SOIREE VINS DE LA CAVE

13 OCTOBRE 2026

DOCG COLLI ROMAGNOLI SANTA CROCE PIGNOLETTO FRIZZANTE




Trentino-Alto Adige
Pinot Grigio
Chardonnay
Lagrein
Schiava
Lombardia
Chardonnay
Nebbiolo
Pinot Noir
Friuli-Venezia Giulia
Pinot Grigio
Sauvignon Blanc
Friulano
Merlot
Valle d'Aosta
Petit Rouge
Fumin
Picotendro (Nebbiolo)
Pinot Noir
Chardonnay
Prie Blanc
Veneto
Prosecco
Garganega
Corvina
Molinara
Rondinella
Piemonte
Nebbiolo
Barbera
Dolcetto
Moscato
Emilia-Romagna
Lambrusco
Sangiovese
Trebbiano
Marche
Verdicchio
Montepulciano
Sangiovese
Liguria
Pigato (Vermentino)
Rossese
Toscana
Sangiovese
Merlot
Cabernet Sauvignon
Trebbiano
Vermentino
Vernaccia
Abruzzo
Montepulciano
Trebbiano
Molise
Montepulciano
Sangiovese
Aglianico
Trebbiano
Pinot Grigio
Umbria
Trebbiano
Grechetto
Sagrantino
Sangiovese
Puglia
Primitivo
Negroamaro
Uva di Troia
Malvasia Nera
Chardonnay
Lazio
Malvasia
Trebbiano
Cesanese
Sardinia
Cannonau (Grenache)
Carignan
Vermentino
Campania
Aglianico
Falanghina
Greco
Fiano
Basilicata
Aglianico
Moscato
Calabria
Greco
Gaglioppo
Sicilia
Nero d'Avola
Nerello Mascalese
Catarratto
Grillo
iStock
Credit: calvindexter
THE WINES OF ITALY
1132933710

LE DOMAINE

- Situé en **Emilie Romagne**, à 20 km au nord de Modène
- 60 Hectares dont 30 en culture de la vigne
- Altitude 100 à 250 m
- Le cépage pignoletto représente **50 % de la surface plantée**
- Autres cépages blancs : sauvignon, pinot blanc, chardonnay 25% de la surface
- Cépages rouges : Cabernet sauvignon, Merlot, Barbera 25% de la surface

LE VIN

- Le **pignoletto** est un cépage autochtone qui produit des vins frais et peu structurés, c'est pourquoi il est surtout destiné aux vins pétillants
- On peut aussi le trouver sous le nom de **Grechetto** du fait de son origine probablement grecque
- Pressurage doux, fermentation à température contrôlée, laissé 10 mois sur ses lies avant une **deuxième fermentation en cuve**
- **Sucre résiduel** entre 3 et 4 g/l
-
-

UN PEU D'HISTOIRE DES TECHNIQUES

FERMENTATION EN CUVE CLOSE

- Inventée en **1895 par Federico Martinotti**, œnologue piémontais et directeur de la station œnologique d'Asti, cette technique visait à produire plus efficacement des vins mousseux en évitant la seconde fermentation en bouteille
- En **1907**, Jean Eugène Charmat a perfectionné le procédé en équipant les cuves d'un système de mélange (hélice) et en brevetant l'installation, d'où le nom courant **Martinotti Charmat**
-

VOUS AVEZ DIT FRIZZANTE ?

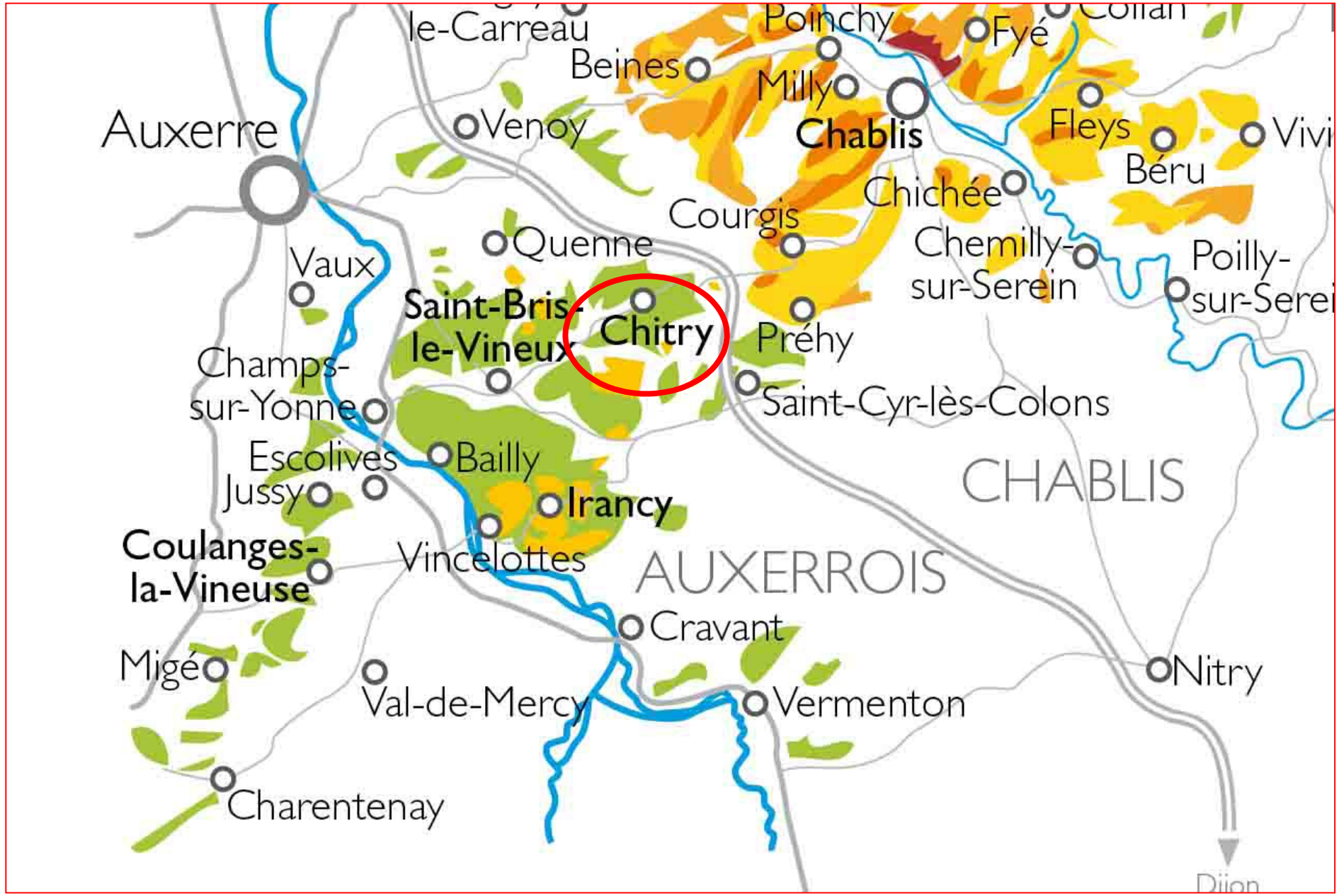
- **Frizzante** : bulle légère, pression dans la bouteille de 1,5 à 2,6 bars
- **Spumante** : bulles plus grosses, pression dans la bouteille entre 4 et 6 bars,
- La pression dans une bouteille de **champagne** varie entre 5 et 6 bars



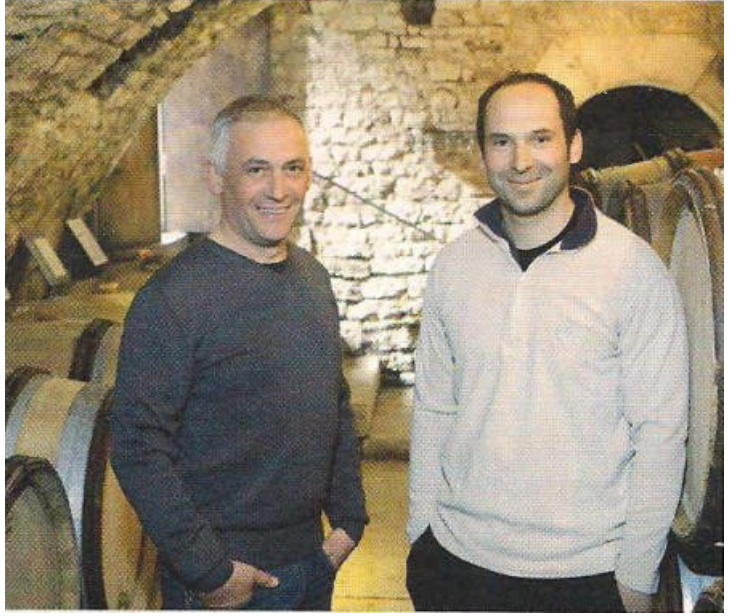


BOURGOGNE CHITRY DOMAINE Edmond CHALMEAU et f ls BLANC cuvée Sidonie 2020




le-Carreau
Poinchy
Fyé
Beines
Milly
Auxerre
Venoy
Chablis
Fleys
Béru
Chichée
Courgis
Quenne
Chemilly-
sur-Serein
Vaux
Saint-Bris-
le-Vineux
Chitry
Préhy
Champs-
sur-Yonne
Saint-Cyr-lès-Colons
Escolives
Bailly
CHABLIS
Jussy
Irancy
Coulanges-
la-Vineuse
Vincelottes
AUXERROIS
Cravant
Migé
Nitry
Val-de-Mercy
Vermenton
Charentenay

LE DOMAINE



- **Domaine familial** de 18 hectares
- Connu depuis 1850, décimé par le phylloxéra et relancé dans les années 1950 par **Edmond**, début de la mise en bouteilles dans les années 1960. Abandon de la polyculture en 1978
- **Franck** rejoint le domaine en 1991, il s'occupe de la gestion et **Sébastien** au

LE VIN

- **Cuvée parcellaire** de chardonnay
- Terroir calcaire et marno-calcaire
- Vendanges mécaniques
- Vinif ɔation traditionnelle en cuves inox
- **Passage en bois 1 an** mais pas de fût neuf
-
-
- *A noter que la surface cultivée de l'appellation Chitry est seulement de 90 ha*



GALICE
RIAS BAIXAS
PAZO DE SENORANS ALBARINO COLLECCION 2020




A CORUÑA
SANTIAGO DE
COMPOSTELA
VIGO
OPORTO

LE DOMAINE

- Reconversion d'une demeure seigneuriale du **16ème siècle**
- Première récolte par la famille actuelle en **1989** mais la vigne était cultivée depuis très longtemps
- Superf ːcie 17 ha
- Unique cépage, l'**albariño**, typique de la Galice et particulièrement des **Rias Baixas**.
- Sols essentiellement sableux de décomposition de roches volcaniques



LE VIN

- Vignes en **pergola**.
- Vendanges manuelles habituellement milieu septembre
- Vinif ication en **cuve inox** à température contrôlée, 6 mois sur lies puis **30 mois en bouteille**
- Le cépage albariño est caractérisé par son acidité et sa salinité iodée

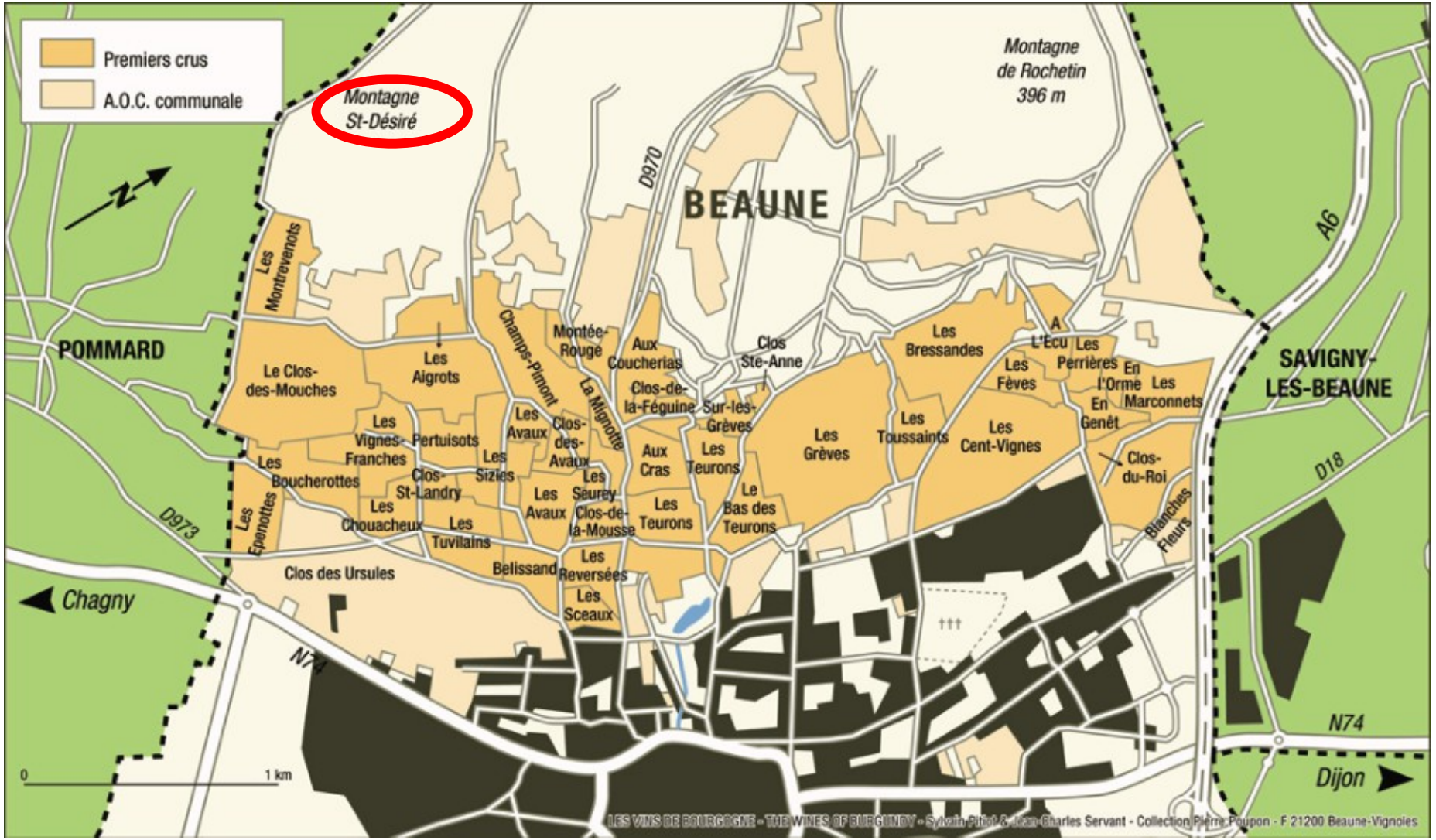


BEAUNE
2021
Montagne
Saint Désiré
DOMAINE
PHILIPPE
GERMAIN



Côte de Beaune




Premiers crus
A.O.C. communale
Montagne St-Désiré
Montagne de Rochetin 396 m
D970
BEAUNE
A6
POMMARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE
Les Montrevenots
Le Clos-des-Mouches
Les Aigrots
Champs-Pimont
Montée-Rouge
Aux Coucherias
La Mignotte
Clos-de-la-Féguine
Clos Ste-Anne
Sur-les-Grèves
Les Bressandes
A L'Ecu
Les Perrières
Les Fèves
En l'Orme
Les Marconnets
En Genêt
Les Vignes-Franches
Pertuisots
Les Avaux
Clos-des-Avaux
Les Sizies
Aux Cras
Les Teurons
Les Grèves
Les Toussaints
Les Cent-Vignes
Clos-du-Roi
Les Boucherottes
Clos-St-Landry
Les Epenottes
Les Chouacheux
Les Tuvilains
Les Avaux
Les Seurey
Clos-de-la-Mousse
Les Teurons
Le Bas des Teurons
Blanches Fleurs
D973
Clos des Ursules
Belissand
Les Reversées
Les Sceaux
Chagny
N74
D18
Dijon
0
1 km
LES VINS DE BOURGOGNE - THE WINES OF BURGUNDY - Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant - Collection Pierre Poupon - F 21200 Beaune-Vignoles

LE DOMAINE

- **Domaine familial** situé à Nantoux, repris en 1995 par **Philippe** qui le fait passer de 9 à 13 ha
- **Maxime**, le cousin de Philippe le rejoint en 2008, le domaine s'agrandit à 22 ha
- Une activité de négoce complète la production
- Domaine **certif ĕ HVE** niveau 3, sans pesticide ni insecticide
- Vendanges manuelles



LE VIN

- Cépage pinot noir
- Le lieu-dit "**Montagne Saint-Désiré**" est une parcelle très ensoleillée située sur les hauteurs de Beaune. Le sol y est composé de calcaires bioclastiques et graveleux mêlés à de l'argile
- Vinif cation en **bio-protection** af n de limiter l’usage des sulf tes
- Egrappage total, cuvaison 15 à 20 jours en cuves thermorégulées, élevage de 12 mois en **fûts de chêne français** dont ¼ de neufs

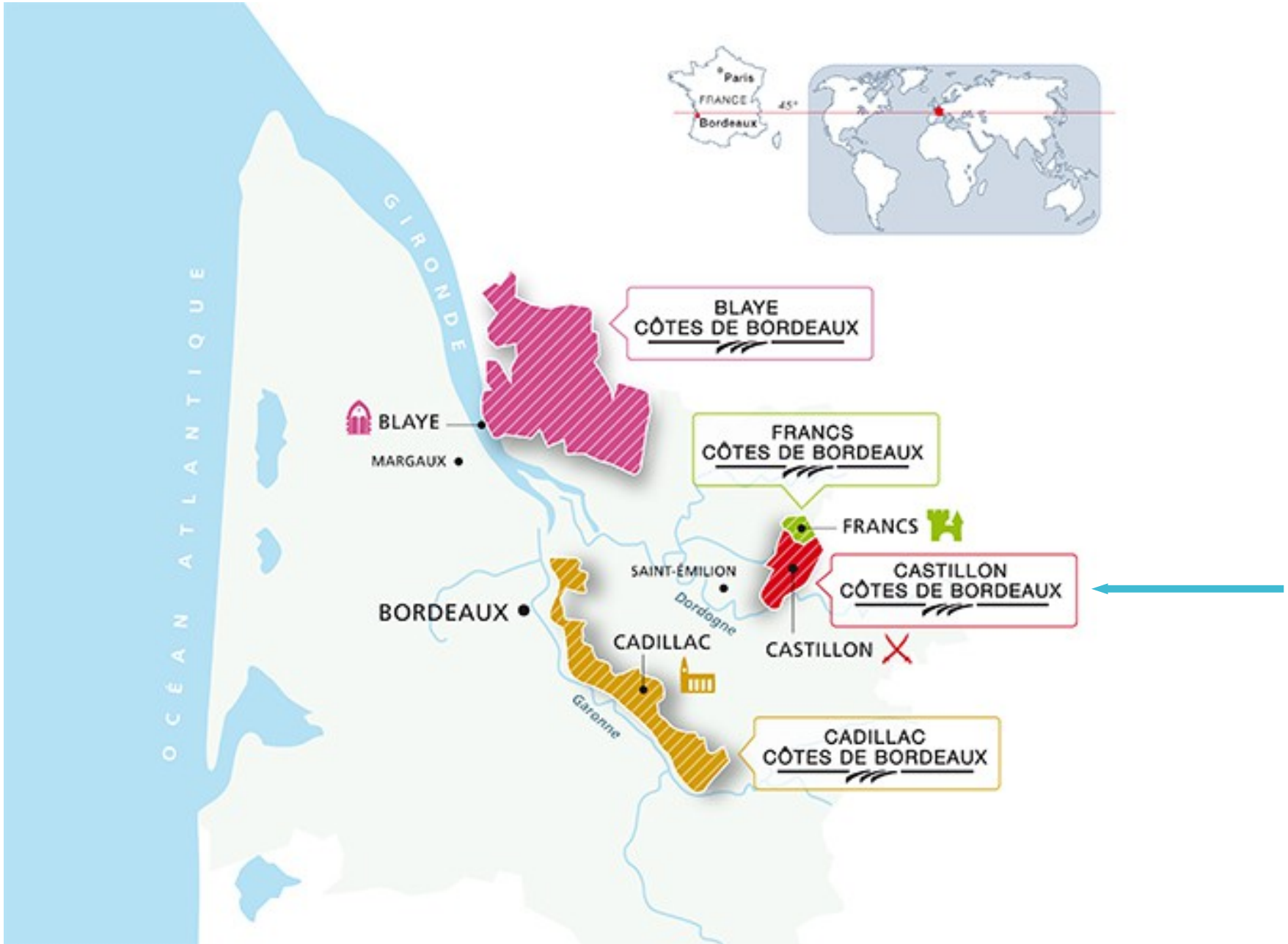




CASTILLON COTE DE BORDEAUX

CHÂTEAU AMPELIA 2022




Paris
FRANCE
Bordeaux
45°
OCÉAN ATLANTIQUE
GIRONDE
BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
BLAYE
MARGAUX
FRANCS
CÔTES DE BORDEAUX
FRANCS
SAINT-ÉMILION
CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX
BORDEAUX
Dordogne
CADILLAC
CASTILLON
Garonne
CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX

LE DOMAINE

- Vignoble de 6 ha créé en 1999 par **François Despagne** propriétaire du Château Grand Corbin Despagne, Saint Emilion grand cru classé
- Il existait déjà des vignes mais pas de chai
- Terroir argilo-calcaire sur roche calcaire
- **Agriculture biologique**
- Vendanges manuelles
-
-

LE VIN

- Vendanges mécaniques
- Vinif cation en petites cuves par lots après un tri préalable de la qualité du raisin
- **Elevage en barriques par tiers neuves** pendant 12 à 18 mois
- **80 % merlot**, 20 % cabernet franc


DARNAJOU

MINERVOIS
DOMAINE VORDY
Los Gals 2019




Dipende che Vino
MINERVOIS
Lastours
AOC CABARDÈS
Pennautier
Villneuve Minervois
Cauhes Minervois
AOC MINERVOIS
VORDY
Rieux Minervois
Homps
Laure Minervois
Carcassonne
Canal du Midi
Puicheric
AOC CORBIÈRES
AOC MALEPÈRE
IGP CITÉ DE CARCASSONNE
Aude
Douzens
Cavanac
Couffolers
Montclar
Paris
Saint Hilaire
France
AOC LIMOUX
Homps
Limoux
Dipende che vino
www.dipendechevino.com

LE DOMAINE

- Domaine familial de 22 Ha
- Labellisé **bio depuis 2013**
- Sols variés mêlant grès, argiles rouges et calcaires
- **Vinif cation sans sulf tes** mais sulf tage à la mise en bouteille

LE VIN

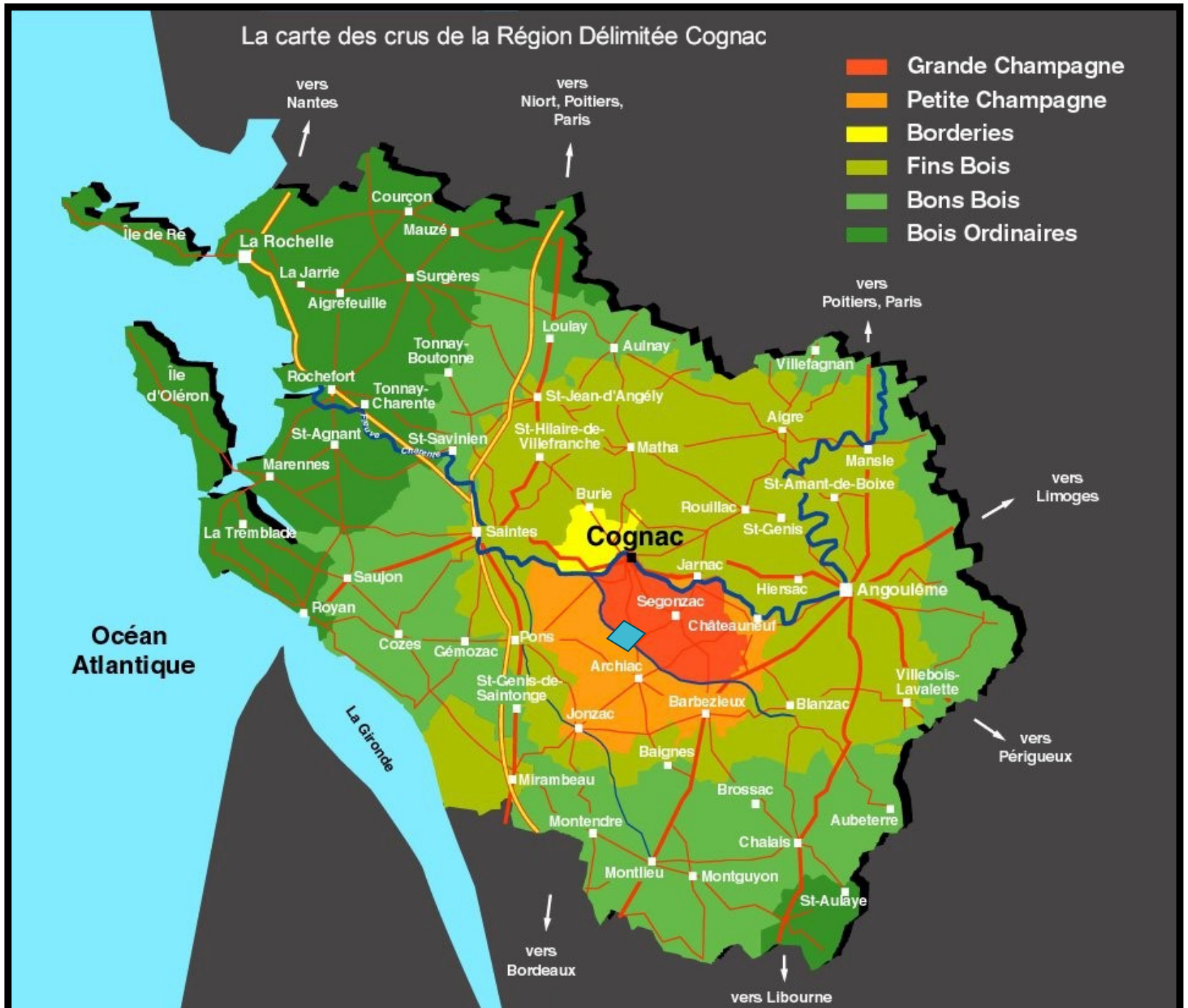
- Terroir argilo-calcaire
- Vendanges manuelles
- Sélection parcellaire
- **Carignan centenaire et grenache 50/50**
- Elevage de 12 mois en **fût de chêne français**





PINEAU DES CHARENTES ROSE MAISON PRIOULAT





Saint Fort sur Le Né

LE PINEAU

- **Le pineau serait dû à une erreur**. Au 16ème siècle un vigneron versa du jus de raisin dans une barrique de cognac
- AOC depuis 1945
- Il s’agit d’un **vin de liqueur**

LE DOMAINE

- Petit domaine familial tenu par un couple
- Situé à Saint Fort sur le Né
- Production de **cognac et pineau**

LE VIN

- Vendanges classiques en septembre à maturité
- Pour le rosé macération courte du raisin pour obtenir de la couleur
- Puis **le moût est muté** avec de l'eau de vie de cognac d'au moins un an et titrant 60° ce qui empêche la fermentation
- ¾ de moût pour ¼ de cognac
- **Vieillissement en fût de chêne** : 1 an (jeune) 7 ans (vieux) 12 ans (très vieux)
- Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec

VDN OU VIN DE LIQUEUR ?

- **Vin de liqueur** : le mutage à l'alcool se fait sur le moût de raisin avant le début de la fermentation
- Synonyme : mistelle
- Exemples : Pineau, Floc de Gascogne, Rataf ia….
-
- **VDN** : le mutage à l'alcool se fait pendant la fermentation, ce qui la bloque
- Exemples : Muscat de Rivesaltes, Rasteau, Porto ….
-
- Ne pas confondre avec le **vin cuit** qui est rare : Il s'agit de faire réduire le moût de 30 % par chauffage avant la fermentation pour le concentrer. Pour relancer la fermentation on ajoute un peu de moût frais ou de levures. La



Eglise de Lonzac en Charente Maritime

Dolmen (Pierre Levée) de Saint Fort sur le Né

