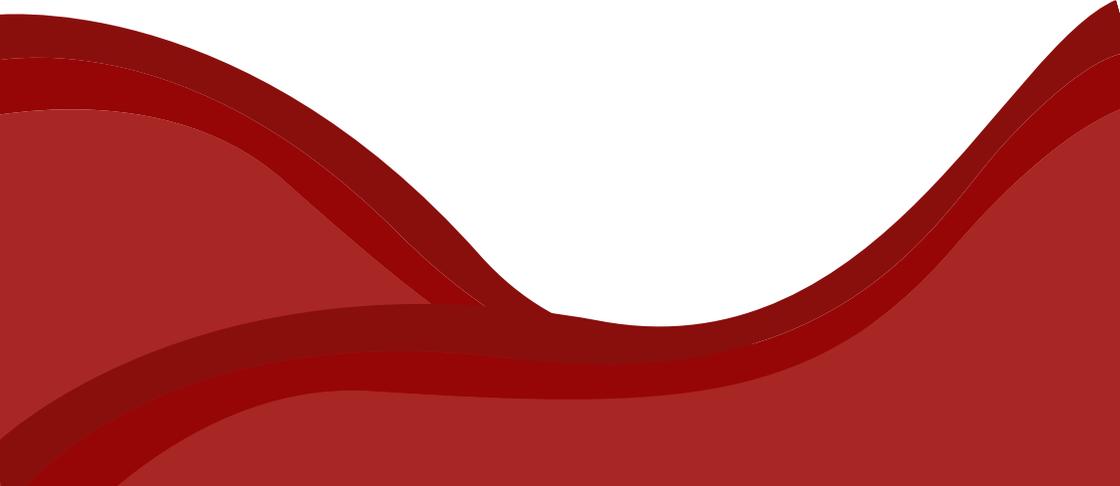




# CHAI*s* d'ŒUVRE

AUDACE ET DÉCOUVERTE

- 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



Barbera d'Asti Frem 2020  
Scagliola Sansi



Touraine Amboise Les Beauvoirs  
Version Longue 2019  
Domaine Bonnigal-Bodet

# Barbera d'Asti Frem 2020

## 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 de 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. Pour la petite histoire, le domaine qui signe cette cuvée se situe près de Calosso, une petite ville du sud du Piémont, tout proche des collines du Monferrato. Un territoire de sables, où se fondent le tuf et calcaire, qui offre à flan de coteau des paysages somptueux, et de beaux vins. Au cœur d'une vingtaine de cuvées travaillées par terroir et parcelle, le domaine distingue plusieurs Barbera, dont cette cuvée « Frem », qui, sur 2020, m'a régalaé. 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.

*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-ends... 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

*Cépage :* Barbera

*Couleur :* Rouge

*Degré d'alcool :* 14 % vol

*Millésime :* 2020

*Terroir :* Sol argilo-calcaire.

*Apogée :* 2025

## 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. Plus des trois quarts de la production sont des vins rouges. 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. Les régions viticoles importantes sont l'Asti, le Gavi, le Ghemme, le Roero, et les meilleurs emplacements pour la qualité sont les collines du Monferrato et des Langhe vers Alba.



### Le Domaine



Camilo Scagliola est né en 1889, en 1936 il fonde l'entreprise et commence à produire la première barrique de vin de Scagliola Sansi. Malheureusement, Camillo est mort jeune et cette période est marquée par des temps rudes. Ses enfants et sa femme Palmira doivent prendre soin de toute la famille. La Seconde Guerre Mondiale a également contribué à marquer durement la famille, à arracher les enfants et la main-d'œuvre de leurs terres. À l'âge de 16 ans, son fils Giovanni décide de poursuivre le travail de son père en louant des vignes près de la maison. Avec sa jeune épouse Marcellina, ils travaillent la terre qui n'est pas seulement cultivée avec des vignes, mais aussi semée. Ils élèvent également du bétail et des animaux de ferme. Pendant que Giovanni s'occupe de la terre, Marcellina va aux marchés voisins pour vendre leurs produits. En allant vendre du bétail dans les grandes foires du Piémont, Giovanni rencontre plusieurs commerçants qui, en plus du bétail apprécient également le vin qu'il apporte avec lui pour célébrer les ventes.

*Suite sur le site.*

## Dégustation

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

## Suggestions gourmandes

Vous pourrez servir cette petite bombe dès l'apéritif au contact de belles charcuteries du Val d'Aoste avec quelques beaux gressins et un peu de tapenade, histoire de pousser le dépaysement jusqu'au bout.

**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



# Touraine Amboise Les Beauvoirs

## Version Longue 2019

### Domaine Bonnigal-Bodet



#### *J'aime*

« Les élevages longs donnent-ils des vins supérieurs aux élevages courts pour exprimer le potentiel d'un vin ? ou d'un lieu ? Vous avez 5 minutes ! » Amis passionnés de grands chenins de Loire, et de vins en général, voyez ce flacon de votre coffret comme une invitation à la réflexion, ou comme un regard posé sur ce détail autour des élevages qui, dans beaucoup de cas en matière de vins, peuvent tout changer ! Chez ce néo-domaine ligérien, que je vous présentais en 2022 comme une pépite, je suis avec passion les tests entrepris par Jean-Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet, deux jeunes passionnés qui écrivent en Touraine, une superbe partition depuis 2015. Pour la petite anecdote, Stéphane est le gendre de François Chidaine, un des maîtres du chenin à Montlouis. Vous imaginez donc de quelle viticulture on parle, et les multiples réflexions qui ont mené à ce projet autour de leur parcelle des Beauvoirs. En mars dernier, j'ai eu la chance de comparer côte à côte deux versions de cette cuvée, l'une mise après un élevage court, et l'autre en « version longue » comme l'indique l'étiquette ! Et sincèrement, la différence entre les deux cuvées était totalement bluffante ! J'ai adoré le caractère plus apaisé, plus rapide, plus long de la version longue, en me disant : « ça, c'est à faire découvrir dans un coffret, car on apprend un truc, et en plus, c'est très rare ! 600 bouteilles produites ! »

#### *J'achète*

Au-delà d'être un superbe chenin qui va vous promener dans un verger, et qui aiguïsera vos papilles à l'heure de l'apéritif, ce Touraine Amboise prouve une énième fois que c'est le temps qui dessine les grands flacons ! Dans cette région, c'est souvent le manque de trésorerie, et la sortie des vins en flux tendu qui ne permettent pas aux domaines de pratiquer de longs élevages, ou des mises sur le marché décalés. C'est pourtant ce qui a fait le succès du Clos Rougeard, de Romain Guiberteau, de Pierre Gauthier... Souhaitons le meilleur à Jean-Baptiste et Stéphane, pour qu'ils puissent réitérer ces élevages longs sur leurs chenins ! Ça vaut franchement le coup !

#### **Fiche d'identité :**

Vignerons : Jean-Baptiste

Bonnigal & Stéphane Bodet

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Touraine-Amboise

Cépages : Chenin Blanc

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2019

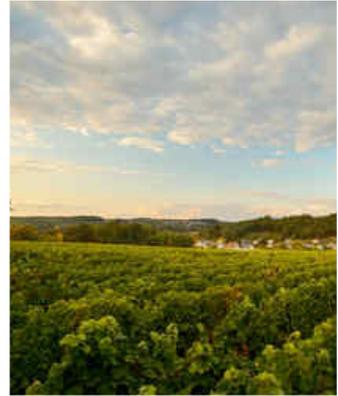
Terroir : Sols d'argiles à silex

exposés est sur les hauteurs du village de Limeray.

Appagée : 2030

## Touraine-Amboise

L'AOC Touraine Amboise est issue de l'AOC Touraine. Le vignoble est situé sur 9 communes de part et d'autres des rives de la Loire, en amont de Tours et proche de la commune d'Amboise, sur 170 hectares. L'AOC Touraine Amboise est implantée sur deux types de sols, les perruches (argilo-siliceux) et les aubuis (argilo-calcaires). Les premiers se réchauffent avec facilité et les seconds rendent les vins puissants. Sa proximité avec l'Atlantique et sa situation sur les rives de la Loire lui offrent un climat océanique tempéré, influencé néanmoins par le continent. Les vins se déclinent ici dans les trois couleurs. Les rouges, les plus réputés, sont issus des cépages Gamay, Côt et Cabernet Franc, ils sont savoureux et superbement équilibrés.



### Le Domaine



Meilleurs amis de longue date, Jean-Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet, se sont rencontrés à Montagne-Saint-Émilion où ils ont fait leurs études. " On s'est rencontré pendant notre bac pro et l'idée de travailler un jour ensemble a germé ". Bac pro et BTS en poche, chacun part de son côté apprivoiser le monde professionnel. Ainsi, Stéphane reste dans la région bordelaise pour faire ses armes auprès des merlots et des cabernets sauvignons de Saint-Émilion. Jean-Baptiste, lui, prend ses clics et ses clacs pour découvrir les plus vastes horizons néo-zélandais et australiens avant de faire ses preuves auprès de François Chidaine à Montlouis-sur-Loire (il est d'ailleurs marié avec la fille de François).

*Suite sur le site.*

### Dégustation

Servez-le à une température de 11°C dans de beaux verres à Bourgogne blanc, un carafage énergique de 15 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

### Suggestions gourmandes

Pour l'apéro, pensez aux charcuteries de la région comme des rillettes de Touraine, sur un petit toast de pain grillé, où des rions. En entrée, concentrez-vous sur des poissons marinés : un carpaccio de Saint-Jacques ou un tartare de bar de ligne bien assaisonné, pour que le minéral du vin aille chercher l'iode dans la préparation.

*Suite sur le site.*

**À boire à partir de : 2023 Apogée : 2030 Avant : 2038**

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



# Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et à la ciboulette



4 personnes

## INGRÉDIENTS :

- 16 coquilles Saint-Jacques fraîches (sans le corail)
- Le jus de 1/2 citron vert
- 6 cuillères à soupe d'huile olive très fruitée
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 3 branches de coriandre
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin

## ÉTAPES :

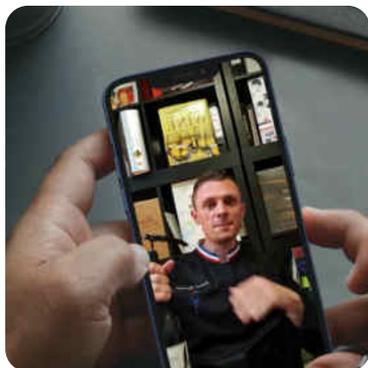
- Décoquillez, ébarbez puis lavez les noix de Saint-Jacques (ou faites-le faire par le poissonnier), puis épongez-les sur du papier absorbant et placez-les 15 min au congélateur pour les durcir un peu.
- Avec un bon couteau, escalopez-les dans l'épaisseur en tranches très fines.
- Effeuiliez et ciselez la coriandre, ciselez la ciboulette. Concassez les baies roses.
- Disposez les Saint-Jacques en rosace dans quatre assiettes de service. Arrosez modérément du jus de citron vert (les noix ne doivent pas cuire).
- Saupoudrez de fleur de sel, de poivre du moulin et de baies roses, puis arrosez d'huile d'olive.
- Garnissez de ciboulette et de coriandre et servez aussitôt.



Touraine Amboise Les Beauvoirs  
version longue 2019  
Domaine Bonnigal-Bodet

# 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

