



CHAI*s* d'ŒUVRE

AUDACE ET DÉCOUVERTE

- 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



Crozes-Hermitage 2021
Domaine Graeme & Julie Bott



Limoux blanc Mosaïc 2021
Domaine de Mouscaillo

Crozes-Hermitage 2021

DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT



J'aime

« Une trajectoire parfaite, des 2021 sublimes, malgré un millésime challengeant.. Une gamme qui reste parmi les meilleurs dégustés en Rhône nord cette année » On vous le disait avec passion il y a deux ans : Julie et Graeme Bott écrivent une superbe partition dans la vallée du Rhône nord, et le décollage vers les sommets de Condrieu et Côte Rôtie est franchement fulgurant ! Il y a quelques semaines, j'ai eu le plaisir de me rendre au domaine, pour mettre des mots sur des sens autour de leurs terroirs de Seyssuel, Condrieu, Saint Joseph, Crozes... C'était fabuleux ! Avant d'évoquer ce Crozes très réussi, quelques conseils si vous voulez suivre le domaine. Très haut niveau dans le Sain-Joseph blanc qui, sur 2022, offre 70% de roussanne, 30% de marsanne, avec un coffre fabuleux. Coté Condrieu, le domaine défend une lecture « Chablisienne » du viognier, en privilégiant la minéralité à l'opulence. J'adore cette version mentholée, fraîche et salivante de Condrieu, surtout dans l'Aleau, leur trésor situé près du légendaire Côteau de Cherry. En rouge, le Crozes de votre coffret est un régal, alors que le millésime a été complexe à gérer !

Suite sur le site.

J'achète

Comment ne pas applaudir la trajectoire de ce domaine... Eux qui ont commencé de rien, juste avec quelques rêves et l'envie de faire de grandes choses. Aujourd'hui, le domaine est présent sur les belles tables de France, ce n'est pas un hasard. Je vous invite à goûter et à mesurer la cohérence des 2021, tout comme le furent les 2019, 2020... Je leur prédis un succès sans limites, rendez-vous dans quelques années pour vous rappeler qu'on vous l'avait dit ! » En attendant, régalez-vous dès cet été avec ce joli flacon !



Fiche d'identité

Vignerons : Graeme & Julie Bott

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Crozes-Hermitage

Cépage : Syrah

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol de granite.

Apogée : 2029



Crozes-Hermitage

L'AOC Crozes-Hermitage (ou Crozes-Ermitage) est située sur une superficie de 1 400 hectares qui s'étend à 11 communes de la Drôme autour de Crozes-Hermitage et de Tain-l'Hermitage. Son vignoble représente le plus important pourvoyeur des Côtes-du-Rhône Septentrionales, et comprend l'enclave prestigieuse dédiée à l'AOC Hermitage (ou Ermitage). Comme pour son acolyte, le climat méditerranéen chaud et sec est valorisé par une exposition au soleil plein sud, le mistral pouvant être plus néfaste aux vignes qui sont en général moins protégées. Les vins, rouges et blancs, issus de terroirs très diversifiés (substrats granitiques, dépôts sableux ou terrasses caillouteuses) selon qu'on se trouve sur les coteaux au nord de la zone ou sur les plaines alluvionnaires plus au sud sont en conséquence également très variés. Ceux du nord sont des rouges de caractère, plus proches des AOC Hermitage, structurés et de bonne garde. Ceux du sud sont moins puissants, fruités et à consommer plus jeunes. Les blancs secs de Crozes-Hermitage peuvent gagner en gras, en amplitude et en potentiel de garde s'ils sont élaborés le plus traditionnellement possible. La Syrah (pour les rouges), la Marsanne et la Roussanne (pour les blancs) restent les cépages typiques, cependant, il est toléré un apport de 15% maximum de cépages blancs autorisés dans le décret d'appellation des Crozes-Hermitage rouges.

Le Domaine

Graeme est néo-zélandais et Julie native de la région. Ils se sont rencontrés sur le village d'Ampuis lorsqu'ils travaillaient tous les deux chez Stéphane Ogier en Côte-Rôtie. Rien ne les prédestinait à cette aventure, mais leur passion commune pour le vin les a poussés à s'accorder ce rêve : créer leur propre domaine viticole. Ils ont chacun grandi loin de ce monde. Leurs familles n'étant ni des vigneronnes ni des propriétaires terriens, ils n'avaient pas d'autre choix que de partir de zéro. La seule solution a été de trouver des parcelles en friche, ils leur était impossible d'acquérir des vignes déjà en production étant donné le prix actuel du foncier. C'est ainsi qu'en 2015 ils ont acquis leur première parcelle en AOP Condrieu, sur la commune de Vérin. Tous les deux, avec les moyens du bord, ils ont défriché puis remonté les murs en pierres sèches pour pouvoir planter leurs premières vignes.

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



Filets de rouget de roche au fenouil

À boire à partir de : 2023

Apogée : 2029

Avant : 2033

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



Limoux blanc Mauzaïc 2021

DOMAINE DE MOUSCAILLO

J'aime



« Un trésor ampélographique unique, qui conjugue 70 variétés de Mauzac différentes... Pour le reste, c'est de la passion, du bon sens, et une inspiration du maître à penser : Didier Dagueneau ! » Voici la bouteille de votre coffret qui va sûrement piquer votre curiosité, et peut-être réveiller une passion pour ces terroirs d'altitude de Limoux, qui abritent le très rare cépage Mauzac. Lors d'une dégustation récente de la gamme de ce domaine très respecté de l'appellation, j'ai pu découvrir le travail admirable de Camille et Thomas Fort, qui sur les parcelles les plus hautes en altitude de Limoux, dessinent cette cuvée Mauzaïc, qui fut pour moi un vrai coup de cœur à l'aube de cet été 2023 ! Pour la petite anecdote, il s'agit là d'une jeune plantation (4 ans), issue de 70 variétés de Mauzac, sourcées parmi le meilleur matériel végétal existant. Le but de Camille et Thomas Fort : exprimer la diversité variétale à son plus haut degré de complexité, tout en préservant la vigueur d'une jeune plante. La densité de plantation est à 7500 pieds / ha, les rendements sont maîtrisés, afin d'exprimer en prime de l'aromatique du cépage, le relief calcaire qui accueille ces plants. En cave, tout est fait dans les règles de l'art, c'est le grand Didier Dagueneau qui a guidé le domaine à ses débuts. Ici, les jus fermentent en levure indigène en demi-muids, afin d'étirer et structurer la matière. Après 11 mois d'élevage, et quelques mois en bouteilles, ce vin exprime avec panache la promesse aromatique du Mauzac dans un relief citronné, où se glisse des notes florales, un peu de clémentine et d'épices douces. La bouche est fraîche, le degré à 13,5% tient la trame de cette bouteille sur le fil de la salivation, on se croirait presque dans un profil de blanc du nord ! Derrière le coté souriant, parfumé et digeste de la cuvée, il y a un fond de salinité qui rappelle le pédigrée du sous sol ! Superbe découverte, que je suis fier de partager avec vous dans ce coffret !



J'achète

Une belle cave est une cave riche dans sa diversité ! On ne le dira jamais assez, un amateur de vin doit avant tout être curieux, et en quête de nouvelles pépites à chaque ouverture ! C'est cette curiosité et cette ouverture vers de nombreux horizons qui nous ont permis de découvrir des talents hors norme depuis 11 ans : Jérôme Bretaudeau, Thibaud Boudignon, les frères Danjou, ou plus récemment les vins de Maxime Cotteceau. Nous espérons que ce flacon va illuminer un de vos apéros cet été, et que vous aurez le regard posé sur ce joli terroir de Limoux !



Fiche d'identité

Vignerons : Camille et Thomas Fort

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Limoux

Cépage : Mauzac

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13,5 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol argilo-calcaire, parcelles exposées plein sud à 450 mètres d'altitude.

Apogée : 2025



Limoux

L'AOC Limoux est située dans le département de l'Aude, à 25 km au sud de Carcassonne entre Piémont Pyrénéen, Languedoc et Roussillon, le long de la Haute Vallée de l'Aude entre les plateaux du Chalabrais et de Lacamp à l'est. Le terroir s'étend sur 41 communes avec une superficie totale de 1 420 ha. La production est faite de vins tranquilles et effervescents. Les sols de cette AOC sont composés de terres argilo-calcaires légères et caillouteuses. Les protections naturelles qui cernent sur trois côtés la zone d'appellation limitent les influences maritimes et donnent un climat qui oscille entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. L'AOC Limoux produit des vins blancs à partir de trois cépages, seuls ou assemblés puis élevés en fûts de chêne : le Mauzac, le Chardonnay et le Chenin Blanc. Ces cépages rentrent également dans la composition de trois vins blancs effervescents réputés de Limoux et aux AOC distinctes : la Blanquette Méthode Ancestrale, la Blanquette de Limoux et le Crémant de Limoux.

Suite sur le site.

Le Domaine

Cerné par les falaises calcaires, frontières naturelles entre la fraîcheur des Pyrénées et le climat plus chaleureux venant de la Méditerranée, le terroir de Roquetaillade se distingue par ce carrefour climatique unique en Languedoc. Marie-Claire et Pierre Fort reviennent sur ces terres de contrastes en 2004, et y créent le Domaine de Mouscaillo. Maintenant retraités (et lancés dans une folle aventure vigneronne à Port-Vendres), ils ont laissé la main à Camille et Thomas. Épaulés par Frédéric, ces jeunes vignerons dynamiques travaillent les dix hectares de vignes du domaine perchées sur les contreforts des Pyrénées audoises. Camille et Thomas représentent la nouvelle génération dans ce petit vignoble familial de Roquetaillade, le plus ferme des terroirs de Limoux. Sensibles à l'intégration du vignoble dans leur environnement naturel, ces jeunes vignerons conservent cette même volonté de produire des vins blancs fins et minéraux.

Suite sur le site.



Conseils de dégustation

Servez-le à une température de 10°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage énergique de 10/15 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Grosses asperges blanches glacées à l'orange, crème de panais au chorizo.



À boire à partir de : 2023

Apogée : 2025

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



Filets de rouget de roche au fenouil

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 1 kg de rougets de roche
- 1 kg de poissons de roche à soupe
- 1 oignon blanc
- 1 bulbe de fenouil
- 4 gousses d'ail
- 4 tomates bien mûres
- 4 courgettes avec fleur
- 1 g de safran
- 1 branche de basilic
- 25 cl d'huile d'olive
- 10 graines de fenouil



Crozes-Hermitage 2021
Domaine Graeme & Julie Bott

- Videz, écaillez, levez les filets des rougets, réservez au frais.
- Nettoyez les poissons de roche, videz-les et ôtez les ouïes.
- Faites-les revenir à l'huile d'olive dans une poêle très chaude.
- Faites revenir le fenouil coupé en 4, les gousses d'ail, les oignons et les tomates émincées, le basilic et le safran.
- Ajoutez les poissons, couvrez à hauteur d'eau froide, cuisez 30 minutes à petit feu.
- Passez au chinois et pilon, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez les graines de fenouil et les 2 feuilles de basilic coupées.
- Poêlez rapidement à feu vif les filets dans une poêle antiadhésive.
- Dressez avec un ruban de courgettes, la fleur juste saisie et arrosez de soupe.



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

