



Soirée



prestige

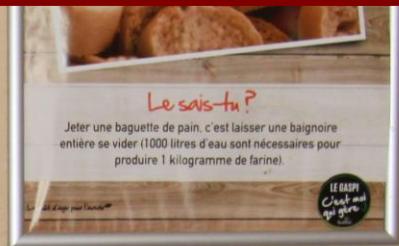
Dégustation du 17 mars 2017

Déstockage de la cave de la Confrérie

**38 lots, de 2 à 3 bouteilles,
équivalents en qualité et en prix,
sont soumis à la vente
ce vendredi 17 mars.**

Chaque lot est d'un prix se situant entre 20 et 25 euros.

**Pas de dégustation préalable,
chaque vin est présenté et expliqué par notre Maître de Chai.**



Le Président, assisté par Jean-Pierre, procède à la vente des lots.



« Achètera ? Achètera pas ? »

**La presque totalité des lots étant vendus,
la séance se poursuit
avec le programme habituel.**



N°	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€ / u
BLANCS					
1	Val de loire	Anjou Blanc « A Françoise »	Th. Boudignon	2015	29,40 €
2	Savoie	IGP Allobrogie « Cuvée Schiste »	Dom. des Ardoisières	2014	35,50 €
3	Roussillon	Vieilles Vignes	Gauby	2014	32,00 €
4	Rhône Nord	CDR « Brise Cailloux »	Dom. du Coulet	2015	36,50 €
5	Alsace	Riesling GC « Hengst »	Josmeyer	2013	45,50 €
ROUGES					
6	Bourgogne	Givry 1er cru « Clos Jus »	Lumpp	2013	31,50 €
7	Bordeaux	Bdx Supérieur Grand vin de Reignac	Château Reignac	2011	22,00 €
8	Languedoc	Terrasses du Larzac « Carlan »	Mas Julien	2013	30,00 €
9	Sud-Ouest	Ctes du Marmandais « Clos Bacquey »	Elian Da Ros	2012	33,50 €
10	Rhône nord	Côte Rôtie La Viallière	Gérin	2013	52,50 €

Loire



**Domaine
Thibaud Boudignon**





« Domaine
Thibaud Boudignon »



« *Anjou Blanc - Cuvée À Françoise(e)* »

(Domaine Thibaud Boudignon)

- La cuvée *À Françoise* est un hommage à sa mère -

Appellation : - **A.O.C. Anjou Blanc**

Cépage : - **100% Chenin**

Année : - **2015**

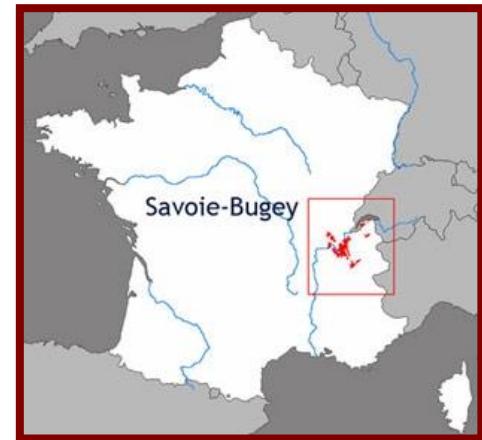
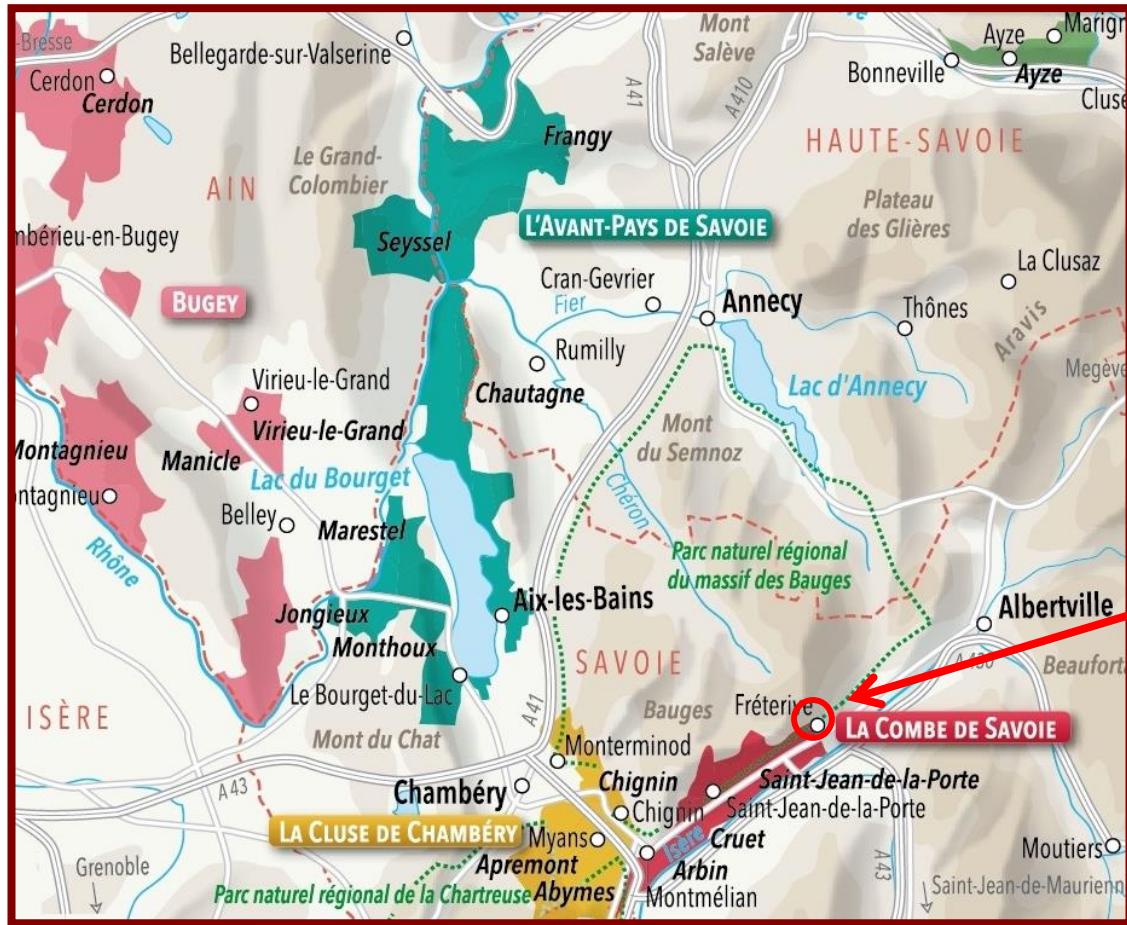
Alcool : - **12,5 °**

Garde : - à boire de 2016 à 2022

Service : - **10-12°C**
- carafage conseillé dans sa jeunesse

Accords : - apéritif - crustacés - un beau plateau de Clams farcies avec un beurre noisette - poissons cuisinés - viandes blanches à la crème - volailles grillées blanquette - fromages de chèvre

SAVOIE



Domaine
des
Ardoisières



« Domaine des Ardoisières »



« *Schiste* »

(Domaine des Ardoisières)

Appellation : - **I.G.P. d'Allobrogie**

Terroirs : - mica schisteux - sol limono-sabloneux, pauvre et peu profond
- vignes en terrasses exposées Sud

Cépages : - **Jacquère (40%) + Roussane (30%) + Malvoisie (20%) + Mondeuse Blanche (10%)**

Méthode : - taille en gobelet sur échalat - biodynamie - vinification à 100% en barriques - levures indigènes - élevage de 12 mois - filtration légère

Année : - **2014**

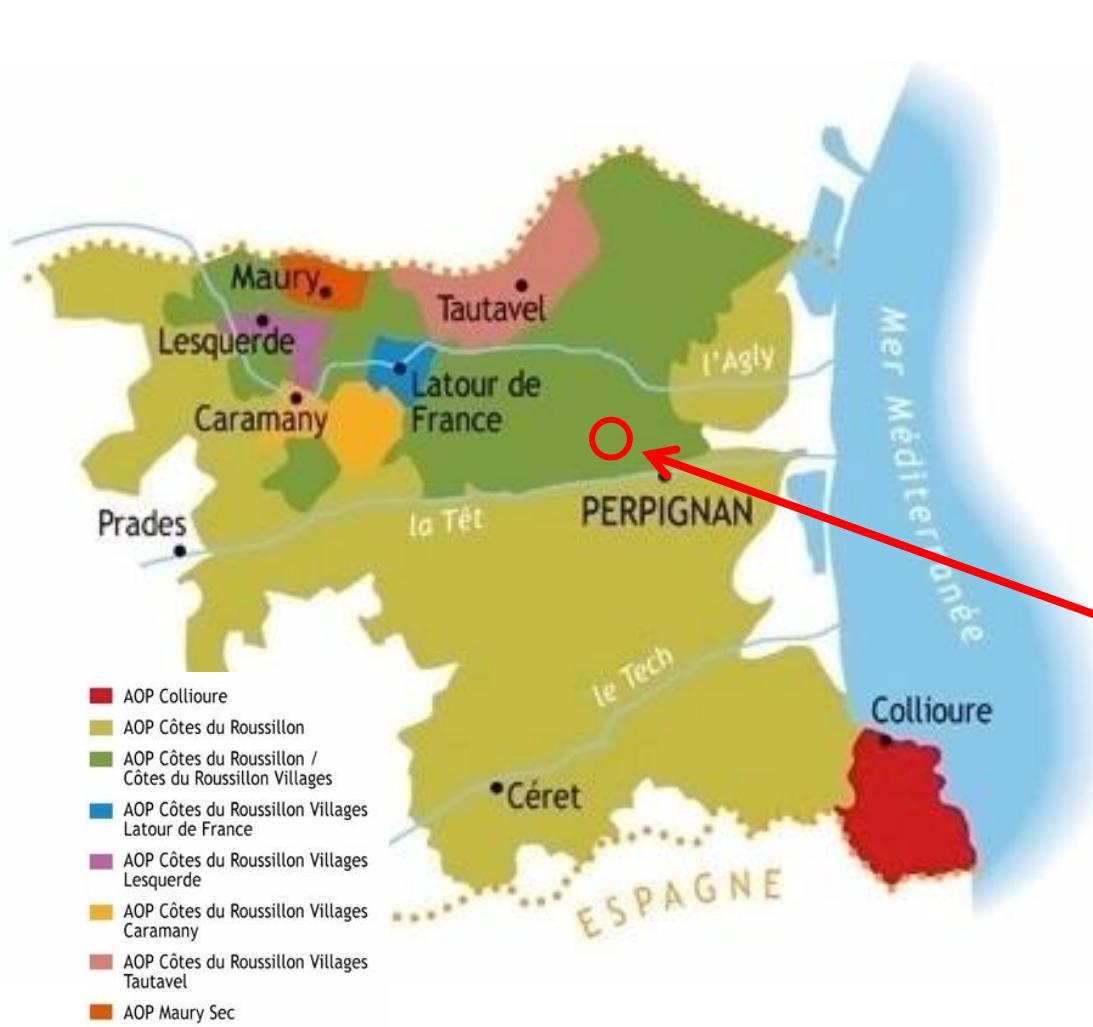
Alcool : - 12 °

Garde : - 10 ans

Service : - 12°C

Accords : - apéritif - crustacés - poissons - fromages

ROUSSILLON



Domaine
Gauby



« Domaine Gauby »



« Vieilles Vignes »

(Domaine Gauby)

Appellation : - **I.G.P. Côtes Catalanes**

Terroirs : - calcaires sédimentaires - marnes - argilo-calcaires - schistes

Cépage : - **Macabeu** (40 %) + **Grenache blanc** (30 %) + **Carignan blanc** (5 %) +
Grenache gris (10 %) + **Chardonnay** (15 %)

Méthode : - biologique et polyculture - vendanges manuelles en caisses avec tri à la cave sur table - pressurage direct - débourbage à basse température - levures indigènes - élevage de 7 à 8 mois sur lies fines, barriques 65%, en cuve 35%

Année : - **2014**

Garde : - à boire de 2016 à 2026

Service : - 10°C - ouvrir une ½ heure avant de servir

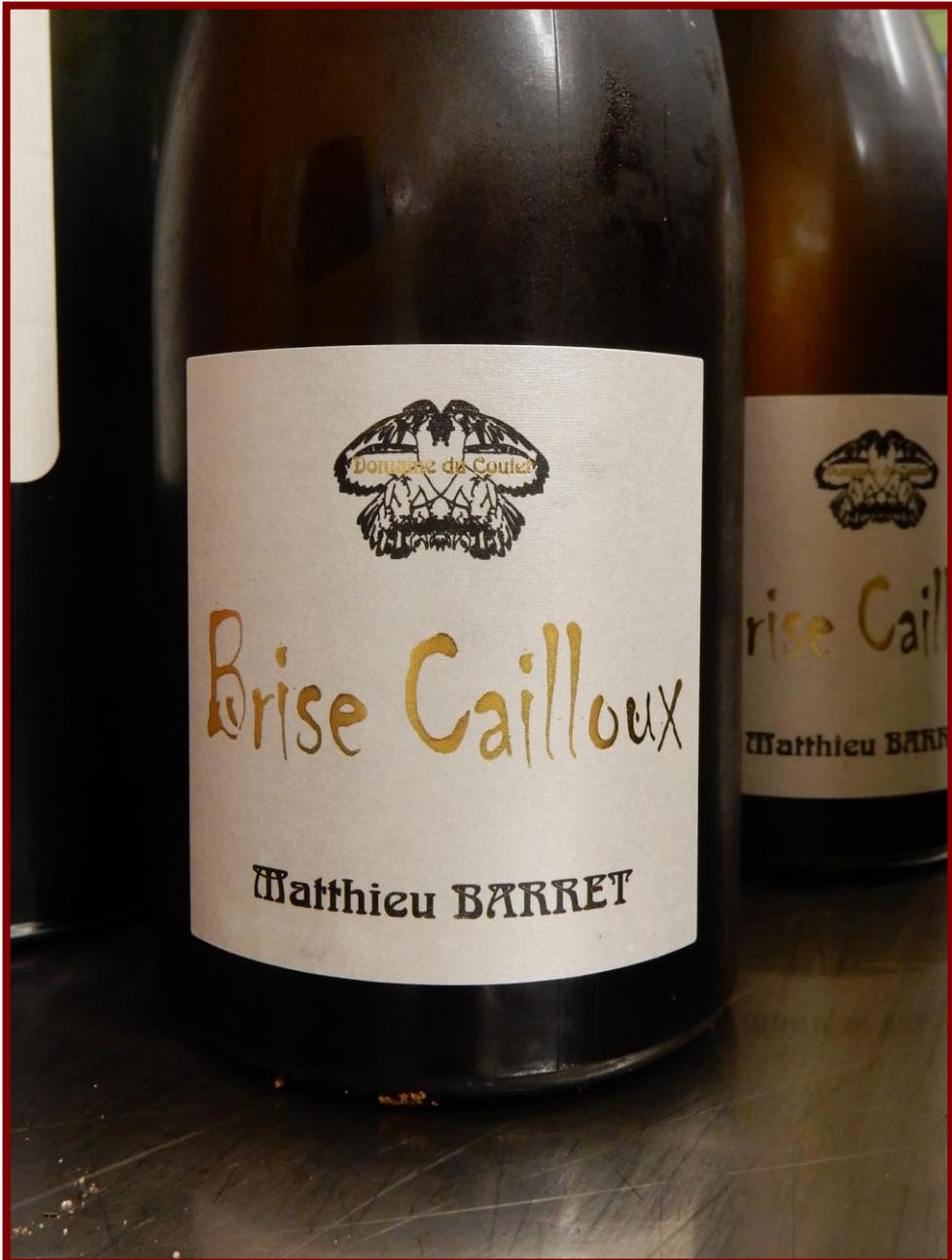
Accords : - anchois de Collioure - bouillabaisse de morue - anguille en persillade...

RHÔNE SUD



Domaine du Coulet





« Domaine du Coulet »



« *Brise Cailloux* »

(Domaine du Coulet)

Appellation : - **A.O.C. Côtes du Rhône Blanc**

Terroirs : - granit très dégradés « gore » - exposition Est et Nord-Est
- altitude : 320 m

Cépages : - 50 % **Viognier** + 50% **Roussanne**

Méthode : - biodynamie - vinification dans des cuves béton en forme d'œuf (qui expriment le fruité du Cornas)

Année : - **2015**

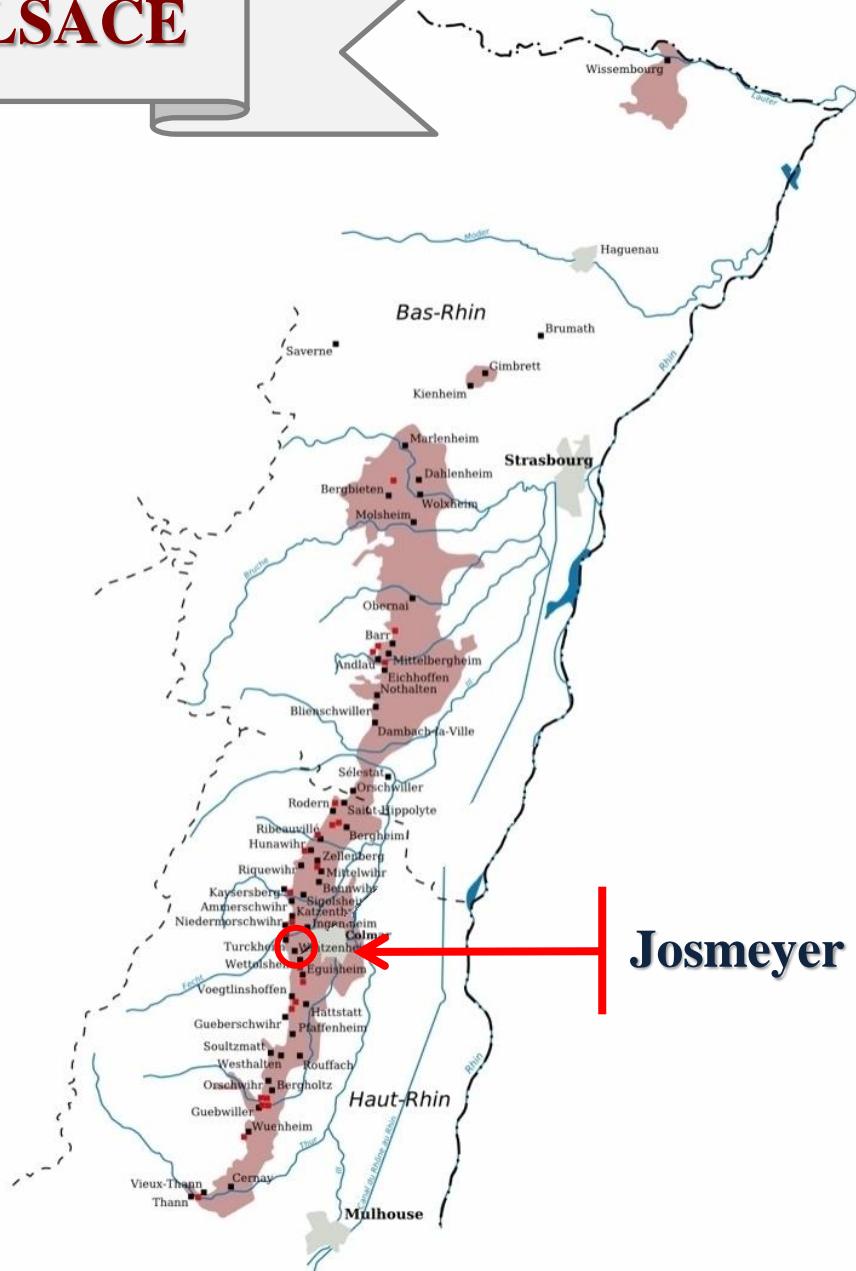
Alcool : - 12°

Garde : - à boire entre 2017 et 2023

Service : - 10-12°C

Accords : - volaille aux morilles - langoustine aux herbes fraîches - cuisses de grenouille - fromages

ALSACE



Josmeyer



« Josmeyer »



« *Grand Cru Hengst – Riesling* »

(Josmeyer)

Appellation : - **A.O.C. Alsace Grand Cru**

Terroirs : - conglomérats calcaires oligocènes (14% de calcaire actif) et marnes interstratifiées de plusieurs centaines de mètres d'épaisseur

Cépage : - **100% Riesling**

Méthode : - culture biologique et biodynamique

Année : - **2013**

Garde : - à boire de 2016 à 2032

Service : - 10-12° C

Accords : - spécialités alsaciennes - bar - turbot - elbot - raie - lotte - homards - langoustes - sashimis - fromages âgés tels des vieux comtés, gouda ou parmesan



Patrice nous présente cette soirée

















Chaussettes, stop-gouttes : la classe !



Côtes du Rhône

BRISE CAILLOUX

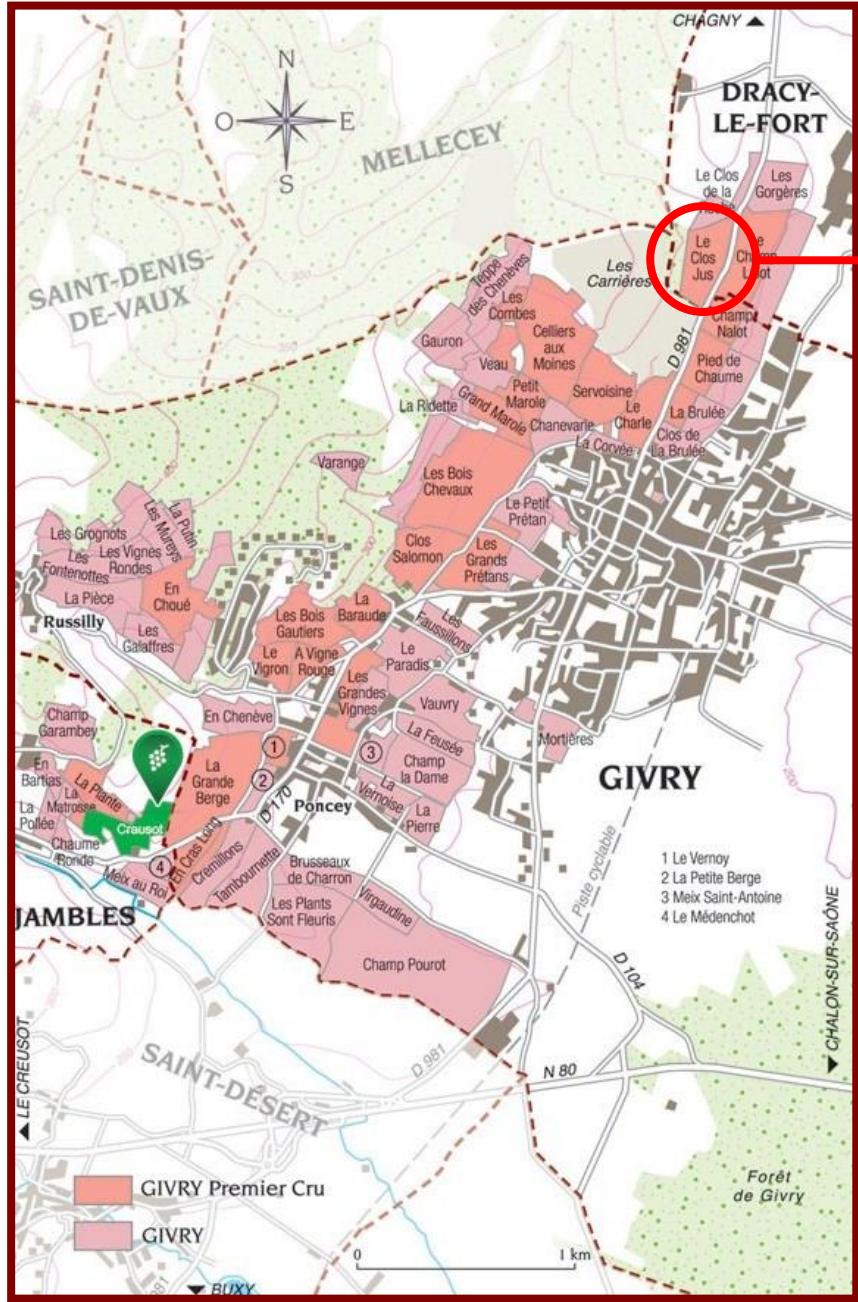


BOURGOGNE



Domaine François Lumpp





**Situation du cru
dégusté ce soir**



« Domaine François Lumpp »



« *Clos Jus* »

(Domaine François Lumpp)

Appellation : - **A.O.C. Givry Premier Cru**

Terroir : - sol brun calcaire argilo-limoneux peu profond sur roche calcaire rouge fortement diaclasée - coteau, de pente moyenne, exposé Est Sud-Est

Cépage : - **100% Pinot noir**

Méthode : - vendanges manuelles - égrappage complet - vinification dans du bois et du béton - élevage double : 12 mois de fûts de chêne neufs puis 6 mois en cuves

Année : - **2013**

Garde : - boire de 2017 à 2022

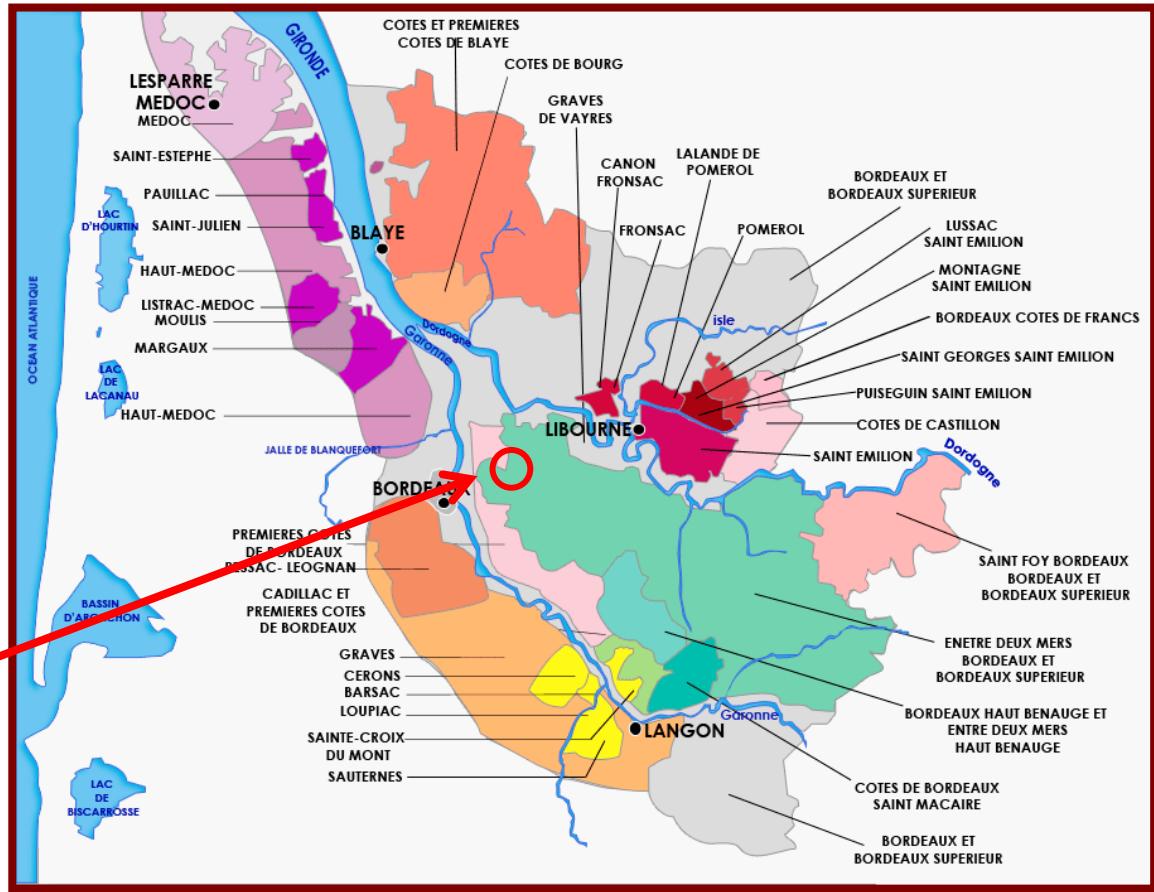
Service : - servir à 15° C - carafer les vins de moins de 5 ans

Accords : - charcuterie - viande rouge - viande blanche - volaille - gibiers à plumes ou à poils - fromages à pâte molle

BORDEAUX



Château de Reignac





« Château de Reignac »



« *Grand Vin de Reignac* »

(Château de reignac)

Appellation : - **A.O.C. Bordeaux Supérieur**

Terroir : - meilleurs terroirs des rives droite (argilo-calcaire) et gauche (graves)

Cépages : - **Cabernet Sauvignon** (25 %) + **Merlot** (75%)

Méthode : - agriculture raisonnée - maîtrise des rendements - vendanges manuelles
- vinification supervisée par Michel Rolland

Année : - **2011**

Alcool : - 14° C

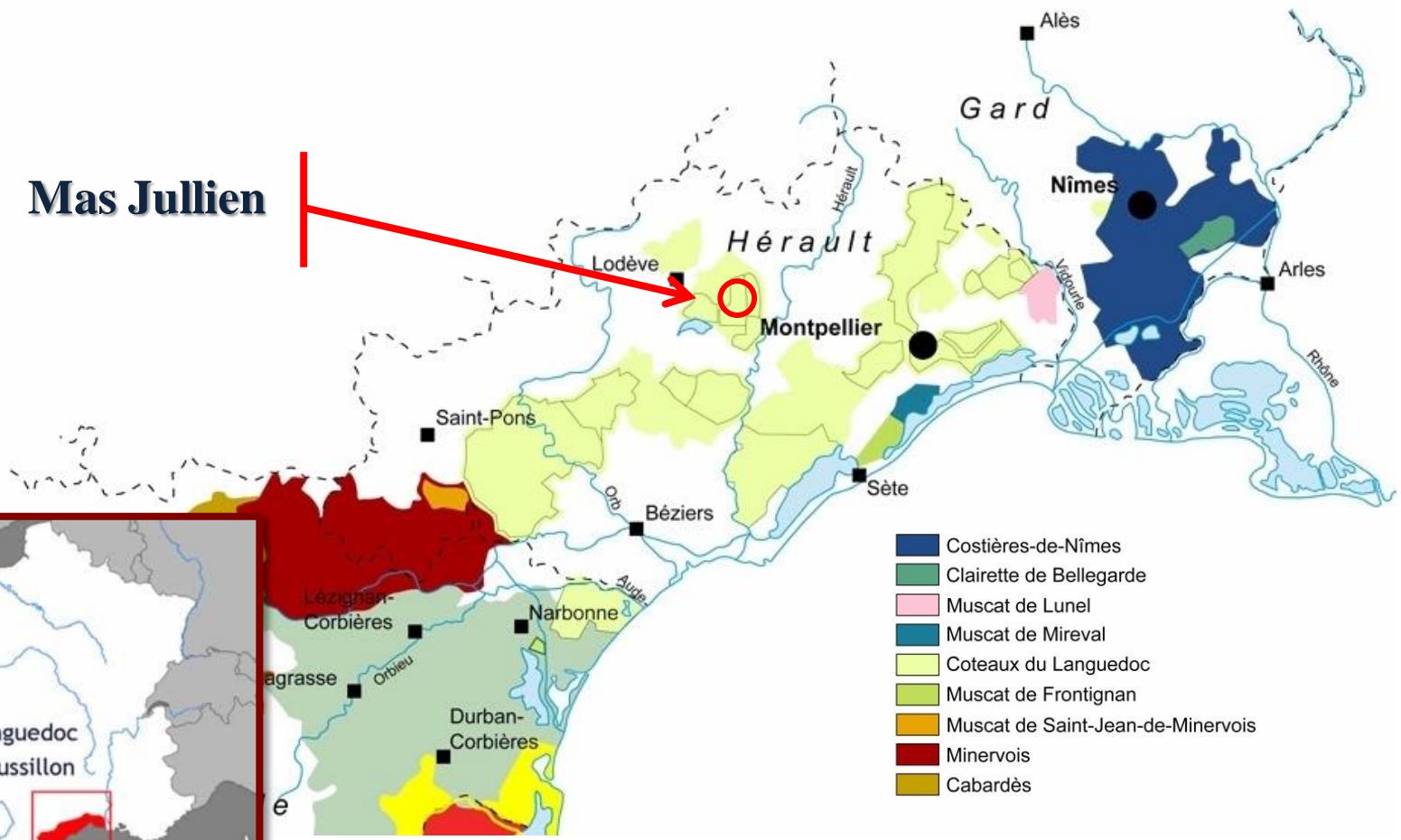
Garde : - 10 ans

Service : - carafer 1 à 2 h avant le repas

Accords : - viandes rouges - gibiers - fromages affinés

LANGUEDOC

Mas Jullien





« *Mas Jullien* »



« *Terrasses du Larzac - Cuvée Carlan* »

(Mas Jullien)

Appellation : - **A.O.C. Coteaux du Languedoc**

Terroir : - parcelle située à Saint-Privat - sol de schistes et grès

Cépages : - **Grenache** (60%) + **Carignan** (30%) + **Syrah et cinsault** (10%)

Méthode : - élevage en petits foudres - maturation de 12 mois sur lies fines

Année : - **2013**

Alcool : - 13,5°

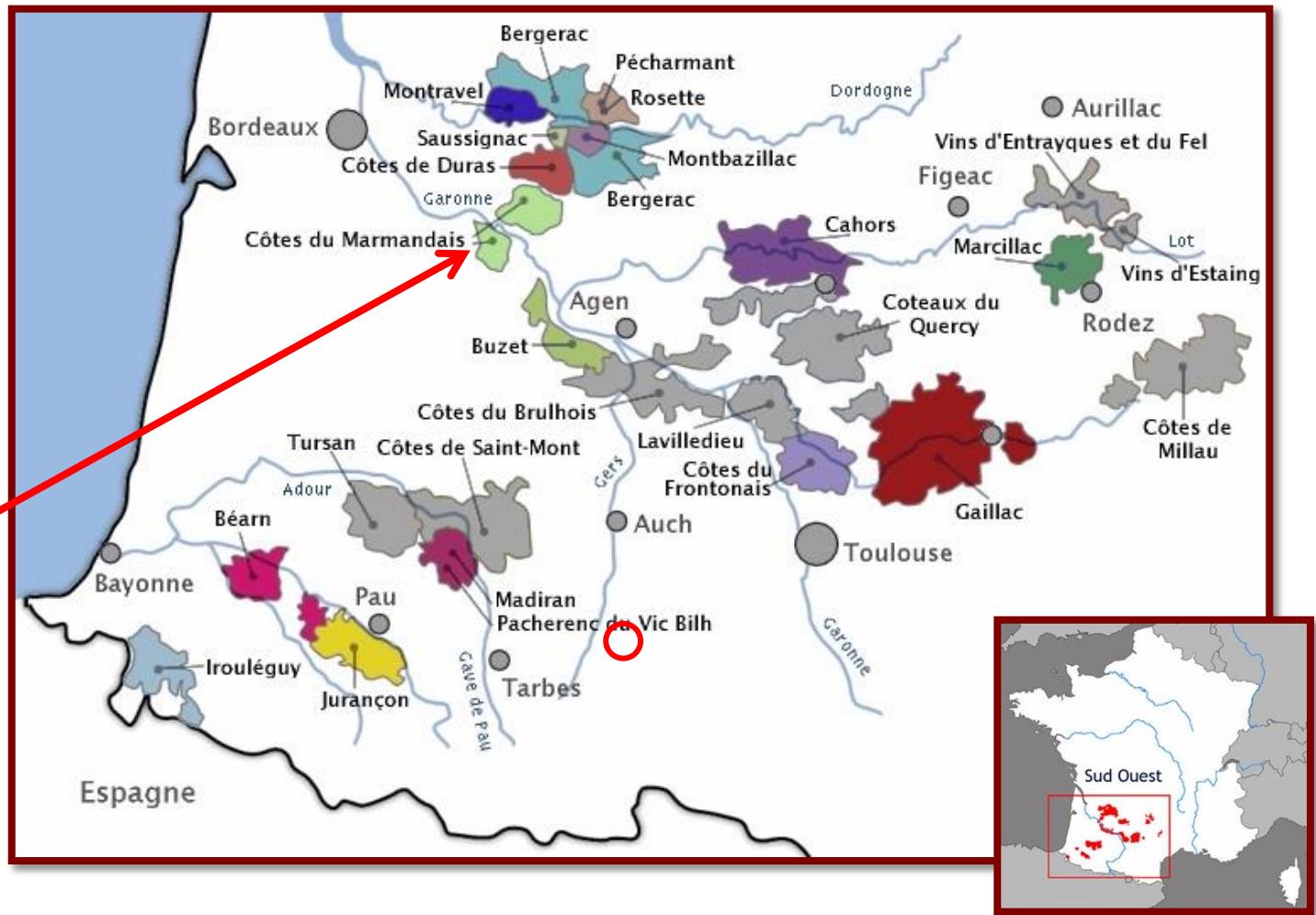
Garde : - à boire de 2015 à 2028

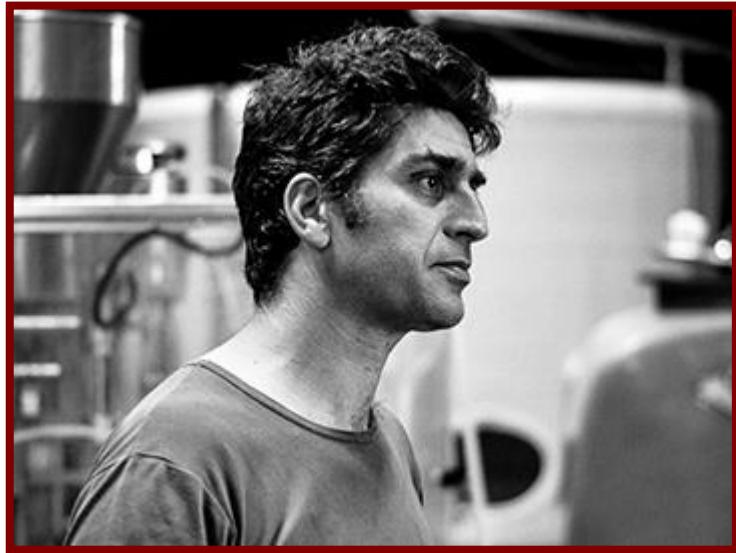
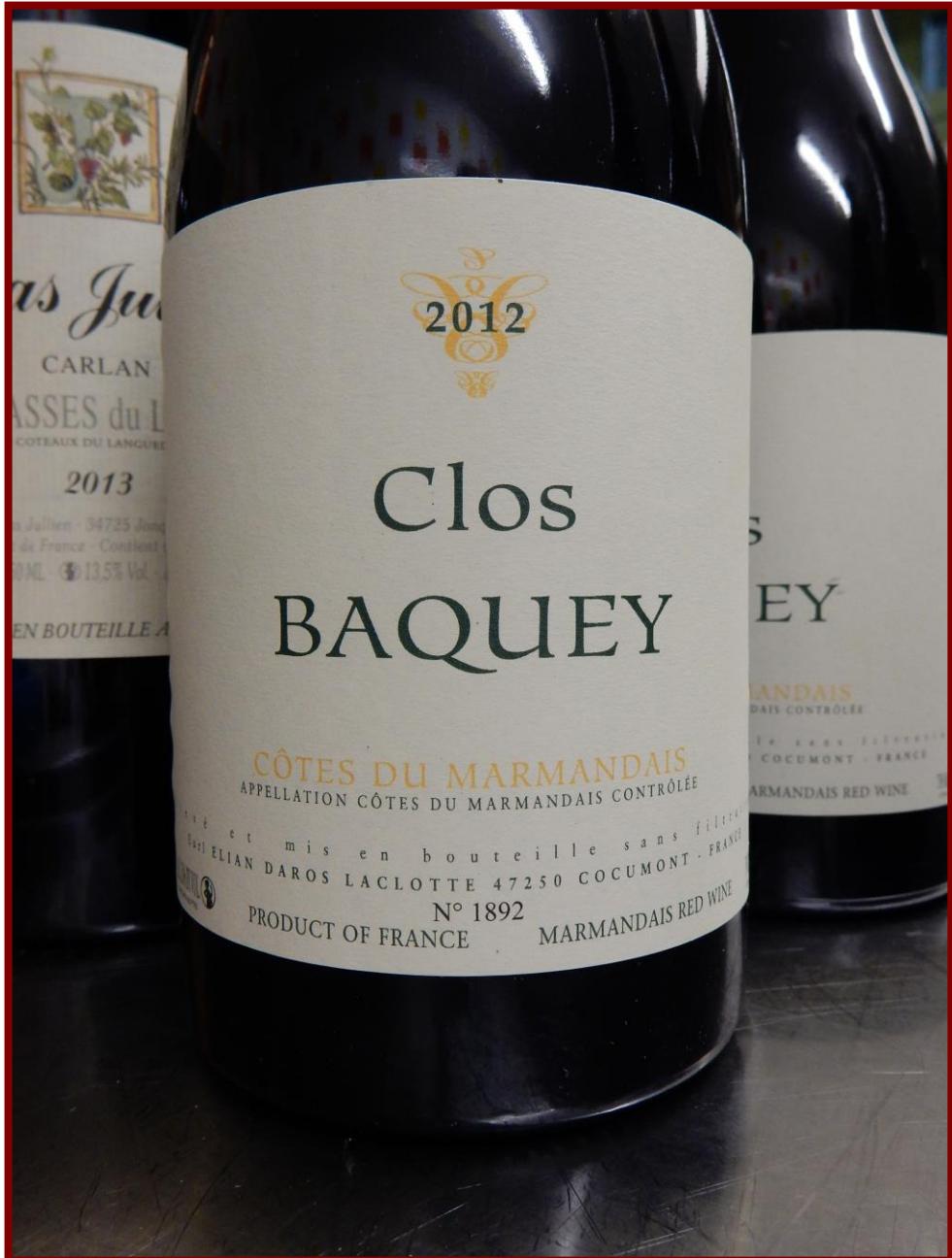
Service : - 16/17° C

Accords : - côte de veau aux cèpes - filet de sandre au vin rouge

SUD-OUEST

Domaine
Elian Da Ros





« Domaine Elian Da Ros »



« *Clos Baquey* »

(Domaine Elian Da Ros)

Appellation : - **A.O.C. Côtes du Marmandais**

Terroir : - 1 seule parcelle exposée sud - sol argilo-calcaire sur sous-sol de molasses calcaires

Cépages : - **Cabernet franc (35%) + Merlot (35%) + Abouriou (15%) + Cabernet Sauvignon (15%)**

Méthode : - élevage en pièces pendant 24 mois - chaque cépage est élevé séparément
- mise en masse pendant 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille
- élevage de 24 mois en bouteille avant mise sur le marché

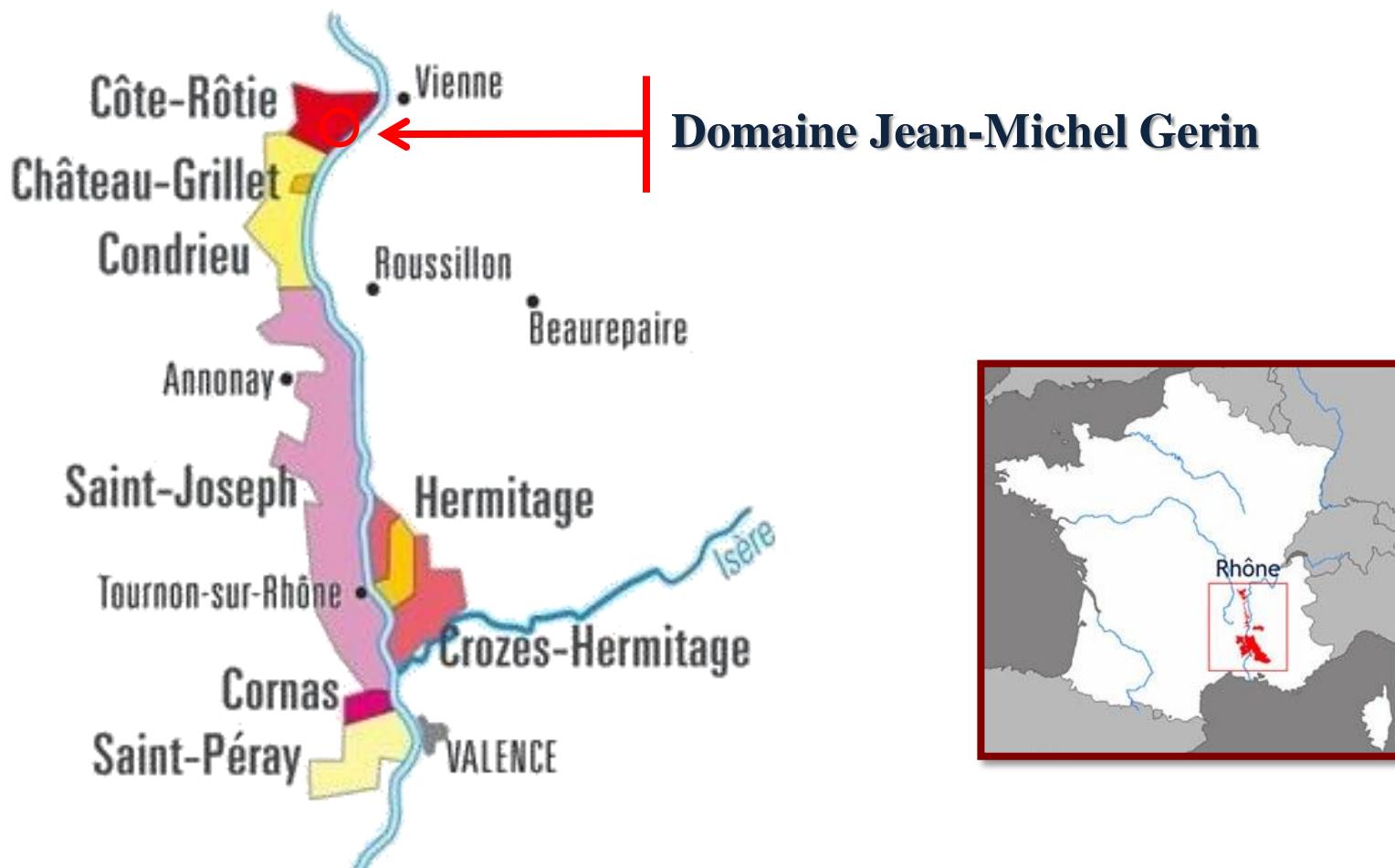
Année : - **2012**

Garde : - jusqu'en 2025

Service : - 16-18°C - à carafer 4 h dans sa jeunesse

Accords : - côte de boeuf - confit de canard

RHÔNE NORD





« Domaine Jean-Michel Gerin »



« *Côte-Rôtie - Cuvée La Viallière* »

(Domaine Jean-Michel Gerin)

Appellation : - **A.O.C. Côte-Rôtie**

Terroir : - micaschiste - vigne en coteaux - exposition sud sud-est

Cépage : - 100% **Syrah**

Méthode : - vinification : égrappage à 100 % - macération pendant 4 semaines
- élevage : demi-muids 100% neufs (barriques de 500 litres) durant 18 mois - malo faite en barriques

Année : - **2013**

Garde : - à boire de 2016 à 2035

Service : - 16-18° C - ouvrir 30 min avant le service

Accords : - viande rouge - volaille - gibier - civet - tajine d'agneau - confit de canard





MASTER
TEAM CUP







Tayeb n'est pas 1^{er} Maître Bouteiller pour rien !



**Ce petit sourire malicieux ne présage rien de bon :
ce vin sera difficile à découvrir !**



Fabrice s'applique : va-t-il trouver ?



**A défaut de tenir sa bouteille comme son aîné (dans la charge),
le jeune Padawan Jean-Pierre exécute des entrechats pour servir Catherine !**



N'abuse pas,
quand même,
collègue !







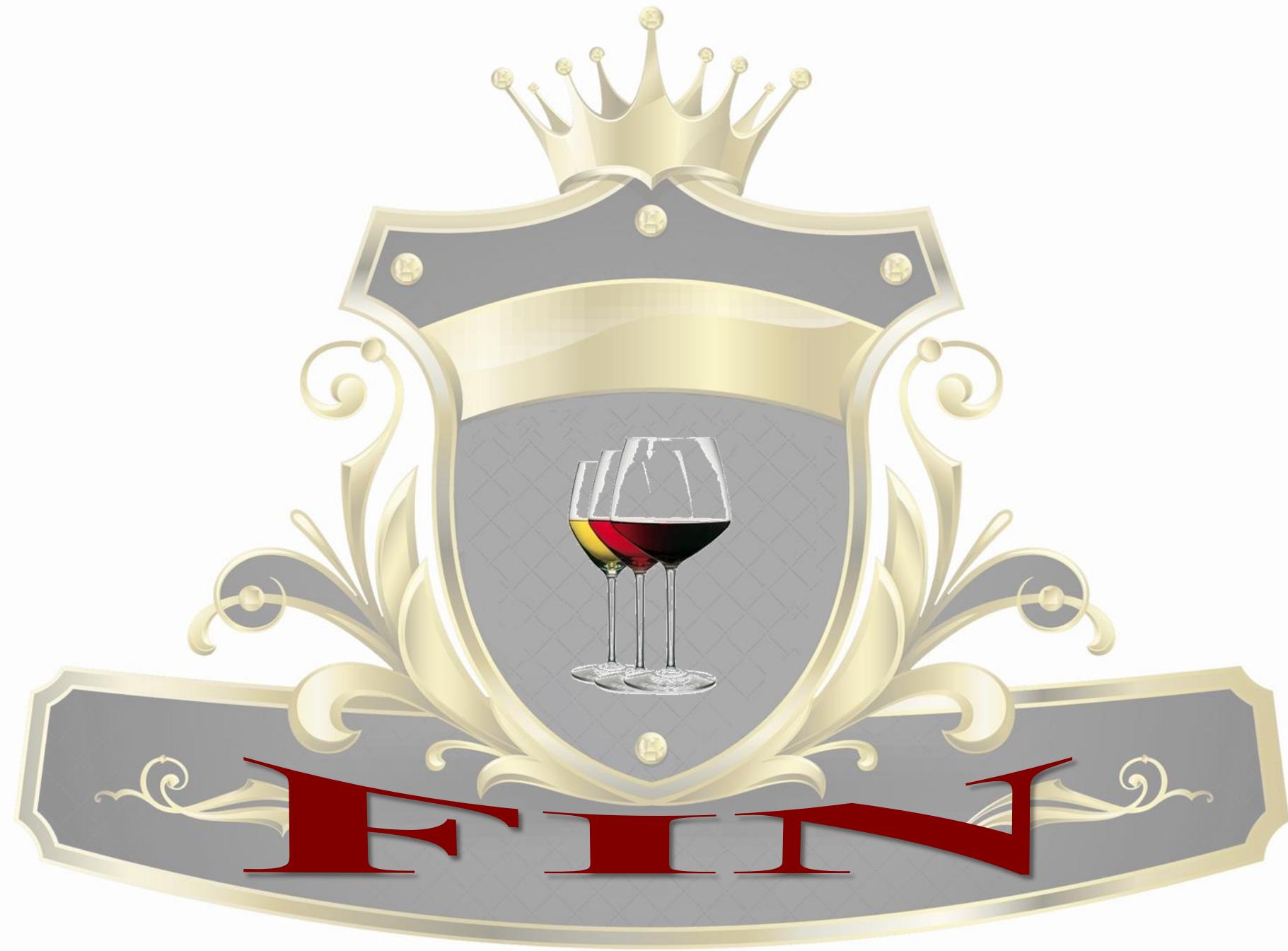


Cinq belles robes sombres !



**Le Grand Echanson nous propose d'entonner une « *A la...* »
pour remercier notre Maître de Chai
de nous avoir offert une si belle dégustation !**





IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr