



Septembre 2015

LOT N°1 : la bonne affaire

Après 2010 juillet voilà 2012

Le domaine familial Gauffroy exploite 10 hectares de vigne principalement sur la commune de Meursault mais également sur Puligny Montrachet. C'est dans les caves que les vins vinifient en fût de chêne pendant 18 mois minimum. Ainsi, les fermentations Malo lactiques se font lentement, ce qui permet d'obtenir des grands vins de garde. Voilà le bourgogne classique du domaine à petit prix.

6bt - Bourgogne blanc 2012 domaine Gauffroy Jean Paul et fils

Offre exceptionnelle : 96euro TTC jusqu'à épuisement des stocks

LOT N°2 : le coup de cœur

Voilà ma dernière nouveauté. Domaine de l'Herma sur l'appellation Coteaux du Languedoc terrasses de Larzac. Mathieu Torquebiau œnologue, rachète en 2003 à la mairie de Gignac 8 hectares de garrigue, qu'il défriche et plante en syrah et mourvèdre. 1er millésime en 2009, rendement limités à 15-20hl/ha, élevages longs (16 mois pour le rouge). Les vins sont expressifs, nets, très précis et superbement digestes.

6bt - L'hermas rouge 2011 (60% syrah et 40% mourvèdre)

Offre exceptionnelle : 99euro TTC jusqu'à épuisement des stocks

LOT N°3 : l'indispensable et l'unique (1 lot uniquement)

Le **Domaine de la Grange des Pères** donne au Languedoc l'un de ses vins les plus fameux. "**La valeur n'attend point le nombre des années**", le premier millésime date de 1992.

Laurent Vaillé nous accueille dans cette ancienne et imposante grange qui donne son nom au Domaine. C'est là, dans la cave, que vieillissent en fût les derniers millésimes.

Les vignes sont entourées de tous les soins nécessaires et le rendement est volontairement limité aux alentours de 20 à 25 hectolitres à l'hectare, soit 4 à 5 grappes par souche.

Toutes les parcelles sont en appellation d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc mais du fait de la présence de Cabernet Sauvignon dans son assemblage, ce grand vin n'est pas déclaré en AOC mais en Vin de Pays.

En plus du Cabernet Sauvignon minoritaire, entrent dans sa composition environ 40 % de Syrah et 40% de Mourvèdre. Après égrappage, la vinification est traditionnelle sans maîtrise de température sauf au-delà de 35°C. Les cépages sont vinifiés et élevés séparément pendant 24 mois en barrique ou fût de chêne. Toute la production du Domaine de La Grange des Pères, est réservée et contingentée, que ce soit pour la France ou pour l'étranger. C'est pourquoi les amateurs regrettent le peu de bouteilles qui sont produites chaque année dans ce Domaine de 11 hectares.

Laurent Vaillé prouve que l'on peut faire, même avec des vignes récentes, un grand vin de qualité. Cela ne l'empêche pas de rester modeste et simple avec des propos marqués au sceau du bon sens et de rappeler aussi : "**Il ne faut pas oublier que nous sommes avant tout des viticulteurs.**". "**La Nature nous a donné une partition, à nous de l'interpréter.**". Vous aurez compris que cette qualité ne doit rien au hasard mais beaucoup plus au travail et à la passion des choses bien faites. Le domaine étant mentionné comme exceptionnel par Robert Parker. Voilà une verticale unique pour les passionnés de vins :

1bt - Grange des Pères rouge 2001
1bt - Grange des Pères rouge 2002
1bt - Grange des Pères rouge 2003
1bt - Grange des Pères rouge 2004
1bt - Grange des Pères rouge 2005
1bt - Grange des Pères rouge 2006
1bt - Grange des Pères rouge 2007
1bt - Grange des Pères rouge 2008
1bt - Grange des Pères rouge 2009
1bt - Grange des Pères rouge 2010
1bt - Grange des Pères rouge 2011
1bt - Grange des Pères rouge 2012

Offre exceptionnelle : 1400euro TTC jusqu'à épuisement des stocks

LOT N°4 : la nouveauté (uniquement 3lots)

Le Château de la Tour a été construit en 1890 par les ancêtres des familles Labet et Déchelette, présents dans le vignoble bourguignon depuis la fin du XVème siècle. Il se trouve non loin du manoir qui abrite la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. L'exploitation, mise en place par le grand-père Pierre, est gérée depuis 1986 par le fils de Jacqueline Labet, François, qui a fait subir **un saut qualitatif important** à cette propriété.

L'approche renouvelée de cette équipe tient en une phrase : « *pas de bon vin sans bons raisins* », ce qui veut dire, notamment, **labourage, ébourgeonnage, vendanges en vert** quand la quantité de raisins par cep est jugée trop importante. Après des vendanges manuelles, le pinot noir non égrappé fermente longuement sous des températures strictement contrôlées et dans des installations modernes. L'élevage a lieu en fûts avec **une proportion de bois neuf évaluée en fonction de la puissance du vin.**

1bt - Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes de plus de 100 ans 2013
1bt - Clos Vougeot Grand Cru 2013
3bt - Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2013
3bt - Meursault Les Tillets 2013
4bt - Savigny Vergelesses 1^{er} cru 2013

Offre exceptionnelle : 995euro TTC jusqu'à épuisement des stocks