



ROTARY CLUB BRUXELLES ALTITUDE

23^{ème} grande vente de vins fins

PETITS COMMENTAIRES SUR LES VINS

(à la dégustation vous recevrez une page entière d'information pour chaque vin proposé)

VINS BLANCS

- 1. Mas Janeil Gros Manseng – Sauvignon – Vin de Pays d’Oc – France – 2016** 7 €

Arômes d’abricots murs (Gros Manseng), et d’agrumes et de fleurs blanches (Sauvignon).
L’assemblage de ces cépages nous donne en bouche une belle fraîcheur et un petit côté exotique très agréable à l’apéritif, ou avec un tourteau à la mayonnaise.
- 2. Château Clement Termes – AOP Gaillac – France – 2016** 7,5 €

Cépages Mauzac-Loin de l’œil. Nez floral, arômes de poire et de fruits exotiques. En bouche l’attaque est vive et une belle complexité persistante surprend agréablement. Un beau petit vin blanc très plaisant.
- 3. Marquis de Pennautier Chardonnay – Vin de Pays d’Oc – France – 2015** 11 €

Dans ce terroir d’altitude, les vignes sont exposées au nord pour bénéficier de la fraîcheur durant les étés chauds, ainsi les raisins gardent une bonne acidité et une qualité aromatique exceptionnelle. Arômes puissants, note d’ananas, vanille, fruit de la passion et abricot sec. Belle présence en bouche avec une agréable fraîcheur.
- 4. Château La Grave « Grins Fins » – Côtes de Bourg – France – 2015** 12 €

Assemblage atypique de Sémillon et de Colombard, c’est un vin sec original au nez d’agrumes mêlés à des notes boisées légères. Il étonne par sa richesse et sa longueur en bouche. On a un bel équilibre à la fois soyeux et complexe, fin et nerveux. Il ne doit pas être bu trop frais.
- 5. Thibaut Dezat – Pouilly Fumé – France – 2016** 14 €

Le cépage sauvignon nous apporte un bouquet d’agrumes, et une bouche riche de fruits frais, suivi de notes plus complexes. Idéal sur fruits de mer, poissons fumés, viandes blanches et fromages de chèvre.
- 6. Couvent des Jacobins Louis Jadot – Bourgogne – France – 2016** 16 €

Association de chardonnay de la Côte d’Or, du Chalonais et de Saint Véran. Une partie élevée en cuve et une partie en fût de chêne, ce qui nous donne ce vin frais, harmonieux, rond et d’une belle complexité. Notre coup de cœur !
- 7. Château de Rochemorin – Pessac Léognan – France – 2015** 19 €

Le nez est très typé et fleuri, avec une dominante d’agrumes, et d’abricots. C’est un vin subtil et aérien. On perçoit des notes grillées et boisées bien fondues. A boire vers 12°, avec des moules, des scampis, ou tout seul à l’apéro.
- 8. Louis Jadot – Rully – France – 2015** 21 €

Vin d’une grande finesse, aux arômes fruités puissants. Gras et parfaitement équilibré en bouche, c’est un vin très agréable qui pourra rivaliser avec certains crus de Côte d’Or. Il sera un compagnon idéal pour des viandes blanches en sauce, les poissons et crustacés ainsi que la majorité des fromages.
- 9. Montes Gewurtztraminer Late Harvest 37,5 –Vendanges tardives – Chili – 2014** 12 €

Superbe vin moelleux au nez de miel et chèvre-feuille. En bouche il est volumineux et très velouté avec un bel équilibre entre acidité et douceur et les arômes décelés au nez se prolongent en une finale persistante.
- 10. Vilarnau Brut Nature – Cava – Espagne – NM** 13 €

Production artisanale dans le Penedes, voici une cuvée Reserva d’un excellent cava. Bonne concentration d’arômes de fleurs blanches et de pommes vertes, il offre un bel équilibre de saveurs et sera parfait à l’apéritif.
- 11. Deutz Brut Classic – Champagne – France – NM** 33 €

Ce Champagne très classique a une robe d’un or soutenu, et présente des fines bulles. Le Bouquet associe les fleurs blanches et les fruits mûrs. La bouche est soyeuse et s’arrondit sur une note fruitée persistante. Apéritif idéal, il peut cependant escorter dignement un saumon ou un turbot en sauce, ou une volaille.



VINS ROUGES

- 13. Château Les Hivers Grillet – Côtes de Bordeaux-Blaye – France – 2015** 8 €
90% de Merlot, 5% de CF et 5% de CS. Le nez est intense de fruits noirs. La bouche est charnue, chaleureuse et d'une belle longueur. Il sera apprécié avec un jambon, un poulet rôti ou des fromages légers.
- 14. Seigneur de Grézette – Cahors – France – 2016** 8,5 €
87% de Malbec et 13% de Merlot. Nez mélangé de petits fruits rouges et de réglisse. En bouche ce seigneur est équilibré et frais et développe des tannins soyeux et une belle longueur. Il sera idéal sur une cuisine de brasserie.
- 15. Château de Pennautier – Cabardès – France – 2015** 8,5 €
Notre best-seller qui, chaque année nous ravit. En bouche on a une belle intensité de fruits mûrs soutenue par une matière structurée et déjà gourmande. Six cépages différents vinifiés séparément, se marient de façon étonnante.
- 16. Saint-Esprit, Delas Frères – Côtes du Rhône – France – 2016** 10 €
70% de Syrah et 30% de Grenache nous donnent ce délicieux vin rouge rubis, charnu et fruité. Fruits rouges, violette et réglisse, prédominent avec une pointe d'épices douces. Pour une cuisine provençale et grillades.
- 17. Azienda Rivetti, Froi – Barbera d'Alba superiore – Italie – 2015** 13 €
Ce Barbera d'Alba de fermentation naturelle développe des arômes de fruits noirs et de chocolat. La bouche est fraîche, fruitée et charnue et la finale est longue et riche. Culture de la vigne sans pesticide ni herbicide.
- 18. Castello di Nipozzano Riserva, Frescobaldi – Chianti Rufina – Italie – 2013** 18 €
Le nez de ce vin est complexe et intense de fruits rouges, de cerise et de prune, suivi de notes épicées. La bouche est fraîche et ample, avec des tannins fins et une finale fruitée persistante. C'est un chianti haut de gamme et d'un très bon rapport qualité-prix. Parfait à déguster avec du bœuf braisé ou un fromage à pâte dure.
- 19. Château La Tour de By – Médoc – France – 2015** 19 €
Nez très élégant de myrtille et de mûre. La bouche est dense, concentrée et fraîche et sa trame tannique tendue donne à ce vin une belle longueur. Viandes rouges et gibiers. Très belle aptitude au vieillissement.
- 20. Château Puy-Blanquet – St Emilion Grand Cru – France – 2012** 19 €
75% de merlot, donnent ce vin très équilibré et vif, avec des touches de groseilles et de framboises. Il est déjà prêt à être dégusté, et est considéré par le guide Féret comme un des meilleurs St Emilion Grand Cru.
- 21. Château Clauzet – St Estèphe Cru Bourgeois – France – 2014** 23 €
Il dévoile un joli nez de fruits noirs et rouges bien frais. Juteux et charnu en milieu de bouche, avec des tannins moyennement fins, il présente une grande expression du fruit et une très jolie finale. Beau potentiel de garde.
- 22. Coudoulet de Beaucastel – Côtes du Rhône – France – 2015** 23 €
Considéré comme le bébé du château de Beaucastel, il est élaboré avec la même passion et compétence par la famille Perrin. Grenache, mourvèdre, syrah et cinsault nous donnent ce vin élégant, avec un caractère épicé, une belle vivacité et des tannins fondus. Ce millésime magnifique sera à déguster d'ici un an à 16°.
- 23. Château Clarke – Lustrac Cru Bourgeois – France – 2012** 27 €
Le Château Clarke (Baron E. de Rothschild) n'a cessé de progresser pour atteindre aujourd'hui un niveau qui le place comme la référence de sa région. 70% merlot et 30% CS nous donnent ce vin élégant, rond et opulent aux tannins soyeux.
- 24. Le Vaucrain, Louis Jadot – Côte de nuits – France – 2015** 27 €
Ce côte de nuits village est un vin soyeux, assez coloré, structuré avec des tanins élégants, présentant des arômes de petits fruits rouges et noirs, puis des arômes animaux en vieillissant. Il est charnu et long en bouche et sera un compagnon idéal pour des viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, ou du gibier.
- 25. Domaine des Grands Chemins, Delas – Crozes Hermitage – France – 2015** 28 €
La robe grenat est profonde. Les arômes de cerise noire, mûre et cassis se combinent avec des notes fumées et de réglisse. En bouche, le sérieux s'allie à la gourmandise, la matière est dense et charnue avec des tannins presque soyeux et une belle complexité. Il sera parfait pour accompagner une viande rouge ou du gibier.
- 26. Château Teynac – St Julien – France – 2010** 31 €
Arômes de sous-bois, de fruits rouges et de vanille. Ce vin est à la fois suave et tannique, rond et bien équilibré en bouche. Belle concentration et finesse en fin de bouche. Prix très abordable pour l'appellation.
- 27. Les Boucherottes, Louis Jadot – Beaune 1er Cru – France – 2015** 39 €
Boucherottes, climat voisin de Pommard, sous le Clos des Mouches. Un rubis limpide, un petit panier de fruits noirs s'ouline d'un fin boisé, la bouche est surprenante de vivacité. Il est à la fois puissant et souple et sera idéal pour accompagner des viandes rouges en sauce, ainsi que la majorité des fromages. Se gardera au moins 15 ans.