



Fabrice Roy

Côte d'Azur et Monaco

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

Fabrice Roy il y a 9 heures

Le domaine Schuchmann

Sixième étape de dégustation de l'Association des Sommeliers Monégasques en Géorgie, Fondé en 2008, Schuchmann est un domaine de 122 hectares qui produit à l'année 1,2 millions de cols. 90% des vins sont exportés dans 22 pays. 70% de la production est vinifiée en méthode classique, 30% en Qvevri. Pour ces derniers, 47 jarres assurent la vinification et reçoivent le jus, le marc, les pépins qui sont remués 5 fois par jour pendant la fermentation. Avant de recevoir le précieux nectar, les qvevri sont frottés à l'aide d'une brosse particulière, appelée "Krazana", ce qui, littéralement, veut dire "guêpe" en géorgien. Après soutirage, le marc est distillé pour produire le fameux "Chacha". A côté des cépages endémiques comme le Rkatsiteli, le Kisi, le Mtsvane pour les blancs et le Saperavi pour les rouges, le domaine a planté du Cabernet Sauvignon, du Chardonnay, du Merlot ou encore du Malbec.



L'Association des Sommeliers Monégasques au domaine Schuchmann. © Fabrice Roy

1- *Vin Blanc*

Cépage: Chardonnay

Année: 2016

Vinification: 24 mois brut

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.

Robe: Effervescence peu présente à la vue

Nez: Agréable

Bouche: Riche, effervescence très existante

Accord: Apéritif

2- Vin Blanc

Cépage: Mtsvane

Année: 2017

Vinification: Qvevri + barrique.

Robe: Ambrée

Nez: Subtil, côté cire

Bouche: Belle attaque. On s'habitue bien. Vin à part qui n'a pas le nez de sa robe, ni la bouche de son nez

Accords: Fruits secs, pain, huile d'olive, poisson fumé

3- Vin Blanc

Cépage: Mtsvane

Année: 2018

Vinification: Classique

Robe: Brillante, translucide

Nez: Note toastées au premier nez, puis verveine, côté floral

Bouche: Attaque franche, honnête, belle maîtrise. Petit perlant en milieu de bouche

Accords: Poisson grillé



Les qvevri. © Fabrice Roy

4- Vin Blanc

Cépage: Kisi

Année: 2016

Vinification: Qvevri

Robe: Belle couleur ambre

Nez: Fraîcheur, menthe, pomme, fruits confits

Bouche: Acidulé, franc, généreux

Accords: Avocat, tourteau, granny smith.

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



© Fabrice Roy

5- Vin Blanc

Cépage: Kisi

Année: 2010

Vinification: Qvevri - 9 mois en jarre

Robe: Ambre, rose

Nez: Pomme confite, coing

Bouche: Arômes tertiaires, sous bois, côté tanin reste très présent. Belle longueur, sur la fin, cerise eau de vie.

Accords: Agneau, cochon croustillant, sauce menthe, fruits secs.

1- Vin Rouge

Cépage: Saperavi

Année: 2018

Vinification: Classique

Robe: Rubis profond

Nez: Fruits rouge, framboise, fraises, notes épicées à l'aération

Bouche: Fringant, gouleyant, peut réserver quelques belles surprises

Accords: Charcuterie

2- Vin Rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon

Année: 2017

Vinification: Qvevri - Un mois en jarre, 12 mois en fûts de chêne

Robe: Belle texture

Nez: Explosion aromatique, épices, finesse

Bouche: Belle bouche, velours. Le côté épicé n'est pas dérangeant.

Accord: Rouelle de porc, pommes de terre...

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



Les "Krazana" © Fabrice Roy

*3- Vin Rouge***Cépage:** Saperavi - Merlot - Cabernet Sauvignon**Année:** 2011**Vinification:** Qvevri, puis 24 mois en barriques neutres**Robe:** Rouge profond**Nez:** Fruits rouges, boisé, corsé**Bouche:** Puissant. Potentiel de garde à maturité**Accord:** Mets assez délicats, carré d'agneau, fromages à pâte pressée cuite

© Fabrice Roy

[Domaine Schuchmann](#)

Village Kisiskhevi 2200

Telavi, Georgie

Tél: +995 7 90 557045

info@schuchmann-wines.com**LIRE AUSSI**[Le Domaine Shalauri](#)[Le domaine Teleda-Orgo](#)[Sur les pas du prince Aleksander Chavchavadze...](#)[La cuisine Géorgienne](#)[Sur les domaines de Kakhetie](#)

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.

[Des jarres pour le vin](#)
[Aux sources de la vigne et de ses fruits](#)
[Aux origines de la vigne...](#)

Posts récents

[Tbilissi, une, première](#)

[Voir tout](#)

« Islande, île noire » de Marc Pollini

Exposition "Fleurs et Carnavals"

Soirée rétrospective Géorgie

[Connexion](#) pour rédiger un commentaire.

© 2019 by the Effistra communication team. All rights reserved

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.