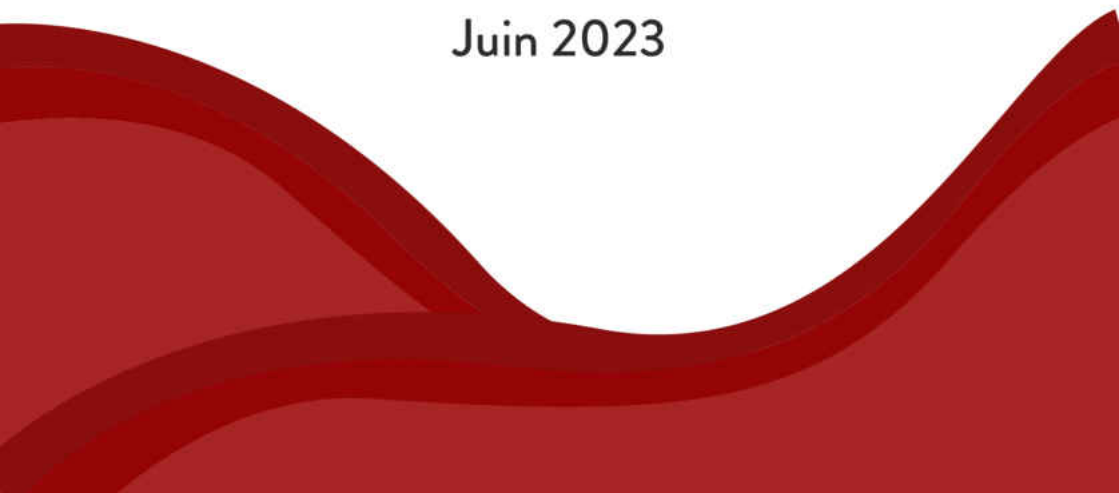




CHAIS d'ŒUVRE

TERROIRS DE LÉGENDE

Juin 2023



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



Barbaresco Pajoré 2019
Azienda Agricola Sottimano



Beaune blanc 1er Cru Grèves
Le Clos 2019
Maison Louis Jadot

Barbaresco Pajoré 2019

Azienda Agricola Sottimano

J'aime



C'est le plus Bourguignon des vigneron de Barbaresco ! Amis amateurs de grands Nebbiolo, voici assurément l'une des plus belles adresses qui soit en Piémont italien, un domaine que j'ai eu la chance de visiter à plusieurs reprises dans ma carrière en me disant à chaque fois : " quel bonhomme, quels vins, on se croirait en Bourgogne, c'est dingue !" Il faut dire que la visite au domaine est assez troublante, à commencer par la cave qui, par son architecture, ses murs tapissés de petits champignons, ses pièces de 228 litres, rappelle certaines caves du village de Volnay. Et puis il y a l'homme : Andrea Sottimano, une véritable crème dont la gentillesse et la générosité rappellent à chaque visite que le Piémont est bel et bien " la Bourgogne d'Italie " ! Installé au cœur du vignoble de Barbaresco, à quelques kilomètres d'Alba, ce domaine fait clairement partie du Top 5 des grands auteurs de l'appellation et signe une gamme ébouriffante de Nebbiolo et Barbera qui forcent le respect. Tout commence évidemment à la vigne où Andrea bichonne ses terroirs, son matériel végétal, afin d'en cueillir une forme d'essence, au moment de la vendange. En cave, c'est encore une fois très bourguignon, Andrea s'inspire clairement des vigneron qu'il visite régulièrement et m'a souvent confié avoir un faible pour les vins d'Arnaud Mortet : not bad ! Dans sa gamme de grands Barbaresco, Pajoré est la pièce maîtresse de l'œuvre d'Andréa. Fruit de vieilles vignes (70 ans) situées sur Treiso, au cœur de l'un des meilleurs cadastres de l'appellation, ce vin combine la dimension florale (pétales de rose, pivoine) à des nuances épicées presque orientales, orange séchée, figue, poivre de Timut ! J'aime dire que Pajoré est à la gamme d'Andrea Sottimano, ce qu'un Clos de la Roche est à la Bourgogne ! A vous de goûter, pour vous faire un avis !

J'achète

Si un jour vous avez la chance de vous rendre à Barbaresco, alors allez à la rencontre d'Andrea Sottimano. Comme moi, qui ai eu la chance d'y aller plusieurs fois, vous serez frappé par la gentillesse de l'accueil, le ton, l'humilité surtout... En descendant à la cave, vous aurez l'impression de visiter une cave de Volnay, avec les fûts bourguignons, la mousse sur les murs et cette odeur... N'hésitez pas à nous prévenir si vous passez dans le coin, on arrangera la visite ! En attendant, voici les vins du domaine, délicieux, surtout dans ce millésime qui fera date dans la décennie, aux côtés des 2016 !

Fiche d'identité :

Vignerons : Claudia, Elena &

Andréa Sottimano

Région : Italie - Piémont

Appellation : Barbaresco

Cépage : Nebbiolo

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 14,5 % vol

Millésime : 2019

Terrain : Sol très calcaire, vignes de 50 à 70 ans exposées au sud-ouest à 420 mètres d'altitude sur la commune de Treiso.

Apogée : 2037

Barbaresco

Barbaresco est une des appellations prestigieuses d'Italie. Situé dans le Piémont, au sud de Turin, le vignoble qui jouxte la ville d'Alba offre l'un des plus beaux panoramas au monde. Tapissées de vignes, les collines offrent d'importants dénivelés qui accentuent l'effet terroir où altitude, vent et exposition donnent au vin une partie de sa personnalité. On compte 760 hectares de Barbaresco sur 3 villages : Neive, Treiso et Barbaresco. La législation pour les Barbaresco est très stricte, au delà des méthodes culturales et des rendements, elle oblige les vignerons à attendre 3 ans avant de commercialiser les vins.



Le domaine



L'histoire du domaine Sottimano commence à la fin des années 60. Titulaire de son diplôme d'œnologue et désireux de créer son propre vin, Rino Sottimano acquiert ce qui deviendra la maison familiale, avec le chai et les vignes à Cottá, près de Barbaresco, au cœur des collines du Langhe, dans le Piémont en Italie. Si la propriété ne compte à ses débuts que quelques hectares, elle s'agrandit progressivement en faisant l'acquisition de crus parmi les plus réputés, tels Currá, Fausoni, Pajoré. Aujourd'hui, le domaine Sottimano s'étend sur un vignoble de 18 hectares de vignes âgées (40 ans en moyenne) permettant de déguster des crus parcellaires dont les expressions témoignent d'une grande richesse du terroir.

Suite sur le site.

Dégustation

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

Suggestions gourmandes

Poitrine de porc longuement confite aux épices et purée de petit pois à la menthe.

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



Beaune blanc 1er Cru Grèves Le Clos 2019

Maison Louis Jadot



J'aime

« Un Beaune 1er cru qui tutoie bien des Meursault... et qui depuis 3 millésimes, frappe fort dans l'offre des grands blancs de Côte d'Or ! » Chers membres, ce flacon de votre coffret Terroirs de légende n'est pas juste une proposition intense et savoureuse d'un Premier Cru de Bourgogne... C'est une invitation à la redécouverte d'une grande maison beaunoise, et à la concentration autour d'un de ses plus beaux trésors ! Vous ne le savez peut-être pas mais la maison met les petits plats dans les grands depuis 3 ans, et embrasse sans trop communiquer dessus, le challenge du passage en bio, qui sera sûrement suivi d'un passage à la biodynamie. Pour Frédéric Barnier, le chef de cave de la maison, c'est un chantier colossal pour un domaine de cette envergure : un challenge humain d'abord, pour réorganiser toutes les équipes, mais aussi un challenge agronomique car tout ne se fait pas en un coup de baguette magique ! Parmi les parcelles tests, il y a forcément les grands terroirs de la gamme, comme ce Beaune Grèves, qui fait partie des rares blancs produits sur ce terroir de première classe sur la commune ! Je vous invite à le découvrir et à souligner son équilibre entre texture, extrait sec, sapidité, et allonge minérale. Franchement, c'est assez impressionnant comme flacon, la cuvée encaisse les élevages en fûts Cadus sans broncher, elle propose un univers autour de notes finement grillées, avec un peu de maïs, de céréales, et d'agrumes confits. A table, elle prendra la place d'un grand Meursault !

Suite sur le site.

J'achète

En tant que consommateur, vous ne vous en rendez pas compte, mais c'est un fait : les grandes maisons pivotent et changent de métier... il y a 35 ans, elles étaient le socle d'un marché et de toute une filière qui s'appuyait sur la puissance commerciale de ces grandes maisons à l'international ! Aujourd'hui, l'inflation galopante autour du prix des raisins en Bourgogne est en train d'étouffer une partie de leur modèle économique, celui du négoce. A titre d'exemple, le prix d'une pièce de Corton Charlemagne a triplé en 4 ans... Au final, les maisons s'adaptent et font briller plus que jamais leurs propres parcelles, en abandonnant certains achats de raisins ! Ce Beaune Grèves est là pour illustrer ce phénomène, vous allez voir que c'est solide, très solide même. Servez-le à 12°C dans de grands verres à Bourgogne, et vous verrez ce qui a déclenché ce coup de cœur !

Fiche d'identité :

Vignerons : Frédéric Barnier

Région : Bourgogne

Appellation : Beaune 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2019

Terroir : Sol sablonneux de terre légère, vignes plantées en 1986.

Apogée : 2030

Beaune 1er Cru

L'AOC Beaune est une appellation village de la Côte de Beaune obtenue en 1936. Située en plein cœur de la Côte de Beaune, entre Savigny-Lès-Beaune au nord et Pommard au sud, cette appellation regroupe 42 Premiers Crus, soit 70% du vignoble, dont l'incontournable Clos des Mouches. Beaune, célèbre pour la vente des vins de ses hospices, produit chaque année des vins sur ses 420 hectares. Si les caractéristiques des vignobles du coteau de Beaune sont homogènes, l'exposition des vignes est, elle, assez variée. L'expression des vins de Beaune en est souvent très différente, chaque vin, rouge ou blanc, a ici son propre caractère. Au nord, les vins sont intenses tandis qu'au sud, ils sont plus souples et plus ronds. Les vins blancs, plus rares, sont élaborés à partir de chardonnay. Ils méritent d'être goûtés jeunes, sur le fruit. Après 3 à 5 ans de garde, ils développeront gras et moelleux. Les vins rouges de Beaune, issus du Pinot Noir, sont eux assez puissants et possèdent une palette aromatique riche soutenue par des tannins assez élégants. Souvent corsés et épicés, ce sont des vins de bonne garde, qui peuvent même pour certains attendre 20 ans.



Le Domaine

Louis Henry Denis Jadot fonde la Maison Louis Jadot en 1859. L'histoire avait commencé en 1826 dans les vignes avec l'acquisition par la famille Jadot du Beaune Premier Cru Clos des Ursules. Louis Henry Denis Jadot développe rapidement le négoce de vins sur les marchés du nord de l'Europe qu'il connaît bien car sa famille est originaire de Belgique. Son fils Louis Jean-Baptiste lui succédera en 1900 et poursuivra le développement en achetant de nombreuses vignes, dont le Corton-Charlemagne et le Chevalier-Montrachet Les Demoiselles. Louis Auguste Jadot enfin, développera particulièrement l'export vers l'Angleterre et les États-Unis, suite notamment à sa rencontre en 1945 avec Rudy Kopf, fondateur de Kobrand Corporation. En 1954, André Gagey rejoint la Maison Louis Jadot comme adjoint de Louis Auguste Jadot. Au décès prématuré de ce dernier en 1962, André Gagey lui succède à la tête de la maison. En 1984, le fils d'André Gagey, Pierre-Henry, rejoint la société.

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

Sole, pousses d'épinard, huile vierge aux câpres.


À boire à partir de : 2024 Apogée : 2030 Avant : 2036

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



Sole vapeur, pousses à la grenobloise



 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 soles entières d'environ 400g chacune
- 1 belle tranche de pain de campagne
- 200g de pousses d'épinards
- 1 citron jaune
- Huile d'olive
- 2 cuillères à café de câpres
- 2 oignons nouveaux

ÉTAPES :

- Faites enlever la peau des soles et levez les filets.
- Taillez-les en 2 dans le sens de la longueur. Réalisez des petits rouleaux de sole et maintenez-les avec des piques en bois.
- Lavez à grande eau les pousses d'épinards et égouttez-les.
- Retirez la peau du citron avec un couteau, enlevez les quartiers, puis taillez-les en petits dés. Taillez finement les oignons.
- Dans un saladier, mélangez bien les pousses d'épinards, les câpres, le citron, l'oignon, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Toastez le pain de campagne pour obtenir une jolie coloration, coupez-le en gros morceaux et ajoutez-les aux pousses d'épinards.
- Faites chauffer un cuit-vapeur et déposez les rouleaux de sole assaisonnés dans le panier vapeur. Faites cuire 2-3 min.
- Sortez les rouleaux et servez avec les pousses d'épinards.



Beaune blanc 1er Cru
Grèves Le Clos 2019
Maison Louis Jadot

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 jeudi 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
ou par téléphone au 01 40 16 50 65





CH AIS d'ŒUVRE

