

# 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'Alvérnague''  
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 Emillion 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 Graillet ''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      Jacùss







## 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                    |
| <i>Sangiovese naturel et rustique, il se marie bien avec des plats à base d'abats</i>                   |                              |
| Chianti colli Senesi 2010   | Daviddi - Canaiozza          |
|  Chianti Classico 2009  | Le Boncie - Le trame         |
| <i>Gourmandise naturelle dans un style classique et authentique. Voilà un bon Sangiovese</i>            |                              |
| Rosso di Montepulciano 2011   | Poliziano                    |
| Nobile di Montepulciano 2009  | Daviddi                      |
| Nobile di Montepulciano 2009  | Poliziano - Asinone          |
| <i>Le Cru des Crus, boisé noble et élégant, un accord superbe pour la Bistecca Fiorentina</i>           |                              |
| Super Toscan 2009   | Gaja - Ca' Marcanda - Promis |
| Super Toscan 1996   | Sassicaia                    |
| <i>Le vin italien le plus connu au monde. Goûtez-le sur des plats à base de cèpes.</i>                  |                              |



## 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''              |
| <i>Un Sangiovese vinifié complètement sans SO2 pour embrasser un jambon de Parme</i>                             |                                |
|  IGT Marche 2012               | Conti di Buscareto ''Crima''   |
| <i>80% Sangiovese-20% Lacrima di Moro d'Alba. Fruits rouges, rose et Litchi. Féminin</i>                         |                                |
|  Lacrima di Moro d'Alba 2011   | Conti di Buscareto             |
| <i>100% Lacrima di Moro d'alba, aromatique et charpenté comme un bouquet de roses</i>                            |                                |
| Orvieto Rosso 2011   | Le Velette ''Rosso di spicca'' |
| Montepulciano d' Abruzzo 2010  | Masciarelli                    |
| Montepulciano d' Abruzzo 2008  | Masciarelli ''Marina Cvetic''  |
| <i>Rouge structuré et puissant, il jouera à merveille son rôle culinaire avec du gibier.</i>                     |                                |
|  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''        |
| <i>Assemblage de Montepulciano, Sangiovese et Nero di Troia. Bien sur un steak de Cheval</i>                   |                              |
| Negramaro - Primitivo 2010   | Li Veli ''Primonero''        |
| Negramaro 2010   | A6Mani                       |
| <i>Noir, Noir et encore noir, mais quel fruit ! Découverte</i>   |                              |
| Salice Salentino 2010  | A6Mani                       |
|  Aglianico IGT 2009          | Cantina Giardino ''Le Fole'' |
| <i>Très longue macération pour cet Aglianico tout en cœur et rusticité.</i>                                    |                              |
|  Aglianico del Taburono 2007 | Ocone ''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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>)

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