



complice... par principe

**Sélections de vins – Jean Michel Monnier - Mathieu Tijou**

**Catalogue Club OCP**

**Printemps - été 2011**





### 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 leurs diversités :**



- **Jean Michel Monnier Œnologue conseil** depuis 20 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 le club OCP depuis 1992.



- **Mathieu Tijou, vigneron et négociant** dans son propre domaine au château de l'Eperonnière en Anjou, il qui 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 vin

**Lors des soirées œnologiques du club OCP, nous avons constaté une grande curiosité et une soif de découverte... 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 de sa sensibilité et les accords gourmands désirés.
- **original** il propose des cuvées ligériennes élaborées sur les conseils de JM Monnier.
- **passionné**, il témoigne de coups de cœur, sélectionnés dans des propriétés ou distilleries de notre connaissance, chez des professionnels reconnus, passionnés et souvent médiatiques.
- **diversifié** il se déclinera au fil des découvertes de l'année.
- **au meilleur rapport qualité – prix**, il offre une sélection parmi les belle réussites.



### Les Modalités de commande :

- ⇒ Envoyez votre commande avec le bon de commande et votre chèque libellé à l'ordre : **Les vins Mathieu Tiou Château de L'Eperonniere 49190 Rochefort sur Loire**
- ⇒ Vous pouvez panacher les différentes références avec un minimum de 6 bouteilles par type de vin (hors alcools et les grands crus de Bourgogne ou du Bordelais).

### Les conditions de transport :

	1-24 bts	25-60 bts	61-84 bts	plus de 84 bts
Zone 1	24	33	35	0,35/bt
Zone 2	26	35	41	0,43/bt
Zone 3	29	39	46	0,53/bt
Zone 4	31	42	51	0,69/bt
Zone 5	29	39	43	0,39 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

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

Pour de plus amples renseignements sur les accords mets et vins, vous pouvez joindre facilement : **Jean Michel Monnier au 06.08.49.59.63 et jmmonolog@yahoo.fr**



## Une nouvelle propriété en Loire... à découvrir ! **Domaine Pierre Chauvin**



Je souhaite vous faire découvrir une nouvelle propriété viticole avec qui je travaille depuis les dernières vendanges.

Le **Domaine Pierre Chauvin** situé à Rablay sur Layon, est dirigé par Paul Eric Chauvin qui assure les vinifications et par Philippe Cesbron qui conduit les vignes dans le respect du terroir et de l'environnement. Ils ont donc choisi de respecter le cahier des charges de l'agriculture Biologique afin de produire des vins authentiques d'une grande pureté aromatique et structurale.



<b>Coteaux du Layon</b>	<b>2009</b>	<b>Domaine Pierre Chauvin</b>	<b>les Marcottes</b>	<b>8,00 €</b>	<i>Médaille or des vins bio Montpellier 2010</i>
<b>Coteaux du Layon - Rablay</b>	<b>2009</b>	<b>Domaine Pierre Chauvin</b>	<b>Les Bolèves</b>	<b>12,00 €</b>	

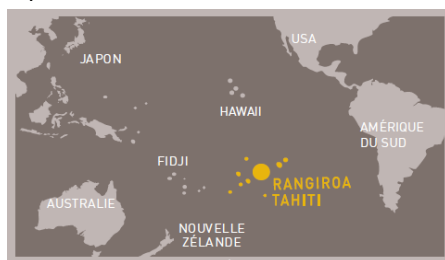
Deux très jolis liquoreux, avec des robes or, des nez de fruits compotés et confits, des bouches amples moelleuses et toniques à la fois.

<b>Anjou Blanc</b>	<b>2010</b>	<b>Domaine Pierre Chauvin</b>	<b>L'Argonnette</b>	<b>6,90 €</b>	<i>lys de Bronze 2011</i>
--------------------	-------------	-------------------------------	---------------------	---------------	---------------------------

Un vin blanc sec 100% Chenin, d'une grande fraîcheur avec des notes minérales de son terroir de gravier et de sable...

<b>Rosé d'Anjou</b>	<b>2010</b>	<b>Domaine Pierre Chauvin</b>	<b>Le rosé de Madame</b>	<b>5,70 €</b>
---------------------	-------------	-------------------------------	--------------------------	---------------

Une couleur rose violine d'une grande finesse, à l'image du nez dominé par les fruits rouges et d'une bouche parfaitement équilibrée.



### Connaissez vous le vignoble français le plus éloigné de la métropole ?

Tout petit ce vignoble de 15 ha composé de Carignan et de Muscat est situé sur l'Atoll de Rangiroa en Polynésie. Sébastien Thepenier mon confrère œnologue réalise chaque année 2 récoltes (mars et Octobre) qu'il assemblera pour élaborer des vins blancs et un rosé sec.

Le terroir composé de calcaire de la barrière de corail, donne aux vins des notes fumées et minérales. Les bouches sont très aromatiques et tendres à la fois.



**Vous avez envie de surprendre vos amis œnophiles ?  
Achetez les bouteilles à l'unité...**

<b>Vin de Tahiti – blanc sec</b>	<b>2009</b>	<b>Domaine Dominique Auroy</b>	<b>Blanc de Corail</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Vin de Tahiti – Blanc Moelleux</b>	<b>2006</b>	<b>Domaine Dominique Auroy 50cl</b>	<b>Polynésie Française</b>	<b>24,00 €</b>

## 1/ Les Vins Blancs Secs frais et toniques

Ces vins blancs, dégustés dans leur pleine jeunesse possèdent des robes jaunes aux reflets verts, des nez aux aromes frais et vifs de fleurs entêtantes (tilleul, acacia, seringat, genêt...) et de fruits acidulés (pêche, poire, pomme verte et les fruits exotiques). La bouche est à l'image du nez, tonique et percutante, l'attaque est souple, la finale vive et rafraîchissante. Servis à 4 – 6°C, ces vins s'associeront à merveille aux coquillages crus et cuits ; aux crustacés ; aux poissons grillés, crus (tartare et carpaccio), ou fumés; et à de nombreux fromages de chèvres.



Tartare d'huîtres



Brochette de Saint Jacques à l'écume de mer

**Muscadet Sevre / Maine 2009/ 10 Sélection valentin Fleur cuvée Caroline 4,00 €**

Vinifié avec passion au vendangeoir de la Varenne, cette cuvée unique en Muscadet, est étonnante plus riche en couleur en aromes (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.

→ Le 2009 a été sélectionné par le comité interprofessionnel sur l'ensemble des maisons du vin de Nantes à Tours

**Anjou Blanc 2010 Domaine du Sauveroy cuvée de printemps 5,00 €**

Voici un Anjou printaniers issu d'assemblages Chenin – Chardonnay, ce qui donne un vin frais et friand, d'une grande expression aromatique...à consommer sous la tonnelle cet été pour accompagner les poissons grillés ou fumés.



**Sancerre 2009 /10 Domaine de la Perrière 11,25 € Guide Hachette**

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 !

## 2/ Les Vins Blancs Secs Suaves et concentrés

Avec leurs robes jaunes - or soutenues qui réfléchissent toute la concentration du raisin en début de surmaturation, ces vins possèdent des perceptions olfactives envoûtantes de complexité et de suavité. Les fruits blancs très mûrs (pêches, abricots...) et souvent confits (coings, raisins, ananas...) rivalisent d'ingéniosité pour s'imposer sur les notes de miel et de fleurs capiteuses (tilleul, genêt, acacia...). En bouche, la maturité du cépage s'installe avec beaucoup de générosité. Les structures sont veloutées presque onctueuses, et leurs faibles acidités confortent cette impression de charnu. Dégustés à 8 – 10 °C avec si possible un cara fage, ces vins accompagneront des mets racés : les crustacés (langoustines, homards...), les Noix de St Jacques, les

poissons de rivières ou de mer en sauce, les viandes blanches avec une sauce crème (volailles, veau...), les fromages à pâte pressée : Cantal, Salers, Laguiole, Comté, Beaufort, Ossau Iraty...

<b>Anjou Blanc</b>	<b>2008/09</b>	<b>Domaine des 2 Moulins</b>	<b>expression du Chenin</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Anjou Blanc</b>	<b>2009</b>	<b>Domaine du Sauveroy</b>	<b>Le clos des sables</b>	<b>9,30 € Liger d'Argent 2011</b>

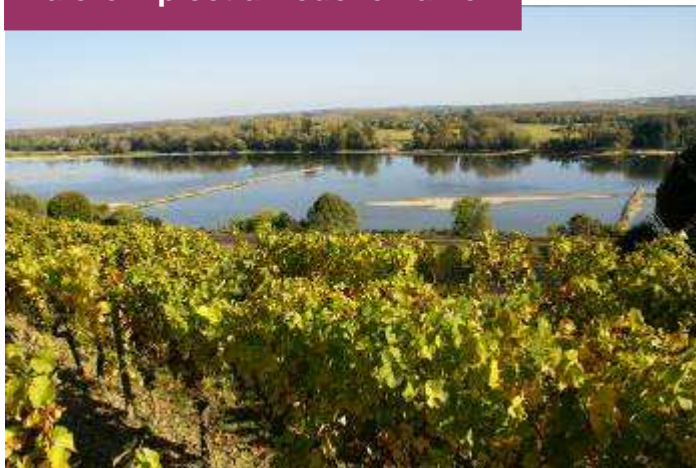
Voici de jolis vins issus du cépage chenin, qui savent allier les arômes fruités compotés de la très belle maturité du cépage, une touche boisée vanillée de son élevage et une pointe minérale de son terroir. En bouche les vins sont ronds, et la pointe de fraîcheur apporte une trame très ligérienne. À servir de préférence sur des poissons et crustacés (langoustines, écrevisses, homards...)



<b>Savennières</b>	<b>2005</b>	<b>Domaine de la Bergerie</b>	<b>Clos Grand Beaupréau</b>	<b>13,00 €</b>	<i>Sélection des maisons des vins Loire 2011</i>
--------------------	-------------	-------------------------------	-----------------------------	----------------	--

Sur un autre clos du plateau d'épiré la cuvée produite au Grand Beaupréau élaborée par Yves et Anne Guegnard s'exprime sur des notes de fruits blancs cuits, de caramel au beurre salé et une touche boisée vanillée. La bouche est ronde avec peu d'acidité et une pointe de tanins donnée par l'élevage en barriques parfaitement maîtrisée... un vin de repas pour des viandes blanches ou des crustacés. -> **Profitez des dernières bouteilles de l'exceptionnel millésime 2005**

## La croix picot à Bouchemaine



<b>Savennières</b>	<b>2009</b>	<b>Château de l'éperonnière</b>	<b>la croix Picot Mathieu Tijou</b>	<b>11,00 €</b>
--------------------	-------------	---------------------------------	-------------------------------------	----------------

Voici un beau Savennières élaborés sur la commune de Bouchemaine à la Croix Picot face à La Loire et à la ville d'Angers. Le terroir très schisteux apporte des notes minérales exceptionnelles et de la fraîcheur aux vins. la fermentation et l'élevage en barriques permet d'exprimer plus de volume gustatif et des arômes d'épices.

<b>Châteauneuf du pape blanc</b>	<b>2008</b>	<b>Domaine du vieux Lazaret</b>	<b>19,00 €</b>
----------------------------------	-------------	---------------------------------	----------------

Nous vous proposons depuis 4 ans ce magnifique domaine en Châteauneuf du pape rouge, le blanc de la propriété est tout aussi exceptionnel : puissant, riche, et complexe Robert Parker lui a attribué la note de 90 / 100 et le magazine International Wine Cellar (IWC) celle de 87...



### 3/ Les vins blancs moelleux et vins doux naturels

Issus de raisins confits par le noble champignon (*Botrytis cinérea*), les vins moelleux expriment toute la quintessence de leur cépage. La robe réfléchit la concentration du cépage confit, jaune or intense avec des reflets parfois paillés... Le nez, suave, envoûte par des effluves de fruits compotés ou confits (abricots, coings, ananas, écorces d'oranges, mandarines...) des notes d'épices (vanille, cannelle, muscade...) des notions de surmaturité (nougat grillé, compote caramélisée, pâte d'amande, pin résineux, miel d'acacia). La bouche, merveilleuse de douceur, charme le palais... et l'impression liquoreuse étourdit les papilles gustatives. Servis à 4 – 6°C, les vins moelleux accompagneront : le foie gras (demi cuit ou poêlé), les salades gourmandes (gésiers confits et magrets de canard), les fromages persillés (Roquefort, Fourme d'Ambert...) et de nombreux desserts à base de fruits blancs et de fruits exotiques (« Tatin à la Mangue », Charlotte à l'orange...)

**Coteaux de l'Aubance 2009 Domaine de Bois Mozé 8,60 €**

Ces Coteaux de l'Aubance s'expriment sur des notes de fruits exotiques à dominante de mangue, de citron, et de litchi, une pointe florale de tilleul. En bouche, l'équilibre est parfait entre la sucrosité ménagée et l'acidité naturelle du cépage. Ce qui donne des vins élégants dont on a envie de boire et re-boire.

<b>Coteaux du Layon 2009</b>	<b>Les vins mathieu Tijou</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Coteaux du Layon 2010</b>	<b>Domaine du Sauveroy <i>cuvée tradition</i></b>	<b>6,60 €</b>
<b>Coteaux du Layon 2009</b>	<b>Domaine du Sauveroy <i>cuvée VV</i></b>	<b>8,40 € médaille or Paris 2010</b>

Ces moelleux issus de raisins botrytisés récoltés manuellement en trois tris successifs, sont parfaitement équilibrés, moelleux en attaque et frais – tonique en finale... renforcée par la puissance aromatique à dominante de fruits exotiques (mangue...) et de tilleul – citronnelle. Les vins de Pascal Cailleau (Domaine du Sauveroy), du château de Bellevue ou du Château Piegue deux superbes propriétés de la Loire vous combleront!



Retrouvez les « Layons » Villages avec leurs puissances aromatiques et générosité gustatives supérieures...



**Chaume 2005 Château Soucherie 14,50 €**

Le Chaume 2005 du Château Soucherie 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. Ce « grand moelleux » sera parfait sur les foies gras, les salades de gésiers et de magrets fumés et tous les desserts de fruits exotiques.

### Les vins blancs liquoreux élevés en Barriques

<b>Bonnezeaux 2005</b>	<b>Domaine des Trottières</b>	<b>17,70 €</b>
<b>Quarts de Chaume 2006</b>	<b>Domaine de la Bergerie <i>cuvée 75 cl</i></b>	<b>31,00 €</b>



CHATEAU MEGYER

<b>Tockay aszu 4 Puttonyos 2004</b>	<b>Château MEGYER</b>	<b>Hongrie 17,00 €</b>
<b>Tockay aszu 5 Puttonyos 1999</b>	<b>Château Pajzos</b>	<b>Hongrie 24,00 €</b>

Louis XIV disait de ces vins qu'ils étaient « les vins des rois, le roi des vins ! ». C'est vrai, depuis le XVI<sup>e</sup> 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.

## Les vins Doux Naturels blancs (possibilité d'achat à l'unité)

<b>Muscat</b>	<b>Beaumes de Venise</b>	<b>2008</b>	<b>Château du Trignon</b>	<b>Cuvée M de 50 cl</b>	<b>11.00 €</b>	<b>sélection RVF</b>
---------------	--------------------------	-------------	---------------------------	-------------------------	----------------	----------------------

Les Beaumes de Venise sont certainement les moins connus des Muscats, mais comme les Rivesaltes, ils possèdent une complexité de fruits exotiques dominée par la mangue, le litchi et une onctuosité veloutée en attaque de bouche...

## 4/ Les Vins Rosés

Les rosés tels des bonbons, sont de véritables friandises. Leurs robes roses présentent un nuancier de couleur digne d'une palette de peintre, gris rosé pâle à rose cerise. Les nez livrent des arômes de petits fruits rouges (fraises, framboises, fraises des bois, groseilles...), de fleurs printanières (violette, iris...), de fruits exotiques (bananes, litchi...). Les bouches sont souples et délicates avec un tonus acidulé conforté parfois par un léger perlant pour les rosés secs, et suaves et veloutés pour les rosés demi secs. Servis à 4 – 6°C les rosés secs accompagneront les salades composées, les tartes et préparations salées (quiche lorraine, Pizza, feuilleté au fromage...), la charcuterie, les grillades, les pâtes... Les rosés demi secs seront eux parfaits sur les melons, la cuisine exotique et les saveurs méditerranéennes sans oublier les desserts aux fruits rouges (crumbles ou tartes aux fraises...).



<b>Rosé de Loire</b>	<b>2010</b>	<b>Domaine des Troitières</b>	<b>4.50 €</b>	<b>Médaille ligier de bronze 2011</b>
----------------------	-------------	-------------------------------	---------------	---------------------------------------

Le domaine des Troitières 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 2010 il possède une envoûtante complexité aromatique dominante de fruits rouges (cerises, framboises, fraises) et une pointe d'épices.

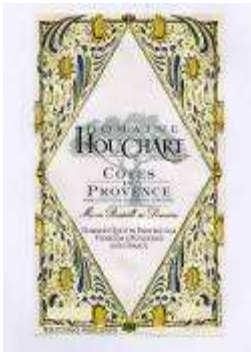


<b>Cabernet d'Anjou</b>	<b>2010</b>	<b>Domaine des Troitières</b>	<b>cuvée spéciale 9.5</b>	<b>5.30 €</b>	<b>Médaille ligier d'Or 2011</b>
-------------------------	-------------	-------------------------------	---------------------------	---------------	----------------------------------

Le Cabernet d'Anjou est une gourmandise parfaite... Uniquement vinifiés en France sous le vignoble angevin. Cette cuvée peut être considérée comme atypique du fait de son degré de 9.5 et ses 60 g/l de sucres résiduels naturels ! Elle sera parfaite en apéritif ou sur des desserts de fruits rouges acidulés, surtout pour des consommateurs ne souhaitant pas de degrés alcooliques trop élevés.

<b>Cabernet d'Anjou</b>	<b>2010</b>	<b>Domaine des Troitières</b>	<b>4.50 €</b>
-------------------------	-------------	-------------------------------	---------------

Une nouvelle fois récompensée au salon des vins de Loire cette cuvée plus classique a également reçu de nombreuses récompenses : coup de cœur du guide Hachette en 2006 et 2007 et primée systématiquement dans de nombreux concours depuis 10 ans, il s'agit d'une valeur sûre du vignoble...



**Cotes de Provence - rosé 2010 Domaine Houchart 6,70 € médaille Or Paris 2010 et Or concours provence 2010**

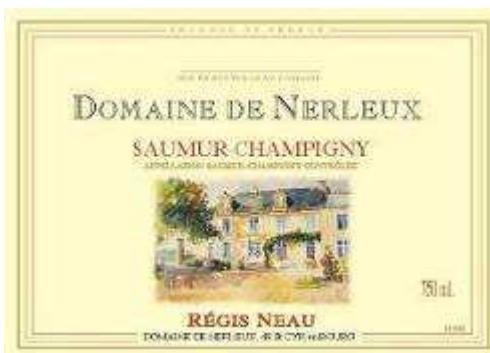
Que vous choisissiez le Cotes de Provence du domaine Houchart avec ses notes de petits fruits rouges aux accents de garrigue méridionale ou le Cotes de Provence villages dénommé Sainte victoire, vous ne serez absolument pas déçu... Déjà médaillé à de différents concours ces vins sont un avant-goût de vos vacances en Provence. Des valeurs sûres, élaborées par la famille Quiot, à découvrir ou redécouvrir ! AMV : apéritif avec des tapenades ou olives, des poissons grillés et les viandes blanches à servir à des T°5- 6°c et à consommer dans sa jeunesse

#### 4/ Les Vins Rouges Souples et Friands

Ces vins possèdent une robe délicate souvent peu intense, rouge framboise dans leur jeunesse. Le nez explose de fraîcheur: les fleurs des champs ou des jardins (roses, violettes, iris) puis très rapidement les petits fruits rouges acidulés (fraises des bois, groseilles, framboises, cerises...) et parfois des notes d'épices (clou de girofle et poivre) prennent le relais. L'attaque en bouche est franche - vive et tonique. La structure est souple, parfois veloutée, et avec une faible impression tannique. Servis très légèrement frais ils accompagneront les légumes farcis, les poissons à chair ferme avec une sauce réduction de vin rouge, la charcuterie, les viandes blanches grillées (porc, volaille, veau...), les abats (langue de bœuf, foie de veau...), certaines volailles (cailles, perdreau...), le lapin et des fromages : Chaource, camembert frais, curé nantais, St Paulin ou Port Salut.

**Anjou Rouge 2009 Domaine de Bois Mozé 5,00 € liger de Bronze 2010, médaille bronze VIF 2011**  
**Anjou Rouge 2010 Domaine Sauveroy cuvée Ose Iris 5,20 € Médaille liger d'Argent 2011**

Des beaux Anjou Rouge avec une robe grenat soutenue, des arômes de fruits rouges frais et « pointe compotée » Les bouches rondes avec des tanins fins présentent une jolie densité pour des accords sur des grillades cet été (côte de porc, andouillette mais également des viandes rouges grillées...).



**Saumur Champigny 2009 Domaine de Nerleux cuvée des Nerleux 6,50 € Médaille de Bronze Paris 2010 1 étoile au guide Hachette**

Voici le travail passionné de Régis Neau, un vigneron patient qui a su sur un terroir de calcaire exprimé dans cette cuvée, des arômes de fruits rouges compotés et une bouche ronde très veloutée sur un superbe millésime ensoleillé... Ce vin parfaitement équilibré accompagnera les viandes rouges goûtées... Dans le Guide hachette 2011, Le vigneron a reçu la distinction suprême en étant désigné l'un des 3 vignerons Français de l'année...

**Bourgueil 2009 Domaine des ouches cuvée igoranda 6,00 € 17/20 Gault et Millau, RVF 14/20 médaille d'or Lys 2010 Wine Spectator, USA, January 2011 90/100**  
**Chinon 2009 Domaine Jean Maurice Raffault Les Galluches 7,00 €**

Ces Cabernet franc récoltés sur un terroir de calcaire possède une couleur grenat, un nez de fruits noirs frais (cassis), une bouche veloutée et surtout des tanins souples... Ces 2 cuvées d'entrée de gamme chez ces 2 vignerons d'exception sont déjà d'une belle richesse et combleront pour un accord avec les viandes rouges les palais les plus aiguisés...



**Pinotage**      **2009**      **Kleine Parys**      **Afrique du sud**      **8,70 €** région Paarl

Voici une nouvelle sélection découverte pour vous, un pinotage d'Afrique du Sud plus typé et plus riche encore que la cuvée Savanha habituellement proposée.



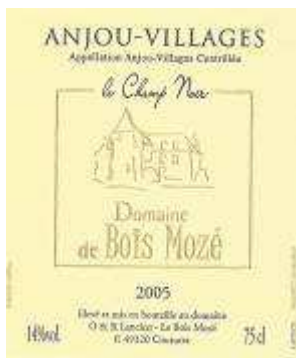
**Douro AOC**      **2008**      **Barco Negro**      **Portugal**      **8,80 €** 86/100 wine spectator

Un vin rouge d'une belle profondeur, grenat presque noir, puis un nez de fruits noirs cuits, et une pointe de torréfaction confirment la chaleur estivale de cette vallée profonde aux coteaux abrupts. La bouche est ronde et subtile à la fois grâce à l'assemblage des cépages : Touriga Francesa, Touriga Nacional. Ce vin est parfait pour une dégustation sur des viandes rouges goûtées. Il a reçu la note de 86/100 dans le magazine wine Spectator avec le commentaire suivant: Wine Enthusiast!

**Shiraz / cabernet**      **2008/ 09**      **Penfolds Koonunga Hill**      **Australie**      **12,20 €** capsule vis

### 5/ Les Vins Rouges Charpentés et de Garde

Derrière les robes sombres aux nuances grenat se cache la parfaite maturité des raisins rouges. Les nez s'expriment différemment selon les cépages, mais on retrouve très souvent des notes empyreumatiques (bois brûlé, fumée...) puis de fruits noirs caramélisés (cassis, mures...), et d'épices (poivre noir, vanille). En bouche, "la présence" s'intensifie somptueusement dans un environnement soyeux et harmonieusement structuré ou les petits fruits rouges et noirs se font pâtes de fruits réglissés. La charpente et le charnu se confondent dans une étoffe de velours... et les riches tanins parfois durs les premières années se peaufinent avec l'âge. Servis à 18°C, avec si possible une aération d'une heure en carafe, ces vins de puissance s'accorderont avec des viandes rouges goûteuses (cotes de bœuf, Tournedos, agneau, magret de canard), des petits gibiers à plumes ou des gros gibiers à poils, les fromages à pâte à croûte fleurie (Camembert et le Neufchâtel de Normandie, les Bries de Meaux et de Melun, le Coulommiers, le Saint Marcellin) ou à croûtes lavées (le Livarot et le Pont l'Evêque, le Langres, l'Époisse, le Reblochon)



**♥ Anjou Villages 2005 Domaine de Bois Mozé cuvée Champ noir 7,70 €** *Liger d'or 2007- Guide Bettane et Dessauve 2009*

sélectionné, comme étant les Anjou villages les plus délicats de leur AOC, ces vins possèdent l'élégance du terroir de calcaire et la puissance... toute en finesse de sa vinificatrice. Cela s'exprime par des robes riches dues à ces millésimes de canicule, des aromes de fruits noirs cuits et compotés, des notes empyreumatiques fumées grillées et des bouches amples et soyeuses. Accords parfaits sur les gibiers et viandes rouges après un carafage pour enlever le léger dépôt de matière colorante !

**Anjou villages 2009 Domaine Sauveroy Cuvée antique 6,40 €** *Médaille d'or liger Angers 2011*



**Saumur Champigny 2008 Domaine de Nerleux Clos des Chatains 8,00 €** *Médaille argent liger 2011*

Une nouvelle fois récompensé dans les plus belles réussites de la vallée de la Loire (médaille d'Argent en février 2011, sélection guide Hachette, vin représentant la Loire en Angleterre...), le Cabernet franc ligérien sur son terroir nourricier blanc de calcaire s'exprime avec richesse : une robe grenat sombre, un nez de fruits noirs compotés (cassis, mures, myrtilles) autour d'une bouche charnue... l'assise tannique permettra une garde sereine. Régis Neau vigneron révélé par le magazine le Point en septembre 2006 est un vigneron incontournable de cette région, qui a été rejoint en 2010 par sa fille Amélie.

**Nouveauté :** Le 2008 a obtenu un coup de cœur au guide hachette en septembre 2010 et la consécration d'être l'un des 3 vins français recommandé par le guide !

**Les Vins Rouges de Loire Corsés élevés sous bois**

**Anjou Villages 2009 Domaine du Sauveroy cuvée Andécaves 9,10 €** *Médaille d'or Paris 2011*

Couleur grenat d'une grande intensité cet Anjou villages vinifié par Pascal Cailleau, président du syndicat des rouges d'Anjou, présente un nez complexe avec des notes de fruits noirs cuits, de pierres chaudes confirmant le caractère minéral. La bouche est ronde, une impression veloutée très douce, plus des notes de fruits rouges caramélisés... avec des tanins soyeux... une belle réussite qui vient de recevoir une médaille or à Paris début Février.

**Anjou Villages-Brissac 2009 Domaine des 2 Moulins Cuvée Clos du Chat 8,20 €**

Très joli vin issu des cépages cabernet franc et Cabernet sauvignon sur un terroir schisteux en Aubance.

**Anjou villages 2004 Domaine de la Bergerie Cuvée Evanescence 13,00 €**

Très velouté, issu à 100% du Cabernet Sauvignon sur un terroir de graviers ce vin est parfait pour une consommation en 2011, mais il pourra également vieillir quelques années dans votre cave. A privilégier sur des viandes rouges puissantes !

## Les grands vins de Bourgogne



La famille Ravaut vit et cultive la vigne à Buisson, petit hameau de Ladoix, depuis six générations, mais c'est Gaston Ravaut, personnage haut en couleur, qui est à l'origine de la création du Domaine, dans les années 1920. Le respect de la terre et la passion pour la vigne, véritable tradition familiale, s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui pour le plus grand bonheur des amateurs de vins de terroir.

Aloxe Corton	2008	Domaine G et P. Ravaut	21,00 €
Aloxe Corton	2009	Domaine G et P. Ravaut	23,00 €

Une AOC de belle réussite... Très vite sur le millésime 2008 cela se confirme par une robe de belle intensité, des arômes de cerises caractéristiques du cépage Pinot noir, la note minérale de son terroir dans une structure en bouche ronde et des tanins enveloppés... un beau Bourgogne de Garde qui s'accordera aux viandes rouges souples et parfumées (magrets de canard aux griottes...), et aux viandes séchées et fumées (grison...)

Ladoix 1er cru	2008	Domaine G et P. Ravaut	Bois Roussot	21,00 €
Ladoix 1er cru	2009	Domaine G et P. Ravaut	Bois Roussot	22,00 €

Le Ladoix 1<sup>er</sup> cru 2008 livre une riche robe rubis. En nez, on perçoit toute la finesse du Pinot noir sur le magnifique terroir Bourguignon des Cotes de Nuit : des notes fruits rouges cuits - caramélisés à dominante de cerises, puis les épices (cannelle...), une touche empyreumatique pour finir sur une nuance de tabac blond. La bouche, est à l'image du nez, fin élégant et d'une belle complexité aromatique. Ce vin velouté est parfaitement équilibré autour d'un réseau de tanins soyeux et d'une pointe d'acidité. ... une belle appellation Bourguignonne de Garde

Corton grand cru	2008	Domaine G et P. Ravaut	Les Bressandes	46,00 €
------------------	------	------------------------	----------------	---------

Une merveille purement exceptionnelle pour les amateurs de grands Bourgogne à un prix tout de même raisonnable pour un grand cru

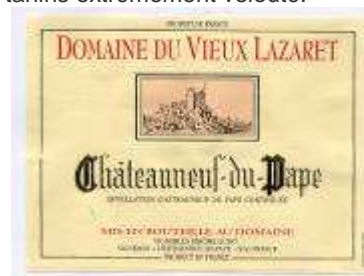
## Les grands vins de Provence et du Rhône

Cotes de Provence - rouge	2008	Domaine Houchart	6,70 €	médaille bronze Provence
---------------------------	------	------------------	--------	--------------------------

Voici une toute nouvelle sélection d'un vin de Provence vinifié par la famille Quiot, un rouge issu des cépages Grenache - Carignan - Syrah - Cabernet Sauvignon sur des Sols argilo-calcaires, à texture grossière, issu de la décomposition de la roche mère des montagnes environnantes, ce qui donne à ce vin une merveilleuse complexité aromatique légèrement poivrée.

Gigondas	2006	Château du Trignon	14,50 €	Prix des Vinalies 2010
----------	------	--------------------	---------	------------------------

Ce vin issu des cépages Grenache et Syrah, au pied des célèbres dentelles de Montmirail, possède une robe généreuse, un nez d'une grande pureté notes de garigues, une structure concentrée et dense, le tout soutenu par un joli réseau de tanins extrêmement velouté.



Châteauneuf du pape	2008	Domaine du vieux Lazaret	19,00 €	Parker : 90- 92 et International Wine Cellar (IWC) : 87 médaille d'argent Mondus vini en Allemagne, médaille d'Argent Vinalies internationales
---------------------	------	--------------------------	---------	--

Un nom prestigieux, un paysage de terrasses grandiose, un terroir de galets original et unique, un millésime 2008 parfaitement équilibré, une rigueur du vigneron incontestable... ne pouvait donner qu'un vin authentique, aux accents de garrigue méridionale, à la charpente veloutée et soyeuse pour une dégustation cet hiver mais également pour une garde sereine sur 10 ans. Récompenses : Parker : 90- 92 et International Wine Cellar (IWC) : 87 médaille d'argent Mondus vini en Allemagne, médaille d'Argent Vinalies internationales

## Les grands vins de Bordeaux

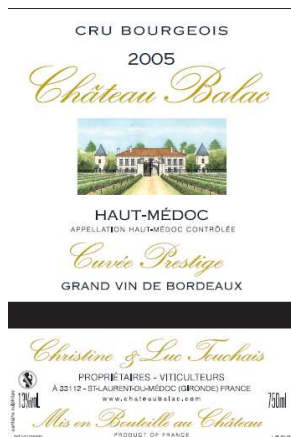
**Bordeaux supérieur** | **2006** | **Château de Toutigene** | **cuvée O de Toutigene** | **8.00 €**

Cette cuvée que je viens de découvrir pour vous est issue des cépages Merlot, CF et CS récoltés sur un terroir argilo calcaire à 30 km au sud est de Bordeaux. Ce vin est totalement gourmand, il possède des arômes de fruits noirs puis de vanille apporté par un élevage en de 12 mois en barriques de neuves. La structure est ronde... douce presque sucrée. Un grand vin à un petit prix !



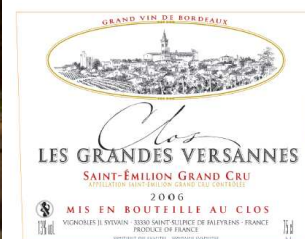
**Lussac Saint Emilion** | **2008** | **Château La Perriere** | **9.10 €** | *Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2010, Médaille d'Or Concours Mondial Bruxelles 2010*

Élaboré par la famille Sylvain à Saint-Émilion, ce Lussac 2008 possède une merveilleuse robe grenat, le nez enjôleur du Cabernet Franc surmuri sur ce très beau millésime, et la rondeur gustative du merlot, sans oublier la pointe tannique de l'élevage en barriques neuves.



**Haut Médoc** | **2008** | **Château Balac** | **Cru Bourgeois** | **15,00 €** | *DECANTER de février 2011 "highly recommended" 4 étoiles*

Les cépages Cabernet et Merlot récoltés sur un terroir de graves possèdent la richesse mais également l'élégance des grands vins. Ce Médoc se livre sur une robe grenat presque noire, un nez de fruits rouges et noirs comptés, une pointe d'épices et de zan, pour finir sur une bouche charnue parfaitement équilibrée  
**Servi à 17 – 18°C**, si possible en carafe, sa structure sera parfaite pour les viandes rouges rôties ou grillées, les petits gibiers à plumes ou à poils.



**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 possède 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 suaves sans aucune aspérité. Maintes fois récompensé (1 étoile Guide Hachette, médaille d'or Bruxelles, médaille d'argent vinalies internationales) Le 2005 possède également un potentiel de garde sur 10 années. **Servi à 17 – 18°C**, Il sera merveilleux pour accompagner les gibiers et viandes rouges, ainsi que les fromages à pate molle.



CHÂTEAU  
**D'AGASSAC**  
*Grand Vin du Château*



2004

*«L'onctuosité et le fruit»*



- 91/100** Meilleure note du Haut-Médoc *Wine Enthusiast* (U.S.A.) : a wine for modern Bordeaux lovers
- 87/100** *Wine Spectator* (U.S.A.) : Nicely done
- Médaille d'Or** Concours Général Agricole (France)
- 15,5/20** Excellent rapport qualité prix *Vinum* (Suisse)
- 88/100** *GaultMillau* (France) : c'est astucieusement élaboré
- 16/20** *Le Monde -supplément vins* (France) : le vin est droit, élané, doté d'un tannin fin
- 16,5/20** *Le Point* (France) : ensemble très savoureux, long, solide, gourmand
- 17/20** *Weinwisser* (Suisse) : ein toller Wein mit Finessen, und Sex-Appel
- 8/10** 2ème du Haut-Médoc *La Revue du Vin de France* (France) : Belle réussite
- 16/20** 4ème du Haut-Médoc *Tast Pro de Bettane et Dessoave* (France) : très belle réussite

2006

*«L'étonnant»*



- 16/20** *Decanter* (England) : Firm, classy Medoc fruit in an elegant Margaux style
- 17,5/20** N°1 des valeurs sûres du millésime *La Revue du Vin de France* (France) magnifique nez, bouche solide, puissante, une superbe finale longue et fraîche.
- 17,5/20** 2ème meilleure note du haut-médoc *L'Express - supplément vins* (France)
- 18/20** Best note of haut-medoc appellation *Weinwisser* (Suisse) Ein toller, grosser d'Agassac
- 88/100** Best note of haut-medoc appellation *Wine Spectator* (U.S.A) Some berry and mineral character, with a hint of cedar, fine tannins.
- Coup de Coeur** *In Vino Veritas* (Belgique)
- 17,5/20** *Bordeaux Aujourd'hui* (France) : Une des plus belles notes de notre sélection 2006 : soyeux, concentré, beaucoup de précision aromatique, de finesse et de pureté. Remarquable!

		<b>Médaille d'Or Paris , Revue ds vins de France</b>		
		<b>2eme meilleur vin de l'AOC Haut Médoc,</b>		
		<b>Gault et Millau 16/20 un vin astucieusement vinifié -</b>		
<b>Haut Médoc</b>	<b>2004</b>	<b>Château d'Agassac</b>	<b>Cru Bourgeois</b>	<b>19.50 €</b>
<b>Haut Médoc</b>	<b>2006</b>	<b>Château d'Agassac</b>	<b>Cru Bourgeois</b>	<b>19.50 €</b>
		<b>*87/100 Wine spectator, RVF 17,5/20, Coup de Cœur du Figaro,</b>		

<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>2006/07</b>	<b>Bodega Cuvée Gran Lurton</b>	<b>Argentine</b>	<b>14,00 €</b>
---------------------------	----------------	---------------------------------	------------------	----------------

**6/ Les Vins de Fines Bulles**

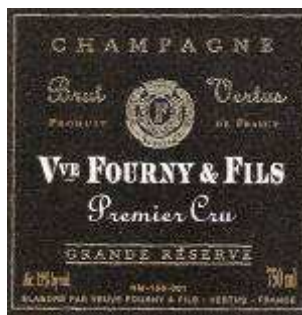
La robe jaune ou rosée libère des milliers de fines bulles qui s'élèvent délicatement vers le ciel pour former un cordon régulier. En nez, les cépages blancs livrent des notes florales (tilleul, acacia...), et de fruits (Pomme, coing, abricot...), les cépages rouges exacerbent des notes subtiles de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles...). La méthode traditionnelle, chère à Dom Pérignon, valorise, grâce à son séjour sur lies fines, des arômes de briochés, de viennoiseries, de levures, de miel et de fruits secs. En bouche les impressions seront différentes selon les cépages, leurs maturités et la longueur du séjour sur lies... seules les bulles apporteront une homogénéité d'ensemble caractérisée par la fraîcheur... Servis à 3 – 4°C, ces vins « pétillants » pourront être les compagnons idéaux de vos apéritifs mais accompagneront selon leurs typicités de nombreux mets : les poissons crus ou fumés, les coquillages (huîtres chaudes au Champagne...) et crustacés (homards...) les

nobles viandes blanches en sauce (ris de veau, suprême de volailles...), le foie gras, les œufs de poissons (esturgeon, saumon...), et de nombreux desserts (pâtisseries, sorbets, soufflets glacés...)



♥	<b>Crémant de Loire</b>	<b>Domaine de Nerleux</b>	<b>6,80 €</b>	<b>médaille or Saumur 06/07 Lys argent 06</b>
♥	<b>Crémant de Loire rosé</b>	<b>Domaine de Nerleux</b>	<b>7,10 €</b>	<b>Médaille Or crémant de France 07, Lys 07</b>

Maintes fois récompensées ces 2 cuvées de Crémant de Loire possèdent des équilibres parfaits pour de beaux accords. La bulle blanche issue des cépages Chenin et Chardonnay livre une merveilleuse complexité de fruits blancs murs (coings, abricots) de fleurs (tilleul, acacia) de viennoiseries, et de fruits secs (noisettes, amandes). Recommandé à l'apéritif ce vin accompagnera également les poissons fumés et de nombreux desserts. La bulle rosée issue des cépages Cabernet explose sur des notes de fruits rouges frais (cerises, framboises, groseilles) et de bonbons acidulés. Sa bouche ronde et pétillante s'accordera aux desserts de fruits rouges.



<b>Champagne 1er cru blanc</b>	<b>Veuve Fourny</b>	<b>grande réserve</b>	<b>21.20 €</b>
--------------------------------	---------------------	-----------------------	----------------

♥ Charles-Henry et Emmanuel Fourny vigneron à Vertus en premier cru ont su réaliser un mariage parfait entre le Pinot Noir et le Chardonnay vinifiés puis conservés dans des petits contenants de bois de chêne. Ce Champagne frais et fruité possède un merveilleux équilibre entre la vivacité et la rondeur. **Servi à 2 – 3€**, il pourra accompagner tout un repas de l'apéritif au dessert...

<b>Champagne 1er cru rosé</b>	<b>Veuve Fourny</b>	<b>25.00 €</b>
-------------------------------	---------------------	----------------

♥ Fruit d'un égrappage manuel de Pinot Noir de Vertus Premier Cru, cette cuvée révèle le savoir-faire à l'ancienne de la maison Veuve Fourny : pigeage manuel et macération longue ... Ajusté d'une touche de Chardonnay, le Pinot révèle sa subtilité au nez : fruits rouges et fruits noirs, tandis que la bouche reste tout en fraîcheur... **accords parfaits avec des mets** type viandes fumées et desserts chocolatés ou tout simplement pour prolonger les soirées festives.

<b>Méthode Traditionnelle</b>	<b>Miolo Brut blanc</b>	<b>Vin du Brésil</b>	<b>10.00 €</b>
-------------------------------	-------------------------	----------------------	----------------

Un joli assemblage de Pinot noir et de Chardonnay... et brin d'exotisme pour un vin superbement réussi !

## 7/ Les Jus de raisins... pétillants sans alcool

<b>jus de raisin agrumes</b>	<b>Vignerons de la Noëlle</b>	<b>3,35 €</b>
<b>jus de raisin cassis</b>	<b>Vignerons de la Noëlle</b>	<b>3,35 €</b>
<b>jus de raisin pêche</b>	<b>Vignerons de la Noëlle</b>	<b>3,35 €</b>
<b>jus de raisin mandarine</b>	<b>Vignerons de la Noëlle</b>	<b>3,35 €</b>
<b>jus de raisin</b>	<b>Vignerons de la Noëlle</b>	<b>3,35 €</b>



jus de raisin et jus de pomme	Nouveauté 2011	Vignerons de la Noëlle	3,35 €
-------------------------------	----------------	------------------------	--------

Destinés à l'origine aux enfants qui accompagnaient leurs parents au caveau, les œnologues des vigneron de la Noëlle à Ancenis (44) ont élaboré un « pétillant » nature à partir des cépages de Loire. Très vite, ils ont agrémenté cela d'arômes (pêches, agrumes, mandarine ou cassis) pour éduquer leur goût... dans un cadre festif. Ces pétillants sont également appréciés par les adultes qui parfois les utilisent dans les Cocktails (jus de raisin aux agrumes et gin, jus de raisins au cassis et rosé sec...)

Découvrez également la nouveauté 2011 qui allie la fraîcheur du jus de raisin et la rondeur du jus de Pomme...

## 8/ Les rhums agricoles de la Martinique (AOC) → vente à la bouteille



♥ Rhum agricole Martinique	Distillerie Clément	VSOP	27,50 €
----------------------------	---------------------	------	---------

Retrouvez toute la tradition des rhums des Caraïbes, cette distillerie historique du François, qui produit un rhum pur jus de canne d'AOC avec une jolie complexité de cannes brûlées, d'écorces d'agrumes confits, de cacao et d'épices douces (vanille, cannelle, muscade...). Grâce à son élevage 5 années en barriques de chêne, les impressions gustatives sont rondes autour d'une complexité fine et féminine ! Sa bouche délicate s'accordera parfaitement avec les gâteaux au chocolat noir servis tièdes.

♥ Rhum agricole Martinique	Distillerie JM	XO	49,00 €
Rhum agricole Martinique	Distillerie JM 1999 / 2000	millésimé brut de fûts	74,00 €

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 nouvelle **cuvée XO** à la robe ambrée cuivrée s'exprime sur les notes de fruits exotiques compotés et de fleurs d'oranger, autour d'une bouche veloutée ou l'alcool se fait presque oublié.

Plus riche et plus complexe encore, le **millésimes 1999 et 2000** vieillis 10 années en barriques possèdent des arômes de cacao et de café torréfié, puis d'écorces d'oranges confites couplées au boisé vanillé autour d'une structure gustative veloutée. Ces cuvées millésimées très rares sont recherchées par l'ensemble des professionnels des restaurants gastronomiques pour des accords étonnants avec des mets (viandes fumées et desserts chocolatés).

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

## 9/ Les Alcools pour des Cocktails → vente à la bouteille



### **Mangalore (40% vol)**

Liqueur à base de piment et d'épices (cardamome, cannelle....).  
Un mélange étonnant, fort et subtil à l'évocation indienne. Belle couleur rouge

### **Dégustation**

Au nez : chaud, épicé, envoûtant. Notes florales et herbacées.  
En bouche, l'attaque poivrée du piment est de suite arrondie par le parfum citronné de la cardamome et la douceur de la cannelle, puis la note poivrée réapparaît mêlée aux parfums ronds et sucrés des épices

**Cocktail des Soirées OCP sur les sens...** 1/3 de Mangalore et 2/3 de jus de fraises

Mangalore

Société Giffard

alcool d'épices

20.00 €



### **Crème de Pamplemousse rose (16 % vol)**

Crème de fruits 100% naturelle réalisée à partir d'extraits naturels de pamplemousse rose et pamplemousse.

### **Dégustation**

Nez intense typique du jus de pamplemousse, légèrement zesté et floral.  
Bouche très aromatique, bon équilibre entre l'amertume, l'acidité et le fruité, avec une note zestée en fin de bouche.

**Cocktail " Rosé pamplemousse"**: 1/5 de Crème de pamplemousse et 4/5 de Rosé sec

Crème de Pamplemousse

Société Giffard

16% vol

9,80 €



### **Pisco Demonio de los Andes (44 % vol)**

Eau de vie péruvienne, issue de la distillation des alcools obtenus par la fermentation exclusive de raisins mûrs et très aromatiques. Le Pisco Demonio est produit et mis en bouteilles par Vina Tacama dans la région de Ica, au sud de Lima dans les vallées de Pisco.

### **Dégustation**

Incolore le Pisco est d'une grande pureté... En nez on retrouve toute la subtilité des cépages blancs du Pérou notamment le Torrontes et le Muscat, avec les notes d'agrumes. La bouche est chaude sans être brûlante.

**Cocktail Pisco Sour des soirées OCP "les vins d'Amérique du Sud"** 4 cl de Pisco + 1 cl Jus de citron vert + 1 cl de sirop de Canne blanc et un blanc d'oeuf (Mixez le jus de citron vert, le sirop de sucre et le Pisco pendant 3 minutes. Ajoutez petit à petit la glace pilée et le blanc d'oeuf, tout en continuant à mixer. Servir immédiatement).

Pisco Demonio

Société Giffard

44 %vol

24,00 €