

COLLECTION 2025

Explorez les régions viticoles les plus réputées au monde avec la collection Winexpert LE; une sélection de vins en édition limitée qui célèbre l'unicité, l'exaltation et ce qui se fait de mieux au monde - des cépages classiques aux assemblages exceptionnels.

Nos vins les plus recherchés.
Disponibles uniquement sur réservation.

wine><pertTM_{MC}

LE25



wine><pertTM_{MC}

LE25

RÉSERVEZ VOS MILLÉSIMES AVANT
LE 2 NOVEMBRE 2025

RÉSERVEZ VOS MILLÉSIMES
AVANT LE 2 NOVEMBRE 2025

wine><pertTM_{MC}

FAIRE SON VIN. LE FAIRE BIEN.^{MC}

ÉDITION LIMITÉE.
AVENTURE SANS LIMITES.



PINOT SHIRAZ

13,5 % | SEC | MI-CORSÉ | CHÊNE MOYEN

Un assemblage exceptionnel de deux cépages distincts mariant avec brio élégance et puissance. Des arômes de fruits rouges, de fleurs et d'épices débouchent vers des saveurs de griotte, de prune, de fruits rouges et de bleuet. De délicates nuances de réglisse et d'épices lui confèrent une belle profondeur culminant en une finale persistante pourvue de tannins très fins.

RIVERLAND, AUSTRALIE

Son climat chaud et sec est idéal pour produire un Shiraz d'une riche texture aux saveurs prononcées de fruits rouges. Des nuits fraîches permettent au Pinot de préserver son acidité tout en développant d'opulents arômes fruités. Cela en fait un compagnon d'assemblage idéal pour le Shiraz – l'une des raisons pour lesquelles l'Australie est l'un des rares pays à bien maîtriser cet assemblage.

ACCORDS

- Filet de porc aux champignons sautés
- Crevettes tandoori
- Légumes racines rôtis

DATE DE SORTIE: DÉCEMBRE 2025



BLANC DE NOIR

12,5 % | SEC | MI-CORSÉ

Un vin blanc d'exception élaboré à partir de Grenache noir ayant bénéficié d'un contact minimal avec les peaux. Le Blanc de Noir offre des arômes de pêche et de pamplemousse rose légèrement épicés. La bouche s'ouvre sur de délicates nuances herbacées et des arômes de pomme rouge et de fraise tandis qu'une acidité vive complète bien cette merveille.

LANGUEDOC, FRANCE

Le Grenache bénéficie de conditions idéales dans cette région côtière où les brises marines rafraîchissantes tempèrent un climat méditerranéen chaud et ensoleillé. Les sols sont principalement calcaires et argileux, permettant ainsi de bien retenir l'humidité dans ce paysage aride. Les faibles précipitations et les vents côtiers produisent des fruits concentrés, propices à des styles expressifs et innovants.

ACCORDS

- Rillettes ou cretons de porc
- Risotto au homard
- Pêches grillées au mascarpone et au miel

DATE DE SORTIE : JANVIER 2026



MALBEC CABERNET

14 % | SEC | CORSÉ | CHÊNE MOYEN

Audacieux et charismatique avec la richesse du Malbec et la structure du Cabernet Sauvignon. Des arômes de violette, de fruits noirs et d'épices mènent à une bouche aux notes de prune, de mûre et de poivre. Des tannins bien intégrés et une acidité relevée ajoutent une pointe de chaleur et des notes de fruits noirs à une finale longue et veloutée.

MENDOZA, ARGENTINE

Situés au pied des Andes, ces vignobles, parmi les plus hauts du monde, culminent en moyenne à 900 m d'altitude. Des rayons de soleil intenses assurent la pleine maturité des raisins tandis que les nuits fraîches des montagnes en préservent l'acidité. Ses sols secs et rocailleux apportent une contrainte additionnelle aux vignes qui produisent ainsi des raisins plus petits et concentrés, parfaits pour des vins corsés.

ACCORDS

- Burgers au fromage bleu
- Asado argentin
- Pain plat aux champignons et à l'ail rôti

DATE DE SORTIE: FÉVRIER 2026



PINOT GRIS VERDELHO

13 % | SEC | MI-CORSÉ

Des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux se prolongent dans une bouche vive à souhait. Le Pinot Gris apporte des notes de melon et de poire tandis que le Verdelho ajoute des tonalités de fruits tropicaux. Des notes d'ananas, de goyave et d'agrumes sont relevées par des nuances de pomme verte et d'épices. Une texture soyeuse, une acidité vive et une légère minéralité mènent à une finale toute en fraîcheur.

RIVERLAND, AUSTRALIE

Le Verdelho prospère dans le chaud climat méditerranéen du Riverland. Ses journées chaudes favorisent la maturation tandis que ses nuits fraîches contribuent à préserver cette acidité si essentielle au Pinot gris. Le long et sinueux fleuve Murray assure une irrigation indispensable à cette région aride, nourrissant ses sols limoneux et argileux. Ces conditions permettent de produire des raisins parfaitement mûrs, à la source de vins frais et fruités.

ACCORDS

- Cari thaï au poulet
- Bol de vermicelles aux crevettes
- Salade de poires, noix et fromage de chèvre

DATE DE SORTIE: MARS 2026

winexpertTM_{MC}

LE25

RÉSERVEZ LES VÔTRES !



PACIFIC QUARTET RED

14 % | SEC | MI-CORSÉ | CHÊNE INTENSE
AVEC PEAUX DE RAISINS

Le Carménère chilien, le Shiraz australien, le Cabernet Sauvignon californien et le Merlot de Nouvelle-Zélande engendrent un assemblage délicieusement corsé et bien structuré. Des arômes de mûre, de cerise et d'épices mènent à une bouche riche et étagée aux nuances de cassis, de prune et de chocolat noir. Des tannins fermes et des notes de chêne grillé culminent sur une finale longue et plaisante.

CEINTURE DE FEU DU PACIFIQUE

Les climats variés de ces quatre pays de la ceinture de feu du Pacifique offrent des conditions idéales pour une viticulture de haut niveau. Cet amalgame unique de terroirs contribue au fruité éclatant, à l'acidité équilibrée et au caractère complexe de ce vin.

ACCORDS

- Entrecôte grillée, sauce au poivre
- Brochettes de légumes au paprika fumé
- Canapés aux oignons caramélisés et au gouda

DATE DE SORTIE: AVRIL 2026

MALBEC BONARDA

TWIN PEAKS

MENDOZA, ARGENTINE

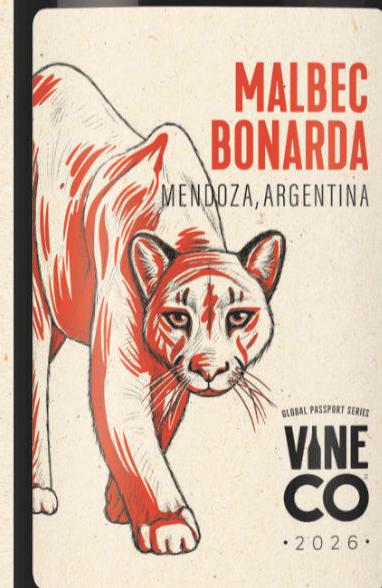
SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 13% | PUISSANCE: MI - CORSE
CHÊNE: MOYEN - INTENSE

Le **Twin Peaks** rend hommage à deux des cépages les plus emblématiques et les plus répandus d'Argentine, le Malbec et le Bonarda, qui se côtoient à merveille dans cet assemblage tels les deux plus hauts sommets des Andes.

Un rouge bien charpenté aux arômes de mûre, de prune et de groseille. Texture veloutée, saveurs étagées de fruits noirs et d'épices, finale longue et équilibrée.

IDÉAL AVEC:

- Chorizos grillés
- Burgers aux champignons et haricots noirs
- Cheddar affiné



SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY

ALTO BLANCO

MANCHUELA, ESPAGNE • MAIPO, CHILI

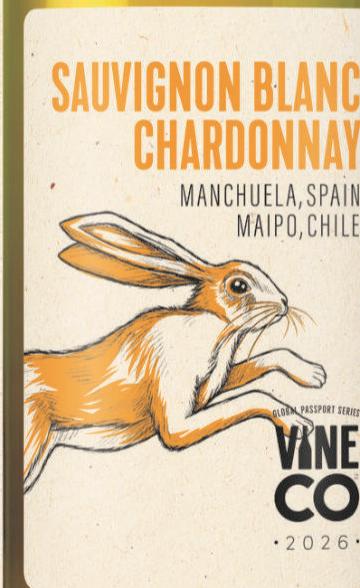
SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 12,5% | PUISSANCE: MOYEN
CHÊNE: NON BOISÉ

L'**Alto Blanco** est le reflet des vignobles situés en altitude des régions de Manchuela, en Espagne, et de Maipo, au Chili. Les particularités de ces deux régions montagneuses contribuent à créer un assemblage de vin blanc éclatant, équilibré, structuré et élégant.

Des nuances d'agrumes acidulés, de pomme verte et de fruits tropicaux se démarquent dans cet assemblage énergique qui affiche une acidité vive, une texture souple et une finale fraîche et raffinée.

IDÉAL AVEC:

- Crevettes grillées au citron et à l'ail
- Salade au fromage de chèvre et vinaigrette aux agrumes
- Feta



CARMENÈRE SYRAH

TINTO FUEGO

MAIPO, CHILI

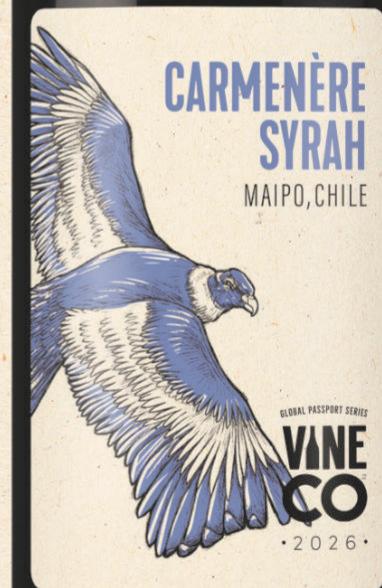
SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 13% | PUISSANCE: MI - CORSÉ
CHÈNE: MOYEN - INTENSE

Le **Tinto Fuego**, signifiant « feu rouge », évoque les journées ensoleillées du Chili et la fraîcheur de ses nuits. Ce contraste marqué dans les températures apporte une vive acidité et des saveurs profondes et intenses.

Riche et vif avec de riches arômes de mûre, de prune et de myrtille soutenus par des tannins souples ainsi que des nuances d'épices et de chocolat noir culminant en une longue finale aux notes terreuses.

IDÉAL AVEC:

- Brochettes de bœuf grillées au chimichurri
- Poivrons farcis
- Fromage manchego



CABERNET MATARO MERLOT

MURRAY RED

RIVERLAND, AUSTRALIE

SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 14% | PUISSANCE: CORSÉ | CHÈNE: INTENSE
AVEC PEAUX DE RAISINS

Le **Murray Red** est un tribut au puissant fleuve Murray d'Australie qui joue un rôle crucial dans le développement des vignobles de la région du Riverland. Il assure une irrigation essentielle, tempère son climat sec et enrichit les sols fertiles de la région.

Audacieux, expressif et bien structuré avec des arômes de cassis mûr, de prune et de cerise agrémentés de nuances de poivre noir et d'herbes séchées, le tout soutenu par des tannins fermes et une finale à la fois souple et persistante.

IDÉAL AVEC:

- Côtelettes d'agneau grillées au thym
- Risotto aux champignons
- Fromage bleu

