



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 9 septembre 2026

L'Escargot - Valenciennes

Allocations de Stéphane

Avec cette dégustation, Stéphane nous propose 4 vins rouges, puis 4 vins blancs parmi ses allocations.

Vins rouges

MOULIN-A-VENT 2016. Domaine Thibault Liger-Belair

Vigneron de Bourgogne qui fait une cuvée de Moulin à Vent. Le vin est travaillé comme un Bourgogne (pas de macération), mais avec du Gamay.

C'est un des plus grands vignerons de Bourgogne (jusqu'au-boutiste et perfectionniste).

Nez : Griotte. Kirsch. Cuir.

Bouche : Vif et fluide. Finale réglissée.

Magnifique bouteille !

GEVREY-CHAMBERTIN. Cuvée Regnard 2023. Hubert Lignier

Assemblage de terroirs.

Nez : Jeune. Frais.

Bouche : Gourmand, caressant. Beaucoup de jus. Cerise, framboise.

Très agréable, même s'il n'est pas encore en place.

VDP de Vaucluse. Domaine des Tours 2020. Emmanuel Reynaud

Nez : Floral. Fraise des bois. Pivoine.

Bouche : Finale poivrée.

On ne s'en lasse jamais...

CÔTE-RÔTIE. Ampodium 2023. Domaine Rostaing

Très beau millésime en Côte-Rôtie.

Nez : Fruits noirs. Cassis.

Bouche : Puissant. Beaucoup de matière. Belle acidité en finale. Très fin malgré sa puissance.

Déjà très bien (avec un magret par exemple), mais avec au moins 20 ans de garde.

Vins blancs

VOUVRAY. Méthode traditionnelle Extra Brut 2019. Domaine Foreau

Elevage :

- 18 mois comme un vin tranquille.
- 3 ans sur latte après la mise en bouteille avec les levures.
- 1 an de vieillissement après dégorgement et bouchonnage.

Nez : Orgeat. Anis. Pomme granny.

Bouche : Frais, léger. Acidité mûre. Très fin.

CREMANT DU JURA. Brut Nature 2022. Domaine Labet

Domaine star du Jura. Bouteille introuvable. Cépage Chardonnay.

Nez : Agrumes. Plus fermé que le précédent.

Bouche : Toasté, grillé en finale. Frais avec une belle acidité (sur un millésime caniculaire !).

VDP de Vaucluse. Domaine des Tours. Clairette 2020. Emmanuel Reynaud

Nez : Oxydatif. Caramel brûlé.

Une bouteille « hors normes » : inhabituel chez Emmanuel Reynaud...

CHABLIS 2010. Vincent Dauvissat

Nez : Minéral. Coquille d'huitre.

Bouche : Acidité mûre avec des amers. Longueur exceptionnelle. Finale saline. Salivant.

Magnifique !!!