

Les Ateliers Lumières

décembre 2019

LES VINS ET LA CUISINE :

RARES OU INSOLITES

Au menu

Huître pochée sur un lit de chou rouge et pomme verte

Crème chantilly au foie gras et saucisse

☞

Comme un rouleau d'automne

Saint-Jacques en tartare et saumon fumé, sauce Chartreuse

☞

Rillettes de canard aux racines caramélisées

Glace au maïs

☞

Suprême de chapon rôti et farci aux ris de veau

Galette parmentière et châtaignes senteur tourbe

☞

Pétale de Tête de Moine

Réduction de Porto blanc et gelée de groseille

☞

Mini Paris-Brest

Sauce chocolat au lait et aux noix de Pécan à la truffe

Apicius « Vin Antique » 2016

Domaine du Moulin de Lène

Vin dit Orange. Méthodes de vinification par macération pelliculaire datant de l'Antiquité pour Apicius.



Géologie du sol : Ancienne terrasse de la Lène argilo-calcaire, graveleuse.

Encépagement : Vermentino 100 %

Vinifications : La vendange se déroule de nuit, la parcelle se situe à 200 mètres de la cave de vinification ce qui nous permet de rentrer en cave un raisin frais et en parfait état. Le raisin est égrappé, trié manuellement puis dirigé vers une cuve de vinification pour une macération pelliculaire de plusieurs jours.



Dégustation

Visuel : Robe séduisante jaune or.

Olfactif : Le nez est dominé par des notes florales (aubépine, tilleul).

Gustatif : Bouche ample et soyeuse aux arômes épicés (curry) et toastés (amandes grillées) qui apportent beaucoup de fraîcheur, d'élégance et de gourmandise. Belle longueur en bouche dominée par de subtils tanins en fin de bouche.

La Propriété

Le Moulin de Lène est un domaine viticole de 47ha de vignes au cœur d'un écrin de biodiversité de 75ha, implanté dans le département de l'Hérault, entre la mer Méditerranée et les contreforts des Cévennes, dans le vallon de la Lène. Le domaine travaille la vigne, le raisin et le vin sous la certification Terra Vitis agriculture raisonnée (label de la chambre d'agriculture), depuis une dizaine d'années.

Beaujolais nouveau rosé 2019

Les Vignerons Oedoria



Géologie du sol : Sol argilo-calcaire

Encépagement : Gamay 100 %

Vinifications : Vendanges mécanique puis tris à la cave. Le vin sera réalisé sous le principe de « rosé de saignée » en laissant les peaux macérées quelques heures dans le jus afin d'obtenir une belle couleur saumon soutenue.



Dégustation

Visuel : Couleur rose brillante

Olfactif : Un Beaujolais Nouveau rosé qui exprime des arômes intenses de petits fruits rouges (groseille, framboise ...) et des notes amyliques et florales.

Gustatif : Toute la gourmandise du vin nouveau avec un bel équilibre entre le fruit et la minéralité

La Propriété

Le vignoble d'Oedoria couvre une large superficie au Sud-ouest de Villefranche S/Saône. Territoire de prédilection des Beaujolais : Le « pays des pierres dorées ».

La cave possède son propre œnologue et se donne autant de moyens qu'un producteur indépendant pour fournir des cuvées élaborées et abouties, tout en tenant compte des impératifs de volume dans les productions



Campagne de Centeilles 2012

Domaine Clos Centeilles



Géologie : Sols maigres et caillouteux

Encépagement : 100% Cinsault

Vinifications : Les raisins sont cueillis à la main avec soin, puis versés en cuves pour la macération carbonique. Seul le jus de presse est conservé dans cette étape. L'élevage de ce Minervois se fait ensuite uniquement en cuves pendant environ 12 mois, à l'issue duquel l'embouteillage ne se fait pas attendre afin "d'enfermer le fruit dans la bouteille".



Dégustation

Visuel : La robe est rouge rubis.

Olfactif : Arômes d'épices et de poivre. Des notes fumées.

Gustatif : Peu de tannins, mais fins et bien fondus. La bouche est élégante.

La propriété

Le domaine du Clos Centeilles est situé au pied de la Montagne Noire sur l'appellation Minervois La Livinière sur des sols argilo-calcaires et des grès avec la particularité de cultiver les vignes conduites en lyre et en agriculture raisonnée.

Fidèle à ses idées Patricia Boyer Domergue propose des cuvées exprimant au mieux l'expression de son terroir.

Mescladis 2016

Domaine Benoît Salel



Géologie : Argilo-calcaire

Encépagement : 50% Gamay et 50 % Grenache

Vinifications : Vendanges manuelles, égrappage 100%, vinification traditionnelle, macération de 3 semaines, élevage en fût de chêne de 7 mois avant mise en bouteille. Durée de garde : 5/7 ans.



Dégustation

Visuel : La robe est rouge rubis.

Olfactif : Au nez, les fruits noirs et le fût de chêne aux note vanillées.

Gustatif : En bouche cela rappelle une belle syrah du Rhône nord, les fruits noirs, le côté souple en plus et un joli boisé intégré.

La propriété

“Le Domaine Salel et Renaud est créé en 2008, par l’union d’Élise RENAUD et Benoit SALEL dans les Cévennes Ardéchoises.

Au commencement 3ha de vignes et un garage de maison transformé en cave pour vinifier et élever les vins. L’aventure commence !

Elise et Benoit sont amoureux des terroirs. Dans les contreforts du massif central, entre 300 et 500 mètres d’altitudes, les vignes qu’ils cultivent poussent sur des Grès du Trias Cévenol et des Schistes de la Drobie. Des terroirs à découvrir.

Depuis le vignoble s’est agrandi, pour arriver à 12 ha et le projet de construction d’une cave est en cours.

Touriga 2017

Domaine Les amoureuses



Géologie du sol :

Encépagement : Touriga national (Cépage emblématique du Portugal)

Vinifications : Elevage en fûts de chêne français, 100% bois neuf, sélection de grains fins de la forêt de Tronçais, pendant 15 mois.



Dégustation

Visuel : Pourpre sombre.

Olfactif : Nez intense, de fruits noirs, de rose et de cuir.

Gustatif :

Attention, on est loin d'un vin "classique" ! Un côté très dense, très charnu avec une robe d'un noir profond qui rappelle les bons Châteauneuf-du-Pape. Mais aussi une trame aromatique très originale, sur les fruits rouges mais aussi une note de rose très subtile mais suffisante pour donner beaucoup d'exotisme.

La Propriété

A la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche, coteaux et terrasses striés de combes animent un paysage sauvage aux altitudes étagées ménageant de belles surfaces à la vigne, dont la culture remonte ici à l'Antiquité. Figuiers, genévriers, oliviers, mûriers, lavandes complètent le décor. Sur la rive droite du Rhône, aux portes des Gorges de l'Ardèche, à Bourg-Saint-Andéol, s'étend le vignoble du Château les Amoureuses, sur un territoire qui mêle une relative douceur du Nord à un franc caractère méditerranéen.

White Label

Champagne Lanson



Géologie : Crayeux et calcaire

Encépagement : Une cuvée privilégiant le Chardonnay pour la finesse et le Pinot Noir pour la puissance

Vinifications : Peu d'informations délivrées si ce n'est qu'il n'y a pas de fermentation malolactique et une liqueur d'expédition plus aromatique et plus importante qu'un champagne brut.



Dégustation

Visuel : Belle robe jaune paille animée de fines bulles.

Olfactif : Au nez, les arômes de fleurs blanches et de poire d'été sont ponctués de quelques notes minérales.

Gustatif : Au palais, l'attaque est tendre et délicate. Les saveurs de fruits blancs se développent et participent à la sensation de persistance. La finale, sur la minéralité soyeuse de la craie.

La propriété

La Maison Lanson est l'une des plus anciennes maisons de Champagne, fondée en 1760 à Reims, par François Delamotte, conseiller échevin et marchand à Reims². Le Champagne Lanson est la figure de proue du groupe Lanson-BCC, troisième plus grand groupe de Champagne en 2013.

Spécialement créé par la Maison Lanson, Lanson White Label permet d'apprécier subtilement un Champagne avec toutes sortes d'arômes naturels. Ce Champagne est un véritable exhausteur aromatique.

LA CAVE DES LUMIÈRES

VOUS PROPOSE

Envie de partager avec les autres participants

Un vin en vente à la Cave
ou

Prix boutique

+

Un spiritueux
ou
Un champagne

droit de
bouchon
6.00 €

Boite de biscuit Maison Burnouff

12.80 €

Café Espresso Gonéo, décaféiné Espresso Gonéo

2.00 €

Thé noir ou thé vert

2.50 €

DIGESTIF (4 CL)

Cognac VSOP Frapin

8.00 €

Eau-de-vie blanche

6.00 €

Armagnac VSOP Laubade

6.00 €

Whisky du moment

8.00 €

Armagnac XO Joÿ

8.00 €

Rhum du moment

8.00 €



Cave des Lumières
v i n s & s p i r i t u e u x

www.cavedeslumieres.com



contact@cavedeslumieres.com