

Du Cep Au Vin - Séance du 25 02 26

VINS D'ALSACE VENDANGES TARDIVES

Jean Paul et Denis Specht

PINOT GRIS 2008 12,5°

Couleur : Miel ,Dore

Nez : Miélé

Bouche : Sucre , Abricot

Vendanges tardives

Depuis 1984 la mention Vendanges Tardives designe de grands vins moelleux elabores à partir de baies recoltees en sur-maturite

Climat semi-continental avec une tres faible pluviometrie et un bel ensoleillement dans la periode automnale pour un developpement de la pourriture noble

Les Vendanges Tardives doivent presenter une richesse en sucre elevee et ne peuvent etre commercialises qu apres 18 jours d elevage

Le developpement du botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phenomene d evaporation qui favorise la concentration en sucre et en aromes



VIN ILE DE RE

SOIF D'EVASION CHARDONNAY 13,5°

TERRES LEGERES CONSTITUEES DE SABLE DUNAIRE SUR ROCHE CALCAIRE
NOURRIES D'ALLUVIONS MARINES
GRANDE DIVERSITE DE CEPAGES

Couleur : Jaune pâle

Nez : Floral, Genêt, agrumes

Bouche : Ample, fraiche, rondeur, gras, côté salin



20:26 4G

☰  👤 🛒



SOIF D'ÉVASION CHARDONNAY | 6X75CL
(Carton de 3 bouteilles 75cl)

Référence : Chardonnay

38,76 € TTC

€ 48 € par bouteille

- 1 +

Quantité

AJOUTER AU PANIER

Vin blanc - Prix par carton, vendu par carton de 3 bouteilles

vente-vins-en-ligne.com

20:28 4G

☰  👤 🛒

 IGP Vins Charentais -
Ile de Ré

 Vin blanc sec

 Chardonnay

 Terres légères
constituées de sable
dunaire sur une
roche calcaire



- Vendanges nocturnes pour conserver la fraîcheur des arômes.
- Vinification et élevage court sur lie en cave inox.
- Robe d'un jaune

vente-vins-en-ligne.com

20:26 4G

☰  👤 🛒

 Chardonnay

 Terres légères
constituées de sable
dunaire sur une
roche calcaire



- Vendanges nocturnes pour conserver la fraîcheur des arômes.
- Vinification et élevage court sur lie en cave inox.
- Robe d'un jaune lumineux aux reflets dorés.
- Nez éclatant sur les agrumes, les fleurs blanches, la rose.
- L'attaque en bouche est gourmande, ronde, arômes floraux, fruits secs. Une finale longue,

vente-vins-en-ligne.com

Les vins de l'île de Ré

Ajouter aux favoris

Découvrez le vignoble rétais

L'île de Ré, connue pour ses paysages préservés, ses plages de sable fin et ses villages pittoresques, abrite également un autre trésor : ses vignobles. Depuis plusieurs siècles, la viticulture fait partie intégrante de la vie rétaise, offrant des vins uniques qui reflètent le caractère maritime de l'île. Derrière chaque bouteille se cachent des secrets de savoir-faire et une passion transmise de génération en génération.



Cette image montre un vélo blanc avec un panier en osier garni devant une maison à volets bleus, entourée de fleurs en pot. En arrière-plan, on aperçoit une plage avec un autre vélo en bord de mer, créant une ambiance paisible et estivale. Ce cadre pittoresque évoque le charme des villages côtiers, propices aux balades à vélo et à la détente en plein air.

Un vélo blanc garni devant une maison fleurie avec vue sur la mer.

Pause café, le Blog

Bienvenue sur l'espace Blog de l'Office. Comme au café, ici on prend le temps d'échanger, de partager dans la bonne humeur ! La team de l'Office

ici on fait une pause

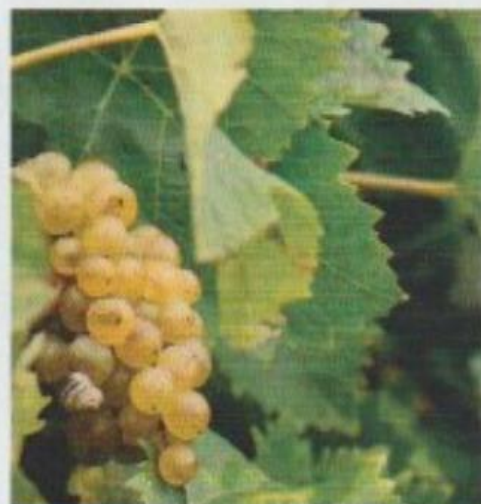
Un terroir unique entre terre et mer

La culture viticole sur l'île de Ré remonte à plusieurs siècles, bénéficiant d'un climat océanique favorable et de sols propices à la vigne.

En 1951, pour structurer et valoriser cette production locale, la Coopérative des Vignerons de l'île de Ré a été créée, permettant aux viticulteurs de mutualiser leurs efforts et de produire des vins de qualité sous une même bannière.

Au fil du temps, des vigneron indépendants se sont également installés sur l'île, comme le Domaine Arica, enrichissant l'offre viticole avec des productions artisanales et diversifiées, offrant ainsi une large gamme de vins, du blanc au rosé en passant par le rouge, tout en valorisant le terroir rétais.

Les vignobles de l'île de Ré bénéficient d'un terroir exceptionnel, où le climat doux et ensoleillé de l'océan Atlantique se mêle à un sol riche en sable et en calcaire. Ces conditions, combinées à l'air iodé, confèrent aux vins de l'île une personnalité distincte, marquée par une belle minéralité et une fraîcheur remarquable.



Cette image montre un gros plan d'une grappe de raisin mûr, prête à être récoltée, parmi les feuilles vertes d'un vignoble. Les grains de raisin sont juteux et dorés, signe de leur maturité. Les feuilles environnantes encadrent la grappe, mettant en valeur la beauté naturelle et la richesse de la récolte viticole.

Gros plan sur une grappe de raisin mûr dans un vignoble, entourée de feuilles de vigne vertes.

Alain Russell

Le métier de viticulteur : une passion et un savoir-faire ancestral

Être viticulteur sur l'île de Ré, c'est vivre au rythme des saisons et de la vigne. Chaque étape, du travail des sols à la taille des ceps, demande une attention minutieuse et un savoir-faire spécifique. La proximité de l'océan exige aussi une gestion particulière des vignobles : le vent marin, les embruns salins, et les variations de températures demandent aux viticulteurs de surveiller constamment leurs parcelles.

Le travail du viticulteur est aussi une véritable œuvre de patience. Après des mois de soins, les raisins arrivent enfin à maturité vers la fin de l'été. C'est alors que commence la phase la plus attendue : les vendanges.



Cette photo capture un vigneron s'occupant des vignes avec le clocher d'église de Sainte-Marie, au loin, illustrant la tradition viticole de l'île de Ré et son patrimoine architectural.

© Un vigneron travaille dans les vignes avec le clocher d'une église en arrière-plan sur l'île de Ré.

Jade Bourcier

La récolte des raisins : un moment clé

Les vendanges sur l'île de Ré sont un moment unique et festif, où tradition et modernité se rencontrent. Selon les domaines, elles peuvent être réalisées à la main ou mécaniquement, chaque méthode ayant ses avantages. La récolte manuelle permet de sélectionner les grappes avec soin, garantissant ainsi une qualité optimale. Quant à la vendange mécanique, elle permet d'assurer une récolte rapide et efficace sur des parcelles plus vastes.

Une fois les raisins cueillis, ils sont transportés vers les caves où commence le processus de vinification. Ici encore, le savoir-faire du vigneron entre en jeu : pressurage, fermentation, élevage en cuve ou en fût... chaque étape est cruciale pour révéler tout le potentiel du raisin et créer des vins à la hauteur des attentes.



Des grappes de raisins rouges mûrs pendent à des vignes verdoyantes dans un vignoble baigné de soleil. Ces raisins sont à maturité, prêts pour la récolte, et seront utilisés pour produire des vins de qualité, révélant l'importance du terroir et des conditions climatiques dans la viticulture.

© Raisins rouges mûrs sur des vignes dans un vignoble ensoleillé.

Tous Droits Réervés

Un voyage gustatif à travers les caves rétaises

Visiter un domaine viticole sur l'île de Ré, c'est s'offrir un véritable voyage gustatif. Diverses caves ouvrent leurs portes aux visiteurs pour des dégustations, permettant ainsi de découvrir toute la richesse des vins locaux : du blanc frais et fruité, idéal avec des huîtres, au rosé léger et désaltérant, parfait pour l'été, sans oublier les rouges élégants qui accompagnent à merveille les plats de la région.

En explorant les vignobles, vous aurez aussi l'occasion d'échanger avec les viticulteurs passionnés qui se feront un plaisir de partager avec vous les secrets de leur métier et l'histoire de leurs domaines.

Sur l'île de Ré, de nombreux viticulteurs s'engagent à respecter l'environnement et les traditions locales. Les pratiques de culture raisonnée, voire bio, sont largement répandues, et l'accent est mis sur la préservation des écosystèmes et de la biodiversité. Les viticulteurs rétais veillent à produire des vins qui respectent le terre qui les nourrit et le patrimoine de l'île.



Cette image montre une rangée de verres à vin suspendus dans un bar, scintillant sous la lumière ambiante. Ils sont prêts à être utilisés pour servir des vins fins dans un cadre élégant, symbole de la convivialité et de la dégustation.

© Des verres à vin suspendus, prêts à être utilisés dans un bar ou un restaurant.

Chatterbox Dubai - Unsplash