

10 vins pour la Saint Valentin

Ecrit par Christophe Hamieau le 02 Fév 2017



Le vin et l'amour, et par extension le plaisir et le texte, ce n'est pas nouveau. Dionysos en Grèce, Bacchus à Rome le faisait couler à flots pour leurs orgies, et il libérait les interdits pendant la période du carnaval ...

Loin de nous l'idée de vous inviter à une soirée orgiaque le 14 Février prochain, mais si vous ouvrez ou même offrez une jolie bouteille à votre amour, celui-ci devrait en tirer du plaisir ...

Alors voici quelques bouteilles aux noms évocateurs et aux saveurs affriolantes, ce qui est bien sûr l'essentiel !

(...)

A ce niveau vous savez qui est La Favorite ! Ici elle se dévoile sous la forme d'un Crémant de Loire Extra Brut du Domaine de Rocheville. Un 100% Chenin Blanc de 2013 qui sous ses atours blancs, fruités et fleuris au nez, va vous exciter joliment les papilles une fois en bouche. Quelle vivacité, quelle fraîcheur, mais aussi de l'élégance et de la complexité aromatique comme ces croquantes notes de noisette fraîche. Pour accompagner l'apéritif dinatoire en tête à tête ... (15 euros)

(...)

Ma Favorite pour la Saint-Valentin

11/02/2017 par Les 5 du Vin Poster un commentaire

Plus que deux fois dormir, et c'est la Saint-Valentin. Pour ceux qui choisissent de fêter l'événement, la question se pose déjà : «Qu'est-ce qu'on boit ?» Pour changer du sempiternel Saint-Amour, cette année, je vous propose plutôt des bulles. Les belles bulles d'un Crémant de Loire, celui du Domaine de Rocheville, à Parnay.



Le nom de la cuvée vous met déjà dans l'ambiance : « La Favorite ». Quoi de plus adapté pour une soirée en amoureux ?

Ce nom est dans le droit fil de ceux inventés par Philippe et Agnès Porché, les propriétaires, inspirés de l'Ancien Régime (La Loire n'était-elle pas le fleuve royal par excellence ? Le Prince, Le Roi, Le Fou du Roi, La Jouvencelle...)

La Favorite est issue du grand cépage blanc local, le Chenin, et ça se sent. Dès le premier nez, la gourmandise est au rendez-vous –coing, miel d'acacia, poire bien mûre. Cette belle maturité ne doit pas faire illusion : la bouche est bien sèche, bien droite et très vineuse, la bulle crémeuse. Notre Favorite ne manque ni d'élégance, ni de conversation, ni de matière.

Extra Brut, ce Crémant a été élevé plus de deux ans sur lattes.

A noter, du même producteur, la cuvée La Dame 2015, un Saumur blanc sec tout à fait délectable, avec là encore, de la délicatesse et du fond. La définition d'une affection sincère ?

Prix indicatif : 16,5 euros.

<http://rocheville.net/>

Her♥é

**Domaine de Rocheville – LA FAVORITE – Extra Brut
By Blind Taste 34 -13 février 2017**

<http://www.blindtaste34.com/domaine-de-rocheville-la-favorite-extra-brut/>



Domaine, cuvée, millésime :

Domaine de Rocheville – LA FAVORITE – Extra Brut

Région d'appellation : Loire – Crémant de la Loire

Cépage : Chenin blanc

Prix : 16,50 €



Notes De Dégustation



Commentaire de Yanis

Sur la route de Madison, Francesca semble vivre une vie tranquille. Un jour de l'été 1965, alors que son mari et ses enfants sont partis dans l'Illinois, Robert, un photographe frappe à sa porte et lui demande sa route. L'amour, celui qui n'arrive qu'une fois dans une vie, va bientôt s'abattre sur eux. La robe est magnifique, or pâle aux reflets émeraude. Le bouquet exhale des senteurs généreuses de poire et d'aubépine avant de laisser au doux parfum d'une brioche dorée le soin de séduire l'assemblée. L'attaque possède une vinosité de champagne. Sur le palais, la pomme verte et la groseille rivalisent de fraîcheur. En final, la mandarine au charme singulier tombera en pâmoison devant la délicate amande douce. Un Crémant de la Loire charismatique et authentique.

Bonus

Nouvelle cuvée, élaborée en édition limitée, dans la pure tradition de la méthode traditionnelle, Vendangée manuellement et récoltée en petites caissettes ajourées, La Favorite est élevée sur lattes pendant plus de 2 ans.