



TOUR DE CAVE "BIENTÔT L'ÉTÉ"

On dit souvent à cette période de l'année que les vins ont fait leur printemps. En effet, c'est une période propice pour descendre en cave et redéguster des vins jusqu'alors jugés difficiles, il n'est alors pas rare de les goûter, bien différemment car ils ont fait leur année....

Profitons-en alors pour faire ce tour de cave ensemble et découvrir de belles cuvées en pleine forme.

Champagne

L'unique et rarissime **Fallet Prévostat**. Profitez en, les époux Fallet vont bientôt se retirer de la scène, n'hésitez pas à stocker ce grand Champagne de Chardonnay, d'Avize qui ne craint pas la garde...bien au contraire.

Bourgogne

Le **Pouilly Fuissé Alliance** 2011 du **Domaine Barraud** sera particulièrement bien adapté à vos plats de poissons grillés pour cet été.

La fraîcheur et la gourmandise du **Chorey-les-Beaune " Les Beaumonts"** rouge 2009 du **Domaine Prunier** sera parfait pour vos terrines ou petits plats mijotés.

Jura

Nous sommes en pleine saison des morilles et nous vous recommandons l'**Etoile Cuvée Spéciale** 2008 de chez **Montbourgeau** avec une belle volaille aux morilles et aux asperges.

Beaujolais

Tout à fait adaptés aux saisons printanières et estivales, les crus du Beaujolais offrent un fruité généreux et de la gourmandise. Nous avons sélectionné le **Moulin à Vent** 2011 du **Domaine Pacalet** et le **Morgon Vieilles Vignes** 2011 du **Domaine Thevenet**.

Les Rosés

Voici un petit tour des Rosés estampillés FCVF. Pour tous les goûts.

Le **Costières de Nîmes** 2012 **Expression du Château Beaubois**, généreux, puissant, marqué par la cerise et la fraise écrasée.

Le **Coteaux d'Aix-en-Provence** 2012 du **Domaine d'Eole**, très élégant, tonique et raffiné. L'exemple provençal.

Le **Fronton** 2012 du **Château Flotis**, vineux, frais et plein de caractère.

Le **Castillo** rosé du **Castillo Montblanc** en Catalogne espagnole est un vin fruité à souhait.

Le Rhône

La région regorge de vins à prix très abordables et très qualitatifs comme le **Ventoux rouge 2011 Armonia du Domaine La Camarette**, le **Coteaux d'Aix "Les Gardians" rouge 2010 du Domaine d'Eole**.

Laissez-vous séduire par le **blanc 2011 VDP des Alpilles du Domaine d'Eole**. Le vin est minéral, idéal pour les fruits de mer et les crustacés. Un autre blanc rhodanien dense et charmeur le **Viognier Rosine 2010 de Stéphane Ogier**. Tout simplement à l'apéritif.

Si vous cherchez du Rhône plus structuré et bien adapté à l'été, nous vous recommandons le généreux **Côtes du Rhône La Griffes du Domaine de Villeneuve**.

Pour des plaisirs plus rares, le **Côtes du Rhône 2010 du Domaine Gallety** ou la **Sierra du Sud 2011 du Domaine Gramenon** seront de merveilleux compagnons de vos côtes de bœuf sur la braise.

Le Languedoc/Roussillon

Le concentré **Cabardès rouge "Jeanne" 2009 du Prieuré du Font Juvenal**, le **Minervois " Abrensis" rouge 2011 du Clos des Jarres**, juteux, tendu et séveux que nous vous conseillons de carafes une heure.

N'oublions pas les merveilles de notre ami **Jean Philippe Padié** dans le village de Calce, **Calice 2011** est un vin "nature" tout en fruit, il pourra être servi légèrement frais et bien aéré pour accompagner toutes sortes de plats, même des poissons grillés.

Le Fleur de Cailloux blanc 2011 est un grand blanc qui vous donnera autant de plaisir qu'un grand Bourgogne.

Pour Saint Chinian, nous avons arrêté nos pas chez **Jean-Marie Rimbart**, ce grand farceur devant l'éternel réalise des vins d'une extraordinaire fraîcheur. Son **Mas au Schiste 2009** est un exemple !

Pour les amateurs de vins dits "libres" ou "natures" **Petit Scarabée rouge 2011 du Domaine Le Scarabée** est un vin aux notes animales et sauvages, le vin est vineux, complexe, et va vous régaler, en prenant le temps de le laisser respirer en carafe une bonne heure avant.

Une découverte avec le **Faugères blanc du Château des Estanilles**, un vin minéral d'une remarquable fraîcheur.

Le Sud Ouest

La région sort de plus en plus son épingle du jeu, les vins ont une réelle personnalité et les rapports qualité/prix sont vraiment bons. Ces vins s'accordent superbement à table, ils sont équilibrés et très digestes.

Le **Sens du Fruit 2010 rouge du Domaine du Jonc Blanc** est un rapport qualité/prix inégalé. Le **Côtes du Marmandais rouge 2005 du Domaine Lassole** est une vraie surprise ; le **Cahors " Les Escures" 2011 du Mas del Périé** tient ses promesses, un jus de cerises écrasées aux tanins soyeux et élégants.

Pour la douceur, nous proposons deux moelleux : le **Monbazillac 2011 du Château Ladesvignes** et le **Jurançon Grappe d'Or 2010 de Montesquiou** avec ses saveurs d'ananas confit.

Le Bordelais

Un blanc, celui de **Dominique Thienpont en Blaye**, 100% Sauvignon blanc, la **cuvée O** ! En rouge, le superbe **Blaye 2009 du Château La Haie**. La surprise bordelaise de ces six derniers mois !

La Loire

Ne ratez pas les superbes blancs d'Eric Nicolas du **Domaine de Bellivière. Jasnières "Prémices" 2011** est un blanc sec, minéral, d'une grande élégance ; **L'Effraie 2011** en Coteaux du Loir est un blanc plus dense et riche qu'il faudra attendre quelques années.

Une très belle découverte avec le **Saumur Champigny Porte Saint Jean 2011** de Sylvain Dittière, l'élève des frères Foucault du Clos Rougeard a bien appris la leçon. Ce vigneron a un énorme potentiel.

Au **Clos de l'Elu** en Anjou, nous vous proposons un blanc de Chenin en **2011** nommé **Bastingage**, comme son nom l'indique un vin pour la mer. En rouge, nous venons de référencer un vin parfait pour l'été réalisé à partir de Gamay et un vieux cépage angevin, le Grolleau, le vin se nomme **Indigène**. Un vin plein de fruits, croquant à souhait.

La Loire est une terre de prédilection pour les vins digestes, ne boudez pas le **Sauvignon "Terre" 2011 du Clos de l'Elu**, ses saveurs de poire fraîche vous enchanteront.

Dans la série des rouges à servir un peu frais, le **Chinon Les Graves du Domaine Gasnier 2011** sera parfait.

En Europe

Espagne

Une sélection simple avec nos incontournables, comme **AN/2 rouge 2010 de AN Viticultors** à Mallorca et le **Tempranillo rouge 2012 de Castillo Montblanc**. Idéal pour vos grillades.

Italie

Trois rouges d'excellents rapports qualité/prix, le **Chianti Classico Lamole 2009**. Un vin issu d'un terroir d'exception, le plus haut de Toscane, et réalisée par l'adorable Suzana au **Domaine I Fabbri**.

Le puissant **Ferrau 2007** de la région des Pouilles, un vin concentré qui libère des notes confites et un élevage luxueux, œuvre de **Paolo Petrilli**.

Enfin, un **Leone Rosso 2011** en IGT Toscana de **Castello Sonino** pour vos antipasti et pâtes fraîches.

N'oubliez pas que l'été est synonyme d'huile d'olive, ne manquez pas **ETIM Doc Siurana**.

BAIN DE JOUVENCE

Été 2013

15^{ème} édition



N'hésitez-pas à nous demander conseil pour vos achats, vos accords mets et vins et pour la constitution de votre cave.



L'actualité de la Fédé

Pour ceux qui ne le savent pas encore, Clos ³/₄ a ouvert une belle boutique à la Maison Engelmann au 15 rue de la Moselle à Mulhouse où Mathieu Binsinger (ex sommelier de la Closerie) œuvre pour son plus grand plaisir et celui de ses clients. Vous y trouverez de belles sélections FCVF, ainsi que des réelles raretés, des beaux alcools....

Nous sommes en plein travaux actuellement et nous ouvrirons bientôt, dans le centre de Mulhouse également, un magnifique bar à vins que nous nommerons " La Quille ", l'ouverture est prévue pour cet été.

Notez d'ores et déjà également le "Bain de Jouvence d'automne 2013" les vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 octobre 2013.

La Fédération Culturelle des Vins de France regroupe à ce jour une cinquantaine de clubs de dégustation ; plusieurs Clubs ont récemment vu le jour, l'ACVF Dionysos à Illzach, l'ACVF La Béatitude à Montargis, l'ACVF Le Nez Palais Bayeusain à Bayeux et l'ACVF Tous Louent le Vin à Toulouse.

Nous leur souhaitons la bienvenue dans la famille FCVF.

Des nouvelles également de nos filiales Clos ³/₄. Emmanuel Ruiz, en Lorraine entame son 3^{ème} exercice et développe sereinement les activités FCVF et Clos ³/₄ sur son secteur; de même, Sylvain Djidi vient de se lancer en début d'année dans la région Rhône Alpes et Thomas Combeuil démarre actuellement en région PACA.

Nous leur souhaitons tous nos vœux de réussite et les encourageons à faire grandir la famille FCVF.

A très bientôt.

L'Equipe de la FCVF et du Clos ³/₄.