

## Le Parcours Vinitiatique

*Une initiation à la dégustation en 4 séances.*

La prochaine session  
débutera en septembre 2021

Cours de dégustation pour débutants avertis

*Une approche conviviale mais précise de la dégustation, avec juste ce qu'il faut de poésie pour maintenir intacts quelques mystères. A chaque séance, qui durera environ 2h, les 4 vins que vous goûterez seront représentatifs d'un style, d'un cépage, d'une région, et vous permettront de commencer à accumuler l'expérience nécessaire pour pouvoir définir vos propres goûts et choisir les vins que vous aimez. Chaque séance débutera par une petite présentation technique d'un aspect du vin et de la vinification, suivie par un exercice olfactif, une mise en nez, avant la dégustation et le commentaire des 4 vins.*

*Une courte documentation sera fournie à chaque fois pour vous permettre de constituer un dossier de dégustation très utile pour choisir les vins que vous aimez.*

*Nous terminerons la séance autour d'un plateau de fromage, verre à la main, langues déliées et nez affinés.*

Coût de la formation

**120€/pers pour les 4 soirées**

Pré-inscriptions dès maintenant

Parrainez un ami !

## LE VIN SANS SOUCI

Parrainez un ami à un abonnement vin et nous vous remercierons de votre entregent par **un bon d'achat de 6€**, valable pour tout achat en boutique.

Votre filleul(e) recevra un bon d'achat du même montant. Il suffit qu'il ou elle indique votre nom au moment de s'abonner.

.....

Ce mois-ci, le prix en boutique  
de votre colis est de **68,60€**

Grâce à votre abonnement, vous  
avez profité d'une remise de **5%**

: - )

.....

VINS & SPIRITUEUX

# QVÉE

355, AVENUE THIERS 33100 BORDEAUX  
TEL : 05 40 12 36 24 [WWW.QVEE.FR](http://WWW.QVEE.FR)



LES  
QUOTIDIVINS



JUILLET 2021

## Gianni Doglia 2018 DOCG Barbera d'Asti, Italie

L'appellation  
Parfois en Italie les choses sont simples : ici, il s'agit du cépage Barbera cultivé autour de la ville d'Asti, en plein cœur du Pié-  
mont italien. Dans la région du Langhe, le Barbera se trouve  
sur ses terroirs de prédilection. Le cépage est originaire de la  
région et représente environ 35% du vignoble planté.

Le domaine  
En 2019, Gianni Doglia a fêté son 25ème millésime sur ce do-  
maine familial où il travaille avec sa sœur, Paola, et son père.  
Aujourd'hui le domaine couvre 9 ha en propriété avec des fer-  
mages sur 6 ha aux alentours, sur la commune de Castagnole  
Lanze, au cœur de la région du Langhe et du Monferrato.  
Les sols ici sont calcaires et argileux et les vignes sont plan-  
tées à 3500-4000 pieds/ha sur les pentes devant le chai qui se  
trouvent à 300m d'altitude.

Le vin & les accords  
Il s'agit de la petite cuvée de Barbera du domaine, issue d'une  
vinification traditionnelle avec une cuvaison de 8-10 jours pour  
préserver le fruité et la gourmandise du vin. La fermentation  
a lieu en cuves inox et la mise en bouteilles s'effectue au  
printemps suivant. Le domaine produit environ 4000 billes de  
cette cuvée.  
C'est un vin frais et aromatique, aux notes de cerise noire, de  
mûres, de roses et pivoine. La bouche est fluide, sapide, sans  
trop de structure tannique, avec une finale de belle vivacité, ce  
qui fait un vin gourmand, adapté à la saison estivale.  
Il accompagnera charcuteries italiennes et grillades d'été, un  
carpaccio de veau façon *viteillo tonato*, un poulet rôti. Servir à  
16°C et boire dans les 2 ans.

## 11,80€ la bouteille

Vous avez une remise exclusive de 10%  
pour l'achat de 6 billes (= 10,62€/bille)

## Domaine Miolanne 2020 AOC Côtes d'Auvergne - Bio Volcane rouge

L'appellation & le domaine  
Sur la route de Clermont à Neschers, dans le Puy-de-Dôme,  
Laure Cartier et Jean-Baptiste Deroche se sont installés en  
2012 sur un domaine de 17 hectares, créé en 1990. Laure est  
filie de vigneron dans les Baux de Provence et Jean-Baptiste,  
oenologue de formation. Dès leur arrivée, le domaine a été re-  
converti en agriculture biologique avec un travail respectueux  
du vivant à la vigne et au chai. Les 10 hectares de vignes sont  
répartis sur deux terroirs distincts. Le premier, sur le massif  
du Sançy, est volcanique, constitué de pierre ponce et de  
cendres volcaniques d'une lointaine éruption. Le deuxième est  
argilo-calcaire sur un sous-sol de pierre ponce.  
De par l'altitude du vignoble, il y a une grande amplitude ther-  
mique, ce qui favorise une maturité des raisins tout en gardant  
de la fraîcheur dans les vins.

Le vin & les accords  
*Volcane rouge* est un assemblage des cépages Pinot noir et  
Gamay issus d'un plateau à une altitude de 450m sur le massif  
du Sançy. Vendangés à la main, les raisins sont égrappés et  
envoyés en cuve inox pour une fermentation naturelle. Le vin  
n'est pas filtré et peu sulfité avant la mise en bouteilles.  
C'est un vin de couleur rouge rubis avec un nez généreux  
en arômes de fruits rouges (cerise, framboise) et en notes  
emphyreumatiques de tabac, de fumée. Ce 2020 est  
délicieusement juteux en bouche, avec des tannins fins et  
veloutés et une fraîcheur salivante et minérale. A boire  
légèrement rafraîchi à l'apéritif, autour du barbecue avec  
quelques tranches de charcuteries, pour accompagner une  
pizza ou pour ceux qui apprécient le rouge avec un poisson  
grillé. Servir à 14-18°C dans les 3 ans.

## 11,00€ la bouteille

Vous avez une remise exclusive de 10%  
pour l'achat de 6 billes (= 9,90€/bille)

## Domaine de la Pépère 2018 AOC Muscadet Sèvre et Maine - Bio

L'appellation  
L'appellation Muscadet Sèvre et Maine sur lie provient du  
vignoble du pays nantais, en Loire-Atlantique, et en partie en  
Maine-et-Loire. Implantées sur le Massif armoricain, les vignes  
du cépage Melon de Bourgogne bénéficient de sols drainants  
de granites et gneiss pour produire des vins légers et miné-  
raux d'une étonnante longévité.

Le domaine  
Créé en 1984 par Marc Ollivier au hameau de la Pépère (de  
*pépie*, la soit) dans le village de Maisdon sur Sèvre, le domaine  
s'est agrandi et a évolué avec l'arrivée de Rémi Granger en  
2007 et de Gwénaëlle Croix en 2013. Après un passage en  
agriculture biologique, aujourd'hui ils cultivent leurs vignes en  
biodynamie avec une attention particulière à l'expression de  
chacune de leurs parcelles.

Le vin & les accords  
Les Gras Moutons provient d'une parcelle du même nom aux  
sols de gneiss, roche feuilletée, située en haut de coteau au  
bord de la Maine. Acquis en 2006, elle donne un vin de belle  
concentration avec une minéralité particulièrement notable.  
Issu à 100% du Melon de Bourgogne, vendangé à la main et  
vinifié, sans ajout de levure, en cuve souterraine, le vin y reste  
ensuite pendant 8 mois avec quelques bâtonnages.  
Le nez est mûr aux notes fruitées d'agrumes et de poire,  
avec des nuances florales (tilleul) et iodées. La bouche est  
assez ample et généreuse pour permettre un service de ce  
vin à l'apéritif, mais en l'accompagnant de quelques huîtres,  
on fera ressortir sa salinité et sa texture minérale. Sur des  
poissons grillés, un fromage de chèvre servi chaud, il fera des  
merveilles. A servir à 10°C et à boire quand vous voulez, car il  
se gardera longtemps, si besoin.

## 11,50€ la bouteille

Vous avez une remise exclusive de 10%  
pour l'achat de 6 billes (= 10,35€/bille)