Continent du Vin

Importateur de vins du monde depuis 2004

Ensemble, cultivons la diversité

version 2.0

La Team de Continent du Vin

David Champain

Mettez lui une bouteille de Pinotage dans la main droite, une raquette de tennis dans la main gauche, une perruque de Métalleux, des chaussures de randonnées aux pieds et vous comprendrez mieux le personnage !
Il aime le vin, le sport, le métal, les voyages et les copains. Voilà déjà près de 25 ans qu'il parcourt le globe pour le plaisir (et le travail parfois !?), à la recherche d'émotions, d'aventures et de bons breuvages.

At School : Master of Science in Viticulture & Oenology ; Ingénieur ESA
Before CdV : French Embassy in South Africa ; Coordinateur en développement durable

Marion Léon

A vélo - sans assistance électrique - parcourant les vignobles de France et d'ailleurs, ou sur la proue du Seil - petit bateau à voiles-avirons familial - elle reste sereine et posée.
Si vous la contactez au milieu d'un repas avec des proches arrosé d'un Signos Pinot Noir, ou en pleine lecture du dernier Norek, il y a peu de chance qu'elle vous réponde. Sinon, elle est toujours à l'écoute et au service des ambassadeurs de nos cuvées.

At School : ; Licence Marketing des Vins de Terroirs ; Mention Complémentaire Sommellerie
Before CdV : Caviste à Rennes ; Bartender en Belgique

Ronan Villais

En tablier devant ses fourneaux, une bouteille de Piutri Negroamaro, prête à être partagée, des copains autour de la table, le tout agrémenté d'une bonne bande son ou d'un match de foot, pas de doute, vous avez bien affaire à notre Breton de service !
Amateur de sport, de musique, de vins et de gastronomie, cet épicurien aime croquer la vie à pleines dents et se fera un plaisir de partager avec vous sa passion pour les vins.

At School : ; Licence Marketing des Vins de Terroirs ; Maîtrise en Commerce et Vente
Before CdV : Agent Commercial en Vins et Spiritueux ; Cadre Commercial dans l'agro-alimentaire

Edito

Continent du Vin a été créée en 2004 dans l'objectif d'importer des vins de l'Hémisphère Sud (Chili, Afrique du Sud, Argentine et Océanie) et d'Europe (Italie et Espagne). Notre sélection, basée autour de vignerons indépendants et locaux, est orientée pour les cavistes et le CHR en France.

Pourquoi un importateur de vins du monde?

Lors de ses nombreux voyages à travers le monde au début des années 2000, David Champain, le fondateur de Continent du Vin, fait un constat simple : « on trouve de jolis vins de vignerons indépendants à travers le monde et pourtant, en France, l'offre se limite en grande majorité à une importation de vins de négoce ».
Fort de son expérience et influencé par ses racines agricoles et viticoles, il décide alors de faire à l'international ce que font de nombreux cavistes en France : un travail de sélection chez les vignerons dans les différents pays.

Continent du Vin naît en 2004 autour d'une sélection de Vins d'Afrique du Sud qui sera suivie quelques années plus tard d'une sélection sud-américaine (Chili et Argentine). L'Océanie (Australie et Nouvelle Zélande) vient compléter l'offre, puis après 2010, c'est l'Europe et en particulier des vins Italiens et Espagnols qui font leur apparition dans notre catalogue.

Une sélection de vins du monde rigoureuse et continuelle.

Le travail de sélection est le leitmotiv de l'existence de Continent du Vin. C'est un long processus qui se décompose en trois phases.

La phase 1 consiste à faire une première sélection sur papier en fonction de nos sensibilités : une viticulture propre, de préférence Biologique - voire biodynamique, des viticulteurs indépendants, des terroirs à forte identité.
La phase 2 est une phase de dégustation à laquelle certains de nos clients peuvent être associés. Les vins sont dégustés à l'aveugle par gamme de prix. De cette étape peuvent se distinguer plusieurs vins et vignerons.
La phase 3 est une nouvelle phase de tasting. Les vins présélectionnés en phase 2 sont redégustés à l'aveugle avec des vins déjà présents sur le marché afin d'identifier s'ils offrent une vraie alternative. Les vins choisis sont sélectionnés puis éventuellement importés en exclusivité.

7 pays, 30 producteurs, 100 vins

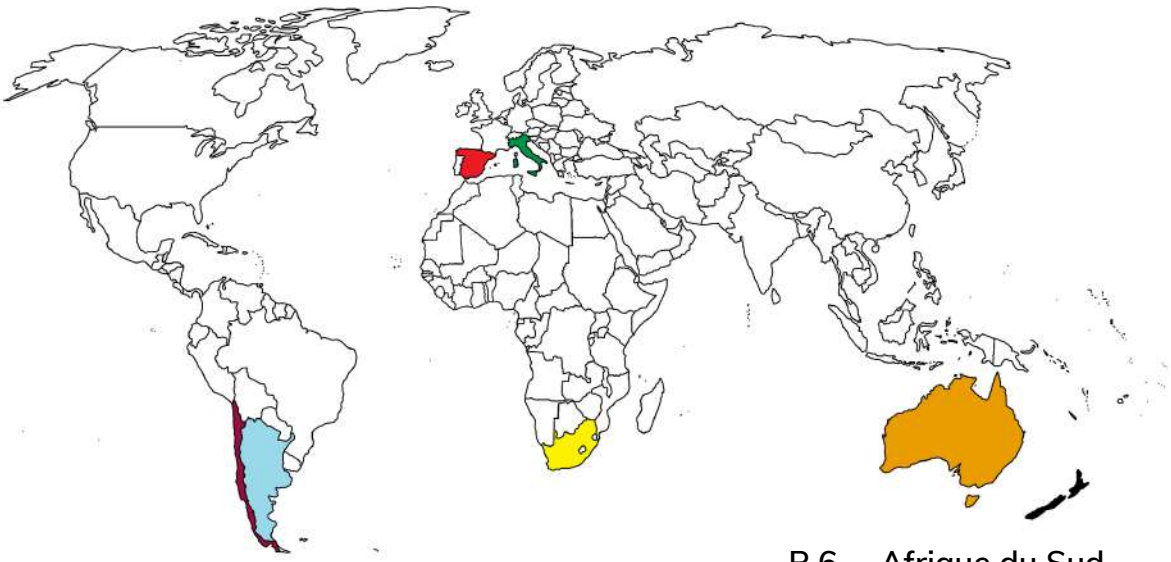
La sélection de vins du monde de Continent du Vin comprend aujourd'hui 7 pays, environ 30 producteurs et près de 100 références.
Nos producteurs sont importés en direct sans intermédiaire, pour favoriser le circuit court. Une dizaine de nos producteurs sont engagés en Bio, Biodynamie et pour certains en Nature. Pour les autres, ils ont tous une sensibilité pour une production qualitative et respectueuse des équilibres écologiques. Continent du Vin est en mesure de livrer ses clients à travers toute la France.

Ce catalogue a pour vocation de vous guider à travers nos sélections, pays par pays, domaine par domaine puis vin par vin. Très bonne lecture !

David Champain

" Je crois que le bonheur naît aux hommes, là où l'on trouve de bons vins"

Léonard de Vinci



P 6 Afrique du Sud
- P 08 Footprint
- P 08 Fort Simon
- P 08 Du Toitskloof
- P 09 Stellenrust
- P 10 Post House
- P 10 Joostenberg
- P 10 Meander
- P 11 Terra
- P 11 Pomula

P 12 Argentine
- P 13 Tamari

P 14 Chili
- P 16 Emiliana
- P 17 La Ronciere
- P 17 Siegel

P 18 Océanie
- P 18 Australie - Opal Ridge
- P 19 Nouvelle-Zélande - Faultline

P 20 Italie
- P 22 Araldica
- P 22 Terre de Buth
- P 22 Mirabello
- P 23 Tenuta Vignega
- P 23 Cantina Puianello
- P 24 Vignano
- P 24 Migliarina & Montozzi
- P 24 Ancora
- P 25 Carlo Guarini
- P 25 Il Meridione
- P 25 Da vero

P 26 Espagne
- P 28 Mateos
- P 29 Dominio de Punctum
- P 29 Verduguez
- P 30 Los Pinos
- P 30 Marsilea

AFRIQUE DU SUD

Pinotage - Kruger Park - Table Mountain

Le Pinotage d'Afrique du Sud

Hybride à base de Pinot Noir et de Cinsault, le pinotage donne des vins très complexes et puissants avec une aromatique sur les fruits noirs (mûre, prune), avec des notes épicées, poivrées, voire fumées.

Vin sucré d'Afrique du Sud

Le vin le plus anciennement célèbre est le fameux vin de Constance, issu de muscat à petits grains. Ces vins liquoreux ont fait la réputation du vignoble africain au 19ème siècle. Aujourd'hui, le Hanepoot Jerepigo reste un incontournable.

22 Districts (AOC) et 90 Wards (crus)

122.000 hectares de vignes : 12 eme vignoble mondial en superficie.

En 1659, naît le vignoble sud-Africain, avec Jan Van Riebbec qui implante les premières vignes dans la région du Cap.

WELLINGTON

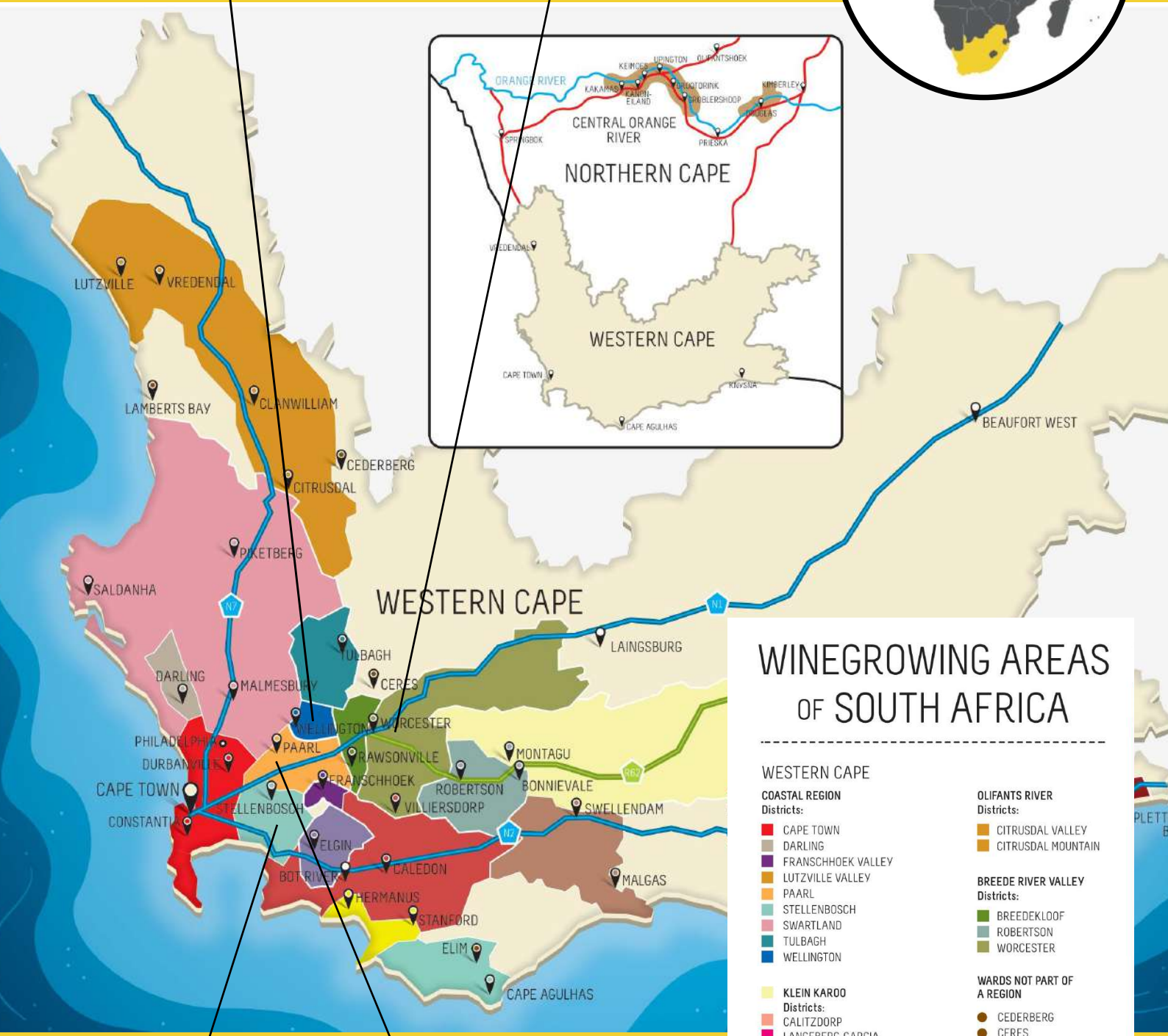
Imbuko

WORCESTER

Dutoitskloof

Meander

Footprint



WINEGROWING AREAS OF SOUTH AFRICA

WESTERN CAPE

COASTAL REGION
Districts:
- CAPE TOWN
- DARLING
- FRANSCHHOEK VALLEY
- LUTZVILLE VALLEY
- PAARL
- STELLENBOSCH
- SWARTLAND
- TULBAGH
- WELLINGTON

KLEIN KAROO
Districts:
- CALITZDORP
- LANGEBERG-GARCIA

CAPE SOUTH COAST
Districts:
- CAPE AGULHAS
- ELGIN
- OVERBERG
- PLETTENBERG BAY
- SWELLENDAM
- WALKER BAY

OLIFANTS RIVER
Districts:
- CITRUSDAL VALLEY
- CITRUSDAL MOUNTAIN

BREEDE RIVER VALLEY
Districts:
- BREEDEKLOOF
- ROBERTSON
- WORCESTER

WARDS NOT PART OF A REGION
- CEDERBERG
- CERES
- PRINCE ALBERT VALLEY
- SWARTBERG

NORTHERN CAPE

- CENTRAL ORANGE RIVER (District)

STELLENBOSCH

Fort Simon

Post House

Stellenrust

PAARL

Joostenberg

Footprint

Foot Print se positionne comme une «best value» (très bon rapport qualité-prix) et un compromis entre les influences du Nouveau Monde et la tradition de la Vieille Europe.
L'empreinte sur l'étiquette symbolise le travail de Mike Graham qui parcourt sans cesse le vignoble Sud Africain à la recherche de terroirs pour réaliser ses propres assemblages.

Mike est le winemaker d'African Pride Wines et surtout l'un de ceux qui compte en Afrique du Sud. Son parcours de flying winemaker à travers l'Europe, sa profonde connaisssance du vignoble Sud-Africain et son humour nous ont conquis.

Chardonnay - WO Western Cape

Chardonnay sur granites décomposés. Vendange manuelle. Puis macération préfermentaire à froid et fermentation sur 3 semaines. Elevage sur lies pendant plusieurs mois.
Fruité et élégant avec des arômes de pamplemousse, de poire ainsi que de pêche jaune, de mandarine et un soupçon de vanille.

Merlot/Pinotage - WO Western Cape

Assemblage de Pinotage, sur granites décomposés et argiles, et de Merlot sur alluvions. Les cépages sont vinifiés séparément entre 28 et 30°C avec remontages réguliers. Fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en cuves inox.
Nez de fruits rouges et mûres sauvages avec une touche de réglisse. La bouche est ronde, les tannins sont souples avec une belle acidité, des arômes de fruits rouges et une certaine persistance en finale.

Du Toitskloof

Hanepoot Jerepigo

Muscat d'Alexandrie sur cailloux de la colline de Du Toit.
Vendange manuelle à 32° Balling, les raisins sont ainsi surmûris, passerillés. Après foulage et égrappage, utilisation de pressoir à rotor afin d'augmenter la période de contact entre les peaux et les baies.
Très belle couleur «or cuivré». Au nez, notes d'agrumes, avec des pointes de Botrytis le tout intégré avec des arômes de liqueur d'orange.
Ce magnifique liquoreux est un incontournable de notre gamme. D'un exceptionnel rapport qualité-prix.
[Médaille d'Or Veritas Awards 2019]

Fort Simon

Le domaine est situé sur les contreforts de la colline de Bottelary à Stellenbosch et bénéficie d'un micro-climat favorable à l'expression de vins d'exception.
Sur ce terroir de "bout du monde", Renier Uys, le propriétaire, conduit ses 60 ha avec une main de maitre adaptant sa conduite de la vigne en fonction de l'altitude (200-550 m) et de la diversité de ses sols.

Dirk Tredoux est l'oenoloque du domaine. Après avoir vinifié dans les plus beaux domaines Sud-Africains, il a relevé le challenge de travailler en étroite collaboration avec Renier, un homme de caractère. "Ma chance chez Fort Simon, c'est de pouvoir travailler des raisins d'une extrême qualité typiques de leurs terroirs".

Chardonnay - WO Stellenbosch

Chardonnay sur coteaux granitiques, orientation des vignes Sud-Ouest/Nord-Est, altitude 170 à 370 mètres.
Macération pelliculaire à froid pendant 4 heures. La fermentation démarre dans des cuves inox, puis le vin en cours de fementation est transféré dans des fûts de chêne français. Après la fermentation malolactique, le vin reste sur lies pendant 10 mois, puis est élevé en fûts.
Vin jaune doré aux arômes d'ananas, de melon et d'agrumes
En bouche, notes d'agrumes et de caramel, accompagnées en finale par des notes toastées et beurrées.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2019]

Pinotage - WO Stellenbosch

Pinotage sur granites décomposés, à 200m d'altitude.
Egrappage et macération à froid pendant 48 heures. Fermentation pendant 12 jours à 25-26°. Au cours de cette période, un remontage régulier (4 fois par jour) a été effectué
Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.
Les arômes de mûres, de cerises, de fraises et de caramel sont très présents au nez. Le vin est corsé avec des tannins bien intégrés .
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018]

Merlot - WO Stellenbosch

Merlot sur granites décomposés à 200m d'altitude.
Egrappage et macération à froid pendant 48 heures. Puis fermentation pendant 15 jours à 25-26°, avec remontage régulier (4 fois par jour).
Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.
Un nez frais et fruité révélant des arômes de fruits rouges riches, de prune, de fruits secs et une touche de chocolat. En bouche, on découvre des tannins ronds, veloutés et doux, accompagnés d'une longue aromatique de baies mûres.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016]

Viognier NLH - WO Stellenbosch

Viognier sur coteaux granitiques à 200m d'altitude.
Raisins en surmaturité et présence de pourriture noble (Botrytis Cinerea). Vendange manuelle. Fermentation pendant 26 jours. Élevage en fûts de chêne français pendant 3 mois sur lies.
Une magnifique vendange tardive aux notes de fruits tropicaux, miel et noisettes. Légères notes boisées, oxydatives et de miel qui apportent au vin équilibre et harmonie.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017]

Stellenrust

Stellenrust est implanté sur deux des plus beaux terroirs d'Afrique du Sud dans la région de Stellenbosch : la colline de Bottelary et le « Golden Triangle ».
Le premier vignoble est réputé pour la production de vins blancs d'une extrême finesse et le second est reconnu pour ses vins rouges d'une complexité étonnante. Aujourd'hui, le domaine fait figure d'exemple pour son implication dans la démarche « Black Economic Empowerment » et son engagement dans le Commerce Équitable et contre les discriminations raciales et sociales.

Kobie et Tertius Boshoff, les propriétaires, ont repris le domaine après leur père. Millésime après millésime, ils s'affirment parmi les meilleurs producteurs de la région.
La diversité des terroirs du domaine leur permet de proposer à la fois des vins de plaisir, joyeux et faciles mais aussi de très grands vins considérés parmi les meilleurs du pays.

" Où l'excellence rencontre la viticulture. "

Kleine Rust Semi Sweet - WO Stellenbosch

Assemblage de Chenin Blanc, Muscat d'Alexandrie et Sauvignon blanc sur terrains sablonneux.
Issu de vignes de 5 à 50 ans plantées sur la Bottelary Hill. Le secret de cette cuvée est l'assemblage des trois cépages. Une combinaison entre le muscat botrytisé, le Chenin et le Sauvignon vinifiés en sec.
Au nez, des notes de muscat doux, d'ananas et fruits tropicaux du Chenin blanc et Sauvignon blanc. La bouche est harmonieuse, riche avec une acidité équilibrée.

Kleine Rust Rosé - WO Stellenbosch

Pinotage sur granites décomposés.
Les raisins utilisés pour ce vin proviennent de vignes agées de 7 à 17 ans – palissées et plantées sur la Bottelary Hills. La macération pelliculaire est de 6 heures maximum.
Ce vin dévoile des arômes de fruits d'été au nez. Les notes de framboise sont très présentes, ainsi que la cerise, la pêche et l'abricot mûr. On retrouve ces arômes en bouche. La finale est riche et légèrement douce.
[Vin officiel de Wimbledon]

Kleine Rust White - WO Stellenbosch

Assemblage de Chenin Blanc et Sauvignon Blanc sur argile rouge et sables.
Issus de vignes de 5 à 20 ans plantées sur les hauteurs des Bottelary Hills. Vendange manuelle. Fermentation à froid 2 à 3 semaines à des températures variant entre 11–15 °C. Puis élevage sur lies pendant 3 mois.
Au nez, arômes de goyave, de pêche blanche et des notes de poire. La bouche dévoile des notes de fruits tropicaux, de pamplemousse avec une belle acidité.
[Vin officiel des Jeux Olympics 2012]

Kleine Rust Red - WO Stellenbosch

Assemblage de Pinotage et Shiraz issus des pentes du Helderberg à Stellenbosch, sur le Triangle d'Or.
Macération pelliculaire à froid durant 3 jours, fermentation alcoolique en cuve inox – à température contrôlée ente 24 et 28°C avec remontages réguliers. En fin de fermentation, le jus est séparé alors que les baies sont pressées très légèrement puis ré-assemblées. Elevage en fûts de chêne français de 3ème et 4ème vins pendant 8 mois.
Des notes de framboises mûres et un peu de poivre au nez. Le palais est doux, somptueux, juteux et rond avec des tannins élégants et beaucoup de fruits rouges.

Simplicity - WO Stellenbosch

Assemblage de Shiraz, Cabernet Sauvignon et Merlot sur des sols argileux de la vallée de Devon.
La fermentation varie de 6 à 10 jours. L'élevage se fait à 90% en fûts de chêne français et 10% en fûts américain pendant 12 mois.
Le nez donne des arômes de moka épicé et quelques notes de vanille. La bouche est riche de fruits mûrs, poivre et notes de violettes, cassis et chocolat noir, adoucie par de subtiles saveurs de merlot et de vanille.
[3,5 étoiles Platters Wine Guide 2019]

Corner Stone - WO Stellenbosch

Pinotage issu de vignes de plus de 45 ans sur la colline de Bottelary, avec de très faibles rendements. Le terroir de Corner Stone est un mélange de granites et d'argile rouge.
Fermentation en cuves béton ouvertes avec pigeage manuel toutes les 2h pendant 4 à 5 jours. Une fois la fermentation terminée, élevage en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.
Notes de framboise, pêche mûre et cerise noire, finement boisées. Tannins souples, la bouche est chaleureuse et la finale « sweet and sour » , avec une acidité rafraichissante
[4 étoiles Platters Wine Guide 2017]

MCC - Clément de Lure - WO Stellenbosch

Assemblage de Chenin, Chardonnay et Cabernet Franc sur granites décomposés et sables sur les contreforts de la colline de Bottelary et sur le Ward d'Hedelberg.
Vendange manuelle. Fermentation avec levures indigènes puis élevage sur lies pendant 7 mois.
Le Chardonnay et le Cabernet franc sont élevés en fûts de 3/4 ans. Seconde fermentation "champenoise" en bouteille et élevage 18 mois sur lattes, soit un élevage total d'environ 26 à 30 mois.
Cet effervescent méthode Cap Classique est d'une grande finesse, avec une belle intensité arômatique.
[1ère place au World Sparkling Wine Challenge]

Post House

Le domaine Post House tire son nom d'un petit bureau de poste qui était situé en lieu et place de la maison et du chai actuel. Le nom de ce domaine est intimement lié à cette histoire.
D'ailleurs, tous les noms des cuvées évoquent des timbres postaux bien connus des philatélistes. La famille Gebers a racheté ce petit domaine en 1981 dans cette région pittoresque entre Stellenbosch et Somerset West, sur les contreforts de la montagne d'Heldelberg, réputée pour la qualité des rouges produits sur ces terres.

Nick Gebers, est convaincu par son terroir atypique. En cave, il se livre à un véritable travail d'artisan : " ma philosophie c'est d'interférer le moins possible dans le processus de vinification pour laisser aux vins les capacités d'exprimer leurs terroirs originels".

Golden Monkey - WO Stellenbosch

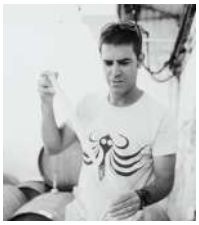
Assemblage de Shiraz, Mourvedre et Grenache sur schistes argileux.
Les raisins ont été fermentés séparément, avec levures naturelles. Cuvaison avec pigeage 4 à 8 fois. Fermentation malolactique en cuves. Les vins ont été soutirés 3 fois sur une période de 10 mois.
25 % d'élevage en barrique pendant 10 mois dans des fûts français et européens de 225 litres.
Vin rouge brique. Nez puissant de fruits, cassis, mûres, cannelle, poivre blanc et anis. Tannins souples et doux.
[90 Point Medal Gilbert & Gaillard 2019]

Merry Widow - WO Stellenbosch

Shiraz âgées de plus de 25 ans, sur des sols de gravier de Glenrosa.
Fermentation avec levures naturelles en cuves inox à 28-30°C. Cuvaison de 14 jours, puis pigeage 4 à 8 fois pendant la fermentation. Fermentation malolactique en fûts puis élevage en fûts de chêne français et américain neufs (20%) 24 mois.
Vin rouge foncé, notes de cassis, de chocolat, de poivre blanc, de cannelle, de framboise. Vin élégant avec des tannins fermes mais souples, fruits mûrs et ronds pour une finale longue.
[Médaille d'Argent - 92 point Decanter 2018]

Joostenberg

Joostenberg n'est pas un domaine comme les autres : c'est avant tout une ferme où depuis cinq générations la famille s'attache à pratiquer une agriculture diversifiée et complémentaire car chaque atelier agricole se complète et s'enrichit grâce à l'autre.
Ainsi depuis 1877, date à laquelle les premiers bâtiments ont été créés, la famille Myburgh produit du vin, cultive des fleurs ornementales, élève des porcs et des chèvres et développe la vente en direct grâce à son épicerie.



Tyrrel – qui est en charge de la partie viti/vinicole du domaine – s'est tourné vers une agriculture plus responsable et plus humaine. Il cultive ses 31ha de vignes de manière 100% écologique (BIO). Il n'utilise aucun intrant chimique et a banni l'arrosage sur une partie de son vignoble. Toutes les vignes sont enherbées, et les troupeaux de chèvres et de vaches s'en donnent à cœur joie pour désherber.

Chenin Blanc - WO Paarl

Chenin Blanc sur combinaison de granites décomposés et de schistes de Malmesbury.
Eraflage et foulage au pied avant d'être pressés. Fermentation naturelle en cuve inox entre 16 et 20°C. Le vin est ensuite laissé 7 mois sur ses lies avant d'être embouteillé.
Un vin blanc très frais et fruité. Arômes typiques de Chenin Blanc. Notes de pommes et fruits tropicaux. Caractère crayeux symbolique des vignobles de Paarl.

Family Red - WO Paarl

Assemblage de Syrah, Mourvedre et Touriga Nacional, sur une combinaison de granites décomposés et de schistes de Malmesbury.
Eraflage et léger foulage avant une fermentation en petites cuves inox. Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément, avec uniquement des levures naturelles. Le vin est ensuite élevé en barrique durant 9 mois.
Un vin rouge structuré avec des tannins souples. Le nez comme la bouche sont dominés par des arômes de prunes et de fruits rouges.

Meander

Moscato - Muscat d'Alexandrie

Au pied de la majestueuse montagne de Du Toit et à une centaine de kilomètres de Cape Town, au cœur de la région viticole de Worcester, le Muscat trouve son terrain de jeu favori.
C'est dans cette région que sont produits les meilleurs muscats d'Afrique du Sud et peut être du monde (nos amis du Roussillon et d'Italie ne vont pas être contents !)
Meander Moscato, propose une bulle très fine, une texture suave en bouche avec une aromatique typique des "bons moscatos" sur la rose et les fruits exotiques.
[Médaille d'Argent - Value Tasting in South Africa 2020]

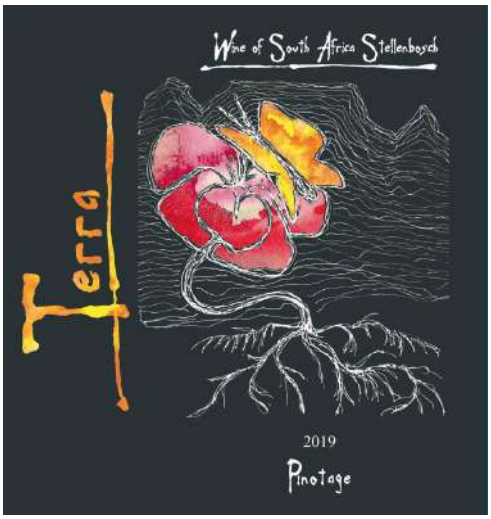
Terra

Terra est issu d'un travail de longue date entre Continent du Vin par l'intermédiaire de David et différents vignerons Sud-Africains qui nous font le plaisir de collaborer avec nous.

L'idée est de travailler sur des assemblages "maisons" avec toujours la même ligne directrice : combiner l'expression des terroirs de Stellenbosch et l'art de "boire" à la française !

Terra, c'est aussi un concept à travers le nom et l'étiquette. Cette étiquette représente en arrière plan la Table Mountain, symbole de la grandeur de la ville du Cap. Et en premier plan une fleur et un papillon qui font echo au classement par l'UNESCO de la région de production au patrimoine mondial de la Biodiversité.

Terra, c'est aussi une histoire de famille, mais chut, David préfère garder cela pour lui ...

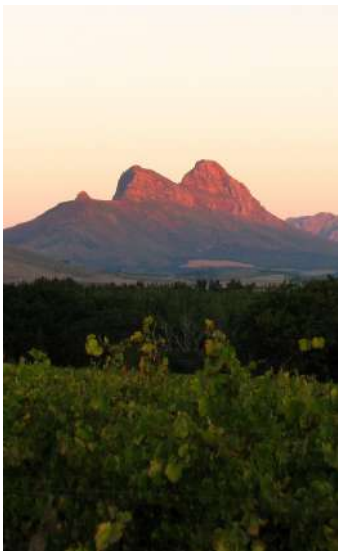


Terra Pinotage - WO Stellenboch

Pinotage sur une combinaison de terroirs de la colline de Botterlary et d'Hedelberg.
Sélection de raisins avec de fortes maturités phénoliques, puis macération à froid (et oui !) en cuve ouverte pendant 24 heures. La cuvaison reste assez courte (4 jours), mais avec des pigeages toutes les 2 heures, avec comme objectif d'extraire de la couleur mais de garder des tannins souples. La fermentation se termine en cuves. Elevage en fûts de différents niveaux de chauffe sur 20 % de la cuvée.
Notes de framboise, de pêche mûre et de cerise noire avec de subtiles nuances vanillées et toastées. Une bouche juteuse avec une finale fraiche, délicate et persistante.

Terra Shiraz - WO Stellenboch

Shiraz sur granites décomposés, vignes exposées nord/nord-est. Vendange manuelle de différentes parcelles début mars à 25°C. Foulage, égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 48h. Fermentation en cuve inox thermorégulée à 25-26°C pendant 15 jours. Fermentation malolactique en cuve inox. Elevage en fûts de chêne français, durant 12 mois.
Fruits mûrs profonds, mûres et prunes, accompagnés de violettes et de poivre blanc. La bouche est riche et juteuse avec des tannins fins et équilibrés pour une finale persistante.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2019]



Imbuko - Pomula

Pomula est unique en son genre : assemblage entre un vin blanc sec et un jus de grenade et de marula, fruit provenant d'un arbre endémique ne se trouvant qu'en Afrique du Sud.

Cet assemblage pour le moins détonnant offre un effervescent parfaitement équilibré entre les notes de fruits exotiques, une jolie bulle et une finale doucereuse. Son degré d'alcool ne dépasse pas 6.5% vol.

La bulle en bouche apporte de la fraîcheur et amuse les papilles. C'est la boisson idéale pour toutes les occasions, à faire découvrir « at your next party ».
[Médaille d'Or - Vitis Vinifera 2020]

ARGENTINE

Andes - Mendoza - Tango

Le Malbec Argentin

Cépage emblématique de l'Argentine, et notamment de la région de Mendoza, qui développe des arômes de fruits mûrs, d'épices et de réglisse.

Le Torrontes

Cépage autochtone Argentin, le Torrontes offre des notes de rose et de jasmin. Il surprend par sa fraîcheur et sa structure équilibrée.

224.000 hectares de vignes : 7ème vignoble mondial en superficie.

6 régions viticoles au Nord-Ouest du pays, qui s'étendent sur 2000 km de long, bordant la Cordillère des Andes.

Apparition des premières Bodegas au XVI siècle liée à la colonisation espagnole.

TAMARI

La Rioja

Mendoza

Tamari

Le nom « TAMARI » signifie « tout faire avec passion » en Huarpe, dialecte parlé par la population indigène de la région de Mendoza.
La Bodega est au coeur de la Uco Valley. Cette vallée, à 100 km au sud-ouest de la ville de Mendoza, est devenue en trente ans la vallée la plus prisée de la région de Mendoza car elle présente trois atouts de taille. Elle bénéficie en effet d'une altitude supérieure de 300 m par rapport à ses voisines, induisant une plus forte amplitude thermique ; une proximité importante avec la cordillère, induisant une meilleure ventilation ; et enfin, des sols alluvionnaires et calcaires induisant une meilleure pénétration des racines. La Uco Valley, du fait de ses caractéristiques, permet ainsi d'éviter presque intégralement l'utilisation des produits phytosanitaires et pesticides. En bouteille, les tannins, notamment du Malbec, sont plus fermes avec un caractère floral distinctif et une très belle acidité.
Depuis quelques années, le domaine, à la recherche de nouveaux terroirs, a développé sa production dans la vallée de Famatina, appartenant à la région de La Rioja – située à 600 km au Nord de Mendoza. Tous les blancs du domaine sont vinifiés sur ce terroir exceptionnel, leur conférant d'intenses notes de fruits. Ce vignoble en altitude, autour de 2000m, est un des plus sains du monde grâce à une très faible humidité et de très rares précipitations.

Andrea Ferreyra est l'oenologue de la Bodega. Elle est un "pur produit" de Mendoza où elle a, à force d'acharnement et de travail, gravi toutes les échelons pour enfin devenir, au début des années 2010, l'oenologue en chef de Tamari.
Elle impose un style fort dans les vins de la Bodega, toute en élégance et en finesse.
A Continent du Vin, son extrême gentillesse, sa sensibilité et sa connaissance de la région nous ont particulièrement touchés.

Torrontes - DO La Rioja

Torrontes sur sable de Famatina, Vendange manuelle. Vinification à Mendoza. Macération pendant 36 heures puis fermentation en cuve inox thermo-régulée entre 12 et 14°C pendant 20 jours. Élevage sur lies en cuve pendant 3 mois.
Jaune, brillant, avec des reflets dorés. Au nez, les arômes d'agrumes, de litchi, de rose et de pêche se manifestent. C'est un vin frais et avec une finale fruitée, qui accompagnera le locro (plat de légumes argentin), les empanadas et les plats asiatiques.

Malbec - DO Mendoza

Malbec sur sable et calcaire : terroir d'Eugenio Bustos à 1000 m d'altitude. Vendange manuelle.
Vinification en cuve béton avec température contrôlée à 24°C pendant 7 jours. Macération post-fermentaire : 4-5 jours. 20% de la vendange est élevée en fûts de chêne pendant 3 mois.
Couleur rouge aux reflets violets. Son bouquet est intense, notes de baies noires, de vanille et d'épices. La bouche est douce et d'une délicatesse surprenante. Les tannins sont ronds. Finale structurée et douce.

Special Selection - DO Mendoza

Malbec sur sol sablo-calcaire : terroir d'Eugenio Bustos autour de 1050 m d'altitude. Vendange manuelle. Macération pré-fermentaire de 3 jours à 9°C, fermentation de 8 jours à 26°C, puis macération de 14 jours. 60% de la vendange est élevée en fûts français et américains durant 4 mois.
Le nez est floral, fruité, intense : notes de violette, jasmin et cerise noire. En bouche, légères notes de vanille et de chocolat, avec une belle longueur. La sensation en bouche est longue et savoureuse. Les tannins sont doux et soyeux.
[Silver medal - Sakura Japan Women's Wine Awards 2020]

AR - Malbec - DO Mendoza

Malbec sur alluvions et calcaire : terroir de Paraje de Altamira à 1100 m d'altitude. Vendange manuelle.
Macération en petites cuves en béton pendant 21 à 24 jours, dont fermentation alcoolique de 10 jours à 26-27 °C. Elevage en fûts de chêne français, pendant 12 mois.
Rouge profond aux reflets violets. Belle aromatique de notes fruitées, comme la cerise noire, avec de jolies notes boisées : vanille, toffee, noix de coco. Belle structure en milieu de bouche et excellente finale fruitée.
[96 pts & médaille d'Or Decanter World Wine 2019]

CHILI

Carmenere - Atacama - Valparaiso

La Carmenere

C'est au Chili que la Carmenere a trouvé son meilleur terroir. Elle est présente dans les meilleurs crus chiliens ! Bien mûre, la carmenere offre des arômes de fruits noirs, de cacao, et de cuir. Un des rares cépages encore implanté franc de pied.

Emiliana

Domaine pionnier au Chili pour son innovation en Agriculture Biologique et Biodynamique. Emiliana a obtenu à plusieurs reprises le titre très convoité de « Best Winery of Chile ».

214.000 hectares de vignes : 9ème vignoble mondial en superficie.

Situé au centre du Chili, le vignoble s'étend sur 1000 km de long et seulement 150 km de large.

C'est en 1550 que les premières vignes sont implantées, suite à l'arrivée au Chili des Conquistadores.

EMILIANA

Cachapoal Valley
Maule Valley
Colchagua Valley
Casablanca Valley

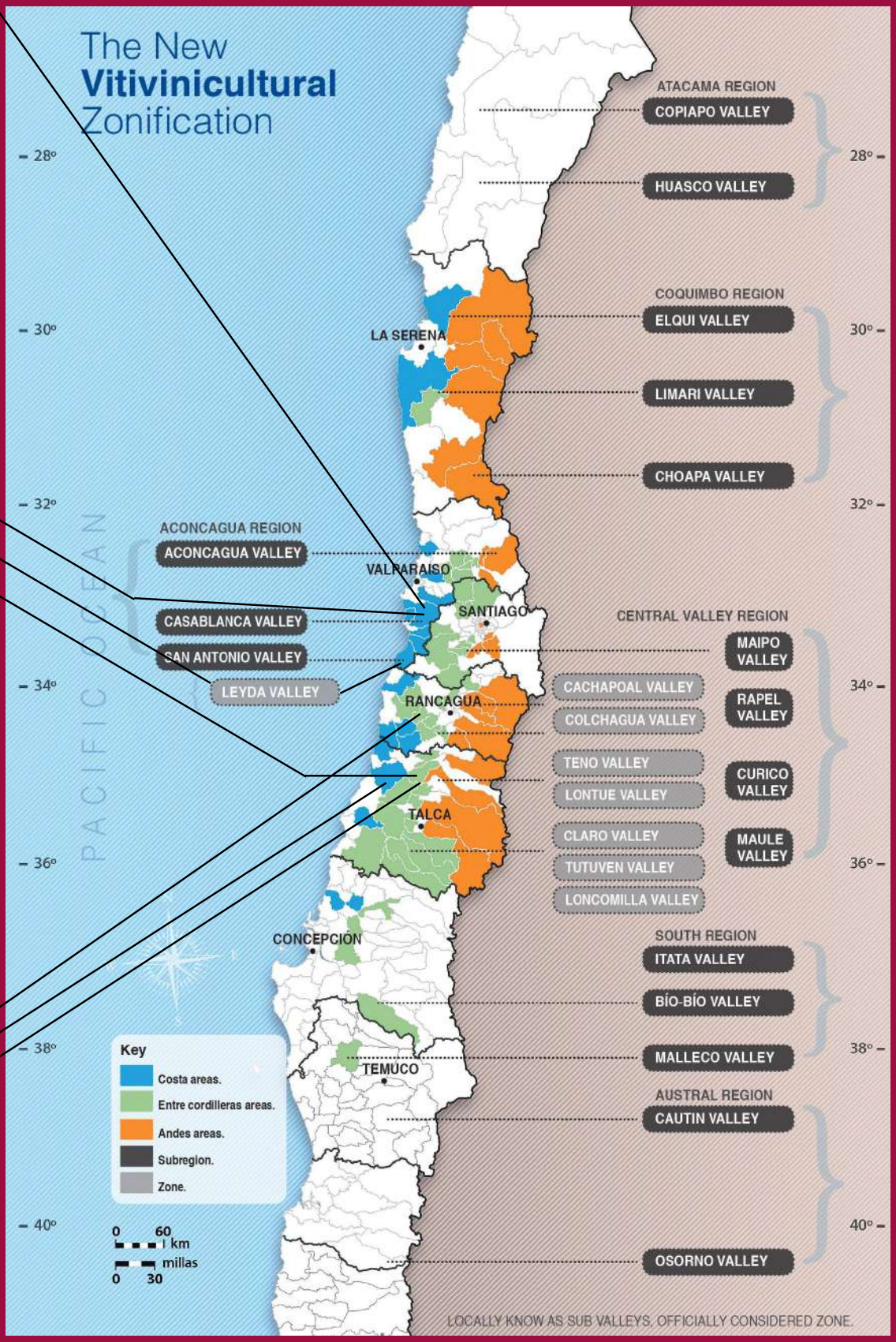
CENTRAL VALLEY REGION

SIEGEL

Casablanca Valley
Leyda Valley
Curico Valley

LA RONCIERE

Colchagua Valley
Lincantén
Curico Valley



Emiliana

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

Emiliana est un domaine unique au monde qui va au delà de la vigne et du vin avec une véritable vision globale. Outre le fait qu'Emiliana fut le premier domaine certifié Bio puis Biodynamique d'Amérique du Sud, le domaine cherche une autonomie globale. Ainsi, il réduit fortement ses émissions de CO2 grâce à la production d'énergie solaire et éolienne aspirant à la neutralité carbone. Les ouvriers viticoles sont au coeur du système : Emiliana est Fairtrade et contribue à la formation, à la création d'entreprises et à l'éducation de l'ensemble des familles ouvrières. Emiliana, c'est aussi sa propre pépinière viticole, ses propres cultures afin de produire ses préparations biodynamiques maison ! Enfin, Emiliana a créé des corridors végétaux afin de favoriser la biodiversité.

Noélia Orts, représente tout à fait l'esprit d'Emiliana. Jeune, dynamique, et soucieuse de ce qu'elle va laisser aux générations futures. Elle est depuis 2011 chez Emiliana et est déjà l'oenologue en chef du domaine, soutenue par Alvaro Espinoza, la star de la viticulture Biodynamique chilienne.

Chili

Ecobalance Chardonnay - DO Casablanca

Chardonnay sur sols sablo-limoneux. Vendange manuelle.
Fermentation en cuve inox autour de 10-12°C, avec batonnages réguliers. 5% de la cuvée passe 3 mois en fûts de chêne français.
Vin très aromatique aux notes fraiches d'agrumes de pamplemousse et citron vert, et subtiles arômes de fruits tropicaux et une légère touche herbacée. Frais et juteux, ce vin offre une dégustation fruitée et harmonieuse. L'équilibre et ce fruité apportent une belle longueur en bouche.
[Médaille de Bronze International Wine Challenge 2020]

Ecobalance Viognier - DO Central Valley

Viognier sur alluvions de profondeur moyenne. Vendange manuelle.
Elevage de 4 mois : 85% en cuve inox et 15% en fûts de chêne français.
Couleur jaune d'or avec un nez fruité aux arômes d'abricot et de litchi et de subtiles notes florales avec une belle persistance.
[90 points Descorchados Guide 2020]

Ecobalance Carmenere - DO Colchagua

Carmenere sur alluvions modérés à profonds, avec une texture limoneuse. Vendange manuelle.
Elevage pendant 8 mois en cuve inox.
Couleur rouge violacé. Nez intensément fruité, avec des arômes remarquables de prune et de groseille ainsi que des notes de pain grillé et de cassis. Tannins souples, mûrs, veloutés et denses. Une finale agréable et persistante.
[91 points James Suckling 2019]

Novas - DO Colchagua - Los Robles

Assemblage de Carmenere et Cabernet Sauvignon sur un sol argilo-limoneux.
Vinification avec macération pré-fermentaire de 4-5 jours à 8°C. Fermentation alcoolique naturelle en cuves inox à 26°-27°C. Puis le vin reste sur peaux 5 jours en post-fermentation. Elevage de 10 mois, répartition en foudres, cuve inox , et fûts de chêne.
Notes de cerise, de chocolat et de tabac. La bouche est généreuse avec des tannins soyeux, et une acidité bien équilibrée conduisant à une finale agréable et persistante.
[93 points James Suckling 2019]

Signos White Blend - DO Casablanca

Assemblage de Chardonnay et Roussanne sur le terroir de La Vinilla à 370 m d'altitude sur granite décomposé de la région costale. Vendange manuelle fin février. Après une macération pelliculaire à froid, les fermentations alcooliques ont lieu en partie en fûts et en partie en ovoïdes. L'élevage prend place à 66% en barrique et 34% en foudres de 2000 litres sur lies avec batonnage régulier.
Belles notes de noix, d'ananas et de noisettes au nez. Beau volume en bouche avec une très belle tension.
[93 points Descorchados Guide 2019]

Signos Pinot Noir - DO Casablanca

Pinot Noir, franc de pied, sur sols alluvionnaires, à 300 metres d'altitude sur la parcelle d'El Rincon. Vendanges en Mars avec double tri de table. La fermentation a lieu en cuves bois ouvertes avec levures indigènes. Lélevage dure environ 11 mois. entre foudres, ovoïdes et fûts.
Une belle robe rouge brillante. Au nez, notes de fruits rouges , framboise, groseille et thym. Joli volume avec des tannins frais et juteux et une belle finale sur la cerise acidulée.
[93 points James Suckling 2019]

Salvaje - DO Casablanca [Nature]

Assemblage de Syrah et Roussanne sur sols granitiques : terroir de La Vinilla et La Quebrada à 480 m d'altitude. Vendange manuelle. Après foulage, macération à froid pendant 2 jours, à 6°-8°C. Fermentation alcoolique avec levures indigènes et malolactique naturelle en cuves inox, puis élevage pendant 5 mois en ovoïdes et cuves ciment.
Nez très fruité (mûres, prunes et cassis). De subtils arômes floraux de lavande et un soupçon d'épices et de cannelle. La bouche est riche et équilibrée, avec des tannins ronds.
[92 points Tim Atkin 2020]

Vigno Carignan - DO La Maule

Carignan à 115m d'altitude à Fundo San José, 280 km au sud de Santiago, franc de pied, non irrigué. Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique en cuves inox avec levures indigènes à 26°C. Puis élevage en fûts de chêne français pendant 10 mois, pour 70% de la cuvée.
Nez aux arômes de framboises et de myrtilles et notes qui se mêlent aux épices telles que le clou de girofle et le poivre noir. La bouche est rafraîchissante et riche avec des tannins bien intégrés.
[93 points James Suckling 2017]

Coyam - DO Colchagua - Los Robles

Assemblage Syrah, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Carignan, Malbec, Garnacha, Tempranillo, Petit verdot et Mourvedre sur sables, limons, argiles et cailloux, planté sur les contreforts d'origine volcaniques de la colline de Moscoso. Franc de pied.
Sélection des meilleurs raisins sur table de tri. Fermentation naturelle et macération d'environ 25 jours. Elevage de 18 mois : 75% en barriques françaises, 15% en foudres, et 10% en ovoïdes.
Notes de fruits noirs et rouges et notes légèrement herbacées. La bouche est juteuse et les tannins ronds.

[95 points 2018 James Suckling]

La Roncière

Depuis 1949, c'est la famille Orueta qui est propriétaire du domaine de La Ronciere.
La Roncière travaille aujourd'hui sur plusieurs terroirs très distinctifs : Santa Elena sur la Colchagua valley andine ; Granero sur la Curico valley andine ; Idahue sur la toute récente Licanten valley en région cotière et la Victoria, tout au sud de la Malleco valley volcanique.

Juan Aurelio Munoz, l'œnologue de La Roncière, a fait ses gammes chez Bollinger en France. "J'ai la chance incroyable de vinifier avec une diversité de terroirs unique au monde, en terme de sols, climats et altitude".

Chaku - DO Licantén

Cabernet Sauvignon sur argile et sable. Vendanges manuelles. Fermentation en cuve inox à 26-28°C avec remontages réguliers pendant 7 jours puis macération de 30 jours.
Elevage de 20% de la vendange en fûts de chêne français pendant 4 mois et 80% en cuve inox.
Notes de fruits rouges et légères notes d'épices comme le poivre blanc. La bouche est généreuse : notes de fruits rouges comme le cassis. Bel équilibre, avec des tannins ronds.

Cantoalba Carmenere - DO Colchagua

Carmenere sur terre argilo-limoneuse. Vendange manuelle. Fermentation en cuve inox à 26-28°C avec remontage régulier pendant 7 jours puis macération de 30 jours. Elevage de 40% de la vendange en fûts de chêne français pendant 6 mois et 60% cuve inox.
Notes épicées de poivre noir, de légères notes torréfiées et de cassis frais. La bouche est fraiche et peu corsée : notes de fruits rouges et tannins rond. La finale est longue avec une belle persistance aromatique.

Cantoalba Pinot Noir - DO Colchagua

Pinot Noir sur argile et limon des contreforts des andes. Vendange manuelle.
Fermentation en cuve inox à 26-28°C avec remontage régulier pendant 7 à 10 jours, puis macération de 30 jours.
Elevage de 40% de la vendange en fûts de chêne pendant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.
La bouche est fraîche avec des tannins souples et doux. Agréable présence de notes de fraises, de bleuets, de violette, de roses, de cannelle et d'anis. Finale et longueur très agréables.

Cantoalba Shiraz - DO Colchagua

Shiraz sur argile et limon. Vendange manuelle. Fermentation en cuve inox à 26-28°C avec remontage régulier pendant 7 à 10 jours, puis macération de 30 jours.
Elevage de 40% de la vendange en fûts de chêne pendant 6 mois et 60% en cuve inox.
Notes de cassis, de noix et de mûres. La bouche est souple avec une belle personnalité mais les tannins restent ronds et doux en bouche. Présence de notes de cassis et de confiture de prune. Finale longue et très agréable.

Siegel

Le domaine porte le nom de son créateur, à savoir Alberto Siegel. Cet architecte d'origine allemande a construit plusieurs bâtiments de renom à Santiago au cours du 20 ème siècle.
Passionné de vins et de terroirs, il décide à la fin de sa carrière de se consacrer à la production de vins chiliens. Installé au début des années 1980, le domaine Siegel produit ses vins à 360 m d'altitude dans la vallée de Colchagua, au Chili, aux pieds de la Cordillère des Andes.

Alberto (fils) a littéralement grandit dans les vignes, apprenant les bases du métier avec les spécialistes du domaine. Il a ensuite étudié l'agronomie et développé son expérience dans des domaines viticoles en Allemagne.

Semblante Sauvignon - DO Central Valley

Sauvignon provenant des régions de Leyda et de Los Lingues.
Fermentation alcoolique pendant 20 jours à 16°C.
Intenses arômes de fruits tropicaux au nez, légèrement herbacés avec une pointe citronnée.
Bel équilibre en bouche avec une douce acidité rafraîchissante et de la longueur.

Semblante Carmenere - DO Central Valley

Carmenere provenant des régions de Los Lingues et de Leyda.
Fermentation alcoolique, puis macération pendant une semaine. Le jus est ensuite séparé des peaux. Fermentation malolactique complète.
Élevage de 15% du volume passé en fûts pendant 3 mois.
Beaux arômes de fruits noirs, de poivre et quelques notes de vanille. Fraîcheur en bouche, rondeur, tannins juteux et belle structure.

Moussai Chardonnay - DO Colchagua

Chardonnay sur sols calcaire.
Fermentation pendant 35 jours, sans fermentation malolactique. 30% de la vendange est élevée en fûts de chêne pendant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.
Notes de fruits tropicaux. La bouche est équilibrée, avec une grande minéralité. La finale longue et persistante.
[4 étoiles Revista Gula – Brazil 2013]

Moussai Cabernet Sauvignon - DO Licantén

Cabernet Sauvignon sur sol granitique.
Fermentation en cuve inox à 26-28°C avec remontage régulier pendant 7 jours puis macération de 30 jours.
Elevage de 50% de la vendange en fûts de chêne français pendant 12 mois et 50% en cuve inox.
Notes de fruits rouges, de chocolat, d'épices et de céréales.
Tannins matures donnant une belle structure.
[Médaille d'Argent Catad´Or W. Chile 2015]

Chili

AUSTRALIE

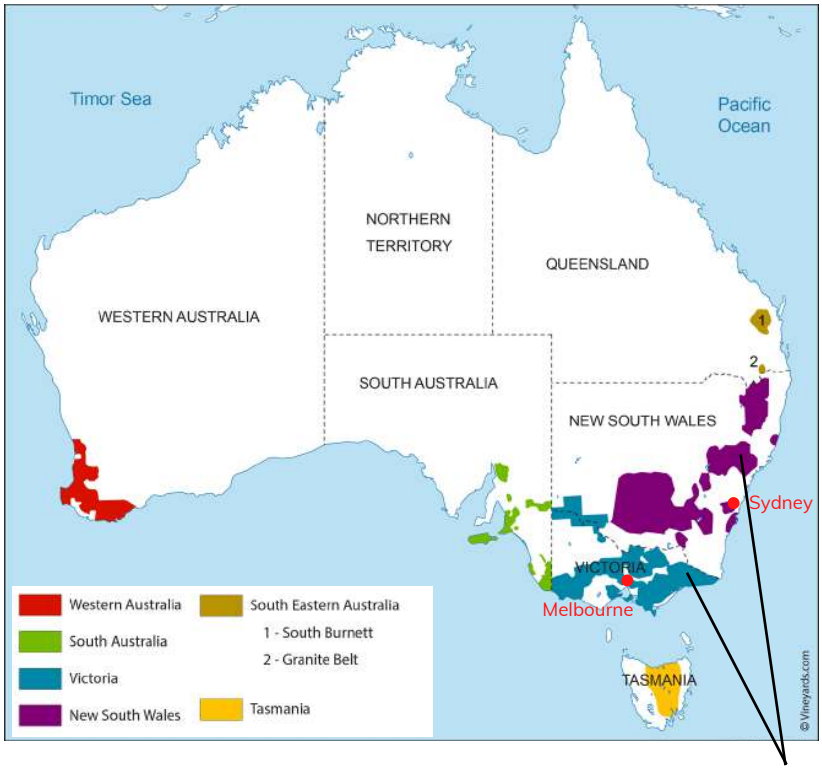
Shiraz - Kangourou - Surf

Shiraz - Cabernet Sauvignon
Assemblage classique australien, qui donne des notes de poivre, de prune et de violette avec une bouche suave et fraiche.

160.000 hectares de vignes : 11 ème vignoble mondial en superficie.

6 régions viticoles principalement situées au Sud-Est du pays, dans les régions les plus fraiches.

Les premières vignes apparaissent en 1788, arrivées par les bateaux des colons britanniques.



Berton Vineyard

Berton Vineyard

Berton Vineyard a été initié par Bob et Cherie Berton en 1996 à partir d'une trentaine d'hectares de vignes plantées à High Eden, une sous-région de la prestigieuse Barossa Valley. Le domaine a récemment racheté le domaine Yenda, situé dans la Riverina.

Opal Ridge - Riverina New South Wales

Shiraz et Cabernet Sauvignon sur alluvions.
La fermentation a été réalisée à 25-28 degrés avec un remontage toutes les trois heures.
Après fermentation, les peaux sont séparées du jus et ce dernier est déposé en cuves inox.
Cette cuvée dévoile des aromatiques de prune, de cerise ainsi que des notes de violette, relevées par des notes épicées et poivrées. Un léger contact avec le bois équilibre l'ensemble apportant ainsi un vin savoureux aux tannins souples.

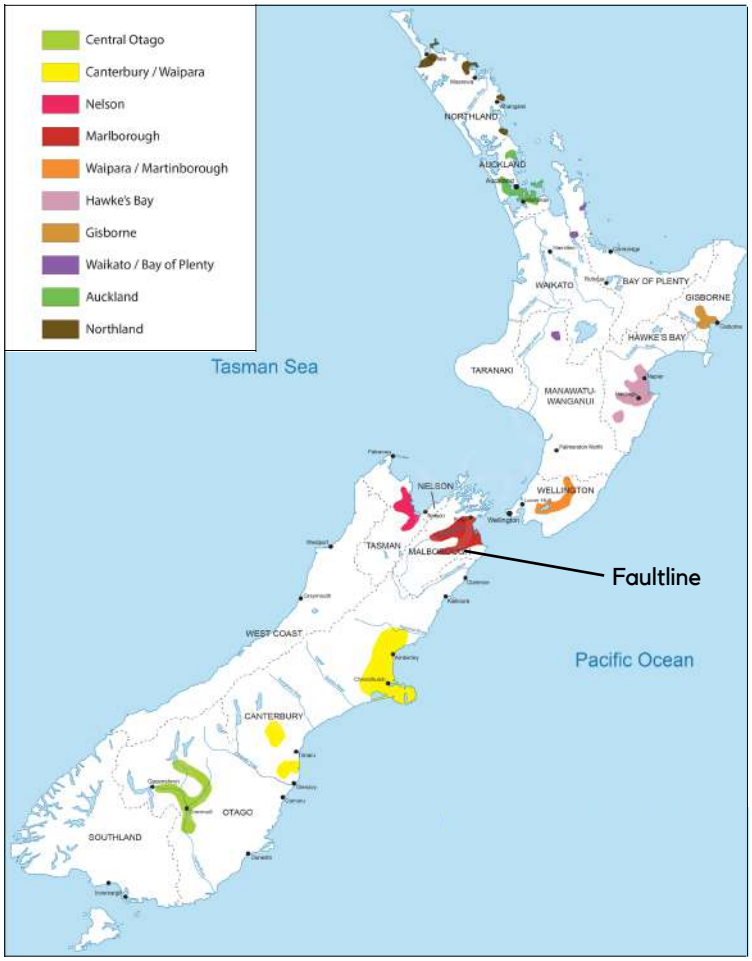
NOUVELLE-ZELANDE

Sauvignon Blanc- All Blacks - Volcans

Le Sauvignon Blanc

La Nouvelle-Zélande a donné une nouvelle dimension au Sauvignon Blanc. Les arômes sont plus exacerbés : exotisme, fruité intense, arômes herbacés tonifiants, acidité vive. L'ensoleillement, la situation géographique, les sols peu fertiles et drainants justifient ce phénomène.

36.000 hectares de vignes : 19ème vignoble mondial en superficie.	**Des vignes sont présentes sur les 2 îles. Le vignoble est réparti sur 1600 km de long.**	**La vigne fait son apparition, en 1819 suite à l'arrivée des missionnaires.**



Faultline

Faultline est le résultat du talent d'une femme Alana Mc Gettigaan qui signe là l'un des tous meilleurs Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande. Alana – flying wine maker – travaille avec les plus grands aussi bien en Australie et Nouvelle-Zélande qu'en France et Italie. Elle est accompagnée maintenant dans ses vinifications par Megan Simmonds.
Marlborough est une région viticole sèche et ensoleillée, située à l'extrémité nord-est de l'Île du Sud.

Faultline - Marlborough

Sauvignon Blanc sur alluvions profonds : les racines puisent loin pour accéder à l'hydratation et aux nutriments.
Sauvignon blanc typiquement Néo Zélandais. Au chai, tout est fait pour préserver la typicité du cépage avec des macérations à froid et une fermentation à températures contrôlées. Le tout est suivi par un petit élevage en cuve.
Superbe couleur jaune clair. En bouche, on découvre un vin rond et frais avec les arômes délicats du chèvrefeuille, de fruits tropicaux et une subtile touche herbacée.

ITALIE

Gastronomie - Nebbiolo - Chianti

Le Piemont

C'est la région incontournable italienne. Située au Nord-Ouest du pays, elle offre notamment les fameux Barolo, Barbaresco ou encore Moscato d'Asti.

La Toscane

La région du centre du pays symbolisée par le Sangiovese et le Chianti.

Le Prosecco

La bulle Vénitienne immanquable, et chez Continent du Vin, Terre dei Buth, en Bio, est un indispensable !

Le Sud de l'Italie

Au sud, on trouve de magnifiques rapports qualité/prix notamment en Sicile et dans les Pouilles : Nero d'Avola, Grillo, Negroamaro, Primitivo. Des cépages authochtones à faire découvrir !

690.000 hectares de vignes : 4ème vignoble mondial en superficie.

Plus de 400 cépages sont cultivés en Italie ! (Nebbiolo, Negroamaro, Pinot Grigio...)

Le vignoble Italien est implanté en l'an 1000 avant J.C. par le peuple Etrusque.

PIEMONT

Araldica

Ancora Monferrato

LOMBARDIE

Mirabello

VENETIE

Tenuta Vignega

Terre dei Buth

EMILIE-ROMAGNE

Puianello

ABRUZZES

Ancora Montepulciano

TOSCANE

Vignano

Migliarina & Montozzi

POUILLES

Ancora Sangiovese

Carlo Guarini

SICILE

Da Vero

Il Meridione

SWITZERLAND
AUSTRIA
SLOVENIA
FRANCE
TRENTINO-ALTO ADIGE
FRIULI-VENEZIA-GIULIA
AOSTA VALLEY
LOMBARDY
VENETO
Udine
Milan
Brescia
Verona
Trieste
Venice
Turin
Parma
PIEDMONT
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
Bologna
Genoa
Ravenna
San Remo
Florence
Livorno
MARCHE
TUSCANY
UMBRIA
Adriatic Sea
Terni
LAZIO
ABRUZZO
Rome
MOLISE
Foggia
Bari
Naples
CAMPANIA
APULIA
BASILICATA
Tarento
Lecce
Sassari
SARDINIA
Cagliari
CALABRIA
Mediterranean Sea
Palermo
Messina
SICILY
Catánia
ALGERIA
TUNISIA
© Vineyards.com

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia-Romagna
- Friuli-Venezia-Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardy
- Marche
- Molise
- Umbria
- Piedmont
- Apulia
- Sardina
- Sicily
- Tuscany
- Trentino-Alto-Adige
- Aosta Valley
- Veneto

Araldica - Piemont

Araldica est une entreprise de plus de 70 ans et l'une des pionnières de la région. Elle a été parmi les premières à investir massivement dans du matériel de vinification de haut niveau puis à signer des chartes de qualité fortes avec ses viticulteurs, pour faire progresser la qualité des raisins produits.
Aujourd'hui, Araldica offre un panel important des DOCG de la région mais aussi des cuvées spécifiques liées à des terroirs particuliers.

Notamment avec Alasia, une gamme issue des meilleurs terroirs : vieilles vignes, vendanges manuelles, tri des raisins sélectionnés sur table, processus de vinification traditionnelle.

Alasia - Moscato d'Asti DOCG

Moscato Bianco sur argile et calcaire. Le vignoble est orienté sud-ouest entre 250 et 400 m d'altitude, sur les collines de Monferrato, au sud de la province d'Asti .
Vendange manuelle, fermentation en cuve close, et une fois à 5% d'alcool, la fermentation, qui avait eu lieu à 14-16°C , est stoppée afin de conserver la sucrosité naturelle du raisin.
Arômes délicats de miel, de fleurs blanches et de raisins frais. En bouche, des notes plus aromatiques, comme l'abricot ou d'autres fruits à noyau. La bulle est fine et délicate. Une acidité rafraîchissante et équilibrée en finale.

Croya - Barbera d'Asti DOCG

Barbera sur un sol argilo-calcaire, et plus précisément sur les collines de Montferrato, entre 250 et 400 m d'altitude orienté Sud-Ouest. Vendange manuelle.
Fermentation traditionnelle entre 25-30°C pendant 10 jours en cuves inox. Fermentation alcoolique, pressurage et fermentation malolactique en cuve inox. Puis le vin est transféré dans de grands foudres (Botti en italien), pour un élevage d'au moins un an.
Notes de fruits rouges et notes torrifiées. Belle structure avec des tannins ronds et une belle fraicheur.

Alasia - Barolo DOCG

Nebbiolo produit sur l'appellation prestigieuse de Barolo, versants sud-ouest entre 250 et 400 m d'altitude, de sols argilo-calcaire.
Fermentation alcoolique pendant 12 jours avec pigeage quotidien. Puis le jus est transféré en cuves inox pour la fermentation malolactique. 36 mois d'élevage, dont 24 en foudre Slovène de 50HL (Botti).
Arômes de prune et de violette ainsi que des notes boisées et épicées. Le vin est riche et puissant, équilibré par des tannins mûrs et complexes. La finale est longue.

Alasia - Barbaresco DOCG

Nebbiolo produit sur l'appellation prestigieuse de Barbaresco sur marnes calcaires.
Fermentation alcoolique pendant 12 jours, avec remontage quotidien pour garantir une bonne extraction de couleur et des arômes en évitant une sur-abondance des tannins.
Elevage de 2 ans dont 9 mois en Botti.
Notes de cerises noires, de ronce et un soupçon de violette. Bonne structure, les tannins fins donnent une finale longue et riche.

Italie

Terre dei Buth - Prosecco

Situé au cœur de la Vénétie et de la région historique du Prosecco, Terre dei Buth a déjà plus de 20 ans d'expérience en Agriculture Biologique.
En 1999, Massimo Marion vient rejoindre son père Bruno sur l'exploitation familiale. Ils prennent alors la décision radicale de convertir l'ensemble de l'exploitation en Agriculture Biologique et d'implanter majoritairement le Gléra, le cépage du Prosecco, et donc de prioriser les cépages blancs.

Paolo, en charge la partie vinification, cherche a être à la pointe dans son travail à la cave. Il révolutionne le chai pour associer modernité, tradition et agriculture biologique. A la vigne il est aidé par son père (Bruno), qui voue un amour sans limite pour la terre de ces ancêtres.

Prosecco Frizzante DOC

Prosecco (ou Gléra) sur galets blancs.
Première fermentation en cuves inox thermorégulées à 16-18°C. Levures d'origine naturelle. La fermentation se déroule pendant environ 10 jours. Puis prise de mousse en cuve close pendant 30 jours, selon la méthode Charmat. Le vin est ensuite gardé en cuves durant quelques semaines. La pression finale obtenue dans la bouteille est de l'ordre de 2,5 bar.
Légère effervescence. Bouquet délicat de fleurs d'acacia et de pomme golden. Bouche fraiche et agréable, délicate et bien équilibrée.
[Médaille d'Or Millésime Bio 2020]

Mirabello - Lombardie

Mirabello est l'une des réalisation du trio d'oenologues d'Adria Vini qui propose ici une sélection de Pinot Grio de Lombardie et en particulier de la province de Pavie, au sud de Milan.

Pinot grigio Rosé - IGT Pavia

Pinot Grigio et Pinot Nera sur cailloux.
Vendange manuelle à maturité début septembre, les deux cépages subissent ensemble une macération d'environ 12h à basse température, avant un pressurage lent et doux puis la fermentation a lieu en cuve inox.
Arômes de fraise et de mûre. La bouche est délicate et très juteuse avec des notes de baies rouges. La finale est crémeuse puis fraîche et croquante.

Piemonte Cortese - DOC Piemonte

Cortese produit sur les contreforts de Monferrato. Le cépage symbolique du Piemont et de Gavi, produit sur des sols argilo-calcaire, offre des notes de pomme, de citron avec une belle matière en bouche et une finale tendue et minérale.
A déguster avec des viandes blanches grillées, du poisson, et pour l'apéritif !

Tenuta Vignega - Venetie

Au cœur de la région du Valpolicella entre le Lac de Garde et Vérone, la famille Bettili a été l'une des premières dans les années 1990 à se reconvertir en Agriculture Biologique. Avec 8 hectares de vignes, Cristiana, qui a pris la suite de son père il y a plus de 20 ans, cultive principalement les cépages Corvina, Corvinone et Rondinella sur des sols calcaires avec une ventilation importante liée à la proximité des montagnes du Monte Baldo.

Cristiana Bettili explique : « il y a trente ans, les voisins ont pris mon père pour un fou quand il est passé en Bio. Aujourd'hui, ils frappent à notre porte pour les accompagner dans leur reconversion, c'est une vrai satisfaction pour nous ».

Valpolicella DOCG

Assemblage de Corvina, Corvinone et Rondinella. Vendange manuelle en caissette sur sols calcaire.
Après égrappage, fermentation et élevage en cuve inox. Vinification naturelle.
Robe rouge rubis, au nez, des notes de cerises et de violettes fraîche, la bouche est élégante et subtile avec une finale qui révèle des notes de fruits rouges frais.

Valpolicella Ripasso DOCG

Assemblage de Corvina, Corvinone et Rondinella, vendange manuelle en caissette sur sols calcaire. Vendange à forte maturité puis macération à froid et fermentation spontanée. Conformément à la réglementation du Ripasso, ce jus est ensuite assemblé en janvier sur des lies d'Amarone provoquant une refermentation, puis ce vin est élevé en fûts slovène et barrique française.
Robe rouge rubis à grenat avec une texture dense. Au nez, des notes de cerise mûre, de vanille et de chocolat. La bouche est très élégante et subtile avec des tannins veloutés et des notes de cerise en finale.
[90 point Decanter 2020]

Amarone Della Valpolicella DOCG

Assemblage de Corvina, Corvinone, Rondinella et d'autres cépages autochtones, vendange manuelle en caissette de 5 kg sur sols calcaire.
Les caissettes sont conservées pendant 4-5 mois en fruitier pour un passerillage naturel. Après une perte de poids de plus de 60 %, les raisins sont alors foulés et égrappés pour le démarrage de la fermentation (fin janvier) qui se prolonge plus de 30 jours à 24/28 °C. Le tout est suivi d'un élevage de 24 mois minimum en partie en foudre (40 hl), tonneaux (9 hl) et barriques (225 l).
Une robe dense et rubis, le bouquet est très fin avec des notes de fruits mûrs, de bois grillé et de cacao. La bouche est ronde, ample, harmonieuse et équilibrée.
[Médaille d'Argent Mundu Vini Biofach 2020]

Puianello - Emilie Romagne

Située à Puianello au Sud-Est de Parme depuis 1938, la Cantina est spécialisée dans la production de Lambrusco. Le vignoble est principalement situé sur des terroirs très vallonnés avec une forte présence d' argile et de calcaire.

Le winemaker de Puianello aime insister sur le fait que « le Lambrusco, c'est avant tout l'art d'assembler nos différentes cépages : Lambrusco Salamino pour les notes de fruits rouges, le Lambrusco Marani pour les notes florales et la légereté, le Lambrusco Maestri pour la couleur et l'acidité, sans oublier tous les autres cépages indigènes ».

Lambrusco Dell'Emilia - IGT Amabile

Lambrusco Salamino, L. Marani, L. Maestri, Ancelotta sur sols argilo calcaires. Vendange manuelle.
Macération à froid de 48h. Fermentation en cuve close à faible température jusqu'à atteindre le niveau de sucre résiduel pour l'appellation amabile soit environ 40 g.
Couleur rubis intense, avec un bouquet très aromatique sur les fruits rouges frais. La bouche est concentrée, puissante aromatiquement, avec une bulle fine et une sucrosité maitrisée.
A déguster en apéritif ou sur des desserts de fruits rouges ou au chocolat.

Lambrusco Rosé semi-secco - IGT Amabile

Lambrusco Salamino, L. Marani, L. Maestri et Ancelotta. Vendange manuelle.
Macération à froid d'environ 12h pour maintenir une légère couleur rosée puis vinification en semi-secco.
Couleur rose intense, avec des notes florales et de fruits rouge.
A déguster en apéritif et sur un repas entier.

Lambrusco Contrada Borgoleto - Reggiano DOC

Reggiano est une DOC située à l'Est de Parme non loin de Modène. Assemblage de L. Salamino, L. Marani, L. Maestri, Ancelotta et d'autres variétés indigènes. Sur collines argilo-calcaire. Vendange manuelle.
60 heures de macération avec une extraction de couleur toute particulière à la région de Reggiano. Fermentation en cuve close et production de seulement 5 000 bouteilles en demi-sec (25 g de résiduel).
Robe noir-violacée. Notes intenses de violette et de fruits frais. La bouche est très fraîche mais aussi très concentrée. Accompagnera des lasagnes et de la cuisine méditerranéenne.
[Médaille d'Argent Decanter 2020]

Vignano - Toscane

Ce sont les frères Fanucci qui tiennent les rênes du domaine engagé en Agriculture Biologique et Biodynamique.
Vignano est situé au milieu des étonnantes collines du sud de Florence sous l'appellation Chianti Colli Fiorentini, étendue sur 28 hectares, dont 14 en vignes. 9 hectares sont constitués de Sangiovese, issus de la variété Brunelo. Le domaine cultive également des olives (450 oliviers) et produit du miel.

Patrick, Dominique et Nicolas : ils dirigent les opérations, de la vigne à la vente. Leur objectif est de faire découvrir chaque jour un peu plus leur terroir, leurs vignes, leurs raisins. Les trois frères sont de vrais épicuriens.

Unico - Chianti DOC

Assemblage de Sangiovese et Syrah sur alluvion et sous sols calcaires composés de fossiles et de coquillages. Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique, puis fermentation malolactique. Elevage pendant 12 mois en fûts de 3ème à 5ème vin.
Notes florales de lavande et violette avec des arômes de cerise et caramel. La bouche est très fruitée, belle structure et longue finale.
[90 points James Suckling 2020]

Senio - Chianti DOC

Assemblage de Sangiovese et Merlot sur alluvions avec sous sols calcaires. Vendange manuelle.
Après des fermentations en cuves inox, l'élevage a lieu en barriques "medium roasted" françaises, agées de 2 à 5 ans.
Notes de violette légèrement herbacées et de laurier. En bouche, les notes de fruits des bois, de chocolat et d'épices sont très harmonieuses.
[91 point James Suckling 2019]

Migliarina & Montozzi - Toscane

Au cœur de la Toscane, le domaine de Migliarina & Montozzi est un véritable écosystème où l'on pratique l'agriculture biologique, à la vigne, dans les oliviers et sur l'ensemble du reste de la ferme. Situé sur la petite commune de Levane dans la province Toscane d'Arezzo, Migliarina & Montozzi borde le fleuve de l'Arno. La mise en avant de leur terroir est parfaitement traduite dans leur vin et l'huile d'olive.

Antonio et son cousin Carlo souhaitaient vivement poursuivre la tradition familiale de la culture de la vigne et de la fabrication du vin, qui a débuté en 1660, en y ajoutant un caractère moderne et novateur.

Villa Migliarina - Chianti Superiore DOCG

Assemblage de Sangiovese et Canaiolo sur schistes argileux, à 270 m d'altitude. Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique avec levures naturelles en cuve ciment à 24 °C. Puis élevage pendant 12 mois en cuve ciment.
Notes de fruits rouges, de cerise et d'humus. Une bouche soyeuse, ronde avec une belle acidité, des notes de cerise et d'anis avec une fin de bouche minérale et crayeuse.
[SlowWine 2019, Wein Plus 87/100]

Cavassonno - Val Darno Di Sopra DOC

Assemblage de Sangiovese, Cabernet et Merlot sur argile et calcaire à 270 m d'altitude. Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique en cuve ciment à 24 °C puis élevage en cuve ciment.
Notes de confit de cerise légèrement grillé. Une bouche fraîche, ronde et soyeuse.
[SlowWine 2019, Gambero Rosso 2 verres]

Italie

Ancora - Abbruzes, Pouilles et Piemont

Montepulciano d'Abruzzes DOC - Abruzzes

Montepulciano sur des sols argilo-calcaires de la province de Chieti. Vignes de 30 à 50 ans. Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique entre 28 et 30 ° C issue de levures naturelles. Les peaux ont été laissées en contact avec le vin pendant 10 jours. Fermentation malolactique puis élevage en fûts de chêne.
Notes épicées et arômes de prunes et de cerises fraiches juteuses. Le palais est frais, avec des notes de fruits rouges (cerises, mûres ..).

Sangiovese - IGT Salento - Pouilles

Sangiovese sur sables et calcaires, dans le Salento.
Fermentation alcoolique entre 26-30°C durant 5 à 10 jours. La fermentation est suivie par une macération pelliculaire post-fermentaire d'environ 6 jours. Pas d'élevage en fûts pour garder toute la fraîcheur et le fruit.
Notes de fruits rouges et de prunes bien mûres. Quelques notes subtiles d'épices. Très frais, juteux et vif en bouche, avec une acidité maitrisée.

Monferrato Chiaretto - DOC Monferrato - Piemont

Barbera et Pinot Noir sur les collines de Monferrato.
Après une macération préfermentaire et un pressurage controlé, fermentation à basse température.
Notes de groseille et fraise fraiches avec une bouche sur les baies sauvages et la cerise, sur une finale fraiche.

[Sommelier wine award 2017, silver]

Carlo Guarini - Pouilles

La famille Guarini est arrivée dans les Pouilles dans les années 1040. Elle est originaire de Normandie mais est installée sur les terres d'Otranto depuis des siècles. Guarini est sans doute l'un des domaines les plus anciens d'Europe.
Le domaine couvre environ 700 hectares. 70 hectares constituent les vignobles. Il y a 260 ha d'oliveraies et le reste des terres est utilisé pour la culture des céréales et des légumes.

Carlo et Roberto ont pris la suite de leur père Giovanni à la tête du domaine. Roberto, après des études d'oenologie, a vinifié un peu partout sur la planète. Naturellement, à son retour, il a pris en main les vinifications chez Guarini. Carlo, lui, plus spécialisé dans le commerce, gère la partie commerce nationale et internationale.

Burdi - Negroamaro - IGT Salento

Negroamaro sur sable et calcaire sur la commune de Torchiarolo, entre Lecce et Brindisi. Vendange manuelle mi Septembre.
Après récolte, 9 jours de macération sur peaux. Puis fermentation alcoolique de 15 jours avec contrôle des températures et levures indigènes.
Le nez présente des notes de fruits rouges. La bouche est très fruitée et équilibrée, une vraie gourmandise.

Burdi - Primitivo - IGT Salento

Primitivo sur sable et calcaire sur la commune de Torchiarolo, entre Lecce et Brindisi. Vendange manuelle fin Août .
Après récolte, 5 jours de macération sur peaux. Puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures d'environ 2 semaines, élevage en cuve.
Le nez présente des notes de fruits rouges, de réglisse et de tabac. La bouche est très fruitée, équilibrée avec une très belle fraicheur et des notes mentholées.

Piutri - Negroamaro - IGT Salento

Negroamaro sur limon et sable. Piutri est issu d'une parcelle spécifique de Torchiarolo sur des sols sablo-limoneux. Vignes non irriguées. Vendange manuelle.
Après récolte, 5 jours de macération sur peaux. Puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures pendant 15 jours. Élevage en foudres pendant 8 mois.
Notes intenses de fruits mûrs, d'épices, de chocolat, et notes herbacées. La bouche est très intense et bien équilibrée entre les notes de fruits et les tannins.

Malia - Malvasia Nera - IGT Salento

Malvasia Nera sur limon et sable. Vendange manuelle.
Après récolte, 9 jours de macération sur peaux. Puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures pendant 15 à 20 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 8 mois.
Belle aromatique. Notes intenses de réglisse et de tabac. La bouche est typique du terroir, très gourmande et équilibrée. Avec une belle longueur et une forte puissance aromatique.

Il Meridione - Sicile

Adria Vini (voir Mirabello), propose ici une exploration de la typicité scicilienne, et offre deux cuvées classiques de l'esprit sicilien.

Grillo - IGT Syracuse

Grillo sur sols crayeux avec des traces de sable venant des vignobles à Petrosino, Trapani et Marzara del Vallo, à l'ouest de la Sicile, vignes de 25 ans.
Fermentation en cuves inox thermo-régulées à basse température durant 30 jours. Puis le vin obtenu est filtré avant la mise en bouteille.
Très belle texture en bouche avec de la matière : arômes de fruits à noyaux bien mûrs et des notes florales. Le vin reste fruité avec une acidité maitrisée.

Nero d'Avola - IGT Trapani

Nero d'Avola sur calcaire dans la région de Riesi au centre-sud de la Sicile.
Fermentation traditionnelle entre 26-30°C durant 5 à 10 jours. Pas d'élevage en fûts pour garder toute la fraîcheur et le fruit.
Le nez associe les notes d'épices et le juteux du fruit avec des pointes fumées et chocolatées. La bouche est mûre avec des notes de chocolat amer et des tannins fermes.

Da Vero - Sicile

Da Vero, "naturellement" en italien est le résultat d'un partenariat entre Adria Vini et une des principales coopérative Sicilienne. Les cuvées proposent une sélection de vieilles vignes biologiques, situées sur les collines d'Erice.

Catarratto - IGT Terre Siciliane

Catarratto sur sols crayeux, à 500 m d'altitude, situé à Calatafimi, entre Marsala et Palerme.
Les raisins sont pressés et vinifiés à 16°C. Macération en cuves inox.
La bouche est fraîche avec des notes d'agrumes, de fruits à noyaux mûrs et une belle acidité.

Nero d'Avola - IGT Terre Siciliane

Nero d'Avola sur sols crayeux, à 205m d'altitude, à Salemi (province de Trapani), à la pointe nord-ouest de la Sicile.
Macération pelliculaire pendant 8 à 12 jours, puis soustirage avant le démarrage de la fermentation malolactique. Elevage en cuves inox.
Arômes mûrs de fruits noirs et pointe d'épices. La bouche est riche avec des notes de prunes et des tannins ronds.

Huile d'Olive vierge

Olives (Cellina, Leccina, Favolosa) récoltées dans les oliveraies centenaires de Scorrano et immédiatement transportées au moulin à huile.
Elle est jaune doré, avec des notes herbacées au nez, tandis qu'en bouche elle est fruitée avec une légère amertume, légèrement piquante avec un bel équilibre. Fruitée, élégante et complexe : parfaite pour assaisonner les plats frais ou cuits.

ESPAGNE

Paëlla - Tempranillo - Flamenco

Le Tempranillo

Le cépage roi d'Espagne, le Tempranillo. Il produit des vins légers et élégants aux arômes de cerise et de myrtille. En assemblage, il offre de grands vins de garde. Il est le cépage majeur de La Rioja.

Le Bobal

Emblématique de la région de Valence. Ce cépage produit des vins frais, avec un faible taux d'alcool, et des arômes intenses de fruits rouges, ainsi que des notes épicées de poivre.

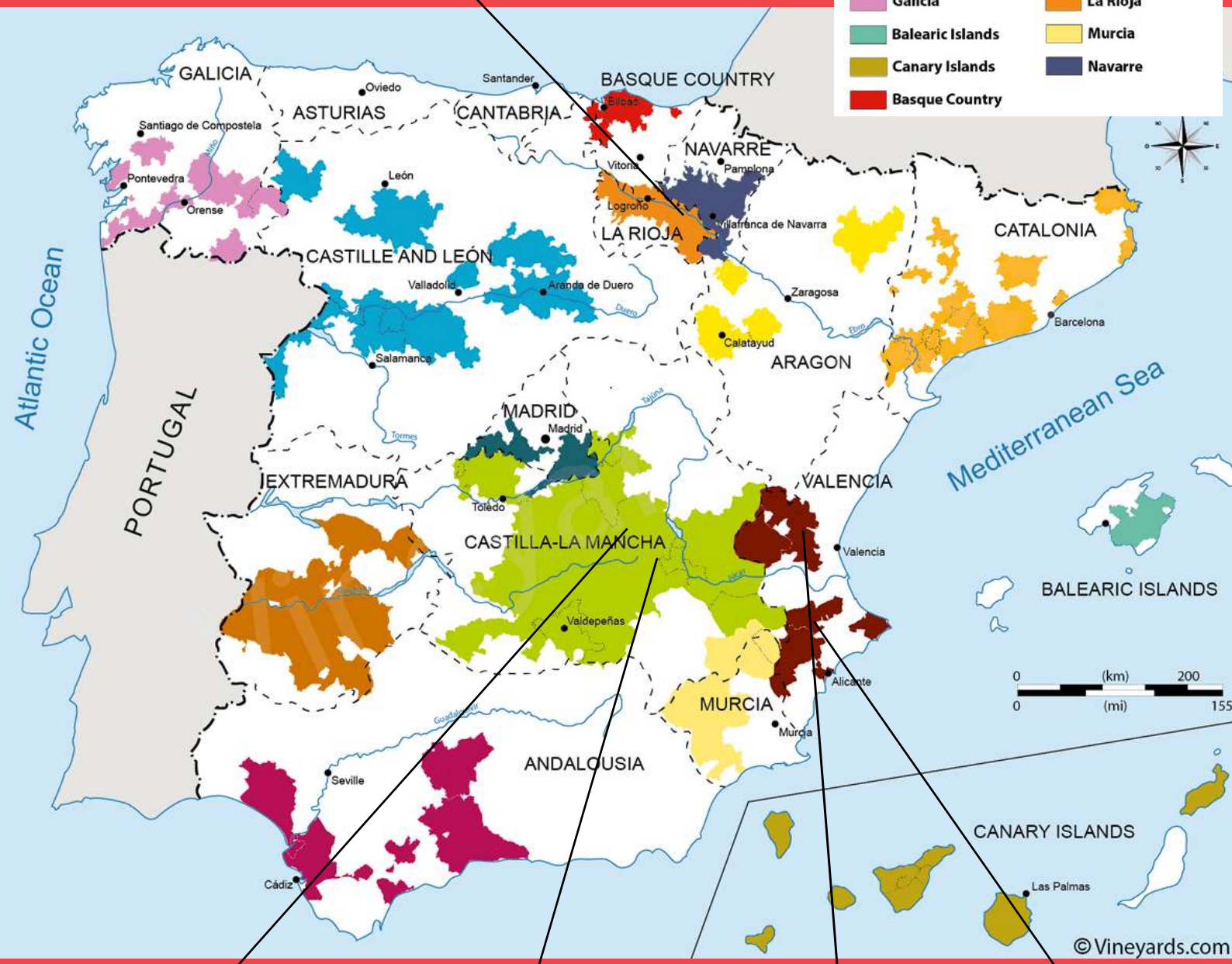
1.100.000 hectares de vignes : 1er vignoble mondial en superficie.

Le vignoble Espagnol est situé sur l'ensemble du pays et compte 14 régions viticoles.

La vigne apparait entre 500 et 1000 avant J.C. Elle est introduite par Phéniciens et Celtibères.

LA RIOJA

Mateos



CASTILLA - LA MANCHA

Verduguez

Dominio de Punctum

VALENCE

Marsilea

Los Pinos

Mateos - La Rioja

La Bodega de Mateos est située à Aldeanueva de Ebro au sud-est de Logrono dans la Rioja Baja, entre 400 et 600m d'altitude (relativement élevé pour la région).
La bodega est très impliquée dans plusieurs programmes de recherche, en collaboration avec l'université viticole de Saragosse. La réintroduction du Tempranillo Blanco en fait partie. Mateos produit des vins dans l'esprit historique de la Rioja mais sans utilisation excessive des élevages. La priorité, c'est la valorisation des raisins et l'expression du terroir.

Mateo, est le propriétaire du domaine, il est issu d'une famille d'agriculteurs sur 7 générations. "La particularité de notre vignoble, ce sont les vieilles vignes, ce qui apportera d'avantage d'expression aux vins. Et avec la réimplantation de cépages, nous apportons de la modernité à une région traditionnelle".

Iselen - Rioja

Tempranillo et Grenache issus de vignes de 25 ans sur sol argilo-calcaire.
Fermentation en cuves inox, température contrôlée pendant 30 jours. Remontage 2 fois par jour pendant 1 heure puis soutirage. Fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable pendant 40 jours. Élevage en fûts de chêne (30% Français et 70% Américain) pendant 12 mois. Clarification naturelle en fûts. Notes de framboise, de fraises et de réglisse ainsi qu'une note légère de balsamique. Le vin est doux et soyeux.

Joven - DOC Rioja

Tempranillo sur sol argilo-calcaire. Vignes de 45 ans.
Égrappage, puis fermentation en cuves inox avec contrôle de la température entre 25 et 30° pendant 25 jours. Remontage deux fois par jour pendant une heure.
Soutirage et clarification naturelle. Elevage en cuves béton. Arômes de réglisse et de fruits des bois mûrs (pruneaux, mûres et cassis). La bouche est fruitée et ample, on retrouve les fruits noirs tels que les prunes, les mûres et les myrtilles.

Crianza - DOC Rioja

Assemblage de Tempranillo, Garnacha et Graciano sur sols argilo-calcaire.
Égrappage, puis fermentation en cuves inox avec contrôle des températures entre 25 et 30° pendant 45 jours. Remontage deux fois par jour pendant une heure.
Soutirage. Elevage en fûts pendant 12 mois. Clarification en barriques puis soutirage tous les 3 mois. Embouteillage sans filtration et élevage en bouteilles 12 mois.
Arômes de réglisse et de fruits compotés (abricots secs, prunes, cerises) et notes d'épices et de vanille. Finale savoureuse et douce.
[89 points Penin 2018]

LA MATEO - DOC Rioja

Assemblage de Tempranillo, Garnacha, et Graciano sur la parcelle El Solobral : parcelle la plus emblématique du domaine, avec une orientation nord-sud à 385m d'altitude et sol argilo-calcaire. Fermentation alcoolique classique puis fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage de 14 mois en barriques neuves.
Arômes très intenses de cassis et de fruits mûrs (fraise, mûre et prune), notes d'épices et notes grillées. La bouche est équilibrée, savoureuse et longue.
[Best of Rioja : 91 points Meininger 2019]

Inconsciente - DOC Rioja

Tempranillo Blanco sur argile et cailloux, issu de vignes de 12 ans sur la parcelle de Los Quemaos. Vendange manuelle.
Fermentation en cuves inox à une température contrôlée de 16° C. Élevage en cuve inox sur lies pendant 6 mois avec remontage hebdomadaire.
Notes de fruits blancs, (pêche plate..) et de fruits tropicaux (passion, et mangue), ainsi que de lègères touches d'agrumes. La bouche dévoile des notes de fleurs blanches (jasmin, lys et magnolia) : complexe, intense avec une acidité équilibrée.
[89 points Penin 2018]

Insensato - DOC Rioja

Garnacha sur argiles et cailloux, issu de vignes de 45 ans, sur la parcelle El Bosquil. Vendange manuelle.
Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures à 28° pendant 30 jours. Remontage deux fois par jour. Macération sur peaux pendant 7 jours. Fermentation malolactique en cuves inox pendant 55 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 5 mois.
Arômes de fruits rouges (fraise, framboise et groseille), La bouche est puissante et charnue, avec une intense concentration de fruits. Notes douces et belles acidités.
[Médaille d'Or Grenache du monde 2019]

Espagne

Dominio de Punctum - Mancha

Le domaine est situé à Las Pedronaras, dans la province de Cuenca, célèbre pour sa ville éponyme classée au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Il est détenu par la famille Fernandez. Le domaine, certifié BIO, n'utilise aucun produit chimique. Les techniques de vendange en vert, l'utilisation d'engrais vert et préparation biodynamique sont les bases du travail à la vigne.

A la tête de ce domaine, la famille Fernandez : Ruth, Cristina et Jesus. L'exploitation familiale a vu le jour en 1905 et la partie viticole se développe en 1945, en rejoignant une coopérative. Et c'est en 2005, que la fratrie décide de créer un domaine viticole Biodynamique.

Lobetia rosé - VDT Castilla

Grenache sur argile, situé à 800m d'altitude. Vendange nocturne.
La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox à une température contrôlée entre 24° C et 27° C, puis fermentation malolactique.
Le nez offre des notes de cerise. La bouche est riche et fraîche, avec de jolis arômes d'agrumes.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2019]

Lobetia tempranillo - VDT Castilla

Tempranillo sur sable et limon, très riches en calcaire. Vendange nocturne.
Fermentation alcoolique réalisée en cuves inox à une température contrôlée entre 24° C et 27° C, puis fermentation malolactique.
Le nez offre des arômes des fruits rouges et cerises. La bouche est fraîche, harmonieuse avec une finale longue.
[Médaille de Bronze Sommelier's Choice Awards 2019]

Viento Aliseo Viognier - DO La Mancha

Viognier sur sols sablo-limoneux, riche en calcaire, à 800m d'altitude. Vendange nocturne.
Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures entre 15 et 17° C.
Arômes fruités et floraux de magnolia ou de fleur de Tahiti.
La bouche est bien structurée entre acidité et rondeur.
[88 points Guiapenin 2021]

Viento Aliseo Temp./P.V. - DO La Mancha

Assemblage de Tempranillo et Petit Verdot sur sol sablo-limoneux, riche en calcaire, à 800m d'altitude. Vendange nocturne.
Macération à froid avant le processus de fermentation. Fermentation alcoolique en cuve inox à une température contrôlée entre 24° et 27°C.
Arômes de fruits rouges et cerises. La bouche est complexe, avec un équilibre entre les tannins et l'acidité maîtrisée.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2020]

Verduguez - Mancha

La bodega est située sur la commune de Villanueva de Alcardete dans l'extrémité Est de la province de Tolède et dans la communauté autonome de la Castilla de la Mancha à une centaine de kilomètres de Madrid et de Tolède. Les vins espagnols sont produits sous l'appellation DO la Mancha. La Bodega Verduguez est située à 720 mètres d'altitude avec des températures qui varient de -8 °C l'hiver à 38 °C l'été.

Miguel Angel est la quatrième génération du domaine. Comme beaucoup de Bodegas de la Mancha, Verduguez a connu, dans les années 1990, une réflexion sur la qualité viti/vinicole : changement des méthodes de vinification et passage en Agriculture Biologique.

Vereda Mayor Verdejo - DO La Mancha

Verdejo sur sols calcaires peu profonds, situés à 720m d'altitude.
Fermentation alcoolique à 20°C pour maintenir les arômes primaires du vin. Levures indigènes.
Arômes de fruits tropicaux agrémentés de notes de lavande, fleurs et herbacées. En bouche , on retrouve les mêmes arômes de fruits. Acidité maitrisée qui apporte une belle fraicheur.

Vereda Mayor Tempranillo - DO La Mancha

Tempranillo sur sols calcaires peu profonds, situés à 720m d'altitude.
A l'arrivée au chai, macération en cuve ouverte et fermentation en cuve sans levurage. Sulfitage très faible.
Notes florales et fruitées comme la mûre, la framboise, la vanille et les amandes. La bouche est équilibrée, complexe avec une acidité maitrisée.

Viento Aliseo Graciano - DO La Mancha

Graciano et Cabernet Sauvignon sur sol sablo-limoneux, riche en calcaire, à 800m d'altitude. Vendange nocturne.
Macération et fermentation alcoolique réalisées en cuves inox à une température contrôlée entre 24° C et 27° C. La fermentation malolactique se fait à une température de 28°C. Vieillissement en barrique neuve de chêne français pendant 9 mois.
Arômes d'épices, de vanille et de fruits mûrs. Tannins doux, vin bien structuré, avec une finale harmonieuse.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2019]

Los Pinos - Valencia

Le domaine se situe à Fontanars dels Aforins, à environ 100 km au sud de Valence au cœur de l'une des régions les plus en vogue en matière de vins espagnols, à plus de 600m d'altitude.
Si Los Pinos est bien situé sur la DO Valencia, ce domaine a, en outre, la particularité d'être sur la sous-appellation Clariano, qui est beaucoup plus au sud que le reste du vignoble de Valence

La famille Ferri a repris la propriété. Elle rénove l'ancienne cave, avec l'intégration de nouvelles technologies. José Antonio Ferri relève le défi de faire du vin issu de raisins biologiques, accompagné de vinifications sans sulfites ajoutés.

DX Roble - DO Valencia

Assemblage de Monastrell et Cabernet Sauvignon sur sols sablonneux, à 635 m d'altitude.
La fermentation en cuves inox à 22° puis remontages réguliers. Fermentation malolactique en cuves béton (typique pour la région). Puis élevage en fûts de chêne français pendant 4 mois.
Beaux arômes de mûres, de cerises. Tannins souples et bien équilibrés avec une touche de bois, des notes de café et de chocolat. Finale ronde et bien équilibrée.
[90 points Sarah Jane Evan Decanter 2021]

L'anecdote du producteur :
" Premier vin rouge de la trilogie des chevaux chartreux de notre élevage, en l'occurrence, hommage à notre étalon DISTINGUIDO X. Un cheval de dressage récompensé dans de nombreux concours nationaux et internationaux sélectionné pour participer aux Jeux olympiques de Sydney en 2000."

Marsilea - Valencia

Le domaine Marsilea est situé dans le village de Sinarcas dans la province de Valence, à l'Ouest de la ville du même nom.
Marsilea est sur l'appellation DO Valencia et dans la sous-appellation Valentino. La bodega Marsilea est pionnière et spécialiste de la production en mono-cépage du Bobal, variété autochtone, dont les raisins sont issus de l'agriculture biologique.

Sebastian Mancebo Hernandez représente la troisième génération sur ce domaine de 50 hectares où l'on retrouve 80 % de Bobal. Il travaille à la cave en minimisant les apports extérieurs. Il travaille les levures et bactéries lactiques indigènes et avec très peu de souffre.

L'anecdote du producteur :
" Les vins MARSILEA sont connus dans la région, pour leur surnom ***"Marsilea, orgasme oenologique"*** *. Cette dénomination vient du fait que les jeunes couples des bourgades et communes des alentours, cherchant un cadre un peu intime, trouvent un refuge idéal pour leurs ébats non loin de mes caves ou du chai, surtout l'été, puisque nous sommes situés à l'écart de la commune mais en étant facile d'accès, confortable et loin des regards indiscrets."*

Bobal - DO Valencia

Bobal sur argile et sable. Vendange manuelle, raisins récoltés peu avant le lever du soleil pour qu'ils restent frais. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Puis la température monte jusqu'à 28-30°. Quatre à cinq remontages effectués jusqu'à la fin de la fermentation. Fermentation avec des levures indigènes, puis fermentation malolactique.
Bouquet de fleurs sauvages. La bouche est puissante et veloutée. On perçoit une légère amertume à la dégustation. La longueur est belle et persistante.
[Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2019]

Fusion - DO Valencia

Assemblage de Bobal, Syrah, Tempranillo et Merlot sur sable, argile et calcaire.
Vinification particulière car les cépages sont vinifiés ensemble, pendant 15 jours. Pré-macération à froid à 5° pendant 2 jours. Fermentation alcoolique jusqu'à 18°. Remontage 2 fois par jour pour une oxygénation optimale, et délestage au milieu de la fermentation.
Vin très aromatique , avec des notes de fruits mûrs et fruits rôtis. Sensation de velours nappant le palais avec une acidité équilibrée ! La bouche est puissante mais les alcools sont très maîtrisés.

Notes :

Opérateur certifié **Biologique**

Continent du Vin

Importateur de vins du monde depuis 2004

Continent du Vin
Le Pinier
44690 CHATEAU-THEBAUD

continentduvin@gmail.com
www.continentduvin.fr

02.40.65.62.53
06.29.89.07.50 - 06.03.66.21.39

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.