

CARTE GRANDS CRUS CHF 49.-

Château Chasse-Spleen 2013 (Bordeaux Moulis)

*Assemblage de Cabernet-Sauvignon, Merlot et Petit Verdot ***15/20 Guide Hachette*

Chasse-Spleen est un vin peu commun, expression pleine d'allant de son appellation, il affirme une personnalité forte, comme l'indiquent sa robe intense, son bouquet riche et puissant, sa bouche généreuse. Un vin tout en séduction.

Oppidum 2015 (Vully)

Ce vin est un assemblage de pinot noir de Gamaret et de Garanoir et Merlot Domaine du vieux moulin, A. Derron et Fils, Môtier, élevé en fût de chêne durant dix-huit mois.

Belle robe sombre légèrement brillante. Le premier nez montre que ce vin a été élevé en fûts. Un très fin toasté domine. Par la suite, ce sont des fruits noirs qui apparaissent, très mûrs, presque compotés : sureau, mûre tout particulièrement. La bouche est bâtie sur de beaux tanins fins et soyeux. Ils sont denses, mais le vin est souple et frais, de belle longueur (accompagnée d'une discrète note épicée). Un bien joli vin du Vully, élevé avec beaucoup de maîtrise et de doigté.

Savigny Les Beaune 1er cru 2012 (Bourgogne)

D'une surface de 1ha10, le Savigny 1er Cru "Les Basses Vergelesses" est une parcelle exposée plein sud, l'âge moyen est de 40 ans sur des sols argilo-calcaire brun rouge graveleux. Elle produit un vin fruité et charpenté. La robe rubis bigarreau de ce millésime 2012 dégage des notes de fruits bien mûrs (framboise, cerise, mûre, ...) qui apportent de suite une grande finesse. Tendre et souple marqué par des tanins gras, il offre en bouche un rappel fruité plein de gourmandise.

A servir sur des viandes blanches (volailles, porc ou pièce de veau)

Riflessi d'Epoca 2013 (Tessin)

Merlot Guido Brivio, Mendrisio

Robe rouge rubis intense. Nez complexe, intense et frais. Senteurs de griottes, avec des notes de torréfaction qui rappellent la réglisse et le cacao, ainsi que de délicates nuances épicées de poivre blanc et d'anis.

La bouche harmonieuse et ample à l'attaque. Puis on retrouve des sensations de fraîcheur, de fruité avec de l'élégance, soutenus par des tanins doux et mûrs. Vin bien équilibré, avec une fin de bouche harmonieuse et persistante.

A servir avec des viandes nobles comme les belles volailles, les pièces de bœuf, les plats de chasse.

Amarone della Valpolicella 2012 (Venetie Italie)

Assemblage de Corvina, Rondinella et Molinara Santi

Un amarone d'une belle profondeur. La bouche est pleine, ample et la matière est au rendez-vous. Son profil aromatique rappelant la cassonade, le cacao, les pruneaux et les figues séchées séduira les amoureux de ce grand vin vénitien.

Accords mets-vin : Viande rouge, pavé de bœuf, brochette de viande, Burger, filet d'agneau

Le Volte dell'Ornellaia 2015 (Toscane Italie)

Vin rouge de caractère intense et fruité originaire du célèbre domaine viticole ORNELLAIA en Toscane. Robe rouge rubis intense. Bouquet de fruits noirs, cerises noires, violettes, épices, nuances de chocolat et de tabac. Bouche ample et aromatique. Les tanins sont présents et soutiennent la structure sans toutefois être rugueux. Vin déjà d'une grande élégance à la finale longue et animée. 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon. Robert Parker : 90/100.

Accords mets/vin : Grillades, Magret de canard.

Côte Rôtie 2015 (Vallée du Rhône)

Côte Rôtie « Promesse » 2015 Ch. Pichon.

Depuis plus de vingt-cinq ans Christophe Pichon s'efforce de vous offrir la finesse et l'élégance dans ses vins, reflets de terroirs prestigieux. Vin unique, fin et délicat. Robe rubis brillante. Nez à dominance de petits fruits rouges (cerise, framboise, fraise) avec des notes de poivre blanc. Bouche souple et juteuse sur un fruit frais et digeste. Syrah 90%, viognier 10%. L'élevage en barriques durant 13 mois apporte de la structure à une matière soyeuse et veloutée, la finale sur des touches de poivre est toute en finesse. Potentiel de garde jusqu'à 15 ans.

Accords mets/vin : préparation à base d'agneau ou une belle entrecôte grillée.

Peplum 2013 (côtes du Roussillon)

Ce Côtes du Roussillon a une robe sombre aux reflets violacés. Le nez puissant associe le cassis, la griotte, les épices fines et un bois vanillé subtil. La bouche restitue les mêmes arômes dans un cadre viril, dense, chaleureux, porté par une solide structure. Ensemble talentueusement dessiné.

Cépage : Grenache (55 %), Syrah (30 %), Carignan (15 %).

A déguster sur une belle viande rouge.