

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

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 €



4



3

*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
aromatisées 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 équi-
libre chavirant qui saura vous envoûter
lors de vos belles soirées d'été.

16,80 €



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 €