

CONCOURS INTERNATIONAL DE DÉGUSTATION À
L'AVEUGLE DES GRANDES ÉCOLES



Association Œnologique
AgroParisTech



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

Vins dégustés à l'aveugle



10ÈME ÉDITION

AVRIL 2024

MAISON RUINART, REIMS



<https://agrotastingchallenge.com/>

AgroParisTech
'alents d'une planète soutenable



Vins effervescents



Charles Heidsieck

• à REIMS •

GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
FRANCE

CHAMPAGNE
LECLERC BRIANT
Épernay, France

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Zéro Dosage

Millésime 2020

Appellation : AOC Crémant d'Alsace

Cépage : 60% Pinot Blanc, 23% Chardonnay, 17% Pinot Gris

Temps de garde : 3 à 4 ans

Degré alcoolique : 12°83

Sucres résiduels : 1,31 g/L

Acidité totale : 6,2 g/L



Dégustation

Oeil : robe jaune pâle aux bulles fines et persistantes

Nez : délicat et subtil, sur des notes fruitées et florales avec une petite touche briochée

Bouche : bulles fines et persistantes, des arômes de mirabelle et une acidité fine et rafraîchissante

Accords mets/vins

Servi entre 5 et 7°C, le Crémant d'Alsace Zéro Dosage accompagnera tous les apéritifs et occasions festives, ainsi que les entrées à base de fruits de mer.

Vinification

L'élaboration du CREMANT D'ALSACE nécessite des conditions de production très strictes et des soins continus.

Les raisins sont récolté sains (sans aucune trace de pourriture) et soigneusement pressurés dans le respect de la "Méthode Champenoise", dite "Méthode Traditionnelle".

Après la fermentation traditionnelle en cuve, c'est dans la bouteille elle-même que se déroule la seconde fermentation ("Prise de mousse"), dans des conditions de stockage optimales (cave fraîche). Ce phénomène naturel exige une attention toute particulière pour chaque bouteille et beaucoup de patience.

Après trente mois de vieillissement "sur lattes", les bouteilles sont tournées pendant 4 jours, progressivement de la position horizontale à la position verticale, afin que le dépôt de levures s'accumule dans le col de la bouteille.

Lors du dégorgement, le goulot de la bouteille est congelé; prisonnier de la glace, le sédiment (dépôt de levures) est éjecté par pression naturelle. Avant le bouchage et le museletage, une "liqueur d'expédition" non sucrée est ajoutée.

L'équilibre et la fraîcheur de ce Crémant d'Alsace Zéro Dosage Gustave Lorentz proviennent de l'association subtile de ses différents cépages.

Charles Heidsieck, Champagne Blanc de Blancs

“Idéal dès l’apéritif, ce champagne parvient avec brio à faire coexister deux opposés : la tension et la fraîcheur des jeunes chardonnays, associées au soyeux généreux de Charles.” - Elise Losfet, Cheffe de Caves

Cépages : 100% Chardonnay

Vins de réserve : 30% de vins de réserve (5 ans d’âge médian)

Assemblage : une sélection précise de 15 crus dont Oger, Vertus, Villiers-Marmery, Trépail et Mongueux

Dosage : 8 g/L

Vinification : 10 à 15% de vins vinifiés en vieux fûts

Maturation : une longue et lente maturation de 3 à 4 ans dans les crayères gallo-romaines millénaires de la maison



Dégustation

- Fraîcheur enveloppante
- Pêche blanche
- Agrumes confits
- Chèvre feuille
- Noisette fraîche
- Mandarine & citron

Accords mets/vins

- Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes
- Huîtres de Saint Vaast n°2
- Pecorino jeune

Gloria Ferrer, Cuvée Carneros Millésime 2013

“La "Cuvée Carneros" est notre Tête de Cuvée. Cela signifie qu'elle est composée des meilleurs fruits de notre domaine de 335 acres et qu'elle est confectionnée selon notre expertise œnologique dans l'art de l'assemblage. Cette cuvée spéciale n'est produite que lors de millésimes sélectionnés. Avec plus de huit ans sur lies et un minimum de six mois sur le bouchon, ce vin vieux de dix ans est remarquablement frais, riche et complexe. Il incarne l'expression ultime de notre style emblématique de vin pétillant.”

Appellation : Carneros

Cépages : 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Vieillissement : 8 ans sur lies

Degré alcoolique : 12,5%

Sucres résiduels : 11,6 g/L

Acidité totale : 7,3 g/L



Dégustation

Mettant en valeur la belle complexité résultant d'un vieillissement prolongé sur lies, la "Cuvée Carneros" de 2013 démontre sa gravité dès la première gorgée. Le poids et la structure en bouche sont indéniables et sont merveilleusement complétés par une vivacité et une fraîcheur scintillantes. Des notes zestées d'agrumes dansent sur le palais avec des notes de pomme rouge et de cannelle chaleureuses. Un vin remarquable qui incarne l'excellence et l'élégance des vignobles du domaine de Carneros.

Accords mets/vins

L'acidité équilibrée de ce vin vieilli se marie bien avec les fromages à pâte molle et les fruits frais. Essayez des tranches de mangue ou des pêches grillées garnies d'un chèvre classique. Une salade de cresson arrosée d'une vinaigrette aux framboises et parsemée d'amandes concassées jouera avec les saveurs fruitées vives du vin. En dessert, les épices d'une tarte à la citrouille rehausseront le palais riche et la finale crémeuse de ce vin unique.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés au chai dans de petits bacs, où ils sont délicatement pressés en grappes entières pour préserver la délicatesse, la vivacité et la fraîcheur. Seul le premier pressurage, avec les saveurs et arômes les plus délicats, est utilisé pour ce vin qui est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température de 13-18°C. Le vin est ensuite mis en bouteille et vieilli sur lies pendant huit ans pour développer complexité et effervescence.

Champagne Leclerc Briant, Blanc de Meuniers

Millésime 2016

“Un 100% Pinot Meunier vinifié sous bois, minéral, pulpeux et généreux.”

Cépage : 100% Pinot Meunier Premier Cru

Vinification & élevage : 9 mois en fût de chêne

Dosage : 3 g/L (Brut Zéro)

Certification : AB et Vegan



Dégustation

Oeil : robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur jaune or, jaune pâle avec des reflets jaune pâle intense et d'un bel éclat

Nez : frais et relevé, exprimant des notes de mandarine, de kumquat, d'ananas, de mirabelle, avec des accents de badiane, de tilleul, de pistache, de framboise, de cerise

Bouche : matière fruitée soulignée par une acidité orangée et de fruits charnus. Il livre ses nuances sapides et aromatiques avec de la jutosité et du fondant.

Accords mets/vins

Il sublimera toutes vos déclinaisons de plats aux agrumes tels qu'une Dorade royale, sauce au lait de coco, agrumes et safran, mousseline de carottes des sables.

Vins blancs



STEPHANE OGIER

VIGNERON EN CÔTE-RÔTIE



WILLIAM FEVRE

GRANDS VINS DE CHABLIS

DAMIEN LAUREAU

VIGNERON A SAVENNIERES

"Notre terre en lumière"



Famille
LIEUBEAU

Stéphane Ogier, Condrieu la Combe de Malleval Millésime 2020

“Comme le Viognier de Rosine, le Condrieu la Combe de Malleval 2020 d’Ogier vise l’équilibre et la fraîcheur plutôt que la richesse, avec un bouquet attrayant de fleurs fraîches, d’agrumes et de fruits à noyau autour d’un noyau d’ananas. Il est étiqueté à seulement 12,5% d’alcool mais montre beaucoup de poids et une sensation soyeuse en bouche alliée à une finale persistante et lisse.” selon Wine Advocate 2022



Appellation : Condrieu

Région : Rhône

Cépages : 100% Viognier

Terroirs : Sols granitiques sur les parcelles « Veauvignière » à Malleva et lieu-dit « La Combe » à St Pierre de Bœuf

Viticulture : Raisonnée

Vendanges : Manuelles, tri à la parcelle

Vinification : Pressurage direct, fermentation en fût de gros contenant (350L et foudre), levures indigènes

Élevage : 8 mois en barriques sur lies fines

Dégustation

Oeil : Robe jaune paille, limpide et brillante

Nez : Explosion de parfum : abricot, pêche, agrumes, senteurs vanillées et miellées

Bouche : Beaucoup de richesse en bouche, très original, un vin suave et gras, bien rond, doté d'une finale très équilibrée

Servir : À 12-14 °C

Boire avant : 2029

Accords mets/vins

A déguster sur une friture de goujons, des quenelles de brochet, des cuisses de grenouille, des tartes aux fruits...

Damien Laureau, Savennières Le Bel Ouvrage Millésime 2016

“Contraste saisissant entre crémeux, fraîcheur acidulée et minéralité fumée. Aromatiquement, on passe du miel d'acacia au coing, puis aux plantes en infusion et en finale par une patine ultra smart des fûts Damy (bourguignons). En 2016, les choix de vendanges plus précoces ont tendu un peu plus l'arc aromatique de Savennières. Plus près de la roche mère, plus tendu en bouche, c'est un vin qui est immensément plus minéral que le 2015. On joue ici sur les mêmes teintes que le 2015, mais l'ensemble est plus dynamique, plus salivant. Il porte haut et fort les couleurs des grands terroirs de Savennières et prouve surtout qu'en matière de grands vins, le véritable salut, c'est le temps.” Chais d'œuvre



Appellation : Savennières

Région : Bourgogne

Cépages : Chenin Blanc

Terroirs : sol de sables et schistes gréseux issu de terroirs de rhyolites, vignes provenant des parcelles "Chambourcier" et "Devant le Moulin".

Viticulture : biologique

Vendanges : manuellement par tries successives en plusieurs passages pour une maturité optimale suivant les cuvées

Vinification : pressurage direct, débourbage durant 12 heures, et mise en fermentation grâce aux levures indigènes durant parfois un an, en cuve ou en barrique (pour cette cuvée) selon les terroirs. Chaque micro-terroir est identifié et vinifié séparément.

Elevage: 12 mois en barriques de chez Damy à Meursault puis 6 mois en cuves inox, processus longs et non-interventionniste.

Dégustation

Service : température de 11°C, carafage énergique de 15/30 minutes lui permettra de développer tout son potentiel

Garde : 12 à 15 ans

Accords mets/vins

Risotto crémeux au safran

William Fèvre, Chablis Grand Cru Bougros

Millésime 2019

Le Grand Cru Bougros de William Fèvre présente un bouquet riche, minéral. La bouche est ample, ronde, ferme et massive à la fois. la maison William Fèvre est un domaine historique de Chablis, celui qui a sans doute le plus contribué au renouveau de l'appellation. Aujourd'hui comme hier il produit de grands blancs marqués par une belle élégance et une grande aptitude au vieillissement. Des vins unanimement salués par les critiques. (iDealwine)

“Puissance et finesse s'allient à la perfection dans ce superbe Grand Cru ! Toute la minéralité de Chablis s'exprime à son paroxysme.”

John Euvrard, Meilleur ouvrier Sommelier de France 2007



Appellation : Chablis

Région : Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Terroirs : sol peu épais, mélange argile et cailloux qui restreignent fortement la vigueur de la vigne, terrain très incliné avec une pente supérieure à 30 % et exposition plein sud au pied du coteau

Viticulture : Ecologique

Vendanges : manuelles

Vinification : principe de la gravité afin d'éviter tout pompage qui pourrait être préjudiciable à la qualité du vin et pressurage pneumatique

Élevage : en fûts de chêne, sur lies fines, entre 10 et 15 mois, et bâtonnés en fonction des millésimes

Dégustation

Bouquet complexe et minéral, structure puissante et dense avec une agréable rondeur.

Servir : À 12-14 °C

Accords mets/vins

Poissons, crustacés, fruits de mer grillés ou en sauce crémée. Volailles et viandes blanches grillées ou en sauce crémée.

Famille Lieubeau, Muscadet Château-Thébaud millésime 2018

"En surplomb du confluent des rivières Sèvre et Maine, cœur géographique et historique de l'appellation, le coteau de l'Aulnaye offre un des plus beaux points de vue sur le vignoble de Nantes. Ce Muscadet est issu de nos plus vieilles vignes plantées sur gneiss. Trois années d'élevage sur lie en font un grand vin de garde et de gastronomie alliant fraîcheur et longueur en bouche sur des notes fumées, d'agrumes, de fenouil et d'anis." Famille Lieubeau



Appellation : AOP Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud

Région : Bourgogne

Cépages : 100% Melon de Bourgogne

Terroirs : Sol limono-sableux peu profond sur granite dit de "Château Thébaud" - classé en cru

Vignoble : Sélection parcellaire de vignes de 70 ans, à faible rendement. Culture biologique. Les sols sont labourés au cheval et les vendanges manuelles, avec tri à la parcelle.

Vendanges : manuelles. Rendement de 45 hl/ha

Vinification & élevage : Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourbage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Elevage de 36 mois sur lie, en cuve souterraine, avec batonnage régulier.

Dégustation

Une bouche riche et complexe sur les arômes d'agrumes confits qui conserve toute la vivacité et le salivant des beaux vins de son appellation.

Boire avant : 2024

Accords mets/vins

Homard, poissons au Beurre Blanc, Saint Jacques, épaule d'agneau confite

Vins rouges



famille Capes

Haut Batailley



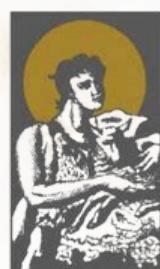
LA PÈIRA



Tenuta San Leonardo

Fondato nel 1724

CLOS
SAINT
JEAN



Château Haut-Batailley, Pauillac 2018

"Blended of 59% Cabernet Sauvignon and 41% Merlot aging in 60% new barriques, the 2018 Haut Batailley is very deep purple-black in color and takes some coaxing to reveal profound notes of dark chocolate, crème de cassis, blueberry pie and anise with waves of raspberry pie, lavender and Indian spices. Full, very tightly wound and jam-packed with layers of crunchy black and blue fruits, it has a firm line of ripe, grainy tannins and compelling freshness, finishing long with a mineral hint coming through." Robert Parker, Wine Advocate



Famille Cazes

Appellation : Pauillac

Classification : Grand Cru Classé

Région : Bordeaux

Cépages : 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot

Terroirs : vignoble de Haut-Batailley, composé essentiellement de vieilles vignes avec un bon enracinement, supporte bien la contrainte hydrique de la fin d'été

Viticulture : Raisonnée

Vendanges : manuelles, les raisins font l'objet d'un tri à la vigne et sur table

Élevage : 14 mois en barriques de chêne français dont 60 % de bois neuf

Dégustation

Le Château Haut-Batailley 2018 offre une bouche opulente dotée d'une grande richesse tannique et d'une superbe concentration rappelant l'empreinte du merlot. La fraîcheur du cru met en lumière le caractère distinctif du cabernet sauvignon, magnifiquement mis en valeur par ce sublime millésime 2018.

Terrasses du Larzac La Péira, La Péira Millésime 2019

“La Péira 2019 nez massif et primaire présentant des arômes opulents de fruits noirs denses, de crème de cassis, de mûre, de lavande et un léger soupçon de crayon de plomb. Profondeur de fruit incroyable, couches sur couches de fruits noirs opulents. Un vin agile, libre, sans contrainte. Profonde et brillante concentration de fruits, avec cependant de la finesse et de la précision, une quantité parfaite d'acidité et des tanins monumentaux, masqués en grande partie par la pureté du fruit et une finale qui n'en finit pas. Légères nuances d'épices. Une véritable satisfaction instantanée, mais un millésime pour l'éternité”. (Estate reviews, millésime 2019, 99/100)



Appellation : Terrasses du Larzac

Cépages : Syrah, Grenache

Terroirs : Les Bois de Pauliau (2,5 ha), sur les terrasses dominées par les hautes falaises calcaires du Larzac de l'époque jurassique. Calcaire, Argile, Cailloutis, Limon. La Péira, entouré de ses 15 Hectares de vignes, se situe sur le banc communal de Sainte Brigitte dans le département de l'Hérault. Le vignoble est planté au pied des premiers monts des Cévennes sur une pente douce exposée du Nord au Sud. La végétation est méditerranéenne en présence de garrigues, oliviers et chênes verts.

Viticulture : Raisonnée, vignoble certifié Agriculture Biologique en 2023

Vendanges : manuelles, transport dans des cagettes de 5 Kg puis tri rigoureux sur une table de tri

Vinification : La fermentation alcoolique se produit entre 26 et 28 degrés de température dans des cuves ouvertes en acier inoxydable avec réalisation de pigeages. La durée totale de macération est d'entre 30 et 35 jours.

Elevage : pendant 18 mois en fûts de chêne neufs et de 1 vin, de 225 litres et 500 litres de capacité.

Dégustation

Les Terrasses Du Larzac La Péira 2019 présente une teinte pourpre foncée qui s'accompagne d'arômes et de saveurs corsés de cassis mûr, de crème de cassis, de terre brûlée et de poivre. C'est un vin riche et puissant issu de ce terroir qui présente une pureté remarquable, des tanins mûrs et polis et une très belle finale.

Servir : À 15 - 16°C, passage en carafe conseillé

Garde : + de 20 ans

Tenuta San Leonardo, IGT San Leonardo

Millésime 2011

L'Italie, un des berceaux de la civilisation du vin, dont elle a su répandre la culture à travers l'Europe par le biais de l'empire Romain, constitue un véritable réservoir de cépages mais aussi de savoir-faire, tant en vin blancs, rouges qu'oranges. En effet, l'Italie dispose de nombreux terroirs, entre les terroirs volcaniques de la Sicile, les terroirs du Piémont, de ceux calcaires du lazio, ou bien de Toscane. La variabilité de ces terroirs n'a d'égal que ceux de la variété des cépages. Les vins s'expriment le mieux avec finesse, bien que souvent puissants, ils peuvent être attendus de nombreuses années ou bus en jeunesse. Ces vins sont parmi les plus grands au monde. Les vins rouges savent se montrer d'une indicible finesse lorsqu'ils poussent sur les pentes de la Sicile, mais aussi avec plus de structure dans le Chianti par exemple.

Région : Italie

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot

Terroirs :

Viticulture : conventionnelle

Vendanges :

Vinification : Spontaneous 15/18 day fermentation in small concrete vats with periodic pumpovers and délestage.

Élevage : 24 months in new, once-, and -twice used French oak barrels

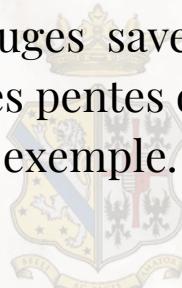
Pourcentage alcool : 13.50 %

Dégustation

Arômes dominants de fruits rouges

Servir : 16°

Garde : 30 years and more



Fondata nel 1724



Châteauneuf du Pape Clos Saint Jean, Deus Ex Machina Millésime 2021

"Dieu hors de la machine", c'est ce que signifie littéralement l'expression latine "Deus-Ex-Machina", en d'autres termes, une intervention divine qui modifie radicalement le cours des choses. Dans l'univers théâtral, "Deus-Ex-Machina" se traduit par un renversement inattendu de situation grâce à un événement extérieur que rien ne laissait pressentir. Au Clos Saint Jean, le nom de cette cuvée symbolise parfaitement les changements d'orientation qui ont été effectués depuis le millésime 2003." Clos Saint Jean

"Deus Ex Machina est une cuvée époustouflante à l'élégance incroyable. Suave, fruité et élégant, ce grand Châteauneuf-du-Pape a tout pour plaire !" John Euvrard, Meilleur ouvrier Sommelier de France 2007



Appellation : Châteauneuf du Pape

Région : Côtes du Rhône

Cépages : 60% Grenache, 40% Mourvèdre

Terroirs : sol de galets roulés ,permet à la vigne d'emmageriser la chaleur et de la restituer le soir. Ce terroir permet une maturité optimale des raisins

Viticulture : Raisonnée

Vendanges : Cueillette et tri obligatoire du raisin à la main. Utilisation de benne de 1.000 KG maximum. Dégustation des grains de raisin au quotidien pendant toute la période des vendanges pour bénéficier de leur maturité optimale.

Vinification : Egrappage des raisins. Foulage partiel selon le millésime. Les cuves sont délestées. Les cuvaisons durent 35 jours en cuves bétons avec une maîtrise de la température pendant toute la vinification. Utilisation d'un pressoir pneumatique afin de respecter le raisin et séparation du jus de presse du jus dit « de goutte » qui composera seul la Deus Ex Machina.

Élevage : grenache élevé en cuve béton, mourvèdre en barriques neuves

Dégustation

Superbe cuvée avec un magnifique nez sur le chocolat et les fruits noirs. La bouche dévoile de belles notes de vanille, de fumée fine et de réglisse. Ce vin est un régal et offre une finale longue et complexe.

Garde : 10 ans

Accords mets/vins

A déguster sur de belles viandes rouges en sauce, du canard ou encore un carré d'agneau.

Vins de finale



CHÂTEAU
LES CARMES HAUT-BRION

Bâtard-Montrachet Louis Latour, "Clos Poirier" Millésime 2019

"Le vignoble du Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins blancs du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du Montrachet par une étroite bande de terrain. Cette colline, orientée à l'Est est composée d'un sol largement graveleux sur une base d'argile, mondialement réputée pour l'expression du fruit du Chardonnay. "Le Clos Poirier" se situe au centre du Bâtard-Montrachet, juste en contrebas du Montrachet. Il se présente d'un seul tenant de 85 ares et est facilement reconnaissable car il possède les seules vignes orientées Nord-Sud et non Est-Ouest. Maison Louis Latour

"Ce Bâtard-Montrachet Grand Cru « Clos Poirier » 2019 se révèle très agréable avec des arômes de poire, de noix grillées, de popcorn et d'écorce d'orange. La bouche est ample, nuancée avec une belle concentration. Les vignes sont encore jeunes mais offrent un beau potentiel." William Kelley, The Wine Advocate



Appellation : Bâtard Montrachet Grand Cru

Région : Côte de Beaune

Cépages : 100% Chardonnay

Terroirs : Sous-sol argilo-calcaire

Vendanges : Manuelles

Élevage : 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf, Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Dégustation

D'une robe jaune aux reflets or, notre Bâtard-Montrachet Grand Cru « Clos Poirier » 2019 exprime un nez intense aux notes de pêche jaune, de pâte d'amande et de miel. La bouche est ample et ronde. On retrouve en bouche des arômes d'amande fraîche, de vanille ainsi qu'une note briochée. C'est un vin qui offre une belle tension et une finale légèrement iodée. Belle persistance aromatique.

Servir : 12-14°

Garde : 10-15 ans

Accords mets/vins

Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard

Château les Carmes Haut-Brion, Pessac Léognan

Millésime 2018

"Deep garnet-purple colored, it is slightly broody and reduced to begin, slowly growing to reveal notions of charcoal, smoked meats, truffles and tilled soil over a core of black raspberries, warm black cherries, blackberry coulis and redcurrant jelly plus wafts of Provence herbs and iron ore. Medium to full-bodied, the palate is taut and muscular, tense with latent energy, offering a rock-solid backbone of firm, grainy tannins and bold freshness to support the bright, vibrant fruit, finishing long and mineral laced." Robert Parker, Wine Advocate

Appellation : Pessac-Léognan

Région : Bordeaux

Cépages : 37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Terroirs : Graves Mindel sur socle Argilo-calcaire

Vendanges : Manuelles

Vinification : Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL / Béton de 50 hL / Bois de 76 hL

Élevage : de 18 à 24 mois, 75 % fûts neufs, 16 % en foudres, 9 % en jarres de terre cuite

Dégustation

Ce vin est d'une couleur intense. Le nez commence sur des notes animales pour évoluer rapidement sur les arômes de framboises, cerises et mûres. C'est un vin d'une belle puissance sans l'être trop. En bouche c'est un vin plein d'énergie, tendu et d'une longueur remarquable. Nous apprécions particulièrement sa puissance aromatique et son équilibre. Encore une fois Cavissima est sous le charme de ce château.

Garde : + de 20 ans

