



Le domaine et le vigneron

Le domaine Ray-Jane (contraction de Raymond et Jeanne) de 26ha est un camaïeu de parcelles situées en plein cœur de l'appellation Bandol sur les hauteurs du Beausset, la Cardière et le Castellet et plantées pour un tiers de vignes centenaires.

Raymond CONSTANT bichonne ses vignes (La pioche est très souvent l'outil de travail de part la configuration de son vignoble) et quel plaisir j'ai eu, au petit matin, en compagnie de leur fils Michel, d'arpenter ces parcelles de mourvèdre, de grenache et de voir la vigueur de ces ceps centenaires –Remarquable !



Domaine certifié « bio » depuis 2013 mais ces vignes ont toujours été cultivées sans apport d'engrais chimique et sans pesticides depuis la nuit des temps.

Cuvée «Bandol rosé» : 40% grenache, 30 % mourvèdre, 30% cinsault

Vendanges manuelles, On est sur un rosé de macération et des fermentations à basse température. Ce rosé a fait sa fermentation malolactique (à l'identique des rouges), ce qui est très rare pour un rosé et cela lui confère de la rondeur et du gras.

Dégustation

Au nez comme en bouche, les agrumes mais également le paprika sans dominante. C'est très rond avec beaucoup de finesse et une grande longueur.
C'est un rosé de repas.

Conseils de service

A boire dès maintenant mais une garde de 1 à 2 ans lui apportera de la complexité.

 A servir à une température de 8°C à 10°C.

Aération du vin : **1 à 2 heure avant de le servir si possible à ce stade de maturité.**

J'ai testé pour vous : A l'apéritif avec un « caviar » de tomates séchées ou une tapenade !
Egalement avec des petits rougets grillés accompagnés d'un tian provençal ou tout simplement avec un melon/ jambon.



Jean-Charles BARBANT
454, chemin de Galance
84120 La Bastidonne

www.lespaniersdebacchus.com
Tél +33 6 03 12 06 15

Château FALFAS - AOC Cotes de Bourg

« Château FALFAS »

2012



Le domaine et le vigneron

Ce domaine de 20 ha est situé sur la commune de Bayon sur les pentes sud des coteaux de la rive droite de la Gironde, juste en face de l'appellation Margaux.

J'ai été enthousiasmé par la qualité de la vinification maîtrisée par Véronique COCHRAN, la vigneronne propriétaire de cette magnifique demeure du XV^{ème} siècle.

On est sur un vin d'une grande distinction qui se révèle au cours du repas et c'est ce qui m'a séduit.

Bien que ce domaine se situe sur la rive droite où le merlot est très souvent majoritaire, l'assemblage cabernet / merlot pour moitié lui confère beaucoup d'élégance et de finesse à l'instar de ses voisins du Médoc sur l'autre rive.



Château FALFAS est en biodynamie depuis 1988.

Ils ne sont que 7% des vignerons bordelais à produire en bio / Biodynamie !

Cuvée « Domaine » » 55% de merlot, 40% de cabernet sauvignon et franc et 5% de malbec (Age moyen des vignes : 35 ans).

Vendanges manuelles il va s'en dire. Vinification sur levures indigènes et élevage en barriques (30% de barriques neuves) pendant 14 mois.

Dégustation

Vin d'équilibre sur des notes de fruits rouges porté par une belle structure tannique.

Conditions de service

Peut être bu dès maintenant à condition de l'aérer voir le carafier et dans les 10 ans à venir.

A servir à une température de 18 °C

L'aération du vin : **1 h heure avant de le servir ;**

J'ai testé pour vous : Une belle pièce de bœuf, un gigot d'agneau

Domaine Les BRUYERES – Viognier « les Monestiers » IGP Collines Rhodaniennes

2016



Le domaine et le vigneron

Ce domaine de 24 ha est situé près de Tain l'Hermitage dans la vallée du Rhône Nord.

David REYNAUD s'est lancé avec brio dans la BIODYNAMIE en 2000 et concocte des macérations qui favorisent le développement du végétal.

Ce vigneron maîtrise son sujet et a su donner une autre dimension à ce « Viognier ».

On est loin des mauvaises caricatures de ce cépage.

C'est une belle introduction aux grands Condrieu du Rhône septentrional !!!



Le domaine est en biodynamie

« **Les Monestiers** » : 100% Viognier - Vignes de 20 ans.

Petit rendement de l'ordre de 27 He/ha.

Vendange et tri manuel sur pieds. Égrappage à 100 % suivi d'un pressurage direct à faible pression (ça garde le côté floral sans l'amertume).

Vinification sur levures indigènes et élevage de 8 mois en cuve.

Ce vin est produit en 2016 seulement à hauteur de 4500 bts.

Dégustation

Au nez comme en bouche, le côté floral et les notes de pêche blanche.

C'est très aromatique, complexe avec une belle tension.

Conditions de service

A boire dès maintenant et dans les 2 ans pour rester sur la fraîcheur.

A servir à une température de 8 à 10°C

Aération du vin: **une heure avant de le servir si possible**

J'ai testé pour vous : Le vin d'apéritif par excellence

S'accorde très bien avec la cuisine asiatique (salade de crevettes aux gingembres, curry de poulet, etc..) et également avec les asperges, un poisson en papillote

Astuce pour l'aération du vin : Après ouverture, verser dans un verre un petit peu de vin de façon à amener le niveau dans la bouteille sous le goulot. Vous favoriserez ainsi la surface d'échange dans la bouteille et l'aération n'en sera que plus efficace !!