

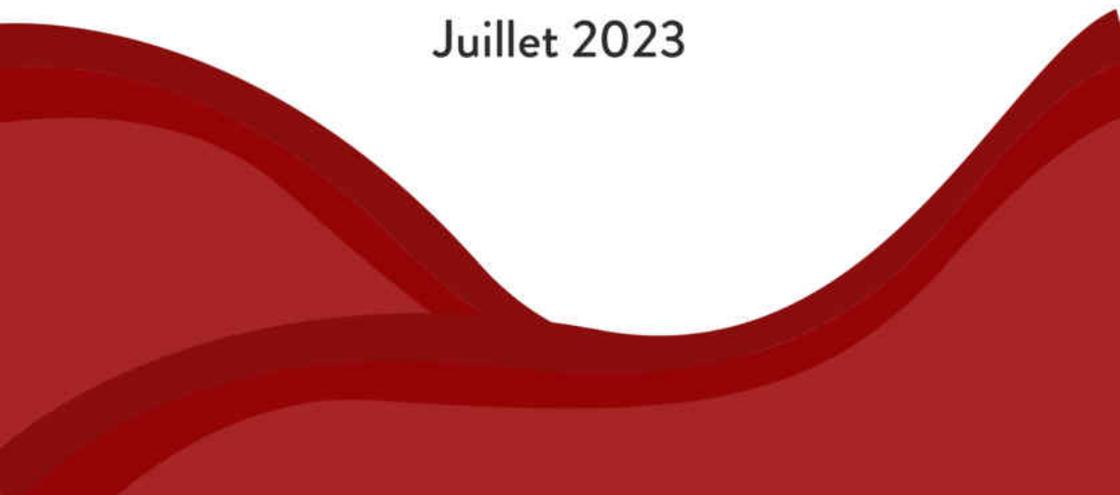


CHAIS d'ŒUVRE

LE TRÈS TRÈS BIO

- Coffret 2 bouteilles -

Juillet 2023





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



Beaune 2020
Domaine de la Vougeraie



Pic Saint Loup Guilhem Gaucelm 2020
Ermitage du Pic Saint-Loup

Beaune 2020

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

J'aime



Faire grand dans les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, ce n'est pas un but, mais un devoir pour les très grands domaines comme celui de la Vougeraie... Mais faire grand sur des Beaune blancs, c'est une autre partition et peut-être le challenge le plus excitant que ce domaine exceptionnel s'est donné ! Installé sur plus de 23 ha de Premiers et Grands Crus, le domaine de la Vougeraie fait partie de ces propriétés assez dingues que la profession et les journalistes applaudissent aujourd'hui ! Dans les 5 derniers millésimes, tout le monde a adoré la gamme du domaine qui donne franchement le vertige, je pense sincèrement que la régularité des derniers millésimes est une des plus impressionnantes de la région. Parmi les blancs, il y a bien sûr les Corton, les Bienvenues, le Clos Blanc de Vougeot qui composent parmi les plus grands de leurs appellations respectives, mais les prix décoiffent forcément. Mais que se passe-t-il quand on parle d'un simple Beaune blanc ? La réponse est dans le verre, il faut y goûter pour y croire. Des 2020 que nous avons commencé à servir dans quelques soirées Live à L'Atelier, on mesure l'éclat, la densité, le relief. Je les préfère presque aux 2019 (pourtant délicieux) car ils sont plus étirés, moins puissants et plus digestes. L'opération séduction débute au premier tour de verre par un bouquet ravageur. Ses teintes de notes de maïs grillé, de poire, d'agrumes et de beurre en filigrane, charment dès la première respiration.

Suite sur le site.



J'achète

Un bon Beaune blanc, c'est le prix d'un bon Saint-Aubin et ça les vaut ! Voici le genre de réflexion que je me fais lorsque je compare les plaisirs de ces deux appellations niches et rassurantes de Bourgogne. La grande différence finalement entre les deux, se joue dans la minéralité et l'expression tactile proposée. Les grands blancs de Beaune sont parfois plus denses et crémeux que les Saint-Aubin. Si vous aimez cette dimension tactile et les blancs renversants de plaisir dès les premières années, ce Beaune est peut-être fait pour vous. Si au contraire, vous préférez les bouches plus sapides, et crayeuses, mettez le cap sur le Puligny Village du domaine, beaucoup plus fin, mais hélas beaucoup plus cher !



Fiche d'identité

Vignerons : Sylvie Poillot

Région : Bourgogne

Appellation : Beaune

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol d'argile rouge très riche en fer avec des cailloutis dans le haut de la parcelle (" La Montée Rouge "), 0,49 ha de vignes exposées à l'ouest.

Apogée : 2026



Beaune

L'AOC Beaune est une appellation village de la Côte de Beaune obtenue en 1936. Située en plein cœur de la Côte de Beaune, entre Savigny-Lès-Beaune au nord et Pommard au sud, cette appellation regroupe 42 Premiers Crus, soit 70% du vignoble, dont l'incontournable Clos des Mouches. Beaune, célèbre pour la vente des vins de ses hospices, produit chaque année des vins sur ses 420 hectares. Si les caractéristiques des vignobles du coteau de Beaune sont homogènes, l'exposition des vignes est, elle, assez variée. L'expression des vins de Beaune en est souvent très différente, chaque vin, rouge ou blanc, a ici son propre caractère. Au nord, les vins sont intenses tandis qu'au sud, ils sont plus souples et plus ronds. Les vins blancs, plus rares, sont élaborés à partir de chardonnay. Ils méritent d'être goûtés jeunes, sur le fruit. Après 3 à 5 ans de garde, ils développeront gras et moelleux. Les vins rouges de Beaune, issus du pinot noir, sont assez puissants et possèdent une palette aromatique riche soutenue par des tannins assez élégants. Souvent corsés et épicés, ce sont des vins de bonne garde qui peuvent même pour certains attendre 20 ans.

Le Domaine

Situé en appellation Vougeot, l'histoire du Domaine de la Vougeraie est indissociable de celle d'une puissante famille de négociants bourguignons : les Boisset. C'est d'abord Jean-Claude Boisset, un fils d'instituteurs, qui se lance dans le milieu viticole en créant une petite maison de vins à Gevrey-Chambertin, au cours des années 1960. Le succès survient assez vite et Jean-Claude Boisset exporte ses vins d'abord au Royaume-Uni, puis en Europe et aux USA. Jean-Claude Boisset s'installe ensuite à Nuits-Saint-Georges dans un ancien couvent des Ursulines. La maison Boisset est aujourd'hui une des plus importantes de Bourgogne. Le Domaine de la Vougeraie a commencé à être constitué à partir de 1964 avec l'acquisition de la première vigne : Les Evocelles à Gevrey-Chambertin.

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 de 10/15 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes



Sole, pousses d'épinards, huile vierge aux câpres.

À boire à partir de : 2023

Apogée : 2026

Avant : 2032

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



Pic Saint Loup rouge
Guilhem Gaucelm 2020
ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP



J'aime

Quand on voit le niveau éblouissant de la "petite cuvée" Sainte-Agnès, on imagine déjà la grande ! Voilà ce que nous nous sommes dit avec Mathieu, après l'énorme claque infligée à l'aveugle par Sainte-Agnès. Une splendide lecture sur calcaire du Pic Saint-Loup, qui nous a bluffés tant par ses courbes que par son prix hyper doux... Après un tel coup de cœur, nous avons hâte de présenter la success story des frères Ravaille qui, dès le début de leur aventure, ont tout misé sur la plante, avec une viticulture de compétition mais aussi sur le choix du matériel végétal : crucial dans l'expression des très grands vins. Au sommet de la gamme de ce domaine coup de cœur, trône la cuvée Guilhem Gaucelm : une merveille née de vieux grenaches en gobelets et de syrahs qui, patinés par de longs élevages, trouvent dans ce secteur béni des dieux en Languedoc, une grâce affolante. De ses traits languedociens, vous ne reconnaîtrez rien : pas de sucrosité ni de puissance alcool chaleureuse. Vous vous promènerez entre le Rhône nord et les fragrances nobles de grenache de grand pedigree : framboise sauvage, violette, poivre et olive noire... Le tout bercé d'une très délicate trame boisée : du très grand art ! Les journalistes spécialisés disent qu'elle est une des plus brillantes expressions du Languedoc actuel mais ce qu'ils ne vous disent pas, c'est que c'est aussi une des plus raisonnables de cette catégorie ! Un petit détail qui compte, malgré tout !

J'achète

“En matière de grands vins, c'est comme pour la musique : la partition, c'est le terroir. L'instrument, c'est le matériel végétal, mieux vaut bien le choisir. Et l'interprète, c'est l'homme.” Ces mots, je les tiens de l'ex-régisseur du Château des Jacques à Moulin-à-Vent. Quand j'y pense, je me dis qu'il avait raison sur pas mal de points. De toute évidence, les frères Ravaille ont choisi leur instrument avec vision, et une connaissance parfaite de leur terroir du Pic Saint-Loup. C'est assurément ce qui forge l'identité de cette bouteille. Ajoutez à cela du style, un goût certain pour les élevages fins et respectueux du vin... Et vous avez une forme de quintessence d'un lieu, assez unique en Languedoc, il faut l'avouer. Un lieu qui porte la griffe des terroirs ventés du Pic, là où les raisins ne brûlent pas au soleil ! Si vous aimez les grandes signatures du sud, voici une des plus belles interprétations de la région, aussi grande que l'œuvre du Clos Marie !



Fiche d'identité

Vignerons : Jean-Marc, Xavier & Pierre Ravaille

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Pic Saint-Loup

Cépages : 50% Syrah et 50% Grenache Noir

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2020

Terroir : Sol argilo-calcaire et de galets roulés, parcelle de vieilles vignes de 85 ans en gobelets.

Apogée : 2035



Pic Saint-Loup

L'AOC Pic Saint-Loup constitue une zone pédoclimatique reconnue au sein de l'AOC Coteaux du Languedoc qui se trouve à 20 km au nord de Montpellier. Elle s'étend sur le massif du même nom qui culmine à 658 mètres d'altitude et se prolonge au nord-ouest par la montagne de l'Hortus (512 mètres) et le causse de Courtach dominant Corconne. Cette appellation s'étend sur une superficie de 900 hectares et affiche une production annuelle de vins rouges et rosés. Les sols sont caractérisés par des cailloutis de calcaires anguleux, d'argiles et parfois de marnes soumis aux influences méditerranéennes et continentales. Les écarts de température entre le jour et la nuit permettent ainsi une fin de maturation très favorable à la qualité des raisins et à l'élaboration de vins fins. L'encépagement de cette AOC doit privilégier le Grenache Noir, le Mourvèdre et la Syrah, qui, réunis, doivent représenter un minimum de 90% pour les rouges et 70% pour les rosés (souvent complétés de Carignan Noir et Cinsault).

Le Domaine

L'Ermitage du Pic Saint Loup est situé à Saint Matthieu de Trévières, sur les premiers contreforts du Pic Saint Loup. Ce sont trois frères, Jean-Marc, Xavier et Pierre Ravaille qui gèrent la propriété héritée de leur grand-père. Le grand-père, en 1951, préfère au début consacrer la majeure partie de son temps à son troupeau de brebis dont le lait fournit les caves de Roquefort, puis il décide de créer la 1ère cave coopérative du village. Son gendre hérite ensuite du domaine, il reste coopérateur et plante des cépages plus nobles et qualitatifs dont la Syrah qu'il introduit en 1970. Il entreprend de nombreux changements, comme la réduction des rendements et l'élevage en barrique, qui l'amèneront 15 ans plus tard à obtenir l'AOC Pic Saint Loup. En 1992 les trois frères Ravaille décident de reprendre le domaine de 45 hectares. Ils arrêtent la coopérative pour créer une cave, un chai et ainsi redonner toutes ses lettres de noblesse à l'Ermitage du Pic Saint Loup.

Suite sur le site.



Conseils de dégustation

Servez-le à une température de 16°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage de 30/45 minutes lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes



Carré d'agneau de Lozère rôti, moussaka d'aubergine à la menthe.

À boire à partir de : 2021

Apogée : 2023

Avant : 2027

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



Sole vapeur, pousses à la grenobloise

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 4 soles entières d'environ 400 g chacune
- 1 belle tranche de pain de campagne
- 200 g de pousses d'épinards
- 1 citron jaune
- Huile d'olive
- 2 cuillère(s) à café de câpres
- 2 oignons nouveaux



Beaune 2020
Domaine de la Vougeraie

- Faites enlever la peau des soles et lever les filets.
- Taillez-les en 2 dans le sens de la longueur. Réalisez des petits rouleaux de sole et maintenez-les avec des piques en bois.
- Lavez à grande eau les pousses d'épinards et égouttez-les.
- Retirez la peau du citron avec un couteau, enlevez les quartiers, puis taillez-les en petits dés. Taillez finement les oignons.
- Dans un saladier, mélangez bien les pousses d'épinards, les câpres, le citron, l'oignon, 2 c. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Toastez le pain de campagne pour obtenir une jolie coloration, coupez-le en gros morceaux et ajoutez-les aux pousses d'épinards.
- Faites chauffer un cuit-vapeur et déposez les rouleaux de sole assaisonnés dans le panier vapeur. Faites cuire 2-3 min.
- Sortez les rouleaux et servez avec les pousses d'épinards.



Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet

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

