

Touraine et Jura

Touraine - José Marteau - Domaine des quatre vents

Le Sauvignon 2010 : C'est un vin blanc sec et fruité. A la fois corsé et soyeux, il offre une harmonie de parfums qui vont de l'expression florale, à la senteur sauvage des sols mêlés de silex. Il se déguste bien frais : 8° à 10° avec poissons, fruits de mer, ris de veau, fromages à saveur tendre (chèvre) et aussi à l'apéritif.

Le Chardonnay 2009 : Moins sec que le Sauvignon, ce vin est tendre et légèrement moelleux. Son nez est intense et d'une grande finesse. Il se déguste frais mais non glacé avec le foie gras, coquilles saint Jacques, ris de veau.

Le Pineau d'Aunis – Gris de Touraine 2009 : C'est un magnifique raisin rouge, mais il se refuse à donner autre chose qu'un vin légèrement teinté œil de perdrix. Son caractère est encore plus original que sa couleur. Il est légèrement poivré tant au nez qu'au palais. Sec et léger il est agréablement rafraîchissant. A déguster frais 8° à 10°. Il accompagne très bien les crudités, les terrines et charcuteries variés, les plats épicés, les grillades.

Le Gamay 2010 : Il donne un agréable vin rouge léger au fruité délicat (arômes de fruits rouges). Il peut être élevé en primeur ou bien faire une petite garde de quelques années (5 à 7 ans). Ce vin s'appréciera frais 10° à 12°. Il s'accommode très bien avec les charcuteries, les viandes blanches, la volaille.

Le Cabernet 2009 : Il se différencie du Gamay par sa richesse en tanin et par ses arômes (cassis et framboise). Il produit un vin bouqueté et corsé. Se sert frais dans ses premières années, légèrement chambré ensuite, 16°. Il fera merveille avec des viandes et des fromages.

Le Pinot noir 2009 Avec sa couleur rubis d'un rouge brillant, il a des parfums floraux et puissants ; c'est un vin bien en bouche sans astringence. Son bouquet est élégant, assez puissant, marqué par une dominante de fruits rouges cassis – framboise. Il évolue vers la fraise et le sous-bois après quelques années. Il se développe harmonieusement entre 3 et 5 ans. Servir entre 14° et 16°. Il accompagne l'agneau rôti, la volaille. Pour les fromages : Brie, Reblochon, Saint Nectaire.

Le Côt 2007 : Cépage réputé mais peu connu, il donne un vin à la robe couleur sombre très soutenue. Jeune il est aromatique mais charnu, au nez intense assez fleuri et fruité. Plus vieux, il devient très rond, plus souple. C'est un vin de garde. A boire à température ambiante. Dans sa jeunesse il s'accompagnera très bien de viandes grillées et charcuteries. Avec l'âge, il préférera gibiers, marinades, rôtis

La cuvée Prestige 2008 : Assemblage subtil de deux cépages rouges (Cabernet et Côt) sa robe pourpre et ses tanins corsés en font un vin de garde. A servir légèrement chambré avec des viandes en sauce, du gibier et des fromages. Peut se garder quelques années.

JURA - Domaine Rolet

Arbois Blanc Expression du Terroir 2006 : a été récoltée lors de la vendange 2006 sur des parcelles de plus de trente ans d'âge. Après un élevage de deux années et demi en petits fûts elle laisse s'exprimer les notes spécifiques de fruits secs apportées par nos sous-sols de marnes grises et l'association des cépages chardonnay (75 %) et savagnin (25%). Garde : 8 à 10 ans. Service : 12°C - 14°C

Arbois Blanc Tradition Chardonnay Savagnin 2005 : Alliance réussie de Chardonnay de vieilles vignes et de Savagnin des marnes compactes des coteaux de Montigny au terroir de caractère. Belle couleur vieil or, brillante, beaux jambages qui augurent de la complexité du vin. Un nez fin et complexe, amande et noix. En bouche : le Savagnin, extrêmement présent, confirme les arômes de noix verte et d'amande ; une cuvée d'une très grande finesse, complexe. Un vin à garder qui fera merveille sur les poissons, ris de veau et volailles à la crème, plats de référence de la gastronomie jurassienne et Comté. Garde : De 12 à 15 ans. Service : A servir aux alentours de 14°.

Côtes de Jura Blanc Savagnin 2004 : Le Savagnin donne sa pleine expression au fond de la reculée du « Vrihou » dans une exposition plein sud sur le terroir de Voiteur. Accompagnement : Apéritif, Entrées chaudes, Poissons, Champignons Viandes blanches - plats cuisinés au vin jaune – Fromages. **Garde** : 12/15 ans et plus. **Service** : Déboucher à l'avance. T° 15/16.

Côtes de Jura Blanc Chardonnay Savagnin 2005 : Robe claire, brillante, or doré, beaux jambages. Un nez très fin, complexe, un peu long à se libérer, il faut aérer le vin, alors apparaissent la noix verte et le confit. En bouche, le vin est très complexe, dans la grande tradition des blancs typés des Côtes du Jura avec beaucoup d'expression, où la noix verte domine et qui devrait atteindre sa plénitude dans quelques années. Belle expression des Côtes du Jura et du millésime. **Garde** : 15 ans et plus. A servir aux alentours de 14°

Arbois Trousseau 2005 : Robe soutenue, belle couleur cerise légèrement plombée, jolis jambages. Au nez : c'est la griotte qui l'emporte, ensuite la fraise, un peu de mûre et le côté épicé très caractéristique de ce cépage qui apparaît. En bouche : Beaucoup de présence à attendre afin que ses arômes complexes développent des saveurs chaudes et confiturées de fraise cuite, de framboise et quelques nuances épicées et poivrées. Un vin de garde, à déguster avec des viandes cuisinées, gibiers et fromages. **Garde** : 12 à 15 ans et plus. **Service** : A servir vers 15°.

Arbois Rouge-Mémorial 2006 : Robe soutenue, brillante, un disque légèrement plombé propre au Trousseau, beaux jambages : le vin colle au verre. Au nez, des arômes de fruits rouges : la cerise et la fraise et une pointe de mûre, de cuir et des notes d'épices et de poivre. En bouche : bonne attaque, complexe, les tanins du Pinot soutiennent la complexité et la typicité du Trousseau, encore un peu fermé, à attendre. **Garde** : 10 à 15 ans. A servir légèrement chambré, de 15 à 16°, débouché une heure ou deux avant le service.

Arbois Poulsard 2009 Vieilles Vignes : Robe soutenue, brillante, très caractéristique du Poulsard de bonne concentration propre au très beau millésime 2009. Au nez : fruits rouges, fraises tirant sur la griotte qui évoluera ensuite vers un arôme plus animal, viande propre au cépage. En bouche : un bon équilibre entre des tanins fins et une petite vivacité, des arômes de fruits rouges avec un peu d'épices, légèrement mentholés en font un vin extrêmement plaisant. Il accompagnera avec bonheur charcuteries fumées volailles et viandes grillées. **Garde** : 8 à 10 ans. A servir vers 12°/14°.

Arbois Vin Jaune 2003 Roi des Vins, Vin de Rois, le vin jaune exige, pour atteindre sa plénitude, un vieillissement de six années sans ouillage durant lesquels il acquiert son goût de noix. Robe jaune clair avec des reflets dorés. Nez bien équilibré, arômes de noix, de fruits secs d'amandes et d'épices. En bouche : un vin jaune puissant, on retrouve des saveurs de fruits secs renforcées par des notes de torréfaction. A déguster avec volailles, viandes blanches ou poissons accompagnés de sauce crémée au vin jaune, une cuisine exotique ainsi qu'à l'apéritif avec du Comté et des noix. **Garde** : 30 ans et plus. **Service** : A servir aux alentours de 16°, déboucher 2 heures à l'avance.

Côtes du Jura Vin de Paille 2003 La notion de terroir importe peu pour le Vin de Paille, seule la récolte avec précaution et à bonne maturité de belles grappes souvent prélevées dans de vieilles vignes permettra la mise à sécher du raisin. Belle couleur ambrée, on reconnaît la présence du Poulsard. 2003 ayant été l'année idéale pour la récolte du vin de paille. Au nez : C'est le confit qui domine, fruits secs, figue, abricots, coing. En bouche : beaucoup de concentration, une pointe de vivacité, une bonne persistance, le vin fait « la queue de Paon ». Très belle expression d'un grand millésime, il fera merveille à l'apéritif, en accompagnement du foie gras, un dessert ou seul pour le plaisir. **Cépage** : Poulsard 20%; Chardonnay 40%; Savagnin 40%. **Garde** : 50 ans et plus. **Service** : A servir vers 8 à 10°.

VIN	Prix unit.	Nb bout.	Prix total
√ TOURAINE Blanc sec Sauvignon 2010	4,10€		
√ TOURAINE Blanc sec Chardonnay 2009	5€		
√ TOURAINE Rosé Pinot d'Aunis 2009	4,10€		
√ TOURAINE Rouge Gamay 2010	3,90€		
√ TOURAINE Rouge Cabernet 2009	4,1€		
√ TOURAINE Rouge Pinot Noir 2009	4,85€		
√ TOURAINE Rouge Côt 2007	5€		
√ TOURAINE Rouge Cuvée Prestige 2008	5,65€		
√ JURA- Arbois » Expression du Terroir « 2006 blanc	8€		
√ JURA - Arbois Tradition Chardonnay Savagnin 2005 blanc	10€		
JURA - Côtes du Jura Blanc Savagnin 2004 blanc	12,9€		
√ JURA - Côtes du Jura Blanc Chardonnay Savagnin blanc 2005	10€		
√ JURA Arbois Trousseau 2005 rouge	8€		
JURA Arbois -Mémorial 2006 rouge	8,30€		
JURA Arbois Poulsard 2009 Vieilles Vignes rouge	7,40€		
JURA Arbois tradition 2005 rouge	6,20€		
√ JURA Arbois Vin Jaune 2003 62 cl	21,15€		
√ JURA Côtes du Jura Vin de Paille 2003 37,5 cl	18,7€		
TOTAL GENERAL			

√ vin en dégustation

Dégustation: Avant de passer votre commande, vous êtes invités à venir déguster (vins marqués du signe √) **Mardi 7 juin de 12h15 à 13h45 au Local COS -CLAS au 29 rue d'Ulm**. **Commande**: à retourner à N. MARC, 45 rue d'Ulm, au plus tard le vendredi **10 juin 2011, accompagnée de votre règlement par chèque** à l'ordre de "COS de l'ENS" (un seul chèque par commande SVP, et avec le même nom que la commande, pour simplifier la comptabilité, en vous remerciant de votre compréhension. Les chèques ne seront encaissés qu'après la livraison). **Distribution les 28 et 29 juin 2011 au local du COS (entre 12 et 14h).**

NOM:

Prénom:

Laboratoire:

Téléphone:

Chèque n°:

Banque:

e-mail:

Correspondance:

Si vous souhaitez faire modifier l'enregistrement vous concernant dans notre fichier (voir l'étiquette autocollante), ou le supprimer, ou au contraire si vous n'y êtes pas encore, retournez nous cette feuille (même sans commande !) en utilisant la place ci-dessus. **Si vous souhaitez recevoir nos prochaines propositions par email indiquez-le au-dessus.** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération