

Vins dégustés dans la saison 10 2024/2025

Gamme de prix par bouteille :

- 1 <16€
- 2 entre 16 et 30€
- 3 > 30€
- 4 > 100€

Séance n°0 : septembre 2024 - Initiation à la dégustation

- Vin blanc du Val de Loire – Domaine Jean Marie Reverdy & Fils – Charme de Loire 2022 1
 - AOP côtes du Rhône – Domaine la Destinée – Rouge – À la gloire de nos pères 2016 1
 - AOP Crémant de Bourgogne – Bailly Lapierre – Egarade Brut 2020 1
- Fromage : domedevézelay

Séance n°1 : octobre 2024 – Les trouvailles de l'été

1

- IGP vin des Charentes - Ile de Ré - Sauvignier Gris bio -Domaine Pelletier 1
- Bugey - Domaine Monin - Jacquère "d'Exception", fût d'acacia 1
- Provence - Domaine des Hautes Collines Cuvée du Pressoir Romain Rosé 1
- USA - Whiskey Barrel Zinfandel California 2021 1
- AOC Marcillac rouge - 2018 "Parole Libérée" - Domaine Matha Laïris 1

Fromage ; saintnectaire

Séance n°2 : novembre 2024 – Ça bulle dans le monde

- Inde Maharashtra / Karnataka - Grover Zampa - Cuvée Soirée Brut Blanc 2
- Afrique du sud Tulbagh WO Cap Classique Borealis Cuvée Brut 2022 Krone 2
- Argentine Metodo Tradicional Extra Brut Del Fin del Mundo 2
- Arménie Ararat Valley - Karas - Cuvée Karas Extra Brut 2
- Espagne Cava DO Reserva Brut Blanc de Blancs Ars Collecta 2021 Codorníu 2
- France Maison CURTIL - Cuvées de Saint Marcoul - La Réserve Blanc Brut 2

Fromage : cheddar

Séance n°3 : décembre 2024– Les vins pour une soirée dînatoire

- IGP OC Viognier 2023 - Château de Gourgazaud 1
- AOP OP Mercurey Blanc château D'estroyes 3
- AOP Luberon - OPPIDUM ROUGE 2022 - Domaine de La Royère 1
- VIN DE FRANCE PRUNELART DOUX 2020 - Domaine PLAGEOLES 3
- MOKOFIN 2021 "Gourmet" - Domaine Bordatto 2

Fromage : stilton

Séance n°4 : janvier 2025 - L'évolution d'un domaine vers le « bio »

Le Clos Sorian

- AOP Languedoc - blanc - SO' 2023 – Bio 1
- AOP Languedoc - rouge - 2022 – Bio 1
- AOP Languedoc - rouge - 2020 – Bio 2
- AOP Languedoc - rouge 2018 – HVE 2
- AOP Languedoc - rouge - Le meilleur est à venir -2016 - 2

Fromage : cadenelle

Séance n° 5 : février 2025– Les seconds vins de Bordeaux

- AOP Saint-Émilion Grand Cru VIRGINIE DE VALANDRAUD 2020 3
- AOP Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange 2017 – Château Lagrange 3
- AOP Pessac-Léognan les Hauts de Smith 2017 – Haut Lafitte 3
- AOP Pomerol Balade de la Pointe 2015 – Château La Pointe 3
- AOP Pauillac - FLEUR DE PÉDESCLAUX 2015 - Château Pédesclaux 3

Fromage : laguiole

Séance n°6 : mars 2025 - Les vins de célébrités françaises

- IGP Méditerranée - Chateau Miraval Blanc en Côtes de Provence 2023 1
- Pays d'OC Le Démon de l'évêque – Blanc 1
- AOC Cassis - Domaine La Dona Tigana - Blanc 2023 2
- AOC Côtes du Rhône - CHATEAU DE SEGRIES - rouge 2020 2
- AOC Savigny-Les-Beaune 1^{er} cru "Les Narbantons" Rouge- 2020 –
Domaine R&B Dubois 3
- IGT Toscana Message in a Bottle IGT - Édition Limitée Il Palagio - Sting 2022 2

Fromage: pecorino

Séance Grands Crus : avril 2024 – Les grands vins du sud rhodanien et de la Provence

- AOC Lirac - Blanc 2018 - Château d'Aqueria
- AOC Gigondas -Aux Lieux-Dits 2021 - Domaine Santa Duc
- AOC Châteauneuf-du-Pape 2016 - Reserve Auguste Favier - Domaine Saint Préfert
- AOC Palette - Château Simone 2019
- AOC Bandol - Domaine du Gros Noré Bandol - cuvée Antoinette 2012
- IGP Alpilles Domaine de Trévallon 2013

Fromage : olivia

Séance n°7 : mai 2024 – Le changement climatique – les vins du Nord de l'Europe

- Royaume-Uni (Angleterre Kent) – Hennessy – Vins mousseux 3
- Suède (Skane) – Skepparps Vingard – Solaris Grand Prix – vin blanc 3
- Luxembourg (Moselle) – Bernard-Massard – Riesling Château de Schengen – vin blanc 3
- Belgique (AOP Côtes de Sambre et Meuse) – Domaine du Chenoy – vin rouge 3
- Allemagne (Ahr) – Weinhaus Nelles– Ruber Spätburgunder trocken- vin Rouge (DE) 2

Fromage : beemster

Séance n°8 : juin – les vins pour barbecue

- AOP Languedoc - [Clos Sorian](#) - Flavie2023 1
- IGP Côtes Catalanes - [Mas de la Devèze](#) - Macabeu 2023 1
- IGP Paphos (Chypre) - [domaine Makarounas](#) - Spourtiko2021 2
- DOC Douro (Portugal) - Lua Cheia - Cuvée Reserva Especial - VV 2019 2
- AOP Marcillac - [Domaine Matha](#) - Laïris 2016 Bio - 1

Fromage : fumaison

10è anniversaire : juin

- AOC Crémant de Loire - Domaine des Varinelles 1
- AOC Faugères Blanc - Château Chênaie 1
- AOC Chinon Rouge - Domaine Olga Raffault 1
- Pommeau de Normandie - Domaine Michel Huard 1