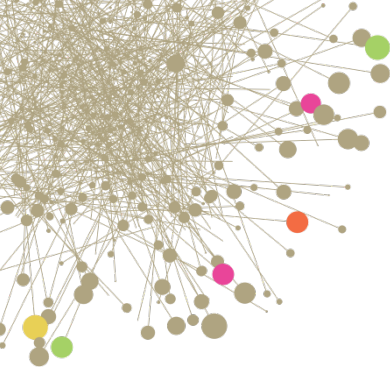




LA CARTE GRANDS CRUS





Les Grands Crus de Bordeaux

Rouges

Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé Château Léoville Poyferré 2007

Pessac-Léognan Grand Cru Classé Château Smith Haut Laffite 2008

Pomerol Château Clos L'Eglise 2008

Margaux 3ème Grand Cru Classé Château Giscours 2009

Saint-Emilion 1er Cru Classé 1B Château La Gaffelière 2011

Blanc

Pessac-Léognan Grand Cru Classé Château Malartic-Lagravière 2009

Les Grands Crus de Bourgogne

Rouges

Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux-Monts Domaine Daniel Rion 2011

Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Magnien 2010

Blancs

Meursault 1er Cru Les Charmes du château de Meursault 2010

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes Domaine Vincent Girardin 2009

Le Grand Vin du Rhône

Rouge

Hermitage Domaine Tardieu 2009



Les Grands Crus de Bordeaux

Saint Julien 2^{ème} Cru Classé Château Léoville Poyferré 2007



Le Château Léoville Poyferré s'étend sur 80 hectares sur le terroir unique de Saint Julien. Jadis la plus grande propriété viticole du Médoc, Léoville Poyferré est consacré deuxième grand cru classé en 1855. Aujourd'hui, Didier Cuvelier poursuit l'oeuvre qui fait de Léoville Poyferré un vin mythique.

Sols:

Argileux avec galets

Cépages :

Cabernet Sauvignon (63%) Merlot (27%), Petit Verdot (8%) Cabernet franc (2%).

Commentaires de dégustation :

Ce Léoville Poyferré 2007 arbore une robe grenat intense et brillante. Le nez est d'une belle complexité aromatique dévoilant, à travers des notes de café, une fraîcheur mentholé et un fruité intense. Après une attaque soyeuse et franche, le vin en bouche possède une belle amplitude. 2007, le millésime de « charme » pour de nombreux critiques de vin !

A servir autour de 17°C

Récompenses : Robert Parker : 89-91/100, Wine Spectator : 90/100,

Decanter 17.5/20 Gault & Millau 16-17/20

Pessac-Léognan Grand Cru Classé Château Smith Haut Lafitte 2008



Fondé en 1365, le Château Smith Haut Lafitte fait partie des plus anciens du Bordelais. En 1990, il fut racheté par la Famille Cathiard qui depuis, l'a rénové et modernisé pour produire des vins de qualité avec une grande rigueur. Il incarne aujourd'hui une référence reconnue parmi les grands Pessac-Léognan.

Sols:

Croupe de graves gunziennes.

Cépages :

Merlot (32%), Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (7%), Petit Verdot (1%)

Commentaires de dégustation :

Même si l'année 2008, fut difficile, le travail effectué sur ce millésime a payé. C'est un vin magnifique qui s'inscrit dans la lignée des très jolis vins que produit ce château depuis plusieurs années. Sa robe est rouge très sombre. Son nez s'ouvre sur des arômes très complexes, révélant des notes de fruits noirs et rouges ainsi que des notes de silex, d'épices et de girofle. En bouche c'est un vin concentré aux tanins veloutés. On retrouve ces arômes épicés ainsi que notes de pierres à fusil. Ce millésime 2008 est de bonne garde.

A servir autour de 17°C

Récompenses : Robert Parker : 92/100, Wine Spectator : 91/100

Pomerol Château Clos L'Eglise 2008



toujours imposé au nombre des meilleurs Pomerol et est l'une des stars de Bordeaux. Parker le considère même comme un des rivaux de Petrus ! Situé au coeur de Pomerol, Hélène Garcin Cathiard, fille de la propriétaire, et son époux Patrice Lévêque qui gèrent Clos L'Eglise comme les autres vignobles Garcin Cathiard (Haut-Bergey, Clos L'Eglise et Branon)

Sols:

Argilo-graveleux

Cépages :

70% Merlot et 30% Cabernet Franc

Commentaires de dégustation :

En 2008, c'est un beau vin à la robe encore brillante et profonde. Au nez, il exhale des arômes enivrants de petits fruits rouges. En bouche, il exprime un beau fruit généreux qui dévale le palais avec volupté. Ce Cru demeure cependant l'apanage des initiés, qui lui sont extrêmement fidèles, si bien qu'il est difficile de mettre la main sur une bouteille. La qualité et la rareté expliquent les prix élevés qu'atteint ce vin, qui les vaut bien.

Température recommandée : 16°C,
Récompenses: 94+/100 Robert Parker

Margaux 3ème Grand Cru Classé Château Giscours 2009



Le deuxième vin du célèbre 3ème Cru Classé Château Giscours et provient donc des mêmes terroirs et des mêmes cépages que ceux de son grand frère. Seulement, les vignes sont plus jeunes et c'est donc un vin qui développe une fraîcheur aromatique dès son plus jeune âge. Situé au sud-est de Margaux, le vin de Château Giscours possède toute l'élégance des grands crus issus de ce prestigieux terroir.

Sols:

Grave sablonneux.

Cépages :

55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot et 5 % Cabernet franc et petit Verdot

Commentaires de dégustation :

Issu du millésime exceptionnel qu'est 2009, ce vin présente une robe pourpre aux reflets rubis. Le Nez possède une belle fraîcheur aromatique, les fruits noirs arrivent avec des subtiles notes de boisé, mêlées de subtils accents mentholés. D'une attaque franche, la bouche est ronde, complexe, les tannins sont friands, la groseille ressort vers la fin, la perception finale reste sur des notes de fraîcheur.

Température recommandée : 16°C,
Noté 89/100 Wine Spectator,

Saint-Emilion 1er Cru Classé 1B Château La Gaffelière 2011



Le Château La Gaffelière est l'un des domaines les plus célèbres de la rive droite de Bordeaux avec ses 22 hectares d'un seul tenant entre Ausone et Pavie. Il appartient au Comte Léo de Malet Roquefort qui met tout en oeuvre au Château pour perpétuer les traditions et produire un vin à la hauteur de son rang.

Sols:

Coteaux argilo-calcaire et pieds de côte plus siliceux.

Cépages : Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)

Commentaires de dégustation :

Le Château La Gaffelière est magnifique en 2011. C'est un vin fruité au nez avec des notes empyreumatiques. En bouche, l'attaque est fantastique d'une amplitude incomparable. C'est un vin élégant qui allie fraîcheur et tannins sur une structure très fine. La finale termine en beauté la dégustation de ce grand Château de Saint-Emilion.

A servir autour de 17°C

Récompenses : Robert Parker : 90-93/100, Jancis Robinson : 15,5/20

Wine Spectator : 88-91/100, RVF : 16.5/20

Pessac-Léognan Grand Cru Classé Château Malartic-Lagravière 2009



Un château qui a fait de gros progrès depuis quelques années au point de maintenant de compter parmi l'élite de Bordeaux. Il bénéficie d'un très bon terroir ainsi que d'un maître de chai et vinificateur hors pair en la personne de Michel Rolland. Il est l'un des seuls six crus bordelais classés tant en blanc qu'en rouge.

Sols:

Graves sur sous-sol argileux et calcaire.

Cépages :

Sauvignon Blanc et Sémillon

Commentaires de dégustation :

Ce millésime 2009 est une grande réussite du Château Malartic Lagravière. Le nez nous offre un bouquet aromatique puissant d'agrumes (ananas, mangue..). La bouche, moelleuse et tendre, est dotée d'un caractère très pulpeux, riche et d'une construction complexe et très élégante à la fois. La finale est très longue et expressive avec une belle touche minérale. Un très grand vin blanc de Bordeaux qui atteindra son apogée dans plusieurs années.

Température recommandée : 7°C,

Récompenses: 95 / 100 Robert Parker et 18/20 RVF

Les Grands Crus de Bourgogne

Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux-Monts Domaine Daniel Rion 2011



Ce domaine familial bourguignon a été créé en 1955 par Daniel Rion, avec à l'origine simplement deux hectares de vignes situés sur la commune de Vosne Romanée, reçus de son grand-père paternel. L'exploitation compte aujourd'hui dix-huit hectares de vignoble, dans dix-huit appellations différentes, sur six villages de la Côte et des Hautes-Côtes de Nuits : Prémieux, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Flagey- Echezeaux, Vougeot et Marey-les-Fussey.

Sols:

Argileux

Cépages :

100% Pinot Noir

Commentaires de dégustation :

Le Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux-Monts du domaine Daniel Rion et Fils 2011 est un vin 100% Pinot Noir qui respire le fruit. Il est doté d'une très belle robe rouge rubis soutenu. Le nez est puissant et concentré, marqué par une belle touche de torréfaction. Une pointe de fruit et de douceur se marie avec une touche de boisé en fin de bouche. C'est un vin charmeur, ample et racé.

A servir autour de 15°C

Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Magnien 2010



Le Charmes-Chambertin Grand Cru est un des plus grands vins de Côtes de Nuits. La parcelle Charmes-Chambertin Grand Cru est mitoyenne de la parcelle de Chambertin, juste en-dessous. C'est un clos fondé par les moines cisterciens durant le 2nd millénaire. Il est le produit d'un patient travail de sélection parcellaire qui a débouché sur l'identification d'un terroir unique, classé Grand Cru pour l'éternité.

Sols:

marnes, cailloux , fer

Cépages :

100% Pinot Noir

Commentaires de dégustation :

Ce cru est vinifié par Frédéric Magnien, vigneron passionné, orfèvre dans l'art de concocter des vins d'une réelle authenticité. D'une robe de couleur rubis foncé, le nez suggère la framboise, le cassis, la groseille ainsi que le noyau et la réglisse. Au palais, puissance et élégance s'unissent pour composer un corps entier et équilibré, plein de sève et d'une chair voluptueuse. La finale est longue et soyeuse, marque des Grands Vins

Température recommandée : 15/17°C,

Meursault 1er Cru Les Charmes du château de Meursault 2010



Est l'un des plus fameux blancs de Bourgogne, issu qui plus est du domaine éponyme. L'appellation produit des vins moelleux, arrondis, d'un tissu féminin, avec un bouquet ineffable, et le terroir des charmes est, comme son nom l'indique, réputé le plus séduisant.

Sols:

Calcaire

Cépages :

100% Chardonnay

Commentaires de dégustation :

Ce Meursault 1er cru développe des arômes très puissants de fleurs et de fruits blancs surlignés par un moelleux sensuel et un beau gras qui souligne une matière ample et bien structurée. Il finit par une finale luxuriante et merveilleuse. Un must en Bourgogne.

A servir autour de 9°C

Récompenses: Double médaillé d'Or Mâcon/Féminalise;
92/100 Decanter, 17.5/20 Gault & Millau,
17/20 Bettane et Desseauve

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes Domaine Vincent Girardin 2009



Vincent Girardin fait partie de la onzième génération des vignerons Girardin. Avec ses deux hectares à Santenay à l'origine, Domaine Vincent Girardin représente aujourd'hui une vingtaine d'hectares, répartis de Santenay jusqu'à la Montagne de Corton sur différentes appellations comme Chassagne & Puligny. Vincent Girardin adopte sur l'ensemble de ses parcelles une viticulture très propre afin d'obtenir des vins qui savent au mieux retranscrire leur terroir.

Sols:

Argilo-calcaire. Sur une pente moyenne à forte. Le sous-sol est composé de différentes couches de calcaire.

Cépages :

100% Chardonnay.

Commentaires de dégustation :

Ce Puligny-Montrachet « les Combettes » 2009 est un cru marqué par beaucoup de finesse et de vivacité. Vincent Girardin a su retranscrire l'expression du terroir dans ce grand vin blanc de Bourgogne, notamment par les arômes minéraux et de fleurs blanches qui se développent au nez. Un vin équilibré qui saura accompagner vos poissons, crustacés ou viandes blanches avec une sauce à base de crème.

Température recommandée : 11°C

Récompenses: 17/20 Gault & Millau

Les Grands Crus du Rhône

Hermitage Domaine Tardieu 2009



Fondée au début des années 1990 par Dominique Laurent et Michel Tardieu, la maison de négoce haute couture s'est vite imposée comme l'une des meilleures de la région. La maison est aujourd'hui dirigée avec brio par Michel Tardieu et sa famille. Depuis ses débuts, cette jeune maison a su fédérer une multitude de vignerons représentant les plus beaux terroirs de la Vallée du Rhône. Parcourant sans relâche la Vallée du Rhône, Michel Tardieu a sélectionné les meilleurs terroirs de chaque appellation.

Sols:

Arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss

Cépages :

100% Syrah

Commentaires de dégustation :

L'Hermitage Rouge 2009 de la Maison Tardieu-Laurent est l'expression d'un raisin plus solaire, pourvu d'une bouche mûre au grain de velours, sur des saveurs réglissées et minérales donnant au vin un caractère frais en complète harmonie avec le fabuleux terroir dont il est issu...

A servir autour de 16°C

Récompenses: 18/20 Gault & Millau,

