

# LE CLUB

MYSTERES ET BONNES BOUTEILLES

---

Vente privée CLUB du 1<sup>er</sup> au 27 mai 2018



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Sélection 2018

## CLUB MYSTERES ET BONNES BOUTEILLES

---

Cher(e) client(e) Mystères et bonnes bouteilles,

Vous avez été séduit(e) par mon jeu de dégustation de vin à l'aveugle. Je vous remercie et j'espère que cette découverte concrète et conviviale de la dégustation a répondu à vos attentes et vous a donné envie d'en apprendre davantage sur la diversité des terroirs viticoles français.

L'année dernière, j'ai créé Le Club Mystères et bonnes bouteilles pour vous offrir la possibilité d'acheter les vins du coffret à l'issue de la dégustation.

Aujourd'hui et **jusqu'au dimanche 27 mai 2018**, je vous propose **une sélection de 9 vins** triés sur le volet et à **des conditions très avantageuses**.

Cette sélection se compose exclusivement de vins sincères, authentiques et représentatifs de leur terroir.

Découvrez ainsi deux magnifiques cuvées dans la force de l'âge : un Cahors 2010 tout en raffinement, ainsi qu'un Médoc 2010 complexe et racé. Débouchez dès cet été le Bourgogne Pinot Noir 2017, gouleyant à souhait, ou le Côtes-du-Rhône-Villages-Séguret 2016, généreux et équilibré. Pour les amateurs de vin de garde, un Saint-Joseph 2015 au potentiel immense, ainsi qu'un Muscat de Beaumes-de-Venise 2016 qui sera apprécié dès maintenant et jusqu'en 2040 ! Je vous ai également sélectionné trois cuvées complémentaires en blanc: un Crémant de Bourgogne structuré et droit pour un apéritif festif, un Entre-deux-Mers 2016 tonique et vivifiant en accompagnement de sushis ou fruits de mers, ainsi qu'un Viré-Clessé 2016 de grande classe !

Chaque vin a une histoire à raconter, chaque vigneron(ne) présent(e) dans cette sélection est le fruit d'une rencontre. Je vous laisse découvrir leur portrait dans les pages qui suivent.

Bonne sélection,

Nicolas, créateur de Mystères et bonnes bouteilles

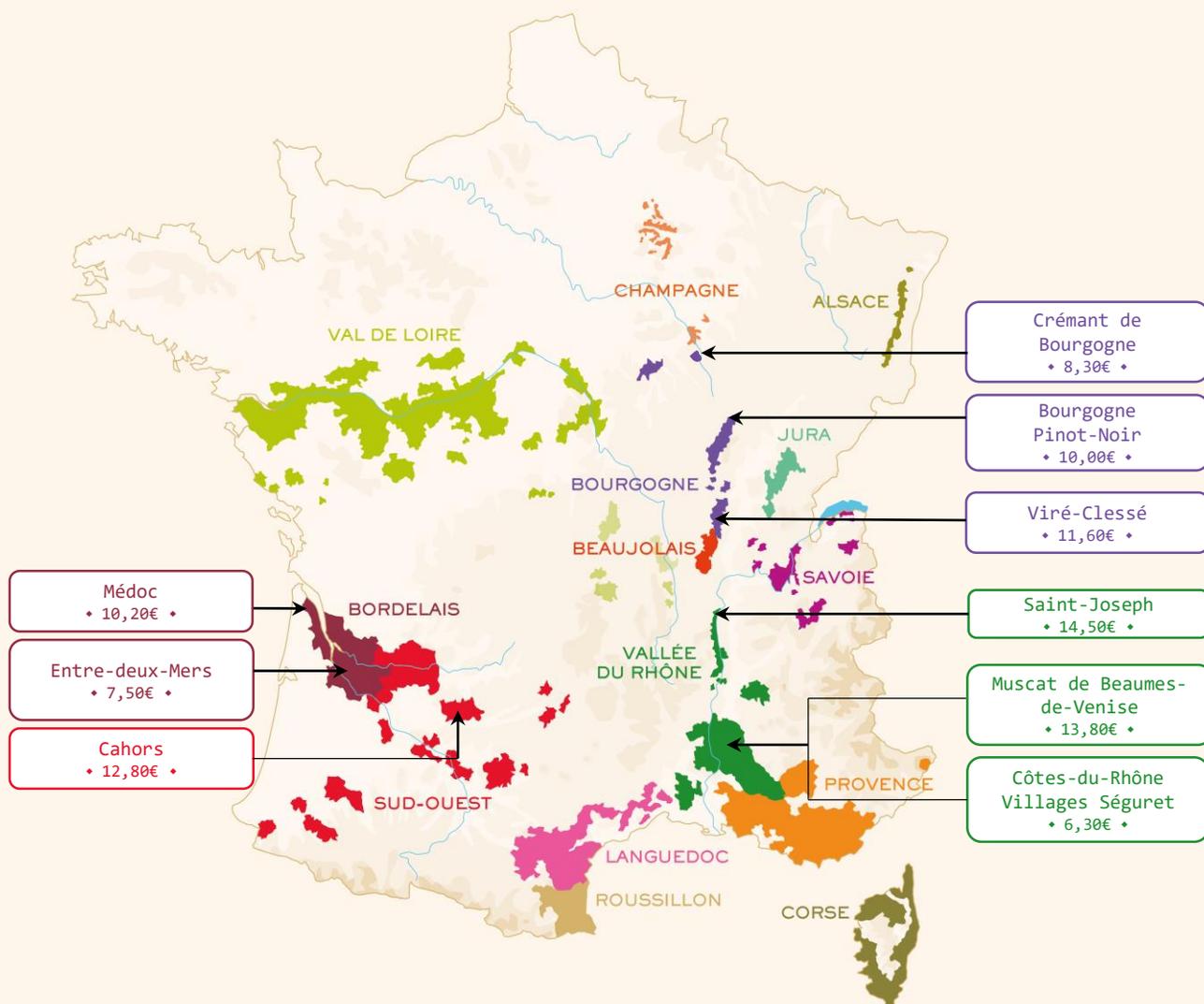
◆ Vente privée CLUB



du 1er au 27 mai 2018 ◆

# Sélection 2018

CLUB MYSTERES ET BONNES BOUTEILLES



◆ Vente privée CLUB



du 1er au 27 mai 2018 ◆

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Domaine des Bernardins

## VALLÉE DU RHÔNE

### Le domaine

Fer de lance du Muscat de Beaumes de Venise, le domaine des Bernardins est un domaine familial de 25 ha situé au cœur de l'appellation, au pied des dentelles de Montmirail, dans le Vaucluse. Avec 70 % du vignoble planté en Muscat, le domaine des Bernardins excelle dans l'élaboration d'un Muscat de Beaumes de Venise aux arômes exubérants et parfaitement équilibré et harmonieux en bouche. Un travail méticuleux dans la vigne, essentiellement réalisé à la main, et une parfaite maîtrise de la vinification des vins doux naturels expliquent les louanges (méritées) dont profite le domaine.



### Notre sélection

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE ♦ 2016

Prix : 13,80 € la bouteille



*Un plaisir intense, maintenant et pour les 25 prochaines années !*

Oubliez vos *a priori* sur les vins sucrés. Ce Muscat de Beaumes de Venise est un vin doux naturel (=sucré) à la robe saumon éclatante. Il possède un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur. Dégustez-le à une température de 8-10° pour apprécier pleinement ses arômes exubérants de muscat, fruits exotiques et d'écorce d'orange. En bouche, le vin est opulent et fait la queue de paon (= très long en bouche) sur des notes gourmandes de rose et de papaye.

Millésime / 2016	Cépages / 75 % Muscat à petits grains blancs - 25 % Muscat à petits grains noirs	Elevage / 6 mois en cuve inox	Garde / 25 ans	Vol / 15,0°
---------------------	---	-------------------------------------	-------------------	----------------

### La petite histoire !

C'est Louis Castaud, grand-père de Romain Hall (vigneron actuel) qui permit, par son travail déterminé dans les vignes et auprès des autorités, à l'appellation Muscat de Beaumes de Venise d'être officiellement reconnue en 1945, avec rétroactivité dès 1943.

Depuis, l'étiquette créée à l'époque pour l'occasion n'a jamais été modifiée. La qualité du Muscat de Beaumes de Venise d'aujourd'hui se montre à la hauteur de ce bel héritage.

### Pour quelle occasion ?

Un vin délicieux à l'apéritif mais également en accompagnement de foie gras, fromage bleu, chèvre frais ou desserts (base chocolat, fruits exotiques, tarte aux fruits, salade de fruits). Compagnon idéal d'un quatre heures macarons gourmands entre grands !

A l'aveugle : pour apprendre à reconnaître le muscat : magnifique cépage très aromatique.



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Domaine Montbarbon

BOURGOGNE

## Le domaine

Créé en 2008 (auparavant adhérent à la cave coopérative de Viré), le domaine Montbarbon possède un vignoble de 13 ha de vignes situées sur les communes de Viré et de Clessé dans le mâconnais (Bourgogne Sud). Le vignoble est composé exclusivement du cépage chardonnay. Ce cépage polymorphe (=goût qui change fortement en fonction du terroir) se décline en Crémant de Bourgogne, Mâcon Villages ainsi qu'à travers 4 cuvées de Viré-Clessé, Mystères et bonnes bouteilles a découvert le domaine suite à une recommandation d'un passager Blablacar... la preuve que les plus belles rencontres sont souvent liées au hasard !



© J-Luc Perret

## Notre sélection

VIRÉ-CLESSÉ ♦ cuvée Sélection ♦ 2016

Prix : 11,60 € la bouteille



*Un grand Bourgogne blanc... sans casser sa tirelire !*

Derrière une robe or pâle aux reflets verts, le nez se montre déjà bien ouvert sur des arômes de pamplemousse, de pêche blanche et d'abricots. C'est en bouche que l'on perçoit l'élevage à la bourguignonne (=en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers) à travers une bouche qui développe du gras sur des notes de pain légèrement toasté. L'ensemble est parfaitement équilibré et possède la finesse et l'élégance d'un grand chardonnay. Délicieuse dès maintenant, cette cuvée issue de vieilles vignes devrait encore gagner en complexité après un à deux ans de garde.

Millésime / 2016	Cépages / 100 % Chardonnay	Elevage / 10 mois en fût de chêne	Garde / 8 ans	Vol / 13,5°
---------------------	----------------------------------	---	------------------	----------------

## La petite histoire !

L'appellation Viré-Clessé a été reconnue AOP en 1998. Auparavant, les vins étaient produits sous l'étiquette Mâcon Viré ou Mâcon Clessé. Cette relative discrétion de l'appellation Viré-Clessé par rapport à d'autres appellations mâconnaises plus connues comme Pouilly-Fuissé ou Saint-Véran, explique cet excellent rapport qualité-prix de l'appellation, même auprès de vignerons talentueux comme Jacky Montbarbon. Profitez-en !

## Pour quelle occasion ?

Excellent à l'apéritif. Idéal avec des poissons cuisinés au beurre ou à la crème ainsi qu'avec des volailles (suprême de poulet, blanquette). Fonctionne très bien avec les fromages à pâte dure (Comté, Cantal, Salers).

A l'aveugle : pour apprendre à identifier l'empreinte en bouche de cet élevage subtil en fût de chêne.



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Vignerons de Roaix Séguret

## VALLÉE DU RHÔNE SUD

### La cave

Pas de domaine familial ici mais un regroupement de 100 vignerons au sein de la cave coopérative de Roaix-Séguret, créée en 1960 et située dans le département du Vaucluse. Comme son nom l'indique, les 600 ha de vignes des adhérents se répartissent principalement sur 2 appellations : Côtes du Rhône Villages Roaix et Côtes du Rhône Villages Séguret. En plein cœur du vignoble du Sud de la Vallée du Rhône, le Grenache est majoritaire tandis que la Syrah trouve sa place sur les terroirs frais situés plus en altitude. Mourvèdre, Cunoise, Grenache blanche et Roussanne complètent l'encépagement.



### Notre sélection

COTES DU RHONE VILLAGES SÉGURET

La réserve des bergers ♦ 2016

Prix : 6,30 € la bouteille



*A la fois généreux et équilibré, il faut être difficile pour ne pas L'apprécier !*

La cuvée « Réserve des bergers » est le fruit d'une sélection des meilleures parcelles de Séguret. Alors que certains Côtes du Rhône peuvent tomber dans la lourdeur ou le manque de maturité, ce vin est une merveille d'équilibre : le nez est à la fois chaleureux (épices, fruits noirs mûrs) et frais (anis). La bouche est fruitée, pleine avec une jolie sucrosité mais sans excès. Les tanins sont fins et vont se fondre davantage au cours du vieillissement.

Millésime /	Cépages /	Élevage /	Garde /	Vol /
2016	70 % Grenache noir - 25 % Syrah - 5 % Mourvèdre	12 mois en cuves	5 ans	14,0 °

### La petite histoire !

La cave coopérative est un regroupement de vignerons qui mettent leur ressources en commun pour vinifier et commercialiser leurs vins. Chaque adhérent s'occupe de son vignoble dont il est propriétaire. Au moment de la vendange, il apporte sa récolte à la coopérative qui prend en charge la vinification, l'élevage, la mise en bouteille et la vente. Pendant longtemps, les adhérents étaient rémunérés uniquement en fonction de la quantité de raisin livrée, ce qui avait pour effet une qualité de vin médiocre, utilisée pour la consommation de tous les jours. Les caves coopératives ont ainsi été les premières touchées par la baisse de la consommation de vin à partir des années 70, entraînant de nombreuses fermetures. Désormais, des cahiers des charges beaucoup plus exigeants sont en place et les caves coopératives produisent elles aussi des vins de grande qualité, comme l'atteste la Réserve des Bergers.

### Pour quelle occasion ?

Très facile à marier. Je le vois comme un compagnon idéal de soirées barbecues. Il conviendra aussi parfaitement avec une pizza, un hamburger, un rôti de bœuf ou des spaghettis bolognaise.

A l'aveugle : pour juger objectivement le vin sans connaître ni son prix, ni son appellation.



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Château Paillas

SUD-OUEST

## Le domaine

Château Paillas est un domaine familial créé à partir de rien en 1978 par le grand-père de Nathalie et Robert Lescombes. Vigneron rapatrié d'Algérie, il entreprend un travail titanesque : planter 27 ha de vignes sur un terroir réputé mais difficile du Causse (= plateau) au Nord de Floressas, dans le Lot (20 km au Nord Ouest de Cahors). 40 ans plus tard, les cépages Malbec, Merlot et Tannat s'épanouissent sur un sol caillouteux superficiel avec une roche mère calcaire qui affleure. Ce terroir apporte beaucoup de fraîcheur aux Cahors du domaine, vinifiés et élevés avec la volonté d'élaborer des vins de plaisir, sincères et sans fard. Pari réussi !



## Notre sélection

CAHORS ♦ La Source ♦ 2010

Prix : 12,80 € la bouteille



### *Un Cahors complexe, tendu et Long en bouche*

Cette cuvée est élaborée uniquement lors des millésimes exceptionnels. Au cours de 15 dernières années, seules 2 cuvées « la Source » ont ainsi été produites. Un élevage très long de 5 ans en cuves, complété par 5 ans de vieillissement en bouteille offre aujourd'hui un Cahors de Causse à son apogée. La robe est rubis très foncée. Le nez est élégant, charmeur et complexe sur des arômes de fruits noirs et de réglisse. Un véritable bouquet. En bouche, on retrouve beaucoup de fraîcheur adossée à une structure ronde. Les tanins sont totalement fondus et se prolongent sur une longueur en bouche remarquable avec une pointe d'amertume qui signe ce Cahors raffiné.

Millésime / 2010	Cépages / 80 % Malbec, 17 % Merlot, 3 % Tannat	Elevage / 5 ans en cuve inox	Garde / 5 ans	Vol / 14,0°
---------------------	---	------------------------------------	------------------	----------------

### *La petite histoire !*

Au sein de l'appellation Cahors, plusieurs styles de vin cohabitent. Les vins issus de la Vallée (=terrasses) affichent un profil riche, gourmand aux arômes confiturés. Cela s'explique par l'influence du Lot et le sol plus fertile de la Vallée. A l'inverse, le Causse (=plateau) possède un sol maigre propice à l'élaboration de vins tendus à la bouche plus longue que large. Afin de clarifier l'appellation, deux nouvelles AOP Cahors devraient voir le jour d'ici quelques années : Cahors de Vallée et Cahors de Causse. Tout simplement !

### *Pour quelle occasion ?*

Convient parfaitement avec un filet de canard, une côte de bœuf au barbecue, un bœuf Bourguignon. Mais aussi avec du boudin noir, des champignons, des tourtes...

A l'aveugle : pour surprendre sur le style de vin produit dans le Sud-Ouest



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Domaine Didier Morion

## VALLÉE DU RHÔNE NORD

### Le domaine

Le domaine Didier Morion est un domaine familial de 11 ha situé à Chavanay, commune la plus au Nord de l'appellation Saint-Joseph. Le sol est granitique et schisteux, et les vignes, plantées sur d'étroites terrasses, dominent les méandres du Rhône. Ici, la pente impose sa loi. L'ensemble des travaux de la vigne sont réalisés à la main, de la taille à la vendange. L'encépagement est représentatif de la région : Syrah pour les rouges, Viognier, Marsanne et Roussanne pour les blancs.



### Notre sélection

Saint-Joseph ♦ cuvée « Les Echets » ♦ 2015

Prix : 14,50 € la bouteille



*Millésime d'anthologie pour Le Nord de La Vallée du Rhône*

La robe du vin, pourpre foncée profonde annonce la couleur ! Ce millésime 2015 est concentré et taillé pour la garde. Actuellement, un passage de quelques heures en carafe est nécessaire pour ouvrir ses arômes de fruits noirs (mûre) et d'épices (poivre). Le boisé de l'élevage est discret. En bouche, la matière est dense et charpentée. Les tanins, très serrés, possèdent un grain fin et sont la promesse d'une longue garde. Oubliez ce vin 6 à 7 ans dans une bonne cave pour commencer à apprécier tout son potentiel !

Millésime / 2015	Cépages / 100 % Syrah	Elevage / 18 mois en fûts de chêne	Garde / 15 ans	Vol / 14,0°
---------------------	--------------------------	---	-------------------	----------------

### La petite histoire !

Comme discuté sur le blog *Mystères et bonnes bouteilles* à travers l'article « Condrieu, de l'Ombre à la lumière », la viticulture située entre Vienne et Valence était moribonde dans les années 1970. A l'époque, beaucoup préfèrent travailler dans les usines de la région plutôt que de s'éreinter sur les pentes du domaine familial, souvent conduit en polyculture. La ténacité de quelques vigneron, puis l'intérêt porté par les Américains à travers le critique Robert Parker pour les vins de la région, ont participé au renouveau de ces terroirs.

### Pour quelle occasion ?

Ce Saint-Joseph à son apogée accompagnera une cuisine d'automne autour de viandes en sauces accompagnées de champignons, comme un tournedos Rossini. Plus jeune, il fonctionnera parfaitement avec les viandes grillées ou un filet mignon de porc au poivre vert.

A l'aveugle : pour apprendre à reconnaître la Syrah en mono-cépage lorsqu'elle s'épanouit sur son terroir de prédilection.



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Domaine Chaumonnot

BOURGOGNE

## Le domaine

Exclusivement dédié à l'élaboration de vins effervescents, le domaine Jean-Louis Chaumonnot est situé à Bissey la Côte dans une région viticole encore largement méconnue, le Châtillonnais (voir carte). Situé au Nord du département de la Côte-d'Or, le Châtillonnais est géographiquement très proche de l'Aube et de ses Champagnes, avec lesquels il partage des cépages, un climat et une méthode d'élaboration identiques. Les 9 ha du domaine sont en effet plantés en Chardonnay et Pinot Noir et les cuvées sont produites selon la méthode de la seconde fermentation en bouteille.



## Notre sélection

Crémant de Bourgogne ♦ Brut non millésimé

Prix : 8,30 € la bouteille



### La magie des bulles en version blanc de blancs

Le climat semi-continental et l'encépagement 100 % Chardonnay offrent les conditions idéales à la production d'un Crémant de Bourgogne aux notes florales sur une bouche fraîche, droite et structurée. La longueur en bouche est honorable et s'explique par un vieillissement sur lattes pendant près de 3 ans.

Millésime / Non millésimé	Cépages / 100 % Chardonnay	Elevage / 2 à 3 ans sur lattes	Garde / 3 ans	Vol / 12,5°
---------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------	------------------	----------------

### La petite histoire !

Tous les vins sont obtenus par transformation du sucre présent dans le jus de raisin frais en alcool sous l'action de levures naturelles. C'est ce que l'on appelle la fermentation alcoolique. Au cours de cette transformation, du CO2 est également créé. Pour les vins effervescents, on réalise une seconde fermentation alcoolique en bouteille en ajoutant une liqueur sucrée et des levures dans chaque bouteille que l'on ferme par une capsule. C'est cette seconde fermentation avec transformation du sucre en alcool et dégagement de CO2 qui est à l'origine des bulles. Plus d'infos sur le blog de Mystères et bonnes bouteilles : « Comment faire pétiller du vin ? ».

### Pour quelle occasion ?

Ce Crémant est parfait à l'apéritif accompagné par exemple de quelques gougères maison. Testé et approuvé !

A l'aveugle : Crémant, Blanquette, Clairette ou Champagne... facile de trancher ou non ?



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Château La Houreste

BORDEAUX

## Le domaine

Le Château La Houreste a été créé en 1996 par Fabien Grosso à Bégadan, à l'extrémité ouest du Médoc, avec l'acquisition d'une parcelle de 1,5 ha à planter. Le domaine compte aujourd'hui 4 ha de vignes réparties entre Merlot (70 %) et Cabernet-Sauvignon (30 %). Fabien travaille avec passion et beaucoup de volonté puisqu'il cumule son travail au domaine avec un emploi salarié de chef de culture dans un château voisin.



## Notre sélection

Médoc ♦ 2010

Prix : 10,20 € la bouteille



*Un vin complexe et racé dans la force de L'âge !*

Au moment de verser le vin, faites attention de ne pas verser le dépôt présent dans la bouteille (=sans incidence sur la qualité du vin). La robe grenat est à peine évoluée. Dès le 1<sup>er</sup> nez, on apprécie toute la puissance, la complexité et la race d'un grand vin : cassis, réglisse, poivron, sous-bois, menthol, cèdre, cuir... La bouche se montre également à la hauteur avec une belle charpente et des tanins très agréables. Un vin de gastronomie à marier au cours d'un repas.

Millésime / 2010	Cépages / 70 % Merlot - 30 Cabernet- Sauvignon	Elevage / 12 mois en fûts de chêne	Garde / 4 ans	Vol / 14,0°
---------------------	---	---	------------------	----------------

## La petite histoire !

C'est en 2011, en vacances à Royan, que je découvre le domaine sur une sélection du magazine Le Point. Déjà passionné de vin à l'époque, nous embarquons avec ma femme sur le bac qui nous permet de rejoindre la pointe des Graves située de l'autre côté de l'estuaire de la Gironde. Une heure plus tard, nous faisons le chemin inverse, les bras chargés de 24 bouteilles de Médoc...

## Pour quelle occasion ?

Vin de gastronomie à marier avec une entrecôte sauce marchand de vin, un gigot ou une épaule d'agneau.

A l'aveugle : idéal pour travailler la complexité aromatique du bouquet d'un vin

♦ Vente privée CLUB



du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Domaine Collotte

BOURGOGNE

## Le domaine

Le domaine Collotte est situé à Marsannay-la-Côte. Il s'agit du premier village de la Côte de Nuits en partant de Dijon et en direction de Beaune. Avec 16 ha de vignes, l'encépagement est représentatif de la Côte de Nuits : nous sommes sur les terres du Pinot Noir ! Le domaine produit aussi une cuvée de Marsannay Blanc (Chardonnay) et de Bourgogne Aligoté. Domaine construit par Philippe et Murielle Collotte, ils sont rejoints par leur fille Isabelle en 2013.



## Notre sélection

Bourgogne Pinot Noir ♦ Cuvée de Nobles souches ♦ 2017

Prix : 10,00 € la bouteille



### *Souplesse et légèreté pour vos déjeuners d'été*

Ce vin est issu de vieilles vignes de pinot noir, ce qui explique le nom de la cuvée dite « de nobles souches ». Avec leur racines profondes, les vieilles vignes s'auto-régulent et deviennent moins sensibles aux aléas climatiques, produisant *in fine* un raisin de qualité. Derrière un robe framboise, le nez est friand et fruité : myrtille et fraise des bois. C'est en bouche que le vin se montre le plus surprenant avec une attaque très souple et une structure légère. Les tanins sont coulants. Millésime très jeune mais déjà un très bel équilibre dans un style gouleyant, digeste et juteux.

Millésime / 2017	Cépages / 100 % Pinot Noir	Elevage / 6 mois en cuve inox	Garde / 3 ans	Vol / 12,5°
---------------------	-------------------------------	-------------------------------------	------------------	----------------

### *La petite histoire !*

Marsannay vit dans l'ombre de son prestigieux voisin, Gevrey-Chambertin. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, cela ne s'explique que très partiellement par une différence de terroir. La raison est surtout historique : au XIXème siècle, Marsannay était spécialisé dans la production de vin de table destiné aux Dijonnais. Au début du XXème siècle, concurrencé par les vins du Languedoc, le vignoble failli disparaître. Pour survivre, les vignerons décidèrent alors de produire un vin unique en son genre : du rosé à partir du pinot noir. Ce rosé connu ainsi un grand succès à Dijon. Revers de la médaille, cette image de village producteur de rosé leur colle encore à la peau et les vins rouges de Marsannay restent sous-estimés, à tort.

### *Pour quelle occasion ?*

Fruité et digeste, ce Bourgogne est à réserver pour vos déjeuners estivaux. Ses tanins coulants l'orientent également vers une planche charcuterie – fromage à partager entre amis.

A l'aveugle : servi dans un verre noir ou les yeux bandés, légèrement frais (16°), il vous sera impossible de dire s'il s'agit d'un vin rouge, rosé ou blanc. Mettez vos amis au défi !



♦ Vente privée CLUB

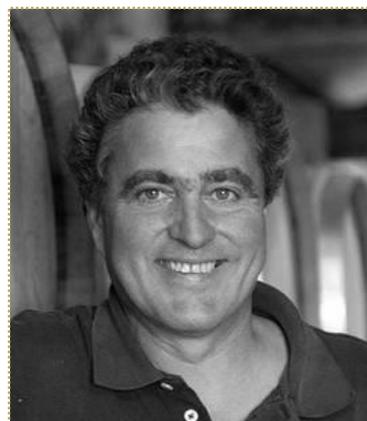
du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Château de Fontenille

BORDEAUX

## Le domaine

Le Château de Fontenille se situe à Sauve, haut lieu du vignoble bordelais au moyen âge sous l'impulsion des moines bénédictins installés à l'abbaye de la Sauve Majeure toute proche. C'est dire que le terroir possède le potentiel pour produire de magnifiques vins. C'est avec cette conviction que Stéphane Defraigne achète le domaine en 1989 et ses 16 hectares de vignes. 28 ans plus tard, Stéphane a hissé cette propriété parmi les références de l'Entre-deux-Mers et à multiplié la surface de la propriété par trois avec 52 ha de vignes.



## Notre sélection

Entre-deux-Mers ♦ 2016

Prix : 7,50 € la bouteille



*Une fraîcheur explosive, au nez comme en bouche*

Référence de l'appellation, ce millésime 2016 du Château de Fontenille est un concentré de fraîcheur vivifiante. Au nez, les agrumes, le zeste d'orange et la pêche blanche donnent au vin un caractère fringuant. La bouche est en harmonie avec les arômes du nez, c'est tonique sans être incisif grâce à un élevage sur lies qui équilibre la bouche en lui donnant beaucoup de souplesse. Superbe !

Millésime / 2016	Cépages / 40 % Sauvignon blanc - 20 % Sauvignon gris - 20 % Sémillon - 20 % Muscadelle	Elevage / 9 mois en cuve inox	Garde / 4 ans	Vol / 12,5°
---------------------	---	-------------------------------------	------------------	----------------

## Le mot du vigneron !

«Le vin, comme l'amitié, demande beaucoup d'attention, d'égards. Comme l'amitié, comme le pain, il se partage. Du vin, on en parle comme de la vie et lorsqu'on veut la fêter, on va chercher une bonne bouteille. Les vins du Château de Fontenille méritent d'être goûtés, dégustés et appréciés. Ils seront toujours les amis fidèles sur lesquels on peut compter lorsque la vie mérite d'être fêtée.»

## Pour quelle occasion ?

Très bien à l'apéritif. Ce vin fait des merveilles avec les fruits de mer, le saumon, les suhis. Dégusté à Noël et avec succès avec des coquilles St Jacques à la crème et aux zestes d'orange.

A l'aveugle : pour apprendre à identifier l'étonnante fraîcheur du Sauvignon.



♦ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Sélection 2018 : récapitulatif

## CLUB MYSTERES ET BONNES BOUTEILLES

Appellation	Robe	Année/Garde	Style	Occasions	Prix
Muscat de Beaumes-de-Venise	●	2016 / 2041	Sucré ♦ Exotique ♦ Intense ♦ Original Aromatique ♦ Long	Goûter gourmand ♦ Apéritif ♦ Desserts	13,80€
Viré-Clessé	●	2016 / 2024	Sec ♦ Ample ♦ Gras ♦ Equilibré ♦ Classe ♦ Toasté	Poisson ♦ Apéritif ♦ Fromage ♦ Gastronomie	11,60€
Côtes-du-Rhône-Villages-Séguret	●	2016 / 2021	Généreux ♦ Equilibré ♦ Fruité ♦ Sans lourdeur ♦ Tanins fins	Grillades ♦ Lasagnes ♦ Hamburger ♦ Pour tous les jours	6,30€
Cahors	●	2010 / 2023	Élégance ♦ Rond ♦ Raffinement ♦ Apogée ♦ Réglisse ♦ Long	Canard ♦ Bœuf bourguignon ♦ Diner entre amis	12,80€
Saint-Joseph	●	2015 / 2030	Epices ♦ Chêne ♦ Charpenté ♦ Tannique ♦ Solaire	Patience ♦ Côte-de-Boeuf ♦ Automne ♦ Gastronomie	14,50€
Crémant de Bourgogne	●	Brut sans année	Brut ♦ Droit ♦ Blanc de blancs ♦ Structuré	Apéritif ♦ Festif ♦ Entrées ♦ Incontournable	8,30€
Médoc	●	2010 / 2022	Complexe ♦ Racé ♦ Poivron ♦ Cèdre ♦ Cuir Apogée	Agneau ♦ Sauces au vin ♦ Fromage ♦ Gastronomie	10,20€
Bourgogne Pinot Noir	●	2017 / 2020	Juteux ♦ Léger ♦ Gouleyant ♦ Fruité ♦ Fumé	Planche charcuterie-fromage ♦ Déjeuner d'été ♦ Facile	10,00€
Entre-deux-Mers	●	2016 / 2020	Sec ♦ Tonique ♦ Agrumes ♦ Vif Souple ♦ Référence	Poisson ♦ Apéritif ♦ Fruits de mer ♦ Sushis	7,50€

♦ Vente privée CLUB



du 1er au 27 mai 2018 ♦

# Comment passer commande ?

## CLUB MYSTERES ET BONNES BOUTEILLES

du 1<sup>er</sup> au 27 mai 2018

1

**Faites votre sélection en ligne directement dans le CLUB Mystères et bonnes bouteilles**

- [www.mysteresetbonnesbouteilles.fr](http://www.mysteresetbonnesbouteilles.fr)
- Pour accéder au CLUB, connectez-vous à votre compte client ou créez-le gratuitement en quelques clics.
- Cliquez sur la vignette cœur « Sélection 2018 ».
- Faites votre choix parmi les 9 cuvées.
- Validez votre panier.



2

**Choisissez le mode de livraison en fonction du lieu de livraison**

Qté commandée	Départements 21, 69 et 75	Autres départements France métropolitaine
1 à 18 bouteilles	Forfait livraison 18€	Forfait livraison 18€
Supérieure à 18 bouteilles	Livraison gratuite assurée par mes soins sur rendez-vous* : <ul style="list-style-type: none"><li>• 15-16-17 juin pour dept 69</li><li>• 21-22 juin pour dept 21</li><li>• 23-24-25 juin pour dept 75</li></ul>	Livraison par transporteur (expédiée semaine 24) : <ul style="list-style-type: none"><li>• 30 euros entre 19 et 36 btl</li><li>• 45 euros entre 37 et 95 btl</li><li>• Gratuite à partir de 96 btl</li></ul>

\* Je vous contacte par téléphone début juin afin d'organiser le rendez-vous.

3

**Payez pour finaliser la commande, au plus tard, le 27 mai 2018**



◆ Vente privée CLUB

du 1er au 27 mai 2018 ◆

Merci pour votre commande.

Je suis à votre disposition pour vous aider dans votre sélection ou pour tout renseignement complémentaire.

Tél : 04 74 85 44 92

[contact@mysteresetbonnesbouteilles.fr](mailto:contact@mysteresetbonnesbouteilles.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.