



CHAI*s* d'ŒUVRE

TERROIRS DE LÉGENDE

- Coffret 2 bouteilles -

Août 2023



Cher membre,

Le mois d'août, avec ses journées ensoleillées et ses soirées douces, offre un cadre idéal pour apprécier le vin. C'est aussi une période où l'on peut profiter pleinement de la beauté des vignobles et de la diversité des saveurs qu'ils offrent. Les vignes sont en pleine maturité et se parent de magnifiques grappes, promesses de vins délicieux à venir. Les raisins blancs développent des arômes fruités et floraux intenses, tandis que les raisins rouges révèlent des notes de fruits rouges mûrs et d'épices. Nous vous souhaitons un excellent mois d'août, rempli de délicieuses découvertes culinaires et vinicoles. Que chaque verre de vin que vous goûterez vous transporte vers de nouvelles saveurs et de merveilleuses expériences gustatives !

L'équipe Chais d'œuvre



Condrieu Lieu-Dit L'Aleau
2021
Domaine Graeme & Julie Bott



Saint-Émilion Grand Cru 2018
Château Vieux Taillefer

Condrieu Lieu-Dit L'Aleau 2021

DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT



J'aime

« Une trajectoire parfaite, des 2021 sublimes, parmi les meilleurs dégustés en Rhône nord cette année... On est tellement fiers pour eux ! » Chers membres passionnés, quelques jours séparent ces quelques lignes d'une visite fabuleuse chez Julie et Graeme Bott, ce jeune couple que nous vous présentions avec excitation il y a deux ans en vous disant : « attention talents ! ». Et ce fut une visite mémorable en tous points ! Nous avons découvert le nouvel outil de production de Julie et Graeme qui, rappelons-le, ont commencé dans le garage de leur maison.... Aujourd'hui, c'est un domaine en plein décollage, mené en bio, qui met en lumière la richesse des terroirs du Rhône nord : Seyssuel, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes... On a tout goûté, et le moins qu'on puisse dire, c'est qu'on s'est régalé ! En Condrieu, Graeme et Julie défendent une idée chablisienne de Condrieu : vendanges précoces au 21 août sur 2022... Comme disait Julie, sur le papier, c'est 2003... Mais dans le verre, quelle maîtrise, quelle classe surtout. J'adore cette version plus mentholée, fraîche et salivante de Condrieu, avec ces instances de noyau de pêche et d'infusion en filigrane !

Suite sur le site.

J'achète

« Comment ne pas applaudir la trajectoire de ce domaine... Eux qui ont commencé de rien, juste avec quelques rêves et l'envie de faire de grandes choses. Aujourd'hui, le domaine est présent sur les belles tables de France, ce n'est pas un hasard. Je vous invite à goûter et à mesurer la cohérence des 2021, tout comme le furent les 2019, 2020... Je leur prédis un succès sans limite, rendez-vous dans quelques années pour vous rappeler qu'on vous l'avait dit ! »

Fiche d'identité

Vignerons : Graeme & Julie Bott

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol de granite à biotite.

Apogée : 2029

Condrieu

L'AOC Condrieu délimite 130 hectares de vignes, réparties géographiquement autour de la ville de Condrieu mais qui touchent trois départements (Rhône, Loire et Ardèche). Cette AOC des Côtes-du-Rhône septentrionales a la particularité de ne produire que des vins blancs, très appréciés par la noblesse au XVème siècle. Le vignoble, qui inclut celui de l'AOC Château-Grillet, cultive son identité en étant le seul à avoir choisi un encépagement intégralement constitué de viognier. Ce cépage convient parfaitement aux terroirs de gneiss implantés sur des coteaux granitiques très abrupts, que les vignerons ont dû apprivoiser par la construction de terrasses et de murets retenant la terre. Récolté en vendanges souvent tardives, il profite au maximum de la chaleur et de l'ensoleillement méditerranéens qui forgent les rouges de caractère réputés des AOC voisines de Côte-Rôtie et Saint-Joseph.



Le Domaine

Graeme est néo-zélandais et Julie native de la région. Ils se sont rencontrés sur le village d'Ampuis lorsqu'ils travaillaient tous les deux chez Stéphane Ogier en Côte-Rôtie. Rien ne les prédestinait à cette aventure, mais leur passion commune pour le vin les a poussés à s'accorder ce rêve : créer leur propre domaine viticole. Ils ont chacun grandi loin de ce monde. Leurs familles n'étant ni des vignerons ni des propriétaires terriens, ils n'avaient pas d'autre choix que de partir de zéro. La seule solution a été de trouver des parcelles en friche, ils leur était impossible d'acquérir des vignes déjà en production étant donné le prix actuel du foncier. C'est ainsi qu'en 2015 ils ont acquis leur première parcelle en AOP Condrieu, sur la commune de Vérin. Tous les deux, avec les moyens du bord ont défriché puis remonté les murs en pierres sèches pour pouvoir planter leurs premières vignes.

Suite sur le site.

Dégustation

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

Suggestions gourmandes

Quelques belles crevettes ou gambas grillées escortées d'une petite sauce coco/curry joue parfaitement en rythme avec les notes généreuses du Viognier.

À boire à partir de : 2023 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



Saint-Émilion Grand Cru 2018

CHÂTEAU VIEUX TAILLEFER



J'aime

Voici la pièce maîtresse de l'œuvre de Catherine et Philippe Cohen sur leur terroir de Saint-Émilion, LE vin qu'il faut déguster, si possible à maturité, pour prendre la température dans ce micro domaine acquis en 1986. Formée à Petrus, par Jean-Claude Berrouet, Catherine Cohen a vinifié 6 millésimes à La Fleur Pétrus avant d'embrasser ce projet de Château Vieux Taillefer sous le regard bienveillant de son mentor. Très vite, le style s'est fait remarquer avec des rouges à la chair divine dont les reliefs peu boisés et l'extraction légère forgent des Saint-Émilion de grande suavité et de grande finesse. Dans ce 2018, que j'avais déjà adoré sur le Pavillon, le Grand vin de Taillefer est un concentré de terroir, une essence du cru, mais que le millésime a doté d'une petite griffe italienne. Je me suis régalé de l'intensité gustative proposée, du fruit sombre et percutant qui s'étire en bouche sur des instances réglissées avec un bois très fin. Par « griffe italienne », je souligne la tension du cœur de bouche, le lift que la fraîcheur apporte à la suavité des merlots. Ces sensations salivantes ne brusquent pas les tanins qui restent, comme toujours au domaine, très enveloppés et suaves. Le très beau finish de bouche en dit long sur le pedigree des lieux ! Coup de cœur, comme chaque année depuis 2014 !

J'achète

Ça va truffer ! Oui, les vins de Vieux Taillefer truffent, j'ai pu m'en rendre compte en dégustant quelques vieux millésimes avec des amis... Rien que pour ça, ça vaut le coup d'attendre. J'ajouterais, pour stimuler votre intérêt pour cette bouteille, que le tactile des rouges proposé est tellement suave et les courbes tellement fines que même les Burgundy lovers exigeants aimeront la proposition de cette propriété ! Côté prix, c'est un Grand Cru de Saint-Émilion, un tirage limité, donc forcément, on boxe dans une certaine catégorie. Mais franchement, ça vaut le coup ! Si vous cherchez un rapport prix plaisir différent, goûtez aux sublimes magnums de 2014 de Pavillon qui rappellent par leurs codes des nuances presque bourguignonnes.

Fiche d'identité

Vignerons : Catherine & Philippe

Cohen

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-Émilion

Cépage : Merlot

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2018

Terroir : Sol de calcaire à astéries, parcelle de presque 1 ha de vieilles vignes centenaires provenant d'un lieu-dit du château.

Apogée : 2037

Saint-Émilion

L'AOC Saint-Émilion Grand Cru couvre la même aire d'appellation que celle de Saint-Émilion et se situe dans le Libournais sur la rive droite de la Dordogne. Pour porter la mention Grand Cru, les conditions de production sont plus strictes que celle de l'AOC Saint-Émilion : un rendement maximal limité à 40 hl/ha et un élevage de 12 mois obligatoire. L'AOC Saint-Émilion Grand Cru s'étend sur 4 030 ha de sols calcaires, argilo-limoneux et sableux. Le merlot domine les assemblages de cette AOC, mais le cabernet franc et le cabernet sauvignon y sont aussi vinifiés. Saint-Émilion Grand Cru produit uniquement des vins rouges.

Suite sur le site.



Le Domaine

Philippe Cohen, originaire de Paris, a vécu 10 ans à Saint-Émilion en tant que négociant. Son épouse, Catherine, a étudié l'œnologie et, lors de sa deuxième année au Diplôme National d'Œnologie, a eu l'occasion de faire un stage auprès du légendaire Jean-Claude Berrouet, viticulteur en chef du célèbre Petrus à Pomerol. Jean-Claude a reconnu le talent de sa nouvelle stagiaire et a installé Catherine au célèbre Château La Fleur-Petrus, où elle a élaboré les vins de 1995 à 2001. Après le millésime 2001, Catherine a travaillé comme consultante dans de nombreux châteaux à Bordeaux, mais elle rêvait d'avoir son propre vignoble.

Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 17°C dans de beaux verres à Bordeaux rouge, un carafage énergique de 45 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Au moment du fromage, misez sur une belle tartine de pain de campagne grillée escortée d'une marmelade de champignons et d'une tranche d'un bon Taleggio italien. Vous mettez à tiédir au four et là, vous ferez fondre de plaisir vos convives, qui n'auront jamais connu ça !

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



Cèpe en feuilletage, jus au serpolet

Nombre de personnes : 6

Ingrédients :

- 6 jolis petits cèpes bouchons
- 60 g de foie gras cuit en terrine
- 400 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Sel fin
- 10 cl de jus de volaille
- Du serpolet
- Sel de Maldon
- Poivre du moulin
- 1 branche de sapin



Saint-Émilion Grand Cru 2018
Château Vieux Taillefer

- Enlevez les parties terreuses des cèpes avec un couteau d'office. Il vaut mieux ne faire cette recette qu'avec des cèpes bouchons de 4 cm qui n'ont pas été entreposés au réfrigérateur.
- Nettoyez-les à l'aide d'un pinceau.
- Répartissez un peu de foie gras sous chaque chapeau avec la pointe d'un couteau.
- Enveloppez les cèpes de pâte feuilletée - tête vers le bas - en tirant légèrement sur la pâte pour bien la souder au dessus du pied. Gardez assez de pâte feuilletée pour les chapeaux. Utilisez une pâte feuilletée revenue à température ambiante, elle sera plus facile à manipuler. Attention à ne pas la laisser trop longtemps à l'air libre cependant, elle sèche assez rapidement.
- Coupez l'excédent de pâte feuilletée au dessus du pied du cèpe afin d'avoir un bord net et droit. Retournez le cèpe.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réalisez un cercle de pâte feuilletée du même diamètre que le chapeau, puis posez-le sur le cèpe. Appuyez très légèrement pour le faire adhérer.
- Réalisez une dorure en battant le jaune d'œuf avec 1 goutte d'eau et 1 pointe de sel. Badigeonnez tout le feuilletage autour des cèpes avec cette dorure.
- Enfournez pour 12 min environ, jusqu'à ce que le feuilletage soit doré. Laissez reposer quelques minutes, puis servez le cèpe tranché en deux avec quelques grains de sel de Maldon et le jus au serpolet. Le sel de Maldon est une fleur de sel d'origine anglaise, blanche, fine et très iodée. Pour obtenir le jus de serpolet, préparez d'abord un jus de volaille avec une carcasse de poulet et laissez infuser du serpolet dedans.
- Décorez d'une branche de sapin. Cette cuisson du cèpe permet d'avoir un parfum lors du tranchage avec une cuisson juste croquante.



Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet

LIVE vidéo des coffrets

24 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 24 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 Comte Abbatucci !

Cette semaine, embarquez pour un voyage au cœur du terroir de la Corse. Plongez dans l'univers du domaine Comte Abbatucci : une histoire d'excellence viticole en Corse. Dans cet article, plongez au cœur de cet univers familial, à la découverte de ses méthodes de culture biodynamique et de ses vins qui révèlent pleinement l'authenticité de la Corse.

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

