

## 4 cuvées confidentielles à posséder dans sa cave



Sharing is sexy!

Se constituer une cave de choix n'est pas toujours chose aisée. Il faut oser sortir des sentiers battus et partir à la rencontre de vignerons ou de cavistes passionnés. Cette de cette façon que vous parviendrez à vous construire une cave composée de vins de qualité. Nous vous avons préparé une sélection de 4 cuvées confidentielles à posséder dans sa cave.

### Ces cuvées confidentielles qui vous promettent un bon moment de dégustation

Trouver des pépites et les partager entre amis ou en famille est le but de nombreux amateurs de vins. Voici, quatre cuvées confidentielles qui vous garantiront un bon moment de dégustation. Les cuvées suivantes ont été sélectionnées pour leur originalité et leur qualité.

- Opus Orange Domaine du Coteau de Torméry Guillaume Quénard Prix 16 euros
- Galateo 2021 Coume Del Mas Banyuls Prix 17€
- Saint-Joseph 2021 Christophe Pichon Prix 21€
- 101 Rangs 2017 Château de Tracy Prix 60€

### Opus Orange Domaine du Coteau de Torméry Guillaume Quénard



On débute cette sélection de cuvées confidentielles avec un [vin savoyard](#) . La Savoie est un vignoble trop méconnu et pourtant, on y trouve des pépites et des vins insolites. À l'image de cet Opus Orange .

Il s'agit d'un [vin orange](#) issu d'un assemblage 100% chenin (l'autre nom du jacquère), vieilles vignes, âgées de plus de 70 ans. Elevées sur sols éboulis calcaire, en coteaux de forte pente, exposition sud.

Les raisins sont vendangés manuellement et égrappés puis macèrent dans une jarre en terre cuite pendant 15 jours.

L'élevage dans ce type de contenant permet au vin de se marier avec sa structure. À la manière du bois, la jarre laisse passer un peu d'oxygène, mais sans apport d'arômes et de tanins du bois. De plus, la jarre en terre cuite permet de préserver les arômes fruités et la fraîcheur .



Notes de dégustation :

- Œil : Jaune orangé
- Nez : notes de fruits confits, fruits jaunes
- Bouche : vin souple et harmonieux, grande minéralité enrichi par une salinité et une tannicité qui apportent tonus et structure au vin.
- Accompagnement : apéritif, volaille ou cuisine asiatique
- Service : 12-14°

### Galateo 2021 Coume Del Mas Banyuls

Nous poursuivons cette sélection avec un vin muté : La Galateo 2021 de Coume Del Mas. La Banyuls est un vin doux naturel qui se déguste aussi en apéritif qu'en dessert.

Il résulte d'un assemblage 100% grenache noir, provenant de sols de schistes. Les raisins sont égrappés et triés manuellement. Le vin est muté sur grains puis élevé en fûts de chêne pendant 6 mois.



Notes de dégustation :

- Œil : rouge sombre, presque noir, reflets pourpres
- Nez : charmeur et gourmand, dévoile des arômes fruités
- Bouche : onctueuse, suave, gourmande. Fruitée, sucrée mais équilibrée
- Accompagnement : peut se déguster aussi bien à l'apéritif que sur des fruits rouges frais ou un fondant au chocolat
- Service : 14-16°- À déguster avant 2025

[En savoir plus la cuvée Galateo](#)

## Saint-Joseph 2021 Christophe Pichon

Je ne présente plus les vins de Christophe Pichon . J'ai déjà présenté quelques cuvées produites par ce vigneron, notamment [Cormas allégorie](#) , [Côte-Rôtie Tess](#) . Cette fois, nous allons découvrir un Saint-Joseph rouge.

Ce vin rouge bénéficie d'un encépagement 100% syrah, issue de vignes de 35 ans d'âges en moyenne, cultivées en coteaux le



long du Rhône sur des sols de granitique à forte pente. Les vendanges sont manuelles et l'élevage se fait en fût de chêne (neufs à 4 ans d'âge).



Notes de dégustation :

- Œil : robe rouge sombre reflets violets, brillante
- Nez : arômes de fruits rouges, des notes épicées, poivrées, très typiques de la syrah
- Bouche : bouche soyeuse avec des tanins délicats, des fruits rouges, une finale fraîche et légèrement poivrée.
- Accompagnement : viande rouge, grillade, chevreuil, fromage de chèvre.
- Service : 15-18° ouvrir 1 à 2 h avant dégustation. Peut se conserver quelques années en cave.

[En savoir plus sur ce Saint-Joseph](#)

## 101 Rangs 2017 Château de Tracy

On conclue cette sélection de cuvées confidentielles avec un Pouilly Fumé d'exception . Je vous avais déjà présenté le Château de Tracy , c'était avec la cuvée Haute Densité (HD) . Je classais ce vin blanc parmi mes préférés. Son mode de production donne naissance à un nectar de grande qualité. Si comme moi, vous aviez apprécié la cuvée [HD du Château de Tracy](#) , je vous invite à découvrir 101 Rangs .

Les « 101 Rangs » sont issus d'une sélection très stricte de raisins provenant uniquement des plus vieux pieds de Sauvignon ,

cultivés dans la plus ancienne vigne du château. Cette dernière a été plantée en 1954.

Cette parcelle unique est située sur l'un de nos plus beaux terroirs de Silex. La production est confidentielle avec seulement 4 000 bouteilles de produites.

Le millésime 2017 a été marqué par un épisode de gel au printemps, ce qui a donné une récolte confidentielle.

Ce millésime a fait l'objet d'une attention particulière. La sélection des raisins s'est concentrée sur les plus beaux terroirs. Ce qui a donné naissance à un « millésime 2017 d'une rare complexité aromatique à l'identité affirmée. Les textures sont précises, délicates, mêlant justesse et pureté . »

Ce vin blanc sec souple est clairement un vin de gastronomie à la palette aromatique racée.



Notes de dégustation :

- Œil : Jaune d'or, reflets argentés, brillant.
- Nez : Le premier nez dévoile des notes de fruits exotiques (mangue, passion). Avec un peu d'ouverture, des notes de basilic apparaissent accompagnées de noix de coco râpée et de vanille. En poursuivant l'aération, le nez dévoile une très belle fraîcheur et un riche bouquet composé de notes d'agrumes, de rhubarbe, ou encore le poivre vert qui complexifie cet ensemble minéral, très fin.
- Bouche : L'attaque est franche, sur les agrumes frais. Le vin offre un équilibre précis avec une structure charnue (très typique sur les sols de silex). Le milieu de bouche développe une aromatique d'une rare complexité : pamplemousse, citron vert, yuzu, bergamote... Finale majestueuse, saline légèrement vanillée.
- Accompagnement : mets raffinés : plateau de fruits mer, homard, poissons. Peut-être servi en apéritif

- Service : 10-12° Peut se conserver quelques années en cave

Crédit photos : Mélie K <https://bombastikgirl> Tous droits réservés