



la sélection DES VINS

PAR **Céline Dalbin**

**PROMUE EN 2011 PREMIÈRE FEMME
SOMMELIÈRE DE LA TOUR D'ARGENT
À PARIS, CÉLINE DALBIN EXERCE
EN OCCITANIE DEPUIS CINQ ANS.
CETTE SOMMELIÈRE-CONSEIL
INDÉPENDANTE PROPOSE SA SÉLECTION.**

Lorsqu'elle exerceait dans les grands restaurants londoniens (Le Gavroche, Le Clos Huguette) et parisiens, Céline Dalbin a toujours présenté le vin comme une aventure humaine. Sa vision des choses rejoint l'idée que le vin est un présent de la nature porté par la main de l'homme. En tant que sommelière, cette trentenaire est attachée

aux liens entre les deux univers de la gastronomie et de la viticulture. Après cinq années passées à La Réserve Ramboulet, le restaurant étoilé de Charles Fontès à Montpellier, Céline Dalbin prend son envol. Originnaire de Montpellier par son père, elle avait à cœur de choisir la région Occitanie comme terroir d'investigation. Mûler le fruit de ses expériences à une grande ouverture d'esprit est le crédo de cette sommelière qui voit dans la viticulture régionale beaucoup d'attraits pour séduire une clientèle internationale. Un conseil, une formation, des ateliers, Céline Dalbin vous accompagne. www.avoiscaves.com



MAS D'ESPANET
Cuvée Ecolienne
AOP Languedoc

Trois cépages (grenache blanc, picpoul, vigner) bénéficient d'un terroir frais du domaine d'Espagne situé à Saint-Mamert-du-Gard (30). Des notes de fleurs blanches et d'agurmes procurent fraîcheur et minéralité. Un vin de plaisir à déguster avec un rôtissage de daurade, une salade composée de melon, pastèque, brousse de trévis.

www.masdespanet.com
100% Biodynamie



ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP
Cuvée Sainte Agnès
AOP Pic-Saint-Loup

Chârette roussillonnaise, grenache blanc et gris sont cultivés au domaine Ermitage à Saint-Mathieu-de-Trièves (34). Au nez, une jolie palette aromatique de fleurs blanches, qu'après et verveine annoncent une bouche simple relevée d'un zeste d'agurmes. À déguster sur un poulet mariné au citron grillé ou barbecue, un carpaccio de côtes de veau de venaison.

www.ermitagepic.fr
100% Biodynamie



Cuvée Sainte Marie
AOC Limoux blanc

Ce pur chardonnay de vieilles vignes cultive complétement et fraîchement et est issu de la parcelle en altitude du terroir de Roquefort-la-Croix (11) dans la Haute Vallée. Des notes de roses trépanées, et de pain grillé complètent une trame minérale. Bel accord sur une bouffe de poisson ou une dentelle de tortues.

www.jdencos.com
100% Agriculture biologique



DOMAINE D'AUPILHAC
Cuvée Les Cocalières
AOP Languedoc-Montpeyroux

À Montpeyroux (34) le domaine d'Aupilhac exploite 2 parcelles dont Les Cocalières ou Nord et ses pressoirs. La cuvée parcelle de roussanne, marsanne, vermentine, grenache blanc et clarette exprime élégance, fraîcheur et minéralité en bouche. À déguster sur un magret de canard, un taboulé de boulgour aux herbes fraîches.

www.aupilhac.net
100% Biodynamie



DOMAINE LES ÉMINADES
Cuvée Montmajou
AOC Saint-Chinian

Beau duo de grenache blanc et marsanne pour cette cuvée élaborée au domaine Les Éminades à Cabouret (84). Un nez de pain toasté, d'amandes grillées, une bouche ample de pain et pêche blanche. Une finale croustille signifiant ce vin du causses calcicole de Montmajou. Bel accord sur une tarte de breux aux herbes, une brochette de lotte et lard fumé.

www.leseminades.wordpress.com
100% Agriculture biologique



DOMAINE LA TOUPE
Cuvée Fine Fleur
AOP Côtes-du-Roussillon

De vieilles vignes de grenache blanc, gris, macabeu et carignan blanc plantées en petits coteaux sur des schistes noirs et galets roulés autour de Moiray (66) offrent ce vin structuré. Des fleurs blanches et d'agurmes, un bouquet délicat annoncent une bouche franche, ample et saline. À déguster sur une brochette de moules, une paella catalane.

www.domainelatoupe.com
100% Agriculture raisonnée



DOMAINE DE MOUSCAILLO
Cuvée Brut Nature
AOP Crémant de Limoux

De la bulle, de la finesse et un zeste d'acidité pour ce crémant de Limoux produit à Moussac (11) dans la Haute Vallée. Un duo de chardonnay et pinot noir offrent un palais de fruits jaunes à l'énergie entraînante. À déguster sur une terrine de poisson à l'estragon ou un wrap de laitue, légumes croquants sautés au citron.

www.mouscaillo.com
100% Agriculture raisonnée - agroécologie



CHÂTEAU MONTUS
Cuvée Blanc sec
AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh sec

Produit par Les Vignobles Brumont à Moussac-Lagnan (32), ce blanc multiple est élaboré à partir des cépages petit coublas et petit manseng. À de délicates notes florales de chèvrefeuille et d'olive succèdent fraîcheur complexe et volume en bouche, une finale persistante et minérale. À déguster sur un croissant à l'orange, une siperade.

www.brumont.fr
100% Agriculture Raisonnée Haute Valeur Environnementale

RETROUVEZ TOUTES LES VINS SUD DE FRANCE SUR WWW.SUD-DE-FRANCE.COM

FLORS DES VINS COGNAC
Cuvée Flirt
AOC Côtes-du-Roussillon

Finesse et élégance caractérisent ce rosé nommé Flirt, un essentiel de la saison estivale. Grenache et syrah dominent de l'ampleur en bouche à ce vin de plaisir élaboré sur la terroir de Maury.
Fruits roses, grenaille et framboise dominent gourmandise et fraîcheur. À déguster sur un rouget ou grill, poireaux et tomates crues.
www.chateau-beaubaouis.com

Agriculture biologique



CHATEAU BEAUBOIS
Cuvée Confiance
AOC Costières de Nîmes

À Nîmes (30), ce domaine historique produit des vins de belle facture. À cette cuvée à dominante grenache, la syrah apporte son élégance. Une pointe de réglisse et de mine saute au nez, la bouche est souple. Épicée avec une touche de moka de fruits noirs. Bel accord avec brochettes d'agneau marquées, porcins grillés, ou tartelette de figes à la réglisse.
www.chateau-beaubaouis.com

Agriculture biologique



DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O
Cuvée La Réserve d'O
AOP Terrasses-du-Larzac

Ce domaine du rousillon d'Ardennes (54) signe un trio grenache, syrah, cabernet, avec une délicatesse complexe d'aromatique et des tanins soyeux. La cuvée associe le fraîcheur du grenache à des notes de boies noires et de cacao fumé. Un délice sur un magret de canard aux épinards et cassis accompagné d'un mille-feuilles de légumes, d'été.
contact@terreservedo.fr

Biodynamie



DOMAINE CLAVEL
Cuvée Bonne Pioche
AOP Pic-Saint-Loup

Le domaine Clavel à Arles (13) cultive les vignes de cette cuvée à partir de cépages d'origine. Un trio grenache, syrah, mourvèdre, grenache de aux notes de pêche, de fruits noirs (mûres) signe son vin. La bouche est une cascade aromatique dans la gorge. Bel accord sur des tomates de pays ou sur un fromage de chèvre à l'ail, une robe de bouff ou compote de figes.
www.vins-clavel.fr

Agriculture biologique



VIGNOLE DU LOUP BLANC
Cuvée Le Régat
AOP Minervois

Le Régat est le vin d'été biologique de ce domaine situé à Bize-Minervois (11). Il réunit grenache, carignan et syrah de dix parcelles. Un vin juteux, élégant, profond, avec des notes de fruits frais et de réglisse. Excellent sur un vol de bouff ou painant d'Espélette, une tartelette de figes à la réglisse.
www.vignoleduloupblanc.com

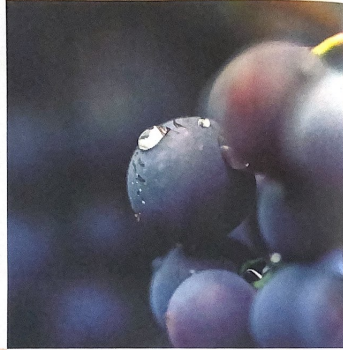
Biodynamie



MAS CAL DEMOURA
Cuvée Qu'Est Aquo
AOP Languedoc

Il se cultive une générosité toute languedocienne au domaine Cal Demoura à Bouquières (34). L'essentiel est exposé à la fraîcheur du terroir pour ce rosé d'été grenache, syrah et cabernet, assez gourmand, épicié aux notes de fraises des bois. À déguster avec un tabou de bonis en sauce, saumon fumé, une mousse de fraise à la menthe.
www.caldemoura.com

Agriculture biologique



DOMAINE DES SCHISTES
Cuvée Illico rosé
IGP Côtes-Catalanes

Cette cuvée est produite sur des sols d'alluvions de schistes dégradés du domaine situé à Escopé (66). Un duo grenache et syrah signe ce rosé frais, qui ne d'un bel équilibre de notes de fraises et de poivres. Une bouche saline fait un bel accord de contraste sur un terron de veau au gingembre, un risotto de tomates.
www.domainedeschistes.com

Agriculture biologique



DOMAINE JEAN-LOUIS VERA
Cuvée Cailloux
IGP Côtes-Catalanes

Sur le joli terroir de Maury (66) où sont aussi élaborés des rouges secs, ce domaine élabore un 100% grenache. Une cuvée épicée, aromatisée et chouchou avec un nez de poivre noir de réglisse et de cerise griotte. À déguster sur un caviar d'oubergues ou un tagliatelle d'agneau.
www.domainejeanlouisvera.com

Agriculture biologique



MAISON LABASTIDE
Cuvée Terre d'Ambré
AOP Colliac rouge

La coopérative Labastide située à Labastide-de-Lévis (81) vient de lancer une nouvelle gamme Terre d'Ambré. À base d'un assemblage de braucot, duras, merlot, syrah et cabernet sauvignon, elle exprime fraîcheur, équilibre et notes de boies rouges. À déguster sur des poivres de porc fumés et un caviar d'oubergues ou bœuf.
www.cave-labastide.com

Agriculture biologique

DOMAINE LA MIGNONNE
Cuvée Arpège rosé
AOP Cabardès

Élabore dans le Cabardès aux portes de Carcassonne (11), ce rosé s'opère à la bouche ronde et croquante est un assemblage de merlot, grenache et syrah. Croquant, avec une agréable fraise de pêche blanche, il s'accorde avec une salade d'été, des salades froides ou romarin.
www.lamignonne.com

Agriculture raisonnée



DOMAINE TERRE DES DAMES
Cuvée La Rosé
AOP Languedoc

Le domaine situé à Murviel-les-Béziers (34) est mené d'une main de fer, avec vendange et tri minutés. Mûre grenache et syrah mûrissent la dose pour ce beau vin de plaisir aux notes de boies roses, délicatement épicé, à la bouche ample et croquante. À déguster sur un terron de tomates et piquillos, un lit de loup aux boies roses.
www.terredesdames.com

Agriculture biologique



DOMAINE LE ROC
Cuvée La Folle Noire d'Ambat
AOC Frantons

Au domaine Le Roc au cœur de l'AOC et du village Frantons (31), la folle noire exprime son caractère. Dans cette cuvée, un mélange en fraîcheur apporte une belle complexité. Une intensité fruitée de réglisse et de poivre signent la gourmandise d'un vin de conversation. À déguster sur une fougère aux anchois et oives roses, du Lomo de porc noir, du Bigorre.
www.roc-frantons.com

Agriculture saine et raisonnée

RETROUVEZ TOUS LES VINS DU DE FRANCE SUR WWW.DID-DE-FRANCE.COM