

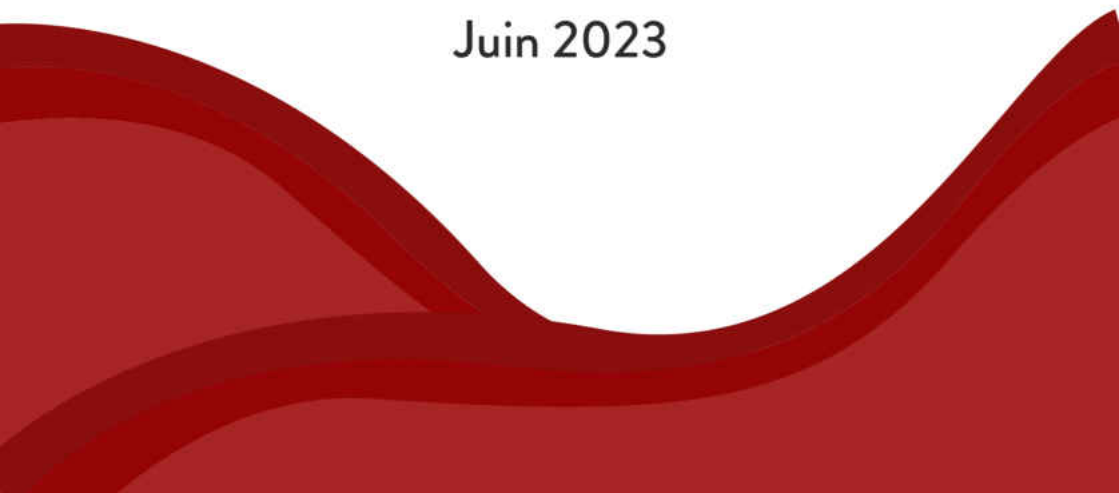


CHAI*s* d'ŒUVRE

EN ROUTE VERS LES ÉTOILES

- Coffret 3 bouteilles -

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

Castillon Côtes de Bordeaux A Table 2021

Domaine de l'A



Riesling Berg 2021
Domaine Mélanie Pfister



Côtes du Rhône blanc Electron Libre 2021

GR Vins



Castillon Côtes de Bordeaux A Table 2021

Domaine de l'A



J'aime

« Aller jusqu'au bout d'un concept, d'une vision, d'un amour sans limite pour le cabernet franc, si précieux en rive droite aujourd'hui... Cette bouteille ouvre aussi une voie vers un nouveau profil de Bordeaux : plus digestes, plus expansifs que structurels ! » A Table, la nouvelle pépite imaginée par Christine et Stéphane Derenoncourt au domaine de l'A est l'un des vins qu'il me tardait d'évoquer dans ces j'aime-j'achète car, au-delà du coup de cœur et des courbes sensorielles proposées loin, ce vin vient démontrer qu'à Bordeaux, on peut vraiment tout faire en termes de style, et le faire bien ! Vous avez peut être connu comme moi les Grands Crus Classés aux élevages luxueux, et au corps bombé ; des vins ambitieux qui, pour la majorité, ont fait la course aux notes, en jouant la carte de la séduction... Aujourd'hui, c'est toute une région qui pivote, du Bordeaux Supérieur au Grand Cru Classé, on lève le pied, on ramène les vins de la région vers leur mission première : être une boisson, qui exprime avec sincérité et raffinement, les codes de son terroir ! Avec cette nouvelle cuvée qui se greffe à l'offre remarquable du domaine de l'A, vous découvrirez la vision de Christine et Stéphane Derenoncourt, qui ont ici isolé de beaux cabernets francs, et vinifié ceux-ci avec 50% de grappe entière en infusion dans de grandes cuves en bois, à la Bourguignonne ! Avec un élevage court, ils ont emprisonné ces messages floraux, finement mentholés où se glissent les instances rafraîchissantes de cabernets bien mûrs. Perso, j'ai adoré la proposition de ce vin qui offre du rythme, de la salivation et des tanins de grande douceur. C'est un tirage limité, un vin expérience qui, je l'espère, vous réglera !

J'achète

« Notre vision d'un Bordeaux gourmand et immédiat » vous diront Christine et Stéphane Derenoncourt en parlant d'A Table ! À ces adjectifs, on pourrait rajouter : abordable, inspirant... ou même inspiré. Si vous avez un jour la chance de vous rendre au domaine, vous serez surpris de découvrir la toute petite cave qui sert à Stéphane de véritable laboratoire ! Autour du cabernet franc, il teste chaque année de nouvelles choses, et propose même une dégustation verticale de cabernets francs élevés en Wine Globe... Ils y font des tests de maturation, et tirent des synthèses sur le phénomène de minéralisation de ce cépage quand il est seul et sans bois ! C'est fascinant ! En attendant, misez sur ce flacon pour vous régaler, c'est sa mission première ! La nôtre était de la dénicher et de la commenter avec passion un peu avant les autres !

Fiche d'identité :

Vignerons : Christine & Stéphane

Derenoncourt

Région : Bordeaux

Appellation : Castillon Côtes de
Bordeaux

Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet
Franc

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millesime : 2021

Terroir : Sol argilo-calcaire, vignes de 35
ans en moyenne.

Apogée : 2023

Castillon Côtes de Bordeaux

Depuis 2009, les Côtes de Castillon sont devenues une dénomination géographique au sein de l'appellation Côtes de Bordeaux. Cette AOC porte depuis le nom de Castillon Côtes de Bordeaux. Étendus sur 3 000 ha et produisant des vins rouges, les sols sont constitués d'alluvions modernes vers le nord en bordure de Dordogne, sablo-graveleux ou sablo-argileux qui deviennent argilo-calcaires ou marneux dès que l'on atteint les coteaux. Exclusivement rouges, les vins de Castillon Côtes de Bordeaux sont issus d'un assemblage de Merlot (cépage principal à 70%), Cabernet Franc et Sauvignon. Ce sont des vins généreux, concentrés, d'une grande finesse, très agréables dans leur jeunesse, et qui font également preuve d'une bonne aptitude au vieillissement.



Le Domaine



La première rencontre avec les parcelles, ici à Sainte-Colombe, fut une évidence. Une argile fine, posée sur la table calcaire friable, ou mélangée à des calcaires décomposés, sous forme de tuffeau, est apparue comme le lieu idéal pour faire mûrir des Merlots et des Cabernets Francs structurés, élégants et identitaires. Le profil idéal de vin, étant de marier la puissance, la finesse et la sensualité immédiate, sans oublier la longévité et la capacité à vieillir, en élaborant des arômes nobles. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 11 ha. Christine et Stéphane ont observé une douzaine de parcelles avec des identités différentes selon la profondeur des sols, la nature des argiles, et les expositions.

Suite sur le site.

Dégustation

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

Suggestions gourmandes

Inutile de sortir les livres de cuisine pour profiter de ce cabernet franc croquant qui sera aussi à l'aise sur un apéro bien pensé, qu'à table sur des préparations simples et gourmandes. A l'apéro, je vous le recommande sur des charcuteries fines, comme un mignon de porc séché aux herbes ou avec une chiffonnade de veau mi-cuit avec quelques copeaux de parmesan.

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

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



Riesling Berg 2021

Domaine Mélanie Pfister



J'aime

Attention TALENT ! Je vous le disais en décembre 2017 autour de j'aime j'achète enflammés, Mélanie Pfister arrive comme une fusée dans le classement des meilleurs domaines alsaciens du moment et ses tout derniers millésimes donnent de véritables frissons! Installée à Dahlenheim, à 20 km à l'Est de Strasbourg, cette jeune et brillante vigneronne a repris le patrimoine familial en 2008 avec panache et signe aujourd'hui une gamme parfaite de grands blancs de cépages et de terroir. Nous avons commenté ses magnifiques Riesling Engelberg 2015 et 2016, en soulignant chaque année le gain de pureté et de précision des vins. 2021 est un nouveau virage pour Mélanie qui a passé, depuis, le domaine en biodynamie ! J'ai eu la chance de découvrir son Riesling Berg il y a quelques jours, et me suis dit qu'il serait un rayon de soleil supplémentaire à vos apéritifs de juin ! Dans le verre, c'est une promenade au cœur d'un panier d'agrumes, où le pomelos donne le ton, avec cette fine amertume qui sculpte un corps mur et salivant, empreint de pêche de vigne. En filigrane, des petites touches d'infusion rendent aérienne la proposition, on salive tout en profitant d'une longueur admirable des messages ! Si sur le papier, ça n'est pas un Grand Cru, dans le verre, ça s'en rapproche ! Coup de cœur !

J'achète

Une gamme très homogène, et des prix doux, malgré une notoriété grandissante ! C'est assez rare pour être souligné dans cette période d'inflation, le succès ne monte pas à la tête de Mélanie, bien au contraire ! Couronnée de deux étoiles à la RVF pour la cohérence de son offre, Mélanie Pfister garde son cap, et n'oublie pas d'où elle est partie en 2008 ! Avec ce parcellaire, qu'on pourrait qualifier de « cru » dans son village, elle nous offre un vin très identitaire, intense et long, pour un tarif encore accessible ! Profitez-en pour vous en régaler cet été, avec de belles préparations crues : ceviche, tartares, carpaccio seront merveilleux pour épouser la proposition aromatique et tactile de ce flacon !

Fiche d'identité :

Vignerons : Mélanie Pfister

Région : Alsace

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 12,5 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Argilo-calcaire et marno-calcaire sur le Grand Cru Engelberg

Apogée : 2026

Alsace

Les vigneron·nes d'Alsace obtinrent l'AOC en 1962. Au niveau de l'étiquetage, le cépage figurant sur l'étiquette indique que le vin est issu exclusivement de lui. Sans mention de cépage, il peut alors s'agir d'un assemblage. En effet, l'AOC Alsace peut être déclinée en sept cépages (Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling et Sylvaner) et deux assemblages (l'Edelzwicker et le Gentil). De plus, l'étiquetage peut aussi spécifier une indication géographique telle qu'un lieu-dit ou une commune. Les vins d'Alsace AOC (à l'exception du Crémant d'Alsace) sont toujours vendus dans un flacon en forme de "Vin du Rhin", connu sous le nom de "Flûte", qui doit être utilisé par la loi. Depuis 1972, ces vins doivent être mis en bouteille dans leur région de production. L'AOC Alsace représente 74% de la production viticole de la région, dont 92% de vins blancs.



Le Domaine



Mélanie fait partie de la 8^{ème} génération de sa famille à faire du vin. Après avoir poursuivi des études d'agronomie et d'œnologie, elle reprend le domaine, situé à une trentaine de kilomètres de Strasbourg, en 2008. Le domaine compte 10 hectares et pas moins de 40 parcelles, plantées des cépages alsaciens. Chacun de ses vins porte un nom qui signe sa personnalité et son origine. La gamme est large et d'une grande pureté; Mélanie cherche à faire des vins de gastronomie qu'elle définit comme "des vins qui sont dignes de surprendre les plus exigeants sur les meilleures tables familiales ou étoilées et dans les plus belles occasions". Mélanie est une vigneronne dynamique qui est aussi à l'origine de l'association "Les Divines d'Alsace", réunissant les femmes du vin dans la région.

Dégustation

Servez-le à une température de 10°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage énergique de 15/30 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Filet de bar juste snacké, une purée d'artichaut et quelques pétales de jambon de Parme.

À boire à partir de : 2023 Apogée : 2026 Avant : 2030

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



Côtes du Rhône blanc Electron Libre 2021

GR Vins



J'aime

« 2021 est superbe pour les blancs du sud et de la vallée du Rhône, car leurs messages passent sans le glycérol habituel... On y trouve beaucoup plus de fraîcheur ! » Chers membres passionnés, si vous suivez ces coffrets Chais d'œuvre depuis quelques années, vous vous rappellerez peut-être d'ADN, ce Patrimoine d'enfer qui ornait vos coffrets en 2017, un blanc sublime aux instances de cédrat confit et d'infusion. C'était l'œuvre d'Emmanuel Gagnepain, un œnologue de renom qui en dehors des grands domaines qu'il accompagne (Vaccelli et Abbattucci par exemple), signe dans sa gamme GR20 avec son associé David Risoul, quelques cuvées splendides dans la vallée du Rhône. Depuis quelques années, je suis ce duo avec attention, en applaudissant leur trajectoire et le niveau de ces cuvées niches qui me régaleront ! Electron libre est une lecture croisée de clairette et de grenache, que le domaine livre tout en fraîcheur grâce à des élevages en cuve. J'ai beaucoup aimé la composition de cette cuvée de plaisir immédiat, pour son univers finement anisé, ses touches de tilleul et de fruits blancs. 2021 étant assez sculpté (un peu comme les 2016 ou 2014), il convient parfaitement à ce que j'aime boire dans ce secteur de la vallée du Rhône en termes d'équilibre. En le découvrant à Wine Paris en février, je me projetais déjà en période estivale, autour d'une préparation bien pensée au fenouil ! J'espère qu'il vous réglera autant que moi !

J'achète

Il n'y a pas de fumée sans feu ! La première alerte chez Emmanuel Gagnepain fut cette cuvée ADN juste renversante, puis d'autres sont arrivées derrière : Boomerang, une syrah géniale qui l'été dernier avait fait fureur parmi les syrahs lovers, puis Hyptnotic, un autre blanc génial à découvrir si ce n'est pas encore fait. Côté prix, on n'en revient toujours pas, la plupart des cuvées plafonnent à 20€... On ne pourra qu'applaudir la sagesse du domaine, et surtout la cohérence de leur gamme qui livre avec sincérité et panache, leur vision de la vallée du Rhône !

Fiche d'identité :

Vignerons : Emmanuel Gagnepain

& David Risoul

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Côtes du Rhône

Cépages : Grenache Blanc,
Clairette

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol argilo-calcaire

Apogée : 2024

Côte du Rhône

L'AOC Côtes-du-Rhône est l'appellation régionale qui définit dès 1937 les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône. Agrémentée depuis de nombreuses AOC locales et communales distinguant des terroirs précis ou des spécificités de production, elle regroupe en fait les rouges, rosés et blancs secs (très minoritaires) produit sur 42 000 hectares de vignes, éparpillées sur 171 communes et 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse). L'essentiel de la production provient du vignoble méridional. À dominante méditerranéenne, le climat y bénéficie de journées chaudes et très ensoleillées, et est équilibré par les pluies saisonnières et l'influence du mistral. L'encépagement des vignes dédiées à cette appellation est dominé par le Grenache Noir (40% au minimum) pour les rouges et rosés, la Syrah étant également très présente dans toute la partie méridionale.



Suite sur le site.

Le Domaine



Emmanuel Gagnepain et David Risoul, deux œnologues conseils en France, ont décidé de lancer un projet nouveau et inhabituel avec certains de leurs vignerons en 2014. Ce fut une idée simple : acheter des raisins des meilleurs sites de l'agriculture biologique à quelques-uns de leurs meilleurs producteurs, puis faire les vins dans la cave du producteur et les vinifier selon leurs envies. Emmanuel et David achètent leurs propres barriques (toutes des 500 litres), sélectionnent chaque parcelle et gèrent le vin. Les vignerons adorent car ils peuvent goûter leurs vins qu'ils ont cultivé avec ceux d'une autre vision. Mais l'une des mises en garde est que la source spécifique du fruit nous reste anonyme : la belle inconnue ! Emmanuel Gagnepain est un nom bien connu parmi les vignerons (et les importateurs américains) en France. Il est l'œnologue conseil pour plus de 70 domaines (plus de 90% sont certifiés en agriculture biologique ou biodynamique) et rendu célèbre par son influence sur un grand nombre des plus grands producteurs en Corse, comme Abbatucci, Vaccelli et Stillicionu.

Dégustation

Servez-le à une température de 10°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage énergique de 10/15 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Misez sur les viandes blanches, comme par exemple un beau rable de lapin glacé à la moutarde de Crémone puis rôti ou un blanc de volaille fumé, ou quelques pêches rôties au romarin.


À boire à partir de : 2023 Apogée : 2024 Avant : 2030

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



Filet de bar juste snacké, purée d'artichaut et quelques pétales de jambon de Parme



 2 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 filets de bar
- 4 gros artichauts
- 4 tranches de jambon de Parme
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Jus de citron
- Sel et poivre au goût
- Quelques feuilles de basilic frais pour la garniture

ÉTAPES :

1) Préparation de la purée d'artichaut :

- Épluchez les artichauts en retirant les feuilles extérieures dures.
- Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole et plongez les quartiers d'artichauts dedans.
- Laissez cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Égouttez les artichauts et placez-les dans un mixeur ou un robot culinaire.
- Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre.
- Mixez jusqu'à obtenir une purée lisse et crémeuse. Réservez au chaud.

2) Préparation du filet de bar :

- Assaisonnez les filets de bar avec du sel et du poivre.
- Dans une poêle à feu moyen, chauffez une cuillère à soupe d'huile d'olive et une cuillère à soupe de beurre.
- Placez les filets de bar dans la poêle, côté peau vers le bas, et faites-les cuire pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que la peau soit croustillante et dorée.
- Retournez les filets et faites cuire l'autre côté pendant encore 2 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit à point.

3) Pendant que le poisson cuit, préparez les pétales de jambon de Parme :

- Déchirez les tranches de jambon de Parme en morceaux pour obtenir des pétales.
- Dans une poêle chaude et sèche, faites griller rapidement les pétales de jambon de Parme pendant environ 1 minute de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

4) Dressage :

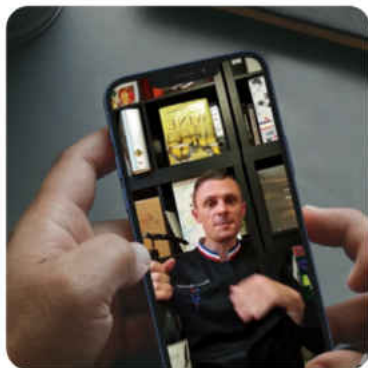
- Répartissez la purée d'artichaut sur des assiettes de service chaudes.
- Placez un filet de bar sur chaque assiette, côté croustillant vers le haut.
- Déposez quelques pétales de jambon de Parme sur le poisson.
- Garnissez de feuilles de basilic frais.
- Servez immédiatement et dégustez ce délicieux plat !



Riesling Berg 2021
Domaine Mélanie Pfister

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

