VINS FINS ET SPIRITUEUX FABULEUX

AMBROSIUS

www.ambrosius.be

ORDER NOW

~~80,20€~~
73,50 €

COLIS DÉCOUVERTE AVRIL 2026

Avril apporte lumière, fraîcheur et cette première vraie sensation de printemps. Les journées s'allongent, les tables se dressent à nouveau à l'extérieur et l'on se réjouit de partager des moments conviviaux en famille ou entre amis – notamment autour du dîner de Pâques. Ce coffret de vins s'inscrit parfaitement dans cet esprit de saison : vif, raffiné et suffisamment expressif pour accompagner aussi bien l'apéritif que des plats festifs.

L'élégance ludique de **Les Bras M'en Tombent blanc et rosé** donne immédiatement le ton : frais, fruité et irrésistiblement gourmand – idéal pour un apéritif ensoleillé ou un déjeuner léger de printemps. Du cœur du Mittelrhein, le **Riesling trocken de Baer** à Bacharach séduit par son équilibre entre fruit mûr et acidité vivifiante, un partenaire parfait pour les asperges et les poissons délicats à la table pascale.

L'Espagne apporte quant à elle chaleur et profondeur avec les vins de Rudeles. L'Albillo surprend par sa rondeur et sa finesse aromatique, tandis que le Cepas Jóvenes 2024 charme par son fruit rouge croquant et sa belle jeunesse. Le Rudeles 23 Tinto 2024 ajoute structure et intensité, idéal pour accompagner l'agneau ou des plats mijotés aux accents épicés.

Ensemble, ces vins composent une sélection harmonieuse et polyvalente : une véritable ode au printemps, parfaite à partager lors d'un week-end de Pâques plein de convivialité.

Comme toujours, savourez, mais avec modération !

CUISINE EN FAMILLE

VINS DU RHÔNE NATURELS, FRAIS ET SAVOUREUX

Derrière les fourneaux : Claire et Adrien Fabre, qui aiment jongler avec les étiquettes. Bienvenue dans leur cuisine ! Claire est vigneronne au domaine Le Vieux Donjon à Châteauneuf-du-Pape. Adrien est vigneron et propriétaire du domaine La Florane à Visan et du domaine L'Échevin à Saint-Maurice-sur-Eygues. Toutes deux actives dans leur propre entreprise familiale, mariées pour la vie pour le meilleur et pour le pire. Dans leur cas, surtout pour le plaisir ! Claire, épouse et mère, œnologue et cuisinière hors pair. Adrien, mari, rugbyman au grand coeur et papa dévoué.

Ils se connaissent depuis le lycée. Tous deux travaillent à leur compte, mais un jour, dans leurs cuisines respectives, l'idée de collaborer professionnellement a germé. Ils ont alors élaboré le projet suivant : « créer une collection de vins responsables, éthiques et purs, des vins inspirés et créatifs, tout aussi délicieux que la cuisine que nous aimons. »

CUISINE EN FAMILLE

VINS DU RHÔNE NATURELS, FRAIS ET EXTRÊMEMENT DÉLICIEUX

Des vins empreints de plaisir et de passion, imprégnés de leurs valeurs fondamentales : chaleur, naturel, éthique et liberté créative – valeurs qui se reflètent également dans les appellations originales des cuvées et leurs étiquettes ludiques. Ils s'impliquent dans chaque étape, de la production à la vente, et choisissent exclusivement des vins biologiques et naturels. Ils le font en toute transparence : en rémunérant équitablement les vignerons, les partenaires et les fournisseurs locaux. Parmi la gamme de leur petite exploitation, nous avons sélectionné deux cuvées ce mois-ci ; deux véritables délices. Le blanc frais et le rosé aromatique sont tout simplement excellents et délicieux !

Les Bras m'en Tombent Blanc 2025

Cépages : Rolle, grenache blanc, Clairette, Colombard
Un vin blanc à la hauteur de sa réputation : surprenant, charmant et immédiatement séduisant. Dans le verre, il se révèle limpide et léger, avec des arômes frais d'agrumes, de pomme verte et une subtile touche florale. En bouche, il est vif et juteux, offrant un bel équilibre entre fraîcheur et une texture souple et ronde.
Parfait à l'apéritif, il accompagne aussi à merveille les plats légers comme les salades, les légumes grillés, le poisson ou le fromage de chèvre. Un véritable vin de printemps : simple, élégant et délicieusement facile à boire.

Les Bras m'en Tombent Rose 2025

Grenache – Cinsault – Caladoc

Ce rosé, typiquement méditerranéen, est issu de vignobles cultivés en agriculture biologique dans le plus grand respect de la nature. Frais et savoureux, il offre une belle vivacité. Ses arômes de petits fruits rouges s'épanouissent sur une finale douce et onctueuse. Savourez-le simplement à l'apéritif, par exemple avec une tapenade, des crevettes ou des tartines de chèvre frais... et de préférence les pieds dans l'eau !

DOMAINE VITICOLE BAER

UN JOYAU TRICENTENAIRE DE LA CULTURE DU RIESLING

Un joyau vieux de 300 ans

Le domaine viticole Baer, situé à Bacharach dans la vallée du Rhin moyen, est un joyau méconnu de la culture allemande du Riesling. La passion pour ce cépage est profondément ancrée dans l'ADN de la famille Baer. Depuis deux générations, cette tradition se perpétue grâce à l'acquisition de l'ancien domaine viticole Friedrich Bastians. Ainsi, la famille Baer, épaulée par sa jeune équipe, insuffle une nouvelle vie à une région viticole allemande souvent méconnue. Parallèlement, elle valorise le Riesling, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, car les vignes de Bacharach sont cultivées depuis plus de 300 ans. La riche histoire de ces vignobles se traduit aujourd'hui dans leurs vins, avec une approche contemporaine.

Sur 16 hectares, ces vignobles traditionnels produisent des vins de grande qualité, qui se distinguent par leur structure minérale unique et leur profondeur aromatique.
Dans ces vignobles, les vignes poussent sur de l'ardoise dévonienne. Les pentes abruptes et les vignes âgées de près de 65 ans sont à la base de la qualité exceptionnelle des vins.
Les Rieslings de base du domaine Baer séduisent avant tout par leur acidité équilibrée et vive ainsi que par leurs arômes fruités raffinés. Les vins issus de parcelles spécifiques (Lagenweine) sont quant à eux empreints de caractère et révèlent une élégante minéralité.

Riesling sec 2022 Domaine Baer

Dans le verre, il révèle une robe jaune pâle aux reflets frais et pétillants, typique des coteaux d'ardoise escarpés dont il est issu. Au nez, le vin s'ouvre sur des arômes raffinés de pêche, de pomme et d'agrumes, complétés par des notes épicées telles que le poivre blanc et une subtile touche florale. En bouche, il allie un fruit juteux à une acidité vive et bien intégrée, ainsi qu'à une minéralité prononcée qui lui confère tension et longueur.
Ce qui rend ce vin si particulier, c'est son équilibre : il est profond et concentré sans être lourd. Les sols d'ardoise lui confèrent un fin caractère minéral et iodé ainsi qu'une belle fraîcheur persistante.
Accords mets et vins : idéal avec les asperges, les fruits de mer, les plats de poisson délicats, ou tout simplement en apéritif raffiné.
Un Riesling à la fois vif et expressif – un terroir pur, alliant finesse et potentiel de garde.

DOMAINE VITICOLE RUDELES

DES VINS EXTRAORDINAIRES DU RIBERA DEL DUERO!

Le nom Rudeles est composé des initiales des noms de famille des quatre fondateurs.

Le vignoble Rudeles est situé à Peñalba de San Esteban, dans la province de Soria, à 950 mètres d'altitude, à la limite orientale de l'AOC Ribera del Duero – une région encore relativement méconnue pour ses vins. **Le vignoble** s'étend sur 19 hectares, divisés en 70 parcelles plantées de vignes centenaires de Tempranillo, Garnacha et Albillo Mayor. La plupart de ces parcelles ont été plantées par les ancêtres des propriétaires actuels, une situation quasi unique au sein de l'AOC Ribera del Duero. Le vignoble se niche dans une petite vallée, séparée du fleuve Duero par une chaîne de montagnes. Certaines parcelles ne comptent qu'une cinquantaine de pieds de vigne, presque tous centenaires, et nombre d'entre eux datent même d'avant l'épidémie de phylloxéra. **Le climat** est extrême. Les automnes, soudains, cèdent rapidement la place à des hivers rigoureux, et les printemps, marqués par de fortes gelées, laissent place à des étés chauds ponctués d'orages inattendus. Ces importantes variations de température influent considérablement sur le long cycle végétatif de la vigne, entraînant de faibles rendements, mais contribuant paradoxalement à une qualité de fruit difficile à atteindre dans d'autres zones plus productives de la Ribera del Duero.

Les trois **cépages** utilisés confèrent chacun aux vins un caractère distinct. Le cépage dominant est le Tinto Fino (Tempranillo), complété par le Garnacha – toujours présent en plus petites quantités, disséminé sur les parcelles – et l'Albillo, un cépage blanc presque inconnu qui produit un vin souple et très aromatique.

La **philosophie** de Rudeles repose sur une sélection maximale : ils parcourent chaque vignoble à plusieurs reprises pour déterminer le moment optimal des vendanges, sélectionnent les raisins sur une table de tri et dégustent régulièrement chaque barrique afin de créer les assemblages les plus intéressants.

En bref, Bodega Rudeles est un authentique petit domaine familial qui produit des vins exceptionnels dans le plus grand respect du passé et du terroir, dans l'un des coins les plus authentiques de la Ribera del Duero.

Découvrez, goûtez, mais surtout, profitez de notre colis découverte ! N'oubliez pas qu'après l'achat du colis dégustation, vous bénéficiez toujours d'une réduction de 10 % sur les vins inclus dans ce coffret pendant un mois entier.
L'équipe Ambrosius vous souhaite de nombreuses dégustations agréables !

Rudeles Cepas Jovenes Rouge 2024

100 % Tempranillo. Vin jeune et vif de l'AOC Ribera del Duero, élaboré à partir de Tinto Fino (Tempranillo) issu de jeunes vignes. Arômes frais de fruits rouges tels que la cerise et la fraise, complétés par une subtile note épicée. En bouche, il est juteux, souple et facile à boire – idéal comme vin d'initiation avec des tapas, des grillades ou un repas décontracté.

Rudeles "23" rouge 2024

Le vin emblématique de la bodega, issu de 23 parcelles de Tinto Fino et d'une touche de Garnacha provenant de vignes de plus de 90 ans. Arômes de fruits noirs mûrs, subtiles notes boisées et chocolatées. Élevé en fûts de chêne français, structuré et élégant, il accompagne à merveille l'agneau, le gibier ou un ragoût épicé.

Rudeles "23" Albillo Blanc 2025

Un vin blanc rare, issu du cépage autochtone Albillo, cultivé sur des vignes centenaires. Souple et ample en bouche, il dévoile des arômes raffinés de fruits blancs, de fleurs et une subtile minéralité. Un vin surprenant et unique, parfait à l'apéritif ou avec des poissons fins et des fromages à pâte molle.