

Vins dégustés dans la saison 4 2018/2019

Gamme de prix par bouteille :

- 1 <15€
- 2 entre 15 et 30€
- 3 > 30€

Séance 0 : Initiation à la dégustation - Septembre 2018

AOP Côtes du Rhône Blanc Domaine la Destinée A la gloire de nos Pères 2016	1
AOP Givry Domaine René Bourgeon Millésime 201	1
AOP Montravel Château Barbier Bellevue Millésime 2010	2

Séance n°1 : AOP méconnues - Octobre 2018

AOP Cassis 2015 Domaine E. Bodin	1
AOC VIN DU BUGÉY BLANC CRU MANICLE BLANC "Cuvée des Eboulis"	1
Domaine de la Roche Bleue Jasnières sec 2017 - Blanc Loire, Coteaux du Loir	2
AOC AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL CHÂTEAU MARIE DU FOU – ROUGE	1
AOC AOP PIERREVERT 2013 PETRA VIDINIS - Quintus rouge bio	1

Séance n°2 : Effervescents/liquoreux – Novembre 2018

AOP Blanquette de Limoux Millésimé 2014 Brut Sueur d'Acques	1
AOP Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs André Delorme	1
AOP Champagne Royal réserve Brut Philipponnat	3
Alsace Vendange Tardive Pinot Gris 2015 - Cuvée Caroline Domaine Kuentz-Bas	3
Vin de France Roussillière 2016 -Domaine Yves Cuilleron 50cl	3

Séance n°3 – vins de nos montagnes - Décembre 2018

Domaine de Méjane 2016 Roussette-de-Savoie Blanc	1
AOP Côtes d'Auvergne 2016 Les Volcans	1
Domaine Mignaberry 2015 AOP Irouléguy Rouge	2
CUVEE VINOLITHIC - Rhône Villages rouge 2014 Bio	2
Domaine Badoz 2005 AOP Côtes du Jura Vin Jaune	3

Séance n°4 – Vins espagnols -Janvier 2019

Cava - U mes u fan tres Cygnus brut nature (blanc effervescent)	1
Galicía / Rias Baixas DO 100% Albarino 2017 – Paco & Lola (blanc)	1
Jumilla D.O. 2014 Ego Bodegas «Fuerza»- Monastrel (rouge)	1
Ribera del Duoro-Castille-Léon Vega Real Crianza 2014 (rouge)	2
Señorío de Sarría Gran Reserva 2010 DO Navarra (rouge)	2

Séance n°5 – La fermentation - Février 2019

AOP Beaujolais Nouveau 2018 Maison Mommessin Terra Vitis (rouge)	1
AOP Terrasses du Larzac 2015 : Mas De L'Erme - L'Evidence (rouge)	2
AOP Cahors - Château de Chambert 2014 (rouge)	2
AOP Coteaux d'aix-en-Provence Villa Baulieu Cuvée Bérengère 2014 (Blanc)	2
AOP PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU « En Caradeux » 2015 (Blanc)	3

Séance n°6 – Vins de Corse - Mars 2019

AOP Sartène 2017 – Rosé - <u>Domaine Sant Armett</u>	1
AOP Corse Calvi- Vignola Blanc 2017 - <u>Domaine Renucci</u>	1
AOP Ajaccio 2016 –rouge <u>Domaine du Comte Peraldi</u>	2
AOP Patrimonio 2015 – rouge - <u>Domaine E-Croce Yves Leccia</u>	2
AOP Le Rappu 2015 – doux naturel - <u>Clos Paoli</u>	2

Séance n°7 - Vins italiens-Piémont - Avril 2019

DOC Piemonte 2016 – cépage cortese – blanc - <u>Cantina Tre Cascine</u>	1
DOCG Brachetto d'Acqui - rouge doux - « <u>Acquesi – Valle delle Rose</u> »	1
DOCG Dolcetto di Diano d'Alba Superiore 2017 – <u>Claudio Alario</u>	2
DOCG Barbera D'Asti 2014 – <u>Domaine il Cascinone</u>	2
DOCG Barolo 2014 – <u>Negretti</u>	3

Séance n°8 – Vignoble d'Europe -Mai 2019

Royaume-Uni : Cépage 100% Bacchus – <u>Chapel Down Bacchus</u> 2016	2
Suisse : Cépage: Müller-Thurgau : <u>Genève – Belles Filles</u> 2015	2
Roumanie Cépage : Babeasca Neagra – <u>Panciu Riserva</u> 2016	2
Moldavie Cépage : Feteasca et Rara Neagra Negra- <u>Fautor Winer</u> 2016	2
Croatie : cépage PLAVAC MALI – <u>Peljesko Vinogorje</u>	2

Séance n°9 – Vins de Bordeaux – Juin 2019

AOC Côtes de Blaye Le Blanc Bonhomme – Château Peybonhomme-Les- Tours	2
AOC Côtes de Blaye ENERGIES – Château Peybonhomme-Les- Tours	2
AOC LUSSAC-SAINT-EMILION – Château de Rambeau 2015	2
AOC Saint Emilion Grand Cru – Château L'évêché 2011	3
AOC POMEROL La Fleur Pomeaux 2011	3