

# HOBIVIN



# SÉDUCTION

## Grands Crus classés — du Bordelais —

### CHÂTEAU BEAUSOLEIL



**APPELLATION** Pomerol AOP

**VIGNOBLE** Situé au Nord Est de Libourne, Pomerol est une des zones les plus prestigieuses du terroir vinicole bordelais, de par sa petite surface, qui favorise l'aspect qualitatif de la récolte, et par sa notoriété : les plus grands vins y sont représentés depuis des siècles. Vignoble de 4 Ha au terroir de sables et fines graves, sur crasse de fer.

**CÉPAGES** 95% Merlot / 5% Cabernet Franc

**VINIFICATION** 35 % en barrique neuve, 35 % en barrique d'un vin, 30 % en barrique de 2 vins

**DÉGUSTATION** Robe rubis, intense et sanguine. Nez riche et sauvage de fruits rouges, de ronce, de thé noir, d'humus frais et de cuir fin. En bouche, sa mâche et sa vigueur animent une multitude de saveurs fruitées et mentholées, légèrement cacaotées.

**ACCORD METS ET VINS :** Vins savoureux à servir sur grillades de boeuf et plat en sauce.

Mill 2012  
13,50€<sup>HT</sup>  
Mill 2013  
13,13€<sup>HT</sup>

### FUGUE DE NENIN



**APPELLATION** Pomerol

**VIGNOBLE** Le vignoble du Château Nénin s'étend d'un seul tenant à l'exception d'une seule parcelle. Le Château Nénin représente une surface majeure : 32 hectares de vignes en production.

**CÉPAGES** 91 % de Merlot, 9 % de Cabernet Franc

**VINIFICATION** Le printemps 2006 fut très frais, mais les bonnes conditions du mois de mai furent favorables à une foraison homogène. Le mois de juillet fut marqué par une dizaine de jours très chauds alors que le mois d'août fut plutôt frais et sec. Septembre fut également sec et chaud les dix premiers jours puis un épisode pluvieux précéda les vendanges qui purent ensuite se dérouler dans de très bonnes conditions.

**DÉGUSTATION** Délicieuses saveurs au nez comme en bouche avec une touche de fruits rouges, le toucher de tanin est subtilement soyeux et le vin s'élève dans une dimension aérienne avec un croquant délicieux.

**ACCORD METS ET VINS :** Servir avec un tournedos, une viande blanche à la crème.

Mill 2006  
26,13€<sup>HT</sup>

## «D» DE DASSAULT (2<sup>nd</sup> vin du Château Dassault)



**APPELLATION** Saint-Emilion AOC

**VIGNOBLE** 29 hectares sur un sol siliceux et sablo-calcaire.  
Âge moyen des vignes : 35 ans.

**CÉPAGES** 70% de Merlot, 12% de Cabernet Franc, 7% de Cabernet Sauvignon.

**VINIFICATION** Vendanges 100% manuelles avec un premier tri des raisins dans le vignoble, puis tri sur table dans le chai avec l'aide d'une technologie de tri optique. Vignification en petites cuves thermo-régulées. Élevage 12-14 mois, 100% en barriques d'un an.

**DÉGUSTATION** Un bouquet très expressif avec des arômes de baies rouges, d'épices fraises et de crème vanille. Un vin élégant, bien équilibré avec des notes agréables de fruits rouges et noirs. Un vin qui a de la poigne avec des tanins appétissants et une bonne longueur. Un vin agréable, plaisant pouvant être apprécié dans les 2-3 premières années après la mise en bouteilles.  
Potentiel de garde : 10 ans.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les plats de viandes comme le rôti de canard, le poulet rôti, le filet mignon de porc et la plupart des fromages : Morbier, Gouda, les chèvres...

Mill 2007  
15,00€<sup>HT</sup>

## CHATEAU GRANINS GRAND POUJEAUX

**APPELLATION** Moulis en Médoc AOC

**VIGNOBLE** 13 hectares sur Graves Garonaises de Güntz et Argilo Calcaires  
Âge moyen des vignes : 35 ans.

**CÉPAGES** 45% de Merlot, 45% de Cabernet Sauvignon & 10% Petit Verdot

**VINIFICATION** Elevage en fûts de Chêne pendant un an dont un tiers est renouvelé tous les ans.

**DÉGUSTATION** La robe est rubis écarlate. Le bouquet est agrémenté de délicates notes de vanille et d'épices. L'attaque est belle, le palais se développe avec élégance sur un fruité soutenu par des tanins soyeux. La finale savoureuse confirme le potentiel de cette bouteille tout en fraîcheur et l'équilibre de son palais.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les plats de viandes rouge ou rôti.

Mill 2012  
7,95€<sup>HT</sup>

## LES BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE (Vin du Château Beychevelle)

**APPELLATION** Haut-Médoc AOC

**VIGNOBLE** 12 hectares situés juste au sud de Saint-Julien. Le vignoble appartient au Château Beychevelle. L'encadrement du vignoble et les vinifications sont réalisées par les équipes du Château Beychevelle.

**CÉPAGES** 56% de Cabernet Sauvignon, 44% de Merlot.

**VINIFICATION** Les raisins sont amenés au Château de Beychevelle pour y être triés.  
Mise en bouteille au château.

**DÉGUSTATION** Vin corsé avec des arômes riches et expressifs de prunes et de baies rouges. Bel équilibre, bonne structure et une bonne longueur. Les Brulière est un vin rouge classique de Bordeaux qui se démarque de par la plupart des meilleurs Crus Bourgeois.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les plats de viandes comme les côtelettes d'agneau grillées et les ragoûts de viande. Il s'associe harmonieusement avec la plupart des fromages.

Mill 2011  
13,75€<sup>HT</sup>





Mill 2013  
12,88€<sup>HT</sup>

## CHÂTEAU DU GLANA

**APPELLATION** Saint-Julien AOP

**VIGNOBLE** Le Château est situé sur la Route des Grands Vins le long de l'estuaire de la Gironde, entre les villages de Beychevelle et Saint-Julien, juste en face du Château Ducru-Beaucaillou. Constitué aujourd'hui de 59 hectares de vignes pratiquement d'un seul tenant, les vignes, dont l'âge moyen se situe autour de 25 ans, sont plantées sur des terroirs de graves garonnaises avec une densité de plantation de 7000 pieds par hectare.

**CÉPAGES** 65 % de Cabernet Sauvignon, 35 % de Merlot

**VINIFICATION** Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison : 3 semaines, suivi traçabilité. Elevage 12 mois en barriques dont 40 % bois neuf (chêne français). Sélection de tonneliers.

**DÉGUSTATION** Les merlots sont colorés, ronds avec de beaux arômes de fruits mûrs et les cabernets sauvignons sont concentrés en couleur avec des tanins de qualité. Les vins produits sont à la fois denses (sans être exubérants) et bien équilibrés, propices au vieillissement.

**ACCORD METS ET VINS :** Une merveille sur une pièce de boeuf grillée ou sur un gibier racé.



Mill 2013  
15,75€<sup>HT</sup>  
Mill 2014  
16,25€<sup>HT</sup>

## CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

**APPELLATION** Saint-Julien AOP

**VIGNOBLE** 5 hectares sur une couche profonde de graves garonnaises.  
Age moyen des vignes : 30 ans

**CÉPAGES** 65 % de Cabernet Sauvignon, 35 % de Merlot.

**VINIFICATION** 20 mois en barriques dont 30% de neuves

**DÉGUSTATION** Des tanins bien présents qui donne au vin un style classique avec de la rondeur et de la souplesse. Un vin charmeur au caractère bien trempé.

**ACCORD METS ET VINS :** Servir sur une belle et épaisse pièce de boeuf grillée.



Mill 2011  
23,13€<sup>HT</sup>

## AMIRAL DE BEYCHEVELLE (2<sup>nd</sup> Vin du Château Beychevelle)

**APPELLATION** Saint-Julien AOC

**VIGNOBLE** 70 hectares sur une couche profonde de graves sur un sous-sol d'argiles et de grès.  
Age moyen des vignes : 30 ans

**CÉPAGES** 45 % de Cabernet Sauvignon, 41 % de Merlot, 9 % de Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

**VINIFICATION** Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées à 30°. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Elevage 4 mois (75% en barriques précédemment utilisées pour le Château Beychevelle et 25% en barriques neuves).

**DÉGUSTATION** Souple, élégant, fruité et racé, l'objectif est de faire de l'Amiral un vin qui peut être consommé dans son jeune âge contrairement au Grand Vin, au pourcentage de Merlot plus élevé. A boire idéalement entre 3 et 7 ans après l'élevage.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les plats de viandes et la plupart des fromages.

## CHÂTEAU TALBOT (4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé)

**APPELLATION** Saint-Julien AOC

**VIGNOBLE** 102 ha - Vignes d'âge moyen de 35 ans. Graves Médocaines.

**CÉPAGES** 66 % de Cabernet Sauvignon, 26 % de Merlot, 3 % de Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

**VINIFICATION** Au Château Talbot, le vin se conjugue au passé et au futur. Le respect des traditions et l'évolution technologique y vivent en parfaite harmonie. De l'alliance des techniques, du terroir et des hommes qui exploitent avec passion, vont naître des vins de caractère, harmonieux et complexes.

**DÉGUSTATION** C'est vrai, Talbot est un champion de la longévité, ce qui ne l'empêche pas même dans sa toute première jeunesse d'être aimable et rond, toujours marqué par des tanins soyeux et suaves, très civilisés. Talbot, a une nature extravertie, il n'est jamais replié sur lui-même, et a la courtoisie d'être tous les jours de bonne humeur. C'est un vin racé, avec ses notes complexes de havane et de réglisse, délicieusement classique sans jamais la moindre austérité.

Mill 2010  
49,50€<sup>HT</sup>

## CHÂTEAU DUCRU BEUCAILLOU (Second Cru Classé)

**APPELLATION** Saint-Julien AOC

**VIGNOBLE** 50 hectares sur une couche profonde de graves.  
Age moyen des vignes : 40 ans

**CÉPAGES** 65 % de Cabernet Sauvignon, 25 % de Merlot, 5 % de Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

**VINIFICATION** Vendanges manuelles à 100%. Chaque parcelle est vinifiée de façon individualisée afin d'optimiser les sélections d'assemblage. De plus, les fermentations sont conduites de façon individualisée et adaptée, tenant compte des caractéristiques du terroir de chacune, du cépage et du millésime. Le pressurage pneumatique est écoulé en continu en barriques afin de sélectionner au mieux les lots de vins de presse. Les fermentations malolactiques sont conduites en cuves afin d'optimiser leur maîtrise. L'entonnage en lots séparés dûment identifiés est effectué sitôt les malolactiques. Les assemblages sont réalisés au cours du premier soutirage, avec pour le Ducru-Beaucailou entre 50 et 80% de bois neuf suivant la richesse des millésimes. Les barriques (Bordelaises 225 l, chêne français) sont fournies par 5 tonneliers sélectionnés offrant les meilleures garanties. L'élevage (18 mois) est effectué dans le respect de la tradition médocaine des grands crus classés.

**DÉGUSTATION** Beaucoup d'élégance et de classe, long et raffiné, plus frais et plus dense que le millésime 2005, il dépasse le mythique 1961. Un colosse aérien.

Mill 2009  
225€<sup>HT</sup>





Mill 2013  
11,68€<sup>HT</sup>

## CHÂTEAU SEGUR DE CABANAC

**APPELLATION** Saint-Estèphe AOP

**VIGNOBLE** 7 hectares - Partie orientale de la commune de St Estèphe sur une croupe graveleuse.

**CÉPAGES** 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

**VINIFICATION** 20 mois en barriques dont 30% en fûts neufs

**DÉGUSTATION** Couleur dense, nez de fruits noirs cassis et mûres, avec un boisé discret. Bouche souple et onctueuse aux tanins fins. Un vin bien équilibré avec une belle matière.

**ACCORD METS ET VINS :** Servir sur une solide viande saignante.



Mill 2012  
14,75€<sup>HT</sup>

## LA CHAPELLE DE CALON (3<sup>ème</sup> vin du Château Calon Ségur)

**APPELLATION** Saint-Estèphe

**VIGNOBLE** 55 hectares sur une couche épaisse de graves déposées par le fleuve au quaternaire. Sous-bassement à dominante argileuse d'âge tertiaire. Au sommet des dépôts de graves, on trouve également un fin niveau d'argile lacustre. Âge moyen de la vigne : 22 ans.

**CÉPAGES** 53 % de Cabernet Sauvignon, 38 % de Merlot, 7 % de Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

**VINIFICATION** Vendanges manuelles. Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaison de 18 à 20 jours. Deux remontages par jour. Fermentation à 26°C.

Fermentation malolactiques en cuve inox à 20°C. 16 mois en barriques de trois ans.

**DÉGUSTATION** Robe sombre et presque noire, bordée de pourpre et de grenat. Au nez on perçoit des fruits frais juste pressé, le jus de raisin nuancé de notes de cassis compoté, de mûre. en bouche, ce plaisir fruité gorgé de jeunese s'exprime à travers une chair crémeuse, onctueuse à souhait et mise en relief par quelques petits tanins de pépins mûrs.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les plats de viandes et la plupart des fromages.



Mill 2011  
17,50€<sup>HT</sup>

## CHÂTEAU CAPBERN GASQUETON

**APPELLATION** Saint-Estèphe AOC

**VIGNOBLE** 75 ha de vignes remarquablement situées sur les croupes graveleuses qui surplombent l'estuaire de la Gironde.

**CÉPAGES** 60 % de Cabernet Sauvignon, 30 % de Merlot, 10 % de Cabernet Franc.

**VINIFICATION** Vendanges 100% manuelles.

Mis en bouteille au château.

**DÉGUSTATION** Coloré et corpulent, le vin est fruité et bien équilibré.

**ACCORD METS ET VINS :** Servir sur une épaule d'agneau confite au four, gigot d'agneau de sept heures aux fèves, oie rôtie sarladaise, agneau aux pruneaux et aux amandes, dinde rôtie, maïs et châtaignes, tournedos Rossini.

## CHÂTEAU DEYREM VALENTIN



Mill 20012/13  
**13,25€<sup>HT</sup>**

**APPELLATION** Margaux AOP

**VIGNOBLE** Situé au coeur du Médoc à 30 km de Bordeaux. Propriété de 13 hectares.

**CÉPAGES** 50 % de Merlot, 48 % de Cabernet Sauvignon, 1% Carménéré, 1% Petit Verdot.

**VINIFICATION** Elevage 15 mois de barriques de chêne Français : 1/3 barriques neuves, 1/3 un vin et 1/3 deux vins.

**DÉGUSTATION** Nez floral de rose, de pivoine et de violette. A l'attaque une belle suavité en bouche pour le millésime avec de la matière, mais on sent une puissance tannique en finale.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne vos cailles rôties au jus, ris de veau aux morilles, Brillat-savarin, pierre-robert, st-nectaire fermier.

## AUORE DE DAUZAC (2<sup>nd</sup> Vin du Château Dauzac)



Mill 2013  
**18,13€<sup>HT</sup>**

**APPELLATION** Margaux AOC

**VIGNOBLE** 45 hectares sur un sol composé d'alluvions graveleuses profondes reposant sur une couche de calcaire.

**CÉPAGES** 58 % de Cabernet Sauvignon, 42 % de Merlot

**VINIFICATION** Les vendanges sont effectuées manuellement. Vinification parcellaire. Macération de 3 à 4 semaines. Elevage en barriques de chêne.

**DÉGUSTATION** Issue des vignes les plus jeunes et d'une veine géologique spécifique, Aurore offre un fruité croquant et intense. L'assemblage entre le Merlot et le Cabernet Sauvignon, pratiquement paritaire donne à ce petit frère du Grand Cru classé un style bien équilibré. La souplesse des tannins, l'élevage finement dosé dans le bois lui apporte une touche de gourmandise dès les premières années.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les savoureux plats de viandes (blanches ou rouges) comme le poulet rôti, le boeuf bourguignon, le coq au vin... Très harmonieux avec la plupart des fromages comme le Gruyère, le Comté, le Cantal ou Beaufort...

## CHÂTEAU BELLEGRAVE



Mill 2013  
13,75€<sup>HT</sup>

**APPELLATION** Pauillac AOP

**VIGNOBLE** Le Château Bellegrave est situé au Sud de la commune de Pauillac, entre les prestigieux Châteaux Latour, Pichon-Longueville et Lynch-Bages.

le sol est constitué de graves garonnaises qui favorisent le drainage et restituent aux grappes la chaleur accumulée durant la journée.

**CÉPAGES** Le Cabernet Sauvignon est dominant (62 %), face au Merlot (31 %). Le Cabernet Franc (7 %)

**VINIFICATION** Le millésime 2012 se caractérise par des conditions climatiques difficiles en début de cycle végétatif compensées par des mois d'août et septembre à la fois chauds et secs favorisant un très bon niveau de maturité.

**DÉGUSTATION** Intense robe sombre grenat. le nez est racé et élégant, le boisé noble d'un élevage au millimètre, de bonnes saveurs d'un fruité à maturité exemplaire. Baies rouges et noires soulignées de girofle, de camphre et de poivre gris. Bouche emplie de fougue et de panachage...

**ACCORD METS ET VINS :** Servir sur de belles viandes rôties et grillées.

## CHÂTEAU GAUDIN



Mill 2008  
20,63€<sup>HT</sup>

**APPELLATION** Pauillac AOP

**VIGNOBLE** 11 hectares sur un sol gravelo-calcaire.

**CÉPAGES** 85 % de Cabernet Sauvignon, 10 % de Merlot, 5 % de Carmenère.  
Age moyen des vignes : 40 ans

**VINIFICATION** Fermentation en cuves ciment. Vinification traditionnelle afin de préserver l'expression pure du terroir. Elevage en fûts de chêne français. Mise en bouteille au château.

**DÉGUSTATION** Un vin charmant, bien structuré mais gardant une certaine souplesse. Des tanins élégants rendent ce vin très attrayant dès son plus jeune âge. Il peut être gardé pendant 8-10 ans pour des grands millésimes.

**ACCORD METS ET VINS :** Ce vin accompagne parfaitement les savoureux plats de viandes en sauce ou grillées. Il s'associe aussi harmonieusement avec la plupart des fromages.

## RÉSERVE DE LA COMTESSE DE LALANDE (2<sup>nd</sup> Vin du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande)



Mill 2007  
34,13€<sup>HT</sup>

**APPELLATION** Pauillac AOC

**VIGNOBLE** 78 hectares de croupes constituées de graves sur argiles, composition qui favorise un excellent drainage. Ce sont ces graves de l'ère quaternaire dites graves garonnaises.

**CÉPAGES** 46% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot, 13% de Cabernet Franc

**VINIFICATION** Après réception de la vendange, les raisins sont dirigés vers le cuvier où s'alignent des cuves inox thermorégulées et de capacités variables permettant une sélection parcellaire précise et rigoureuse. Le temps de cuvaison varie de 18 à 24 jours selon les années. Après l'assemblage, le vin est mis dans des barriques de chêne. Le bois va anoblir le vin, lui céder des arômes, des tanins et lui permettre grâce à la lente diffusion de l'air au travers de ses pores, d'acquiescer le fondu qui manque à sa jeunesse.

**DÉGUSTATION** Sa robe est rubis. Des parfums de rose, de fleurs, de framboise écrasée avec une pointe de réglisse enrobent ce vin. L'impression en bouche est gourmande, juteuse, c'est un panier de fruits d'été tout au long de la dégustation.

**ACCORD METS ET VINS :** Servir sur une fricassée de champignons, viande rouge, gibier ou gigot d'agneau.



## CHÂTEAU DES DEUX LIONS



Mill 2014  
**6,88€<sup>HT</sup>**

**APPELLATION** AOC Sainte-Croix-du-Mont

**VIGNOBLE** 19 hectares de sol argilo-calcaire.

**CÉPAGES** 65% de Sémillon, 35% de Sauvignon.

**VINIFICATION** Vendanges 100% manuelles, vendanges tardives avec des tris successifs. Elevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne.

Mise en bouteille au château.

**DÉGUSTATION** Couleur dorée profonde et nez agréable qui combine des notes de fruits exotiques, de cire, de pain grillé, d'épices, d'amandes et d'abricots secs. Généreux et moelleux en bouche, il dévoile des arômes minéraux et fruités, caractéristiques classiques du botrytis. Un grand vin moelleux : complexe et équilibré.

**ACCORD METS ET VINS :** Un mariage parfait avec des desserts au chocolat et saveurs exotiques ou la tarte aux pommes et bien sûr avec des mets classiques au foie gras. Peut se boire aussi bien en apéritif qu'au cours d'un repas. Il accompagne très bien les fromages bleus comme le Roquefort.