

La Gazette de



La Cave des blats

"Qui sait déguster ne goûte plus jamais de vin mais goûte des secrets" Salvador Dali



EN DÉGUSTATION CE MOIS-CI !

SAMEDI 1er AOUT 2020

BLANCS : Côtes-de-Toul, Domaine Claude Vosgien , 2018	11,75 €
Picpoul de Pinet, Domaine La Croix Gratiot , Bréchalune 2018	13,65 €
ROUGES : Côtes-du-Rhône, Domaine Cros de la Mûre , 2018	15,00 €
Cahors, Mas del Périé , Les Escures, 2019	14,65 €

SAMEDI 8 AOUT 2020

BLANCS : Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Domaine La Pépière 2019	10,35 €
Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie, Domaine La Pépière , Château Thébaud 2014	17,95 €
ROSES : Bandol, Château de Pibarnon , 2019	24,60 €
ROUGES : Languedoc, Domaine des Vignes Oubliées , Autour du Cinsault, 2019	14,15 €

SAMEDI 22 AOUT 2020

BLANCS : Chablis, Domaine Grossot , 2017	18,45 €
ROSES : Côtes-de-Provence, Château de Roquefort , Le Bon Vivant 2019	9,75 €
Côtes-de-Provence, Château de Roquefort , Corail, 2019	13,55 €
ROUGES : Madiran, Clos les Mets d'Âmes , Les Sens de la Vie, 2016	14,85 €

SAMEDI 29 AOUT 2020

BLANCS : Bergerac, Domaines Julien Auroux , 2019	9,95 €
Côtes de Bergerac, Domaine Julien Auroux , Moelleux, 2019	9,95 €
ROUGES : Bergerac, Domaine Julien Auroux 2019	9,95 €
Bergerac, Domaine Julien Auroux , Cime de La Brume	16,90 €

LE DOMAINE JULIEN AUROUX À LA LOUPE

Vous vous souvenez des bergeracs d'antan ? Les rouges boisés, surextraits et fatigants ? Les sauvignons exotiques surmaturés ?

Julien Auroux vous propose tout l'inverse ! Pas de bois, des cuves béton, histoire de retrouver le fruit.


Julien prend les rennes du domaine familial de Boisse (tout au sud de l'appellation) en 2013. Il travaille en bio, évite bien à propos la comparaison avec les bordeaux tout proches, recherche la fraîcheur et la finesse.




Pas ou très peu de soufre ajouté, des levures indigènes, une jolie matière digeste, de la précision, on est loin des vins industriels. Un coup à vous faire redécouvrir Bergerac. D'autant que le bonhomme s'évertue à retrouver une certaine vérité, en réhabilitant de vieux cépages autochtones (abouriou, mériille...), en valorisant son terroir, ses parcelles. Bref, les vins sont en dégustation le 29 août, et on vous garantit du plaisir et de la gourmandise !



CONTACTEZ-NOUS

 Cave des Oblats
rue Basse-Wez 339b
4020 Liège

 (+32) 4 342 68 92

 info@cavedesoblats.com

 La Cave des
oblats