

Les vins de la soirée

VdP de Vaucluse Domaine des Bernardins Doré des Bernardins 2016

Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Cognard Les Malgagnes 2013

Anjou villages – Domaine Ogereau Côte de la Houssaye 2009

Alsace Pinot Noir Domaine Baur Sang du Dragon 2015

Côtes d'Auxerre Domaine Goisot La ronce 2013

Moselle Riesling auslese Schmitt Rodermund Laurentiusberg 2013

Doré des Bernardins 2016 – Vin de pays de Vaucluse

Situation: Le Domaine des Bernardins se situe à Beaumes de Venise sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, dans la partie méridionale de la vallée du Rhône.

Terroir: Sols calcaires tendres parsemés de zones gréseuses de molasses sableuses.

Cépages : Muscat à petits grains blancs : 100 %

A la vigne : Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. L'entretien du sol se fait par les labours traditionnels. Les fumures organiques sont à base de marc de raisin.

Nous favorisons les méthodes culturales et biologiques pour réduire au maximum l'utilisation des produits phytosanitaires. Enherbement des sols, ébourgeonnage et effeuillage des vignes, maintien de la biodiversité en bord de parcelle : oliviers, amandiers, romarins, câpriers et cyprès.

Vinification : Le Doré des Bernardins est un vin blanc sec que nous produisons uniquement les années où notre récolte de Muscat à petits grains est suffisante. Les raisins sont ramassés à la même maturité que pour le Vin Doux Naturel. Contrairement au Muscat doux, la fermentation n'est pas arrêtée. Il en résulte un vin fruité aux arômes expressifs de Muscat.

Accords Mets-Vins : Accompagne les apéritifs, les asperges, les fruits de mer, gambas et poissons. Il sera un très bon accord avec la cuisine asiatique: coriandre, basilic thaï, gingembre, citronnelle.



Saint-Nicolas de Bourgueil Les Malgagnes 2013

Terroir : •Sols argilo-siliceux, 2 ha

Cépages : •Cabernet Franc 100% ; Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification : •Cuve inox thermorégulée, durée de cuvaison entre 14 et 21 jours. Passage au minimum de 10% de la cuvée en barrique (en fonction des millésimes).

•Macération pré-fermentaire 48 heures à froid puis environ 18 jours de fermentation alcoolique à 30° puis à 35°C afin d'extraire les tanins et fixer la couleur.

Elevage : •15 mois en cuve et /ou 10 mois en barrique bourguignonne pour la moitié de la récolte maximum

Accord Mets & Vins : •Rouge plus âgé : viandes rouges, gibier, fromages (tomme de Savoie, comté, st-Paulin). • Rouge plus jeune : viandes blanches (gêline de Touraine) et rouges



Anjou villages - Côte de la Houssaye 2009

Cépage : Cabernet Sauvignon 100%

Vinification : Vendanges à très grande maturité. Macération longue. Fermentation malo-lactique et élevage en barriques de chêne de 500 litres pendant 18 mois. Mise en bouteilles sans aucune filtration.

Dégustation : Cuvée haut de gamme du Domaine, cette cuvée est réalisée uniquement dans les millésimes à climatologie propice à une grande maturité du Cabernet Sauvignon sur le terroir de « la Côte de la Houssaye » (coteau dominant la vallée de l'Hyrôme avec une ouverture de paysage de l'est au sud-est sur un sol mince de schiste gréseux très dur). Vin rouge de garde (10-15 ans) issu d'un grand terroir.
Apogée : 3-8 ans

Accompagnements : -Viandes rouges grillées (côte de bœuf, magret...), viandes rôties, gibiers, canard farci... -Fromages (beaufort, comté, cantal...).



Alsace Pinot Noir Sang du Dragon 2015

Cépages : Pinot noir

Terroir : sables fins et galets grossiers et granites
Le Sang du Dragon, élaboré avec uniquement du Pinot noir de plaine et du coteau du Brand, tient son nom de la légende racontant la vie ancestrale des dragons, vivant sur le Brand, et dont le sang, suite à leur mort, s'est répandu dans le sol, ce qui le rendit plus fertile. Ces parcelles ont une forte densité de plantation et les rendements y sont faibles, ce qui donne un vin plus riche et plus concentré.

Vinification : Cette cuvée est vieillie en barriques entre 18 et 20 mois. L'ensemble du domaine en agriculture bio-dynamique.

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et les fromages.



Côtes d'Auxerre La ronce 2013

Cépages : Pinot noir

Terroir : . Jean-Hugues Goisot et son fils Guilhem exploitent en biodynamie un vignoble de 28 ha et élèvent leurs vins dans de vénérables caves des XIème et XIIème siècle..

Vinification : Cette cuvée est élevée treize mois en fût. L'ensemble du domaine en agriculture bio-dynamique.

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et les fromages.



Moselle Riesling auslese Laurentiusberg 2013

Cépages : Riesling

Terroir : . Trittenheim, Allemagne

Zone de culture: Moselle

Région: Bernkastel

Vignoble: 5 ha

Propriétaire: Günter Schmitt



Vinification : Cette cuvée est élevée en cuve inox

Les raisins, issus de vendanges tardives, ont été sélectionnés pour ne conserver que les grains les plus mûrs

> 83° Oe *La quantité de sucre compris dans les moûts se mesure en degré Ochsle. Ce degré mesure la différence de poids entre 1 litre de moût avant fermentation et 1 litre d'eau.

Accompagnements : Currys, foie gras, tarte aux pommes.

Kabinett : Ce sont des vins secs et demi-secs qui ont une capacité de garde des quelques années; > 67° Oe

Spätlese : Ce sont des vins issus de vendanges tardives, et donc légèrement moelleux, > 76° Oe

Auslese: Les raisins, issus de vendanges tardives, ont été sélectionnés pour ne conserver que les grains les plus mûrs, > 83° Oe

Beerenauslese : Les raisins sélectionnés sont en surmaturité, souvent botrytisés, >110° Oe

Trockenbeerenauslese : Trocken: desséchés, Beeren: grains sélectionnés, Auslese: vendange tardive. Ces vins sont issus de grains qui ont été desséchés par la pourriture noble sur le pied de vigne >150° Oe

Eiswein : Ce sont les vins de glace: les raisins sont vendangés tellement tardivement dans l'année qu'ils sont gelés lors de la vendanges. Ceci permet de n'extraire du raisin que la partie la plus riche et sucrée de son jus, l'eau gelée pouvant en être extraite. >110 °Oe

La quantité de sucre compris dans les moûts se mesure en degré Ochsle. Ce degré mesure la différence de poids entre 1 litre de moût avant fermentation et 1 litre d'eau.