





*Romain Jouannais (cave spirituelle)*

# Les Vins de Nouvelle-Zélande



	<p align="center"><b>« Petit Clos », Sauvignon, blanc, 2014, (12°), tarif: 11,50 €</b></p> <p><u>Origine</u> Nouvelle-Zélande – Région : Marlborough – Producteur : Clos Henry</p> <p><u>Cépage</u> 100% Sauvignon</p> <p><u>Vinif</u> Capsule vis. Vinification cuve inox. Pas de barrique. A boire sur la jeunesse (3 ans max.), 68 Hl/Ha</p> <p><u>Robe</u> Jaune très clair, très limpide, très net, disque brillant</p> <p><u>Nez</u> 1<sup>er</sup> nez Pipi de chat, 2d nez fleur de cerisier, très floral, agrumes</p> <p><u>Bouche</u> Attaque très franche, milieu de bouche très ample, finale sèche</p> <p><u>Accord</u> Crustacés, poissons chair blanche, apéritif</p>
	<p align="center"><b>« Riesling », Peregrine Estate, blanc, 2012, (13°), tarif: 24 €</b></p> <p><u>Origine</u> Nouvelle-Zélande – Région Otago</p> <p><u>Cépage</u> 100% Riesling</p> <p><u>Vinif</u> Capsule vis, en culture bio non certifiée. Parcelles sur côteaux (200-400m) en zone montagneuse, 40 Hl/Ha, pas de barrique. Ce genre de vin peut tenir 10 ans grâce à son acidité.</p> <p><u>Robe</u> Profil très net, plus de gras, jaune un peu plus soutenu, disque brillant</p> <p><u>Nez</u> 1<sup>er</sup> nez fermé, légèrement hydrocarbure. 2d nez légèrement anisé, complexe,</p> <p><u>Bouche</u> Léger déséquilibre sur l'acidité, très frais, milieu de bouche volumineux, très salin, minéral, tendu, vif, finale aérienne.</p> <p><u>Accord</u> Pâtes fraîches aux coques, noix de St Jacques, fromages</p>
	<p align="center"><b>« Craggy range », Kidnappers, blanc, 2013, (13°), tarif: 26 €</b></p> <p><u>Origine</u> Nouvelle-Zélande – Région Hawkes bay</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Vinif</u> Capsule vis. 50% inox, 50% foudres de chêne, élevage 9 mois dans barrique française, 8% de fûts neufs. Rendement 60 Hl/Ha.</p> <p><u>Robe</u> Jaune très clair, or blanc, très brillant</p> <p><u>Nez</u> 1<sup>er</sup> nez fermé. 2d nez floral, complexe</p> <p><u>Bouche</u> Tonicité, attaque zeste de citron, très frais, milieu de bouche plus gourmand, miel d'acacia, finale sèche, belle longueur.</p> <p><u>Accord</u> Viande blanche à la crème et champignons. Homard.</p>
	<p align="center"><b>« Petit Clos », Pinot Noir, rouge, 2015, (13,5°), tarif: 11,50 €</b></p> <p><u>Origine</u> Nouvelle-Zélande – Région Marlborough - Producteur : Clos Henry</p> <p><u>Cépage</u> 100% Pinot noir</p> <p><u>Vinif</u> Capsule vis. Cuves inox, vendanges manuelles.</p> <p><u>Robe</u> Vin très net, plutôt limpide, pourpre tirant sur le violet</p> <p><u>Nez</u> 1<sup>er</sup> nez épicé, mentholé, frais. 2<sup>ème</sup> nez fruits rouges, cassis, mûre.</p> <p><u>Bouche</u> Attaque franche, milieu ample, tapisse le palais, finale légèrement alcoolisée</p> <p><u>Accord</u> Plats relevés (rougail saucisse, chili), viandes blanches marinées</p>

	<b>« Te-Kahu <sup>(1)</sup> », Craggy range, rouge, 2013</b> (13,5°), tarif: 32 €
	<u>Origine</u> Nouvelle-Zélande – Région Hawkes bay
	<u>Cépage</u> 73% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 13% Malbec, 2 % cabernet-franc
	<u>Vinif</u> Capsule vis. Rendements 70Hl/Ha. Fermentation 50% cuves inox 50% barrique, élevage 17 mois, 15% fûts neufs. Potentiel de garde 10 ans.
	<u>Robe</u> Rouge noir, sombre, profond
	<u>Nez</u> 1 <sup>er</sup> nez vanille, poivre. 2d nez réglisse, crème de cassis. Le boisé ne domine pas.
<u>Bouche</u> Complexe, ronde, tannique sans plus, légèrement toastée, fruits rouges, tabac blond, muscade. Belle longueur.	
<u>Accord</u> Chevreuil (ou magret de canard) aux aïelles	

(1) « La brume qui enveloppe le mont »