

## Vins dégustés dans la saison 9 2023/2024

### Gamme de prix par bouteille :

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

### Séance 0 : Initiation à la dégustation - Septembre 2023

- AOP Touraine - Sauvignon - Le Petiot - [Domaine Vincent Ricard](#) 2022 1
  - AOP Bandol Rosé - [Moulin de la Roque](#) 2022 1
  - AOP Côtes du Rhône - [Domaine la Destinée](#) - À la gloire de nos pères 2014 1
- Fromage : grandmurols

### Séance n°1 : Octobre 2023 – Le cépage « pinot noir » en France

- AOP Menetou-Salon – [Domaine Belleville](#) « Bio Raisonnée » – 202 1
  - AOP Alsace – Côte de Rouffach – [Domaine Muré](#) – 2018 2
  - AOP Bugey – Manicle – [Domaine Monin](#) – 2020 2
  - AOC Fixin – [Domaine Ghislain Kohut](#) – 2019 2
  - Champagne blanc brut 100% pinot noir : [Hatton & filles](#) – L'Octave 3
- Fromage : marotte

### Séance n°2 : novembre 2023 – Accompagner le repas de Noël !

- AOP Jasnières – PREMICES - Domaine de Bellivière - 2019 2
- AOP Grès de Montpellier - Clos Sorian – 2012 2
- AOP Côte roannaise - Eclat de granite - Domaine Sérol – 2021 1
- AOP Rasteau vin doux naturel -Domaine de Trapadis 2

Fromage : montdor

### Séance n°3 : décembre 2023 - La vinification des vins blancs et rouges

- Appellation régionale Bourgogne Chitry - [Bailly Lapierre](#) – 2022 1
- AOC Montagny 1er Cru -[Domaine des Vignes Bleues](#) – 2020 2
- AOC Minervois du [domaine Cazal](#) - Cuvée "Saint-Roch" 2021 1
- AOC Minervois du [domaine Cazal](#) - Cuvée "le Pas de Zarat" 2020 2
- AOC Minervois du [domaine Cazal](#) - Cuvée "Délice du vent" 2018 2

Fromage : bleudescausses

**Séance n°4 : janvier 2024 - Le terroir volcanique**

- Blanc des Açores -Cooperativa da Ilha do Pico - Terras di lava 2
- AOC Alsace Grand Cru Kitterlé - Dom. Dirlér Cadé - Riesling 2020 3
- AOC Côtes du Forez - Les Vins de le Madone -Mémoire 2022 2
- Etna DOC - Italie – Sicile – Planeta 2020 3
- DO Valle de la Orotava - les Canaries - Suertes del Marqués – 2

7 Fuentes el Lance 2020 –

Fromage : manchego

**Séance n° 5 : février 2024– Le cépage « cabernet sauvignon » dans le monde**

- Australie : Two Hands Wines – Sexy Beast McLaren Vale 2022 2
- Chili : Viña Ventisquero – Valle del Maipo 2020 2
- Afrique du Sud : Klein Constantia – Estate Red 2019 2
- USA : Château Ste. Michelle – Borne of Fire 2018 3
- Chine : Chateau de Changyu Moser XV – Helan Mountain 2021 2
- Chine - Chateau de Changyu Moser XV « blanc de noir » 2018 1

Fromage : beaufort

**Séance n°6 : mars 2024 – Les crus bourgeois (CB) de Bordeaux**

- AOP Moulis - Château Caroline 2018 – CB Supérieur 2
- AOP Médoc - Château Patache d’Aux – CB 2
- AOP Margaux Château la Tour de Mons - CB Supérieur 2
- AOP Saint-Estèphe – Château Petit Bocq 2018 - CB Supérieur 2
- AOP Listrac-Médoc – Château Lestage - CB exceptionnel 2

Fromage : bleudebordeaux

**Séance Grands Crus : avril 2024 - Les vins crus d’Italie**

- DOCG Valtellina Superiore 2019 Valgella Vigneto Fracia –Nino Negri 3  
95% Nebbiolo, 5% Pignolo
- DOCG Taurasi 2018 Radici – Campania – Mastroberardino – 100 % Aglianico 3
- DOC Piémont Albarossa 2013 – Bricco Colma –Prunotto – 100% Albarossa 3
- DOC Maremma Toscana 2018 – Rocca di Frassinello 3  
60% Sangiovese + Cabernet Sauvignon + Merlot
- DOC Bolgheri - Le Serre Nuove 2021–Tenuta dell’Ornellaia 3  
15% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
- DOC Passito di Pantelleria -bSangue d’Oro 4

Fromage : provolone

**Séance n°7 : mai 2024 – Les vins de l’est de l’Europe**

**Séance n°8 : juin 2024 – Les vins d’été (sans le rosé)**

