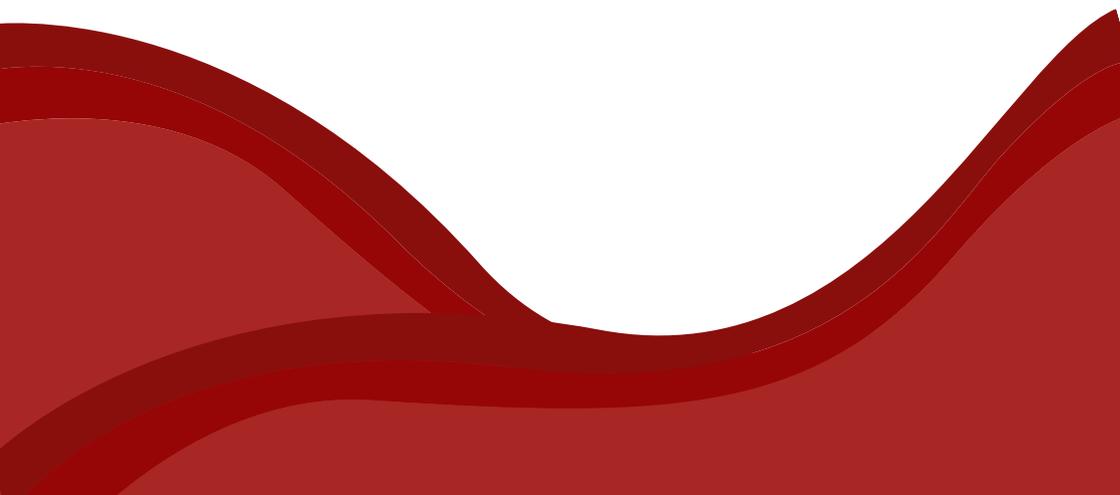




CHAI*s* d'ŒUVRE

EN ROUTE VERS LES ÉTOILES

- Coffret 3 bouteilles -





Cher membre,

Juillet est un mois de célébration pour les amateurs de vin. Les festivals et les événements viticoles se multiplient, offrant des occasions de découvertes gustatives et de rencontres avec des vignerons passionnés. C'est une période propice à l'apprentissage, à l'exploration des terroirs et à l'épanouissement des papilles. Dans ce livret, vous découvrirez des vins qui incarnent l'essence même des moments de bonheur et de convivialité. Que le mois de juillet soit pour vous une parenthèse enchantée, où le vin devient le compagnon privilégié de vos expériences. Laissez-vous enivrer par chaque gorgée, savourez l'instant présent et célébrez l'été !

L'équipe Chais d'œuvre



Côtes du Roussillon
Modeste 2022
Domaine du Clos des Fées



Shaw and Smith M3
Chardonnay 2021
Shaw and Smith



Bourgueil
Mi-Pente 2020
Domaine de la Butte

Côtes du Roussillon Modeste 2022

DOMAINE DU CLOS DES FÉES



J'aime

« Une cuvée délicieuse, totalement débridée qui, à 9€ sur le marché, fait une entrée fracassante parmi les meilleurs rapports prix-émotion de l'hexagone ! En été, elle va vous régaler ! » Chers membres passionnés, quelques semaines séparent ces quelques lignes de la fabuleuse dégustation proposée par Hervé Bizeul au Bristol, un moment que l'on attend avec impatience chez Chais d'œuvre pour mettre des mots sur les derniers millésimes et ,surtout, approfondir notre culture autour des pinots noirs co-signés par Hervé et Jean-Yves Bizot, à base d'une massale de Clos de Tart ! Franchement, ce projet est dingue, nous vous en reparlerons avec passion à l'automne ! En attendant, voici la pépite de votre coffret, Modeste, un petit coup de foudre de cette série de 2022, que nous avons déjà présenté il y a 6 ans lors de son tout premier tirage. Il s'agit d'un vin totalement inspiré de la fameuse Pialade d'Emmanuel Reynaud, à mi-chemin entre un rosé très intense et un rouge de soif. Ici, le cocktail de grenache, syrah et cinsault, livre sans extraction une bouteille qui frôle le dangereux ; l'ambiance aromatique est fleurie, avec un fond de fraise écrasée et de noyau. Vous noterez à la dégustation l'absence totale de tanins, qui permet de servir ce flacon sur le fil de la fraîcheur, à 14°C. Quand vous partagerez ça en vacances avec vos amis, vous vous régalez de la proposition qui, à ce prix, n'a quasiment pas de concurrent !

J'achète

Un vin accessible, digeste, qui porte divinement son nom ! Ce choix pour vos coffrets répond bien évidemment à la promesse initiale du coffret "En route vers les étoiles" : un vin de tous les instants, un vin plus sérieux pour un dimanche en famille et un dernier flacon plus identitaire qui peut traverser le temps avec panache ! Modeste est donc le premier plaisir de vos coffrets, et une quille ultra abordable qui peut surfer, en plein été, sur les préparations culinaires de la saison. Une belle volaille rôtie, un tartare de bœuf, un thon rouge mi-cuit, un poisson de Méditerranée à la sicilienne avec un relief tomate... Modeste sera là et fera le job, celui de vous régaler !



Fiche d'identité

Vigneron : Hervé Bizeul

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Côtes du Roussillon

Cépages : 60% Grenache Noir, 20% Syrah,
20% Cinsault

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 15 % vol

Millésime : 2022

Terroir : Grenache et Syrah sur schistes noirs marneux, sur la commune d'Espira de l'Agly.

Vigne jeune. Cinsault de 35 ans sur argilo-calcaire, très caillouteux.

Apogée : 2024



Côtes du Roussillon

L'AOC Côtes du Roussillon s'étend des Albères jusqu'au massif des Corbières, sur 118 communes des Pyrénées-Orientales (5 800 hectares). Traversé par 3 fleuves (l'Agly, la Têt et le Tech), le relief de ce territoire est composé de terrasses étagées et de collines. Les sols de cette AOC sont composés de granite, gneiss, schistes bruns et noirs, argilo-calcaires, molasses argilo-sablonneuses et terrasses caillouteuses. Le climat méditerranéen présent dans la région est un climat idéal pour le développement de la vigne. Les vins rouges représentent 80% de la production. Les vins de l'AOC Côtes du Roussillon doivent impérativement provenir de l'assemblage d'au moins 3 des cépages suivants : Carignan Noir, Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre. Les Côtes du Roussillon rouges sont des vins charnus, fruités et épicés. Les rosés sont des vins aux arômes frais de baies rouges et aux senteurs florales. Les Côtes du Roussillon blancs sont eux plus fins et délicats aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, également aux senteurs fleuries.

Le Domaine

Perdu dans un désert de garrigues, entouré de murets de pierres sèches, le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Ici, les vignes ont été plantées à la pioche, au milieu des effleurements de roche mère, dans de petites poches d'argile pure, en zigzagant au milieu d'imposants chênes verts. Les pierres ont été sorties des vignes, une à une, à la main ou au cheval, puis patiemment et savamment empilées par des générations de vignerons, durs à la tâche et peu avarés de leur temps. Ces vignes aux bras torturés, les anciens du village affirment que du plus loin qu'ils se souviennent, ils les ont toujours connues vieilles. Au loin, les falaises bleues de Vingrau, presque verticales, sont là depuis bien plus longtemps, fouettées presque en permanence par la Tramontane. Au pied des Pyrénées, toute proche, la Méditerranée scintille.

Suite sur le site.



Conseils de dégustation

Servez cette bouteille un peu rafraîchie aux alentours de 14°C pour profiter de l'explosion aromatique fruitée.

Suggestions gourmandes



Vous vous rapprochez d'un bel accord met-vin avec en amuse-bouche une petite bruschetta de tomate et de jambon espagnol ibérique. r affiné.

Comme plat, des choses très simples comme des travers de porcs confits, légèrement épicés, de belles recettes de Méditerranée avec pourquoi pas une souris d'agneau aux tomates confites et romarin. Une belle pièce de boeuf grillée peut être une alternative facile et bienvenue. Côté fromage, évitez une trop grande variété. Concentrez vous plutôt sur un seul et même fromage comme un beau Saint Nectaire fermie

À boire à partir de : 2023

Apogée : 2024

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



Shaw and Smith M3 Chardonnay 2021

SHAW AND SMITH



J'aime

« A l'aveugle, il est quasiment impossible de situer cette cuvée en Australie... Toute l'équipe s'est fait surprendre par cette proposition, qui prend des airs de beau Saint Aubin. C'est bluffant ! » Chers membres passionnés, voici certainement la bouteille « pirate », que nous aurions dû mettre à l'aveugle dans vos coffrets mensuels, histoire de piquer votre curiosité avec la même intensité que ce fut le cas pour toute l'équipe ! Ce trésor est l'œuvre de Shaw & Smith, un domaine célèbre des collines d'Adélaïde, où le vignoble s'étire à Balhannah, Lenswood et Piccadilly, sur une cinquantaine d'hectares. J'ai eu la chance de découvrir cette cuvée par l'importateur du domaine en France, et me suis prêté, avec l'équipe, au petit jeu de la dégustation à l'aveugle sur cette cuvée M3. Et sincèrement, on s'est fait cueillir comme des bleus. Mathieu a dit « Beau Saint-Aubin », Linda évoquait un Beaune blanc... en soulignant le caractère finement crémeux, mais frais de la matière, le très joli relief salivant, et même le socle minéral qui est souvent absent dans les chardonnay d'Australie. Alors ce fut un coup de cœur et une énième démonstration qu'il n'y a pas qu'en Bourgogne que ce genre de plaisir peut naître. Je vous laisse découvrir sur la fiche l'histoire du domaine et les petits détails techniques. En attendant, mettez-la au frais, et servez-la à l'aveugle à quelques amis pointus en dégustation. Vous serez surpris de leurs commentaires et, surtout, du bonheur proposé par ce flacon !

J'achète

Non seulement c'est bon, mais c'est abordable ! A l'heure où le moindre Bourgogne blanc dépasse sans forcer les 30€ sur le marché, nous sommes fiers et heureux de partager ce coup de cœur d'Australie, qui tord le cou aux a-priori sur les chardonnays de ce continent. Ici, avec intelligence et doigté, le domaine emmène ce cépage dans une version fine, sapide, bercée d'une fine réduction, qui ne colle en rien à l'image d'un chardonnay exotique sur-mûr et boisé. Pour vous en régaler, servez-le carafé à 11°C dans de beaux verres à Bourgogne avec, par exemple, un tartare de veau aux noisettes du Piémont. De beaux chèvres frais seront aussi bienvenus, ou une lamelle d'un comté fruité de beau pédigrée. Je fais le pari que vous vous régalez !



Fiche d'identité

Vignerons : Shaw and Smith

Région : Australie

Appellation : Adelaide Hills

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Vignes d'une vingtaine d'années, plantées à 450 mètres d'altitude, sur un sol brun sur argile avec des schistes brisés sur la crête.

Apogée : 2024



Adélaïde Hills

Adelaide Hills se situe à l'est d'Adélaïde en Australie du Sud. Adelaide Hills est une indication géographique (IG) australienne depuis 1998. Elle fait partie des 19 appellations de la région South Australia. La région viticole d'Adelaide Hills couvre une région s'étendant le long des Mont Lofty Ranges de près de Mount Pleasant au nord jusqu'au Mount Compass à son extension méridionale. Pour une superficie plantée totale de 17 873 ha, les cépages les plus représentés sont le Sauvignon Blanc (36,5%) suivi du Chardonnay (19,3%), du Pinot noir (14%) et Pinot Gris (5,8%). Les cépages rouges représentent 33% du total planté, contre 67% pour les blancs.

Le Domaine

Aujourd'hui, Shaw & Smith possède trois vignobles dans les Adelaide Hills, à Balhannah, Lenswood et Piccadilly, totalisant 59 hectares. Les vignobles sont plantés de cépages permettant de révéler le plein potentiel des terroirs de la région, à savoir le sauvignon blanc, le chardonnay, le pinot noir et le shiraz. Le choix du site d'Adelaide Hills est particulièrement important ; sa diversité d'altitude, d'aspect, de microclimat et de sol rendent les cuvées d'autant plus uniques. Le vignoble a toujours eu recours à des pratiques durables et respectueuses de l'environnement, notamment en cultivant des parcelles individuelles en bio : utilisation de moutons pour lutter contre les mauvaises herbes, en favorisant les insectes bénéfiques dans le vignoble et en utilisant des engrais à base d'algues. Aujourd'hui, ils n'utilisent ni herbicides, ni engrais synthétiques, ni fongicides.

Suite sur le site.



Conseils de dégustation

Servez-le à une température de 11°C dans de beaux verres à Bourgogne blanc, un carafage énergique d'une heure en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes



Tartare de Saint-Jacques à la mangue verte et poivre blanc Kampot.

À boire à partir de : 2021

Apogée : 2024

Avant : 2029

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



Bourgueil Mi-Pente 2020

DOMAINE DE LA BUTTE



J'aime

« Un grand vin comme un hommage, à celui qui a porté Montlouis et la Loire, vers des sommets de notoriété et d'excellence ! » Chers membres, il est quasiment impossible pour l'équipe de trouver les mots autour de ce Mi-Pente 2020... Jacky Blot n'est plus ! Ce fut un choc terrible de l'apprendre, un bouleversement même ! Pour la petite anecdote, Chais d'œuvre est né en 2011 autour d'une commande groupée des vins du domaine, et d'une dégustation verticale qui avait marqué des dizaines de passionnés. Alors en découvrant Mi-Pente 2020 avec Jean-Philippe, le fils de Jacky au domaine il y a 3 mois, je me suis dit : quel visionnaire, quel homme à part... Pour les petits détails, Jacky a travaillé presque 15 ans sur l'affinage des vins de la Butte, ce domaine acquis en 2007 avec vision et convictions. Vision d'y faire de grands vins de terroir et conviction autour du potentiel terroir offert par ce coteau, sculpté par la Loire dans le Turonien Supérieur. Très souvent, les vins m'ont régalié, avec les fameux Perrières, ou comme ici Mi-Pente, qui forgent des vins de grande longévité. Dans ce 2020, Jacky avait émis le souhait d'étirer les élevages un peu plus loin (18 mois), afin de poser la matière, tout en attendrissant les tanins de ce vin qui naît dans le cœur du coteau. J'ai adoré le grain poudré, l'intensité du fruit où se succèdent des instances de feuille de cassis, de baies sombres, d'épices et de violette. L'ensemble souligne un beau millésime qui combine maturité et relief salivant. Goûtez-y en ayant une pensée pour cet homme exceptionnel qui a participé plus que tout à ce que la Loire est aujourd'hui !

J'achète

Au-delà d'être un vin de grand tempérament, doué d'un potentiel immense, ce Bourgueil Mi-Pente 2020 résonnera sûrement dans la tête des amateurs de cabernets francs comme une évidence. Oui, Bourgueil peut produire de grands vins de garde, et de grandes cuvées, pas juste ces rouges aériens que l'on claquait dans la glace encore il y a 15 ans comme un rosé de soif. Ici, la matière est sérieuse, le relief minéral affirmé et la persistance est à la hauteur de la vision de Jacky Blot. Les 3 ans avant commercialisation ont déjà fait une partie du chemin afin de vous livrer un vin délicieux et plein de potentiel. Si vous décidez de le garder, soyez assuré que ce flacon tiendra ses promesses dans le temps. Vous l'ouvrirez peut-être avec émerveillement dans une dizaine d'année en repensant à ces quelques lignes autour de l'œuvre de Jacky Blot !



Fiche d'identité

Vignerons : Jacky & Jean-Philippe Blot

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Bourgueil

Cépage : Cabernet Franc

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol de calcaire du Turonien (tuffeau)

recouvert d'une fine couche argileuse, parcelle de 2

ha en forte pente exposée plein sud, les vignes

atteignent une moyenne d'âge de 60 ans.

Apogée : 2032



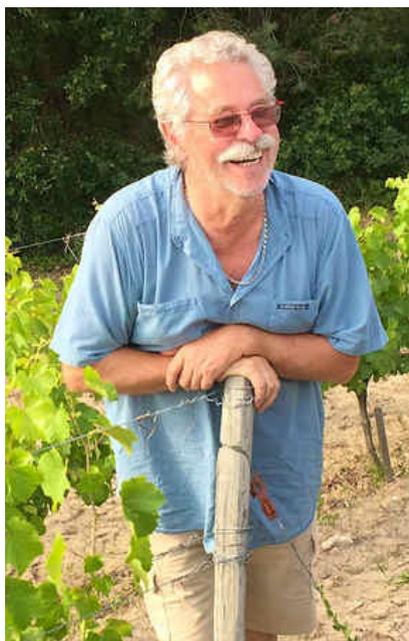
Bourgueil

L'appellation s'étend sur 7 communes de la rive droite de la Loire entre Saumur et Tours. La pente douce et le paysage aux multiples parcelles ressemblent à une mosaïque éclairée par les constructions en pierres blanches de tuffeau, autrement dit de la craie, si caractéristique de la région natale de Rabelais. La culture de la vigne remonte sans doute ici à l'époque romaine, mais c'est autour de l'abbaye de Bourgueil fondée en 990 que se développa véritablement le vignoble, et que le " Breton " (nom local du Cabernet Franc) y fit son apparition en 1152 grâce à l'union de l'Anjou et de l'Aquitaine. Le coteau exposé plein sud et le plateau couvert de forêt protègent des vents du nord. Comme à Chinon, on retrouve un microclimat doux et tempéré qui donne la maturité nécessaire au Cabernet Franc, seul cépage autorisé à la production de vins rouges et rosés.

Le Domaine

Ce domaine repris en 2002 appartient à Jacky Blot, propriétaire du Domaine de la Taille aux Loups à Montlouis. Après plus de 10 ans passés à l'élaboration exclusive de blancs, la tentation d'appliquer les mêmes méthodes sur des rouges a fini par devenir réalité pour Jacky Blot. La recherche de vignes de Cabernet Franc l'a amené à parcourir Chinon, Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Le domaine est situé dans cette partie du Saumurois à l'endroit précis où le Cabernet Franc trouve les conditions climatologiques idéales. Quinze hectares dont douze d'un seul tenant, entièrement localisés sur l'un des plus beaux coteaux de Bourgueil, exposé plein sud sur des pentes inhabituelles dans la région et à la géologie très particulière.

Suite sur le site.



Conseils de dégustation

Servez-le à une température de 16°C dans de beaux verres à Bordeaux rouge, un carafage énergique de 30/45 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes



Pensez simplement à de belles viandes grillées ou poêlées comme un tournedos de bœuf de Galice bien maturé qui, juste saisi à la poêle, accueillera par son moelleux, l'acidité et le fruité juteux de ce Bourgueil.

À boire à partir de : 2023

Apogée : 2025

Avant : 2031

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



Souris d'agneau confite au thym et romarin

Nombre de personnes : 6

Ingrédients :

- 6 souris d'agneau
- 3 brins de thym
- 3 brins de romarin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1/2 litre de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel & poivre



Côtes du Roussillon Modeste 2022
Domaine du Clos des Fées

Étapes :

- Salez et poivrez les souris et faites-les dorer sur tous les côtés dans l'huile chaude puis ajoutez le thym et le romarin ainsi que les gousses d'ail en chemise et remuez
- Mouillez avec le 1/2 litre de bouillon, portez à ébullition puis laissez cuire à couvert pendant 1h30 à feu très doux en pensant à tourner et arroser régulièrement les souris pendant la cuisson
- Au bout d'1h30, retirez les souris de la cocotte et posez la cocotte sur le feu afin de réduire le jus d'1/3
- Récupérez les gousses d'ail cuites, débarrassez-les de leur enveloppe (s'ils l'ont conservée) et écrasez la chair d'ail
- Passez le jus de la cocotte au chinois et incorporez l'ail écrasé
- Remettez les souris dans la cocotte et versez le miel dessus puis remuez afin que les morceaux s'en duisent et laissez-les caraméliser quelques minutes à feu doux, déglacez-les avec les 3 cuillères de vinaigre balsamique puis mouillez-les avec la sauce filtrée.
- Laissez réduire à découvert une petite dizaine de minutes le temps que la sauce devienne légèrement sirupeuse puis servez-les accompagnées de petits pois frais, de carottes ou de fèves ...



Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyronnet

LIVE vidéo des coffrets

17 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 17 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 Le Puy !

Chais d'œuvre vous présente un domaine que vous connaissez sûrement, le Château Le Puy. Dominant fièrement la vallée de la Dordogne, à une altitude de 107 mètres, le Château Le Puy se dresse sur un plateau rocheux d'argile et de calcaire à astéries, tout comme son prestigieux voisin, Saint-Émilion. Niché entre les communes de Pomerol et Saint-Émilion, ce domaine viticole offre une vue imprenable sur les paysages vallonnés de la région. Découvrez ce vignoble d'exception et de tradition.

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

