

AOP PINOT GRIS D'ALSACE RÉSERVE – DOMAINE PREISS ZIMMER



Assemblage : 100% Pinot Gris

Nature de sol : Sableux et graveleux

A la dégustation : Robe jaune dorée. Nez parfumé de coing et fruits à chairs blanches. Arômes savoureux d'abricots, de raisins de muscat. Attaque gourmande, suivie par une fraîche acidité qui vient équilibrer le tout.

Garde : 5 ans

Pour quelle cuisine :

- poissons en sauce
- fromages
- cuisine exotique de type aigre douce
- L'incontournable choucroute

Notre avis : Le pinot Gris fait partie des cépages nobles alsaciens, riche et fruité en bouche, il plait généralement à bon nombre de personnes. La maison Preiss-Zimmer située à Riquewihr est bien épaulée par la maîtrise de haute volée de la cave de Turckheim.

IGP PAYS D'OC, FRANCE - LES HAUTS DE MÉDIAN



Assemblage : Chardonnay et Viognier

Nature de sol : Basaltique

A la dégustation : Ce vin développe un nez de fruits frais à noyaux et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve un savant équilibre entre le Chardonnay et le Viognier. Le compromis est parfait entre la structure et la finesse.

Garde : 3 ans

Pour quelle cuisine :

- apéritif
- poissons
- salades variées
- fromages

Notre avis: Situé entre Béziers et Agde, au coeur du Languedoc, Aurélie Trébuchon sait faire de ce vin une force tranquille alliant structure et féminité. Ses efforts en terme de viticulture lui permettront bientôt d'être certifiée Bio ! En attendant, laissez-vous séduire...

VIN DE FRANCE - LIBERTY NAGES DU CHÂTEAU DE NAGES

...et c'est
Blo



Assemblage : Grenache blanc, Roussanne et Colombar

Nature de sol : Argilo limoneux, calcaire en sous-sol

A la dégustation : Jolie robe jaune aux reflets verts, nez alliant fruits à chair blanche et agrumes. Attaque subtile, équilibre généreux évoluant vers une finale rafraîchissante.

Garde : 6 ans

Pour quelle cuisine :

- apéritif
- salades composées
- poissons grillés
- volailles froides

Notre avis : A la recherche de vrais vins de plaisir, cette cuvée s'est affranchie des carcans de l'appellation et de l'oenologie moderne. Elle est donc bio, d'un degré modéré, fermentée en levures indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté. Voici un vin original et croquant pour accompagner un repas depuis l'apéritif jusqu'au dessert. Le mariage de la fraîcheur et de la rondeur donne un vin charmeur par excellence!

VIN DE FRANCE - LIBERTY NAGES DU CHÂTEAU DE NAGES

...et c'est
Blo



Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan et Merlot

Nature de sol : Argilo limoneux, calcaire en sous-sol

A la dégustation : Violine brillant au visuel, le nez nous emmène sur des effluves de cassis et cerises noires. On croque le fruit en bouche pour finir sur une note fraîche et délicate.

Garde : 4 ans

Pour quelle cuisine :

- charcuteries
- volailles
- viandes blanches et rouges
- plats mijotés aux caractéristiques méditerranéennes

Notre avis : Ici le côté gourmand et charmeur du terroir s'exprime pleinement. Une belle maturité de raisin est nécessaire pour obtenir une texture aussi veloutée. Plaisir et liberté!

AOP COTES DU RHÔNE – PARALLELE 45 JABOULET



Assemblage : 60 % Grenache, 40 % Syrah

Nature de sol : Sols caillouteux argilo-calcaires-galets

A la dégustation : Robe très soutenue avec une belle brillance. Élégant et aromatique de fruits rouges mêlés d'épices. Belle structure sur des tanins ronds, finale épicée.

Garde : 5 à 7 ans

Pour quelle cuisine :

- grillades mixtes
- viandes rôties
- gibiers à plumes
- plateau de fromages de caractère

Notre avis : La réputation du domaine Jaboulet n'est plus à faire dans le Rhône et à travers le monde. Porte drapeau, avec Guigal et producteur du fameux Hermitage « La Chapelle », la famille de la Roche de Glun fait partie des pionniers de la vallée. Une locomotive qui aura rendu service à de nombreuses générations de vignerons.

AOP COTES DU ROUSSILLON – MAS LAS CABES

...et c'est
Bio



Assemblage : Carignan noir, grenache noir, mourvèdre et syrah

Nature de sol : Schiste noir de la vallée de l'Agly

A la dégustation : Doté d'une belle intensité aux reflets violacés, ce vin sent bon le Sud. La violette, l'olive noire et la réglisse font bon ménage. En bouche, c'est le croquant du fruit qui domine avec un équilibre hors du commun pour un Côtes du Roussillon.

Garde : 7 à 8 ans

Pour quelle cuisine :

- viandes rouges
- gibiers
- canard
- plats mijotés et généreux

Notre avis : Jean Gardiès et son fils Victor ont la réputation de produire des vins digestes dans une région très solaire. C'est tellement agréable d'avoir à la fois beaucoup de caractère et d'équilibre dans les vins. Une grande finesse assurément!

IGP PAYS D'OC PINOT NOIR MAISON BARBOULOT



Assemblage : 100% Pinot Noir

Nature de sol : Sols argilo-calcaires en altitude.

A la dégustation : Robe rouge rubis, jolie brillance. Nez de fruits rouges très généreux. Bouche gourmande et pleine, matière subtile et en finale.

Garde : 5 à 8 ans

Pour quelle cuisine :

- barbecue
- viandes blanches
- volailles
- charcuteries diverses
- raclette

Notre avis : Ce petit nouveau dans l'assortiment est assurément un coup de coeur incontournable. Un vin gourmand et plaisant. Sa polyvalence risque bel et bien d'en faire un de vos vins de tous les jours!

Prunus 2016/2017

Dão- Beira Alta



Region : Dão (centre du Portugal)

Cépages : Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen et Alfrocheiro Preto

Année : 2016/2017

Sol : Granite

Vinification : Cuve inox

Elevage : 6 mois en barrique

A la dégustation : élégant et fruité avec une légère note de bois, notes de mûres et cerises noires

Garde : 3 ans

Pour quelle cuisine : Accompagne parfaitement les plats de charcuteries, les viandes blanches comme le poulet et le porc

L'avis de Souffle un peu : Une petite merveille qui vous a largement conquis en 2018.

Primitivo 12 & Mezzo 2017/2018 Varvaglione - Puglie



Région: Les Pouilles (Sud Italie)

Dénomination : Primitivo del Salento IGP

Cépage : 100 % Primitivo

Année : 2017/2018

Vinification : en foudre 9 mois

A la dégustation : Le Primitivo del Salento est un vin rouge rubis aux arômes de fruits mûrs tels la prune et la cerise, avec des notes de cacao. Les tanins sont discrets et bien équilibrés grâce au passage en foudre.

Garde : 3 ans

Pour quelle cuisine : accompagnera tous types de plats en sauce, viande rouge grillée, fromages épicés

L'avis de Souffle un peu : Notre meilleure vente depuis 2017 ... pas par hasard !

Dama – Montepulciano d'Abbruzzo DOC – MARRAMIERO – 2018



Région : Abruzzes

Dénomination : Montepulciano d'Abbruzzo DOC

Cépage : 100 % Montepulciano

Année : 2018

Vinification : en cuve ensuite passage en barriques 6 mois

A la dégustation : Le Montepulciano d'Abbruzzo se caractérise par sa couleur rouge rubis intense aux reflets grenats. Le nez est persistant, aux arômes de fruits noirs et de réglisse. Le vin est intense, harmonieux et présente un bel équilibre au palais.

Pour quelle cuisine : vos rôtis, viandes mijotées, salaisons et fromages seront merveilleusement accompagnés par le Dama, servi à une température de 18°/20°C

L'avis de Souffle un peu : Une région méconnue d'Italie qui dévoile une de ses valeurs sûres que nous recommandons les yeux fermés.

AOP CHAMPAGNE – GUY LAFORGE GRANDE CUVÉE BRUT



Assemblage : Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir

Nature de sol : Sols calcaires de la vallée de la Marne

A la dégustation : Jaune paille léger, une bulle fine et dynamique. Attaque à la fois fraîche et crémeuse, généreux en milieu de bouche avec beaucoup d'équilibre. La finale est plaisante avec une persistance bien marquée.

Garde : 6 ans

Pour quelle cuisine :

- apéritif
- cuisine simple de la mer
- sushis et sashimis
- desserts à base de biscuits et d'agrumes
- Les 12 coups de minuit

Notre avis : Equilibré à souhait, ce Champagne ravira les uns et les autres par sa faculté à donner du plaisir. Savamment dosé, il allie onctuosité et fraîcheur maîtrisée. Et quoi qu'on en dise, le Champagne reste l'effervescent le plus abouti.

Prosecco Superiore Brut Millesimato 2018 D.O.C.G. Valdobbiadene



Région : Conegliano Valdobbiadene

Dénomination : Prosecco Superior

Cépage : 100 % Glera

Nature du sol : argilo - calcaire

Année : 2018

A la dégustation: Le Prosecco a-t-il encore quelque chose à envier au Champagne ? Avec ses arômes de poire, son fin perlant en fait un rapport qualité prix fantastique dans le monde des vins pétillants.

Pour quelle cuisine : Apéritif, crustacés (et pourquoi pas quelques huîtres), poissons grillés.

L'avis de Souffle un peu : Une découverte fabuleuse dans le compromis. Un équilibre bluffant pour une appellation qui bouscule les codes établis depuis des générations...