



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

Domaine Estelle et Rodolphe COGNARD

Exploitation familiale de 15 ha créée par les parents en 1974, le saut de génération vient de se produire avec le passage de témoin à leurs deux enfants, Estelle et Rodolphe.

Les vignes sont à cheval sur les appellations « St Nicolas de Bourgueil » (2/3 de la superficie) et « Bourgueil » (1/3 de la superficie). Elles ont entre 30 et 40 ans !

Le cabernet franc est le cépage unique de l'exploitation et permet d'obtenir des vins légers, fruités et gouleyants, mais aussi des cuvées de longue garde, suivant les années ET la vinification

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
St Nicolas de Bourgueil <i>« Cuvée Estelle »</i> 2014 (rouge)	Vin de gravier, c'est-à-dire de sables alluvionnaires de la plaine. C'est un vin de plaisir, à boire sans trop attendre pour profiter de l'explosion des parfums et saveurs de fruits rouges Elevage en cuve inox.	Vin bon à boire. Vous pouvez le laisser un peu en cave mais il est maintenant et pour quelques temps encore à son « top niveau »	Voilà un vin « canaille » qui réclame de la convivialité et des mets simples. Il sera délicieux sur des cochonnailles et des grillades ... y compris des poissons « à la plancha » N'hésitez pas à le rafraîchir ... un peu !
Bourgueil <i>« Les Tuffes »</i> 2013 (rouge)	Vin de tuffeau, c'est-à-dire de coteaux avec des sols argilo-calcaires. Elevage en cuve inox. Vin plus charpenté et tannique, à la robe foncée et au nez complexe de fruits cuits et d'épices. C'est un vin de caractère !	Voilà une belle bouteille de moyenne garde (de 2 à 10 ans) . N'hésitez pas à l'attendre une petite année, il n'en sera que meilleur !	Charnu et aromatique, il sera aussi à l'aise avec des grillades qu'avec des plats plus « cuisinés », des charcuteries ou des fromages. A boire à température de cave : pas de glace svp !
<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le</i>	<i>Avec quoi puis-je le</i>

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

		<i>servir</i>	<i>servir</i>
St Nicolas de Bourgueil « Les Malgagnes » 2012 (rouge)	<p>Issu de vignes de 40 ans, élevé en cuve puis en barrique, ce vin a reçu les honneurs du guide Hachette 2015 (3 étoiles + coup de cœur).</p> <p>Robe sombre, nez complexe de baies sauvages et bouche concentrée.</p> <p>Vin de grand caractère</p>	<p>Cette cuvée commence seulement à s'ouvrir.</p> <p>Voilà un vin de grande garde (10 /12 ans !) qui vous ravira dès à présent</p>	<p>Dans sa jeunesse, il accompagnera charcuterie et viandes blanches, sans oublier une délicieuse entrecôte maître d'hôtel.</p> <p>Dans sa maturité il fera honneur aux viandes en sauce, aux gibiers et aux fromages (plutôt à pâte dure ou mi-dure).</p>
Bourgueil « Les Caudalies » 2011 (rouge)	<p>Issu également de vieilles vignes, le vin est élevé en fûts dès la fin de la vinification.</p> <p>Belle robe rouge grenat, nez complexe de griottes avec des parfums de torréfaction.</p> <p>Grande longueur en bouche avec des tanins puissants et néanmoins soyeux.</p> <p>Harmonieux et équilibré, ce vin est une véritable découverte !</p>	<p>Déjà très intéressant, ce vin va bonifier d'année en année pendant au moins 5 ans.</p> <p>Splendide cuvée de grande garde qui vous attendra au moins 15 ans ... si vous êtes patients ou ... distraits</p>	<p>A déguster avec des plats fins, goûteux mais surtout pas trop relevés.</p> <p>Mais plutôt que « avec quoi le servir » demandez-vous surtout « avec qui le boire » !</p> <p>Vous surprendrez plus d'un amateur !</p>

Château Castel La Rose

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

Une histoire familiale commencée par les parents (maintenant octogénaires – mais très verts, le vin conserve !) reprise et développée par les 3 enfants. Et la 3^e génération frappe à la porte ...

Une propriété de 23 ha sur les coteaux surplombant la rive droite de la Gironde à égale distance de Blaye et de Bourg. Depuis toujours, la famille Castel a privilégié la vente aux particuliers.

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
Bordeaux Rosé (sans millésime)	Rosé de saignée avec l'assemblage classique du domaine (75% merlot – 25% cabernet sauvignon). Elevage sur fines lies. Sec et fruité.	A boire tout de suite.	Classique (mais délicieux) : apéritif, salades et grillades de l'été. Plus original : les crustacés, les pâtes, le couscous et les fromages aux fines herbes.
Côtes de Bourg - Tradition <i>(Cuvée spéciale "Club des Amis du Vin")</i> 2013*/2014 (rouge) *jusqu'à épuisement du stock	75% merlot – 25% cabernet sauvignon. Elevage en cuve. De très beaux tanins et le fruit de la jeunesse. Un vin bien fait à la bouche ample. Sans prétention mais superbe !	Déjà bon à boire, n'hésitez pas à le laisser bonifier et s'affiner pendant 2 à 3 ans. Ensuite il se conservera sans problème pendant 2 à 3 ans de plus.	C'est le vin des copains, des cochonnailles, du barbecue ou du spaghetti. Comme il a du corps, il supportera sans problème une sauce +/- épicée.
Côtes de Bourg - Sélection 2012 (rouge)	Au départ, c'est le même vin que le précédent. Les meilleures cuvées sont sélectionnées (d'où son nom !) pour être élevées en fûts de chêne. A l'arrivée, une très belle bouteille	Il faut laisser le temps aux tanins du bois de se fondre dans ceux du vin. Il est (presque) bon à boire, et vous attendra de 3 à 5 ans.	Met en valeur la cuisine au vin en général. Très à l'aise avec un magret de canard, un gigot d'agneau ou un navarin de mouton. Sans oublier le fromage !
<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

<p>Cuvée Rosissime - Vieilles Vignes</p> <p>2012</p> <p>(rouge)</p>	<p>Même assemblage que les précédents mais vieilles vignes, rendements limités et élevage en fûts de chêne neufs.</p> <p>Puissant et concentré, belle robe, nez délicat et équilibre parfait.</p>	<p>Une grande bouteille ! Jusqu'à 5 ans, regardez-la.</p> <p>Entre 5 et 10 ans, consommez-la.</p> <p>Et ensuite ... regrettez-la !</p>	<p>Avec quoi ? (voir les précédents)</p> <p>Posez-vous plutôt la question « avec qui ? » et réservez-le aux amateurs.</p> <p>Vous leur ferez certainement plaisir !</p>
<p>Cuvée Spéciale La Rose</p> <p>2011</p> <p>(rouge)</p> <p>Cuvée Spéciale « Louis »</p> <p>2012</p> <p>(rouge)</p>	<p>Cette cuvée spéciale est le « top » de la production du domaine, réservée aux millésimes qui en valent la peine.</p> <p>Un nez tout en délicatesse, très parfumé, une bouche ample et ronde d'une très belle longueur.</p> <p>Un vin puissant mais très fin et d'un magnifique équilibre avec, à chaque fois, un assemblage absolument original en Bordelais et différent pour chaque millésime.</p>	<p>Quel que soit son assemblage, c'est toujours un grand vin de garde.</p> <p>Ne le buvez pas trop vite car il risque d'être encore un peu fermé.</p> <p>Une fois au top, ce sera pour de longues années !</p> <p>Une très grande bouteille !</p>	<p>Ici aussi, la bonne question à se poser, c'est « avec qui ? ».</p> <p>Réservez-le à la dégustation de fin de repas avec des amateurs éclairés qui apprécient un vin au-delà de son étiquette.</p> <p>Car ce vin vaut bien plus que son appellation « Côtes de Bourg » !</p>

Domaine du bois de la Bosse

Georges Desprès a pris la suite d'une longue lignée de viticulteurs remontant au deuxième Empire. Et son fils a pris rang dans cette fière généalogie au service de la vigne et du vin.

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

L'entreprise au caractère tout à fait familial est située au cœur du vignoble du Beaujolais Villages à proximité immédiate du Mont Brouilly.

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
Beaujolais Villages NOUVEAU 2015 (rouge)	Voilà un vin nouveau qui n'a rien à voir avec ce que l'on peut trouver en grande surface : il est VRAIMENT SAVOUREUX. Et 2015 s'annonce, en plus, comme un millésime d'anthologie !	Tout de suite ... vite un tire-bouchon !! Vous allez vous réconcilier avec le Beaujolais Nouveau !	Et pourquoi pas un petit verre à l'apéritif ... Des charcuteries, des pâtes, des mets simples en général, bref, tout ce qui va avec un vin gouleyant qui est une explosion de senteurs.
Beaujolais Villages 2014 (rouge)	C'est un peu le « grand frère » du vin « nouveau ». Cuvaison plus longue et vignes plus anciennes donnent un vin plus concentré qui supporte un petit vieillissement. <i>Voilà un délicieux « gamay ».</i>	Il est bon à boire, mais si vous oubliez des bouteilles pendant 1 an, vous ne risquez pas de mauvaises surprises.	Des mets simples (charcuteries, spaghettis) une belle pièce de bœuf, une volaille dodue ou un rôti de porc. Il sera impérial sur un pot au feu ... Un plateau de fromages (pas trop affinés, SVP)
Coteaux Bourguignons 2014 (rouge)	Nouvelle appellation qui remplace depuis 2012 le « <i>Bourgogne Grand Ordinaire</i> » qui souffrait d'une connotation négative. Cuvée 100% Gamay, c'est le 1 ^{er} millésime de « Coteaux Bourguignons » réalisé par Georges Després. Vin moderne et élégant au boisé vanillé.	Bon à boire dès maintenant. Il vous attendra sans problème pendant 12 à 18 mois.	Voir les 2 vins précédents. Mais vous pourriez essayer aussi un lapin chasseur, une omelette aux cèpes ou une fricassée aux giroles !

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
Cuvée Joseph (Vieilles vignes) 2014 (rouge)	Cuvée « top niveau » qui allie le fruit et la concentration. Idéal pour faire aimer le beaujolais aux amateurs de vins plutôt tanniques	Bon à boire maintenant et pendant 2 à 3 ans encore	En plus de ce qui est dit pour le vin précédent, il saura faire honneur à des plats plus élaborés, voire plus épicés. Ou à un plateau de fromages (en particulier les pâtes crémeuses ou dures).
Vieilles Vignes (Fût de chêne) 2013 (rouge)	C'est le même que la « Cuvée Joseph » avec un « boisé » sympathique et très « tendance »	Bon à boire maintenant et pendant 2 à 3 ans encore. N'hésitez pas à patienter un peu pour permettre aux tanins du bois et du vin de bien se fondre.	Idem que le précédent sans oublier que le passage en fût a renforcé la structure du vin et permet des mets plus épicés et des fromages plus forts.
Beaujolais Villages Blanc sec 2014 (blanc)	Cépage « chardonnay » (comme en Bourgogne ou à Saint Véran). Nez floral, bouche soyeuse et longue. Bel équilibre et rondeur très agréable	Bon à boire pour profiter pleinement de la vivacité du fruit. Saura vous attendre quelques années en gagnant en profondeur.	Fera honneur à un poisson chaud en sauce, voire une sole meunière ou une raie aux câpres. Plus inhabituel, mais délicieux : des fromages affinés au goût puissant

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



CAVIN GUIDE - Automne 2015

Domaine d'Orfeuilles

Exploitation familiale fondée en 1947 qui compte actuellement un peu plus de 20 ha dans l'aire d'appellation Vouvray. La culture du chenin (seul cépage autorisé à Vouvray et qui possède d'extraordinaires facultés de vieillissement pour un « blanc ») sur des sols argilo-calcaires très caillouteux donne aux vins du domaine ce fameux goût de « pierre à fusil ».

Les vins mousseux sont élevés au domaine (c'est suffisamment rare pour être souligné !) suivant la méthode traditionnelle de Dom Pérignon, et ne sont mis dans le commerce qu'après une maturation en cave de plusieurs années, comme dans les meilleures maisons de Champagne.

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
Vouvray Sec 2012 (blanc)	Soyeux et élégant, fruité et très long en bouche. Elevé en cuve, voilà un bel exemple de ce que l'appellation « Vouvray » peut proposer quand le respect du travail bien fait est le maître mot depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille.	Les Vouvray ont de grandes capacités de garde. Ce millésime est pour plusieurs années dans sa meilleure forme.	A l'apéritif, avec des toasts au poisson fumé. Avec huîtres et fruits de mer ou une préparation à base de poisson froid. Une merveille avec des fromages de chèvre secs et forts (crottin de Chavignol, par ex.)
Silex d'Orfeuilles 2013 (blanc)	Sélection des parcelles les plus caillouteuses et élevage partiel en fûts de chêne donnent un vin vraiment très fin, avec une magnifique persistance en bouche.	Il est pour le moment et pour de nombreuses années au service de vos exigeantes papilles. Une valeur sûre de votre cave !	Les tanins et la finesse acquis sur le bois sacrifieront un poisson en sauce. Fera aussi merveille sur un Herve, un Maroilles ou un Epoisse bien faits.
Les Coudraies (demi sec) 2011 (blanc)	Une touche de vanille et de fruit mûr pour un vin délicat tout en finesse.	Il est au top et y restera longtemps. Prenez votre temps car il saura vous attendre	Délicieux en apéritif pour ceux qui aiment commencer en douceur. Parfait accompagnateur du dessert, il réglera aussi les amis venus manger le morceau de tarte de l'après-midi.



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
Réserve d'Automne (moelleux) 2005 (blanc)	Riche en matière, aromatique, puissant, sèveux. Un grand costaud tout en délicatesse que la pointe d'acidité du cépage chenin rend particulièrement agréable.	Un vin moelleux de cette qualité est quasi inaltérable. Offrez-en une caisse à votre petit-fils pour qu'il en boive le jour de sa mise à la retraite ...	Bien frais, il remplacera avantageusement le Porto à l'apéritif, et fera merveille avec un foie gras ou un fromage de Roquefort. Sans oublier le dessert
Vouvray Méthode Traditionnelle (brut)	Vinifié et élevé dans les magnifiques caves du domaine. Il se fait lentement comme un bon Champagne dont il a la même finesse de mousse	Prêt à boire. Le faire attendre ne peut que lui être préjudiciable.	Prince de l'apéritif, gai compagnon de vos réceptions, il jouera sans problème en savoureux duo avec des huîtres ou du homard.
Touraine Rosé Méthode Traditionnelle (brut)	Frère jumeau du précédent, il s'appelle « Touraine » parce qu'il n'est pas issu du chenin, cépage blanc qui ne permet pas de faire du rosé.	Prêt à boire. Le faire attendre ne peut que lui être préjudiciable.	L'apéritif et les réceptions sont vraiment son domaine de prédilection.
Les Feuilles d'Or Vouvray Méthode Traditionnelle (brut millésimé 2009)	Voilà une TRES belle bouteille ! Un habillage élégant et moderne enveloppe un vin sélectionné, soyeux et délicat.	Prêt à boire. Pour illuminer une fête ou faire plaisir à des amis amateurs. Un très grand et beau mousseux au prix d'un Champagne ... quelconque !	L'apéritif et les réceptions sont vraiment son domaine de prédilection. Mais comme un bon Champagne, il peut accompagner tout le repas.

Domaine de Condorcet

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851



Club des Amis du Vin ASBL

CAVIN GUIDE - Automne 2015

Très beau domaine familial de 30 ha à quelques centaines de mètres du bourg de Châteauneuf du Pape. Une grande partie des vignes se trouve dans la célèbre appellation, mais quelques hectares sont « de l'autre côté du chemin ».

<i>Mon vin</i>	<i>Ses Caractéristiques</i>	<i>Quand puis-je le servir</i>	<i>Avec quoi puis-je le servir</i>
Côtes du Rhône 2014 (rouge)	Très beau fruit et bouche ample des vins du soleil. Beaucoup de finesse grâce à la proximité directe de Châteauneuf-du-Pape, et à un passage en fûts pour terminer l'élevage	Cette bouteille bonifiera pendant au moins 2 ans Elle vous attendra sans problème pendant environ 4 à 5 ans.	Il accompagnera à merveille la cuisine à l'ail et aux épices. Mais ce « costaud délicat » aura aussi fière allure avec des pâtes, des grillades ou un cassoulet.

Cavin Asbl
Rue de la Libération, 4
1428 Lillois-Witterzée.

Téléphone.: 02/384.12.38
e-mail : info@cavin.be
Site Web : www.cavin.be
Compte : BE75 0682 4106 6851