



**Soirée du Vendredi 12 Avril 2024  
Avec l'intervention de Valérie PATARIN**

**LA CAVE  
— DES ROCHERS —**



**De 20h à 20h57**

Présentation par Myriam et Etienne SAVARY

**« Le renouveau des Vins Bordelais »**

**1<sup>ère</sup> dégustation : à l'aveugle**

Vin : Blanc – Colombard de chez Moderato – **Vin sans alcool** – « La désalcoolisation chez Moderato.

Prix : 20 €

Degrès : 0

Millésime : pas de millésime

Elevage / Vinif : RAS

Cépages : Colombard

Aspect : couleur jaune pâle et franche, reflets vert brillants, limpide, translucide

1<sup>er</sup> nez : agrumes, très aromatique et légèrement acidulé.

2<sup>ème</sup> nez : pamplemousse, fleur blanche, florale, fruits exotiques et fruits blancs avec des notes de zestes d'agrumes.

Bouche : attaque vive, pas vivement soutenue, un côté perlant, une petite acidité, abricot, on n'a pas la sensation de vin.

Appréciation : sympathique.

**2<sup>ème</sup> dégustation : à l'aveugle**

Vin : Rouge de chez Moderato – **Vin sans alcool** -

Prix : 20 €

Degrès : 0

Millésime : pas de millésime

Elevage / Vinif : RAS

Cépages : Merlot - Tannat

Aspect : couleur grenat avec des reflets pourpres.

1<sup>er</sup> nez : fruits noirs et les épices, une pointe vanillée.

2<sup>ème</sup> nez : chocolat.

Bouche : pruneau très frais.

Appréciation : \* pas super, pas top.

**De 21h à 23h**

Présentation par Valérie PATARIN, de « La Cave des Rochers »

**Présentation de « ses coups de cœur »**

**1<sup>ère</sup> dégustation :**

Vin : Vignoble COLIN – Perles grises – Certifié BIODYNAMIE – un peu plus de 20 hectares

Authentique pétillant naturel.

Prix : 12,20 €

Degrès : 12°

Millésime : 2022

Elevage / Vinif : fermentation naturelle

Cépages : 100 % Pinot d'Aunis

Aspect : Pétillant naturel.

1<sup>er</sup> nez : framboise, fruits,

2<sup>ème</sup> nez : poivre.

Bouche : Végétal un peu vif, très frais, petits fruits rouges acidulés.

Appréciation : \*\* A déguster pour le plaisir, à l'apéritif, voir sur un repas ...

### **2<sup>ème</sup> dégustation :**

Vin : Vin de France – Domaine MOURAT – Le Moulin Blanc – Pinot Noir – Blanc de noirs - BIO

Prix : 17 €

Degrès : 13°

Millésime : 2022

Elevage / Vinif : Cuve bois ou béton, à partir des levures indigènes présentes naturellement sur les raisins.

Elevage de 6 mois en cuve ovoïde.

Cépages : Blanc de Noirs issu à 100% de Pinot Noir => très rare.... Vendanges effectuées à la main.

Aspect : Pâle

1<sup>er</sup> nez : Floral, légèrement ananas.

2<sup>ème</sup> nez : idem

Bouche : subtil. Rond et doux.

Appréciation : \*\*\*\* Très original aromatiquement.

### **3<sup>ème</sup> dégustation :**

Vin : Corbières blanc, Domaine Maxime MAGNON, « La Bégou » - BIO -

Prix : 32 € / 35 €

Degrès : 12,5 °

Millésime : 2022

Elevage / Vinif : élevage de 6 mois en cuve. Vendanges manuelles.

Cépages : 50 % Grenache gris, 40 % de grenache blanc et 10 % de carignan blanc

Aspect : jaune pâle

1<sup>er</sup> nez : beaucoup de fraîcheur,

2<sup>ème</sup> nez : Vivacité, citronné, côté minéral, côté salin.

Bouche : Fruit Jaune, plus de volume et de rondeur, C'est un vin agréable avec beaucoup de fraîcheur.

Appréciation : \*\*\*\* C'est un vin qui fait saliver, on a envie de revenir. Brut de fruits. Vin expressif. Il y a une énergie qui ressort.

### **4<sup>ème</sup> dégustation :**

Vin : Vin de France – Domaine de Causse Marines – « Les Greilles » - Blanc – BIO -

Prix : 16,20 €

Degrès : 12,5°

Millésime : 2020

Elevage / Vinif : Assemblage après fermentation malolactique et élevage de 6 mois environ.

Cépages : Assemblage de tous les cépages blancs du domaine : Mauzac, Ondenc, Jurançon blanc, Muscadelle, Chenin et Sémillon.

Aspect : Jaune orange,

1<sup>er</sup> nez et 2<sup>ème</sup> nez : fleur blanche, prune jaune machée, la nèfle,

Bouche : petite amertume.

Appréciation : \*\*\* original, très typé, beaucoup d'arômes différents.

### **5<sup>ème</sup> dégustation :**

Vin : Vin de France – Domaine de Clovallon – Pinot Noir – Rouge- BIO -

Prix : 14 €

Degrès : 12,5°

Millésime : 2022

Elevage / Vinif : Vinification se fait en cuve après un égrappage partiel. Ensuite, élevage de 6 mois en cuve.

Cépages : Pinot noir.

Aspect : trouble

1<sup>er</sup> nez et 2<sup>ème</sup> nez : Frais et délicat. Fraîcheur.

Bouche : Vin plaisir, agréable, à l'apéro, charcuterie.

Appréciation : \*\*\*\* vin simple et très agréable

### **6<sup>ème</sup> dégustation :**

Vin : Côtes du Rhône – Domaine Gramenon – « La Sagesse » – BIO -

Prix : 21,20 €

Degrès : 14,5°

Millésime : 2021

Elevage / Vinif : Cuves ciment brut. Pigeage et remontage doux.

Cépages : majoritairement Grenache.

Aspect : grenat

1<sup>er</sup> nez et 2<sup>ème</sup> nez : du mal à s'exprimer, de la mure, très juteux, très gourmande. Pas de grande richesse aromatique, on est encore sur les arômes primaires.

Bouche : beaucoup de fraîcheur, boisée, goût de vanille.

Appréciation : \*\* à carafier 2h avant.

### **7<sup>ème</sup> dégustation :**

Vin : IGP Vaucluse – Domaine GOURT de Mautens – BIO -

Prix : 60€

Degrès : 14°

Millésime : 2014

Elevage / Vinif : Cuve bois tronconiques, puis élevage sur 36 mois en foudres, demi-muids et cuves béton selon les cépages.

Cépages : 50 % grenache, 15% de Mourvedre, 10% de carignan, 10% de counoise, 5% de vaccarèse, 5% de cinsault, 3% de Syrah et 2% de terret noir.

Aspect : Granat,

1<sup>er</sup> nez et 2<sup>ème</sup> nez : Animal, des arômes d'épices, très complexe,

Bouche : rond, long, épicé,

Appréciation : \*\*\*\* Très bon, mais « confidentiel ».