

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

- IGP Côtes catalanes : Mas de la Devèze Macabeu 2023 1
- Sans alcool – Villa Norica pinot noir Le Vin 2024 1
- AOP Pierrevert - Provence Domaine La Blaque Tradition 2022 1
- AOP Clairette de Die « Tradition » Cave Poulet et Fils 1

Fromage : Picodon

Séance n°1 : octobre 2024 – D’île en île

- Japon - Katsunuma - cépage Koshu - Grace Wine 2022
- Tasmanie - Mewstone Wines - sauvignon blanc -Hughes & Hughes 2021
- Tahiti - Atoll de Rangiroa - Dominique Auroy - Clos du Récif : Carignan et deux rouges :
- Sardaigne - Jerzu - Cannonau di Sardegna DOC - Bantu 2022
- Nouvelle-Zélande - Marlborough - Pinot Noir - Cloudy Bay 2022

Fromage : Trou du cru

Séance n°2 : novembre 2024 – Accords vins et plats épicés

- AOC Limoux Blanc - Chardonnay - Toques & Clochers - Autan 2020 1
- Vin de France (Cahors)- Vin orange - Skin Contact -Mas Del Périé 2024 2
- AOP CHEVERNY ROUGE - Domaine Daridan -2023 1
- AOP Côtes du Rhône - Domaine Marcel Richaud - Terre d’Aigles 2020 1
- Coteaux d’Ancenis - Malvoisie - Domaine du Haut-Fresne - Les 3 Lézards 1

Fromage : Epices

Séance n°3 : décembre 2024– Variations sur le Chenin (Vouvray

- Troglodyte brut– Méthode traditionnelle – Alain Robert 1
- Blanc sec Fosse Rouge Sébastien Brunet 2023 2
- Blanc demi-sec Le Clos Naudin 2018 3
- Blanc moelleux Domaine des Aubuisières Cuvée Saint-Jean 2022 2
- Blanc moelleux Domaine Huet Le haut-lieu Première Tri 2020 3
- Montlouis - La Taille aux loups- Jacky Blot – Triple Zéro 2

Fromage : Bleu de Gex

Séance n°4 : janvier 2025 - Les vins portugais

- DOC Vinho Verde – Soalheiro - Granit 2024 2
- DOC Tejo – Casa Cadaval – Trincadeira (Vieilles vignes) Preta 2022 2
- DOC Dao – Quinta dos Monteirinhos - Touriga Nacional- Réserve 2021 2
- DOC Alentejo -Eugenio de Almeida – Cartuxa 2021 3
- DOC Douro – Quinta de Roriz -Post Scriptum de Chryseja 2023 3
- Vin de Madère – Barbeito - Demi-doux vielli 3 ans 2

Fromage : Queijo

Séance n° 5 : février 2025– L'envers du Beaujolais

- Vin de France Rosé - FRV100 - Les terres dorées, Jean-Paul Brun 1
- AOP Beaujolais - Domaine Perras - Nuance de grès blanc 2023 2
- IGP Comtés Rhodaniens - Domaine Perras - Gamaret "cœur de silex" 2021 1
- Vin de France - Famille Morin - Syrah 2023 2
- AOP Chiroubles - Famille Morin - "Javernand" 2023 2

Fromage : Gratte paille

Séance n°6 : mars 2025 - Cuves, fûts, amphores pour l'élevage du vin

- AOP La Clape blanc - Languedoc [Château La Negly](#) - Brise Marine 2024 2
- AOP Chorey les Beaune blanc – [Domaine Maillard](#) -2022 2
- AOC Bordeaux Côtes de Blaye - [Château Peybonhomme les Tours](#) - Energie 2022 2
- AOC Cahors - [Château du Cèdre](#) - Extra Libre 2023 2
- DOCG Barolo Piémont Italie - [Dell'Astemia](#) Pentita 2019 3

Fromage : Castelmagno

Séance Grands Crus : avril 2024 – Les grands vins de Bordeaux

- AOP Pessac-Léognan - Cru classé des Graves - [Château Carbonieux](#) - Blanc 2023 3
- AOP Saint Emilion Grand Cru « Classé B » - [Château TROPLONG MONDOT](#) 2019 4
- AOP Saint Julien - 2ème Grand Cru Classé - [Château LEOVILLE POYFERRÉ](#) 2017 4
- AOC Margaux - 2ème Grand cru Classé - [Château DURFORT VIVENS](#) 2015 4
- AOC Pauillac - 5ème Cru Classé - [CHÂTEAU PONTET CANET](#) 2015 4
- AOP Barsac - 1er Cru Classé - [CHÂTEAU CLIMENS](#) blanc moëlleux 2010 4

Fromage : Roquefort

Séance n°7 : mai 2024 – Vins et terroirs (Languedoc)

- AOP Picpoul de pinet blanc- La Croix Gratiot - Bréchallune 2024 2
- AOP Faugères blanc - Domaine Ollier-Taillefer - Allegro 2023 2
- AOP Corbières rouge - Clos de L'Anhel - Le Lolo de L'Anhel 2024 1
- AOP Terrasses du Larzac rouge - Mas des Chimères - Nuit Grave 2023 2
- Vin de Fance rouge - Domaine Thierry Navarre - Ribeyrenc 2020 2
- AOC Minervois - Domaine le Cazal - Délice du Vent 2019 2

Fromage : Bethmale

Séance n°8 : juin – Retrouverez-vous le cépage ?

- Merlot - Vin de France - [Maison Ventenac](#) - L'Idiot 2 1
- Cabernet franc - AOP Bourgueil - [B et V Marchesseau](#) - Utopie 2023 2
- Pinot noir - AOP Alsace - [Sophie Schaal](#) – 2025 2
- Syrah - Vin de France - [JM Gerin](#) - La Champine 2024 2
- Syrah - AOP Cornas - [JL Colombo](#) - Terres brûlées 2020 3

Fromage : Gâperon

Dîner festif du 16 juin

- apéritif : AOP Vouvray – domaine Alain Robert – Troglodyte 1
- entrée – IGP Méditerranée – Studio by Miraval 2024 1
- plat – AOP Santenay 1^{er} cru – Clos Rousseau 2023 2
- dessert – Poiré – le clos Fournier 1