



COFFRET PETITE PÉPITE

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



Livret de dégustation - fiches techniques



DOMAINE DES GANDINES

LES PEPETTES 2022



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : Aromatique, frais, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de fruits frais, arômes de poire.
- **Bouche** : Élégante, intense, souple, minérale, notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.
- **Robe** : Couleur or vert, limpide.

Accords mets-vin :

- Idéal en apéritif
- Accompagne les poissons, grenouilles,
- les escargots

A déguster entre **10°C et 12°C**.

ANECDOTE :

Cette cuvée tire son nom d'un hommage affectueux à la nouvelle génération de la famille Dananchet. Elle fait référence aux deux jeunes filles de la famille, Andréa et Zoé.

Le Mâcon dans toute sa fraîcheur.

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 : cette cuvée provient de jeunes vignes plantées sur la commune de Clessé. La vendange est manuelle, le vin est élevé 12 mois en demi-muids puis 3 mois en cuve sur lies fines. La mise en bouteille est réalisée sans collage ni filtration.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans



MAISON J. VIGNIER

CHAMPAGNE "AUX ORIGINES"
BLANC DE BLANCS BRUT



NOTE DE DÉGUSTATION :

- **Nez** : Arômes de beurre et de vanille, accompagnés de notes d'agrumes.
- **Bouche** : Équilibrée et élégante, offrant une belle fraîcheur et une finale longue et harmonieuse.
- **Robe** : Dorée et brillante avec une effervescence fine et persistante.

Accords mets-vin :

- fruit de mer
- fromages à pâte molle comme le Chaource
- poissons grillés

A déguster entre **8°C et 10°C**.

Un héritage en fines bulles

Domaine & Terroir : vignoble familial "Les Simarts" situé à Barbonne-Fayel, dans la Côteaux du Sézannais. Ce vignoble a été planté dans les années 1960 par les grands-parents de Nathalie Vignier, perpétuant ainsi une tradition viticole familiale qui remonte à 1530 (AOC Champagne).

Cépage : 100% Chardonnay

Dosage : Extra Brut, avec un dosage de 5 g/L de sucre de canne.

Vinification : Culture raisonnée avec vendanges manuelles. Fermentation en cuves inox avec réalisation de la fermentation malolactique. Mise en bouteille en avril suivant la récolte. Elevé 36 mois sur lies avant dégorgement

Potentiel de garde : il est possible de le conserver en cave pendant 5 à 7 ans après sa date de dégorgement



MAS BRUGUIÈRE

“LES MÛRIERS” 2022



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Fin, délicat et minéral, avec des arômes de fruits frais et de fleurs blanches

Bouche : Attaque ronde et fraîche, avec des saveurs de mirabelle, de pêche blanche et des notes vanillées. Finale persistante avec une belle minéralité

Robe : Jaune paille aux reflets dorés

Accords mets-vin :

- Risotto d'épeautre aux girolles
- Filet de bar avec embeurrée de choux
- Dos de cabillaud sur lit de poireaux

A déguster entre **10°C et 11°C.**

Un blanc du Sud à l'élégance ciselée.

Domaine & Terroir : située dans l'appellation Pic Saint-Loup, caractérisé par des sols argilo-marneux et argiles rouges caillouteuses qui confère à cette cuvée une minéralité et une complexité remarquables. Les vignes ont entre 10 ans pour certaines parcelles et 5 ans pour d'autres.

Cépage : 70% Vermentino, 30% Roussanne

Vinification : Certifié en agriculture biologique et récolté à la main, ce vin est vinifié pour moitié en pressurage direct et pour moitié en macération pelliculaire, suivi d'un débouillage à froid, puis d'une fermentation en cuve inox thermorégulée à 17°C. 80% en cuve sur lies fines pendant 10 mois et 20% en demi-muids de chêne français pendant 10 mois

Potentiel de garde : 3 à 5 ans



MAISON PARCÉ FRÈRES

SOIERIE DE RIVESALTES,
VIN DOUX NATUREL



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : fruits secs : amandes, noix de pécan, raisins secs, touches de miel et de caramel. Notes de fruits confits (abricots, oranges) ainsi que des épices douces

Bouche : rond et puissant, avec une démarche veloutée, belle ampleur

Robe : dorée profonde, avec des nuances ambrées et des reflets cuivrés.

Accords mets-vin :

- Roquefort ou comté affiné
- Desserts au chocolat noir
- Plats épicés

A déguster entre **14°C et 16°C.**

ANECDOTE :

Si ça vous dit, on peut mettre la main sur une bouteille des 100 derniers millésimes de vin doux naturel ! Oui, on a nos entrées... et alors, jaloux ?

Un équilibre entre fruit, fraîcheur et structure.

Terroir : La cuvée Soierie de Rivesaltes de la Maison Parcé Frères est un vin doux naturel (VDN) emblématique du Roussillon (AOC Rivesaltes). Un terroir méditerranéen caractérisé par un climat chaud et sec, avec des influences maritimes et montagneuses. Les sols sont composés de schistes et de calcaires, ce qui favorise une bonne drainage et des rendements modérés, contribuant à la concentration des arômes des raisins.

Cépage : Grenache blanc, Macabeu, Tourbat, Muscat

Vinification : Le Rivesaltes ambré est un vin doux naturel, la fermentation est arrêtée par l'ajout d'alcool de vin (mutage). Cela permet de conserver une certaine douceur tout en maintenant des arômes et une richesse exceptionnelle. Le vin est ensuite vieilli en fût. Le vieillissement oxydatif dans des fûts de chêne est une étape clé, donnant au vin sa couleur ambrée.

Potentiel de garde : 10 à 20 ans



DOMAINE DE LA RECTORIE

“CÔTÉ MER” 2023



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Arômes de fruits rouges avec des notes de sous-bois

Bouche : Gourmande, fraîche, avec des tanins fins et une belle élégance

Robe : Rouge intense

Accords mets-vin :

- Poissons grillés (à la plancha)
- Champignons
- Gibier en sauce chasseur

A déguster à **16°C**.

ANECDOTE :

Le nom du domaine fait référence à une ancienne chapelle romane, « La Rectorie », chère à leur grand-père Léon

L'expression pure d'un terroir unique.

Domaine & Terroir : situé à Collioure dans le Roussillon, est un domaine emblématique dirigé par Jean-Vincent et Hélène Parcé (AOC Collioure). Les vignes sont issues de terrasses de schistes abruptes face à la mer, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux tempéré par les brises marines. Ce terroir unique apporte au vin tension, minéralité et une belle fraîcheur méditerranéenne.

Cépage : Syrah (50%), Grenache Noir (40%), Carignan (10%)

Vinification : Cultivé en agriculture biologique, ce vin est vinifié après égrappage total, avec une macération d'environ 20 jours, puis élevé principalement en barriques et en foudres pendant 18 mois.

Potentiel de garde : 10 ans



DOMAINE PIERRE-ADRIEN VADÉ

“LES HAUTS-BUTS” 2022



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs avec des notes légèrement grillées et fumées, bien que le vin ne soit pas élevé en bois

Bouche : Mûre et volumineuse, offrant une gourmandise immédiate, avec une finale crayeuse renforçant l'impression de densité

Robe : Rouge grenat profond

Accords mets-vin :

- Viandes rouges grillées
- Plats en sauce
- Fromages affinés

A déguster à **16°C**.

ANECDOTE :

Pierre-Adrien a le plus beau bar à vin saumurois qui s'appelle “Chez Vadé”. Testé et approuvé, je vous conseille d’y aller faire un tour !

L'élégance du Cabernet Franc sur tuffeau.

Domaine & Terroir : Pierre-Adrien Vadé est un vigneron installé à Saumur-Champigny, au cœur de la vallée de la Loire (AOC Saumur-Champigny.). La parcelle, située à Souzay-Champigny au lieu-dit "Les Hauts Buts", abrite des vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans, certaines dépassant même 60 ans, sur un sol riche en tuffeau, typique de la région.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Vinification : La viticulture, en conversion à l'agriculture biologique depuis 2015, repose sur des vendanges manuelles avec tri à la parcelle. La vinification comprend une macération d'environ 2 semaines avec pigeages, suivie d'une fermentation aux levures indigènes. L'élevage se fait pendant 10 mois en cuve pour préserver le fruit et l'expression du terroir.

Potentiel de garde : entre 3 et 5 ans

