

## Sélection vins & bulles automne 2021



*Sharing is sexy!*

On va rentrer dans la partie froide de l'automne. Par conséquent, nous allons pouvoir déguster des vins plus puissants. Durant les prochaines semaines, vous aurez l'opportunité de découvrir de belles cuvées à mettre en cave ou pour [habiller vos tables de fêtes](#). En attendant, nous vous invitons à découvrir une sélection vins & bulles automne 2021, composée de six bouteilles : un vin rouge, trois blancs, un crémant et un champagne. Découvrons tout cela ensemble.

Au sommaire :

1. [La sélection vins & bulles automne 2021](#)
2. [Savoie Mondeuse Vieilles Vignes 2019 – Michel et Xavier Million Rousseau](#)
3. [Morgon Franck Chavy 2020 – Cuvée Sans Sulfite](#)
4. [Guilbaud Frères Muscadet Soleil Nantais 2020](#)
5. [Condrieu Patience 2018 – Domaine Pichon & Fils](#)
6. [Crémant de Savoie Domaine Jean Vullien](#)
7. [Champagne Chassenay d'Arce – Blanc de Noirs Brut – millésime 2012](#)

## La sélection vins & bulles automne 2021

Cette nouvelle sélection est composée de six bouteilles. Elle se révèle plutôt eclectique puisque nous allons découvrir deux vins rouges, 2 vins blancs et de 2 bulles (un crémant et un champagne).

Aussi, les cuvées proposées sont plutôt accessibles. Certaines comme le Condrieu, pourront être réservées pour les fêtes.

- **Savoie Mondeuse Vieilles Vignes 2019 – Michel et Xavier Million Rousseau – Prix 9,60 €**
- **Morgon Franck Chavy 2020 – Prix 15 €**
- **Guilbaud Frères Muscadet Soleil Nantais 2020 – 7,20 €**
- **Condrieu Patience 2018 – Domaine Pichon & Fils 32 € (37,5 cl)**
- **Crémant de Savoie Domaine Jean Vullien – Prix TTC 9,50 €**
- **Champagne Chassenay d'Arce – Blanc de Noirs Brut – millésime 2012 – Prix 31,50 €**

## **Savoie Mondeuse Vieilles Vignes 2019 – Michel et Xavier Million Rousseau**

On débute cette sélection vins & Bulles automne 2021 avec cette Savoie Mondeuse Vieilles Vignes 2019 du Domaine Michel et Xavier Million Rousseau.

Il s'agit d'un vin rouge qui possède un bon potentiel de garde. Réalisé à partir d'un encépagement 100% Mondeuse (le cépage typique de la Savoie), provenant d'une sélection parcellaire de vignes plantées entre 1929 et 1970 (d'où la dénomination Vieilles Vignes). Cette cuvée est puissante et se rapproche d'un syrah. Idéal pour la saison froide qui arrive.



- **Œil** : robe rubis à nuance pourpre
- **Nez** : floral pivoine et violette fruits noirs cassis mûre groseille poivre noir une touche tabac
- **Bouche** : Bouche harmonieuse entre puissance et une grande fraîcheur longue sur les fruits noirs, minérale.
- **Accompagnement** : viandes rouges, gibiers, civets et fromages de montagnes...
- **Service** : 14-16°, ouvrir une heure avant dégustation – Peut se conserver entre trois et cinq ans

[En savoir plus](#)

## **Morgon Franck Chavy 2020 – Cuvée Sans Sulfite**

Je vous ai déjà présenté des vins du Domaine Franck Chavy. Ce Morgon résulte d'un assemblage 100% Gamay.

Cette cuvée se différencie de la [cuvée Morgon Les Granites Roses](#) par sa méthode de production sans sulfite.

Ce vin fin et élégant peut se marier aussi bien avec des mets salés comme des mets sucrés.



- **Œil** : robe rubis
- **Nez** : Nez mûr, une note florale, fruité cerise petits fruits noirs myrtille épicé muscade réglisse une touche clou de girofle.
- **Bouche** : ample fondue et fraîche, de fins tanins élégants harmonieuse et longue
- **Accompagnement** : terrine de lapin, tarte tomate, magret canard, glace vanille et coulis de chocolat, crème caramel
- **Service** : 15-16°, servir sans carafes – Peut se conserver entre cinq et cinq ans
- agrafer – Peut se conserver entre cinq et cinq ans

[En savoir plus](#)

## Guilbaud Frères Muscadet Soleil Nantais 2020

On découvre un muscadet de la Loire, une AOC Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie. La cuvée Muscadet Soleil Nantais résulte d'un encépagement 100% Melon de Bourgogne. C'est la première fois que nous présentons un vin de cette AOC et élaboré à partir de ce cépage.

Idéale pour impressionner votre beau-père avec une cuvée originale. Ce vin séduit par son rapport qualité/prix.



- **Œil** : jaune dorée
- **Nez** : mûr et frais, arômes floraux (fleurs blanches), fruits (poire)
- **Bouche** : vive et structurée, arômes fruités (pomme verte, agrumes). Belle longueur.
- **Accompagnement** : apéritif, sushis, carpaccio de dorade, tartare de coquilles Saint-Jacques ou encore fromage de chèvre frais
- **Service** : 10-12° – Peut se conserver trois ans maximum.

## Condrieu Patience 2018 – Domaine Pichon & Fils

On poursuit cette sélection Vins & Bulles automne 201 avec le Condrieu Patience 2018 . Ce vin doux est issu d'une récolte tardive en vendanges manuelles.

Le vin est produit en fonction des conditions climatiques du millésime. Cette cuvée est produite à partir d'un encépagement Viognier.

Ce vin est à réserver pour les fêtes, il accompagnera à merveille foie gras et autres mets raffinés.



- **Œil** : robe or profond
- **Nez** : intense, miel amande fraîche
- **Bouche** : ample, gourmande. bel équilibre entre le sucre et l'acidité
- **Accompagnement** : foie gras, roquefort, comté, tarte à la frangipane
- **Service** : 12-14° – Peut se conserver trois ans maximum.

[En savoir plus](#)

## Crémant de Savoie Domaine Jean Vullien

On poursuit avec un autre vin savoyard. Celui-ci est un vin effervescent pourra vous accompagner tout au long du repas.

Ce Crémant de Savoie Brut Blanc résulte d'un encépagement Chardonnay, Altesse, Jacquère.



- **Œil** : Jaune pale, fin cordon de bulle
- **Nez** : fruité, arômes de fruits blancs (pêche, ananas, citron)
- **Bouche** : notes fruitées (fruits blancs et fruits à coque), notes briochées

- **Accompagnement** : tapenade verte, le jambon de pays, le rôti de veau aux olives vertes, le tajine de volaille au citron, le gruyère, le clafoutis aux abricots
- **Service** : 10-12° – Boire frais, mais pas glacé

[En savoir plus](#)

## Champagne Chassenay d'Arce – Blanc de Noirs Brut – millésime 2012

La Maison Chassenay d'Arce est une valeur sûre. Elle réalise ses champagnes dans la plus pure tradition. Cette cuvée Blanc de Noirs est un millésime 2012 brut, élaboré à partir d'un assemblage 100% pinot noir, cépage emblématique de la Côte des Bar.



- **Œil** : Jaune claire reflets dorés, fin cordon de bulle
- **Nez** : frais et élégant, dévoile des arômes de fruits jaunes et épices.
- **Bouche** : Champagne gourmand, fruité, finale minérale légèrement boisée
- **Accompagnement** : charcuteries, des entrées à base de champignons et des volailles rôties
- **Service** : 10-12°

[En savoir plus](#)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération*

Crédit photos : Mélie K. <https://bombastikgirl.com>