



Fabrice Roy

Côte d'Azur et Monaco

[A la Une](#)[Gastronomie / Terroir](#)[Art / Culture](#)[Les partenaires](#)[L'Auteur](#)[Contact](#)

Fabrice Roy | janv 27

Aux sources de la vigne et de ses fruits...

Un périple qui a vu 11 domaines visités en deux jours et demie. A l'est de Tbilissi, la Kakhetie et au Nord-Ouest, sur la route de Gori, les paysages de Mitskheta. TCMagazine® convie ses lecteurs à partager au fil des articles ses visites en compagnie de l'Association des Sommeliers Monégasques. On découvrira des sites étonnants, des méthodes de vinification ancestrales, des cépages endémiques nobles et de caractère... et l'ensemble des crus dégustés avec les appréciations des sommeliers de Monaco.



Sur la route du Caucase. Col de Gombori. 1620 mètres d'altitude. © Fabrice Roy

[Le Château Mere](#)

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



Première étape de notre périple, le **Château Mere**. Entouré d'une vue imprenable sur la vallée d'Alazani et les montagnes du Caucase, cette cave, qui est aussi un hébergement de luxe, nous a proposé des vins des domaines de **Tavankari, Gurashvili et Winiveria**.

Domaine Tavankari

1- Vin Blanc

Cépage: Mtsvane

Année: 2018

Vinification: classique

Robe: Dorée, Jaune paille

Nez: Fin, délicat, notes florales, fruits blancs, agrumes

Bouche: poivre, épices, fin de bouche puissante

Accords: Poisson grillé

2- Vin Rouge

Cépage: Saperavi

Année: 2015

Vinification: Traditionnelle en Qvevri (Jarres) et 6 mois en barriques

Robe: Chaude, profonde, presque noire. Belle épaisseur

Nez: Réglisse, myrtilles griottes, cacao

Bouche: Fraîcheur, pas d'agressivité, un peu asséchant en fin de bouche

Accords: Sauté agneau, viande en sauce

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



Les sommeliers au travail.... © Fabrice Roy

Domaine Winiveria1- *Vin Blanc***Cépage:** Khikhvi**Année:** 2017**Vinification:** classique**Robe:** Limpide, profonde**Nez:** Fruits exotiques, amande, abricot**Bouche:** Attaque chaude, que l'alcool ne domine pas**Accords:** Poissons de lacs ou rivières, fruits de mer2- *Vin Blanc***Cépage:** Khikhvi**Année:** 2017**Vinification:** Traditionnelle en Qvevri (Jarres)**Robe:** Ambrée, presque cuivrée**Nez:** Figue d'abord, puis, mangue, orange**Bouche:** Assèche légèrement avec une pointe de salinité, fuyant sur la fin.**Accords:** Poissons fumés, poutargue, tarte aux poires, artichauts crus...3- *Vin Rouge Mukuzani***Cépage:** Saperavi**Année:** 2017**Vinification:** Classique**Robe:** Belle robe sombre**Nez:** Amande, muscade**Bouche:** Homogène, soyeuse**Accords:** Grillades, entrecôtes, chateaubriand

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



La robe ambrée des vins blancs vinifiés en Qvevri (Jarres). © Fabrice Roy

Domaine Gurashvili

1- Vin Blanc

Cépage: Kisi

Année: 2017

Vinification: Traditionnelle, en Qvevri (jarre), sans filtre. Puis, 6 à 7 mois en barriques

Robe: Belle robe ambrée

Nez: Fumé

Bouche: Légèrement sec en bouche, avec un côté oxydatif

Accords: Ceviche, sushi, chocolat noir

2- Vin Rouge

Cépage: Saperavi

Année: 2017

Vinification: Traditionnelle, en Qvevri (jarre), 6 mois. Puis 9 mois en barriques

Robe: Belle robe grenat

Nez: Tonicité, côté soyeux

Bouche: Astringence, tanins, légère apreté

Accords: Plats en sauce.

[Chateau Mere](#)

15 Vardisubani St,

Telavi 0145

Géorgie

Posts récents [Tél: +995 595 99 03 99](#)

[Voir tout](#)

Le domaine Schuchmann

« Islande, île noire » de Marc Pollini

Exposition "Fleurs et Carnavals"

[Connexion](#) pour rédiger un commentaire.

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.