



# MICHEL ISSALY

## TRADITION PAYSAN

### **FICHES DE DEGUSTATION DES VINS DE MICHEL ISSALY**

« Vous avez le droit de ne pas aimer nos vins », ce sont des vins de caractères qui peuvent être surprenant.

**LES VINS ROUGES :** *Pour mieux apprécier ces vins la température idéale pour le service est de 15°.*

**LE SANG 2019 :** Tarif TTC : 55 euros

Vin de grande garde, supérieure à 15 ans (attendre 3 ou 4 ans pour commencer à apprécier cette cuvée).

Un carafage la veille est nécessaire pour une dégustation d'un millésime inférieur à 5 ans ; au-delà un carafage de deux heures est suffisant pour permettre au vin de gagner en amplitude et d'adoucir les tannins très robustes dans leurs jeunesses. Les arômes puissants et complexes de fruits noirs et confits pourront ainsi s'exprimer. Ce vin de grand caractère mais très généreux possède beaucoup d'énergie mais aussi une certaine onctuosité.

Vin de gastronomie qui accompagne des produits et plats de caractère (viandes en sauces, viandes rouges de caractère, gibiers, canard...).

**LA COMBE D'AVES 2015 :** Tarif TTC : 23 euros

Vin de garde supérieure entre 10 et 12 ans.

Ce vin est tannique et un carafage de 3 heures sera nécessaire pour lui permettre de s'ouvrir, de s'oxygéner et ainsi de développer tout son fruité. Vin très complexe, du sous-bois, du cuir et des fruits rouge confits.

Accompagne des produits et plats de caractère : plats épicés, viandes rouges, cassoulet, garbure, canard...

**LA COMBE D'AVES 2016 :** Tarif TTC : 19 euros

Vin de garde supérieure entre 10 et 12 ans.

Beaucoup de matière et de chaleur dans ce vin plutôt concentré en fruits rouges. Il est très velouté avec beaucoup de caractère, c'est un vin terrien et minéral. Il possède une certaine acidité volatile qui est la marque de ce millésime 2016 et qui permet d'équilibrer son côté solaire. Un carafage au dernier moment est absolument nécessaire pour éliminer le gaz carbonique qui est bien présent.

Accompagne des produits et plats de caractère : plats épicés, viandes rouge, cassoulet, garbure, canard...

**LE 38ème... 2019 :** Tarif TTC : 16 euros

Vin de garde moyenne, autour de 5 à 8 ans.

La Syrah et le Prunelard se complètent très bien pour donner un vin plein de sève, de concentration et beaucoup de fruits rouges. Une très belle matière fine, élégante et peu tannique.

Un carafage est nécessaire au moment du service pour éliminer le gaz carbonique. Une certaine acidité volatile présente permet à ce vin d'avoir une belle buvabilité tout en atténuant le côté solaire de ce millésime.

Accompagne les viandes rouges et peut aussi être servi en apéritif ou sur des grillades, salades composées...

**LE CLOS RAYSSAC ROUGE 2018 :** Tarif TTC : 11 euros

Vin de garde moyenne, moins de 5 ans.

Vin plutôt léger avec tout de même de la concentration. Un nez perturbant sur des notes terriennes et animales et une bouche très différente qui se développe sur un fruité complexe mais assez léger avec beaucoup de salinité et de buvabilité. L'acidité est bien présente (une très légère acidité volatile aussi), elle permet de relever un côté vin de soif intéressant. Cette cuvée de copain rentre bien dans la philosophie des « vins dit naturels » ou « vins à l'ancienne ».

Un carafage est absolument nécessaire pour éliminer le gaz carbonique et une légère réduction.

Il peut être servi en apéritif avec de belles charcuteries, des tapas, des grillades ou sur un repas simple... Parfait pour accompagner ce que l'on appelle aujourd'hui le « manger debout ».

**LES VINS BLANCS :** *Pour mieux apprécier ces vins la température idéale pour le service est de 11°.*

**LES CAVAILLES BAS 2019 :** Tarif TTC : 13 euros

Vin de garde moyenne, de 5 à 6 ans.

Très belle minéralité et beaucoup de salinité pour ce vin hors norme qui ne ressemble à aucun autre. Le premier verre est toujours étonnant, les autres se boivent sans sourciller...

Un léger carafage peut se faire pour éliminer un risque de réduction qui empêche le fruit de se développer. N'hésitez pas à secouer la bouteille avant le service pour mélanger le dépôt ce sera mieux pour développer ses arômes de fruits blancs et son côté floral.

Accompagne l'apéritif mais aussi les viandes blanches et les poissons de rivières, les légumes verts, salades, fromages brebis et chèvre...

**LE VIN DE L'OUBLI 2008 :** Tarif TTC : 45 euros

Vin de très grande garde pouvant dépasser les 50 ans !

Quitte ou double : c'est comme cela pour tous les vins oxydés ! Si on adore c'est un vrai bonheur de découvrir cette explosion aromatique qui va des fruits secs aux whiskies en passant par des épices chaudes et persistantes. Très belle longueur aromatique.

Accompagne les très grands jambons élevés en plein air, les coquilles St jacques, les abats, le foie gras en terrine, les belles volailles (chapons, poulardes...), les grands fromages à pâtes dures (Comté, Salers, Laguiole...), la truffe. Peut aussi se servir à tout moment pour le plaisir ou en digestif.

**« Vous avez le droit de ne pas aimer nos vins »**

**Car ils sont à l'opposé des vins technologiques qui sont eux vinifiés pour plaire à tout le monde.**

**Au sein des éléments qui composent notre acticité viticole, le terroir symbolise ce qu'il y a de plus durable et de moins soumis à la volonté humaine. La diversité des sols et les relations qui unissent la vigne à son environnement (faune, flore et climat) donnent aux fruits un tel degré de complexité qu'il sera impossible de le copier de manière artificielle. Cela donne à nos vins une originalité que les partisans de la technologie ne pourront pas reproduire. L'âme de notre vin, c'est l'âme de la nature, la nature c'est l'âme d'un lieu unique.**

**Dans nos vins vous trouverez le plaisir de la vérité : on boit l'authenticité d'un lieu, d'un millésime et d'un ou plusieurs cépages. C'est le Vigneron qui doit s'adapter à cette matière pour réaliser des vins sans aucuns artifices.**

**Cette recherche nous conduit à réaliser des vins que vous pouvez ne pas aimer et nous l'acceptons.**

*Michel ISSALY*

*Tradition paysan*

*Domaine de la Ramaye*

*Vigneron Indépendant*

*SCEA LA RAMAYE*

*817 route de la Ramaye - Sainte Cécile d'Avès - 81 600 GAILLAC*

***Vignoble certifié en bio, biodynamie et HVE.***

***Conduite des vignes en agroforesterie et permaculture.***

*05 63 57 06 64 - 06 70 21 64 83.*

***[michel.del.ramaye@wanadoo.fr](mailto:michel.del.ramaye@wanadoo.fr) - [www.michelissaly.com](http://www.michelissaly.com)***

***VOUS POUVEZ PASSER VOTRE COMMANDE PAR MAIL.***

***POUR LE PAIEMENT DES FACTURES :***

***Vous pouvez payer par virement bancaire sur le cpte ci-dessous :***

***IBAN N° : FR76 1780 7006 0245 4217 3595 127***