

Quadrimestriel

Viermaandelijks

Hiver - Winter

2011-12

8,70 €

N°68

Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Accords gourmands

Wijn en gerecht

Gourmet agreements

- Champagne

(Côte des Bar)

- Saint Emilion

- Jurançon



LE MAGNY

Hôtel***Restaurant

Agnès et Gilles OLIVEAU

Recommandé par V.T.A.

UN ACCUEIL
ET UN CONFORT PARFAIT.



LA NATURE, PARTOUT...



UN SEJOUR
AU CŒUR DU GOÛT...



Route de Tonnerre - 10340 Les Riceys
Tél: 03 25 29 38 39 - Fax: 03 25 29 11 72
www.hotel-lemagny.com

Best partners

La Revue des Prix du Vin®

De Gids over



Wijnprijzen®

&

90plus.com Wines

www.vinsetterroirs.be • www.90pluswines.com

Editorial

Notre mission, depuis plus de 20 ans, est de vous informer sur l'actualité de vignobles parfois méconnus ou mésestimés, et donc hélas peu distribués en Belgique. Leur évolution qualitative mérite souvent, l'espace de dossiers de dégustations très complets, que nous partions à leur rencontre, pour partager ensuite avec enthousiasme nos multiples découvertes.

Suivant la route du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostel, l'équipe de Vins et Terroirs Authentiques a traversé toute la France pour rencontrer les vignerons du Jurançon. Reconnue pour ses vins moelleux exceptionnels, cette appellation, qui compte une cinquantaine de producteurs à peine mérite largement le voyage.

Nous ne parlerons pas d'un simple détour en champagne car la Côte des Bar qui concerne notre dossier champenois de cette année est un vignoble assez éloigné d'Epernay et de Reims. Le rapport "plaisir/prix" des vins, les villages pittoresques comme Les Riceys ou Essoyes, la gastronomie locale ou même la proximité du vignoble chablisien sont autant d'atouts qu'offre cette séduisante région, patrie du peintre Renoir.

Très médiatisé, extrêmement complexe et étendu, le vignoble de Saint-Emilion produit autant de vins que toute la côte d'or en Bourgogne. Avec Cheval Blanc et Belair, "inaccessibles" portes étendards de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, c'est près d'un millier de châteaux qui constituent le pot à encre de ce vignoble mondialement connu.

Les millésimes récents magnifient une production d'une qualité très homogène. Des techniques à la pointe du progrès, une conduite de la vigne attentive, des rendements réduits et surtout des élevages en fût mieux maîtrisés, ont permis aux vins de Saint-Emilion de s'offrir à nous avec un fruité chatoyant et une élégance peu commune.

Michel Praet



Chardonnay

© CIVC / John Hodder

Index

- Editorial - Edito.....3
- Jurançon.....5
- Champagne (Côte des Bar).....27
- Saint-Emilion.....71
- Salon de VTA - Salon van VTA
The VTA trade fair.....113

"Vins & Terroirs Authentiques"

Rédaction / Redactie: Rue des Pachis, 29 • B- 1341 Céroux-Mousty • Tel: 00(32)(10)618.400 • Fax: 00(32)(10)618.402

Site internet: www.vinsetterroirs.be • e-mail: contact@vinsetterroirs.be

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Saint-Emilion © V.T.A.

Edito

Het is al meer dan 20 jaar onze opdracht u op de hoogte te houden van de actualiteit van soms slecht gekende of miskende wijngebieden, die dus helaas weinig worden verdeeld in België. Hun kwaliteitsevolutie is het vaak waard dat we, voor een zeer compleet degustatiedossier, ter plaatse gaan om vervolgens, met enthousiasme, onze talrijke ontdekkingen met u te delen.

Via de pelgrimsroute van Santiago de Compostella heeft het team van Vins et Terroirs Authentiques heel Frankrijk doorkruist om de wijnbouwers van Jurançon te ontmoeten. Deze appellation, die bekend is om zijn uitzonderlijke moelleux wijnen en amper een vijftigtal producenten telt, is de reis ruimschoots waard.

We zullen het niet over een kleine omweg in Champagne hebben, want de Côte des Bar, waar dit jaar ons champagnedossier over gaat, is een wijngebied dat vrij ver van Epernay en Reims ligt. De prijs-genotsverhouding van de

wijnen, de schilderachtige dorpen, zoals Les Riceys of Essoyes, de lokale gastronomie of zelfs de nabijheid van het wijngebied Chablis zijn allemaal troeven van deze bekoorlijke streek, het vaderland van schilder Renoir.

Het bijzonder gemediatiseerde en buitengewoon complexe en uitgestrekte wijngebied Saint-Emilion produceert evenveel wijnen als de hele Côte d'Or in Bourgogne. Met Cheval Blanc et Belair, de "ontoegankelijke" vaandeldragers van de appellation Saint-Emilion Grand Cru, zijn er bijna duizend kastelen die de inktpot van dit wereldwijd bekende grondgebied vormen.

De recente wijnjaren roemen een productie van een homogene kwaliteit. Dankzij geavanceerde technieken, een zorgzame teeltmethode, beperkte opbrengsten en, vooral, een beter beheerste rijping op fusten dienen de wijnen van Saint-Emilion zich aan met een rijke fruitigheid en een buitengewone elegantie.

Michel Praet

Editorial

Our mission, for more than twenty years, has been to inform you on the topicality of sometimes ignored or underestimated vineyards, and therefore alas little distributed in Belgium. Their evolving quality often makes it worth our while to go to meet them – compiling some very complete tasting dossiers - in order then to share our many discoveries with you with enthusiasm.

Following the Santiago de Compostella pilgrimage route, the Authentic Wines and Soils team has crossed the whole of France to meet the Jurançon vine growers. Recognized for its exceptional mellow wines, this appellation, which includes barely fifty producers, largely deserves the voyage.

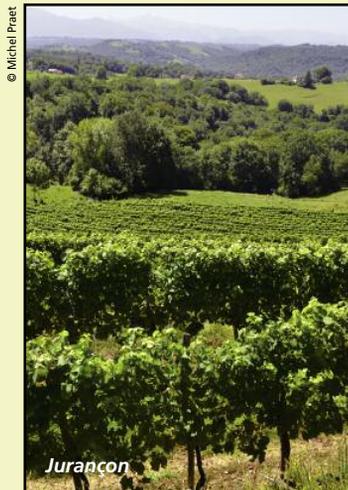
We will not be speaking about a simple detour in Champagne because the Côte des Bar, which is the subject of our Champagne file this year, is a vineyard that is fairly remote from Epernay and Reims. The "pleasure/price" ratio of the wines, the pictures-que villages such as Les Riceys or

Essoyes, the local gastronomy or even the proximity of the Chablis vineyard are just some of the assets offered by this charming region, fatherland of the painter Renoir.

Very popularised through the media and extremely complex and extended, the St. Emilion vineyard produces as many wines as the entire Côte d'Or in Burgundy. With Cheval Blanc and Belair, "inaccessible" standard bearers of the St. Emilion Grand Cru appellation, there are nearly a thousand chateaux that constitute the opulence of this universally known vineyard.

The recent vintages have added quantity to a production of uniform quality. Techniques at the forefront of progress, an attentive cultivation of the vine, limited yields and especially the better-controlled maturing in barrels, have enabled the St. Emilion wines to be offered to us with a shimmering fruitiness and a rare elegance.

Michel Praet



Jurançon, des vins d'ambre et de lumière

Entre soleil et Pyrénées, le vignoble de Jurançon chante un hymne aux traditions du Sud-Ouest. Extrêmement méconnu, ce terroir de piémont perpétue une viticulture particulièrement originale, des cépages singuliers, des savoir-faire séculaires et une volonté farouche de défendre l'âme béarnaise. Situé non loin de Lourdes et de Biarritz, dans une zone de coteaux à une altitude moyenne de 350 mètres, le vignoble s'étale sur une quarantaine de kilomètres et concerne 25 communes des Pyrénées-Atlantiques. Il se blottit dans des combes ensoleillées s'étagant dans un cadre particulièrement verdoyant, sur des coteaux orientés sud-sud-est, des terrasses du château de Pau aux premiers contreforts montagneux qui annoncent l'Espagne toute proche.

Produit sur 1100 hectares de vignes plantées au flanc des coteaux pentus, face à la pente ou en terrasses, voire en amphithéâtre face à la chaîne pyrénéenne, le vin de Jurançon puise dans ses souches antiques son histoire royale.

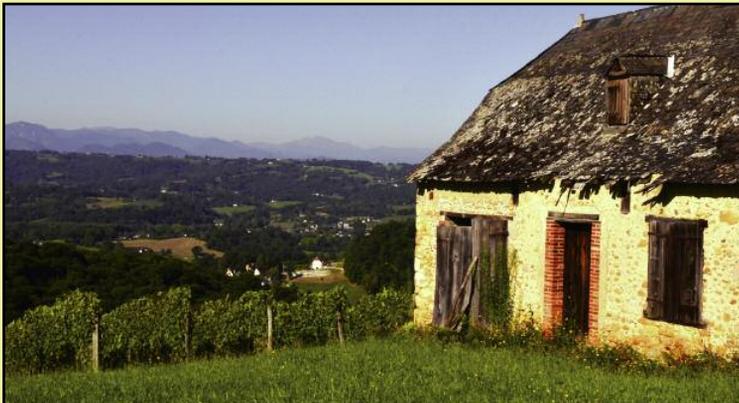
On ne voit apparaître le terme "juransoo" pour la première fois qu'en 1117 et le bourg portant ce même nom n'est créé qu'en 1297. Le recensement de Gaston Fébus en 1385 témoigne du développement de la vigne dans la région, mettant notamment en évidence le noyau historique du vignoble: le secteur que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de "Chapelle de Rouse".

Au 15^{ème} siècle, les princes de Béarn et le parlement de Navarre introduisent la notion de "cru" suivant la valeur des parcelles, premières tentatives de classement en France bien avant l'ensemble des autres vignobles. C'est aussi à cette époque que les plus grands domaines qui sont aux mains des notables donnent naissance à des contrats portant sur l'exploitation des terres: les *colloqui* (location de la vigne contre un tiers de la récolte). Mais l'événement majeur de ce siècle est l'installation des vicomtes du Béarn en 1460 à Pau, qui marque le début de l'âge d'or du vignoble. Et c'est en 1538 que le cru de Jurançon et le terme de "*petit manseng*" apparaissent avec Henri II d'Albret, père du futur roi de France Henri IV. En 1553, à la naissance de celui-ci, le futur Bon Roy Henry, le Jurançon entre dans l'histoire de France. Les lèvres frottées d'une gousse d'ail et humectées d'une goutte de Jurançon, le royal baptisé se vit insuffler une vigueur et une fougue qui ne devaient plus le quitter. Cet épisode, qui peut paraître anecdotique, va devenir une tradition (baptême béarnais) et le symbole des vins de Jurançon.

Le statut d'A.O.C est attribué dès 1936 aux vins moelleux, les vins secs devant attendre 1975 pour obtenir la même reconnaissance.

C'est une inoubliable balade gourmande qui attend le visiteur à la recherche d'une production à la fois singulière et passionnante, le tout en face de la ligne picturale de la chaîne des Pyrénées, qui veille telle une sentinelle sur ce vignoble de caractère. Pour exploiter les meilleurs terroirs souvent très pentus, les vignes peuvent être plantées en terrasses qui prennent quelques fois la forme d'un véritable amphithéâtre.

Divisé par une ligne est-ouest, le vignoble repose sur un sol majoritairement silico-argileux. Il est riche



en galets, portés par les torrents et glaciers pyrénéens. Au sud, le sous-sol provient des sédimentations marines déposées avant et pendant la formation des Pyrénées. Au nord, on retrouve des sols terriens présentant des galets calcaires et argiles à graviers siliceux, mis en place pendant la formation du massif montagneux.

Trois facteurs déterminent les caractéristiques du vignoble de Jurançon. La rigueur montagnarde, qui incite les vignerons locaux à mener leurs vignes en "hautain" pour éviter les risques de gelées de printemps, ce qui place le feuillage jusqu'à 2,30m de haut. La douceur océanique qui assure une bonne répartition des pluies permettant un développement harmonieux de la vigne. Et enfin, la chaleur méridionale, et notamment le bel été indien du Béarn et le vent du sud qui permettent un passerillage des raisins, technique de surmaturation largement pratiquée sur les pentes de Jurançon, donnant naissance à de grands vins moelleux.

L'encépagement concerne 5 variétés: petit manseng, gros manseng, courbu, cama-

ralet et lauzet. Les deux premiers cités représentent la véritable empreinte identitaire de l'appellation et la proportion des deux derniers est limitée à 15% pour l'appellation Jurançon.

Le **gros manseng** représente près de 70% de l'encépagement local. Il sert de base pour l'élaboration des jurançon secs et des jurançon moelleux jeunes.

Le **petit manseng** (25% de l'encépagement) est une variété à petites baies dont la peau épaisse est très apte au passerillage. Ce cépage a la particularité de présenter des grains aérés et donc aptes à une maturation (ou une surmaturation) globale et régulière des grappes. Il est destiné à la production de grands moelleux de garde.

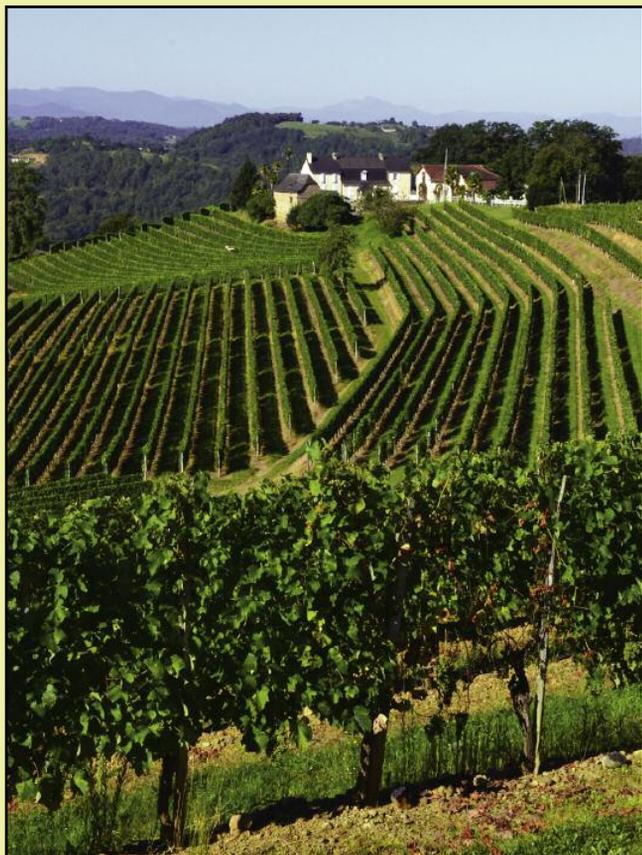
Les trois autres cépages ne concernent qu'environ 5% de l'encépagement: ils apportent une pointe aromatique légèrement épicée.

Les vendanges commencent début octobre tout d'abord pour les vins secs. Un mois après, les raisins dorés de gros manseng sont ramassés pour l'élaboration des moelleux traditionnels. Quant au petit manseng, on attend avec impatience fin novembre pour commencer à vendanger les premières grappes passerillées par le soleil et le foehn (vent chaud venant du sud). Dans certains domaines, et selon les conditions climatiques, certaines récoltes de grains grillés et dorés, réalisées par tries successives se déroulent jusqu'au mois de janvier.

Pour l'appellation Jurançon sec (rendement max. autorisés de 60 hl/ha), les vins ne peuvent présenter une teneur en sucres résiduels supérieure à 4g./litre, tandis que pour l'A.O.C Jurançon (vins moelleux issus de rendements max. de 40 hl/ha), cette même teneur doit être égale ou supérieure à 35g./litre. Depuis 1996, les vignerons peuvent aussi, sous certaines conditions, revendiquer l'appellation Jurançon Vendanges Tardives.

L'appellation est donc un fief exclusif de grands vins blancs, secs ou moelleux.

- **Les vins secs**, de robe plus ou moins dorée avec des reflets légè-



ment verdâtres, présentent dans leur jeunesse des arômes principalement floraux (genêt, acacia) et fruités (fruits de la passion). Au fil du temps, ils évoluent vers le registre des fruits secs. En bouche, ce sont des vins ronds, avec de la sève et de la vigueur, des vins virils et de caractère, parfois très tendus. Mis en bouteilles dans l'hiver qui suit la récolte et servis à 8-10°C, les plus jeunes seront dégustés dans les 2 à 3 ans pour profiter du fruit et de la fraîcheur. Les autres, qui ont bénéficié d'un élevage de 2 ans, peuvent évoluer favorablement sur 5 à 10 ans.

- **Les vins moelleux** associent la douceur due au sucre résiduel et la tonicité d'une pointe d'acidité. Ces deux éléments assurent onctuosité, nerf et charpente à des vins tout en contrastes, qui seront servis à 10-12°C. De robes or-vert à jaune ocré, ces crus exhalent des arômes de fleurs blanches, miel, grillé et de fruits confits. Ce sont des vins d'ambre et de lumière qui font partie des grands crus liquoreux de France. Leur vivacité en bouche est un facteur d'équilibre appréciable qui permet la plupart du temps d'éviter un éventuel excès de lourdeur. Le potentiel de garde de ceux qui ont bénéficié d'un élevage de 2 ans avant la mise en bouteille peut atteindre 15 à 25 ans.

On ne peut évoquer le destin de l'appellation Jurançon sans mettre en relief le remarquable travail de promotion et d'animation consacré au vignoble local par "*La Route des vins du Jurançon*", association créée en 1986, et qui représente la quasi-totalité des vigneron indépendants de l'appellation. Toutes ces propriétés, ainsi que la Confrérie du Jurançon et sa propre unité de vente et de commercialisation, représentent environ 40% de la production de l'A.O.C. Les 60% restants sont assurés par la puissante cave coopérative de Gan.

A Jurançon, pour aller à la rencontre des vigneron, il faut résolument sortir des sentiers battus. Une signalétique adéquate



© Michel Praet

et bien nécessaire guide efficacement le pèlerin viticole en quête de bons crus. Il trouvera alors la voie de chais traditionnels flanqués dans des replis de coteaux délaissés par le béton, et découvrira les secrets ancestraux d'élaboration du "Roi des Vins".

Parallèlement aux découvertes viticoles de l'A.O.C Jurançon, exclusivement consacrée aux vins blancs secs et doux, l'oenophile averti veillera à ne pas négliger le tourisme vert, tant les trésors de la région sont abondants. Des détours par la Commanderie de Lacommande, l'exceptionnelle église romane de Monein et son impressionnante charpente ou celle de Lucq de Béarn, de même que la Cité des abeilles de Saint-Faust s'imposeront naturellement.

Soucieux de créer un lieu susceptible de regrouper la présentation de leur production, les vigneron indépendants du Jurançon, soit près de 100 personnes, ont investi en 2006 une vieille grange à l'ombre du monument historique "La Commanderie" (ancien hôpital sur la voie d'Arles du chemin de Saint Jacques de Compostelle), sur la commune de Lacommande. Ce lieu emblématique propose aujourd'hui plus de 140 références de Jurançon, mais aussi une vingtaine de Madiran, d'autres vins du Sud-Ouest, et de nombreux produits du terroir.

Il est indéniable que le Jurançon a retrouvé, à la fin du XX^{ème} siècle, la qualité et le prestige qui ont fait sa renommée au cours de son histoire en France comme à l'étranger. Aujourd'hui, sous l'impulsion des caves particulières qui font preuve d'ambition et rigueur dans leur travail, ces crus en plein essor rejoignent le cercle des grands vins blancs Français.

Jurançon, wijnen van amber en licht

Tussen de zon en de Pyreneeën zingt het wijngedebiet Jurançon een loflied op de tradities van het zuidwesten. Dit zeer miskende piedmontterroir bestemdigt een bijzonder originele wijnbouw, opmerkelijke druivensoorten, een eeuwenoude knowhow en de ontembare wil om de Béarnaisziel te verdedigen. Niet ver van Lourdes en van Biarritz, in een zone met hellingen met een gemiddelde hoogte van 350 meter, strekt het wijngedebiet zich uit over een veertigtal kilometer en omvat 25 gemeenten van de Atlantische Pyreneeën. Het nestelt zich in zonovergoten ravijnen, die trapsgewijs oplopen in een bijzonder groen kader, op hellingen met een zuidzuidoostelijke ligging, terrassen van het Kasteel van Pau, op de eerste gebergte-uitlopers die het nabijgelegen Spanje aankondigen.

Geproduceerd van 1100 hectaren wijnstokken die zijn geplant op steile hellingen, tegen de helling of terrasgewijs, of amfiteatersgewijs tegen de Pyreneese bergketen, put de wijn van Jurançon zijn koninklijke geschiedenis uit zijn antieke oorsprong.

De term "juransoo" verscheen pas voor het eerst in 1117 en het gelijknamig stadje werd pas gesticht in 1297. In de 15^e eeuw voerden de prins van Béarn en het parlement van Navarra het begrip "cru" in, naargelang de waarde van de percelen. In Frankrijk was dat een van de eerste pogingen om wijnen te klaseren. In die tijd waren de grootste domeinen ook in handen van notabelen die het ontstaan gaven aan contracten voor de exploitatie van de gronden: de colloqui (huur van de wijngaard in ruil voor een derde van de oogst).

De belangrijkste gebeurtenis van die eeuw was echter de vestiging in Pau van de burggraven van Béarn, in 1460, het begin van de gouden tijden voor het wijngedebiet. In 1538 verschenen de cru van Jurançon en de term "Petit Manseng" met Hendrik II van Albret, de vader van de toekomstige koning van Frankrijk, Hendrik IV. In 1553, bij de geboorte van deze laatste, de toekomstige Hendrik de Goede, kreeg de Jurançon een plaats in de geschiedenis van Frankrijk. De lippen van de koninklijke dopeling werden ingewreven met een teentje knoflook en bevochtigd met een druppel de Jurançon om hem de kracht en energie te geven die hem nooit meer zouden verlaten.

Deze episode, die anekdotisch kan lijken, werd een traditie (Béarnaisdoop) en het symbool van de Jurançon-wijnen.

Het A.O.C-statuut werd vanaf 1936 toegekend aan de moelleux wijnen, de droge wijnen moesten tot 1975 wachten om dezelfde erkenning te krijgen. Het wijngedebiet, verdeeld door een oost-westlijn, rust op een ondergrond die hoofdzakelijk silicium- en kleiachtig is. Hij is rijk aan rolstenen afkomstig van de Pyreneese bergstromen en gletsjers.

Drie factoren zijn bepalend voor de kenmerken van het wijngedebiet Jurançon. De strengheid van het gebergte, die de lokale wijnbouwers ertoe aanzet het gebladerte van de wijnstokken op meer dan 2 meter te plaatsen om de risico's van lentevorst te voorkomen. De zachtheid van de oceaan, die voor een goede neerslagverdeling zorgt waardoor de wijnstok zich harmonieus kan ontwikkelen. En, tot slot, de zuidelijke warmte, en vooral de mooie nazomer van Béarn, en de zuidenwind die passerillage (indroging) van de druiven mogelijk maken, een overrijpingstechniek die het ontstaan geeft aan grote moelleux wijnen.

Het assortiment aan wijnstoksoorten bestaat uit 5 variëteiten: Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu, Camaralet en Lauzet. De eerste twee vormen de echte identiteitsstempel van de appellation, en het aandeel van de laatste twee is beperkt tot 15% voor de appellation Jurançon.

De **Gros Manseng** vertegenwoordigt bijna 70% van het lokale assortiment aan wijnstoksoorten. Hij dient als basis voor de elaboratie van de droge jurançon en van de jonge moelleux jurançon.

De **Petit Manseng** (25% van het assortiment) is een variëteit met kleine druifjes met een dikke huid die zeer geschikt is voor passerillage. Deze wijnstoksoort heeft de bijzonderheid luchtige trossen te vertonen, die zich lenen voor een globale en regelmatige rijping (of overrijping). Hij is bestemd voor de productie van de grote moelleux bewaarwijnen.

De drie andere wijnstoksoorten vertegenwoordigen slechts zo'n 5% van het assortiment: ze zorgen voor een licht kruidige aromatische toets.

De wijnoogst begint begin oktober voor de droge wijnen. Een maand later worden de goudkleurige Gros-Mansengdruiven

geogst voor de elaboratie van de traditionele moelleux wijnen. Voor de Petit Manseng wacht men met ongeduld tot eind november om de eerste door de zon en de föhn (warme wind uit het zuiden) ingedroogde trossen te oogsten. In sommige domeinen, en naargelang de klimaatomstandigheden, duurt de wijnoogst van bepaalde door de zon geroosterde, goudgele druiven, in opeenvolgende plukgangen, tot januari.

Voor de appellation Jurançon sec (met een toegestane maximumopbrengst van 60 hl/ha) mogen de wijnen geen restsuikergehalte boven 4g/liter vertonen, terwijl voor de A.O.C Jurançon (moelleux wijnen uit een maximumopbrengst van 40 hl/ha), ditzelfde gehalte gelijk aan of hoger dan 35g/liter moet zijn. Sinds 1996 kunnen de wijnbouwers ook, onder bepaalde voorwaarden, aanspraak maken op de appellation Jurançon Vendanges Tardives.

De appellation bestaat dus uitsluitend uit grote witte wijnen, die droog of moelleux zijn.

- De **droge wijnen**, met een min of meer gouden kleur met lichtgroene reflecties, vertonen in hun jeugd hoofdzakelijk bloemige (brem, acacia) en fruitige (passievruchten) aroma's. Met de tijd evolueren ze naar het register van de gedroogde vruchten. In de mond zijn het krachtige, ronde, viriele en karaktervolle wijnen, die soms zeer levendig zijn.

- De **moelleux wijnen** combineren het zoete van de restsuiker met het tonische van een vleugje zuurheid. Beide elementen verlenen smeuïgheid, pit en stevigheid aan deze contrastrijke wijnen, die geserveerd worden op 10-12°C. Deze cru's, met een goudgroene tot okergele kleur, vertonen aroma's van witte bloemen, geroosterde honing en gekonfijte vruchten. Het zijn wijnen van amber en licht die deel uitmaken van de grote likeurwijnen van Frankrijk. Hun levendige smaak is een goede evenwichtsfactor die meestal een eventuele overmatige zwaarheid voorkomt. Het bewaarpotentieel van de wijnen die vóór de botteling van een rijping van 2 jaar hebben genoten, kan 15 tot 25 jaar bereiken.

Men kan het niet over het lot van de appellation Jurançon hebben zonder het opmerkelijke promotie- en animatiewerk voor het lokale wijngebied te benadrukken dat wordt gevoerd door "La Route des vins du

Jurançon", een in 1986 opgerichte vereniging die nagenoeg alle onafhankelijke wijnbouwers van de appellation vertegenwoordigt. Al deze eigendommen, evenals de "Confrérie du Jurançon" met haar eigen verkoop- en commercialiseringsafdeling, vertegenwoordigen ongeveer 40% van de productie van de A.O.C. De overige 60% wordt ingenomen door de sterke coöperatieve kelder van Gan.

Om de wijnbouwers in Jurançon te ontmoeten, moet u absoluut de begane paden verlaten. Een degelijke maar noodzakelijke bewegwijzering leidt de wijnpelgrim die op zoek is naar goede cru's. Hij zal de weg vinden naar de traditionele wijnkelders in de plooiën van de van beton verstoken heuvels en de eeuwenoude geheimen ontdekken van de elaboratie van de 'Koning der Wijnen'.



© Michel Praet

Om een plaats te creëren om hun productie gezamenlijk voor te stellen, hebben de onafhankelijke wijnbouwers van Jurançon, bijna 100 personen, in 2006 een oude schuur ingericht, in de schaduw van het historisch monument "La Commanderie" (voormalig hospitaal op de weg van Arles, op de route naar Santiago de Compostella), in de gemeente Lacommande. Deze emblematische locatie biedt vandaag meer dan 140 referenties van Jurançon aan, maar ook een twintigtal van Madiran, andere wijnen van het zuidwesten en talrijke streekproducten.

Het lijkt geen twijfel dat de Jurançon, op het einde van de 20^e eeuw, de kwaliteit en het prestige heeft teruggevonden die hem in de loop van de geschiedenis beroemd hebben gemaakt in Frankrijk en in het buitenland. Vandaag, onder de impuls van de particuliere kelders die ambitie en strengheid aan de dag leggen in hun werk, sluiten deze cru's in volle bloei zich aan bij het kringetje van de grote witte wijnen van Frankrijk.

Jurançon and its Amber and Luminous Wines

Between the sun and the Pyrenees, the Jurançon vineyard sings a paean to the traditions of the South-west. Virtually unknown, this soil of Piedmont perpetuates a particularly original wine-growing process, some singular types of vine, a secular know-how and a savage will to defend the Béarnaise soul. Located not far from Lourdes and Biarritz, in a area of slopes at an average altitude of 350 metres, the vineyard extends over forty odd kilometres and involves 25 Atlantic-Pyrenees municipalities. It nestles among sunny rooftops within a particularly verdant setting, on slopes facing south-south-east, from terraces of the Castle of Pau to the first mountainous foothills that announce the imminence of Spain.



Produced on 1,100 hectares of vines planted on the side of the sloping slopes, facing the slopes or in terraces, even in amphitheatre against the Pyrenean chain, the Jurançon wine draws its royal history from its ancient stocks.

The term "Juransoo" appeared for the first time in 1117 and the borough bearing that name was created in 1297. In the 15th century, the Princes of Béarn and the Parliament of Navarre introduced the concept of "vintage" according to the value of the plots of land, the first attempts at classification in France well before all of the other vineyards. It was also at that time that the greatest domains in the hands of the great and the good introduced contracts relating to the cultivation of the land: the *colloqui*

(rental of the vine against a third of the harvest).

But the major event of that century was the advent of the Viscounts of Béarn in 1460 in Pau, which marked the beginning of the golden age of the vineyard. And it was in 1538 that the Jurançon vintage and the term "*petit manseng*" appeared with Henri II of Albret, father of the future King of France, Henri IV. In 1553, at the time of the latter's birth, the future Bon Roy Henry, Jurançon wine entered French history. With his lips rubbed with a clove of garlic and wetted with a drop of Jurançon, the royal baptismal infant was inspired with a degree of strength and ardour that would never leave him. This episode, which might appear anecdotal, was to become a tradition (Béarnaise baptism) and a symbol of the Jurançon wines.

The AOC was awarded in 1936 to the mellow wines, the dry wines having to wait until 1975 for the same recognition.

Divided by an East-West line, the vineyard stands on soil that is mainly sili-co-argillaceous. It has many pebbles, brought by the Pyrenean torrents and glaciers.

Three factors determine the Jurançon vineyard's characteristics. The mountainous rigour, which encourages the local vine growers to place the foliage of the vines at more than two metres apart to avoid the risks of spring frost. The oceanic mildness that ensures a good distribution of the rain allowing the vine to develop harmoniously. And finally, the southern heat, and in particular the beautiful Indian summer of Béarn and the south wind that allow a *passerillage* of the grapes, a technique of over-ripening giving rise to mellow wines.

The vineyard's vines include five varieties: Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu, Camaralet and Lauzet. The first two represent the appellation's true identity imprint and the proportion of the last two is limited to 15% for the Jurançon appellation.

The **Gros Manseng** represents nearly 70% of the local vines. It serves as the basis for the development of the dry Jurançon and the young mellow Jurançon wines.

The **Petit Manseng** (25% of the vines) is a variety with little grapes whose thick skin is ideally suited for the passerillage. This type of vine has the characteristic of presenting aerated grapes that are therefore suitable for overall and regular ripening (or over-ripening) of the bunches. It is intended for the production of great mellow wines for laying down.

The three other types concern only about 5% of the vineyard's vines: they bring a slight touch of aromatic spice.

The grape harvest starts at the beginning of October, first of all for the dry wines. One month later, the golden Gros Manseng grapes are picked for the development of the traditional mellow wines. As for the Petit Manseng, one waits impatiently for the end of November to start to harvest the first bunches over-ripened by the sun and the Föhn (the hot wind coming from the south). In certain domains, and according to the climatic conditions, certain harvests of scorched and gilded grapes, after successive sortings, take place until January.

For the dry Jurançon appellation (maximum authorized yield of 60hl per hectare), the wines cannot present a residual sugar content higher than 4gr per litre, while for the Jurançon AOC (mellow wines resulting from maximum yields of 40hl per hectare), this same content must be equal to or higher than 35gr per litre. Since 1996, the vine growers have also been able, under certain conditions, to claim the Jurançon Vendanges Tardives (Late Harvests) appellation.

The appellation is therefore an exclusive preserve of great white, dry or mellow wines.

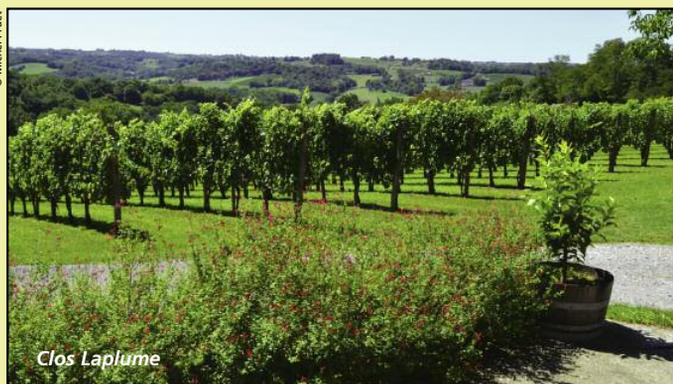


© La Route des Vins du Jurançon

The **dry wines**, of more or less gilded colour with slightly greenish reflections, when young present mainly floral aromas (broom, acacia) and fruity ones (passion fruit). In the course of time, they evolve towards the dried fruit register. In the mouth, they are round wines, vigorous, virile and with considerable character, sometimes very lively.

The **mellow wines** associate sweetness due to the residual sugar and the tonicity of a touch of acidity. These two elements ensure the unctuousness, spirit and structure of the much contrasted wines, which will be served at 10-12°C. With gold-green to ochre yellow colours, these wines give off aromas of white flowers, honey, and scorched and candied fruits.

They are amber and luminous wines that are part of the great liqueur-like wines of France. Their vivaciousness in the mouth is an appreciable balancing factor that for most of the time enables a possible excess of heaviness to be avoided. The laying-down potential of the ones that have been matured for two years before being bottled can reach 15 to 25 years.



© Michel Praet

Clos Laplume

One cannot mention the destiny of the Jurançon appellation without highlighting the remarkable promotion and animation work devoted to the local vineyard by the "Wine Trail of Jurançon", an association created in 1986, which represents virtually all of the appellation's independent vine growers. All those properties, as well as the Brotherhood of Jurançon and its



own sales and marketing unit, account for approximately 40% of the AOC's production. The remaining 60% comes from the powerful co-operative wine cellar of Gan.

In Jurançon, to go to meet the vine growers, one must resolutely depart from the beaten tracks. Some adequate and really necessary signposting effectively guides the wine pilgrim in search of good wines. He or she will then find the way of traditional wine store-houses flanked in the folds of slopes forsaken by concrete, and will discover the

ancestral development secrets of the "King of Wines".

Wanting to create a place that would be able to represent their combined production, the independent Jurançon vine growers, nearly 100 people, invested in 2006 an old barn in the shadow of the historic "Commanderie" building (a former hospital on the Arles Way on the route to Santiago de Compostela), in the Lacommande municipality. This emblematic place today offers not only more than 140 references of Jurançon, but also about twenty of Madiran, of other wines of the South-west, and of a considerable amount of local production.

It is undeniable that Jurançon has once again found, at the end of the 20th century, the quality and the prestige that had made it famous during its history, both in France and abroad. Today, under the impetus of the particular cellars that are ambitious and rigorous in their work, these dynamic wines have joined the club of the great French white wines.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références de notre sélection). Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie). Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection). The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)
 "Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
 = Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
 = Rural Guest Room(s) **and/or** Gîte.



= Vin disponible en Belgique
 = Wijn beschikbaar in België
 = Wine available in Belgium



6,80 €
 = Prix particulier TTC départ cave
 = Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
 = Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
 = Biodynamische cultuur.
 = Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
 = Biologische cultuur.
 = Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
 = Recommended par VTA pour sa qualité et son prix.
 = Recommended by VTA for its quality and price.

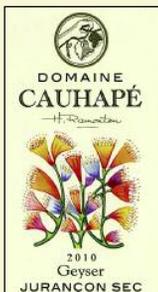
Cépages - Druiven - Grapes : gros manseng (GM) - petit manseng (PM) - courbu (COU) - caramalet (CA) - lauzet (LAU).

17 Domaine Cauhapé "Geyser"

Vue: Or blanc à doré.

Nez: De puissantes effluves de zeste de pamplemousse, mandarine et kum-quat envahissent ce bouquet expressif et profond, complété à l'aération par une agréable minéralité.

Bouche: Ce vin fait honneur à son appellation. Les dégustateurs sont unanimes pour louer sa vinosité, sa concentration et l'extrême fraîcheur de ses saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse rose). Ambitieux et équilibré, il est ponctué par une longue finale acidulée, très charmeuse.



  **GM-PM-COU-CAM-LAU** **17/20** 

www.cauhape.com

27 Clos Thou "Cuvée Guilhouret"

Vue: Vieil or à ocré.

Nez: Mûr et profond, presque enveloppé, ce bouquet mêle les arômes de pêche de vigne et d'abricot aux notes de pâtisserie. L'aération apporte une touche exotique flatteuse (ananas).

Bouche: Un cru bien construit, qui a emporté les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, l'opulence et la maturité de sa matière fruitée, une concentration irréprochable, un remarquable équilibre acidité/gras et une finale interminable et riche, s'exprimant sur les agrumes presque confits.



  **GM-PM-COU-CAM** **16,5/20** 

www.clos-thou.fr

1 Domaine Montesquiou

"Cuvée Précieuse"

Vue: Doré à paille.

Nez: Ce bouquet ouvert mêle les arômes doucereux de fruits jaunes, pâte d'amandes et pâtisserie, dans un ensemble où apparaît à l'aération une note mentholée voire anisée.

Bouche: Acidulé et séveux, ce cru présente à l'attaque un registre quelque peu grillé et fumé, sur les fruits secs. Il livre ensuite une belle tension en bouche, illustrée par d'exubérantes saveurs de pomme verte et d'agrumes. Longue finale, légèrement toastée. Un vin ambitieux.



  **GM:60 - PM:30 - COU et CAM:10** **16/20** 

www.domaine-montesquiou.fr

22 Château Jolys

Vue: Doré éclatant.

Nez: De puissantes effluves de zestes d'agrumes (pamplemousse, citron vert) se mêlent à un registre minéral expressif (buis, bourgeon de cassis). Un nez frais, au caractère affirmé.

Bouche: Cette cuvée de texture fine et serrée jouit d'une belle structure. Le milieu de bouche confirme les agrumes du bouquet. S'appuyant sur une acidité ascendante et sur une minéralité typée, la finale, de persistance appréciable, s'exprime sur le lime et la pomme verte.



  **GM:50 - PM:50** **15,5/20** 

www.chateau-jolys.com



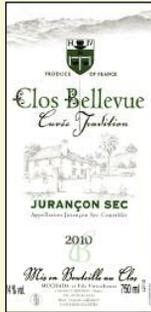
La Maison des Vins à Lacommande

30 Clos Bellevue "Cuvée Tradition"

Vue: Robe pâle à translucide, presque or blanc.

Nez: Délicatement floral au premier nez, ce bouquet aérien se complète au fil de l'aération par quelques notes de fruits frais (citron, pomme verte).

Bouche: Livrant une belle tension en bouche, ce cru incisif impose une expression fruitée de grande fraîcheur, illustrée par d'insistantes saveurs de citron et de pamplemousse. La finale, tonique, s'impose par sa finesse et sa persistance. Un cru convivial, doté d'un bel équilibre.



6,00 €

GM:100

15/20

www.closbellevue.com

9 Domaine Nomboly-Traydou

Vue: Belle robe sable à reflets paille.

Nez: Aérien, ce bouquet tout en délicatesse livre à l'ouverture des arômes de fleurs blanches parfumées (lys, lilas) et de fruits frais.

Bouche: Franchise et pureté aromatique sont au rendez-vous de ce cru friand et distingué, soutenu par une acidité bien présente et livrant de généreuses saveurs d'agrumes frais. Dotée d'un bel équilibre d'ensemble, la finale se montre gourmande et riche par ses saveurs de fruits blancs mûrs, tout en conservant une agréable fraîcheur.



6,00 €

GM:100

15/20

4 Domaine Tinou

Vue: Doré léger.

Nez: De subtiles notes florales et de confiserie apparaissent à l'ouverture. Ensuite, ce bouquet parfumé se complète par le registre des fruits blancs frais (poire, pomme) et des agrumes. Une friandise olfactive!

Bouche: Tendue dès l'entrée de bouche, cette cuvée franche séduit par sa grande fraîcheur d'expression. On y retrouve un panier d'agrumes frais et une fraîcheur végétale appréciable. Ce vin franc et longiligne gagnera en sagesse d'ici quelques mois.



6,80 €

GM:100

14,5/20

Portes Ouvertes - Opendeduren

Le deuxième dimanche de décembre est un jour de fête(s) dans le jurançon. Les chais se livrent à nous, dans le cadre de la journée "Portes Ouvertes sur la Route des Vins du Jurançon", afin de faire découvrir au public le fruit du travail du vigneron.

De tweede zondag van december is een feestdag in Jurançon. De wijnkelders geven ons dan hun geheimen prijs in het kader van de "Opendedurdagen op de Wijnroute van Jurançon", die bedoeld zijn om het publiek de vrucht van de arbeid van de wijnbouwer te laten ontdekken.

Open Day

For 15 years, the second Sunday of December has been a holiday in the Jurançon. The wine store-houses are open to the public, in the context of the "Open Day on the Jurançon Wine Trail".



© Michel Praet

17 Domaine Cauhapé "La Canopée"

Vue: Doré éclatant.

Nez: Dès le premier nez, ce bouquet fin et profond s'impose par sa distinction, la fraîcheur de sa minéralité et la franchise de ses arômes de pâtisserie (tarte à la rhubarbe). Très complexe.

Bouche: Racé, ce cru sévère et très concentré confirme en bouche son ambition. Les saveurs de fruits secs (amandes, noisettes) et de minéralité s'y associent avec harmonie. Tendue et interminable, la finale s'impose par sa trame serrée et la franchise de ses saveurs finement toastées et caramélisées.



PM:100

17/20

★★

www.cauhape.com

28 Domaine Bellegarde "La Pierre Blanche"

Vue: Pâle à doré.

Nez: D'emblée, les arômes riches et de grande maturité envahissent ce nez à la fois vanillé et fruité (pêche de vigne), dans un ensemble olfactif très enrobé qui évoque la pâtisserie.

Bouche: Opulente et riche, cette bouche ambitieuse séduit par son gras et l'équilibre apporté par un support d'acidité bien présent. Une subtile touche saline apparaît en milieu de bouche et la finale, minérale et persistante, livre de généreuses saveurs de citron et de pamplemousse.



12,00 €

PM:70 - GM:30

16/20

★★★

www.domainebellegarde-jurancon.com

12 Domaine Bordenave-Coustarret "Renaissance"

Vue: Bouton d'or à nuances ocrées.

Nez: Un nez somptueux, qui exhale sans réserve ses puissants arômes de fruits jaunes compotés (abricot, pêche), voire exotiques (ananas), assortis à l'aération d'une touche miellée et de confiserie.

Bouche: L'attaque, vive et fraîche, presque nerveuse, donne le ton d'une cuvée tranchante et longiligne. Les agrumes frais (lime) et la pomme verte envahissent le milieu de bouche. Finale tendue sur la grosseille verte, livrant une subtile minéralité.



8,00 € PM:70 - COU:30

15,5/20

★★

18 Domaine de Malarrode "La Pierre Blanche"

Vue: Robe intensément dorée.

Nez: Extrêmement charmeur et complexe par ses intenses effluves de pâtisserie (cake à la vanille caramélisée), pâte d'amandes et de miel. Un bouquet presque envoûtant.

Bouche: Ample et riche, tout en onctuosité, cette cuvée met en relief sa maturité fruitée (prune, mirabelle, poire), soutenue par une délicate acidité bienvenue. Suave, la finale offre une persistance appréciable.



7,00 €

PM70 - COU:30

15,5/20

★★



20 Domaine du Cinquau "Cuvée Antoine"

Vue: Jaune pâle à légèrement doré.

Nez: Le premier nez est dominé par une belle minéralité (craie, silex).

Bouche: Ce cru extrêmement bien construit a séduit les dégustateurs par sa suavité, la concentration de ses saveurs d'agrumes et de pomme verte, et la puissance de sa minéralité.

Il s'appuie sur une acidité ascendante en finale et une longueur appréciable. Très belle réussite pour ce vin de gastronomie.



8,00 €

★★★

16/20

www.jurancon.com

Béarn tourné vers Compostelle

Quatre voies traversent la France et passent par les Pyrénées Atlantiques, dont une traverse le Terroir du Jurançon: la voie d'Arles. Le pèlerinage est une pratique religieuse universelle. Il a lieu généralement à la belle saison pour demander ou exaucer un vœu.

Gericht of Compostella

Vier grote wegen doorkruisen Frankrijk en lopen door de Atlantische Pyreneeën, waarvan er een het Jurançon-wijngebied doorkruist: de weg naar Arles. De pelgrimstocht is een universele religieuze praktijk. Hij heeft meestal plaats in de zomermaanden, om een verzoek te doen of in te willigen.

Oriented towards Compostella

Four routes cross France and pass by the Atlantic Pyrenees, including a crossing of the Soil of Jurançon: the Arles route. Pilgrimage is a universal religious practice. It usually takes place in summer for the purpose of asking a wish or having one granted.

- Cours d'œnologie
- Initiation à la dégustation
- Animation d'événements
- Œnotourisme



Reflets de Vignes

Un parcours sensoriel à la portée de chacun

www.refletsdevignes.be
jcc@fulladsl.be
 Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



27 Domaine Bellegarde "Cuvée Tradition" Eco

Vue: Doré à vieil or.
Nez: Bouquet très charmeur par ses douces notes de pêche de vigne, vanille et pâtisserie, agrémentées du registre de la pâte d'amandes et de la confiserie (bonbon à l'ananas).

Bouche: Ambitieuse et racée, cette cuvée démontre dès l'attaque son opulence et sa richesse de matière. Les saveurs d'agrumes mûrs et d'abricot s'y associent, soutenues par une acidité rafraîchissante. La finale, enveloppée mais sans aucune lourdeur, révèle une grande persistance.



10,00 € **GM:50 - PM:50** 70g./L **1720** ★★★(★)

www.domainebellegarde-jurancon.com

8 Uroulat Eco

Vue: Vieil or à ambré.
Nez: Particulièrement complexe, ce puissant bouquet associe maturité et fraîcheur par ses effluves d'agrumes mûrs presque confits, vanille, crème brûlée à l'orange et zeste de kum-quat.

Bouche: Somptueuse bouche, offrant sans retenue un panier de fruits exotiques (mangue, ananas, banane). Un délicat support d'acidité rafraîchissant soutient et apporte la tension nécessaire à un cru racé et sans lourdeur, ponctué par une longue finale sur l'abricot confit.



PM:100 80g./L **16,5/20** ★★

www.roulat.com

27 Clos Thou "Cuvée Julie" Eco

Vue: Doré éclatant.
Nez: Particulièrement engageant, sur des notes de zestes d'agrumes (kum-quat, mandarine, pamplemousse), et de pâte de coing. Fine touche épicée à l'aération.

Bouche: Attaque subtilement épicée, puis dès le milieu de bouche, d'exubérantes saveurs d'agrumes confits se mêlent au registre de la pâtisserie. La finale, en queue de paon, ponctue ce vin très ambitieux et de grande vinosité par une impression de fraîcheur appréciable. Un cru complet et racé.



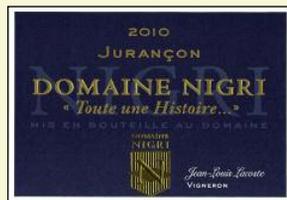
GM:60 - PM:40 80g./L **16/20** ★★★(★)

www.clos-thou.fr

15 Domaine Nigri "Toute une Histoire..." Eco

Vue: Vieil or à ocré.
Nez: Très généreux et révélant une maturité importante (fruits jaunes), le nez mêle les arômes de vanille, pâtisserie et fruits composés (abricot, pêche).

Bouche: Entrée de bouche grasse et voluptueuse, sans aucune lourdeur toutefois. Ensuite, le registre des fruits jaunes mûrs (nectarine, pêche) s'exprime sans réserve, dans un ensemble de grande plénitude, équilibré par une fine acidité omniprésente. Un cru suave, équilibré par une très longue finale biscuitée, presque caramélisée.



PM:100 96g./L **15,5/20** ★★

© Michel Praet

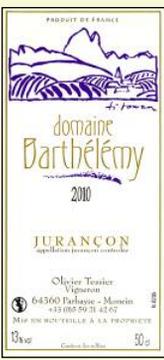


Domaine Nigri



10 **Domaine Barthélémy**

Vue: Doré assez soutenu.
Nez: Premier nez élégant et charmeur par ses effluves de bonbons aux fruits (pomme, poire). Ensuite, le bouquet gagne en maturité et rejoint un registre presque exotique.
Bouche: Cette cuvée précise et bien construite révèle un bel équilibre entre l'acidité et la maturité du fruit. Les saveurs d'agrumes s'y montrent dominantes (orange, mandarine) et la finale, friande et gourmande, révèle une persistance appréciable.



8,00 € GM:100 50g./L 14,5/20

www.jurancon-barthelemy.com

14 **Clos Benguères "Plaisir d'Automne"**

Vue: Jaune doré intense.
Nez: Premier nez sur les épices douces. Ensuite, le registre olfactif s'oriente vers les agrumes mûrs, la pâte d'amandes et le nougat aux fruits confits.
Bouche: Tout en rondeur et suavité, cette bouche conviviale et enveloppée livre une expression fruitée mûre et parfumée (pêche jaune, abricot), soutenue par une délicate acidité bienvenue en finale. Un cru gourmand et enrobé, de plaisir immédiat.



10,00 € GM:80 - PM:20 50g./L 14,5/20

www.bengueres.com

13 **Domaine Bory**

Vue: Or blanc, presque translucide.
Nez: Doucereux et délicatement parfumé, ce bouquet suave évoque la guimauve, la vanille et la violette à l'ouverture, puis s'étend aux notes de fruits confits (abricot).
Bouche: Une friandise! Dès l'entrée de bouche, un support d'acidité bien présent apporte tension et tonicité à un cru qui s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits). Doté d'une texture souple et friande, ce vin convivial offre une franchise très appréciable.



5,00 € GM:100 14/20

Entre Vignobles et Vergers www.hebergementbearn.com

Chambres d'hôtes de charme et gîtes ruraux



5 chambres spacieuses
avec terrasse privative.

5 gîtes
de 2 à 7 pers.



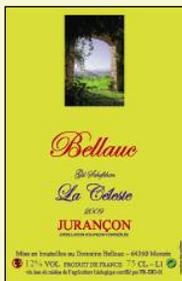
Michel Dourthe • 30, Avenue de la Résistance • 64360 Monein • Tél: 05/59.71.70.05 • 06/73.98.73.78 • e-mail: giterural@neuf.fr

21 **Domaine Bellauc "La Céleste"** Edo

Vue: Or éclatant.

Nez: Franc dès l'ouverture, cet élégant bouquet mêle les arômes vanillés et floraux (chèvre-feuille, lys) aux notes fruitées bien mûres et de pâtisserie (tarte aux abricots caramélisés).

Bouche: Extrêmement savoureux, ce cru opulent révèle une sève et une concentration irréfutables. Les dégustateurs soulignent le charme et le parfait équilibre sucre résiduel/acidité de ce vin exubérant en saveurs d'agrumes confits. Finale en queue de paon sur le zeste de mandarine.



20,00 € **PM:100** **70g./L** **17,5/20** ★★★(*)

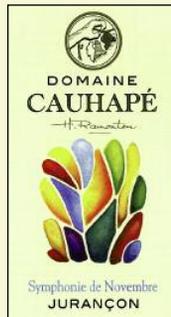
www.bellauc.com

17 **Domaine Cauhapé "Symphonie de Novembre"**

Vue: Doré scintillant.

Nez: Subtilement boisé à l'ouverture, ce profond bouquet complexe évolue ensuite vers la vanille, la pâte d'amandes, le raisin de corinthe et le caramel.

Bouche: Séveuse et de trame serrée, l'attaque livre d'emblée ses saveurs de pamplemousse et de citron confit. Le milieu de bouche, parfaitement équilibré, associe profondeur, vivacité et élégance. La finale, racée et persistante, présente une grande ampleur et rejoint le registre exotique et noisetté.



PM:100 **75g./L** **17,5/20** ★★★(*)

www.cauhape.com

22 **Château Jolys "Cuvée Jean"**

Vue: Vieil or orangé.

Nez: Original et profond, ce nez de caractère évoque la sève de pin et la cire d'abeille. L'aération révèle des arômes de mangue et de fruits jaunes confits.

Bouche: L'entrée de bouche, nerveuse et racée, donne le ton d'une cuvée profonde, généreuse en zestes d'agrumes confits (mandarine, kum-quat). L'ensemble, remarquablement équilibré, se voit ponctué par une très longue finale, opulente et délicatement acidulée. Un vin complet.



PM:100 **85g./L** **16,5/20** ★★★(*)

www.chateau-jolys.com

19 **Clos Labrée**

Vue: Ambré à vieil or.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de vanille, caramel, brioche et raisin de corinthe envahissent un nez qui se complète à l'aération par l'abricot confit et les épices douces.

Bouche: Longiligne, cette cuvée tout en élégance et fondu s'appuie sur une fine acidité bienvenue, garante de fraîcheur et équilibre. De généreuses saveurs de fruits compotés (pêche, nectarine) envahissent un milieu de bouche suave et la finale, persistante, s'exprime sur les fruits jaunes presque confits. Un cru très savoureux.



7,90 € **PM:50 - GM:50** **71g./L** **16/20** ★★★(*)



© Michel Praet

7 Clos Laplume "Esprit de l'Ambroisie"

Vue: Paille éclatant.

Nez: Le premier nez évoque un registre fumé et légèrement grillé, ensuite complété par les arômes de brioche et de fruits secs (amandes, noisettes).

Bouche: De grande vinosité dès l'attaque, ce vin racé et distingué associe ses saveurs de caramel et sucre candi aux fruits jaunes compotés (pêche, abricot). Les amandes grillées et vanillées ne sont pas en reste. Un cru profond et de grande complexité, qui a bénéficié d'un élevage parfaitement réussi et maîtrisé.



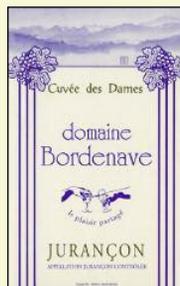
 10,00 € PM:100 74g./L  16/20

24 Domaine Bordenave "Cuvée des Dames"

Vue: Vieil or éclatant.

Nez: Un bouquet confit et minéral, qui mêle les arômes de poire cuite, pâte de coing et raisin de corinthe. L'aération complète l'ensemble par le registre du miel et de l'abricot sec.

Bouche: L'attaque, vive et acidulée, donne le ton d'une cuvée tendre, dont la maturité fruitée (pêche jaune, nectarine, abricot) trouve son équilibre dans une jolie acidité tonifiante. La finale, ample et riche, presque opulente, séduit par son onctuosité et sa grande persistance.



 PM:100 62g./L  16/20

www.domaine-bordenave.com

25 Domaine Bellegarde "Cuvée Thibault"

Vue: Ocré soutenu.

Nez: Très charmeur, ce bouquet parfumé associe les effluves de fleurs suaves (chèvrefeuille, lys, lilas) aux notes exotiques, de fruits jaunes mûrs (ananas, mangue, pêche) et de confiserie.

Bouche: Ambitieux par sa concentration et son volume, ce cru séveux et parfaitement équilibré voit ses intenses saveurs de fruits jaunes confits équilibrées par une acidité omniprésente et rafraîchissante. La finale, distinguée et persistante, s'exprime sur le kum-quat et la mandarine.



 15,00 € PM:100 90g./L  16/20

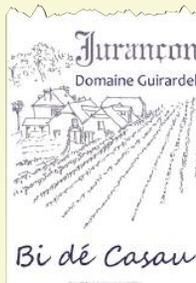
www.domainebellegarde-jurancon.com

28 Domaine Guirardel "Bi dé Casau"

Vue: Doré intense, limpide et brillant.

Nez: Doucereux et engageant, ce profond bouquet évoque la pâtisserie (tarte aux pêches, abricots) et une délicate note miellée.

Bouche: Croquant de fruit, ce cru gourmand a séduit les dégustateurs par la franchise et l'exubérance de ses saveurs de confiserie (bonbons aux fruits jaunes) et la douceur de ses notes exotiques. Cette cuvée, gourmande et bien construite, s'apparente à une friandise.



 GM:50 - PM:50 70g./L  15,5/20

www.vins-jurancon.fr/guirardel



Concert au Domaine Bordenave

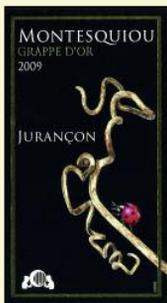
© Michel Praet

1 Domaine Montesquiou "Grappe d'Or"

Vue: Doré à ambré.

Nez: Expressif, de grande maturité et au caractère affirmé, ce bouquet mêle les notes de raisin de corinthe, cire, poire cuite et miel, dans une palette olfactive enveloppée et chaleureuse.

Bouche: L'attaque, vineuse et de grand charme, se montre opulente. Les saveurs de fruits composés (abricot, pêche) se livrent sans retenue en milieu de bouche et la finale, relevée par une délicate acidité bienvenue, confirme la maturité d'un ensemble fondu, onctueux et épanoui.



PM:100 85g./L 15,5/20

www.domaine-montesquiou.fr

12 Domaine Bordenave-Coustarret

Vue: Doré léger à reflets paille.

Nez: Extrêmement élégant et rafraîchissant, le premier nez s'exprime sur les agrumes et les fleurs blanches, pour évoluer au fil de l'aération vers la confiserie (bonbons acidulés aux agrumes)

Bouche: Ce cru équilibré affiche ses atouts avec franchise et générosité. Croquant de fruit, le milieu de bouche associe un panier d'agrumes à un support d'acidité tonifiant et omniprésent. De texture distinguée et serrée à la fois, la finale séduit par sa vivacité persistante.



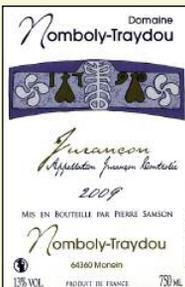
9,00 € GM:60 - PM:40 65g./L 15/20

9 Domaine Nomboly-Traydou

Vue: Ambré intense.

Nez: Dès l'ouverture, d'expressives notes de fruits jaunes parfumés (nectarine, abricot) et d'agrumes mûrs (pamplemousse, mandarine) envahissent ce nez élégant.

Bouche: Franc, net et incisif, ce cru de belle pureté offre de charmeuses saveurs de confiserie. De grand charme et croquant de fruit (pêche, nectarine), il se voit relevé par une acidité omniprésente, illustrée par les saveurs d'agrumes (clémentine, orange). Un cru gourmand et agréablement persistant, dont on apprécie l'équilibre.



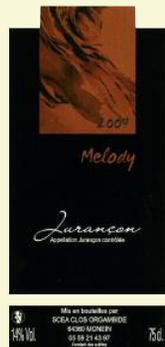
7,00 € PM:100 50g./L 14,5/20

3 Clos Orgambide "Melody"

Vue: Paille à doré.

Nez: Délicatement floral à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite sur la vanille, les fruits blancs au sirop et une fine touche biscuitée.

Bouche: Tout en charme et rondeur, ce cru bien construit et convivial offre une bouche friande, où la matière fruitée (pêche, abricot) révèle une belle maturité, équilibrée par un support d'acidité bien présent. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur l'abricot comploté.



7,00 € GM:100 65g./L 14,5/20

www.orgambide.com



Le Clos Orgambide

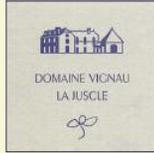
© Michel Praet

16

Domaine Vignau La Juscle "Vendanges Tardives"

Vue: Vieil or à ambré.

Nez: Ce nez exubérant exhale d'intenses arômes de pyridine, pâte de coing, zeste d'agrumes confits et vanille, dans un ensemble d'une rare puissance.

Bouche: Cette cuvée extrêmement ambitieuse présente une bouche hors normes, dont l'opulence et la richesse de matière sont équilibrées par une acidité ascendante. D'exubérantes saveurs d'agrumes confits et d'abricot envahissent un milieu de bouche séveux. Finale interminable sur les fruits confits.


30,00 €

PM:100

170g.LL

 ★★★
18/20

www.vignaulajuscle.com
26

Domaine Bousquet

Vue: Or éclatant.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de fruits confits et de pamplemousse, voire de coing dominant un nez au caractère affirmé, complété à l'aération par une minéralité bien présente.

Bouche: Ce cru de haut rang a emporté les suffrages.

Densité de matière, exubérance fruitée (agrumes confits), support d'acidité omniprésent et rafraîchissant sont les principaux atouts de ce vin savoureux et très ambitieux, ponctué par une finale vigoureuse, relevée par les zestes confits. Superbe.



10,00 €

PM:100

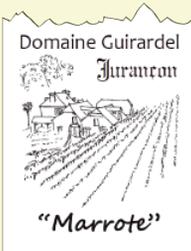
 ★★★
17/20

28

Domaine Guirardel "Marrote"

Vue: Paille éclatant.

Nez: Un bouquet extrêmement parfumé, qui évoque les fruits confits (kum-quat, citron) et le miel. L'aération élargit le registre aux notes de pâte de coing, pâtisserie et crème brûlée à l'orange.

Bouche: Richement dotée, cette cuvée croquante de fruit exprime sans retenue les agrumes confits (mandarine, citron), relevés par une acidité tonifiante. Pourvue d'une concentration exemplaire, elle se voit ponctuée d'une finale interminable sur la pâtisserie (tarte aux abricots).


PM:100

70g.LL

 ★★★
16,5/20

www.vins-jurancon.fr/guirardel
18

Domaine de Malarrode "Quintessence"

Vue: Bouton d'or.

Nez: Le bouquet subtil se livre délicatement à l'ouverture et révèle une grande finesse. L'aération libère quelques effluves de vanille, biscuit et fruits jaunes mûrs (pêche, abricot).

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru bien construit associe les saveurs fruitées bien mûres (pêche, mangue) aux notes finement vanillées et caramélisées. Travillée avec ambition, cette cuvée se voit ponctuée d'une finale puissante dans le registre du fruit jaune compoté.


14,00 €

PM:100

71g.LL

 ★★★
16/20


Pierre Coulomb au domaine Guirardel

5 **Domaine de Burgué-Séré "Tradition"**

Vue: Doré éclatant.

Nez: Les arômes flatteurs et complexes de ce bouquet associent la minéralité aux senteurs de fruits jaunes très mûrs (nectarine, abricot) et de pâtisserie.

Bouche: Attaque savoureuse et charnue, richement fruitée (saveurs d'agrumes) et délicatement biscuitée. Le milieu de bouche, assez ample, révèle un bel équilibre acidité/gras et la finale, de persistance correcte, exprime sans réserve son registre de fruits compotés (abricot). Un vin de plaisir immédiat.



7,50 € **PM:100** 60g./L **15/20** ★★★

www.jurancon-domaine-burgue-sere.com

22 **Château Jolys**

Vue: Sable à nuances dorées.

Nez: De grande fraîcheur olfactive, ce nez charmeur exhale sans retenue d'insistantes effluves d'agrumes confits (pamplemousse, mandarine) et de groseille blanche.

Bouche: Croquante de fruit, l'attaque particulièrement gourmande de ce cru très franc séduit par la générosité de ses saveurs de citron et pamplemousse. On y apprécie le bel équilibre acidité/gras d'un ensemble de grande finesse, ponctué par une finale savoureuse sur le citron confit et la confiserie.



PM:50 - GM:50 62g./L **15/20** ★★

www.chateau-jolys.com

14 **Clos Benguères "Le Chêne Couché"**

Vue: Vieil or à ocré.

Nez: Le caractère affirmé de ce puissant bouquet s'impose d'emblée. On y retrouve les notes de minéralité, gelée de coing et marmelade d'oranges, dans un ensemble très parfumé.

Bouche: Onctueuse dès l'entrée de bouche, cette cuvée riche et opulente privilégie la maturité fruitée et la douceur de texture. Les saveurs de fruits jaunes confits (abricot) et de fruits exotiques sont équilibrées et nuancées par une acidité contenue, bienvenue en finale.



15,00 € **PM:100** 90g./L **15/20** ★★★

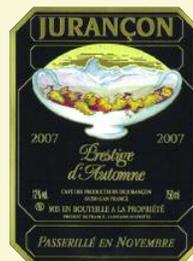
www.bengueres.com

29 **Cave de Gan Jurançon "Prestige d'Automne"**

Vue: Robe bouton d'or.

Nez: Assez dégagé à l'ouverture mais de grande franchise, ce nez subtil mêle les notes de mirabelle et pêche jaune à la vanille, dans un ensemble charmeur et enveloppé.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru confirme son onctuosité et sa douceur sucrée. En milieu de bouche, les agrumes confits (orange, mandarine, kum-quat) se livrent sans retenue, soutenues par une superbe acidité rafraîchissante qui monte en puissance dans une finale agréablement persistante.



10,00 € **PM:100** 90g./L **14,5/20** ★★★

www.cavedejurancon.com

11 **Domaine Larroudé "Sélection d'Automne"**

Vue: Jaune pâle.

Nez: Un bouquet moyennement expressif. Les dégustateurs relèvent quelques fines effluves florales et de confiserie, dans un ensemble subtil et aérien.

Bouche: Tout en charme et d'accès facile, la bouche friande confirme le caractère gourmand et finement parfumé du bouquet. On y apprécie la franchise fruitée (zestes d'agrumes, fruits jaunes) et la fraîcheur acidulée apportée en finale par un support d'acidité bien présent.



7,50 € **GM:2/3 - PM:1/3** 65g./L **14/20** ★★★

www.domaine-larroude.com

© Michel Praet



La Maison des Vins à Lacommande

23 Clos Husté 2006

Vue: Bouton d'or à vieil or.

Nez: Enorme bouquet, profond et suave, qui mêle les notes exotiques aux arômes de miel, raisin de corinthe et abricot confit.

Bouche: Ce cru savoureux et de texture particulièrement serrée a emporté tous le suffrages. Son sucre résiduel important n'apporte aucune lourdeur à un ensemble de grande maturité, soutenu par un support d'acidité tonifiante et omniprésente. Les saveurs de kum-quat et mandarine s'y expriment librement et la finale se révèle interminable.



 14,00 € **PM:100** 120g./L **★★★** 16,5/20

29 Cave de Gan "Château de Navailles" 2007

Vue: Vieil or à ocré.

Nez: Dès l'ouverture, de puissantes effluves de minéralité (pyrydine), truffe, gelée de coing et ananas envahissent ce bouquet exubérant au caractère affirmé.

Bouche: Ce cru sérieux et typé présente de nombreux atouts. la bouche, de grande pureté, privilégie l'expression du fruit confit (agrumes - kum-quat) et voit son onctuosité équilibrée par une acidité bien dosée et omniprésente. Longue finale sur la pâtisserie (tarte meringuée au citron).



 12,90 € **PM:100** 95g./L **★★** 16/20

www.cavedejurancon.com

6 Domaine de Cabarrouy "Cuvée Passerillage" 2007

Vue: Jaune mordoré.

Nez: Premier nez exubérant et tonique, exhalant de puissantes notes de zeste de pamplemousse et de mandarine. Ensuite, de fins arômes de minéralité et de fleurs complètent l'ensemble.

Bouche: Un cru dont l'atout majeur réside dans son très bel équilibre acidité/gras. Charnu, le milieu de bouche s'exprime sur les agrumes mûrs, dans un ensemble de texture élégante, ponctué par une finale sur les bonbons acidulé au citron.



 11,00 € **PM:100** 80g./L **★★** 15/20

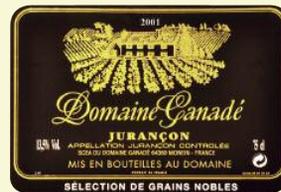
www.domainedecabarrouy.simdif.com

2 Domaine Ganadé "SGN" 2001

Vue: Vieil or éclatant.

Nez: Finesse et profondeur sont au rendez-vous de ce bouquet charmeur et très parfumé, qui exhale sans retenue ses notes de coing, agrumes bien mûrs (pamplemousse, kum-quat) et de vanille.

Bouche: Ce cru fin et suave, racé et séveux, a conservé un fruité intact et a traversé les ans avec réussite. La fraîcheur est encore au rendez-vous car l'acidité omniprésente apporte la tonicité nécessaire. Longue finale caramélisée sur la crème brûlée à l'orange, pour un vin ample et riche, très séduisant.



 15,00 € **PM:100** 97g./L **★★** 15,5/20



© Michel Praet

La structure et la sève des Jurançon secs, l'équilibre et la vivacité des Jurançon moelleux, en font des vins de gastronomie qui trouvent bonne place à table dans bien des circonstances.

Les **Jurançon secs**, étonnement vifs et rafraîchissants pour des vins du Sud, jouissent de la belle acidité que procure le cépage gros manseng. Servi frais mais non glacés (8° à 10°C), ils permettront d'entamer un repas avec légèreté et s'accommoderont volontiers de coquillages, crustacés, poissons grillés, poissons au four ou en sauce. Les vins plus matures trouveront un écho favorable auprès d'une belle assiette de charcuteries, une omelette aux asperges ou un fromage de chèvre.

Les **Jurançon moelleux** seront servis entre 10° et 12°C dès l'apéritif, l'acidité du petit et gros manseng apportant fraîcheur et légèreté à des cuvées affichant un sucre résiduel «raisonnable». Un jurançon parfois plus riche, accompagnant un foie gras en terrine, forme un accord réjouissant. Sa forte acidité tempère et allège le gras, le réveille tout en préservant le caractère onctueux du foie. Le jurançon opère également un merveilleux équilibre sur une viande blanche cuisinée à base de fruits exotiques, un poulet créole ou à l'aigre-doux.

Sur les fromages à pâte persillée, ce vin doux peut jouer le même rôle qu'un sauternes, et réaliser avec un bleu d'Auvergne, un roquefort ou un fourme d'Ambert, un subtil mariage par contraste de sensations.

Liqueureux, le jurançon est un merveilleux vin de dessert qui met en valeur une tarte aux mangues, une salade de fruits ou un ananas rôti au beurre.



© La Route des Vins du Jurançon

De structuur en de pittigheid van de droge Jurançon, het evenwicht en de levendigheid van de moelleux Jurançon maken er gastronomische wijnen van die welkom zijn aan tafel in heel wat omstandigheden.

De droge Jurançon, die opmerkelijk levendig en verfrissend is voor een wijn van het zuiden, geniet van de mooie zuurtegraad die de wijnstoksoort Gros Manseng verschaft. Koel maar niet ijskoud geserveerd (op 8° tot 10°C) zet hij een maaltijd met lichtheid in en is hij geschikt bij schelpdieren, schaaldieren, gegrilde vis, vis uit de oven of met saus. De rijpere wijnen vinden een

positieve weerklank bij een mooie schotel fijne vleeswaren, een omelet met asperges of geitenkaas. De moelleux Jurançon wordt geserveerd op 10° tot 12°C vanaf het aperitief. De zuurtegraad van de Petit en Gros Manseng verschaft frisheid en lichtheid aan cuvées met een 'redelijk' restsuikergehalte. Een rijkere Jurançon harmonieert goed met een terrine van ganzenlever. Zijn hoge zuurtegraad verzacht en verlicht het vet, wekt de smaak met behoud van het smeuge karakter van de lever. De Jurançon bewerkstelligt eveneens een prachtig evenwicht met wit vlees bereid met exotische vruchten, kip op creoolse wijze of met zoetzure saus.

Bij schimmelkazen kan deze zoete wijn dezelfde rol spelen als een sauternes en een subtiele alliantie aangaan met een bleu d'Auvergne, een roquefort of een fourme d'Ambert, met een contrast van indrukken.

De likeurachtige Jurançon is een heerlijke dessertwijn die de smaak van een mangotaart, een vruchtensla of in boter gebakken ananas beter doet uitkomen.

The structure and sap of the dry Jurançon wines, and the balance and vivacity of the mellow Jurançon ones, make them gastronomic wines that find their rightful place at table in many different circumstances.

The **dry Jurançon** wines, astonishingly vivacious and refreshing for a wine of the South, enjoy the lovely acidity that comes from the Gros Manseng grape. Served cold but not on ice (8° to 10°C), they will enable a meal to be started with lightness and will readily accompany shellfish, seafood, grilled fish, roast fish or fish in sauce. The more mature wines will obtain a positive echo from a lovely plate of cold meats, an asparagus omelette or some goat's cheese.

The **mellow Jurançon** wines as an aperitif should be served between 10° and 12°C. The acidity of the Petit and Gros Manseng bring freshness and lightness to wines displaying a "reasonable" sugar residue. A sometimes richer Jurançon, accompanying a foie gras terrine, can form a delightful blend. Its strong acidity moderates and lightens the fattiness, and awakens it while preserving the unctuous nature of the liver. The Jurançon also achieves a marvellous balance with white meat cooked on a bed of exotic fruit, a Creole chicken dish or a sweet-and-sour chicken one.

With blue-veined cheeses, this sweet wine can play the same role as a Sauternes, and makes a subtle marriage with an Auvergne blue cheese, a Roquefort or a Fourme d'Ambert, by a contrast of sensations.

Liqueur-like, the Jurançon is a marvellous dessert wine that enhances a mango tart, a fruit salad or a pineapple roasted in butter.

- 1** **Domaine Montesquiou** - Quartier Haut Ucha
64360 Monein - Tél/Fax: 05/59.21.43.49
domainedemontesquiou@wanadoo.fr
Maag Vins à Visé - Liège • Cave du Bailly à Viesville
- 2** **Domaine Ganadé** - Route de Pau - 64360 Monein
Port: 06/12.37.27.62 - petit.manseng1@orange.fr
Cherche distributeurs
- 3** **Clos Orgambide** - Quartier Loupien - 64360 Monein
Tél: 05/59.21.43.97 - jtpeyroutet@orange.fr
- 4** **Domaine Tinou** - Quartier Rey - 64290 Lasseube
Tél: 05/59.04.21.77 - Port: 06/70.57.73.28
hondet.serge@orange.fr
- 5** **Domaine Burgué-Séré** - 157, Maison Burgué
Chemin de Lasbistes-Bassot - 64110 Saint Faust
Tél: 05/59.83.06.40 - jeannot.sere@orange.fr
Cherche distributeurs
- 6** **Domaine de Cabarrouy** - Chemin Cabarrouy
64290 Lasseube - Tél: 05/59.04.23.08
domaine.cabarrouy@orange.fr
Cherche distributeurs
- 7** **Clos Laplume** - Quartier Loupien - 64360 Monein
Tél/Fax: 05/59.21.27.60 - laplume.andre@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 8** **Uroulat** - Quartier Trouilh - 64360 Monein
Tél: 05/59.21.46.19 - Fax: 05/59.21.46.90
charles@uroulat.com *Thorroul Vins à Flémalle*
- 9** **Domaine Nomboly-Traydou** - Quartier Serrot
64360 Monein - Tél: 05/59.21.35.98 - Port: 06/11.10.29.89
Fax: 05/59.21.49.00 - samson.mireille@orange.fr
- 10** **Domaine Barthélémy** - Chemin des Crêtes
64360 Parbayse-Monein - Tél/Fax: 05/59.21.42.67
domaine.barthelemy@orange.fr
Cherche distributeurs
- 11** **Domaine Larroudé** - Quartier Marquesougueres
64360 Lucq-de-Béarn - Tél: 05/59.34.35.40
domaine.larroude@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 12** **Domaine Bordenave-Coustarret** - Chemin Ranque
64290 Lasseube - Tél: 05/59.21.72.66
domainecoustarret@wanadoo.fr
Maison Guichard à Waterloo
- 13** **Domaine Bory** - 64290 Aubertin - Tél: 05/59.82.70.58
domaine-bory@orange.fr
- 14** **Clos Benguères** - Chemin de l'Ecole - 64360 Cuqueron
Tél/Fax: 05/59.21.43.03 - bengueres@free.fr
Cherche distributeurs
- 15** **Domaine Nigri** - Candeloup - 64360 Monein
Tél: 05/59.21.42.01 - Fax: 05/59.21.42.59
domaine.nigri@wanadoo.fr
- 16** **Domaine Vignau La Juscle** - Chemin Mantoulan
64110 Saint-Faust - Tél: 05/59.83.03.66
Fax: 05/59.83.03.71 - michelvalton@yahoo.fr
- 17** **Domaine Cauhapé** - 64360 Monein
Tél: 05/59.21.33.02 - Fax: 05/59.21.41.82
contact@cauhape.com
*Werco à Ostende • Olivier Vins à Gesves
Pro Vino à Zonhoven • Sobelwin Diffusion à Liège
Vitis Vins à Drongen*
- 18** **Domaine de Malarrode** - Quartier Ucha - 64360 Monein
Tél/Fax: 05/59.21.48.01 - mansanne.gaston@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 19** **Clos Labrée** - Chapelle de Rousse - 64110 Jurançon
Tél: 05/59.21.61.47 - pissondes.bernard@wanadoo.fr
- 20** **Domaine du Cinquau** - 64230 Artiguelouve
Tél: 05/59.83.10.41 - Fax: 05/59.83.12.93
h.saubot@jurancon.com *Cherche distributeurs*
- 21** **Domaine Bellauc** - Chemin de Las Bordes
Côte de Cuqueron - 64360 Monein
Tél/Fax: 05/59.21.27.17 - domaine@bellauc.com
Cherche distributeurs
- 22** **Château Jolys** - Chapelle de Rousse - 64290 Gan
Tél: 05/59.21.72.79 - Fax: 05/59.21.55.61
chateau.jolys@wanadoo.fr *Pirard à Genappe*
- 23** **Clos Husté** - Chemin de Cours-Heusté - 64290 Gan
Tél: 05/59.21.75.52 - Fax: 05/59.21.69.62
Cherche distributeurs
- 24** **Domaine Bordenave** - Route d'Ucha - Quartier Ucha
64360 Monein - Tél: 05/59.21.34.83 - Fax: 05/59.21.37.32
contact@domaine-bordenave.com
- 25** **Domaine Bellegarde** - Quartier Coos - 64360 Monein
Tél: 05/59.21.33.17 - Fax: 05/59.21.44.40
contact@domaine-bellegarde.fr
Cherche distributeurs
- 26** **Domaine Bousquet** - Chemin Serrot - 64110 Saint-Faust
Tél/Fax: 05/59.83.05.56 - Port: 06/64.22.24.13
- 27** **Clos Thou** - Chemin Larredya - 64110 Jurançon
Tél: 05/59.06.08.60 - Fax: 05/59.06.87.81
clos.thou@wanadoo.fr
Melchior Vins à Mons - Cherche distributeurs
- 28** **F. et J. Casaubieilh** - Domaine Guirardel
Chemin Bartouille - 64360 Monein
Tél: 05/59.21.31.48 - jurancon@domaine-guirardel.fr
Cherche distributeurs
- 29** **Cave de Gan Jurançon** - 53, av. Henri IV - 64290 Gan
Tél: 05/59.21.57.03 - Fax: 05/59.21.72.06
cave@cavedejurancon.com *Cherche distributeurs*
- 30** **Clos Bellevue** - Chemin des Vignes - 64360 Cuqueron
Tél/Fax: 05/59.21.34.82 - closbellevue@club.fr
Cherche distributeurs

La Côte des Bar, le champagne au pays de l'or noir.

Le département de l'Aube accueille le territoire le plus méridional de la Champagne. Autour de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Troyes s'étendent, plantés en coteaux et coiffés de forêts profondes, les 8000 hectares du vignoble de la côte des Bar. Ce prestigieux terroir à tendance essentiellement marneuse et situé aux portes de la Bourgogne, assure un quart de la production de l'aire d'appellation champagne. Dans plus de 50 communes classées, ce sont quelque 500 viticulteurs, récoltants manipulateurs ou regroupés en coopératives, qui ont fait de la région le pays du pinot noir.

Ce raisin à pellicule foncée et à chair incolore, retenu pour sa générosité et ses facultés d'adaptation, règne ici en maître avec plus de 80% de l'encépagement total.

Précoce et exigeant, il ne supporte pas la médiocrité. Très sensible au sol et au microclimat, il exige de petits rendements et un élevage soigné. Il donne aux vins ses arômes complexes de fruits rouges et apporte à l'assemblage corps, longueur en bouche et potentiel de garde.



© CIVC



© Michel Praet

Les Riceys

C'est avec beaucoup d'opiniâtreté que les vignerons ont réussi à recréer un vignoble malgré la terrible période de phylloxéra et la difficulté à acquérir «L'appellation Champagne» qui fait la richesse et la fierté d'une tradition ancestrale.

2011 marque d'ailleurs le centenaire des révoltes qui ont troublé la région. Une réglementation fixée en 1908 interdisait l'introduction de tout vin venant du vignoble de l'Aube dans l'élaboration du champagne. Maladies, insectes, gelées et orages avaient déjà tour à tour dévasté les vignes et conduit souvent à des récoltes réduites et de piètre qualité. Des vignerons désespérés cherchèrent alors du travail à l'usine, certains mirent en vente leurs vignes mais en 1911, dans un grondement progressif ce sont des milliers de vignerons (et de vigneronnes...) qui manifestèrent leur colère entraînant un déploiement de plus de 15.000 soldats dans les zones viticoles.

Décus par les hésitations et les lenteurs du Gouvernement, les syndicats viticoles de la Champagne, Gaston Cheq et les parlementaires de l'Aube, parvinrent à gérer la crise. Après le bouillonnement des révol-

tes, ils inventèrent ensemble, en 1927, après plusieurs étapes successives de transition, des compromis audacieux mais équilibrés, réintégrant les producteurs Aubois dans la zone de production Champagne.

Trois mille ans d'Histoire imprègnent la Côte-des-Bar, mais c'est le Moyen Age qui a définitivement marqué de son empreinte ses villes et villages de caractère.

La visite de cette région débute par la ville de Bar-sur-Seine qui regorge de curiosités et de merveilles historiques. Vous vous en rendez vite compte en admirant les multiples maisons à pans de bois, qui illustrent l'aisance et la richesse de la ville aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles.



© CIVC / Rohrscheid

du village n'est-il pas son fameux rosé, ce vin rare se mariant parfaitement avec un fromage de chaource produit non loin?

Le célèbre peintre français Renoir était un amoureux d'Essoyes, situé entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine. Il a été conquis par la beauté du village natal de son épouse Aline. Il y acheta une maison et y séjourna ainsi chaque été pendant 25 ans avec sa famille. Aujourd'hui, on y visite l'atelier du maître et le cimetière où il repose.

Pour savourer agréablement les paysages de vignoble, partez en balades insolites à la recherche de cadoles: de curieuses huttes de pierres plates, construites il y a 2 siècles, qui servaient à abriter les vigneron.

A la limite des départements de l'Aube et de la Haute-Marne, le village de Colombey-les-Deux-Eglises

attire chaque année une foule de visiteurs venus se recueillir sur la tombe de Général de Gaulle.

Bien qu'elle ne se trouve pas dans la zone viticole, il faudra également flâner dans les ruelles aux maisons à colombages de la ville de Troyes, contempler ses fières demeures des XIV^e et XV^e siècles, pénétrer dans ses riches musées et ses multiples églises aux statues et aux vitraux d'une émouvante beauté.



© Michel Praet

Les Riceys est un village de caractère situé au sud de la région à 60 kilomètres à peine de Chablis. Avec ses 866 hectares de vignes, c'est la commune qui possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne. Elle est également la seule commune à posséder les 3 appellations contrôlées Champenoises (AOC): champagne, coteaux champenois, rosé des Riceys.

Les Riceys offre un patrimoine d'exception; pas moins de 3 églises classées, 14 chapelles, 2 châteaux, lavoirs et autres maisons bourgeoises... mais le plus grand trésor

La Côte des Bar, de champagne uit het land van het zwarte goud.

Het meest zuidelijke territorium van Champagne is gelegen in het departement Aube. Rond Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube, op een veertigtal kilometer ten zuidoosten van Troyes, strekken zich, gepland op heuvelhellingen en omgeven door diepe wouden, de 8000 hectaren van het wijngebied La Côte des Bar uit. Deze prestigieuze bodem met een voornamelijk mergelachtige neiging en gelegen aan de poorten van Bourgogne, is goed voor een vierde van de productie van het afgebakende productiegebied van Champagne. In meer dan 50 geklasseerde gemeenten hebben zo'n 500 wijnbouwers, die zelf oogsten en bereiden, of gegroepeerd zijn in coöperatieven, de streek tot het land van de Pinot Noir gemaakt.

Deze druif met donkere schil en kleurloos vruchtvlees, weerhouden om zijn gulheid en zijn aanpassingsvermogen, is hier meester, met meer dan 80% van het totale assortiment aan wijnstoksoorten. Vroegrijp en veeleisend als hij is, verdraagt hij geen middelmatig werk. Gevoelig voor de bodem en het microklimaat, vergt hij kleine opbrengsten en een verzorgde rijping. Hij geeft de wijnen complexe aroma's van rode vruchten en verschaft de assemblage structuur, een lange afdronk en bewaarpotentieel.

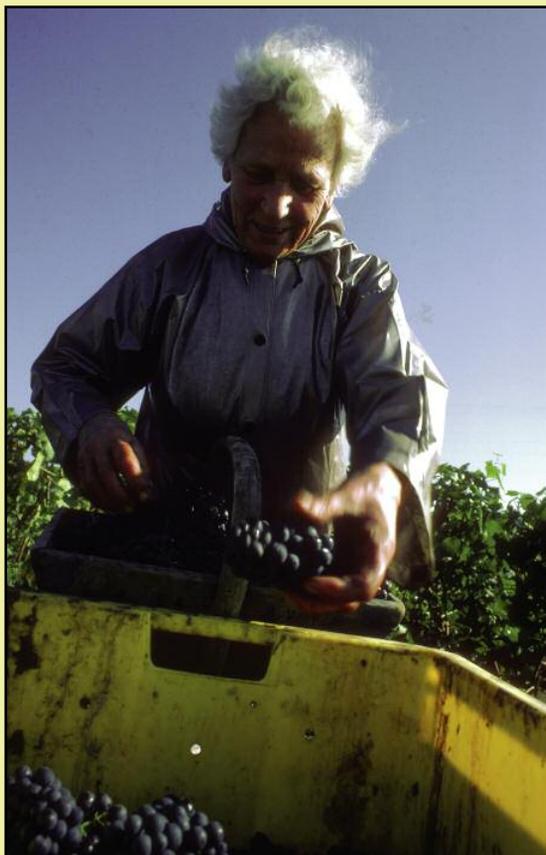
Met veel hardnekkigheid zijn de wijnbouwers hier erin geslaagd om weer een wijngebied te creëren ondanks de verschrikkelijke periode van de druifluisziekte en de moeilijkheid om de 'appellation Champagne' te verwerven, die de rijkdom en de trots van een voorvaderlijke traditie uitmaakt.

2011 is overigens het eeuwfeest van de opstand in de Champagne. Een reglementering van 1908 verbood de toevoeging van elke wijn uit Aube aan de elaboratie van de champagne.

Ziekten, insecten, vorst en onweer hadden beurtelings de wijngaarden ver-

woest en vaak geleid tot magere oogsten van povere kwaliteit. Ontredderde wijnbouwers zochten een job in een fabriek, sommigen stelden hun wijngaarden te koop, maar in 1911, na een groeiende ontevredenheid, uitten duizenden wijnbouwers hun woede, met een opstelling van meer dan 15.000 soldaten in de wijnbouwzones als gevolg.

Teleurgesteld door de aarzelingen en de traagheid van de regering slaagden de wijnbouwsyndicaten van Champagne, Gaston Cheq en de parlementsleden van Aube erin om de crisis onder controle te krijgen. Na de onstuimige onlusten bereikten ze samen, in 1927, na meerdere opeenvolgende overgangsfasen, gedurfd maar evenwichtige compromissen om de producenten van Aube weer in de productiezone van Champagne op te nemen.



© CIVC / CI et F. Huyghe / Damigini

Drieduizend jaar geschiedenis kenmerkt de Côte-des-Bar, maar de middeleeuwen hebben een definitieve stempel gedrukt op de karaktervolle steden en dorpen.

Het bezoek aan deze streek begint met de stad Bar-sur-Seine, die overvloedt van historische bezienswaardigheden en wonderen. U zult dat snel merken wanneer u de vele huizen met houtvakwerk bewondert, die de welvaart en de rijkdom van de stad in de 16^e en de 17^e eeuw illustreren.

Les Riceys is een karaktervol dorp in het zuiden van de streek, op amper 60 km van Chablis. Met zijn 866 hectaren wijngaarden is het de gemeente met de grootste wijnbouwoppervlakte van heel Champagne. Het is tevens de enige gemeente die de 3 "appellations contrôlées champenoises" (AOC) bezit: champagne, côteaux champenois en rosé des Riceys.



De beroemde Franse schilder Renoir was verliefd op Essoyes, gelegen tussen Bar-sur-Aube en Bar-sur-Seine. Hij was veroverd door de schoonheid van het geboortedorp van zijn echtgenote Aline. Hij kocht er een huis en verbleef er gedurende 25 jaar elke zomer met zijn gezin. Vandaag kunt u er het atelier van de meester bezoeken, en het kerkhof waar hij rust.

Om aangenaam van de landschappen van het wijngebied te genieten, kunt u ongebruikelijke wandelingen maken op zoek naar de cadoles: eigenaardige hutjes van platte stenen, die twee eeuwen geleden zijn gebouwd, waar de wijnbouwers beschutting in zochten.

Op de grens van de departementen Aube en Haute-Marne trekt het dorp Colombey-les-Deux-Eglises elk jaar massa's bezoekers aan die zich komen bezinnen aan het graf van Generaal de Gaulle.

Hoewel het zich niet in de wijnbouwzone

bevindt, is het eveneens de moeite om te kuieren door de straatjes met vakwerkhuisen van de stad Troyes, de statige huizen van de 14^e en de 15^e eeuw te bewonderen, een bezoekje te brengen aan de rijke musea en de vele kerken met standbeelden en glas-inloodramen met een ontroerende schoonheid.



Les Riceys heeft een uitzonderlijk erfgoed: niet minder dan 3 geklasseerde kerken, 14 kapelletjes, 2 kastelen, washuizen en andere burgerhuizen... maar is de grootste schat van de stad niet de beroemde rosé, die zeldzame wijn die zo heerlijk smaakt bij de Chaource-kaas, die niet ver daarvandaan wordt gemaakt?

The Côte des Bar, Champagne in the land of the Black Gold.



The Aube Department encompasses the southernmost territory of Champagne. The 8,000 hectares of the vineyard of the Côte des Bar, planted on slopes and capped by deep forests, extend around Bar-sur-Seine and Bar-sur-Aube, at about forty kilometres to the south-east of Troyes. This prestigious soil, with its essentially marly tendency and its location at the entrance to Burgundy, accounts for a quarter of the Champagne appellation area's production. In more than 50 classified municipalities, they are some 500 wine growers, farmers operating their own account or grouped together into co-operatives, who have made the region the land of the Pinot Noir.

This grape with its dark skin and its colourless flesh, selected for its generosity and its adaptability, reigns here as Master with more than 80% of the vineyards' total vines. Precocious and demanding, it cannot abide mediocrity. Highly sensitive to the soil and to the microclimate, it requires small yields and meticulous cultivation. It imparts its complicated red fruit aromas to the wines and contributes the body, the length in the mouth and the laying-down potential to the collection.

It is with great obstinacy that the vine growers have succeeded in recreating a vineyard despite the terrible phylloxera period and the difficulty of acquiring the "Champagne Appellation" that makes the wealth and pride of an ancestral tradition.

2011 furthermore marks the centenary of the revolts that had troubled the

Champagne region. A regulation laid down in 1908 prohibited the introduction of any wine coming from the Aube vineyard into the development of the Champagne product.

Disease, insects, frosts and storms had already in turn devastated the vines and had often led to limited and poor-quality harvests. Distraught vine growers then sought work in factories, some put their vines up for sale but in 1911, with progressive rumblings of discontent, there were thousands of vine growers (and their wives...) who manifested their anger, leading to a deployment of more than 15,000 soldiers in the wine-growing areas.

Disappointed by the Government's hesitation and slowness, the wine trade unions of Champagne, Gaston Cheq and the Aube Members of Parliament, successfully managed the crisis. After the turmoil of the revolts, they invented together, in 1927, after several successive transitional stages, some audacious but balanced compromises, which reinstated the Aube producers into the Champagne production area.

The Côte-des-Bar is infused with three thousand years of history, but it was the Middle Ages that definitively marked its characteristic towns and villages with their imprint.

Your visit to this region begins with the town of Bar-sur-Seine, which is teeming with historical curiosities and wonders. You will quickly take account of them by admiring the many wooden-sided houses, which illustrate the ease and the wealth of the town in the 16th and 17th centuries.

Les Riceys is a typical village located in the south of the area, hardly 60 kilometres from Chablis. With its 866 hectares of vines, it is the municipality with the largest wine-growing area of the entire Champagne region. It is also the only municipality to have three controlled Champagne appellations (AOC): Les Riceys Champagne, Côteaux Champenois, and Pink Champagne.



Les Riceys offers an exceptional heritage; no less than three classified churches, fourteen chapels, two castles, washhouses and bourgeois houses... but isn't the village's greatest treasure its famous pink Champagne, this rare wine that goes so perfectly with a locally produced Chaource cheese?

The famous French painter, Renoir, adored Essoyes, located between Bar-sur-Aube and Bar-sur-Seine. He was conquered by

the beauty of the native village of his wife, Aline. He bought a house there and stayed there each summer with its family for twenty-five years. Today, you can visit the Master's studio there, and the cemetery where he has been laid to rest.

For optimum enjoyment of the vineyard landscapes, take some out-of-the-way walks in search of *cadoles*: curious flat-stone huts, built two centuries ago, which served as shelters for the vine growers.

At the limit of the Aube and Haute-Marne Departments, the village of Colombey-les-Deux-Eglises attracts a crowd of visitors each year, come to meditate at the tomb of General de Gaulle.

Although it is not in the wine-growing area, you should also stroll in the little streets with half-timbered houses of the town of Troyes, admire its proud 14th- and 15th- century homes, and enter its opulent museums and its many churches with their beautifully moving statues and stained-glass windows.

© CIVC / John Hodder



Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références de notre sélection).

Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection).

The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★ ★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)

"Pleasure-price" Ratio (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
= Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
= Rural Guest Room(s) **and/or** Gîte.



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België
= Wine available in Belgium



6,80 €

= Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
= Recommended by VTA for its quality and price.

Cépages - Druiven - Grapes : pinot noir (PN) - chardonnay (CH) - pinot meunier (PM) - pinot blanc (PB)

5

Laurenti "Grande Cuvée"

Nez: Les dégustateurs apprécient la fraîcheur acidulée de ce bouquet profond et fin qui exhale de généreuses senteurs de fruits blancs (pêche, poire), associées à une délicate note florale et à une subtile minéralité. Complexe et distingué.



Bouche: Cette cuvée a fait l'unanimité. Parmi ses nombreux atouts, on relève sa suavité, l'intensité de ses fruits blancs mûrs et de pâtisserie, le bel équilibre acidité/moelleux et la persistance d'une finale longiligne et tendue, croquante de fruit (agrumes). Un vin particulièrement gourmand.



19,00 €

PN:90 - CH:10

17/20

★★

24

Veuve Virey

Nez: Délicatement parfumé et très engageant, ce bouquet subtil exhale de fins arômes vanillés associés à une touche biscuitée et briochée qui s'affirme au fil de l'aération.



Bouche: Ambitieuse et racée, cette cuvée profonde et suave séduit les dégustateurs par sa vinosité, son bel équilibre acidité/gras et la finesse de trame de son milieu de bouche. Les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) s'y livrent de concert et la finale, de persistance appréciable, séduit par son caractère acidulé et longiligne.



13,00 €

PN:80 - CH:20

16,5/20

★★★

28

Marcel Vézien

Nez: Extrêmement rafraîchissant, ce bouquet tout en finesse mêle les arômes de minéralité, herbe fraîche, foin coupé et groseille verte.



Bouche: L'attaque, fine et acidulée, offre une belle tension. Ce vin surprenant de vivacité s'impose par son extrême élégance et l'intensité de ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. Les dégustateurs apprécient unanimement l'élégance de cette cuvée concentrée et longiligne, tout en dentelle. Un vin de gastronomie.



PN:90 - CH:5 - PM:5

16,5/20

★★★

www.champagne-vezien.com

52

Fabrice Courtillier

Nez: Tout en charme et velouté, ce bouquet profond et mûr exhale sans retenue ses arômes de fruits compotés, pâtisserie et épices douces (cannelle).



Bouche: Particulièrement bien construite et ambitieuse, cette cuvée suave et concentrée associe vinosité et fraîcheur, corpulence et distinction. De puissantes saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés (pomme, poire) s'y livrent sans retenue, dans un ensemble séveux et racé, très charmeur tout en ne cédant pas à la facilité.



11,30 €

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

16/20

★★★



Essoyes

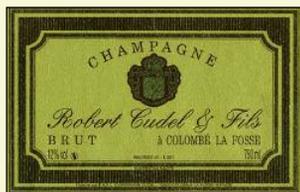
© Michel Praet

69

Robert Cudel & Fils

Nez: Vif et frais dès l'ouverture, sur des arômes flatteurs d'agrumes et de pomme verte, mêlés à une fine note biscuitée et de fruits secs.

Bouche: Dotée d'une trame serrée et d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée fine et distinguée s'impose par sa concentration, son importante vinosité et ses exubérantes saveurs de fruits blancs composés (poire, pomme). Ce cru bien construit est ponctué d'une finale séveuse évoquant le biscuit vanillé.



11,60 €

PN:60 - PM:40

★★★
16/20

www.champagne-cudel.fr

14

Daniel Leclerc & Fils

Nez: Les notes de pomme compotée et de pâtisserie (millefeuille) s'associent dans un ensemble de grande maturité, complété par une touche briochée et de fruits secs (tarte aux poires et amandes).

Bouche: L'entrée de bouche fine et acidulée donne le ton d'une cuvée de grande distinction. Les saveurs d'agrumes et de pomme verte s'y expriment librement. Ensuite, le vin gagne en ampleur et richesse, pour évoluer en finale vers les fruits secs (amandes). Finale séveuse offrant une belle tension.



11,80 €

PN:95 - CH:5

★★★
16/20

www.champagne-daniel-leclerc.fr

70

Binon-Coquard "Brut Classic"

Nez: Le premier nez affirme d'emblée sa minéralité, illustrée par les notes de craie et de silex frotté. Ensuite, la fraîcheur se confirme avec la rhubarbe et la groseille verte.

Bouche: Cette cuvée ne cède pas à la facilité. Peu dosée, tranchante, elle offre une bouche incisive de grande pureté, s'appuyant sur d'intenses saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble racé et séveux, ponctué d'une très longue finale de grande fraîcheur. Un vin de gastronomie.



12,30 €

PN:70 - CH:10 - PM:20

★★★
16/20

www.champagne-binoncoquard.fr

55

Philippe Prié

Nez: Racé et particulièrement enveloppé, ce bouquet suave évoque la pomme compotée, la vanille et la pâtisserie (tarte tatin). Un nez doux et charmeur.

Bouche: La vinosité de cette bouche de grande maturité séduira les amateurs de cuvées corpulentes et structurées. Les saveurs de tarte aux fruits (mirabelle, poire) se livrent sans retenue en milieu de bouche. L'ensemble, bien équilibré, se voit ponctué par une longue finale sur les fruits blancs compotés.



12,45 €

PN:80 - CH:20

★★★
16/20

www.champagne-prie.eu

© Michel Praet

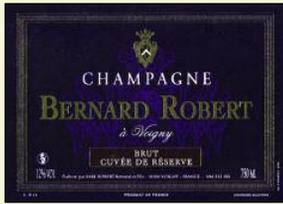


Les Riceys

49

Bernard Robert

Nez: D'emblée, d'insistantes notes de brioche, croûte de pain et tarte aux poires et amandes envahissent ce bouquet expressif et suave, qui révèle une grande maturité.



Bouche: Dotée d'un parfait équilibre, cette cuvée jouit d'une superbe structure vineuse tout en présentant une acidité rafraîchissante. Les saveurs de pomme mûre s'expriment sans réserve, agrémentées d'une touche de fruits secs (noisette, amande). L'ensemble, ambitieux, offre une délicieuse amertume rafraîchissante en finale.

12,00 € ★★★(*)
 PN: 60 - CH: 20 - PM: 20 15,5/20

1

Paul-Marie Bertrand

Nez: Le premier nez exprime une fine minéralité. Ensuite, les notes de pétale de rose et de géranium apparaissent délicatement, complétées à l'aération par une touche de biscuit vanillé et de poire mûre.



Bouche: Concentré dès l'attaque, ce vin tout en dentelle présente une trame serrée et offre une expression fruitée généreuse (amandes, noisettes), associée à quelques saveurs de brioche et de biscuit. La finale, tranchante et de belle pureté, séduit par son aspect longiligne et subtilement acidulé.

12,50 € ★★★(*)
 PN: 40 - CH: 60 15,5/20
www.champagne-paulmarie-bertrand.com

61

François-Brossolette "Tradition"

Nez: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la distinction et la finesse olfactive de ce bouquet suave dominé par les senteurs florales (lilas, chèvre-feuille) et de confiserie (bonbons acidulés aux fruits).



Bouche: Attaque extrêmement franche et longiligne, suivie d'un milieu de bouche qui privilégie l'expression des agrumes frais (citron, mandarine, pamplemousse). Tout en distinction, cette cuvée aérienne et charmeuse livre une finesse de texture et de trame qui se montre très séduisante. Un vin de gastronomie.

13,20 € ★★
 PN: 84 - CH: 12 - PM: 4 15,5/20

29

De Lozey "Réserve"

Nez: Particulièrement élégant et longiligne, ce fin bouquet exhale des arômes flatteurs de confiserie (bonbons aux fruits) et de fleurs blanches parfumées.



Bouche: Les dégustateurs relèvent l'équilibre, la vinosité et la finesse de texture de cette cuvée charmeuse dotée d'une concentration appréciable. Le milieu de bouche exprime sans retenue ses saveurs d'agrumes mûrs et la finale, longiligne, révèle une persistance citronnée très plaisante. Un vin bien construit.

18,00 € ★★(*)
 PN: 75 - CH: 25 15,5/20
www.champagne-delozey.fr

© CVC / Christophe Peus



12

Jean-Marie Lafille "Prestige"

Nez: Aérien, ce nez tout en dentelle propose une grande douceur, illustrée par les arômes vanillés et de fruits blancs au sirop (flan aux poires).

Bouche: Une cuvée bien construite, dont les dégustateurs ont apprécié l'équilibre et la finesse de trame. Les saveurs de fruits secs (noix, amandes) s'y expriment librement, dans un ensemble ponctué par une finale persistante, présentant une légère et délicate amertume rafraîchissante.



12,00 € PN:70 - CH:30 15/20

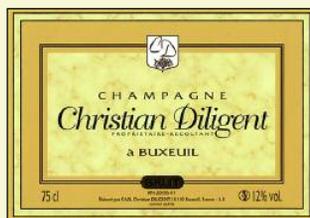
www.champagne-lafille.com

6

Christian Diligent

Nez: Distingué et de grande fraîcheur olfactive, ce nez profond et fin associe avec réussite les notes d'agrumes frais (pamplemousse), groseille verte et minéralité.

Bouche: De belle typicité, cette cuvée franche et précise offre de généreuses saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble particulièrement frais et distingué, ponctué par une finale longiligne qui rejoint le registre des fruits frais assorti d'une subtile note minérale.



12,30 € PN:80 - CH:5 - PM:15 15/20

46

Treuffet Père & Fils "Carte Blanche"

Nez: Engageant, ce bouquet enjôleur évoque la vanille, la grenade et la framboise, dans un ensemble presque doux.

Bouche: Ampleur et vinosité sont au rendez-vous de ce vin savoureux, séduisant par son registre de pâtisserie (tarte aux pommes, poires et amandes). L'équilibre acidité/moelleux est également beaucoup apprécié. La finale, de texture serrée, rejoint davantage le registre de la noix fraîche.



12,50 € PN:70 - CH:30 15/20

www.champagnetreuffetpereetfils.com

© CIVC/John Hedder



3 **Aline Juvenelle**

Nez: Premier nez fleuri et parfumé, tout en légèreté. Ensuite, le bouquet évolue vers les fruits blancs (pêche, poire) puis le biscuit et la croûte de pain.

Bouche: Dès l'attaque, ce sont la vinosité et l'élégance qui dominent cette cuvée suave et généreuse, séduisante par sa corpulence et la maturité de ses saveurs fruitées (pommes, poires). Equilibrée par une jolie acidité tonifiante, la finale s'exprime sur la pâtisserie (tarte tatin) et les fruits secs dans un ensemble de grand charme.



 12,60 € PN:60 - CH:40   15/20

www.champagne-juvenelle.com

66 **Falmet "Réserve"**

Nez: Extrêmement charmeur et vanillé, ce nez tout en douceur mêle les effluves florales (fleurs blanches sucrées) aux notes de biscuit, crème et fruits blancs au sirop (poire, mirabelle). Un bouquet presque exotique à l'aération (mangue, ananas).

Bouche: De vinosité importante dès l'attaque, cette cuvée très mûre offre de puissants saveurs de pomme compotée, pain grillé et fruits secs. Les dégustateurs apprécient également la délicieuse et légère amertume rafraîchissante qui apparaît dans une finale marquée par la noix et l'amande.



 12,70 € PN:30 - CH:40 - PM:30   15/20

64 **de Barfontarc "Tradition"**

Nez: La fraîcheur olfactive de ce bouquet très flatteur s'impose d'emblée. On y retrouve de délicates senteurs florales, associées à des arômes plus mûrs de fruits au sirop (prune, mirabelle, poire).

Bouche: Attaque franche et nette, de texture particulièrement élégante, affirmant d'emblée sa fraîcheur et sa vivacité. Ensuite, en milieu de bouche, le registre de la pâtisserie aux fruits secs apparaît (brioche, cake) et domine une cuvée dont on apprécie la franchise et la typicité. Finale agréablement persistante.



 14,20 € PN:80 - CH:20   15/20

51 **Charles Clément "Tradition"**

Nez: L'élégance s'impose dès l'ouverture, illustrée par de douces notes de vanille, brioche et fruits blancs au sirop (pêche, poire). Complété par une fine minéralité, ce bouquet complexe s'avère très engageant.

Bouche: Riche en extrait sec, ce vin distingué associe rondeur et vivacité, fluidité et vinosité. En milieu de bouche, les saveurs de fruits blancs s'effacent au profit des fruits secs (noix, amandes) et la finale, agréablement persistante, présente une fine amertume rafraîchissante.



 14,20 € PN:45 - CH:25 - PM:30   15/20

www.champagne-charles-clement.fr



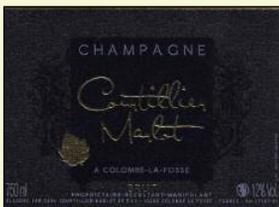
Les Riceys

© Michel Praet

65

Courtillier Marlot

Nez: Particulièrement charmeur, complexe et parfumé, ce bouquet ouvert associe les arômes de pâtisserie (millefeuille), croûte de pain, pâte d'amandes et poire au sirop.



Bouche: Entrée de bouche révélant une expression affirmée de fruits secs (amande, noisette). Ensuite, on apprécie la densité et la franchise d'un registre minéral bien présent. La finale révèle une persistance appréciable; elle présente une fine amertume très plaisante, illustrée par une touche d'amande fraîche. Une cuvée au caractère affirmé.



11,30 €

PN:60 - PM:40

14,5/20

★★

47

Joël Defrance "Brut Prestige"

Nez: Au premier nez, une fraîcheur minérale et herbacée s'impose. Ensuite, ce bouquet fin et aérien gagne en douceur d'expression et livre de subtiles effluves de fleurs blanches et de confiserie.



Bouche: Entrée de bouche incisive et longiligne, fraîche et précise, illustrée par des arômes expressifs d'agrumes (pamplemousse, citron). Cette cuvée tout en élégance se complète ensuite par le registre de la pâtisserie (cake aux pommes). Un vin qui offre une belle tension en bouche.



11,30 €

PN:85 - CH:15

14,5/20

★★

www.champagnedefrancejoel.com

4

Daniel Clergeot "Brut Réserve"

Nez: A l'ouverture, une minéralité affirmée s'impose sans retenue (herbe mouillée, foin, craie). Ensuite,



ce bouquet de caractère se complète par les arômes de pomme compotée et de rhubarbe.

Bouche: L'attaque, délicatement acidulée et de belle vinosité, donne le ton d'une cuvée bien construite, croquante de fruit (agrumes frais). Ensuite, l'ensemble gagne en ampleur, marquant son caractère par les saveurs de fruits secs (amande, noisette) dans une finale tendue et longiligne.



11,80 €

PN:75 - CH:25

14,5/20

★★

www.champagnedanielclergeot.com

"La route du Champagne en fête"

Née en 1996, son objectif consiste à animer un circuit touristique. Balisé, il relie tous les villages du vignoble et permet de visiter une trentaine de vigneronnes. Une fois par an, sur un week-end, plusieurs villages proposent des festivités autour du champagne.

"De Champagneroute vient fest"

De Champagneroute is in 1996 ontstaan om een toeristisch circuit te verlevendigen. Met zijn bewegwijzering verbindt hij alle dorpen van het wijngedebied en doet een dertigtal wijnbouwers aan.

"The Champagne Trail in Celebration"

Created in 1996, its objective is to promote a tourist circuit. Signposted, it connects all the villages of the vineyard and enables some thirty vine growers to be visited



67

Mennetrier "Brut Prestige"

Nez: Un bouquet dominé par une belle fraîcheur olfactive, qui s'exprime par de délicats arômes de verveine, fleur de tilleul et agrumes (citron, pamplemousse).



Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour relever la texture serrée et la concentration de de cette cuvée suave et rafraîchissante, associant en milieu de bouche une belle minéralité (craie) et le registre des petits fruits secs (amande fraîche, noix). La finale, tendue et persistante, offre une belle harmonie d'ensemble.



12,50 €

PN:60 - CH:40

★(★)

14,5/20

22

Lhuillier

Nez: A l'ouverture, de flatteuses notes de fleurs blanches et de vanille dominent ce bouquet presque féminin, très charmeur par ses effluves de confiserie et de fruits blancs au sirop.



Bouche: Cette cuvée tout en dentelle, aérienne, séduit par sa finesse de texture, son agréable expression de fruits frais (rhubarbe, groseille verte, pamplemousse) et la fraîcheur acidulée de son milieu de bouche. La finale, franche et vive, rejoint le registre des agrumes.



12,70 €

PN:80 - CH:20

★(★)

14,5/20

www.champagne.lhuillier.fr

60

Robert Grandpierre "Brut Réserve"

Nez: Le premier nez exprime une subtile minéralité (craie) qui se mêle rapidement aux notes végétales (fougère, géranium). Ce bouquet très frais se complète à l'aération d'une touche d'agrumes.



Bouche: Cette cuvée propose un caractère affirmé qui a séduit les dégustateurs. Elle ne laissera personne indifférent et plaira aux amateurs de cuvées minérales, pures et tranchantes. Les saveurs florales et herbacées s'y associent harmonieusement, assorties d'une touche de groseille verte.



12,50 €

PN:66 - CH:34

★(★)

14/20

www.robert-grandpierre.com

© CIVC / John Hoedter



Une attention toute particulière est accordée par les vigneronns à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à une meilleure garde.

De wijnbouwers besteden een bijzondere aandacht aan de elaboratie van deze "Prestige" cuvées. De beste percelen, de beste persen en wijnen van eerdere jaren worden met zorg uitgekozen. Deze ambitieuzere cuvées zijn vaak ook betere bewaarwijnen.

Particular attention is paid by the vine growers to the development of these "Prestige" vintages. The best plots of land, the most beautiful presses and some wines of older years, are selected with care. These more ambitious vintages are often better suited for being laid down.

25 Clergeot Père & Fils "Grande Cuvée"

Nez: Les arômes de pâtisserie aux fruits blancs et de petits fruits secs envahissent un premier nez franc et distingué. On y apprécie aussi l'expression



des notes de tarte aux pommes et amandes.

Bouche: Cette cuvée racée et concentrée impose à l'attaque sa mâche et sa vinosité. Le milieu de bouche, opulent, rejoint le registre du fruit blanc compoté, tout en conservant une grande fraîcheur gustative grâce à son acidité omniprésente. Finale longiligne et tendue, très persistante. Un vin complet.



13,75 €

PN:66 - CH:34

★★★
17/20

www.champagne-clergeot.com

53 Drouilly L.V. "Angéline"

Nez: La maturité du fruit s'impose sans réserve dans ce bouquet intense, complexe et parfumé, qui mêle les notes de poire cuite, sirop d'érable aux arômes d'amandes et de pomme compotée.



Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée savoureuse révèle une grande personnalité. Elle livre d'intenses notes de fruits secs (noix fraîche) et de fruits blancs surmûris (poire, pomme). Un support d'acidité bien présent soutient la finale, persistante et de grande typicité. Un vin ambitieux, séduisant par sa suavité.



18,00 €

PN:25 - CH:75

★★
17/20



LE MAGNY Hôtel ★★★ Restaurant

Agnès et Gilles OLIVEAU

Recommandé
par V.T.A.

UN ACCUEIL
ET UN CONFORT PARFAIT.



LA NATURE, PARTOUT...



UN SEJOUR
AU CŒUR DU GOÛT...



Route de Tonnerre - 10340 Les Riceys
Tél: 03 25 29 38 39 - Fax: 03 25 29 11 72
www.hotel-lemagny.com

69

Cudel "Le Duc Trébor"

Nez: Expressif et généreux dès le premier nez, le bouquet associe avec réussite les fruits blancs surmûris (poire, prune, pomme) et un registre pâtisseries doucereux (brioche vanillée, cake).



Bouche: Vinosité, intensité fruitée et équilibre acidité/gras sont au rendez-vous de cette cuvée bien construite et généreuse, dont les dégustateurs apprécient la maturité fruitée. L'ensemble, gourmand et savoureux, s'avère généreusement dosé et très gourmand. Longue finale richement dotée.

13,00 € PN:20 - CH:80 ★★★
16,5/20

www.champagne-cudel.fr

31

Alain Leboeuf "Brut Prestige"

Nez: Une friandise olfactive! D'insistantes notes de pâtisserie et de fruits blancs composés (tarte aux pommes, millefeuille aux poires) se mêlent à un registre vanillé expressif.



Bouche: On apprécie d'emblée la délicieuse amertume rafraîchissante de ce cru qui

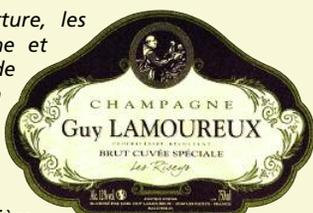
s'exprime ouvertement dans le registre des fruits secs et de la vanille. Les dégustateurs soulignent la tension et la persistance d'une finale de texture serrée, évoquant l'amande douce.

13,90 € PN:70 - CH:30 ★★★
16,5/20

34

Guy Lamoureux "Cuvée Spéciale"

Nez: Dès l'ouverture, les arômes de brioche et biscuit se livrent de concert, dans un bouquet profond, qui évoque la tarte aux pommes et cannelle.



Bouche: Particulièrement gourmande et séveuse, cette cuvée à la fois structurée et élégante affirme de puissants saveurs de pommes et poires bien mûres, associées aux fruits secs (amandes), équilibrées par une acidité tendue et rafraîchissante. Un vin complet et savoureux, généreusement dosé et enveloppé.

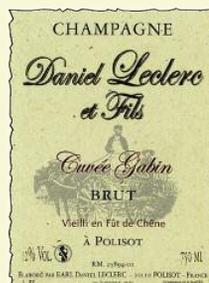
14,70 € PN:70 - CH:30 ★★★
16,5/20

www.champagne-guy-lamoureux.fr

14

Daniel Leclerc & Fils "Cuvée Gabin"

Nez: D'intenses senteurs de fruits blancs compotés et de fruits secs envahissent ce nez complexe, riche en arômes pâtisseries (tarte aux poires, cake aux pommes).



Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée confirme la typicité du bouquet. Les fruits blancs surmûris (pomme) et les fruits secs (amande, noix) s'y livrent de concert, dans un ensemble savoureux, soutenu par une acidité tonifiante, qui relève une finale à la vinosité appréciable.

15,00 € PN:15 - CH:85 ★★★
16,5/20

www.champagne-daniel-leclerc.fr



© CIVC / Michel Guillard

62 Noël Leblond-Lenoir "Cuvée Prestige"

Nez: Premier nez de caractère minéral et herbacé. Ensuite, le bouquet gagne et maturité, pour livrer de fins arômes de fruits blancs au sirop voire surmûris.

Bouche: Extrêmement savoureuse et charnue, cette bouche riche, opulente et suave laisse s'exprimer d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs, qui trouvent leur équilibre dans une texture acidulée très rafraîchissante. Très longue finale finement noisettée pour un cru de haut rang.



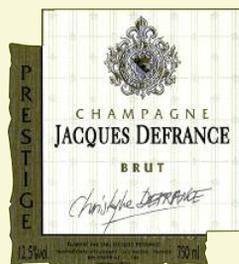
15,85 € PN:15 - CH:85 16,5/20 ★★★

www.champagne-leblondlenoir.fr

27 Jacques Defrance "Prestige"

Nez: Charmeur par ses notes vanillées et biscuitées, ce fin bouquet mêle les arômes de pâtisserie à la pâte d'amandes et au nougat de fruits secs.

Bouche: Tranchante, nerveuse et racée, la bouche affirme d'emblée son ambition et son caractère par l'intensité de ses saveurs d'amande amère et de noix fraîche. Cette cuvée tendue, rectiligne et persistante se montre légèrement grillée en finale. Elle confirme en bouche le caractère de son bouquet.



15,25 € PN:10 - CH:90 16,5/20 ★★★

www.champagnejacquesdefrance.fr

2 Pascal Manchin "Prestige"

Nez: Subtilement floral à l'ouverture, le bouquet séduisant évolue vers la pâtisserie vanillée et une délicate touche de fruit sec (amande fraîche).

Bouche: L'attaque, distinguée et rafraîchissante, offre une belle tension en bouche.

Incisif et longiligne, le milieu de bouche livre de puissantes saveurs de pomme verte et d'agrumes. Cette cuvée de gastronomie a séduit les dégustateurs par sa finesse de texture et la tonicité de sa finale citronnée très persistante.



15,30 € PN:20 - CH:80 16,5/20 ★★★

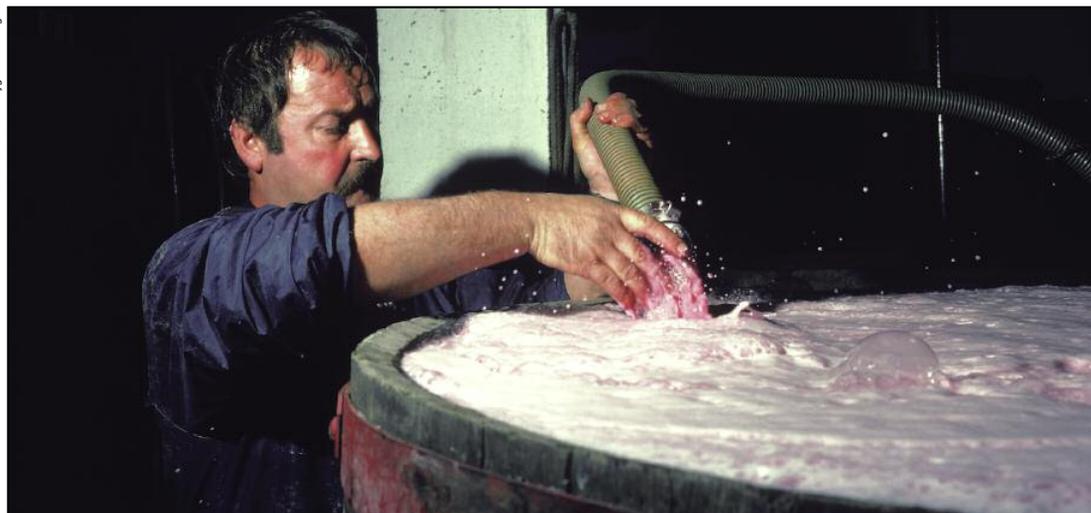
5 Laurenti "Grande Cuvée"

Nez: Les dégustateurs sont sous le charme d'un bouquet riche en arômes de sirop d'érable, flan au caramel, poire cuite et raisin de corinthe.

Bouche: Dès l'attaque, les saveurs liées à l'élevage (boisé noble, noisettes grillées et torréfaction) envahissent cette bouche de grand caractère, de vinosité appréciable, dont les saveurs originales ne laissent personne indifférent. L'ensemble, atypique, doté d'une personnalité hors normes, est ponctué d'une finale sur le beurre de noisette.



28,00 € PN:30 - CH:70 16,5/20 ★★



58

Marin-Lasnier "Réserve"

Nez: A l'ouverture, de fines notes de brioche à la vanille dominent ce délicat bouquet, aérien et tout en dentelle, qui se complète ensuite de notes pâtisseries (frangipane, cake aux pommes et amandes).

Bouche: De texture délicate et serrée à la fois, cette cuvée extrêmement élégante offre une concentration exemplaire et un fruité gourmand, qualifié de "croquant" par les dégustateurs. La finale, incisive et acidulée, séduit par sa persistance et la vigueur de ses saveurs citronnées.



13,00 €

PN:70 - CH:30

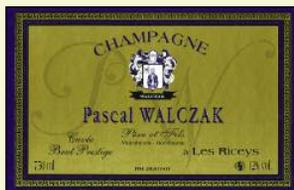
★★★(★)
16/20

15

Pascal Walczak "Prestige"

Nez: Doucereux et de belle maturité, ce bouquet très séduisant mêle avec réussite les notes florales parfumées et de fruits blancs frais (poire, pomme). Particulièrement charmeur!

Bouche: Les dégustateurs apprécient la mâche et la suavité de cette cuvée qui affiche une vinosité très appréciable. Les saveurs de pomme mûre et de pâtisserie s'y livrent sans retenue, dans un ensemble enveloppé, marqué par la maturité d'une matière fruitée concentrée.



13,95 €

PN:75 - CH:25

★★★(★)
16/20

www.champagne-walczak.fr

En conversion

56

Jean Despret "Prestige"

Nez: D'exubérantes notes d'agrumes (citron, pamplemousse) dominant l'ouverture. Ensuite, les notes florales et de confiserie (bonsbons acidulés) envahissent ce nez très vif, associé aux notes de citronnelle et de fleur de tilleul.

Bouche: Séveuse, l'attaque livre d'emblée une texture serrée et une grande élégance. Tout en tonicité, le milieu de bouche confirme le registre des agrumes frais (lime, mandarine) et la pomme verte. La finale, particulièrement gourmande et persistante, s'exprime sur le bonbon acidulé.



14,00 €

PN:50 - CH:50

★★★(★)
16/20

www.champagne-jean-despret.fr

19

Goussard & Dauphin "Prestige"

Nez: Distingué et profond à la fois, le nez mêle avec réussite les notes légèrement herbacées et florales (pétale de rose) aux arômes de fruits blancs frais. Les dégustateurs soulignent une grande élégance olfactive.

Bouche: Le charme et la rondeur de cette cuvée extrêmement gourmande et conviviale ont été très appréciés. Le milieu de bouche souligne d'intenses saveurs de confiserie et de fruits blancs frais. L'ensemble se voit ponctué d'une finale charmeuse sur les bonsbons acidulés aux fruits.



14,35 €

PN:40 - CH:60

★★★(★)
16/20



28 Marcel Vézien "Prestige Double Eagle II"

Nez: Dès le premier nez, on est sous le charme de l'élégance olfactive de ce bouquet ouvert et parfumé, qui associe de ses notes de fleurs blanches et pâtisserie (tarte aux poires et amandes).

Bouche: Epanouie et voluptueuse, cette cuvée enveloppée livre de généreux saveurs de petits fruits secs (amandes, noix de cajou) et de pâtisserie, dans un ensemble qui privilégie la finesse de trame. Longue finale distinguée où apparaît une légère minéralité rafraîchissante.



PN:75 - CH:25

16/20

www.champagne-vezien.com

7 Brigitte Baroni "Sélection"

Nez: Le registre des fruits secs s'exprime d'emblée sans retenue. Au fil de l'aération, d'intenses et généreuses senteurs de noix et d'amandes se livrent peu à peu, agrémentées d'une touche de pâtisserie.

Bouche: La bouche racée et savoureuse confirme dès l'attaque une grande vinosité et un caractère affirmé qui rejoint l'esprit du bouquet. Les notes de noix fraîche et d'amande amère s'y expriment sans retenue, dans un ensemble typé et très persistant en finale.



16,40 €

PN:50 - CH:50

16/20

www.champagne-brigitte-baroni.com

51 Charles Clément "Cuvée Spéciale"

Nez: La maturité de ce bouquet charmeur s'illustre par de délicieux arômes de pâtisserie et de fruits au sirop (mirabelle, poire, pêche). Les notes minérales complètent l'ensemble à l'aération.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Généreuse et expressive, elle offre une vinosité appréciable et un très bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs de brioche et fruits blancs mûrs, l'ensemble étant soutenu par une acidité tonifiante. Une cuvée de gastronomie.



17,00 €

PN:20 - CH:70 - PM:10

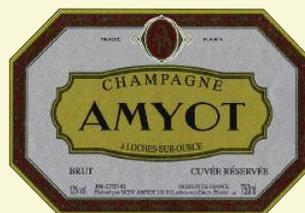
16/20

www.champagne-charles-clement.fr

36 Amyot "Cuvée Réserve"

Nez: Quelque peu réservé à l'ouverture, ce fin bouquet se livre ensuite davantage en associant les notes de fruits secs et de biscuit vanillé aux amandes.

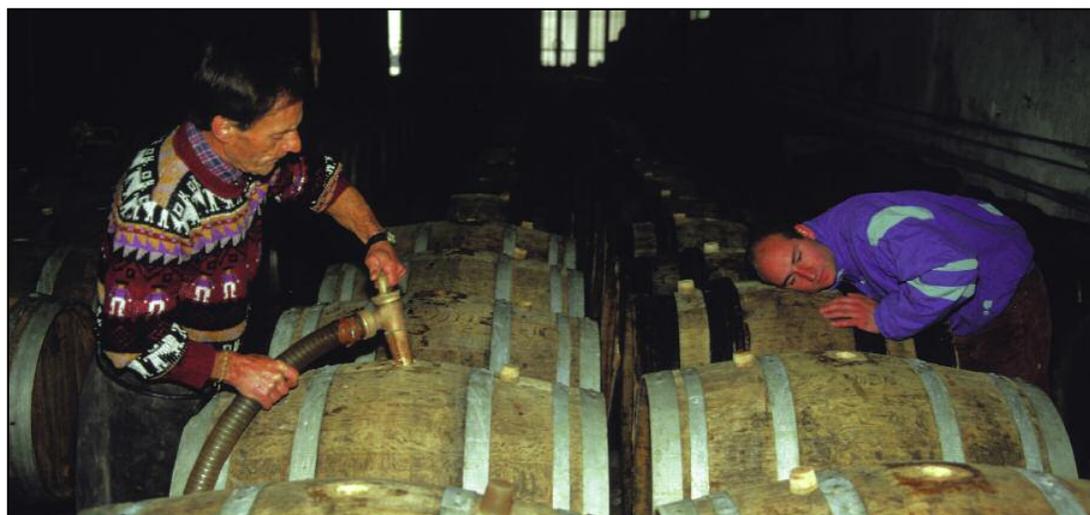
Bouche: Bien construit et convivial, ce vin doté d'un bel équilibre d'ensemble mêle les saveurs de fruits mûrs (poire, pomme) et de minéralité, dans un ensemble très élégant et présentant une finale assez séveuse, soutenue par une délicate acidité bienvenue.



13,10 €

PN:80 - CH:10 - PB:10

15,5/20



66

Falmet "Cuvée Prestige"

Nez: Un puissant bouquet, qui associe avec harmonie de puissants arômes de fruits secs (amande fraîche, noix) aux notes de zestes d'agrumes confits (citron, kumquat). Touche de pâtisserie à l'aération.

Bouche: Le caractère du bouquet se confirme dès l'entrée de bouche. Les dégustateurs sont séduits par la grande vinosité et la chair d'un ensemble ouvertement dominé par les notes compotées (pomme, poire). La finale, enveloppée et à l'acidité contenue, révèle une longueur appréciable.



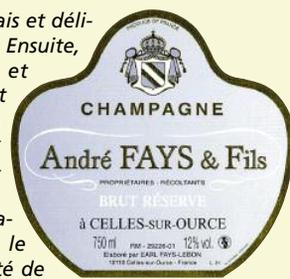
 13,30 € **PN:40 - CH:40 - PM:20** ★★★ **15,5/20**

42

André Fays & Fils "Réserve"

Nez: Premier nez frais et délicat, sur la confiserie. Ensuite, les notes florales et d'agrumes se livrent davantage, dans un ensemble aérien et subtilement parfumé.

Bouche: Dès l'attaque, on est sous le charme de la vinosité de cette cuvée gourmande et charnue qui accorde la priorité aux saveurs de fruits blancs bien mûrs, associés en finale au registre des fruits secs par ses saveurs d'amandes fraîches et de noix. Un cru typé, à la personnalité affirmée.



 13,60 € **PN:50 - CH:50** ★★★ **15,5/20**

20

Marie Demets "Réserve"

Nez: De grande fraîcheur olfactive, ce bouquet suave présente une belle expression d'agrumes (citron, kumquat), agrémentée d'une touche de groseille blanche et de pomme verte.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée confirme le caractère aérien et longiligne du bouquet. On y retrouve de généreuses saveurs acidulées (agrumes), dans un ensemble distingué et tonique, qui privilégie la finesse et la tension en bouche.



  **PN:70 - CH:30** ★★★ **15,5/20**

www.champagnemariemets.fr

13

Richardot "Cuvée Prestige"

Nez: A l'ouverture, un registre extrêmement frais se révèle par les notes de verveine et de fleur de tilleul. Ensuite, les effluves plus mûres de biscuit et de brioche complètent ce bouquet engageant et charmeur.

Bouche: Entrée de bouche structurée et charnue, confirmant le registre des agrumes frais et de minéralité. Particulièrement suave, longiligne et tendue, cette cuvée complexe y ajoute en finale des saveurs gourmandes de fruits secs et de pâtisserie.



 14,60 € **PN:60 - CH:40** ★★★ **15,5/20**

www.champagne-richardot.com

© Michel Praet



Champagne Richardot

55 Philippe Prié "Cuvée Archange"

Nez: Vif et très rafraîchissant, caractérisé par ses arômes citronnés et de groseille verte, associés à une touche florale charmeuse.

Bouche: L'attaque, fine et suave, séduit par sa mâche et sa vinosité appréciable. Le registre du fruit blanc mûr voire compoté s'impose sans retenue, complété par une touche de fruits secs, dans un ensemble de texture généreuse et ample, soutenu par une jolie acidité tonifiante.



 16,10 € PN:60 - CH:40 15,5/20

www.champagne-prie.eu

1 Paul-Marie Bertrand "Cuvée Jean-Baptiste"

Nez: A l'ouverture, d'insistants arômes de pomme compotée et de pâtisserie (millefeuille) envahissent ce bouquet suave et de grande maturité, qui se complète à l'aération d'une touche de fruits secs.

Bouche: Dotée d'une structure vineuse importante, cette cuvée voit son fruité mûr (poire, pomme) équilibré par un support d'acidité bien présent et tonifiant. Le registre des fruits secs apparaît dès le milieu de bouche et la finale présente une légère et délicate amertume rafraîchissante.



 18,10 € PN:20 - CH:80 15,5/20

www.champagne-paulmarie-bertrand.com

44 Bauser "Cuvée Prestige"

Nez: Quelque peu retenu au premier nez, le bouquet se livre davantage, dans le registre des fruits secs (noix de cajou, amande) et de la minéralité.

Bouche: De texture fine et serrée à la fois, cette cuvée impose d'emblée son importante vinosité. Tendue et précis, le milieu de bouche livre sans retenue ses saveurs de noisette, brioche et pomme surmûrie, soutenues par une acidité rafraîchissante. Un vin très savoureux et de grande franchise.



  PN:70 - CH:30 15/20

www.champagne-bauser.com

68 Jacques Chaput Grande Réserve "La Salamandre"

Nez: Particulièrement mûr, le premier nez évoque la pâtisserie et les fruits blancs compotés (poire, pomme). Ensuite, le registre des fruits secs (amande caramélisée) se livre sans retenue.

Bouche: Opulente, la bouche présente un fruité bien mûr à l'attaque, pour évoluer en milieu de bouche et surtout en finale vers les saveurs de fruits secs (noix, amande). Les dégustateurs soulignent aussi la délicate et légère amertume rafraîchissante qui ponctue ce cru richement doté.



 22,00 € PN:60 - CH:40 15/20

www.jacques-chaput.com



9 Marc Hennequière "Marie-Nelly"

Nez: Dès le premier nez, une extrême élégance s'impose dans ce bouquet qui accorde la priorité aux effluves floraux et finement biscuités.



Bouche: Tout en charme et volupté, cette cuvée friande et facile d'accès se montre séduisante par sa fraîcheur fruitée, son délicat support d'acidité et l'aspect convivial de son élégante finale, qui évoque le biscuit vanillé. Equilibre et pureté aromatique sont au rendez-vous dans une finale qualifiée de gourmande.

 13,45 € PN:70 - CH:30  14,5/20

www.champagne-marc-hennequiere.com

48 Marquis de Pomereuil "Cuvée des Fondateurs"

Nez: On apprécie d'emblée la fraîcheur et les parfums floraux de ce délicat bouquet, assorti d'une subtile minéralité et complété par les agrumes (pamplemousse).



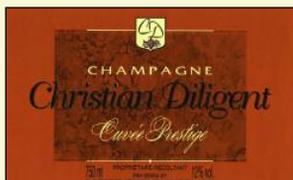
Bouche: Dotée d'un support d'acidité incisif, cette bouche tonifiante et rectiligne séduit par son aspect longiligne et racé. On y souligne le registre des agrumes (citron vert, mandarine), dans un ensemble qui privilégie la finesse de texture et la fraîcheur.

 16,40 € PN:1/3 - CH:2/3  14,5/20

www.champagne-marquidepomereuil.fr

6 Christian Diligent "Cuvée Prestige"

Nez: Les dégustateurs soulignent d'emblée le caractère affirmé et généreux de ce bouquet complexe, qui exhale des notes de citron confit et de pamplemousse s'associant à une touche de pâtisserie et de fruits secs.



Bouche: Le registre des amandes et de la noisette apparaît dès l'attaque. Il s'associe ensuite à une délicate touche minérale, dans un ensemble séveux et persistant, qui se voit ponctué d'une finale structurée présentant une fine et agréable amertume rafraîchissante.

 15,30 € PN:60 - CH:20 - PB:20  14/20

26 Magalie Ludinard "Cuvée Spéciale"

Nez: Extrêmement mûr et parfumé, ce bouquet suave livre de puissantes effluves de pâtisserie, vanille et croûte de pain. A l'aération, l'ensemble évolue vers la tarte tatin.



Bouche: Friande et aérienne, cette bouche gourmande et tout en dentelle privilégie la maturité du fruit et livre une texture fine et soyeuse. Elle plaira aux amateurs de vins fondus et onctueux. Ses saveurs évoquant la pâtisserie aux fruits blancs (poire au sirop) envahissent une finale agréablement persistante.

 16,00 € PN:40 - CH:40 - PM:20  14/20



11 **Guy Chériot** 

Nez: Bouquet ouvert et complexe où s'associent les fruits blancs. L'aération exhale davantage les notes de fruits secs (noix, noisette) et une fine minéralité.

Bouche: Cette cuvée impose d'emblée sa personnalité. Séveuse, complexe et dotée d'une grande vinosité, elle livre sans retenue ses saveurs de fruits blancs compotés, pâtisserie (frangipane), épices douces (cannelle) et caramel. Ce vin complet se voit ponctué en finale d'une agréable note minérale.



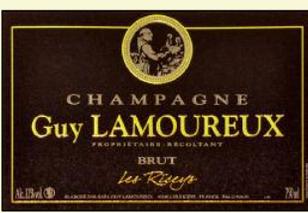
14,50 € PN:100 ★★★
16,5/20

En conversion

34 **Guy Lamoureux**

Nez: La maturité de ce nez profond s'exprime rapidement. Élégant et complexe, il associe les arômes de fruits blancs mûrs au registre de la brioche et de la vanille.

Bouche: Pleine et étoffée, cette cuvée magnifie son cépage et son terroir. Vineuse, elle livre une matière fruitée généreuse (pommes, poires mûres), une trame serrée et une longue finale empreinte de sève, sur les notes tartées et de fruits secs.



 12,90 € PN:100 ★★★
16/20

www.champagne-guy-lamoureux.fr

19 **Goussard & Dauphin "Tradition"** 

Nez: De belle complexité aromatique, cet élégant bouquet libère à l'ouverture ses senteurs florales (jacinthe, violette), qui laissent rapidement place à un panier de fruits blancs et de fruits secs.

Bouche: Racé et de belle pureté, ce vin magnifie son cépage. Les saveurs presque compotées (pomme, prune blanche) et de petits fruits secs s'harmonisent avec les notes de pâtisserie (brioche, tarte). La finale, d'une longueur appréciable, apporte de la fraîcheur par sa minéralité. Une cuvée de gastronomie.

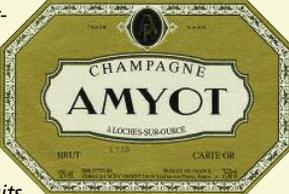


 13,10 € PN:100 ★★★
16/20

36 **Amyot "Carte d'Or"**

Nez: Parfumé et particulièrement flatteur, le bouquet livre dès le premier nez ses effluves florales (bergamote, violette). Un joli panier de petits fruits rouges et de confiserie (cuberdon) complète à l'aération une éclatante palette aromatique.

Bouche: Ce sont la finesse de texture et l'équilibre qui ont séduit les dégustateurs. D'un fruité généreux, gourmande et dotée d'une belle vinosité, cette cuvée enveloppée est ponctuée d'une longue finale sur les notes lactiques et briochées.



 12,10 € PN:100 ★★★
15,5/20

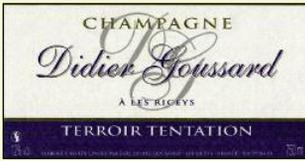
© CIVC / John Hodder



18 Didier Goussard "Terroir Tentation"

Nez: Ce bouquet expressif livre d'emblée des notes florales (pétale de rose, tilleul) assorties d'effluves végétales (herbe fraîche, foin coupé) et d'une subtile minéralité.

Bouche: Le registre olfactif annonçait une cuvée franche et précise. Elle jouit d'une belle vinosité et exprime de généreuses saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes qui se livrent de concert, dans un ensemble tranchant et incisif, où la minéralité se montre déjà bien présente.



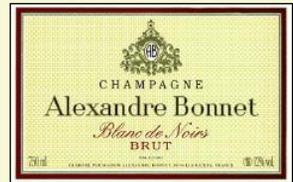
13,30 € PN:100 ★★★
15,5/20

www.champnedidiergoussard.com

23 Alexandre Bonnet

Nez: Un bouquet ouvert et engageant. On y apprécie les arômes de pâtisserie (cake aux pommes, tarte tatin), noisettes grillées et sirop d'érable. Délicate minéralité à l'aération.

Bouche: Ample, richement dotée et vineuse, cette cuvée offre une trame fruitée généreuse (pommes et poires bien mûres voire au sirop), équilibrée par un support d'acidité bien présent. L'ensemble, gourmand, se voit ponctué d'une finale suave sur les fruits secs.



13,30 € PN:100 ★★★(★)
15,5/20

www.alexandrebonnet.com

50 Lacroix-Triaulaire "Origine"

Nez: Particulièrement mûr et développé, ce puissant bouquet exhale d'intenses notes de fruits blancs compotés (pêche, poire), qui se mêlent aux notes lactiques (flan vanillé) et de pâtisserie (cake aux pommes).

Bouche: Un vin épanoui, richement doté, où le registre des fruits blancs mûrs s'associe à de généreuses saveurs de tarte aux poires. Savoureuse et gourmande, cette cuvée se voit ponctuée d'une longue finale douceuse, presque caramélisée.



24,00 € PN:100 ★★(★)
15,5/20

31 Alain Leboeuf "Tradition"

Nez: Franc et flatteur, le nez associe les notes florales et de confiserie (bonbons au miel) à la brioche. Un bouquet subtil et engageant.

Bouche: La bouche affirme davantage de caractère. Séveuse et précise, elle livre un joli panier de fruits frais (pomme verte, groseille blanche, pamplemousse). Soutenue par une belle acidité et pourvue d'une fine minéralité, cette cuvée tranchante et incisive s'invitera volontiers à table.



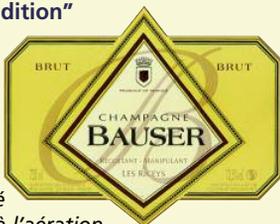
11,90 € PN:90 - PM:10 ★★(★)
15/20



44 Bauser "Tradition"

Nez: Un nez subtil et rafraîchissant, qui accorde la priorité aux senteurs florales et de fruits frais (agrumes). Une subtile touche de minéralité complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: Parmi ses principaux atouts, la bouche séduit par son élégance et sa finesse de texture. Elle s'apparente à une friandise et jouit d'une vinosité appréciable, d'une belle tension et d'une remarquable fraîcheur de fruit (pomme verte, groseille blanche, agrumes). Longue finale acidulée pour un cru très élégant.



PN:100

15/20

www.champagne-bauser.com

24 Veuve Virey "Elodie"

Nez: Délicatement parfumé, sur d'engageantes effluves florales (jasmin, chèvrefeuille) et pâtisseries (cake aux fruits blancs). Un nez tout en subtilité.

Bouche: L'entrée de bouche se montre savoureuse et dotée d'un beau gras. Le vin s'ouvre ensuite pour exprimer toute sa vinosité, sa chair fruitée (fruits blancs mûrs) et son caractère. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une acidité ascendante et rafraîchissante. Elle s'exprime davantage sur les fruits secs.



14,50 €

PN:100

15/20

★★

32 Grémillet "Grande Réserve"

Nez: Assez expressif et délicat, ce bouquet aérien offre une belle fraîcheur olfactive, illustrée par les fruits blancs (pomme, pêche) et les agrumes. L'aération apporte une fine note d'herbe fraîche.

Bouche: Un vin de gastronomie. Les dégustateurs sont séduits par sa franchise et sa netteté aromatique. Croquante de fruit, la bouche évoque la poire et la reine-claude. La finale, séveuse, est soutenue par une acidité bien présente; elle rejoint le registre des agrumes frais (citron, pamplemousse).



PN:100

15/20

www.champnegremillet.fr

7 Brigitte Baroni "Tradition"

Nez: Un bouquet aérien, charmeur et tout en dentelle. S'y expriment de fines senteurs florales (lilas, violette, bergamote) et de pâtisserie (brioche vanillée), dans un ensemble douxceux.

Bouche: Une friandise! La bouche confirme l'impression du bouquet par sa délicatesse de trame et la finesse de ses saveurs rafraîchissantes d'agrumes. Une agréable impression de volupté se dégage d'une finale qui rejoint le registre des fruits secs.



11,60 €

PN:100

14,5/20

★★

www.champagne-brigitte-baroni.com



12

Jean-Marie Lafille

Nez: Un profond bouquet, doux, presque crémeux. Les notes de fleurs parfumées (jacinthe, lys, lilas blanc) laissent place à l'aération aux arômes de tarte aux poires et amandes et à la pomme compotée.

Bouche: Attaque délicate. Ce vin subtil se développe ensuite et libère un fruité croquant (fruits blancs mûrs). L'ensemble trouve son équilibre dans une finale de grande élégance, soutenue par une acidité bienvenue, et de persistance appréciable.



12,00 €

PN:100

★ ★
14,5/20www.champagne-lafille.com

64

de Barfontarc

Nez: Ouvert et complexe, sur un panier de fruits blancs compotés, assorti d'arômes de fruits blancs compotés, pâtisserie et pâte d'amandes. A l'aération, les fruits secs s'expriment davantage.

Bouche: Puissante et vineuse, cette cuvée souligne parfaitement le caractère de son cépage. La bouche, pleine et très savoureuse, affirme sans retenue ses saveurs de pomme caramélisée et de pâtisserie (tarte tatin). Longue finale suave et enveloppée, équilibrée par une délicate acidité.



PN:100

★ ★
14,5/20www.champagne-barfontarc.com

59

D. Massin "Cuvée Spéciale"

Nez: Un bouquet expressif et de caractère. Les senteurs minérales (silex, craie) se livrent d'emblée, assorties de notes d'humus et de mousse, de rhubarbe et de groseille verte.

Bouche: Une bouche précise et dotée d'une belle mâche, qui affirme d'emblée son tranchant. Les saveurs de fruits blancs frais (pomme verte, groseille blanche) sont exubérantes; elles s'associent aux notes minérales dans une finale longiligne. Un vin de gastronomie.



13,80 €

PN:100

★ ★
14,5/20

16

Jean Laurent

Nez: Délicatement parfumé, sur les notes florales et de confiserie (bonbons acidulés). L'aération libère des notes plus mûres de brioche, pâte d'amande et raisins secs. Un élégant bouquet.

Bouche: Une bouche gourmande, tout en suavité et rondeur. Les saveurs de pâtisserie (tarte aux pommes) se mêlent à un registre délicatement caramélisé. Ce cru charmeur et convivial offre une texture fine et se voit ponctué d'une finale agréablement persistante sur les petits fruits secs.



12,60 €

PN:100

★ ★
14/20

56 Jean Despret "Grande Réserve"

Nez: Dominé à l'ouverture par la minéralité et les senteurs fraîches de pétale de rose et de géranium, le bouquet évolue vers les fruits blancs frais et la confiserie.

Bouche: Ambitieuse et racée dès l'attaque, la bouche impose une trame serrée et une importante vinosité. Les saveurs de pomme mûre s'y expriment sans réserve, équilibrées par une jolie acidité, dans un ensemble corpulent et mûr, qui conserve toutefois une belle fraîcheur d'ensemble. Une cuvée de gastronomie.



 14,90 € **CH:100**  **16,5/20**

www.champagne-jean-despret.fr

51 Charles Clément "Gustave Belon"

Nez: Un bouquet original qui évoque l'acacia, la noisette grillée, la vanille et une touche de pâtisserie aux fruits (poire, abricot).

Bouche: Franche et suave, dotée d'un beau volume et d'une chair dense, cette ambitieuse cuvée livre d'emblée une texture délicate qui équilibre sa structure. D'intenses saveurs de brioche, pain grillé et pâtisserie (tarte aux poires et amandes) s'y expriment librement. Superbe vin, à la fois distingué et opulent.



 15,50 € **CH:100**  **16,5/20**

www.champagne-charles-clement.fr

7 Brigitte Baroni

Nez: Puissamment expressif, le bouquet exhale des effluves de fruits mûrs, voire surmûris (pomme, poire). L'aération complète l'ensemble par le registre de la pâtisserie et des fruits secs (amande fraîche, noix).

Bouche: L'attaque riche, grasse et enveloppée, offre une expression fruitée surmûrie et comptée. Ensuite, cette savoureuse cuvée, dotée d'une appréciable vinosité, rejoint le registre de l'amande et du brou de noix et la finale, de grande pureté, s'appuie sur une acidité ascendante. Très belle réussite.



 13,10 € **CH:100**  **16/20**

www.champagne-brigitte-baroni.com

20 Marie Demets "Blanc de Chardonnay"

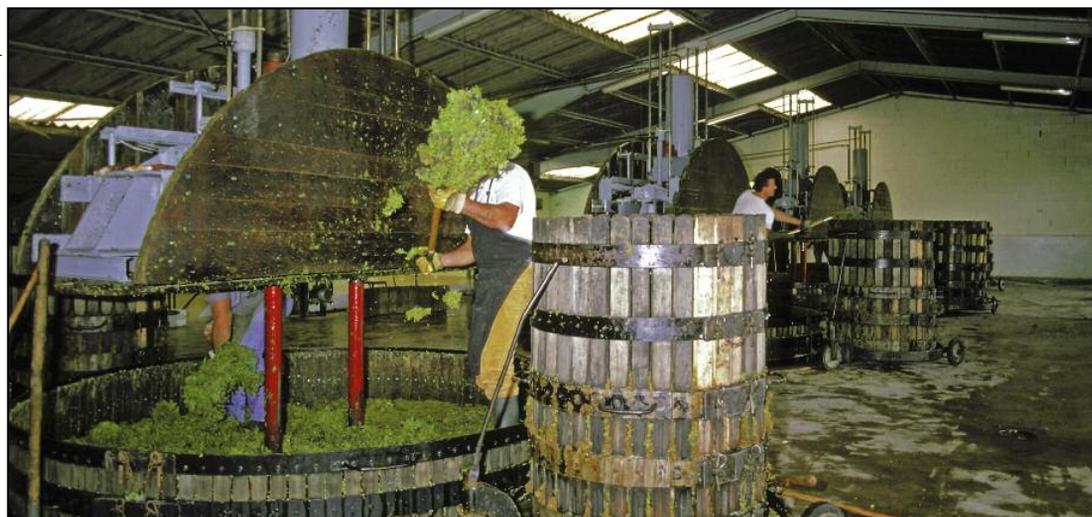
Nez: Complexe, profond et élégant, sur des notes florales intenses à l'ouverture, qui évoluent à l'aération vers les arômes de fruits blancs frais, pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes) et vanille.

Bouche: Parfaitement équilibrée, cette cuvée associe vinosité et élégance. On y apprécie l'association des saveurs minérales et de fruits secs, dans un milieu de bouche racé et tendu, qui évolue progressivement vers les agrumes frais dans une finale rectiligne de longueur appréciable.



  13,10 € **CH:100**  **16/20**

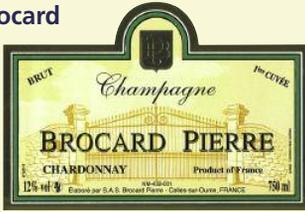
www.champagnemariememets.fr



10 Pierre Brocard

Nez: Ce nez au caractère particulièrement affirmé évoque sans nuances les notes de brou de noix et d'amande grillée, auxquelles succèdent les arômes de fruits blancs compotés et d'épices douces.

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée confirme par sa franchise et sa netteté le registre aromatique du bouquet. Les saveurs d'amande amère et de noix s'y expriment généreusement et la finale, séveuse et persistante, évoque la pâtisserie et se montre enrobée. Un vin de caractère.



15,00 € CH:100 ★★★(★) 15,5/20

www.champagnebrocardpierre.fr

49 Bernard Robert "Brut Grande Réserve"

Nez: Premier nez sur la croûte de pain, le biscuit vanillé et la brioche. Ensuite, la douceur de l'ensemble se confirme par d'expressives notes florales, mêlées à une touche d'amande douce.

Bouche: On apprécie d'emblée le grain serré et la suavité de cette cuvée généreuse en saveurs de fruits blancs compotés, qui trouve son équilibre dans une acidité tonifiante. Séveuse, la finale séduit par son aspect longiligne et sa persistance appréciable. Un vin de caractère mais tout en élégance.



15,50 € CH:100 ★★★(★) 15,5/20

45 Corinne Moutard "Cuvée Crystal"

Nez: Dès le premier nez, le registre du pain grillé et des petits fruits secs (noisettes) s'impose sans retenue dans ce bouquet charmeur et typé qui évoque la pâte d'amande à l'aération.

Bouche: L'attaque confirme le registre du bouquet (fruits secs, pâtisserie). Le milieu de bouche présente une délicate et agréable amertume rafraîchissante. La finale, typée et dotée d'un bel équilibre, révèle une belle persistance. Une cuvée qualifiée d'harmonieuse par les dégustateurs.



16,20 € CH:90 - PB:10 ★★★(★) 15,5/20

29 De Lozey

Nez: Subtil et floral, ce nez délicat livre une légère pointe herbacée. On y retrouve des notes de fougère, groseille blanche et rhubarbe, associées à une fine minéralité.

Bouche: On apprécie dès l'entrée de bouche le caractère et l'équilibre de cette élégante cuvée, qui associe les saveurs de fruits secs et minéralité, dans un ensemble doté d'une belle vinosité, ponctué d'une finale longiligne, présentant une délicieuse amertume rafraîchissante.



20,50 € CH:100 ★★★ 15,5/20

www.champagne-delozey.fr



38 Maurice Delot "Cuvée Légende"

Nez: Premier nez minéral et végétal voire herbacé. Ensuite, ce bouquet de caractère évolue vers les senteurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse).

Bouche: Dotée dès l'attaque d'une belle tension en bouche, cette cuvée se montre séveuse et racée. On y apprécie la concentration et la trame serrée d'un fruité bien mûr (pomme, poire), l'ensemble étant relevé par un support d'acidité bien présent, dans une longue finale longiligne. Un vin de caractère.



 25,00 € **PB:100** ★(★)
15,5/20

www.champagne-delot.fr

52 Fabrice Courtillier

Nez: Premier nez délicat, livrant une fine minéralité. Au fil de l'aération, les notes doucereuses de pâte d'amandes et de pâtisserie aux fruits blancs s'imposent davantage (millefeuille aux poires).

Bouche: Rondeur et expression sont au rendez-vous de cette opulente cuvée, richement dotée, dont les saveurs de fruits secs et de fruits blancs caramélisés se complètent très harmonieusement. On apprécie le volume en bouche et la suavité d'une finale persistante évoquant l'amande fraîche et la noisette.



 14,00 € **CH:100** ★★★(★)
15/20

58 Marin-Lasnier "Pur Blanc"

Nez: Quelque peu retenu à l'ouverture.

Ensuite, de subtiles notes florales s'expriment doucement, agrémentées d'une touche de confiserie.

Bouche: Attaque subtile et acidulée, assez tranchante par son support d'acidité bien présent. En milieu de bouche, la minéralité s'exprime davantage, associée aux saveurs de fruits secs (amandes effilées) et de brioche vanillée en finale. Une cuvée qui privilégie l'élégance et la finesse de texture.



 13,50 € **CH:70 - PB:30** ★★
14,5/20

43 Morize Père & Fils "Cuvée Tradition"

Nez: Extrêmement parfumé, ce nez enveloppé exhale d'intenses notes vanillées et de fruits au sirop (poire), dans un ensemble charmeur complété à l'aération par les notes de pâtisserie. Une friandise olfactive!

Bouche: Particulièrement soyeuse et en dentelle, cette cuvée aérienne livre une bouche empreinte de rondeur, délicatement fruitée (agrumes), privilégiant le charme du fruit frais. Elle séduit par son aspect longiligne et distingué et offre une agréable persistance.



  14,50 € **CH:100** ★★★
14,5/20

www.champagnemorize.com



21 Royer Père & Fils "Cuvée Prestige"

Nez: Ce bouquet subtilement parfumé et presque douxereux livre à l'aération des arômes de massepain, fleurs blanches et poire bien mûre.

Bouche: Rondeur et soyeux sont au rendez-vous de cette cuvée tout en dentelle, aérienne et enveloppée. Les saveurs d'agrumes et de confiserie (bonbons acidulés) s'y expriment sans réserve, dans un ensemble caractérisé par sa finesse aromatique et la douceur de texture de sa finale longiligne.



CH:100

★★
14,5/20

www.champagne-royer.com

8 Joël Martin "Cuvée Prestige"

Nez: Premier nez puissamment minéral (craie humide, silice). Ensuite, les notes légèrement herbacées et florales laissent place à une expression fruitée plus mûre, sur les fruits blancs.

Bouche: Marqué par l'identité variétale de son cépage, cette cuvée rectiligne et incisive s'appuie sur une acidité bien présente et des saveurs d'agrumes frais qui apportent la vivacité nécessaire (lime, pamplemousse). La finale offre une certaine tension et de la persistance par ses saveurs de bonbons acidulés.



16,00 €

CH:100

★★
14,5/20



Piscine chauffée • Parking privé



14 chambres
confortables et modernes



Restaurant climatisé avec
terrasse ouverte et couverte



10360 Essoyes

Tél: 03/25.38.61.08 - Fax: 03/25.38.61.09

info@hoteldescanotiers.com

www.hoteldescanotiers.com

30 Coquard-Bour

Nez: Extrêmement charmeur, ce bouquet suave a beaucoup séduit les dégustateurs qui relèvent son exubérance fruitée (cerise amarena, fraise confiturée)

et l'élégance de ses effluves florales (pivoine, rose).

Bouche: Ce cru ambitieux s'est imposé par sa structure appréciable, la suavité et l'aspect charnu de son expression fruitée (bigarreaux, groseille). Offrant une belle tension tout au long de la dégustation, il révèle en finale une trame serrée et une persistance appréciable, sur le noyau de cerise.

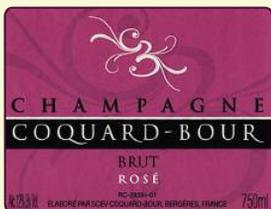


13,50 €

PN:60 - PM:30 - CH:10

★★★
17/20

www.coquardbour.fr



44 Bauser

Nez: Particulièrement élégant et aérien, ce bouquet tout en dentelle se montre exubérant en arômes de fleurs parfumées (lilas, violette), vanille et fruits blancs mûrs.

Une touche minérale enveloppe l'ensemble.

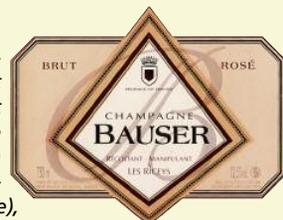
Bouche: Ce vin ambitieux a emporté les suffrages. La bouche, volumineuse et distinguée à la fois, offre de beaux contrastes et une concentration irréprochable. Les dégustateurs relèvent la complémentarité des saveurs minérales et fruitées, et l'extrême élégance d'une finale précise et de grande pureté.



PN:100

★★★
16,5/20

www.champagne-bauser.com



15

Pascal Walczak

Nez: Charmeur et généreux, exhalant d'intenses senteurs de fruits rouges (cerise, grenade, framboise), mêlées aux notes de pâtisserie (tarte aux pommes) et de vanille.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée racée et séveuse confirme son ambition par sa trame serrée, la générosité de son fruité charnu (fruits blancs), son remarquable équilibre acidité/douceur et la longueur de sa finale tranchant et incisive. Un vin de caractère qui a su séduire les dégustateurs.



14,75 €

PN:75 - CH:25

★★★
16/20

www.champagne.walczak@wanadoo.fr



10

Pierre Brocard

Nez: Ce nez de grande maturité exhale d'emblée d'insistantes notes de griotte confite et de gelée de framboises, dans un ensemble olfactif douxcreux et engageant, qui s'apparente à une friandise.

Bouche: Cette cuvée a recueilli l'unanimité des dégustateurs qui lui accordent des vertus de concentration, équilibre acidité/gras, générosité fruitée (fraise, cerise) et persistance en finale. Un vin complet, qui séduit aussi par son volume et le caractère gourmand de son registre aromatique.



17,00 €

PN:100

★★★
16/20

www.champagnebrocardpierre.fr



5

Laurenti "Grande Cuvée"



Nez: Premier nez exubérant et enveloppé, sur d'expressives notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise). Ensuite, les senteurs de biscuit vanillé s'imposent sans retenue, dans un ensemble intensément fruité et de grande maturité.



Bouche: La bouche confirme sans ambiguïté l'ambition du bouquet. Très charmeuse par son généreux dosage et ses intenses saveurs de fruits confiturés (framboise, cerise confiturée), cette cuvée enveloppée et gourmande offre une finale suave et racée, dont la persistance a séduit les dégustateurs.



25,00 €

PN:50 - CH:50

16/20



41

Jean-Claude Bouchard & Fils

Nez: Aérien et tout en dentelle, sur d'expressives senteurs de pâtisserie et de fruits rouges mûrs (tarte aux fraises). Le bouquet conserve toutefois une belle fraîcheur olfactive.



Bouche: Savoureuse, cette cuvée concentrée présente une texture assez serrée; elle s'affirme par sa densité de matière et sa vinosité, tout en soulignant les saveurs de fruits rouges mûrs, qui trouvent leur équilibre dans une longue finale tendue et rectiligne. Un vin complet.



13,10 €

PN:100

15,5/20



www.champagne-bouchard.com

25

Clergeot Père & Fils

Nez: La minéralité et le registre des fruits secs sont dominants au premier nez. Ensuite, les notes de fruits blancs compotés voire surmûrs s'imposent sans retenue dans un ensemble olfactif de grande maturité.



Bouche: La bouche offre un caractère appréciable. Elle séduit par sa vinosité, la fraîcheur apportée par son acidité bien dosée et la générosité de ses saveurs de fruits blancs, fruits secs et de pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes). Une cuvée généreuse, au caractère affirmé.



15,50 €

PN:100

15,5/20



www.champagne-clergeot.com

48

Marquis de Pomereuil "Tradition"

Nez: Premier nez de caractère, sur d'intenses effluves minérales. Ensuite, le registre des fruits secs s'exprime davantage (amandes, noisettes), assorti d'une touche de pâtisserie (tarte aux fraises).



Bouche: Doté d'une appréciable vinosité et d'une expression fruitée gourmande et charnue, la bouche séduit par la franchise de ses saveurs de confiserie et de fruits rouges. La finale laisse s'exprimer une délicate minéralité. Elle livre une délicieuse et légère amertume rafraîchissante.



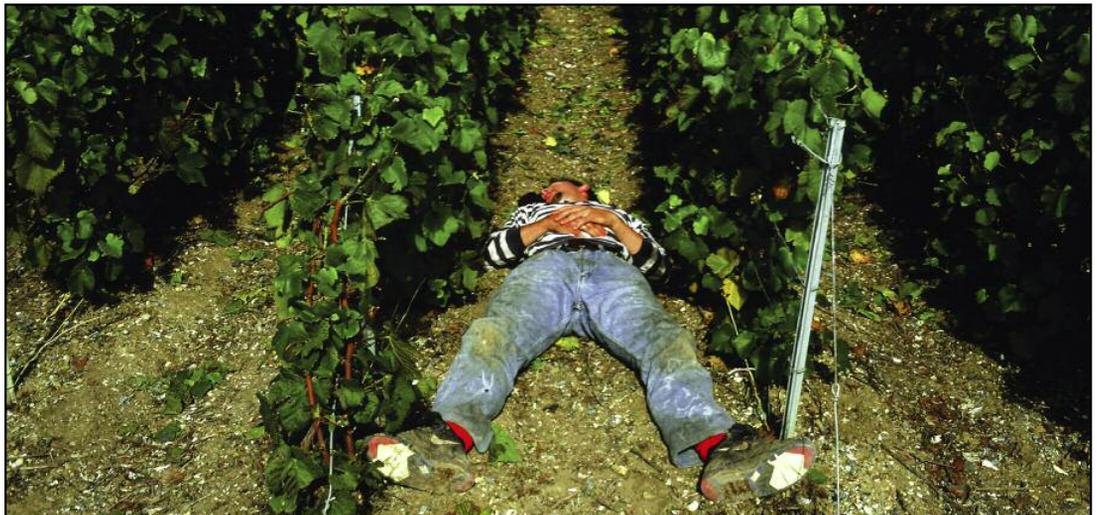
15,95 €

PN:100

15,5/20



www.champagne-marquisdepomereuil.fr



38

Maurice Delot "Rose de Rosé"

Nez: Parfumé et engageant, ce nez très fruité et doux évoque un beau panier de fruits mûrs (grenade, framboise, crème de griotte), associé aux arômes de confiserie (cuberdon, bonbon à la violette).

Bouche: La bouche confirme dès l'attaque le caractère gourmand et enveloppé du bouquet. Les saveurs de griotte confiturée et de gelée de framboise s'y livrent sans réserve, dans un ensemble gourmand et enrobé, qui confirme en finale son panier de fruits gourmands. Une friandise!



18,00 €

PN:100

★★

15,5/20

www.champagne-delot.fr

4

Daniel Clergeot

Nez: Puissamment minéral à l'ouverture, ce bouquet de caractère se confirme à l'aération par ses arômes de

craie, humus et champignons, assortis d'une touche de fruits blancs mûrs.

Bouche: Attaque acidulée et incisive, sur les groseilles et airelles. Le milieu de bouche offre une belle tonicité par ses saveurs de bonbons acidulés, séveuses et concentrées. La finale, persistante et longiligne, s'avère de texture fine et serrée à la fois. Un rosé de gastronomie.



13,40 €

PN:90 - CH:10

★★★(★)

15/20

www.champagnedanielclergeot.fr

67

Mennetrier

Nez: Subtilement parfumé à l'ouverture par ses effluves florales (pivoine, violette), ce nez mûr et expressif rejoint le registre des fruits rouges (fraise des bois, cerise, framboise).

Bouche: Dotée d'une élégante texture et d'une trame assez serrée, cette bouche incisive et longiligne s'appuie sur une belle acidité. Les saveurs de petites baies rouges (airelles, groseilles, cerise du nord) s'y expriment sans retenue. La finale, dense et persistante, confirme la belle fraîcheur d'ensemble de cette cuvée tonique.



13,50 €

PN:60 - CH:40

★★★(★)

15/20

63

Dany Fèvre

Nez: Élégant, délicat et complexe à la fois, dans le registre des fleurs parfumées et de la confiserie, le bouquet évolue ensuite vers une

toucher minérale et de fruits secs (noix, amande).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, les dégustateurs apprécient la vinosité et le caractère de ce vin dont la maturité de fruit (cerise, fraise) n'a d'égal que la finesse de texture et la suavité de la finale. Une cuvée gourmande et bien construite.



14,20 €

PN:100

★★

15/20



57

Jacques Robin

Nez: Extrêmement charmeur par ses doucereuses notes de confiserie (cuberdon), framboise et cerise. Un panier de fruits rouges bien mûrs, assorti d'une élégante touche florale (violette).

Bouche: Croquante de fruit, cette cuvée particulièrement gourmande confirme l'impression du nez. D'exubérantes saveurs de fruits rouges parfumés s'y expriment sans retenue, relevées par une jolie acidité rafraîchissante, dans un ensemble qui s'apparente à une friandise.



14,80 €

PN: 100

★★
15/20

43

Morize Père & Fils

Nez: Assez discret à l'ouverture, ce bouquet féminin et aérien associe les notes florales et herbacées de belle fraîcheur pour évoluer à l'aération vers le registre des fruits rouges.

Bouche: Charnue et concentrée, la bouche se montre croquante de fruit. Elle livre d'intenses saveurs de framboises et cerises confiturées, équilibrées par un support d'acidité bien dosé. Finale gourmande et de longueur très appréciable.



PN: 100

★★
15/20

www.champagnemorize.com

61

François-Brossolette

Nez: De belle maturité olfactive, ce puissant bouquet mêle les notes minérales aux arômes de fruits rouges confiturés (fraise, framboise).

Bouche: Dotée d'une agréable vinosité, cette cuvée charnue au fruité gourmand séduit par sa texture enveloppée, sa concentration et la vivacité apportée par une acidité bien dosée. La densité de matière se confirme en milieu de bouche par d'insistantes saveurs de fruits rouges mûrs. Finale persistante et de texture douce.



15,40 €

PN: 100

★★★
15/20

29

De Lozey

Nez: Dès l'ouverture, ce fin bouquet doux exhale des arômes flatteurs de vanille et fruits des bois. L'ensemble très flatteur se révèle presque crémeux.

Bouche: Ce sont l'équilibre (acidité/moelleux) et la franchise fruitée (baies rouges acidulées) qui dominent cette bouche charnue, associant dans une belle harmonie maturité et vivacité. Distinction et suavité sont au rendez-vous d'une finale structurée qui rejoint le registre des fruits frais.



21,00 €

PN: 100

★★★
15/20

www.champagne-delozey.fr



© CIVC / Frédéric Hadengue



© CIVC / Philippe Estbrayat



62

Noël Leblond-Lenoir

Nez: Le registre floral (pivoine, violette) s'associe à la confiserie (guimauve) à l'ouverture. Les arômes de confiserie (bonbons aux fruits rouges) complètent une palette aromatique parfumée à l'aération.



Bouche: Croquant de fruit dès l'attaque, ce vin tout en charme et volupté privilégie ouvertement le caractère tonique des saveurs de bigarreaux et groseilles. La fraîcheur en bouche est ensuite confirmée par une finale rectiligne et franche sur les bonbons acidulés.



13,10 €

PN:15 - CH:85

14,5/20

★★

www.champagne-leblondlenoir.fr

13

Richardot

Nez: Subtilement parfumé, le nez mêle avec réussite de discrètes senteurs florales aux arômes de grande tonicité (cerise du nord, aïrelles, groseilles).



Bouche: Très franche et présentant une vivacité appréciable dès l'entrée de bouche, cette cuvée incisive et longiligne s'appuie sur une acidité qui assure une belle fraîcheur d'ensemble. Le registre des fruits rouges acidulés se confirme sans réserve et la finale se montre tendre et distinguée.



13,50 €

PN:80 - CH:20

14,5/20

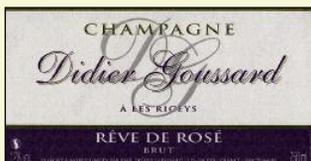
★★

www.champagne-richardot.com

18

Didier Goussard "Rêve de Rosé"

Nez: Quelque peu retenu à l'ouverture, ce fin bouquet s'ouvre ensuite davantage et libère quelques effluves délicatement florales, associées à une touche de fruits frais (griotte, framboise).



Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la franchise et la fraîcheur de cette cuvée aérienne et tout en dentelle, dont l'expression de fruit généreuse (bigarreaux, groseilles) se voit soutenue par une acidité tonifiante. Une gourmandise, ponctuée en finale par quelques saveurs acidulées.



14,50 €

PN:100

14,5/20

★★

www.champagnedidiergoussard.com

40

Charles Collin

Nez: Profond et particulièrement charmeur, ce nez ouvert s'apparente à une friandise et livre de généreux arômes de framboise, cerise et pâte d'amandes, dans un ensemble engageant et doux.



Bouche: Tout en charme et très friand, ce rosé séduit par sa franchise d'expression, la générosité de ses saveurs rafraîchissantes (bonbons acidulés aux fruits) et la vivacité apportée par une acidité bien présente en finale. Un cru gourmand et convivial, de grande netteté en bouche.

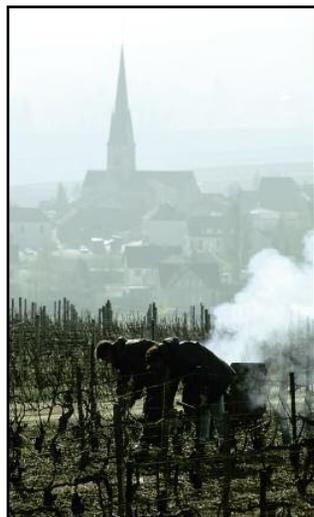


15,60 €

PN:100

14,5/20

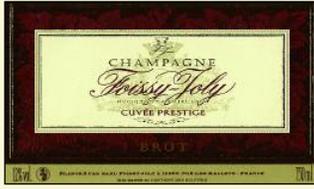
★★

www.champagne-charles-collin.fr

37

Foissy-Joly "Cuvée Prestige"

Nez: *Élégant bouquet, aérien et délicatement floral, associant les bonbons acidulés et les notes d'agrumes qui apportent une belle fraîcheur à ce bouquet engageant.*



Bouche: *La vinosité de cette cuvée pleine et généreusement fruitée a été appréciée. Les saveurs de pomme verte et de poire dominant un milieu de bouche savoureux, suivi d'une finale de belle vivacité et parfaitement équilibrée. Un champagne de gastronomie.*



15,20 €

PN:40 - CH:60

★★★
16/20

www.champagne-foissy-joly.com

45

Corinne Moutard "Cuvée Symphonie"

Nez: *Un bouquet ouvert et de caractère. Les effluves florales (pétale de rose) et de fruits blancs mûrs sont complétés par une subtile note minérale et de fruits secs.*



Bouche: *Franchise et droiture s'imposent d'emblée. Les dégustateurs apprécient beaucoup l'élégance de cette cuvée précise et tendue qui livre sans retenue d'intenses saveurs d'agrumes (pamplemousse) et de fruits blancs frais. La finale, persistante, laisse apparaître une subtile pointe minérale.*



18,50 €

PN:80 - CH:20

★★★
15,5/20



Arômes & Senteurs du vin



OZIE

Recommandé par V.T.A.

Vega Center • Parc d'activités, 75 • 8308 Capellen

Tél: 00/352/95.05.74.74 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/95.91.11 (L) • www.arsan-wine.com

64 de Barfontarc "Cuvée Sainte-Germaine"

Nez: Les notes de fruits blancs (prune, poire) et de fruits secs (amandes, noisettes) s'associent avec réussite dans ce bouquet mûr et très parfumé.



Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la texture serrée et la densité de ce vin presque corsé, doté d'une délicieuse amertume rafraîchissante, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits secs. Tonique et peu dosé, il offre un caractère affirmé qui en fait une cuvée de gastronomie, dont la persistance en finale est un atout majeur.



PN:60 - CH:20

★★★
16/20

www.champagne-barfontarc.com

13 Richardot "Cuvée Héritage"

Nez: On apprécie dès l'ouverture l'élégance et la maturité de ce nez expressif et suave, qui accorde la priorité aux arômes de vanille, pâtisserie et fruits blancs (poire).



Bouche: Particulièrement savoureuse, cette bouche tendue présente une trame serrée et offre un fruité expressif, bien mûr voire compoté (poire, pomme). L'ensemble est relevé par une belle acidité garante de fraîcheur et la finale, longiligne et persistante, évoque les fruits secs (noix, amande fraîche).



17,50 €

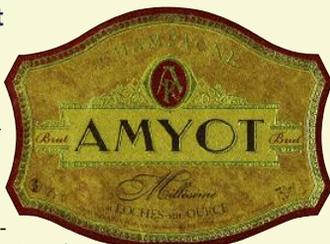
PN:40 - CH:60

★★
16/20

www.champagne-richardot.com

36 Amyot

Nez: Premier nez finement végétal et floral.



Ensuite, de délicates notes de confiserie (bons acidulés) et d'agrumes complètent ce bouquet qui offre une fraîcheur olfactive appréciable.

Bouche: Par son style doucereux et charmeur, cette cuvée extrêmement séduisante et généreusement dosée séduit par sa rondeur, la suavité de son registre de confiserie et de fruits blancs au sirop. La finale, presque onctueuse, se voit équilibrée par une fine acidité rafraîchissante.



16,50 €

PN:60 - CH:40

★★
15/20

33 Philippe Fontaine

Nez: Tout en douceur et suavité, ce bouquet ouvert livre des arômes très flatteurs de fleurs blanches et de confiserie, agrémentés à l'aération d'une touche subtilement vanillée.



Bouche: Attaque friande et gourmande, cette cuvée élégante, tout en dentelle exprime de jolies saveurs de pomme verte et de groseille blanche, dans une bouche aérienne finement acidulée, ponctuée par une finale qui s'apparente à une confiserie.



16,00 €

PN:70 - CH:30

★★★
14,5/20

www.champagne-philippe-fontaine.com



9

Marc Hennequière

Nez: Subtilement parfumé sur de délicates effluves de fruits secs (amandes, noisettes), mêlées aux arômes de pâtisserie (croûte de tarte).

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer l'élégance et la finesse de texture de cette cuvée tout en dentelle, aérienne et de grande

fraîcheur gustative. Les saveurs de petits bonbons acidulés s'y mêlent au registre des agrumes, dans un ensemble suave et longiligne, ponctué d'une finale distinguée sur la brioche et les fruits blancs.



23,00 €

PN:45 - CH:50 - PM:5

16/20

www.marc-hennequiere.com



17

Louise Brison

Nez: De grande complexité, ce puissant bouquet exhale sans réserve ses arômes de caramel, sucre candi, poire caramélisée et pain grillé.

Bouche: Séveux et racé, ce vin au caractère affirmé s'exprime dans le registre des fruits secs (amande fraîche, noisette) et de pâtisserie (millefeuille). Doté d'une acidité bien marquée, il se voit ponctué par une finale serrée qui confirme sa grande personnalité.



PN:50 - CH:50

15,5/20

www.louise-brison.fr



39

Veuve Doussot

Nez: Dès le premier nez, on apprécie les arômes de brioche, croûte de pain et pâte d'amandes de ce bouquet enveloppé, qui se complète au fil de l'aération d'une touche de fruits blancs compotés.

Bouche: Un champagne dont le volume en bouche et la concentration de matière témoignent d'une belle ambition. Les saveurs gourmandes de pommes et poires compotées se livrent sans réserve et la finale, onctueuse et persistante, se voit relevée par une jolie acidité.



PN:70 - CH:30

15,5/20

www.champagneveuve Doussot.com



8

Joël Martin et Fils "Cuvée Exception"

Nez: Finement parfumé, sur de subtils arômes de fleurs blanches, qui évoluent ensuite vers le registre des fruits secs (amandes, noisettes).

Bouche: Les dégustateurs apprécient l'élégance et la finesse de texture de cette cuvée longiligne, généreuse en saveurs d'agrumes frais et de rhubarbe. La finale, incisive, offre une belle tension et se montre persistante. Elle révèle une fine minéralité. Un vin de gastronomie.



PN:50 - CH:50

15/20

21,00 €

PN:50 - CH:50



17 Louise Brison "Cuvée Tendresse"

Nez: Très élégant, le bouquet mêle les arômes de fleurs blanches parfumées aux arômes de biscuit vanillé, brioche et amande douce. L'aération apporte des notes plus mûres de pomme compotée.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la distinction de cette cuvée qui associe finesse et richesse fruitée. Un parfait équilibre acidité/gras est au rendez-vous et les saveurs légèrement acidulées trouvent leur complémentarité avec les fruits secs. Longue finale rectiligne.



CH:100

★★★(★)

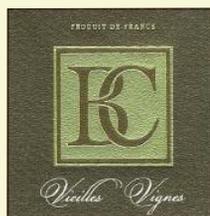
17/20

www.louise-brison.fr

70 Binon-Coquard "Vieilles Vignes"

Nez: Assez expressif à l'ouverture, ce bouquet suave conserve de l'élégance et libère des arômes charmeurs de pâtisserie (brioche, cake aux pommes) et de flan à la vanille.

Bouche: Une bouche gourmande et riche, croquante de fruit, dont on apprécie l'ampleur et la maturité enveloppée. On y retrouve les saveurs briochées et biscuitées, agrémentées d'une touche de fruits blancs au sirop. Finale persistante et douceuse sur le cake aux poires.



17,10 €

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★(★)

15,5/20

www.champagne-binoncoquard.fr

Millésimés 2002

19 Goussard & Dauphin

 En conversion 

Nez: Premier nez sur les fleurs blanches parfumées. Ensuite, le bouquet se complète d'une touche de vanille et de poire au sirop.

Bouche: Un vin de haute tenue. Les dégustateurs apprécient son remarquable équilibre acidité/moelleux, la finesse de sa texture, la profondeur de ses arômes de fruits blancs et de fruits secs, et la persistance de sa finale longiligne et distinguée sur l'amande fraîche et la pâtisserie. Beaucoup de charme et d'élégance dans cette cuvée ambitieuse.



18,70 €

CH:100

★★★

17,5/20



55

Philippe Prié

Nez: Splendide bouquet puissant et noble à la fois, dominé par les arômes de pomme surmûrie, vanille, brioche au beurre et biscuit. Les dégustateurs évoquent un nez presque envoûtant.



Bouche: Une grande cuvée, profonde et harmonieuse, dont la finesse de texture n'a d'égal que l'équilibre et la richesse de matière. Les saveurs de fruits blancs frais s'associent au registre des fruits secs, dans un ensemble séveux, ponctué d'une finale longiligne et charmeuse. Un vin accompli.



17,50 €

PN:80 - CH:20

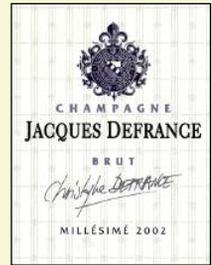
★★★
17/20

www.champagne-prie.eu

27

Jacques DeFrance

Nez: De belle fraîcheur olfactive, ce délicat bouquet associe les notes de pâte d'amandes et de fleurs blanches. Puis, au fil de l'aération, les arômes de pomme mûre et de massepain apparaissent.



Bouche: Puissance dominée par les fruits secs (amandes, noisettes grillées, noix) et les saveurs de fruits compotés (poire, pomme), cette cuvée exigeante et ambitieuse par son caractère affirmé se montre racée. Longue finale présentant une délicieuse et légère amertume rafraîchissante.



20,60 €

PN:55 - CH:45

★★★
16/20

www.champagnejacquesdefrance.fr

54

Cordeuil

Nez: Assez discret à l'ouverture, puis la minéralité s'affirme au fil de l'aération, associée aux arômes végétaux rafraîchissants (herbe, mousse) et d'agrumes (pamplemousse).



Bouche: Attaque vive et fraîche, de texture acidulée, expressive en saveurs d'agrumes et de pomme verte. Cette cuvée rectiligne et incisive affirme à la fois son caractère acidulé et une belle maturité en bouche. La finale, persistante, soyeuse et tendue, rejoint le registre du bonbon acidulé.



16,30 €

PN:50 - CH:50

★★★
15/20

43

Morize Père & Fils

Nez: Mûr et expressif, cet élégant bouquet associe les arômes de cake aux pommes et amandes, vanille et fleurs blanches. Très charmeur!



Bouche: Un vin bien construit, doté d'un bon équilibre acidité/moelleux, friand et facile d'accès, dont les saveurs de fruits blancs mûrs, d'amandes et de noisettes se montrent exubérantes. Rondeur et soyeux sont au rendez-vous de cet élégante cuvée, très conviviale.



18,00 €

CH:100

★★★
15/20

www.champagnemorize.com



48 Marquis de Pomereuil 2000

Nez: Assez expressif, tout en dentelle et fraîcheur, il livre une belle minéralité assortie d'effluves de groseilles blanches, fougère et fleur de tilleul.

Bouche: Les dégustateurs soulignent l'élégance et la finesse de trame de cette cuvée épanouie, qui jouit d'une belle tension en bouche. Dotée d'un équilibre appréciable, elle se voit ponctuée d'une très longue finale où les notes minérales et de fruits secs se livrent de concert. Un vin bien construit, qui a conservé une belle fraîcheur d'ensemble.



18,85 € PN:1/3 - CH:2/3 15/20

www.champagne-marquisdepomereuil.fr

16 Jean Laurent "Blanc de Blancs" 1999

Nez: Un nez aérien et soyeux, tout en dentelle, révélant d'emblée un beau panier de fruits blancs (pomme, poire) que complètent de délicates effluves de fruits secs (amande, noix).

Bouche: La bouche impose dès l'attaque son caractère et sa vinosité. Tendue et précise, elle livre de concert ses saveurs de fruits secs (cerneaux de noix, noisettes) et une minéralité affirmée. Longue finale tranchante et distinguée pour ce beau vin de gas-



20,50 € CH:100 15/20

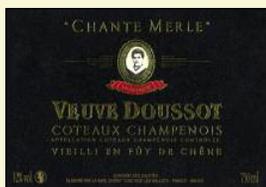
Autres vins

39 Veuve Doussot - Coteaux Champenois "Chante Merle"

Vue: Rubis cerise clair, légèrement tuilé.

Nez: Flatteur et complexe, ce bouquet tout en maturité mêle les notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) aux arômes de bois noble et tabac blond.

Bouche: Ce vin gourmand et de belle pureté offre une bouche chaleureuse, équilibrée par une acidité rafraîchissante. Les saveurs de pruneau, mûre et cerise s'y livrent généreusement, dans un ensemble de texture lisse et distinguée, offrant un beau gras dans une finale enveloppée.



15/20 (2012-14) PN:100

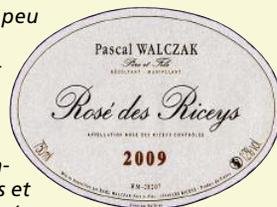
www.champagneveuedoussot.com

15 Pascal Walczak - Rosé des Riceys 2009

Vue: Robe cerise peu intense et brillante.

Nez: Parfumé, de caractère et assez complexe, ce bouquet mêle les arômes de fruits rouges mûrs et de cacao aux notes lactiques et légèrement minérales (terre, humus).

Bouche: Doté d'un support d'acidité bien dosé et rafraîchissant, ce cru franc et typé privilégie l'expression du fruit rouge (groseille, cerise du nord, airelles), dans un ensemble enveloppé, présentant un beau gras dans une finale séveuse et persistante.



13,95 € (2011-13) PN:100 14,5/20

www.champagne-walczak.com



L'apéritif, alors que le palais est vierge de tout goût, est certainement le meilleur moment pour apprécier le champagne. Ceux de la Côte des Bar offrent beaucoup d'élégance et la finesse de leurs saveurs suscite le recueillement. On accompagnera alors ces bulles fines de quelques pistaches ou d'amandes. Son pétilllement mettra également en valeur les petits feuilletés au fromage, les gougères, les petits boudins blancs et saucissons. Le champagne est hélas assez peu utilisé à table. Il présente pourtant des qualités intéressantes: il respecte les saveurs tout en les relevant et les révélant par son acidité délicate et son effervescence persistante.

L'accord des mets et du champagne n'est pas une arithmétique mais une magie. On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'une blanc sec et un turbot au beurre citronné, ou on jouera la provocation en associant un canard laqué avec un rosé demi-sec. Le champagne s'adapte aux humeurs et envies du moment. La recherche des accords devient plus que jamais un art qui marie l'inspiration et les préférences personnelles.

Un champagne blanc de blancs, est à la fête avec des huîtres plates, de grosses langoustines ou un bar simplement rôti. Les «blancs de noirs», spécialité de la région, offrent davantage de vinosité et réussiront un bel équilibre avec toutes les variétés de champignons, comme les morilles et les girolles au goût si fin et si précis. Leurs bulles rebondissent et donnent du nerf au foie gras chaud. En fin de repas, un champagne à maturité fonctionnera très bien avec le fromage, pas seulement avec le comté ou le reblochon, mais également l'époisses ou le maroilles, et les pâtes molles à croûte fleurie, telles que le brie ou le camembert au lait cru.

© CIVIC / Philippe Exbrayat



Het aperitief, wanneer het gehemelte nog maagdelijk is, is zeker het beste moment om van champagne te genieten. Die van de Côte-des-Bar bieden veel elegantie en de verfijndheid van hun smaak zet aan tot bezinning. Je vergezelt hun fijne belletjes dan met enkele pistachenootjes of amandelen. Hun bruisen zal ook bladerdeeggebakjes met kaas, kaasoesjes, witte worstjes en saucijsjes goed doen uitkomen. Champagne wordt jammer genoeg vrij weinig gebruikt aan tafel. Het heeft nochtans interessante eigenschappen: het respecteert de smaak, versterkt ze en onthult ze met zijn delicate zuurtegraad en zijn aanhoudend bruisen. Je kiest voor klassiek door de zuurtegraad van een droge witte champagne te combineren met tarbot met citroenbotersaus. Of voor provocatie door met een halfdroge rosé champagne te serveren bij gelakte eend. Het zoeken naar harmonieën wordt meer dan ooit een kunst die inspiratie aan persoonlijke voorkeuren paart.

Een witte champagne van witte druiven is op zijn best bij platte oesters, dikke langoustines of een gewoon gebakken zeebaars. Een witte champagne van blauwe druiven, een specialiteit van de streek, biedt meer volheid en bewerkstelligt een mooi evenwicht met alle variëteiten van paddenstoelen, zoals morilles en cantharellen met hun delicate en precieze smaak. Hun belletjes stuiteren en geven pit aan warme ganzenlever. Een rijpe champagne smaakt zeer goed bij kaas, niet alleen bij comté of reblochon, maar ook bij époisses, maroilles, brie of camembert van rauwe melk.

The aperitif, while the palate is unspoiled by any other taste, is certainly the best moment to appreciate Champagne. Those of the Côte des Bar offer great elegance and the finesse of their flavours gives rise to contemplation. Its little bubbles will then be accompanied by some pistachios or almonds. Its sparkling will also enhance those little cheese pastry sticks, gougères, little white sausages and various sausage meats.

Champagne is alas rather little served at table. It however has some interesting qualities: it respects the flavours while enhancing and revealing them by its delicate acidity and its persistent effervescence.

One will choose classicism by marrying the acidity of a dry white wine and a turbot with lemon-flavoured butter, or one will play the provocation card by marrying a Peking duck with a medium dry pink wine. The search for harmonies becomes more than ever an art that marries inspiration with personal preferences.

A blanc de blancs Champagne is in seventh heaven with flat oysters, large crawfish or a simply roasted sea bass. The "blancs de noirs", a speciality of the area, offers greater vinosity and will achieve a lovely balance with every variety of mushroom, such as morels and chanterelles with their so fine and precise taste. Their bubbles rebound and invigorate hot foie gras. A mature Champagne goes very well with cheese, not only with Comté or Reblochon, but also with Epoisses, Maroilles, Brie or raw-milk Camembert.

Références Champagne Referenties

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht

- 1** Champagne Paul-Marie Bertrand - 1, rue de la Beauchaille
10340 Bagneux la Fosse - Tél: 03/25.29.30.58
champagne.paulmarie.bertrand@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 2** Champagne Pascal Manchin - 1, rue de Pragnon
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.97.51 - 06/26.38.87.60
Fax: 03/25.29.75.40 - fredmanchin@yahoo.fr
Cherche distributeurs
- 3** Champagne Aline Juvenelle - 40 bis, Grande Rue
10110 Polisy - Tél: 03/25.38.55.43 - 03/25.29.66.85
vignobles.juvenelle@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 4** Champagne Daniel Clergeot - 23, rue Saint-Clair
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.33.64 - 06/07.40.15.42
Fax: 03/25.29.02.84 - daniel.clergeot@wanadoo.fr
- 5** Champagne Laurenti - Rue de la Contrescarpe
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.32.32 - Fax: 03/25.29.36.94
contact@champagnelaurenti.fr *Cherche distributeurs*
- 6** Champagne Christian Diligent - 47, Grande Rue
10110 Buxeuil - Tél: 03/25.29.93.93 - Fax: 03/25.29.10.17
diligent.c@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 7** Champagne Brigitte Baroni - 12, av. Bernard Pieds
10110 Bar sur Seine - Tél: 03/25.29.85.62 - 06/88.56.99.06
Fax: 03/25.38.53.54 - info@champagne-brigitte-baroni.com
- 8** Champagne Joël Martin & Fils - 39, Grande Rue
10110 Polisy - Tél: 03/25.38.50.98 - Fax: 03/25.38.59.37
joelmartinets@wanadoo.fr
- 9** Champagne Marc Hennequière - 1, route de Pargues
10340 Avirey-Lingey - Tél: 03/25.29.85.32
Fax: 03/25.29.14.80 - champagne-hennequiere@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 10** Champagne Brocard Pierre
10, chemin du Bruyant - 10110 Celles-sur-Ource
Tél: 03/25.38.55.05 - Fax: 03/25.38.55.23
pierrebrocard@champagnebrocardpierre.fr
- 11** Champagne Guy Chériot - 3, rue des Perrieres
10340 Les Riceys - Tél: 06/87.42.84.49 - Fax: 03/25.29.93.44
Cherche distributeurs
- 12** Champagne Jean-Marie Lafille - 18, Grande Rue
10110 Polisy - Tél: 03/25.38.21.01 - Fax: 03/25.38.31.42
jm.lafille@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 13** Champagne Richardot - 38, Rue René Quinton
10110 Loches-sur-Ource - Tél: 03/25.29.71.20
Fax: 03/25.29.13.76 - champagne.richardot@orange.fr
- 14** Champagne Daniel Leclerc & Fils
Ferme de Maison rouge - 10110 Polisy
Tél: 03/25.38.51.12 - Fax: 03/25.38.24.07
champagne.daniel.leclerc@orange.fr
Cherche distributeurs
- 15** Champagne Pascal Walczak - 7, Rue de la Presle
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.39.85 - Fax: 03/25.29.62.05
champagne.walczak@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 16** Champagne Jean Laurent - 12, rue des Huguenots
10110 Celles-sur-Ource - Tél: 03/25.38.56.02
Fax: 03/25.38.54.11 - champagne.jean.laurent@gmail.com
Cherche distributeurs
- 17** Champagne Louise Brison - "Le Grand Mallet"
10360 Noé-les-Mallets - Tél: 03/25.29.62.58
Fax: 03/25.38.68.82 - champagne@louise-brison.fr
Champagne Louise Brison à Bruges
- 18** Champagne Didier Goussard - 69, rue Général De Gaulle
10340 Les Riceys - Tél/Fax: 03/25.38.65.25
champagne.didier.goussard@orange.fr
Cherche distributeurs
- 19** Champagne Goussard & Dauphin
2, Chemin Saint-Vincent - 10340 Avirey-Lingey
Tél: 03/25.29.30.03 - Fax: 03/25.29.85.96
goussard.dauphin@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 20** Champagne Marie Demets - 7, Rue des Vignes
10250 Gyé-sur-Seine - Tél: 03/25.38.23.30
Fax: 03/25.38.25.04 - champagnemariudemets@wanadoo.fr
Terroirs et Découvertes à Comines • Calvin à Wihogne (Liège)
Cherche distributeurs sur Anvers
- 21** Champagne Royer Père et Fils - 120, Grande Rue
10110 Landreville - Tél: 03/25.38.52.16
Fax: 03/25.38.37.17 - infos@champagne-royer.com
Maison des Vins à Bruxelles
- 22** Champagne Lhuillier - 11 bis, rue de l'Ecole
10360 Fontette - Tél: 03/25.29.61.80 - Fax: 03/25.29.75.94
filles.lhuillier@orange.fr
Stéphane Millicame à Mouscron - Cherche distributeurs
- 23** Champagne Alexandre Bonnet
138, rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tél: 03/25.29.30.93 - Fax: 03/25.29.38.65
info@alexandrebonnet.com *Jacques Pirard à Genappe*
- 24** Champagne Veuve Virey - 38, Grande Rue
10110 Landreville - Tél/Fax: 03/25.38.56.00
champagne.veuve.virey@wanadoo.fr
- 25** Champagne Clergeot Père et Fils - 31bis, Rue Gaston Cheq
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.36.68 - 06/80.60.03.07
Fax: 03/25.29.13.59 - champagne-clergeot@orange.fr
Cherche distributeurs
- 26** Champagne Magalie Ludinard - 16, Rue Voie Pouche
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.38.13.30 - 06/24.31.25.24
ludinard.magalie@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 27** Champagne Jacques Defrance
28, rue de la Plante - 10340 Les Riceys-Bas
Tél: 03/25.29.32.20 - Fax: 03/25.29.77.83
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 28** Champagne Marcel Vézien - 68, Grande Rue
10110 Celles-sur-Ource - Tél: 03/25.38.50.22
Fax: 03/25.38.56.09 - marcelvezien@champagne-vezien.com
Delicham à Zwevegem
- 29** Champagne Philippe de Lozey - 72, Grande Rue
10110 Celles-sur-Ource - Tél: 03/25.38.51.34
Fax: 03/25.38.54.80 - delozeyp@champagne-delozey.fr
Cherche distributeurs
- 30** Champagne Coquard-Bour - 24, Voie Romaine
10200 Spoy - Tél: 03/25.27.39.41 - Fax: 03/25.27.93.17
bour.francis@neuf.fr *Cherche distributeurs*
- 31** Champagne Alain Leboeuf - 1, rue du Moulin
10200 Colombé la Fosse - Tél: 03/25.27.11.26
scevleboeuf@wanadoo.fr *Cherche distrib. en Wallonie*

- 32** Champagne Gremllet - 10110 Balnot sur Laignes
Tél: 03/25.29.37.91 - Fax: 03/25.29.30.69
info@champagnegremillet.fr *Cherche distributeurs*
- 33** Champagne Philippe Fontaine - Rue de Croix de l'Orme
10110 Balnot sur Laignes - Tél: 03/25.29.16.11
Fax: 03/25.29.32.14 - philippefon@aol.com
Cherche distributeurs
- 34** Champagne Guy Lamoureux - 10, rue de Frolle
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.34.39- Fax: 03/25.29.93.62
champagneguylamoureux@wanadoo.fr
stephane@champagne-guy-lamoureux.fr
Cherche distributeurs
- 35** Champagne René Jolly - 10, rue de la Gare
10110 Landreville - Tél: 03/25.38.50.91 - Fax: 03/25.38.30.51
contact@jollychamp.com
Naegels à Zaventem (Nossegem)
- 36** Champagne Amyot - 32, rue Quinton
10110 Loches sur Ource - Tél: 03/25.29.63.19
Fax: 03/25.29.69.25 - champagne.amyot@orange.fr
- 37** Champagne Foissy-Joly - 4, rue Chatet
10360 Noë les Mallets - Tél: 03/25.29.65.24
contact@champagne-foissy-joly.com
Cherche distributeurs
- 38** La Champenoise - Maurice Delot - 3, Place de l'Eglise
10110 Celles sur Ource - Tél: 03/25.38.50.12
Fax: 03/25.38.53.27 - contact@champagne-delot.fr
- 39** Champagne Veuve Doussot - 1, rue de Chatet
10360 Noë les Mallets - Tél: 03/25.29.60.61
Fax: 03/25.29.11.78 - champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr
Gustave De Backer à Jurbise
- 40** Champagne Charles Collin - 27, rue du Pressoir
10360 Fontette - Tél: 03/25.38.31.00 - Fax: 03/25.38.31.07
champagne-charles-collin@fr.oleane.com
Cherche distributeurs
- 41** Champagne Jean-Claude Bouchard et Fils
6, rue du Creux Michel - 10110 Celles sur Ource
Tél: 06/77.04.66.58 - Fax: 03/25.38.46.80
earl.bouchard@orange.fr
- 42** Champagne André Fays & Fils - 45, Grand Rue
10110 Celles sur Ource - Tél: 03/25.29.94.53
Fax: 03/25.38.57.20 - champagne.fays@orange.fr
- 43** Champagne Morize Père et Fils - 122, rue Gén. de Gaulle
10340 Les Riceys (Hauts) - Tél: 03/25.29.30.02
Fax: 03/25.38.20.22 - champagnemorize@wanadoo.fr
Cooreman à Batisse
- 44** Champagne Bausser - 36, rue de la Voie Pouche
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.37.37 - Fax: 03/25.29.96.29
contact@champagne-bausser.com
Mis en Bouteille à St Niklaas - Cherche distributeurs
- 45** Champagne Corinne Moutard - 49, Grand Rue - BP 37
10110 Polisy - Tél: 03/25.38.52.47 - Fax: 03/25.29.37.46
champagnecorinnemoutard@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 46** Champagne Treuffet Père & Fils
1, Route de Bagneux - 10110 Balnot-sur-Laignes
Tél: 03/25.29.38.73 / 06.03.08.74.01 - Fax: 03/25.29.34.08
champagne.treuffet@wanadoo.fr
- 47** Champagne Joël Defrance - 5, Rue de Valmolin
Z.I. "La Presle" - 10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.17.85
Fax: 03/25.29.17.86 - champagne-defrance-joel@voila.fr
Cherche distributeurs
- 48** Marquis de Pomereuil - 3 - 5, Route de Gyé-sur-Seine
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.32.24 - Fax: 03/25.38.59.86
marquis.de.pomereuil@hexanet.fr
Cherche distributeurs
- 49** Champagne Bernard Robert - Rue de l'Orme
10200 Voigny - Tél: 03/25.27.11.53
champ.robert.b@wanadoo.fr
Cherche distributeurs



- 50** Champagne Lacroix-Triaulaire & Fils - 4, rue de la Motte
10110 Merrey sur Arce - Tél: 03/25.29.83.59
Fax: 03/25.29.63.44 - champagnelacroixtriauxulaire@orange.fr
Cherche distributeurs Wallonie et Bruxelles
"Chef Privé" à Kessel-Lo
- 51** Champagne Charles Clément
33, rue Saint Antoine - 10200 Colombé le Sec
Tél: 03/25.92.50.70 - Fax: 03/25.92.50.79
champagne-charles-clement@fr.oleane.com
Cherche distributeurs
- 52** Champagne Fabrice Courtillier - Chemin La Fosse
10200 Colombé la Fosse - Tél/Fax: 03/25.92.62.86
lux.courtillier@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 53** Champagne Drouilly L.V. - 1, Route de Chacenay
10360 Noé les Mallets - Tél: 03/25.29.65.35
Fax: 03/25.38.25.30 - champagnedlv@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 54** Champagne Cordeuil. - 6, rue du Val des Vignes
10360 Noé les Mallets - Tél/Fax: 03/25.29.65.37
champagne.cordeuil@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 55** Champagne Philippe Prié - 108, Grande Rue
10250 Neuville sur Seine - Tél: 03/25.38.21.51
Fax: 03/25.38.21.73 - contact.prie-herard@orange.fr
Cherche distributeurs
- 56** Champagne Jean Despret - 11, rue de Bise
10340 Les Riceys - Tél: 03/25.29.36.75
Fax: 03/25.38.48.79 - champagnedjean.despret@orange.fr
Cherche distributeurs
- 57** Champagne Jacques Robin - 23, rue de la 2^{ème} D.B.
10110 Buxières sur Arce - Tél: 03/25.38.76.25
Fax: 03/25.38.75.28 - ajrobin@orange.fr
Cherche distributeurs
- 58** Champagne Marin-Lasnier - Rue des Herbes
10110 Polisy - Tél: 03/25.29.02.98 - Fax: 03/25.29.77.00
marinlasnier@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 59** Champagne D. Massin - 2, rue Coulon
10110 Ville sur Arce - Tél: 03/25.38.74.97
dominique-massin@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 60** Champagne Robert-Grandpierre - 1, rue de la Fontaine
10110 Viviers sur Artaut - Tél: 03/25.38.53.26
Fax: 03/25.29.14.73 *Cherche distributeurs*
- 61** Champagne François-Brossolette - 42, Grande Rue
10110 Polisy - Tél: 03/25.38.57.17 - Fax: 03/25.38.51.56
francois-brossolette@wanadoo.fr
Délivrino à Maldegem
- 62** Champagne Noël Leblond-Lenoir
3, Rue de la Fontaine Saint Loup - 10110 Buxeuil
Tél: 03/25.38.53.33 - noel.leblond@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 63** Champagne Dany Fèvre - 8, Rue Benoit
10110 Ville Sur Arce - Tél: 03/25.38.76.63
Fax: 03/25.38.78.52 - champagne.fevre@wanadoo.fr
Drink Services à Sprimont • Vins Lecomte à Chapon Seraing
Cherche distributeurs
- 64** Champagne de Barfontarc - 18, rue de Bar sur Aube
10200 Baroville - Tél: 03/25.27.07.09 - Fax: 03/25.27.23.00
barfontarc@orange.fr
Van Excelpoel à Herentals
- 65** Champagne Courtillier Marlot - 7, Grande Rue
10200 Colombé la Fosse - Tél/Fax: 03/25.27.28.15
champagne.courtillier.m@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 66** Champagne Patricia Théret - Marcel Falmet
20, rue Louis Desprez - 10200 Rouvre les Vignes
Tél: 03/25.92.00.99 - Fax: 03/25.92.11.10
Cherche distributeurs
- 67** Champagne Mennetrier - Rue Champ Bourbon
10200 Arrentières - Tél: 03/25.27.13.01 - Fax: 03/25.27.39.37
contact@champagne-mennetrier.com
Cherche distributeurs
- 68** Champagne Jacques Chaput - 1, Rue Blanche
10200 Arrentières - Tél: 03/25.27.00.14 - Fax: 03/25.27.01.75
contact@jacques-chaput.com
Cherche distributeurs
- 69** Champagne Cudel - 6, Rue du Moulin
10200 Colombé la Fosse - Tél: 03/25.27.24.51
Fax: 03/25.27.04.84 - contact@champagne-cudel.fr
- 70** Champagne Binon-Coquard - 12, Rue de la Fontaine
10200 Spoy - Tél/Fax: 03/25.27.41.82
contact@champagne-binoncoquard.fr
Cherche distributeurs



Saint-Emilion, la colline aux mille vins

Si Saint-Emilion possède un riche passé médiéval, il ne fait aucun doute que son vignoble est beaucoup plus ancien. Au IV^e siècle, le poète-consul Ausone y possédait une villa, au-dessous de l'actuel Château d'Ausone. Jules César a fait creuser des tranchées pour les besoins de ses guerres, y compris enterrer ses soldats morts, mais pas pour planter de la vigne. Mais le débonnaire Ausone ne pouvait imaginer qu'un trou dans la terre servît une autre ambition que la gloire de sa table et la renommée de son cru. Les viticulteurs de Saint-Emilion revendiquent aujourd'hui cet héritage spirituel.

Saint-Emilion fut une des nombreuses villes importantes du Sud-Ouest de la France sur la route des pèlerins à Saint-Jacques-de-Compostelle et ses habitants, dit-on, s'enorgueillissent toujours de leur sens de l'hospitalité. On dénombre des centaines de domaines dans l'appellation et les grands crus classés qui font rêver côtoient des propriétés des plus modestes. L'ambiance dans la plupart des ces exploitations est beaucoup plus détendue que dans le Médoc et les visiteurs y sont en général accueillis chaleureusement.

Contrastant avec la grande ville de Bordeaux, aux maisons solides et belles, représentant la respectabilité bourgeoise, Saint-Emilion se présente comme une vieille cité pittoresque avec ses maisons de pierres aux couleurs chaudes entassées pêle-mêle de part et d'autre de venelles escarpées. Les murailles médiévales, la tour du Roi du haut de laquelle les membres éminents de la jurade proclament le ban des vendanges et l'église



Il faut également parler du Saint appelé Emilion. Il semblerait qu'il vécut au VIII^e siècle et était originaire de Vannes en Bretagne. Cet ermite serait arrivé dans la forêt des Combes peu de temps après le passage dévastateur de Abd-al-Rahman et son armée de Sarrasins. Ce personnage a supplanté Ausone dans le parrainage de la production locale au point de lui donner son nom.

Une autre hypothèse séduisante souligne qu'aux XII^e et XIII^e siècles, les textes faisaient mention de "Semilione", venant du grec *Semelê ioné* qui signifie "source ou fontaine de Semêlê". Fille de Cadmos et d'Harmonie, Semelê fut aimée de Zeus et enfanta Dionysos, l'homologue du Bacchus romain. Le cépage "Sémillion" serait la trace de cette étymologie et Saint-Emilion signifierait "Fontaine au milieu des vignes".

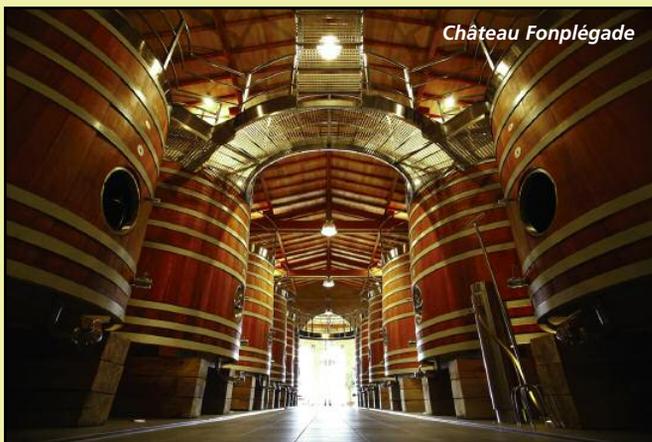
monolithe valent à elles seules une visite. Les restaurants y sont multiples, leurs cartes variées et la plupart ont la bonne idée de proposer plusieurs crus au verre. Les marchands de vins sont légion. Leurs vitrines sont séduisantes mais leur impressionnante gamme de crus et millésimes est proposée à des prix souvent exagérés.

Contrairement aux Pomerol, les Saint-Emilion font l'objet d'un classement, et celui-ci n'a pas la rigidité de celui de 1855 des crus du Médoc et du Sauternais. En effet, à la demande du syndicat de défense de l'appellation auprès de l'INAO, un révision décennale est prévue. La dernière date de fin 2011 mais le nouveau classement, attendu avec anxiété par certains châteaux, ne sera diffusé que début 2012.

On y retrouvera en tête de liste les Château Ausone et Cheval Blanc, Premiers

Grand Crus Classés A, qui seront suivis d'une poignée (15 actuellement) de Premiers Grands Crus Classés B. Viendront ensuite une soixantaine (57 actuellement) de Grand Crus Classés. Ils relèvent tous de l'appellation "Saint-Emilion Grand Cru". Celle-ci, représentée par des centaines de Châteaux, est complétée par celle de "Saint-Emilion" (tout court), pour laquelle la mise en bouteille au château n'est pas obligatoire. Toutes deux concernent la même aire géographique mais leurs conditions de production sont différentes.

Il est à souligner que bon nombre de "Saint-Emilion" mériteraient l'appellation "Saint-Emilion Grand Cru" commercialement plus porteuse. Cette "promotion" peut être volontiers obtenue mais un versement de quelque 8000 euros pour frais de dossier rend pour certains producteurs la tentative peu séduisante!...



Château Fonplégade

Ce qui rend les vins aussi passionnants et leur donne des caractères et des styles si divers, c'est l'extraordinaire variété des terroirs.

On y retrouve un plateau calcaire aux alentours de la cité, une vaste terrasse de graves silico-argileuses s'étendant en direction de Libourne, des côtes et vallons argilo-calcaires et dans la vallée de la Dordogne, une plaine sablo-graveleuse.

Au cours des cent dernières années, le vignoble de Saint-Emilion est passé de 3500 à 5500 hectares pour une production moyenne d'aujourd'hui 250.000 hectolitres. Pour donner une idée de cette dimension, on peut dire qu'elle représente la totalité de la surface viticole de la Bourgogne en Côte d'Or.

Le merlot représente plus de 60% de l'encépagement. Il mûrit tôt, donne un vin corpulent avec un fruit ample. Le cabernet franc représente le deuxième cépage utilisé. Il apporte aux assemblages son caractère bien trempé, ses notes minérales et d'épices. Le Cabernet Sauvignon est ici minoritaire et mûrit plus difficilement en coteaux.

Une robe rubis éclatante et concentrée, une palette d'arômes étoffée et une générosité en bouche, tels sont les principaux caractères des vins de Saint-Emilion. L'élevage sous bois se fait aujourd'hui avec beaucoup de maîtrise voire de modération, laissant s'exprimer le fruit sans retenue.

S'il existe à travers châteaux et millésimes d'inombrables nuances à découvrir, il semblerait que l'élégance soit la qualité première de ces grands vins d'exception.



Défilé de la Jurade

En haut de l'échelle, 68 châteaux ont demandé la reconnaissance en "Grand Cru Classé" et 28 en "Premier Grand Cru Classé". Il est toutefois à noter que le classement de l'élite ne devrait que peu évoluer afin d'ancrer dans la durée les vignobles-phares faisant la réputation de l'appellation.

Le terroir du Saint-Emilionnais est situé sur le 45^{ème} parallèle, à égale distance du pôle Nord et de l'équateur. La région bénéficie du climat océanique du Bordelais, avec des nuances presque méditerranéennes.

Saint-Emilion, de heuvel met de duizen wijnen

Hoewel Saint-Emilion een rijk middeleeuws verleden heeft, lijkt het geen twijfel dat het wijngebied nog veel ouder is. In de 14^e eeuw bezat dichter-consul Ausone er een villa, onder het huidige Château d'Ausone. Julius Caesar liet er loopgraven aanleggen voor zijn oorlogen, en om zijn dode soldaten in te begraven, maar niet om wijnstokken aan te planten. De goedige Ausone kon zich echter niet voorstellen dat een gat in de grond een ander doel had dan de roem van zijn tafel en de faam van zijn cru. De wijnbouwers van Saint-Emilion gaan vandaag nog prat op deze spirituele erfenis.



We mogen ook de heilige Emilion niet vergeten. Hij zou geleefd hebben in de 8^e eeuw en was afkomstig uit Vannes in Bretagne. Deze kluizenaar zou kort na de verwoestende doortocht van Abd-al-Rahman met zijn leger van Sarrazijnen in het bos van Combes zijn beland. Deze figuur heeft Ausone verdrongen als beschermheer van de lokale productie, die zelfs zijn naam heeft gekregen.

Saint-Emilion was een van de vele belangrijke steden van het zuidwesten van Frankrijk langs de route van de pelgrims naar Santiago de Compostella en de bewoners gaan, naar men zegt, nu nog prat op hun zin voor gastvrijheid. Men telt honderden domeinen in de appellation en de geklasseerde Grands Crus die doen dromen, grenzen aan de meest

bescheiden eigendommen. De sfeer in de meeste van deze exploitaties is veel meer ontspannen dan in de Médoc en bezoekers worden er gewoonlijk warm onthaald.

In contrast met de grote stad Bordeaux, met degelijke, mooie huizen die de eer van de burgerij vormen, is Saint-Emilion een oud schilderachtig stadje met stenen huizen in warme kleuren die kris kras gebouwd zijn langs steile steegjes. De middeleeuwse wallen, de Koningstoren, van waaruit de eminente leden van de Jurade de ban van de wijnoogst afkondigden, en de monolithische kerk zijn op zich al een bezoek waard. De restaurants zijn er talrijk, hun menu's verscheiden en de meeste hebben het goede idee om verschillende cru's per glas aan te bieden. De wijnhandelaars zijn legio. Hun vitrines zijn verleidelijk, maar hun indrukwekkend gamma van cru's en millésimes wordt aangeboden aan vaak overdreven prijzen.

In tegenstelling met de Pomerol-wijnen zijn de Saint-Emilion-wijnen onderworpen aan een klassement, dat minder streng is dan dat van 1855 voor de cru's van de Médoc en van de Sauternais. Op verzoek van de corporatie ter verdediging van de appellation bij het INAO is er een tienjaarlijkse herziening voorzien. De laatste dateert van eind 2011, maar het nieuwe klassement, dat door sommige kastelen met angst wordt afgewacht, zal slechts begin 2012 verspreid worden.

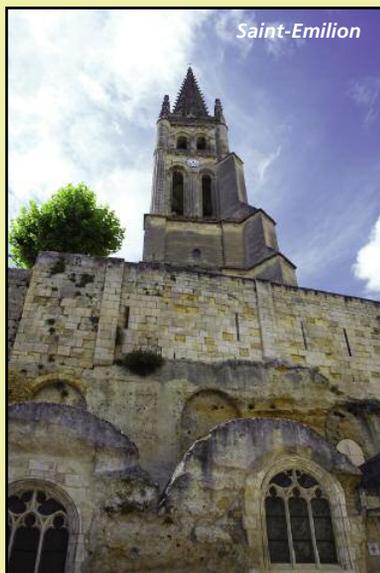


Bovenaan de lijst zullen de Château Ausone en Cheval Blanc, Premiers Grand Crus Classés A, staan, gevolgd door een handvol (momenteel 15) Premiers Grands Crus Classés B. Daarna zullen een zestigtal (momenteel 57) Grand Crus Classés komen. Ze behoren allemaal tot de appellation "Saint-Emilion Grand Cru". Deze appellation, vertegenwoordigd door honderden Châteaux, wordt aangevuld door de "Saint-Emilion" (kortweg), die niet verplicht gebotteld moet worden in een kasteel. Beide hebben betrekking op dezelfde geografische zone, maar hun productieomstandigheden verschillen.

Er dient op gewezen dat heel wat "Saint-Emilion"-wijnen de profijtelijkere appellation "Saint-Emilion Grand Cru" zouden verdienen. Deze "promotie" kan gemakkelijk worden verkregen, maar een storting van ruim 8000 euro voor dossierkosten maakt de poging voor sommige producenten weinig verleidelijk!...

Hoewel bovenaan op de ladder 68 kastelen de erkenning als "Grand Cru Classé" en 28 de erkenning als "Premier Grand Cru Classé" hebben aangevraagd, zou het klassement van de elite weinig moeten evolueren om de eminente wijndomeinen die de faam van de appellation vormen een duurzame plaats te geven.

Het Saint-Emilion-wijngebied is gelegen op de 45° breedtecirkel, op gelijke



© VTA

afstand van de Noordpool en de evenaar. De streek geniet van het oceanische klimaat van Bordeaux, met bijna mediterrane nuances.

Wat de wijnen ook boeiend maakt en hun zo diverse karakters en stijlen geeft, is de buitengewone verscheidenheid aan bodems.

Je vindt er een kalkplateau rond de stad, een groot terras van silicium-kleiachtige gravelgronden, dat verder loopt in de richting van Libourne, kleikalkheu-

vels en -dalen en, in de Dordogne-vallei, een zand-gravelvlakte.

In de voorbije honderd jaar is het Saint-Emilion-wijngebied uitgebreid van 3500 naar 5500 hectaren, voor een huidige gemiddelde productie van 250.000 hectoliter. Om een idee van deze omvang te geven, kan men zeggen dat het de volledige wijnbouwoppervlakte van Bourgogne in de Côte d'Or vertegenwoordigt.

De Merlot neemt meer dan 60% van het assortiment aan wijnstoksoorten in. Hij is vroeg rijp en geeft een corpulente wijn met overvloedige fruitigheid. De Cabernet Franc is de tweede wijnstoksoort. Hij verschaft de assemblages zijn gestaald karakter, zijn minerale en kruidige toetsen. De Cabernet Sauvignon is hier in de minderheid en rijpt moeilijker op de hellingen.

Een stralende en geconcentreerde robijnrode kleur, een rijk palet van aroma's en een genereuze smaak zijn de hoofdkenmerken van de Saint-Emilion-wijnen. De rijping op houten vaten gebeurt vandaag met veel beheersing of gematigdheid, zodat de vruchten zich ongeremd kunnen uiten.

Ook al zijn er ontelbare nuances te ontdekken in de verschillende kastelen en millésimes, elegantie lijkt de eerste eigenschap te zijn van deze uitzonderlijke grote wijnen.



Saint-Emilion, the Hill of a Thousand Wines



While St. Emilion is endowed with a rich mediaeval past, there can be no doubt that its vineyard is much older. In the 4th century, the poet-consul Ausone had a villa there, below the current Château d'Ausone. Julius Caesar had trenches dug for the needs for his wars, including the burying of his dead soldiers, but not to plant vine. But the epicurean Ausone could not imagine that a hole in the ground could serve any other purpose than the glory of his table and the fame of his wine. The St. Emilion wine growers are still claiming this spiritual heritage today.

One also has to mention the saint called Emilion. It would seem that he lived in the 8th century and originated from Vannes in Brittany. This hermit would have arrived in the Combes forest shortly after the destructive passage of Abd-Al-Rahman and his Saracen army. This character has supplanted Ausone in the sponsorship of the local production, to the point giving it his name.

Emilion comes across as an old picturesque town with its houses built of warm-coloured stone scattered pell-mell on either side of steep alleys. The mediaeval walls, the King's Tower, from the top of which the eminent members of the Jurade sing the praises of the grape harvest, and the monolith church, are all worth a visit in their own right. There are numerous restaurants there, their wine lists are varied and most of them have the sense to offer several wines by the glass. The wine merchants are legion. Their windows are tempting but their impressive range of wines and vintages is often available at exaggerated prices.

Unlike the Pomerols, the St. Emilions are the subject of a classification, but this does not have the rigidity of the 1855 classification of the Medoc and Sauternes wines. Indeed, at the request of the syndicate defending the appellation at the INAO, a decennial review is envisaged. The latest one dates from this end of 2011 but the new classification, anxiously awaited by certain chateaux, will only be published at the beginning of 2012.

At the top of the list will be Château Ausone and Cheval Blanc, Great Class A First Growths, which will be followed of a fistful (currently 15) of Great Class B First Growths. Then will come



Saint-Emilion was one of the many important towns of the South-west of France on the pilgrimage road to Santiago de Compostelle, and its inhabitants, it is said, are still proud of their sense of hospitality.

There are hundreds of domains in the appellation and the great classified wines of our dreams rub shoulders with some more modest properties. The atmosphere in most of those enterprises is much relaxed than in the Medoc, and visitors usually receive a warm welcome in them.

Contrasting with the great city of Bordeaux, with solid, beautiful houses, representing middle-class respectability, Saint-

about sixty (57 currently) Great Classified Growths. They are all part of the "St. Emilion Grand Cru" appellation. This, represented by hundreds of Chateaux, is completed by that of "St. Emilion" (quite simply), for which the bottling in the chateau is not obligatory. Both relate to the same geographical area but their conditions of production are different.

It should be stressed that a fair number of "St. Emilion" wines would deserve the "St. Emilion Grand Cru" appellation, which is commercially more lucrative. This "promotion" can be readily obtained but the payment of some 8000 € as admin costs makes, for certain

Although at the top of the ladder there are 68 chateaux that have applied for "Great Classified Growth" recognition and 28 as "Great Classified First Growth", it should be noted that the classification of the elite would only have to evolve a little in order to anchor over time the flagship vineyards that make the appellation's reputation.

The Saint-Emilion soil is located on the 45th parallel, midway between the North Pole and the Equator. The region benefits from the oceanic climate of Bordeaux, with almost Mediterranean nuances.

What also makes the wines fascinating and gives them such varied natures and styles is the extraordinary variety of the soil.

There is a calcareous plateau there surrounding the town, a vast somewhat silico-argillaceous terrace extending towards Libourne, argilo-limestone little hills and valleys and in the Valley of the Dordogne, a gravel-sand plain.

In the course of the last hundred years, the St. Emilion vineyard has grown from 3.500 to 5.500 hectares, with an average production today of 250.000 hectolitres. To

give an idea of this dimension, it could be said that it represents the totality of the wine growing area of Burgundy's Côte d'Or.

The Merlot represents more than 60% of the vineyards' vines. It matures early, and gives a corpulent wine with ample fruitiness. The Cabernet Franc represents the second largest type of vine that is used. It brings to the blends its sturdy nature, and its mineral and spicy notes. The Cabernet Sauvignon is in a minority here and finds it hard to ripen on slopes.

A bright and concentrated ruby colour, a packed pallet of aromas and considerable generosity in the mouth are among the main characteristic of the St. Emilion wines. The maturing in wood is accomplished today with great control or even moderation, allowing the fruit to express itself without restriction.

While there are innumerable nuances to be discovered via chateaux and vintages, it would seem that the premier quality of these exceptional great wines is elegance.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références de notre sélection).

Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection).

The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)
 "Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
 = Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
 = Rural Guest Room(s) **and/or** Gîte.



= Vin disponible en Belgique
 = Wijn beschikbaar in België
 = Wine available in Belgium



6,80 €
 = Prix particulier TTC départ cave
 = Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
 = Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
 = Biodynamische cultuur.
 = Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
 = Biologische cultuur.
 = Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
 = Recommended par VTA pour sa qualité et son prix.
 = Recommended by VTA for its quality and price.

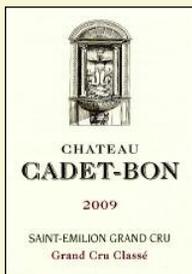
Cépages - Druiven - Grapes : merlot (ME) - cabernet sauvignon (CS) - cabernet franc (CF) - malbec (MA).

53 Château Cadet-Bon

Vue: Pourpre intense.

Nez: Dès l'ouverture, les dégustateurs sont séduits par la douceur de ce profond bouquet envoutant qui exhale ses senteurs de fruits au sirop (mûre, myrtille, cerise), boisé noble et épices.

Bouche: Parmi les atouts ce cru de haut rang sont relevés la densité de matière et la maturité fruitée (griotte, myrtille) d'un ensemble de texture douce et serrée à la fois, qui témoigne du grand potentiel de ce vin, digne représentant de son millésime. Très longue finale confiturée, de grande harmonie.



 30,00 € (2013-19) ME:70 - CF:30 17,5/20 ★★★(*)

www.cadet-bon.com

77 Château Grand-Pontet

Vue: Robe noire violacée.

Nez: Particulièrement complexe et enveloppé, sur d'énormes senteurs de fruits noirs au sirop (mûre, cerise), tabac blond parfumé, pain d'épices et caramel.

Bouche: Ce cru a rassemblé les suffrages. Remarquable par sa densité de matière, la puissance distinguée de ses tanins, l'exubérance de ses saveurs de fruits noirs et son équilibre acidité/gras, il révèle un boisé parfaitement maîtrisé. Ce dernier apporte de l'étoffe à un vin de haute tenue, dont la vinification aboutie souligne les qualités.



 (2013-20) ME:70 - CF:15 - CS:15 17,5/20 ★★★(*)

www.chateaugrandpontet.com

19 Château Grand Corbin

Vue: Grenat intense.

Nez: Puissamment parfumé, cet exubérant bouquet mêle les arômes d'épices, boisé noble (santal, tabac blond) et fruits noirs au sirop (myrtille, mûre).

Bouche: Fraîcheur et concentration sont au rendez-vous de ce cru complexe et profond, dont la matière fruitée se voit soutenue par des tanins vifs et nobles, dans un ensemble charnu et distingué, qui ne demande qu'à se fondre pour livrer tout son potentiel. Longue finale séveuse où se côtoient les saveurs de baies noires acidulées et d'épices.



 (2013-19) ME:75 - CF:25 16,5/20 ★★★(*)

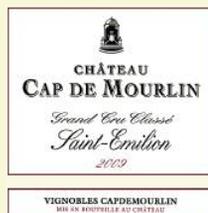
www.grand-corbin.com

76 Château Cap de Mourlin

Vue: Cerise profond.

Nez: Extrêmement parfumé, ce bouquet de grande maturité exhale d'intenses senteurs de fruits au sirop (cerise, prune), mêlées aux épices douces. Subtile touche de moka à l'aération.

Bouche: Pourvue de tanins soyeux, cette ambitieuse cuvée séduit par sa trame serrée, sa concentration de matière fruitée (cerise, cassis) et son équilibre acidité/gras. Richement dotée, elle se montre prometteuse mais déjà agréable. Les dégustateurs louent la finesse de sa longue finale structurée.



 (2013-18) ME:65 - CF:25 - CS:10 16,5/20 ★★★(*)

www.vignoblescapdemourlin.com



Château Cadet-Bon

73

Château Laroze

Vue: Grenat pourpre violacé.

Nez: Enorme bouquet, profond et complexe, associant les senteurs de bois exotique, tabac blond (boîte à cigares) et de fruits confiturés (griotte, cassis, myrtille).

Bouche: Actuellement dominé par les saveurs liées à l'élevage (noisettes grillées, caramel), ce cru sérieux et solidement construit livre un beau gras en milieu de bouche et un fruité très mûr (baies noires) qui commence à s'exprimer. Un vin très ambitieux qui doit encore fondre toutes ses qualités.



(2014-20) ME:70 - CF:5 - CS:25 **16,5/20** ★★★(★)

www.laroze.com

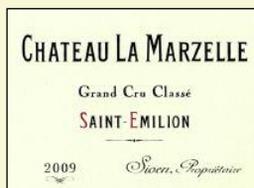
56

Château La Marzelle

Vue: Une superbe robe presque d'encre.

Nez: Premier nez sur un élégant registre boisé. Au fil de l'aération, les senteurs de tabac blond, grillé/toasté et caramel se mêlent à un fruité très mûr (cerise noire confite).

Bouche: Bâti pour affronter l'avenir avec sérénité, ce cru concentré se voit doté de beaux atouts qui ne demandent qu'à s'harmoniser. Ambitieuse, la bouche offre déjà un fruité mûr et charnu, enveloppé dans de puissants tanins distingués et une belle expression épicée en finale.



(2013-20) ME:70 - CF:20 - CS:10 **16,5/20** ★★★(★)

www.chateaulamarzelle.com

76

Château Balestard La Tonnelle

Vue: Rubis grenat.

Nez: Puissant et distingué à la fois, le bouquet associe les notes fruitées onctueuses (crème de mûre, griotte) et lactiques à un registre de bois délicat et aux épices douces.

Bouche: Solidement construit, ce cru s'appuie sur une charpente tannique vive mais élégante, qui ne masque pas la concentration et la maturité du fruit (cerise noire, mûre). De texture enveloppée mais serrée, le finale se montre très persistante; elle va gagner en fondu d'ici 1 à 2 ans. Un cru prometteur.



(2013-19) ME:70 - CF:25 - CS:5 **16/20** ★★★(★)

www.vignoblescapdemourlin.com

76

Château Petit Faurie de Soutard

Vue: Carminé profond.

Nez: Extrêmement doux, pommadé, sur d'intenses effluves florales (pivoine, violette) à l'ouverture, évoluant vers d'exubérantes senteurs de fruits rouges mûrs (fraise, framboise).

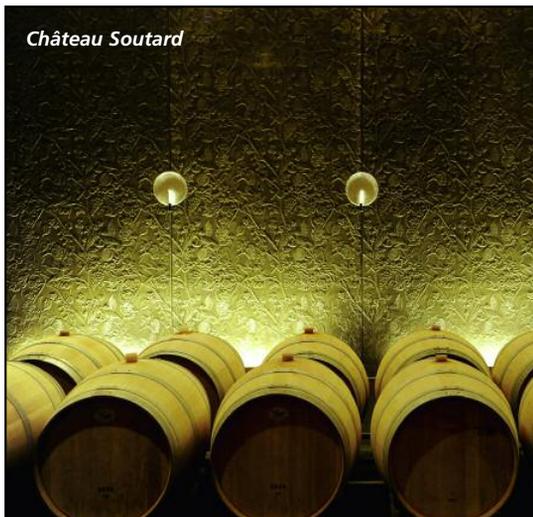
Bouche: Franche et de grande pureté dès l'attaque, cette bouche associe élégance et densité, texture soyeuse et tanins encore jeunes. Tout en contrastes, évolutive, elle a séduit les dégustateurs par son équilibre acidité/gras. Très belle finale cacaotée, précise et persistante, sur le noyau de cerise.



(2012-16) ME:65 - CF:20 - CS:5 **15,5/20** ★★★(★)

www.vignoblescapdemourlin.com

Château Soutard


54

Couvent des Jacobins

Vue: Grenat pourpre.

Nez: Un bouquet de caractère, qui mêle les notes de fruits noirs et d'épices, dans un ensemble qui se complète à l'aération d'une fine touche minérale.

Bouche: L'attaque, de texture délicate, donne le ton d'une cuvée qui présente déjà un visage accessible. Les fruits rouges confiturés s'y expriment généreusement, dans un ensemble soutenu par des tanins bien présents mais soyeux, qui vont gagner en fondu d'ici 1 an.



(2012-16) ME:85 - CF:15 **15/20** ★★★

www.couventdesjacobins.fr

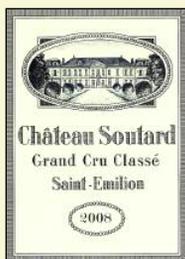
75

Château Soutard


Vue: Robe d'encre.

Nez: Un bouquet énorme, envoûtant, affichant au premier nez un boisé charmeur (cèdre, santal), évoluant vers les notes de crème de mûre, myrtille et griotte, puis de tabac blond et de léger grillé.

Bouche: Ce cru hors normes a fait l'unanimité. Paré pour affronter les ans, il démontre une concentration exemplaire, des tanins gourmands et un fruité exubérant et rafraîchissant (coulis de sureau, myrtille, cerise). Quelques saveurs grillées apparaissent dans une finale interminable. Grand vin!



  (2013-20) **ME:70 - CF:30** **18/20** ★★(★)

www.chateau-soutard.com

73

Château Laroze

Vue: Cardinal intense.

Nez: Premier nez marqué par des effluves de tabac blond (boîte à cigares), caramel et vanille. Ensuite, le registre fruité apparaît, illustré par des saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise).

Bouche: Parmi les nombreux atouts de ce cru ambitieux, une trame serrée, un remarquable équilibre entre la vivacité apportée par l'acidité, le gras d'un fruité bien mûr et la distinction de tanins encore très jeunes mais nobles, en voie d'assagissement. Longue finale sur la mûre sauvage et les épices.



  (2013-18) **ME:71 - CF:6 - CS:23** **17/20** ★★(★)

www.laroze.com

47

Château Fonplégade


Vue: Rubis très profond.

Nez: Somptueux bouquet de grande profondeur, où s'associent les arômes de cèdre, tabac parfumé, griotte confite et épices. Complexe et doux.

Bouche: Alliant vinosité et élégance, moelleux et structure, exubérance fruitée (baies rouges et noires) et boisé distingué, ce cru complet et ambitieux par sa densité de grain se voit enveloppé d'élégants tanins qui peuvent encore se fondre quelque peu. La finale, longiligne, s'exprime sur la cerise macérée.



  45,00 € (2013-18) **ME:92 - CF:6 - CS:2** **17/20** ★★

www.fonplegade.com

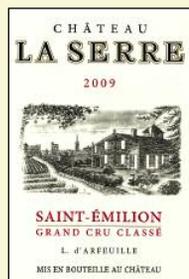
41

Château La Serre

Vue: Rubis profond éclatant.

Nez: D'emblée, d'intenses senteurs de cerise confite et de mûre sauvage envahissent ce bouquet profond, dont la complexité n'a d'égal que l'élégance (baies noires, boisé noble, cèdre, épices douces...).

Bouche: L'ambition de ce cru s'illustre d'emblée par sa densité et le grain extrêmement serré d'une matière à la fois mûre, relevée par une acidité garante de fraîcheur et enveloppée de tanins vifs ne demandant qu'à se fondre. Finale interminable sur le noyau de cerise et une fine touche toastée.



 47,00 € (2013-17) **ME:80 - CF:20** **16,5/20** ★★

www.chateaulaserre.com



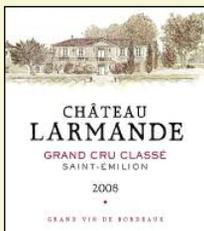
Château Fonplégade

75

Château Larmande

Vue: Carminé intense.

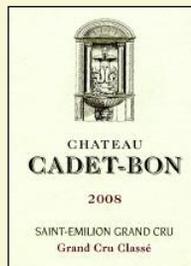
Nez: Le premier nez s'exprime dans un registre minéral (terre, encre) et de cuir frais. Ensuite, les arômes de chocolat et d'épices s'associent à un fruité subtil (baies noires).

Bouche: Tout en charme, ce cru parfaitement construit et équilibré livre une bouche suave, rafraîchissante et généreuse en saveurs fruitées mûres (cerise confite). L'ensemble est enveloppé d'élégants tanins presque assagis et la finale, gourmande et persistante, offre une belle rémanence de fruit.

  (2012-17) ME:60 - CF:5 - CS:30 **16/20** ★★★(★)
www.chateau-larmande.com
53

Château Cadet-Bon

Vue: Rubis profond.

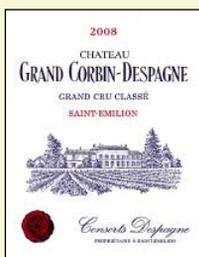
Nez: Particulièrement doux et flatteur par ses notes lactiques doucereuses qui évoquent la vanille, le caramel et quelques arômes de cacao et de myrtille confiturée.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la franchise et la fraîcheur acidulée de ce cru bien construit, dont les saveurs fruitées (cassis, mûre sauvage) se voient soutenues par des tanins encore jeunes mais distingués et partiellement lissés. Un vin tout en mâche, sérieux et de belle évolution.

 25,00 € (2013-16) ME:70 - CF:30 **16/20** ★★★(★)
www.cadet-bon.com
61

Château Grand Corbin-Despaigne

Vue: Grenat profond, encore jeune.

Nez: Mûr et profond, ce nez enveloppé met en relief les arômes de cassis, sureau, cerise et mûre sauvage, enveloppés d'un boisé subtil et d'une touche de tabac blond.

Bouche: Structurée et élégante à la fois, cette cuvée dotée d'un bel équilibre livre une bouche pleine et mûre, croquante de fruit (myrtille, cerise), relevée par une acidité rafraîchissante et enrobée de tanins partiellement fondus. Finale persistante associant fruits noirs et épices.

  (2012-16) ME:75 - CF:24 - CS:1 **15,5/20** ★★
www.grand-corbin-despaigne.com
2

Château Bellefont-Belcier

Vue: Jolie robe pourpre encore bleuté.

Nez: Boisé noble, épices et cacao s'expriment d'emblée dans ce bouquet expressif et distingué, qui livre davantage ses arômes fruités à l'aération (cerise noire).

Bouche: Équilibré par une acidité rafraîchissante, ce cru suave et délicat privilégie l'élégance de texture et le moelleux d'une matière mûre et concentrée. Les saveurs de fruits rouges au sirop (cerise, fraise) s'y expriment sans retenue et la finale, longiligne, confirme la distinction de l'ensemble.

  (2012-15) ME:70 - CF:20 - CS:10 **15,5/20** ★★
www.bellefont-belcier.fr


Château Bellefont-Belcier - Mr Dominique Hébrard

64 Clos Saint Martin

Vue: Cerise assez concentré.
Nez: L'exubérance florale de ce nez franc (pivoine, violette) et fruitée (cerise, framboise, grenade) se livre sans réserve, agrémenté d'une touche lactique enveloppée.

Bouche: L'attaque, vive et nerveuse, livre d'emblée d'intenses saveurs de noyau de cerise, soutenues par des tanins particulièrement fins et structurants. Tout en équilibre et élégance, ce cru charnu a séduit les dégustateurs par sa netteté, son bel équilibre et la fraîcheur de sa finale finement acidulée.



PRODUCT OF FRANCE
 VIN D'OC
 DÉSIGNATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
 PRODUCT OF FRANCE
 QUALITY ASSURED
 MADE IN FRANCE
 750 ml

 (2013-16) ME:70 - CF:20 - CS:10 **15,5/20** ★★

www.lesgrandesmurailles.fr

56 Château La Marzelle

Vue: Robe d'encre, très jeune.

Nez: D'emblée, ce bouquet présente une personnalité affirmée, par sa puissante minéralité (terre, encre, truffe), complétée à l'aération par la mûre sauvage et le cacao.

Bouche: Franche, enveloppée et dotée d'un beau gras, cette cuvée charmeuse est enrobée d'élégants tanins partiellement fondus. Le milieu de bouche offre d'expressives saveurs de cassis et myrtille, associées à un registre grillé/toasté parfaitement dosé. Un cru presque épanoui, très gourmand.



 (2012-15) ME:76 - CF:16 - CS:8 **15/20** ★★

www.chateaulamarzelle.com

55 Château La Tour du Pin Figeac

Vue: Cerise profond en début d'évolution.

Nez: A l'ouverture, la minéralité domine ce bouquet intense. Puis l'ensemble se complète par les notes de cerise noire confiturée et de cacao, assorties d'une fine touche boisée et d'épices.

Bouche: Entrée de bouche vive et tonique, révélant les fruits rouges frais (cerise, groseille, sureau). Ensuite, on apprécie la fluidité et la rondeur de cette cuvée soyeuse, dont l'équilibre acidité/gras s'avère atteint. Finale agréablement persistante sur les fruits rouges frais.



 (2012-14) ME:75 - CF:25 **14,5/20** ★★

www.vins-geraud-belivier.com



Château Larmande

2

Château Bellefont-Belcier

Vue: Rubis profond en début d'évolution.

Nez: Extrêmement élégant et de belle complexité, le bouquet exhale à l'ouverture un boisé délicat, qui laisse rapidement place aux arômes de cuir frais, poivre et fruits des bois.

Bouche: Ce vin ambitieux a traversé les ans avec réussite. Doté d'une concentration exemplaire, de tanins subtils et presque lissés et d'un fruité intact (cassis, cerise, sureau), il séduit par sa fraîcheur d'ensemble, sa finesse de texture et la complémentarité de ses saveurs. Longue finale au grain serré.



(2012-16) ME:70 - CF:20 - CS:10 **16/20** ★★(★)

www.bellefont-belcier.fr

56

Château La Marzelle

Vue: Grenat intense.

Nez: Ce bouquet presque envoûtant libère d'insistantes notes de boisé noble (santal, cèdre), fruits noirs confiturés (gelée de cassis, myrtilles) et épices douces.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la mâche et la structure de ce cru solidement construit, généreux en saveurs fruitées (baies noires) et épicées. Un beau support d'acidité apporte fraîcheur et équilibre à un ensemble charnu, ponctué d'une finale persistante et partiellement fondue.



(2012-16) ME:76 - CF:16 - CS:8 **16/20** ★★

www.chateaulamarzelle.com

76

Château Balestard La Tonnelle

Vue: Robe carminée éclatante.

Nez: Premier nez minéral, puis les notes de cuir frais et d'épices douces apparaissent, complétées par une touche de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) et de pâtisserie.

Bouche: Tout en charme et volupté, ce cru épanoui livre une bouche de texture grasse, dont l'expression fruitée bien mûre (baies rouges et noires) se livrent généreusement. L'ensemble conserve du caractère et livre une trame serrée. Épices et réglisse dans une finale qui monte en puissance.



(2012-14) ME:70 - CF:25 - CS:5 **15,5/20** ★★

www.vignoblescapedemourlin.com

47

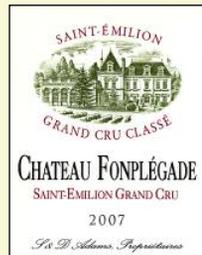
Château Fonplégade

En conversion

Vue: Carminé profond.

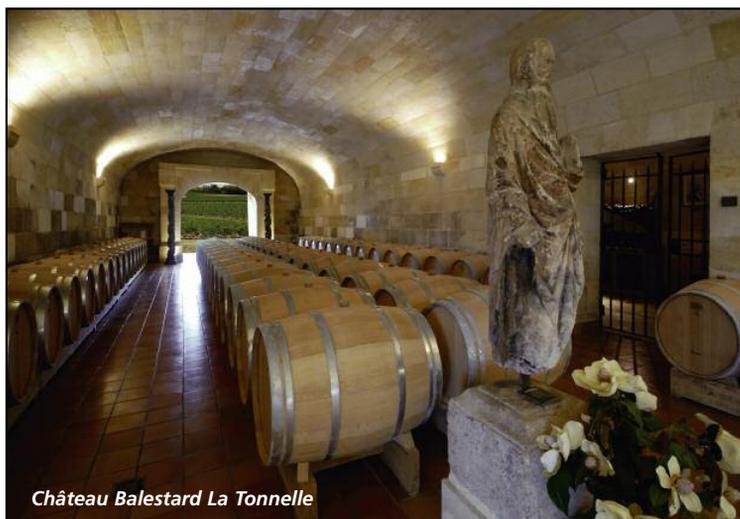
Nez: Une grande douceur lactique se présente d'emblée, complétée par les notes caramélisées et de moka, qui s'associent à un fruité bien mûr (fraise, cerise confite).

Bouche: Extrêmement dense, cette cuvée offre une trame serrée, dont la puissance de l'élevage n'a d'égal que la concentration de matière fruitée (baies noires). Ce cru sérieux et richement doté privilégie la corpulence; il peut encore fondre davantage ses éléments pour livrer tout son potentiel.



38,00 € (2013-16) ME:92 - CF:6 - CS:2 **15/20** ★★

www.fonplegade.com



Château Balestard La Tonnelle

Patrimoine Mondial de l'Unesco

Le vignoble de Saint-Emilion est depuis décembre 1999 inscrit sur la liste des biens du patrimoine mondial de l'Unesco au titre de paysage culturel. Il fait aujourd'hui partie des sites les plus visités de France.

Unesco World Heritage

Het wijngebied Saint-Emilion is sinds december 1999 ingeschreven op de werelderfgoedlijst van het Unesco als cultureel erfgoed. Het behoort vandaag tot de meest bezochte sites van Frankrijk.

The St. Emilion vineyard has been on the UNESCO World Heritage list of cultivated landscape properties since December 1999. It is today one of France's most visited sites.

56

Château La Marzelle

Vue: Rubis profond en début d'évolution.

Nez: Les puissantes effluves de fruits noirs confiturés s'associent au registre lactique. Ensuite, quelques notes minérales (encre, truffe) complètent ce bouquet agrémenté d'une touche d'épices douces.

Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la fraîcheur, la densité et la franchise de ce cru riche en saveurs de baies noires acidulées (myrtille, cassis), enveloppées de tanins soyeux et soutenues par une acidité équilibrante. Digne représentant de son millésime, ce cru présente un fruité intact.



(2012-15) ME:84 - CF:16

★★

16/20

www.chateaulamarzelle.com



LAGUIOLE EN AUBRAC

Recommandé
par V.T.A.



4, rue de la Cadène
33330 Saint-Emilion



Un artisan à Saint-Emilion



Tél/Fax: 05/57.24.75.42
www.laguiole-en-aubrac.com

46

Château d'Armens

Vue: Rubis grenat à nuances pourpres.

Nez: Somptueux bouquet, exhalant d'intenses effluves de crème de mûre et de griotte, assortis d'un registre lactique dou-

cereux. Un superbe boisé fin enveloppe l'ensemble.

Bouche: Ce cru de haut rang a emporté tous les suffrages. la bouche, énorme, impose sa richesse de constitution, un volume exemplaire, un fruité extrêmement mûr (myrtille, griotte), de jeunes tanins très soyeux et un support d'acidité qui offre tension, équilibre et potentiel d'évolution. Du grand art...



★★★☆☆ (2013-19) ME:90 - CS:10 17,5/20



www.maletroquefort.com

6

Château La Chapelle-Lescours

Vue: Grenat intense.

Nez: Séduisant et tout en douceur, sur d'insistants arômes de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille, associés à un registre lactique bien présent (crème) et à une délicate touche cacaotée à l'aération.

Bouche: Cette bouche savoureuse révèle son ambition dès l'attaque. Ses principaux atouts: la densité de matière, un parfait équilibre acidité/gras, la maturité des saveurs fruitées (cerise, myrtille) et l'élégance de ses tanins encore jeunes. Un cru parfaitement vinifié, gourmand, de belle évolution.



19,00 € (2012-16) ME:80 - CF:20 17,5/20



www.chateau-veche.fr

25

Château L'Etoile de Clotte

Vue: Sombre et intense, pourpre profond.

Nez: Régliissé, charmeur par ses effluves finement minérales (encre) et fruitées (myrtille, cerise). Ensuite, le nez évolue vers la douceur lactique et les épices douces.

Bouche: L'attaque, riche-ment dotée et très mûre, annonce une cuvée dont l'exubérance de fruit (baies rouges et noires) rivalise avec l'élégance des tanins vifs et nobles et la fraîcheur apportée par l'acidité. Ce cru témoigne d'un beau potentiel.



14,00 € (2013-17) ME:80 - CF:20 17/20



www.vignobles-meynard.com

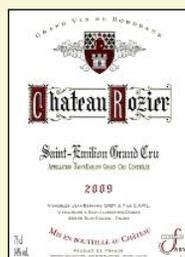
15

Château Rozier

Vue: Splendide grenat intense.

Nez: Superbe bouquet, exhalant d'intenses senteurs de boisé noble (cèdre), caramel, tabac blond. L'aération apporte une touche fruitée plus présente, illustrée par la pâtisserie (tarte aux myrtilles, mûres).

Bouche: Doté d'un volume impressionnant, ce cru ambitieux s'appuie sur des tanins vifs et nobles à la fois. La maturité du fruit (cerise, prune) s'exprime d'emblée, dans une bouche jeune mais parfaitement équilibrée. Longue finale sur la réglisse, le chocolat et les fruits noirs.



16,00 € (2013-17) ME:80 - CF:20 17/20



www.vignobles-saby.com

La Petite Madeleine

Chambres et table d'hôtes à Saint-Émilion, au cœur des vignes

Bed & breakfast in Saint-Émilion, in the heart of the vineyards



6, lieu-dit "Saint-Jean de Béard" - 33330 Saint Laurent des Combes - Tél: 05 57 24 78 45 - 06 67 68 23 52

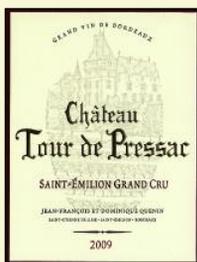
e-mail: la.petite.madeleine@hotmail.fr - www.la-petite-madeleine.com

32 Château Tour de Pressac

Vue: Pourpre violacé.

Nez: Les dégustateurs sont séduits par l'élégance de ce bouquet complexe, associant les notes lactiques (crème) et de tabac blond et les senteurs de petits fruits confiturés (gelée de mûre, myrtille).

Bouche: Attaque charnue, annonçant l'ambition d'une cuvée richement dotée, au fruité exubérant et de grande maturité (griotte, cassis). L'ensemble est relevé par d'élégants tanins et équilibré par un support d'acidité omniprésent, gage d'un grand avenir. Un vin de haut rang.



★★★(*) (2013-17) ME:75 - CS/CF:25 17/20



www.chateau-de-pressac.com

9 Château Palais Cardinal "La Fuié"

Vue: Rubis très profond.

Nez: Un bouquet complexe et très mûr, exubérant en arômes confiturés (cerise noire, framboise, grenade), qui s'associent à un délicat boisé et à la confiserie.

Bouche: La bouche confirme son ambition. L'élégance de tanins gourmands rivalise avec la maturité fruitée, dans un ensemble au grain serré, où l'élevage s'est placé au service du fruit. Une acidité équilibrante et gage de potentiel soutient ce vin racé, ponctué d'une très longue finale.



★★★(*) 20,00 € (2011-16) ME:75 - CS/CF:25 17/20



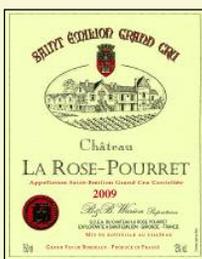
www.chateau-palais-cardinal.fr

62 Château La Rose-Pourret

Vue: Carmin profond.

Nez: Splendide bouquet profond et parfumé, qui mêle des senteurs de crème de fruits (griotte, mûre, cassis) et les notes lactiques et cacaotées. A l'aération, touche de boisé noble et de caramel.

Bouche: Ce cru a emporté tous les suffrages. Son volume en bouche et la concentration de sa matière n'ont d'égal que la complexité aromatique. Le fruité (cassis, sureau, cerise) est associé à une fine minéralité et à un boisé subtilement dosé. Un cru équilibré, parfaitement vinifié.



★★★ (2013-16) ME:80 - CF:20 16,5/20



www.larosepourret.com

65 Château Petit Val

Vue: Grenat à nuances pourpre bleuté.

Nez: D'emblée, de flatteuses senteurs de crème de fruits (mûre sauvage, cassis) envahissent ce bouquet qui se complète d'une touche d'épices douces (clou de girofle, cannelle).

Bouche: Dès l'attaque, ce vin confirme l'ambition et la complexité du nez. Les saveurs épicées et fruitées s'associent harmonieusement, soutenues par d'élégants tanins qui commencent à se fondre. L'ensemble, concentré et élégant, se voit ponctué par une longue finale structurée et soyeuse à la fois.



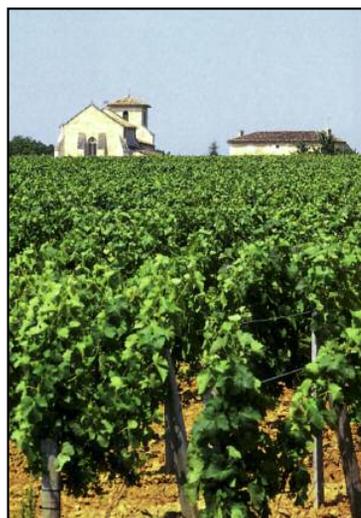
★★★ (2013-16) ME:70 - CF:20 - CS:10 16/20



www.petitval.com



Château La Rose-Pourret



74 **Château d'Arcole**

Vue: Cardinal éclatant.
Nez: Premier nez chaleureux, évoquant la cerise confite (amarena) et les notes d'eau-de-vie de prune. Délicate touche cacaotée à l'aération pour un bouquet exubérant et enveloppé.
Bouche: L'entrée de bouche, extrêmement franche, livre un fruité exubérant et intact, dans un ensemble de texture grasse et serrée à la fois, soutenu par des tanins structurants et soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale interminable sur la myrtille confiturée pour ce cru de belle évolution.

★★★☆☆
 (2012-16) ME:70 - CS:30 **16,5/20**

www.chateaudarcole.com

60 **Château Champion "Cuvée Excellence"**

Vue: Grenat pourpre.
Nez: Tout en suavité, le nez exhale d'emblée des notes de fruits confits (cerise, myrtille), dans un ensemble généreux et enveloppé, agrémenté d'une touche lactique charmeuse.
Bouche: L'attaque annonce une bouche richement dotée, ambitieuse, où la maturité du fruit (cerise, mûre sauvage) n'a d'égal que l'élégance des tanins et la vivacité apportée par un support d'acidité bien présent. Généreuse et gourmande, cette cuvée très dense gage d'un beau potentiel.

★★★☆☆
 20,00 € (2012-16) ME:100 **16,5/20**

www.chateau-champion.com

42 **Château Roylland**

Vue: Somptueuse robe grenat pourpre.
Nez: Extrêmement élégant et complexe, ce bouquet très franc associe les notes minérales aux arômes d'épices douces et de fruits très mûrs (griotte confiturée, gelée de framboises).
Bouche: D'une grande souplesse dès l'attaque, ce vin charnu et de texture douce livre une bouche charmeuse aux tanins partiellement lissés, relevée par une acidité tonifiante en finale. Les saveurs de cerise et mûre sauvage s'y expriment librement, dans un ensemble longiligne et richement doté.

★★★☆☆
 (2011-16) ME:93 - CF:7 **16/20**

9 **Château Palais Cardinal**

Vue: Profonde, à nuances carminées.
Nez: Expressif et complexe, ce bouquet livre des senteurs minérales et de boisé noble (boîte à cigares), associées à un registre fruité mûr (crème de cassis, myrtille).
Bouche: Construit avec ambition, ce cru sérieux livre une bouche opulente, dont la trame fruitée (mûre sauvage, myrtille) n'a d'égal que la concentration et la vivacité de tanins jeunes mais distingués. L'ensemble, prometteur, ne demande qu'à se fondre pour livrer tout son potentiel.

★★★☆☆
 20,00 € (2013-17) ME:75 - CS/CF:25 **16/20**

www.chateau-palais-cardinal.fr

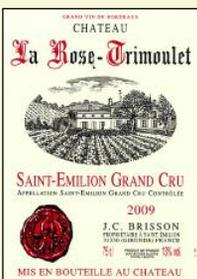


63 Château La Rose-Trimoulet

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Epices douces et fruits rouges mûrs (fraise, framboise, myrtilles confiturées) se livrent de concert dans un ensemble très charmeur.

Bouche: On est d'emblée séduit par le remarquable équilibre acidité/gras de ce cru bien construit, qui associe concentration, finesse de trame et pureté aromatique. Tout en fraîcheur malgré la maturité du fruit, le milieu de bouche exprime des saveurs de petites baies noires acidulées. Longue finale légèrement minérale pour un vin sérieux et racé.



 12,00 € (2013-16) ME:70 - CF:25 - CS:5 **15,5/20** 

51 Château Franc Patarabet

Vue: Carminé profond.

Nez: Premier nez intense et doucereux par ses effluves de pâtisserie et fruits au sirop (tarte aux prunes), agrémentées d'un boisé fin et d'une délicate touche boisée.

Bouche: Une bouche pommadée et onctueuse, dont la texture grasse trouve son expression dans les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). De délicats tannins partiellement fondus enveloppent l'ensemble et la finale, persistante, se voit soutenue par une acidité bienvenue.



 12,50 € (2012-15) ME:65 - CF:30 - CS:5 **15,5/20** 

www.franc-patarabet.com

60 Château Champion

Vue: Carminé profond.

Nez: Exubérant dès l'ouverture, sur d'intenses arômes fruités (cassis, sureau, prune) qui dominent un bouquet mûr et enveloppé, évoquant à l'aération la cerise confite (amarena) et les notes lactiques.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la franchise et la suavité de ce cru concentré et séveux en saveurs de fruits frais (bigarreaux, airelles, mûres). Le milieu de bouche, de belle pureté, offre une tension appréciable et la finale, longiligne et légèrement acidulée, gage d'un beau potentiel.



 14,00 € (2012-15) ME:70 - CF:15 - CS:15 **15,5/20** 

www.chateau-champion.com

26 Château Piganeau

Vue: Robe chatoyante, rubis profond.

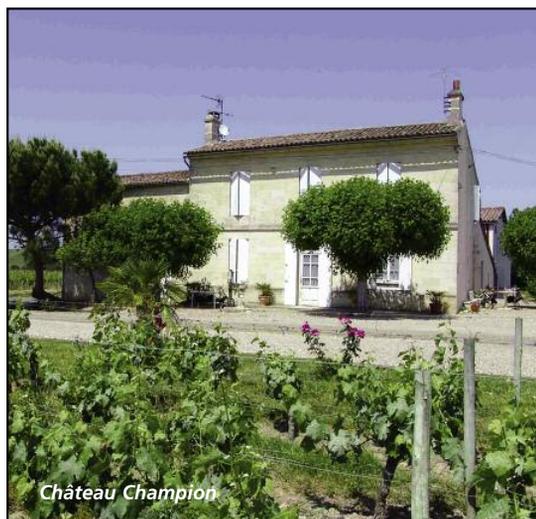
Nez: Splendide boisé noble (santal, cèdre, boîte à cigares) à l'ouverture. Ensuite, ce nez flatteur se complète par une touche de cuir frais, tabac blond et petites baies noires.

Bouche: Solidement construit et destiné à une belle garde, ce cru sérieux impose une charpente tannique ferme qui va encore s'assagir. La matière fruitée (baies noires acidulées) commence à s'exprimer et la finale, persistante et corsée, séduit par sa puissance distinguée.



 14,00 € (2011-16) ME:90 - CF:10 **15,5/20** 

www.vignobles-brunot.fr



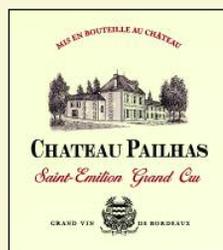
Château Champion

33 Château Pailhas

Vue: Pourpre profond.

Nez: Les arômes de boisé fin, vanille et fruits bien mûrs voire au sirop (myrtille, griotte) s'imposent d'emblée dans ce bouquet enveloppé et séduisant.

Bouche: Un vin complet, travaillé tout en finesse et suavité, qui met en relief ses saveurs de fruits rouges et noirs (griotte, mûre, cassis), soutenues par un boisé délicat et une belle acidité rafraîchissante. Structurée, la finale encore jeune mais distinguée gagnera en fondu et harmonie d'ici 1 à 2 ans.



 14,00 € (2013-16) ME:80 - CF:20 **15,5/20** 

www.vignobles-robin-lafugie.com

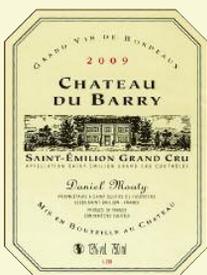
59

Château du Barry

Vue: Grenat soutenu.

Nez: La douceur lactique s'impose dès l'ouverture (vanille, crème, yaourt). Elle se complète par les notes confiturées (framboises, mûres) et de boisé noble.

Bouche: Parmi les atouts de ce vin séveux et concentré, on relève la densité de matière, l'équilibre acidité/gras et le support de tanins partiellement fondus. Le milieu de bouche, confituré, impose un beau gras et la finale, longiligne et enveloppée, rappelle les fruits au sirop (griotte, mûre).



(2013-16) ME:80 - CF:20 15,5/20

www.vignobles-mouty.com.com

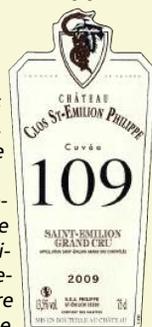
50

Château Clos St-Emilion Philippe "Cuvée 109"

Vue: Rubis carminé.

Nez: Ce puissant bouquet offre un panier gourmand de fruits mûrs (griotte, coulis de sureau). Ensuite, le registre s'étoffe par les arômes de boisé fin, tabac blond et caramel.

Bouche: Longiligne, ce vin privilégie un fruité exubérant et de belle fraîcheur. Doté d'un support d'acidité bien présent et de tanins partiellement lissés, il séduit par son équilibre et la générosité de son fruit (cerise du nord, cassis). Finale de grande pureté, qui ne demande qu'à s'assagir davantage.



24,00 € (2012-16) ME:100 15,5/20

www.clos-saint-emilion.com

72

Château Orme Brun

Vue: Rubis soutenu.

Nez: Délicatement boisé à l'ouverture, le nez se complète au fil de l'aération d'une touche de minéralité et de réglisse, confirmée en finale par les senteurs de petits fruits noirs.

Bouche: Entrée de bouche puissante, s'appuyant sur une charpente tannique ferme mais non sévère. Le fruité bien mûr de ce vin vigoureux s'exprime dans une texture serrée. Distinguée et charnue, la finale présente des tanins vifs et frais, qui vont gagner en fondu d'ici 1 à 2 ans. Un cru ambitieux.



11,90 € (2013-16) ME:80 - CF:20 15/20

www.vignobles-yvan-brun.com

50

Château Clos Saint Emilion Philippe

Vue: Robe rubis grenat intense.

Nez: Tout en douceur et délicatesse, ce bouquet parfumé associe les notes confiturées (fraise, cerise, framboise) aux arômes cacaotés, lactiques et de boisé fin.

Bouche: On a privilégié l'élégance, la suavité et la douceur de texture. Dès l'attaque, le gras s'impose, associé à une expression fruitée mûre (griotte, myrtille) et à un registre lactique (vanille, crème) qui enveloppe l'ensemble. Un cru tout en nuances, équilibré et enrobé, déjà presque épanoui.



14,80 € (2012-15) ME:80 - CF:20 15/20

www.clos-saint-emilion.com



© Michel Praet

72 Les Grands Ormes

Vue: Jolie robe cardinal.

Nez: Dès le premier nez, d'intenses effluves de boisé parfumé (tabac blond, boîte à cigares) s'associent aux notes presque grillées et caramélisées. Une fine touche de cerise macérée apparaît à l'aération.

Bouche: Parmi les atouts de ce vin richement doté, on relève des tanins nobles et partiellement lisés, une expression de fruit qui s'impose davantage au fil de la dégustation et la douceur de texture d'une bouche enveloppée, soutenue par une acidité rafraîchissante. Un cru sérieux et prometteur.



15,90 € (2013-16) ME:90 - CF:10 ★★
15,5/20

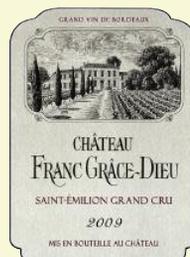
www.vignobles-yvan-brun.com

52 Château Franc Grâce-Dieu

Vue: Robe cerise éclatante.

Nez: Tout en volupté, ce doux-cereux bouquet exhale d'intenses notes florales (pivoine, violette) et fruitées (fraises, cerises, framboises confitурées).

Bouche: Les dégustateurs soulignent la franchise et la netteté aromatique de ce cru dont la fraîcheur acidulée n'a d'égal que le dosage du boisé et la vivacité des saveurs de fruits rouges frais (groseille, cerise du nord). Ce cru tonique et de belle évolution est ponctué par une finale longiligne et tendue.



(2012-15) ME:70 - CF:30 ★★
15/20

www.chateaufrancgracedieu.com

39 Château Franc Lartigue

Vue: Rubis assez profond.

Nez: Un bouquet mûr et velouté, sur d'agréables senteurs de fruits rouges confiturés et de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises), assorties d'une touche vanillée flatteuse.

Bouche: Rondeur, finesse et suavité sont au rendez-vous de ce cru savoureux, livrant une bouche de texture douce, un beau gras et un fruité mûr (fraise, framboise). L'ensemble se voit relevé par une belle acidité rafraîchissante et enrobé de tanins lisés et soyeux. Un vin de velours.



(2012-14) ME:75 - CF:25 ★★
14,5/20

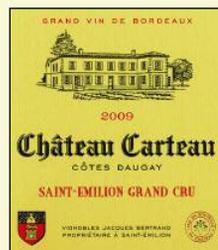
www.vignobles-petit.com

28 Château Carteau Côtes d'Augay

Vue: Rubis profond.

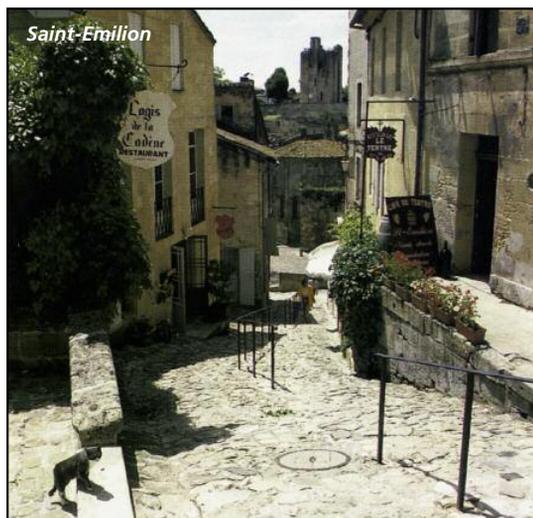
Nez: Premier nez grillé et toasté. Ensuite, les notes fumées se mêlent au tabac blond, caramel et au cuir frais.

Bouche: Encore jeune, ce cru ferme et viril se voit bâti pour évoluer favorablement. S'appuyant sur un support d'acidité bien présent et des tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage, il livre de généreuses saveurs de sureau, mûre sauvage et cassis en milieu de bouche. La finale, tendue et rectiligne, gage d'un beau potentiel.



(2012-16) ME:70 - CF:25 - CS:5 ★★
14,5/20

www.chateaucarteau.com



Saint-Emilion

29 Château de Rol

Vue: Grenat carminé.

Nez: Premier nez puissamment minéral, au caractère affirmé, qui exprime des notes d'encre et de terre. Quelques notes de fruits rouges frais apparaissent à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche franche et vive, s'appuyant sur une acidité bien présente. Ensuite, le vin exprime ses saveurs acidulées par le registre des petites baies rouges (cerise du nord, airelles, groseille). Finale encore ferme qui pourra faire son équilibre d'ici 1 à 2 ans.

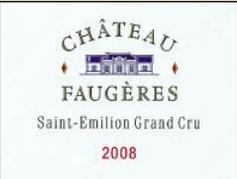


9,10 € (2012-14) ME:90 - CF:10 ★★
14/20

www.vignobles-sautereau.com

11 **Château Faugères**

Vue: Grenat profond.
Nez: Splendide bouquet de grand charme qui impose d'emblée d'exubérantes senteurs de crème de fruits noirs, agrémentées d'une touche lactique et vanillée.
Bouche: Une bouche énorme... Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent une concentration irréprochable, l'explosion fruitée en milieu de bouche (fruits rouges et noirs confiturés), le remarquable équilibre acidité/gras et la distinction de tanins enveloppants, jeunes et charmeurs. Une vinification aboutie, pour un cru parfaitement construit.



★★★
 (2012-18) ME:85 - CF:10 - CS:5 **18/20**

  www.chateau-faugeres.com

21 **Château La Croix du Merle**

Vue: Pourpre profond, très jeune.
Nez: Presque envoûtant, ce bouquet enveloppé exhale d'intenses senteurs de crème de griottes et de myrtilles, assorties d'un boisé/vanillé délicat.
Bouche: Un cru de haute tenue, dont on apprécie la concentration exemplaire, le fruité intact et exubérant et la charpente tannique bien présente mais très élégante, ne demandant qu'à se fondre davantage. Les saveurs de cassis, sureau et cerise envahissent une finale structurée et racée, très persistante.

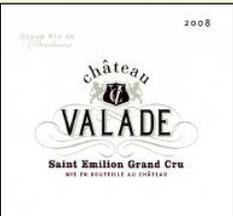


★★★
 15,00 € (2012-16) ME:100 **17,5/20**

 www.chateaulacroixdumerle.com

7 **Château Valade**

Vue: Robe d'encre au disque bleuté.
Nez: Complexe et généreux, le nez mêle les arômes de boisé noble et de fruits mûrs (myrtille, cerise), dans un ensemble complexe où apparaît une note de torréfaction.
Bouche: Séveux et de trame serrée, ce cru extrêmement suave met en présence des tanins encore vifs mais de grande élégance et l'exubérance de son fruit (mûre sauvage, cassis). Doté d'un beau volume en bouche, il se révèle prêt à affronter sereinement l'avenir. Superbe finale persistante et très rafraîchissante. Un vin complet.



★★★
 (2013-17) ME:95 - CF:5 **17,5/20**

  www.chateau-valade.com

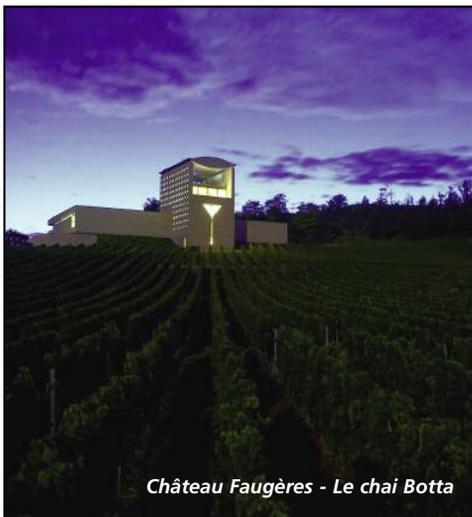
44 **Château Sansonnet**

Vue: Rubis carminé.
Nez: Premier nez réservé, puis le bouquet se livre au fil de l'aération et affirme son caractère par ses arômes de boisé noble (cèdre), fruits confits (cerise au marasquin) et son registre lactique.
Bouche: Tout en charme et finesse de texture, ce cru délicat mais exubérant en fruit (fraise, cerise) révèle un bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs apprécient sa superbe harmonie d'ensemble, la franchise de son expression très mûre et la superbe acidité de sa finale subtilement épicée.



★★★
 (2013-16) ME:85 - CF:15 **17/20**

  www.chateau-sansonnet.com

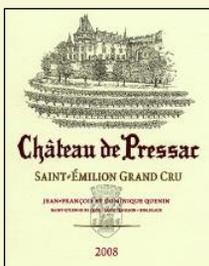


32

Château de Pressac

Vue: Pourpre encore bleuté.
Nez: Premier nez dominé par les arômes liés à l'élevage (grillé, cèdre, tabac).
 Ensuite, un fruité très mûr (cerise amarena) complète la palette aromatique de ce bouquet flatteur.

Bouche: Ce cru de haute tenue offre une bouche ambitieuse, dont le grain serré rivalise avec l'élégance des tanins. On y apprécie les saveurs de baies noires et le gras d'une finale interminable, relevée par des saveurs délicatement grillées et toastées. Une grande harmonie.



 (2012-16) ME:70 - CS/CF:30 ★★
17/20

www.chateau-de-pressac.com

44

Le Benjamin de Sansonnet

Vue: Robe presque d'encre, encore jeune.
Nez: Dès l'ouverture, les fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop (griotte, mûre, cassis) envahissent ce bouquet charmeur, assorti d'une fine note lactique.

Bouche: Ce cru très bien vinifié a séduit les dégustateurs. Concentré et riche en fruité mûr (cerise, myrtille), il se voit enveloppé de tanins de grande élégance et partiellement lissés. De texture serrée et distinguée à la fois, cette cuvée très persistante jouit d'un bel équilibre acidité/lgras.



 (2012-15) ME:85 - CF:15 ★★★
16,5/20

www.chateau-sansonnet.com

Le Logis de la Cadène

Restaurant



Une cuisine de terroir au cœur de Saint-Emilion



Recommandé par V.T.A.



4 Chambres d'Hôtes



3, place du Marché au Bois • 33330 Saint-Emilion
 Tél: 05/57.24.71.40 • Fax: 05/57.74.42.23
www.logisdelaCadene.com

71

Château Godeau

Vue: Pourpre bleuté.
Nez: Particulièrement charmeur et enveloppé, par ses arômes de fruits noirs (myrtille, cassis) et de griotte confiturée, complétés par une touche lactique (yaourt aux fruits des bois).

Bouche: Concentrée et charnue, cette bouche pleine offre une exubérance de fruit (baies noires), associée à une charpente tannique encore jeune mais élégante. Ce cru bien construit et équilibré, savoureux et rectiligne, retrouve en finale la douceur et la maturité des arômes du bouquet.



18,00 € (2012-15) ME:95 - CF:5 16,5/20

www.chateauhodeau.com

38

Château La Mariotte

Vue: Grenat profond.
Nez: Intense et charmeur, ce nez très enveloppé souligne les senteurs de crème de fruits (cerise, mûre), assorties d'une subtile touche de boisé parfumé.

Bouche: Extrêmement savoureuse et de grand charme, cette cuvée ambitieuse impose une texture serrée et douceuse à la fois, qui traduit un fruité particulièrement mûr (fraise, cerise, myrtille). D'élégants tanins encore jeunes mais soyeux enveloppent une bouche structurée, séveuse, ponctuée d'une finale persistante, délicatement toastée.



18,00 € (2011-15) ME:100 16,5/20

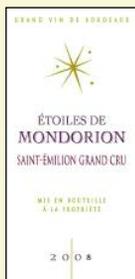
37

Etoiles de Mondorion

Vue: Robe cardinal.

Nez: Les dégustateurs soulignent l'élégance, la profondeur et la complexité de ce nez parfumé, qui associe les arômes lactiques, de fruits des bois et les notes de boisé fin.

Bouche: Richement dotée, cette cuvée ambitieuse voit sa matière fruitée concentrée (baies noires) soutenue par une charpente tannique bien présente mais distinguée. En finale, saveurs fruitées et épiciées se livrent de concert, dans un ensemble persistant et tendu, relevé par une belle acidité et livrant une finale réglissée.



16/20 (2012-15) ME:90 - CF:10

www.le-chateau-mondorion.com

64

Château Côte de Baleau

Vue: Carminé intense.

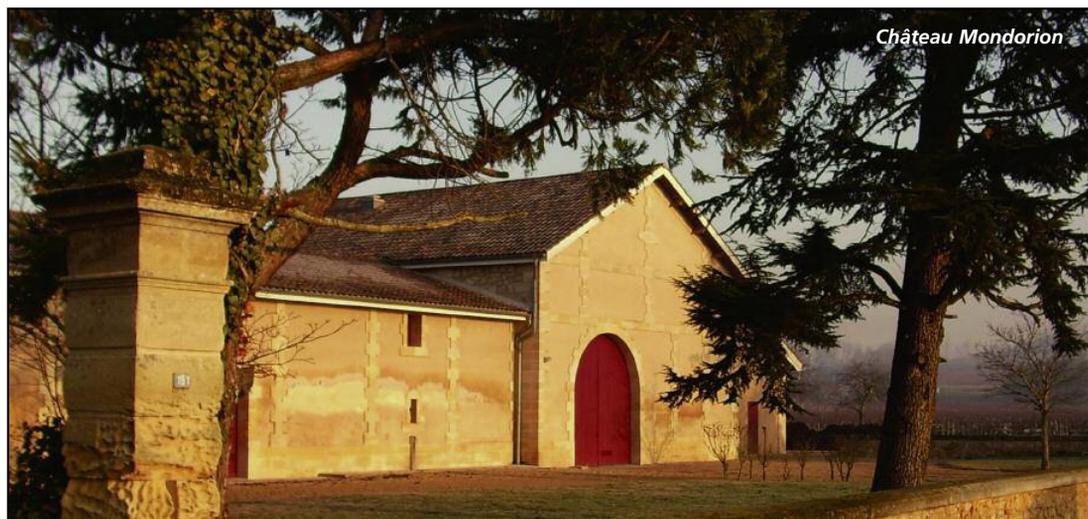
Nez: D'emblée, de subtiles notes de boisé noble (santal, cèdre) dominent ce nez profond et complexe, complété au fil de l'aération par une touche d'épices et de baies noires (sureau, cassis).

Bouche: Parfaitement construit, ce vin sérieux offre un remarquable équilibre acidité/gras. La charpente tannique, très élégante, se met au service d'un fruité très mûr (cerise, prune). L'ensemble, structuré et soyeux à la fois, révèle une grande maîtrise de vinification. Longue finale au grain serré.



16/20 (2012-15) ME:70 - CF:20 - CS:10

www.lesgrandesmurailles.fr



Château Mondorion

© Michel Praet

69

Château Laplagnotte-Bellevue



Vue: Grenat profond.
Nez: Superbe bouquet ouvert et parfumé, sur les fruits confiturés (crème de griotte, mûre). Une note lactique doucereuse complète l'ensemble.

Bouche: Volumineuse et particulièrement concentrée, l'entrée de bouche séduit par sa richesse de matière. Les fruits noirs confiturés s'expriment ensuite sans réserve, enveloppées par une charpente tannique encore jeune mais de grande distinction. La finale, savoureuse et serrée, allie persistance et finesse d'expression.



(2013-16) ME:70 - CF:30 ★★★(*) 16/20

www.laplagnotte.com

35

Château Franc-Pourret



Vue: Grenat pourpre encore jeune.

Nez: L'harmonie s'impose d'emblée dans ce nez profond et doucereux, où se mêlent les arômes de boisé fin, tabac blond et fruits noirs mûrs. Subtile touche poivrée.

Bouche: Ambitieuse, l'attaque complexe et dense donne le ton d'une cuvée dont la trame fruitée (cerise, cassis, mûre) n'a d'égal que l'élégance de tanins partiellement lissés. La finale, légèrement grillée et caramélisée, présente un grain serré dans sa persistance.



(2013-15) ME:50 - CF:50 ★★★(*) 16/20

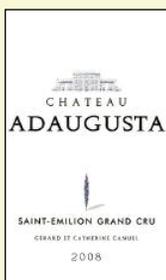
www.ouzoulias-vins.com

10

Château Adaugusta

Vue: Somptueuse robe pourpre.
Nez: A l'ouverture, de charmes senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, framboise) envahissent ce nez doux et lactique, complété par une fine touche vanillée.

Bouche: L'attaque confirme l'ambition de ce cru richement doté, dont la structure n'a d'égal que la finesse de trame. Les saveurs de bigarreaux et mûre sauvage envahissent un milieu de bouche tendu, soutenu en finale par des tanins encore jeunes mais fins et une belle acidité rafraîchissante.



16,50 € (2013-16) ME:75 - CF:25 ★★★(*) 16/20

www.chateauadaugusta.fr

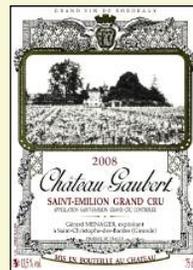
66

Château Gaubert

Vue: Rubis carminé de belle jeunesse.

Nez: Extrêmement charmeur et profond par ses arômes intenses de violette, fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et lactiques (crème, yaourt). Touche épicée à l'aération.

Bouche: Ce cru ambitieux affiche une excellente tenue en bouche. Croquant de fruit et relevé par une belle acidité tonifiante, il séduit par sa franchise et sa netteté d'expression, tout en offrant un fruité intact (cerise du nord, sureau, cassis). L'ensemble s'avère bien équilibré (acidité/gras) et se voit ponctué d'une finale persistante et rafraîchissante.



11,50 € (2012-15) ME:95 - CF:5 ★★★ 15,5/20



Château Franc-Pourret

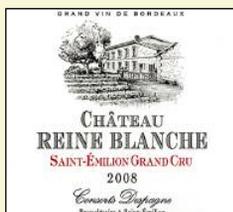
© Michel Praet

61

Château Reine Blanche



Vue: Rubis profond.
Nez: Le premier nez, enveloppé et doucereux, exprime des notes de crème de cerise et de vanille. Le registre floral complète à l'aération ce bouquet engageant et distingué.



Bouche: Attaque franche et délicate, pour un cru qui privilégie la finesse de texture et le charme de l'expression du fruit (cerise, groseille, mûre sauvage). Des tanins bien dosés enveloppent l'ensemble et la finale, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, révèle une persistance appréciable.

16,00 € (2012-14) ME:80 - CF:20 15,5/20 ★★★

www.grand-corbin-despagne.fr

67

Château La Grangère

Vue: Rubis éclatant.
Nez: Génereux, sur des arômes boisés et grillés à l'ouverture, qui se complètent par la réglisse, le tabac et les petites baies noires.
Bouche: Un vin sérieux, racé et bien construit, dont l'expression de fruit (cassis, sureau) se voit soutenue par une charpente tannique jeune et noble, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Ce cru de belle évolution réunit les suffrages pour sa densité de matière et son équilibre acidité/gras.



(2013-15) ME:75 - CF:5 - CS:20 15,5/20 ★★

www.scalebousquet.com

70

Château Grand-Pey-Lescours



Vue: Rubis intense.
Nez: Un nez chatoyant et complexe, qui exprime de doucereux arômes de cuir frais, tabac blond, fruit mûr (baies noires) et cacao.



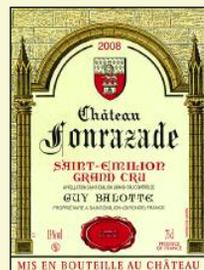
Bouche: L'attaque suave et fondue donne le ton d'une cuvée enveloppée et charmeuse, aux tanins lissés, qui laisse la priorité à l'expression fruitée (bigarreaux, mûre sauvage). Le milieu de bouche, volumineux et distingué à la fois, laisse place à une finale persistante associant de généreuses saveurs fruitées et épicées.

(2012-14) ME:75 - CF:5 - CS:20 15/20 ★★★

27

Château Fonzarade

Vue: Rubis éclatant.
Nez: Parfumé, exhalant d'intenses senteurs florales (violette, pivoine) et de confiserie (grenade), agrémentées d'une touche lactique. Une friandise olfactive.
Bouche: Cette cuvée richement dotée et bien construite livre une bouche de texture serrée. On y apprécie les saveurs légèrement acidulées de cerise du nord et de myrtille, dans un ensemble relevé par d'élégants tanins partiellement lissés. En finale, la fraîcheur s'impose par un support d'acidité tonifiant. Un cru de belle évolution.



(2012-15) ME:75 - CS:25 15/20 ★★★

www.chateau-fonzarade.com



Château Fonzarade

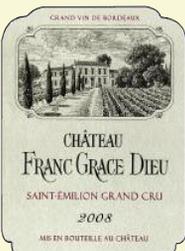
52 Château Franc Grâce Dieu

Vue: Robe cardinal très jeune.

Nez: Le premier nez révèle un boisé délicat, qui laisse rapidement place aux arômes de fruits noirs. A l'aération, touche minérale et subtilement grillée/toastée.

Bouche: Un vin bien construit, dont le registre fruité se voit agrémenté d'un boisé bien présent mais non excessif.

Structuré, le milieu de bouche associe les saveurs fruitées et épicées. Finale corsée et encore jeune, pour un cru prêt à affronter sereinement les ans, soutenu par une belle acidité.



  (2012-16) ME:70 - CF:30 ★★ 15/20

www.chateaufrangracedieu.com

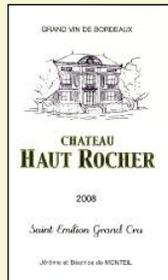
16 Château Haut Rocher

Vue: Pourpre profond.

Nez: Extrêmement doux, cet élégant bouquet exhale de généreuses notes de cerise noire confite, (marasquin), assorties d'une touche lactique et d'un boisé fin (tabac blond).

Bouche: Doté d'une trame serrée et enveloppé de tanins partiellement lissés, ce cru sérieux et structuré voit sa matière fruitée assez dense (baies noires) s'exprimer avec générosité en milieu de bouche.

La finale révèle une persistance agréable. Rafraîchissante, elle s'exprime sur le noyau de cerise.



 16,50 € (2012-16) ME:65 - CF:20 - CS:12 - MA:3 ★★ 15/20

www.haut-rocher.com

42 Château Roylland

Vue: Carminé profond, encore jeune.

Nez: Quelque peu réservé à l'ouverture, puis apparaissent d'élégantes effluves de fruits rouges mûrs (fraise, cerise). Note lactique flatteuse à l'aération (crème, yaourt).

Bouche: Rondeur, suavité, franchise et finesse de texture sont au rendez-vous de ce vin charnu et enveloppé de tanins soyeux. Le registre des fruits rouges se confirme en milieu de bouche (fraise, framboise) et la finale, rafraîchissante et précise est d'une persistance très appréciable.



  (2012-14) ME:93 - CF:7 ★★ 15/20

www.chateauroylland.com

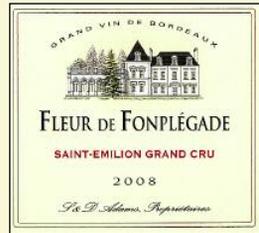
47 Fleur de Fonplégade

En conversion 

Vue: Rubis cerise, limpide et éclatant.

Nez: Premier nez de caractère, sur des notes d'encre et de terre. Ensuite, l'ensemble gagne en maturité et livre des arômes de fruits rouges confiturés et de pruneau.

Bouche: Cette cuvée de texture élégante et douce-reuse livre d'emblée une bouche épanouie et fondue, où se confirment les saveurs de fraises et cerises confiturées. La finale, enveloppée et généreuse révèle une agréable persistance.



  25,00 € (2012-14) ME:92 - CF:6 - CS:2 ★★★ 15/20

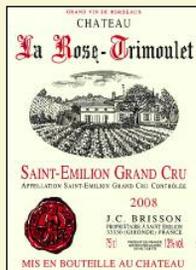
www.fonplégade.com

63 Château La Rose-Trimoulet

Vue: Robe cerise intense.

Nez: Assez dégagé et délicat, ce nez engageant et doux-reux mêle avec harmonie les notes de boisé fin et de fruits rouges bien mûrs, dans un ensemble agrémenté d'une touche lactique flatteuse.

Bouche: Croquante de fruit, cette bouche qualifiée de gourmande par les dégustateurs séduit par sa douceur de texture, le fondu de son fruité intact (fruits rouges confiturés). Enveloppée de tanins assagis et presque totalement lissés, la finale se révèle persistante et presque crémeuse.



  11,00 € (2012-13) ME:70 - CF:25 - CS:5 ★★ 14,5/20

www.chateaula-rose-trimoulet.com



© J.B. Nadeau

67 Château Moulin de la Grangère

Vue: Rubis carminé.
Nez: Subtilement parfumé, sur de flatteuses senteurs de fruits confiturés (fraise, cerise), mêlées au registre lactique (yaourt). L'aération révèle un boisé fin (tabac blond) et le pruneau cuit.
Bouche: L'entrée de bouche, franche et vive, de belle fraîcheur gustative, laisse rapidement place à une expression de petites baies noires acidulées (cassis, sureau), associée à un registre minéral. L'ensemble se voit ponctué par une finale tendue sur le noyau de cerise.



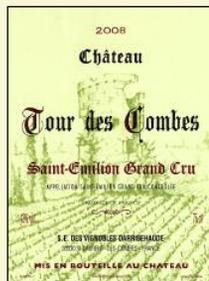
★★
 (2012-14) ME:70 - CF:5 - CS:25 14,5/20



www.scalebousquet.com

3 Château Tour des Combes

Vue: Rubis carminé limpide et éclatant.
Nez: Les arômes de fruits noirs bien mûrs s'associent à un boisé délicat, dans un ensemble olfactif profond et élégant, assorti d'une fine minéralité.
Bouche: On apprécie la netteté d'une entrée de bouche dont la trame serrée et les tanins bien présents s'imposent d'emblée. Les saveurs de sureau, cassis et myrtille se livrent ensuite généreusement. Ce cru sérieux et structuré est soutenu par des tanins encore vifs, ne demandant qu'à se fondre davantage.



★★
 12,50 € (2012-14) ME:80 - CF:10 - CS:10 14,5/20



60 Château Champion

Vue: Rubis concentré et limpide.
Nez: Particulièrement mûr et séduisant, le bouquet exhale dès l'ouverture d'intenses arômes lactiques et de fruits rouges confiturés (cerise, fraise, framboise).
Bouche: Tout en rondeur et suavité, cette cuvée épanouie présente aujourd'hui un bel équilibre acidité/gras. Concentré et privilégiant ouvertement la franchise d'un fruité intact (baies rouges), le milieu de bouche séduit par la vivacité de ses saveurs de sureau et de groseille. Un vin tonique, encore jeune.



★★
 13,50 € (2012-14) ME:70 - CF:15 - CS:15 14,5/20



www.chateau-champion.com

30 Château l'Épine

Vue: Rubis cerise légèrement évolué.
Nez: Profond et affichant d'emblée sa complexité olfactive, le nez met en relief les arômes de minéralité, fruits noirs confiturés (mûre, cassis), cacao et tabac blond.
Bouche: Croquante de fruit, cette cuvée privilégie le charme du fruité mûr (fraise, cerise). Le milieu de bouche, franc et de texture longiligne, confirme le caractère convivial et gourmand d'un vin aujourd'hui fondu et très agréable. Finale persistante sur la cerise et la framboise confiturées.



★★
 14,00 € (2012-13) ME:51 - CF:25 - CS:24 14,5/20



www.chateualepine.fr



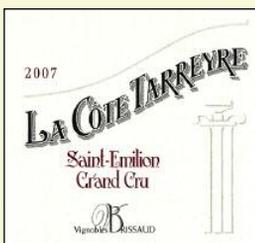
40

La Côte Tarreyre

Vue: Cerise assez intense au disque évolué.
Nez: Premier nez minéral (encre, truffe).

Ensuite le bouquet exhale de subtils parfums d'épices douces et de tabac blond.

Bouche: L'entrée de bouche au grain serré annonce une cuvée ambitieuse et structurée. L'expression fruitée (cerise confite) se voit soutenue par des tanins encore jeunes et très élégants. Une superbe acidité rafraîchissante apporte la touche nécessaire à un très bel équilibre d'ensemble. Une grande réussite.



11,50 € (2012-15) ME:95 - CF:5 ★★★(★) 16,5/20

70

Château Bellisle Mondotte

Vue: Rubis soutenu.

Nez: Profond et particulièrement mûr, ce bouquet charmeur et lactique exprime de douces senteurs de cerise au marasquin, agrémentées d'un joli panier de fruits confiturés (fraise, griotte).

Bouche: Une cuvée complexe et savoureuse. On y retrouve les épices et les fruits rouges et noirs mûrs, dans une ensemble ambitieux, ponctué d'une très longue finale qui rejoint un registre délicatement torréfié et qui révèle un bel équilibre acidité/lgras.



16/20 (2012-14) ME:90 - CF:10 ★★★ 16/20

14

Château du Val d'Or

Vue: Rubis cerise, au disque légèrement évolué.

Nez: Engageant et doux, ce bouquet expressif libère de flatteuses notes de fruits confiturés voire confits (pruneau, cerise noire), agrémentées d'une touche de boisé fin et épices douces.

Bouche: Offrant une grande fraîcheur par son support d'acidité bien présent, ce cru franc et parfaitement équilibré s'avère de belle jeunesse encore. On y apprécie les saveurs de groseille, sureau et cassis dans un ensemble très gourmand.



14,50 € (2012-14) ME:86 - CF:6 - CS:8 ★★★(★) 15,5/20

www.vignobles-bardet.fr

13

Château Quercy

Vue: Très intense à reflets cardinal.

Nez: Premier nez délicatement boisé et très parfumé (tabac blond, caramel). Le bouquet gagne ensuite en complexité et livre des arômes de fruits confiturés et une fine minéralité.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru qui a évolué avec harmonie présente aujourd'hui un parfait équilibre. Les dégustateurs s'accordent pour louer son élégance et le charme d'un fruité intact et de grande maturité. Longue finale chatoyante.



15,5/20 (2012-13) ME:90 - CF:10 ★★★ 15,5/20

www.chateauquercy.com



Vignoble du Château Bellisle Mondotte



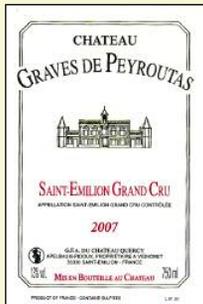
13

Château Graves de Peyroutas

Vue: Rubis intense en début d'évolution.

Nez: Quelque peu sur la réserve, il s'ouvre délicatement sur la minéralité (encre, sous-bois) et quelques effluves de petites baies noires.

Bouche: Rondeur et fondus sont au rendez-vous de ce cru gourmand et épanoui, qui offre une bouche fruitée bien mûre (fraise, cerise). Cet ensemble doucereux trouve son équilibre dans une délicate acidité rafraîchissante.



(2012-13) ME:90 - CF:10

★★
15/20

www.chateauquercy.com

14

Château Pontet-Fumet

Vue: Une robe cerise bien concentrée.

Nez: Tout en profondeur et délicatesse, ce fin bouquet exhale de subtiles notes de cerise noire confite, mêlées aux arômes de cuir frais et de tabac blond.

Bouche: Fondue, cette chatoyante bouche lissée séduit par sa douceur. On y apprécie les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et la persistance d'une finale très gourmande. Un vin aujourd'hui épanoui.



14,50 € (2012-13)

★★
14,5/20

www.vignobles-bardet.fr

Inauguration de la Commanderie de Bordeaux en Wallonie

Fidèles à leur mission de développement et de promotion du vin de Bordeaux, le Grand Conseil du Vin de Bordeaux et le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux ont confié à Mr Jean Pyls, Maître Emérite de la Commanderie de Bordeaux de Bruxelles (née le 11 juin 1981) et Grand Maître Territorial, la mission de créer d'autres Commanderies régionales.

Fort de son expérience, Jean s'est entouré d'une équipe composée de vigneron et de Maîtres de chais en terres belges, de dégustateurs, de journalistes renommés et de Commandeurs de la Commanderie de Bruxelles, pour asseoir, ce 21 octobre dernier, les fondations de la nouvelle "Commanderie de Bordeaux de Wallonie".

Cette équipe fondatrice n'aura de cesse que de faire connaître et de promouvoir ce fabuleux patrimoine de traditions et de pratiques ancestrales dont est dotée la région de Bordeaux.

Inhuldiging van de Commanderie de Bordeaux in Wallonië

Trouw aan hun opdracht tot ontwikkeling en promotie van de wijn van Bordeaux hebben de Hoge Raad voor de Wijn van Bordeaux en de Interprofessionele Raad voor de Wijn van Bordeaux aan de heer Jean Pyls, Maître Emérite van de Commanderie de Bordeaux in Brussel (geboren op 11 juni 1981) en Grand Maître Territorial, de opdracht toevertrouwd om andere regionale Commanderies op te richten.

Bogend op zijn ervaring heeft Jean zich omringd met een team van wijnbouwers en keldermeesters van België, wijnproevers, befaamde journalisten en de Commandeurs van de Commanderie in Brussel om de grondslagen te leggen van de nieuwe "Commanderie de Bordeaux de Wallonie".

Dit oprichtingsteam zal zich volledig wijden aan het bekend maken en promoten van het fabelachtige erfgoed van tradities en voorouderlijke praktijken waarmee de streek van Bordeaux begiftigd is.



Henri Dermul,
Maître de la
Commanderie

36

Grand Corbin Manuel

Vue: Jolie robe rubis grenat.

Nez: Extrêmement charmeur par ses notes fruitées (mûre, myrtille, cassis) et lactées (crème, yahourt), ce bouquet enveloppé se complète d'une touche de pâte d'amandes et de boisé délicat.

Bouche: Ce vin de haute tenue a emporté tous les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, soulignons une concentration de matière exemplaire, un remarquable équilibre acidité/gras, une charpente tannique encore jeune et distinguée et un fruité intact (petites baies noires).



18,80 € (2012-14) ME:80 - CF:15 - CS:5 ★★★
16/20

www.grandcorbinmanuel.fr

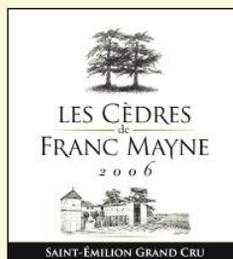
57

Les Cèdres de Franc Mayne

Vue: Rubis intense au disque légèrement évolué.

Nez: Les arômes torréfiés et de moka se livrent généreusement dès l'ouverture. L'aération fait évoluer le bouquet vers quelques arômes de figues et tartes aux prunes.

Bouche: L'attaque tendue et structurée révèle concentration et équilibre. On apprécie son fruité croquant, sa tonicité et la délicatesse des tanins partiellement lissés. Un vin bien construit, ambitieux et ponctué d'une finale de belle densité.



★★
15,5/20

12,50 € (2012-14) ME:100

www.chateaufrancmayne.com

Inauguration of the Commanderie de Bordeaux in Wallonia

Faithful to their mission of developing and promoting Bordeaux wine, the Great Bordeaux Wine Council and the Interprofessional Bordeaux Wine Council have entrusted Mr. Jean Pyls, Master Emeritus of the Commanderie de Bordeaux of Brussels (born on 11 June 1981) and Territorial Grand Master, with the mission of creating other regional Commanderies.

Buoyed by his experience, Jean has surrounded himself with a team consisting of vine growers and a Belgian territory wine store-house Master, some tasters, some well-known journalists and some Commanders of the Commanderie de Brussels, in order to lay the foundations of the new "Commanderie de Bordeaux of Wallonia".

This founding team's sole task will be to publicise and promote the fabulous heritage of traditions and ancestral practices with which the Bordeaux region is endowed.



3

Cadet Soutard

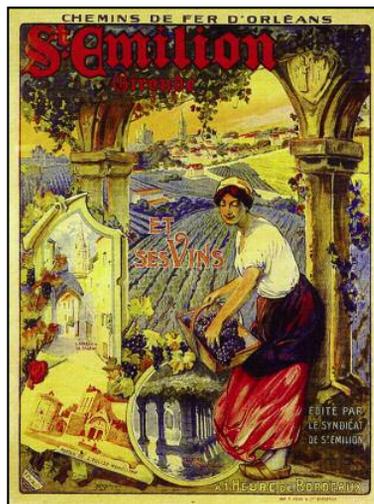
Vue: Rubis profond en légère évolution.

Nez: Doté d'un registre fruité bien mûr, ce bouquet profond et expressif met en présence des arômes fruités confiturés (fraise, prune, cerise) à une délicate note minérale.

Bouche: Ce cru enveloppé et suave s'avère fondu et épanoui. On apprécie la franchise de son expression fruitée bien mûre (baies rouges) et la douceur de sa texture lissée. Une délicate acidité rafraîchissante apparaît dans une finale persistante.



12,50 € (2012-13) ME:100 ★★★
14,5/20



36 Château Grand Corbin Manuel

Vue: Rubis grenat soutenu à légères nuances tuilées.

Nez: Subtil et profond à la fois, le bouquet mêle avec réussite les notes de cacao, cerise confite, pruneau et tabac blond.

Bouche: Particulièrement ambitieuse, cette bouche pleine et suave impose son gras et sa concentration de matière. Encore généreuse en saveurs fruitées (prune, cerise), elle se montre enveloppée et douce-reuse, toutefois soutenue par des tanins qui structurent une finale sur les petites baies noires.



 18,30 € (2012-14) ME:80 - CF:15 - CS:5 **16/20** ★★★

www.grandcorbinmanuel.fr

68 Château Trapaud

En conversion  

Vue: Robe dense, légèrement évoluée.

Nez: Moyennement expressif à l'ouverture, puis exprime quelques notes d'épices, clou de girofle et réglisse, agrémentées d'une touche de fruits noirs confiturés.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, ce cru sérieux et structuré impose une trame serrée et une charpente tannique encore partiellement présente. Les saveurs de fruits noirs et d'épices s'y livrent sans retenue, dans un ensemble charnu et ambitieux, qui a évolué avec harmonie. Longue finale suave.



  15,20 € (2012-14) ME:70 - CF:10 - CS:20 **15,5/20** ★★★

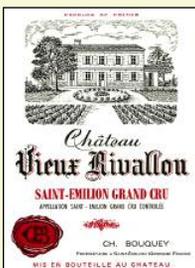
www.chateau-trapaud.com

34 Château Vieux Rivallon

Vue: Robe cerise au disque tuilé.

Nez: Un bouquet charmeur au fruité encore bien présent, qui exhale d'intenses notes de fruits confiturés voire cuits (cerise, prune). L'aération apporte une touche de kirsch et de cerise amarena.

Bouche: Ce cru bien construit a traversé les ans avec réussite. On y apprécie les saveurs de cacao, cerise confite et café, dans un ensemble fondu et épanoui, aux tanins lissés. Les dégustateurs relèvent l'équilibre acidité/gras et la suavité d'une finale opulente sur les fruits confits. Un cru très charmeur!



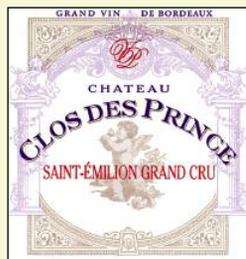
 12,50 € (2011-13) ME:60 - CS:30 - MA:10 **15/20** ★★★

4 Château Clos des Prince

Vue: Rubis cerise encore jeune, de bel éclat.

Nez: Dès le premier nez, les notes tertiaires dominent un ensemble doux-cereux, livrant avec franchise ses arômes de cuir, humus, pruneau cuit et torréfaction à l'aération.

Bouche: Tout en charme, cette cuvée lissée et épanouie offre une grande douceur de texture. On y apprécie le fondu des saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise) et la chaleur d'une finale agréablement persistante, sur les épices et les petites baies noires.



 (2012-13) ME:75 - CF:25 **15/20** ★★



Saint-Émilion



23

Château Lusseau

Vue: Rubis cerise à légères nuances orangées.

Nez: De puissantes effluves caramélisées et torréfiées envahissent ce bouquet expressif et typé, dominé par un registre tertiaire qui évoque le cuir et l'humus.

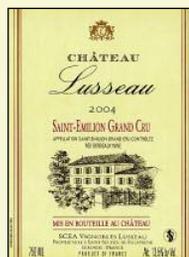
Bouche: Dès l'attaque, ce cru mature est doté d'un bel équilibre d'ensemble. Il confirme le caractère torréfié et grillé d'une bouche suave, soutenue par quelques tanins structurants. Les saveurs de pruneau cuits et de figue complètent une bouche lissée et épanouie qui a traversé les ans avec bonheur.

20,00 €

(2012-13) ME:70 - CS:30

★★★

14,5/20



www.vignobles.lusseau@orange.fr

St-Emilion Grand Cru 2002

66

Château Gaubert

Vue: Robe concentrée, légèrement évoluée.

Nez: Un bouquet profond et doucereux, délicatement parfumé, sur les fruits rouges confiturés (framboise, cerise) et la confiserie (cuberdon). Une douceur lactique apparaît au fil de l'aération.

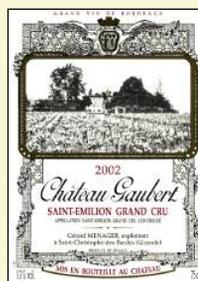
Bouche: Ce vin épanoui offre une belle concentration de matière, une texture fine et un fruité qui, à l'image du bouquet, est encore bien présent et friand. Les tanins, élégants et fondus, enveloppent un ensemble suave, équilibré en finale par une délicate acidité bienvenue.

12,50 €

(2012-13) ME:70 - CS:30

★★★

15/20



Vendanges 2009
Château Grand Corbin Manuel



4

Château Prince-Ferrandat

Vue: Splendide robe pourpre profond.

Nez: La douceur de ce bouquet parfumé s'illustre par des senteurs de fruits au sirop (crème de mûre, myrtille, cerise), agrémentées d'une touche lactique et de tabac blond.

Bouche: Ce cru extrêmement charnu révèle son ambition dès l'attaque. Enveloppée par des tanins encore vifs et nobles à la fois, la matière fruitée, généreuse et intacte, se livre sans retenue en milieu de bouche (mûre, cassis). Les dégustateurs soulignent le volume et la puissance "distinguée" d'un vin particulièrement prometteur.



  (2013-16) ME:90 - CF:10 ★★★☆☆
17/20

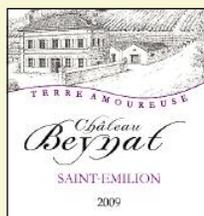
12

Château Beynat

Vue: Pourpre intense.

Nez: De grande distinction, ce puissant bouquet chaleureux exhale ses notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise), associées à une touche lactique douceureuse et aux épices douces.

Bouche: L'attaque particulièrement mûre et concentrée, est suivie d'un milieu de bouche suave, où s'imposent sans réserve d'intenses saveurs fruitées (pruneau, sureau, mûre) et épicées. L'ensemble est relevé par des tanins soyeux et la finale, tendue et franche, s'impose par sa persistance distinguée.



  (2012-15) ME:60 - CS:40 ★★★☆☆
16,5/20

www.chateaubeynat.com

35

Château Tourbadon

Vue: Rubis grenat.

Nez: Le premier nez révèle un registre boisé délicat. Ensuite, au fil de l'aération, les arômes de prune, café et épices douces complètent ce généreux bouquet tout en suavité.

Bouche: S'appuyant sur une structure tannique jeune mais distinguée, ce cru séveux offre une grande fraîcheur et d'intenses saveurs de baies noires et d'épices. Ambitieux, il doit encore harmoniser toutes ses qualités. D'ici 1 an, il aura gagné en fondu et exprimera alors tout son potentiel.



  (2012-15) ME:65 - CF:35 ★★★☆☆
16/20

www.ouzoulias-vins.com

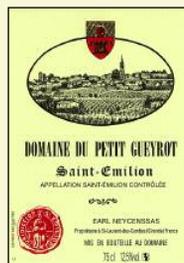
20

Domaine du Petit Gueyrot

Vue: Cerise en début d'évolution.

Nez: Dès le premier nez, le registre olfactif met en présence sa minéralité (encre, sous-bois) et de généreuses senteurs de baies noires. Ensuite, un boisé délicat, mêlé au cuir frais, enveloppe l'ensemble.

Bouche: Ce cru séduit dès l'entrée de bouche par sa superbe expression de fruit mûr (myrtille, cerise), soutenue par des tanins jeunes et soyeux qui ne demandent qu'à se fondre. Puissant et distingué, il livre une finale au grain serré, où s'expriment sans réserve les saveurs fruitées, épicées et torréfiées.



  (2013-16) ME:80 - CF:10 - CS:10 ★★★☆☆
16/20



Merlot



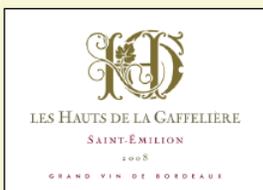
© Maison Malet Roguefort

46 Les Hauts de La Gaffelière

Vue: Cerise légèrement évolué.

Nez: D'emblée, un boisé noble et parfumé s'associe aux fruits noirs au sirop (coulis de sureau, crème de myrtille). Ensuite, le registre de la pâtisserie s'exprime en délicatesse.

Bouche: Extrêmement séveux et équilibré, ce vin richement doté associe une matière fruitée très mûre (cerise, fraise, cassis), soutenue par d'élégants tanins. Les dégustateurs soulignent la densité de cette cuvée racée et chaleureuse, ponctuée d'une longue finale sur le noyau de cerise.



 (2012-15) ME:75 - CF:25 ★★★(*)
16/20

www.maletroquefort.com

18 Château Burlis

Vue: Robe grenat.

Nez: Enveloppé, presque crémeux, ce bouquet suave met en relief des effluves de fruits rouges bien mûrs (gelée de framboises, fraises et cerises confiturées). Très engageant!

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour souligner la chair et la finesse de trame de cette cuvée richement dotée, dont la maturité de fruit se voit équilibrée par un support d'acidité rafraîchissant. Un cru sérieux, dont on apprécie l'équilibre et l'ambition. Finale structurée sur le noyau de cerise.



 (2013-15) ME:90 - CF:10 ★★★
15,5/20

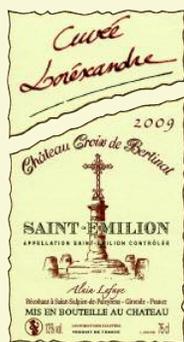
www.chateauburlis.fr

8 Château Croix de Bertinat Cuvée Loréxandre

Vue: Cerise en début d'évolution.

Nez: Premier nez légèrement torréfié et grillé, enveloppant des arômes de pruneau et cuir frais, dans un ensemble profond et de belle complexité.

Bouche: L'attaque, charmeuse et structurée à la fois, donne le ton d'une cuvée dotée d'un beau gras, s'appuyant sur des tanins partiellement lissés, et dont la trame fruitée (mûre, cerise, fraise) se montre généreuse et de belle maturité. Finale douceuse et de longueur appréciable.



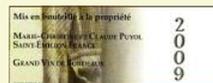
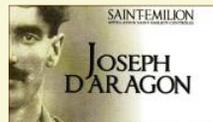
 (2012-15) ME:50 - CF:50 ★★
15/20

58 Joseph d'Aragon

Vue: Cerise légèrement évolué.

Nez: La minéralité s'exprime à l'ouverture (terre, encre). Ensuite, l'ensemble gagne en douceur et offre un fruité confituré (prune, cerise), mêlé à de fins arômes épicés.

Bouche: Entrée de bouche sérieuse et livrant une personnalité affirmée. Le registre fruité (fraise, mûre, cassis) révèle une belle maturité et se voit associé aux saveurs épicées. L'ensemble, relevé par une acidité tonifiante, est ponctué par une finale minérale qui va encore gagner en fondu.



 8,50 € (2012-15) ME:40 - CF:50 - CS:10 ★★
14,5/20

www.chateau-beurang.com



Vignoble du Château Les Hauts de la Gaffelière

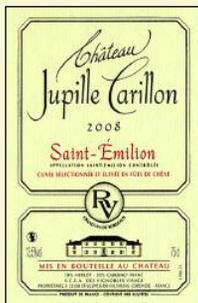
22

Château Jupille Carillon

Vue: Rubis cerise.

Nez: Enveloppé et flatteur, cet élégant bouquet livre des effluves de fruits rouges confiturés, agrémentés de notes finement boisées (caramel, moka).

Bouche: La bouche confirme le caractère du bouquet et offre plusieurs atouts: une concentration de matière appréciable, une expression fruitée bien présente et une texture douce, enrobée de tanins partiellement fondus. Longue finale enveloppée sur la confiserie.



7,85 €

(2012-14) ME:70 - CF:30

★★★
15,5/20

www.vignobles-visage.com

18

Château Burlis

Vue: Grenat éclatant.

Nez: Puissant bouquet de caractère, qui s'ouvre sur des notes minérales, de sous-bois et d'encre.

L'aération libère davantage des notes plus doucereuses de fruits rouges confiturés.

Bouche: Croquante de fruit dès l'attaque, cette cuvée séduit par sa trame serrée, sa franchise fruitée et sa belle acidité rafraîchissante. La finale, de longueur très appréciable, s'exprime sur le noyau de cerise et la minéralité.



(2012-15) ME:90 - CF:10

★★★
15/20

www.chateauburlis.fr

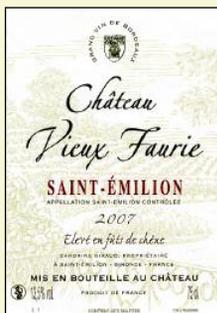
43

Château Vieux Faurie

Vue: Rubis cerise éclatant.

Nez: Une friandise olfactive. Ouvert et parfumé, cet élégant bouquet livre de concert des notes florales (violette) et de petits fruits rouges (framboise, cerise), dans un ensemble enveloppé et engageant.

Bouche: Gourmande et de texture fine, cette cuvée se révèle d'une grande franchise fruitée et d'une finesse de tanins appréciables. Epanouie et parfaitement équilibrée, elle bénéficie d'un boisé modéré, parfaitement dosé.



8,50 €

(2012-15) ME:80 - CF:20

★★
15/20

5

Clos des Abbesses

Vue: Rubis éclatant.

Nez: Assez expressif, sur des notes de fruits rouges bien mûrs (fraise, bigarreaux). Une subtile note épicée apparaît à l'aération.

Bouche: Un vin épanoui et friand, qui offre une expression fruitée intacte et de grande franchise, tout en soulignant une texture délicate et suave. Bien construit, il se voit ponctué d'une finale tonique privilégiant les saveurs de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille). Un cru très plaisant aujourd'hui.



(2012-13) ME:80-CF:20

★★★
14,5/20

www.clos-des-abbesses.com



Saint-Emilion

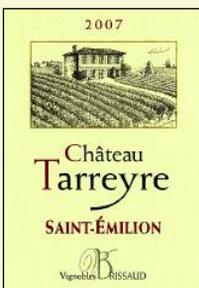
40

Château Tarreyre 2007

Vue: Cerise en début d'évolution.

Nez: Un élégant bouquet très engageant. Complexe, il associe les notes de fruits rouges cuits et de boisé fin (cake, moka) à de subtiles effluves épicées et minérales rafraîchissantes.

Bouche: Ambitieux et structuré, ce vin fait honneur à son appellation dans un millésime délicat. Le fruité est bien présent dans une bouche savoureuse et dense, soutenue par un boisé fin, parfaitement dosé, qui a apporté profondeur et complexité à un ensemble très harmonieux.



9,50 € (2012-14) ME:80 - CF:20 15,5/20

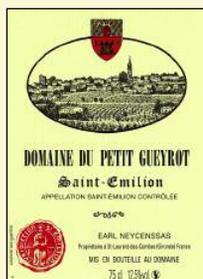
20

Domaine du Petit Gueyrot 2005

Vue: Profonde robe cerise.

Nez: Ce puissant bouquet, de grande maturité, presque capiteux, évoque les fruits rouges et noirs au sirop, voire macérés. De douces notes de pâtisserie (tarte aux fraises) se mêlent au boisé délicat.

Bouche: L'attaque donne le ton d'une cuvée richement dotée, gourmande de fruits rouges. On apprécie le gras de la texture et l'élégance des tanins presque lissés. La finale, longue et tendue, s'exprime davantage sur les saveurs minérales et de sous-bois. Un cru de beau potentiel encore.



8,00 € (2012-15) ME:80 - CF:10 - CS:10 15,5/20

5

Clos des Abbesses 2007

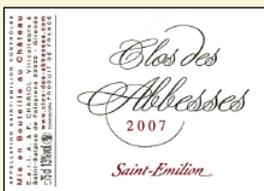
Vue: Rubis cerise de belle brillance.

Nez: Le bouquet est ouvert et typé.

La minéralité (notes terreuses, sous-bois, encre) s'y exprime généreusement.

L'aération assagit et adoucit un nez qui livre ensuite des senteurs de fruits rouges bien mûrs.

Bouche: Concentration et fruité généreux (cerise, fraise) se révèlent d'emblée. Charnu et offrant un beau gras, le milieu de bouche trouve son équilibre dans une agréable acidité, confirmée dans une finale rafraîchissante et persistante.



9,00 € (2012-14) ME:80 - CF:20 15/20

www.clos-des-abbesses.com

1

Château Guérin Bellevue 2006

Vue: Robe cerise brillante et limpide.

Nez: Ouvert et complexe, le bouquet affiche sa personnalité. Les notes minérales et d'épices douces se joignent au registre fruité (fraises, cerises confiturées).

Bouche: Cette cuvée croquante de fruit affiche une belle jeunesse encore. Elle séduit par la générosité de son panier de fruits, son gras, la souplesse de ses tanins et son acidité bienvenue en fin de bouche, qui apporte l'équilibre à un cru parfaitement construit.



8,00 € (2012-13) ME:70 - CF:10 - CS:20 15/20

www.chateaulacroixdarmens.winevalley.com



Château La Croix d'Armens

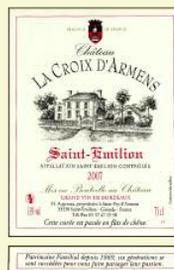
1

Château La Croix d'Armens 2007

Vue: Peu concentré, en début d'évolution.

Nez: Délicatement parfumé, voire doux, ce bouquet épanoui évoque la pâte d'amandes et les notes caramélisées. Une friandise olfactive.

Bouche: Les fruits rouges confiturés sont plus présents dans cette bouche pleine et structurée, fine et gourmande à la fois. Les tanins partiellement lissés affichent leur élégance et la finale, de longueur appréciable, est relevée par une belle acidité rafraîchissante. Un cru sérieux, de belle évolution.



8,90 € (2012-14) ME:70 - CF:15 - CS:15 14,5/20

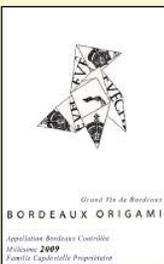
www.chateaulacroixdarmens.winevalley.com

6 Famille Capdevielle - Bordeaux Origami 09

Vue: Rubis cerise au disque légèrement évolué.

Nez: Le tabac parfumé et les notes lactiques envahissent d'emblée ce bouquet fondu et charmeur, assorti à l'aération d'une fine minéralité.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la densité de matière, l'équilibre moelleux/tanins et l'ambition fruitée de ce cru extrêmement savoureux, dont les tanins gourmands enveloppent une matière dense (mûre sauvage, griotte). Ce vin ambitieux et distingué, révèle une grande fraîcheur. Grande réussite!



 9,00 € (2012-15) ME:80 - CF:20  17/20

www.chateau-eveche.fr

11 Château Cap de Faugères 2008 Côtes de Castillon

Vue: Grenat carminé très intense.

Nez: Associant minéralité et arômes fruités bien mûrs (cerise noire, coulis de sureau), ce bouquet enrobé est complété par une fine touche de réglisse et de boisé noble.

Bouche: Ce cru ambitieux donne le ton dès l'attaque. Soutenu par une puissante charpente tannique qui n'a d'égal que la concentration de matière fruitée, il révèle un grand potentiel et doit encore s'assagir. Richement doté, il se montre bâti pour affronter les ans.



  12,00 € (2013-16) ME:85 - CF:10 - CS:5  17/20

www.chateau-faugeres.com

15 Château Saint-André Corbin 2009 St-Georges-St-Emilion

Vue: Splendide robe rubis grenat profond.

Nez: Superbe bouquet qui exhale un boisé noble (cèdre, santal), associé aux parfums de tabac blond, caramel et cerise au marasquin.

Bouche: Cette cuvée intense révèle son ambition dès l'attaque. Dotée d'un remarquable équilibre acidité/gras et d'une densité irréprochable, elle offre un fruité très mûr (cerise noire, myrtille), enveloppé de tanins vifs mais élégants. Longue finale confiturée et légèrement toastée.



 12,00 € (2013-16) ME:80 - CF:20  16,5/20

www.vignobles-saby.com



Vue sur Saint-Emilion

63 Château L'Abbaye 2009 Puisseguin St-Emilion

Vue: Rubis cerise au disque légèrement évolué.

Nez: Dès le premier nez, une importante douceur lactique s'offre dans un bouquet charmeur et confituré (cerise, framboise), agrémenté

d'une touche florale. Une friandise olfactive!

Bouche: Dense, charnu et ambitieux, ce cru racé et bien construit présente une structure assez imposante. La matière fruitée (cassis, cureau, cerise) se livre sans réserve, relevée par une charpente tannique distinguée, qui va se fondre. Finale très persistante sur le sureau et le cassis.

  8,00 € (2012-15) ME:85 - CF:10 - CS:5 **15,5/20** ★★



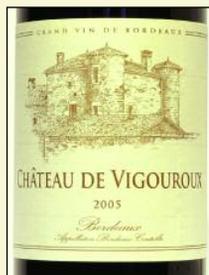
24 Château de Vigouroux 2005 Bordeaux

Vue: Rubis profond assez intense légèrement évolué.

Nez: Ce bouquet tertiaire associe avec harmonie les arômes d'épices douces et cuir frais aux notes de fuméllardé et de pruneau.

Bouche: Fondue et épauouie, cette bouche lissée livre une texture grasse et ronde. Le milieu de bouche, chaleureux, offre encore un fruité confituré voire cuit (fraise, cerise). Finale agréablement persistante, relevée et rafraîchie par une délicate acidité. Un vin de plaisir.

  (2012-13) ME:80 - CS:20 **14,5/20** ★★



www.vignobles-verhaeghe.com

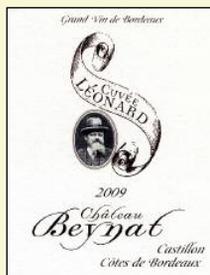
12 Château Beynat 2009 Castillon Côtes de Bordeaux - Cuvée Léonard

Vue: Robe cardinal assez intense.

Nez: Retenu à l'ouverture, le bouquet se livre ensuite davantage et exhale des senteurs lactiques et de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre).

Bouche: Pleine et assez charnue, l'attaque livre d'emblée un généreux fruité de belle maturité. Chaleureux, le milieu de bouche révèle une texture grasse. L'ensemble est soutenu par des tanins encore jeunes mais soyeux. Un cru très franc, qui se ponctue d'une finale sur le noyau de cerise.

  (2012-14) ME:60 - CS:40 **14,5/20** ★★



www.chateaubeynat.com



Saint-Emilion

La puissance, la générosité fruitée et l'élégance qu'affichent les Saint-Emilion permettent à ces grands bordeaux d'accompagner avec dignité de nombreux mets.

La présence souvent majoritaire du merlot apporte de la rondeur et oriente donc les accords dans ce sens.

En entrée, ils seront partenaires d'une omelette ou des œufs brouillés aux cèpes ou aux truffes. Ils souligneront avec finesse une dinde rôtie, un chapon et même un cassoulet.

Ces vins corsés et fins à la fois convoleront en justes noces avec un gigot de mouton, une entrecôte bordelaise, ou toutes autres viandes rouges grillées. Une cuvée plus charpentée encore dans un millésime tel que 2009 ou 2005 tiendra tête à un lapin à la moutarde, un boeuf bourguignon ou un navarin d'agneau.

En vieillissant, le bouquet des Saint-Emilion évolue vers les notes de champignons, de sous-bois et de gibier. Ils peuvent alors s'aventurer vers des alliances plus osées. Ces vins valorisent le boudin noir. Ils s'expriment également avec brio en compagnie de sauces liées au sang. Ils seront alors parfaitement adaptés aux champignons en général et aux cèpes grillés ou poêlés en particulier. Ils s'harmonisent aussi avec la truffe qui a besoin d'être enveloppée par les tannins soyeux du vin.

Les Saint-Emilion n'aiment guère la compagnie des fromages, mais comme tous les autres vins rouges bordelais, ils s'accordent assez bien avec les vieux goudas, les tommes du Massif central, le cantal, le salers ou le laguiole.

Dankzij de kracht, de fruitige volheid en de elegantie die de Saint-Emilions aan de dag leggen, kunnen deze grote bordeauxwijnen talrijke gerechten waardig vergezellen.

De vaak overheersende aanwezigheid van de Merlot verschaft rondheid en oriënteert de harmonieën in die richting.



Bij het voorgerecht zullen ze de bondgenoten zijn van een omelet of roereieren met eekhoortjesbrood of truffels. Ze zullen met verfijndheid een gebraden kalkoen, een kapoen of zelfs een cassoulet kracht bijzetten.

Deze wijnen, die zowel pittig als verfijnd zijn, zullen perfect harmoniëren met schapevlees, entrecôte bordelaise, of elk ander gegrild rood vlees. Een stevigere cuvée of een millésime zoals 2009 of 2005 zal konijn met mosterd, boeuf bourguignon of lamsragout aankunnen.

Met het ouder worden evolueert het boeket van de Saint-Emilions naar smaaktoetsen van paddenstoelen, onderhout en wild. Ze kunnen zich dan aan meer gedurfde combinaties wagen. Deze wijnen zetten bloedworst kracht bij. Ze uiten zich ook met brio bij met bloed gebonden sauzen. Ze zijn dan perfect geschikt bij paddenstoelen in het algemeen en bij gegrild of in de pan gebakken eekhoortjesbrood in het bijzonder. Ze harmoniëren ook met truffel, dat er behoefte aan heeft om zich te laten omhullen door de zijdeachtige tannines van de wijn.

De Saint-Emilions houden niet bepaald van het gezelschap van kazen, maar zoals alle andere rode bordeauxwijnen harmoniëren ze vrij goed met oude gouda, tomme van het Centraal Massief, cantal, salers of laguiole.

The power, the fruity generosity and the elegance that the St. Emilion wines display enable these great Bordeaux wines to accompany many dishes with dignity.

The often majority presence of the Merlot brings roundness and therefore orients the harmonies in that sense.

With starters, they will be partners of an omelette or scrambled eggs with boletus or truffles.

They will enhance with finesse a roast turkey or a capon, and even a cassoulet.

These wines, both full-bodied and fine at the same time, will make a perfect marriage with a leg of lamb or a Bordeaux rib steak, or with any other kind of grilled red meat. An even more solidly built wine in a vintage such as 2009 or 2005 will hold its head high with a dish of rabbit in mustard sauce, a boeuf bourguignon or a navarin of lamb.

When ageing, the St. Emilion nose evolves towards hints of mushroom, underwood and game. They can then venture towards more audacious alliances. These wines enhance the black sausage. They also express themselves *con brio* when accompanied by sauces that involve blood. They will be then perfectly adapted to mushrooms in general and grilled or pan-fried boletus in particular. They also harmonise with the truffle, which needs to be enveloped by the silky tannin of the wine. The St. Emilion wines hardly like the company of cheeses, but like all other clarets, they go rather well with old Goudas, the Tommes of the Massif Central, the Cantal, the Lalers or the Laguiole.

- 1** **Château La Croix d'Armens - Famille Augereau**
"La Croix" - 33330 Saint-Pey d'Armens
Tél/Fax: 05/57.47.15.58 - chateau_lacroixdarmens@yahoo.fr
Cherche distributeurs
- 2** **Château Bellefont-Belcier:** 33330 St Laurent des Combes
Tél: 05/57.24.72.16 - Fax: 05/57.74.45.06
chateau.bellefont-belcier@wanadoo.fr
Voeding Lesage à Oostvleteren
- 3** **Vignobles Darribehaude:** 1, le Sable
33330 Saint Laurent des Combes - Tél: 05/57.24.70.04
Fax: 05/57.74.46.14 *Cherche distributeurs*
- 4** **Vignobles Prince:** Château Clos des Princes
"Ferrandat Sud" - 33330 St Laurent des Combes
Tél: 06/37.55.39.85 - 05/57.84.64.54
vignobles-prince@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 5** **A & P Chariol:**
"Les Jouans" - 33330 Saint Sulpice de Faleyrens
Tél/Fax: 05/57.24.20.13 - chariol.agnes@bbox.fr
Cherche distributeurs
- 6** **Château La Chapelle-Lescours:** "La Chapelle-Lescours"
33330 St Sulpice de Faleyrens - Tél: 06/84.50.65.34
Fax: 05/57.50.34.11 - contact@chateau-veche.fr
Cherche distributeurs
- 7** **Château Valade:** "Rouye" - 33350 Belvès de Castillon
Tél: 05/57.47.93.92 - Fax: 05/57.47.93.37
paul.valade@wanadoo.fr
Allied Vintners International à Zwijndrecht (Anvers)
- 8** **Château Croix de Bertinat:**
43 av. de Saint-Emilion - 33330 St Sulpice-de-Faleyrens
Tél: 06/80.26.15.26 - Fax: 05/57.24.64.31
chateau-croix-de-bertinat@wanadoo.fr *Cherche dist.*
- 9** **Château Palais Cardinal:** 9, rue des Acacias
33330 St Sulpice de Faleyrens - Tél: 05/57.24.32.27
Fax: 05/57.24.23.27 - chateau@palais-cardinal.fr
Cherche distributeurs
- 10** **Château Adaugusta:** 1, Grand Sable
33330 St Hippolyte - Tél: 05/47.84.06.76 - 06/84.20.25.20
Fax: 05/57.25.46.10 - contact@chateauadaugusta.fr
Cherche distributeurs
- 11** **Château Fauçères:** 33330 Saint-Etienne-de-Lisse
Tél: 05/57.40.34.99 - Fax: 05/57.40.36.14
info@chateau-faugeres.com
De Brabandere à Wielsbeke - Siepas à Roeselare
- 12** **Château Beynat:** 23 bis, Château Beynat
33350 Saint-Magne de Castillon - Tél: 05/57.40.01.14
Fax: 05/57.40.18.51 - mail@chateaubeynat.com
Allied Vintners à Anvers - Schudeveld à Dochamps
- 13** **Château Quercy:** "Grave 3" - 33330 Vignonet - St Emilion
Tél: 05/57.84.56.07 - 06/30.23.92.43 - Fax: 05/57.84.54.82
chateauquercy@wanadoo.fr
Magnus Wijnen à Deurne (Anvers) - Cherche distributeurs
- 14** **Vignobles Bardet:** 17, La Cale
33330 Vignonet - St Emilion - Tél: 05/57.84.53.16
Fax: 05/57.74.93.47 - vignobles@vignobles-bardet.fr
Cherche distributeurs
- 15** **Vignobles Jean-Bernard Saby & Fils:** Château Rozier
33330 Saint-Laurent des Combes - Tél: 05/57.24.73.03
Fax: 05/57.24.67.77 - info@vignobles-saby.com
Cherche distributeurs en Wallonie
- 16** **Château Haut Rocher:** 33330 Saint-Etienne de Lisse
Tél: 05/57.40.18.09 - Fax: 05/57.40.08.23
info@haut-rocher.com
Cherche distributeurs en Flandres
- 17** **Château Darius:** 33330 Saint Laurent des Combes
Tél: 05/56.61.31.56 - Fax: 05/56.61.33.52
vignoblespommiers@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 18** **Château Burlis:** 30, Micouveau - 33330 Vignonet
Tél: 06/88.96.57.44 - Fax: 05/57.74.90.58
Cherche distributeurs
- 19** **Château Grand Corbin:** 5, Grand Corbin
33330 Saint-Emilion - Tél: 05/57.24.70.62
Fax: 05/57.74.47.18 - tec-hautcorbin@orange.fr
- 20** **Domaine du Petit Gueyrot:** "Petit Gueyrot"
33330 Saint Laurent des Combes - Tél: 06/28.53.31.04
Cherche distributeurs
- 21** **Château La Croix du Merle:** 33330 Saint Hippolyte
Tél: 05/57.24.09.83 - 06/76.56.91.80 - Fax: 05/57.24.09.83
chateaulacroixdumerle@orange.fr
- 22** **Vignobles Visage:** 193, Jupile
33330 St Sulpice-de-Faleyrens - Tél: 05/57.24.62.92
06/87.07.61.54 - Fax: 05/57.24.69.40
chateau.jupille.jucalis@orange.fr
- 23** **Château Lusseau:** "Bois Grouley"
33330 Saint Sulpice-de-Faleyrens - Tél: 05/57.24.74.03
Fax: 05/57.74.46.09 - vignobles.lusseau@orange.fr
- 24** **Vignobles Verhaeghe:** Domaine de Vigouroux
33790 Massugas - Tél: 09/67.04.16.98
contact@vignobles-verhaeghe.com
Cherche distributeurs
- 25** **Vignobles Meynard:** 10 av. de la Bourrée
33350 Sainte Magne-de-Castillon
Tél: 05/57.40.17.32 - Fax: 05/57.40.38.93
vignobles-meynard@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 26** **Vignobles Brunot:** 1, rue Jean Melin - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.55.09.99 - Fax: 05/57.55.09.95
vignobles.brunot@wanadoo.fr
*Leloup à Bousval - Lambrecht à Sint Martens-Latem
Gelin à Bruxelles - (Denul) Vin Noble à Lierde
Boutelegier à Assebroek - Barik à Vilvoorde*
- 27** **Château Fonrazade:** 8, "Fonrazade" - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.24.71.58 - Fax: 05/57.74.40.87
chateau-fonrazade@wanadoo.fr
Brouwerij Verhofstede à Nieuwerkerken - Cherche distrib.
- 28** **Vignobles Jacques Bertrand:** Château Carteau
33330 St-Emilion - Tél: 05/57.24.73.94 -
Fax: 05/57.24.69.07 - vignobles.jbertrand@wanadoo.fr
- 29** **Château de Rol:** 4, role - 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.70.38 - 06/85.20.62.90 - Fax: 05/57.74.47.71
gaec-sautereau@wanadoo.fr
- 30** **Château L'Epine:** 4, Quai du Priourat - 33500 Libourne
Tél: 05/57.51.07.75 - 06/75.41.52.55 - Fax: 05/57.51.07.75
contact@chateaulepine.com
Cherche distributeurs

- 31** **Château Belregard-Figeac:** 15, av. de Gourinat - 33500 Libourne
Tél: 05/57.51.71.12 - Fax: 09/70.06.40.56
contact@belregard-figeac.com
Cherche distributeurs
- 32** **Château de Pressac:** 33330 Saint-Etienne de Lisse
Tél: 05/57.40.18.02 - Fax: 05/57.40.10.07
contact@chateau-de-pressac.com
Delhaize (Ch. de Pressac) - Colruyt (Tour de Pressac)
- 33** **Château Pailhas:** 33330 Saint Hippolyte
Tél: 05/57.24.93.38 - 06/45.30.25.03 - Fax: 05/57.24.93.38
robin.lafugie@orange.fr
Déliham à Zwevegem - Cherche distributeurs
- 34** **Château Vieux Rivallon:** "Le Rivallon"
33330 Saint-Emilion - Tél: 05/57.51.35.27
Fax: 05/57.51.95.02 - chateauvieuxrivallon@orange.fr
Cherche distributeurs
- 35** **Vignobles Ouzoulias:** Château Franc-Pourret
33330 Saint-Emilion - Tél: 05/57.51.07.55
Fax: 05/57.25.18.27 - vignobles.ouzoulias@wanadoo.fr
Vinalgros à Bruxelles - Biobelvin à Spa - Bioteeck à Zoersel
- 36** **Château Grand Corbin Manuel:** "La Métairie"
33330 Saint-Emilion - Tél: 05/57.25.09.68 - 06/82.88.43.90
Fax: 05/56.50.37.61 - yg@grandcorbinmanuel.fr
Cherche distributeurs
- 37** **Château Mondorion:** 151 bis, Grand Chemin
33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens - Tél: 05/56.27.01.53
Fax: 05/56.27.08.86 - grand.enclos.cerons@wanadoo.fr
Wellens-Raes à Waterloo
- 38** **Château La Mariotte:** 3, Moulin de Biguey
33330 St-Emilion - Tél: 05/57.24.71.40 - 06/19.17.42.77
Fax: 05/57.74.42.23 - maarfi2@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 39** **Château Franc Lartigue:** 6, Chemin de Pillebois
33350 St-Magne de Castillon - Tél: 05/57.40.33.03
Fax: 05/57.40.06.05 - contact@vignobles-petit.com
Maag Vins à Visé - Mis en Bouteille à Lochristi
Cherche distributeurs
- 40** **Château Tarreyre:** "La Niotte" - 33330 Saint-Emilion
Tél/Fax: 05/57.24.74.30 - vignoblesbrissaud@terre-net.fr
Cherche distributeurs
- 41** **Château La Serre:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.71.38 - Fax: 05/57.24.63.01
darfeuille.luc@wanadoo.fr
- 42** **Château Roylland:** 1, Roylland - 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.68.27 - 06/12.33.31.89 *Cherche distrib.*
- 43** **Château Vieux Faurie:** Vieux Faurie - 33330 St-Emilion
Tél: 06/86.00.24.80 *Cherche distributeurs*
- 44** **Château Sansonnet:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 09/60.12.95.17 - 06/11.10.18.14 - Fax: 05/57.25.01.56
marie.lefevere@chateau-sansonnet.com
Leymarie à Eghezée
- 45** **Château Vieux Pourret:** "Miaille" - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.24.68.17 - Fax: 05/57.24.63.27
chateau.vieux.pourret@orange.fr
De Brabandere à Wielsbeke
- 46** **Maison Malet Roquefort:** BP12 - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.56.40.80 - Fax: 05/57.56.40.89
contact@malet-roquefort.com
*Cave à Grains à Ciney • De Keyzer à Sint Stevens Woluwe
Godaert & Van Beneden à Bruxelles • Krija à Saint-Denis
Autour du Vin à Limal • BWM à Longueville
Collot et Fils à Falmignoul • Décor Wijnen à Moorsele
Despert & Co à Anvers • Van den Bussche à Gand
La Bonne Bouteille à Jandrain • Manigart à Arlon
Sommelier des Vins Fins à Tubize • Siepas à Zottegem
Vinicole Leloup à Bousval • Wijn in a Bottle à Zwevegem*

Vendanges au Château Larmande



- 47** **Château Fonplégade:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.74.43.11 - Fax: 05/57.74.44.67
jc.meyrou@fonplegade.fr
Cherche distributeurs
- 48** **Château Maine Reynaud:** "Reynaud" 33330 St-Emilion
Tél/Fax: 05/57.24.74.09 - chantal.sclaefer@wanadoo.fr
chateau.maine.reynaud@wanadoo.fr
Pol Bossuyt à Kuurne
Cherche distributeurs Bruxelles et Wallonie
- 49** **Château Petit Fombrage:** BP 20107 - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.24.77.30 - Fax: 05/57.24.66.24
petitfombrage@terre-net.fr
K.M. Bénélux à Bruxelles
- 50** **Château Clos St-Emilion Philippe:** 2, "Bechet"
33330 St-Emilion - Tél: 05/57.51.05.93 - 06/88.08.14.03
Fax: 05/57.25.96.39 - vignobles.philippe@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 51** **Château Franc-Patarabet:** 42, rue Guadet
33330 St-Emilion - Tél: 05/57.24.65.93 - Fax: 05/57.24.69.05
info@franc-patarabet.com *Cherche distributeurs*
- 52** **Château Franc Grâce-Dieu:** "Grâce Dieu"
33330 St-Emilion - Tél: 05/57.24.66.18 - Fax: 09/71.70.37.51
sasfranc-guadet@orange.fr *Colruyt*
- 53** **Château Cadet-Bon:** 1, Le Cadet - 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.74.43.20 - Fax: 05/57.24.66.41
chateau.cadet.bon@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 54** **Couvent des Jacobins:** 10, Rue Guadet
33330 Saint-Emilion - Tél: 05/57.24.70.66
Fax: 05/57.24.62.51 - couventdesjacobins@dbmail.com
Axybel à Kessel
- 55** **Château La Tour du Pin Figeac:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.51.06.10 - Fax: 05/57.51.74.95
contact@vins-giraud-belivier.com *Colruyt*
- 56** **Château La Marzelle:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.55.10.55 - Fax: 05/57.55.10.56
info@lamarzelle.com
Paul Declerck à Courtrai - Ph. Lambrecht à Waregem
Cherche distributeurs en Wallonie
- 57** **Château Franc Mayne:** 14, La Gomerie - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.24.62.61 - Fax: 05/57.24.68.25
kdv@chateaufrancmayne.com
Caves de France à Dendermonde - Dercor à Moorsele
Cherche Distributeurs Wallonie et Bruxelles
- 58** **Vignobles Claude Puyol:** Château Beurang
33330 Saint-Emilion - Tél/Fax: 05/57.24.73.31
contact@chateau-beurang.com *Cherche Distributeurs*
- 59** **Vignobles Mouty:** Château du Barry - 33350 St-Terre
Tél: 05/57.84.55.88 - Fax: 05/57.74.92.99
contact@vignobles-mouty.com
Laurent Richard à Bruxelles
- 60** **Château Champion:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.74.43.98 - Fax: 09/56.19.84.00
info@chateau-champion.com
- 61** **Château Grand Corbin-Despaigne:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.51.08.38 - Fax: 05/57.51.29.18
contact@grand-corbin-despaigne.com
Wijnen Henri Petre à Lengelade
- 62** **Château La Rose-Pourret:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.71.13 - Fax: 05/57.74.43.93
chateau.larosepourret@wanadoo.fr
Cherche Distributeurs en Wallonie - De Brabander à Wielsbeke
- 63** **Château La Rose-Trimoulet:** BP82 - 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.73.24 - Fax: 05/57.24.67.08
brisson.jeanclaude@wanadoo.fr
Cherche Distributeurs - Mestdagh (Charleroi)
- 64** **Les Grandes Murailles:** Château Côte de Baleau
33330 Saint-Emilion - Tél: 05/57.24.71.09
Fax: 05/57.24.69.72 - lesgrandesmurailles@wanadoo.fr
Cherche Distributeurs
- 65** **Château Petit Val:** BP70 - 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.70.86 - Fax: 05/57.24.68.30
vignoblesboutet@wanadoo.fr
Le Palais du Vin à Bruxelles
- 66** **Château Gaubert:** 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél: 06/15.11.74.70 - chateau-gaubert@club-internet.fr
Cherche Distributeurs
- 67** **Château La Grangère:** 3, Tauzinat Est
33330 Saint-Christophe des Bardes - Tél: 05/57.74.43.07
Fax: 05/57.24.60.94 - accueil@scealebousquet.com
Ghoos à Laakdal-Vorst - Michel Jaumot à Brasmenil
François Dussart - Cherche Distributeurs
- 68** **Château Trapaud:** "Trapaud" - 33330 St-Etienne de Lisse
Tél: 05/57.40.18.08 - chateau-trapaud@wanadoo.fr
Districo - Cherche Distributeurs
- 69** **Château Laplagnotte-Bellevue:**
33330 St-Christophe des Bardes - Tél: 05/57.24.78.67
Fax: 05/57.24.63.62 - laplagnottebellevue@wanadoo.fr
Laurent Richard Père et Fils à Bruxelles
- 70** **Héritiers Escure:** 103, Grand Pey
33330 St-Sulpice-de-Faleyrens - Tél: 05/57.74.41.17
Fax: 05/57.24.67.81 - heritiers.escure@wanadoo.fr
- 71** **Château Godeau:** 33330 St-Laurent des Combes
Tél/Fax: 05/57.24.72.64 - chateau.godeau@orange.fr
Cherche Distributeurs
- 72** **Vignobles Yvan Brun:** 271, Belle Assise
33330 St-Sulpice de Faleyrens - Tél: 05/57.24.61.62
Fax: 05/57.24.68.82 - vignobles.yvan.brun@wanadoo.fr
Cherche Distributeurs
- 73** **Château Laroze:** 1, Goudichau - BP61 - 33330 St-Emilion
Tél: 05/57.24.79.79 - Fax: 05/57.24.79.80
info@laroze.com
Belgium Wine Watchers à Schoten - Dulst à Blanden
Caves de France à Dendermonde
- 74** **Château d'Arcole:** "La Tripaudière"
33330 St-Sulpice de Faleyrens - Tél: 05/57.84.55.90
Fax: 05/57.74.96.57 - contact@chateaudarcole.com
La Cavinière à Spa - Cherche Distributeurs
- 75** **Château Soutard:** BP4 - 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.24.71.41 - Fax: 05/57.74.42.80
contact@soutard.com
Le Palais du Vin à Bruxelles (Cht. Larmande)
Pol Bossuyt à Kuurne (Cht. Soutard) - Delhaize
- 76** **Vignobles Capdemourlin:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.74.62.06 - Fax: 05/57.74.59.34
info@vignoblescapdemourlin.com
- 77** **Château Grand-Pontet:** 33330 Saint-Emilion
Tél: 05/57.74.46.88 - Fax: 05/57.74.45.31
chateau.grand-pontet@wanadoo.fr
Wijnimport Herman à Wevelgem • Dercor à Moorsele
Voeding Lesage à Oostvleteren

Authentiques coups de cœur

IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde beoordeling bedraagt minimum 15/20!

2 Nathalie et Gilles Fèvre

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume



Vue: Jaune pâle à nuances légèrement dorées.

Nez: Dès l'ouverture, on retrouve le caractère élégant et profond de ce bouquet rafraîchissant, qui associe une subtile minéralité aux arômes de fruits frais (pamplemousse), fleurs blanches parfumées (lys, lilas) et confiserie (guimauve).

Bouche: Ce cru racé possède comme principaux atouts une concentration de matière irréprochable et un support d'acidité très rafraîchissant qui équilibre la texture douce des saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Ce cru gourmand est ponctué par une longue finale croquante de fruit.

(2012-14) ★★★☆☆
16,5/20

www.domainenathalieetgillesfevre.com

4 Les Fusionels "Le Rêve" 2009 Faugères

Vue: Belle robe rubis carminé assez soutenu.

Nez: Le caractère minéral et épicé se livre ouvertement dans ce bouquet généreux et très charmeur. L'aération apporte des notes de fruits noirs confiturés voire au sirop (mûre, myrtille).

Bouche: Doté d'une structure appréciable et d'un très bel équilibre acidité/gras, ce cru sérieux et particulièrement savoureux livre une bouche pleine, relevée par des tanins jeunes et distingués, où s'expriment et s'associent les saveurs de griotte, mûre, cassis et épices. Il est ponctué par une longue finale fondue et de texture douceureuse. Une belle réussite.



(2012-14) ★★★☆☆
16/20

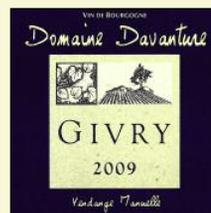
www.les-fusionels-faugeres.com

1 Givry blanc 2009 - Domaine Davanture

Vue: Jaune pâle éclatant et limpide.

Nez: Quelque peu réservé mais élégant à l'ouverture, ce bouquet suave et profond exhale à l'aération de beaux parfums de pommes et poires bien mûres.

Bouche: Particulièrement séveuse, cette cuvée charnue et de grande franchise affirme son expression fruitée (fruits secs) et anisée en milieu de bouche. Une délicate et agréable amertume rafraîchissante domine une finale qui offre longueur et caractère, enveloppée toutefois par une texture grasse et enveloppée.



8,40 € (2011-13) ★★★☆☆
15/20

www.domainedavanture.fr

3 Telaro - Bariletta 2010 Roccamonfina Rosso

Vue: Robe rubis grenat violacé.

Nez: Une jolie expression de garigue et d'épices (clou de girofle, cannelle) est assortie d'un fruité bien mûr (myrtille, cassis, fraise des bois) et d'une touche de réglisse.

Bouche: Dès l'attaque, la douceur de texture et le fond de cette cuvée particulièrement mûre envahissent une bouche onctueuse. On y apprécie un registre fruité croquant, presque crémeux (crème de mûre, myrtille et griotte au sirop). Ce vin enveloppé offre beaucoup de gras et une finale confiturée chaleureuse.



8,90 € (2012-13) ★★★☆☆
15,5/20

www.vintrad.be

Références • Referenties

- 1 **Domaine Davanture** - Rue de la Messe
71390 St Désert - Tél/Fax: 03/85.47.95.57
domaine.davanture@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 2 **Nathalie et Gilles Fèvre** - Route de Chablis
89800 Fontenay-Près-Chablis - Tél: 03/86.18.94.47
Fax: 03/86.18.96.92 - fevregilles@wanadoo.fr
www.domainenathalieetgillesfevre.com
*De Vos Wijnen à Ressegem • Finesse à Brochem
Caves de France à Dendermonde • Winetime à Nieuwpoort
Groupe M "Art et Terroir" à Liège*
- 3 **Telaro - Bariletta** - Lavarò e Salute
Gallucia - Italia - www.vinitelaro.it
Vini & Trad à Braine-le-Comte
- 4 **Vignoble Harris-Demets - Les Fusionels**
34480 Cabrerolles - arielleetjem@les-fusionels-faugeres.com
*Champagne Marie-Demets à Gyé-sur-Seine
Cherche distributeurs*

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A. The V.T.A. trade fair



More than **200 wines** from the tasting files of each number of "Vins & Terroirs Authentiques" are **offered** to our subscribers free of charge by the wine growers, and are presented by our team of specialists.



De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan **200 wijnen** uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.



Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

Restaurant
'K zeg a moda
Drogenbos
www.kzegamoda.be

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

Dégustations - Degustaties - Tasting



Vignoble de Rasteau

**Moulin-à-Vent
&
Chénas**

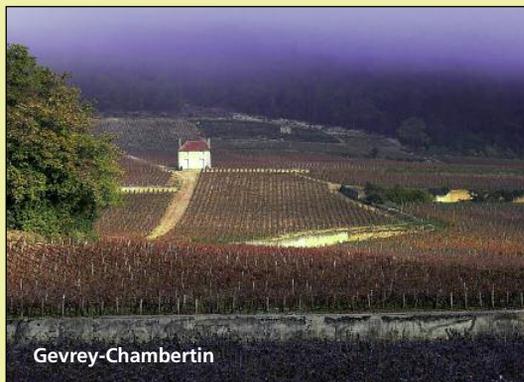


**Côtes-du-Rhône
Villages**

Gevrey-Chambertin



Coups de Cœur



Gevrey-Chambertin

Abonnement - Subscription

- 1 an - 3 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 22,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 22,50 €
1 year - 3 Nr (starting from N^r) for 22,50 €
- 2 ans - 6 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 39,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 39,50 €
2 years - 6 Nr (starting from N^r) for 39,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: 210-0985687-25



**La Revue
des Prix du Vin**
Voir
www.90pluswines.com

•
**De Gids
over Wijnrijzen**
Zie
www.90pluswines.com

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

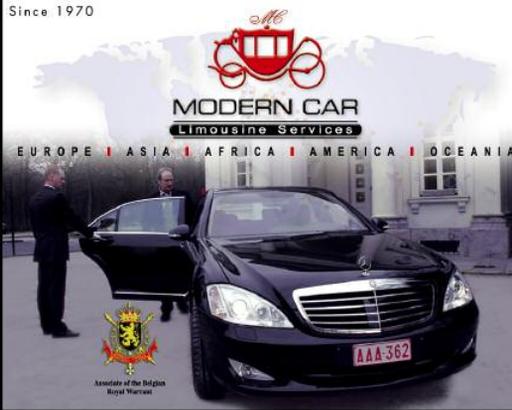
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.



Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombeek - © Photos by Image - Patrick Wuyls



LAGUIOLE EN AUBRAC

Recommandé
par V.T.A.



Un artisan à Saint-Emilion



4, rue de la Cadène
33330 Saint-Emilion

Tél/Fax: 05/57.24.75.42
www.laguiole-en-aubrac.com

Le Compagnon du Vin

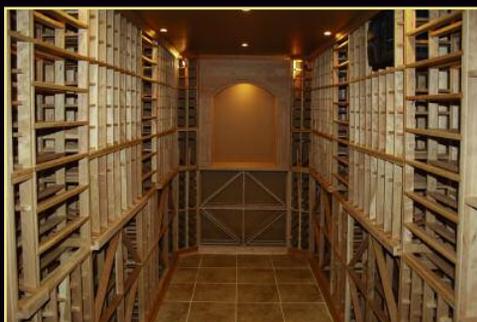
La solution parfaite pour votre espace cave



Cave à vin • Climatiseur
Cellier • Armoire à vin
Accessoires



Création
de cave
enterrées
&
vitrées
climatisées



Chemin de Rhecq, 4 • 7812 Mainvault • Tél: 0498/599 194 • info@lecompagnonduvin.be

www.lecompagnonduvin.be