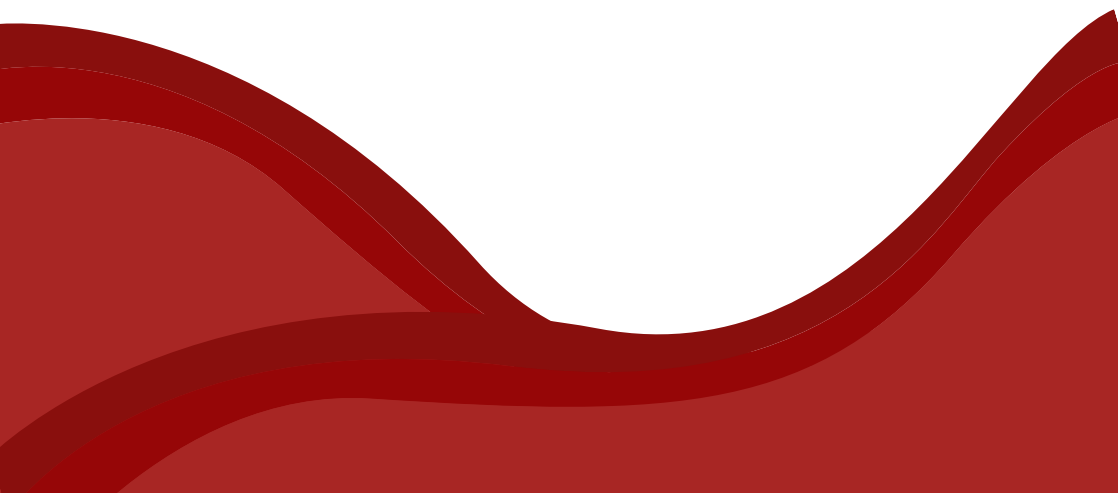




CHAIS d'ŒUVRE

LE TRÈS TRÈS BIO

- Coffret 2 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



Sancerre Les Chailloux 2021
Domaine Claude Riffault



Cornas Les Vieilles Vignes 2020
Domaine Alain Voge

Sancerre Les Chailloux 2021

Domaine Claude Riffault



J'aime

Des 2021 merveilleux au domaine mais tellement rares ! Chers membres, il va falloir vous habituer au mot rare dans les j'aime j'achète de cette année 2023, car depuis quelques semaines, la guerre des bouteilles est déclarée. Ce millésime gélif, parfois cruel, qui a donné du fil à retordre à la plupart des domaines de l'hexagone, pourrait passer dans bien des cas pour un désastre...et sera crucifié avant même dégustation par la plupart des gourous du vin qui jugent avant de goûter. Il n'en est rien, j'ose dire (et je le pense) que ce millésime a bien plus à nous offrir en termes de relief et d'émotions que beaucoup d'autres nés dans des profils plus solaires. À Sancerre, j'avoue être bluffé du niveau du millésime chez les très bons domaines. Mes premières impressions chez les frères Pinard furent confortées début janvier ; j'ai franchement vibré avec les 2021 de chez Stéphane et Bénédicte Riffault où dès le salon de Biodyvin, Mathieu et moi avons sonné l'alerte générale... À mes yeux, Stéphane et Bénédicte font briller les terroirs de Sury-en-Vaux comme peu d'autres et s'inscrivent dans la série des très bons domaines de l'appellation. Depuis quelques millésimes, la précision des cuvées impressionne, les élevages ont été étirés (18 à 20 mois pour certaines cuvées comme on le fait en Bourgogne) pour affiner les traits et favoriser la lecture terroir de chaque parcelle. 2021, qui n'affiche aucun glycérol et où la moindre opulence (contrairement à ses aînés) favorise la lecture de chaque terroir.

Suite sur le site.

J'achète

Avant de parler des cuvées, parlons style... Au domaine, ou plutôt dans la famille devrais-je dire, on cultive le mot « pureté ». Pureté dans les matières, dans les choix de bois, pureté dans la vision. Rappelons que le frère de Stéphane opère en Bourgogne, au Domaine Sauzet depuis des années, je vous laisse donc imaginer les réflexions croisées et le génie qui sort d'une telle famille. Le sauvignon est donc un outil, jamais le fond du sujet. Cela se lit dans les différentes propositions de la gamme, avec parfois, une disparition quasi-totale des connotations variétales. (ce commentaire est vrai, même en 2021 !).

Suite sur le site.

Fiche d'identité :

Vignerons : Bénédicte & Stéphane Riffault

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Sancerre

Cépages : Sauvignon Blanc

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol de silex, 2 parcelles

(vignes de 30 à 47 ans) pour un total de 0,60 ha exposées au sud-ouest à une altitude de 250 mètres.

Apogée : 2029

Sancerre

L'AOC Sancerre est produit dans la sous-région Centre-Loire, dans l'aire naturelle " les collines du Sancerrois ". Le vignoble s'étend sur 2 800 hectares, sur la rive droite du fleuve, au nord-est du département du Cher. Les terrains accueillant la vigne de Sancerre sont souvent très escarpés et fortement pentus. Les vignobles bénéficient alors de nombreux microclimats en raison de cette exposition qui peut être très variable. Les conditions marquent donc les vins de complexité, en écho à leur vignoble. Ces collines du Sancerrois épargnent les terroirs des vents forts et de la pluie (pluviométrie la moins importante de la sous-région Centre-Loire), ce qui est plus propice à la bonne maturité des raisins. Les sols sont dits de terres blanches, de caillottes et de graviottes.



Suite sur le site.

Le Domaine



Bénédicte et Stéphane Riffault mènent avec talent et conviction ce domaine familial, installé depuis 4 générations au cœur du Sancerrois à Sury-en-Vaux. Ce domaine couvre 13,5 hectares avec 10,5 hectares de Sauvignon Blanc et 3 hectares de Pinot Noir répartis en 6 lieux-dits, tous au nord de Sancerre. Formé en Bourgogne à Beaune (son frère Benoît co-dirige d'ailleurs aujourd'hui le célèbre Domaine Etienne Sauzet à Puligny-Montrachet), Stéphane est revenu sur les terres familiales dès 2001 après un passage au Château Angéhus. Véritable adepte des vins de terroirs, il décide alors de jouer la carte des cuvées parcelaires.

Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 10°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage énergique de 15/30 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Les tartares de poisson ou de viande fonctionnent aussi : un tartare de veau, une bonne huile d'olive de Toscane et quelques olives vertes se réjouiront du caractère fringant et agrumé de ce Chailloux.

À boire à partir de : 2024 Apogée : 2029 Avant : 2035

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



Cornas Les Vieilles Vignes 2020

Domaine Alain Voge



J'aime

"Une icône de Cornas et assurément une des 3 adresses les plus prisées de ce secteur !" Quel bonheur de vous parler à nouveau du domaine Voge et de renouer avec des souvenirs exquis de dégustation chez eux, ou dans des salons... C'est en effet le seul à ne pas proposer de Côte-Rôtie... Mais sans rougir, il affichait des Cornas éblouissants qui, au-delà des modes et des syrahs sexy, ont touché les amateurs de vins profonds et identitaires... Mon deuxième souvenir serait celui d'une soirée membre « Truffes et vins qui truffent » où, à l'aveugle, en pleine soirée d'hiver, nous avons servi des 2004 au milieu d'une série de grandes Côte-Rôtie. Un pur bonheur que tout le monde a adoré, et ce souvenir éternel d'un grand vin posé, très proche d'un Hermitage en sensations ! Sur ce millésime, le vin a gagné en classe, en épure même, avec un boisé moins corsé que dans le passé ; j'ai aimé sa texture, son volume, son cœur de bouche un poil plus frais que sur les années chaudes comme 2018 et 2019. Goûtez-y si les marsannes de grand style, c'est vraiment très complet comme bouteille et ça vieillit admirablement ! En rouge, impossible de manquer les Vieilles Vignes 2020 du domaine, si vous êtes un accro aux syrahs septentrionales... Car c'est bien dans cette vendange, sans excès de puissance que l'on a retrouvé un peu plus les codes de la région. Ce vin est porté par un cœur vibrant de fruit sombre et épicé, avec des instances de poivre sauvage et de graphite.

Suite sur le site.

J'achète

Des bouteilles toujours au rendez-vous quand on les attend ! Le moins que l'on puisse dire, quand on évoque les vins de chez Voge, c'est qu'ils sont toujours là quand on leur a donné un peu de temps. C'est Cornas, qui exprime ce tempérament, et qui nous rappelle souvent à la dégustation, que l'appellation ne joue pas dans la cour des vins de soif et de séduction immédiate. Si vous cliquez, c'est que vous avez cette sagesse, cette vision surtout autour des vins de cette appellation qui explose en notoriété. Aujourd'hui, ils restent accessibles, mais vu la manière dont les Hermitage nous échappent, ça ne devrait pas durer !

Fiche d'identité :

Vignerons : Lionel Fraisse &

Laurent Martin

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Cornas

Cépages : Syrah

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5%

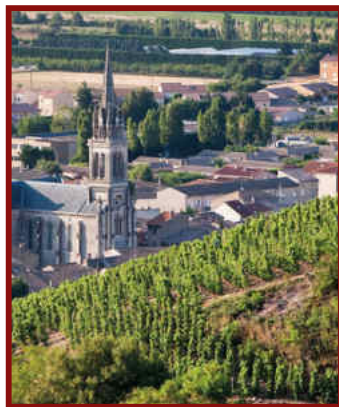
Millésime : 2020

Terrir : Sol de coteaux sur de vieux granits très dégradés appelés localement "gores", à environ 200 mètres d'altitude avec une exposition sud/sud-est, les vignes (3,5 ha) ont 60 ans d'âge moyen.

Apogée : 2037

Cornas

L'AOC Cornas est un vin rouge produit sur seulement 145 hectares de vignes autour de la commune de Cornas, sur la rive droite du Rhône qui fait face à Valence. Le climat, particulièrement chaud et à l'ensoleillement exceptionnel est idéal pour la culture de la vigne. Les coteaux abrupts sont très bien exposés (Cornas signifiant " terres brûlées " en celte) et balayés de vents réguliers, nécessaires pour la réalisation de ce vin de caractère. Implanté sur des sols dominés par le granit filtrant (gore), le vignoble tire tout le caractère de son terroir par la vinification en rouge d'un unique cépage, la Syrah. Les Cornas sont des vins charpentés et puissants, à la robe sombre, presque noire, et au très bon potentiel de garde. Ce vin était très apprécié de Charlemagne, Saint-Louis et Louis XV.



Le Domaine



L'histoire du domaine commence en 1958 quand Alain Voge décide de rejoindre son père sur l'exploitation agricole familiale. Il décide alors d'abandonner la polyculture pour se consacrer entièrement au vin en entamant une campagne de plantation sur les coteaux. Pendant et après la guerre, les coteaux avaient été alors délaissés au profit de vignes en plaines du fait de la difficulté de travail et du manque de main d'œuvre. À force de courage et d'abnégation, le domaine s'est constitué à cette époque un patrimoine de vieilles vignes sur les terroirs d'exception qui font la grandeur de Cornas. Comme pour de nombreux propriétaires à Cornas entre les années 1960 et 1970, la production de vin ne constitue pas le cœur du travail d'Alain Voge. Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 16°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage énergique en jeunesse de 30/45 minutes lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Après plusieurs années de cave, le lièvre à la royale est un bel accord à absolument tester.


À boire à partir de : 2024 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 veau aux olives vertes et tuile au parmesan



 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 6 portions de quasi de veau de 150g
- 10 g d'olives vertes
- Tomates coeur de boeuf
- Oignons rouges
- Basilic
- Citrons jaunes
- Sel fin et poivre
- 1cl de sauce anglaise
- Tabasco rouge
- Câpres
- Huile d'olive
- 100g de Parmesan Reggiano
- 100 g de mesclun de salade
- Vinaigre balsamique

ÉTAPES :

- Détaillez les quasi de veau en cubes réguliers de 0,5 cm, puis réservez au réfrigérateur.
- Coupez les olives vertes de Manzanillas en lanières.
- Epluchez au pelez la tomate et coupez la tomate en 4, les épépinez et retirez le pédoncule.
- Coupez ensuite chaque pétale de la même façon que le veau. Hachez les câpres.
- Ciselez finement le basilic et l'oignon rouge.
- Prélevez les zestes de citron et récupérez le jus.
- Mélangez le veau, les olives, les tomates, les câpres, le basilic, les oignons et les zestes de citron.
- Assaisonnez le tout de sel et de poivre, puis versez le jus de citron, l'huile d'olive, le Tabasco et la sauce anglaise. Vérifiez l'assaisonnement en goûtant.

Pour les tuiles :

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Râpez le parmesan, puis l'étalez finement sur une plaque recouverte d'une feuille en silicone ou d'un papier sulfurisé.
- Enfourez pendant 8 à 10 min afin d'obtenir une coloration dorée, puis laissez refroidir.

Pour le dressage :

- Dressez le tartare dans un cercle en tassant légèrement. Le surmonter d'un bouquet de mesclun et l'assaisonnez de fleur de sel, de poivre, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.
- Terminez par la tuile au parmesan.



Sancerre Les Chailloux 2021
Domaine Claude Riffault

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

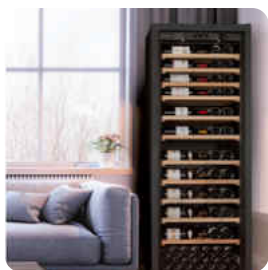
L'accès à l'ensemble de nos ventes : les 7 ventes hebdomadaires mais aussi à nos 5 ventes VIP jusque-là réservées à nos membres les plus fidèles* tous les jours de la semaine à midi.

*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





CH AIS d'ŒUVRE

