

## Les coups de cœur de Chais Elles... des femmes, des vins, une femme

*Par passion, audace, envie de partager de façon simple et sincère des dégustations et des instants de convivialité, Carole Samzun Gaillard a créé son agence événementielle œnologique Chais Elles, donnant ainsi vie à un rêve : celui de mettre en valeur des femmes vigneronnes, de promouvoir leurs vins et surtout de révéler ses coups de cœur.*

Par Carole Samzun Gaillard  
www.chais-elles.fr



Chercheur en littérature latino-américaine, devenue épicurienne en dégustant un Jurançon il y a déjà quelques temps, amatrice de vins puis... Vinovatrice et dirigeante de la SAS Chais Elles créée en 2013... au terme d'une formation œnologique, Carole Samzun Gaillard, exprime sa passion et surtout, à travers différents évènements prestigieux, commercialise les vins élaborés par des femmes.

### Pourquoi Chais Elles et ce positionnement féminin ?

Parce que les femmes vigneronnes représentent en France environ 30 % des vigneronnes et aussi parce que les femmes amatrices ou créatrices de vins ont fait évoluer le goût du vin vers plus de subtilité, d'élégance et de raffinement. Mais attention ce ne sont pas des vins faits pour les

femmes car cette approche là n'est que marketing et dénuée de sens, chaque palais étant très différent et ayant sa propre sensibilité mais des vins élaborés par des femmes évoluant encore un peu, osons le dire... sans froisser personne dans un univers masculin !

La particularité réside également dans l'approche du métier et aussi dans leur façon de parler de leur passion, de leur vin... avec selon

moi plus de simplicité, d'authenticité et d'émotions... mais suis-je objective ? désirant un jour devenir vigneronne... Les rêves s'élaborent avec patience, les coups de cœur se partagent avec impatience alors il est temps que je vous révèle mes coups de cœur... ils seront 3... 3 coups de cœur en accord avec le moment, la saison, le temps des vacances qui approche et cet air de liberté, de légèreté et d'insouciance qui va nous envahir...

Mon 1<sup>er</sup> coup de cœur...

Bien évidemment un rosé, ce vin si tendance si synonyme de convivialité et de soleil...

Alors ce sera Le Bandol Rosé Cuvée M du Domaine de la Garenne sur la commune de la Cadière d'Azur domaine familial repris par Béatrix de Balincourt.

Vin plaisir, vin élégant qui se déguste à l'apéritif bien sûr mais aussi sur des poissons grillés, des salades, des plats asiatiques...

Mon 2<sup>e</sup> sera un Bordeaux blanc un Graves blanc 2011 du Château de Lionne qui se marie merveilleusement bien sur des poissons, des fruits de mer, une cuisine un peu épicée aussi... et bien sûr comme le précédent seul à l'apéritif entre amis...

Ce vin c'est Véronique Smati, une autodidacte passionnante et passionnée que j'ai rencontrée il y a peu de temps sur un salon à Bruxelles qui l'élabore.

Mon dernier sera un Champagne. Et oui l'été est propice aux soirées festives, aux événements, succès en tous genres ou simple plaisir de se retrouver autour de ces bulles qui à peine s'élèvent-elles dans le verre nous font devenir légers et joyeux...

Cuvée des Cèdres, Cuvée brut nature du Domaine le Gallais à Boursault élaborée par Charlotte le Gallais. Bulles fines, robe clair et brillante, nez complexe aux arômes de coing, bouche ample, élégante et cette très belle longueur en bouche.

Champagne de gastronomie qui se marie très bien sur des poissons, des produits de la mer.

*Belle dégustation mais attention avec modération et chic... et puis si vous passez par chez elles arrêtez vous : découvrez leur terroir et écoutez leur passion car que serait le Vin sans l'âme de celui qui l'élabore...*



### Château de Lionne

Château de Lionne voit le jour en 2007 grâce à Véronique Smati qui s'est lancée dans une belle aventure, redonner un nouvel élan, une nouvelle vie à ce château plein de secrets.

Château de Lionne se situe en plein cœur de la région des graves sur la commune de Illats.

Château de Lionne c'est 35 hectares : 28 hectares en rouge et 7 hectares en blanc, mais Château de Lionne c'est aussi la passion, l'envie, le renouveau, l'aventure et la recherche.

La recherche d'un vin rouge fruité, délicat et plein de rondeur et d'un vin blanc vif, avec une belle acidité sur de jolies notes ensoleillées d'agrumes.

Enjoy it !!

www.chateaudelionne.com  
Tél. : 05 56 62 50 32



### Domaine de la Garenne

C'est à quelques pas de la vallée de Saint-Come, à la Cadière d'Azur, que se trouve le Domaine de la Garenne.

Après avoir été dédiés, il y a plus de 200 ans, à la chasse aux lapins, les terres ont été vouées à la viticulture par le comte Jean de Balincourt. Depuis les premières vinifications en 1960, le domaine n'a cessé de s'agrandir et s'étend désormais sur 26 hectares de vignes.

Nos Bandol rouge sont fait d'assemblage, avec principalement 75 % de Mourvèdre, cépage roi de l'appellation ainsi qu'un élevage en bois pendant 18 mois...



Nos Bandol rosé vous tiennent sous leur charme, par leur rondeur et leur générosité. Toujours d'assemblage Mourvèdre cinsault et grenache...

Le domaine assure la culture de la vigne autour d'un travail traditionnel du sol, culture raisonnée ainsi que des vendanges manuelles.

www.domainedelagarenne.net  
Tél. : 04 94 90 03 01  
Dégustation et vente au domaine

### Domaine Clos de mur Boursault

Pour Charlotte Morgain-Le Gallais, l'histoire champenoise familiale débute en 1927 lorsque son arrière-arrière grand-père acquiert le Domaine Clos de mur de Boursault, sur la rive gauche de la Vallée de la Marne.

Le Champagne Le Gallais voit le jour à la fin des années 90, avec son père, Hervé Le Gallais. Le père et la fille exploitent aujourd'hui 4 hectares de vignes dans le clos familial. Ils multiplient les démarches en faveur de l'expression des arômes naturels issus de leur terroir, de leur sélection de raisins et de leur travail aux chais : Techniques alternatives aux pesticides, intervention modérée sur les vins, vieillissement sur latte de 3 à 8 ans selon les cuvées.

### Coup de cœur : Cuvée des Cèdres

Quelques magnifiques Cèdres du Liban centenaires surplombent la parcelle de vignes qui donne naissance tous les ans à cette cuvée brut nature, pure expression du terroir. Assemblage à majorité pinot meunier et pinot noir, cette cuvée est un coup de cœur pour moi car elle est franche, sans masque, et son élevage long de 5 années apporte une rondeur juste et une vinosité qui lui vaut de beaux accords avec les produits de la mer.

www.champagnelegallais.com  
Tél. : 03 26 58 94 55

