



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

Chères amies, chers amis de la 22^{ème} TE,

Votre cave s'est vidée pendant les longues et chaudes soirées d'été ou vous avez peur qu'elle ne puisse survivre aux festivités de fin d'année ? Alors, n'hésitez pas car, cette année encore, nous vous proposons une sélection de vins pour les fêtes. Que vous soyez adeptes de rouge, de blanc, de rosé ou de bulles, nous vous proposons une sélection de onze vins dont la cuvée spéciale « Pionniers de Rêves ».

Profitez donc à nouveau de l'occasion de vous faire plaisir et/ou de faire plaisir à un membre de votre famille, votre collègue, ... , le tout en aidant le poste pionnier à financer une partie de leur projet de camp.

La sélection de vins proposée par notre fournisseur se trouve ci-joint. A la carte, vous retrouverez **six vins rouges, trois vins blancs, un vin rosé et un vin effervescent !**

Si vous avez trouvé votre bonheur dans cette carte et que vous souhaitez commander quelques bouteilles, nous vous demandons de remplir le bon de commande ci-joint et de nous le retourner au plus vite :

- Soit par mail à l'adresse pionsdereves@gmail.com
- Soit en mains propres à Goupil

Nous vous demandons également de valider votre commande en versant le montant total de celle-ci sur le compte Pionnier **BE02 0018 0857 8740** en indiquant en communication : « Projet Vin 2020 + Nom + Prénom ». Cela nous permet de ne pas devoir avancer de l'argent à notre fournisseur avant la livraison.

Les commandes se clôtureront le lundi 30 novembre 2020 !

Vous pourrez recevoir votre commande directement chez vous par l'intermédiaire du poste pionnier, chez un membre des Scouts de Rêves, ou encore la récupérer à la fin de la veillée de Noël du 19 décembre 2020.

Malheureusement et en raison du contexte sanitaire, nous n'organiserons pas de dégustation de ces vins comme l'année passée.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez joindre Goupil au :

- Goupil (Julien Bouquiaux) : 0479 02 52 21

Avec toutes nos amitiés sincères,

Le poste pionnier de Rêves



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

VINS BLANCS



Le millésime pourrait ne pas correspondre

8.00 €

Chardonnay 2019 - IGP Vin de Pays d'Oc

Origine:

Vin de Pays d'Oc. Vignoble situé non loin de Montpellier. Terres de sables mêlés d'argile et d'éboulis calcaires.

Encépagement:

Chardonnay 100%.

Description:

Robe aux jolis reflets dorés. Le nez est gourmand, dominé par les fruits du verger (pommes, abricots, coings) associés à des nuances beurrées et de miel d'acacia. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs juteuses et généreuses. Finale élégante laissant le souvenir d'un vin expressif, souple, charmeur et harmonieux à l'équilibre gras, fraîcheur, minéralité bien maîtrisé. Laisse un délicieux souvenir. Un superbe flacon polyvalent à prix très doux.

Période de consommation:

2020-2022.

Service:

10 - 12°C

Accompagnement:

Apéritif. Salades. Poissons et fruits de mer. Très polyvalent.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

12.00 €

Terra Quantum 2019 - Languedoc BIO

Origine:

Languedoc région du Pic Saint Loup, au Nord de Montpellier. Région à l'origine de vins aromatiques, fins et élégants. Terroir très calcaire.

Encépagement:

40% Grenache blanc, 50% Vermentino, 10% Roussanne. Petits rendements : taille courte en cordon de royat, palissage avec piquets inox permettant une bonne surface foliaire exposée, travail du sol.

Description:

Originaire du Languedoc, non loin du Pic Saint-Loup. Le nez est d'un parfum intense de fleurs et de fruits à chair blanche associés à des nuances citronnées et de pain grillé. L'attaque est dense, onctueuse, la suite plus minérale. Tout simplement délicieux !

Élevage:

Vinification en cuve thermo régulée. Vinification de chaque cépage séparément. Elevage de 3 mois en fûts de chêne.

Période de consommation:

2020 - 2023.

Service:

10-11°C.

Accompagnement:

Vin blanc polyvalent qui accompagnera l'apéritif, les poissons en sauce, scampis, viandes blanches et même certains fromages.

N'hésitez pas à le tester sur des terrines de gibiers ou de poissons.



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>18.00 €</p>	<p><u>Chablis 2018</u></p> <p><u>Origine:</u> Bourgogne septentrionale. Sols de nature argilo-calcaire. Présence de nombreux fossiles d'origine marine. Vignoble planté en coteaux bien exposés.</p> <p><u>Encépagement:</u> Chardonnay (nommé sur place le "Beaunois").</p> <p><u>Description:</u> Nez typé, frais, alliant le fruit à une note citronnée et à une touche minérale (iode). Ces sensations se prolongent en bouche. L'ensemble est minéral, net et racé. La finale, avec du relief, laisse un excellent souvenir. Bon équilibre corps-fraîcheur. Un grand classique, très polyvalent.</p> <p><u>Élevage:</u> Elevage de 6 mois en barrique de chêne.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2020-2022.</p> <p><u>Service:</u> Servir frais mais non glacé (entre 8 et 12°C).</p> <p><u>Accompagnement:</u> Apéritif. Huitres et fruits de mer. Poissons. Crustacés (langoustines, ...).</p>
<p>VINS ROUGES</p>	
 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>6.00 €</p>	<p><u>Cépage Merlot 2018 - IGP Vin de Pays d'Oc</u></p> <p><u>Origine:</u> Massif des Cévennes-Vallée du Gard.</p> <p><u>Encépagement:</u> Vieilles vignes de Merlot (cépage fin bordelais présent de 80% à 100% dans les Pomerol).</p> <p><u>Description:</u> Belle robe rouge velours, reflets grenat. Belle expression aromatique de fruits mûrs, légèrement compotés. La cerise noire et les fruits à noyaux dominant. En second nez, les épices (bois de genévrier, garrigue...) accompagnent de délicates nuances boisées. Les saveurs soyeuses sont à la fois fruitées, épicées et florales avec une touche de réglisse et de cacao. La texture est savoureuse, dans un style très Pomerol. La finale laisse le souvenir d'un vin à l'équilibre volume/longueur remarquable!</p> <p><u>Élevage:</u> 12 mois en fûts de chêne dans nos caves de la Citadelle. Cet équilibre fruits-matière-rondeur lui confère une très grande polyvalence.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2020-2025.</p> <p><u>Service:</u> 15-17°C.</p> <p><u>Accompagnement:</u> Compagnon de tous les repas, particulièrement indiqué avec des préparations à base de viandes et de fromages.</p>



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme



Le millésime pourrait ne pas correspondre

10.00 €

Ch. La Fleur Baudron 2014 - Bordeaux Supérieur

Origine:

Magnifique terroir sur les Artigues-de-Lussac. Sols graveleux et argilo calcaire.

Encépagement:

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Description:

Robe soutenue. Le nez présente des arômes de fruits compotés et d'épices fines associées à une nuance florale (violette). Bouche très plaisante, riche, et de beaux tannins associés à un boisé bien intégré. Du velours. Un Bordeaux très complet !

Élevage:

16 mois en barriques de chêne dans les caves de la citadelle de Namur.

Période de consommation:

2017-2021.

Service:

17-18°C.

Accompagnement:

Viandes rouges, volailles en sauce. Fromages. Assez polyvalent.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

10.00 €

Cabardès 2018 – Cru du Languedoc-Roussillon

Origine:

A l'extrême ouest du Languedoc, sur les contreforts de la Montagne Noire. AOC voisine (au nord) de Carcassonne réputée pour être à l'origine de vins très typés. L'influence climatique (combinée) océanique et méditerranéenne joue ici un rôle prépondérant. La nature est luxuriante (chêne verts, chatainiers,...) et permet la culture des cépages tant Bordelais que Languedociens.

Encépagement:

60% Syrah et 40% Cabernet Franc

Description:

Robe rouge profonde. Le nez révèle des arômes puissants de liqueur de cassis, de garrigue, de violettes et de réglisse. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec une texture épaisse entourant un vin solide, charpenté.

L'équilibre demeure impressionnant avec la fraîcheur caractéristique de l'appellation et la générosité sudiste du Syrah. L'ensemble est long, structuré et harmonieux.

Élevage:

Agriculture raisonnée. Vinification traditionnelle de 20 jours. Elevage de 9 mois en barriques Bordelaises. Clarification naturelle. Bouchage liège naturel.

Période de consommation:

2019-2024

Service:

16-17°C

Accompagnement:

Viandes rouges, préparations riches en goût, préparations du sud, gibiers, fromages.



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme



Le millésime pourrait ne pas correspondre

11.00 €

Minervois 2018 – Cru du Languedoc-Roussillon

Origine:

Vignoble situé à l'Est de la Livinière sur des sols complexes composés de galets roulés, de grès et d'argile. Sous l'influence de la Montagne Noire, le vignoble est exposé aux effets méditerranéens et à l'air frais provenant des montagnes.

Encépagement:

70% Syrah, 15% Grenache et 15% Mourvèdre.

Description:

Belle robe profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs (cerise noire, cassis, framboise, mûre) associés à de jolies notes épicées. L'attaque est juteuse, gourmande, gouleyante. La suite pleine de générosité fait place à des saveurs denses et opulentes. Les tanins sont soyeux, fins et élégants. L'ensemble est remarquable d'équilibre. Un maître-achat!

Élevage:

10 mois en barriques de chêne (2 et 4 ans). Clarification naturelle.

Vinification traditionnelle avec cuvaison 20j. Vignoble en conversion HVE.

Période de consommation:

2019-2024

Service:

15-17°C

Accompagnement:

Le compagnon idéal des viandes rouges, des gibiers et des préparations plus méridionales. Très polyvalent!



Le millésime pourrait ne pas correspondre

15.00 €

Ch. Saint-Siméon 2014 - Médoc

Origine:

Au cœur du Médoc, terroir riches en graves pyrénéennes sur socle calcaire.

Encépagement:

100% cabernet sauvignon. Ce qui est rare d'avoir un vin du Médoc "monocépage". C'est la qualité des Cabernets Sauvignons, en 2014, dans cette région, qui a permis cela.

Description:

Un concentré du Médoc (100% Cabernet Sauvignon) ! Robe très colorée avec des arômes de fruits rouges et noirs associés à une nuance empyreumatique. Tout au long de la bouche, le vin a du volume, une très belle trame tannique et une belle densité. Un vin de caractère, de présent et d'avenir.

Élevage:

18 mois en fût de chêne.

Période de consommation:

2020-2026.

Service:

16-18°

Accompagnement:

Viandes grillées ou rôties, agneau. Sa densité l'autorise à accompagner des plats de caractère.



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>18.00 €</p>	<p><u>Vacqueyras 2016</u></p> <p><u>Origine:</u> Magnifique terroir en plateaux, sur de légères pentes recouvertes de cailloux, de grès et de silex.</p> <p><u>Encépagement:</u> Grenache 70%, Syrah 20% et Mourvèdre 10%.</p> <p><u>Description:</u> Les sols caillouteux de Vacqueyras sont à l'origine de vins veloutés, fruités et épicés. Ce 2016 ne déroge pas à la règle, avec des arômes de fruits rouges confiturés, de garrigue, associés à des nuances d'épices et d'eau-de-vie. La bouche est juteuse, riche et veloutée.</p> <p><u>Élevage:</u> 14 mois en barriques de chêne.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2019-2024</p> <p><u>Service:</u> 15-17°C</p> <p><u>Accompagnement:</u> Tapas, confit d'oie ou de canard, dinde rôtie, escalope de veau à la milanaise, tajine, carbonnades flamandes, chicons au gratin et plats asiatiques.</p>
<p>VINS ROSES</p>	
 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>8.00 €</p>	<p><u>Syrah 2019 - IGP Vin de Pays d'Oc</u></p> <p><u>Origine:</u> Vin rosé du Pays d'Oc, non loin de Nîmes. Terroir marno-calcaire donnant des vins tendres, frais et fruités.</p> <p><u>Encépagement:</u> 100% syrah.</p> <p><u>Description:</u> Robe pomelo. Grand éclat aromatique associant en équilibre le fruit, la minéralité et les épices. La bouche marie élégamment le fruit à la texture, offrant un vin harmonieux et très flatteur. L'attaque est juteuse, la suite rafraîchissante, la finale gourmande. Un remarquable rosé à la fois tendre, vineux et plein de personnalité. A découvrir absolument !</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2020-2022.</p> <p><u>Service:</u> 8-10 °C</p> <p><u>Accompagnement:</u> Apéritif, salades, grillades estivales. Grande polyvalence.</p>



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

EFFERVESCENTS



Le millésime pourrait ne pas correspondre

14.00 €

Crémant de Loire Brut Grafé Lecocq - Méthode Traditionnelle

Origine:

Terroirs en coteaux, sols de tuffeaux, exposition sud. Vendanges manuelles. Prise de mousse sur latte de 18 mois.

Encépagement:

Chenin 65%, Chardonnay 20%, Cabernet Franc 15%.

Description:

Associe au nez la rondeur du Chardonnay au caractère floral du Chenin et la fraîcheur du Cabernet. Finesse et élégance en bouche, avec beaucoup de rondeur. Très digeste. Idéal pour l'apéritif.

Période de consommation:

A déguster dans les deux ans.

Service:

Seau à glace de préférence. 6-8°C.

Accompagnement:

Apéritifs, moments de fêtes, et tout au long du repas (crustacés, poissons, viandes blanches en sauce, etc.).