

aucoeurdezahle.ch



DÉGUSTATION DE VINS LIBANAIS – 2024

11.05.2024

FICHES DES VINS

scannez ce QR code pour accéder aux fiches des vins en ligne

ou entrez l'adresse suivante :

<https://www.aucoeurdezahle.ch/degustation-2024/>



www.aucoeurdezahle.ch

1

Château Kefraya, Les Bretèches Blanc 2022, 75 cl, 13°

20,00 CHF

Les Bretèches désignent à l'origine les fortifications en saillies sur la façade d'un château utilisées autrefois comme ouvrages de défense. On les retrouve en particulier sur la façade du Château de Kefraya.

Le premier nez est frais et intense, laissant subtilement apparaître des notes muscatées et exotiques associées à des notes de fleurs blanches et de miel. Le second nez, toujours très exotique, offre des notes de pêche et de melon frais. Le nez est net, sans défaut, fin et d'une très belle complexité.

L'attaque est vive et franche. En bouche, le vin est frais et équilibré. On y retrouve l'exotisme associé aux notes fruitées et minérales apportées par le Sauvignon blanc mêlées à des notes de mangue fraîche et d'abricot.

Cépages :

Viognier, Chardonnay, Sauvignon blanc, Clairette, Vermentino

Servir assez frais, entre 5 à 7 degrés



www.chateaukefraya.com

2

Château Kefraya, Les Bretèches Rosé 2021, 75 cl, 12.5°

22,00 CHF

Empreint de fraîcheur et de légèreté, le vin rosé Les Bretèches arbore une robe limpide couleur pastel. Il offre un nez de fruits rouges et d'agrumes, se mêlant en bouche avec délicatesse. Le charme du Cinsaut dont il est issu s'incarne dans la finesse de ce rosé de plaisir.

Cépages :

Grenache noir, Syrah, Tempranillo, Cinsaut.

Vin vegan

www.chateaukefraya.com



3

Château Ksara, Réserve du Couvent 2021, 75 cl, 13.5°

16,00 CHF

Le vin rouge libanais le plus vendu qui célèbre la cave à vin personnelle des jésuites, un mélange qui capture la générosité du terroir de la vallée de la Bekaa et de l'excellence de Château Ksara pour créer un vin pour toutes les occasions.

Vinification :

Les raisins sont vendangés à la main et égrappés avant la fermentation. Le Cabernet Sauvignon est élevé en fût de chêne pendant six mois avant d'être assemblé.

Arômes et saveurs :

Une teinte pourpre profonde annonce un vin dominé par un spectre de prunes, de fruits à coque et d'épices de cassis, de fraises, de cerises et de poivrons. Le chêne est bien intégré créant un vin complexe et étagé, rond et doux.

Accord mets et vins :

Servi à température ambiante avec toutes les viandes rouges, les ragoûts et les tartes

Fenêtre de consommation :

La Réserve Du Couvent peut être consommée immédiatement ou être conservé pendant trois à cinq ans.

Cépages :

Syrah, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Médailles d'Argent 2020 : Turquie - Challenge du vin - 2023

Contient des sulfites.

www.ksara.com.lb



4

Château St. Thomas, Les Gourmets Rouge 2018, 75 cl, 13.5°

18,00 CHF

Situé sur le versant est du Mont Liban, le vignoble du Château St. Thomas, du haut de ses 1000m d'altitude, domine majestueusement la plaine de la Bekaa. Très beau vin de caractère, intense, complexe, aux fruits bien mûris, charnu, aux tanins tendres et soyeux, il offre un immense plaisir gustatif.

Température de dégustation : 12-14°C.

Assemblage :

Syrah, Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon.

www.closstthomas.com



5

Château Ksara, Le Prieuré 2020, 75 cl, 13.5°

19,00 CHF

Assemblage rouge patrimonial, nommé d'après le clocher du clocher de la cave, qui renvoie aux jésuites fondateurs qui le fabriquaient dans les mêmes cuves en béton dans lesquelles les raisins fermentent encore aujourd'hui. Les raisins sont cueillis, récoltés et égrappés à la main. Le Cinsault est mis en cuve brièvement pour garder la fraîcheur, le Caladoc et Mourvèdre sont conservés plus longtemps pour extraire l'arôme et les épices, tandis que le Carignan subit un long contact avec la peau pour obtenir l'élégance. Après la fermentation malolactique, le jus repose en cuves ciment pendant 14 à 18 mois avant d'être l'assemblé.

Arômes et saveurs :

Robe rubis, arômes et saveurs de fruits noirs et rouges, d'épices, de réglisse et d'huile d'olive de fruits noirs et rouges, et de garrigue.

Accord mets et vins :

Le Prieuré peut être dégusté seul ou avec des fromages, des salades, des viandes chaudes ou froides, ragoûts, tartes et mezza.

Cépages :

Carignan, Cinsault, Mourvèdre et Caladoc.

Médailles d'Or 2022 : Allemagne - Berlin - Dégustation d'hiver - 2022

Servir entre 16-17°

Contient des sulfites.

www.ksara.com.lb



6

Cave Kouroum, 7 Cépages 2013, 75 cl, 14.1°

21,00 CHF

Le 7 Cépages est un vin superbe, né d'un mélange harmonieux de la plus fine vendange de sept cépages prestigieux.

Les vignobles de Kouroum s'étendent au plein cœur de la Vallée de la Bekaa, sur les flancs du Mont Barouk à une altitude de 1000m.

Cépages :

Syrah 15%, Cabemet Sauvignon 15%, Grenache 14%, Carignan, 14%, Merlot 14%, Gamay 14% et Pinot Noir 14%

Accord mets et vins :

Servir à température ambiante (15-18° C). Accompagne très bien des plats de poulet ou de pâtes.

Contient des sulfites.

Médaille de bronze "Decanter World 2014"

www.cavekouroum.com



7

Château Kefraya, Les Bretèches 2021, 75 cl, 13.5°

23,00 CHF

Le vin de couleur grenat intense aux reflets pourpres, limpide et brillant a un premier nez très complexe et d'une élégante intensité. Il laisse subtilement apparaître des notes de fruits noirs, d'épices, de curry, résine et mûres associées à des notes très légèrement florales de violette. Le second nez est plus délicat et offre des notes de poivre et de réglisse associées à des notes de cuir frais et sirop de dattes.

L'attaque en bouche est ample et onctueuse. Le profil aromatique se dévoile en finesse et en équilibre et s'accompagne d'une trame très légèrement épicée sur la finale. La structure se remarque par la présence de tanins fondus et soyeux.

Cépages :

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsaut et Carignan

Dégustation :

Servir vers 16° avec des mezzés libanais, viandes grillées ou plats légèrement épicés.

Vieillessement : Un potentiel de vieillissement de 5 à 8 ans.

www.chateaukefraya.com



Château Kefraya, Les Coteaux du Château 2019, 75 cl, 14°

27,00 CHF

Vendanges exclusivement manuelles. Cuvage de 2 à 3 semaines. Vinification à température contrôlée autour de 24-25°. Mise en bouteille au château plus de 16 mois après les vinifications. Bouchons en liège naturel.

Robe : Vin de couleur pourpre, limpide et brillant aux reflets argentés.

Nez : Le premier nez est très intense et expressif. Complexe, il exalte des notes de fumée et d'épices appuyées par des notes de fruits noirs, café torréfié et chocolat noir. Le boisé élégant accompagne des arômes de réglisse, poivre blanc et de girofle. Le nez est puissant et complexe tout en restant harmonieux.

Bouche : L'attaque est élégante et ample. Le vin est puissant et racé sous une trame de tanins très soyeux. On y retrouve les notes perçues au nez avec une dominance des notes de fruits noirs et d'épices dans une complexité ordonnée. Le boisé est peu perceptible sans pour autant être absent et accompagne parfaitement la trame aromatique du nez. Le vin est long et persistant en bouche.

Cépages :

Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Tempranillo, Marselan

Dégustation :

Servir vers 17° avec des grillades, fromages et plats relevés.

Vieillessement : entre 8 et 12 ans.

www.chateaukefraya.com



Château Kefraya 2017, 75 cl, 14.5°

35,00 CHF

Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne des meilleures grappes à maturité optimale. La vinification se fait dans des cuves en inox avec une durée de macération de 2 à 3 semaines, fermentation à température contrôlée 20/22° et fermentation malolactique. L'élevage se fait 24 mois en barriques de chêne français 32% neuves, 47% un vin et le reste en cuves. 5% du volume est élevé en post-affinage en amphores d'argile de 320 litres pour 6 mois. La mise en bouteille se fait au château et les bouchons sont en liège naturel premier choix.

Robe :

Vin de couleur cerise intense, limpide et brillant aux reflets pourpres.

Nez : Le premier nez est d'une forte intensité et d'une grande complexité.

La trame est très marquée par le terroir où se conjuguent des notes de garrigue à des notes de bois de santal, de poivre et cuir. Le boisé, distingué et très sobre, s'associe à des notes de fruits rouges frais, griottes, fraises mûres et menthol. Le second nez offre des notes plus prononcées de violette pour évoluer à l'aération vers des notes empyreumatiques ponctuées par la réglisse et le café.

Bouche :

L'attaque est franche et généreuse. En bouche, le vin est long, ample et équilibré. Les tanins sont particulièrement soyeux avec un beau volume en milieu de bouche. Le boisé, fondu, est intégré à la structure globale. La persistance aromatique est longue avec un profil aromatique complexe mettant en valeur la prédominance du Cabernet Sauvignon en attaque et de la Syrah au côté épicé en milieu de bouche, avant de conclure par la signature du Cinsaut et de la Carménère à la singularité florale.

Dégustation :

Il est recommandé de le servir carafé entre 17 et 19 degrés, 30 minutes avant le service.

Accompagnement :

Viandes cuisinées avec délicatesse, gibiers légers, gigot d'agneau ou fromages à pâte molle.

Vieillessement :

Grâce à son excellent potentiel de vieillissement, il peut être conservé pendant plus de 10 ans dans des conditions optimales.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Cinsaut

Médaille : 2021 - Médaille d'or, Mundus Vini - Allemagne

Contient des sulfites

www.chateaukefraya.com



10

Cave Kouroum, Sweet Red Wine 2010/2013, 75 cl, 16°

27,00 CHF

Mis en bouteille à la Cave Kouroum, village de Kefraya dans la plaine de la Bekaa.

Les vignobles de Cave Kouroum s'étendent en plein cœur de la Vallée de la Bekaa, sur les flancs du Mont Barouk, à une altitude de 950 à 1000 mètres.

Délicat vin rouge doux.

Couleur griotte, nez de fraise des bois et de cerise. Idéal servi avec des plats épicés et des desserts.

Assemblage : Cinsault 80%, Grenache 20%

Température de dépôt : 18-20°C.

Température de service : 12 à 18°C. À boire frais !

www.cavekouroum.com

