

WINE STUDIO 126

Carte des vins



BLANCS de FRANCE

Alsace

Blancs fruités et minéraux qui se prêtent bien au vieillissement, surtout les riesling Grand Cru. Citronnés et floraux dans leur jeunesse ils seront idéals pour accompagner des plats aux fruits de mer. Avec l'âge le riesling offre des notes pétrolées qui iront à merveille avec des viandes blanches en sauce.

Riesling 2010 Dom. J-M. HAAG
Agrumé et fruité, plein de charme.
Riesling G.C. Zinkoepflé 2010 Dom. J-M. HAAG
Qu'es ce qu'il est beau..sur des St Jacques poilées
Sylvaner 2011 Dom. J-M HAAG

Bordeaux blanc

Graves Blanc 2011 Ch.Villa Belair
Un blanc aromatique et boisé. Le petit frère blanc de Lynch Bages

Bourgogne et Beaujolais Blancs

Terre du Chardonnay et de l'Aligoté, blancs secs et minéraux aux notes de miel dans le nord (Chablis), plus opulents et fruités dans le sud (Macon et Beaujolais). L'élégance est au rendez vous.

Beaujolais Blanc 2007 Dom. Du tram
 Bourgogne Vezeay 2007 Dom. La Cadette ''Saulniers''
Un grand Chardonnay naturel en rupture de stock mais bientôt de retour...
Bourgogne Aligoté 2010/2011 Dom. Janthial
Le meilleur rapport qualité prix en bourgogne, il vieillira avec grâce.
 Bouzeron 2011 AP De Villaine
L'aligoté signé Romanée Conti? Presque...
 Chablis 2011 A & O De Moor '' L'humeur du temps''
Un Chablis bon et biodynamique qui aime les crustacés
St Aubin 1cru Les Combes 2010 Dom. Larue

Loire Blanc

Du blanc simple et fruité aux plus grands chenins de garde, cette région amatrice du Bio vous livrera des blancs dotés de belles fraîcheurs et de fruits mûrs. Melon du Bourgogne aux longs élevages sur lies pour le Muscadet, Chenin au milieu et Sauvignon à l'est... mais aussi le rare Romorantin fera le bonheur de vos repas

 Sancerre 2008 Pascal Cotat ''Monts Damnés''
Grand Sauvignon, dense et parfumé. Il évoluera bien sur des notes truffés
 Touraine Sauvignon sec 2012 Trinq'âme
Biodynamique et gourmand, il aime les apéro entre copains...
 Cour Cheverny 2010 Philippe Tessier ''Les Sables''
100% Romorantin vinifié naturellement, à découvrir sans hésitation sur des fromages
 Anjou 2009 Pithon-Paillé ''Mozaik''
100% Chenin 100% gourmandise
 Muscadet (VDF) Muskadig Breizh
Un Muscadet atypique, riche, et plein de vigueur.

Sud et Sud Ouest

-  Coteauc d'Aix Provence 2011 Ch. Bas '' L'Alvèrnague''
Palette Blanc 2010 Ch. Simone
La référence en blancs pour la Provence, boisé élégant, à encaver 20 ans
- VDP Cotes Catalanes 2011 Blanc qui détend
Un Chardonnay - Sauvignon qui porte bien son nom..
-  Rivesaltes Ambré 1996 Rancy
Côtes de Gascogne 2012 La Salette
Aromatique et fruité, le filles l'adorent!
-  Gaillac Mauzac vert sec 2011 Dom. Plageoles
Cépage oublié, rustique mais gentil... Délicieux sur du poisson de rivière
- Côtes de Gascogne Moelleux 09 La Salette
-  Jurançon moelleux 2006 Souch ''Marie Kattalin''
Une Coupe de jazz... Le mythe du Sud Oust

BIANCHI D'ITALIA

Nord Italie

Dans le nord Italie, les blancs qui sourient aux pieds des Alpes, sont riches en minéralité, soutenus par des belles acidités et un beau fruit. Soave, à côté de Vérone produits des blancs complexes et de bonne intensité aromatique. Les vins des Dolomites, une viticulture de haute montagne, sont souvent frais, agrumés et floraux.

-  VDT Bianco Belotti
100% Cortese, 100% Piemonte e 100% Naturel, un vin Triple A gourmand par les fromages
-  Dolomiti Manzoni 2011 Elisabetta Foradori
Manzoni (Riesling x Pinot blanc), le croisement plus réussi dans l'histoire du vin.
- Dolomiti Chardonnay 2011 Pojer e Sandri
Dolomiti Sauvignon 2010 Pojer e Sandri
Soave Classico 2011 Pieropan
La référence dans les vins volcaniques de Soave, pour accompagner vos antipasti
-  Bianco delle Venezie 2011 Musella
Garganega et Chardonnay en biodynamie. Un assemblage volcanique ami des écrevisses

Centre Italie

Dans le centre Italie c'est le Trebbiano (Ugni blanc en France) le cépage le plus répondu, et c'est dans les collines sauvages des Abruzzes qu'il trouve sa plus belle dimension, ainsi que le Pecorino (Cépage autochtone des Abruzzes et des Marches). Le Centre Italie offre aussi d'autres cépages intéressants tels que le Verdicchio, frère gemmaux du Trebbiano di Soave.

-  Verdicchio Castelli di jesi 2011 Conti di Buscareto
Un blanc si riche et fruité sur des notes de figuier, nous suggère des pâtes aux moules
- Pecorino Colli Apruntini 2012 Villa Medoro
Trebbiano d'Abruzzo 2012 Masciarelli
Un blanc sec, facile, idéal pour accompagner un bar grillé au fenouil
-  Trebbiano d'Abruzzo 2011 Cirelli
 Trebbiano d'Abruzzo 2010 Emidio Pepe
Un grand Trebbiano en biodynamie, beau et Sauvage. A ne pas rater !

Orvieto classico 2012 . Le Velette - Berganorio
Frascati superiore 2011 Fontana Candida

Italie du Sud

Souvent oublié par les amateurs de blanc, le sud d'Italie, surtout la Sicile et la Campanie, a fait des pas de géant dans les dernières années. La Sicile a su valoriser le Cataratto et le Grillo, cépages "ouvriers" qui donnent des vins sympatiques et agréables à boire dans leur jeunesse. La Campanie a su valoriser les superbes terroirs volcaniques du Vesuvio avec des cépages nobles et anciens comme la Falanghina, le Fiano ou le Greco.

-  Falanghina 2011 Ocone
Valeur sûre dans la Région de Naples. Délicieux sur un poulet rôti aux zestes d'agrumes
- Falanghina 2011 Feudi San Gregorio
IGT Salento 2012 Tenuta Rubino ''Marmorelle''
80% Chardonnay 20% Malvasia, un vin dynamique qui aime le poisson grillé
-  IGT Sicilia Cataratto 2012 Caruso & Minini
Etna 2010 - Le vigne Niche Tenuta delle terre nere
100% Carricante. La réponse Sicilienne au Montrachet
- Nozze d'oro 2010 (Sicile) Tasca d' Almerita
Sicile IGT Zibibbo Pellegrino
Aromatique, fortifié et sucré. C'est le sang d'or de l'île de Pantelleria

ITALIAN ORANGE WINES - LONGUES MACERATIONS

Les vins oranges sont une typologie de vins "blancs" secs issus de longues macérations (de 2 semaines à 12 mois de macération), on pourrait dire une sorte de vinification en rouge faite avec des raisins blancs. Cette technique ancienne souvent supportée par l'utilisation de l'amphore, a trouvé son plus haut niveau de qualité dans le Friuli, qui avec le maître Josko Gravner, à deux pas de la frontière Slovène, nous surprend toujours. A découvrir absolument !

-  VDT Bianco (Malvoisie) Trincherio
-  Greco di Tufo 2009 Cantina Giardino ''Taraà''
-  Coda di Volpe 2009 Cantina Giardino ''Paski''
Aux pieds du Vesuvio, un blanc aux arômes pétrolés et de fruits blancs.
-  IGT Sicilia 2011 COS ''Rami''
-  IGT Friuli Ribolla Gialla 2002 Radikon
Rustique mais incroyable, à essayer sur un risotto aux gésiers..
-  IGT Friuli Ribolla Gialla 2009 Damijan Podversic
Une Ribolla intense et riche en fruits murs comme en épices. Coup de cœur !
-  IGT Friuli Friulano 2009 Damijan Podversic ''Nekay''
-  IGT Friuli 2004 Gravner ''Breg''
La finesse absolue de l'amphore mariée avec la droiture et la précision des grands vins de garde. Un grand vin de méditation !

ROUGES de FRANCE

Beaujolais et Bourgogne Rouge

Les Gamays flamboyants et légers font le bonheur du Beaujolais. Le Pinot Noir par contre est le roi des cépages rouges de France, et trouve son royaume en Bourgogne dans la Cote d'or. Ses premiers et ses grands crus font rêver la plupart des amateurs. Les Beaujolais se marient à la perfection avec les charcuteries lyonnaises ou avec un tartare de bœuf. Les Pinots noirs bourguignons, exemples d'élégance dans le monde, appellent des plats comme le lièvre à la Royale, le filet mignon ou du Gibier en plume.

-  Vin de France 2012 M. Lapiere ''Raisins Gaulois''
Un véritable ''jus de fruits'' frais et fruité. Un apéritif pour les copains !
-  Morgon Côte du Py 2012 Dom.Coquelet
-  Morgon Côte du Py 2010 J. Foillard
Un Beaujolais naturel et charnu sur des atomes de groseille. Il adore la charcuterie.
- Passetoutgrains 2010 Emmanuel Rouget
Le neveu de Henri Mayer à Vosne dans un assemblage de Gamay et Pinot noir. Glou Glou..
-  Cote Chalonnaise 2011 AP De Villaine
-  Givry 2011 J. Drouhin
- Chambolle Musigny 2008 Méo Camuzet
Un grand Chambolle pour accompagner un pintadeau aux figues
- Gevrey Chambertin 2010 Dom.Pierre Damoy
- Givry 1 Cru Champ Nalot 2011 Dom. Parize
Un excellent rapport qualité prix en Bourgogne
-  Mercury 1 cru Champs Martin 2008 Lorenzon
- Nuits St George 1 cru Clos de la Maréchale 2007 JF. Mugnier
Que dire ? ...Mugnier, la référence bourguignonne

Bordeaux

La patrie du cabernet Sauvignon dans le Médoc, du Merlot et du Cabernet Franc dans la rive droite. Des vins rouges modernes, aux tanins fins et et aux boisées marquant, qui verront passer les décennies..

- Bordeaux Superior 2011 Ch. La Mothe du Barry
- Haut Médoc 2009 Ch. Baron de Malleret
Un Bordeaux sans chi chi, au boisé léger et élégant. A essayer sur une côte de bœuf !
- Canon Fronsac 2010 Ch Canon
Un Merlot mûr dense et corsé, mais plein de finesse. A proposer sur des viandes rouges
- Graves 2010 Villa belair
Le fils ''graves'' de Lynch Bage..
-  Côtes de Brdx - Castillon 2010 Clos Puy Arnaud ''Pervenche''
L'un des pionniers de la Biodynamie dans le bordelais..
- St Estephe 1995 Pagodes de Cos
- St Estephe 2006 Pagodes de Cos
- St Estephe 1982 Ch. Meney - Cru Bourgeois
Un cru bourgeois dans le millésime du siècle, 17/20 sur la RVF en 2010

Bordeaux Grand Cru Classé

Le Classement historique du 1855 pour l'exposition universelle de Paris, a rendu ces vins des vrais mythes dans le monde entier. Les grands Bordeaux, bâtis pour de longues gardes, nécessitent souvent une dizaine d'années d'oubli dans les caves. Dans la jeunesse le Bordeaux aime les viandes rouges, avec l'âge du gibier ou un gigot d'agneau iront à merveille.

St Emillon 2006	Ch.Figeac 1 Gcc
ST Emilion 2007	Clos Fourtet
Haut-Medoc 2008	Ch. Cantamerle 5 Gcc
Haut Médoc 1975	Ch. La Lagune 3 Gcc
<i>Un grand millésime dans les années 70. Bijoux..</i>	
Haut Médoc 1994	Ch. La Lagune 3 Gcc
Haut Médoc 2006	Ch. La Lagune 3 Gcc
Saint Estéphe 2008	Calon-Ségur 3 GC
Saint Julien 2006	Gruaud la Rose 2 Gcc
Saint Julien 1999	Gruaud la Rose 2 Gcc
Un millésime classique chez l'un des meilleurs 2ème Grand Cru classés	
Saint Julien 1993	Gruaud la Rose 2 Gcc
Pauillac 1995	Pichon Longville Baron. 2Gcc
Pauillac 1999	Pichon Longville Comt. 2Gcc
Pauillac 2001	Ch. Mouton Rothschild 1Gcc
Pessac Leognan rouge 1999	Dom. de Chevalier Gcc
Pessac Leognan blanc 2006	Smith Haut Laffite Gcc
<i>Sauvignon - Sémillon 100% bois neuf, un blanc opulent et droit qui vieillira avec grâce</i>	
Sauternes - Barsac 2006	Ch. Climens 1Gcc
Sauternes 2007	Ch. Guiraud 1Gcc
Sauternes 1970	Lafleur haut Paraguey 1Gcc
<i>Un Sauternes à son apogée, 43 ans de noblesse.</i>	

Loire Rouge

Au bord de la Loire, les cabernets francs sont remplis de fruits rouges murs, poivre noir et d'une belle tension gustative. Aux sources de la Loire, sur des terroirs granitiques à quelques km du Beaujolais, c'est le Gamay qui est le patron des goûts fruités avec des vins frais et gouleyant

Côte Roannaise 2012	Dom. Sérol ''Les originelles''
<i>100% Gamay, une excellente alternative aux Beaujolais. Lui aussi aime la charcuterie.</i>	
 Anjou 2010	Dom. Leroux ''Vieilles vignes''
<i>Un rouge bio de corps moyen, parfait pour vos barbecues.</i>	
 Touraine 2012	Grange tiphaine ''Ad Libitum''
 Touraine 2009 Cabernet	Marula ''Les Hauts Midi''
 Chinon 2010	Grosbois ''Gabarre''
<i>Un beau Cabernet franc dans un grand millésime. Il sera grand aussi sur du boudin noir</i>	
 St Nicolas de Bourgueil 2012	Sébastien David - Hurluberlu
 St Nicolas de Bourgueil 2009	Sébastien David - Le Vin d'une Oreille
<i>Un bijou rare et naturel, riche et charnu, idéal sur un civet de biche.</i>	

Rhône

Terre de Grenache dans le sud et terre de Syrah dans le nord. Terre de terrasses dans le nord et terres des galets dans le sud. Un fleuve, deux mondes. La force du fruit et du soleil pour la rive gauche du sud, et la fraîcheur de la nuit pour les vins sombres et fins de la rive droite du nord.

-  VDF 2010 Le Raisin et l'Ange ''S''
100% Syrah - 100% Naturel - 100% Sudiste
-  VDF 2011 Le Raisin et l'Ange ''Fable''
Un assemblage atypique et immersion rhodanienne de fruits noirs et épices. Gourmand !
-  VDF La Roche Buissière - Petit Jo
-  VDP Syrah 2011 Hervé Souhaut
Magnifique Syrah vinifié naturellement et à grappes entières. Bavette de veau au poivre
- Côtes du Rhône 2012 Cuvée des Galets
Le Côtes du Rhône à petit prix, le plus apprécié par les gens
-  Côtes du Rhône 2012 Domaine des Fées
Force et rondeur à petit prix. Un vin comme cela ne demande qu'un rôti d'agneau
-  Côtes du Rhône 2011 Trapadis ''Blovac''
-  Côtes du Rhône 2012 Gramenon ''Poignée de raisins''
Voilà un Jus de grenache pour les adultes...
-  Côtes du Rhône 2012 La Roche buissière - Petite Jeanne
Fleurs et fruits rouges, l'élégance d'un Grenache. Belles amertumes au final.
-  Côtes du Rhône 2011 La Roche buissière - Flonflons
-  Cairanne 2007 Marcel Richaud
La référence dans la Côte du Rhône pour des amateurs à l'esprit fort. Top!!
-  Vinsobres 2009 La Péquelette - Emile
-  Crozes Hermitage 2011 Maxime Graillot ''Equinoxe''

Languedoc et Roussillon

« Sud, sud' wine stay close to me. Don't let me be alone. It's tearin' me apart - My blue, blue heart »(UB40). Voilà des vins qui réchauffent les cœurs. Syrah, Grenache et Carignan sont les cépages les plus répandus, et donnent des vins rouges intenses et chaleureux .

-  VDF 2012 Le temps des cerises ''Avanti popolo''
Carignan vinifié sans soufre. Fruits gourmands et légèreté. Un rouge de soif !
-  Faugeres Clos Fantine
- Minervois 2011 Tristan & Julien
-  Minervois 2011 JB Senat - La Nine
- St. Chinian 2009 Dom La Madura - Classique
Un grand classique du Languedoc qui accompagnera sans peur un Chili con carne
-  Ctx du Languedoc 2009 Mas de Chimères Nuit Grave
-  Pezenas Languedoc 2011 Tourner Pageot
Cet assemblage Syrah - Grenache en biodynamie me fait tourner la tête..
- Tautavel 2009 Dom Fontanel ''Cistes''
Au village de l'homme des cavernes, un vin typé pour digérer des lentilles au lard

Autres régions de France

-  Mondeuse de Savoie 2012 Dom Giachino
Un rouge sympa sur des notes de cannelle et clou de girofle. Charcuterie ? Why not !
-  Ctx d'Aix-Provence 2011 K & G Lefèvre - Lauze
- Palette Rouge 2008 Ch. Simone

-  Beaux de Provence 2007 Hauvette - Roucas
Il a fallu une dame pour dompter la force du terroir et du millésime. Énorme !
-  Cahors 2011 Mas del Périé - Les Escures
-  Cahors 2009 Mas del Périé - Les Acacias
Grande révélation du millésime, un malbec pur et sanguin pour une carbonnade flamande
-  Madiran 2004 Dom. Laffont - Hecate
Force, tanins et couleur pour ce Tannat vinarchiste... signé par un vigneron belge !

ITALIA ROUGES

Piemonte

Voilà les terroirs italiens les plus réputés au monde. Terre du Barolo, réponse italienne à la Bourgogne française, terre de cuisine et de tradition. Le Barolo et le Barbaresco (100% Nebbiolo) sont les appellations plus prestigieuses avec des vins à la finesse bourguignonne, mais avec la force et la chaleur des terroirs italiens. Plus charpentés et coloré la Barbera (le vin des vigneron) et plus sur le fruit le Dolcetto.

- Dolcetto d' Alba 2011 Oberto
-  Barbera Colli tortonesi 2011 Ferretti Enio ''Morelle''
Joli fruit et intensité, un rouge jovial pour accompagner un Osso-buco !
-  Barbera Colli tortonesi 2010 Ferretti Enio ''Antico Convento''
- Barbera d' Alba 2010 F.lli Alessandria
-  Barbera d' Alba 2006 Trincherio ''Vigna del Noce''
Une Barbera nature et solaire.
- Nebbiolo Langhe 2010 Parusso
Moderne mais élégant, un boisé fin qui appelle des escargots à la bourguignonne
- Nebbiolo Langhe 2011 Oberto
Un nebbiolo agrumé et floral, superbe rapport qualité prix.
- Nebbiolo d'Alba 2010 Bruno Giacosa
- Roero 2006 Filippo Gallino
- Barolo 2008 Parusso
- Barolo 2007 F.lli Alessandria
Un super Barolo au prix doux. Déjà ouvert il tutoie la truffe blanche.
- Barolo 2007 ''Monvignliero'' F.lli Alessandria
L'un des plus beaux crus de l'AOC. Joli élevage, il mérite d'être encavé pour 20 ans

Nord Est

Dans une terre de blancs, le nord-est nous livre l'un des AOC en rouge plus connu d'Italie tels que la Valpolicella et l'Amarone, mais aussi d'autres cépages autochtones comme le Teroldego, Langrein, Raboso, Marzemino, Refosco, Schiopettino et Tazzelenghe, voilà donc de quoi faire même avec les rouges des Vénéties. Ce qui distingue les vins rouges du nord-est c'est le fruit rouge, la fraîcheur et l'acidité avec des nuances parfois rustiques. L'Amarone quant à lui est l'un des vins rouges le plus important et le plus ancien d'Italie, un vin sec fort et structuré issu de raisins (Corvina, Rondinella et Molinara) séché à l'air.

-  Valpolicella superiore 2010 Musella
Cerise rouge et belle acidité pour un rouge, idéal pour démarrer un repas
-  Valpolicella Ripasso 2009 Musella
Un grand Valpolicella qui subit une deuxième macération avec les peaux de l'Amarone.
-  Amarone 2007 Musella
-  Lagrein Trentino 2007 Loacker Kastelel
-  Teroldego 2007 Foradori - Granato
Un Teroldego tout en finesse, l'un des plus beaux exemples de vins rouges du Trentino
- Pinot Nero delle Dolomiti 2007 Pojer & Sandri
Un autre style de Pinot noir, mais toujours bon aux senteurs de rose fanée...
- Refosco Colli Orientali 2005 Jacüss

Toscana

Le Sang de Jupiter (Sangiovese) a allaité une bonne partie des gens dans cette région avec des vins juteux, riches en fruits, mais toujours veloutés, les vinifications modernes et raffinées ont fait le reste, et le Vino Nobile de Montepulciano (à ne pas confondre avec le cépage Montepulciano typique des Abruzzes) incarne alors la plus haute expression de cet cépage. Entre les années 70 et 90 la Toscane a fait connaître au monde la force des "Super Toscan", imitations toscanes des Bordeaux, avec des Cabernets au profil moderne et concentré, dont le mythique Sassicaia.

Igt Toscana Rosso 2010 Ciacci Piccolomini

 Igt Toscana Rosso 2008 Colombaia

Sangiovese naturel et rustique, il se marie bien avec des plats à base d'abats

Chianti colli Senesi 2010 Daviddi - Canaiozza

 Chianti Classico 2009 Le Boncie - Le trame

Gourmandise naturelle dans un style classique et authentique. Voilà un bon Sangiovese

Rosso di Montepulciano 2011 Poliziano

Nobile di Montepulciano 2009 Daviddi

Nobile di Montepulciano 2009 Poliziano - Asinone

Le Cru des Crus, boisé noble et élégant, un accord superbe pour la Bistecca Fiorentina

Super Toscan 2009 Gaja - Ca' Marcanda - Promis

Super Toscan 1996 Sassicaia

Le vin italien le plus connu au monde. Goûtez-le sur des plats à base de cèpes.

Centre Italie

Les collines du centre Italie sont dédiées à la production de vins rouges charpentés et fruités tels les Orvieto ou le cépage autochtone Lacrima di Moro d'Alba. C'est par contre dans les rustiques collines des Abruzzes et des Marches, patrie du Montepulciano que l'on trouve les vins rouges toniques pleins de fruits et soleil. Pour info, le Montepulciano est le nom d'un cépage, à ne pas confondre avec le Vino Nobile de Montepulciano ou le Rosso de Montepulciano, noms d'une AOC toscane issue du cépage Sangiovese.

 Sangiovese di Romagna 2011 Tremonti ''SONO''

Un Sangiovese vinifié complètement sans SO2 pour embrasser un jambon de Parme

 IGT Marche 2012 Conti di Buscareto ''Crima''

80% Sangiovese-20% Lacrima di Moro d'Alba. Fruits rouges, rose et Litchi. Féminin

 Lacrima di Moro d'Alba 2011 Conti di Buscareto

100% Lacrima di Moro d'alba, aromatique et charpenté comme un bouquet de roses

Orvieto Rosso 2011 Le Velette ''Rosso di spicca''

Montepulciano d' Abruzzo 2010 Masciarelli

Montepulciano d' Abruzzo 2008 Masciarelli ''Marina Cvetic''

Rouge structuré et puissant, il jouera à merveille son rôle culinaire avec du gibier.

 Montepulciano d' Abruzzo 2011 Cirelli

Italie du Sud

Au centre de la Méditerranée, et aux pieds des Volcans, le sud Italie a été influencé par beaucoup de cultures comme les phéniciens, les grecques et les espagnoles, c'est ainsi que on trouve des cépages comme le NegroAmaro ou l'Aglianico (du mot Hellénique, cépage d'origine grecque). Des vins à l'esprit fort et chaleureux avec un fruit généreux et dense.

IGT Puglia Petrilli ''Fortuita''

Assemblage de Montepulciano, Sangiovese et Nero di Troia. Bien sur un steak de Cheval

Negramaro - Primitivo 2010 Li Veli ''Primonero''

Negramaro 2010 A6Mani

Noir, Noir et encore noir, mais quel fruit ! Découverte

Salice Salentino 2010 A6Mani

 Aglianico IGT 2009 Cantina Giardino ''Le Fole''

Très longue macération pour cet Aglianico tout en cœur et rusticité.

 Aglianico del Taburono 2007 Occone ''Apollo''

 Aglianico del Vulture 2007 Elena Fucci ''Titolo''
 IGT Sicilia 2010 COS ''Pithos''
Nero d'Avola - Frappato vinifiés en amphore. Vin d'exception! Thon aux tomates cerise ?
 Cerasuolo di Vittoria 2010 COS ''Classico''
Mon Sicilien préféré, avec une vinification à grappe entière. Un vrais Bourguignon !
 IGT Sicilia Nero d' avola 2011 MGM ''Angelo''
 IGT Sicilia Nero d' avola 2012 Caruso & Minini
 IGT Sicilia Nero d' avola 2010 Tasca d' Almerita ''Celier de la tour''
Un grand classique, aux arômes de pruneaux et poivre noir. Sympathique sur une salade à la fête et olives noires.

LE RESTE DU MONDE VITICOLE

Afrique du Sud

Chenin - Chardonnay Bird's Valley
Blanc, frais et Fruité idéal pour l' apéritif

Argentine

Malbec Mendoza 2011 Punto Final
Noir et Tannique. Charpenté

Autriche

 Zweigelt Burgenland 2011 Weingut - Beck
Rouge frais et léger, bien sur une grillade

Belgique

Pinot Gris 2012 Domaine Entre Deux Monts
Blanc Gourmand et sec. Étonnant !

Bulgarie

Pinot Nero 2009 Edoardo Miroglio
Élégant riche et floral, il appelle le Magret de canard rôti aux cerises
 Pinot Nero Reserve 2009 Edoardo Miroglio
Bel élevage à encaver pour 10 ans
 Cabernet Sv - Merlot 2008 Enjra
Un bulgare moderne et médocain. Bon rapport Q/P signé Canon-La-Gaffeliere

Chile

Maule Valley Sauvignon 2011 Aromo
Un sauvignon tout en profondeur et minéralité, il adore les huîtres
 Maule Valley Carmenere 2010 Aromo
Notes chocolatées et de pruneau. Beau pour accompagner une grillade d'agneau

España

Rosé 2011 Fayenazas

Un rosé pas chère mais malin...

Valencia, Garnacha 2010 Audacia

Un rouge sur le fruit frais et pas cher. Vin de tous les jours

Bierzo Mencía 2011 Vega Montan

Un espagnol à la beaujoloise, fruits et matière.

 Rueda Verdejo 2011 Menada

Blanc fruité et agréable comme une siesta sous les figuiers. Grillade de poisson

Ribera del Duero 2011 La Cepa Alta

Rouge sudiste, fruité mais charpenté...Olé !

Ribera del Duero 2000 Vega Sicilia Unico

Le mythe d'Espagne

Liban

Cabernet s.- Syrah 2010 Paradis de Qanafar

Produit à 1200 m de hauteur, c'est une explosion de fruits et violette!

Maroc

 Tandem 100% Syrah 2010 Alain Graillot

Chef d'œuvre marocain, puissant et élégant. A voir sur la joue de bœuf.

Portugal

Douro Blanc 2011 Gambozinos

Douro Tinto Reserva 2010 Gambozinos

Assemblage classique de Touriga Nacional, Tinta Franca et Tinta Roriz

CA PETILLE !!!

Champagne

Champagne Brut Royer Réserve

Champagne Extra Brut Jacquesson n°736

Prosecco

Je vous présente mes vins, à quelque km de Venise, au milieu des collines, c'est là que le Prosecco (cépage Glera) trouve sa vraie dimension et sa noblesse, et c'est là que ma famille le cultive depuis 4 générations. Les bulles fines et fruitées font la renommée des Proseccos plus classiques, mais c'est dans sa version sur-lies qu'il donnera les plus grandes émotions. Le Prosecco sur-lies est un vin sec, pétillant naturel, refermenté en bouteille, sans SO₂ ajouté et apte à la garde. Version ancestrale, mais encore trop inconnue. Santé !

Prosecco Extra dry 2012 Coletti ''Prime vide''

Prosecco Frizzante 2012 Coletti ''Phoja''

 IGT Glera Sur lies 2010/11/12 Coletti ''Via Larghe 01''

Le vrai Prosecco, comme vous ne l'avez jamais goûté, frais, sec et naturel..

Autres bulles

 Manzoni Sur lies Zéro Dosage 2011 Coletti ''Giusé''

Un Spumante naturel à la couleur rose pêche. Floral et droit, idéal pour l'apéro

Lambrusco Sorbara Chiarli

Le pétillant rouge d'Italie qui aime la charcuterie italienne

Moscato d' Asti 2012 La Spinetta ''Biancospino''

Seulement 4,5° d'alcool mais quelle douce fraîcheur sur une tarte aux fruits



Vins issues d' une agriculture bio, biodynamique
ou d'un vinification Naturelle (sans SO₂)

STUDIO 126 - Rue Blaes 126, Bruxelles 1000
Fixe 0032 (0)250 27 167 - Portable 0032 (0)477 057 078
coletti.vins@gmail.com
www.brussels-studio126.com