



CH AIS d'ŒUVRE

AUDACE ET DÉCOUVERTE

- Coffret 2 bouteilles -

Mai 2023

Cher membre,

« Voici le joli mois de mai, qu'il est si beau et si gai, que toutes les fleurs sont dans leur valeur... », cette chanson populaire des années 40 que vous avez désormais en tête pour la journée est très sympathique mais il y manque un élément primordial, l'arrivée de votre coffret Chais d'œuvre. Après quelques jours de tremblements liés à quelques gelées, nous espérons désormais que le millésime 2023 est sous les meilleurs auspices, à l'image des quelques primeurs 2022 que nous commençons à déguster et qui sont très, très prometteurs. Quelle que soit votre formule de coffret, mai va vous donner le goût du voyage. Un tour de France mais pas que ! Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône, Italie puis remontons par l'Espagne, le Sud-ouest et la Vallée de la Loire. Les premières terrasses sont là, les barbecues sont en embuscade, le joli mois de mai, qu'il est si beau et si gai et qu'il est si bien accompagné par ce si bon coffret.

L'équipe Chais d'œuvre



Vin de France Memòria 2021
Domaine Castéra



Valdeorras A Portela 2016
Bodega Alberto Orte

Vin de France Memòria 2021

Domaine Castéra

J'aime

Le meilleur demi sec dégusté dans l'hexagone depuis les immenses Vouvrays de Philippe Foreau.. Un immense coup de cœur, et des prix angéliques ! Chers membres, nous vous le disions dans quelques j'aime j'achète enflammés il y a deux ans : Franck Lihour du domaine Castéra, est un jeune talent à suivre de près dans l'offre des grands Jurançon. Il y a quelques semaines chez Chais d'œuvre, j'ai pu déguster toute la gamme de 2021 du domaine, et me suis régalé à tous les étages. Du simple sec, qui conjugue des instances tropicales à un peu de pomelos confit, en passant par Tauzy, une parcelle merveilleuse où les messages s'étirent, avec plus de texture et de finesse, les deux cuvées sur 2021 impressionnent. J'ai adoré les choix de maturité, où les Manseng ne tombent pas dans les degrés imposants des derniers millésimes, tout comme les choix d'élevage en demi muîds Centre France, qui marchent aussi bien sur les cépages de Jurançon que sur ceux de Loire . On soulignera au passage l'affinage récent de Franck au pressoir, étape clef des grands blancs raffinés. Derrière les secs, la bouteille qui m'a fait tomber à la renverse est ce demi sec baptisé Memòria, un vin dont l'équilibre sucre-acide est sublime et où les extraits secs sont riches et précis. Dans le verre, c'est une composition tropicale, un poil truffée qui se livre, on passe par la petite douceur en attaque avant de finir salivant et très long ! Une petite merveille à servir au printemps sur un gravlax de Saumon au kumquat !

Suite sur le site.



J'achète

Un flacon délicieux à prix angéliques ! Au-delà de la viticulture pratiquée au domaine et des choix drastiques de qualité engagés par Franck Lihour, on ne peut qu'applaudir la politique tarifaire du domaine qui, pour une vingtaine d'euros en moyenne, propose des vins de haut vol ! J'invite tous les passionnés de cheniens de Loire et de Jurançon à goûter à ces trésors. Franck Lihour va écrire peu à peu une fabuleuse histoire dans l'appellation et son style de grands secs et demi-sec mérite d'être connu de tous les gourmets. De mémoire, c'est le meilleur demi sec bu dans l'hexagone, depuis l'immense Vouvrays demi-sec 2016 de Philippe Foreau ! Une pépite que nous sommes fiers de partager avec vous dans ces coffrets !

Fiche d'identité :

Vignerons : Pierrette, Christian & Franck Lihour

Région : Sud-Ouest

Appellation : Vin de France

Cépages : Petit Manseng et Gros Manseng

Couleur : Blanc

Degré d'alcool : 13 % vol

Millésime : 2021

Terroir : Sol argilo-limoneux et argilo-calcaire pour le Gros Manseng, de grès ferrique pour le Petit Courbu, 3 ha au total sur les lieux-dits "Caubeigt" et "Tauzy" exposés à l'est et sud-ouest sur des pentes fortes de 5 à 20%.

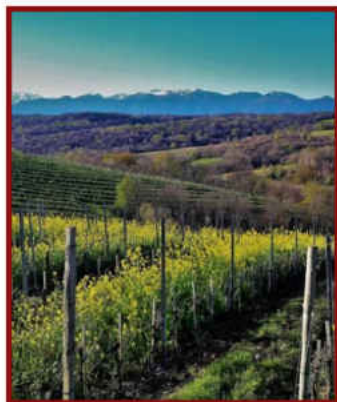
Apogée : 2026

Vin de France

Elle remplace la catégorie des Vins de Table depuis le 1er août 2009. Les Vins de France offrent une très grande liberté dans leur élaboration. Ils peuvent ainsi être assemblés à partir de raisins d'origines, de régions ou de millésimes différents. Cette catégorie peut aussi, comme ce fut beaucoup le cas en Italie avec certains *Vino da Tavola*, abriter des vins hors normes qui refusent de se plier aux diktats des appellations. Celui en France qui fut appelé le Lafite du Languedoc, autrement dit le Daumas Gassac, fut vendu comme un simple vin de table lors de sa commercialisation en 1978. Il devint ainsi le vin de table le plus cher du monde à l'époque.



Le Domaine



La ferme familiale de Franck Lihour a le profil classique de Jurançon : 55 hectares de prairies, bois et céréales. À l'exception du cheptel d'ânesses produisant du lait pour la cosmétique, la polyculture a cédé le pas au vignoble de 12 hectares. Dans l'intervalle entre un BTS viti-œno et sa reprise du domaine, Franck Lihour a vinifié en Corse, en Bourgogne, en Champagne, dans la Napa Valley, et en Afrique du Sud. Son père faisait classiquement un sec et deux moelleux, Franck suit la tendance, isole les parcelles pour produire un sec, un moelleux et trois parcelles : Memòria, Tauzy et Caubeigt. La qualité de ses pressurages à la champenoise apprise chez Jean-Marc Sélèque ou Larmandier-Bernier donne un début d'explication à la lumineuse tension de ses Jurançons. Il faut suivre Franck Lihour de près, il fait partie des vigneronnants montants du Sud-Ouest de la France.

Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 10°C dans de beaux verres, un carafage en jeunesse de 15 minutes lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes

Misez sur un beau saumon, comme un gravlax, servi avec une crème légère aux herbes et quelques zestes de citron vert rapés. Une salade de mangue verte et quelques gambas sautées sera une alternative intéressante pour mettre en relief le caractère exotique de votre Jurançon sec.

À boire à partir de : 2022 Apogée : 2026 Avant : 2030

Envie d'en savoir plus sur cette bouteille ? Flashez le QR code et vous serez automatiquement redirigé vers sa fiche sur notre site internet



Valdeorras A Portela 2016

Bodega Alberto Orte



J'aime

La fusion sensorielle d'un pinot en vendange entière, et d'une grenache infusée ! Chers membres, voici une pépite de la péninsule Ibérique qui parlera aux amateurs de vins parfumés, expansifs et salivants. Elle naît au cœur de l'appellation Valdeorras, qui met en lumière le climat frais et tempéré de ce secteur de Galice, mais aussi ses cépages autochtones : le Mencia, et le Bastardo (Trousseau en France) qui le long du Sil (une rivière) sont menés sur de petites terrasses de quartz. En termes de style, la vision de son auteur Alberto Orte est limpide, il cherche à faire des rouges parfumés, élégants, digestes... C'est l'Espagne du 21ème siècle. A Portela, qui fait appel au même matériel végétal que sa grande cuvée « Escalada do Sil », est la cuvée qui ouvre la gamme du domaine. J'ai adoré ces 2016 dont la gourmandise et le relief parlent à mon cœur de Bourguignon. Le spectre aromatique sur la pivoine, la cerise macérée, et les agrumes est assez similaire à celle de son grand frère, mais côté tanins, c'est le calme plat... pour une bouche pleine de plaisir et de reliefs printaniers !

J'achète

En évoquant l'Espagne du 21ème siècle, je parle avant tout d'une vision de certains auteurs, qui est totalement différente de ce que l'on imagine quand on pense à la péninsule ibérique ! Ce flacon, vous vous en rendez compte à la dégustation, sont à des années lumières des profils sudistes, parfois édulcorés et saturants que l'on trouve parfois. Finis les vins denses, concentrés, pensés pour les guides et les notes... Place à de nouveaux plaisirs, à des vins fins, longs, évanescents ! Mon conseil : le servir sur le fil de la fraîcheur à 15°C dans un beau verre à Bourgogne. Décollage garanti !

Fiche d'identité :

Vignerons : Alberto Orte

Région : Espagne - Galice

Appellation : Valdeorras

Cépages : Mencia

Couleur : Rouge

Degré d'alcool : 13,5 % vol

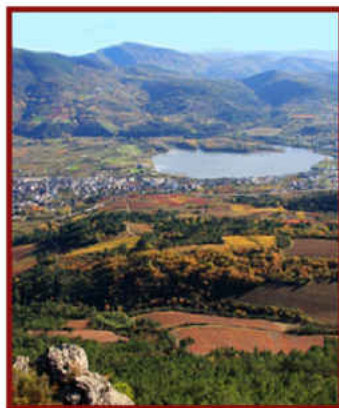
Millésime : 2016

Terroir : Sol argileux, granitiques et schisteux, vignes plantées en 1976 et 1990 à une altitude allant de 500 à 700 m.

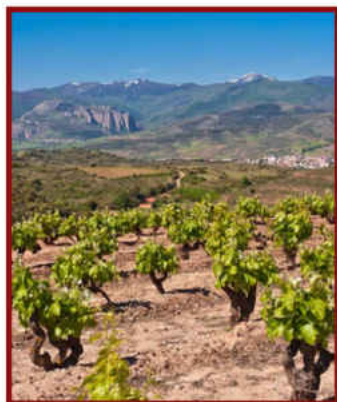
Apogée : 2025

Valdeorras

Valdeorras est la région la plus orientale de la province d'Orense, située plus précisément à la frontière avec la province de León. La richesse de ses ressources naturelles et la fertilité de ses terres ont fait de Valdeorras un lieu accueillant pour de nombreux peuples tout au long de l'histoire. On trouve d'abondants vestiges de l'époque mégalithique dans le parc naturel de la " Serra da Enciña da Lastra ", outre les dessins rupestres et les pétroglyphes de Valdegodos, Petín et San Esteban de A Rúa Vella. Cette DO (Denominación de Origen) se distingue par la présence de centaines de caves traditionnelles dans lesquelles l'élaboration et la conservation du vin s'effectuaient dans les entrailles de la terre, dans des grottes creusées dans l'argile, nombre de ces anciennes caves ont été conservées en état d'origine.



Le Domaine



Comme beaucoup de vins d'Alberto Orte, Escalada do Sil est un projet d'histoire. Intrigué par des écrits centenaire qui décrivait les vins rouges élégants et aromatiques de Valdeorras, Alberto a cherché à reproduire ce style, s'éloignant du Godello, cépage prédominant maintenant planté dans la région. Il trouve une parcelle de vieilles vignes, en terrasses en raison de sa pente à l'extrémité ouest de l'appellation, adjacente à Ribera Sacra où sont plantés Mencia, Garnacha Tintorera (Alicante Bouschet) et Merenzao, le cépage connu sous le nom de Bastardo au Portugal et Trousseau dans la région du Jura en France. Avec ces variétés rouges aromatiques au climat frais, Alberto savait qu'il pouvait donner vie à cette histoire avec l'Escalada do Sil, littéralement " l'escalier vers le ciel ".

Suite sur le site.

Dégustation

Servez-le à une température de 15°C dans de beaux verres à Bourgogne rouge, un carafage énergique de 15/30 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

Suggestions gourmandes


Filet de limousine à la Wellington, duxelles de champignons.

À boire à partir de : 2022 Apogée : 2025 Avant : 2030

Envie d'en savoir plus sur cette bouteille ? Flashez le QR code et vous serez automatiquement redirigé vers sa fiche sur notre site internet



Filet de limousine à la Wellington, duxelles de champignons.

 6 personnes

INGRÉDIENTS :



Pour la viande et la pâte

- 1 kg de filet de boeuf paré
- 1,2 kg de pâte feuilletée
- 50 g de beurre ou d'huile de tournesol

Pour la duxelles de champignons au veau haché :

- 1 kg de champignons de Paris
- 100 g d'échalotes
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de branche de céleri finement détaillées
- 250 g de veau haché
- Jus d'1 citron
- Sel, poivre
- Facultatif : 200 g de champignons sauvages (morilles ou autres)

Pour le foie gras

- 200 g à 300 g de foie gras d'oie
- 2 à 3 cl de cognac

Pour badigeonner :

- 1 oeuf entier additionné d'une pincée de sel

ÉTAPES :

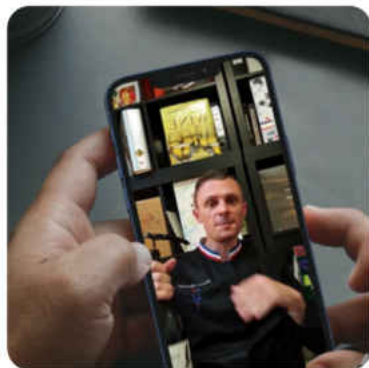
- Parez le filet. Faites-le revenir à feu vif dans une cocotte sur toutes ces faces, arrêtez le feu, salez, poivrez, égouttez et laissez refroidir.
- Pour la duxelles, nettoyez le pied sableux des champignons, lavez-les, et hachez-les finement. Faites chauffer une grosse noix de beurre dans une poêle, faites revenir les échalotes hachées, ajoutez les champignons, du sel et du poivre. Faites revenir à feu vif pour faire évaporer l'eau de végétation des champignons. Mélangez la duxelles refroidie avec les herbes hachées et facultativement les champignons sauvages (morilles ou autres) revenus au beurre. Ajoutez le veau et le jus de citron, mélangez intimement. Salez, poivrez. Entourez le filet de bœuf de cette duxelles mélangé de veau haché.
- Abaissez la pâte sur une épaisseur de 4 mm. Déposez le filet entouré de sa farce, posez le foie gras en lamelles. Versez le cognac sur l'ensemble du filet. Badigeonnez le pourtour intérieur de la pâte avec le jaune d'oeuf (pour faire adhérer la pâte), rabattez les bords sur le dessus et sur les côtés pour envelopper complètement la viande. Appuyez légèrement avec les doigts pour bien souder. Ajoutez éventuellement des décorations taillées à l'emporte-pièce dans les restes de pâte. Badigeonnez de l'oeuf entier battu additionné d'une pincée de sel. Découpez une cheminée dont vous maintiendrez l'ouverture ouverte à l'aide d'un petit cylindre cartonné ou d'un peu de papier alu. Enfouissez dans un four préchauffé à 250°. Sitôt enfourné, ramenez la température du four à 180°-200°. Lorsque l'ensemble a cuit pendant 45 mn, arrêtez la cuisson. Mais laissez le filet Wellington au four pendant 15 minutes encore, ce qui permettra au jus de rester logé entre les fibres de la viande.
- Servez avec une salade verte mélangée.



Valdeorras A Portela 2016
Bodega Alberto Orte

Vos avantages

Je déguste en ligne avec Manuel Peyrondet



LIVE vidéo des coffrets

11 mai 2023

Comme chaque mois, nous vous donnons rendez-vous sur Instagram pour le Live de votre coffret. Retrouvez Manuel pour déguster en direct les magnifiques cuvées qui composent votre coffret le vendredi 11 mai à 18h.

Lors de cet échange, n'hésitez pas à lui poser vos questions. Vous retrouverez tous les replays des mois précédents sur notre compte Instagram @chaisdoeuvre.

Les événements du Club !

Les événements Chais d'œuvre : des moments d'exception, de partage et découverte autour du vin !

- 10 mai 2023 : Masterclass "Passion pinot noir" !

Un rendez-vous unique pour mettre à l'honneur des pinots de différents horizons et de grand terroirs de Bourgogne à l'aveugle.

- 16 mai 2023 : Masterclass "Verticale de vieux Bandol" !

Embarquez pour la Provence, avec une dégustation autour du Château de Pibarnon. Un plongeon sensationnel dans ce terroir jusqu'à 1982.

Ne manquez aucune occasion de célébrer les richesses du vin !

L'équipe Chais d'œuvre

Restez informés en nous suivant sur les réseaux et consultez bien vos mails, d'autres événements sont à venir...



RÉSERVEZ VOS
PLACES



J'achète des vins rares

L'accès à l'ensemble de nos ventes : les 7 ventes hebdomadaires mais aussi à nos 5 ventes VIP jusque-là réservées à nos membres les plus fidèles* tous les jours de la semaine à midi.

*hors abonnements cadeaux

Je m'informe grâce au Blog

Suivez toute l'actualité de Chais d'œuvre à travers notre blog. L'équipe vous fait découvrir ses derniers coups de cœur, ses dégustations, ses bonnes adresses, les événements, les acteurs et les personnalités qui font le monde du vin.

L'importance de la température de service !



Dans le monde de la dégustation de vin, la température de service est une variable cruciale à prendre en compte. En effet, la température à laquelle un vin est servi peut considérablement influencer ses saveurs et ses arômes.

Découvrez dans notre dernier article de blog, notre partenaire Eurocave et toutes les astuces pour rendre votre moment de dégustation encore plus agréable.

Découvrez le savoir-faire français d'Eurocave et profitez d'une réduction de 10% en prenant contact avec notre service client.

Je profite des avantages exclusifs du Club

C'est aussi le partage de nos coups de cœur, des bons plans de Manuel et de l'équipe pour des services et des produits testés et approuvés. Ce sont des exclusivités, rien que pour vous et pour vous remercier de nous être aussi fidèle.

Pour découvrir tous les avantages du Club
<https://www.chaisdoeuvre.fr/mes-avantages>



Pour toute question, remarque ou envie, écrivez à contact@chaisdoeuvre.fr
ou par téléphone au 01 40 16 50 65





CH AIS d'ŒUVRE

