

VINS FINS ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION

# AMBROSIUS

[www.ambrosius.be](http://www.ambrosius.be)
**ORDER  
NOW**

~~79,75 €~~  
**71,80 €**

## COLIS DÉCOUVERTE OCTOBRE 2024

L'automne est là !

C'est officiellement l'automne ! Les vins légers et frais laissent la place à des vins plus sensuels et plus amples. Il fait plus frais et les journées raccourcissent, le moment idéal pour expérimenter en cuisine avec les délices que la nature nous offre : le gibier, les champignons et les meilleures coquilles Saint-Jacques. Achetez le colis du mois pour découvrir nos vins d'automne !

En automne, les vins corsés et épicés se portent très bien. Les caractéristiques des vins d'automne sont souvent robustes et épicées. Selon nous, un vin de Syrah est véritablement un vin d'automne. Ces vins sont souvent fermes et intenses et contiennent de nombreux tanins. Un autre vrai vin d'automne est un vin de Grenache. Ce cépage donne des vins amples, complexes et puissants aux arômes de fruits rouges foncés comme le cassis et la prune mûre. Ces vins rouges puissants accompagnent parfaitement les plats de gibier.

La plupart des gens associent le vin rouge à l'automne. Mais un vin blanc est certainement aussi un bon choix en automne. Choisissez par exemple un vin blanc un peu plus ample, par exemple un vin blanc élevé sous bois. L'élevage sous bois donne souvent au vin une saveur de vanille légèrement plus crémeuse, ce qui rend automatiquement le vin un peu plus ample.

Ce colis découverte contient des vins spéciaux et originaux qui rempliront vos verres de pur plaisir sans nuire à votre compte bancaire !

### BODEGA MONTRUBI

#### BLANC FRAIS ET ROUGE FRUITÉ DES PENÈDES

Situé à seulement 60 kilomètres à l'ouest de Barcelone, MontRubí abrite la région viticole du Penedès, ancrée dans des centaines d'années de tradition. La bodega et les vignobles de MontRubí se dressent à plus de 2 000 pieds au-dessus de la mer, dans la chaîne pré-côtière catalane. Sur les 100 hectares du domaine se trouvent 30 hectares de vignes, répartis sur de nombreuses parcelles entourées de forêt. Les sols non homogènes apportent de la complexité et le travail se fait chaque année avec finesse. Le vignoble est certifié biologique et contient uniquement des variétés indigènes, parmi lesquelles : Garnatxa Negra (Grenache), Xarello, Parellada, sumoll et Carinyena (Carignan).

En plus des fûts de chêne français traditionnels, la cave contient de belles amphores en argile faites à la main. Le Xarel·lo, généralement destiné au Cava, est transformé en un vin calme, frais et croquant : le Blanc. Chaque projet a pour objectif de révéler une nouvelle facette du Penedès, pour notre plus grand plaisir ! *lire la suite page 2*



## BODEGA MONTRUBI BLANC FRAIS ET ROUGE FRUITÉ DES PENÈDES

La création du vignoble MontRubí remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsque les habitants fondèrent leur coopérative pour développer le commerce du vin et de l'huile d'olive avec Cuba. Cependant, le domaine fut abandonné pendant des décennies au XX<sup>e</sup> siècle. Heureusement, les vignes étaient régulièrement entretenues par les métayers....C'est en 1984 que la famille Peris acquiert ce terrain pour réaliser un projet de longue date et vivre sa passion. La valeur historique de ce territoire, associée au potentiel des vignes oubliées, les a séduits : c'est la naissance de la bodega MontRubí.

### MontRubi Black Bio 2022 SO Penedès

Grenache

Le noir est un vin jeune et vif avec une teinte pourpre intense qui laisse présager le délicieux fruit à venir. Le nez capiteux est plein de baies sauvages et de prunes accentuées par une touche florale de violette. Le vin est soyeux en bouche, mais avec une énorme fraîcheur qui donne envie d'en savoir plus. L'arrière-goût persistant de mûres persiste très longtemps. Le profil aromatique de ce vin rouge est ample et doux et se marie parfaitement avec la viande rouge, la viande blanche et le fromage.

À boire à partir de : 2024

À boire jusqu'à : 2026

Température de service : 18°



### MontRubi Blanc Bio 2022 DO Penedès

100% Xarel.lo Ce vin blanc d'exception est composé à 100% de Xarel.lo et est frais, vif et minéral. En principe, Xarel.lo n'est utilisé que dans les assemblages de cava, mais ici dans un vin merveilleusement tranquille, sec et frais. Cette bouteille regorge de saveurs fruitées typiques de la variété Xarel.lo : pomme verte acidulée, poire limonera, écorce d'ananas et de légères notes de jasmin espagnol. Un vin à la fois intensément fruité, légèrement épicé et qui reste minéral et rafraîchissant. Idéal avec des Saint-Jacques poêlées.

À boire à partir de : 2024

À boire jusqu'à : 2027

Température de service : 8°



photo sous : Bodega Montrubi



## DOMAINE SAINT GAYAN CLASSIQUE DE LA RÉGION DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Saint Gayan est un domaine respecté à Gigondas, dans le sud du Rhône. Le premier membre direct de la famille de l'actuel propriétaire Jean Pierre Meffre l'achète en 1709. En 1980, 8 hectares sont ajoutés et certaines parcelles sont échangées contre d'autres mieux adaptées au terroir. Le vignoble compte aujourd'hui 38 hectares, dont 35 hectares de vins d'appellation. Jean Pierre Meffre attache une grande importance à la typicité des différents terroirs et à la valorisation des vieilles vignes. Il existe des vignes de plus de 100 ans qui, selon Meffre, résistent le mieux aux fluctuations climatiques et produisent presque chaque année des vins spéciaux.

En 2007, le gendre Christian-Yves Carré de Lusançay rejoint l'équipe de Jean Pierre et de son épouse Martine grâce à ses connaissances technologiques. Les chais ont été modernisés et la vinification et le contrôle ont été subtilement ajustés. Cependant, ils restent généralement proches d'eux-mêmes et, par exemple, ne commercialisent pas les vins plus rapidement afin d'obtenir à temps des scores élevés dans la presse écrite.

### Domaine Saint Gayan Cotes du Rhone Trescartes 2020

Ce Côtes du Rhône rouge, produit par le Domaine Saint Gayan, ne suit pas la mode des vins faciles, légers et faciles à boire. C'est avant tout un vin de caractère, un vin de terroir comme on aime les vendre. Situés à 100% sur des terroirs classés Côtes du Rhône Villages, principalement sur la commune de Sablet en limite de l'appellation Gigondas, ceux-ci produisent des vignes âgées de 50 ans. L'assemblage est composé de 65% de Grenache, 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre. En égrappant les raisins, on obtient une structure plus accessible qu'auparavant. Délicieux mélange de fruits rouges et noirs au parfum, mêlé à des notes florales. Le vin est mûr, complexe et étonnamment ferme. Idéal pour le gibier !



Domaine Saint Gayan Sablet 2022-23 wit viognier 40%, bourboulenc 28%, grenache blanc 12%, clairette 13%, roussanne 5%.

Sablet est à juste titre appelé le Chablis du midi. Les vignes poussent sur des sols majoritairement sableux (d'où le nom Sablet) ce qui leur assure une minéralité exceptionnelle. Cet assemblage blanc du Rhône est un composé de 5 cépages différents. Le Viognier apporte de belles notes florales, onctueuse, de subtiles notes de pêche et d'abricot. Le Bourboulenc donne au vin de la vivacité et de belles notes d'agrumes. La Clairette apporte le raffinement, la complexité et la minéralité à ce vin. Le Grenache Blanc apporte une note épicée avec du corps. Enfin, nous avons la Roussanne. Ce cépage confère au vin de beaux arômes complexes et assure la longueur du vin.



**CALMEL & JOSEPH**

DES VINS SURPRENANTS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



Calmel & Joseph a une riche histoire qui remonte à 1995, mais le domaine actuel, un ancien manoir datant de 1577, a été acheté en 2015. Cette ferme historique, imprégnée du charme d'antan, constitue aujourd'hui le cœur battant du domaine viticole, où tradition et innovation se conjuguent pour produire certains des vins les plus savoureux de la région.

Le Domaine Calmel & Joseph est le fruit de l'idée originale de Laurent Calmel et Jérôme Joseph. Tous deux sont issus du monde du vin et se sont rencontrés grâce à des amis viticoles communs. En 1995, ils ont créé ensemble ce qu'on appelle un « négociant », une entreprise viticole qui travaille avec les producteurs de vin locaux et surveille et ajuste l'ensemble du processus (des raisins à la récolte et à la bouteille). Il existe désormais des partenariats avec 65 vigneron différents qui travaillent en étroite collaboration avec le vigneron Laurent Calmel. Laurent : « Être Négociant signifie que nous travaillons avec des volumes limités issus de vignobles sélectionnés et suivons l'ensemble du processus, de la vigne à la bouteille. Nous avons des partenariats avec des petits producteurs dont nous évaluons les vignobles et nous travaillons ensemble selon des lignes directrices mutuellement convenues pour produire les vins que nous souhaitons élaborer. C'est relativement nouveau dans le Languedoc, mais les négociants travaillent ainsi depuis des années en Bourgogne et dans la Vallée du Rhône.

Calmel & Joseph est un domaine viticole où il ne s'agit pas que du vin. Le site de 200 hectares, situé au cœur du Languedoc, abrite non seulement des vignes, mais aussi 2 000 oliviers, des champs de lavande, des cultures d'épeautre, des amandiers et des arbres fruitiers. La diversité de la flore et de la faune de ce domaine est non seulement esthétique, mais sert également un objectif plus élevé. Elle offre la possibilité au vigneron Laurent Calmel de travailler entièrement en bio. Aux vignes et à toute la flore s'ajoute un mélange éclectique de faune, comme les abeilles qui fournissent un délicieux miel (Miel de Garrigue) et les ânes élevés pour leur lait. Cette harmonie des éléments naturels contribue à l'équilibre écologique global et à la pérennité du domaine.

**Calmel Joseph "Le Saint Festin"****Saint Chinian Blanc 2022**

40% Grenache blanc, 30 % Roussanne, 20 % Rolle, 10 % Viognier  
Couleur jaune profonde et brillante.

Nez : Belle complexité au nez avec des arômes délicats de fleurs blanches, d'amandes fraîches, de pain d'épices et de cumin. Toujours la présence de notes méditerranéennes comme les fruits à chair blanche, le laurier, le romarin et la fleur de genêt. Quelques subtils accents boisés complètent la palette aromatique.

Les vins blancs de l'appellation Saint Chinian sont rares et la bouche surprend d'emblée par sa minéralité et sa tension. Les expressions d'abricot s'accompagnent de notes exotiques d'amande, de curry, de menthe et de coriandre. Servir avec des poissons en sauce, des viandes blanches, des champignons, des volailles, du fromage.

14,95 €

**Calmel Joseph "La Folie Douce"****Côtes du Roussillon Villages Caramany 2021**

30% Syrah, 35% Carignan, 35% Grenache Noir

« Ce serait fou de passer à côté de cette cuvée ! La hauteur du terroir de Caramany s'exprime pleinement dans cet assemblage de Carignan, Grenache et Syrah. L'élevage en fûts d'un vin lui confère de subtiles notes boisées, des tanins fondus, de la structure et une belle complexité. Le nez est intense avec de subtiles notes boisées et des arômes de fruits noirs (figue noire, mûre), noix de coco, vanille, moka, la finale est épicée avec des notes de réglisse, de poivre noir et de laurier. Bouche puissante et crémeuse, aux tanins souples, ronds et bien fondus, commençant par le cassis, puis un côté beurré et sur la gousse de vanille, le cacao, la figue séchée et la truffe ! Le vin parfait pour accompagner un gibier copieux !

15,75 €



**Découvrez, dégustez, mais surtout profitez de notre colis découverte!**

**N'oubliez pas qu'après l'achat du colis, vous bénéficierez toujours d'une réduction de 10 % sur les vins inclus dans le colis découverte pendant un mois complet. Nous, l'équipe Ambrosius, vous souhaitons beaucoup de plaisir gustatif !**