

# Mlle boit DU ROUGE

LA REVUE QUI PARLE DE VIN ET QUI FAIT VOYAGER



Zoom sur...  
**Le Domaine  
des Masques**



Coups de cœur...  
**Nos flacons  
de printemps**



À table...  
**4 bonnes adresses  
à découvrir**



Shopping...  
**La liste de nos envies**



Évasion sur...

## Les terres de Castillon

## HELLO !

Chers Wine lovers,

Pour ce deuxième numéro, on vous donne rendez-vous à la fin du confinement, à Bordeaux et plus précisément sur les terres de Castillon, pour découvrir des vins conviviaux et des personnes d'exception.

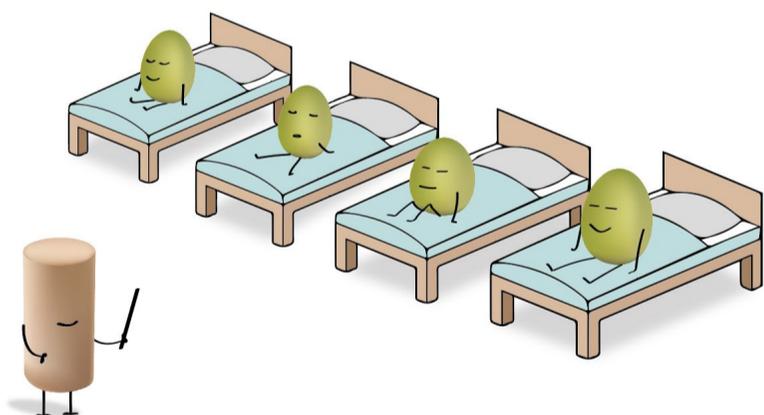
On vous propose de retrouver des flacons qui riment avec plaisir et élégance, quelques astuces d'initiés mais aussi nos derniers établissements coups de cœur.

On vous souhaite une belle immersion.

Océane et Clémence

Le saviez-vous ?

**LORS DE L'ÉLEVAGE, DES PARTICULES  
SE DÉPOSENT AU FOND DES BARRIQUES :  
CE SONT DES LIES.**



### Qu'est-ce qu'un élevage sur lies ?

Après avoir transformé tous les sucres en alcool au cours de la fermentation alcoolique, les levures meurent et viennent se déposer au fond des cuves ou des barriques : on appelle ce dépôt la lie / les lies.

L'élevage sur lies est une pratique qui consiste à laisser les levures mortes dans le vin et à les remuer régulièrement en effectuant un bâtonnage. Celui-ci peut se faire à la

main dans les contenants de petite taille (barriques, petites cuves) avec une sorte de spatule appelée dodine.

De nombreuses caves s'équipent de systèmes mécaniques pour les plus grands contenants. Le bâtonnage est réalisé plusieurs fois par semaine pendant la durée de l'élevage, qui peut aller de quelques mois à plusieurs années.

Cette pratique ancestrale destinée aux vins blancs a pour effet de leur apporter du gras, de la longueur en bouche, et surtout de la complexité aromatique (arômes de beurre, d'amande, de noisette ... 🍞 🥜). De nos jours, l'élevage sur lies se pratique également pour certains rosés dits "de gastronomie".



(C'est ce dépôt jaunâtre que vous pouvez apercevoir au fond de la cuve ou du tonneau).

## A PROPOS



Mlle boit du rouge est un média qui s'adresse aux amateurs et aux professionnels du vin. Accessible sur le web et sur les réseaux sociaux depuis 2015, on y retrouve des reportages, des news, des belles adresses viticoles ainsi que des produits d'exception.

### Qui sommes-nous ?

Respectivement rédactrice et designer graphique, mais aussi curieuses et amoureuses du bon vin, nous mettons nos compétences créatives en commun pour retranscrire de belles histoires et sublimer des lieux ou des marques auxquels nous sommes attachées.



# RENDEZ-VOUS AU DOMAINE DES MASQUES

Sur le plateau du Cengle, au pied de la **Montagne Sainte-Victoire**, cette propriété n'est semblable à aucune autre. Elle a même quelque chose de mystique lorsque le ciel est brumeux et que la montagne est à peine cachée dans les nuages.



## *Une émotion palpable*

Situé à seulement 15 kms d'Aix-en-Provence, ce lieu magique n'est pas classé Grand site de France et Territoire Natura 2000 pour rien ! Il surplombe la Vallée de l'Arc à plus de 500 mètres d'altitude et dispose d'un paysage époustouflant. Pierres calcaires et sols argileux, les nuances de blanc et de rouge forment avec le ciel et la verdure une incroyable palette qui change à toutes les heures de la journée.



## *Une pause dans l'agitation quotidienne*

Lorsque l'on vient au **Domaine des Masques**, on découvre une vue magique, on déguste d'excellents vins, de l'huile d'olive biologique mais on y fait aussi de vraies rencontres. **Yannick Burles**, le Vigneron et Maître de Chai et **Guillaume Mirabella**, le nouveau Responsable Commercial des Masques, ont un véritable sens de l'accueil. Une motivation de plus qui nous pousse à arpenter les chemins caillouteux pour venir jusqu'à **St-Antonin-sur-Bayon**, la commune où se situe le Domaine.

## *Des vins élégants et atypiques avec beaucoup de fraîcheur et de raffinement*

Travaillées dans le respect le plus total, les différentes cuvées du Domaine sont à découvrir pour leur grande finesse et leur singularité !



« La richesse du **Domaine des Masques** est aussi l'éventail des cuvées élaborées. En effet avec 3 Rosés, 3 Blancs et 3 Rouges, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions. De quoi s'amuser dans les accords mets & vins »

## *Des vins biologiques à découvrir de toute urgence !*

Grâce à l'altitude, mais aussi au terroir si particulier, les vins du **Domaine des Masques** sont imprégnés de fraîcheur. Parmi nos coups de coeur, nous pouvons citer le **Rosé Inédit** qui est d'une élégance incroyable et offre un délicieux bouquet floral.

si ce n'est qu'ils se dégustent pour différentes occasions.

Issus à 100 % de Chardonnay, les blancs des cuvées **Essentielle** et **Exception** sont extrêmement différents mais tout aussi qualitatifs. Tandis que la cuvée **Essentielle** est sur la fraîcheur et la minéralité, la cuvée **Exception** est quant à elle, plus ronde et plus complexe au niveau aromatique.

Les Rouges sont agréablement épicés et offrent beaucoup de structure et d'équilibre. Difficile de les départager,



## LA LISTE DE NOS ENVIES

Coups de cœur déco, mode, petits plaisirs gourmands, découvrez toutes nos dernières envies repérées pour l'arrivée des beaux jours. Il s'agit d'une sélection pointue d'idées cadeaux à offrir ou à se faire offrir.



**1. EAU D'ALIÉNOR** - Parfum d'intérieur pour retrouver l'esprit des vendanges.

• Eau d'ambiance Vignoble en fleur - 18 € • [www.eaudalienor.com](http://www.eaudalienor.com)

**2. BAIES DE BACCHUS** - Des petits chocolats en forme de grappes de raisins qui vont faire des ravages pour les Fêtes Pascales

• Coffret assortiment de 8 pièces - 20 € • [www.baiesdebacchus.fr](http://www.baiesdebacchus.fr)

**3. RAWELL** - Un seau design et original pour maintenir votre vin à la bonne température

• Seau sans glace Sofresh noir - 53,90 € • [www.rawell-boutique.com](http://www.rawell-boutique.com)

**4. CHAMPAGNE GRÉMILLET** - Une édition limitée pour faire pétiller vos yeux et vos papilles.

• Blanc de noirs - 42 € • [www.champagne-gremillet.fr](http://www.champagne-gremillet.fr)

**5. SARMANCE** - Des produits cosmétiques Bio à base de rameau de vigne

• Masque Gommant Vignes de Loire - 16,70 € • [www.sarmance.com](http://www.sarmance.com)

**6. PETIT CÉPAGE** - Un joli haut en coton doux et au style « franchouillard » qui répond aux normes écologiques et environnementales

• Sweat bleu marine - 60 € • [www.rawell.fr](http://www.rawell.fr)





## NOS FLACONS DE PRINTEMPS



À déguster avec modération pour un apéro en terrasse,  
une grande occasion ou simplement un repas de tous les jours.


**MIDI ROUGE**  
BORIE LA VITARELLE

Saint-Chinian – Rouge 75 cl  
Un vin d'une élégance remarquable. Un nez de garrigue et de fruits noirs et une bouche de fruits noirs et de fraises écrasées accompagnés de tannins fondus et de légères notes boisées.

Prix : 39,00 €

(Ps : Propice pour la garde, ce vin sera encore meilleur dans 4 ou 5 ans si vous avez un peu de patience).

**Accord parfait** : avec une viande en sauce ou du fromage.


**TRADITION**  
CHÂTEAU LA LIEUE

Coteaux Varois en Provence Blanc 75 cl  
Coup de coeur pour ce joli blanc acidulé qui offre des notes expressives d'abricots et de pêches blanches.

Prix : 9,80 €

**Accord parfait** : à déguster avec un loup grillé ou un plateau de coquillages.


**CHÂTEAU DU SEUIL**

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Blanc 75 cl

Une cuvée tout en délicatesse qui offre des notes florales et des arômes de fruits frais comme la pêche blanche.

Prix : 11,50 €

**Accord parfait** : à l'apéritif ou avec un poisson grillé.


**MINNA**  
VILLA MINNA

IGP Bouches du Rhône Rouge 75 cl  
Gourmand, concentré et riche, ce rouge épicé et harmonieux veut séduire et sait y faire.

Prix : 22,50 €

**Accord parfait** : avec un magret de canard et une purée truffée.


**DOMAINE DU VIEUX**  
TÉLÉGRAPHE

Châteauneuf-du-Pape Rouge 75 cl  
A la fois épicé et truffé, ce vin hautement recommandable révèle le potentiel d'un grand terroir. Un très beau vin issu d'un assemblage de Grenache, Mourvèdre, Syrah et Cinsault.

Prix : 62 €

**Accord parfait** : avec une daube, une viande grillée ou un gâteau au chocolat.


**LES INDIENNES**  
DOMAINE MAS FOULAQUIER

IGP Cévennes – Rouge 75 cl  
De la fraîcheur, de la souplesse et beaucoup de délicatesse. Cet IGP Cévennes élaboré en biodynamie dévoile une robe rouge pâle. Son nez est gourmand avec des arômes de fruits rouges, de roses et d'épices.

Prix : 14 €

**Accord parfait** : À l'apéritif avec un plateau de charcuterie.

## Le saviez-vous ?



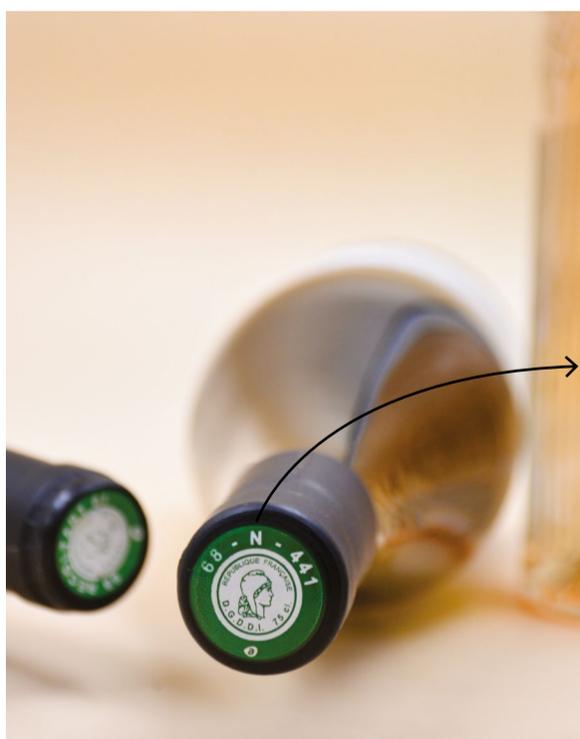
## COMMENT LIRE UNE CAPSULE DE VIN FRANÇAIS

aussi appelée CRD, Capsule Représentative des Droits

## ÉTAPE 1

Observer la **couleur** de la capsule pour déterminer le type de vin

- **VERT** : Vin Tranquille ( sans bulles )  
et Vin Effervescent bénéficiant d'une AOC
- **LIE-DE-VIN** : même signification que le vert  
sauf pour certaines appellations ( ex. Champagne )
- **BLEU** : Vins de Pays ( dont IGP )
- **ORANGE** : Vin Doux Naturel et Vin de liqueur  
( ex. Pineau, Muscat )



## ÉTAPE 2

Examiner la **lettre** sur la capsule

**R** : RÉCOLTANT

Le vin de récoltant est produit et mis en bouteille par le vigneron lui-même.

**N** : NÉGOCIANT

Le négociant ( éleveur ) achète en vrac, assemble du vin puis l'éleve dans ses propres chais pour ensuite le commercialiser.  
(Ps : le négociant peut être vigneron)

**E** : ENTREPOSITAIRE AGRÉÉ

Il s'agit d'un négociant ou marchand qui détient et expédie de l'alcool.  
(Ps : il n'assure pas les opérations de vinification)



# VOYAGE SUR LES TERRES DE CASTILLON CÔTES-DE-BORDEAUX



## LA CITÉ DU VIN un musée international unique au monde

Si vous êtes de passage à Bordeaux avant d'arriver sur les terres Castillonnaises, on vous conseille très fortement de passer à la Cité du Vin. Ce lieu est un chef-d'œuvre qui aborde le vin et le monde qui l'entoure de manière sensorielle.

*Cité du Vin : Esplanade de Pontac, 134 Quai de Bacalan, 33300 Bordeaux – 05 56 16 20 20*



## LE CHÂTEAU LES ARMES DE BRANDEAU

Un centre équestre dédié au vin

Partez explorer le vignoble de l'AOC Castillon Côtes-de-Bordeaux pour une excursion à cheval. **Le Château les Armes de Brandeau**, qui s'étend sur une superficie de 43 ha, possède un centre équestre et propose une jolie balade dans les bois. Un endroit où il fait bon déambuler entre les vignes et la forêt.

N'hésitez pas à venir découvrir les vins du Domaine.

*Château les Armes de Brandeau : 5 Brandeau, 33350 Les Salles-de-Castillon – 06 08 24 13 32*



## UNE DESTINATION IDÉALE POUR UN WEEK-END ENTRE AMIS

*Envie de découvrir une appellation qui a le vent en poupe ou tout simplement passer du bon temps dans le vignoble bordelais ? On vous donne rendez-vous à **Castillon**. Dégustations, visites, activités œnotouristiques, cuisine savoureuse et bon rapport plaisir prix...*

*On a sélectionné pour vous 4 adresses qui dépayseront votre week-end.*

## LE CHÂTEAU D'ANVICHAR

Des gîtes chaleureux au coeur des vignes

**Anne-Marie et Vincent Galineau** – les propriétaires du **Château d'Anvichar** – proposent plusieurs gîtes au sein de leur propriété viticole. Nichées au cœur du vignoble de Castillon et plus précisément à Saint-Genès de Castillon, ces maisons d'hôtes offrent une décoration cosy et chaleureuse. On dort dans une chambre aux airs de vacances, on savoure son petit déjeuner vue sur les vignes, et selon la saison, on peut même plonger dans une piscine incroyable...

*Château d'Anvichar : 7 Périgord – 33350 Saint-Genès de Castillon – 06 88 15 61 94*



## LE CHÂTEAU D'AIGUILHE

L'un des plus beaux vignobles de toute l'appellation

Parmi les 230 vigneronns de l'appellation Castillon, tous aussi passionnés les uns que les autres, il y a le Comte Von Neipperg qui possède le **Château d'Aiguilhe**. Il s'agit de l'un des plus beaux vignobles de Castillon qui façonne d'excellents vins bio avec une démarche aussi ingénieuse qu'éco-responsable.

Un Château fortifié dont les origines remontent au XIIème siècle, un étang qui jouxte d'anciens jardins à la française, des cuvées élégantes et raffinées, un sublime logis des Gardes qui fait office de boutique et de salle de réception, et bien sûr un chai unique en son genre, en font un lieu d'exception.

*Château d'Aiguilhe : 33350 Saint-Philippe-d'Aiguilhe – 05 57 24 71 33*



## COMPRENDRE LA TAILLE DE LA VIGNE en 3 minutes !

C'est la fin de l'hiver et on n'entend déjà presque plus le cliquetis des sécateurs qui taillent les pieds de vigne. La taille se déroule entre décembre et mars dans le vignoble français : c'est une étape cruciale et nécessaire au bon développement de la plante qui marque le début du travail sur le nouveau millésime.

La vigne est une liane, elle peut pousser indéfiniment ; c'est pourquoi le vigneron doit chaque hiver couper les bois qui ont produit la récolte de l'année. Grâce à ce geste précis et technique, hérité d'un savoir-faire séculaire, le vigneron façonne année après année la forme du cep (= pied de vigne). Il oblige ainsi la plante à croître de nouveaux sarments chaque printemps au plus près du tronc : ils seront plus vigoureux et produiront des fruits de meilleure qualité.

" Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars ". Ce dicton est bien connu des vignerons, car la montée de sève du mois de mars aide à cicatiser sainement les blessures du sécateur. Au sortir de l'hiver, dès les premières douceurs, la vigne sort de sa dormance (= repos hivernal) et la sève commence à circuler dans les bois. En taillant en période de montée de sève, on s'assure une coupe saine : la sève pourra sortir du bois, mais les maladies ne pourront pas y entrer.

Depuis plusieurs années, les vignerons vivent une accélération dans le calendrier de la vigne. Les hivers sont moins rudes et le printemps est précoce dans de nombreuses régions, ce qui pousse la vigne à sortir de son repos hivernal et à lancer la montée de sève en avance. Cette année, la taille de mars du dicton paysan aurait pu s'appeler taille de février...!



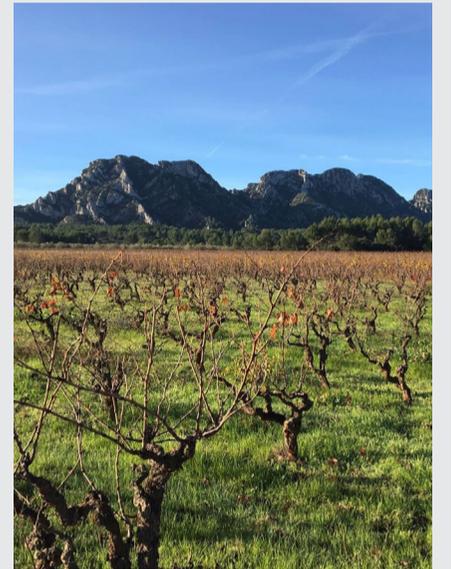
In Eygalières, in the Alpilles, the Domaine d'Eole produces notable Provence wines every vintage, hand harvested and carefully respected in the cellar expressing the best of the terroir. Certified organic for more than 20 years, the wine range is surprising by its diversity: 3 whites; 4 rosés, including a no Sulphur, and a sparkling; and 3 reds permitting our team to welcome you pleasantly.

**En semaine :** 10h - 12h30 et 14h30 - 18h, vendredi : fermé à 17h

**Le weekend :** 10h - 12h30 et 15h - 18h (d'avril à octobre)



À Eygalières, au pied des Alpilles, le Domaine d'Eole produit à chaque millésime des vins provençaux remarquables. Les raisins sont vendangés à la main et soignés en cave pour exprimer au mieux le terroir. Certifiée biologique depuis plus de 20 ans, la gamme du Domaine surprend par sa diversité : 3 blancs ; 4 rosés, dont 1 sans sulfites, ainsi qu'un effervescent Brut Nature ; et 3 rouges qui complètent la palette d'une équipe qui se fera un plaisir de vous accueillir pour enchanter vos papilles.



396, chemin des Pillons  
• 13810 EYGALIÈRES • 04 90 95 93 70 •  
[www.domainedeole.com](http://www.domainedeole.com)

## ACCORDS VINO-CHOCO

Les accords « **chocolat et vin** » sont souvent très délicats à réaliser. Les moelleux, liquoreux ou vins doux sont considérés comme des stars pour accompagner du chocolat. Mais en réalité, la question n'est pas si évidente car le sucre peut vite écraser les vins et l'alliance peut se révéler très lourde (surtout en fin de repas).

### LES PIÈGES À ÉVITER !



#### CHOCOLAT BLANC OU AU LAIT

• **Quels vins ?**  
Des vins blancs secs, fruités et très aromatiques :  
- Vallée du Rhône (le Viognier)  
- Alsace (Riesling, Pinot Noir, Gewurztraminer)  
- Loire (Sauvignon)

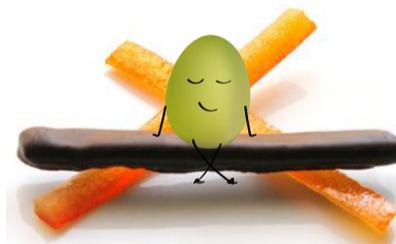
• **Pourquoi ?**  
Les saveurs douces, lactées et très sucrées de ces chocolats ont besoin d'être nuancées par de la fraîcheur et de la vivacité !



#### CHOCOLAT NOIR CORSÉ

• **Quels vins ?**  
Des vins rouges tanniques puissants et épicés :  
- Vallée du Rhône (Cornas ou Côte-Rôtie)  
- Provence (Bandol)  
- Sud-Ouest (Madiran)

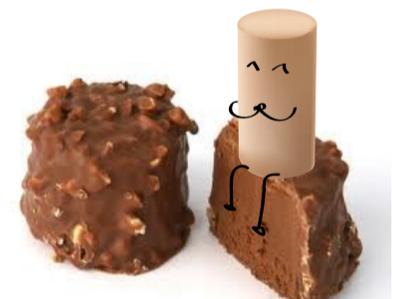
• **Pourquoi ?**  
Car les vins tanniques s'entendent à merveille avec l'amertume du cacao.



#### CHOCOLAT FRUITÉ

• **Quels vins ?**  
Des vins rouges jeunes et fruités :  
- Languedoc

• **Pourquoi ?**  
Ils font ressortir le goût du fruit.



#### CHOCOLAT PRALINÉ

• **Quels vins ?**  
Des blancs liquoreux

• **Pourquoi ?**  
Car ces blancs ont plus de gras et l'onctuosité se marie à merveille avec les amandes.



### UN MOELLEUX AU CHOCOLAT ET COULIS DE FRUITS ROUGES

#### Fleur de Syrahne

MICHELAS ST-JEMMES

-  
Crozes-Hermitage rouge  
Une cuvée gourmande, croquante  
et remplie de fraîcheur.

Prix : 15 €





## 4 BONNES ADRESSES À DÉCOUVRIR



Marseille

### OURÉA

Au cœur de Marseille, dans une petite rue, tout près du palais de Justice, **Ouréa** dévoile une cuisine aussi soignée que savoureuse. L'univers doux et chaleureux composé de bois et de couleurs vives et poudrées, apporte une véritable âme à la pièce centrale. Une très belle carte des vins accompagne d'excellents produits bruts et de saisons. Deux entrées, trois plats et deux desserts sont élaborés presque sous nos yeux par une brigade installée au fond du restaurant.

**Une belle expérience culinaire et artistique !**

**Conseil : idéal autant pour un déjeuner d'affaires que pour se retrouver entre amis.**

72 rue de la Paix Marcel Paul, 13006 Marseille – 04 91 73 21 53

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et du mercredi au samedi de 19h à 22h



Aix-en-Provence



### SAUVAGE – SALLE À MANGER

Les papilles s'agitent dans tous les sens chez Sauvage ! Cette nouvelle adresse aixoise propose un incroyable repas en 5 temps : deux entrées, une viande, un poisson et un dessert. Pas de place pour la routine ! Ici, le menu change toutes les semaines en fonction des envies du Chef et propriétaire **Loïc Pétri**. Côté vin, il n'y a pas de carte à table. Les prix sont affichés sur la bouteille et on se lève pour choisir soi-même son flacon.

**Des pépites à un prix plus que raisonnable sont à découvrir dans la cave !**

**Conseil : Réservation recommandée pour tester l'expérience unique de cette salle à manger conviviale.**

24 Rue Aumône Vieille, 13100 Aix-en-Provence - 04 42 91 37 56

Ouvert du lundi au vendredi de 19h30 à 22h30

Puylobier

### LA PLACE – BISTROT RESPONSABLE

Dans le sublime village de Puylobier, situé au pied du massif de la Sainte-Victoire, le Bistrot La Place propose une cuisine authentique et conviviale. La carte est renouvelée tous les jours avec des produits de grande qualité. On partage ici une cuisine responsable et on se laisse porter par les suggestions du Chef. Coup de cœur pour le lièvre à la royale et la tarte fine, mousse marrons, clémentines et panais. Une belle adresse pour une pause gourmande le midi !

**Conseil : Pensez juste à réserver car dès l'arrivée des beaux jours, le restaurant s'agrandit et les tables s'installent directement sur la place du village.**

10 avenue Pierre Jacquemet, 13114 Puylobier – 04 42 66 35 51

Ouvert mardi et mercredi de 8h30 à 18h – Jeudi et vendredi de 8h30 à 22h

Samedi de 9h30 à 22h et dimanche de 9h30 à 18h



### Le Caviste à découvrir



### CHICOULON

**Le saviez-vous ? Chicoulon est une expression qui veut dire fond de verre en provençal.**

C'est aussi un **caviste / restaurant** et l'une des meilleures adresses marseillaises pour découvrir de nouvelles pépites de propriétaires récoltants. Avec plus de 500 références de vins, spiritueux et bières artisanales, il y en a pour tous les goûts. Côté cuisine, chaque midi, on découvre deux entrées et deux plats concoctés par Tomi. Aussi savoureux que réconfortants, ces derniers changent tous les jours au gré des saisons et des produits du marché.

**Conseil : Garder une petite place pour les desserts maison de Fanny !**

59 Rue Grignan, 13006 Marseille – 04 91 33 46 59

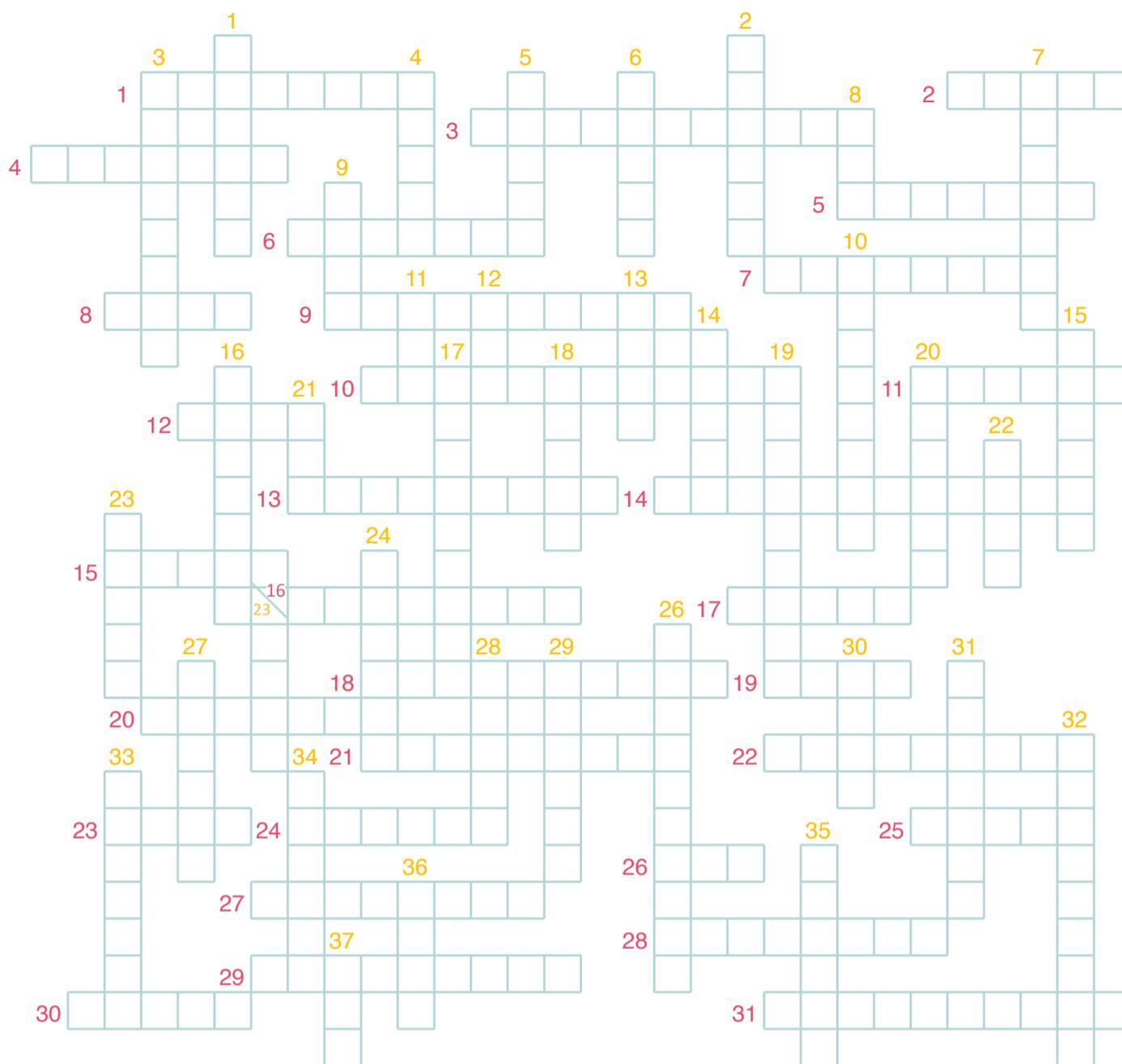
La Cave est ouverte du mardi au vendredi de 10h à 20h

et le samedi de 10h30 à 13h et 16h – 20h

La Table - Mardi au Vendredi : 12h – 14h



## CONNAÎSSEZ-VOUS LE VOCABULAIRE DU VIN ?



## HORIZONTAL

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Grand Cru du Beaujolais au pied du Mont du même nom  | 13. Raisin blanc de table et de cuve, originaire de Suisse  | 23. Lieu où sont entreposées les barriques   |
| 2. Région viticole et appellation espagnole             | 14. Etape de fabrication du vin qui transforme les sucres en alcool                                     | 24. Arôme de cuir, sueur, fourrure (famille)   |
| 3. Vin blanc liquoreux voisin de l'AOC Bergerac         | 15. Couche supérieure du sol formée de débris organiques<br><i>l'enherbement des vignes la favorise</i> | 25. Action de pousser vers le bas les raisins en fermentation<br><i>avec un outil ou avec les pieds, en Bourgogne, équivaut à un terroir</i> |
| 4. Sol, climat et exposition le définissent             | 16. Contenant de vinification et d'élevage en bois  | 26. Côteaux de Glanes en est une   |
| 5. Peut être Fumé, Fuissé, Lochet, ...                  | 17. Peut être Noir, Gris, Meunier,...   | 27. Ils conservent le vin, mais font mal à la tête   |
| 6. Rameau de vigne                                      | 18. Appareil de mesure de la densité du vin en fermentation   | 28. En dégustation, la persistance aromatique en bouche  |
| 7. Timbre fiscal présent sur la capsule d'une bouteille | 19. En dégustation, l'aspect visuel d'un vin  | 29. Récoltes des raisins   |
| 8. Les bouteilles y dorment                             | 20. Grand cru du Beaujolais au nom printanier   | 30. Au coeur du grain  |
| 9. Cépage blanc roi en Bourgogne                        | 21. Cépage blanc aux arômes de fleurs, de buis et d'agrumes   | 31. Puceron ravageur de la vigne   |
| 10. Reconnaissances de qualité d'un produit             | 22. Unité de mesure de longueur en bouche<br><i>c'est aussi une marque de cosmétiques</i>               |  |
| 11. Parcelle de vigne à flanc de colline                |   |  |
| 12. Célèbre vallée du vignoble de Californie            |   |  |

## VERTICAL

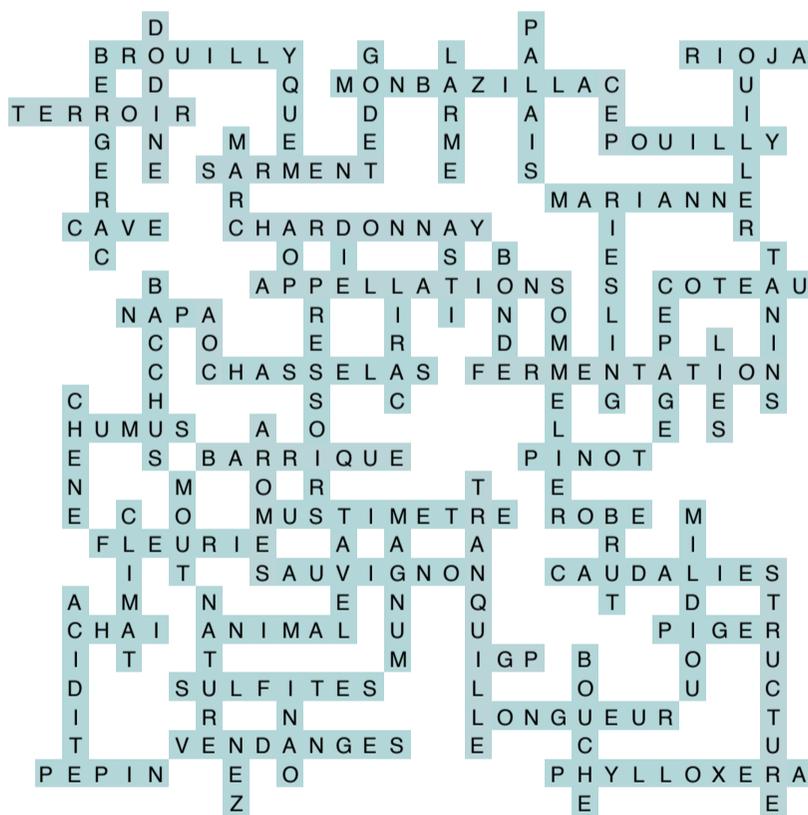
- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Grande spatule pour le bâtonnage                             | 14. Ferme la barrique                                     | 27. Ses aléas façonnent le millésime<br><i>en Bourgogne, équivaut à un terroir</i>   |
| 2. Organe de la dégustation                                     | 15. Conservent et rendent le vin astringent               | 28. AOC de vins rosés du bas des Côtes-du-Rhône  |
| 3. Appellation et nom d'un héros au nez célèbre                 | 16. Dieu romain du vin et de la fête                      | 29. Bouteille d'1,5 litre  |
| 4. Fameux Château de Sauternes                                  | 17. Machines utilisées pour extraire le jus du raisin     | 30. Se dit d'un Champagne au sucre <15g/litre  |
| 5. Petit verre familier   | 18. AOC voisine de Châteauneuf-du-Pape, dans le Gard      | 31. Maladie de la vigne que favorise l'humidité  |
| 6. Marque de sucrosité et d'alcool, coule sur la paroi du verre | 19. Spécialiste des vins au restaurant                    | 32. C'est l'équilibre, la puissance, la profondeur d'un vin  |
| 7. Remplir de vin le vide en haut d'une barrique                | 20. Variété de raisin                                     | 33. Apporte aux vins blancs et rosés vivacité et fraîcheur   |
| 8. Pied de vigne  | 21. Dénomination française de qualité d'un produit        | 34. Vin sans aucun additif   |
| 9. Ensemble des résidus secs du pressurage                      | 22. Levures mortes présentes dans le vin durant l'élevage | 35. En dégustation, c'est le goût, la texture et l'amplitude<br><i>elle se compose de l'attaque, du milieu et du final</i> |
| 10. Cépage et appellation d'Alsace                              | 23. Bois à barriques et à foudres                         | 36. Institut qui délivre les appellations de qualité   |
| 11. Dénomination européenne de qualité d'un produit             | 24. Notes parfumées indétectables à la dégustation        | 37. En dégustation, bouquet ou effluves du vin   |
| 12. Ville d'un effervescent composé de Clairette                | 25. Jus de raisin à la sortie du pressoir                 |  |
| 13. Ville et vin mousseux du nord de l'Italie                   | 26. Se dit d'un vin non effervescent                      |  |





#RESTEZCHEZVOUS

Réponse mots croisés



**Direction Artistique**  
Océane Di Raimondo

**Directrice de publication**  
Clémence Pilot

**Rédactrices**  
Louise Aulanier  
Clémence Pilot

**Illustratrices**  
Océane Di Raimondo  
Clémence Zoppis

# Mlle boit DU ROUGE

Un journal gratuit et trimestriel édité  
par Clémence PILLOT  
111 rue St Jacques, 13006 Marseille

& Océane DI RAIMONDO -  
33 bis avenue St Jérôme, 13100  
Aix-en-Provence

[mleboitdurouge@gmail.com](mailto:mleboitdurouge@gmail.com)

**Parution :** mars 2020

Toute reproduction totale ou partielle d'un  
ou de plusieurs de ses composants, par quelque procédé que  
ce soit, sans autorisation expresse de son créateur, est interdite,  
une contrefaçon sanctionnée par les articles  
L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION »



[www.mlleboitdurouge.com](http://www.mlleboitdurouge.com)