

EFFERVESCENTS DU MONDE

Miolo cuvée tradition— Brésil- 13 euros

Aspect : Couleur très jaune pale reflets argentés, bulles fines et régulières

Nez : levure, pomme, fleurs blanches, poire

Bouche : Attaque assez souple, bulles assez fines. Texture légère. Note de pomme et de pomme verte. Ensemble assez fruité. Une légère amertume et une note légèrement acide en finale. Ensemble rafraichissant mais un peu court en bouche..

Pepik Josef Chromy – Rieslig – Australie **- 24 euros

Aspect : Couleur jaune claire, reflets vert argentés, bulles fines, régulières et persistantes

Nez : Pierre, fleurs blanches, agrume, note légèrement pétrolifère, beurre

Bouche : Attaque fraîche et vive. Note d'agrumes et de pamplemousse en bouche ainsi que des notes de fleurs blanches et de pomme verte .Belle rondeur en bouche contre balancée par beaucoup de vivacité et de fraîcheur. Note de fruits exotiques (pamplemousse, mangue) et d'agrumes. On finit sur une note citronnée légèrement amère.

Miolo brut millésimé 2012 – 14,90 euros – Brésil- 25 euros

Aspect : Couleur très clair, reflets argentés

Nez : grillé, fumée, ananas, pain grillé

Bouche : Attaque ronde, ample et souple. Note de fruits, de beurre et de pain grillé, de brioche et de fruits murs et pulpeux(coing, pêche, abricot) et note de fruits en finale.

Ensemble ample et fruité. Champagne de repas plutôt que d'apéritif. On finit sur une note de grillé

Armilla Avondale blanc de blancs 2009 – Afrique du Sud*- 30 euros**

Aspect : Couleur jaune clair, reflets verts

Nez : pain grillé, réglisse, biscuit, miel

Bouche : Attaque ample et souple mais belle fraîcheur ensuite. Note florale, zeste d'agrumes et note minérale. Beaucoup de fraîcheur et une belle vivacité en bouche. Beaucoup de légèreté. Bulles très fines et belle vivacité. Ensemble réussit. On finit sur une note grillée et toastée sans lourdeur..

Abrau Durso cuvée Alexandre II – Russie – 30 euros **

Aspect : Couleur rosée saumonée, reflets orangés

Nez : fraise, groseille, rhubarbe

Bouche : Attaque vive puis souple. Ensemble ample. Note de fruits rouges, fraise, orange, mandarine. Ensemble très agréable, frais et gourmand. Un rosé assez agréable. on finit sur une note d'amertume et sur l'astringence de la groseille.

Peter Lehman Black Queen Sparkling Siraz 2011 – Australie – 24 euros

Aspect : Couleur rouge soutenue, reflet bruns et tuilés

Nez : Cuir, bois, pruneaux, fumée

Bouche : Attaque charnue. Effervescence très légère. Notes de fruits noirs et animales puis présence de tanins. On sent des notes sucrées malgré les tanins. Note de caramel, de brulé et de fruits confits et compotés. On finit sur une note d'amertume. Vin étrange mais intéressant à voir sur un canard pékinois ; des ribs marinés ou un gâteau au chocolat.

Alta Atella Mirgin rosé 2015 – Espagne – 18 euros *

Aspect : Couleur rose soutenue, reflets rosés

Nez : minérale, fleurs blanches, agrumes, pamplemousse, rose, citron

Bouche : Attaque vive et fraîche. Note de pierre, d'agrumes et de fruits rouges. Ensemble minérale. Vin agréable, gourmand et facile. Note de fruits rouges en finale.