

Vins dégustés dans la saison 8 2022/2023

Gamme de prix par bouteille :

- 1 <16€
- 2 entre 16 et 30€
- 3 > 30€
- 4 > 100€

Séance 0 : Initiation à la dégustation - Septembre 2022

AOP Côtes du Vivrais Blanc - Mas de Bagnols - Le Chardonnay 20	1
AOP Menetou Salon Domaine Belleville « Bio Raisonnée » Millésime 2020	1
AOP Minervois Domaine le Cazal Pas de Zarat 2017	
Fromage : murols	

Séance n°1 : Octobre 2022 – AOC Alsace - Domaine Muré

Sylvaner Steinstuck	2
Riesling Côte de Rouffach 2018	1
Pinot gris Côte de Rouffach 2018	1
Gewurztraminer Côte de Rouffach 2019	2
Pinot noir Côte de Rouffach 2018	2
Fromage : langres	

Séance n°2 : novembre 2021 – Italie du Nord

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI RIBOLLA GIALLA DOC 2020 TERESA RAIZ	1
Soave Classico DOC “Carbonare” 2020 – Inama	2
NIZZA DOCG 2019 – SETTE	2
Bardolino Classico DOC “La Nogara” 2021 – Casaretti	1
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Tenzzone" 2019 – Eleva	2
Fromage : taleggio	

Séance n°3 : décembre 2022 - Accords vins fromages

CREMANT DE BOURGOGNE - VOARICK – Brut	1
CHATEAU DE VARENNES - SAVENNIERES 2017	2
MADemoiselle L 2017 - Haut-Médoc	2
COLLIOURE L'ORIENTAL 2020 - DOMAINE DE LA RECTORIE	2
Sans : fromage	

Séance n°4 : janvier 2022 - Entre Jura et Savoie

Persan AOP Rouge <u>Domaine de Méjane</u> 2018	1
Mondeuse AOP <u>Domaine JF Quenard</u> « Elisa » 2019	2
AOC Côtes du Jura – <u>Cuvée Grains de Poulsard</u> ® 2020 BIO « Sans Soufre ajouté »	2
AOC Côtes du Jura <u>Domaine de Sainte-Marie</u> – Trouseau 2020	2
AOC Côte de Jura <u>Domaine Benoit Badoz</u> VIN DE PAILLE 2018 –	3
Fromage : termignon	

Séance n° 5 : février – Cépages oubliés

Domaine Perraud - Bourgogne 2021 - Cépage : Aligoté (Blanc)	1
Domaine Antoine Marie Arena - Corse 2018 - Cépage Bianco Gentile (Blanc)	2
Domaine Plageoles - AOP Gaillac 2015 - Cépage Duras (Rouge)	2
Domaine Les Combettes IGP Cotes de Brian 2021 Cépage : Marselan (Rouge)	2
Chateau de Bellet (Var) AOP Bellet 2020 - Cépages : Folle Noire, Braquet, Grenache Noir (Rouge)	2
Fromage : brienoir	

Séance n°6 : mars 2022 – Au pied de Pyrénées

Aragon DO Carinea - J. Navascues Enologia - Cutio Blanc 2020	1
Catalogne DO Coster del Segre - Castell d'Encus - Ekam Blanc 2021	1
Navarre DO Navarra - Vina Zorzal - Malayeto Rouge 2019	1
Pays basque AOC Irouleguy - Cave d'Irouleguy - Kattalin Rouge 2020	2
Roussillon IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby - Les Calcinaires Rouge 2021	2
Fromage : roncal	

Séance Grands Crus : 21 avril - Les vins d'exception du Languedoc

AOP Terrasses du Larzac – Domaine de Montcalme 2018	3
AOP Pic Saint-Loup – Clos Marie – Métairies du Clos 2018	3
IGP Saint-Guilhem-du-Désert – Mas Daumas Gassac 2018	4
AOP Languedoc La Clape – Chateau La Négly – La Porte du Ciel 2015	4
AOP Côteaux du Languedoc – Peyre Rose -Marlène N°3 2003	4
Fromage : nimois	

Séance n°7 : mai 2022 – Les pépites de Bordeaux

o AOC Graves-de-Vayres - Château Cantelaudette - blanc Réserve 2020	1
o AOC Cadillac - Château de Garbes - Fût de chêne blanc moelleux 2020	1
o AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château Peybonhomme-LesTours - Energie rouge 2020	2
o AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux - Château Hostens-Picant rouge 2016	2
o AOC Canon-Fronsac - Château Moulin Pey Labrie - rouge 2016	2
Fromage : sassenage	

Séance n°8 : juin 2022 – Le vignoble du Moyen Orient