



COFFRET ÉTOILÉ

6 bouteilles soigneusement sélectionnées
par Jean-Charles et Charles-Édouard



Livret de dégustation - fiches techniques



CHAMPAGNE LECLAIRE-THIEFAINE

CUVÉE « TIRAGE LIÈGE »



“Un champagne de grande gastronomie”

NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : Arômes subtils de fruits blancs, fleurs blanches et une minéralité crayeuse.
- **Bouche** : Attaque vive et droite, avec une texture crayeuse, une belle tension et une finale saline.

Accords mets-vin :

- Fromages à pâte molle et croûte lavée
- Viandes blanches rôties
- Fruits de mer frais
- Plats en sauce blanche
- caviar

A déguster entre **8 °C et 10°C**, sortir la bouteille du réfrigérateur 15 min avant pour éviter qu'il ne soit trop froid et que les arômes soient masqués.

Domaine & Terroir : Maison familiale, situées à Avize, au cœur de la Côte des Blancs, fondée en 1878 (AOC Champagne). Le domaine exploite 3 hectares de vignes, principalement en Chardonnay, sur des terroirs classés Grand Cru et Premier Cru. Chaque cuvée est produite en quantités limitées et bénéficie d'un vieillissement en cave d'au moins 4 ans.

Cépage : 100 % Chardonnay

Vinification : La vinification est traditionnelle, avec des fermentations réalisées par des levures indigènes et un long vieillissement sur lattes. Élevage sur lies pendant plus de 4 ans. Viticulture biologique avec un bouchage en liège naturel.

Dosage : extrait brut - 4g/L

Potentiel de garde : environ 3 années.



VIGNOBLE DAVID

LES MASQUES BLANC



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez :** Arômes de fruits exotiques et de pêches blanches.
- **Bouche :** Fruitée, généreuse et ample
- **Robe :** Dorée et chatoyante

Accords mets-vin :

- Foies gras
- Crustacés et poissons
- Fromages de chèvre

A déguster entre **10°C et 12°C.**

ANECDOTE :

Fred, notre ami de longue date, est le premier à avoir cru en Boibon et a nous avoir fait confiance pour distribuer ses vins dans le nord.

Précision, tension & élégance.

Domaine & Terroir : situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan face au Pont du Gard, sur la rive droite du Rhône, c'est un domaine familial fondé en 1992 par Alain David. Frédéric David, fils du fondateur, a rejoint l'exploitation en 2000, apportant une approche respectueuse du terroir avec des vinifications sans intrants œnologiques, utilisant des levures indigènes et une faible dose de soufre. Depuis 2009, le domaine est certifié en agriculture biologique.

Cépage : 40% Grenache blanc, 20% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc, 5% Picpoul, 5% Picardan

Vinification : Après un pressurage doux, les jus sont débourbés à froid pour clarifier le moût avant fermentation. Celle-ci s'effectue en cuves inox ou parfois en barriques, avec des levures indigènes, afin de révéler toute la richesse aromatique du terroir. L'élevage sur lies fines apporte ensuite de la rondeur, de la complexité et une belle structure en bouche.

Potentiel de garde : environ 5 années.



DOMAINE DES GANDINES

VIRÉ CLESSÉ



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : Arômes de fruits blancs et exotiques, avec des notes briochées
- **Bouche** : Frais, gras, très parfumé, avec une finale minérale
- **Robe** : jaune pâle aux reflets verts brillants

Accords mets-vin :

- Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre.
- Poulet à la crème et aux champignons.
- Tarte aux abricots et aux amandes

A déguster entre **10°C et 12°C.**

ANECDOTE :

La première parcelle plantée fut celle du climat « Les Gandines », qui a donné son nom au domaine

Précis & vibrant.

Domaine & Terroir : Le Domaine des Gandines est une exploitation familiale située à Clessé, fondée en 1925 par Joseph Dananchet. Aujourd'hui dirigé par la quatrième génération, Benjamin et Florent Dananchet, le domaine s'étend sur 15 hectares de vignes. Spécialisé dans l'élaboration de grands vins blancs du Mâconnais, le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2009 et pratique la biodynamie depuis 2011.

Cépage : 100 % chardonnay

Vinification : Les vignes sont âgées de 7 à 60 ans plantées sur des sols argilo-calcaires. Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale, puis pressés lentement sans foulage ni éraflage pour préserver leur intégrité. La fermentation est réalisée avec des levures indigènes, et l'élevage se fait sur lies fines pendant 12 mois en foudres, demi-muids et barriques bourguignonnes, apportant complexité et finesse au vin.

Potentiel de garde : 5 à 8 années.



AMI

POMMARD 2022

“LES VAUMURIENS-HAUT”



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : intense sur les fruits rouges mûrs (cerise, fraise), la mûre sauvage, notes de poivre noir et de sous-bois
- **Bouche** : Belle attaque souple, tanins fins et soyeux, texture délicate et équilibre remarquable. Finale minérale et légèrement fumée
- **Robe** : Rubis profond

Accords mets-vin :

- Viandes rouges grillées ou rôties
- Magret de canard
- Fromages affinés (Brillat-Savarin, Cîteaux, Époisses)

ANECDOTE :

Le domaine AMI s'appelle ainsi parce qu'il a été créé par deux amis de longue date, tout simplement !

Force tranquille de la Côte de Beaune.

Domaine & Terroir : Le Domaine AMI, fondé par Paul Perarnau et Willy Roulendes, est une maison bourguignonne contemporaine qui valorise une approche artisanale et naturelle du vin. Leur pommard est issu des coteaux argilo-calcaires situés sur les hauteurs de Pommard. Agriculture biologique (non certifiée) – travail des sols et vinification naturelle, sans intrants chimiques.

Cépage : 100 % Pinot noir

Vinification : Vendanges manuelles, fermentation en levures indigènes, macération douce, élevage en fûts de chêne pendant plusieurs mois (proportion de bois neuf modérée). La mise en bouteille se fait sans filtration poussée, légère dose de soufre à la mise.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

A déguster entre **16°C et 18°C**.



PEYRE ROSE

“LES CISTES” 2014



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : Arômes intenses de cassis, de confiture de mûre, avec des notes sanguines, de poivre noir, de réglisse et des touches fumées après oxygénation
- **Bouche** : Puissante et intense, offrant des saveurs de fruits noirs mûrs, de moka et de cuir, avec une structure fine et des tanins fondus
- **Robe** : Grenat profond

Accords mets-vin :

- Carré d'agneau des Adrets cuit à l'étouffé, jus réduit citron/origan
- Magret de canard aux truffes

Expression authentique du terroir languedocien

Domaine & Terroir : Fondé dans les années 1980 par Marlène Soria, le domaine s'étend sur 25 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique. Le Clos des Cistes 2014 est situé à Saint-Pargoire dans le Languedoc, c'est une cuvée emblématique du domaine. Les sols sont des terrasses de cailloutis calcaires, marnes et éboulis argilo-calcaires.

Cépage : 85% Syrah, 15% Grenache

Vinification : Égrappage partiel, suivi d'un élevage de près de 10 ans, avec 25 % en foudre et le reste en cuve. Le vin est ensuite affiné en bouteille ce qui lui confère une grande complexité et une aptitude remarquable au vieillissement.

Potentiel de garde : Peut être dégusté dès maintenant, avec un potentiel de garde de plus de 10 ans

A déguster autour **de 16°C**



DOMAINE GAUBY

MUNTADA 2020



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : Complexe et intense, marqué par des fruits rouges, des notes de mûres, de pétales de rose, de poivre moulu et de garrigue
- **Bouche** : Texture tendue, acidité vive, tanins polis, caractère subtilement épicé, belle matière et longueur monumentale
- **Robe** : Pourpre intense

Accords mets-vin :

- Viandes rouges grillées
- Gibiers
- Plats méditerranéens épicés

A déguster entre **16°C et 18°C**.

Finesse, équilibre et longueur en bouche

Domaine & Terroir : situé à Calce dans le Roussillon, est reconnu pour son engagement en agriculture biologique et biodynamique, ainsi que pour ses vinifications naturelles. La cuvée Muntada 2020, classée en IGP Côtes Catalanes, est l'expression la plus aboutie du domaine. Elle est issue de très vieilles vignes de Grenache, Carignan, Mourvèdre et Syrah, certaines ayant jusqu'à 120 ans. Les sols, aux strates verticales, permettent aux racines de plonger profondément, conférant au vin complexité et minéralité.

Cépage : 45 % Grenache Noir, 45 % Carignan, 5 % Mourvèdre, 5 % Syrah

Vinification : Macération en grappes entières, vinification en cuve béton. Élevage 18 mois en demi-muids et cuve béton. Viticulture en biodynamie certifiée.

Potentiel de garde : Peut être dégusté dès maintenant, jusque 2040.

