



www.1098.fr

Date : 06/09/2014

Foire aux vins des magasins Lavinia

Par : Tom

Suite de notre série d'article sur les différentes foires aux vins, avec les magasins Lavinia cette fois-ci. 250 références sont présentées pour cette foire aux vins, sur une sélection variée (avec une belle gamme de vins du monde) et plutôt haut de gamme.

La Vraie Foire aux Vins LAVINIA

du lundi 1^{er} septembre au lundi 29 septembre 2014

Mais revenons-en à nos moutons, et goûtons !

Bourgogne Blanc – Chablis – Château de Béro « Clos Béro Monopole » 2010 – 30€
Notes d'agrumes et de pierre à fusil, un vin à l'acidité tranchante doté d'un très beau potentiel.

Rouge – Hautes-Côtes-de-Beaune – Domaine Naudin Ferrand « En Bully » 2011 – 28,70€
Un très beau rouge bourguignon. Petits fruits rouges, notes florales, délicatesse et belle acidité.

Rouge – Mercurey Premier Cru – Château de Chamirey « Clos l'Evêque » 2011 – 33,20€
Un grand Bourgogne rouge de la côte chalonaise. Un très beau fruit, une bouche très fine et élégante et des tanins soyeux.



Beaujolais Rouge – Beaujolais – Nicolas Testard « Le Lapin » 2013 – 9,90€
Un petit vin simple, gourmand, sur la cerise. Agréable pour une soirée entre amis.

Évaluation du site

Ce blog diffuse des articles concernant l'actualité du vin en général.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 4

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Bordeaux Rouge – Médoc – Vincent Boivert « Fontissimo » 2008 – 13,40€
Un fruit puissant dans un vin tout en profondeur (typique du 2008 ?). Belle élégance.

Rouge – Francs-Côtes-de-Bordeaux – **Château Le Puy** « Cuvée Emilien » 2011 – 17,80€
Une bouche pleine au bois maîtrisé. Superbe fruit, très croquant.

Rouge – Premières-Côtes-de-Blaye – Léandre-Chenvalier « 8e merveille 2008 – 26,30€
Un vin doté d'un beau potentiel. Fruits noir, cacao, beau volume.

Champagne Effervescent – Champagne Grand Cru – Pierre Gimmonet « Blanc de Blancs » – 30€
Pour les amateurs de champagnes sur la finesse, la délicatesse et l'élégance.

Effervescent – Champagne – Vouette et Sorbée « Fidèle Extra Brut » – 38€
Un superbe champagne. Des notes briochées, des agrumes, une belle envergure en bouche tout en restant nerveux. Un vrai coup de cœur (et m'en faire avoir en champagne, ce n'est pas facile).



Effervescent – Champagne Grand Cru – Georges Laval « Brut Nature Les Cumières » – 46€
Un beau champagne. Belle complexité, bien charpenté, avec quelques arômes d'évolution agréables en fin de bouche.

Corse Rouge – Ajaccio – Domaine U Stillicionu « Antica » 2011 – 15€
Un vin rouge aux notes de fruits rouges et de garrigue. Soyeux en bouche.

Sud-Ouest Rouge – Côtes du Marmandais – Château Lassolle « Ad Naturam » 2010 – 18,80€
Peut-on être à la fois chaleureux et fin ? Oui, et ce vin trouve le parfait équilibre, nous offrant un peu de garrigue et une belle netteté.

Moelleux – Jurançon – Domaine Bellauc « Signature d'Octobre » 2010 – 16€
Un vin posé sur les fruits confits, légèrement acidulé. Frais en bouche, il ne fatigue pas et sait se rendre très agréable.

Vallée de la Loire Rouge – Côte Roannaise – Domaine des Pothiers « La Chapelle du Puy » 2012 – 12,30€
Un joli vin d'une belle profondeur, sur les fruits rouges et épices.

Vallée du Rhône Rouge – Côte Rôtie – Domaine Barge « Cuvée Plessy » 2010 – 30€
Typique de la côte rôtie : finesse et puissance, sur des notes de tabac, épices et fruits noirs. Grande élégance.

Vins étrangers Blanc – Nouvelle-Zélande – Marlborough – Michael Seresin « Momo Sauvignon Blanc » 2012 – 13,18€

Seresin, je vous en ai déjà parlé sur un article précédent parlant des vins du monde (cliquer ici pour le lire). Une vraie explosion de saveurs sur ce vin : pamplemousse, fruits de la passion, ananas, fleurs blanches, agrumes... le tout sur une belle finesse et netteté, un grand moment.



Rouge – Australie – Barossa – Maverick Breechens Shiraz 2010 – 15,47€

Un bel exemple de gourmandise, sur le fruit noir et les notes poivrées.

Rouge – Espagne – Catalogne – Montsant Celler Comunica Mr. Tormo 2011 – 15,20€

Un vin croquant, gourmand, sur le fruit. Les tanins sont puissants, et le vin droit dans ses bottes.