



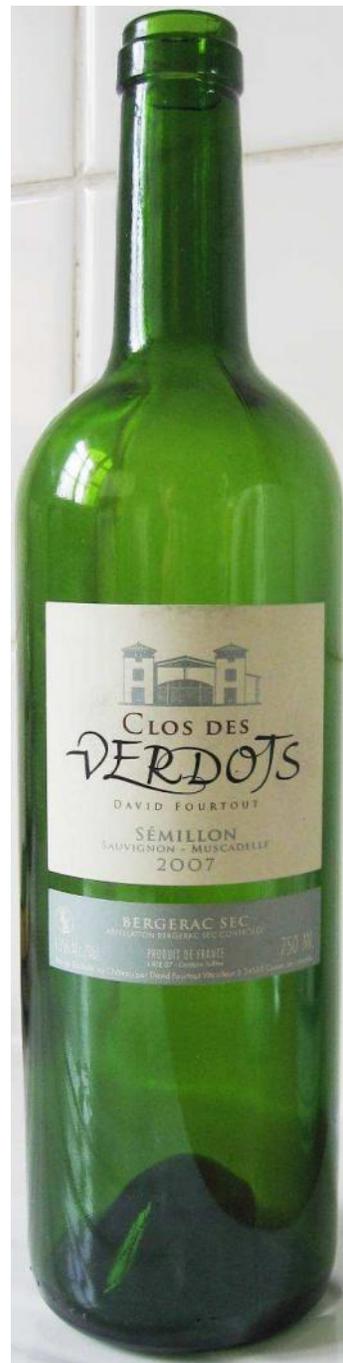
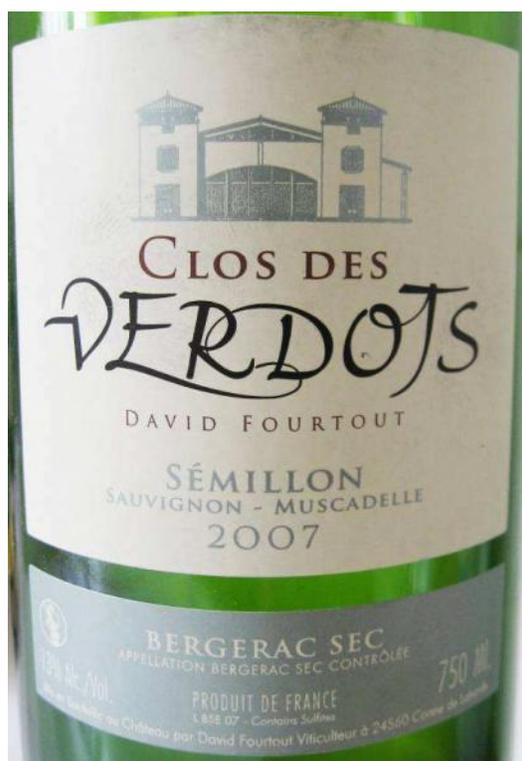
Mondeville Oenologie  
16 Rue JP Fierdehaiche  
14120 MONDEVILLE

Mail : mondeville-oenologie@club-internet.fr



## Le petit secret de DAVID

04/04/2008



**BERGERAC SEC** – 2007

Clos des VERDOTS

Appellation Bergerac sec contrôlée - Vin blanc 13,0%

Cépages : Sémillon, Sauvignon et Muscadelle

Mis en bouteille au château par David FOURTOUT à Conne de Labarde F24560



Mondeville Oenologie  
16 Rue JP Fierdehaiche  
14120 MONDEVILLE

Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)



Le petit secret de JEAN-MARC  
04/04/2008

**CORBIERES** – 2005

Château Blanc-Terrier  
Cuvée de la 7<sup>ème</sup> Croix



**Appellation** d'origine contrôlée - Vin rouge 12,5%

**Cépages** : 50% Carignan, 30% Syrah, 20% Grenache

**Mis en bouteille** au Domaine Blanc-Terrier, 12 rue des moulins F-11130 Sigean

**Plus d'info** sur [www.aoc-corbieres.com](http://www.aoc-corbieres.com)

LES ONZE TERROIRS



- 1 [Montagne d'Alaric](#)
- 2 [Saint Victor](#)
- 3 [Fontfroide](#)
- 4 [Queribus](#)
- 5 [Boutenac](#)
- 6 [Termenès](#)
- 7 [Lézignan](#)
- 8 [Larasse](#)
- 9 [Sigean](#)
- 10 [Durban](#)
- 11 [Serviès](#)



Mondeville Oenologie  
16 Rue JP Fierdehaiche  
14120 MONDEVILLE

Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)



Le petit secret de Nicole et Pascal

04/04/2008



### JURANCON – 2006

Camin Larredya - Costat Darrèr (coté arrière) Appellation

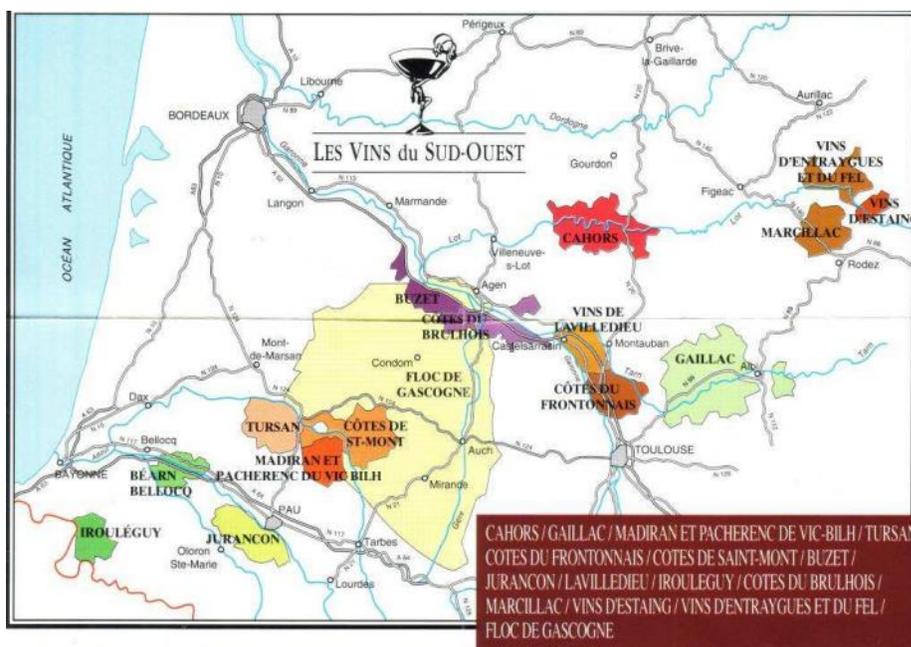
Jurançon contrôlée - Vin blanc moelleux 13,5% Cépages : 2/3

Gros Manseng + 1/3 Petit Manseng

Prix : 8,60 € à la propriété

Producteur : Vinifié et élevé par Jean-Marc Grussaute SARL –  
Chapelle de Rousse F.64110 Jurançon

Plus d'infos sur [www.vins-jurancon.fr](http://www.vins-jurancon.fr) et [www.caminlarredya.fr](http://www.caminlarredya.fr)



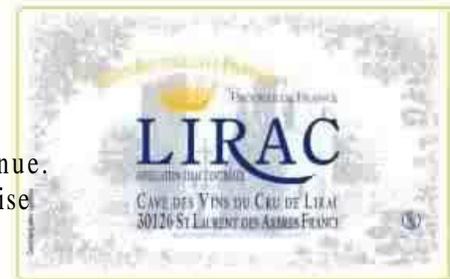


Le petit secret de Emmanuel  
04/04/2008



## Cuvée Tradition Rosé 2006 – 14%Alc

**Description :** Elle présente une robe éclatante, assez soutenue. Elle exhale des arômes très séduisants de fraise, de framboise et autres fruits rouges. Son véritable trait de caractère se trouve dans l'équilibre gustatif et la générosité en bouche. Cette ampleur se conjugue à une bonne fraîcheur et une très belle intensité aromatique.



**Cépages du Rosé :** Grenache noir et Cinsault (*Erratum : et non pas Syrah*)  
ROUGE = Grenache noir+Syrah+Mourvèdre, BLANC = Grenache+Clairette blanche+Bourboulenc

**Terroir :** Commun à celui de Tavel, puisqu'il s'agit du même plateau d'argile rouge à galets roulés. Il permet au Lirac rosé de s'exprimer dans sa plus grande finesse. Il occupe un large territoire de 715ha, qui s'étend sur quatre communes : Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres, et Saint-Geniès-de-Comolas.

**Production :** 80% rouge, 15% rosé, 5% blanc. +/- 25.000 hl par an dont 38% à l'export.

**Histoire :** Fondée en 1931, la Cave des Vins de Cru de Lirac est à l'origine de l'appellation contrôlée Lirac (1947), cru des Côtes du Rhône méridionaux. Le Lirac est le premier cru des Côtes du Rhône à produire des vins dans les trois couleurs : rouge, rosé, blanc.

**Le conseil du sommelier:** Cette cuvée se consommera en apéritif ou sur vos plats de charcuterie, tagine, bouillabaisse, aubergines et tomates farcies...mais aussi avec la cuisine asiatique et orientale. Température de service : 13°

**Prix:** 5,05€TTC la bouteille – Cave Coopérative de Saint-Laurent-des-Arbres F30126



Mondeville Oenologie  
16 Rue JP Fierdehaiche  
14120 MONDEVILLE

Mail : mondeville-oenologie@club-internet.fr



04/04/2008



## **SANCERRE** – 2006 Domaine Tassin

**Appellation** d'origine contrôlée - Vin blanc 12,5%

**Vin de cépage** Sauvignon pressé dès la vendange. Sa fermentation lente permet de développer tout l'arôme de ce vin sec et fruité. Il se déguste jeune et frais, à une température de 10°, à l'apéritif, ou bien accompagné à souhait poissons et fruits de mer, ainsi que foie gras et fromages de chèvre (crottin de Chavignol).

**Mis en bouteille** par G. et S. TASSIN à Champtin 18300 Crézancy-en-Sancerre

**Prix** : 9,00 € à la cave de la rue de la mer à Ouistreham

**Plus d'info** sur : [www.domaine-tassin.fr](http://www.domaine-tassin.fr)

**Je suis un vin blanc, mais quelle est la couleur de ma robe ? !!**

Blanc pâle - Jaune pâle - Jaune reflet vert - Jaune - Paille - Paille foncée - Miel - Or - Doré - Ambré -  
AL, LO, SA AL LO BO RH BO PR BO LO JU

**Le nez (odeurs et arômes)**

*Le cépage* apporte un parfum qui lui est caractéristique : Viognier : abricot, Gewurztraminer : litchies, rose..., Muscat : raisin sec ...

*La fermentation* apporte de nouveaux parfums : fruits, fleurs, végétal ...

*Le sol* selon sa composition apporte des arômes : iode, pierre à fusil, silex ...

*L'élevage* : vanille, sous-bois, crayon, cèdre ...

**La bouche (flaveurs)**

*L'attaque* : l'odeur que dégage un vin, les 3 ou 4 premières caudalies ...

*Sa texture* : est-il aqueux, a-t-il de la matière ...

*Sa saveur* : acide, salé, amer, sucré (sucrosité) ...

*Sa longueur* : est-il long ou court en bouche ... impression générale : est-il équilibré ?

**Les principaux cépages du vin blanc :**

**Chenin** (acacia, chèvrefeuille, pomme verte, pamplemousse) (LO)

**Gewurztraminer** (litchi, rose, pivoine, cannelle, géranium) (AL)

**Sauvignon** (cassis, buis, iris, citron, genêt, pierre à fusil, pamplemousse) (LO, SO)

**Muscat** (rose, fleur d'oranger, zestes de citron, orange) (RH, RO, AL)

**Riesling** (citron ou citronnelle, pamplemousse, fruits secs) (AL)

**Viognier** (abricot, pêche, acacia, miel, tabac, pain d'épice, miel) (RH, LA, PR)

**Les autres !!!!**

**Aligoté** (noisette, citron) (BO)

**Bourboulenc** (Ciste, genêt) (LA, RH)

**Chasselas** (tilleul, touches florales) (AL, SA, LO)

**Chardonnay** (fruits blancs, noisette, beurre, amande grillée, tilleul, verveine) (BO, LO, CH, JU, SA)

**Clairette** (acacia, tilleul, genêt - fenouil, anis - fruits blancs) (RH, PR, LA)

**Folle blanche** (saveur acide, fruité, léger) (LO, Cognac)

**Marsanne** (notes florales) (RH, LA)

**Mauzac** (arôme de pommes) (SO, LA)

**Melon dit MUSCADET** (fleurs blanches, foin coupé, notes iodées, poire, pomme verte, citron) (LO)

**Petit Manseng** (fruits exotiques, épices) (SO)

**Pinot gris** (fruits jaunes, épices, noisette) (AL, LO, SA)

**Roussanne** (pêche de vigne, miel, abricot) (PR, RH, LA, SA)

**Savagnin** (épice, pomme et noix fraîche) (JU)

**Pinot gris** (pêche, miel, poire, violette, acacia) (AL, LO, SA)

**Petit Manseng** (fruits exotiques, zestes d'agrumes) (SO)  
senteur garrigue) (RH, PR, LA)

**Sémillon** (miel et cire d'abeille) (SO-B, PR)

**Sylvaner** (acacia, fleurs blanches) ou  
(foin, fruits secs, coing, vigne) (AL)

**Ugni blanc** (arômes très légers) « peu aromatique » (SO, PR, LA, CO)

**Muscadelle** (arôme puissant de Muscat) (SO-B)

**Les régions en France où l'on cultive des cépages vinifiés en blanc :**

Alsace (AL) Bourgogne (BO) Champagne (CH) Corse (CO)

Jura (JU) Languedoc (LA) Loire (LO)

Provence (PR) Rhône (RH) Roussillon (RO)

Savoie (SA) Sud-Ouest-Bordelais (SO-B)

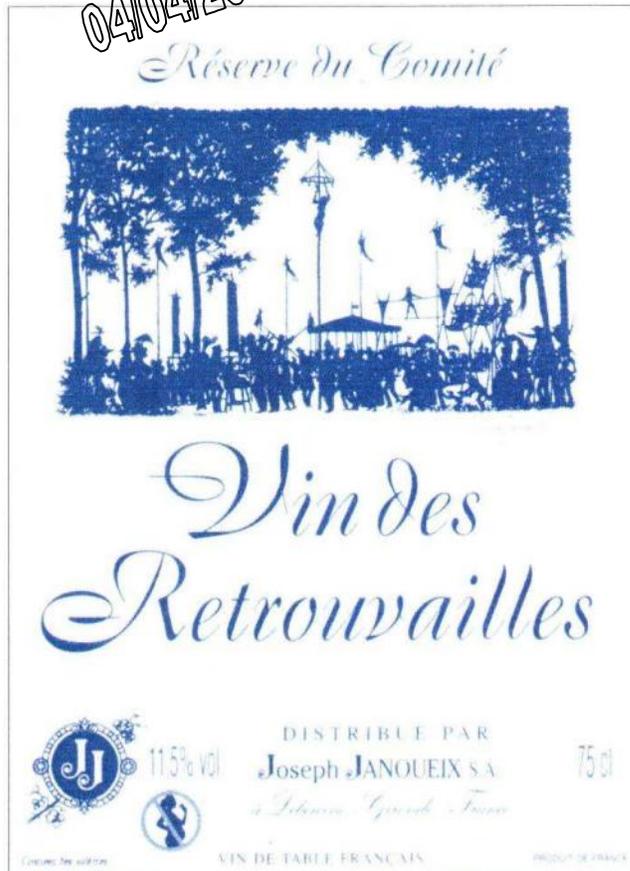


Mondeville Oenologie  
16 Rue JP Fierdehaiche  
14120 MONDEVILLE

Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)



Le petit secret de Laurent  
04/04/2008



Une maison familiale de renommée mondiale

**Joseph JANOUÉIX**

DE PERE EN FILS DEPUIS 1898

Le « **Vin des Retrouvailles** » est un Bordeaux à appellation « Vin de table Français ».

**Vin rouge** de 11,5% vol.

**Cépages** : 90% Merlot + 10% Cabernet Sauvignon

**Prix** : Moins de 2€. Il est réservé à la vente aux comités d'entreprises.

**Producteur** : Domaines Joseph Janoueix - 37, rue Pline Parmentier - 33506 Libourne  
Tel. 05 57 51 41 86 - Fax. 05 57 51 53 16  
Plus d'infos sur [www.josephjanoueix.com](http://www.josephjanoueix.com)