

Claire Naudin

la vigneronne

Claire est une vigneronne passionnante qui s'est forgée ses convictions par l'expérience et qui partage sa vision écologique mais aussi humaniste du travail à la vigne. Tellement experte et pourtant très accessible, on boit ses paroles avec autant de plaisir que ses vins ! Une vigneronne que je serai très fier de présenter dans ma cave.



Domaine Naudin-Ferrand

le domaine



De magnifiques parcelles sur les Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits, Aloxe-Corton ou encore les Grands Crus Echezeaux, ces fameux terroirs (on dit "climats" en Bourgogne) inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO et que le monde entier nous envie !

Myosotis 2018

la cuvée Myosotis

le millésime 2018

l'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

la région viticole Bourgogne

le cépage Pinot noir

Raisins issus de deux parcelles bien exposées, vinification en grappes entières (c'est-à-dire avec la rafle - partie qui maintient les baies entre elles) pour apporter fraîcheur et complexité des arômes, sans sulfites, pressurage doux, élevage en fûts (en majorité non neufs). Un très beau travail bourguignon !

le service



A servir

à ouvrir 1h avant, carafé si possible. 30 min au frigo ne lui ferait pas de mal



Accord mets-vins

canard, fromages type Langres ou cuisine asiatique (pas trop épicée)

la dégustation



Nez

cerises, cassis, roses fanées (typique de la vinification du pinot en grappes entières)



Bouche

bouche riche (année chaude), tanins soyeux et sensation de légèreté et de finesse qui dure



Sémélé aime...

... la combinaison de richesse et de finesse, la gourmandise et la complexité des arômes.

Dominique Moreau

la vigneronne

Dominique Moreau est une vigneronne discrète mais qui travaille la vigne avec un soin particulier et qui est douée d'un talent de vinification peu commun. Ses vignes sont bichonnées à grands renforts de tisanes biodynamiques et ses pinots noirs ont une réputation internationale. Autant dire que ses 20 000 bouteilles annuelles partent comme des petits pains...



Champagne Marie Courtin

le domaine



Ce domaine du nom de la grand-mère de Dominique Moreau est de taille modeste avec ses 2,5 hectares dans l'Aube (la Côte des Bars autrefois boudée). Planté en grande majorité de pinot noir, il est travaillé en biodynamie. Le respect du vivant et la biodiversité y sont une priorité avec la préservation de haies sauvages, de bois ou encore l'installation de ruches.

2016 Résonance

la cuvée Résonance
l'année de récolte 2016
(la cuvée n'est pas «millésimée» au sens champenois)
l'appellation Champagne
la région viticole Champagne (on s'en doutait)
le cépage Pinot noir

Extra brut (presque sans sucres résiduels), blanc de noirs (jus blanc à partir de raisins noirs), vignes issues d'une sélection massale (pas de clones, par définition tous identiques) et d'un sol calcaire de Kimméridgien (fossiles de petites huîtres réputées pour apporter de la tension au vin, comme à Chablis). De quoi faire un très beau Champagne !

le service



A servir

pas trop frais ! à sortir du frigo 30 min avant



Accord mets-vins

apéritif festif, beaux crustacés, fromages

la dégustation



Nez

mirabelle, fruits rouges et fleurs



Bouche

une attaque fraîche, des bulles fines, de la richesse, du fruit et une finale minérale tout en longueur



Sémélé aime...

...cette expression originale du pinot noir (naturellement fruité et rond) qui donne ici, grâce au terroir Kimmeridgien et à la viticulture méticuleuse de Dominique Moreau, un vin particulièrement élancé.

Agathe Bursin

la vigneronne

Une vigneronne passionnée, amoureuse de la terre qui aime transmettre (pour m'expliquer ses sols, la voilà un caillou à la main) et engagée dans une viticulture vertueuse : labour au cheval, préservation de la biodiversité, plantation de vignes issues de sélections massales (pas de clones par définition tous identiques)... Agathe est en



plus d'une gentillesse et d'un enthousiasme rares.

Domaine Agathe Bursin (tout simplement !)

le domaine



Un domaine au carrefour de trois collines aux sols caillouteux et aux noms bien alsaciens. Sur l'une d'entre elles, se trouve le magnifique Grand Cru Zinnkoeplé, le plus haut d'Alsace avec ses 410m, où s'épanouissent trois cépages emblématiques de la région : le pinot gris, le gewurztraminer et le riesling.

Riesling Grand Cru
Zinnkoeplé
2019

Riesling Grand Cru Zinnkoepflé 2019

la cuvée Riesling Grand Cru Zinnkoepflé
le millésime 2019

l'appellation Alsace Grand Cru

la région viticole Alsace

le cépage Riesling

Un terroir d'exception, sur les coteaux du Grand Cru Zinnkopflé, idéalement orienté sud/sud-est sur un sol chaud pour un raisin à maturité idéale. Le riesling qui aime la fraîcheur de la nuit est planté au sommet. Un très grand potentiel de garde (15 ans facilement).

le service



A servir

à sortir du frigo 45 min
avant et bien aérer, en
carafe si possible



Accord mets-vins

homard, Saint-Jacques,
fromages à pâte pressée
cuite (comté and co)

la dégustation



Nez

agrûmes mûrs, fruits
exotiques, épices,
fleurs blanches



Bouche

une attaque fraîche, un
milieu concentré et riche
et une finale minérale
avec une très belle
longueur



Sémélé aime..

...la puissance du vin, sa minéralité et la complexité de ses arômes (Cette puissance est habituellement l'apanage du pinot gris).