



LE FROID DESHYDRATE !



VOICI QUELQUES CONSEILS !

Le début de l'année est propice aux découvertes.
En effet, les vigneronns n'arpentent plus leurs vignes, mais les salons en tout genre.
Nos rencontres et surprises furent donc nombreuses.

Alsace :



Domaine Barmès Buecher :

Nous rendons hommage à **François** qui nous a quitté en octobre dernier. Geneviève son épouse, Sophie et Max ses enfants, assurent la continuité de ce merveilleux Domaine en biodynamie.

Nous avons sélectionné pour vous, cinq vins représentatifs de la passion **Barmès Buecher**.

Le crémant 2009, non dosé, à la bulle fine, à la bouche onctueuse et au nez brioché.

Le Pinot Gris Rosenberg 2008, pour son ampleur et sa richesse.

Le Riesling tradition 2009, un exemple.

Le Riesling Grand Cru Hengst 2007, ce vin est à l'aube de sa vie. Il allie densité et minéralité.

Enfin, le délicieux **Gewurztraminer Herrenweg 2008**.

Champagne :

Profitez de notre opération spéciale avec **Laurent Perrier**.

Bourgogne :

Domaine Serge Grossot à Chablis :

Nous avons choisi sa cuvée " **La Part des Anges 2009** " qui est une sélection parcellaire en Chablis village. Belle typicité chablisienne aux senteurs douces de miel et d'acacia.

Domaine Michel Prunier à Auxey Duresses :

Il est parfois judicieux de faire quelques kilomètres pour trouver aussi bon et moins cher. C'est le cas d'Auxey Duresses à 2 km de Meursault. Les vins du millésime 2009 de Michel Prunier sont particulièrement réussis. **Les Chorey**, issus de sols légers sont savoureux. **Les Auxey** sont plus charnus et denses.

Domaine Michel Lafarge à Volnay :

Le Domaine est discret, mais on dit " the best is secret ". Le vignoble est traité en biodynamie depuis 1997, comme au Domaine Leflaive à Puligny. Les vins sont remarquables d'élégance et de pureté, parmi les plus beaux exemples bourguignons. Nous avons choisi en blanc, comme en rouge, le **Beaune 1^{er} cru les Aigrots 2008**. Attention, les volumes disponibles sont très faibles.

Domaine Joseph Voillot à Volnay :

Monsieur Charlot, le régisseur, est une personnalité haute en couleurs. Derrière une apparence d'ours mal léché se cache un homme plein de finesse et d'intelligence. Ces vins ont une noblesse et une élégance trop rare, malheureusement en Bourgogne. Coups de cœur pour le **Volnay Vieilles Vignes 2009** et le **Volnay 1^{er} cru Les Champans 2009**. La classe !

Domaine Naudin Ferrand :

Un retour chez Claire Naudin, vigneronne passionnée et très engagée. Nous avons dégusté toute la gamme et applaudissons à deux mains le travail remarquable de Claire. Nous avons aimé particulièrement le **Hautes Côtes de Beaune blanc 2009** (75% chardonnay et 25% Pinot Blanc), le friand et gourmand **Hautes Côtes de Nuits rouge 2010**.

Domaine Jean Tardy :

Une très belle découverte. Notre première dégustation au Domaine fut une gifle ! Ce Domaine de 4 hectares vend toute sa production à l'export, Japon, Canada, USA, Scandinavie. Deux clients en France, le Groupe Alain Ducasse pour ses restaurants et désormais... Clos ¾ Sàrl. Nous vous proposerons bientôt ses 2010 (pas encore disponibles ...) mais pour l'heure, un vrai « Coup de cœur » : **Le Nuits Saint Georges 1^{er} cru Les Boudots 2006**. Ce vin est tout simplement prodigieux ! Suave comme un grand Cru. Il fut vinifié par Jean Tardy et Méo Camuzet. En effet, Jean avait ses vignes en fermage à l'époque et il travaillait chez Méo Camuzet. Ils vinifiaient ensemble les vins vendus sous la bannière Jean Tardy. Aujourd'hui, c'est Guillaume, son fils, qui a pris les commandes et il entrera assurément très bientôt dans la cour des Grands !

Rhône :

Domaine du Monteillet :

Chaque fois que nous dégustons d'autres vins du Domaine, c'est la même rengaine....que c'est bon....on met en stock ! Bref, nous avons démarré avec l'incontournable **Saint Joseph rouge 2009 Cuvée du Papy** (petite Côte Rôtie en puissance), nous avons découvert en fin d'année 2011 le délicieux Condrieu **Les Grandes Chaillées 2010** et nous venons de découvrir le " petit " de la famille, véritable bombe de fruits, la **Syrah à Papa 2009**....les yeux fermés sur toute la gamme.

Domaine Stéphane Ogier :

Quand Stéphane n'est pas au Domaine, il fait la fête avec les copains. Véritable bout en train et vigneron hors pair ! Nous vous recommandons très vivement les **Rosine Syrah et Viognier**, des rapports qualité/prix remarquables. **La Côte Rôtie 2009** est prodigieuse, mais il faudra être patient. 5 ans de cave minimum SVP !

Domaine Montirius :

Le Domaine travaille en biodynamie et nous avons particulièrement apprécié le **Vacqueyras Village 2010**. Un très bel exemple de Rhône Sud Village équilibré.

Languedoc/Roussillon :

Clos de l'Oum à Belesta :

Peut être avez-vous déjà **La Compagnie des Papillons rouge 2008** en cave, car nous vous l'avions proposé l'an passé suite à nos dégustations « Millésime Bio » en 2011. Ce vin est actuellement au mieux de sa forme, nous l'avons redécouvert sur le Salon Renaissance à Angers récemment. Il se déguste particulièrement bien. Soyeux, minéral, long en bouche. Un vrai coup de cœur !

Prieuré du Font Juvénal à Conques sur Orbiel :

Un très joli rapport qualité/prix avec ce **Cabardès rouge 2009**. Une appellation originale du vignoble Languedocien proche des Corbières, pour un vin qui l'est tout autant.

Château Milhau Lacugue à Puisserguier :

Restons original avec un **Saint Chinan blanc 2010**, onctueux, fruité et très agréable. Il vous donnera un avant goût de soleil !

Sud Ouest :

Château Flotis à Castelnau d'Estretfonds :

Quand on rencontre Katia, on comprend pourquoi on aime ses vins et sa région. Du caractère et de la vie dans sa cuvée « L » **2008 rouge en Fronton**. Tarif angélique pour un beau vin de tous les jours.

Mas Del Périé à Trespoux :

Fabien Jouvès appartient à cette génération de vignerons qui bouscule le monde viticole de nos appellations. Quel talent ! Si vous souhaitez vous régaler et redécouvrir Cahors sous un autre angle que les vins " difficiles " à déguster.....laissez vous tenter par des purs malbec (c'est le nom du cépage), soyeux, tendres, juteux – **Cahors les Escures 2010** pour le fruité et **Cahors La Roque 2010** pour la structure et une pointe d'élevage très maîtrisé ! les yeux fermés en toute confiance !

Bordeaux :

Un blanc et cinq rouges sur différentes appellations ! Attention, même à Bordeaux, nous constatons que les choses changent

- œ **Château du Désert 2009, Pessac Léognan blanc** : un vin fruité, agrumes et minéral. Très joli rapport qualité/prix/plaisir.
- œ **Cru Monplaisir 2009, Bordeaux Supérieur** : Toujours très agréable.
- œ **Château Haura 2009, Graves rouge** : belle typicité bordelaise, belle matière et marqué par le terroir des Graves.
- œ **Château de Côme 2009, Saint Estéphe** : un vin structuré et charpenté. Bel exemple de l'appellation sur un grand millésime.
- œ **Château Carillon 2007, Pomerol** : un vin à la fois gourmand, élégant, sans oublier les notes terreuses propres à Pomerol.
- œ **Château le Puy 2006, Côtes de Francs** : si vous êtes curieux, si vous aimez les vins qui privilégient la longueur à l'opulence, le fruit à l'élevage, l'élégance à la puissance cette surprise titrée " Les gouttes de Dieu " est pour vous ! Pour les inconditionnels de Bordeaux typés; " Parker " s'abstenir !

Loire :

Damien Laureau à Savennières : le vigneron est une pointure de l'appellation. Il représente actuellement l'exemple à suivre ! Nous vous proposons son **Savennières Les Genêts 2009**. Un vin sèveux et riche, il gagnera à attendre 2 à 3 mois en cave afin que sa minéralité apparaisse.

Clos de l'Elu à St Aubin-de-Luigné : Une surprise ! Ce domaine, mené par Thomas Carsin et son épouse, fut découvert lors de nos dégustations en Club. La gamme est très homogène et les vins recèlent de belles personnalités. **Le Sauvignon « Terre »** est un vin marqué par des arômes de poires bien mûres. Très équilibré et digeste. **L'Anjou blanc Bastingage** est un vin aux saveurs acidulées et minérales, dense et long en bouche. **L'Anjou rouge L'Aiglerie** est une belle expression de Cabernet Franc, doté d'une sincère identité de terroir. **Le Coteaux du Layon** est le plus beau « Layon » que nous n'ayons jamais dégusté.

Une sélection étrangère :

Un voyage à Majorque avec la cuvée **AN/2 2009 de AN Viticultors**. Elle vous donnera envie d'aller vous détendre là bas. **Roble 2009 de Pago de Los Capellanes**, toujours soyeux et velouté.

Pour l'Italie, nous mettons le cap sur **Les Pouilles et les vins de Paolo Petrilli**. Ce Domaine familial, également très réputé pour sa culture de la tomate, offre des cuvées géniales en agriculture biologique. **Fortuita** est un vin de fruit par excellence. **Agramente** est un vin plus sèveux et gourmand. **Ferrau** met l'accent sur des notes d'élevage mêlées à un fruité bien mur. **Il Guerro** est le grand vin, un pur Nero di Troia, avec des notes florales de violettes et d'iris, des saveurs de cerises écrasées.....

*Offre spéciale, 11 bouteilles achetées du même vin ...
la 12ème offerte pour les vins Espagnols et Italiens*

**On a tous besoin de soleil et de lumière en ces temps hivernaux !
Pensez à notre huile d'olive ESPAGNOLE
D.O.P. Siurana !
N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez des conseils !!!**

Fédération Culturelle des Vins de France
6 rue Henry de Crousaz - 68110 ILLZACH
Tél : 03 89 61 52 38 – Fax : 03 89 61 52 88
info@clos34.com – www.fcvf.com