

Chers gourmets, chers amateurs, chers amis,

Les circonstances nous amènent à nous réunir de manière originale tout en préservant la convivialité qui caractérise notre chaîne!

Ainsi nous vous proposons cet instant de partage où je vous dévoilerai mes coups de cœur du moment, tout en racontant leurs histoires respectives, leurs singularités.

Des Master Class par Visio-conférence autour du vin (offerte et réservée aux membres de la chaîne à jour de leurs cotisations)

[Cliquez ici pour m'envoyer vos questions et pour réserver votre place \(gratuite\)](#)

Les Bordeaux et Loire - Comparaison des vins rouges

Dégustation de

Côtes de Bourg - Château La Grolet 2019 - Famille Hubert à 13€

Rachel et Guillaume sont adorables et ils réussissent le pari audacieux de produire un superbe Bordeaux artisanal réalisé en biodynamie. Leurs vins expriment l'élégance, la finesse dans la texture et des saveurs comme les fruits des bois, les épices douces et le sous-bois.

Une famille à suivre absolument !

Bourgueil - Jour de Soir - Domaine du Bel Air - Famille Gauthier à 12,50€

C'est l'un des domaines les plus convoités du moment, sur cette appellation les Cabernet Franc sont plantés sur le tuffeau et les argiles, donnant naissance à des vins raffinés et racés. La famille Gauthier encourage cette distinction à travers son style subtil.

Condiment "poudre de Mémoire" pour les accords à la maison 40g (12 accords) : Cabernet au coin du feu à 16€

Confectionné avec les plus belles essences de fruits séchés, épices et plantes, "Cabernet au coin du feu" retranscrit la dégustation d'un joli vin rouge près de la cheminée grâce au paprika fumé, la betterave au feu de bois et le cacao.

Les Pinots en Champagne - Rosé et vin blanc de Pinot noir.

Rosé de Meunier - Extra Brut - Famille Laherte à 38€

Un Champagne qui séduit par sa gourmandise, peu dosé et savoureux évoquant l'orange sanguine, le pétale de rose et la poire conférée.

Aurélien produit un champagne des plus élégant, réalisé exclusivement à partir du Pinot Meunier issu d'un assemblage inouï de 3 vinifications du même cépage (macération de rosé, blanc et rouge).

Un travail particulièrement rare qui donne un Champagne des plus magnifiques.

Shaman - Brut nature - Grand Cru - Champagne Marquet à 41€

Benoit et ses équipes travaillent les vignes à cheval, 10ha en biodynamie dont 2ha destinés à être vendus à Krug. Essentiellement des pinots noirs sur Ambonnay et Bouzy traités en Naturopathie et aromathérapie... Des Champagnes onctueux et intenses avec une belle tension, une effervescence finement contenue. (prune, brioche, agrumes).

Condiment "poudre de Mémoire" pour les accords à la maison 40g (12 accords) : Bulle Amour d'hiver à 16€

Confectionné avec les plus belles essences de fruits séchés, épices et plantes, "Bulle Amour" sublime les pinots de Champagne à travers l'orange sanguine, le zeste de Combava et le pétale de rose.