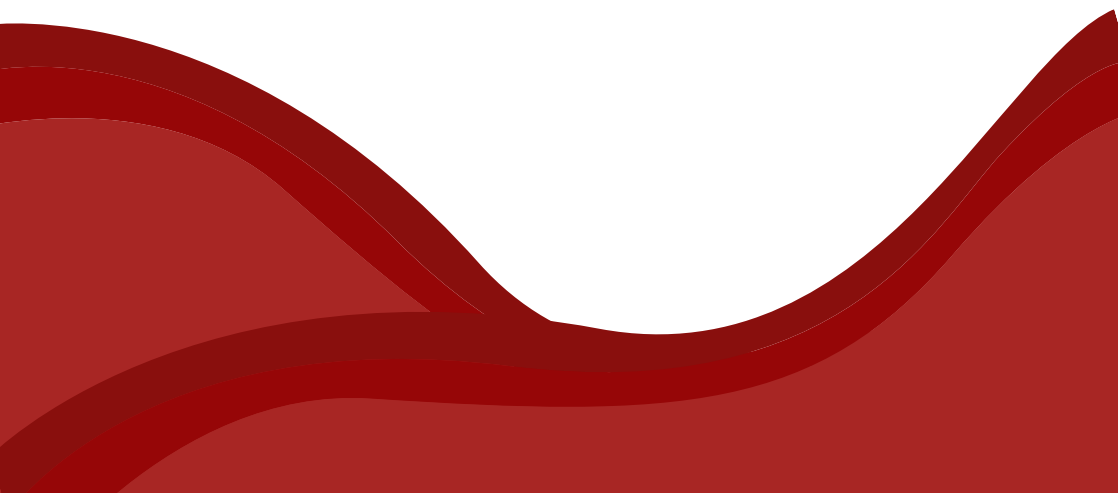




# CHAIS d'ŒUVRE

LE TRÈS TRÈS BIO

- Coffret 2 bouteilles -



# Cher membre,

Juin, le mois où le soleil brille généreusement et où les journées s'étirent doucement. C'est le moment parfait pour profiter de la nature florissante et des plaisirs simples de la vie. Et quoi de mieux qu'un bon verre de vin pour accompagner ces moments précieux ? Dans ce livret, vous découvrirez des vins qui capturent l'essence de l'été. Des vins rafraîchissants, délicieusement parfumés et prêts à égayer vos papilles. Chaque bouteille a été sélectionnée avec soin pour vous offrir une expérience gustative unique. Que vous soyez un amateur de vins, passionné ou simplement curieux de découvrir de nouvelles saveurs, ce coffret est conçu pour vous.

## L'équipe Chais d'œuvre



Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2020  
Château des Rontets



Moulin à Vent Champ de Cour 2020  
Domaine des Pierres Roses

# Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2020

## Château des Rontets



### *J'aime*

« Rien ne vaut un retour aux sources n'est ce pas ? » Chers membres passionnés, ce n'est pas le sommelier qui vous parle mais un Saône-et-Loirien, un vrai, un pur, qui au cœur des fabuleux vignobles du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise, sent que l'eau est en train de frémir... Jamais cette région n'a été aussi belle, aussi dynamique et aussi vibrante qu'aujourd'hui. Il faut dire que ça a pris du temps et que le Mâconnais, pendant trop d'années, a roupillé sur ses acquis commerciaux du passé... Mais la jeune génération, inspirée par quelques success stories et par des pratiques culturelles engagées, est en train de renverser la machine, au point d'ailleurs de faire causer pas mal de grands noms de Côte d'Or. Chez les Montrasi (Château des Rontets) que nous vous présentons depuis la vendange 2015, on retrouve ce cocktail gagnant : beau terroir, viticulture de pointe, rendements serrés et le petit ingrédient qui forge des grands vins : du temps. Du temps pour de longs élevages, du temps pour une commercialisation tardive. Il faut dire que leurs parcelles l'exigent : certaines sont sur des socles granitiques, d'autres sur des complexes argilo-calcaires en altitude (le domaine est un des plus hauts du Mâconnais), il faut donc du temps pour tempérer leur tension et leur minéralité affleurante. Perso, j'ai toujours acheté pour ma cave les fameuses « Birbettes » qui, dixit Michel Bettane, auraient pu être classées parmi les premiers 22 Premiers Crus de Pouilly.

Suite sur le site.

### *J'achète*

Ce domaine est le diamant brut du Mâconnais. Une découverte majeure pour tout amateur et une inspiration pour tous les vins de la région. 19,5/20." Voilà, c'est ça le Clos Varambon du Château des Rontets, une forme actuelle de perfection selon Bettane et Dessenave, de l'appellation Pouilly-Fuissé et de ses terroirs d'altitude. Vous pouvez donc avancer les yeux bandés sur ce domaine si vous ne connaissez pas. Si vous connaissez, je sais d'ores et déjà que les Birbettes sont déjà dans votre panier car c'est un vin qui touche... Vous crierez comme nous au scandale en pensant qu'il n'a pas été classé Premier Cru...

#### Fiche d'identité :

Vignerons : Claire & Fabio Gazeau-Montrasi

Région : Bourgogne

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépages : Chardonnay

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol argilo-calcaire, un ha distribué sur quatre parcelles (deux plantées en 1920,

et les deux autres à la fin de la Deuxième Guerre Mondiale en 1945).

Apogée : 2033

## Pouilly-Fuissé

L'AOC Pouilly-Fuissé compte parmi les grands vins de Bourgogne. Le vignoble s'étend sur 760 hectares de pentes abruptes formant un cirque autour de quatre villages : Solutré, Vergisson, Chaintré et bien sûr Fuissé. Les terrains d'argiles et de calcaires, parfois de schistes, sont bien exposés et présentent une répartition très morcelée qui accueille les vignes à une altitude comprise entre 250 à 350 mètres. Ce terroir permet la production de vins blancs, issus uniquement du cépage chardonnay, mais qui présentent une grande diversité qui reflète la variabilité des climats accueillant les vignes.



Suite sur le site.

## Le Domaine



Le Château des Rontets est un domaine historique créé par l'abbé Glaneur au début du XIX<sup>ème</sup> siècle. Celui-ci appartient à la famille Varambon depuis 1850. Depuis cette date, la propriété des Rontets est restée dans la même famille et en 1995 Claire, arrière-petite-fille de François Varambon, reprend le domaine avec son mari Fabio Montrasi après une première vie d'architectes. Aujourd'hui, le domaine du Château des Rontets est constitué d'un clos de 5,6 hectares sur le lieu-dit Les Rontets et d'une parcelle de 0,5 hectare sur l'ancien lieu-dit Pierrefolle, tous deux en appellation Pouilly-Fuissé et donnant naissance aux deux cuvées Clos Varambon et Pierrefolle.

Suite sur le site.

## Dégustation

Servez-le à une température de 11°C dans de beaux verres à Bourgogne blanc, un carafage énergique de 30/45 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

## Suggestions gourmandes

Filet de poularde de Bresse poché au fenouil, marmelade d'agrume et crème d'oseille.

**À boire à partir de : 2025 Apogée : 2033 Avant : 2039**

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



# Moulin à Vent Champ de Cour 2020

## Domaine des Pierres Roses

### *J'aime*

« Des Moulin à Vent de grand style, aussi profonds et touchants que les grands Bourgogne du domaine ! »

L'hiver dernier, nous avons organisé une soirée rencontre avec Thibault Liger-Belair et commenter ce vin du Domaine des Pierres Roses, c'est remuer des souvenirs exceptionnels autour de l'émotion perçue ce jour-là. Nous avons le magnifique Aligoté du domaine qui naît sur une dalle calcaire des hauteurs de Nuits, puis de sublimes magnums de 2017 entre Nuits, Chambolle et Gevrey... Avec des Saint-Georges et un Charmes-Chambertin d'anthologie, on ne vous raconte même pas l'ambiance ! Mais une bouteille est venue enfoncer le clou ce soir-là : un magnum de 2012 Champ de Cour que tout le monde a situé en Côte d'Or à l'aveugle. Un vrai choc ! Alors oui, parler du travail merveilleux du Domaine des Pierres Roses, c'est souligner l'ambition que se donne Thibault pour cette région et surtout le niveau insolent de la gamme qui, à mon sens, vaut largement de grands vins de Côte d'Or. On monte d'un ton dans Champs de Cour avec un peu plus de minéralité, un cœur plus floral et profond aromatiquement.



### *J'achète*

Je me rappelle de mes années chez Taillevent où les cartes des vins du restaurant éditées dans les années 50 proposaient des Moulin à Vent la Roche au même prix que des Charmes-Chambertin... Au début du siècle dernier, il n'y avait pas cette différence de notoriété entre la Côte de Nuits et les crus du Beaujolais... J'ose penser, qu'un jour, le public saluera le jus unique et corsé de ces magnifiques vieux gamay et qu'avec émerveillement, certains ouvriront des flacons à 10-15 ans... l'âge où la magie opère vraiment pour ce genre de cuvée !

### Fiche d'identité :

Vignerons : Thibault Liger-Belair

Région : Beaujolais

Appellation : Moulin-à-Vent

Cépages : Syrah

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5%

Millésime : 2020

Terroir : Sol profond de trois types de granites (jaunes, roses et bleus), parcelle de vignes de 80 ans sur 1,65 ha dans la partie sud de l'appellation dans un amphithéâtre qui s'étend de Fleurie à Chénas.

Apogée : 2033

## Moulin-à-Vent

L'AOC Moulin-à-Vent fait partie des crus du Beaujolais. Située aux alentours de la commune de Moulin-à-Vent, sur 655 hectares, le vignoble présente un paysage viticole et des sols variables. En haut d'une colline, un moulin est emblématique de la plus ancienne appellation du Beaujolais et regroupe les meilleurs coteaux de Romanèche-Thorins et de Chénas. Ses vignes sont bordées au sud-ouest par le cru de Fleurie et au nord par le cru de Chénas. Des sables surmontent les socles granitiques, donnant des sols maigres et bien drainants qui évitent la rétention des eaux de pluies. En plus de conditions climatiques bénéfiques (influences océaniques, méditerranéennes en été et continentales en hiver), les vignes évoluent favorablement sur ces coteaux aux pentes parfois sévères. Charpentés et complexes, ils constituent d'excellents vins de garde (15 ans à 20 ans pour les meilleurs millésimes).



## Le Domaine



Le Domaine Thibault Liger-Belair est situé à Nuits-Saint-Georges. Il trouve ses origines dans la création des Établissements C. Marey en 1720. La maison de négoce C. Marey s'associera avec le Comte Louis Liger-Belair en 1852. Les Liber-Belair prendront seuls la tête de la maison en 1869 après le décès de Félix Marey. En 1982, la maison de négoce est vendue par Xavier Liger-Belair qui décède dans la foulée. Son fils Vincent rachètera les bâtiments et entreprendra de créer un véritable domaine viticole bourguignon. En 2001, le domaine (dont les vignes sont en métayage) est repris par son fils Thibault, qui après avoir fait des études en œnologie avait travaillé pour la société Ficofi, créée par Philippe Capdouze.

Suite sur le site.

## Dégustation

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

## Suggestions gourmandes

Pour un accord de contraste, nous vous suggérons la piste d'un foie gras poêlé aux framboises.


**À boire à partir de : 2025 Apogée : 2033 Avant : 2039**

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



# Filet de poularde de Bresse poché au fenouil, marmelade d'agrumes et crème d'oseille



 6 personnes

## INGRÉDIENTS :

- 2 filets de poularde de Bresse
- 2 bulbes de fenouil
- Le zeste de 2 agrumes (par exemple, oranges et citrons)
- Le jus de 2 agrumes
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 bouquet d'oseille
- 200 ml de crème fraîche
- Sel et poivre au goût
- Huile d'olive

## ÉTAPES :

- Préparez le fenouil : retirez les feuilles extérieures et la partie dure des bulbes de fenouil. Coupez-les ensuite en quartiers.
- Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau salée. Plongez les quartiers de fenouil dans l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez et réservez.
- Préparez la marmelade d'agrumes : hachez finement l'échalote. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez ensuite les zestes d'agrumes et le jus des agrumes. Laissez mijoter pendant quelques minutes, puis ajoutez le sucre. Laissez cuire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Réservez.
- Préparez la crème d'oseille : lavez et égouttez l'oseille. Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche à feu moyen. Ajoutez l'oseille et laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que les feuilles d'oseille se fanent. Retirez du feu et mixez le mélange jusqu'à obtenir une consistance lisse. Salez et poivrez selon votre goût.
- Pochez les filets de poularde : dans une autre casserole, portez à ébullition de l'eau légèrement salée. Plongez les filets de poularde dans l'eau bouillante et réduisez le feu pour laisser mijoter pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et tendre.
- Une fois les filets de poularde pochés, retirez-les de l'eau et égouttez-les. Coupez-les en tranches épaisses.
- Pour servir, disposez les tranches de poularde pochée sur des assiettes individuelles. Garnissez de quartiers de fenouil poché, puis ajoutez une cuillère à soupe de marmelade d'agrumes sur le côté. Terminez en ajoutant un peu de crème d'oseille autour de l'assiette.
- Servez immédiatement et dégustez ce délicieux filet de poularde de Bresse poché au fenouil, accompagné d'une marmelade d'agrumes et d'une crème d'oseille.



Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2020  
Château des Rontets

# Vos avantages

## Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet



### LIVE vidéo des coffrets

8 juin 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 8 juin 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 !

- 6 & 8 juin 2023 : Vins de légende ou pas ?

Dans cette masterclass imaginée et animée par Manuel, vous enfilerez l'habit d'un juré international de dégustation et comparerez à l'aveugle, une douzaine de vins de très haut vol. Pour chacun, vous devrez mettre 3 notes : une artistique, une émotionnelle et une dernière sur le rapport prix-plaisir. Manuel dit toujours que la vérité des très grands vins se lit dans le verre... Jamais sur l'étiquette ! N'hésitez pas à apporter une bouteille à l'aveugle, histoire de challenger un peu Manuel à votre tour !

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.



### Pourquoi le vin est-il aussi important dans la culture française ?

Depuis des siècles, le vin occupe une position de premier plan dans la culture française, symbolisant le raffinement et l'art de vivre à la française. En effet, la France est mondialement reconnue comme l'un des plus grands producteurs et consommateurs de vin, et cette boisson noble est profondément enracinée dans la société et les traditions françaises. Découvrez pourquoi le vin est important dans la culture française.

## 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](mailto:contact@chaisdoeuvre.fr)  
ou par téléphone au 01 40 16 50 65





# CH AIS d'ŒUVRE

