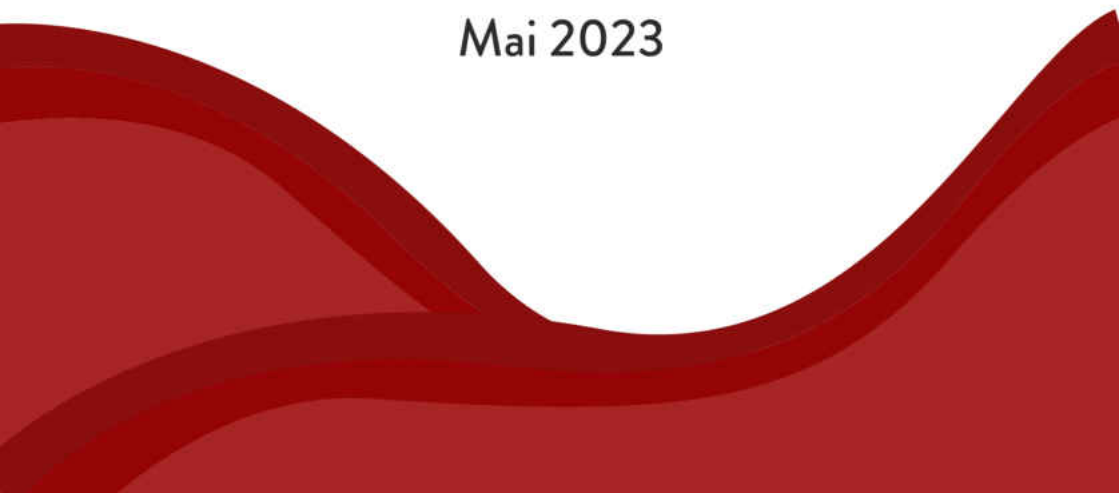




CHAIS d'ŒUVRE

TERROIRS DE LÉGENDE

Mai 2023



Cher membre,

« Voici le joli mois de mai, qu'il est si beau et si gai, que toutes les fleurs sont dans leur valeur... », cette chanson populaire des années 40 que vous avez désormais en tête pour la journée est très sympathique mais il y manque un élément primordial, l'arrivée de votre coffret Chais d'œuvre. Après quelques jours de tremblements liés à quelques gelées, nous espérons désormais que le millésime 2023 est sous les meilleurs auspices, à l'image des quelques primeurs 2022 que nous commençons à déguster et qui sont très, très prometteurs. Quelle que soit votre formule de coffret, mai va vous donner le goût du voyage. Un tour de France mais pas que ! Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône, Italie puis remontons par l'Espagne, le Sud-ouest et la Vallée de la Loire. Les premières terrasses sont là, les barbecues sont en embuscade, le joli mois de mai, qu'il est si beau et si gai et qu'il est si bien accompagné par ce si bon coffret.

L'équipe Chais d'œuvre



Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Les Chaignots 2019
Domaine Robert Chevillon



Champagne Brut Nature
Mouvance 17 NM
Champagne A.Lamblot

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chaignots 2019

Domaine Robert Chevillon

J'aime



Un flacon qui aligne tellement de planètes... qu'il mérite sa place parmi notre coffret «Terroir de légende» ! Chers membres, ce n'est plus une découverte, mais un fait : 2019 est assurément le plus grand millésime de l'hexagone depuis 1990. Il a fait naître partout en France des vins totalement renversants, en blanc comme en rouge ! Bertrand Chevillon, auteur aussi brillant que discret de Nuits-Saint-Georges, a signé encore une fois avec cette vendange 2019, certains des vins les plus jouissifs que nous ayons dégustés du millésime sur l'appellation, avec un coup de cœur dans la gamme pour les Chaignots, un premier cru au nord de Nuits situé côté Vosne Romanée. Naturellement plus gracieux et plus élégant que d'autres Premiers Crus côté sud de l'appellation, ce Nuits distille un combo envoûtant de poudre de cassis, de fleurs séchées, de noyau, que le millésime a naturellement intensifié. A peine marqué par son élevage, il rayonne par sa précision, et son allonge. C'est, à mon sens, le plus classe niveau tanins, et se partage avec les Cailles du domaine, les finales de bouche les plus sensuelles de la gamme. C'est le Nuits qui généralement, s'il est attendu 4-5 ans dans une belle cave, laisse un wouhou.. et un grand silence à ceux qui ont la chance d'y goûter !

J'achète

Accéder aux vins de ce domaine pour un particulier a toujours été un parcours du combattant, car la majorité de la production est exportée, le reste se distille sur les belles tables étoilées de l'hexagone. Nous sommes donc très fiers de vous proposer ce flacon dans ce coffret, et vous invitons à le mettre religieusement au frais dans votre cave pour quelques années. Il se livrera autour de 6-7 ans avec panache, et tiendra ses promesses si vous êtes audacieux sur une quinzaine d'années.

Fiche d'identité :

Vignerons : Denis et Bertrand Chevillon

Région : Bourgogne

Appellation : Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Cépages : Pinot Noir

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13 % vol

Millésime : 2019

Terroir : Sol calcaire avec une très fine couche d'argile et de marnes sur le dessus exposé à

l'est à une altitude de 260/280m sur une pente forte de 8/10% environ.

Apogée : 2034

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

L'AOC Nuits-Saint-Georges produit des vins rouges et des vins blancs sur 41 climats classés en Premier Cru. Elle s'étend sur les communes de Prémieux-Prissey et de Nuits-Saint-Georges, avec 310 hectares au total. Le vignoble est constitué de deux parties bien distinctes, l'une, au nord de Nuits-Saint-Georges, avoisine l'aire d'appellation Vosne-Romanée



Le domaine



Le Domaine Chevillon, une histoire d'hommes et de femmes qui, grâce à leur travail, ont su développer depuis les années 1900, le Domaine. Ainsi, Symphorien Chevillon commence l'aventure en exploitant pour son compte une trentaine d'ares de vignes sur Nuits-Saint-Georges. Puis, Eugène-François (vers 1914), après 2 ans de service militaire et 5 ans de guerre, reprend le domaine et achète quelques parcelles en Premier Cru. Décédé en 1943, c'est son épouse qui continue à entretenir le vignoble avec l'aide de ses 3 enfants. A partir de 1946, les vignes sont reprises par les 2 fils. Il continue d'agrandir le Domaine en achetant de nouvelles parcelles en Premier Cru. Le domaine compte actuellement une superficie de 13 hectares de vignes, principalement en premiers crus rouge. *Suite sur le site.*

Dégustation

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

Suggestions gourmandes

Une cannette de Challans rôtie aux feuilles de mûrier, cardamome et réglisse, quelques navets laqués au beurre demi-sel.

À boire à partir de : 2025 Apogée : 2034 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



Champagne Brut Nature Mouvance 17 NM

Champagne A.Lamblot



J'aime

Je sortais d'un petit tour chez Jean-Marc Sélèque, Antonin Michel, Edgar Coulon... avec des étoiles dans les yeux et des souvenirs plein la tête... 3 jours plus tard, je me retrouve chez Chais d'œuvre face à une quille monumentale d'Alexandre Lamblot, et écris ces quelques lignes une quinzaine de minutes avant que vous ne les lisiez... Plus frais comme coup de cœur, ça n'existe pas ! Pour la petite histoire, Alexandre Lamblot fait partie de ces jeunes espoirs de la viticulture Champenoise qui, à toute vitesse, a marqué le cœur de celles et ceux qui ont croisé ses flacons. En cave, la vision des contenants, les vinifications sont quasi sans soufre, en levures indigènes, l'absence de collage et de filtration nous emmène tout droit vers l'esprit du « cousu main » ... Plongez-vous dans le j'achète pour découvrir la cuvée, je me ressers un verre entre temps, histoire de ne rien louper dans ces descriptions !

Suite sur le site.

J'achète

Ce « Mouvance 17 », tout simplement délicieux que j'ai dans mon verre : un Champagne mûr, doré, porté d'une bulle ultra fine et ouatée...Ça sent terriblement bon, le registre aromatique de cette cuvée, dominée par le meunier, rappelle les codes automnaux : fruits secs, noix, pointe de curry, fond de pomme rôtie avec un souffle légèrement chlorophyllien... Le nez embarque... et embarquera les amateurs de Champagne vineux type Jacquesson (le nez ressemble pas mal au 745 d'ailleurs). En bouche, vin ample et corsé, mais sec, sans dosage, cœur de bouche vibrant et sapide, où le sel se pose au côté de la fraîcheur. Alors un conseil, si vous aimez ce registre des champagnes intenses, sapides, vineux à souhait, goûtez à l'œuvre de ce jeune talent de la région, on a ADORÉ !!

Fiche d'identité :

Vignerons : Alexandre

Lamblot

Région : Champagne

Appellation : Champagne

Brut Nature

Cépages : Meunier

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 12 % vol

Millésime : NM

Terroir : Sol de sables du

Thanétien (ère Paléocène

supérieure) et petite

proportion de limons

Yprésiens (ère Eocène

inférieure), vignes de 25 à 50

ans sur Chenay.

Apogée : 2028

Champagne

L'AOC Champagne est l'une des AOC les plus connues du monde, elle seule est autorisée à porter le nom de Champagne. Le terroir produit près de 250 millions de bouteilles de champagnes sur ses 3 sous-régions principales : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne. Sur 35 000 ha, la Champagne offre aujourd'hui une diversité incroyable de terroirs, en fonction de chaque village. On compte 17 Grands Crus et des Premiers Crus qui font naître chaque année les meilleurs vins de Champagne. Les hivers sont relativement doux et humides. En automne et en été les vignes sont suffisamment ensoleillées pour la maturation du raisin. Le sol de Champagne (craie, argile, calcaire) est idéal pour les vignobles : il réfléchit la lumière du soleil sur la vigne, absorbe la chaleur et conserve l'humidité nécessaire au confort des racines. La fabrication du Champagne suit le procédé traditionnel de vinification des vins en Champagne. Mais c'est après une seconde fermentation alcoolique en bouteilles et la phase de champagnisation, appelée " prise de mousse ", que le Champagne développera ses arômes délicats et sera rendu effervescent.

Suite sur le site.



Le Domaine



À Janvry dans la Petite Montagne de Reims, Alexandre Lamblot cultive 4 hectares avec plein d'idées en tête. Rêveur mais loin d'être utopiste, il a trouvé sa planche de salut en remettant la biodiversité en cœur de ses vignes. Issu d'une longue lignée de vigneron de Champagne qui cultive la vigne depuis le XVII^{ème} siècle, Alexandre Lamblot s'est installé à son compte en reprenant des parcelles du domaine familial Lamblot. Il exploite dans les vignobles de Janvry, Vrigny, Chenay et Gueux près de la Petite Montagne de Reims un peu moins de quatre hectares en mettant à profit ses convictions en matière d'agroforesterie et de biodiversité. Ça pousse devant, derrière et entre les rangs de vigne, les arbres essentiellement des fruitiers, il en a planté plus d'une centaine ornant l'exploitation de ce vigneron engagé. Sous la houlette d'un père de l'agroforesterie, Alain Canet dont il suit précieusement les conseils, framboisiers, pêchers de vigne, pommiers viennent ombrager les parcelles.

Suite sur le site.

Dégustation

Tempérez votre Champagne autour de 10°C et servez-le dans de belles flûtes évaseées ou un beau verre à vin. Un carafage est possible pour l'emmener à table sur quelques préparations automnales.

Suggestions gourmandes

Gambas grillées au poivre et à la mangue fraîche.


À boire à partir de : 2023 Apogée : 2028 Avant : 2034

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



Brochettes de gambas grillées et crème à la mangue



 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 10 bâtons de citronnelle
- 20 gambas crues
- ½ mangue
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail hachées
- Le zeste et le jus d'un citron vert
- 20 cl de Crème Semi Epaisse Légère
- 1 cuillère à café de poudre de piment doux
- Fleur de sel et poivre

ÉTAPES :

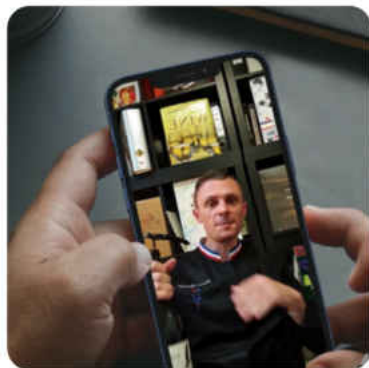
- Coupez les bâtons de citronnelle en deux dans le sens de la longueur et embrochez chaque gambas. Placez-les dans un plat.
- Coupez la mangue en dés. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, les dés de mangue, une pincée de poivre ainsi que le zeste et le jus de citron. Recouvrez les gambas avec cette préparation. Filmez le plat et placer au frais 1h minimum.
- Préparez le barbecue. Récupérez la marinade et la faire chauffer dans une casserole pendant 1 min. Ajoutez la Crème Semi Epaisse Légère et cuire à feu doux 3 min puis mixez finement et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Cuire les gambas au barbecue 1 à 2 min sur chaque face. Saupoudrer de fleur de sel et de poudre de piment doux. Déguster avec la crème de mangue.



Champagne Brut Nature
Mouvance 17 NM
Champagne A.Lamblot

Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet



LIVE vidéo des coffrets

11 mai 2023

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 vendredi 11 mai 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 !

- 10 mai 2023 : Masterclass "Passion pinot noir" !

Un rendez-vous unique pour mettre à l'honneur des pinots de différents horizons et de grand terroirs de Bourgogne à l'aveugle.

- 16 mai 2023 : Masterclass "Verticale de vieux Bandol" !

Embarquez pour la Provence, avec une dégustation autour du Château de Pibarnon. Un plongeon sensationnel dans ce terroir jusqu'à 1982.

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.

L'importance de la température de service !



Dans le monde de la dégustation de vin, la température de service est une variable cruciale à prendre en compte. En effet, la température à laquelle un vin est servi peut considérablement influencer ses saveurs et ses arômes.

Découvrez dans notre dernier article de blog, notre partenaire Eurocave et toutes les astuces pour rendre votre moment de dégustation encore plus agréable.

Découvrez le savoir-faire français d'Eurocave et profitez d'une réduction de 10% en prenant contact avec notre service client.

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

