Les vins de fin d'année

A déguster,
A emporter...

Une sélection de vins pour vos tables de fêtes, ou à poser sous le sapin,
comme une balade au cœur des plus jolis terroirs de France...

Des bulles

EN CHAMPAGNE

Domaine Jacquesson

Au coeur des plus beaux terroirs champenois, une particularité les différencie des autres « grands » :
Il s'agit de la série des 700 : Depuis 1999, chaque cuvée se définit par l'assemblage de terroirs et d'années sélectionnés, autour d'un millésime prédominant. De la précision et de la singularité, pour le plus grand plaisir des amateurs de champagnes d'exception.

- Cuvée 740	Prix en euros
Disponible en bouteille 75 cl	100
en magnum 150 cl	220

Un grand vin.
2012 : *Un hiver froid. De petites quantités pour ce beau vin de garde, délicieux aujourd'hui, arrondi par le temps, et toujours en fraîcheur.*

- Cuvée 741	
Disponible en bouteille 75 cl	100
en magnum 150 cl	220

Un vin fin et gourmand.
2013 : *Un hiver froid et une belle arrière-saison. Des vendanges tardives ont donné de beaux pinots noirs et chardonnays sur les terroirs de Ay, Dizy et Avize. Une petite gourmandise !*

- Cuvée 742

Disponible en bouteille 75 cl 100

Du fruit !
2014 : Un hiver doux, un printemps chaud, de la pluie l'été, asséchée en septembre. Les chardonnays et pinots noirs sont à croquer !

Des vins blancs

EN BOURGOGNE

Domaine de La Vougeraie

Un domaine familial, depuis 1964, propose de magnifiques vins bio, au sein des prestigieuses appellations de la côte de nuits.

- Bourgogne, « Terres de famille », 2018

Disponible en bouteille 75 cl 36

Issu des plus beaux plateaux de la Haute-Côte-de-Nuits des années 90, ces chardonnays, classés en Bourgogne, tiennent très bien leur rang dans la cour des grands.

- Vougeot, « Clos du Prieuré », 2018

Disponible en bouteille 75 cl 75

Moins de 6000 bouteilles en 2018, pour ce monopole, feront de chaque dégustateur un privilégié. A l'angle de Vougeot et Chambolle-Musigny, ces vignes des années 80 sauront allier structure et finesse pour des accords tout en subtilité.

- Vougeot 1er cru, « Le Clos blanc de Vougeot », 2017

Disponible en bouteille 75 cl 120
en magnum 150 cl 250
en jeroboam 300 cl 500

Une année d'exception sur ce monopole. Un enclave de chardonnays eu milieu de pinots.
Ce vin réservé à la messe autrefois, nous procure aujourd'hui une dégustation complexe sans être compliquée.
Il prend sa place à la table des mets de fête les plus nobles et savoureux, tout aussi bien qu'en accompagnement d'un poisson au beurre blanc ou une volaille « coufide ».

A BORDEAUX

On vous propose 3 millésimes du Pessac-Léognan, au Château Carbonnieux et Pape Clément. De grands vins aux allures très variées selon les millésimes.

- Château Carbonnieux, 2010
Disponible en bouteille 75 cl 60

Sublime accord avec un fois gras mi-cuit et fleur de sel.

- Château Pape Clément, 1995
Disponible en bouteille 75 cl 155

On pensera aux plats exotiques, aux épices, aux volailles au jus corsé …

- Château Carbonnieux, 2014
Disponible en bouteille 75 cl 55

Plus jeune, mais tout aussi complexe et gourmand, il fera aisément sa place aux cotés de poissons blancs grillés et autres crustacées.

Des vins rouges

A BORDEAUX

Rive gauche

- Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, 2018

Disponible en bouteille 75 cl 70

Et si on passait du blanc au rouge ? Ce 2018 allie la finesse du millésime, tout en gourmandise, à la structure élégante de l'appellation. Un vin aux accords faciles, plutôt « caméléon ».

- Graves, Château haut-Selve, 2015

Disponible en bouteille 75 cl 35

Un joli rapport plaisir-prix pour ce vin abouti, flatteur et consensuel ; pour tous les palais de la famille.

- Saint-Julien

3 vins pour cette appellation définitivement synonyme de finesse et d'élégance.

- Château Léoville-Barton, 2ème grand cru classé, 2009

Disponible en bouteille 75 cl 130

Un grand vin ! A boire, à attendre, à offrir… Aujourd'hui, il est force et finesse ; plus tard, il sera complexité et élégance.

- La réserve de Léoville, 2005 65

Une toute belle évolution pour ce Saint-Julien dans une année d'exception.

- Château Langoa-Barton, 3ème grand cru classé, 2009

Disponible en bouteille 75 cl 120
en magnum 150 cl 240

Un vin à boire aujourd'hui ou l'hiver prochain. Un beau millésime pour faire ou se faire plaisir. Une grande année. Un « exhausteur de bonne humeur », à déboucher dès les prochains jours de pluie !

- Saint-Estèphe, Château de Pez, 2005

Disponible en bouteille 75 cl 60

Un millésime rond et abouti, un domaine mythique. On ne le décrit plus, on le déguste entre amis.

- Margaux, Château Ferrière, 3ème grand cru classé, 2015

Disponible en bouteille 75 cl 70

Si le canard est son meilleur ami, pur les fêtes, on pourra l'ouvrir pour accompagner une oie rôtie, un roastbeef, … et le magret aux épices du samedi sera ravi aussi !

Rive droite

- Saint-Emilion grand cru, Château Rol Valentin

La « Rolls » de l'accord avec les volailles pour les fêtes. Mon accord rêvé : un joli canard dodu longuement cuit en cocotte …

- 2007 : *charnu*
Disponible en bouteille 75 cl 60

- 2006 : *mousse, sous-bois…*
Disponible en bouteille 75 cl 60

- 2005 : *structuré, un millésime élégant.*
Disponible en bouteille 75 cl 70

- Saint-Emilion Grand Cru, Château Moulin du Cadet, 1998
Bien abouti, un vrai vin de fête !
Disponible en magnum 150 cl 150

EN BOURGOGNE

Domaine de La Vougeraie

- Bourgogne, « Terres de famille »
Un assemblage de pinots provenant de la côte de nuits de de la côte de Beaune. Une main de fer dans un gant de velours…

-2017 : structuré
Disponible en bouteille 75 cl 39

-2018 : fruité
Disponible en bouteille 75 cl 39

-2022 : léger
Disponible en bouteille 75 cl 32

- Clos de Vougeot, 2018
Structuré et gourmand à la fois
Disponible en magnum 150cl 435

- Gevrey-Chambertin, « Les Evocelles », 2018
Ce contenant familial, par sa douce masculinité, suivra, sans masquer, un beau gibier rôti par exemple.
Disponible en jeroboam 300cl 350

Les vins de fin de repas

Des gourmandises à déguster entre le fromage et le dessert, ou simplement près de l'âtre… Essayer, c'est en re-demander !

- Arbois, « vin de paille », Domaine Puffeney, 2008
Idéal entre fromages et dessert
Disponible en demi-bouteille 37,5 cl 130

- « Folie pure » (à Gaillac), Domaine des Causses Marines, 1999
Idéal pour vos desserts : bûches aux fruits, glacées, ...
Disponible en 50 cl 50

- Sauternes, « L'insoumis », Domaine Barrejats, 1998
Parfait avec la vanille, le caramel, le café, mais aussi roi sur le roi des fromages !
Disponible en 50 cl 55

- Sauternes, Cru Barrejats
  - 1999
Disponible en bouteille 75 cl 65
en magnum 150 cl 150
  -1995
Disponible en bouteille 75 cl 65
en magnum 150 cl 150

- Coteaux de l'Aubance, « Les 3 schistes », Domaine de Montgilet, 2022
De la douceur, de la minéralité, de la fraîcheur et du fruit. Très facile à accommoder.
Disponible en bouteille 75 cl 32