

# Vins Divins

**Henri & Gilles Buisson - Saint Romain « Sous Roche » 2009**  
Ce 100% Pinot Noir donne à Saint-Romain une couleur de bonne intensité avec des arômes de cerise, groseille, et bourgeons de cassis avec des notes de sous bois et, en finale, une touche de poivre. Il accompagne avec bonheur toute les volailles et le petit gibier à plume, mais une viande rouge ne lui fait pas peur.  
19,80 € - Domaine Henri & Gilles Buisson.



**Clos du Zahnacker de la Cave de Ribeauvillé**  
L'alliance subtile de trois cépages nobles d'Alsace, le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer. La Cave de Ribeauvillé, située au cœur des grands terroirs d'Alsace, est depuis 1965 le propriétaire exclusif d'un clos mythique, le Clos du Zahnacker. Le 2009 se caractérise par une robe de couleur jaune d'or. Au nez, on y retrouve des notes à la fois de fleurs des champs, de fruits secs et minérales. En bouche, ce vin est structuré, équilibré et finit sur de la fraîcheur grâce à une acidité fine et élégante. Un vin de grand caractère et de longue garde. 23€.



**Château La Dominique 2009 - Grand Cru classé de Saint-Emilion**  
Assemblé à 82% Merlot, 15% Cabernet France et 3% Cabernet Sauvignon, Le Château La Dominique 2009 affiche une très belle robe profonde et un nez frais de fruits noirs. En bouche, le vin présente une texture élégante, une belle structure soyeuse terminant sur une grande longueur. 50€ chez les cavistes.



**Gran Malbec 2009 - Flechas de los Andes**  
La Bodega baptisée Flechas de los Andes est née de l'association entre le Baron Benjamin de Rothschild et Laurent Dassault et traduit l'aboutissement de leur quête d'un grand terroir au pied des Andes, dans la région de Mendoza. Un nom en référence aux 5 flechas, emblème de la famille Rothschild. Les deux célèbres familles affichent par ce partenariat leur volonté commune de produire un vin argentin d'excellence. Le vignoble planté à partir de 1999 bénéficie d'un climat sec, tempéré par les hautes altitudes des Andes (1100m). Expressif et charmeur par sa belle expression de fruits mûrs dès la première approche, ce vin s'ouvre sur une palette d'arômes complexes associant le cassis, la prune, la groseille ou la cerise à des notes finement vanillées. Ce vin accompagnera avec plaisir viandes grillées, ou en sauce et fromages variés. Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild Château Clarke.



**Vieilles Vignes Rouge 2009 du Domaine Langlois-Chateau - Saumur-Champigny**  
Robe rubis très foncée tirant vers le noir. Au nez, des arômes de fruits mûrs et des notes de torréfaction se détachent laissant entrevoir une bonne intégration de l'élevage en fûts. En bouche, une jolie matière se trouve sublimée par des tanins ronds et souples. A apprécier dès aujourd'hui, il vieillira pourtant avec allégresse. Ce superbe Saumur-Champigny accompagnera à merveille une côte de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages bien affinés.  
15,80€ chez de nombreux cavistes et épicerie fines.



**Caresse - Bordeaux Supérieur 2001**  
Robe jaune or pour ce 100 % Sémillon au nez de fruits blancs et de poire. Belle attaque, bon équilibre en bouche entre croquant, fraîcheur et suavité. Ce vin gourmand prend toute sa place à l'apéritif, accompagne un fois gras ou un dessert. 5€ - Les Vignerons de Tutiac.



**Château Grenouille 2009 de la Chablisienne - Chablis Grand Cru**  
Le domaine de Château Grenouilles est un ensemble exceptionnel et unique à Chablis, un mythe. Le cru 2009 se distingue par une robe or pâle aux reflets verts, vin limpide et brillant. Le nez, un peu discret à cause de sa jeunesse présente à l'aération une palette diversifiée. Les premières notes de fleurs blanches (acacia et jasmin) sont remplacées par de la menthe fraîche, suivies très vite par des arômes empyreumatiques et épicés. Ce festival café grillé et épicé laisse augurer d'une prise en bouche majestueuse. En milieu de bouche, apparaît la tension minérale des grands terroirs de Chablis qui très vite ouvre la porte à une fraîcheur mentholée vivifiante. Malgré sa jeunesse, ce vin se révèle déjà extrêmement complexe et est promis à un bel avenir. 51€ chez les bons cavistes.



**Vignerons de Tutiac - Lieu-Dit Petit Verdot 2009**  
Ce 100% Petit Verdot se caractérise par une robe violine intense & profonde. Il présente un nez de fruits frais, de pain d'épice, de réglisse et de zan. La robe est ample, pleine avec des tanins soyeux & veloutés sur une finale de fruits croquants et de fraîcheur. Il surprendra vos amis qui pensent bien connaître la région bordelaise : étounez les autour de viandes rouges marinées et grillées en servant ce vin autour de 16°. 15€. Les Vignerons de Tutiac.



**Cuvée V.I.V.R.E 2010 de Balma-Venitia**  
Les Vignerons de Balma Venitia ont créé cette Cuvée V.I.V.R.E (Vignerons Investis en Viticulture Respectueuse de la vie et de l'Environnement) selon une Charte précise mise en place depuis 1998. Au nez nous vivons une explosion aromatique des parfums de fruits noirs, de cassis et de mûres. Puis ce sont les épices douces qui s'emparent du verre. En bouche, ce vin se caractérise par une attaque dense et expressive avec des tanins veloutés. La finale est réglissée pour une cuvée de longue garde. Accompagnera parfaitement un filet de bœuf au poivre ou bien encore une mousse au chocolat. 9.95 €



**Château de Saint Martin - Provence - Bulles de Blanc 2011**  
Rolle, Ugni Blanc et Clairette donne à ce blanc de blanc une personnalité affirmée. La robe est jaune aux bulles vives et très fines. Fleurs blanches, pomme, miel, brioche et noisettes apporte de la complexité au nez. La bouche est structurée et équilibrée avec une belle finale longue et élégante. A l'apéritif, sur une cuisine à la crème ou bien sur Frangipane et Tarte Tropicaine, ces bulles de Provence tiennent leur pari « étonner & donner du plaisir ». 10,70€

