

# tanin

LE VIN PASSÉ EN REVUE

Juin/juillet/août 2022



## DÉGUSTATION

### *L'été en bouteille*

L'été, c'est la saison de tous les possibles, y compris dans les verres. Afin d'optimiser vos expériences, la rédaction de Tanin s'est réunie pour déguster des centaines de cuvées.

Nous en avons sélectionné 39. Un vrai défi au regard des belles choses que nous avons reçues. Merci aux nombreux vignerons qui ont joué le jeu. Pour nous aider dans nos choix, nous avons pensé à vous, aux moments que vous allez vivre. Avec cette sélection, mettons ensemble de l'été dans notre vin !

*Les enfants font leur château de sable  
et vous êtes tranquille à l'ombre du parasol.  
Voilà ce qu'il vous faut.*



1



2



4



3

#### 1 DOMAINE CAPMARTIN,

Agrumes & Caetera,  
Pacherenc du Vic-Bilh, 2019

Le nom de cette cuvée est à l'image du vin. Comme un sorbet de pamplemousse clair, sa texture est fondante, onctueuse, et offre un bel équilibre entre volume et fraîcheur. Un vin qui donne envie d'aller surfer sur la côte.

11,90 €

#### 2 MAISON BROTTÉ

Signature, Côtes du Rhône, 2021

Avec 20 % de cépages blancs, nous sommes en présence d'un O.V.N.I. Servi bien frais, il révèle des tanins fins, des arômes de fruits rouges et une finale sur les fruits blancs. D'un superbe soyeux, il détient un très haut capital de glouglou.

À rafraîchir pour se rafraîchir.

8,50 €

#### 3 FOURNIER & FILS

Grande Cuvée, La Chaudouillonne  
Sancerre, 2017

Un nez tout en fraîcheur sur les agrumes. Nous sommes séduits par ce toucher de bouche ensorceleur. Magnifique équilibre, pointe de miel et de fleurs blanches. Sa belle trame citronnée sera top sur un beau plateau de fruits de mer.

22,30 €

#### 4 LA GRANDE BAUQUIÈRE

Le B création rosé

Côtes de Provence, 2021

Un rosé très clair dont on a immédiatement envie de remplir son verre. Au nez, ses arômes prometteurs de pamplemousse et d'écorces d'agrumes se retrouvent en bouche. Le vin est désaltérant, on entend la mer, on entend l'été.

9,50 €

*On a perdu la montre. La soirée s'écoule tranquillement. À un moment, la petite voix nous rappelle qu'il est temps de passer à table sous les lampions.*

**GUILLAUME GUENARD**

La voie royale, mondeuse noire, 2020  
Sombre et juteuse, cette cuvée s'exprime tout en dentelle. Comme un fruit noir aux notes fumées et épicées, c'est une nuit d'étoiles au cœur de l'été. Une très belle découverte.

18,50 €



**DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX**

Les Barrières, Beaujolais blanc, 2019  
Un chardonnay tout en équilibre. Onctueux en bouche, on retrouve des arômes de miel d'acacia. Puis, dans la longueur, quelques notes arisées viennent délicieusement chatouiller le palais. Pâtiné, avec de la structure et de la vivacité, on dit oui.

11,50 €



**FOURNIER PÈRE & FILS**

Les Belles Vignes, Sancerre rosé 2021  
Un rosé de gastronomie. Du pinot noir qui combine vinosité et finesse. Un équilibre chavirant qui saura vous envoûter lors de vos belles soirées d'été.

16,60 €



**DOMAINE DU MORTIER**

Les Graviers Saint-Nicolas de Bourgueil, 2020  
Un cabernet franc de grand niveau. Sa superbe maturité lui confère des aromatiques de fruits noirs bien mûrs et un velouté délicat. Du fruit, du fruit, du fruit, absolument superbe.

14,50 €



**CHÂTEAU JOININ**

Bordeaux, 2019  
Que c'est bien fait ! Un bordeaux sur le fruit et diablement efficace. Un classique très bien maîtrisé. Un très bel équilibre qui saura accompagner vos plus belles gueuletonnades, de jour comme de nuit.

7,50 €