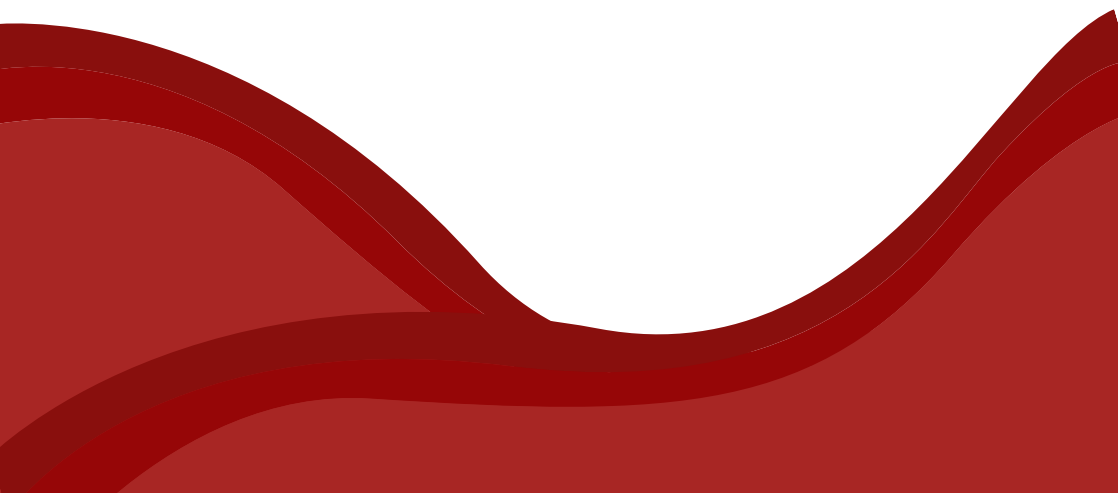




CHAIS d'ŒUVRE

TERROIRS DE LÉGENDE

- Coffret 2 bouteilles -





Cher membre,

Juillet est un mois de célébration pour les amateurs de vin. Les festivals et les événements viticoles se multiplient, offrant des occasions de découvertes gustatives et de rencontres avec des vignerons passionnés. C'est une période propice à l'apprentissage, à l'exploration des terroirs et à l'épanouissement des papilles.

Dans ce livret, vous découvrirez des vins qui incarnent l'essence même des moments de bonheur et de convivialité. Que le mois de juillet soit pour vous une parenthèse enchantée, où le vin devient le compagnon privilégié de vos expériences. Laissez-vous enivrer par chaque gorgée, savourez l'instant présent et célébrez l'été !

L'équipe Chais d'œuvre



Alsace Pinot Gris Grand Cru
Schlossberg 2021
Domaine Kirrenbourg



Anjou blanc Quarts 2019
Domaine Belargus

Alsace Pinot Gris Grand Cru
Schlossberg 2021
DOMAINE KIRRENBourg



J'aime

« Une cuvée de pure « recherche et développement », qui abrite un pinot gris sensationnel, né au cœur du Schlossberg ! » Chers membres passionnés, la bouteille de votre coffret Terroirs de Légende ce mois-ci, n'est pas qu'un simple flacon d'Alsace, signé par un grand domaine : c'est un essai, une quête, un pur produit de R&D, tiré à 400 exemplaires... L'inspiration de Samuel Tottoli vient directement de la Loire pour ce flacon, puisque c'est Philippe Noyé, l'homme qui a fait grandir et connaître des dizaines de grands domaines (Dagueneau, Clos Rougeard, Guiberteau, Bretaudeau entre autres) qui a soufflé l'idée de fermenter des pinots gris dans un muid Dussiaux (tonnelier fétiche des frères Foucault au Clos Rougeard)... Un Alsace fermenté sous bois donc, comme l'avait imaginé un peu avant André Ostertag sur son fameux Munchberg A360P. Un pari réussi à mon sens, car dans ce contenant, les inerties de fermentation évitent que le pinot gris traîne sur ses sucres, on retrouve ce cousinage avec le chardonnay bourguignon dans ses courbes aromatiques, tout en conservant la dimension poivrée du cépage. J'ai adoré ce flacon qui, au-delà de la texture d'un Grand Cru bien né, offre un véritable socle minéral apporté par le granite ! Coup de cœur !

J'achète

La seule certitude que l'on a, c'est qu'il faut toujours essayer de nouvelles choses. Beaucoup échouent, mais certaines marchent ! Voilà ce que vous diront les vigneron·nes en mouvement de ce début de siècle que nous traversons. A titre personnel, j'adore l'idée que tout ne soit pas totalement écrit, et que chacun cherche à sculpter à sa manière, les terroirs qu'il possède. Au domaine Kirrenbourg, nous avons déjà salué le niveau fabuleux des pinots noirs 2019 dans vos coffrets, en soulignant le pédigrée du lieu près des Saintes Claires. Ici, c'est un peu plus haut dans la vallée sur le Schlossberg que le plaisir se déplace. Voyez-y un grand vin de gastronomie, ou une belle quille à servir à l'aveugle à des amis passionnés. Perso, j'adore !



Fiche d'identité

Vignerons : Ludovic Merieau & Samuel Tottoli

Région : Alsace

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Pinot Gris

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 14 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol de roche mère granitique et sableux, riches en éléments minéraux, à une altitude comprise entre 230 et 400 m sur des fortes pentes exposées plein sud.

Apogée : 2035



Alsace Grand Cru

Le vignoble du Grand Cru d'Alsace Schlossberg se situe sur la commune de Kientzheim dans le département du Haut-Rhin, à 10 kilomètres au nord-ouest de Colmar. Les 80,28 ha du vignoble de Schlossberg sont localisés entre 235 et 430 m d'altitude sur un coteau aux pentes assez raides, en terrasses, et exposées au sud mais tournant au sud-est à l'extrémité nord-est du vignoble. Les cépages Riesling (3 ha), Gewürztraminer (7 ha), Pinot Gris (2 ha) et Muscat (0,3 ha) s'épanouissent dans ce Grand Cru sur des sols d'une excellente fertilité minérale (potassium, magnésium, fluor, phosphore), granitique, sableux et argileux à la fois. Ce sont des vins de garde qui méritent d'être attendus quelques années.

Le Domaine

Fonctionner à l'affect et se laisser guider par l'émotion... Ce credo est devenu un style de vie pour Marc Rinaldi. À 78 ans, le colmarien n'a plus de temps à perdre pour réaliser ses rêves. Après une vie d'entrepreneur dans l'aluminium, un bout d'existence consacré à l'automobile en créant le circuit de l'Anneau du Rhin, l'investisseur s'est lancé dans la viticulture. L'histoire commence en 2013, lorsque Marc Rinaldi rachète quatre hectares de vignes situés sur le si réputé Grand Cru Schlossberg, à Kaysersberg. " Comme je ne suis pas du métier, acquérir des parcelles a été difficile ". Après le rachat de la maison Martin Schaezel, Marc Rinaldi a installé son chai à Kientzheim, et jouit d'une vue imprenable sur son terroir de prédilection : le Schlossberg. Comme l'intégralité des vins provient de terroirs en Grand Cru, notamment du lieu-dit Kirrenbourg, c'est tout naturellement que le domaine a été rebaptisé.

Suite sur le site.



Conseils de dégustation

Servez-le à une température de 10°C dans de beaux verres, un carafage en jeunesse de 30 minutes lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Un tartare de bar au pamplemousse et graines de fenouil !



À boire à partir de : 2027

Apogée : 2035

Avant : 2047

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



Anjou blanc Quarts 2019

DOMAINE BELARGUS

J'aime

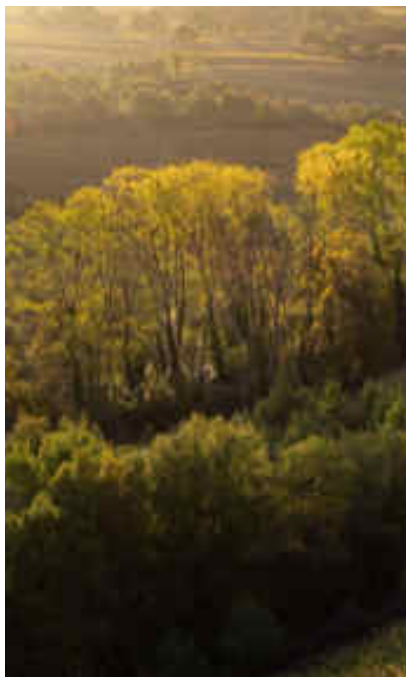


« Peut-on faire de grands secs sur un terroir de Grand Cru de liquoreux ? Réponse dans le verre ! » Chers membres, si vous lisez ces quelques lignes, c'est que vous faites partie de notre groupe Terroirs de légende des abonnements mensuels, et que vous vibrez pour les grands vins « en général », sans avoir de prisme particulier sur telle ou telle région ! Que pour vous, la Loire peut challenger la Bourgogne, ou que le Languedoc est un relais de plaisir derrière un grand Bordeaux ! Aujourd'hui, c'est du Grand Cru « Quarts-de-Chaume » dont nous allons parler. Ce terroir de légende dont le Quarts (la meilleure partie) du cru Chaume a longtemps été réservé aux grands de ce monde, aux esthètes du goût, aux vrais ! Ce terroir a toujours produit d'immenses liquoreux, mais le domaine de Belargus, détenu depuis 2018 par un homme visionnaire (Ivan Massonat), s'est lancé le défi des grands vins secs sur ces terroirs et, ce, en parcelles à l'intérieur du Grand Cru ! En janvier 2023, j'ai eu le plaisir de me rendre au domaine et de mettre des mots sur des sens autour des 2020 et des très rares 2019 que nous commentons aujourd'hui : Rouères, Quarts, En Veau. Le millésime 2019 fut une année de tous les challenges : du gel, un été sec, peu d'eau... des rendements au final ridicules (-70%), qui, sur la majorité de ce secteur, ont concentré de grandes choses. Le premier mot que j'ai mis sur les 2019 du domaine est le mot « salin », caractère minéral fuselé ici par les schistes, qui tranchent sur fond légèrement fumé, la gamme aromatique intense des chenins de petits rendements ! Vous retrouverez dans votre coffret les fameux Quarts, un des vins qui affiche le plus beau pédigrée de la gamme par son relief plus minéral.

Suite sur le site.

J'achète

Une comparaison fascinante, que l'on fait peu dans une vie d'amateur ! Sincèrement, comparer ces cuvées est un exercice que je vous souhaite de vivre. J'ai adoré, un peu comme on compare trois parcelles voisines en Bourgogne, déguster côte à côte ces terroirs de Quarts de Chaume. Nous verrons comment ils se comportent avec les années, mais j'y vois sur la vendange 2019 (très concentrée), un embryon de grand vin ! Côté prix, c'est assez haut de gamme au domaine, mais c'est le prix de l'excellence. Peu de rendements, 4 ans de maturité, des flacons rares. En émotion, ils n'envient rien à d'autres flacons nés dans des régions plus célèbres ! Mais là encore, c'est à vous de vous faire un avis !



Fiche d'identité

Vignerons : Ivan Massonnat

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Anjou

Cépage : Chenin Blanc

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 14 % vol

Millésime : 2019

Terroir : Sol reposant sur des schistes du Précambrien, la parcelle couvre presque la moitié des 7 ha du lieu-dit "

Les Quarts " exposé sur le versant sud de la croupe.

Apogée : 2037



Le Domaine

Le Domaine Belargus est l'aboutissement d'un rêve. Rien ne prédisposait Ivan Massonnat, épanoui dans son activité d'investisseur à Paris, à devenir vigneron, si ce n'est sa passion pour le vin, née dans les vignes savoyardes de son grand-père et libérée à l'âge adulte telle une "madeleine de Proust". Cette passion l'a conduit à parcourir le vignoble français pendant plus de deux décennies, à fréquenter les salons des vins ON et OFF et, progressivement, à se former "le verre à la main" sur la viticulture et l'œnologie... Le parcours initiatique d'Ivan s'est construit à partir de son amour des vins de Bourgogne : avec son héritage millénaire et la hiérarchisation de sa mosaïque de terroirs, la Bourgogne fut le point d'ancrage de sa fascination pour les "vins de lieux", capables d'exprimer une infinie variété d'expressions à partir d'un seul cépage.

Suite sur le site.

Anjou

L'AOC Anjou est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs de la sous-région Anjou. Ce vignoble est principalement situé au sud d'Angers, dans le Maine-et-Loire, ainsi que sur quelques communes des Deux-Sèvres et de la Vienne sur une superficie de 2 400 hectares. Ce vignoble est situé en bordure orientale du Massif Armoricaïn ce qui favorise les terrains principalement schisteux, très propices à une viticulture de qualité. Sa position dans la Vallée de la Loire lui permet, en plus du climat océanique, de bénéficier d'un microclimat. Les vents y sont secs et on relève annuellement moins de 600 mm d'eau. D'une étonnante finesse aromatique dominée par des senteurs d'agrumes, les Anjou blancs s'illustrent par leur fraîcheur et leur impétuosité. Le principal cépage utilisé ici est le chenin blanc souvent associé au chardonnay et au sauvignon blanc, qui sont limités à 20% de l'encépagement. Les Anjou rouges ont un caractère souple et rond, ils séduisent par leur finesse et leurs tanins soyeux ainsi que par une robe allant du rubis au grenat. Les cépages cabernet franc et cabernet sauvignon sont majoritaires dans ce vin, avec une proportion de cépages accessoires (pineau d'Aunis et grolleau) inférieure ou égale à 30% de l'encépagement. Souvent galvaudée, c'est une appellation qui connaît une amélioration très spectaculaire depuis une dizaine d'années.



Conseils de dégustation

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

Suggestions gourmandes



Quenelle de brochet de Loire, parmentier d'asperges blanches.

À boire à partir de : 2025

Apogée : 2037

Avant : 2043

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



Tartare de bar au pomélo

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre pommade
- 80 g de farine
- 1 cuil. à café d'encre de seiche
- 1 cuil. à soupe de graines de sésame
- 2 pomelos roses
- 4 filets de bar de 100 g
- 1 citron vert
- 1 cuil. à café de gingembre haché
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel



Alsace Pinot Gris Grand Cru
Schlossberg 2021
Domaine Kirrenbourg

- Préchauffez le four à 200 °C. (th. 6-7). Dans un saladier, mélangez le beurre, l'encre de seiche et le sucre glace. Ajoutez les blancs d'œufs et la farine, en fouettant pour obtenir une pâte lisse.
- Tapissez une plaque à four de papier cuisson. Déposez-y des cuillerées de pâte. Parsemez-les de graines de sésame et enfournez pour 3 min. Placez-les encore chauds sur le rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme.
- Détaillez en dés dans 2 bols différents la chair du bar et la pulpe des pomelos. Mélangez dans un bol l'huile avec le gingembre, le piment, 2 cuil. à soupe de jus de pomelos et le jus du citron et une pincée de sel. Versez sur le poisson, mélangez délicatement et réfrigérez 1 h.
- Utilisez un cercle en métal pour former les tartares sur les assiettes. Répartissez les dés de pomelos, puis le poisson. Décorez d'une tuile au sésame, d'herbes fraîches et de fleurs comestibles.



Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet

LIVE vidéo des coffrets

17 juillet 2023 à 18H

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 17 juillet 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 !

Depuis ce début d'année, vous avez été nombreux à avoir été présents durant chaque événement ! Nous vous réservons encore de très belles surprises avec l'arrivée des beaux jours.

Ne manquez aucune occasion de célébrer les richesses du vin ! Les prochains événements seront annoncés par email.

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.



Zoom sur le domaine Le Puy !

Chais d'œuvre vous présente un domaine que vous connaissez sûrement, le Château Le Puy. Dominant fièrement la vallée de la Dordogne, à une altitude de 107 mètres, le Château Le Puy se dresse sur un plateau rocheux d'argile et de calcaire à astéries, tout comme son prestigieux voisin, Saint-Émilion. Niché entre les communes de Pomerol et Saint-Émilion, ce domaine viticole offre une vue imprenable sur les paysages vallonnés de la région. Découvrez ce vignoble d'exception et de tradition.

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





CH AIS d'ŒUVRE

