



Le Dix-neuvième du Mois de Mars 2013

Palm-Beach Croisette -Cannes

Balcon ouvert sur un Univers de Gens : le See and Be Seen.

Les Rencontres Vinicoles ! De L'Agence Force 4

Attiré, par les rires de Joie, qui répondent au bruissement des cascades de Champagne, signe de vie, bulles tournées vers l'extérieur, en un geste d'offrande.

Champagne Pannier : *Grandes élégances des Cuvées, créateur de senteurs et de saveurs.*

Champagne Paillard : *fruit, souplesse, apéritif.*

Champagne Gonnert : *dans les grands crus, puissant, caractère de Champion.*

Champagne Lanson : *Cuvée Extra Age ; un renouveau dans l'Allégorie printanière.*

Champagne Diligent: *Mozart « je cherche les notes qui s'aiment ». Dans ce vin, il y a intégrité, simplicité, tout est bien ordonné, symétrique, défini.*

Frédéri l'Ambassadeur du Champagne Chapuy: *Année 2004 : 100% Chardonnay Grand Cru Oger. Robe couleur or pâle, bulles fines, Bouquet au nez agrumes pomelo, acacia, notes beurrée, toastée. Palais : bouche opulente, mûre, très frais, puissance du chardonnay.*

Les vins de l'Atlantique : **Enjoy responsibly**

Château Larrivet Haut-Brion 2010: *Couleur jaune pâle aux reflets d'or, Bouquet : belle complexité aromatique, de mandarine, de citron, et d'ananas. Second nez les notes boisées et vanillées. Palais: belle élégance, tanins fins et fondus. Equilibre: ample, riche, acidulé.*

Château Grand Puy Lacoste Pauillac 2008: *un instant où l'horizon de demain vient nous rendre visite et nous dire ses promesses.*

Domaine de Chevalier Pessac Léognan 2007 : *idée d'harmonie recherchée, de contraste voulu, et de proportion juste.*

Ajouter vos dégustations sur « asncap.fr » ou « contact@asncap.fr »

Château des Eolières. *Rosé cuvée « Esclarmonde » tolérance, liberté, ouverture d'esprit. Belle richesse aromatique, soufflée par les Maîtres du Vent depuis Montoron des Corbières.*

Mas Gassac 2011 : *sa couleur rouge sombre et son plein fruit ; puissance, minéral. La beauté d'un Grand cru du Midi.*

Dégustations

*Un plaisir, une vie de château de Loire, le clos de la Poussie et le **Domaine de la Perrière** deux mythiques terroirs du Sancerrois. « Homme des Tavernes », j'apprécie, la mémoire troglodyte du « clos » de la Perrière et bien sûr ; l'équilibre de la « cuvée comte de la Perrière » aux arômes d'agrumes et l'expression silice du parfum de pierre à fusil ; mature, très riche et de bonne lignée.*

*Domaine **Alain Geoffroy** à Beines, avec le 1^{er} cru Fourchaumes 2011, dans ce chardonnay je retrouve l'iode, marine des huîtres fossilisées en sous sol. Sherries memories Le plaisir, d'une rencontre amicale de plus de 20 ans. Qualité régulière.*

Aegerter Jean-Luc et Paul.** Le goût de fruit » pur « sur les Chorey lès Beaune 2011 et Savigny lès Beaune 2010. La grappe du savoir-faire et la grappe de la technologie du Nuits Saint- Georges 2011. Thanks You pour la présentation et le temps passé pour nous, **Paul.

*« Climat » de **Bonheur ensoleillé.** **Enjoy responsibly***

***Villa Minna** 2007 Vin de Pays des Bouches du Rhône, Vermentino, Roussane, Marsanne, Saint Cannat toujours à la naissance des miracles de Grand Cru.*

*Côte de Provence **Domaine du Gand Cros** 2009 Cabernet Grenache, ambiance joviale.*

*Le 100% Mourvèdre du **Château D'Estoublon** A.O.P. Baux de Provence la cuvée »Mogador « la soif de vaincre. « Rien n'est beau que le vrai « Boileau.*

*Une vigne épouse un château, pour cultiver nos sens et l'invisible beauté, le **Château Dalméran** 2007 et le Châteauneuf- du- Pape « la Célestière » en découverte, sud appellation.*

*2009 **Château d'Ollières**, Côteaux Varois en Provence « Clos de L'Ermitage » Belle recherche, de tannins soyeux, apparait alliée à une rondeur finale harmonieuse. Tablez-sûr.*

Vins jouant sur un présent, qui de fait ouvre toujours sur un passé et aussi sur un futur. Histoire singulière, histoires de rencontres, qui s'enracinent dans une vie. Ces vins sont voués à la transmission, au dialogue entre diverses pensées de dégustations.

***Se Sustenter:** charcuteries lyonnaises J.F. Bricaud d'Antibes. Fromagers Casa Pellegrino Mandelieu la Napoule, au Pasquier des vignes Grasse. Pain JC Collignon Cannes.*

Remerciements :** aux partenaires **l'Agence Force 4, le Champagne Pannier,

*Yours, Sincerely Joël Langlais
Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.*