



GRAFÉ LECOCQ & FILS
Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.



&
LES PIONNIERS DE LA 22ème TE de RÊVES

Chères amies, chers amis de la 22ème 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 faire plaisir à un membre de votre famille, un collègue, un ami, ..., le tout en aidant le poste pionnier à financer une partie de leur projet de camp à l'étranger.

*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 piosdereves@gmail.com*
- *Soit en mains propres à Kaveu*

Nous vous demandons également de valider votre commande en versant le montant total de celle-ci sur le compte Pionnier BE02 0018 0857 8740 avec comme communication : « Projet Vin 2023 + Nom + Prénom ». Cela nous permet de ne pas devoir avancer de l'argent à notre fournisseur avant la livraison.

Les commandes se clôtureront le Jeudi 30 novembre 2023 !

Vous pourrez recevoir votre commande directement chez vous par l'intermédiaire du poste pionnier, chez un membre de votre famille qui est animateur aux Scouts de Rêves, ou encore la récupérer à la fin de la veillée de Noël du 16 décembre 2023.

Comme l'année passée, nous organisons une dégustation de ces vins le 21 octobre 2023 à partir de 18h dans le hall du Collège Sainte Marie à Rêves. Cette année, une participation de 5€ sera demandée à l'entrée et donnera accès à un billet de tombola permettant de gagner une bouteille de vin.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez joindre Kaveu au :

- *Kaveu (Simon Bouquiaux) : 0474 09 91 08*

Avec toutes nos amitiés sincères,

VINS BLANCS



9 €

Sauvignon d'Aquitaine 2022 - Bordeaux AOC

Origine :

Vin blanc de la région de Cadillac. Rive droite des coteaux qui bordent la Garonne.

Encépagement :

Cépage sauvignon à 100 %.

Description :

La robe est d'un jaune pâle ravissant, agrémentée de subtils reflets verts. Le sauvignon qui le compose se distingue une fois de plus par son intensité aromatique, avec des notes dominantes de cassis et des touches d'agrumes (citron). Les saveurs sont rafraîchissantes, mêlant harmonieusement fruité, minéral et floral. La bouche est dynamique, fraîche, équilibrée, offrant une remarquable expression du cépage sauvignon sous l'influence océanique. Facile et très agréable à boire. Très polyvalent.

Période de consommation :

À consommer dans les deux ans.

Service :

7 - 9°C

Accompagnement :

Compagnon idéal des apéritifs des journées chaudes, de fruits de mer, de coquillages et de poissons pochés.



11 €

Corbières AOC 2020

Origine :

Cru du Languedoc entre Narbonne et Carcassonne. Issu d'un terroir rocailleux à proximité de Boutenac (riche en sédiments calcaires), permettant d'obtenir richesse, minéralité et complexité.

Encépagement :

40 % Marsanne, 30 % Roussanne et 30 % Vermentino.

Description :

L'aromatique est magnifique, avec des notes de mirabelle subtilement associées à une touche pierre à fusil caractéristique du cépage Roussanne, ainsi qu'une nuance d'agrumes. En bouche, il dévoile des

	<p>saveurs généreuses, soutenues par une belle tension. La finale est harmonieuse, témoignant de l'équilibre de ce vin. Sa superbe personnalité se révèle pleinement, et sa grande polyvalence en fait un choix idéal pour de nombreuses occasions.</p> <p><u>Élevage :</u> Elevage de quelques mois en barriques. Clarification naturelle.</p> <p><u>Période de consommation :</u> 2023-2025</p> <p><u>Service :</u> 10-12°C</p> <p><u>Accompagnement :</u> Apéritifs, poissons en sauce, grillades, entrées chaudes et froides.</p>
 <p>12 €</p>	<p><u>Laudun 2021 – Côtes du Rhône Villages</u></p> <p><u>Origine :</u> Rhône méridional, non loin de Châteauneuf-du-Pape sur la rive opposée du Rhône. Terroir en coteaux formés de sable et d'éboulis calcaires mêlés à de l'argile. Ces terroirs riches en calcaire sont à l'origine de blancs puissants et généreux qui bénéficient d'une excellente réputation.</p> <p><u>Encépagement :</u> 57 % grenache, 29 % viognier et 14 % roussanne.</p> <p><u>Description :</u> Magnifique nez intense de fruits du verger (pêche blanche, mirabelle) et exotiques (litchi) associés à des nuances d'épices et une note citronnée. Cette intensité aromatique se prolonge en bouche avec des saveurs à la fois denses, racées et complexes. La finale allurée laisse le souvenir d'un vin généreux aux saveurs persistantes. Une magnifique découverte, hors des sentiers battus !</p> <p><u>Période de consommation :</u> 2022-2024</p> <p><u>Service :</u> 11-12°C</p> <p><u>Accompagnement :</u> Poissons, crustacés, préparations asiatiques, viandes blanches à la crème. Grillades de poissons.</p>

VINS ROUGES



7,50 €

(Cuvée spéciale "Pionniers de Rêves")

Cépage Merlot IGP Vin de Pays d'Oc 2021

Origine :

Massif des Cévennes-Vallée du Gard.

Encépagement :

Vieilles vignes de Merlot (cépage fin bordelais présent de 80 % à 100 % dans les Pomerol).

Description :

La robe de ce vin est d'un magnifique rouge velours et offre, dès le premier nez, une très belle intensité aromatique. On y perçoit des notes de cerise noire accompagnées de nuances subtiles d'amandes, d'épices et d'une délicate touche de violette. Les saveurs sont soyeuses, mêlant harmonieusement fruits, épices et fleurs avec une pointe subtile de cacao. La texture est délicieusement soyeuse et la finale, fondue, laisse une excellente impression d'équilibre entre volume et longueur.

Élevage :

12 mois en fûts de chêne dans nos caves de la Citadelle. Cet équilibre fruits-matière-rondeur lui confère une très grande polyvalence.

Période de consommation :

2023-2027

Service :

15-17°C

Accompagnement :

Sa souplesse et sa densité lui permettent d'accompagner les mets les plus variés. Du vin de cocktails dinatoires aux repas les plus divers en passant par les grillades estivales.



11 €

Corbières AOC 2018

Origine :

Appellation montante du Languedoc. Entre Carcassonne et Narbonne. Terroir pauvre, rocailleux, particulièrement indiqué pour la culture des cépages du Sud. Le climat chaud et très sec participe aussi à l'élaboration de vins de caractère.

Encépagement :

30 % Grenache, 40 % Syrah et 30 % Carignan.

Description :

Magnifique témoin du Languedoc. La robe est profonde. Nez intense de fruits rouges et d'épices. La texture est à la fois dense, généreuse et élégante. Les tannins, d'une puissance maîtrisée, sont fins et soyeux. On aime l'équilibre frais et généreux. Un cru très polyvalent. Du soleil en bouteille !

Élevage :

12 mois en barriques de chêne.

Période de consommation :

2021-2025

Service :

16-17°C

Accompagnement :

Viandes rouges, grillades, plats épicés, préparations italiennes.



11 €

Ch. Moulin de Mallet 2018 - Bordeaux

Origine :

Vignoble situé non loin de Castillon-la-Bataille et des rives de la Dordogne. Terres sablo-argileuses très fines dénommées boubènes.


Encépagement :

Majorité de merlot.

Description :

Voici un vin d'un style plus affirmé, alliant du fond, de la matière, du caractère. Note de sous-bois très intéressante au nez. Un vin complet, style masculin, avec de beaux tannins. Bon potentiel. De garde.

	<p><u>Élevage :</u></p> <p>En cours.</p>
 <p>14 €</p>	<p><u>Les Altanques 2018 – Côtes de Bordeaux-Castillon</u></p> <p><u>Origine :</u></p> <p>Petite propriété sise non loin de Saint-Emilion qui s'étend sur des coteaux en terrasses sous une exposition parfaite.</p> <p><u>Encépagement :</u></p> <p>80 % merlot et 20 % cabernet franc.</p> <p><u>Description :</u></p> <p>Belle robe foncée. Sensation d'être face à un grand vin qui pourrait revendiquer une appellation supérieure. Le style est juteux, dense, mûr, avec une puissance sous-jacente bien enrobée par le gras du vin. Laisse un long et excellent souvenir. Garde normale.</p> <p><u>Période de consommation :</u></p> <p>2023-2026</p>
 <p>15 €</p>	<p><u>Chinon BIO 2021</u></p> <p><u>Origine :</u></p> <p>Commune du Véron reconnue pour son micro climat qui se traduit par la présence d'une flore type méditerranéenne. Le calcaire du Turonien y domine. Les coteaux bien drainés (tuffeau) permettent au Cabernet Franc de développer sa plus belle expression.</p> <p><u>Encépagement :</u></p> <p>100 % Cabernet Franc.</p> <p><u>Description :</u></p> <p>Nez aromatique dominé par les fruits rouges, les fleurs (violette, nuance d'égantier) et les épices (réglisse, poivre, baies de genévrier). Nuance bois de vigne. L'attaque est franche, la suite harmonieuse aux tannins fins et élégants. Très polyvalent dans ses possibilités d'accords.</p> <p><u>Élevage :</u></p> <p>Elevage de 4 mois. Collage naturel par sédimentation. Bouchage liège naturel. Agriculture, vinification, élevage et mise en bouteille BIO.</p>

	<p><u>Période de consommation :</u> 2022-2025</p> <p><u>Service :</u> 16-17°C</p> <p><u>Accompagnement :</u> Viandes rouges grillées ou poêlées. Sa structure aimable l'autorise à accompagner des préparations plus corsées.</p>
 <p>16 €</p>	<p><u>Cairanne BIO 2021</u></p> <p><u>Origine :</u> Appellation sise dans le secteur de Rasteau et Plan de Dieu. Petite propriété dont les vignes sont en terrasses sur les hauteurs de Cairanne. Terroir composé de sols caillouteux, limoneux et profonds à l'origine de vins rouges racés, denses, fruités et épicés.</p> <p><u>Encépagement :</u> 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre.</p> <p><u>Description :</u> Nez intense et expressif de fruits noirs et d'épices (réglisse, baies de genévrier). Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs riches et élégantes de fruits bien mûrs et de réglisse associés à une note fève de cacao. La texture est racée, alliant structure, éclat et volume. L'ensemble est d'une remarquable générosité. Un vin bien construit, de présent et d'avenir.</p> <p><u>Élevage :</u> Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 5 semaines, contrôle des températures et délestage. Ensuite, élevage de 10 mois en barriques de chêne 1/3 de 2 ans et 2/3 de 3 ans.</p> <p><u>Période de consommation :</u> 2022-2025</p> <p><u>Service :</u> 16-17°C</p>

VIN ROSÉ



12,50€

Terra Quantum BIO 2021 – Côtes du Rhône

Origine :

Terroir en coteaux argilo-calcaire, riches en cailloux et petites pierres blanches. Terres riches favorables à l'élaboration de rosés tendres et juteux. Région de Vaison-la-Romaine.

Encépagement :

60 % grenache et 40 % cinsault.

Description :

Robe rose pâle. Belle intensité aromatique. Les fruits rouges, les notes minérales et épicées sont associés à une délicate nuance cuberdon. C'est un rosé frais, léger, tendre avec un bel enrobé de saveurs en finale. Pour les amateurs de vins de soif gourmands et rafraichissants.

Élevage :

Pressurage horizontal, clarification par flottation puis fermentation à 16°C pendant 15 jours.

Période de consommation :

2022-2024

Service :

8-10°C

Accompagnement :

Rosé polyvalent pour accompagner tous les mets et toutes les circonstances.

EFFERVESCENT



13,50 €

Saumur Brut, Méthode traditionnelle

Origine :

Centre du Val de Loire. Terroirs du Saumurois, en coteaux, sur sous-sol calcaire, de tuffeau.

Encépagement :

100 % Chenin.

Description :

Très belle robe brillante, légèrement dorée. Le nez est flatteur, à dominante florale. La mousse est fine et généreuse. La bouche est charmeuse, nerveuse et fruitée. L'ensemble est séduisant, frais et digeste.

Période de consommation :

A déguster dans les deux ans.

Service :

Seau à glace de préférence. 6 - 8°C.

Accompagnement :

Apéritifs, cocktails, moments de fêtes, et tout au long du repas.