



## Décembre 2015

### LOT N°1 : la bonne affaire

Voilà le nouveau millésime de mon ami vigneron Philippe Gimel du domaine Saint Jean du Barroux:

Domaine très bien noté chez Robert Parker. A « re »découvrir rapidement la Cuvée La Source. Rendement 30hl/ha avec une macération de 7jours

Style fraîcheur, finesse et fruité. Vendanges manuelles. 2 ans d'affinage en cave.

12bt Ventoux rouge 2013 (Grenache noir, Carignan et Cinsault)

**Offre exceptionnelle : 144euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

Venez découvrir toute la gamme Saint Jean du Barroux (bouteille, magnum et jéroboam)

### LOT N°2 : le coup de cœur :

Château de Pibarnon. Bandol produit des grands vins depuis longtemps. Ce n'est pas un hasard si c'est **une des toutes premières Appellations créée, en 1941**. C'est aussi l'une des rares à posséder son propre cépage, ici **le Mourvèdre**. A 50 ans, **Henri et Catherine de Saint Victor** tombent littéralement amoureux du site très extraordinaire de Pibarnon, de sa vue. Des vins, aussi. C'est leur prédécesseur piémontais, qui les élaborait, véritable magicien qui entretenait mystère, accent et perfectionnisme, sur **seulement 3 ha et demi**. C'est donc en 1978 que la famille Saint Victor s'installe avec la foi des néophytes, dans cette Provence Calcaire, dure et aride, digne de Manon des Sources. Ils partent immédiatement à l'assaut de la colline, pour remodeler et restaurer les restanques en vastes amphithéâtres, respectant le terroir et les strates géologiques. Aujourd'hui, **après 25 ans, le Château de Pibarnon s'étend sur environ 50 ha**, répartis en une multitude de restanques. Elles coiffent la colline sur toutes les expositions, et les plus lointaines sont à 1 ou 2 kilomètres. **Eric de Saint Victor** a rejoint la propriété, il y a une dizaine d'années. C'est lui qui s'en occupe maintenant à part entière, aidé par une équipe jeune, motivée et compétente. Voilà une très belle verticale du domaine :

- 3bt Château de Pibarnon 2006
- 3bt Château de Pibarnon 2007
- 3bt Château de Pibarnon 2008
- 3bt Château de Pibarnon 2009

**Offre exceptionnelle : 423euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

**LOT N°3 : l'indispensable (uniquement 3 lots) :**

Georges Vernay crée l'exploitation familiale en 1953 à partir de 1,5 hectare de vignes En AOC Condrieu Coteau du Vernon. A la fin des années 1940, Georges Vernay fut l'un des sauveurs et des plus ardents défenseurs de l'appellation alors en quasi disparition. Aujourd'hui, la vinification est assurée par ses enfants Luc et Christine Vernay et le domaine s'étend sur 16hectares. Voilà 3 cuvées prestigieuses.

- 6bt Condrieu Terrasses de L'Empire 2014 (100% Viognier)
- 3bt Condrieu Chaillées de L'Enfer 2014 (100% Viognier, 6000bt)
- 3bt Condrieu Coteau du Vernon 2014 (100% Viognier, 5000bt)

**Offre exceptionnelle : 1498euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

**LOT N°4 : une sélection de vins pour les fêtes :**

- 1bt Champagne Legras Grand Cru, 100% chardonnay pour l'apéritif
- 1bt Sablettes sur Sauternes vinifié au château Doisy Védrières 2010 pour le foie gras
- 1bt Chablis 1<sup>er</sup> cru Vaillons Vieilles Vignes domaine Laroche 2012 pour les poissons
- 1bt Savigny les Beaune Les goudelettes 2012 domaine Guyon pour les viandes
- 1bt Saint Nicolas de Bourgueil 2010 domaine Frédéric Mabileau pour les fromages
- 1bt Champagne Louis Roederer Brut pour les desserts

**Offre exceptionnelle : 249euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

**LOT N°5 : la redécouverte (uniquement 3 lots) :**

**Domaine Yves Cuilleron viticulteur à Chavanay. Voilà une sélection pour une verticale entre amis ou tout simplement pour comparer un millésime**

- 1bt Côte Rôtie 2008 cuvée Madinière (100% syrah 18mois barrique)
- 1bt Côte Rôtie 2009 cuvée Madinière (100 syrah 18mois barrique)
- 1bt Côte Rôtie 2010 cuvée Madinière (100% syrah18mois barrique)
  
- 1bt Côte Rôtie 2008 cuvée Bassenon (90% syrah et 10% viognier 18mois barrique)
- 1bt Côte Rôtie 2009 cuvée Bassenon (90% syrah et 10% viognier 18mois barrique)
- 1bt Côte Rôtie 2010 cuvée Bassenon (90% syrah et 10% viognier 18mois barrique)

**Offre exceptionnelle : 300euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**