



Séance « crémants »

Vin n° 1	Cuvée des Anges Maison Laudacius	
Cépage (s)	Chenin	12° Brut
Région	Loire	
Appellation	Montlouis	
Millésime		
Prix	7.50€	
Producteur	Cave de Montlouis	

Sols	Plateau calcaire de touraine et tuffeau, argiles, silice
Vinification	FA à basse T°, thermorégulée, méthode traditionnelle, élevage 18 mois sur lattes
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune clair reflet verdâtres. Bulles très fines</p> <p>Nez : intense floral, agrume, pomme verte, citron</p> <p>Bouche : attaque fraîche à vive/ milieu avec petite sucrosité, belle acidité/ légère verdeur en finale saline avec une belle longueur. Vin équilibré dans lequel on retrouve une bulle fine.</p> <p>Accords mets/vins : apéritif/ foie gras poêlé.</p>

Vin n°2	Cuvée excellence- Greffe	
Cépage (s)	chenin	13° Brut
Région	Loire	
Appellation	Vouvray	
Millésime		
Prix	9.€	
Producteur	Cave des producteurs de Vouvray	

Sols	Sol de tuffeau
Vinification	Pressurage doux, FA à 18°, méthode traditionnelle 24 mois en cave de tuffeau
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune clair reflet verdâtre</p> <p>Nez : miel, coing, floral</p> <p>Bouche : attaque vive/ milieu miel avec une bulle plus présente. Le gras est là ! (élevage assez long) /finale avec une salinité et une amertume noble. Belle longueur. Vin bien équilibré, linéaire.</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°3	Pétillant	
Cépage (s)	chenin	12° Brut nature
Région	Loire	
Appellation	Vins de France	
Millésime	2019	
Prix	19.90€	
Producteur	F. Chidaine	

Sols	Sol argilo calcaire
Vinification	Vendange manuelle et tris successifs, pressurage pneumatique, FA levure indigène, demi muids, élevage 27 mois.
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or clair Nez : pomme blette/ bulle fine</p> <p>Bouche : attaque vive/ milieu avec une belle tension citron/ finale avec une acidité marquée et on retrouve l'aromatique pomme en milieu et fin de bouche et le pamplemousse.</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n° 4	Crémant de Limoux Révélation	
Cépage (s)	Chardonnay, chenin, pinot noir	12° Brut
Région	Languedoc	
Appellation	Limoux	
Millésime	2019	
Prix	9.95€	
Producteur	Salasar	

Sols	
Vinification	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or clair reflet verdâtre. Bulles fines Nez : miel/ pomme / floral/ mirabelle</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ bulle volumineuse pomme mure, rond / finale avec une légère acidité et une légère amertume. Vin aérien construit sur la rondeur et la finesse.</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°5	Crémant du jura	
Cépage (s)	Chardonnay 75%, pinot N 15% savagnin 10%	13° Brut nature
Région	Jura	
Appellation	crémant	
Millésime	2020	
Prix	16.00€	
Producteur	Dom de la pinte	

Sols	Marnes bleues(savagnin) argilo calcaire chardo et pinot N 30 Hl/Ha, biodynamie
Vinification	Pressurage grappes entières, FA et ML thermorégulées, élevage sur lattes 20 mois, remuage sur pupitre, dégorgement sans ajout liqueur, ni SO2
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or Nez : beurre, gras, arôme oxydatif, noix</p> <p>Bouche : attaque vive/ belle matière, bulle très présente. forte puissance en alcool (mirabelle/ ratafia..) qui s'installe avec le réchauffement/ finale peu présente sur la longueur qui reste cependant sûre le savagnin. L'absence de sucre est bien identifiable</p> <p>Accords mets/vins : viande blanche en sauce (lié à son coté + vineux)</p>

Vin n°6	Crémant du jura	
Cépage (s)	Chardonnay 50%, savagnin 10% pinot N, Poulsard, Trousseau 40%	12° Brut
Région	Jura	
Appellation	Crémant	
Millésime		
Prix	13.00€	
Producteur	Dom. Rolet	

Sols	Marnes bleues (savagnin) Argilo calcaire chardo et pinot N. AOC arbois et cotes du Jura, vendange manuelle, pressurage grappes entières
Vinification	Méthode traditionnelle, élevage 12 mois
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or pale Nez : bête au premier nez/miel/ citron/ pomme/ brioché/ poivre blanc</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ miel qui permet d'accepter le sucre pourtant présent/ finale saline et iodée avec une acidité qui contrebalancer la sucrosité.</p> <p>Accords mets/vins : apéritif.</p>

Vin n°7	Crémant bourgogne	
Cépage (s)	Chardonnay 100%	12.5° Brut
Région	Bourgogne	
Appellation		
Millésime		
Prix	10.00€	
Producteur	Dom. Chêne	

Sols	Argilo calcaire
Vinification	Elabore le vin tranquille et sous traite la méthode traditionnelle
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune reflet vert/ bulle discrète Nez : citron/ beurre/coté floral</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ gras bulle pas très présente, fines (plutôt perlant que présence de bulle) / finale acidulée et salivante amertume élégante. Bel équilibre du vin avec une belle tension</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°8	Crémant de bourgogne	
Cépage (s)	Chardonnay majoritaire, pinot N	12° Brut
Région	Bourgogne	
Appellation	Crémant de Bourgogne	
Millésime		
Prix	12.00€	
Producteur	Patriarche	

Sols	
Vinification	Méthode traditionnelle
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or Nez : citron/beurre/ pomme/ miel Bouche : attaque fraîche avec l'effervescence qui est présente/ sucrosité miel acacia, citron confit et miel, l'effervescence a tendance à disparaître/ finale avec une acidité et une salinité et une légère amertume pas de grande longueur... Vin consensuel bien construit</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°9	Crémant d'alsace gamme calixte	
Cépage (s)	Pinot noir (100%)	12.5° Brut
Région		
Appellation		
Millésime		
Prix		
Producteur	9.85€	
Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or sans reflet Nez : noyau/ prune/ cannelle</p> <p>Bouche : attaque vive/ belle tension avec un milieu vineux qui va sur le fruit rouge groseille/ finale acide avec une petite amertume Vin tendu, vineux 100% pinot très bien ressenti à la dégustation</p> <p>Accords mets/vins : poularde à la crème, champignon</p>	

Vin n°10	Champagne Cuvée Spéciale	
Cépage (s)	Pinot noir (100%)	12° Brut (9g)
Région		
Appellation		
Millésime		
Prix		
Producteur	D. Massin	
Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or pale reflet cuivré Nez : noyau cerise, fruit rouge (groseille)</p> <p>Bouche : attaque fraiche/ fruit groseille vineux acidulé sucrosité présente, le gras est présent (probablement 1 différence avec la pinot d'alsace)/ finale acide avec une amertume vin tendu, vineux, 100% pinot très bien ressenti à la dégustation</p> <p>Accords mets/vins : appétitif</p>	

Vin n°11	Crémant d'Alsace Bulles de Granite	
Cépage (s)	Chardonnay dominant, pinot blanc et auxerrois	Cépage (s)
Région	Alsace	Région
Appellation	Crémant	Appellation
Millésime	2019	Millésime
Prix	13.00€	Prix
Producteur	M. Schoech	Producteur
Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune vert Nez : complexe, pomme , fleur, cire avec le réchauffement Bouche : attaque vive/ grande tension pomme / finale avec acidité amertume présente Grande vivacité ! vin tranchant ! Accords mets/vins :</p>	

CLASSEMENT

1^{er} vin	11	Crémant d'Alsace Bulles de Granite
2^{ème} vin	10	Champagne Cuvée Spéciale
3^{ème} vin	6	Crémant du jura