



Dégustation
Pays d'Oc IGP
au Jardin
des Sens



Dégustation
Val de Loire
Abbaye de
Fontevraud



"WEB APP. S.I."

SOMMELIERS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



Les Meilleurs Sommeliers du Monde dégustent
les vins français à PARIS au "Four Seasons George V"

Global
Wine @ Spirits



Dossier
BORDEAUX
PRIMEURS 2012



Dossier
Spécial
ARMAGNAC



LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELIERIE INTERNATIONALE



Rouge/Red
DOMAINE MOULIN GIMIÉ
Cuvée Les fossiles
Pays d'Oc 2008

Service : 12° C
 Garde/Ageing : à boire

 Robe : rouge clair, rubis, larmes présentes. **Nez** : légèrement alcoolé, fraîche. **Bouche** : attaque franche, des souples. **Accords mets et vins** : viande grillée et poêlée de girolles. **Commentaires** : agréable.

Visual aspect: light red, ruby, tears present. **Nose**: slightly alcoholic, kirsch. **Palate**: sound attack, supple tannins. **Match with food**: meat roasts and fresh chanterelle mushrooms. **Comments**: agreeable.

 > **Domaine Moulin Gimie**
 49 avenue Gambetta
 34310 Capestang
 Tél. 04 67 93 34 46
www.moulin-gimie.fr



Blanc/White
DOMAINE MOULIN GIMIÉ
Cuvée Tradition
Chardonnay
Pays d'Oc 2009

Service : 8-10° C
 Garde/Ageing : à boire

 Robe : jaune soutenu, or. **Nez** : généreux, fruits mûrs. **Bouche** : simple, finale fraîche. **Accords mets et vins** : volaille crémée. **Commentaires** : une belle cuvée.

Visual aspect: sustained yellow, gold. **Nose**: generous, ripe fruit. **Palate**: simple, fresh finish. **Match with food**: fowl in cream. **Comments**: a good cuvée.

 > **Domaine Moulin Gimie**
 49 avenue Gambetta
 34310 Capestang
 Tél. 04 67 93 34 46
www.moulin-gimie.fr



Blanc/White
MOUTON BERTOLI
Domaine Sainte Cécile
du Parc Notes pures
Pays d'Oc 2011

Service : 10° C
 Garde/Ageing : 1-2 ans

 Robe : jaune très pâle, brillante. **Nez** : aromatique, fin, buis, fleurs blanches, pêche de vigne, aubépine. **Bouche** : minérale, ferreuse, belle vivacité, herbacée, droite, simple. **Accords mets et vins** : pointes d'asperge verte à la crème avec serrano en chiffonade. **Commentaires** : à découvrir.

Visual aspect: very pale yellow, brilliant. **Nose**: aromatic, fine, box, white flowers, vineyard peach, hawthorn. **Palate**: mineral, ferrous, good liveliness, herbaceous, clean, simple. **Match with food**: green asparagus tips in cream with Serrano ham chiffonade. **Comments**: worth discovering.

 > **SCEA Mouton Bertoli**
 Domaine Sainte Cécile du Parc
 34120 Pezenas
 Tél. 06 79 18 68 66
www.stececileduparc.com



Rouge/Red
DOMAINE NATURA
Mms* Matin Midi Soir
Pays d'Oc 2010

Service : 14-15° C
 Garde/Ageing : 1-2 ans

 Robe : violine, peu profonde. **Nez** : fruité. **Bouche** : acidulée, sur le viande. **Accords mets et vins** : tripes, tripoux. **Commentaires** : un vin agréable.

Visual aspect: dark purple, not very deep. **Nose**: fruity. **Palate**: acidulous, slightly meaty. **Match with food**: tripe, tripoux. **Comments**: a pleasant wine.

 > **Domaine Natura**
 Impasse des charettes
 30330 St Laurent Lavernede
 Tél. 04 66 72 89 01
www.domaine-natura-uzes.com



Rouge/Red

DOMAINE ICARD
Château Icard Tradition
 Coteaux du Languedoc
 2007

Service : 16° C
 Garde/Ageing : 5 ans

Robe : rouge violine. **Nez** : aromatique, violette, cassis, mûre, garrigue, caramel, salé. **Bouche** : droite, ample, cerise bigarreau, fruits confits, olives noires, gourmande, torréfiée, compote de fraises mûres, pivoine et violette. Belle promesse, bel équilibre. **Accords mets et vins** : chapon aux baies d'airelles et cèpes. **Commentaires** : à carafier.

Visual aspect: purple red. **Nose**: aromatic, violets, blackcurrants, blackberries, garrigue, coffee, caramel, salty. **Palate**: direct, supple, bigarreau cherries, preserved fruit, black olives, tasty, stewed, stewed fresh blackberries, raspberries and violets. Great promise, excellent balance. **Match with food**: capon with wild cranberries and cep mushrooms. **Comments**: decant before serving.

> **EARL Domaine Icard**
 Rue des Pins
 34570 Pignan
 Tél. 04 67 75 31 31
www.icard.e-monsite.com



Rouge/Red

VIGNOBLES JEANJEAN
Grand Devois
 Coteaux du Languedoc
 2008

Service : 16° C
 Garde/Ageing : 8-10 ans

Robe : grenat dense. **Nez** : fruité, tulipe, notes fumées, belle maturité, notes méditerranéennes. **Bouche** : sur de la matière, tanins serrés et riches, élégante. **Accords mets et vins** : viande rouge en sauce. **Commentaires** : un vin équilibré qui honore son appellation. Bien fait et irréfutable.

Visual aspect: dense garnet. **Nose**: fruity, tulips, smoky notes, nice maturity, Mediterranean notes. **Palate**: substantial, tannins rich and tight, elegant. **Match with food**: red meat in sauce. **Comments**: a balanced wine, an honour to its appellation. Well made and faultless.

> **Vignobles Jeanjean**
 BP 1
 34725 St Felix de Lodez
 Tél. 04 67 88 80 00
www.jeanjean.fr



Rouge/Red

CHÂTEAU-MONTEPEZAT
Les Palombières
 Coteaux du Languedoc
 2007

Service : 16° C
 Garde/Ageing : à boire

Robe : rouge clair. **Nez** : griotte, alcooleux, fraise des bois, poivre noir. **Bouche** : légère, plaisante, belle évolution. **Accords mets et vins** : magret de canard sauce au poivre, polenta. **Commentaires** : un plaisir.

Visual aspect: light red. **Nose**: morcello cherries, alcoholic, wild strawberries, black pepper. **Palate**: light, pleasant, a nice evolution. **Match with food**: duck breast with pepper sauce, polenta. **Comments**: a pleasure.

> **EARL Château-Montpezat**
 Route de Roujan
 34120 Pezenas
 Tél. 04 67 98 10 84
www.chateau-montpezat.com



Rouge/Red

MOUTON BERTOLI
Domaine Sainte Cécile
du Parc Sonatina
 Coteaux du Languedoc
 2009

Service : 14-15° C
 Garde/Ageing : 6-8 ans

Robe : grenat, framboise, assez profonde, reflets framboise. **Nez** : moka, chocolat noir, orangette, garrigue, épices douces, bois de réglisse. **Bouche** : attaque fraîche, ample, acidulée, charnue. Tanins soyeux et veloutés, finale acidulée, fraîche, sur des notes de moka. **Accords mets et vins** : magret de canard au chocolat ; canard à l'orange. **Commentaires** : vin fin et élégant présentant de l'ampleur et de la douceur.

Visual aspect: garnet, raspberry, quite deep, raspberry reflections. **Nose**: mocha, black chocolate, Seville oranges, garrigue, sweet spices, liquorice wood. **Palate**: a fresh attack, ample, slightly acid, fleshy. Tannins silky and velvety, a slightly acid finish, fresh, on notes of mocha. **Match with food**: duck breast with chocolate; duck with orange. **Comments**: a fine and elegant wine, presenting fullness and sweetness.

> **SCEA Mouton Bertoli**
 Domaine Sainte Cécile du Parc
 34120 Pezenas
 Tél. 06 79 18 68 66
www.stecileduparc.com