



*Vous êtes épicurien ?
Vous avez envie de prolonger cette soirée ?
Votre désir de découverte vous laisse
un sentiment de frustration ?*

Les Ateliers Lumières

Novembre 2019

LES GIBIERS ET VINS DE CARACTÈRE



 **Cave des Lumières**
vins & spiritueux

Au menu

Terrine de chevreuil

Millefeuille de betterave et endive au raifort

Croustillant de pâté de faisan aux noisettes

Mâche et châtaignes façon pickles

Emincé de col-vert au foie gras

Chutney de fruits secs

Saucisse de sanglier au chou

Crème de cèpes au poivre de Timut

Comme un civet de cerf

Purée de patate douce et confit d'oignons rouges

Poire pochée au vin d'épices

Crème au bleu



Cave des Lumières

vins & spiritueux

Votre caviste rive gauche

www.cavedeslumieres.com



contact@cavedeslumieres.com

Stécia 2017

Château des Crès Ricards



Géologie : Galets alluvionnaires apportés par la rivière Lergue



Encépagement : Syrah 60%, Grenache 25% et Carignan 15%

Vinification : Vendanges manuelles, fermentation en fûts de chêne et en cuve inox. Élevage de 9 mois sur lies fines. Assemblage puis à nouveau élevage sur lies pendant 8 à 9 mois

Dégustation :



Visuel : Élégante robe rouge grenat.

Olfactif : Intense, avec des notes minérales (graphite), balsamiques et fumées, auxquelles se mêle une touche évoquant l'eucalyptus.

Gustatif : L'explosion aromatique perçue au nez s'accompagne d'une bouche aux tanins soyeux et d'une belle fraîcheur d'ensemble, avec une finale réglissée.

La propriété

Créé en 1960 sur le lieu-dit « les Crès Ricards », sur la commune de Ceyras, (32 km de la mer), elle est au pied du Mont-Baudile, piedmont du plateau du Larzac et du Massif Central. La diversité des composantes minérales et le bon drainage du sol même en profondeur offrent des conditions pour la vigne, identiques à celles qu'on peut trouver dans d'autres appellations de grands crus méridionaux célèbres.

En 2010, Jean-Claude Mas y acquit les 27 hectares du Château pour les étendre à 42 ha en 2013

Cuvée Archevêque 2015

Régis Descotes



Géologie du sol : Sol riche composé d'alluvions et de roches, 2 fois millénaires

Encépagement : Gamay 100 %

Vinifications : Vendange manuelle, égrappage et foulage naturel. Fermentation à basse température en cuve pendant 18 jours. Puis élevage en fût de chênes pendant 24 mois.



Dégustation

Visuel : Robe rouge sombre

Olfactif : Nez puissant avec des notes poivrées et arôme de sous-bois.

Gustatif : En bouche, le vin conserve une belle fraîcheur avec des tannins souples et fondus mais exprime aussi une personnalité marquée qui peut surprendre sur un gamay.

La Propriété

En 1689 ... en cette maison, nos ancêtres vinifiaient ces vins du Lyonnais ! Dès 1774, les vins Blancs (déjà !) et les vins Rouges du Domaine étaient diffusés à Lyon et ses environs, ... mais aussi de St Etienne au Dauphiné. Au fil des siècles, François OGIER, François CAILLAT, François DESCOTES, ont perpétué cette tradition vigneronne.

Les Grands-mères Vieilles Vignes 2014

Domaine des Chênes



Géologie : Argilo-calcaire

Encépagement : 60% Carignan, 10% Grenache noir, 30% Syrah

Vinifications : Vendanges mécaniques, égrappage 100%, vinification traditionnelle, macération de 3 semaines (Cabernet), élevage en fût de chêne de 6 mois avant mise en bouteille. Durée de garde : 8 ans.



Dégustation

Visuel : rouge soutenu

Olfactif : Arômes de tapenade, de fruits rouges et de pruneaux.

Gustatif : La bouche est structurée avec des tanins bien fondus. Notes de fruits noirs et de Garigue.

La propriété

Le Domaine des Chênes, propriété de la famille Razungles depuis près d'un siècle, est situé à Vingrau, aux limites nord du Roussillon.

Ce petit village pittoresque est niché au cœur d'un magnifique cirque de hautes falaises calcaires. Le site, proche de la Méditerranée, est un haut lieu de l'escalade et de la préhistoire. La grotte de l'Arago, berceau de l'homme de Tautavel, est située aux portes du village. La vallée de Vingrau est une oasis de vignes perdue dans un océan minéral où seule la garrigue, les pins et les chênes verts arrivent à survivre. C'est à ces derniers que le domaine doit son nom. Ce dernier compte une trentaine d'hectares répartis sur les meilleurs terroirs, à des altitudes comprises entre 120 et 350 m

Château bonnet 2012

Réserve - Bordeaux



Géologie : Coteau argilo-calcaire et grès peu fertiles

Encépagement : Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%.

Vinifications : Vendanges manuelles. Egrappage 100%, Macération pelliculaire de 35 jours puis vieillissement 20 mois en fût de chêne



Dégustation

Visuel : Sa robe est rouge sombre, proche du grenat.

Olfactif : Le nez est agréable avec ses notes de cassis frais, de fleurs (rose fanée, violette), mais aussi de fruits rouges comme la fraise, auxquelles se mêle un soupçon d'arômes mentholés.

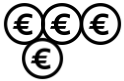
Gustatif : À la souplesse de l'attaque s'ajoute un bel équilibre de l'ensemble, avec des arômes de fruits et quelques notes de grillé. C'est un vin qui présente encore toute la fougue de la jeunesse, avec des tanins puissants.

La propriété

Château Bonnet figure toujours parmi les Bordeaux de confiance. Les Vignobles André Lurton défendent l'idée de vins à la fois charnus et harmonieux comme cette cuvée Réserve, qui pourrait figurer dans les archétypes des Bordeaux. D'une personnalité irréprochable, elle joue l'équilibre avec grâce et se découvre dans la profondeur et le charme.

Cornas Les Eygats 2017

Domaine Courbis



Géologie : Terrasses de granit décomposé (appelé Gore)

Encépagement : 100 % syrah

Vinification : Vendange manuelle, éraflée. Vinification en cuves fermées, inox, thermorégulées. Remontages et pigeages nombreux et soignés. Température de vinification contrôlée 30-32°C, extraction maximale de couleur. Cuvaision, macération de 3 semaines. Fermentation malolactique en fûts neufs (50 %) et élevage fûts de 1 vin (50 %). Mise en bouteille au bout de 18 mois d'élevage.

Dégustation :



Visuel : Robe rubis

Olfactif : Le nez développe des notes épicées, de fruits noirs et de cuir

Gustatif : En bouche, le vin a une belle structure et de la mâche. On retrouve des arômes de fruits noirs. Les tanins sont longs et souples.

La Propriété

Situé sur la rive droite du Rhône, dominant Valence, les terrasses de Cornas s'imposent comme un grand terroir. Perchées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé (appelé Gore), ces vignes d'une vingtaine d'années, exposées Est bénéficient d'un micro climat exceptionnel qui procure une minéralité et une élégance bienvenue à cette cuvée.

Maury Vintage 2016

Mas Amiel



Géologie : schiste en coteaux et roche mère

Encépagement : 100% grenache noir

Vinifications : Manuelle, lors de la dernière semaine de septembre et deuxième d'octobre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage et léger foulage. Elevage en cuve béton et cuve inox thermorégulées. Fermentation alcoolique à 25°, avec mutage sur grain à mi-fermentation suivi d'une macération de 15 à 20 jours



Dégustation

Visuel : La robe est rubis intense.

Olfactif : Un nez de fruits rouges et noirs.

Gustatif : La bouche est gourmande, sur la finesse, bascule sur des notes burlat.

La propriété

Le Mas Amiel est situé au cœur de la vallée de l'Agly, proche de Maury et protégé au Nord par les Corbières et au Sud par les Pyrénées. Le domaine compte quelque 170 hectares de vignes dont 70% de Grenache Noir.

L'histoire du Mas Amiel débute en 1816 lorsqu'un évêque joue autour d'une table l'une de ses terres et la perd contre Raymond Étienne Amiel.

Outre ces incroyables vins doux naturels de Maury, Mas Amiel produit désormais une superbe gamme de vins tranquilles. La propriété est aujourd'hui un domaine référent du vignoble du Roussillon et ses vins rouges, blancs et rosés sont régulièrement cités dans les revues de références : Guide Robert Parker, Revue du Vin de France, Bettane & Desseuve.