

# **Tour de cave mars 2024**

**Muscadet**    Domaine Cormerais Clisson 2016

**IGP Côtes Catalanes**    Domaine Pouderoux Roc de Plane 2022

**Sartène**    Domaine San Micheli cuvée Polidori 2021

**Gevrey-Chambertin**    Marchand-Grillot La petite chapelle 2016

**Saint-Estèphe**    Château Haut-Marbuzet 2009

**Quart de Chaume Grand cru**    Domaine Pierre Bise 2016

## Muscadet Domaine Cormerais Clisson 2016

**Origine :** vin issu de vieilles vignes sur un terroir de granite de Clisson

**Dénomination :** ce vin a obtenu son appellation Clisson

**Sélection :** parcelles sélectionnées rigoureusement pour la complémentarité de leur sol suivant un cahier des charges rigoureux de la vigne à la cave, avec un rendement très maîtrisé

**Levures :** de terroir uniquement

**Élevage :** sur lie fine avec un élevage en cuves 51 mois

**Caractère :** vin minéral, intense et fruité avec des notes épicées

**Conservation :** à boire, mais peut se conserver 10 ans, déboucher 1 heure avant dégustation

**Accord mets-vins :** apéritif, entrées, poissons en sauce, mets exotiques ou épicés, viandes blanches, fromages...



## IGP Côtes Catalanes Blanc Poudereux Roc de Plane 2022

**Cépages :** Grenaches gris, blancs et Macabeu

**Le Sol :** Schistes noirs situés sur le haut du vignoble à une altitude de 300m.

Parcelle complantée de trois cépages : grenaches gris, blanc et Macabeu.

**Le travail de la Vigne :** Travail cultural en rapport avec la nature, le respect du terroir, la diversité biologique et son écosystème (labour, amendement organique) en accord avec les principes biodynamiques.

**Le travail à la Cave :** Sélection et tri à la parcelle, cueillette manuelle, pressurage direct, assemblage de 2 vinifications: en cuve inox et en demi-muids (500 l)

**Élevage :** Elevage sur lies fines avec batonnage pendant 6 mois en demi-muids (500 l).

**Dégustation :** Robe brillante, reflets gris, nez fin aux notes florales, vanille et noisettes grillées, bouche minérale et toastée, finale nette.

**Accord :** Sur crustacés, poissons cuisinés en sauce, volailles riches, gratins de légumes ou champignons à la crème.



## Sartène Domaine San Micheli cuvée Polidori 2021

Le domaine de San Micheli est un des plus anciens de l'appellation « Sartène ».

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 22 ha complantés de cépages traditionnels de

l'appellation « Sartène Vin de Corse » et est conduit de façon raisonnée et traditionnelle : labours d'automne et de printemps, sarclage et binage en été ; beaucoup de travaux restent encore manuels, plus particulièrement les vendanges, afin de privilégier la qualité des baies récoltées.

La cuvée Alfieri Polidori, est le fruit d'une sélection parcellaire stricte .

La dominante de Sciaccarellu plane indubitablement sur cette cuvée emblématique du domaine, qui gît au cœur de la vallée de l'Ortolo, au pied de l'Omu di Cagna. Le Niellucciu parfait cet assemblage d'une pointe de structure et d'un caractère certain.

La tradition sartenaise de l'élevage béton souligne un fruit précis et expressif .

Les évocations de poivre blanc, d'écorce d'orange, de bois de santal, de myrte accentuent une sensation désaltérante et salivante.



## Gevrey-Chambertin Marchand-grillot La petite chapelle 2016

Le domaine Marchand-Grillot travaille 9 hectares composés de 47 parcelles répartis sur 5 villages de la Côte de Nuits : Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Gilly-les-Cîteaux et Brochon, apportant autant de soins à chacune d'entre elles. La finesse et le caractère de nos vins sont dus à la richesse des différents climats, l'attention que nous leur apportons et à une vinification spécifique à chacun.

La culture de la vigne : La taille guillot et l'ébroussage sont réalisés dans chaque vigne, limitant la quantité et laissant place à la qualité. La vendange verte permet elle aussi de réguler le rendement.

Le travail de la terre : il se fait par un labour des sols régulier en surface, limitant la croissance des mauvaises herbes et freine l'érosion. Les insecticides et les désherbants sont proscrits sur le domaine depuis une vingtaine d'années.

Accords mets et vin : Gibier à plumes ou à poils, Côte de Boeuf, Agneau braisé  
Potentiel de garde : 10 à 12 ans



## Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2009

Château Haut-Marbuzet est l'un des plus anciens domaines de Saint-Estèphe. Le vignoble est parfaitement situé, sur des coteaux de graves mélangées à de l'argile calcaire. La forte proportion de merlot présente dans l'assemblage (40%) lui confère un moelleux exceptionnel, à l'origine du qualificatif flatteur de vin « le plus sensuel de Bordeaux » décerné par Robert Parker.

La famille Duboscq a su de longue date fédérer et fidéliser une clientèle d'amateurs aujourd'hui inconditionnelle de ces vins souples, ronds, aux tannins fondus et aux arômes intenses.

Il faut aussi savoir que le domaine ne laisse rien au hasard. Les raisins sont vendangés à haute maturité, à la main. Cette étape précède une vinification précise où la tradition occupe une place de choix. Les vins sont donc vinifiés en cuves béton ou bois thermorégulées. Ils sont ensuite élevés dans des barriques neuves pendant un an et demi. Tout ceci permet de produire quelques 360 000 bouteilles par an.

Considéré par certains comme le plus bourguignon des vins du Bordelais, le Château Haut Marbuzet a été consacré Cru Bourgeois Exceptionnel lors de la révision du classement des Crus Bourgeois, intervenue en juin 2003.

Ce saint-estèphe est composé de cabernet-sauvignon, le merlot, le cabernet-franc et le petit verdot, tous issus de vignes âgées d'une trentaine d'années, en moyenne. Celles-ci puisent les nutriments nécessaires à leur épanouissement au sein d'un terroir qui se définit par une croupe de graves gunziennes et par un sous-sol d'argile et de calcaire. La propriété s'attache à des vinifications manuelles des baies légèrement surmûries. En cave, celles-ci sont totalement égrappées et macèrent longuement. Afin d'extraire une bonne matière et de beaux arômes, cette période est ponctuée de remontages quotidiens. Enfin, le vin est élevé dans des barriques de chênes neuves.

Taillé pour une garde d'une quinzaine à une vingtaine d'années, ce vin séduit par l'intensité de son parfum marqué par des notes de fruits rouges et d'autres délicatement boisées qui rappellent un élevage maîtrisé. Le vin est structuré par des tanins fins.



## Quart de Chaume Grand cru Domaine Pierre Bise 2016

Appellation phare sur l'un des terroirs les plus réputés du Layon, le syndicat de producteurs de Quarts de Chaume a su imposer les normes de production les plus strictes de France, en l'occurrence pour le Quarts de Chaume, 17°5 minimum à la cueillette, 25hl/ha maximum, sans enrichissement.

Qu'il soit sur le Briovérien (schistes bretons) ou sur le Carbonifère, le Quarts-de-Chaume possède une très forte aptitude à la botrytisation. Les sols, sans jamais exprimer de vigueur, ne font pas trop souffrir les vignes. Ce n'est que par une préparation de charge et une qualité de cueillette extrême que le vigneron pourra mettre en valeur le potentiel mésoclimatique du Quarts de Chaume. A ce niveau de travail, nous obtenons la finesse et la complexité que seul un beau raisin surmûri peut donner, avec en contrepartie des rendements souvent inférieurs à 15 hl/ha.

Par rapport au Chaume (également sur le carbonifère), le Quarts de Chaume possède une belle vivacité aromatique, la bouche est toujours marquée par l'équilibre "botrytisation/minéralité" et par une précision et une fraîcheur de la structure (apport de la phtanite du carbonifère).



- **Situation** : Haut de coteaux en pente Sud.
- **Terroir** : Grès de carbonifère avec houille, grès sur altérite avec cinérite et phtanite sur altération et roche.
- **Surface** : 2 ha 92
- **Age moyen des vignes** : 55 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites (5500 pieds). Epamprage et éclaircissage manuel en juin et juillet.. Enherbement de l'inter-rang.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, fermentation longue sans ensemencement. Elevage en barriques.