

Château Valcombe, cuvée Epicure rouge, 2015 (Biodynamique).

Région: Côtes du Rhône (Ventoux).

Cépage(s): Grenache, Carignan et Syrah.

Élevage: Barriques et cuves béton.

Descriptif: L'Épicure rouge est à la fois puissant et tannique mais conserve une belle fraîcheur en fin de bouche avec beaucoup de finesse. Le vin n'est pas trop marqué par un élevage en barrique (arômes de bois) et il conserve donc de beaux arômes de fruits rouges et de garrigues. Le millésime 2015 est une très belle année et renforce son côté plaisant.

Domaine Olivier Morin blanc, cuvée Constance 2017.

Région: Bourgogne (Chitry).

Cépage: Chardonnay.

Élevage: Cuve Inox.

Descriptif: Un Chardonnay de Bourgogne vif à souhait. Une approche minérale, iodée, fraîche et élégante. Un nez intense aux arômes de fruits et de fleurs blanches. A déguster à l'apéritif comme à table.

Domaine Drappier, cuvée « Brut Nature » zéro dosage.

Région: Champagne (Côte des Bar).

Cépage: Pinot Noir.

Élevage: Barriques et cuves.

Descriptif: Une cuvée 100 % pinot noir, aux arômes de petits fruits rouges. Un Champagne élégant, aux bulles fines et soyeuses, sans dosage (sans sucre). Seul subsiste le sucre résiduel naturel. L'utilisation d'une quantité minimale de soufre donne à ce Champagne la liberté de s'exprimer totalement.