

Sélections de vins
Catalogue du Club OCP
Printemps 2010





La cave du Club OCP

Basée dans une propriété viticole au cœur du Layon, la cave du Club OCP repose sur l'expérience et la compétence de deux professionnels, techniciens de la vigne et du vin, passionnés par les produits de terroirs et leur diversité :

- **Jean Michel Monnier, oenologue conseil** depuis 19 ans auprès de 17 propriétés de la Loire, maître de conférences associé à l'université d'Angers, expert en vins, consultant et conférencier pour de nombreuses écoles ou sociétés de l'hexagone, notamment pour le Club OCP depuis 1992.
- **Mathieu Tijou, vigneron et négociant** dans son propre domaine au château de l'Eperonnière en Anjou. Il anime de nombreuses conférences œnologiques (écoles hôtelières et entreprises dont l'OCP depuis 2002). Bordelais, Afrique du Sud, Australie, il a acquis une solide expérience dans la vinification et la sélection des vins.

« Lors des soirées œnologiques du Club OCP, nous avons constaté une grande curiosité et une soif de découverte... » observent nos 2 experts. Ce catalogue essaie d'y répondre...

- **Technique**, il fait référence à nos connaissances d'hommes de terrain, créateurs de vins.
- **Pédagogique**, il se présente dans une perspective culinaire afin de choisir les vins en fonction des sensibilités et des accords gourmands désirés.
- **Original**, il propose des cuvées ligériennes élaborées sur les conseils de Jean-Michel Monnier.
- **Passionné**, il témoigne de coups de cœur, sélectionnés dans des propriétés ou distilleries de notre connaissance, chez des professionnels reconnus, passionnés et souvent peu médiatiques.
- **Diversifié**, il se décline au fil des découvertes de l'année.
- **Au meilleur rapport qualité – prix**, il offre une sélection parmi de belles réussites.

Retrouvez nos coups de cœur au fil des pages



Les modalités de commande :

- Envoyez votre commande sur le bon de commande joint à ce catalogue, accompagné de votre chèque libellé à l'ordre : Les vins Mathieu Tijou
- **Il est possible de panacher les différentes références avec un minimum de 6 bouteilles par type de vin, hors alcools et grands crus.**

Les conditions de transport :

	1-24 bts	25-60 bts	61-84 bts	plus de 84 bts
Zone 1	21	30	32	0,32/bt
Zone 2	23	32	38	0,40/bt
Zone 3	26	36	43	0,50/bt
Zone 4	28	39	48	0,66/bt
Zone 5	26	36	40	0,36 bt

La zone 1 comprend les départements suivants 35, 37, 44, 49, 53, 72, 49, 79, 85, 86

La zone 2 : 14, 16, 17, 18, 23, 27, 28, 29, 36, 41, 45, 50, 56, 61, 76, 87

La zone 3 : 02, 10, 15, 19, 21, 24, 33, 40, 42, 43, 46, 47, 51, 58, 59, 60, 62, 63, 69, 71, 80, 81, 82, 89, 90

La zone 4 : 01, 12, 25, 26, 31, 32, 38, 39, 48, 52, 54, 55, 64, 65, 70

La zone 5 : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95

Cette sélection issue d'un catalogue plus riche et plus dense (disponible sur simple demande) est le cœur de la cave idéale, que tout oenophile devrait posséder. Nous avons privilégié, dans chaque région viticole, les plus belles réussites de vins que vous pouvez acheter en toute confiance.

L'adresse pour passer votre commande :

Les vins Mathieu Tijou - Château de L'Eperonnière 49190 Rochefort sur Loire.

Contacts :

Pour le suivi de vos commandes : Mathieu Tijou : 06. 20.89.92.96 - mtijou@yahoo.fr

Pour des renseignements sur les vins et les accords avec les mets : Jean-Michel Monnier 06.08.49.59.63 - jmmonenolog@yahoo.fr,



Sommaire

Les vins coups de cœur des soirées Club	Page ??
Les vins blancs secs vifs et les blancs structurés	Page ??
Les vins blancs doux et les vins doux naturels	Page ??
Les vins rosés de printemps et d'été - pétillants de raisin	Page ??
Les vins rouges souples et friands	Page ??
Les vins rouges charpentés et de garde	Page ??
Les grands crus classés	Page ??
Les vins de fines bulles	Page ??

Légendes :

: retrouvez nos coups de cœur au fil des pages

AMV : Accord Mets et Vins

CS : Conditions de Service et de conservation

1. Les vins coups de cœur des soirées Club



Région de Tockay en Hongrie



Toscane en Italie

Tockay aszu 5 Puttonyos 1999 Château Pajzos Hongrie 22,00 €

Louis XIV disait de ces vins qu'ils étaient « les vins des rois, le roi des vins ! ». C'est vrai, depuis le XVI^e siècle ces vins blancs moelleux issus des cépages Furmint, Muscat et Harslevelu présentent des complexités aromatiques insondables avec des notes de miel, de coings confits, de pain d'épices, avec une touche d'épices (vanille...) Plus le nombre de Puttonyos (hotte de raisins botrytisés dans 130 litres de vins blancs sec) sera élevé, plus la richesse en sucre la richesse en sucre et la complexité aromatique seront exceptionnelles. Livrée est en bouteille de 50 cl, cette appellation est unique au monde.

Chianti Classico 2006 Cecchi Italie - Toscane 13,00 €

87/100 wine advocate Robert

Parker

Issu du cépage Sangiovese, ce vin de la région de Toscane noté *87/100 par Robert Parker*, possède une robe légère avec une touche d'évolution, un nez envoûtant de garrigue méridionale (thym, laurier) puis cerises Kirschées.

AMV : la viande rouge rôtie ou les grillades (porc, bœuf, volaille...) de cet été

CS : T° 13– 15°C

Saint Emilion Grand Cru 2005 Clos les grandes Versannes 17.50 €

1 étoile Guide Hachette, médaille d'or Bruxelles,

médaille d'argent vinalies internationales

Le clos des grandes Versannes est un magnifique terroir sur la commune de Saint-Émilion, en 2005 le vin est puissant, concentré, la robe est presque noire, le nez explose sur des arômes de fruits noirs caramélisés. La bouche puissante possède un réseau de tanins suave sans aucune aspérité. Maintes fois récompensé (1 étoile Guide Hachette, médaille d'or Bruxelles, médaille d'argent vinalies internationales) ce vin possède également un potentiel de garde sur 10 années.



Rhum agricole Martinique Distillerie JM XO 49,00 €

Considéré comme le meilleur rhum du monde (Gault et Millau, revue des vins de France...), la toute petite distillerie JM nichée au nord est de l'île, livre chaque année que quelques flacons de rhum agricole aux saveurs insoupçonnables : La **cuvée XO** à la robe ambrée cuivrée s'exprime sur les notes de fruits exotiques comptés et de fleurs d'oranger, autour d'une bouche veloutée ou l'alcool se fait presque oublié.

AMV : les gâteaux au chocolat noir servis tièdes, ou en accompagnement de cigares après le café...

2. Les vins blancs secs Vifs et les blancs structurés



Muscadet Sèvre / Maine **2008/09** **Sélection valentin Fleur** **cuvée Caroline** **4.10 €**

Vinifié avec passion au vendangeoir de la Varenne, cette cuvée unique en Muscadet, est étonnante plus riche en couleur en arômes (Pamplemousse, Pommes vertes, poires William et fleurs blanches) et en structure que les Muscadet traditionnels... tout en gardant la fraîcheur caractéristique de cette AOC, elle vous surprendra par sa richesse

AMV : plateaux de fruits de mer, poissons grillés et les poissons fumés.

CS : T° 4 – 5°c à consommer avant 2 ans

Touraine Sauvignon **2008** **Domaine Roussely** **6,20 €**

Sa robe jaune serin aux pointes vertes reflète parfaitement la fraîcheur de ce cépage aux notes entêtantes de fleur de genêt et de fruits exotiques... La bouche parfaitement équilibrée, avec sa fraîcheur résiduelle accompagnera avec gourmandise les coquillages, les poissons grillés et les fromages de Chèvres.

CS : T° 5 – 7°c à consommer de préférence dans les 3 ans

♥ **Anjou Blanc** **2008/09** **Domaine de la Bergerie** **Sous la tonnelle** **5.70 €**

Un assemblage Chenin – Chardonnay frais et friand, d'une grande expression aromatique... à consommer sous la tonnelle cet été pour accompagner les poissons grillés ou fumés.

CS : T° 4 – 5°c à consommer avant 2 ans



♥ **Sancerre** **2008** **Domaine de la Perrière** **11.00 €**

Ce Domaine est tous les ans une valeur sur de cette AOC très en vogue... Le cépage sauvignon sur son terroir de Silex et de calcaire s'exprime sur la fraîcheur avec ses notes de fruits blancs et d'agrumes (pommes vertes, citrons...), de fruits exotiques (mangue) et de fleur de genêt. La bouche est à l'image du nez : une structure veloutée et souple avec en finale une pointe de vivacité tonique et rafraîchissante, parfait pour les carpaccios et tartares de poissons mais également les salades des chèvres chauds !

CS : T° 4 – 5°c à consommer avant 4 ans



3. Les Vins Blancs Moelleux et Vins doux Naturels

Coteaux du Layon 2008 Domaine du Sauveroy cuvée VV 8,30 € médaille or Paris 2010
 Ce moelleux issu de raisins botrytisés récoltés manuellement en trois tris successifs, est parfaitement équilibré, moelleux en attaque et frais – tonique en finale... renforcée par la puissance aromatique à dominante de fruits exotiques (mangue...) et de tilleul – citronnelle. Maintes fois récompensé ce vigneron a reçu cette année la médaille d'Or au concours agricole de Paris.

AMV : les crustacés et les poissons en sauce, le foie gras
 CS : T° 5– 6°c à consommer des maintenant et jusqu'à 10 ans



Chaume 2008 Domaine des 2 vallées 12,00 € Médaille argent Paris 2010
 Ce moelleux issu de raisins de Chenin confit possède une robe jaune or, un nez de coings confits, d'abricots secs, et de fruits exotiques (mangues compotées...). L'attaque en bouche, bien que moelleuse est parfaitement équilibrée grâce à une fraîcheur gustative. Un « grand moelleux » médaille d'Argent au concours agricole de Paris en février 2010 sera parfait sur les foie gras, les salades de gésiers et de magrets fumés et tous les desserts de fruits exotiques.
 CS : T° 6– 7°c à consommer des maintenant et jusqu'à 15 ans

Coteaux de l'Aubance 2005 Domaine des 2 Moulins Cuvée exception 50 cl 9,90 €
 Profitez des quelques bouteilles de ce millésime exceptionnel encore disponible... Vous serez ébloui par la robe or sombre, puis envoûté par un nez de fruits blancs confits, de miel, de pain d'épices et de pate d'amande. La bouche suave et riche finira de combler vos papilles et votre palais ! A ne pas manquer.
 AMV : le foie gras, les fromages persillés et les desserts de fruits blancs
 CS : T° 7– 9°c à consommer des maintenant avec si possible un carafage et jusqu'à 20 ans

Muscats de Rivesaltes Domaine Bertrand Bergé VDN 10.50 €
 Retrouvez dans ce vin doux naturel, toute la complexité estivale et la fraîcheur du muscat à petits grains avec les aromes de magnolia, de litchi, de mangue. Choisissez de voyager dans la chaleur du Roussillon au gré de cette dégustation avec ce Rivesaltes totalement gourmand et parfaitement équilibré...
 AMV : apéritif ou dessert en accompagnement des tartes aux fruits blancs ou de fruits exotiques
 CS : T° 5– 6°c à consommer dans sa jeunesse

4. Les vins rosés de printemps et d'été



Rosé de Loire **2009** **Domaine des Trottières** 4,50 € *Médaille liger d'Argent 2010*

Le domaine des Trottières est la propriété viticole de Loire reconnue nationalement pour ses merveilleux rosés. Le rosé de Loire est un vin sec, sans sucrosité mais très rond et sans acidité. Cette année en 2009 il possède une envoutante complexité aromatique dominante de fruits rouges (cerises, framboises, fraises) et une pointe d'épices.

AMV : Parfait pour les grillades d'été et les viandes blanches

CS : T° 5– 6°c à consommer dans sa jeunesse



Cotes de Provence - rosé **2009** **Domaine Houchart** 6,50 € *médaille Argent Paris 2010 et argent concours Provence 2010*

Ce côte de Provence du domaine Houchart avec ses notes de petits fruits rouges aux accents de garrigue méridionale possède une charpente souple sans acidité ni aspérité... élaboré par la famille Quiot ce vin a reçu de nombreuses récompenses : médaille Argent à Paris au concours agricole 2010 et médaille d'argent au concours de la Provence 2010

AMV : apéritif avec des tapenades ou olives, des poissons grillés et les viandes blanches

CS : T° 5– 6°c à consommer dans sa jeunesse

Rosé d'Anjou 9,0 **2009** **Vins Mathieu Tijou** 5,80 €

Voici un joli Rosé d'Anjou issus des cépages Gamay, Grolleau et Pineau d'Aunis... merveilleusement équilibré sur une douceur et degré alcoolique faible de 9 % vol... une parfaite Gourmandise sélectionnée par Mathieu Tijou.

AMV : apéritif ou en accompagnement des desserts composés de fruits rouges acidulés

CS : T° 5– 6°c à consommer dans sa jeunesse

5. Les Vins Rouges Souples et Friands

Médaille d'Argent liger

Anjou Rouge 2009 Domaine Sauveroy *cuvée Iris* 4,95 € Angers 2010

Cet Anjou rouge, Médaille d'Argent Angers 2010 est certainement le plus élégant de son AOC, il possède une fraîche complexité de fruits rouges et de fleurs bleues, et une bouche souple et équilibrée sur un superbe millésime !
 AMV : Parfait pour les grillades d'été et les viandes blanches
 CS : T° 13– 15°C à consommer de préférence dans les 2 ans

Saumur Champigny 2009 Domaine de Nerleux *Cuvée Nerleux* 6,50 €

Voici le travail passionné d'un vigneron patient qui a su sur un terroir de calcaire exprimé des arômes de petits fruits rouges et noirs autour d'une bouche souple... et veloutée. Un vin parfait pour les dégustateurs qui n'aiment pas les tanins rugueux... et qui apprécient les vins de Loire tout de même charpentés.
 AMV : la charcuterie, les salades composées ou les grillades (porc, bœuf, volaille...) de cet été
 CS : T° 13– 15°C à consommer de préférence dans les 2 ans pour garder ses arômes de jeunesse



Bourgueil 2007 Domaine les Pins *Cuvée les Rochettes* 6.00 €

Ce cabernet franc récolté sur un terroir de calcaire possède une couleur rubis aux pointes violines, un nez de fruits rouges frais (framboises, cassis) et de fleurs bleues (iris...), une bouche veloutée et surtout un tannin souple... ce qui en fait un vin facile à boire.
 AMV : la charcuterie, les salades composées ou les grillades (porc, bœuf, volaille...) de cet été
 CS : T° 13– 15°C dès maintenant et pour les 4 prochaines années.



♥ **Fitou 2007 Domaine Bertrand Bergé *Cuvée origine* 7.50€**

Le Terroir argilo - calcaire a donné aux Carignan et Grenache noirs une merveilleuse souplesse gustative, et une puissance aromatique très méridionale. Vous retrouverez un excellent rapport qualité – prix dans cette « cuvée origine » provenant de cette propriété fleuron du Languedoc, unanimement reconnue par la presse spécialisée !
 AMV : les grillades (porc, bœuf, volaille...) de cet été, mais également les confits et les viandes en sauce.
 CS : T° 15 - 17°C dès maintenant et pour les 4 prochaines années.

AMV : viandes rouges grillées et rôties goûteuses (agneau, bœuf...)

CS : T° 16 - 17°C parfait pour une consommation immédiate et pour les 10 prochaines années...



Lussac Saint Emilion **2006** **Château La Perrière** **8,50 €** *Prix des Vinalies 2009*
Élaboré par la famille Sylvain à Saint-Émilion, ce Lussac possède une merveilleuse robe grenat, le nez enjôleur du Cabernet Franc, et la rondeur gustative du merlot, sans oublier la pointe tannique de l'élevage en barriques.
AMV : les grillades (porc, bœuf...) de cet été, mais également les confits et les viandes en sauce.
CS : T° 15 - 17°C dès maintenant et pour les 8 prochaines années.



Haut Médoc **2005** **Château Balac** **Cru Bourgeois** **15,00 €**
Entièrement assurée par Mr. Luc Touchais et son fils, la vinification des cépages Cabernet et Merlot récoltés sur un terroir de graves, est faite selon la méthode traditionnelle avec une grande maîtrise des températures pour une extraction maximale des arômes et des tanins. Le vieillissement se fait en barriques de chêne. Ce millésime 2005 de canicule est d'une puissance et d'une race exceptionnelle !
AMV : des viandes rouges grillées, des confits de canard et des gibiers.
CS : à carafier si possible et garde sereine sur 15 ans

Saint Julien **2007** **Château du Glana** **Cru Bourgeois** **19,00 €**
La robe est soutenue, le nez possède très fin allié les arômes de fruits noirs, de réglisse, mais également des notes empyreumatiques de bois brûlé. L'attaque en bouche est veloutée et soyeuse.
AMV : des viandes rouges grillées, des fromages à pâte molle et des gibiers.
CS : à carafier si possible et garde sereine sur 10 ans

Pauillac **2006** **Château Bellegrave** **Cru Bourgeois** **19,50 €**
La robe de couleur rubis présente de délicats reflets violines. **Le nez** libère des notes boisées vanillées avec une pointe noix de coco, ensuite les arômes de fruits rouges à dominante de cerises noires et de fleurs bleues (iris, violette) apportent de la fraîcheur au caractère empyreumatique (grillé, brûlé) de ce Médoc. L'attaque en bouche est ronde autour d'une suavité structurale. Un joli réseau de tannins serrés et boisés conforte cette charpente...
AMV : des viandes rouges grillées, des fromages à pâte molle et des gibiers.
CS : à carafier si possible et garde sereine sur 10 ans



Haut Médoc **2004** **Château d'Agassac** **Cru Bourgeois** **19,50 €**
La robe grenat présente de jolis reflets rubis dans ses plis. En nez, ce vin se livre avec force sur des registres aromatiques complémentaires: le Cabernet Sauvignon et le Merlot libèrent des notes de fruits rouges (fraises...) et noirs

(cassis, mures...) compotés. L'élevage judicieux en barriques augmente cette complexité sur des notes de boisé – vanillé, de zan et de cannelle. La bouche, est à l'image du nez, charmeuse, et élégante. L'attaque gustative est suave et douce comme une pâte de fruits de mûres, puis le réseau de tanins consolidé et renforcé par l'élevage apporte une structure au vin, sans l'agresser. Un vin exceptionnel qui a obtenu la médaille d'Or au concours agricole de Paris et a été sélectionné dans la Revue des vins de France comme 2eme meilleur vin de l'AOC Haut Médoc, dans le Gault et Millau avec la note de 16/20 et le commentaire « un vin astucieusement vinifié » - puis la note de 87/100 Wine spectator.

8. Les grands crus



Et 4 cuvées exceptionnelles de grands crus de Bordeaux que nous avons spécialement sélectionnés pour les pharmaciens du club OCP en provenance des propriétés viticoles. Vous pouvez acheter par 6 ou 12 mais également à l'unité, cependant les quantités sont bien limitées à nos stocks.

Margaux	2005	Château Lascombes		125,00 €
Saint-Julien	2006	Léoville barton		99,00 €
Saint-Emilion Grand cru	2000	Beausejour Becot		105,00 €
Saint Estephe	2005	Haut-Marbuzet	Magnum	122,00 €
Coteaux du Layon	1953	Vignobles Touchais		55,00 €

