

LA VITI DÉGUST'

MY VITIBOX

N°12



LES VINS DU MOIS

RETROUVEZ
TOUTES LES
FICHES VINS



RETROUVEZ LE
TUTO SPÉCIAL
DÉGUST'



Place à la dégust'

Pour vous entraîner depuis chez vous !

Comment bien choisir son vin et les plats pour l'accompagner sans savoir l'analyser ou distinguer les différences avec un autre vin ? La dégustation est une étape clé pour appréhender correctement la qualité et la personnalité d'un vin. Figurez-vous que ce n'est pas un art uniquement réservé aux grands sommeliers ! C'est même un exercice auquel tout amateur de vin devrait se prêter régulièrement ! Pour progresser en dégustation, c'est assez simple, il suffit d'un peu de méthode et de patience... C'est parti ? Commencez par vous installer dans un environnement confortable et suffisamment éclairé. Munissez vous d'un stylo pour compléter les fiches de dégustation vierges ci-dessous.




Flashez-moi pour apprendre à bien déguster






La méthode Prodégustation

1ère école d'œnologie en France, Prodégustation a testé et validé la méthode VOG qui repose sur la mobilisation des 3 sens indispensables à la dégustation : la Vue, l'Odorat et le Goût. Flashez le QR code à gauche et laissez vous guider pas à pas par notre équipe. Vous souhaitez aller plus loin ? La dégustation à l'aveugle est un exercice très ludique qui permet de progresser encore plus vite ! Suivez le tuto au dos de ce journal : Amélie vous explique en détail comment animer vos futures dégustations à l'aveugle avec vos amis, votre famille ou même seul !

FICHE VIN ROUGE VIERGE

 LIMPIDITÉ <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée COULEUR Pourpre, Violet, Grenat, Framboise, Cerise, Rubis, Tuiilé INTENSITÉ COLORANTE <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde BRILLANCE <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante CAPILLARITÉ <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 IMPRESSION <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante INTENSITÉ AROMATIQUE <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante FAMILLES AROMATIQUES ARÔMES ? ? ?	 ATTAQUE <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense SUCRE <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueux ACIDITÉ <input type="radio"/> Molle <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse ALCOOL <input type="radio"/> Maigre <input type="radio"/> Léger <input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux TANINS (quantité) <input type="radio"/> Légers <input type="radio"/> Présents <input type="radio"/> Abondants TANINS (qualité) <input type="radio"/> Fins <input type="radio"/> Fondus <input type="radio"/> Fermes <input type="radio"/> Rugueux <input type="radio"/> Asséchants TEXTURE <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse LONGEUR AROMATIQUE <input type="radio"/> Absente <input type="radio"/> Courte <input type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante DOMINANTE FINALE <input type="radio"/> Sucre <input type="radio"/> Acidité <input type="radio"/> Tanins <input type="radio"/> Gras/Alcool
--	--	--

FICHE VIN BLANC VIERGE

 LIMPIDITÉ <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée COULEUR Jaune Vert, Or Vert, Jaune Paille, Doré, Vieil Or, Ambré, Roux INTENSITÉ COLORANTE <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde BRILLANCE <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante CAPILLARITÉ <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 IMPRESSION <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante INTENSITÉ AROMATIQUE <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante FAMILLES AROMATIQUES ARÔMES ? ? ?	 ATTAQUE <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense SUCRE <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Doux <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux ACIDITÉ <input type="radio"/> Molle <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse ALCOOL <input type="radio"/> Maigre <input type="radio"/> Léger <input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux SEL <input type="radio"/> Absent <input type="radio"/> Iodé GAZ CARBONIQUE <input type="radio"/> Absent <input type="radio"/> Perlant <input type="radio"/> Pétillant <input type="radio"/> Effervescent TEXTURE <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse LONGEUR AROMATIQUE <input type="radio"/> Absente <input type="radio"/> Courte <input type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante DOMINANTE FINALE <input type="radio"/> Sucre <input type="radio"/> Acidité <input type="radio"/> Gras/Alcool
---	--	---



Buzet

Château de Padère, 2020

L'avis de Philippe Defleur

Ce Buzet en a sous le pied ! J'ai adoré sa gourmandise et sa robe profonde. Le nez vous évoquera le cassis ou les épices et sa bouche, aux tanins présents, répondent aux fruits mûrs. Un régal !

Terroir. Le terroir du Buzet se distingue par ses sols variés, mélange d'alluvions, de graviers et d'argiles provenant du lit ancien de la Garonne. Cette diversité donne aux vignes une richesse unique, offrant une grande variété de saveurs et de textures aux vins du buzet.

Millésime. Ce millésime exceptionnel, prêt à être apprécié dès à présent, conserve un potentiel de garde jusqu'en 2026, présente une opportunité rare. Son équilibre actuel promet une dégustation remarquable dès maintenant, tout en offrant la perspective d'une évolution fascinante.

Cépages. Le merlot prospère dans le terroir du Buzet, où il trouve des terrains drainés par l'ancien lit de la Garonne. Cette variété de sols et ce climat permettent aux vignerons de produire des merlots aux profils variés, mais tous marqués par une certaine élégance et une belle complexité.

Domaine. Les Vignerons de Buzet sont nés en 1953 à Buzet-sur-Baïse dans le Lot et Garonne. 188 viticulteurs travaillent main dans la main pour mettre en avant cette appellation authentique, notamment sur le Château de Padère qui fait partie des joyaux de l'appellation.

CÉPAGE :
Merlot
Cabernet sauvignon

LABEL : HVE



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Buzet

ELEVAGE/VINIF : Cuve


A SERVIR
ENTRE 17° ET 18°C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026


OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuiilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, épice

ARÔMES

Mûres Girofle
 Cassis



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input type="checkbox"/> Sec	<input checked="" type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input checked="" type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input checked="" type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Boudin noir

Les tanins du vin vont apporter de la structure à la richesse du boudin noir.



Côtelette d'agneau

Un plat de viande qui saura souligner le caractère épicé de votre vin.



Tome des Pyrénées

Les tanins abondants du vin donneront du relief à ce fromage fondant.



Fondant au chocolat

Les tanins serviront d'exhausteur pour le chocolat de ce dessert !

La Nouvelle Aventure

Domaine de Villargeau, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Ce vin est une très belle découverte, entre richesse et fraîcheur. Il dévoile un nez séduisant, riche en arômes de griotte ou framboise et en bouche, c'est un mélange savoureux sur les épices. Une expérience qui mérite d'être explorée !

Terroir.
Le coteau du Giennois, grâce à ses sols riches en sédiments marins anciens, apporte une note minérale aux vins. Cette empreinte minérale unique, ajoute une dimension distinctive et lui donne des arômes de fruits rouges au vin.

Millésime.
Millésime exceptionnel en 2022 dans le coteau du Giennois, où les conditions météorologiques idéales ont donné naissance à des raisins d'une qualité exceptionnelle, promettant des vins reflétant la richesse et l'authenticité de ce terroir.

Cépage.
Cette cuvée est élaborée à 80% de pinot noir: c'est le cépage du prestigieux voisin Sancerre et on retrouve dans les vins cette délicatesse autour des fruits rouges comme la cerise ou la framboise.

Domaine.
C'est en 1991 que le Domaine de Villargeau a été fondé. Pour y planter la vigne, Jean-Fernand et François ont défriché des coteaux désertés. Depuis lors, Marc, le fils, son frère Yves et Christophe ont rejoint le domaine et adoptent une nouvelle approche écologique.



ASSEMBLAGE :

80% Pinot Noir
20% Gamay

LABEL : Bio



RÉGION :
Loire

AOP/IGP : Coteau du Giennois



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR
AVANT DE SERVIR

ELEVAGE/VINIF : Cuve Inox

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tullé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Épices, fruits noirs, fruits des bois

ARÔMES

Griotte Muscade
 Framboise



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueureux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fraîche <input checked="" type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input checked="" type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Ceviche de dorade

Les notes épicées du vin réhausseront subtilement cette entrée.



Saumon rôti et riz sauvage

La minéralité du vin viendra casser le gras du saumon.



Sainte Maure de Touraine

La fraîcheur de ce fromage sera parfaite avec les doux arômes de fruits frais du vin.



Sabayon de fruits des bois

Les arômes de framboise du vin s'accordent merveilleusement bien avec les fruits des bois.

Clos de Paulilles

2021

L'avis de Philippe Defleur

Un Collioure d'une élégance rare aux arômes de fruits mûrs et d'épices s'ajoute la complexité des cépages: finesse pour le mourvèdre, gras pour le grenache et une trame minérale et épicée unique apportée par la syrah sur les schistes bruns de la région.

Terroir. Au cœur du terroir catalan, le vignoble étonne par son architecture façonné par l'homme, il se compose de murettes de schiste qui soutiennent les terrasses. Cet environnement minéral rafraîchit les pieds de vignes et les baies de grenache tout au long de l'année.

Millésime. Avec des vins très riches et concentrés, dus à un très bel ensoleillement, la région a été gâtée en 2021, tant par la quantité produite que par la qualité de la récolte !

Cépages. Le grenache, cépage phare de Collioure, s'épanouit dans ce terroir aride aux sols caillouteux. Sous l'influence méditerranéenne et des brises maritimes, ce cépage produit des raisins gorgés de soleil. Ces conditions donnent naissance à des vins riches en arômes de fruits mûrs, avec une belle acidité.

Domaine. Situé dans la baie de Paulilles entre Collioure et Banyuls, le Clos de Paulilles est un domaine emblématique du Roussillon, connu pour la beauté de son vignoble, situé face à la mer Méditerranée sur 90 hectares de vallons et de terroirs de schistes. Un décor de rêve...



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Collioure

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIR
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tuié
INTENSITÉ COLORANTE		
<input type="checkbox"/> Claire	<input type="checkbox"/> Soutenue	<input checked="" type="checkbox"/> Profonde
BRILLANCE		
<input type="checkbox"/> Terne	<input checked="" type="checkbox"/> Lumineuse	<input type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Épaisse

IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Fruits noirs, épice	
ARÔMES	
<input checked="" type="checkbox"/> Mûre	<input type="checkbox"/> Poivre
<input type="checkbox"/> Cassis	

ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

On mange quoi avec tout ça ?



Escargots à la minervoise

La gourmandise et les notes épicées du vin seront parfaites avec des escargots.



Osso buco

Ce vin entre épices et fraîcheur sera parfait avec un osso buco.



Fromage de brebis

Un fromage puissant détonnera avec les arômes de mûre du vin.



Crème catalane

Ce vin gourmand accompagnera idéalement les desserts onctueux comme cette crème.



I Sensi

Abbazia Santa Anastasia, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Laissez-moi vous dévoiler un trésor de Sicile: ce vin blanc envoûtant offrant un festival de saveurs, avec des arômes intenses de coing, de rose et d'acacia. Une gorgée de ce vin blanc transporte vos sens vers les panoramas ensoleillés de la Sicile.

Terroir. Le sol volcanique de Sicile confère aux vignobles une richesse minérale exceptionnelle. Composé de cendres, de pierres poncees et de laves, ce sol offre une diversité de nutriments et une excellente drainage pour les vignes. Cette composition géologique apportent des arômes distincts et une minéralité prononcée aux vins.

Millésime. Le millésime 2022 en Sicile est salué comme remarquable pour sa qualité sans précédent. Ces éloges reflètent une qualité exceptionnelle, de grande classe, riches en complexité et en caractère.

Cépage. Le cépage grillo, emblématique de la Sicile, occupe une place prépondérante dans la région. Réputé pour sa polyvalence, il offre des vins frais et aromatiques. Il s'adapte bien aux conditions climatiques méditerranéennes, préservant une acidité et une structure équilibrée aux vins.

Domaine. L'Abbaye Santa Anastasia, à Castelbuono, fondée en 1100 et rénovée en 1980 par Francesco Lena, produit des vins de qualité exceptionnelle bénéficiant de conditions microclimatiques rares et une influence marine proche.

CÉPAGE :
100% Grillo

LABEL : Bio



RÉGION :
Sicile

AOP/IGP : Sicilia

ELEVAGE/VINIF : Cuve inox



A SERVIR
ENTRE 8°ET 10°C



A CONSOMMER MAINTENANT &
JUSQU'EN 2025



OUVRIR
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, floral

ARÔMES

Coing Rose
Acacia



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé	
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant <input type="checkbox"/> Effervescent
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce <input checked="" type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras

On mange quoi avec tout ça ?



Gambas sur un lit de fenouil

La texture charnue des gambas s'harmonisera avec la vivacité et la complexité du vin.



Bar en papillote au pamplemousse

L'acidité du pamplemousse soulignera la fraîcheur du vin italien.



Banon

Les notes florales du vin contrebalanceront la texture crémeuse du fromage.



Beignet aux pommes

Les accords de coing du vin trouveront un écho subtil dans les saveurs sucrées et douces du beignet.



COEUR DE RONCHARDE

Domaine Niero, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Préparez - vous à vous régaler ! Le nez annonce déjà la couleur avec un parfum embaumant de pêche. En bouche, on a un gras exceptionnel avec une finale sur la violette et la vanille. Magnifique !

Terroir. Le terroir du condrieu est influencé par des vents appelés "cossat" qui apportent des variations de température cruciales entre le jour et la nuit. Cette météo spécifique contribue à la complexité aromatique des vins, offrant fraîcheur et arômes distincts.

Millésime. Le millésime 2021 en condrieu présente une belle année pour les amateurs de Viognier. Une maturité équilibrée, accompagnée d'une acidité plus marquée que les années antérieures, promet des vins d'une légèreté rafraîchissante, loin des profils solaires habituels.

Cépage. Cépage noble du Rhône, le viognier fait naître des vins de grande qualité. Avec leurs reflets jaune paille, ces vins sont réputés pour leur finesse et leur bouquet aromatique remarquable.

Domaine. Le Domaine Rémi Niero, établi par Jean Pinchon dans les années 1970 et repris par Robert Niero en 1985, est aujourd'hui dirigé par son fils Rémi. Avec près de 7 hectares de vignes, le domaine cultive viognier et syrah sur des terrains escarpés, produisant des vins authentiques, purs et équilibrés.

CÉPAGE :
100% Viognier

LABEL : HVE



RÉGION :
Rhône

AOP/IGP : Condrieu

ELEVAGE/VINIF : Barrique



A SERVIR
ENTRE 10° ET 12°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2031



OUVRIR
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Épices, florale

ARÔMES

Violette Pêche
Vanille



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche	<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant	<input type="checkbox"/> Effervescent	
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input checked="" type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

On mange quoi avec tout ça ?



Gratin d'asperges au parmesan

Les notes florales du vin seront parfaites avec les asperges.



Poulet au pistou

Les notes vanillées du vin contrasteront de manière élégante les saveurs herbacées et fraîches du pistou.



Saint nectaire

La texture moelleuse du fromage est sublimée par le gras du vin.



Tarte fine aux abricots

Les notes de pêche du vin rappelleront les abricots de cette tarte.