



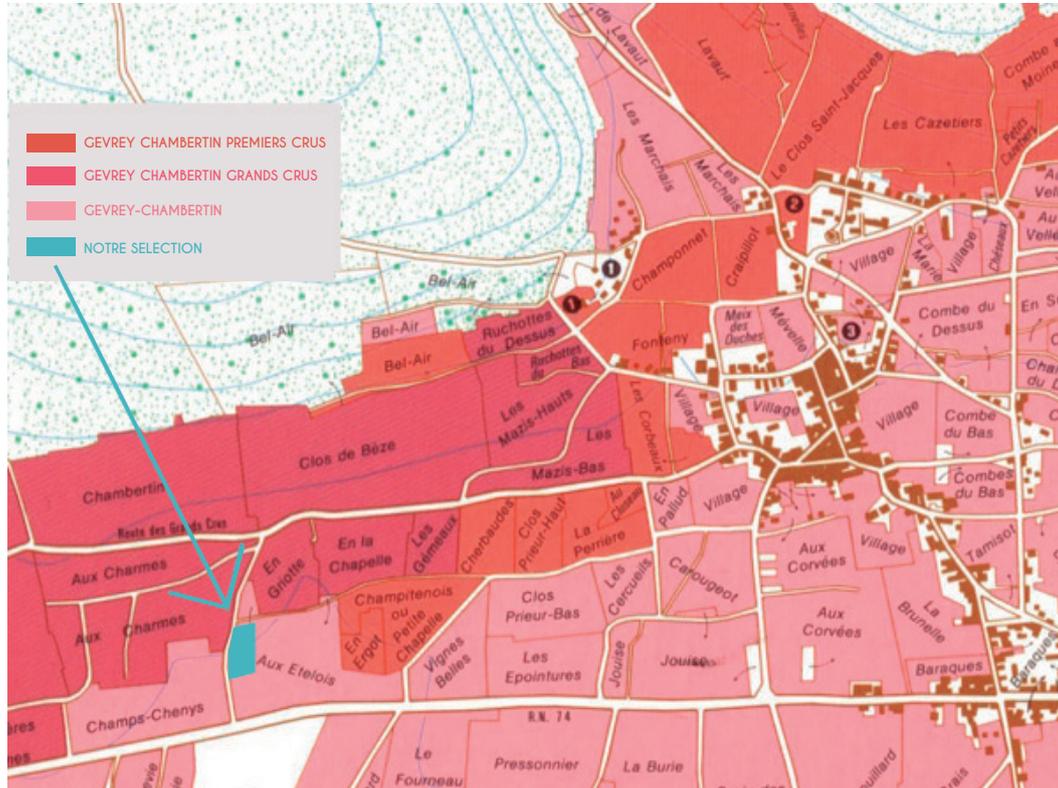
CLÉMENT
SÉLECTION

*" Les Domaines qui montent,
dans les appellations
qui font rêver."*

LA SÉLECTION DU MOMENT

LE CATALOGUE PERMANENT

Pour trouver des domaines accessibles en prix, nous cherchons aux abords des grand crus, à l'image du cru "Gevrey-Chambertin - Aux Etelois" (en bleu) voisin du célèbre grand cru "Charme-Chambertin".



Nous aimons le style « fin, équilibré, digeste, charmeur » et sommes un peu moins sensibles aux vins très puissants ou « très » boisés.

Nous vous offrons :

**DES DOMAINES VITICOLES
À TAILLE HUMAINE**



**DES DOMAINES BIO, EN BIODYNAMIE OU
N'AYANT PLUS RECOURS AUX DÉSHÉRBANTS**



**DES APPELLATIONS RECONNUES ET
APPRECIÉES POUR LEUR TYPICITÉ**



Chaque trimestre, nous sélectionnons pour vous trois nouveaux vins.
Issus de belles appellations tout en restant dans notre gamme de prédilection
(10-30 euros)

N° 19

Une entrée de gamme soignée
de Haut-Médoc :

Baron de Malleret 2012

Un Saint-Véran aux saveurs gourmandes
et bien bourguignonnes :

Domaine de la Chapelle 2015

Un Saint-Julien d'une bonne finesse :

Château Teynac 2006

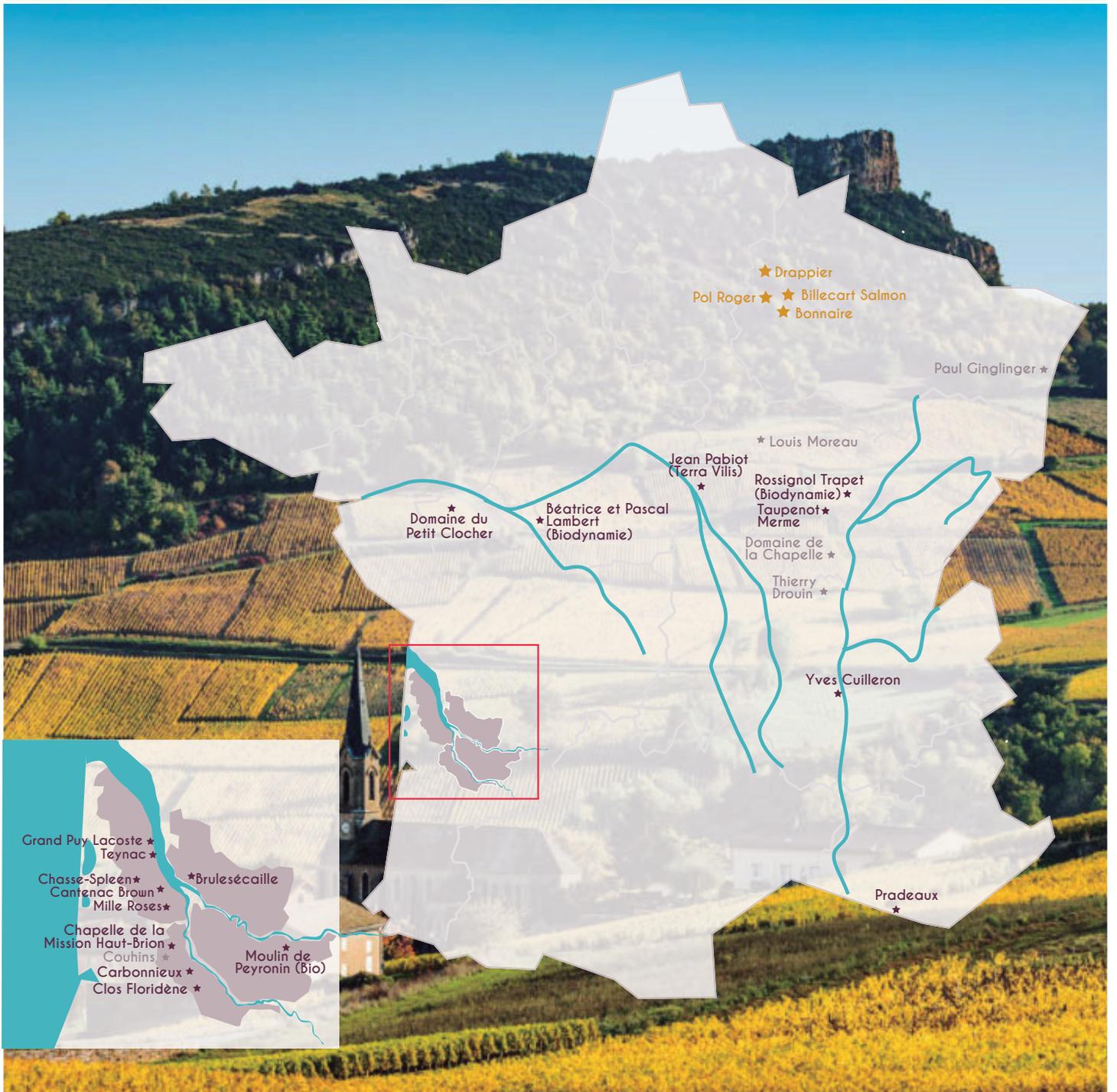


Nous les testons en dégustation à l'aveugle avec un comité
d'œnologues et de responsables techniques de propriétés.
Nous retenons en moyenne un échantillon sur huit.

LE CATALOGUE PERMANENT

Au fil de nos Sélections du Moment, nous avons gardé quelques crus dans notre catalogue permanent.

- LOIRE, BOURGOGNES ET VALLÉE DU RHÔNE ROUGES
- LES BORDEAUX ROUGES
- BLANCS
- CHAMPAGNES





Béatrice et Pascal Lambert

Chinon "Les Perruches" 2014 **BIO et BIODYNAMIE**

75CL : 16,95 €

VIN

Pain d'épices, réglisse, cigare, notes fumées et légèrement minérales (pierre à fusil). Il a beaucoup de caractère ! Voici une expression typique et raffinée du cabernet franc.

DOMAINE

«Perruche» est le nom local des pierres à silex que l'on trouve dans le sol. Le domaine est passé en Bio il y a 30 ans et en Biodynamie depuis 10 ans.

Pour amateurs de bouquets épiciés et variés

2017-2020
100% Cabernet Franc
Côtelettes d'agneaux,
fromage affiné



Domaine Yves Cuilleron

Saint Joseph « Pierres Sèches » 2015

75CL : 18,95 €

VIN

Arômes frais et entraînants de violette, de réglisse et de poivre. Une gorgée en appelle une autre !

DOMAINE

C'est par ses vins blancs qu'Yves Cuilleron s'est fait un nom. Le style initial de ses vins rouges, très corsé et boisé, a évolué vers plus de souplesse et de finesse. Il est devenu en vingt ans l'un des plus grands propriétaires de vignes en Côtes Rôties !

Pour amateurs de légèreté

2017-2019
100% Syrah
Il se suffit à lui-même
en apéritif



Rossignol Trapet

Gervey-Chambertin 2010/2012 **BIO et BIODYNAMIE**

75CL : 34,95 €

VIN

Quelques minutes après l'ouverture, il prend du bouquet avec des arômes raffinés de fruits rouges, de pivoine et de vanille. Sa matière est soyeuse.

DOMAINE

« chambertin » est un mot qui faisait frémir les papilles de Napoléon. Les vins de Gervey-Chambertin sont plus soutenus et corsés que la plupart des bourgognes. Ce cru est issu du partage du célèbre domaine Trapet. Nicolas et David Rossignol sont passionnés et passionnants. Ils appliquent la biodynamie pour renforcer les défenses de la vigne.

Pour amateurs de finesse

2017-2020
100% Pinot noir
Cailles aux raisins



* **Domaine Yves Cuilleron**
Côtes Rôties « Madinière » 2015 75CL : 37,95 €

VIN

A la fois beaucoup de caractère et très civilisé avec des tanins tout doux. La robe est sombre. Les notes légèrement fumées donnent de la classe. De quoi tomber amoureux de la Syrah !

DOMAINE

C'est par ses vins blancs qu'Yves Cuilleron s'est fait un nom. Le style initial de ses vins rouges, très corsé et boisé, a évolué vers plus de souplesse et de finesse. Il est devenu en vingt ans l'un des plus grands propriétaires de vignes en Côtes Rôties !

Pour amateurs de vins généreux et précis

2019-2025
100% Syrah
Poularde farcie



* **Taupenot Merme**
Chambolle-Musigny 2013 75CL : 42,95 €

VIN

C'est un vrai chambolle, doux, subtil et plein d'énergie. En Bourgogne, le millésime 2013 est réussi et donne des vins particulièrement concentrés.

DOMAINE

Virginie et Romain Taupenot revendiquent un style « épuré » : pas de levures autres que les levures naturelles, une macération lente dans le but d'avoir des tanins de qualité, le plus soyeux possible.

Pour amateurs de puissance

2018-2023
100% Pinot noir
Agneau rôti à la
crème d'ail, chaurce



* **Moulin de Peyronin** Bordeaux supérieur 2014 **BIO** 75CL : 8,90 €

VIN

On y trouve la typicité bordelaise : du corps, des arômes épicés, une certaine tenue en bouche.

Ce n'est qu'un Bordeaux supérieur mais je le trouve délicieux !

DOMAINE

Ce terroir en coteau, avec sous-sols calcaires, favorise l'expression aromatique du Merlot. Il est situé dans le prolongement des côtes de Castillon. En Bio depuis 1970.

Pour amateurs de plaisirs simples



* **Brulesécaille** Côtes de Bourg 2012 75CL : 13,90 €

VIN

Charnu, puissant, fruité, fumé

DOMAINE

On prononce brûle sécaille. Ce nom provient de secare (couper en Latin) et illustre la taille de la vigne et le brûlage des sarments. Vignoble de type médocains (une croupe de graves) et bien implanté (pieds de vignes de 70 ans).

Pour amateurs de vins complets



* **Prieur de Meyney** Saint-Estèphe 2011 75CL : 18,90 €
150CL : 40,80 €

VIN

Un vrai Saint-Estèphe, qui était fougueux et s'est assoupli, avec une certaine rondeur et des notes mentholées.

DOMAINE

Les vignes regardent le fleuve et jouissent donc d'un merveilleux terroir qu'elles partagent avec son prestigieux voisin : le Château Montrose.

Pour amateurs d'équilibre





* **Brio de Cantenac Brown**
Margaux 2012/13

75CL : 23,90 €
150CL : 50,80 €

VIN

L'élégance (... et l'embonpoint) d'un Sean Connery ! Il est «vinifié sur le fruit», comme le dit José Sanfin, régisseur du domaine. Cela lui donne de la rondeur. Nous avons aussi aimé ses notes raffinées de cèdre et de fumée froide.

DOMAINE

Lors des bonnes années, l'équipe intègre dans les vins une part volontairement élevée de vin de presse qui apporte plus de matière et donc d'ampleur en bouche.

Pour amateurs de rondeurs

2018-2020
Pintade aux raisins



Teynac
Saint-Julien 2006

75CL : 26,90 €

VIN

C'est un Saint-Julien droit et racé qui met toujours du temps à se faire. Je suis heureux d'avoir trouvé du 2006, il fallait bien ces 11 années de garde pour qu'il prenne sa patine. Ses tanins se sont adoucis et son bouquet a pris une certaine complexité avec des notes légères de café et de cuir. Il en a encore sous le pied !

DOMAINE

Les vignes de Teynac côtoient celles des grosses cylindrées de Saint-Julien, Gruaud-Larose et Beychevelles.

Pour amateurs de « découvertes » bien bordées

2017-2019
Entrecôte à la bordelaise



Carbonnieux
Pessac-Léognan rouge 2014

75CL : 29,90 €

VIN

Un style assez traditionnel avec l'élégance et la note fumée typiques des Pessac Léognan.

DOMAINE

Typique de l'AOC Pessac Léognan, cette propriété donne une belle production dans les deux couleurs (le rouge est d'ailleurs devenu aussi fin que le blanc).

Pour amateurs d'épices

2018-2022
Tournedos rossini



* **Chasse-Spleen**
Moulis 2012/2103

75CL : 29,90 €
150CL : 61,80 €

VIN

Epicé et équilibré, il entame son apogée au bout d'une dizaine d'années (le 2008 est bon en ce moment)

DOMAINE

Joli terroir typiquement Médocain, géré de mères en filles depuis 1980 il a pris un virage vers un style plus précis et subtil depuis une dizaine d'années.

Pour amateurs de classicisme

2018-2021
Blanquette de veau



Cantenac Brown
Margaux 2011

75CL : 46,80 €
37,5CL : 22,70 €

VIN

J'aime ses notes typiques du Cabernet (fruits noirs et épices). Il a du corps mais enrobé dans de la soie.

DOMAINE

Les principaux crus classés de Margaux ont un point commun : ils ont des vignes sur le fameux « plateau de Cantenac » et c'est le cas de Cantenac Brown ! L'équipe technique et leur œnologue conseil sont au top ! (recherche d'équilibre, gestion des vins de presses, etc).

Pour amateurs d'élégance

2018-2023
Veau orloff



* **Grand Puy Lacoste**
Pauillac 2013

75CL : 49,90 €

VIN

On peut reconnaître Grand Puy à ses notes florales et à son équilibre milimétrique. Il se veut sans excès car cela serait une faute de goût aux yeux - ou plutôt « aux papilles » - du maître des lieux, François-Xavier Borie !

DOMAINE

Vaste propriété située sur un plateau de graves (l'un des points hauts de Pauillac). Proportion élevée de cabernet Sauvignon (70%)

Pour amateurs de classicisme et de finesse

2019-2025
Epaule d'agneau
au romarin



CLÉMENT
SÉLECTION

LES BORDEAUX ROUGES



Chapelle de la Mission Haut-Brion
Pessac-Léognan rouge 2012

75CL : 64,90 €

VIN

Ce n'est pas du Beethoven, ni du Mozart, c'est du Bach ! Au premier abord il se montre fin et en retenue: arômes de fruits frais, touche de vanille discrète puis se révèle tout au long du repas. Ce qui frappe, c'est l'équilibre.

DOMAINE

Château La Mission Haut-Brion (fondé par la congrégation de la Mission au XVIIème siècle) est réputé pour son potentiel de garde de quelques décennies. Heureusement ce second vin est prêt à boire dès 5 à 8 ans.

Pour amateurs de pureté et de précision

 2018-2022

 Reblochon



* **Thierry Drouin** Maçon Bussière « Vieux Puits » 2015 75CL : 10,95 €

VIN

Nous avons aimé son bouquet assez large où l'on retrouve des notes de poire, d'ananas et de citron. Il séduit aussi le palais par une rondeur digne des Pouilly-Fuissé (l'AOC voisine). Nous l'avons repéré dans une dégustation à l'aveugle à plusieurs tours !

DOMAINE

Cette parcelle d'un peu plus de deux hectares est plantée avec une grande densité de pieds de vigne (8000 à l'ha) ce qui favorise la concentration des raisins. Charles et Thierry Drouin pratiquent une viticulture exigeante avec plusieurs labours et donc sans désherbant. Ne pas confondre avec le Domaine Joseph Drouin, bien plus vaste.

Pour amateurs de vins complets



* **La Dame de Couhins** Pessac-Léognan blanc 2013/2014 75CL : 15,90 €

VIN

Dame de Couhins possède une véritable signature aromatique dans laquelle on retrouve toujours la pêche, le melon bien mûr et le fruit de la passion typique de ses cépages 90% de Sauvignon blanc et 10% de Sauvignon gris. Il est vif, assez ample et tient bien en bouche.

DOMAINE

Château Couhins dispose d'un îlot de 6 ha idéal pour les blancs : le calcaire affleure sous une couche de 30 cm d'argile. Cela apporte aux racines de la fraîcheur tout au long de l'été et favorise une maturation lente (sans à coup) des raisins. Couhins appartient depuis 1968 à l'nra qui y pratique des essais de réduction des traitements de la vigne. J'en ai été le responsable commercial de 2005 à 2011.

Pour amateurs de blancs fruités et tendus



* **Domaine de la Chapelle** Pouilly-Fuissé 2014 75CL : 17,95 €

VIN

Très bourgogne avec une robe jaune d'or et des arômes de poire, d'amande, d'abricot sec et même de chocolat blanc. Une saveur légèrement saline lui donne de la classe.

DOMAINE

La concentration des vins produits par ce domaine peut s'expliquer par l'âge élevé des vignes (57 ans en moyenne) et aussi par une durée d'élevage en barrique longue. C'est un domaine de 7 hectares dont Pascal Rollet est devenu métayer en 1982 puis propriétaire en 2005.

Pour amateurs de saveurs intenses





* **Domaine Louis Moreau**
Chablis 1er cru « Les Fourneaux » 2015

75CL : 21,95 €

VIN

Anne Moreau dit : « Fourneaux est notre terroir le mieux exposé. Il donne souvent un vin solaire ». Nos papilles acquiescent ! Son bouquet est très large, avec les notes d'agrumes.

DOMAINE

Domaine possédant de nombreux 1ers crus. Ne pas confondre avec son cousin Christian Moreau.

Pour amateurs de sensations fortes



2016-2019



Langoustines



* **Château Carbonnieux**
Pessac-Léognan blanc 2014

75CL : 31,90 €

VIN

Avec son bouquet, il incarne bien le style des Pessac aux accents fruités et iodés. Vin à la fois ample et tendu.

DOMAINE

C'est l'un des rares crus classés dans les deux couleurs. Illustré par une belle coquille Saint-Jacques, cette bouteille est devenue au fil du temps l'un des Pessac-Léognan blanc le plus connus et le plus demandés.

Pour amateurs de parfums



2018-2022



Papillote de moules
et crème au curry



* Bonnaire, brut tradition

75CL : 19,95 €

VIN

Avec ses bulles fines et ses arômes d'agrumes, il a une expression proche des champagnes de grandes maisons. Il a la régularité d'un horloger suisse.

DOMAINE

Ce domaine familial a été créé en 1932. Le père des propriétaires actuels a réussi à constituer un vignoble de bonne taille, 22 hectares, bien situés au cœur du village de Cramant. Jean-Emmanuel Bonnaire effectue un vieillissement sur lies très long (24 mois) ce qui affine la bulle et les saveurs.

Pour amateurs de régularité



2017-2019

Huitres pochées,
sauce champagne



Drappier, brut

75CL : 22,95 €

VIN

On peut le reconnaître à sa bouche bien droite ou tendu (c'est lié aux sols du jurassic qui durcissent un peu l'expression du Chardonnay) et à ses arômes agréables de coing et de vanille agrémentés d'une note fumée. Enfin, les bulles sont abondantes et bien fines.

DOMAINE

C'est le champagne le plus connu de la « côte des Bar ». C'est celui que De Gaulle servait à ses invités de Colombey-les-Deux-Eglises.

Pour amateurs de champagnes rassurants



2017-2019

Huitre ou fromage
de chèvre



Pol Roger, brut réserve

75CL : 29,95 €

150CL : 65,80 €

VIN

Champagne complet, à la fois raffiné et avenant. Nous aimons ses bulles discrètes, ses notes aromatiques bien à lui (tilleul, mandarine, jasmin, vanille, brioche). Le vieillissement sur lies particulièrement long (48 mois) affine la bulle et donne cette saveur si agréable.

DOMAINE

La force de Pol Roger est de posséder 90 ha de vigne et donc de contrôler une très grande partie de sa matière première : le raisin et sa bonne maturité ! Churchill voyait en cette maison « the world's most drinkable address ». Aujourd'hui le fan club est toujours aussi fidèle.

Pour amateurs d'élégance !



2017-2019

Suprême de volaille
aux girolles



Charles Heidsieck, brut réserve

75CL : 32,95 €

VIN

Pour amateurs de cette note de noisette et de brioche typique des champagnes qui ont mûri longtemps sur leurs lies.

DOMAINE

Sans lien avec "Heidsieck Monopole" (entrée de gamme), Charles Heidsieck et Piper Heidsieck sont deux marques produites par une même maison récemment acquise par la famille Descours (Bonpoint, Weston, A Figaret). "Charles" est tourné vers les restaurants et "Piper" vers les bars et boîtes de nuit. Son ancien chef de cave, Régis Camus, est l'homme du vin qui a reçu le plus de médailles et de récompenses.

Pour amateurs de brioche !



Charles Heidsieck, rosé réserve

75CL : 39,95 €



Billecart-Salmon , brut réserve

75CL : 34,95 €

VIN

Effervescence généreuse. La note d'agrumes rehausse sa saveur et lui donne de l'élégance. C'est le choucho des sommeliers.

DOMAINE

Billecart-Salmon n'est pas un perdreau de l'année. Cette maison a 200 ans et est encore familiale (bien qu'un investisseur en ait acquis une part). Le rosé est l'un des plus pâles et fins que je connaisse.

Pour « ceux qui n'aiment que le meilleur »



Billecart-Salmon , rosé réserve

75CL : 54,95 €

COMMENT COMMANDER ?

Ces vins sont proposés :

- par **carton de 6 minimum** pour les vins < 20€
- par **3 bouteilles minimum** pour les vins > 20€

1

Vous pré-commandez à travers le formulaire, par email ou par téléphone en nous indiquant :

- les quantités souhaitées
- date et créneau de livraison
- votre code postal

 **FORMULAIRE PRE-COMMANDE**

 **EMAIL** cb@clementsélection.com

TÉLÉPHONE 06 32 41 32 12



2

Vous recevrez la confirmation de la commande, les détails de livraison et la facture par email.



3

Vous réglez après la livraison (sauf pour la première commande) par chèque ou virement

Prix en euros TTC. Offre valable un mois

Frais de Livraison (dégressifs)	6 à 18 bouteilles	24 à 30 bouteilles	36 bouteilles et +
<p>Paris et dept. 92, 93, 94</p> <p>Livraison par notre coursier du lundi au vendredi de 8h à 21h (créneau de 1h30 à convenir ensemble)</p> <p>Bruxelles* + 20km</p> <p>Livraison par notre coursier du lundi au samedi de 9h à 20h (créneau de 1h30 à convenir ensemble)</p>	18,00 €TTC	8,00 €TTC	GRATUIT
<p>Autres communes en France métropolitaine</p> <p>Livraison par transporteur du lundi au vendredi (le matin)</p>	24,00 €TTC	14,00 €TTC	8,00 €TTC
<p>Autres destinations :</p> <p>ou enlèvement par vos soins :</p>	NOUS CONSULTER		

* pour Bruxelles et ses environs (+20 km) :

Les vins disponibles dans cette ville sont signalés par un * bleu
 Tarif : équivalent du tarif « France » + 1€ par bouteille
 Frais de livraison : équivalents à ceux pour Paris

Décanter les vins vieux

Les vins vieux peuvent présenter un dépôt (les lies).
Pour éviter qu'il se mélange au vin nous vous recommandons de les décanter :

- o redresser les bouteilles la veille pour que le dépôt précipite et tombe vers le fond de la bouteille.
- o passer le vin en carafe délicatement en laissant le dépôt au fond de la bouteille.

Aérer les vins jeunes

Certains vins ont besoin de temps (oxygénation) pour donner le meilleur d'eux-mêmes. Si on souhaite les boire jeunes, on peut tenter de leur apporter de l'oxygène avant le service par un passage en carafe.

- o Vins légers : 30 minutes peuvent suffire
- o Vins corsés et grands crus : 2 à 3h sont nécessaires

T°C de Service



Les vins rouges très tanniques gagnent à ne pas être servis trop froids : servir à 15-16°C pour être bus à 18-19°C

Les vins rouges légers en tanins ou riches en alcool gagnent à être servis légèrement frais : 14-15°C pour être bus à 17-18°C

Les vins blancs très vifs (Sancerre, Pouilly Fumé, Chablis et Bordeaux entre-deux-mers) gagnent à être servis assez frais, à 9-10°C pour être bus à 11-12°C

Les vins blancs ronds et subtils (Bourgogne, Rhône et Pessac-Léognan) s'expriment mieux s'ils ne sont pas servis trop froids : 10-11°C pour être bus à 12-13°

Les crus suivants plairont à vos amis « néophytes » qui apprécient généralement les marques connues et les vins avenants :

Prieur de Meyney, Saint-Estèphe
Brio de Cantenac Brown, Margaux
Château Chasse-Splèen, Moulis
Domaine Yves Cuilleron, Côtes Rôties « Madinière »
Louis Moreau, Chablis 1er cru « Les Fournaux »
Pol Roger, Champagne brut réserve

Les plus fruités ou parfumés

Lambert, Chinon « Les perruches »
Lys du Pradeaux, Bandol
La Dame de Couhins, Pessac-Léognan blanc
Thierry Drouin, Mâcon-Bussière

Les plus corsés ou tanniques

Grand Puy Lacoste, Pauillac
Cantenac Brown, Margaux
Brulesécaille, Côtes de Bourg
Taupenot Merme, Chambolle Musigny
Teynac, Saint Julien

Les plus soyeux

Cantenac Brown, Margaux
Pabiot, Pouilly Fumé « Séduction »
Domaine Yves Cuilleron, Côtes Rôties « Madinière »

Les plus épicés

Lambert, Chinon « Les perruches »
Grand Puy Lacoste, Pauillac

Les plus fins et équilibrés

Pabiot, Pouilly Fumé « Séduction »
Grand Puy Lacoste, Pauillac
Chapelle de la Mission Haut-Brion,
Pessac-Léognan (rouge)
Rossignol-Trapet, Pauillac
Petit Clocher, Crémant de Loire
Pol Roger, champagne « brut réserve »

Le plus vifs et tendus

Lambert, Chinon « Les perruches »
Clos Floridène, Graves rouge
Pabiot, Pouilly Fumé « Prestige des fines caillotes »
La Dame de Couhins, Pessac-Léognan blanc

Les crus suivants sont susceptibles d'intéresser vos amis « connaisseurs » qui apprécient généralement les marques plus confidentielles et les vins « racés »

Brulesécaille, Côtes de Bourg
Beatrice et Pascal Lambert, Chinon « Les perruches »
Teynac, Saint-Julien
Rossignol Trapet, Gervy-Chambertin
Grand Puy Lacoste, Pauillac
Chapelle de la Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan rouge
Petit Clocher, Crémant de Loire
La Dame de Couhins, Pessac-Léognan blanc
Billecart-Salmon, Champagne Brut Reserve