"Ma Cave Idéale"

Sélection de Juillet 2016

Les vins "à consommer" : Exceptionnellement, il y a 5 bouteilles !

- CATALUNYA – Me Gustas Tù ! – Ivo Pagès 2013

2008… «Pagès», plus Catalan… difficile. Depuis son origine, ce nom est lié à la terre catalane !… Ivo (Yves-Dominique Pagès) fils d'Yves Pagès (Château Patache d'Aux jusqu'en 1982 puis Château Puynard de 1982 à 1992), neveu de Guy et Marc Pagès (Château Fourcas-Dupré - Château La Tour de By), viticulteurs reconnus de Bordeaux, arrière petit fils de Maurice Crété, fondateur de Château Mornag, en Tunisie.
Ivo revient à la terre, à ses racines catalanes !

Une rencontre : Depuis déjà de nombreuses années, Ivo distribue des vins fins de Bordeaux, d'Italie et d'Espagne, principalement en Europe. La rencontre entre Ivo et des vignerons de cette terre de l'Empordà qu'il arpente depuis plus de 40 ans donne naissance au projet : « Vinya Ivo ».
Une deuxième rencontre est celle que nous avons eu avec Ivo, grâce à Eric notre caviste de St Louis, lors de millésime Bio. Un personnage attachant, généreux et cohérant, comme ses vins !

Sa Philosophie : Il existe aujourd'hui de nombreux vins, bons, délicieux, mais souvent sans âme, sans personnalité. Ce projet est le reflet du vin d'un auteur libre. Un vin qui reflète le terroir, des cépages, une culture, l'art de l'assemblage et le plaisir d'être partagé entre amis. Un vin, qui bien que résolument ancré dans cette terre marquée par l'histoire des invasions et la force de son vent, la tramuntana, évoluera en fonction des aléas des millésimes et de la vie.

Une Passion : Le vin est vinifié avec tout le soin amené à un projet fondé sur la qualité sans autre souci que de satisfaire l'amateur : sélection des meilleures parcelles, état sanitaire des raisins, vinification méticuleuse, élevage attentif et au moment crucial : l'assemblage. à cette occasion Ivo se réunit avec Jean-Marie Hérail, œnologue connu et réputé dans le Languedoc et le Rhône, son complice depuis plus de 25 ans. Le vin est ensuite mis en bouteille au domaine.

Cette cuvée, Me Gustas Tu est produite avec 100% de Tempanillo. La robe est cerise claire, le nez est marqué par les arômes de framboise, de fruits frais et de poivron.
La bouche est très agréable, fruitée, équilibrée et rafraichissante.
Le canon est sympa sur une grillade ou sur la terrasse face aux Pyrénées… ou au Rhin !
Dégustez le avec une assiette de Jamon Serrano ou sur des Albondigas, ou une grillade classique, une viande blanche. Servez le à 16°C.

Prix l'Unité : 10.50€/ Carton : 9.00 €

- IGP Coteaux de Béziers – Initial Rouge – Valjulius 2015

Bordés au sud par la mer Méditerranée, les Coteaux de Béziers s'étendent jusqu'au nord de la ville sur des terrasses villafranchiennes, d'où l'on peut voir la cathédrale après avoir passé les Neuf Ecluses du Canal du Midi. La ville de Béziers a gardé de son riche passé viticole une étonnante profusion d'immeubles du XIXe siècle signés par de nombreux architectes renommés.

Plus loin dans le temps, elle a également hérité de beaux témoignages de l'architecture religieuse des périodes romanes et gothiques avec une cathédrale qui domine la vallée de l'Orb et, traitée de manière contemporaine, sert d'emblème à l'IGP Coteaux de Béziers. Enfin, patrie de Pierre Paul Riquet, elle abrite deux des ouvrages les plus connus du Canal du Midi, le pont canal et l'ensemble monumental dit des Neufs Ecluses.

Les vignobles se situent entre le Libron, fleuve qui s'écoule depuis les contreforts des Cévennes jusqu'à la Méditerranée et le fleuve Orb. Leurs vins font le bonheur, entre autres, des aficionados qui se retrouvent tous les étés pour la féria, un des rendez-vous les plus fréquentés du sud de la France.

Aprés avoir fait ses classes chez Jean-Michel Alquier à Faugères, Julien Sarda, avec l'aide expérimentée de son père, a crée le Domaine il y a une dizaine d'année.

Au Monde du Vin, on aime tous ton vin, Julien ! Si ce n'est une déclaration d'amour, ça y ressemble, au moins pour son vin, même si le dit Julien, parrain du 1er « Le 20 c'est le Vin » à St Louis, est aussi très attachant !

Issu de 50% grenache et 50% syrah, le vignoble est conduit en cordon de royat, à un rendement de 45hl/ha. Les vendanges sont manuelles, en caissettes et la vinification se fait selon le parcellaire.
Le vin est construit en cuves inox exclusivement.

L'Initial Rouge est un vin trés bien équilibré, ce vin allie souplesse et fraîcheur sur des notes légèrement fumées et mentholées.
Sa couleur est intense. Le nez est complexe, un peu d'animal et des senteurs de garrigue et d'épices. L'attaque en bouche est vive, riche avec une très bonne structure.
Il se consomme dans les 3 à 5 ans qui suivent la vendange.
Servez-le à 16°C avec une viande au grill, de l'agneau, un gratin d'aubergine à la mozzarella, un poulet rôti aux olives, etc...

Prix l'Unité : 8.50€/ Carton : 7.00 €

- Anjou Blanc – Bonbec – Le Pas Saint Martin 2015

Le domaine tire son nom de la Croix du Pas Saint Martin, petite construction de pierre élevée en bordure du bois de la pierre frite. Elle était au moyen âge, la dernière étape pour les pélerins de saint Jacques de Compostelle, avant l'arrivée dans la cité mariale du Puy Notre Dame.

Depuis de nombreuses générations, la famille est attachée au travail de la vigne. Les « archives » les plus anciennes, vers 1700, font état du métier de vigneron des ancêtres de Laurent, petits propriétaires, qui vendaient leur vin dans les auberges et chez les négociants de la région.

Si le vin relie les Hommes entre eux, la Terre et particulièrement la culture de la Vigne, relient les générations entre elles. Laurent Charrier est fier de rappeler qu'il récolte aujourd'hui des vignes plantées par son grand-père et son arrière grand-père et qu'il plante aujourd'hui des parcelles que l'on vendangera encore dans deux générations.

Ce métier a quelque chose de magique... Laurent aussi ; sérieux quand il fait le vin ou travaille en biodynamie ; il devient un vrai vigneron convivial quand la table est mise.

Issu d'un terroir de graviers d'Anjou sur altération de schistes ; le vin provient d'un pur Chenin Blanc produit à 40 hl/ha.
Le vignoble est conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certification Ecocert.
La vinification commence de manière classique : Vendanges manuelles et débourbage statique à froid, levures indigènes, Fermentation à 18-20°C. Puis la fermentation est coupée, « Mutée » par le froid quand le vin titre 11%vol.
Ceci donne un vin moelleux et acidulé. Il faut être honnête, cette cuvée est le fruit d'un accident lié au millésime ! Habituellement, cette parcelle produit un vin bien sec et droit (Le Vent dans les Saules) mais 2015 oblige, les raisins étaient si mûrs lorsque Laurent a voulu vendanger, qu'il a choisi de faire ce moelleux.
Servez le à l'apéritif, ou sur un dessert aux fruits jaunes et blancs.

Prix l'Unité : 10.70€/ Carton : 9.20 €

- IGP Coteaux de Béziers – Blanc –Valjulius 2013

On vous passe le speech sur Béziers, Alquier et Papa (voir plus haut)… on se concentre sur le boulot de Julien dans ses 8 Ha.

La qualité d'un terroir (argilo-calcaire parsemé de cailloutis silicieux en surface), l'exposition et un travail minutieux tout au long de l'année permettent à leurs cépages d'atteindre une maturité parfaite pour exprimer plus tard, souplesse et finesse aromatique.
Ce blanc est le fruit d'un assemblage de 70% de Grenache Blanc, 15% de Chardonnay et 15% de Vermentino.
Servez à 8-10°C, idéalement avec des Volailles, ou bien avec un Risotto au saumon…

Prix l'Unité : 11.50€/ Carton : 10.00 €

- Costières de Nimes – Grande Cuvée Rosé – Mas Marignane

- Costières de Nîmes – Les Marignanes Rosé – Mas Marignane 2015

Propriété familiale, le domaine Mas Marignane est situé sur la commune de Milhaud en Costières de Nîmes. Pierre Carrière exploite 25 Ha de vignes situés sur un sol de galets roulés, pauvre et filtrant permettant la pleine maturation des raisins ce qui confère aux vins l'expression du terroir caractéristique des Costières de Nîmes. Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen et de sols calcaires argileux, marnes, calcaires gréseux et galets roulés.

Pierre est un vigneron qui a beaucoup compté dans la carrière de Fabrice RENNER et qui compte toujours ; un Papa, un Frère, un Copain ; les conseils sont réciproques, Pierre conseille dans la vie, Fabrice pour ses vins ; même si Florence (maître des chais) mène très bien la barque et à beaucoup fait progresser le domaine.

Les cépages principaux qui rentrent dans la composition du vin rosé sont le Grenache, la Syrah et le Cinsault. La robe est orange claire ; le nez marqué par les notes d'agrumes, de fruits rouges et de pétale de rose. En bouche, le vin est équilibré et apporte une grande fraîcheur.
Servez le à 8°C avec des entrées froides, charcuteries, barbecue, viandes blanches et volailles…

Prix l'Unité : 8.50€/ Carton : 7.00 €

Les vins "à garder au moins 5 ans" : 2 bouteilles

- IGP Coteaux de Narbonne – Ovilius – Dne Jean Gleizes 2011

Le vétéran romain « OVILIUS », après de bons et loyaux services à Jules CESAR est venu dans ce beau village pour s'y installer. Après plusieurs évolutions comme Ovilianum, il lui donnera son nom OUVEILLAN.

OVILIUS est aujourd'hui l'alliance entre histoire et technicité dans la plus pure tradition du travail du vin.

Elaboré avec 80% de Syrah et 20% de Grenache Noir dont l'âge moyen est de 45 ans.

La Syrah est plantée sur un sol argilo-calcaire et le Grenache Noir sur un grand terroir de galets roulés de 5 à 30 cm de diamètre (type Châteauneuf-du-Pape). De petits rendements de 37 hl/ha et une récolte à l'aube permettent d'obtenir une vendange fraîche et concentrée. Un grand respect du fruit, une vinification traditionnelle et une cuvaison longue de 4 semaines sont suivies d'un élevage en barrique de 12 mois.

Le parc barrique est composé uniquement de fûts en chênes français. Les vins sont bâtonnés pendant les 3 premiers mois d'élevage. Le vin reste en barrique pendant 10 mois. Après un collage au blanc d'oeufs, le vin est mis en bouteilles et commercialisé 12 mois après.

Sa couleur est d'un pourpre profond. Son nez est intense et très complexe. On y retrouve des notes des fruits rouges (la mûre, les griottes). En bouche, les arômes de fruits rouges sont marquées et les tanins sont soyeux, ils donnent au vin une grande finesse.

Connu dans la maison depuis des années, via l'ami Hervé ; Pierre-Philippe Callegarin est un très bon vinificateur (voir très, très bon), Fabrice le considère comme son frère adoptif, il transforme les raisins en gorgées de bonheur !

C'est un vin qui pourra accompagner de grandes viandes comme chevreuil , sanglier ou de belles pièces de bœuf. Ou juste pour lui-même, quand on aime les beaux rouges. Servez le à 18°C.

Prix l'Unité : 16.50€/ Carton : 14.80 €

- Côtes du Rhône Visan – Classic – Art Mas 2012

Le Vignoble Art Mas est l'histoire peu commune d'un domaine repris par un jeune homme à la passion débordante, à la personnalité généreuse et au charisme attachant. Des terres de ses pères, Xavier Combe tire une estime profonde. Il cultive son vignoble en respectant avec rigueur le terroir offert en précieux héritage et en adoptant la culture biologique comme règle de conduite.

Artisan de génie, il élabore avec dextérité des vins d'une grande qualité. Tout est pensé dans ses moindres détails pour atteindre un résultat où élégance et originalité se conjuguent.

Dans les soirées festives aussi, Xavier est très doué ; la soirée « Le 20 c'est le Vin » de mai en atteste, dans le boulot comme dans la fête, il ne fait pas les choses à moitié !

Classic donne son nom à une cuvée intemporelle et indémodable. Incontournable, elle est la pièce que toute cave d'épicurien se doit d'accueillir dans sa collection. Classic, bien que facile à marier avec différents styles, n'a de Classicque son nom et ne manque pas moins d'élégance et de complexité. Cette cuvée puise son origine dans un terroir d'exception niché sur un plateau, exposé plein Sud, juste derrière le domaine familial.

Les Grenaches dominant l'assemblage, poussent sur un sol jonché de galets roulés, terrain similaire à celui de Châteauneuf-du-Pape. Les pierres jugées inhospitalières restituent pourtant la chaleur la nuit durant, accentuent la réflectance de la lumière, et permettent à l'eau de s'écouler naturellement. Les raisins s'y épanouissent avec bonheur pour plus tard offrir un vin aux arômes de fruits mûrs, empreint de chaleur.

En haut du plateau, là où les Syrah épiçant l'assemblage grandissent, l'argile lisse le sol et remplace les cailloux. C'est de là que la fraîcheur est puisée et où l'équilibre se crée. Les bienfaits de ce terroir, cumulés aux typicités du précédent, forment un vin d'assemblage où chaleur et fraîcheur se marient avec délice. Récoltés manuellement, les opposés sont finalement mariés pour composer une véritable merveille gustative.

Classic est un vin fruité, gourmand avec une pointe de sophistication comblant les palais des dégustateurs les plus expérimentés.
Elaboré avec 65% de grenache et 35% de syrah.
D'une magnifique robe grenat intense et scintillante, la couleur de Classic annonce la promesse d'une belle découverte en matière de goût.
Au nez, le vin explose d'arômes de fruits rouges frais et de notes confiturées. Les subtiles épices viennent relever le tout.

En bouche, cette belle cuvée s'exprime avec force et élégance. Les tanins fins, délicatement fondus, apportent une finale harmonieuse.
La fraîcheur et les notes de fruits intrinsèques de la cuvée s'allient parfaitement à des viandes rouges grillées et rôties ou des viandes blanches. Réchauffé, Classic excelle en s'associant à des viandes en sauce. Une ronde de fromages révèlera enfin la magie d'accords mets et vins réussis : pâtes molles et pressées n'en seront que sublimées.

Prix l'Unité : 15.00€/ Carton : 13.50 €

Le vin "à garder 10 ans" :

- Bellet – Rouge – Clos Saint Vincent 2014

Au printemps 1993, les familles Sicardi et Sergi, acquièrent la propriété du CLOS ST VINCENT.
La relance de ce domaine à qui la propriété a su imprimer de nouvelles stimulations, a commencé par l'extension des vignes aujourd'hui 6 hectares et par l'adaptation de la production en privilégiant la production de raisin de qualité, en cultivant les terrains avec un rigoureux respect de l'environnement et la mise en place d'une méthode de culture bio et la biodynamie.

Les vins du Clos St Vincent sont une particularité des vins du midi de la France. Cet antique vignoble Français a son AOC depuis 1941.

La chance de ce vignoble outre son exposition bénéficie de la double influence de la brise marine et du vent frais des Préalpes du sud. La spécificité du site (son terroir unique fait de silicocalcaire avec des galets roulés du piocene et du poudingue), le choix des cépages (comme le Rolle, le Braquet, la Folle Noire).

Ce vin est élaboré avec 90% de Folle Noire et 10% de Grenache, sur un sol constitué de galets mélangés à un sable très clair (poudingue).

La vendange est manuelle, les raisins sont ramassés à l'optimum de leurs maturité et sont soigneusement triés pour apporter le meilleur de la récolte.

La vinification s'effectue en cuve inox avec pigeage manuel, la durée de cuvaison pouvant aller jusqu'à 30 jours. La mise en bouteille intervient après 12 à 16 mois d'élevage en fûts de chêne Français sans collage, ni filtration. Un dépôt noble peut apparaître.

C'est un vin à la robe grenat foncé, brillante, éclatante. Le nez est complexe, mais fin et très net, on y découvre des notes de fruits rouges comme la cerise, des arômes de prunes, d'épices et de pinèdes.
En bouche le vin est puissant et charpenté, les tannins sont présents mais bien intégrés à la matière, l'aspect fruité du nez est présent en bouche avec une finale longue sur des notes épicées.

On le servira à une température de 14°C après l'avoir passé en carafe, sur une daube provençale, une cuisine méditerranéenne (produits de Méditerranée, huile d'olive, tomate, poivron, condiments, herbes de Provence) ; un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite) ;Une viande rouge de goût, aux saveurs puissantes (agneau, pigeon, autruche, mouton) ou bien avec des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants.

Il a une capacité de garde maximum de 15ans.

Prix l'Unité : 34.00€/ Carton : 32.50 €