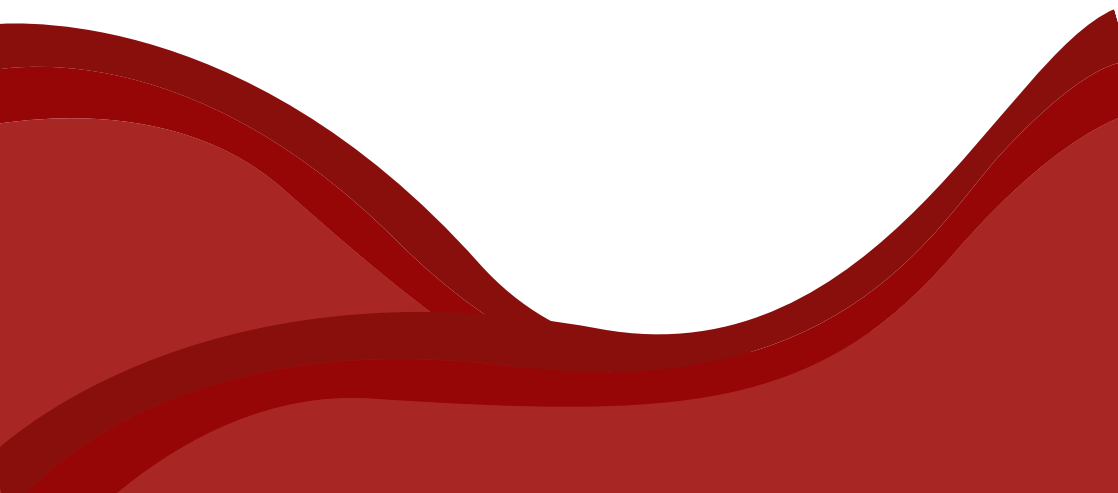




CHAIS d'ŒUVRE

EN ROUTE VERS LES ÉTOILES

- Coffret 3 bouteilles -



Cher membre,

« Voici le joli mois de mai, qu'il est si beau et si gai, que toutes les fleurs sont dans leur valeur... », cette chanson populaire des années 40 que vous avez désormais en tête pour la journée est très sympathique mais il y manque un élément primordial, l'arrivée de votre coffret Chais d'œuvre. Après quelques jours de tremblements liés à quelques gelées, nous espérons désormais que le millésime 2023 est sous les meilleurs auspices, à l'image des quelques primeurs 2022 que nous commençons à déguster et qui sont très, très prometteurs. Quelle que soit votre formule de coffret, mai va vous donner le goût du voyage. Un tour de France mais pas que ! Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône, Italie puis remontons par l'Espagne, le Sud-ouest et la Vallée de la Loire. Les premières terrasses sont là, les barbecues sont en embuscade, le joli mois de mai, qu'il est si beau et si gai et qu'il est si bien accompagné par ce si bon coffret.

L'équipe Chais d'œuvre.

Saint-Pourçain 2021
Clos de Breuilly



Barbera d'Asti Frem 2020
Domaine Scagliola Sansi



Savennières Clos du Papillon 2020
Domaine du Closel



Saint-Pourçain 2021

Clos de Breuilly



J'aime

Ca bouillonne autour de Saint Pourçain, l'appellation retrouve le panache et la richesse de son histoire ! C'est un des diamants de la Loire volcanique ! Chers membres, voici un trésor du Centre Loire qui devrait illuminer vos apéros de printemps, et plus largement, vous inviter à saisir toutes les nuances qu'apportent les terroirs de Saint Pourçain à l'offre Ligérienne. Il y a quelques années dans ces coffrets, nous vous faisons découvrir l'œuvre de Jean Tesseidre, une icône de Saint Pourçain dont la superbe cuvée Autochtone offre assurément une des plus vibrantes lecture du cépage Tressalier. Cette année, c'est une proposition friande, nouvelle, et très précise que nous sommes fiers de vous présenter : le Clos de Breuilly. Ce tout nouveau domaine qui a signé en 2020, son tout premier millésime, est la nouvelle aventure de quelques entrepreneurs passionnés. L'un d'entre eux est membre de Chais d'œuvre, Ambroise Dumonceau, un vrai passionné de vins qui a décidé de se jeter à l'eau avec quelques associés et équipe de jeunes qui a bien l'intention de tirer le meilleur de leur terroir spectaculaire en coteau. J'invite d'ailleurs les passionnés, à aller voir sur le site du domaine, le superbe écrin de vignoble qui accueille les vignes du domaine !

Suite sur le site.

J'achète

Accompagner de nouveaux domaines, y croire, et porter avec eux leurs projets... Voici une des missions les plus importantes de Chais d'œuvre, qui au-delà de souligner des plaisirs du vignoble, veut permettre à des passionnés de réaliser leurs rêves. Il y a 9 ans, certains d'entre vous recevaient des vins de Thibaud Boudignon, de Jérôme Bretaudeau, des frères Danjou, de Romain Guiberteau. Ils sont désormais en orbite, parmi les grands domaines de l'hexagone. Cette année, c'est au Château de Plaisance, ou à d'autres acteurs de Loire d'être mis à l'honneur dans ces coffrets. Nous espérons que ce rouge printanier, aux teintes de fraises des bois, de sichuan, et de petites fleurs, vous donnera envie de creuser la proposition de ce néo-domaine. Nous y croyons dur comme fer, comme d'autres d'ailleurs... La famille Marcon, chez qui j'étais en novembre dernier parle déjà du domaine comme un des domaines à suivre dans les années à venir ! On leur souhaite la même trajectoire que bien des cuvées, servies dans ces coffrets !

Fiche d'identité :

Vignerons : Ambroise Demonceaux,

Brian Barbara, Manu Fradier &

William Tay-Pamart

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Saint-Pourçain

Cépages : 70% gamay noir et 30%

pinot noir

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol de sables, limons et argile sur un sous-sol de roches granitiques et métamorphiques altérées (gneiss), vignes âgées de 16 à 61 ans du lieu-dit " Le Clos " exposées au sud à une altitude comprise entre 350 et 360 mètres.

Apogée : 2025

Saint-Pourçain

Au XIII^{ème} siècle, le blason de Saint-Pourçain-sur-Sioule était orné d'un tonneau et d'une fleur de lys. Deux symboles identitaires pour cette cité du Bourbonnais qui a donné son nom à l'un des vins favoris des rois de France. Le vignoble se déploie sur la rive gauche de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble pour une superficie de 630 hectares environ. Les sols de Saint-Pourçain reposent sur des sédiments tertiaires surmontés par des bandes granitiques puis par des argiles et des calcaires. Le vignoble est situé à une altitude variant entre 350 et 360 mètres sur des coteaux bénéficiant d'une exposition sud-est à ouest.

Suite sur le site.



Le Domaine

Le Clos de Breuilly est sur la commune de Cesset dans l'Allier, au cœur de l'appellation Saint-Pourçain. Il a été construit en 1880 pour un usage exclusivement vinicole, et comprend une maison de maître, un chai et une vigne adjacente de 8 ha close de murs et plantée sur un coteau en pente douce orienté au sud-est à environ 350 mètres d'altitude avec une jolie vue sur la chaîne des Puys et sur les monts du Forez. Deux petites parcelles à proximité du clos principal, Les Monts et le Clos du Roc complètent le domaine. Le sol des parcelles autour du domaine est composé de sables argilo-limoneux sur un sous-sol de roches granitiques et métamorphiques altérées (gneiss).

Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 16°C dans de beaux verres à Bourgogne rouge, un carafage énergique de 15/30 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Par sa trame fine, acidulée et peu tannique, ce vin ouvre des pistes pour les poissons (vous avez l'embaras du choix). Privilégiez les cuisson rôties, et si vous imaginez un contraste, liez l'ensemble par un jus de viande.

À boire à partir de : 2023 Apogée : 2025 Avant : 2031

Envie d'en savoir plus sur cette bouteille ? Flashez le QR code et vous serez automatiquement redirigé vers sa fiche sur notre site internet



Barbera d'Asti Frem 2020

Domaine Scagliola Sansi



J'aime

Un cépage que j'adore, car il conjugue les sensations salivantes de nos vignobles septentrionaux, tout en distillant un combo de fleurs et baies sombres qui peuvent rappeler certaines syrahs ou des gamays sur granite ! » Chers membres, en écrivant ces quelques lignes, je me dis que je pourrais être Italien, ou que je pourrais vivre en Italie. On y mange tellement bien, et parfois, on y boit tellement bien aussi ! A chacune de mes visites dans le Piémont, j'aime me régaler des grands Nebbiolo bien sûr, mais n'oublie jamais de retrouver dans quelques verres, les plaisirs de ce cépage Barbera, qui affiche en jeunesse, des atouts que les Nebbiolo n'ont pas : gourmandise, panache floral, et tanins diplomates... En découvrant cette cuvée « Frem » en fin d'année dernière, je me suis dit qu'elle serait idéale pour réveiller au printemps, des envies de voyage, de découverte aussi. Au cœur d'une vingtaine de cuvées travaillées par terroir et parcellaire, le domaine distingue plusieurs Barbera, dont cette cuvée « Frem », qui sur 2020, m'a régalié. Je n'ai pas été le seul d'ailleurs, car elle a reçu un « Tre Bicchieri » au gamberro Rosso, la plus haute distinction que puisse avoir un vin dans ce célèbre guide transalpin. Dans le verre, c'est un barbera très parfumé qui vous attend, mais sans ambition particulière. J'ai adoré son extraction douce, ses élevages en foudre qui sculptent les messages un peu épicés et toniques du cépage. Le fruit est doux, les tanins aussi. C'est le genre de vin qui sied parfaitement aux premiers beaux jours. Seul, pour le côté découverte accompagné d'une jolie pièce de viande grillée, c'est le genre de flacon dangereux, qui étire les conversations !

Suite sur le site.

J'achète

Une belle cave est une cave riche dans sa diversité ! Ce message, nous le martelons depuis 10 ans chez Chais d'œuvre, en soulignant que le plus important dans bien des cas, c'est de boire les bons vins au bon moment ! Voyez donc ce Barbera comme un vin de contexte, et non une quille de collection, c'est le vin d'une soirée d'été, d'un verre savoureux de vendredi soir, le vin d'un déjeuner printanier en famille le dimanche. Rien de compliqué sur le papier, mais dans le verre, c'est de la précision, du fruit, un relief vibrant et des aromatiques différentes de nos cépages. Les Italiens disent souvent dans le Piémont, que le Dolcetto est fait pour tous les jours, et le Barbera pour les Week end... Avant de dire que les Barolo sont pour les grands événements. Moi je pense que le Barbera pourrait remplacer le Dolcetto... Je vous laisse découvrir, et on lance une pétition !

Fiche d'identité :

Vignerons : Famille Scagliola

Région : Italie - Piémont

Appellation : Barbera d'Asti

Cépages : Barbera

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 14 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol argilo-calcaire..

Apogée : 2025

Piémont - Barbera d'Asti

Le Piémont se place avec ses 44 000 hectares au 6ème rang en Italie. Il Piemonte (issu du latin "ad pedem montium", au pied des montagnes) joue un rôle important à de nombreux égards. La région repose sur une longue tradition viticole. L'arc alpin au nord-ouest et les Apennins influencent le climat qui favorise la viticulture dans pratiquement toutes les parties de cette région. 80% des quelques 300 millions de litres se répartissent en 16 DOCG et 42 DOC. Ce sont notamment les Barolo et les Barbaresco issus du cépage Nebbiolo qui font la réputation mondiale de cette région viticole. Ils sont considérés comme de particulièrement haute qualité et de longue conservation. Le cépage rouge le plus répandu est le Barbera, d'autres variétés importantes sont le Bonarda, le Brachetto, le Dolcetto, le Freisa, le Grignolino et le Nebbiolo évidemment. Dans les blancs, les cépages qui dominent sont l'Arneis, le Cortese, l'Erbaluce et le Moscato Bianco.



Le Domaine

Camillo Scagliola a fondé l'entreprise en 1936, produisant la première barrique de vin de Scagliola Sansi. Après sa mort précoce, ses enfants ont continué l'entreprise, se spécialisant dans la production de Moscato d'Asti et élargissant leur gamme avec des cépages tels que Barbera, Chardonnay, Cabernet et Pinot Noir. La quatrième génération, représentée par Silvia et Giovanni, apporte de nouvelles énergies au domaine de 40 hectares. Toutes les bouteilles sont habillées d'étiquettes personnalisées spécialement créées par l'artiste Massimo Ricci, qui depuis longtemps travaille avec la famille. Il est un maître à savoir comment extrapoler à partir de chaque vin son sens le plus profond en créant des étiquettes uniques et toujours originales.

Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 16°C dans de beaux verres à Bourgogne rouge, un carafage énergétique de 10/15 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Les belles pièces de bœuf seront superbes avec le coté juteux de cette bouteille. Le must, c'est une côte de bœuf et une belle mignonnette de porc.

Suite sur le site.

À boire à partir de : 2023 Apogée : 2025 Avant : 2031

Envie d'en savoir plus sur cette bouteille ? Flashez le QR code et vous serez automatiquement redirigé vers sa fiche sur notre site internet



Savennières Clos du Papillon 2020

Domaine du Closel



J'aime

Un immense coup de cœur au salon des vins de Loire, et un vin qui souligne le tempérament des grands terroirs de Savennières ! » Chers membres, voici la cuvée de votre coffret qui exigera un peu de concentration, de passion, et de respect. Du respect, car on parle d'un terroir niche, très singulier, qui rappelle combien cet éperon rocheux de Savennières est un écrin unique pour accueillir le chenin. Du respect ensuite car au domaine du Closel, ce Clos du Papillon est un tirage niche, très limité qui fait la fierté de toute l'équipe du domaine. Cette cuvée offre un superbe contraste entre ampleur tactile et le relief salivant du cœur de bouche. On soulignera la superbe concentration des extraits secs, ainsi que l'assise minérale qui fait scintiller l'ensemble sur une longueur étourdissante. Aromatiquement, c'est le règne de la pureté, avec le chenin dans ses plus belles expressions : nefles, coing, plantes en infusion, avec en prime la patine d'un élevage subtil. Délicieux jeune, c'est un flacon qui vieillira avec panache, j'en fais le pari !

Suite sur le site.

J'achète

Un immense terroir pour le chenin, et surtout, d'immenses vins de gastronomie ! On ne le dira jamais assez : Savennières est un écrin béni de l'Anjou noir, qui forge des vins de grande gastronomie, et de longue garde ! Nous sommes heureux de vous faire découvrir la superbe proposition du domaine du Closel sur 2020, elle complète quelques coups de cœur déjà proposés dans ces coffrets (Thibaud Boudignon sur 2011, Damien Laureau en 2015, Tessa Laroche en 2019). Pour le mettre en condition, n'hésitez pas à le carafier quelques minutes, et ne le bridez pas en le servant trop frais. Il y a suffisamment de sel, et de relief sapide dans ce flacon pour y trouver une grande fraîcheur. A table, sortez l'argenterie, misez sur un beau crustacé qui fera la fête à cette bouteille. Une demi langouste au beurre de gingembre, rôtie au grill par exemple... Avec ce superbe Clos du Papillon, ce sera un voyage en first pour le paradis !

Fiche d'identité :

Vignerons : Antoine Fardeau & Evelyne de Pontbriand

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Savennières

Cépages : Chenin Blanc

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 14 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol de schistes, de rhyolites mais aussi du quartz dans une petite vallée (coulée) merveilleusement bien exposée à la lumière de la Loire.

Apogée : 2031

Savennières

Savennières est une appellation célèbre du vignoble angevin. Connue pour ses grands blancs de gastronomie, elle fut isolée par les Romains pour sa capacité à élaborer des grands Chenin. 150 ha bénéficient à ce jour de l'appellation qui s'étire sur 3 communes. Deux Grands Crus, la Roche aux Moines et la Coulée de Serrant, ont officiellement été reconnus ces dernières années. Le terroir mêle un sous-sol de schiste exceptionnel à un climat tempéré. Cela permet d'obtenir de fortes concentrations dans les baies et une puissance accrue par rapport aux autres appellations de la région. Le rendement à l'hectare est un des plus petits de France avec moins de 30hl/ha en moyenne sur l'appellation. Les vins naissent secs ou avec un peu de sucre résiduel. Larges, amples et empreints d'une forte personnalité minérale, les vins s'aiguisent au fur et à mesure des années. Comptez 6/7ans minimum de garde pour profiter au mieux d'un grand Savennières.



Le Domaine



Le Château de Vaults est un domaine viticole ancien, avec des archives remontant à 1495. Le château actuel a été construit au XVII^{ème} siècle et remanié au XIX^{ème} siècle. La propriété a été la possession de la haute bourgeoisie d'Angers, puis des Walsh, Comte de Serrant, une famille d'armateurs nantais prestigieuse. Plus tard, la famille d'Emmanuel de Las Cases a hérité du domaine, qui est maintenant géré par ses descendantes. Marque de Las Cases a commencé la lignée des femmes vigneronnes, suivie de sa nièce Michèle Bazin de Jessey. La fille de Michèle, Evelyne de Pontbriand, dirige maintenant la propriété et a développé les activités œnotouristiques au château, ainsi que la conversion en agriculture biologique et maintenant en biodynamie. Evelyne de Pontbriand est passionnée par la notion de "vins de terroirs" et vise à exprimer la nuance des vins du cru grâce à une démarche en biodynamie. La gamme des vins est servie par terroir et varie selon les millésimes.

Dégustation

Servez-le à une température de 11°C dans de beaux verres à Bourgogne blanc, un carafage énergique d'une heure en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Quenelles de brochet sauce Nantua.

À boire à partir de : 2023 Apogée : 2031 Avant : 2037

Envie d'en savoir plus sur cette bouteille ? Flashez le QR code et vous serez automatiquement redirigé vers sa fiche sur notre site internet



La côte de bœuf grillée, choux de moelle au poivre mignonnette, cèpes au persil plat



4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 grosse côte de bœuf du Limousin de 2 kg
- 4 feuilles de chou vert
- 200 g de moelle de bœuf
- 1 cuillère à café de poivre mignonnette
- 1 cuillère à café de fleur de sel de l'île de Ré
- 1 kg de cèpes
- 4 brins de persil plat
- 2 échalotes grises
- poivre du moulin
- sel fin
- 2 cuillères à soupe de graisse d'oie
- 25 g de beurre



ÉTAPES :

- Faites préparer la côte de bœuf par votre boucher afin de la faire griller.
- Assaisonnez-la de fleur de sel de l'île de Ré et de poivre du moulin et faites-la griller selon votre goût, puis laissez-la reposer au chaud sous une feuille d'aluminium une dizaine de minutes.
- Amenez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les feuilles de chou vert trois minutes.
- Après ce temps égouttez-les et faites-les refroidir. Puis séchez-les à l'aide d'un torchon.
- Coupez la moelle de bœuf en quatre morceaux, assaisonnez de fleur de sel et de poivre mignonnette, emballez chaque morceau de moelle avec une feuille de chou, et faites-les cuire 10 minutes à la vapeur.
- Nettoyez les cèpes à l'aide d'un linge humide, coupez l'extrémité du pied et émincez-les. Faites cuire les cèpes avec la graisse d'oie dans une poêle antiadhésive, égouttez-les en fin de cuisson, ajoutez le persil plat coupé aux ciseaux, l'échalote grise ciselée et le beurre.
- Dans un plat, disposez la côte de bœuf et les feuilles de chou farcies, sur un lit de cèpes.



Barbera d'Asti Frem 2020
Domaine Scagliola Sansi

Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet



LIVE vidéo des coffrets

11 mai 2023

Comme chaque mois, nous vous donnons rendez-vous sur Instagram pour le Live de votre coffret. Retrouvez Manuel pour déguster en direct les magnifiques cuvées qui composent votre coffret le vendredi 11 mai à 18h.

Lors de cet échange, n'hésitez pas à lui poser vos questions. Vous retrouverez tous les replays des mois précédents sur notre compte Instagram @chaisdoeuvre.

Les événements du Club !

Les événements Chais d'œuvre : des moments d'exception, de partage et découverte autour du vin !

- 10 mai 2023 : Masterclass "Passion pinot noir" !

Un rendez-vous unique pour mettre à l'honneur des pinots de différents horizons et de grand terroirs de Bourgogne à l'aveugle.

- 16 mai 2023 : Masterclass "Verticale de vieux Bandol" !

Embarquez pour la Provence, avec une dégustation autour du Château de Pibarnon. Un plongeon sensationnel dans ce terroir jusqu'à 1982.

Ne manquez aucune occasion de célébrer les richesses du vin !

L'équipe Chais d'œuvre

Restez informés en nous suivant sur les réseaux et consultez bien vos mails, d'autres événements sont à venir...



RÉSERVEZ VOS PLACES



J'achète des vins rares

L'accès à l'ensemble de nos ventes : les 7 ventes hebdomadaires mais aussi à nos 5 ventes VIP jusque-là réservées à nos membres les plus fidèles* tous les jours de la semaine à midi.

*hors abonnements cadeaux

Je m'informe grâce au Blog

Suivez toute l'actualité de Chais d'œuvre à travers notre blog. L'équipe vous fait découvrir ses derniers coups de cœur, ses dégustations, ses bonnes adresses, les événements, les acteurs et les personnalités qui font le monde du vin.

L'importance de la température de service !



Dans le monde de la dégustation de vin, la température de service est une variable cruciale à prendre en compte. En effet, la température à laquelle un vin est servi peut considérablement influencer ses saveurs et ses arômes.

Découvrez dans notre dernier article de blog, notre partenaire Eurocave et toutes les astuces pour rendre votre moment de dégustation encore plus agréable.

Découvrez le savoir-faire français d'Eurocave et profitez d'une réduction de 10% en prenant contact avec notre service client.

Je profite des avantages exclusifs du Club

C'est aussi le partage de nos coups de cœur, des bons plans de Manuel et de l'équipe pour des services et des produits testés et approuvés. Ce sont des exclusivités, rien que pour vous et pour vous remercier de nous être aussi fidèle.

Pour découvrir tous les avantages du Club
<https://www.chaisdoeuvre.fr/mes-avantages>



Pour toute question, remarque ou envie, écrivez à contact@chaisdoeuvre.fr
ou par téléphone au 01 40 16 50 65





CHAI*s* d'ŒUVRE

