

La Cave des Carmes  
et La Barrique  
vous présentent

# La Bonde et la Pioche

## Flash Info

Les dates à ne surtout  
pas manquer !



### Tour de France "Stand Cave des Carmes"

Vendredi 7 Juillet

Vendredi 7 juillet, le Tour de France passera par Langon. Pour l'occasion, il sera très compliqué d'accéder dans la ville. Donc compliqué d'aller chez votre caviste en voiture. Mais ne paniquez-pas !

Nous serons en ville avec un stand de dégustation, afin de vous rafraîchir pendant cette belle journée.

Pour l'occasion, des *promotions* seront à retrouver à la cave des Carmes!!



### Tour de France "La Barrique ouvre ses portes le midi"

Vendredi 7 Juillet

Votre Bar à Vin « La Barrique » sera également ouvert toute la journée pour vous désaltérer.

Le service de nourriture sera assuré le midi et le soir !



## Sélection de rosé

Retrouvez une large sélection de rosés chez votre caviste! Qu'il soit Bordelais, Corse, de Provence ou bien de Bandol, vous trouverez votre allié pour les apéros/barbecues de cet été!

De 7,50 à 18 euros.

Ils vous attendent, venez les découvrir!

## Nous Sommes en AOC Savennières



Les Savennières se situent sur la rive droite de la Loire, au sud-ouest d'Angers. C'est une Appellation d'Origine Contrôlée très réputées en Loire grâce à ses sols schisteux et ses vins salins et tendus. Ce sont des vins produits à base de chenin (aussi appelé pineau de Loire), qui ont un potentiel de garde très élevés (entre 10 et 20 ans).

## A retrouver en cave :

### Château Soucherie "Clos des perrières"

Ce Savennières se présente cristallin et épuré au nez avec quelques nuances de bois blond amené par l'élevage. L'attaque est ample et racée notamment grâce à une belle minéralité. La longueur persiste sur un côté ciselé et citronné avec une finale saline.

## Notion de Terroir

On vous explique tout !



Qu'est-ce que la notion de terroir ?

« Le terroir inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité. »

Le lien entre le sol et le style du vin n'a jamais été prouvé.

Cependant, il est vrai que la composition du sol peu avoir un impact important sur le vin. Par exemple, la capacité de sol à retenir l'eau à des conséquences sur le développement de la vigne et du raisin.

Le terroir est un bon indicateur au moment de choisir un vin.

Le terroir est défini par plusieurs paramètres. Le sol dans lequel le cépage a été planté, le climat de la région où le vin a été produit et enfin l'intervention de l'homme dans la transformation du raisin en vin sont trois éléments qui définissent les piliers du terroir d'un vin. Le terroir peut être défini comme le terrain d'expression de la vigne et des cépages grâce aux trois composantes que sont le sol, le climat et l'homme.

Un même cépage (c'est-à-dire la variété de vigne) donne des vins différents selon l'endroit où pousse la vigne. Le savoir-faire du vigneron a aussi un impact sur la diversité des vins. En bref, le terroir représente cette interaction entre la nature, la vigne et les pratiques du vigneron et du vinificateur.

-5% de  
réduction sur  
l'achat d'une  
des  
références  
"Coups de  
Coeur"  
si vous  
trouvez la  
réponse à  
l'énigme!

ENIGME:  
Quel vin suis-je ?

Je suis élaboré comme un vin rouge, mais avec  
des raisins blancs,

J'ai une couleur orangée,

J'ai des tanins, une certaine amertume et des  
acidités très basses,

J'offre des arômes d'agrumes, zestes d'oranges,  
de roses séchés et de notes épicées, torrifiées.

Qui suis-je ?

La Cave des Carmes  
et La Barrique  
vous présentent

# La Bonde et la Pioche



## Nos coups de coeur

### "Ô Chartrons"

Fine de Bordeaux 55€

L'alliance entre les frères Nadé fondateurs de la maison Mounicq et un vigneron distillateur de Bordeaux, fait naître la cuvée « Ô Chartrons ». Une eau-de-vie de raisins, méconnue, réalisée à partir d'Ugni blanc et de Sémillon Bordelais.

On trouve des notes d'agrumes, fleurs blanches et de fruits à coques torréfiés.



### Château Magence

AOC Graves 15€

Le Château Magence est une jolie Chartreuse dans la commune de St Pierre de Mons, entourée de 55 hectares de vignes.

Aujourd'hui, Jean D'antras gère le domaine.

La pièce romaine représentée sur la bouteille a été retrouvée dans le puits de la propriété. Elle illustre l'ancienneté du vignoble des graves planté par les Romains.

Cette cuvée apporte des notes d'agrumes, de poivre blanc, beaucoup de fraîcheur. Idéal pour vos apéritifs ou poissons.



### Effervescent "By Arras"

Tasmanie (Australie) 30€

Depuis plus d'une décennie, l'équipe de la Maison d'Arras identifie et développe les sites viticoles idéaux pour un vin mousseux de classe mondiale.

Son climat est nettement plus frais que le continent, avec une longue lumière du jour d'été et des influences maritimes, qui sont des conditions idéales pour un développement des fruits long, lent et constant. La Maison d'Arras s'approvisionne en fruits dans de nombreux vignobles exceptionnels du sud de la Tasmanie et de la côte sud-est.

On trouve des notes briochées, citronnées en bouche ! Le parfait allié pour les amateurs de champagnes !



### Domaine Cavalier

Pic-St-Loup 9€

Jean Benoit Cavalier, reprend en 1984 le domaine que 14 générations avaient fait vivre auparavant. Il valorise de nouveaux terroirs, agrandit la surface de production et construit une nouvelle cave afin de faire évoluer encore la précision de ses vins. Les vignes du Domaine sont plantées sur un sol calcaire limono-sableux, et la végétation se caractérise par de la garrigue sauvage. On y trouve des chênes blancs, des chênes verts, des pins de Salzmann et de la bruyère. A la limite de Brouzet et de Corconne, le climat un peu plus frais offre aux grappes une maturation optimale.

Arômes gourmands de cerise et de cassis. Un vin juteux et soyeux !



### Santa Maria Valley

La Santa Maria Valley est une zone viticole américaine qui se situe entre San Luis Obispo et Santa Barbara. La vallée est large et ouverte, entourée de collines. Ce qui signifie que les vents frais et le brouillard s'écoulent librement depuis l'océan Pacifique. Le résultat est un climat méditerranéen doux qui allonge la saison de croissance et contribue à l'éventuel équilibre sucre / acide dans les raisins. Les sols sont des terreux un peu glaiseux avec une proportion variable de sable et d'argile et ils sont parfaitement adaptés à la culture de la vigne. On trouve aussi du calcaire dans les plus beaux vignobles californiens.

#### A retrouver à la cave:

#### Holus Bolus

Peter et Amy, deux Master of Wine, ont décidés de produire leur propre vin depuis 2005 que l'on caractérise de nos jours comme de « New Californian Wines ». Les vignes sont cultivées en biodynamie, sans sucres résiduels, sans barriques neuves, sans So2.

Un vin avec beaucoup de fraîcheur, qui offre une belle tension et des notes de camomille.



### Où manger en Gironde ? El Gato de La Cocina



El Gato de la Cocina est un nouveau restaurant qui a ouvert ses portes place de la Cathédrale à Bazas. Alice, elle, est professeur de français en collège. Arnaud, lui, possède une société digitale pour la création de site. Tous deux amoureux de la gastronomie se sont lancés le défi d'ouvrir un restaurant au cœur de Bazas.

Dans ce restaurant, on trouve une cuisine franche et colorée. 90% végétarienne, mais Alice élabore aussi un plat de viande pour que sa cuisine convienne au plus grand nombre.

El Gato de la Cocina, c'est également un salon de thé et une formule brunch est proposée le week-end.

#### Mots d'esprit

J'aime le Bordeaux, surtout dans sa vieillesse ; j'aime tous les vins francs, parce qu'ils font aimer.

Alfred de Musset



CAVE DES CARMES, cave à vins  
11 Cours des Carmes 33210 LANGON

05 56 63 06 89

cavedescarmes@gmail.com  
f i Cavedescarmes

LA BARRIQUE

LA BARRIQUE, bar à vins  
32 Rue Maubec 33210 LANGON

05 57 36 78 13

labarrique.langon@gmail.com  
f i labarrique