

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 1 Février 2020

BLANCS : Saint-Chinian, Mas Champart , 2018	14,70 €
Côtes-du-Brian, Le Clos du Gravillas , Au Bout du Terret, 2014	12,50 €
ROUGES : Saint-Chinian, Mas Champart , Côte d'Arbo, 2017	10,90 €
Saint-Chinian, Mas Champart , Causse du Bousquet, 2016	15,50 €
Saint-Chinian, La Laureta , Mezura, 2015	20,70 €

SAMEDI 8 Février 2020

BLANCS : Alsace muscat, E. Loew , 2018	15,40 €
Alsace riesling, E. Loew , Muschelkalck, 2018	13,90 €
ROUGES : Côtes-du-Rhône, Dieu-Le-Fit , Amour du Fruit, 2018	8,90 €
Vin de France, La Monardière , les Calades, 2018	11,90 €
Ventoux, Fondrèche , 2018	11,10 €

SAMEDI 15 Février 2020

BLANCS : Crozes-Hermitage, L. Combier , cuvée L, 2018	16,90 €
Saint-Joseph, L. Faury , 2017	21,70 €
ROUGES : Côte-Rôtie, François et Fils , 2017	38,00 €
Côte-Rôtie, François et Fils , Rozier, 2017	50,00 €
Cornas, V. Paris , Granit 30, 2017	26,00 €

SAMEDI 22 Février 2020

BLANCS : Châteauneuf-du-Pape, P. André , 2017	37,50 €
IGP Vaucluse, Gourt de Mautens , 2014	43,00 €
ROUGES : Châteauneuf-du-Pape, P. André , 2015	37,50 €
Côtes-du-Rhône, Le Cros de la Mûre , 2016	15,00 €
IGP Vaucluse, Gourt de Mautens , 2015	58,00 €

SAMEDI 29 Février 2020

BLANCS : Côtes-d'Auxerre, Goisot , Gondonne, 2014	17,90 €
Côtes-d'Auxerre, Goisot , Gueule de Loup, 2014	17,90 €
ROUGES : Bourgogne passe-tout-grains, J. Confuron , 2017	15,00 €
Bourgogne pinot noir, Bart , 2016	15,30 €
Marsannay, J.L. Trapet , 2017	32,00 €

LE MAS CHAMPART À LA LOUPE



Comme on adore nos vignerons, on voulait vous présenter **Isabelle et Mathieu Champart** producteurs languedociens de l'AOC Saint-Chinian avec lesquels nous travaillons depuis de nombreuses années.

La richesse du Mas c'est la **mosaïque de ses terroirs**, qui donne aux assemblages toute leur complexité et leur finesse. En conduite très raisonnée depuis plus de 25 ans, le domaine (16 ha en production) produit des millésimes réguliers et de grande qualité grâce à ses rendements allant de **25 à 33 hL/ha** (c'est très peu !) et récoltés manuellement.

En l'occurrence il s'agit d'**un travail très artisanal** notamment sur le mourvèdre qui trouve au Mas des expositions idéales pour sa bonne maturation.

Ça y est ? Vous avez soif ? Venez déguster (ou redéguster) les deux couleurs du Mas le **samedi 1er Février**.



CONTACTEZ-NOUS



Cave des Oblats
rue Basse-Wez 339b
4020 Liège



(+32) 4 342 68 92



roger@cavedesoblats.com
jeremie.claes@gmail.com

 La Cave des
oblats