



**Concours dégustation**



**25 mars 2023**

**Vins et Découvertes**

<http://vinsdecouvertes.fr>


**AFIL**  
Services

Horaires  
Du lundi au vendredi  
7h30 - 12h30  
13h30 - 18h00

**Ardennes Fournitures  
Industrielles et Locations**

AFIL SERVICES  
7 rue du port - route de Remilly 08140 Bazeilles  
Tél : 03.24.37.50.88 - Fax : 03.24.22.39.10 E-mail : contact@afilservices.fr


## Vin N°1 : Champagne –Descotes-Giot - Grand Cru Brut Blanc de Blanc

<b>Cépage(s)</b>	100% Chardonnay	
<b>Région</b>	Champagne	
<b>Appellation</b>	Champagne	
<b>Millésime</b>	NM	
<b>Producteur</b>	Stéphane DRIANT	
<b>Site</b>	121 Rue Saint-Thibault 51190 FLAVIGNY	

<b>Domaine</b>	<p>Le Champagne Descôtes-Giot est le symbole du travail en famille dans le respect des traditions depuis plusieurs générations. Stéphane Driant, fils de Madame Descôtes est viticulteur de père en fils depuis quatre générations. Il veille à la parfaite élaboration de son Champagne dans la région de la Côte des Blancs, à Flavigny, petit village situé à 15 km au sud d'Épernay.</p> <p>La vinification et l'assemblage de ce champagne est effectué par la coopérative des Grappes d'Or à Oger. La famille reste tout de même bien vaillante au processus d'assemblage de la cuvée. Au sein du chai de la coopérative les Descôtes-Giot additionnent, assemblent et dégustent ensemble avec rigueur le résultat de leur travail afin d'obtenir la plus délicate des bulles.</p>
<b>Vin</b>	Le champagne Grand Cru Blanc de Blancs et composé à 100% de Chardonnay dont les villages sont Avize, Oger, Cramant et Mesnil-sur-Oger.

<b>Notes de dégustation</b>	Teinte brillante aux reflets verdâtres, la bulle est fine. Le nez évoque les agrumes et des notes briochées. La bouche est dynamique avec une bulle présente. Belle longueur en bouche.
-----------------------------	---

## Vin N°10 : Maury - Domaine Comelade - L'oursoulette 2019


<b>Cépage(s)</b>	100% Grenache	
<b>Région</b>	Roussillon	
<b>Appellation</b>	Maury	
<b>Millésime</b>	2019	
<b>Producteur</b>	Lionel Comelade	
	8 Rue Fournalau, 66310 Estagel	

<b>Domaine</b>	<p>Créé en 1986 par Lionel Comelade, cinquième génération de vignerons, ce domaine d'aujourd'hui 50 hectares en culture raisonnée, élabore de très beaux flacons sur le terroir des schistes noirs et blancs et d'argiles calcaires de cette partie de la Vallée de l'Agly.</p> <p>Les vendanges sont dans la majorité manuelles et permettent d'apporter précision et qualité lors de la vinification.</p> <p>L'encépagement du domaine se compose du trio emblématique, syrah, grenache, carignan est accompagné de pieds de muscat petits grains et alexandrie ; la multiplicité des cépages permet au domaine de proposer en plus des vins secs dans les trois couleurs, des vins doux naturels Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes Ambré ou Maury grenat.</p> <p><i>Vous pourrez retrouver ce sympathique domaine au "Salon Millésime" de Bazeilles, le 6 et 7 mai 2023</i></p>
<b>Vin</b>	Le Maury Grenat 2019 est issu de vignes de Grenache Noir. La macération traditionnelle dure de 15 à 25 jours avec un mutage sur grain. Elevage en barrique pendant 1 an environ

<b>Notes de dégustation</b>	<p>D'une robe lumineuse au ton rubis et reflets pourpres, le nez exhale des arômes de fruits noirs mûrs et croquants, semblables au cassis, quetsche d'alsace et gelée de cerises noires.</p> <p>En bouche l'attaque se veut souple et soyeuse, les tanins et l'alcool s'harmonisent avec douceur à la délicate sucrosité. Un très bel équilibre.</p> <p>Il accompagnera à merveille vos apéritifs, fromages type roquefort, chèvres secs, magrets aux figues et desserts au chocolat.</p>
-----------------------------	--



VIN N°9 : Bordeaux Supérieur - Château de la Vieille Tour - 2010

<b>Cépage(s)</b>	50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot	
<b>Région</b>	Bordeaux	
<b>Appellation</b>	Bordeaux Supérieur	
<b>Millésime</b>	2010	
<b>Producteur</b>	Vignobles Boissonneau	
<b>Site</b>	boissonneau.fr	

<b>Domaine</b>	Situé le plus au Sud de la région de Bordeaux, le vignoble familial de 55 ha (6ème génération depuis 1839), certifié en Agriculture Biologique depuis 2011, est implanté sur les coteaux du village de Saint Michel de Lapujade (33) La famille Boissonneau produit des vins de bordeaux et du sud ouest.
<b>Vin</b>	Sol argilo-calcaire, il bénéficie d'un climat océanique. Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%. Cuvaison longue d'une durée de 15/20 jours selon les cépages, à température contrôlée variant de 22 à 28°. Sélection des meilleurs lots de merlot et cabernet. Entonnage au mois de mars. L'élevage en barrique est de 12 mois, avec ouillages réguliers mais sans soutirage.


<b>Notes de dégustation</b>	Robe rouge profonde, reflets sombres. Le nez est un mélange de fruits mûrs et de notes boisées. Belle attaque en bouche, bien équilibré et concentré, arômes de fruits noirs fusionnés subtilement avec de belles notes vanillées et toastés. Aptitude au vieillissement 15 ans.
-----------------------------	--



**CHARLEVILLE-MEZIERES**

Rue J.Baptiste LEFORT-ZAC du Val de VENCE

VIN N° 2 : Orléans - Clos Saint-Fiacre - 2020

<b>Cépage(s)</b>	100% Chardonnay	
<b>Région</b>	Loire	
<b>Appellation</b>	Orléans	
<b>Millésime</b>	2020	
<b>Producteur</b>	Bénédicte et Hubert Piel	
<b>Site</b>	<a href="https://clossaintfiacre.fr/">https://clossaintfiacre.fr/</a>	

<b>Domaine</b>	La famille Montigny-Piel perpétue la tradition viticole du Clos Saint-Fiacre à Mareau-aux-Prés depuis plusieurs générations. La famille y cultive la vigne depuis 1635 sur les meilleurs terroirs des appellations d'origine contrôlée (AOC) Orléans et Orléans-Cléry. Bénédicte et Hubert Piel ont repris le domaine familial en 2001, à la suite de Daniel Montigny qui œuvra pendant 25 ans à la tête du syndicat viticole pour l'obtention des appellations Orléans et Orléans-Cléry. La famille exploite aujourd'hui 17 ha de vignes. <a href="#">Vigneron très sympathique à retrouver au salon des vins et vigneron indépendant de Reims, début novembre.</a>
----------------	---


<b>Vin</b>	Sols sablo-graveleux sur sous-sol calcaire et sablo-argileux. Les vignes sont âgées de 35 ans en moyenne la densité est de 4000 à 6000 pieds/ha, le rendement est de 50hl/ha. Le vignoble est conduit en culture raisonnée. Les vignes sont enherbées. Les vendanges se font le matin pour bénéficier afin de conserver un maximum de fraîcheur aromatique. S'ensuit un pressurage pneumatique puis un débouillage statique à froid à une température inférieure à 10 °C pendant 36 heures. La fermentation alcoolique se fait en cuve inox à 18-20 °C. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.
------------	--

<b>Notes de dégustation</b>	À servir entre 10 °C et 12 °C. Robe brillante jaune paille et un nez de fleurs blanches, de pêche, d'abricot et d'agrumes, avec une bouche d'abord vive puis chaleureuse, onctueuse, avec une finale saline. A déguster à l'apéritif pour sa fraîcheur, sur un poisson ou des fruits de mer
-----------------------------	---



*Tampons - Gravures - Récompenses sportives*  
**Sté Nouvelle DULAUROY**  
 9 Av. Jean-Jaurès - 08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES  
 Tél: 03.24.33.20.86 \* Fax: 03.24.56.12.11 \* mail: [sndulauroy08@orange.fr](mailto:sndulauroy08@orange.fr)


### VIN N° 3 : Arbois - Domaine les 5 Wy - Savagnin 2021 - Prélude 2021

<b>Cépage(s)</b>	100% Savagnin	
<b>Région</b>	Jura	
<b>Appellation</b>	Arbois	
<b>Millésime</b>	2021	
<b>Producteur</b>	Yohann Widmer	
<b>Site</b>	<a href="https://domaine-5wy.fr/">https://domaine-5wy.fr/</a>	

<b>Domaine</b>	Le Domaine des 5 Wy est situé à Arbois. Yohann Widmer, vigneron fort sympathique et après quelques années d'expérience à la Fruitière Vinicole d'Arbois en tant que coopérateur, décide de prendre son envol en 2017. L'ensemble du domaine est engagé dans une démarche agro-environnementale, visant à limiter au maximum les traitements et les intrants. Le dosage en SO <sup>2</sup> est systématiquement au plus faible et évolue chaque année, pour cette cuvée, il est inférieur à 20mg/litre. Curieux, Johann Widmer expérimente beaucoup. Vous pourrez déguster ses différentes cuvées en blanc, rouges et effervescents, lors de <a href="#">Salon de Bertrix (fin avril)</a> et de <a href="#">Paliseul (Novembre)</a> . N'ayez crainte, il vous expliquera tout.
<b>Cuvée</b>	Ce 100% savagnin ramassé à belle maturité a été vinifié de façon traditionnelle, avec ouillage. Tout en gardant la spécificité aromatique du cépage, elle vous apportera tout le caractère du terroir Jurassien.
<b>Notes de dégustation</b>	Entre les notes florales, une pointe saline en milieu de bouche et la fin sur une fraîcheur minérale, ce vin sera un vrai plaisir, à découvrir, de l'apéritif au plateau de fromage, tout en passant par des entrées riches tel que du foie gras, ou des plats de poissons blancs.




### VIN N° 8 : Costières de Nîmes - Mas des Bressades - Quintessence 2018

<b>Cépage(s)</b>	98% Grenache - 2% Syrah	
<b>Région</b>	Rhône Sud	
<b>Appellation</b>	Costières de Nîmes	
<b>Millésime</b>	2018	
<b>Producteur</b>	Cyril Mares	
<b>Site</b>	<a href="https://www.masdesbressades.com/">https://www.masdesbressades.com/</a>	

<b>Domaine</b>	Fondé par Roger Marès dans les années 1960, le Mas des Bressades est situé dans les Costières de Nîmes, au Sud de la vallée du Rhône. Il s'étend à travers 45 hectares au nord de la Camargue, où les vignes sont plantées à 70 mètres d'altitude, sur des galets roulés par le Rhône.  Bressades vient du patois provençal et veut dire bercer, car on y est très souvent bercé, voir brassé par le Mistral.  Alors que depuis longtemps le domaine était cultivé dans le respect de la nature et des sols, en 2017 Cyril Marès a demandé la certification en <b>agriculture biologique</b> . Après trois ans de conversion, celle-ci est désormais officielle.
<b>Vin</b>	Issu des plus vieilles vignes de Grenache sur terroir de galets roulés, avec un rendement de 20hl/ha, c'est une belle bouteille produite en petites quantités. Après une fermentation de 5 semaines en cuves pyramidales, le vin est élevé un an en barriques de 3 ou 4 vins.
<b>Notes de dégustation</b>	Une couleur grenat intense qui renferme la beauté de notre terroir. Un nez dans lequel s'allie avec élégance framboise et épices. Des tanins très mûrs qui en font un vin puissant et élégant avec une longueur grandiose. A déguster après 3 ou 4 années autour d'un agneau ou de plats en sauce



## VIN N°7 : Crozes-Hermitage - Domaine Combiér - Cuvée L 2021

<b>Cépage(s)</b>	100% Syrah	
<b>Région</b>	Rhône Nord	
<b>Appellation</b>	Crozes-Hermitage	
<b>Millésime</b>	2021	
<b>Producteur</b>	Laurent Combiér	
<b>Site</b>	<a href="https://www.domaine-combiér.com">https://www.domaine-combiér.com</a>	

<b>Domaine</b>	Créé en 1963, le <b>Domaine Combiér</b> s'étend sur 34 hectares non loin du pont de l'Isère. Les vignes du domaine Combiér sont âgées de 35 ans en moyenne et bénéficient de rendements faibles. Laurent Combiér est un vigneron, terrien passionné, qui a commencé le bio en 1990 par respect de la vigne et vocation au terroir qui les porte. Au domaine Combiér, aucun pesticide, des travaux manuels, des soins biologiques et surtout, une attention immense apportée à la vinification : son talent se révèle totalement dans cette étape où la transformation du raisin aboutit au succès de son Crozes-Hermitage. Le domaine est aujourd'hui LE domaine phare de l'appellation
<b>Vin</b>	Jeunes vignes du domaine, plantées sur un plateau argilo-calcaire avec galets roulés en majorité. Fermentation en cuves béton thermorégulées de 50 hl. Éraflage total et Remontage matin et soir. Élevage de 8 à 10 mois dont 70% en cuve béton ovoïde et 30% en barrique et demi-muid de plus de 8 ans

<b>Notes de dégustation</b>	Jolie robe rouge violine. Nez Intense, évoquant les fruits rouges, beaucoup de finesse. Attaque intense, fruité croquant avec une complexité aromatique remarquable. Finale longue et délicatement épicée sur le poivre
-----------------------------	---



David LEROUX  
08140 BAZEILLES  
Mobile : 07 71 15 18 20  
Fixe : 03 24 22 31 23

## VIN N°4 : Bourgogne - Vincent Dureuil-Janthial - Aligoté 2019

<b>Cépage(s)</b>	100% Aligoté	
<b>Région</b>	Bourgogne	
<b>Appellation</b>	Bourgogne	
<b>Millésime</b>	2019	
<b>Producteur</b>	Vincent Dureuil-Janthial	
<b>Contact</b>	<a href="https://www.dureuil-janthial.fr">https://www.dureuil-janthial.fr</a>	

<b>Le domaine</b>	Le domaine, travaillé en bio et biodynamie, s'étend sur 20 hectares en Côte Chalonnaise (principalement à Rully et à Mercurey), mais aussi en Côte de Beaune et Côte de Nuits (3 hectares). Travail et respect des sols, bonnes pratiques agricoles, vendanges 100% manuelles, nos vignes sont l'objet de toutes les attentions. Pour les différents travaux de la vigne, nous utilisons depuis de nombreuses années le calendrier lunaire. Quand arrive le temps de la récolte, nous n'hésitons pas à prendre le risque de vendanger tard. Le but est d'aller au bout de la maturité du raisin pour obtenir des vins tendus, friands, avec une belle minéralité et acidité.
<b>La cuvée</b>	Issue de vignes plantées en 1985 sur sols d'argiles et oxydes de fer, les raisins sont pressés, débourbés, puis mis en fût pour la fermentation. Le vin est ensuite élevé longuement pendant 1 an en fûts de 5 vins, puis 6 mois en cuve avant mise en bouteilles.

<b>Notes de dégustation</b>	Robe jaunes avec des reflets verdâtres. Le nez intense évoque des notes fumées, de beurre, mais également de notes florales et de pamplemousse. La bouche fraîche et fruitée apporte à la fois de la gourmandise et une longue trame et finale acidulée et salivante. Idéal sur un poisson de rivière ou des fromages de chèvre, il pourra également accompagner un belle blanquette de veau.
-----------------------------	---



26 Faubourg du fond de [Givonne](#)  
08200 SEDAN  
03 24 27 05 04



## VIN N°5 : Alsace – Domaine Baumann Zirgel - Gewurztraminer 2020

<b>Cépage(s)</b>	100% Gewurztraminer	
<b>Région</b>	Alsace	
<b>Appellation</b>	Alsace	
<b>Millésime</b>	2020	
<b>Producteur</b>	Benjamin et Valérie Ziegler	
<b>Site</b>	<a href="https://www.baumann-zirgel.com">https://www.baumann-zirgel.com</a>	


<b>Domaine</b>	<p>Le domaine familial à été créé en 1953, puis s’est développé progressivement pour revendiquer depuis le millésime 2020, une démarche bio et biodynamie.</p> <p>Travail des sols, enherbement un rang sur deux, ébourgeonnage pour diminuer les rendements, sont autant d’évolution visant à récolter manuellement des raisins les plus sains et qualitatifs possible.</p> <p>En cave, les pressurages lents, le débouillage par gravité, les fermentations naturelles et élevages sur lies fines, permettent de produire des vins plein d’énergie.</p> <p><a href="#">Bouteille offerte par le magasin “BIOCOOP” de Charleville La Croizette</a></p>
<b>Vin</b>	<p>ISSU de raisins récoltés manuellement sur des sols marno calcaires de Mittelwihr mais également de terrains plus légers et sablo-limoneux de Riquewihr.</p> <p>Pressurage pneumatique lent. Fermentation naturelle et élevage en cuve sur lies fines pendant 7 à 8 mois.</p>
<b>Notes de dégustation</b>	<p>Exubérant, séducteur, puissant, corsé, charmeur, le Gewurztraminer accumule tous les superlatifs. Sur un nez de pétales de roses, de mangue et de litchis, la bouche est suave, souple et racée.</p> <p>Il accompagnera vos poissons fumés, une belle cuisine exotique ou à base de fruits. Il vous surprendra sur un Munster ou un Rocquefort</p>


|
Le Pissenlit

Lundi 14h-19h  
Mardi au jeudi : 10h-13h et 14h-19h  
Vendredi : 10h-19h  
Samedi : 10h-19h

ZAC Bois Fortant / La Croizette ; 2 Rue André Joseph, 08000 Charleville-Mézières

## VIN N°6 : Sancerre - Domaine Pierre Martin - Chavignol 2020

<b>Cépage(s)</b>	100% Pinot-Noir	
<b>Région</b>	Loire	
<b>Appellation</b>	Sancerre	
<b>Millésime</b>	2020	
<b>Producteur</b>	Pierre Martin	
<b>Site</b>	<a href="#">Le Bourg - 18300 Chavignol</a>	

<b>Domaine</b>	<p>Le domaine Martin est situé à Chavignol, au cœur du Sancerrois. Ce vignoble est transmis depuis plusieurs générations.</p> <p>Les 18 ha du domaine sont situés principalement autour de Chavignol, petit village vigneron célèbre également pour son fromage, le Crottin de Chavignol. Certains terroirs du domaine sont déjà mondialement connus comme les Monts Damnés et Le Cul de Beaujeu.</p> <p>Notre philosophie de travail est celle d’une culture de respect de nos terroir et donc de l’environnement, d’une approche organique et biologique, visant notamment à rechercher des raisins de qualité (rendements limités par une taille courte et vendange en vert si nécessaire), tout en réduisant les traitements au minimum nécessaire selon les contraintes météorologiques.</p> <p>Les terroirs sont calcaires ou argilo-calcaires, très pentus et difficilement mécanisables, ce pourquoi la plupart des travaux se font à la main. Nous accordons une grande importance au travail du sol, n’utilisant plus de désherbant depuis plusieurs années déjà.</p> <p>Coté vinification, nous sommes très peu interventionnistes. La récolte de raisins mûrs et sains nous permet d’obtenir des bons vins qui sont l’expression directe de nos magnifiques terroirs.</p>
<b>Vin</b>	<p>Cette cuvée est issue de vignes de 20 ans en moyenne, qui s’épanouissent sur des sols de caillottes, très pierreux et calcaires.</p> <p>Vinification traditionnelle avec fermentation en fûts jusqu’au printemps. Élevage en cuve et barriques pendant près d’un an.</p>
<b>Notes de dégustation</b>	<p>Il s'agit là d'un vin plutôt frais et juteux sur les fruits noirs et rouges bien mûrs. Quelques notes poivrées accompagnent ce vin avec une structure tannique harmonieuse. Il accompagnera à merveille cailles, pintade, bœuf grillé ou même un carpaccio de thon</p>