



Mars 2015

LOT N°1 : la bonne affaire

Domaine Marrenon. Le Lubéron est un massif montagneux sur lequel nos vignobles s'étirent selon diverses expositions, tout au long d'un chapelet de villages aux multiples facettes. Voilà 2 cuvées avec le même assemblage. Ces vins d'AOC Lubéron expriment la volonté des hommes de Marrenon de faire parler leur terroir.

03bt Versant Sud Sélection Parcelle 2012 rouge (80% syrah et 20% Grenache)

03bt Lourmarin Sélection Parcelle 2009 rouge (80% syrah et 20% Grenache)

Offre exceptionnelle : 84euro TTC jusqu'à épuisement des stocks

LOT N°2 : le coup de cœur:

Domaine Frédéric Mabileau sur l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil qui bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1937, et s'étend sur 1080 ha. Dans ce cadre, le raisin – cabernet franc, avec éventuellement 10 % maximum de cabernet sauvignon – doit provenir uniquement de la commune éponyme. Le climat est tempéré et légèrement océanique, le vignoble protégé du vent par un massif forestier au nord. Deux types de sols se distinguent sur la pente, des sols argilo-siliceux à tendance calcaire, produisant les vins les plus tendus et les plus structurés, et plus bas, sur la terrasse dominant l'ancien lit de la Loire, des sols siliceux, sableux ou caillouteux, appelés « graviers », sur lesquels s'épanouissent les vignes donnant un vin plus fruité et gourmand. Deux caractéristiques typiques des vins de Loire. Voilà une cuvée du domaine

06bt Les Rouillères 2010 (100% cabernet franc, vignes de 25 à 30ans)

Offre exceptionnelle : 126euro TTC jusqu'à épuisement des stocks

LOT N°3 : l'indispensable:

Domaine Joblot à Givry. Le domaine couvre 13 hectares de vignes dont 9 en 1^{er} crus. Les vins sont recherchés parmi les plus grands connaisseurs du domaine. Jean Marc Joblot en cave intervient le moins possible sur les vins afin de garder une expression de terroir. Voilà ma sélection:

- 4bt Givry 1^{er} cru Servoisine 2013
- 4bt Givry 1^{er} cru Clos Marole 2013
- 4bt Givry Pied de Chaume 2013

Offre exceptionnelle : 388euro TTC jusqu'à épuisement des stocks

LOT N°4: la rareté (uniquement 1lot):

Dominique Laurent a inventé à la fin des années 1980 le concept de négociant haute-couture, spécialisé dans l'élevage au plus haut niveau de petites quantités de cuvées choisies pour la qualité exceptionnelle de leur matériel végétal (vieilles vignes de pinot fin). La façon très particulière de conserver les vins longuement sur lies, sans soutirage et avec le minimum ou pas du tout de soufre, rend les vins très difficile à juger avant leur mise en bouteilles et l'aération qu'ils reçoivent alors. Mais l'attente vaut la peine, car les vins acquièrent une plénitude de texture et une complexité aromatique qui les situent tout à fait à part, d'autant que la qualité du boisé s'est beaucoup affiné, avec moins de recours au bois neuf, mais dans des barriques fabriquées par la propre tonnellerie de la maison, à partir de chêne Tronçais, d'une qualité unique de séchage et de brûlage. Les cuvées vieilles vignes, issues des meilleurs lots et des meilleures barriques, mises en bouteille comme autrefois.

- 2bt Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 1997
- 4bt Beaune 1^{er} cru Vieilles Vignes 1999
- 5bt Chorey Les Beaune Vieilles Vignes 2002
- 1bt Marsannay 2000

Offre exceptionnelle : 990euro TTC jusqu'à épuisement des stocks