

Les Blancs

Sancerre 2011 Domaine Vacheron

Cépage : sauvignon

Robe paille. Nez typé sur des notes de miel, de pipi de chat, de feuilles de sureau, de buis, de silex, de pamplemousse jaune. Bouche tout en tension et minéralité avec une rétro de pamplemousse et une longue finale associant fraîcheur et amertume. Un vin tout en élégance à essayer sur un saumon fumé ou des huîtres (Gillardeau ou Perle Blanche)

Cote moyenne : 13,8/20

Condrieu 2011 Domaine Boissonnet

Cépage : Viognier

Robe or. Nez opulent sur des notes de violette, de pêche, d'abricot, de fruits exotiques. Bouche à l'attaque opulente, riche, puissante tout en restant équilibrée et harmonieuse, plus large et ample que longue. Un viognier typé, à boire sur le fruit à l'apéro ou sur avec des asperges à la flamande.

Cote moyenne : 12,8/20

Alsace Grand Cru Zinnkoepflé Riesling 2011 Domaine Agathe Bursin

Cépage : Riesling

Robe paille reflets verts. Nez puissant sur des notes de citron vert, de pétrole, de miel, évolue vers des notes florales et fruitées. Bouche à l'attaque ample, un superbe fruit, une pointe de résiduel sur une matière élégante et une rétro florale, et une longue finale à la fois tendue et onctueuse sur le citron confit. Un superbe riesling à l'aube de sa vie. A essayer sur un poulet au riesling.

Cote moyenne : 14,7/20

Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne 2007 Domaine Langoureau

Cépage : Chardonnay

Robe or. Nez puissant sur le beurre, la noisette, les fruits secs, les rillettes, le citron, un léger rancio et une note fumée. Bouche à l'attaque à la fois ample et tendue, matière concentrée, superbe extrait sec et longue finale à la fois citronnée et beurrée. Une superbe expression du chardonnay. A revoir sur un ris de veau meunière aux asperges.

Cote moyenne : 15/20

Les Rouges

Chinon Les Folies du Noyer Vert 2009 Domaine de l'R

Cépage : Cabernet Franc

Robe rubis dense. Nez puissant sur des notes sanguines, animales et réduites, évolue vers le sous-bois, la réglisse, les fruits rouges acidulés et le poivron rouge. Bouche à l'attaque fraîche, une pointe de CO2, rétro de sous-bois et de fruits rouges, belle fraîcheur, tannins légers et finale souple et acidulée. Un beau cabernet sur le fruit, idéal sur des charcuteries ou un petit salé aux lentilles.

Cote moyenne : 12,9/20

Saint-Joseph Cuvée de la Belive 2009 Domaine Boissonnet

Cépage : Syrah

Robe rubis dense. Nez puissant sur des notes de fruits rouges et noirs acidulés, de poivre, de fumé, de couenne de lard, évolue vers les notes florales. Bouche à l'attaque suave, rétro poivrée, tannins élégants, belle tension et longue finale poivrée et minérale. Superbe syrah équilibrée et harmonieuse à revoir sur une grillade de bœuf (ou de cheval !!!)

Cote moyenne : 13,4/20

Marsannay En Montchenevoy 2010 Domaine P.Charlopin-Parizot

Cépage : Pinot Noir

Robe rubis. Nez tout en fruit sur la groseille rouge, la cerise, les épices douces, le kirsch, pointe pétrolée. Bouche tout en fruit et en élégance, avec une belle rétro de cerise et de kirsch et une longue finale souple et équilibrée. Un superbe pinot tout en équilibre. A essayer sur un jambon persillé.

Cote moyenne : 13,6/20

Cahors Le Pêché du Clos 2009 Clos du Chêne

Cépage : Malbec

Robe rubis dense. Nez puissant sur l'anis, le fenouil, la réglisse, le sous-bois, les fruits noirs acidulés, la mine de crayon. Bouche à l'attaque structurée, belle matière concentrée et tannique, avec un ensemble civilisé et une longue finale anisée. Un superbe cahors concentré, de garde, à revoir d'ici quelques années sur un Chili Con Carne.

Cote moyenne : 14/20