vert + 1 cl de sirop de Canne blanc et un blanc d'oeuf (Mixez le jus de citron vert, le sirop de sucre et le Pisco pendant 3 minutes. Ajoutez petit à petit la glace pilée et le blanc d'oeuf, tout en continuant à mixer. Servir immédiatement).

Pisco Demonio

Société Giffard

44%vol

26,50 €



Cointreau (40 % vol)

Cette liqueur translucide à base d'écorces d'oranges douces et amères a été créée en 1849 par Édouard Cointreau confiseur à Angers

Dégustation

L'aspect visuel pur et cristallin. Le nez libère avec force, les arômes d'agrumes frais à tendance confite. Avec la fraîcheur de la glace pilée, de délicates volutes opalescentes apparaissent, entraînant avec elles des nuances aromatiques de fleur d'oranger, de menthe et d'eucalyptus.

En bouche, on retrouve toute la tradition séculaire des grands liquoristes, une attaque franche, suave et veloutée. puis les arômes d'épices (cardamome muscade) s'associent aux arômes floraux et mentholés pour apporter une fraîcheur gustative tonifiante et étonnante!

Cocktail « Cointreau Caipi »: Cointreau + petits morceaux de citron vert écrasés + glace pilée

Cointreau

Société Cointreau

70 cl

16,50 €



Guignolet d'Angers (15 % vol)

Dégustation La robe est de teinte rubis Le nez pétillote de fraîcheur, grâce à différentes nuances aromatiques de cerises. La cerise noire apporte une belle suavité légèrement excitée par la vivacité tonique de la griotte. Ensuite, de nombreux arômes apparaissent pêle-mêle avec puissance ou délicatesse, concentration ou légèreté. La framboise et la groseille s'associent à merveille aux notes amyliques vives de bonbons anglais et au velouté de la guimauve et du pruneau.

En bouche, les cerises semblent plus concentrées avec une forte impression de confitures caramélisées, de pâtes de fruits vanillées ou de griottes kirschées. Cet environnement aromatique très caractérisé, se fond dans une structure moelleuse, veloutée, parfaitement équilibrée autour de l'alcool

Consommation à l'apéritif, en accompagnement du melon mais également des gateaux au chocolat noir aux griottes en dessert

Guignolet d'Angers

Société Giffard

15% vol en 1 litre

9,50 €

