Quadrimestriel Viermaandelijks

N°75

Printemps
Lente - Spring
2014
7,50 €

Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Vins & Terroirs Authentiques

25 ans • jaar years

Accords gourmands

Gourmet agreements

Wijn en gerecht

- Saint-Chinian
- Faugères
- Gigondas
- Vacqueyras
- Muscadet

Scéances de dégustations entre amis

- Techniques de dégustation
- Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, etc.

Vins & Terroirs Authentiques®

www.vinsetterroirs.be

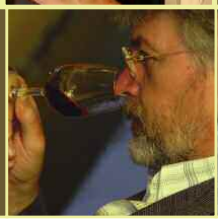
Contactez

"Vins et Terroirs Authentiques"

Michel Praet - *Rédacteur en Chef*

Tél: 010 618 400

contact@vinsetterroirs.be



La Demeure de Saint Fiacre

Maison d'Hôtes Design

Recommandé par V.T.A.

2 chambres doubles et 1 suite familiale

www.lademeure.fr

Jardin et parc
•
Service Chauffeur

Les Gras Moutons • 44690 Saint Fiacre sur Maine

contact@lademeure.fr • Tél: 02/40.43.46.33

Éditorial

Si les 25 années passées à arpenter le vignoble français n'ont pas suffi à en boucler le tour c'est qu'une multitude de vignerons restent encore à découvrir mais surtout que le vignoble est en constante évolution.

© AOC - Saint-Chinian

Armés de notre bâton de pèlerin et de notre tire-bouchon… nous nous sommes immiscés, tels les racines d'un pied de vigne, au plus profond des terroirs. Nous y avons partagé les joies d'un retour de vendanges, les tristesses d'une grêle ravageuse. Nous avons goûté sur cuve ou sur fût des vins embryonnaires. Nous avons dépoussiéré moultes vieux flacons qui nous livraient leur dernier souffle. Tant d'instants d'émotions, tant de joies ou de coups de gueules, tant d'instants privilégiés à sans cesse refaire le monde!...

Les trois régions viticoles visitées dans ce numéro anniversaire, sont parfaitement représentatives de l'esprit de notre guide, qui je l'espère a encore de nombreux millésimes devant lui.

Saint-Chinian et Faugères sont parmi les plus belles appellations du Languedoc. Une parfaite maîtrise de la conduite de la vigne et des vinifications dans le respect profond de la nature aboutissent aujourd'hui à des cuvées de haut-rang d'un parfait équilibre fraîcheur/alcool.

Voisin des prestigieux Châteauneuf-du-Pape, Gigondas et Vacqueyras, restent des valeurs sûres du Rhône méridional avec des rapports plaisir-prix souvent très séduisants.

La Loire est un vignoble aux multiples facettes. Les progrès réalisés ces dix dernières années sont considérables et il ne faut dès lors pas s'étonner de voir le muscadet passer du comptoir à la table étoilée.

La création des "Crus" qui constitue un tournant dans l'histoire du vignoble de l'Atlantique a relancé une dynamique de qualité bien représentative de l'esprit entrepreneur et ambitieux du fascinant vignoble français.

Michel Praet

Index

- Editorial - Edito.....3
- Saint-Chinian 5
- Faugères.....31
- Vacqueyras.....46
- Gigondas.....59
- Muscadet.....74
- Abonnement - Subscription.....120
- Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....122

"Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin® • De Gids over Wijnprijzen®

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: ® syndicat AOC Saint-Chinian

Edito

Als 25 jaar trekken door het Franse wijngebied niet hebben volstaan om de volledige ronde te maken, betekent dit dat er nog tal van wijnbouwers te ontdekken zijn, maar vooral dat het wijngebied voortdurend evolueert.

Gewapend met onze pelgrimsstok en onze kurkentrekker zijn wij, zoals de wortels van een wijnstok, zo diep mogelijk doorgedrongen in de terroirs. Wij hebben er de vreugde van een nieuwe oogst en het verdriet van een verwoestende hagel gedeeld. Wij hebben embryonale wijnen uit de kuip of uit het vat geproefd. Wij hebben talrijke oude flessen afgestoft die ons hun laatste adem hebben gegeven. Zoveel momenten van emoties, zoveel vreugde of ontgoocheling, zoveel bevoorrechte momenten om onophoudelijk de wereld te herscheppen!...

De drie wijnstreken die we in dit jubileumnummer hebben bezocht, zijn zeer representatief voor de geest van onze gids, die hopelijk nog talrijke wijnjaren voor zich heeft.

Saint-Chinian en Faugères behoren tot de mooiste appellations van de Languedoc. Een perfecte beheersing van het gedrag van de wijnstok en vinificaties met een diepe eerbied voor de natuur leiden vandaag tot hoogwaardige cuvées met een perfecte balans tussen frisheid en alcohol.

Gigondas en Vacqueyras, die grenzen aan het prestigieuze Châteauneuf-du-Pape, blijven zekere waarden van de zuidelijke Rhône met vaak een zeer verleidelijke prijs-genotverhouding.

De Loire is een veelzijdig wijngebied. De vooruitgang die er de afgelopen tien jaar is geboekt, is aanzienlijk en het is dan ook geen wonder dat de Muscadet van de toonbank naar de tafel van een sterrenrestaurant gaat.

De creatie van de "cru's", een mijlpaal in de geschiedenis van het wijngebied aan de Atlantische Oceaan, heeft een kwaliteitsdynamiek op gang gebracht die zeer representatief is voor de ondernemingsgeest en de ambitie van het fascinerende Franse wijngebied.

Michel Praet

Editorial

If the last twenty-five years of pacing up and down various French vineyards have not been enough to complete the job, it is not only because a host of vine growers still remain to be discovered but above all because the vineyards are forever evolving.

Armed with our pilgrim's staff and our corkscrew… we have plunged, like the roots of a vine, into the deepest of soils. We have shared there the joys of a return from the grape harvest, and the sadness of a devastating hailstorm. We have tasted embryonic wines in their vats or barrels. We have dusted down many old bottles which have surrendered their last breath to us. So many moments of emotion, so much joy or so many hangovers, so many privileged moments endlessly putting the world to rights! …

The three wine-producing regions surveyed in this anniversary number are perfectly representative of the spirit of our guide, which I hope has still many years ahead of it.

Saint-Chinian and Faugères are among the finest of the Languedoc's appellations. A perfect mastery of the vine's behaviour and vinification with the deepest respect for nature leads today to top-rate vintages with a perfect balance of freshness and alcohol.

Neighbours of the prestigious Châteauneuf-du-Pape, Gigondas and Vacqueyras remain sure values of the southern Rhone with often very tempting value-for-money ratios.

The Loire is a many-facetted wine-producing region. The progress made in these last ten years is considerable and one should not consequently be surprised to see Muscadet being sold to a Michelin-starred table.

The creation of "Vintages" constituted by a turning-point in the history of the Atlantic vineyard has relaunched a quality dynamic that is fully representative of this fascinating French vineyard's entrepreneurial and ambitious spirit.

Michel Praet

Saint-Chinian et Faugères, “Nature schiste”, mais pas seulement...

Saint-Chinian

Niché entre l’Orb et la verdoyante vallée du Vernazobre, le vignoble s’enroule autour de vingt villages qui produisent, au Nord-Ouest de Béziers, le vin de Saint-Chinian.

C’est au VIIIe siècle que les moines bénédictins défrichèrent les rives du Vernazobre et introduirent les premières vignes à l emplacement actuel de Saint-Chinian. Saint Anian, disciple de Benoît d’Aniane, fonda une abbaye et donna son nom au village: Sanch Anian, qui au Moyen Âge deviendra Saint-Chinian.

Dès 1945, l’économiste Jules Milhau, maire de Causses-et-Veyran, prit conscience que l’avenir des coteaux à faibles rendements était de produire des vins de qualité. De la dénomination VDQS qui vit alors le jour à la reconnaissance de l’AOC en 1982, cette recherche de qualité a largement porté ses fruits avec une appellation dont la notoriété grandit de jour en jour. Les œnophiles belges ne s’y trompent d’ailleurs pas car une bouteille de Saint-Chinian sur quatre qui part à l’export s’arrête désormais dans leurs caves!

L’appellation est partagée en deux terroirs sensiblement différents. Au Nord, les schistes et les grès dominent et peuvent occuper 90 % du volume des sols. Acides, ceux-ci ont la particularité d’emmagasiner la chaleur de la journée pour la restituer la nuit venue. Un facteur qui génère, sur certaines parcelles, des microclimats. La vigne doit chercher en profondeur une eau relativement rare. Au Sud, c’est le calcaire, déposé par la mer au Secondaire, qui se marie à la bauxite et à l’argile. On découvre un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne.

Le paysage vallonné, ponctué de collines plantées de pins et de chênes blancs, est souvent entaillé par de petits ruisseaux.

Certains sous-sols conservent le souvenir de récifs coralliens qui constituent de véritables réserves d’eau naturelles, bien utiles en période de grande sécheresse. Le Quaternaire a laissé, lui aussi, ses alluvions sous forme de gros galets roulés.

L’appellation bénéficie d un climat typiquement méditerranéen avec des étés chauds et des averses peu fréquentes.

On compte à peine quatre-vingts jours de pluie par an en moyenne. Ici, le vent et le soleil dominent. Le vent du nord-ouest, assez modéré, sèche les rosées matinales et concourt à un bon état sanitaire des vignes. Le vent marin venu du sud tempère les chaleurs du climat méditerranéen. Comme pour les sols, on note des différences sensibles entre les secteurs selon l’altitude, qui varie de 100 à 400 mètres, et la plus ou moins grande protection du vent du nord.

Méridional, l’encépagement du vignoble de Saint-Chinian donne tous leurs caractères aux vins. Grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan cinsault et lledoner pelut constituent la liste des cépages autorisés par le décret d’appellation.

Aujourd’hui, les vins rouges représentent à eux seuls 89 % des volumes déclarés dans l’appellation. Tantôt fruités, souples et généreux, tantôt corsés, longs en bouche et typés, certains Saint-Chinian trouvent leur plénitude dans la jeunesse quand d’autres devront patienter de trois à cinq ans. De faible acidité, les tanins parfois biens présents mûrissent rapidement, donnant des vins au grain velouté, qui se conservent pendant plusieurs années.

Le décret de la reconnaissance de l’AOC Saint-Chinian en blanc fut publié en 2005. Les vins sont issus de l’assemblage d’au moins deux cépages principaux choisis parmi le Grenache blanc (au moins 30%), Marsanne, Roussanne et

© AOC - Saint-Chinian

© AOC - Saint-Chinian

Vermentino (Rolle). Les cépages complémentaires sont les viognier, clairette, carignan blanc, bourboulenc et maccabeu.

Il existe aujourd'hui une appellation régionale Languedoc et une appellation sous-régionale Saint-Chinian, mais aussi deux appellations communales: Saint-Chinian-Berlou et Saint-Chinian-Roquebrun.

Depuis 20 ans, les vignerons de Saint-Chinian ont entamé une identification de leurs meilleurs terroirs. Il s'agit de distinguer certaines zones pour leur excellence et leur typicité. Deux d'entre elles sont ainsi entrées dans une démarche dite «de hiérarchisation». Il s'agit des terroirs de Berlou et de Roquebrun, dont les vins rouges ont été reconnus en appellations communales par l'INAO le 4 février 2005.

Faugères

Situés à 20 km au nord de Béziers et de Pézenas, les 2075 ha de l'appellation Faugères (AOC depuis 1982 pour ses rouges et rosés, 2005 pour ses blancs), s'étendent autour des 7 villages du cru sur un magnifique terroir homogène de schistes. Les vignes, enchâssées dans un paysage de chênes verts, châtaigniers, arbousiers et cistes, sont plantées sur ce terroir homogène unique en Languedoc. Les schistes, de couleurs jaunes, ocres, orangés ou bleus en profondeur, sont ici reconnus pour leur capacité à bien drainer l'eau et permettre à la vigne de résister aux violentes chaleurs estivales.

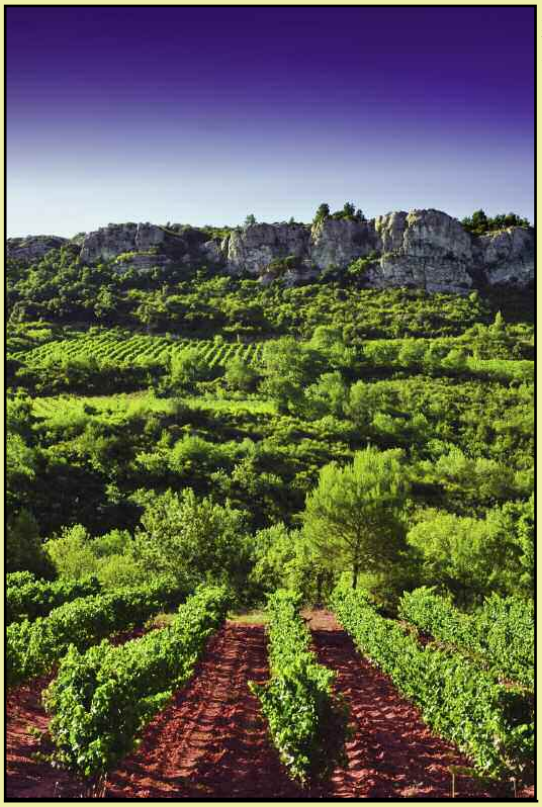
En profondeur les cassures de la roche mère permettent aux racines de descendre à la recherche d'une humidité salvatrice. Ses paysages remarquables et protégés, formés de coteaux, entaillés de petites vallées, qui culminent à 400 m d'altitude, sont très favorables à l'implantation d'un vignoble de qualité.

La cinquantaine de vignerons de Faugères s'attachent, jour après jour, à protéger ce terroir unique et millésime après millésime ils le sculptent pour restituer les équilibres nécessaires à l'expression de toute la complexité de ces vins exceptionnels.

Ces pratiques, associées à un climat particulièrement favorable, font, qu'à ce jour, Faugères s'affiche comme une des rares appellations à avoir un tiers de ses surfaces en agriculture biologique ou en biodynamie avec des rendements parmi les plus bas de France (33hl/ha).

Les cépages syrah, grenache, mourvèdre, carignan et cinsault présentent des vins rouges amples, ronds et puissants, soutenus par des tanins élégants. Certaines cuvées ambitieuses et particulièrement concentrées nous offrent toute la vigueur et la richesse aromatique des vins du sud avec un potentiel de garde pouvant aisément dépasser la décénnie!

Les cépages sont identiques pour les rosés aux notes florales et arômes de petits fruits rouges. Les roussanne, grenache blanc, marsanne, vermentino (rolle) expriment parfaitement la minéralité de ce terroir de Schiste dans les rares vins blancs qui, comme à Saint-Chinian, n'ont obtenu leur AOC qu'en 2005.


© AOC - Saint-Chinian

Saint-Chinian en Faugères "Een natuur van leisteen", maar niet alleen dat...

Saint-Chinian

Genesteld tussen de Orb et de groene vallei van de Vernazobre slingert het wijngebied zich rond twintig dorpen die, in het noordwesten van Béziers, de wijn van Saint-Chinian produceren.

Het was in de VIIIe eeuw dat de Benedictijner monniken de oevers van de Vernazobre ontgonnen en de eerste wijnstokken invoerden op de huidige locatie van Saint-Chinian. De Heilige Anianus, volgeling van Benedictus van Aniane, stichtte een abdij en gaf zijn naam aan het dorp: Sanch Anian, dat in de Middeleeuwen Saint-Chinian werd.

Vanaf 1945 werd economist Jules Milhau, burgemeester van Causses-et-Veyran, zich ervan bewust dat de toekomst van de wijngaarden met lage rendementen bestond uit de productie van kwaliteitswijn. Van de benaming VDQS, die toen het levenslicht aanschouwde, tot de erkenning van de AOC in 1982 heeft dit streven naar kwaliteit ruimschoots vrucht afgeworpen met een appellation die dag na dag aan bekendheid wint. De Belgische wijnkenners hebben dit goed begrepen, want een op 4 flessen Saint-Chinian die bestemd is voor de export komt in hun kelders terecht!

De appellation is verdeeld in twee zichtbaar verschillende terroirs. In het noorden domineren lei- en zandsteen, die 90% van het volume van de bodems kunnen innemen. Dit zure gesteente vertoont de bijzonderheid de warmte van de dag op te slaan om ze 's nachts af te geven. Een factor die op sommige percelen microklimaten creëert. De wijnstok moet diep wortelen voor het vrij zeldzame water. In het zuiden gaat het om kalksteen, afgezet door de zee in het secundair, in combinatie met bauxiet en klei. Men vindt er een geheel van kleine plateaus met een zeer oppervlakkige aardlaag waardoor de wijnstok diep moet wortelen.

Het heuvelachtige landschap, gekenmerkt door met dennen en witte eiken beplante heuvels, wordt vaak doorgroefd door beekjes.

Sommige ondergronden bewaren de herinnering aan koraalriffen die echte natuurlijke waterreserves vormen, zeer nuttig in periodes van grote droogte. Het quartair heeft ook zijn aanslibsels achtergelaten in de vorm van grote rolkeien.

De appellation geniet een typisch mediterraan klimaat met warme zomers en weinig frequente regenbuien.

Gemiddeld zijn er slechts tachtig regendagen per jaar. Hier overheersen wind en zon. De vrij gematigde noordwestenwind droogt de ochtenddauw en draagt bij tot de goede gezondheid van de wijnstokken. De zeewind uit het zuiden tempert de hitte van het mediterrane klimaat. Zoals bij de bodems zijn er merkbare verschillen tussen de sectoren naargelang de hoogte, die verschilt van 100 tot 400 meter boven de zeespiegel, en naargelang de min of meer grote beschutting tegen de noordenwind.

Het assortiment aan druivensoorten van het mediterrane Saint-Chinian geeft de wijnen hun karakter. Zwarte Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault en Lledoner pelut vormen de lijst van de druivensoorten die worden toegestaan door het decreet van de appellation.

Vandaag vertegenwoordigen de rode wijnen 89% van de aangegeven volumes in de

© AOC - Saint-Chinian

appellation. Nu eens fruitig, soepel en vol, dan weer pittig en typisch met een lange afdronk, vinden sommige Saint-Chinians hun volheid in hun jeugd terwijl andere drie tot vijf jaar geduld moeten oefenen. Ze hebben een lage zuurgraad, de soms duidelijk aanwezige tannines rijpen snel, wat zachte wijnen geeft die gedurende meerdere jaren bewaard kunnen worden.
Het decreet tot erkenning van de AOC Saint-Chinian voor witte wijnen werd gepubliceerd in 2005. De wijnen zijn afkomstig van de assemblage van minstens twee hoofdvariëteiten gekozen uit de witte Grenache (minstens 30%), Marsanne, Roussanne en Vermentino (Rolle). De aanvullende druivensoorten zijn de Viognier, Clairette, witte Carignan, Bourboulenc en Maccabeu.

Vandaag is er een regionale appellation Languedoc en een subregionale appellation Saint-Chinian, maar er zijn ook twee gemeentelijke appellations: Saint-Chinian-Berlou en Saint-Chinian-Roquebrun.
De wijnbouwers van Saint-Chinian zijn al sinds 20 jaar begonnen met het identificeren van hun beste terroirs. Het gaat erom bepaalde zones te onderscheiden om hun uitmuntendheid en hun typisch karakter. Twee ervan zijn zo opgenomen in een zogenaamde "hiërarchische" benadering. Het gaat om de terroirs van Berlou en van Roquebrun, waarvan de rode wijnen erkend werden in gemeentelijke appellations door het INAO op 4 februari 2005.

Faugères

Gelegen op 20 km ten noorden van Béziers en van Pézenas strekken de 2075 ha van de appellation Faugères (AOC sinds 1982 voor de rode en roséwijnen, sinds 2005 voor de witte wijnen) zich uit rond 7 crudorpen op een prachtig homogeen terroir van leisteen. De wijnstokken, ingebed in een landschap van groene eiken, kastanjebomen, aardbeibomen en cistusrozen, zijn geplant op dit unieke homogene terroir in de Languedoc. Het leigesteente, dat geel, oker, oranje of blauw is in de diepte, is hier bekend om zijn vermogen het water goed te draineren en de wijnstok in staat te stellen de felle zomerhitte te doorstaan.
De breuken in het moedergesteente laten de wortels door die op zoek zijn naar het reddende water. De opmerkelijke en beschermde landschappen bestaande uit hellingen, doorkerfd door valleitjes, oplopend tot 400 m boven de zeespiegel, zijn zeer gunstig voor de inplanting van een kwaliteitswijngebied.

Het vijftigtal wijnbouwers van Faugères spannen zich dag na dag in om dit unieke terroir te beschermen en wijnjaar na wijnjaar geven ze het vorm om het evenwicht te herstellen dat noodzakelijk is voor de uitdrukking van alle complexiteit van deze uitzonderlijke wijnen.
Dankzij deze praktijken, in combinatie met een bijzonder gunstig klimaat, is Faugères vandaag een van de zeldzame appellations met een derde van haar oppervlakte in biologische landbouw of in biodynamische landbouw en met een van de laagste rendementen van Frankrijk (33hl/ha).
De variëteiten Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan en Cinsault leveren overvloedige, ronde en krachtige rode wijnen, ondersteund door elegante tannines. Sommige ambitieuze en erg geconcentreerde cuvées bieden alle kracht en aromatische rijkdom van de wijnen van het zuiden met een bewaarpotentieel dat gemakkelijk het decennium kan overtreffen!
De variëteiten zijn dezelfde voor de roséwijnen, met toetsen van bloemen en aroma's van kleine rode vruchten.
De Roussanne, witte Grenache, Marsanne, Vermentino (Rolle) brengen het minerale karakter van dit terroir van leisteen perfect tot uitdrukking in de zeldzame witte wijnen die, net als in Saint-Chinian, hun AOC pas verkregen hebben in 2005.

© AOC - Saint-Chinian

Saint-Chinian and Faugères, "schale by nature" but not solely...

Saint-Chinian

Nestling between the Orb and the verdant valley of the Vernazobre, the vineyard rolls around twenty villages which produce, to the North-West of Béziers, the Saint-Chinian wine.

It was in the 8th century that the Benedictine Monks cleared the banks of the Vernazobre and introduced the first vines on to the current Saint-Chinian site. St Anian, disciple of Benoît d'Aniane, founded an abbey and gave his name to the village: Sanch Anian, which in the Middle Ages was to become Saint-Chinian.

By 1945, the economist Jules Milhau, Mayor of Causse-et-Veyran, had realized that the future of the poor-yield slopes was to produce fine wines. From the VDQS denomination which then came to light with the recognition of the AOC in 1982, this search for quality has been immensely successful, with an appellation of which the repudiation is growing from day to day. Belgian wine-lovers are not wrong about it furthermore, because one in four of the exported bottles of Saint-Chinian now end up in their cellars!

The appellation is shared by two appreciably different kinds of soil. To the North, shale and sandstone predominate. The vine must then seek its relatively rare water from deep underground.. To the South, it is limestone, deposited by the sea in the Mesozoic Era.

The undulating landscape, punctuated by hills planted with pines and white oaks, is often scarred by little streams.

Certain subsoils preserve a memory of coral reefs which constitute true natural water reserves, really useful in periods of drought.

The appellation benefits from a typically Mediterranean climate with hot summers and infrequent showers.

There are hardly eighty days of rain a year on average. Here, the wind and the sun predominate. The wind from the North-West, fairly moderate, dries the morning dew and contributes to the vines' good state of health. The sea wind coming from the south moderates the heat of the Mediterranean climate. As for the soils, there are substantial differences between the sectors according to the altitude, which varies from 100 to 400 metres, and the great or lesser protection from the north wind.

Southerly, the vines of the Saint-Chinian vineyard give the vines their various natures. Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan Cinsault and Lledoner Pelut constitute the list of the grape varieties authorized by the appellation's decree.

Today, red wines account on their own for 89% of the volumes declared in the appellation. Sometimes fruity, flexible and generous, sometimes vigorous, lingering in the mouth and typified, certain Saint-Chinian wines are at their best when young while others must wait for three to five years. With low acidity, the omnipresent tannins sometimes mature quickly, giving a velvety grain to the wines, which can be laid down for several years.

The decree of the recognition of the Saint-Chinian AOC for white wine was published in 2005. The wines result from the blending at least two main grapes varieties selected among Grenache Blanc (at least 30%), Marsanne, Roussanne and Vermentino (Rolle). Additional grapes varieties include Viognier, Clairette, Carignan Blanc, Bourboulenc and Maccabeu.

For 20 years, the vine growers of Saint-Chinian have embarked upon a process of identifying their best soils. It is a question of distinguishing certain areas for their excellence and their typicality. Two of them have thus entered into an approach known as "hierarchisation". It is a question the soils of Berlou and Roquebrun, the red wines of which were recognised as communal appellations by the INAO on February 2005.

© AOC - Saint-Chinian

Faugères

Located some 20 kilometres to the north of Béziers and Pézenas, the 2,075 hectares of the Faugères appellation (AOC since 1982 for its red and rosé wines, 2005 for its white), extend around the wine's seven villages on a splendid homogeneous area of shale soil. The vines, embedded in a landscape of holm oaks, chestnut trees, strawberry trees and rockroses, are planted in this homogeneous soil that is unique in the Languedoc. The shale of deep yellow, ochre, orange or blue colours is recognised here for its drainage capacities and for enabling the vine to withstand the violent summer heat.

The fifty or so vine growers of Faugères endeavour, day after day, to protect this unique soil and, vintage after vintage, they sculpt it in order to restore the necessary balances for the expression of the full complexity of these exceptional wines.

These practices, associated with a particularly favourable climate, make, to date, Faugères one of the rare appellations to have a third of its surfaces in organic or biodynamic farming, with yields among the lowest in France (33hl/ha).

The Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan and Cinsault grapes deliver ample, rounded and powerful red wines, supported by elegant tannins. Certain ambitious and particularly concentrated vintages offer us all the strength and the aromatic wealth of the wines of the south, with a laying-down potential that can easily exceed a decade!

The grape varieties are identical for the rosé wines with their floral notes and their little red fruit flavours.

The Roussanne, Grenache Blanc, Marsanne and Vermentino (Rolle) perfectly express the minerality of this shale soil in the rare white wines which, as in Saint-Chinian, obtained their AOC only in 2005.

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*** Gite.

Accueil de/ Onthaal camping-car
Motorhome Reception

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

Bdy Culture Biodynamique.
Biodynamische cultuur.
Biodynamic cultivation.

Bio Culture Biologique.
Biologische cultuur.
Biological cultivation.

TERRA VITIS Terra Vitis

Recommandé par V.T.A. Recommandé pour sa qualité et son prix.
Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.
Recommended for its quality and price.

SY: syrah - GR: grenache - MO: mourvèdre - CIN: cinsault - CA: carignan - LP: lladoner pelut - AL: Alicante - CS: cabernet sauvignon - CF: cabernet franc - VI: viognier - ROU: roussanne - GB: grenache blanc - MA: marsanne - MU: muscat

Bdy Bio

26 Domaine Borie La Vitarèle "Les Crès"

Vue: *Grenat concentré.*
Nez: *Un ensemble chaleureux et expressif, sur les fruits confiturés voire macérés. Quelques effluves de cacao, moka, voire de caramel apportent douceur et complexité à l'ensemble.*
Bouche: *La bouche se montre dense, corpulente, presque corsée. Les fruits macérés s'y livrent sans retenue. La charge tannique, puissante mais élégante conforte la structure et gage d'un beau potentiel de garde. Ce vin ambitieux va parfaire son équilibre d'ici 1 à 2 ans.*

★★(★)
(2015-19) *SY:60 - GR:30 - MO:10* **17/20**

www.borielavitarele.com

Bdy Bio

26 Domaine Borie La Vitarèle "Les Schistes"

Vue: *Rubis profond.*
Nez: *Un bouquet éloquent, qui exhale d'emblée un chatoyant panier de fruits rouges et noirs bien mûrs, complété par des effluves d'épices douces.*
Bouche: *Charnue et suave, cette cuvée ambitieuse et déjà bien épanouie jouit d'un fruité intact et généreux. De délicates notes épicées et minérales apportent davantage de caractère en milieu de bouche et la finale se révèle longue et soutenue par une délicate acidité ascendante.*

★★(★)
(2015-18) *SY:50 - GR:42 - CA:8* **16,5/20**

www.borielavitarele.fr

23 Domaine La Croix Sainte Eulalie "Armandélis"

Vue: *Grenat intense à reflets violacés.*
Nez: *Profond et doucereux, mêlant dans une parfaite harmonie, le registre des fruits rouges confits (cerise), du cacao et des épices douces.*
Bouche: *Imposant d'emblée sa puissance épicée (poivre noir, garrigue) et minérale, ce cru richement construit est bâti pour affronter les ans. Ses tanins, fermes et distingués, ne demandent qu'à se fondre dans une matière fruitée très concentrée et mûre (baies noires), qui révèle un grand potentiel.*

8,20 € ★★★
(2015-18) *SY:80 - MO:20* **16/20**

www.croixsainteeulalie.net

31 Mas Champart "Côte d'Arbo"

Vue: *Splendide robe pourpre violacé, très concentrée.*
Nez: *Un ensemble à forte personnalité, qui mêle des senteurs de baies noires sauvages (cassis, sureau) aux notes minérales et épicées (poivre, garrigue).*
Bouche: *Ce cru de haut rang fait honneur à son appellation. Richement doté et encore très jeune en bouche, il livre une matière concentrée et généreusement fruitée (cerise, cassis), mêlée aux saveurs d'épices et de réglisse. Les tanins, vifs et nobles, ne demandent qu'à se fondre. Un vin très prometteur.*

★★★
(14-18) *SY:35 - GR:30 - CA/CIN:25 - MO:10* **16/20**

Assignan

© AOC - Saint-Chinian

14 Domaine Les Eminades "Cebenna"

Vue: *Pourpre intense au disque violacé.*
Nez: *Ouvert et chaleureux, l'ensemble souligne des accents de fruits rouges cuits (fraise, griotte, gelée de framboises) et les notes lactiques.*
Bouche: *D'emblée, les dégustateurs soulignent la texture serrée et dense de ce cru ambitieux. La charpente tannique, ferme et distinguée à la fois, ne demandant qu'à se fondre, enveloppe une matière fruitée concentrée, charnue, sur les fruits rouges et noirs. Fraîcheur et suavité, complexité et potentiel.*

★★(★)
(2015-18) *SY - GR - MO* **16/20**

www.leseminades.fr

64 Cave de Roquebrun "Les Fiefs d'Aupenac" St-Chinian Roquebrun

Vue: *Pourpre violacé très intense.*
Nez: *Bouquet distingué, mêlant les arômes de cerise noire aux notes finement toastées et de boisé oriental (santal, cèdre).*
Bouche: *Splendide bouche, offrant beaucoup de sève et une matière particulièrement dense et de grande maturité (myrtille, griotte, mûre), enveloppée de tanins distingués, ne demandant qu'à se fondre davantage. Longue finale racée, pour un cru de beau potentiel.*

★★(★)
(2015-18) *SY:60 - GR:20 - MO:20* **16/20**

www.cave-roquebrun.fr

12 Château La Dournie

Vue: *Rubis grenat au disque bleuté.*
Nez: *Intensément parfumé, associant les notes minérales (encre, graphite) et les arômes épicés (garrigue) et réglissés.*
Bouche: *On relève dès l'attaque le potentiel et la structure de ce cru sérieux, solidement construit et de belle typicité. Les saveurs épicées et minérales se confirment en milieu de bouche mais l'ensemble n'est pas dénué de fruit (baies noires sauvages). Puissante finale, à la fois corsée et distinguée, qui pourra s'affiner d'ici 1 à 2 ans.*

★★★
(2015-18) *SY:60 - GR:15 - CA:25* **15,5/20**

www.chateauladournie.com

43 Vignerons de Cessenon "Domaine de l'Ane Blanc" - Cuvée Excellence

Vue: *Rubis carmin profond et éclatant.*
Nez: *Elégant et doux, associant les notes de boisé noble et de tabac blond presque caramélisé aux arômes de fruits noirs bien mûrs.*
Bouche: *Franc et de texture assez serrée, cette cuvée voit son élevage respecter totalement son fruit. Les saveurs finement noisettées s'associent à un registre fruité (baies noires sauvages), dans un ensemble presque fondu, qui privilégie la finesse de texture.*

8,90 €
★★
(2015-17) *SY - GR* **15,5/20**

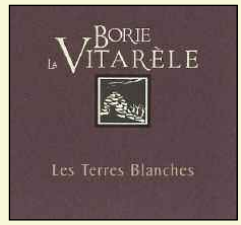
www.vignerons-cessenon.com

© AOC - Saint-Chinian

Berlou

Bdy Bio

26 Domaine Borie La Vitarèle
"Les Terres Blanches"



Vue: *Carminé éclatant.*
Nez: *Une grande douceur se dégage de ce bouquet ouvert et voluptueux! Des notes florales (violette, rose) et de confiserie (guimauve, cuberdon) laissent place à l'aération à une corbeille de fruits rouges.*
Bouche: *Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée franche et juteuse, fruitée à souhait, relevée par un beau gras en milieu de bouche et soutenue par une acidité tonifiante. Finale persistante, tout en pulpe, sur les fruits rouges confiturés.*

★★
(2014-17) *SY:48 - GR:48 - MO:4* **15,5/20**

www.borielavitarele.fr

24 Domaine Boissezon Guiraud
"Les Cerises"

Vue: *Rubis carmin ne présentant plus de signe de jeunesse.*
Nez: *De belle typicité, ce nez généreux livre ses senteurs de minéralité (encre, terre) aux arômes de fruits noirs et d'épices.*
Bouche: *Extrêmement suave et généreuse, cette bouche croquante et charnue impose une finesse de grain et une densité de matière appréciables. Les dégustateurs soulignent le charme de son fruité intense (griotte, mûre) et rafraîchissant par le support d'acidité dosé et omniprésent. Très séduisant!*

★★(★)
(15-17) *SY:52 - GR:17 - CA: 17 - CIN:14* **15/20**

www.michel-pompilia-guiraud.com

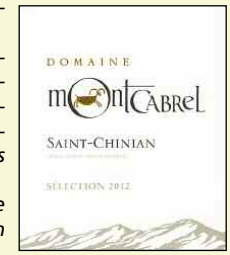
64 Cave de Roquebrun "Roches Noires"
St-Chinian Roquebrun

Vue: *Rubis pourpre, concentré.*
Nez: *Une décoction de fruits rouges (gelée de framboises, cerise, fraise), assortie d'une touche lactique. Note de confiserie à l'aération (grenade).*
Bouche: *Une bouche gourmande, intensément fruitée, privilégiant d'exubérantes saveurs de cerise confite et de cacao. Ce cru charmeur et séveux séduit par son enveloppement; il conserve une belle fraîcheur d'ensemble, illustrée en finale par une jolie acidité équilibrante.*

★★
(2014-16) *SY:60 - GR:20 - MO:20* **15/20**

www.cave-roquebrun.fr

42 Domaine Montcabrel



Vue: *Robe cerise assez concentrée.*
Nez: *Charmeur par ses senteurs de framboise et de grenade, ce nez enveloppé présente une expression aromatique qui évolue vers les épices douces à l'aération.*
Bouche: *Gourmande, dotée d'une agréable expression de fruits rouges (cerise, framboise), cette cuvée s'apparente à une confiserie. Les dégustateurs soulignent sa fraîcheur d'ensemble et le caractère longiligne et délicat de sa finale gourmande, presque lactique.*

5,50 € ★★(★)
(2014-16) *SY:50 - GR:50* **14,5/20**

Roquebrun

© AOC - Saint-Chinian

Bio

9 Mas de Cynanque "Fleur"

Vue: *Rubis éclatant à nuances bleutées.*
Nez: *Particulièrement expressif et charmeur par ses senteurs de crème de cerise et de framboises, le nez se complète à l'aération de séduisantes senteurs de pivoine et de violette.*
Bouche: *Tout en pulpe, ce vin livre une bouche séduisante et juteuse où la priorité est accordée à l'expression du fruit (cerise, fraise). On appécie la franchise de l'ensemble et l'équilibre déjà atteint entre le moelleux et la charpente. Un vin de plaisir!*

6,50 € (2014-15) *SY:10 - GR:20 - CA:70* ★★ **14,5/20**

www.masdecynanques.com

1 Domaine du Tabatau "Camprigou"

Vue: *Joli carmin à nuances bleutées.*
Nez: *Confituré, livrant de séduisants arômes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, cerise), assortis d'une touche florale et de confiserie.*
Bouche: *Relevé par une belle acidité tonifiante, ce cu franc et suave privilégie ouvertement l'expression d'un fruité gourmand et de belle maturité. On y apprécie les saveurs de baies rouges et noires légèrement acidulées, dans un ensemble friand et longiligne, déjà agréable aujourd'hui.*

(14-16) *GR - SY - CA* ★★ **14,5/20**

www.domaine-du-tabatau.fr

Terra Vitis

25 Château Jougrand

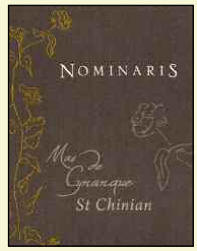
Vue: *Robe framboise, peu intense et de belle brillance.*
Nez: *Premier nez fruité et engageant. A l'aération, un caractère plus affirmé s'impose, illustré par les notes de minéralité et de brûlis.*
Bouche: *Travaillé davantage en finesse qu'en puissance, ce cru livre une bouche devant encore gagner en maturité et précision. Les saveurs de fruits cuits s'y associent à la minéralité et aux notes réglissées. Incontestablement, un cru prometteur, qui doit encore harmoniser ses qualités.*

3,90 € (2014-16) *SY:40 - GR:30 - MO:20 - CA:10* ★★(★) **14/20**

© AOC - Saint-Chinian

Bio

9 Mas de Cynanque "Nominaris"



Vue: *Robe ébène, impressionnante de concentration!*
Nez: *Premier nez somptueux, témoignant d'un bel élevage, certes présent, mais de grande noblesse (santal, cèdre).*
La cerise confite et les épices douces apparaissent au fil de l'aération.
Bouche: *Ce cru a fait l'unanimité. La bouche est énorme.*
Son fruité intense (cassis, cerise noire), ses saveurs de cacao, épices et réglisse, n'ont d'égal que sa distinction de tanins. Finale interminable pour cette promenade dans la garrigue. Un très grand vin!

★★(★)
(2015-20) *Syrah majoritaire* **18/20**

www.masdecynanque.com

30 Pech de Lune "L'Espace d'un moment"

Vue: *Somptueuse robe pourpre, presque d'encre.*
Nez: *Un bouquet complexe et profond, associant les senteurs cacaotées, fruitées (baies noires sauvages), épicées et de boisé délicat.*
Bouche: *Ce cru très ambitieux donne le ton dès l'attaque. Soutenu par une charpente, noble et partiellement fondue, il livre en milieu de bouche une trame serrée, qui voit le fruité intense (cassis, sureau, mûre sauvage) s'exprimer sans réserve. Grand avenir pour ce vin sudiste de haute tenue, ponctué d'une interminable finale épicée et grillée.*

12,00 € (2015-19) *SY:70 - GR:30* ★★★ **17/20**

www.pechdelune.fr

41 Domaine des Madalle "Cuvée de Maître Jacques"

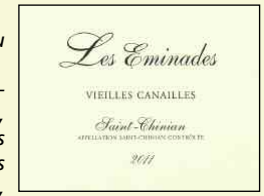
Vue: *Rubis grenat profond.*
Nez: *Splendide bouquet de caractère, associant les notes de réglisse, épices (poivre rose, genévrier) et baies noires sauvages (mûre).*
Bouche: *La densité de trame s'impose d'emblée, révélant une grande concentration de matière. De puissantes saveurs épicées et fruitées (cassis, sureau) s'associent avec réussite, dans un ensemble encore très jeune, qui doit fondre ses éléments. Tanins fermes et soyeux à la fois.*
Un cru bâti pour affronter l'avenir avec sérénité.

13,00 € (2015-20) *SY:50 - GR:50* ★★★ **17/20**

www.domainedesmadalle.com

Bio

14 Domaine Les Eminades "Vieilles Canailles"



Vue: *Rubis profond au disque fermé.*
Nez: *Un bouquet énorme. Mûr et profond, presque capiteux, sur les griottes, myrtilles, cassis au sirop. A l'aération, quelques notes minérales (encre, sous-bois, épices).*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Pleine, riche et grasse, elle offre un fruité remarquable, dans un ensemble où la trame serrée n'a d'égal que la noblesse des tanins. L'équilibre aciditélalcool est atteint et la finale, interminable, ponctue l'ensemble en queue de paon. Un cru de haut rang.*

(2014-18) *CA:100* ★★ **17/20**

www.leseminades.fr

Berlou

© AOC - Saint-Chinian

48 Château Cazal Viel "Vieilles Vignes"

Vue: *Rubis cerise de belle brillance.*
Nez: *Bouquet ouvert et complexe, offrant un superbe panier de fruits rouges et noirs bien mûrs, assortis d'expressives notes de minéralité (pierre à fusil, encre) et d'épices (genévrier).*
Bouche: *L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée riche et structurée. Les épices et notes minérales s'y imposent sans retenue et les fruits noirs (sureau, myrtille) s'y expriment généreusement. Ce vin doté d'un beau gras, volumineux, est bâti pour affronter les ans; il va encore gagner en fondu.*

★★(★)
(2015-19) *SY - GR - MO* **16,5/20**

www.laurent-miquel.com

38 Dom. La Maurine Rouge "Secrets de Paul"

Vue: *Superbe robe rubis profond.*
Nez: *Magnifique bouquet sudiste! Les fruits rouges et noirs confiturés s'exhalent dans un ensemble de caractère, assorti de quelques notes minérales (encre, terre) et épicées.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent la corpulence et la vigueur d'une cuvée ambitieuse qui laisse ses saveurs de fruits noirs mûrs s'exprimer librement (myrtille, cassis, bigarreaux). L'équilibre gras/acidité est atteint et la finale se montre longue et suave. Grand vin de gastronomie.*

★★(★)
(2014-18) *SY - CA* **16,5/20**

www.lamaurinerouge.com

7 Château Belot "Best of Belot"

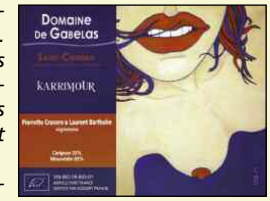
Vue: *Grenat profond concentré.*
Nez: *D'élégantes notes de tabac et de boisé noble enveloppent un registre aromatique évoquant les fruits noirs et une fine note grillée.*
Bouche: *Particulièrement ambitieuse et structurée, cette cuvée présente une trame serrée. Sa densité de matière fruitée (baies noires sauvages) s'associe à un puissant registre épicé. La charpente tannique, ferme mais distinguée, va encore gagner en fondu. Ce vin de haute tenue livrera alors son grand potentiel. Patientez un à deux ans.*

★★
(2015-20) *SY:90 - GR:10* **16,5/20**

www.vignoble-belot.com

17 Domaine de Gabelas "Karrimour"

Bio



Vue: *Très jolie robe carminée à nuances grenat.*
Nez: *Parfumé et très engageant, sur des arômes de crème de fruits noirs, boisé délicat et épices.*
Bouche: *L'attaque confirme rapidement l'impression du bouquet par ses puissantes saveurs épicées (poivre, genièvre), qui s'associent à un fruité exubérant (sureau, cassis, mûre). L'ensemble est soutenu par de puissants tanins de grande noblesse, qui vont encore gagner en souplesse. Un cru corsé et de garde, à la personnalité affirmée, très savoureux.*

18,00 € ★★
(2015-19) *CA:35 - MO:65* **16,5/20**

www.legabelas.com

© AOC - Saint-Chinian

Berlou

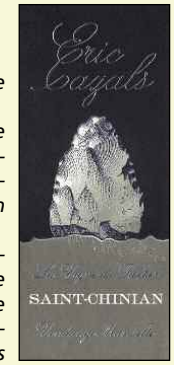
41 Domaine des Madalle
"Ecrin de schiste"

Vue: *Jolie robe rubis profond.*
Nez: *Il porte bien son nom! La minéralité est omniprésente à l'ouverture. Elle se complète d'une belle expression de petites baies noires à l'aération (sureau, cassis, myrtille) et de notes poivrées insistantes.*
Bouche: *Un ensemble corpulent, dont la trame serrée n'a d'égal que la force de tanins qui conservent une grande distinction. Les baies noires et les épices se confirment sans retenue, soutenue par une jolie acidité tonifiante. Ce cru est bâti pour affronter sereinement les ans.*

6,60 € (15-19) *SY:25 - GR:25 - MO:25 - CA:25* ★★★ **16/20**

www.domainedesmadalle.com

10 Eric Cazals
"La Vigne du Rocher"



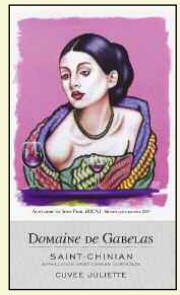
Vue: *Superbe grenat pourpre de grande intensité.*
Nez: *De puissantes effluves de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille) s'associent aux notes d'épices, tabac blond et cuir frais. Un bouquet rès engageant!*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent la densité de ce cru de haute volée, doté d'une puissante ossature. Les saveurs de baies noires et d'épices s'y livrent sans réserve, soutenues par de fins tanins, vifs et distingués, qui ne demandent qu'à se fondre davantage.*

11,00 € (2015-19) *SY:80 - GR:20* ★★(★) **16/20**

www.eric-cazals.fr

Bio

17 Domaine de Gabelas "Cuvée Juliette"



Vue: *Rubis grenat profond, de bel éclat.*
Nez: *Complexe et de grande profondeur, le bouquet mêle les notes de cerise confite, épices et boisé délicat (boîte à cigares).*
Bouche: *Les dégustateurs apprécient l'ambition et la densité de trame de cette cuvée qui voit ses saveurs de baies noires (mûre, cassis) agrémentées d'épices. Elle est soutenue par une charpente tannique encore jeune mais de grande élégance, qui ne demande qu'à se fondre. Déjà agréable et très prometteur.*

12,00 € (2015-19) *SY:75 - MO:25* ★★(★) **16/20**

www.legabelas.com

Bio

21 Domaine Pin des Marguerites

Vue: *Carminé profond, au disque fermé.*
Nez: *Minéralité et petites baies sauvages (airelles, cassis, sureau) se livrent de concert dans ce nez tonique, au caractère affirmé.*
Bouche: *L'attaque, vigoureuse et de texture fine, donne le ton d'une cuvée intense, dont les saveurs fruitées (baies noires) et épicées, se livrent sans retenue. L'ensemble se voit soutenu par de fins tanins, partiellement fondus et la finale, persistante et typée, rejoint le registre des épices.*

(14-17) *SY:40 - GR:30 - CA:20 - MO:10* ★★(★) **15,5/20**

© AOC - Saint-Chinian

30 Pech de Lune "Equinoxe"

Vue: *Rubis grenat profond, encore jeune.*
Nez: *Quelque peu fermé à l'ouverture, puis exprime sans retenue ses senteurs de fruits macérés (prune, cerise), réglisse et d'épices.*
Bouche: *Soutenu par une belle acidité rafraîchissante, ce cru franc et convivial présente une bouche de texture fine et charnue, où s'expriment sans réserve les saveurs de fruits noirs et d'épices. L'ensemble se montre accessible et séveux, ponctué d'une finale réglissée persistante.*

8,00 € (14-16) *SY:40 - GR:30 - CA:30* ★★(★) **15,5/20**

www.pechdelune.fr

24 Domaine Boissezon Guiraud "Comme à Cayenne"

Vue: *Cardinal intense.*
Nez: *Une puissante minéralité s'exprime d'emblée, assortie à un registre épicé insistant (poivre, garrigue, baie de genévrier). Touche de sureau à l'aération.*
Bouche: *Extrêmement savoureux et mûr, ce cru intensément fruité (griotte, myrtille) séduit par son gras, l'élégance de ses tanins partiellement lissés et sa franchise en bouche. La finale, tendue et persistante, rejoint le registre épicé du bouquet. Un vin très typé, vif et soutenu par une belle acidité.*

(2014-17) *GR:85 - CA:15* ★★ **15,5/20**

www.michel-pompilia-guiraud.com

1 Domaine du Tabatau "Lo Tabataïre"

Vue: *Robe rubis concentré.*
Nez: *Bouquet parfumé, très engageant. Une superbe corbeille de fruits, qui s'apparente à une friandise olfactive (violette, framboise, cerise, groseille). Aérien et doucereux.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant, croquante de fruit, gourmande à souhait. Elle offre une belle finesse de trame. De délicats tanins de fruit et une juste acidité apportent structure et fraîcheur en finale. Un vin bien construit, dans le respect du fruit.*

(2014-16) *SY:40 - GR:50 - MO:10* ★★ **15,5/20**

www.domaine-du-tabatau.fr

2 Domaine La Linquière "Le Chant des Cigales"

Vue: *Rubis profond à reflets grenat.*
Nez: *Typé et expressif, associant les arômes de minéralité (truffe, encre), baies noires sauvages et épices.*
Bouche: *Relevé par une acidité tonifiante et d'intenses saveurs épicées, ce cru tendu et expressif offre une bouche longiligne. Les saveurs de mûre sauvage, sureau et cassis se voient soutenues par de jolis tanins charnus et distingués. Finale séveuse, puissante, au grain serré. Belle évolution!*

10,50 € (14-18) *SY:70-MOU:15-CA:15* ★★ **15,5/20**

© AOC - Saint-Chinian

4 Château Coujan "Cuvée Bois Joli"

Vue: *Jolie robe carminée éclatante.*
Nez: *Le bouquet, élégant et profond, livre d'emblée des effluves de boisé fin (tabac blond, caramel). L'aération apporte quelques notes plus doucereuses de pruneau confituré et de réglisse.*
Bouche: *L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée séveuse, ferme, presque virile. Les saveurs fruitées (baies sauvages) laissent rapidement place aux saveurs minérales et épicées, dans un ensemble structuré, aux tanins bien présents. Ce cru corsé va encore gagner en fondu.*

12,70 € (2015-18) *SY:54 - MO:46* ★★ **15,5/20**

www.chateau-coujan.com

28 Domaine Rimbert - St-Chinian Berlou

Vue: *Robe cerise assez intense.*
Nez: *Elégamment parfumé, le bouquet associe avec harmonie les arômes liés à l'élevage et les notes de fruits rouges mûrs.*
Bouche: *Les baies noires sauvages et les épices se livrent dès l'entrée en bouche, appuyant une bouche vive et fraîche, devant encore fondre quelque peu tous ses éléments. Elle est soutenue par d'élégants tanins de grande distinction. Un cru séveux, porté par une solide charpente mais distingué et prometteur!*

(2015-19) *SY:30 - GR:30 - CA:40* ★(★) **15,5/20**

www.domainerimbert.com

22 Domaine des Tourterelles "Hymne à Laurie"

Vue: *Carminé éclatant.*
Nez: *Premier nez sur les épices (thym, laurier, garrigue). Au fil de l'aération apparaissent les senteurs minérales (goudron, encre, terre) et de fruits noirs.*
Bouche: *De grande franchise dès l'attaque, cette cuvée présente beaucoup de mâche et de finesse de grain. Les dégustateurs y soulignent la complémentarité des saveurs fruitées (cassis, myrtille) et épicées (thym, romarin, genévrier). L'ensemble, porteur de promesses, est ponctué d'une longue finale réglissée.*

4,80 € (2015-18) *SY:60 - GR:40* ★★(★) **15/20**

www.domaine-des-tourterelles.fr

35 Château Bousquette "Tradition"

Vue: *Rubis carmin éclatant.*
Nez: *Bouquet assez expressif, se livrant à l'aération de manière subtile et doucereuse. Les notes florales et de fruits rouges confits dominent un ensemble presque crémeux.*
Bouche: *Une friandise! Gourmande et juteuse à souhait, cette cuvée séduit par son expression fruitée exubérante, sa finesse de trame et son parfait équilibre gras/acidité. La finale, ronde et suave, se montre conviviale et propose une rémanence de fruit intense. Un vin épanoui et bien construit.*

6,30 € (14-17) *SY:30 - GR:10 - MO:35 - CA:25* ★★ **15/20**

www.chateaubousquette.com

domaine.rimbert@wanadoo.fr

www.domainerimbert.com

1, rue de l'aire
34360 BERLOU
Tél: 04 67 89 74 66
Fax: 04 67 89 73 98

Gîte 9 personnes
Domaine Rimbert

13 Vignerons de Saint-Chinian

"L'Excellence de Saint-Laurent"

Vue: *Jolie robe carminée, de belle brillance.*
Nez: *De séduisants arômes floraux et de fruits rouges (framboise, grenade) envahissent un bouquet doucereux.*
Bouche: *Une bouche souple et gourmande, qui privilégie le charme d'un fruité juvénile. Les saveurs de cerise et groseille s'y livrent généreusement, dans un ensemble équilibré, rafraîchissant et ponctué d'une finale de grande franchise, sur les fruits frais. Un cru convivial!*

★★(★)
(2014-16) *SY - GR - CA* **14,5/20**

www.vin-saintchinian.com

38 Domaine La Maurine Rouge "Galopins"

Vue: *Cerise assez concentré.*
Nez: *Une friandise olfactive! Les notes de violette, cerise confite et framboise se livrent de concert dans ce bouquet flatteur et engageant.*
Bouche: *La bouche est juteuse et croquante de fruit. De texture fine et suave, elle se révèle quelque peu chaleureuse, tout en séduisant par son caractère convivial. La finale, complétée par une délicate acidité bienvenue, se révèle particulièrement gourmande, sur les fruits rouges.*

★(★)
(2014-16) *GR: - CA* **14,5/20**

www.lamaurinerouge.com

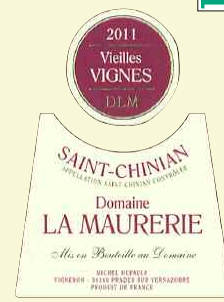
60 Clos La Rivière

Vue: *Splendide robe d'encre, grenat violacé.*
Nez: *Moyennement intense au premier nez, puis s'exprime davantage à l'aération, dans le registre des fruits rouges mûrs voire confiturés.*
Bouche: *Tonique et relevé par une jolie acidité rafraîchissante dès l'attaque, ce cru de belle finesse, longiligne, affirme de séduisantes saveurs de fruits noirs acidulés et d'épices, dans un ensemble parfumé et de belle typicité de terroir. Finale épicée, agréablement persistante.*

★(★)
(2014-16) *SY - GR* **14,5/20**

www.closdelariviere.com

18 Domaine La Maurerie "Vieilles Vignes"



Vue: *Rubis de bel éclat.*
Nez: *Profond et doucereux, livrant quelques notes de crème de fruits (mûre, griotte), assorties d'une touche lactique.*
Bouche: *Un ensemble gourmand, doté d'un bel équilibre acidité/moelleux.*
Travaillé dans un objectif de finesse, ce cru franc et convivial livre en milieu de bouche ses saveurs de fruits rouges frais (cerise, groseille), soutenues par des tanins souples et soyeux. Un cru en dentelles.

7,50 € ★(★)
(2014-15) *SY - GR* **14/20**

www.maurerie.com

© AOC - Saint-Chinian

2 Domaine La Linquière "La Sentenelle 310"

Vue: *Somptueuse robe rubis concentré.*
Nez: *Superbe bouquet sudiste où s'exhalent sans retenue les épices (poivre noir, encens, garrigue, baie de genévrier) et la minéralité (graphite, encre).*
Bouche: *La bouche est à l'avenant et ne laissera personne indifférent. Son caractère bien trempé, corsé et épicé à souhait a fait l'unanimité. Tanins puissants mais nobles, structure serrée et fruité bien présent (baies noires) sont au rendez-vous de ce vin de terroir, très attachant et ambitieux.*

18,00 € (2015-20) *SY:65 - MOU:35* ★★★ **17,5/20**

40 Château Fonsalade "Félix Culpa"

Vue: *Grenat éclatant très intense.*
Nez: *Somptueux bouquet ouvert et complexe, sur un panier de fruits noirs (cassis, mûre). Quelques notes épicées et un boisé extrêmement fin complètent la palette aromatique.*
Bouche: *Une bouche énorme. Dense, concentrée et grasse, elle offre une richesse fruitée intense et très mûre, dans un ensemble extrêmement ambitieux. Les tanins, encore jeunes et très élégants enveloppent une finale intensément fruitée, équilibrée par une acidité bien dosée. Grand vin d'avenir.*

(2014-18) *SY:80 - GR:20* ★★(★) **17,5/20**

www.fonsalade.com

6 Domaine Canet Valette "Maghani"

Bio

Vue: *Superbe robe d'encre très jeune, au disque fermé.*
Nez: *Profondeur et complexité sont au rendez-vous de ce généreux bouquet. On y apprécie les senteurs de minéralité (encre, graphite), baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau) et cacao. Les épices complètent le tableau à l'aération.*
Bouche: *Un cru hors normes, dont l'extrême concentration de matière n'a d'égal que l'élégance des tanins. Les saveurs de baies sauvages et d'épices rivalisent d'intensité et l'ensemble, au grain serré, se montre très persistant. Du grand art.*

(2014-19) *SY - GR - MO* ★★(★) **17,5/20**

www.canetvalette.com

34 Prieuré Saint-André "L'Andréus"

Vue: *Carminé intense.*
Nez: *Un ensemble au caractère affirmé, qui associe les notes de fruits noirs, réglisse et d'épices. Fine touche minérale (encre) à l'aération.*
Bouche: *Dense et révélant une trame serrée, ce vin charnu offre une jolie typicité épicée, assortie de puissantes saveurs de fruits noirs (sureau, cassis, myrtille). Les dégustateurs soulignent la sève de l'ensemble, la profondeur du milieu de bouche et le caractère longiligne d'une finale très élégante.*

9,20 € (2014-17) *SY - MO - CA* ★★★ **17/20**

Canet Valette

© AOC - Saint-Chinian

11 Château du Prieuré des Mourgues "Grande Réserve"

Vue: *Robe extrêmemnt concentrée, presque noire.*
Nez: *Le bouquet révèle une belle intégration du bois, des arômes réglissés et de fruits noirs mûrs, voire confiturés. Engageant!*
Bouche: *On apprécie dès l'attaque le bel exercice de vinification qui a donné naissance à ce vin ambitieux, mûr et concentré, dont la générosité fruitée (griotte, myrtille) n'a d'égal que l'élégance tannique. Un vin de haute densité qui conserve toutefois une grande élégance d'ensemble.*

★★(★)
(2014-17) *SY:70 - GR:20 - MO:10* **16,5/20**

www.prieuredesmourgues.com

12 Château La Dournie "Elise"

Vue: *Carminé intense, de grande densité.*
Nez: *Profond et complexe, associant les senteurs minérales, (graphite, encre), de fruits noirs (sureau), d'épices et de fumée. Un ensemble engageant!*
Bouche: *S'appuyant sur une charpente solide et partiellement fondue, ce cru généreux livre en milieu de bouche une intense expression épicée (poivre), relayée par les saveurs de baies sauvages (cassis, mûre). L'acidité équilibre la maturité du fruit et la finale, persistante, affirme sa puissance.*

★★(★)
(2014-18) *SY - GR* **16,5/20**

www.chateauladournie.com

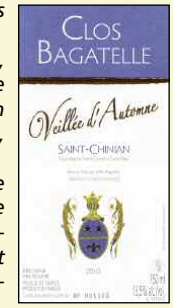
27 Domaine La Madura "Grand Vin"

Vue: *Belle robe cerise, éclatante.*
Nez: *Profond et complexe, ce chatoyant bouquet associe un fruité généreux (baies rouges et noires au sirop) à un boisé extrêmement fin (moka, cuir frais) et quelques notes épicées.*
Bouche: *Solide, ample et riche, particulièrement grasse et suave. Ce cru ambitieux jouit d'une belle structure et d'un fruité intact, soutenu par un boisé noble bien maîtrisé. L'ensemble se voit ponctué d'une longue finale, complexe, délicatement épicée.*

★★
(2015-17) *SY - GR - MO - CA* **16,5/20**

www.lamadura.com

32 Clos Bagatelle "Veillée d'Automne"



Vue: *Jolie robe profonde, rubis soutenu au disque fermé.*
Nez: *Particulièrement engageant, ce bouquet associe avec réussite les senteurs de boisé noble (bien intégré) et de fruits noirs confits, mêlés aux épices de la garrigue.*
Bouche: *Ambition et puissance sont au rendez-vous de cette cuvée intense, dont la trame fruitée très mûre voire macérée se voit soutenue par une vivacité omniprésente et de puissants tanins, nobles, qui ne demandent qu'à achever leur assagissement. Un cru dense et de belle évolution.*

★★(★)
(14-17) *SY:30 - GR:30 - MO:30 - CA:10* **16/20**

www.closbagatelle.com

© AOC - Saint-Chinian

Clos Bagatelle

Bio

6 Domaine Canet Valette "Une et Mille Nuits"

Vue: *Carminé intense, de bel éclat.*
Nez: *Premier nez sur le cuir frais et le tabac. Au fil de l'aération apparaissent les senteurs de garrigue, épices et baies noires.*
Bouche: *Dès l'attaque, ce cru séveux et longiligne affirme sa concentration de fruit et son ambition. Solidement construit (mais sans excès), il voit sa charpente ferme et distinguée soutenir un fruité généreux (sureau, bigarreaux, mûre sauvage). Finale interminable associant épices et cacao.*

★★(★)
(2014-18) *SY - GR - CA - CIN - MO* **16/20**

www.canetvalette.com

40 Château Fonsalade "La Fonsalade" V.V.

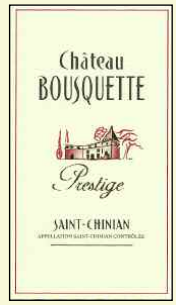
Vue: *Rubis grenat profond.*
Nez: *Intense et de caractère, sur les fruits rouges et noirs bien mûrs, les notes minérales et épicées. A l'aération, fine touche de moka et torréfaction.*
Bouche: *Cette cuvée impose d'emblée son caractère minéral et séveux. Les notes de sous-bois, épices et fruits noirs (cassis, sureau) s'y livrent de concert. Soutenue par des tanins distingués et une belle acidité, la finale va encore fondre ses éléments et parfaire son équilibre d'ici 1 an. Un vin sérieux!*

★★(★)
(2015-17) *SY:25 - GR:75* **16/20**

www.fonsalade.com

Bio

35 Château Bousquette "Prestige"



Vue: *Rubis profond, au disque fermé, encore jeune.*
Nez: *De flatteuses notes de tabac blond, caramel, fruits noirs et réglisse s'expriment dans ce bouquet tout en finesse.*
Bouche: *Doté d'une jolie trame charnue, ce cru dense et tonique voit la maturité de son expression fruitée (baies noires au sirop) équilibrée par les épices et un support d'acidité bien présent. Les tanins se révèlent partiellement fondus et la finale, persistante, séduit par sa typicité épicée. Un cru bien construit.*

★★(★)
9,50 € (2014-16) *SY:75 - GR:25* **15,5/20**

www.chateaubousquette.com

23 Domaine La Croix Sainte Eulalie "Cuvée Baptiste"

Vue: *Rubis de bel éclat, en légère évolution.*
Nez: *Du boisé fin, associé aux notes de figue et de pruneau. Un ensemble doucereux.*
Bouche: *Ce vin suave a bien intégré son élevage. Doté d'une texture douce et fondue, il exprime de savoureuses flaveurs de fruits mûrs et de tabac blond. D'agréables saveurs épicées complètent l'ensemble dans une finale de persistance appréciable.*

★★(★)
9,50 € (14-16) *SY:50 - GR:20 - MO:20 - Ca:10* **15,5/20**

www.croixsainteeulalie.net

© AOC - Saint-Chinian

12 Château La Dournie "Etienne"

Vue: *Rubis grenat profond, disque fermé.*
Nez: *Une séduisante expression fruitée se livre d'emblée (griotte au sirop, myrtille), agrémentée d'une touche lactique charmeuse et d'une fine pointe d'épices douces.*
Bouche: *Les dégustateurs apprécient la typicité épicée de ce cru suave et généreux, dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance de tanins. L'ensemble peut encore se fondre mais offre dès aujourd'hui un charme savoureux (garrigue, fruits noirs). Un cru profond et ambitieux.*

★★
(2014-16) *SY - GR - CA* **15,5/20**

www.chateauladournie.com

28 Domaine Rimbert "Le Mas au Schiste"

Vue: *Rubis profond en léger début d'évolution.*
Nez: *La garrigue s'exprime d'emblée, mêlée aux senteurs de fruits noirs, réglisse et thym.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent la fraîcheur et la tonicité de ce cru suave, distingué et très digeste, dont la concentration de matière fruitée (petites baies noires) se montre convaincante. Un support d'acidité bien présent garantit l'équilibre et la finale, persistante, séduit par son grain serré et sa typicité épicée.*

★★
(2014-17) *SY:30 - GR:30 - CA:40* **15,5/20**

www.domainerimbert.com

16 Domaine Carrière Audier "Le Castelas"

Vue: *Rubis cerise en début d'évolution.*
Nez: *Les notes épicées envahissent le premier nez (thym, garrigue, laurier), rapidement associées aux senteurs de fruits noirs (sureau, mûre sauvage).*
Bouche: *Attaque tendue, nerveuse, reposant sur une acidité bien présente. Les saveurs de baies sauvages acidulées se confirment en milieu de bouche (sureau, groseille, cassis), assorties d'une touche d'épices. Un vin tonique, qui peut encore s'assagir quelque peu.*

6,20 €
★★(★)
(2014-17) *SY:60 - GR:40* **15/20**

www.domainecarriereaudier.com

© AOC - Saint-Chinian

13 Vignerons de St-Chinian
"Renaud de Valon"

Vue: *Rouge cerise limpide et éclatant.*
Nez: *Profond bouquet bien mûr, sur un fruité généreux. L'aération apporte de délicates effluves d'épices douces, enveloppées d'un boisé délicat.*
Bouche: *Bien construite, la bouche se révèle séduisante et aujourd'hui épanouie. Croquante de fruit et présentant des tanins fondus, cette cuvée pleine livre de délicates saveurs épicées. Elle séduit par sa finesse et un bel équilibre d'ensemble. Finale très rafraîchissante.*

★★
(2014-15) *SY - GR - CA* **15/20**

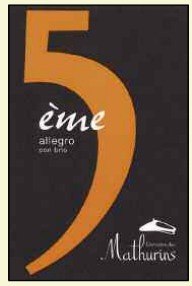
www.vin-saintchinian.com

19 Domaine La Servelière "Fût de chêne"

Vue: *Rubis cerise moyennement concentré, légèrement évolué.*
Nez: *Le registre du tabac blond et du fumé/toasté domine le premier nez. Au fil de l'aération apparaissent de subtiles effluves fruitées (griotte, mûre).*
Bouche: *Attaque est vive et aérienne, élégante. La charpente tannique, encore présente mais distinguée, soutient une matière fruitée expressive et agréablement concentrée (cerise, sureau).*
On apprécie la tonicité et la franchise d'une finale longiligne.

8,50 € ★★
(2014-16) *SY: 60 - GR:20 - MO:20* **15/20**

8 Domaine des Mathurins "5ème"



Vue: *Cerise assez concentré.*
Nez: *Bouquet ouvert et de caractère, imposant d'emblée ses notes minérales (terre, encre) et épicées (poivre, garrigue). L'aération libère davantage ses notes grillées.*
Bouche: *D'emblée incisive et marquée par les épices, la bouche confirme le bouquet. La texture est fine et une agréable acidité apporte équilibre et fraîcheur à l'ensemble. Le registre des fruits frais (sureau, cerise du nord) complète la palette à l'aération. Un cru typé offrant une belle tension.*

11,00 € ★★
(2014-17) *SY:40 - GR:60* **15/20**

www.domainedesmaturins.com

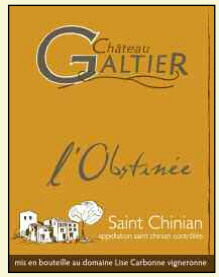
21 Domaine du Pin des Marguerites
"Pétale Pourpre"
Saint Chinian Berlou

Vue: *Jolie robe rubis intense.*
Nez: *Une friandise olfactive! Bouquet ouvert et flatteur, qui associe les notes florales (violette) à la confiserie (cuberdon) et à la gelée de fruits rouges. Engageant!*
Bouche: *L'ensemble confirme les promesses du nez. Croquante et juteuse, cette cuvée offre un fruité chatoyant. Elle livre une trame suave et gourmande, dont on souligne la finesse de grain et l'équilibre acidité/gras. Un vin épanoui.*

★★
(14-15) *SY:10 - GR:20 - MO:20 - CA:50* **15/20**

© AOC - Saint-Chinian

59 Château Galtier "L'Obstinée"



Vue: *Rubis cerise moyennement intense.*
Nez: *Un bouquet puissant, présentant beaucoup de caractère, très minéral (truffe, encre, sous-bois, tourbe). L'aération apporte des notes de fruits noirs (sureau, cassis) et d'épices (baie de genévrier, girofle).*
Bouche: *Dès l'attaque, cette bouche aimable présente davantage de douceur et de fruité croquant. La texture se révèle fine et suave, presque enveloppée, privilégiant la maturité du fruit. Un cru épanoui.*

★★
(2014-15) *SY:60 - GR:40* ***14,5/20***

www.domainegaltier.com

16 Dom. Carrière Audier "Saint Martin de Vieussan" St-Chinian-Roquebrun

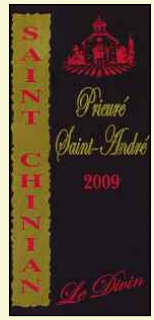
Vue: *Cerise de bel éclat.*
Nez: *Bouquet ouvert, complexe et éloquent. D'un caractère bien trempé, il associe ses effluves épicées (poivre, garrigue, genévrier) à une belle corbeille de fruits noirs, qui s'exhale à l'aération, avec davantage de douceur.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent la finesse de trame et la franchise fruitée d'une cuvée gourmande, où l'acidité est garante de fraîcheur. Quelques saveurs épicées se livrent en milieu de bouche. Un vin très franc, ponctué d'une finale épicée.*

★★
7,90 € (14-15) *SY:30 - GR:20 - MOU:50* ***14,5/20***

www.domainecarriereaudier.com

© AOC - Saint-Chinian

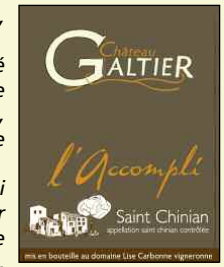
34 Prieuré Saint-André "Le Divin"



Vue: *Très intense, rubis profond au disque fermé.*
Nez: *Les arômes de fruits rouges et noirs confits (griotte, mûre) se livrent de concert, agrémentés d'une subtile touche de boisé fin et de tabac parfumé.*
Bouche: *Ce cru complet et ambitieux est un bel exemple de vinification aboutie. L'élevage s'est mis au service d'une matière fruitée intense et concentrée. On y retrouve les saveurs de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices, dans un ensemble qui va encore achever l'assagissement de sa charpente. Ambitieux!*

13,90 € (2014-17) ★★★ **17/20**

59 Château Galtier "L'Accompli"



Vue: *Rubis grenat intense, sans signe d'évolution.*
Nez: *Puissamment parfumé par ses arômes de coulis de fruits noirs (myrtille, cassis, mûre), ce nez lactique s'avère engageant (cerise confite).*
Bouche: *Très belle cuvée, qui a emporté les suffrages pour la complexité de sa gamme aromatique (réglisse, épices, fruits rouges et noirs confits). De délicats tanins soutiennent un ensemble charnu et doté d'un superbe équilibre, souligné par les dégustateurs.*
Un cru ample et riche, sans aucun excès.

(2014-16) *SY:65 - GR:35* ★★★ **16,5/20**

www.domainegaltier.com

33 Domaine Marquise des Mûres "Les Sagnes"

Vue: *Robe rubis cerise profonde.*
Nez: *On apprécie le caractère d'emblée épicé et minéral (poivre noir, baie de genévrier, graphite) d'un énorme bouquet sudiste.*
Des notes de fruits noirs murs apparaissent à l'aération.
Bouche: *Vigoureuse, presque corsée, la bouche impose sa structure et ses tanins fermes mais distingués. Les saveurs de fruits noirs et d'épices rivalisent de puissance. Ambitieuse et bâtie pour affronter les ans, cette cuvée de terroir est ponctué par une longue finale sèveuses.*

(2015-18) *SY:50 - CA:30 - GR:20* ★★(★) **16/20**

42 Domaine Montcabrel "Dantès"

Vue: *Robe grenat très intense, encore jeune.*
Nez: *Puissant et de caractère, ce nez intense mêle les arômes de boisé noble (cèdre, santal) aux arômes d'épices douces et de baies noires. Cacao à l'aération.*
Bouche: *Extrêmement équilibrée, cette cuvée ample et riche, ambitieuse, mêle avec réussite les saveurs de fruits noirs mûrs et de boisé fin, dans un ensemble distingué, profond, dont la finesse de grain a séduit les dégustateurs. La finale, persistante, révèle une fraîcheur appréciable. Un bel exercice de vinification.*

11,00 € (2014-16) *SY:80 - GR:20* ★★(★) **16/20**

Prades

© AOC - Saint-Chinian

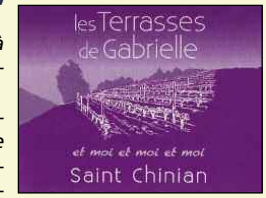
36 Mas d'Albo "Or Brun"

Vue: *Très jolie robe carminée, de grande jeunesse encore.*
Nez: *Cuir frais et réglisse se livrent au premier nez. A l'aération apparaissent quelques arômes de baies noires au sirop.*
Bouche: *Croquante de fruit et d'épices, cette bouche tonique et aérienne bénéficie d'une texture serrée et distinguée à la fois. On y apprécie les saveurs de petites baies acidulées (sureau, cassis, airelles), dans un ensemble doté d'un bel équilibre vivacité/moelleux. Un cru épanoui et gourmand.*

14,50 € (2014-16) *SY:60 - CA:30 - MO:10* ★★(★) **16/20**

www.masdalbo.fr

20 Les Terrasses de Gabrielle "Et moi et moi et moi"



Vue: *Rubis profond à nuances légèrement tuilées.*
Nez: *Enveloppé, ce bouquet chaleureux associe d'intenses notes d'épices douces, figue confiturée, cerise confite et tabac caramélisé.*
Bouche: *Une jolie bouche, savoureuse, équilibrée, dont les saveurs chaleureuses de fruits presque confits (cerise, cassis) trouvent leur équilibre dans une délicate acidité. Les épices se livrent en finale (poivre, garrigue), apportant également une vivacité nécessaire pour ce vin opulent et épanoui.*

8,10 € (2014-15) *SY:30 - LP:50 - MO:20* ★★(★) **15/20**

www.lesterrassesdegabrielle.fr

Gîtes La Roseraie de Saint Martin des Champs

Route de Puimisson • 34490 Murviel-lès-Béziers
Tél: 04 67 32 92 58 • Fax: 04 67 37 84 49 • domaine@saintmartindeschamps.com
www.saintmartindeschamps.com

Bio

33 Marquise des Mûres
"Réserve des Marquises"

Vue: *Rubis profond encore jeune et brillant.*
Nez: *Finesse, complexité et élégance pour ce nez profond, qui associe les baies noires sauvages, le cacao, les épices et le tabac.*
Bouche: *L'attaque, dense et profonde, donne le ton d'une cuvée extrêmement ambitieuse, dont la typicité épicée garantit la fraîcheur. Les tanins de fruit et de bois se complètent magnifiquement, au service du fruit. Cette cuvée de grande ambition est un exemple de vinification aboutie. Superbe.*

19,00 € (2014-18) *SY:55 - CA:40 - GR:5* ★★★ **18/20**

5 Château St Martin des Champs
"Les Terrasses de Fontenilles"

Vue: *Grenat soutenu, presque d'encre, de grande jeunesse.*
Nez: *Enorme bouquet, mêlant dans une grande harmonie les fuits au sirop (cerise confite, mûre, myrtille) les épices douces et le boisé noble.*
Bouche: *Splendide cuvée, ambitieuse, portée par sa concentration, associant dans une parfaite harmonie les saveurs de cassis, myrtilles, épices et cacao. Les dégustateurs soulignent la densité de ce cru de haut rang, qui fait honneur à son appellation. Finale en queue de paon.*

(2014-17) *SY:90 - GR:10* ★★★ **17/20**

www.saintmartindeschamps.com

20 Les Terrasses de Gabrielle
"De l'Attraction des Astres"

Vue: *Rouge intense, au disque légèrement ocré.*
Nez: *Charmeur et délicat, associant les notes de fruits confits (cerise, mûre) et d'épices douces.*
Bouche: *Cette cuvée au caractère affirmé exhale de puissantes saveurs réglissées et épicées (poivre noir), assorties d'une touche de brûlis. Le milieu de bouche confirme la personnalité de l'ensemble; il est suivi d'une très longue finale sur la baie de genévrier et les notes de garrigue.*

11,20 € (2014-16) *GR:50 - MO:25 - CA:25* ★★(★) **15,5/20**

www.lesterrassesdegabrielle.fr

3 Château Quartironi de Sars
"Cuvée Campanil"

Vue: *Cerise moyennement soutenu, au disque évolué.*
Nez: *Enrobé, doucereux, sur des arômes charmeurs de crème de fruits (cerise, myrtille).*
Bouche: *Attaque vive et tonique, pour un vin délicat, doté d'un bel équilibre acidité/gras, qui mêle les saveurs de fruits mûrs en milieu de bouche (cerise, fraise) aux notes réglissées et subtilement épicées en finale. Un vin épanoui de belle typicité.*

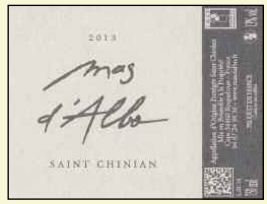
(2014-15) *SY:75 - GR:25* ★★(★) **15/20**

www.vins-quartironi.com

© AOC - Saint-Chinian

Saint-Chinian Rosé

36 Mas d'Albo 2013



Vue: *Rose tendre.*
Nez: *Très joli panier de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) pour un ensemble très parfumé et charmeur, agrémenté d'une touche florale.*
Bouche: *Ce cru friand et de grande franchise, livre une bouche où les saveurs de fruits rouges se montrent très généreuses. Les notes de pâtisserie (tarte aux fraises, gelée de framboises) dominent un ensemble de belle vinosité, doté d'une texture enveloppée et ponctué d'une finale persistante sur une jolie touche acidulée. Belle réussite!*

5,50 € — *SY:40 - GR:40 - MO:20* — ★★(★) **15,5/20**

www.masdalbo.fr

5 Château Saint Martin des Champs "Sélection" 2012

Vue: *Robe saumonée intense.*
Nez: *Parfumé et de grande douceur, sur de flatteuses notes de confiserie et de grenade, framboise.*
Bouche: *Attaque ample et riche, ambitieuse, sur le fruit mûr (fraise, cerise, gelée de framboises), suivie d'un milieu de bouche de texture assez serrée, équilibré par une acidité bien présente. En finale, c'est un panier de fruits gourmands qui s'impose, davantage dans le registre des fruits blancs mûrs (poire, pêche).*

SY:40 - GR:30 - CA:10 - MO:20 — ★★ **15/20**

www.saintmartindeschamps.com

Saint-Chinian Blanc

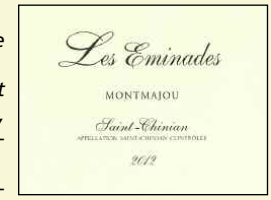
23 Domaine La Croix Sainte Eulalie "Clémence" 2010

Vue: *Robe paille à reflets ocrés, voire vieil or.*
Nez: *Une puissante expression de fruits mûrs (pêche, poire) voire exotiques (ananas, mangue) envahit cet ensemble très fruité, agrémenté d'une fine touche vanillée.*
Bouche: *Ample dès l'attaque, cette bouche généreuse associe une texture assez serrée et délicate à une trame ambitieuse. On apprécie sa mâche et l'intensité des saveurs de fruits jaunes mûrs. L'ensemble est relevé par une fine acidité bienvenue, qui assure l'équilibre. Finale caramélisée très plaisante.*

GR:50 - ROU:40 - VI:10 — ★★ **16/20**

www.croixsainteeulalie.net

14 Domaine Les Eminades "Montmajou" 2012



Vue: *Doré intense de grand éclat.*
Nez: *Premier nez ouvert sur les notes de vanille, caramel au lait et petites noisettes grillées. A l'aération, la minéralité s'exprime davantage.*
Bouche: *Entrée de bouche vive, pleine et suave, relevée par une jolie acidité tonifiante. Les dégustateurs apprécient le caractère séveux et tendu de ce vin longiligne, généreux en saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs. Très longue finale sur l'amande amère, de grande fraîcheur.*

GB - MA — ★★ **15,5/20**

www.leseminades.fr

© AOC - Saint-Chinian

Lors de notre passage, les 2012 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2012 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2012 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

Bio

50 Abbaye Sylva Plana "La Closeraie"

Vue: *Superbe robe profonde, grenat au disque fermé.*
Nez: *Pommadé, presque crémeux, ce bouquet charmeur évoque la crème de griotte et de mûre. Parfums de vanille et d'épices douces.*
Bouche: *Attaque charnue, au grain serré, annonçant une bouche ambitieuse par sa densité de matière. D'insistantes saveurs fruitées (cassis, mûre sauvages) et d'épices (thym, laurier) structurent un ensemble parfaitement construit, paré d'élégants tanins qui ne demandent qu'à se fondre.*

★★★
(2015-18) *SY - GR - MO* **16,5/20**

www.vignoblesbouchard.com

Bio

49 Mas des Capitelles "La Catiede"

Vue: *Robe profonde et concentrée, rubis grenat.*
Nez: *Dense et complexe, associant les senteurs de fruits rouges et noirs au sirop. Touche de cuir frais et d'eucalyptus à l'aération.*
Bouche: *Travaillé avec ambition, mais sans excès ni dureté, ce vin corpulent s'appuie sur une matière concentrée et des tanins fermes et nobles à la fois. On apprécie la force de son grain et la distinction d'une puissante finale qui révèle la complémentarité des épices et des baies sauvages. Belle réussite!*

★★★
(15-18) *SY: 10 - GR:20 - MO:20 - CA:50* **16/20**

www.masdescapitelles.com

Bio

50 Abbaye Sylva Plana "Les Novices"

Vue: *Robe cerise, rubis clairet.*
Nez: *Tout en charme de fruit, mêlant les notes confiturées (fraise, cerise) et de fleurs parfumées (pivoine). Un bouquet très engageant!*
Bouche: *Doté d'une jolie acidité rafraîchissante, ce cru généreux en fruit livre une bouche de texture fine, où s'expriment sans réserve les saveurs de fruits rouges et noirs mûrs (griotte, cassis, mûre sauvage). Pointe de réglisse et une fine amertume rafraîchissante en finale. Un cru très franc.*

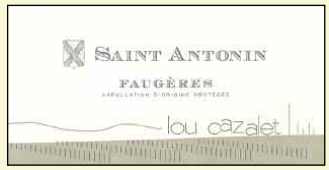
★★(★)
(2014-16) *GR - CIN - CA* **15,5/20**

www.vignoblesbouchard.com

© AOC - Faugères

Bio

51 Saint Antonin "Lou Cazalet"



Vue: *Carminé, limpide et brillant.*
Nez: *Des parfums suaves de fruits cuits (prune, figue) envahissent cet ensemble chaleureux, agrémenté d'une touche de thym.*
Bouche: *Bien équilibrée (moelleux/acidité), cette cuvée tout en charme se montre chaleureuse et enveloppée. On y apprécie la finesse de texture et la franchise de fruit (cerise, myrtille, framboise), dans un ensemble presque épanoui, qui gagnera en harmonie d'ici 1 an.*

★★(★)
(15-17) *SY:20 - GR:40 - MO:10 - CA:30* ***15/20***

www.domainesaintantonin.fr

44 Domaine La Sarabande "Misterioso"

Vue: *Rubis grenat au disque bleuté.*
Nez: *L'expression du fruit mûrs (baies noires) se voit rejointe par une touche épicée et une pointe subtilement minérale à l'aération.*
Bouche: *De texture fine et rafraîchissante, cette cuvée croquante de fruit (mûre sauvage, cassis, sureau, cerise) séduit par la franchise de son expression et son caractère aérien. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, agréablement persistante, s'apparente à un panier gourmand. Un cru bien construit et convivial.*

8,00 € ★★(★)
(2014-16) *SY - GR* ***15/20***

www.sarabandewines.com

61 Les Vignerons des Crus Faugères "Parfum des Schistes"

Vue: *Rubis grenat intense au disque fermé.*
Nez: *De jolis parfums de fruits rouges bien mûrs voire au sirop (crème de cerise, framboise) dominent ce bouquet suave et enveloppé.*
Bouche: *Extrêmement friand, ce vin s'apparente à une friandise. On apprécie la franchise fruitée (griotte, groseille) et la fraîcheur d'un ensemble qui privilégie ouvertement les saveurs de confiserie (bonbon à la framboise). Un cru convivial.*

★★(★)
(2014-16) *SY:50 - GR:30 - CA:20* ***14,5/20***

www.les-crus-faugeres.fr

© AOC - Faugères

En conversion Bio

54 Mas Onésime "Paradis Caché"

Vue: *Cardinal profond, de bel éclat.*
Nez: *Le premier nez se voit marqué par de douces notes liées à l'élevage (caramel, tabac blond). La cerise confite apparaît à l'aération.*
Bouche: *Très bel exercice de vinification, dans le total respect du fruit malgré un élevage clairement ambitieux. Se bousculent en milieu de bouche les saveurs de mûre sauvage, cerise confite, cacao et boisé délicat, dans un ensemble de grande noblesse, bâti pour affronter sereinement l'avenir. Très beau vin.*

17,00 € (15-19) *SY:50 - GR:10 - CA:10 - MOU:10* ★★★ **17,5/20**

www.vin-faugeres-masonesime.com

58 Mas Gabinèle "Rarissime"

Vue: *Un beau grenat profond concentré.*
Nez: *Premier nez de grande élégance, livrant un boisé délicat et une touche d'encre, assorti de fines effluves épicées.*
Bouche: *Une bouche dense, profonde, dont la concentration fruitée n'a d'égal que l'élégance tannique et la noblesse de tanins. Vicacité, opulence fruitée, typicité d'épices et longueur impressionnante sont au rendez-vous de ce cru bâti pour affronter les ans avec sérénité.*
Un vin complet, qui fait honneur à son appellation.

30,00 € (15-20) *SY:50 - GR:20 - MO:20 - CA:10* ★★(★) **17,5/20**

www.prieuresaintsever.com

Bio

50 Abbaye Sylva Plana "Le Songe de l'Abbé"

Vue: *Robe noire, presque d'encre, au disque fermé.*
Nez: *Une décoction de fruits confits (cerise noire, cassis, myrtille et sirop de mûre) s'impose dès l'ouverture dans ce bouquet puissamment lactique et doucereux.*
Bouche: *Riche, suave, cette bouche de grande maturité livre une splendide pulpe de fruit (baies noires) et une texture crémeuse, qui trouve son équilibre dans un support tannique jeune et distingué, sans aucun excès. Une bouche pleine et gourmande, irrésistible.*

(2014-17) *SY - GR - MO - CA* ★★(★) **17/20**

www.vignoblesbouchard.com

En conversion Bio

53 Domaine du Causse Noir "Caïus"

Vue: *Rubis profond concentré.*
Nez: *Bouquet intense et complexe. Les fruits rouges et noirs confiturés se livrent sans retenue. Epices et minéralité viennent ensuite compléter la palette aromatique.*
Bouche: *Cette cuvée parfaitement vinifiée a fait l'unanimité. De la concentration, du gras et un fruité bien présent dans un ensemble parfaitement mûr, qui a conservé beaucoup d'élégance.*
Les tanins se révèlent très fins, presque lissés et la finale, persistante et gourmande, ponctue cette cuvée chatoyante.

15,00 € (14-19) *SY:40 - GR:30 - MO:20 - CA:10* ★★(★) **16/20**

© AOC - Faugères

Bio

62 L'Ancienne Mercerie "Couture"

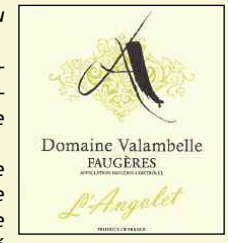
Vue: *Joli carminé au disque encore jeune.*
Nez: *Le premier nez ne manque pas de caractère! Il gagne en élégance et douceur à l'aération, sur des notes de kirsch et de crème de mûre.*
Bouche: *Encore fort jeune, cette cuvée corsée et corpulente a le visage d'un vin ambitieux et massif, qui doit encore harmoniser ses éléments. La charpente tannique, ferme et noble à la fois, soutient une matière concentrée, très charnue, évoquant les fruits rouges et noirs presque confits. Un cru de belle évolution.*

15,20 € (15-19) *SY:30 - GR:30 - CA:40* ★★(★) **16/20**

www.anciennemercerie.fr

Bio

55 Domaine Valambelle "L'Angolet"



Vue: *Rubis grenat intense au disque fermé.*
Nez: *Chaleureux et expressif, sur de séduisantes senteurs de fruits cuits voire macérés (cerise, prune).*
Bouche: *Soutenu par une belle acidité dès l'attaque, ce cru séveux et tout en pulpe livre un généreux fruité (sureau, griotte), soutenu par des tanins francs et structurés mais très soyeux et ne demandant qu'à se fondre. Ce vin riche et ambitieux se voit ponctué d'une longue finale sur le noyau de cerise.*

(14-17) *SY:35-GR:30-CA:25-MO:10* ★★★ **15,5/20**

www.domaine-valambert.com

Bio

51 Saint Antonin "Lou Cazalet"

Vue: *Robe chatoyante, rubis carmin.*
Nez: *Extrêmement délicat et suave, ce nez complexe et enjôleur s'exprime sur le biscuité, le caramel et un fruité intense (myrtille, cerise). Grande douceur olfactive.*
Bouche: *L'attaque, ferme et séveuse, aux tanins vifs, donne le ton d'un cru de grande jeunesse, doté de sérieux atouts pour évoluer favorablement (structure, concentration). Les épices et baies noires sauvages s'y livrent déjà, soutenues par une charpente qui doit encore se fondre dans l'ensemble.*

(15-18) *SY:20-GR:30-CA:30-MOU:20* ★★(★) **15,5/20**

www.domainesaintantonin.fr

37 La Grange d'Ain

Vue: *Robe noire au disque encore violacé.*
Nez: *Fougueux et complexe, alliant les fruits noirs, un boisé délicat, le cacao et le tabac blond.*
Bouche: *Ce cru ambitieux s'appuie sur une charpente tannique ambitieuse et distinguée à la fois, enveloppant une matière fruitée intense (mûre, cassis). Le milieu de bouche apporte une touche de minéralité et légèrement fumée, tandis qu'en finale, ce vin racé et persistant retrouve la marque d'un élevage bien maîtrisé.*

14,00 € (2014-17) ★★ **15,5/20**

© AOC - Faugères

Bio

51 Saint Antonin "Magnoux"

Vue: *Rubis grenat de bel éclat.*
Nez: *De puissantes notes de garrigue envahissent le bouquet à l'ouverture. On y apprécie les senteurs de ciste, thym et sauge, dans un ensemble complété par les baies noires.*
Bouche: *Un cru précis, longiligne et séveux, ne présentant aucune lourdeur. Les dégustateurs apprécient la texture à la fois fine et serrée de ce cru typé, soutenu par des saveurs épicées et des tanins fins et partiellement lissés, au service de la matière fruitée. Finale franche et persistante sur noyau de cerise.*

★★
(14-17) *SY:60 - GR:10 - MO:15 - CA:15* **15,5/20**

www.domainesaintantonin.fr

54 Mas Onésime "Insoumis"

Vue: *Rubis cerise assez concentré.*
Nez: *Franc et charmeur, livrant sans retenue de généreux arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés. Une douceur lactique et chocolatée apparaît à l'aération.*
Bouche: *Franche, vive et dotée d'une texture assez serrée mais très accessible, cette cuvée jouit d'un bel équilibre acidité/moelleux. On y apprécie les saveurs de baies noires sauvages et d'épices, dans un ensemble lisible et partiellement fondu, déjà très agréable aujourd'hui. Finale persistante sur la cerise confite.*

8,00 € ★★(★)
(2014-16) *SY:35 - GR:20 - CA:45* **15/20**

www.vin-faugeres-masonesime.com

En conversion

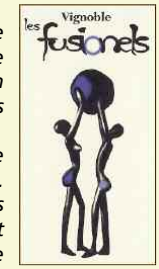
Bio

53 Domaine du Causse Noir "3,14"

Vue: *Robe cerise, limpide et éclatante.*
Nez: *Une friandise olfactive! Beaucoup de finesse et de fraîcheur dans ce bouquet engageant (violette, cerise, framboise). A l'aération, douces notes de confiserie (cuberdon, guimauve).*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Juteuse et croquante de fruit (baies rouges), elle séduit par son expression aromatique intense et précise.*
De texture fine, elle offre un bel équilibre acidité/gras et une finale de longueur appréciable, relevée par une délicate acidité rafraîchissante.

9,00 € ★★(★)
(14-18) *CA:50 - SY:30 - MOU:10 - GR:10* **15/20**

56 Domaine Les Fusionels "Le Rêve"



Vue: *Rubis profond et brillant.*
Nez: *Beaucoup de caractère dans ce nez puissamment épicé, qui associe les senteurs de garrigue (ciste, thym sauvage) au poivre et aux baies noires sauvages.*
Bouche: *Dès l'attaque, cette cuvée confirme l'empreinte épicée du nez. Les saveurs de petites baies noires sauvages (sureau, cassis) s'y livrent généreusement, dans un ensemble tendu, vif et de grande typicité.*
Travaillé dans le respect des cépages, ce cru privilégie la franchise et la pureté en bouche.

★★
(2015-18) *SY:60 - GR:30 - CA:10* **15/20**

www.les-fusionels-faugeres.com

© AOC - Faugères

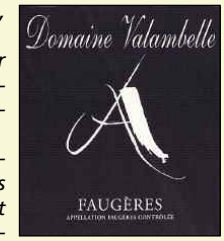
47 Château des Peyregrandes "Marie Laurencie"

Vue: *Un beau grenat profond de belle jeunesse, au disque fermé.*
Nez: *Ambitieux, mêlant dans une grande harmonie des arômes complexes d'encre, mûre sauvage, épices et truffe. Un bouquet engageant!*
Bouche: *Ce cru a emporté les suffrages pour ses nombreux atouts. Les dégustateurs soulignent sa densité en bouche, l'extrême élégance de sa charpente tannique, et l'omniprésence de ses saveurs de petites baies rouges et noires sauvages. Longue finale épicée, tendue et partiellement lissée.*

★★★
(2014-18) *SY:40 - GR:40 - MO:20* **17/20**

www.chateaudespeyregrandes.com

55 Domaine Valambelle "Grande Cuvée"



Vue: *Superbe robe pourpre, jeune et très intense.*
Nez: *Premier nez marqué par l'empreinte de l'élevage (tabac blond) et les notes d'encre et d'épices.*
Bouche: *Cette cuvée au caractère affirmé a séduit les dégustateurs qui soulignent sa corpulence, sa typicité épicée et minérale, et l'exubérance de ses saveurs de baies noires sauvage (mûre, cassis, sureau). Ce cru de belle évolution est bâti pour affronter les ans.*
Il est ponctué d'une très longue finale sur le noyau de cerise. Grande tension en bouche.

★★(★)
(2014-18) *SY:80 - MO:20* **16,5/20**

www.domaine-valambelle.com

47 Château des Peyregrandes "Charlotte"

Vue: *Rubis cerise moyennement concentré, limpide et éclatant.*
Nez: *Profond et charmeur, associant les senteurs de garrigue, tabac blond, caramel et pâtisserie (tarte aux myrtilles).*
Bouche: *Dès l'attaque, ce cru ambitieux et parfaitement équilibré témoigne d'une belle maîtrise de vinification. Les dégustateurs soulignent le caractère séveux et concentré d'un ensemble qui conserve une grande élégance de texture. De fins tanins enveloppent une matière fruitée charnue (myrtileee, cassis). Grande harmonie!*

★★★
(2014-17) *SY:80 - GR:10 - MO:10* **16/20**

www.chateaudespeyregrandes.com

56 Les Fusionnels "In Tempus"

Vue: *Rubis cerise assez concentré.*
Nez: *Marqué d'emblée par les senteurs d'épices (garrigue, clou de girofle), le nez se complète ensuite d'une touche de cuir frais et de fruits noirs.*
Bouche: *De belle typicité, ce cru sudiste livre une bouche ample, opulente, où s'expriment librement les saveurs de kirsch et eau-de-vie de prune. L'ensemble est relevé par une acidité bienvenue, renforcée par la vivacité des épices. Franche et longiligne, la finale se montre presque cacaotée.*

★★
(14-17) *SY:50 - GR:20 - MO:15 - CA:15* **15,5/20**

www.les-fusionels-faugeres.com

© AOC - Faugères

52 Domaine Alquier "Eugénie"

Vue: *Grenat profond au disque fermé, en tout début d'évolution.*
Nez: *Expressif, profond et complexe, livrant d'emblée des notes cerise noire confite, associées à une minéralité insistante (tourbe, truffe).*
Bouche: *Ce cru sérieux livre une bouche de texture serrée, soutenue par une charpente tannique encore ferme mais ne masquant pas le fruit. Les saveurs d'épices et de petits fruits noirs s'y expriment sans retenue, dans un ensemble corpulent, qui va encore gagner en fondu et souplesse, ponctué d'une longue finale cacaotée.*

15,00 € (2014-17) *SY: 100* ★★ **15,5/20**

www.domaine-alquier.fr

45 Domaine Rouge Gorge

Vue: *Rubis cerise moyennement intense.*
Nez: *Délicatement parfumé, sur de fines senteurs lactiques et de fruits rouges cuits (fraise, cerise).*
Bouche: *Soutenu par une acidité tonifiante, ce cru friand et de texture souple privilégie l'accès facile et un fruité expressif. La texture se montre assez nerveuse à l'attaque et l'ensemble s'assagit en milieu de bouche pour livrer ses saveurs de fruits confiturés voire cuits (cerise, prune). Finale enveloppée et chaleureuse.*

5,00 € (14-16) *SY:42 - GR:24 - CA:24 - MO:10* ★★(★) **14/20**

www.borda-vins.com

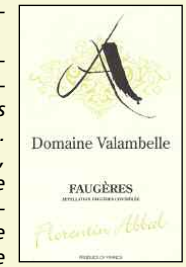
49 Mas des Capitelles "Loris"

Vue: *Rubis profond au disque fermé, sans signe d'évolution.*
Nez: *Extrêmement complexe et typé, livrant d'intenses senteurs de bourgeon de cassis, associées aux épices et fruits noirs (mûre sauvage).*
Bouche: *Ce cru ample et riche se montre d'emblée concentré. On apprécie sa structure longiligne, la corpulence apportée par des tanins partiellement lissés. Les saveurs d'épices, minéralité et baes sauvages se livrent de concert, dans un ensemble à forte personnalité de terroir, qui va encore se fondre.*

★★(★)
(2015-18) *MO:20 - CA:80* **16,5/20**

www.masdescapitelles.com

55 Domaine Valambelle "Florentin Abbal"



Vue: *Robe sombre, grenat profond encore jeune.*
Nez: *Premier nez sur la minéralité (goudron, encre), mêlé aux arômes de garrigue, poivre et baies noires sauvages (myrtilles, mûre).*
Bouche: *Solidement construite, cette bouche savoureuse impose une expression épicée exubérante, harmonieusement associée aux saveurs de cacao et de cerise noire confite. Les dégustateurs soulignent le potentiel d'évolution de ce cru corsé mais séduisant, présentant une légère et délicieuse amertume dans une finale pouvant encore se fondre.*

★★★
(14-17) *SY:60 - GR:10 - MO:10 - CA:20* **16/20**

www.domaine-valambelle.com

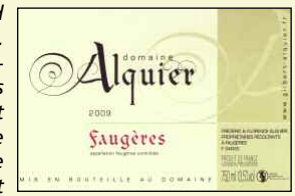
45 Domaine Rouge-Gorge "Le Souhait de mon Père"

Vue: *Superbe grenat de grande jeunesse encore!*
Nez: *De séduisants arômes de petits fruits noirs confiturés (myrtille, mûre) se livrent d'emblée, relayés à l'aération par une touche lactique et florale (pivoine).*
Bouche: *Présentant une acidité rafraîchissante dès l'attaque, ce cru friand et de grande franchise présente une bouche longiligne, relevée par une jolie acidité et généreuse en saveurs de baies noires acidulées (cassis, myrtille). Finale chaleureuse et persistante pour un vin lissé, aujourd'hui épanoui.*

15,00 € ★★(★)
(14-16) *SY:80 - GR:8 - MO:2 - CA:10* **15,5/20**

www.borda-vins.com

52 Domaine Alquier



Vue: *Cerise profond en début d'évolution.*
Nez: *Mêlant les senteurs de fruits cuits (prune, figue) et d'épices douces, ce nez chaleureux se montre franc et expressif.*
Bouche: *Ce cru convivial et épanoui présente une texture grasse et lissée, aux tanins fondus, révélant une généreuse expression de fruits noirs (cassis, cerise). On apprécie l'enveloppement de l'ensemble et la suavité d'une finale légèrement cacaotée, agréablement persistante.*

10,00 € ★★(★)
(14-15) *SY:60 - GR:25 - CA:10 - MO:5* **15/20**

www.domaine-alquier.fr

© AOC - Faugères

Villespassans

Bio

39 Mas des Dames - VDP des Coteaux de Murviel "La Diva" 2011

Vue: *Rubis profond, au disque fermé.*
Nez: *De fins arômes de boisé noble (santal) et de boîte à cigares s'associent aux arômes cacaotés et de fruits noirs bien mûrs.*
Bouche: *Un vin hors normes, dont la densité de matière n'a d'égal que la puissance fruitée et l'élégance de tanins. Corpulente mais sans excès, complexe par l'association de ses saveurs liées à l'élevage et le registre des baies noires et des épices, cette cuvée est bâtie pour affronter sereinement l'avenir.*

★★★
(2014-19) *GR - SY - Al* **17/20**

www.masdesdames.fr

29 La Grange de Quatre Sous - VDP d'Oc 2010

Vue: *Robe très sombre, presque d'encre, de belle jeunesse encore.*
Nez: *Exubérant et très engageant dès l'ouverture, sur de généreux arômes de garrigue, épices, baies noires sauvages et réglisse.*
Bouche: *Un ensemble longiligne, élancé, dont la texture délicate révèle un bel équilibre acidité/gras. De subtils tanins partiellement fondus enveloppent une matière bien concentrée (saveurs de cerise et myrtille). Touche cacaotée en finale pour un vin ambitieux, qui va encore gagner en fondu.*

★★(★)
(2015-18) *SY - CF - CS - MA* **16,5/20**

29 La Grange de Quatre Sous - VDP d'Oc "Cuvée Garsinde" 2012

Vue: *Grenat pourpre au disque violacé.*
Nez: *Le lien minéral se livre d'emblée (terre, encre), mêlé aux épices (garrigue) et aux baies sauvages (mûre, sureau).*
Bouche: *Ce cru ambitieux possède beaucoup d'atouts: une concentration de matière irréprochable, des tanins vifs mais de grande distinction, au service de la matière et un fruité intense (cassis) mêlé en finale à une touche de réglisse. Un vin complexe et de grande densité.*

★★★
(2015-18) *MA - SY - CA* **16/20**

Bio

39 Mas des Dames - Coteaux du Languedoc "La Dame" 2011

Vue: *Carminé assez concentré, de belle brillance.*
Nez: *Dense, profond et complexe, associant les épices (poivre, thym) à la violette et aux baies sauvages.*
Bouche: *Une très bel exemple de vinification aboutie, dans le respect du fruit, qui offre une bouche à la fois corpulente et distinguée, dont les saveurs fruitées (baies noires sauvages) et épicées se livrent de concert. L'acidité, bien présente, apporte la fraîcheur nécessaire à un ensemble dont les dégustateurs soulignent l'équilibre et la concentration.*

★★(★)
(2014-17) *GR:50 - SY:20 - CA:30* **16/20**

www.masdesdames.fr

© AOC - Faugères

15 Le Mas de Sipière - VDP d'Oc 2012 "Carinano"

Vue: *Rubis intense au disque fermé.*
Nez: *Un panier gourmand de fruits mûrs se livre sans retenue. On y retrouve la crème de mûre, de cerise et de myrtilles. Une touche lactique enveloppe l'ensemble. Engageant!*
Bouche: *Pleine et racée, tout en pulpe mais sans excès, cette bouche suave séduit par son équilibre acidité/moelleux, la générosité de son fruité bien mûr voire confituré (griotte, cassis) et la délicatesse de ses tanins presque fondus, qui respectent la matière. Belle réussite.*

8,00 € (2014-16) *CA:100* ★★(★) **15,5/20**

www.masdesipiere.fr

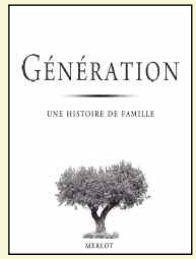
29 La Grange de Quatre Sous - VDP d'Oc "Les Serrottes" 2010

Vue: *Superbe grenat pourpre profond, au disque fermé.*
Nez: *La crème de fruits noirs (cassis, mûre sauvage) s'associe avec une note minérale et quelques arômes de cuir frais et de tabac blond.*
Bouche: *Ambitieuse et corpulente par sa trame serrée et sa puissante expression épicée, cette bouche évoque la garrigue et les baies sauvages. Tendue, corpulente, elle est bâtie pour affronter sereinement l'avenir et révèle beaucoup de profondeur.*

(2015-17) *SY - Malbec* ★★ **15/20**

25 Domaine de Jougrand - VDP d'Oc 2012 "Cuvée Génération"

Terra Vitis



Vue: *Rubis carmin en début d'évolution, concentré.*
Nez: *Subtil mélange d'épices et de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille, sureau), ce nez enveloppé est paré d'une fine touche minérale.*
Bouche: *Marqué par l'empreinte de son terroir, ce cru à forte personnalité livre une bouche où s'associent la minéralité, les épices (thym, laurier) et les fruits rouges mûrs (fraise, cerise). Les tanins du fruit sont présents et ne demandent qu'à achever leur assagissement. Un cru séveux.*

4,00 € (2014-16) *Merlot: 100* ★★★ **14,5/20**

15 Le Mas de Sipière - VDP d'Oc 2011 "Cuvée Milleroses"

Vue: *Rubis cerise en début d'évolution.*
Nez: *Un nez gourmand, qui s'apparente à un panier de fruits rouges (framboise, cerise), mêlé à une touche florale délicate (pivoine).*
Bouche: *Travaillé dans l'esprit de la légèreté, ce vin friand et de texture fine accorde la priorité à l'expression d'un fruité croquant (groseille, griotte, framboise). Epanoui, il livre une bouche lissée, aux tanins fondus, agréablement persistant en finale.*

6,00 € (2014-15) *CIN:100* ★★(★) **14,5/20**

www.masdesipiere.fr

© AOC - Saint-Chinian

39 Mas des Dames - IGP Pays d'Oc 2012

Bio

Vue: *Jolie robe sable à nuances paille.*
Nez: *En discrétion à l'ouverture, puis livrant au fil de l'aération des arômes de fruits secs et de léger fumé. Un nez enveloppé.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent le charme et la densité de matière de ce cru ambitieux, de texture serrée, qui bénéficie d'un très bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les généreuses saveurs d'amandes et de noisettes grillées, agrémentées d'une touche de pâtisserie. La vivacité est omniprésente. Finale charnue et très persistante. Ambitieux!*

★★(★)
GB:100 **16/20**

www.masdesdames.fr

19 Domaine La Servelière - VDF "Les Premières Palombes" 2011

Vue: *Vieil or à nuances ocrées.*
Nez: *Un festival aromatique, à la fois doucereux et rafraîchissant, qui révèle dès l'ouverture les arômes d'abricot confit, miel de tilleul, vanille et pâtisserie à la mangue.*
Bouche: *Doté d'un sucre résiduel important, ce cru suave, complexe et profond, interminable, ne pêche par aucun excès de lourdeur. D'insistantes saveurs d'abricot au sirop et de fruits exotiques s'y associent à la cire d'abeille, avec une délicieuse pointe d'amertume tonifiante en finale. Belle vinification!*

16,00€/50cl ★★(★)
Muscat:80 - VI:20 **16/20**

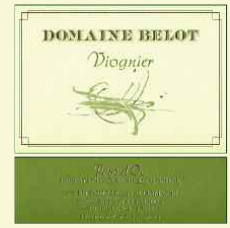
46 Domaine de la Reynardière - IGP Côtes de Thongue 2012

Vue: *Robe jaune pâle et limpide, de bel éclat.*
Nez: *Premier nez sur les fleurs parfumées (lilas blanc, chèvrefeuille) et la confiserie. Le caractère fruité s'accentue à l'aération, dans le registre des fruits blancs mûrs (pêche de vigne, poire).*
Bouche: *Doté d'une légère pointe de sucre résiduel sans excès, cette bouche généreuse privilégie le charme du fruit frais (raisin, poire). Milieu de bouche suave et moelleux, équilibré par une jolie acidité. Zeste de pamplemousse en finale.*

7,10 € ★★
Muscat: 100% **15/20**

www.reynardiere.fr

7 Domaine Belot - IGP Pays d'Oc 2012 Viognier



Vue: *Pâle de belle brillance.*
Nez: *La maturité des fruits blancs (pêche, poire), associée aux notes florales (et à une fine touche de fruits secs, légèrement grillés.*
Bouche: *Travaillé en finesse et fraîcheur, ce cru aérien livre une bouche gourmande, dont on apprécie l'équilibre acidité gras. Le registre du fruit blanc (poire, pomme) se voit assorti en finale d'une délicate touche presque caramélisée. Une cuvée franche, suave, agréablement persistante et de plaisir immédiat.*

★★
VI:100 **14,5/20**

www.vignoble-belot.com

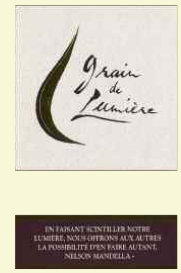
11 Domaine des Aspres - IGP Pays d'Oc 2012

Vue: *Robe pâle éclatante.*
Nez: *Charme et suavité sont au rendez-vous de ce nez flatteur, enveloppé, riche en arômes de guimauve, vanille, pêche blanche et fleurs suaves.*
Bouche: *Attaque enveloppée, sur les fruits blancs mûrs voire compotés. En milieu de bouche, une délicate acidité bienvenue apporte de l'équilibre. Les saveurs de poires et pommes compotées dominent l'ensemble, marqué par une texture grasse, qui s'accentue dans une finale agréablement persistante.*

★(★)
CH:55 - VI:45 **14,5/20**

www.prieuredesmourgues.com

32 Clos Bagatelle - Muscat de St-Jean de Minervois Grain de Lumière 2012



Vue: *Robe jaune doré éclatant.*
Nez: *Chatoyant et intense avec ses notes florales parfumées et son panier de fruits (pêche, mandarine, raisin frais). L'aération nous livre des effluves de confiserie voire de sirop d'érable.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Pleine, riche et particulièrement suave, elle offre une matière fruitée (fruits jaunes au sirop) extrêmement juteuse. Quelques notes épicées et une délicate acidité équilibrante ponctuent agréablement cette friandise. Scintillante finale en queue de paon.*

★★(★)
16/20

www.closbagatelle.com

Les vins blancs et rosés de Saint-Chinian sont gourmands, faciles d'accès et conviviaux. Ils s'invitent à l'apéritif mais les plus puissants peuvent également souligner une quiche aux cèpes, un filet de sandre sauce gribiche, des œufs brouillés aux morilles, une coquille Saint-Jacques au gratin ou une simple tartine de jambon Serrano.

Les vins rouges de Saint-Chinian et de Faugères sont des vins structurés et complexes. Chaleureux, ils affichent un degré d'alcool souvent supérieur à 13,5 voire 14°. Il convient de les ouvrir quelques heures à l'avance mais surtout de les proposer à table aux alentours de 17 à 18°c. Leurs notes de fruits rouges et noirs font bon ménage avec des saveurs épicées, fumées voire de cacao. Ils appellent donc une cuisine de caractère, assaisonnée à souhait et qui sent bon la garigue; Une belle pièce de bœuf grillée, un carré d'agneau rôti aux herbes, un osso bucco ou une simple terrine leurs permettront de se mettre en valeur. Un bon cassoulet fera lui aussi un mariage traditionnel bien consommé. Les vins les plus ambitieux, aux tanins plus présents, pourront s'enorgueillir de tenir tête à une gigue de chevreuil grand veneur, un canard au sang, un lapin à la moutarde, un pot au feu ou à un civet de marcassin. Le plateau de fromages sera bien affiné. On y retrouvera un saint-marcellin, un mont d'Or ou un munster mais un maroilles, un époisses bien mur ou même un bleu d'Auvergne pourra offrir un accord puissant et contrasté. Si la région est une destination estivale par excellence, j'inviterais ainsi plus volontiers ces flacons d'exception à ma table en fin d'année au coin d'un bon feu de bois.

De witte en roséwijnen van Saint-Chinian zijn snoeperig, gemakkelijk toegankelijk en gezellig. Ze nodigen zich uit bij het aperitief, maar de krachtigste kunnen ook een quiche met boleten, zanderfilet met gribichesaus, roereieren met morieljes, een gegratineerde jakobsschelp of een gewone boterham met Serranoham kracht bijzetten.

De rode wijnen van Saint-Chinian en van Faugères zijn gestructureerde en complexe wijnen. Ze zijn warm met een alcoholgraad die vaak hoger is dan 13,5 of zelfs 14°. Ze kunnen best enkele uren op voorhand worden geopend maar vooral aan tafel worden aangeboden rond 17 à 18°c. Hun toetsen van rode en zwarte vruchten harmoniëren goed met pittige, gerookte of cacaosmaken. Ze vragen dus om karaktervolle gerechten, gekruid naar believen en met een geur van kreupelhout. Een mooi stuk geroosterd rundsvlees, gebraden lamsribstuk met kruiden, een osso bucco of een eenvoudige terrine zullen ze tot hun recht doen komen. Een goede cassoulet zorgt ook voor een traditionele veel gesmaakte combinatie. De meest ambitieuze wijnen, met sterker aanwezige tannines, kunnen er prat op gaan opperjagersreebout, eend in eigen jus, konijn met mosterd, stoofpot of everjongragout aan te kunnen. De kaasschotel is goed verfijnd: Saint-Marcellin, Mont d'Or of munsterkaas maar Maroilles, goede rijpe Epoisses of zelfs Bleu d'Auvergne kunnen voor een sterke en contrastrijke harmonie zorgen. Hoewel de streek bij uitstek een zomerbestemming is, zou ik deze uitzonderlijke flessen eerder op mijn tafel uitnodigen aan het einde van het jaar aan de open haard.

The white and rosé wines of Saint-Chinian are gourmand, accessible and convivial. They go well as aperitifs but the strongest of them can also enhance a quiche with boletus, a fillet of pike perch with a sauce gribiche, scrambled eggs with morels, a scallop au gratin or a simple Serrano ham sandwich.

The Saint-Chinian and Faugères red wines are structured and complex. Hearty, they post a degree of alcohol that is often higher than 13.5° even 14°. They should be opened a few hours in advance but above all served at table at temperatures of around 17 to 18°C. Their hints of red and black fruit go well with spicy, smoked or even cacao flavours. They therefore call for cuisine with character, seasoned to taste and with a heady smell of the garrigue: a beautiful piece of roast beef, a rack of roast lamb with herbs, an osso bucco or a simple terrine will allow them to show their worth. A good Cassoulet too will make a traditional well-consummated marriage with them. The most ambitious wines, with tannins in greater evidence, will be able to take pride in facing the music with a haunch of hunted venison, a duck cooked in blood, a rabbit in mustard sauce, a pot au feu or a young wild boar stew. The cheeseboard will be well refined. It will contain a Saint-Marcellin, a Mont d'Or or a Munster, but a Maroilles, a well-matured Epoisses or even a Bleu d'Auvergne will be able to offer a powerful and contrasting combination. Although the region is a summer destination par excellence, I would at the end of the year more readily invite these exceptional bottles to my table by the side of a lovely log fire.

Références **Saint-Chinian - Faugères** Referenties

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht

1 Domaine du Tabatau :
Rue du Bal - 34360 Assignan
Tél/Fax: 04/67.38.19.60 - domainedutabatau@wanadoo.fr
La Volnaysienne à Schilde
Les Verres Bavards à Schoonaarde
Wijnagentuur Vincent à Waasmont

2 Domaine La Linquière :
12, avenue de Béziers - 34360 Saint-Chinian
Tél: 04/67.38.25.87 - 06/19.46.64.07 - Fax: 04/67.38.04.57
linquiere@neuf.fr *Cherche distributeurs*
Auberge de la Ferme à Rochehaut-sur-Semois

3 Domaine des Pradels Quartironi :
Hameau le Priou - 34360 Saint-Chinian
Tél: 04/67.38.01.53 - quartironipradels@gmail.com
France Wine, expression du Terroir à Roosdael

4 Château Coujan :
34490 Murviel Les Béziers - Tél: 04/67.37.80.00
chateau-coujan@orange.fr *Catoor à Bellem Aalter*

5 Château Saint-Martin-des-Champs :
34490 Murviel-Les-Béziers
Tél: 04/67.32.92.58 - Fax: 04/67.37.84.49
domaine@saintmartindeschamps.com
Le Cellier à Theux - Vinterra à Herentals - Cherche dist.

6 Domaine Canet Valette :
Route de Causses et Veyran - 34460 Cessenon-sur-Orb
Tél: 04/67.89.51.83 - contact@canetvalette.com
Vinolentus à Peronnes lez Binches
(M. Emmanuel Meynsbrughen - vinolentus@ymail.com)

7 Château Belot :
Domaine Le Tendon - Route de Cessenon-sur-Orb
34360 Pierrerue - Tél/Fax: 04/67.38.08.96
vignoble.belot@wanadoo.fr
Cherche distributeurs sur Bruxelles et Wallonie
Wijnen Van Durme à Merksem - Wines Unlimited à Ledegem

8 Domaine des Mathurins :
22, avenue de Saint Bauléry - 34460 Cazedarnes
Tél: 04/67.38.08.33 - Fax: 09/72.23.52.85
contact@domainedesmathurins.com *Cherche distrib.*

9 Mas de Cynanque
Route d'Assignan - 34310 Cruzy
Tél/Fax: 04/67.25.01.34 - contact@masdecynanque.com
Cherche distrib. sur Bxl - Maison des vins fins à Mons
Au Sens Large à Hannut - Mitius à Anvers

10 Domaine Eric Cazals:
21, Chemin des Prés - 34460 Cazedarnes
Tél: 06/21.44.36.11 - cazals.eric@orange.fr
Cherche distributeurs

11 Château du Prieuré des Mourgues :
34360 Pierrerue - Tél: 04/67.38.18.19
Fax: 04/67.38.27.29 - prieure.des.mourges@wanadoo.fr
Cherche distributeurs en région liégeoise
Brunin Guillier à Gaurain Ramecroix
Cooreman à Groot-Bijgaarden - Kempisch à Wijnegem

12 Château La Dournie :
La Dournie - 34360 Saint-Chinian - Tél: 04/67.38.19.43
Fax: 04/67.38.00.37 - chateau.ladournie@wanadoo.fr
Ch. distributeurs sur Bruxelles et Wallonie
Tire-Bouchon à Brugge - Entrepôt du Vin à Puurs

13 Cave des Vignerons de Saint-Chinian :
Route de Sorteilho - 34360 Saint-Chinian
Tél: 04/67.38.28.48 - Fax: 04/30.29.07.31
n.gaiola@vin-saintchinian.com *Métro - Makro*

14 Domaine Les Eminades :
9, rue Saint-Baulery - 34360 Cébazan
Tél: 04/67.36.14.38 - Fax: 09/71.70.21.68
contact@leseminades.fr
Les sens du Vin à Arlon - Au sens Large à Hannut
Vitis Vin à Drongen - Bernard Poulet à Bruxelles
Vinvino à Sint Truiden - Le Pur-Sang à Wijnegem

15 Le Mas de Sipière :
23, rue du Clapas - 34360 Cébazan
Tél: 04/67.38.04.16 - 06/32.07.33.33
contact@masdesipiere.fr
Cherche distributeurs - Les Caveaux d'Elie à St-Ghislain

16 Domaine Carriere Audier :
Le Village - 34390 Vieussan - Tél: 04/67.97.77.71
06/81.75.12.76 - Fax: 04/67.97.34.14
carriereaudier@free.fr *Cherche distributeurs*

17 Domaine de Gabelas :
Le Gabelas - 34310 Cruzy - Tél/Fax: 04/67.93.84.29
domaine@legabelas.com *Cherche distributeurs*

18 Domaine La Maurerie :
La Maurerie - 34360 Prades-sur-Vernazobre
Tél: 04/67.38.22.09 - michel.depaule@wanadoo.fr
Cherche distributeurs

19 Domaine La Servelière :
1, rue des Cèdres - 34360 Babeau
Tél/Fax: 04/67.38.17.08 - 06/10.48.79.81
joel.berthomieu@orange.fr
Adam Pierogi café à Bruxelles - Cherche distributeurs

20 Les Terrasses de Gabriel :
9, avenue Emile Loscos - 34310 Capestang
Tél: 06/07.30.41.93 - 06/31.77.11.38
pascal.o@aliceadsl.fr *Cherche distributeurs*

21 Domaine Pin des Marguerites :
14, rue des Clapiers - 34360 Berlou
Tél/Fax: 04/67.89.58.61 - 06/87.47.42.23
richard.carpena@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Prima Vinum à Lommel

22 Domaine des Touterelles :
34360 Prades-sur-Vernazobre - Tél/Fax: 04/67.38.07.18
domainetourterelle@orange.fr *Cherche distributeurs*

23 Domaine La Croix Sainte Eulalie :
Combejean - 34360 Saint-Chinian
Tél/Fax: 04/67.38.08.51 - michel.gleizes@club-internet.fr

24 Domaine Boissezon Guiraud :
10, avenue de Balaussan - 34460 Roquebrun
Tél: 04/67.89.68.17 - Fax: 09/58.79.28.60
gaec.guiraud@wanadoo.fr
Cherche distributeurs en Wallonie et en Flandre
Mamzelle Pinard à Bruxelles

25 Château Jougrand-Guiraud :
34490 Causses-et-Veyran
Tél: 04/67.89.67.10 - Fax: 04/67.89.75.93
jougrand.guiraud@free.fr *Cherche distributeurs*

26 Domaine Borie La Vitarèle :
34490 Causses et Veyran - Tél: 04/67.89.50.43
Fax: 04/67.89.70.79 - jf.izarn@borielavitarele.fr
Cherche distributeurs - Jacques Delire à Houx

27 Domaine La Madura :
12, rue de la Digue - 34360 Saint Chinian
Tél/Fax: 04/67.38.17.85 - info@lamadura.com
Cherche distributeurs en Wallonie - Werco à Ostende
Magnus wijnen à Anvers

28 Domaine Rimbert :
Place de l'Aire - 34360 Berlou
Tél: 04/67.89.74.66 - Fax: 04/67.89.73.98
domaine.rimbert@wanadoo.fr
Jacques Delire à Charleroi - Vin etcaetera à Thuillies
Pierre Urbain, Muid d'Oc à Jurbize

29 Domaine La Grange de Quatre Sous :
34360 Assignan - Tél: 04/67.38.06.41
hildegard.horat@wanadoo.fr *Vinéa à Gooik*
Privinliège à Embourg - Noel PGMBH à Eynatten

30 Domaine Pech de Lune :
Place Louis Pasteur - 34360 Villespassans
Tél/Fax: 04/67.93.44.35 - pech-de-lune@neuf.fr
The Wine Corner à Houtain le Val - Baravins à Gand
Cherche distributeurs

31 Mas Champart :
Bramefan - Route de Villespassans - 34360 St-Chinian
Tél: 04/67.38.05.59 - Fax: 04/67.38.20.09
mas-champart@wanadoo.fr
Rob à Bruxelles - Wineshare à Rotselaar
Le Chemin des Vignes à Bruxelles - TG Vins à Flemalle
La Cave des Oblats à Liège - Divo à Jabbeke
Diana Braem à Zwijndrecht - Mostade à Solre-sur-Sambre

32 Clos Bagatelle :
Route de Saint Pons - 34360 Saint-Chinian
Tél: 04/67.93.61.63 - Fax: 04/67.93.68.84
closbagatelle@wanadoo.fr
La Cavinière à Spa - Velu Vins à Bruxelles
Werbrouck à Izegem - Caves de France à Dendermonde

33 Domaine Marquises des Mûres :
20, avenue de Balaussan - 34460 Roquebrun
Tél: 06/84.30.76.20 - Fax: 04/67.89.55.63
marquisedesmures@orange.fr *Cherche distributeurs*

34 Domaine Prieuré Saint André :
Prieuré Saint André - 34460 Roquebrun
Tél: 04/67.89.70.82 - Fax: 04/67.89.71.41
prieure.st.andre@wanadoo.fr *Tire Bouchon à Oostkamp*
Cherche distributeurs sur Bruxelles et en Wallonie

35 Château Bousquette :
Route de Cazouls - 34460 Cessenon-sur-Orb
Tél: 04/67.89.65.38 - Fax: 04/67.89.57.58
labousquette@wanadoo.fr
Cherche distributeurs sur Bruxelles et en Flandre
La Chavée à Namur - Grands Vins Bio de France à Ath

36 Mas d'Albo :
Ceps - RD 14 - 34460 Roquebrun
Tél/Fax: 04/67.24.98.36 - 06/80.06.99.24
masdalbo@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

37 Domaine La Grange d'Aïn :
Lentheric - 34480 Cabrerolles
Tél: 06/12.10.31.02 *Cherche distributeurs*

38 Domaine La Maurine Rouge :
2, rue du Stade - 34490 Causses-et-Veyran
Tél: 06/82.96.28.00 - lamaurinerouge@hotmail.fr
Stassen à Aubel - Mas Nuy à Jurbise - Les Caves de Guiseppe à Ath - Denets Lassalle à Mouscron

39 Mas des Dames :
Route de Causses-et-Veyran - 34490 Murviel-les-Béziers
Tél: 04/67.37.26.63 - Fax: 04/67.37.23.40
mas.desdames@orange.fr *Leirovins à Wetteren*
Cherche distributeurs sur Bruxelles et en Wallonie

40 Château Fonsalade : Domaine Fonsalade
34490 Causses-et-Veyran - Tél: 04/67.89.57.90
peltier@fonsalade.com *Vinicole Leloup à Bousval*

41 Domaine des Madalle :
34490 Saint-Nazaire-de-Ladarez
Tél: 04/67.89.62.64 - Fax: 04/67.89.59.79
domainedesmadalle@orange.fr *Cherche distributeurs*

42 Domaine Montcabrel :
55, avenue des deux Fontaines - 34460 Cazedarnes
Tél: 04/67.38.13.82 - montcabrel@orange.fr
Cherche distributeurs

43 Les Vignerons de Cessenon :
Avenue de la Gare - 34460 Cessenon
Tél: 04/67.89.39.18 - 04/67.89.65.36 - Fax: 04/67.89.57.54
cave.cooperative.cessenon@orange.fr *Cherche distrib.*

© AOC - Saint-Chinian

Vieussan

44 Domaine La Sarabande :
14, Ancienne route Nationale - 34480 Laurens
Tél: 09/63.68.22.68 - pauldouglasgordon@gmail.com
Cherche distributeurs

45 Domaine du Rouge Gorge :
Domaine les Affanies - 34480 Magalas
Tél: 04/67.36.22.86 - Fax: 04/67.36.61.24
sceaborda@orange.fr *Cherche distributeurs*

46 Domaine de la Reynardière :
7, Cours Jean Moulin - 34480 St-Geniès-de-Fontedit
Tél: 04/67.36.25.75 - Fax: 04/67.36.15.80
domaine.reynardiere@orange.fr *Cherche distrib.*

47 Château des Peyregrandes :
11, Chemin de l'Aire - 34320 Roquessels
Tél: 04/67.90.15.00 - Fax: 04/67.90.15.60
chateau-des-peyregrandes@wanadoo.fr
Cherche distributeurs en Flandre
Les Caves d'Outremeuse à Liège - Pierre Ranson à Liège
La Maison des Déserts à Namur - Le Petit Marais à Wierde
Cavavin à Flobecq - Pegasus à Dilbeek

48 Château Cazal Viel :
Cazal Viel - 34460 Cessenon sur Orb
Tél: 04/67.89.63.15 - Fax: 04/67.89.65.17
laurent@laurent-miquel.com
General Stores à Ostende - Bollaert à Merelbeke
Les Verres bavards à Schoonaarde - Mouchart à Bxl
La Capucina à Tervueren - Soetehuys à Beveren
Despert à Anvers - Baeten à Maaseik - Cave à vins à Visé

49 Mas des Capitelles :
Route de Pezenas - 34600 Faugères
Tél: 04/67.23.10.20 - Fax: 04/67.95.78.32
mas.des.capitelles@laposte.net
Cherche distributeurs - Le Cellier à Theux

50 Abbaye Sylva Plana :
13, Ancienne Route Nationale - 34480 Laurens
Tél: 04/67.24.91.67 - Fax: 04/67.24.94.21
info@vignoblesbouchard.com
Maag Vins à Visé - Brunin Guillier à Gaurin Ramecroix
Les Courtiers Vinicoles à Diepenbeek

51 Domaine Saint Antonin :
Lentheric - 34480 Cabrerolles
Tél: 04/67.90.13.24 - Fax: 04/67.90.06.43
stantonin@wanadoo.fr *Mostade à Solre-sur-Sambre*
Toby Vins à Liège - Cherche distributeurs en Flandre

52 Domaine Frédéric Alquier :
Le Clos Timothée - 6, route de Pezenes-les-Mines
34600 Faugères - Tél: 04/67.95.15.21
frederic@domaine-alquier.fr
Cherche distributeurs

53 Domaine du Causse Noir :
Rue de l'Ancienne Forge - 34480 La Liquière - Cabrerolles
Tél: 06/07.23.38.40 - Fax: 04/67.96.04.42
jeromepy.caussenoir@gmail.com
Cherche distributeurs

54 Mas Onésime :
Hameau de la Liquière - 34480 Cabrerolles
Tél: 04/67.93.63.58 - Fax: 04/26.07.81.80
olivier@masonesime.com *Cherche distributeurs*

55 Domaine Valambelle :
25, Avenue de la Gare - 34480 Laurens
Tél: 04/67.90.12.12 - Fax: 04/67.32.95.50
m.abbal@aliceadsl.fr *Cherche distributeurs*
Fair Wine à Hove - La Ligne Verte à Queue du Bois
Wine Corner à Houtain-le-Val

56 Vignoble Les Fusionels :
Route d'Aigue-Vive - 34480 Cabrerolles
Tél: 06/07.03.56.16 - arielledemets@outlook.fr
Cherche distributeurs en Flandre - TG Vins à Flémalle
Calivin à Juprelle - Bernard Poulet à Bruxelles

57 Cave de Roquebrun :
Avenue des Orangers - 34460 Roquebrun
Tél: 04/67.89.64.35 - Fax: 04/67.89.57.93
caveau@cave-roquebrun.fr *Cora*

58 Mas Gabinèle :
1750, Chemin de Bédarieux - 34480 Laurens
Tél: 04/67.89.71.72 - Fax: 04/67.89.70.69
info@masgabinele.com *Cherche distributeurs*

59 Domaine Galtier :
"Mas de Maury" - 34490 Murviel-les-Béziers
Tél: 04/67.37.85.14 - Fax: 04/67.37.97.43
domainegaltier@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

60 Clos de la Rivière :
52, Avenue Jean-Jaurès - 34490 Causses et Veyran
Tél: 06/76.29.26.34 - madallejp@orange.fr
Rabotvins à Gent

61 Mas Olivier - Les Crus Faugères :
Mas Olivier - 34600 Faugères
Tél: 04/67.95.08.80 - Fax: 04/67.95.14.67
contact@lescrusfaugeres.com *Cora - Colruyt*

62 Domaine L'Ancienne Mercerie :
6, rue de l'Egalité - 34480 Autignac
Tél/Fax: 04/67.90.27.02 - ancienne.mercerie@free.fr
Noel à Eynatten - Werco à Ostende - Les sens du Vin à Arlon
Terre et Vin à Lasne - La Cave à Grains à Ciney

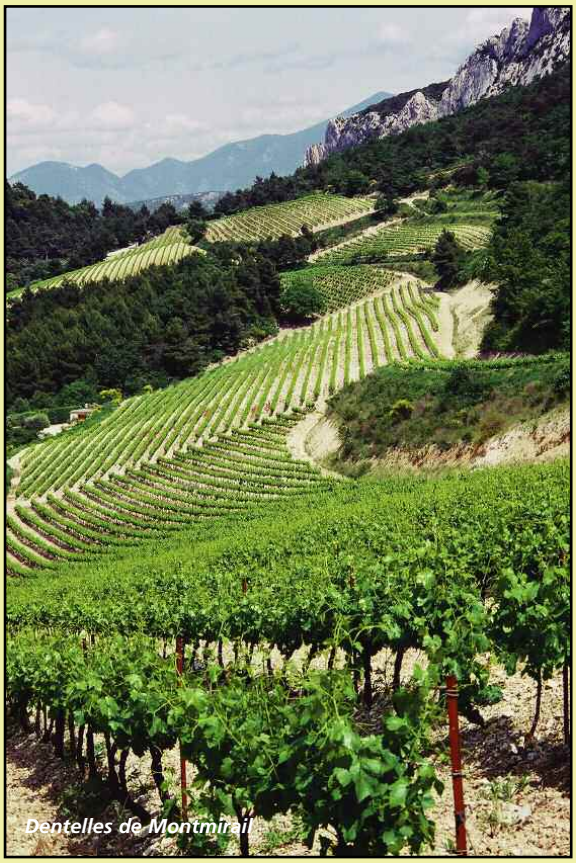
© AOC - Saint-Chinian

Vacqueyras & Gigondas, entre puissance et fraîcheur

Vacqueyras

Le vignoble de Vacqueyras, du latin «Valleaquadreria» (la vallée des pierres), s'étageant entre 60 et 160 mètres d'altitude, est une terre singulière et secrète qui s'affirme comme une véritable porte d'entrée de la Provence, entre Alpes et Méditerranée.
Elle jouit d'un cadre pittoresque et spectaculaire. Les vignes ondulent en terrasses au pied des rayonnantes Dentelles de Montmirail (culminant à 732m), succession de falaises et dentelures de calcaire gris-rose. Le site tire aussi sa force alpine de la proximité du Mont Ventoux (1909m), symbole de courses mythiques du Tour de France.

© AOC - Gigondas



Dentelles de Montmirail

A Vacqueyras, la puissance des paysages se conjugue avec une douceur de vivre empreinte des senteurs, des couleurs et du charme envoûtant de la Provence où, été comme hiver, le soleil brille sans partage (2800 heures par an). La région séduit également par ses festivals, son patrimoine culturel et sa haute gastronomie.

Plantés souvent en terrasses, les 1390 hectares de vignes sont au cœur d'une guirlande longeant les Dentelles, de Sablet et Gigondas au Nord à Beaumes-de-Venise au Sud-est. Le mistral, vent fougueux du Nord, froid et sec, exerce une influence bénéfique en ventilant les vignes en les asséchant après la pluie, limitant ainsi les risques de maladie.

L'appellation offre deux personnalités marquées: un vaste plateau sur la terrasse du Riss, sur lequel sont produits des vins puissants épicés et de garde; et des pentes à l'est, aux abords des Dentelles, appréciées pour leurs vins élégants, au fruit aromatique.
Leurs traits typiques, une puissance alliée à une réelle finesse, sont l'expression principale de ce terroir d'exception.

Le cépage dominant, tout en rondeur, corps et puissance, est le grenache noir. Son côté chaleureux est équilibré par la syrah, intensément colorée et aromatique. Le subtil et intense mourvèdre favorise la capacité au vieillissement.
Les Quelques blancs (3%) sont issus de clairette, granche blanc, bourboulenc, roussanne, marsanne et viognier, les rosés (2%) sont constitués de grenache, mourvèdre et cinsault.

L'un des charmes de l'appellation est le foisonnement de domaines à taille humaine, qui dans une démarche d'artisans voire d'artistes, créent parmi les vins les plus personnels du Rhône Méridional.
Les vignes font l'objet de soins jaloux et méticuleux, nombre de domaines ayant choisi la viticulture raisonnée et environnementale, pour tirer l'expression la plus authentique possible du terroir, et les raisins les plus sains.

Gigondas

Les 1230 hectares du vignoble de Gigondas se situent exclusivement sur la commune de Gigondas. La ligne des Dentelles à l'Est, la rivière Ouvèze à l'Ouest, le torrent du Trignon au Nord et les collines prolongeant les Dentelles au Sud constituent ses limites naturelles.

Gigondas dispose d'une infinie variété de sols avec l'omniprésence du calcaire qui en est sa finesse et sa fraîcheur.
L'appellation commence sur un plateau à 100 mètres d'altitude, puis s'étage autour du village, pour finir en coteaux abrupts sur les contreforts des Dentelles.

La géologie tourmentée induit des expositions très diverses et les Dentelles représentent le principal vecteur d'un microclimat méridional. Elles provoquent des brises montantes et descendantes qui tempèrent les pics de températures. L'exposition Ouest/Nord-Ouest procure une bonne aération et évite ainsi les chaleurs excessives de l'été.
80 caves particulières et 3 coopératives se partagent ce vignoble contrasté. Les rendements à Gigondas comptent parmi les plus faibles de France: 36hl/ha maximum autorisé. Rendement qui de plus n'est que très rarement atteint.

Comme à Vacqueyras, le grenache noir est également majoritaire. Il est associé à la syrah, au mourvèdre et au cinsault dans une appellation déclinée presqu'exclusivement en rouge (99% contre 1% de rosé).

© AOC - Gigondas

Gigondas

Le grenache a besoin de lenteur pour s'exprimer au mieux. Il trouve ici un parfait complice: les Dentelles, qui limitent l'ensoleillement du matin, et allongent la maturation du cépage. Ce microclimat froid, combiné au calcaire, confère aux rouges charnus une fraîcheur et une capacité de garde caractéristiques.
Associée en quantités modérées, la syrah renforce la couleur et donne de l'éclat aromatique. Le mourvèdre rehausse le caractère épicé du Gigondas. Viennent enfin le Cinsault, la Clairette, et quelques souches de Terret noir, Counoise et Picardan.
Cépages mêlés ou séparés, éraflés en totalité ou en partie, les macérations durent de 2 à 4 semaines selon les millésimes et le choix du vigneron. L'élevage se fait en cuve pour préserver le fruit ou en foudre pour apporter complexité et affiner les tanins.

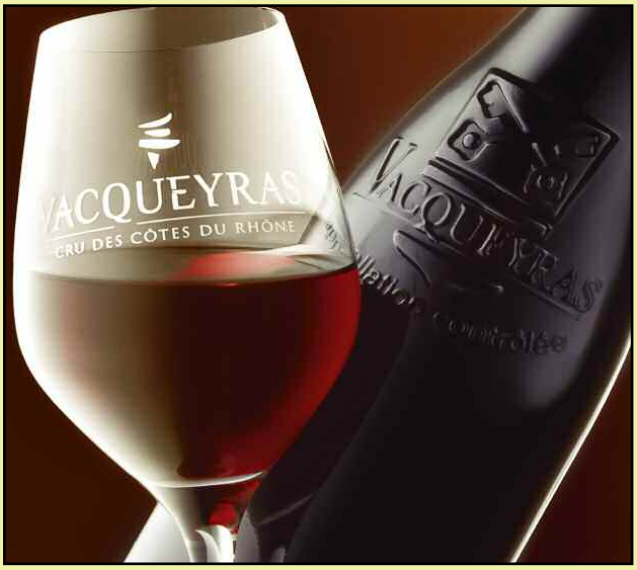
© Christophe Grilhé

Vacqueyras

Gigondas - Vacqueyras tussen kracht en frisheid

Vacqueyras

Het wijngebied van Vacqueyras, van het Latijnse "Valleaquadreria" (vallei van de stenen), dat trapsgewijs oploopt tussen 60 en 160 meter boven de zeespiegel, is een eigenaardig en geheim land dat zich bevestigt als een ware toegangspoort tot de Provence, tussen de Alpen en de Middellandse Zee.



© Alain Proust

Het is gelegen in een schilderachtige en spectaculaire omgeving. De wijngaarden golven in terrassen aan de voet van de stralende Dentelles de Montmirail (met een piek van 732 m), een opeenvolging van kliffen en kartelranden van grijs-roze kalk. De site haalt ook zijn Alpijnse kracht uit de nabijheid van de Mont Ventoux (1909m), symbool van de mythische ritten van de Ronde van Frankrijk.

In Vacqueyras gaan de machtige landschappen gepaard met een dolce vita doordrongen van de geuren, kleuren en betoverende charmes van de Provence waar de zon zomer en winter volop schijnt (2800 uren per jaar). De regio verleidt ook door haar festivals, haar culturele erfgoed en haar hoge gastronomie.

De 1390 hectaren wijngaarden, vaak in terrassen aangeplant, liggen in het hart van een strook langs de Dentelles, van Sablet en Gigondas in het noorden tot Beaumes-de-Venise in het zuidoosten. De mistral, de onstuimige koude en droge noordenwind, heeft een weldadige invloed omdat hij de wijngaarden verlucht en droogt na regenval, en zo de risico's op ziekte beperkt.

De appellation heeft twee uitgesproken persoonlijkheden: een uitgestrekt plateau op het terras van de Riss, waarop krachtige, pittige bewaarwijnen geproduceerd worden, en de heuvels in het oosten, nabij de Dentelles, gewaardeerd om hun elegante wijnen met een aromatische fruitigheid.
Hun typische kenmerken, een kracht gecombineerd met een echte finesse, zijn de belangrijkste uitdrukking van dit uitzonderlijke terroir.

De dominante druivensoort, in al zijn rondheid, consistentie en kracht, is de zwarte Grenache. Zijn warme karakter wordt gecompenseerd door de intens gekleurde en aromatische Syrah. De subtiele en intense Mourvèdre bevordert het verouderingspotentieel.
De enkele witte wijnen (3%) zijn afkomstig van Clairette, witte Granche, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne en Viognier, de roséwijnen (2%) zijn samengesteld uit Grenache, Mourvèdre en Cinsault.

Een van de charmes van de appellation ligt waarschijnlijk in de overvloed aan domeinen op menselijke schaal die, als het ware als ambachtslieden of zelfs kunstenaars, wijnen creëren die tot de meest persoonlijke wijnen van de Zuidelijke Rhône behoren.
De wijnstokken worden angstvallig en nauwgezet verzorgd, heel wat domeinen hebben gekozen voor beredeneerde en milieuvriendelijke wijnbouw om de meest authentieke uitdrukking van het terroir en de gezondste druiven te verkrijgen.

Gigondas

De 1230 hectaren van het wijngebied van Gigondas zijn uitsluitend gelegen in de gemeente Gigondas. De lijn van de Dentelles in het oosten, de rivier Ouvèze in het westen, de bergstroom Trignon in het noorden en de heuvels in het verlengde van de Dentelles in het zuiden vormen de natuurlijke grenzen.

Gigondas beschikt over een eindeloze verscheidenheid aan bodems met een alomtegenwoordigheid van kalksteen die voor finesse en frisheid zorgt.
De appellation begint op een plateau op 100 meter boven de zeespiegel en loopt vervolgens trapsgewijs op rond het dorp, om te eindigen in steile hellingen op de uitlopers van de Dentelles.

De onstuimige geologie leidt tot zeer verschillende blootstellingen en de Dentelles vormen de belangrijkste vector van een zuidelijk microklimaat. Ze veroorzaken stijgende en dalende briesjes die de temperatuurpieken temperen. De westelijke/noordwestelijke blootstelling zorgt voor een goede verluchting en voorkomt excessieve zomertemperaturen.
Dit contrastrijke wijngebied telt 80 private kelders en 3 coöperaties. De rendementen in Gigondas behoren tot de laagste in Frankrijk: max. 36 hl/ha is toegestaan. Een rendement dat overigens slechts zeer zelden wordt behaald.

Net als in Vacqueyras is de zwarte Grenache ook hier in de meerderheid. Hij wordt gecombineerd met de Syrah, de Mourvèdre en de Cinsault in een appellation die bijna uitsluitend uit rode wijnen bestaat (99% tegenover 1% roséwijnen).
De Grenache heeft behoefte aan traagheid om zo goed mogelijk tot uitdrukking te komen. Hij vindt hier een perfecte bondgenoot: de Dentelles, die ochtendzon beperken en de rijping van de wijnstok verlengen. Dit koude microklimaat, gecombineerd met de kalksteen, geeft de vlezige rode wijnen een kenmerkende frisheid en bewaarpotentieel.
Gecombineerd in matige hoeveelheden versterkt de Syrah de kleur en geeft aromatische frisheid. De Mourvèdre versterkt het pittige karakter van de Gigondas. Daarna komen de Cinsault, de Clairette en enkele wijnstokken zwarte Terret, Counoise en Picardan.
De druivensoorten worden gemengd of apart gebruikt, de druiven worden geheel of gedeeltelijk gerist en de maceratie duurt 2 à 4 weken, afhankelijk van het wijnjaar en de keuze van de wijnbouwer. De rijping gebeurt in kuipen om de fruitigheid te behouden, of in wijnvaten om complexiteit toe te voegen en de tannines te verfijnen.

© AOC - Gigondas

Vacqueyras & Gigondas, between power and freshness

Vacqueyras

The vineyard of Vacqueyras, from the Latin "Valleaquadreria" (the valley of the stones), terraced at an altitude of 60 to 160 metres, is a unique and secret land which has asserted itself as a true main door of Provence, between the Alps and the Mediterranean.

© Christophe Grilhé

It enjoys a picturesque and spectacular setting. The vines undulate in terraces at the foot of the radiating Dentelles de Montmirail (culminating at 732m), a succession of grey-pink limestone cliffs and serrations. The site also draws its alpine force from the proximity of Mont Ventoux (1,909m), symbol of legendary Tour De France races.

In Vacqueyras, the power of the landscapes is combined with a softness of living impregnated with the bewitching fragrances, colours and charm of Provence where, in summer as in winter, the sun relentlessly shines (2,800 hours per annum). The region is also enticing on account of its festivals, its cultural heritage and its superb gastronomy.

Often planted as terraces, the 1,390 hectares of vines are at the heart of a string running along the Dentelles. The Mistral, the furious wind of the North, cold and dry, exerts a beneficial influence by ventilating the vines and by drying them after the rain, thus reducing the risk of disease.

The dominant grape variety, with all its roundness, body and power, is the Grenache Noir. Its warm side is balanced by the Syrah, intensely colourful and aromatic. The subtle and intense Mourvèdre enhances its capacity for ageing.

The few white wines (3%) come from Clairette, Granche Blanc, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne and Viognier, while the rosé wines (2%) consist of Grenache, Mourvèdre and Cinsault.

One of the charms of the appellation is the profusion of human-size estates, which, in a craftsmanlike or even artistic approach, creates some of the most personal wines of the Southern Rhone.

Gigondas

The 1,230 hectares of the Gigondas vineyard are located exclusively within the commune of Gigondas. The line of the Dentelles to the East, the River Ouvèze to the West, the Trignon Torrent to the North and the hills prolonging the Dentelles to the South constitute its natural limits.

Gigondas has an infinite variety of soils, with an omnipresence of limestone, which gives it its smoothness and its freshness.

The appellation starts on a plateau at an altitude of 100 metres, then irises in terraces around the village, to finish as steep slopes on the foothills of the Dentelles.

The tormented geology induced by highly diverse exposures, and the Dentelles represent the main vector of a southern microclimate. They are at the origin of ascending and descending breezes which moderate the temperature peaks. The West/North-west exposure leads to good ventilation and thus avoids the excessive heat of the summer.

Eighty individual and three co-operative cel-

lars share this contrasted vineyard. The Gigondas yields are among the lowest of France: a maximum of 36hl/ha is authorised. A yield which moreover is rarely achieved.

As in Vacqueyras, the majority also consists of the Grenache Noir. It is associated with the Syrah, the Mourvèdre and the Cinsault in an appellation that is almost exclusively defined in red (99% versus 1% of rosé). The Grenache needs a certain slowness for its optimal expression. It finds a perfect accomplice here: The Dentelles, which limit the morning sunshine, and prolong the maturing of the grapes. This cold microclimate, combined with the limestone, confers on the plump reds their characteristic freshness and a capacity to age.

© AOC - Gigondas

Associated in moderated quantities, the Syrah reinforces the colour and gives an aromatic vivacity. The Mourvèdre enhances the Gigondas wines' spiciness. There finally come the Cinsault, the Clairette, and some stocks of Terret Noir, Counoise and Picardan.

Mixed or separated grape varieties, entirely or partly scraped, the macerations take two to four weeks according to the vintages and the vine grower's choice. The vinification occurs in vats in order to preserve the fruit or in tuns in order to bring complexity and to refine the tannins.

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*** Gite.

Accueil de/ Onthaal camping-car
Motorhome Reception

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

Bdy Culture Biodynamique.
Biodynamische cultuur.
Biodynamic cultivation.

Bio Culture Biologique.
Biologische cultuur.
Biological cultivation.

TERRA VITIS Terra Vitis

Recommandé par V.T.A. Recommandé pour sa qualité et son prix.
Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.
Recommended for its quality and price.

SY: syrah - GR: grenache - MO: mourvèdre - CIN: cinsault

42 Domaine Font Sarade "Les Hauts de la Ponche"

Vue: *Rubis grenat profond, intense.*
Nez: *Splendide bouquet, mêlant dans une grande harmonie les arômes de minéralité (encre, graphite), épices (poivre, genièvre) et baies noires.*
Bouche: *Ambitieuse, cette cuvée au grain serré a emporté les suffrages pour sa profondeur, la complexité de ses saveurs d'épices, de baies noires sauvages et de réglisse, et le très bel équilibre entre l'acidité et le gras. Richement dotée, elle peut affronter l'avenir. Bel exercice de vinification.*

★★★
(2015-19) *SY:25 - GR:50 - MO:25* **16,5/20**

www.fontsarade.fr

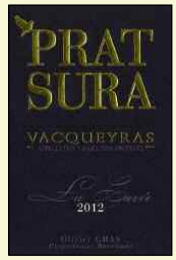
24 Ravoire & Fils "Olivier Ravoire"

Vue: *Robe profonde, rubis carminé.*
Nez: *Bouquet ouvert et complexe sur les fruits rouges et noirs confiturés (fraise, bigarreaux, pruneau), qui s'associent à des notes épicées (garrigue, thym) et de boisé fin.*
Bouche: *Cette cuvée possède de nombreux atouts. Ambitieuse, elle révèle une texture serrée, un fruité exubérant, complété par quelques notes d'épices. Le milieu de bouche offre beaucoup de gras et la finale se révèle longue et d'une remarquable rémanence de petites baies rouges de grande maturité.*

★★★
(2014-17) *SY:15 - GR:80 - MO:5* **16/20**

www.olivier-ravoire.com

36 Domaine du Prat Sura "La Cuvée"



Vue: *Superbe robe grenat profond, au disque violacé.*
Nez: *On se trouve d'emblée sous le charme de la profondeur de ce bouquet puissamment fruité (myrtilles, mûres au sirop), assorti d'une touche vanillée et lactique.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Ambitieuse, racée, elle a séduit les dégustateurs qui soulignent la complexité de ses saveurs de baies noires, d'épices et de réglisse, et la douceur de son enveloppement tannique. Longue finale suave, associant finesse et opulence.*
Un vin solidement construit mais dans l'élégance.

12,50 € ★★(★)
(2015-18) *SY:40 - GR:60* **16/20**

10 Vignerons de Caractère "Château Thézane"

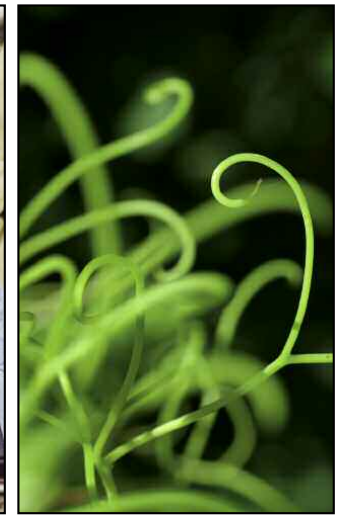
Bio

Vue: *Cerise concentré.*
Nez: *Puissant, complexe et de caractère, imposant sa minéralité et ses notes épicées. L'aération fait apparaître un fruité (baies rouges confiturées) qui apporte finesse et volupté.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant; elle impose d'emblée sa structure serrée et son caractère trempé. Un fruité bien présent vient ensuite tempérer ses ardeurs et apporte franchise et gras à un ensemble ambitieux qui peut envisager l'avenir avec sérénité. Finale longue et séveuse.*

★★
(14-18) *SY:33 - GR:56 - MO:3 - CA:8* **16/20**

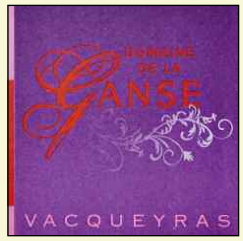
www.vigneronsdecaractère.com

© Christophe Grillé



En conversion Bio

31 Domaine de la Ganse



Vue: *Rubis éclatant.*
Nez: *Bouquet assez expressif, dont le caractère s'affirme à l'aération. La minéralité (sous-bois, truffe) s'associe aux effluves d'épices douces et de fruits rouges macérés.*
Bouche: *Franche, ample et bien typée, cette cuvée séveuse impose une trame serrée, une minéralité affirmée et des saveurs fruitées qui commencent à se livrer. Les tanins bien présents et élégants gagent d'une belle évolution. Longue finale suave et distinguée.*

★★(★)
(2014-17) *SY:35 - GR:65* **15,5/20**

www.domaine-de-la-ganse.fr

6 Domaine Saint Roch "Cuvée Quentho"

Vue: *Carmin limpide et éclatant.*
Nez: *Bouquet franc et ouvert, sur une jolie corbeille de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise des bois, griotte, cassis). L'aération offre quelques délicates effluves épicées (cannelle) et de réglisse.*
Bouche: *On est sous le charme de cette bouche gourmande, qui se livre déjà généreusement. Gouleyante et croquante de fruit, elle jouit d'un bel équilibre acidité/gras. Cette cuvée élégante offre une finale persistante et de grande finesse. Belle réussite!*

11,00 € ★★(★)
(2014-16) **15,5/20**

www.domaine-saintroch.fr

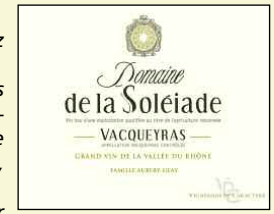
43 Brotte "Bouvencourt"

Vue: *Rubis profond au disque bleuté.*
Nez: *Puissamment bouqueté dans le registre des baies noires au sirop voire macérées (myrtille, mûre). Touche lactique crémeuse à l'aération.*
Bouche: *Tout en équilibre et suavité, cette bouche savoureuse présente de la mâche et livre un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits rouges et noirs confiturés s'y livrent sans réserve, soutenues par des tanins toniques sans aucune dureté.*
Un cru accompli, qui va encore s'assouplir d'ici 1 an.

★★
(2014-17) *SY:30 - GR:70* **15,5/20**

www.brotte.com

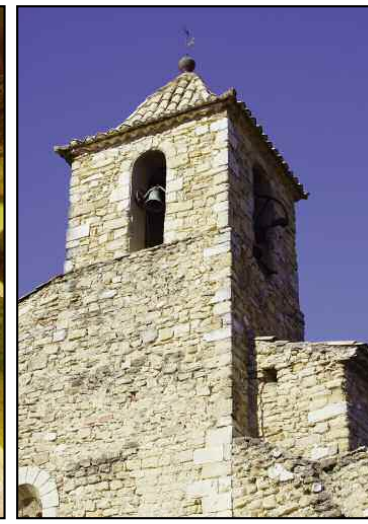
10 Vignerons de Caractère - Domaine de la Soléiade



Vue: *Carminé assez profond.*
Nez: *Premier nez sur les épices orientales, agrémentées de senteurs de fruits macérés (prune, figue).*
Bouche: *Construit sur une solide charpente, jeune mais élégant et ne demandant qu'à se fondre, ce cru suave séduit par son ambition. Il associe une concentration de matière noble à d'expressives saveurs de fruits à noyau et à un bel équilibre acidité/gras. Longue finbale encore très jeune, associant épices et baies noires.*

★★
(2015-2017) *SY:58 - GR:42* **15,5/20**

www.vigneronsdecaractere.com



© Christophe Grilhé

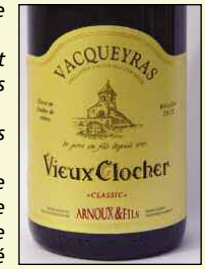
2 Domaine du Terme

Vue: *Rubis carminé moyennement soutenu mais éclatant.*
Nez: *Charmeur et profond, complexe par l'association de ses senteurs florales, minérales et de fruits cuits (fraise, kirsch).*
Bouche: *Offrant une belle tension en bouche par ses saveurs épicées et une jolie acidité bienvenue, ce cru franc et longiligne livre une texture élancée.*
On y apprécie la concentration de matière et le potentiel d'un ensemble à la fois épicé, fruité (baies noires sauvages) et réglissé, qui va encore fondre ses éléments. Un vin prometteur.

9,30 € (2014-17) *SY:20 - GR:80* ★★(★) **15/20**

www.domaine-du-terme.com

38 Vieux Clocher "Classic"



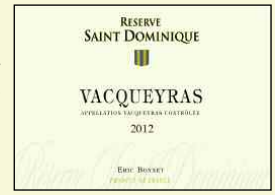
Vue: *Robe cerise sans signe de jeunesse.*
Nez: *Ouvert et typé, associant les notes de garrigue, épices (poivre, thym, genièvre).*
Touche de petites baies noires et de réglisse à l'aération.
Bouche: *Doté d'une structure intéressante, ce cru suave livre un grain serré, sans aucune dureté. On apprécie la vivacité de tanins jeunes et élégants, au service d'un fruité mûr et parfumé (cerise, framboise, mûre). L'ensemble va encore fondre quelque peu ses éléments pour donner sa pleine dimension.*

(2015-18) *SY:25 - GR:70 - MO:5* ★★ **15/20**

www.arnoux-vins.com

12 Réserve Saint Dominique

Bio



Vue: *Robe cerise limpide et éclatante.*
Nez: *Une friandise olfactive! Ce bouquet engageant offre de généreuses effluves florales (lilas, violette), associées à une flatteuse corbeille de fruits rouges (framboise, cerise, grenade). Confiserie à l'aération.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant; goûteuse et gourmande, elle séduit par son exubérance fruitée, sa finesse de texture et son parfait équilibre gras/acidité. Un vin convivial, déjà bien épanoui, à savourer dans la fraîcheur juvénile de son fruit.*

(2014-16) *SY:10 - GR:80 - MO:10* ★(★) **14,5/20**

www.bastidesaintdominique.com

© Christophe Grilhé

Bio

23 Clos de Caveau "Carmin brillant"

Vue: *Rubis soutenu en début d'évolution.*
Nez: *Le bouquet se voit d'emblée dominé par les notes liées à l'élevage (toasté, caramel, moka). Note de clou de girofle à l'aération.*
Bouche: *Parmi les nombreux atouts de cette cuvée qui augure d'un bel avenir, les dégustateurs relèvent une structure tannique ferme mais de grande distinction, qui ne demande qu'à s'assagir, un fruité intact (plus présent qu'au nez) et un très bel équilibre vivacité/moelleux. Longue finale sur la cerise et le sureau.*

★★(★)
(2015-18) *SY:40 - GR:60* **16,5/20**

www.closdecaveau.com

32 Domaine de Chantegut "Les Clefs de la Magnaneraie"

Vue: *Cerise en début d'évolution.*
Nez: *Très intéressant, profond et complexe, mêlant avec harmonie les senteurs d'épices (genièvre, poivre), baies noires sauvages (cassis, sureau) et cacao.*
Bouche: *Superbe cuvée de texture serrée, dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance de tanins. Les dégustateurs soulignent la suavité, la distinction et la générosité fruitée d'une cuvée extrêmement bien construite, tout en équilibre et ambition, ponctuée d'une longue finale séveuse.*

11,00 € ★★(★)
(2015-18) *SY:30 - GR:70* **16/20**

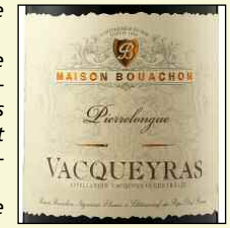
www.domainedechantegut.com

9 Domaine de la Colline St-Jean "Vieilles Vignes"

Vue: *Un beau rubis grenat profond, audisque fermé.*
Nez: *Mêlant avec harmonie les arômes de fruits rouges et noirs confiturés (fraise, cerise, mûre) et les notes délicatement épicées.*
Bouche: *Dotée d'une structure vive et fraîche, cette bouche suave et généreuse en fruit livre un grain serré et une matière fruitée de grande maturité (prune, cerise), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. Une cuvée parfaitement construite, pleine et charnue.*

12,00 € ★★(★)
(2014-17) *SY:20 - GR:80* **16/20**

22 Maison Bouachon "Pierrelongue"



Vue: *Jolie robe carminée, de bel éclat.*
Nez: *Mêlant dans une belle harmonie les senteurs fruitées (baies noires) et épicées (thym, garrigue), cet élégant bouquet révèle un bel enveloppement.*
Bouche: *Dès l'attaque, ce cru ambitieux impose une trame serrée, s'appuyant sur une grande concentration de matière fruitée (cerise, mûre sauvage, cassis) et des tanins de grande tonicité, qui ne demandent qu'à se fondre. Concentrée, sérieuse, la finale séduit par sa persistance et ses notes finement grillées.*

★★(★)
(2015-18) *GR - SY - MOU* **16/20**

www.skalli.com www.pavillondesvins.com

© Christophe Grilhé

En conversion Bio

8 Les Amouriers

Vue: *Robe cerise peu concentrée.*
Nez: *Moyennement intense au premier nez, puis exprime davantage des arômes de fruits mûrs (cerise, fraise), assortis d'une touche lactique.*
Bouche: *Attaque vive et ferme, s'appuyant sur une acidité bien présente. En milieu de bouche, les saveurs de petites baies noires acidulées (mûre sauvage, cassis) se livrent de concert et la finale enveloppée de tanins pouvant encore gagner en fondu, s'exprime sur le cacao et la réglisse. Un cru typé.*

★★(★)
(14-16) *SY:38 - GR:54 - MO:6 - CA:2* **15,5/20**

26 Château des Roques

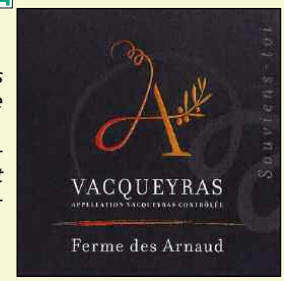
Vue: *Rubis carmin de belle brillance.*
Nez: *Très engageant et intense, par l'association de ses notes d'épices, baies noires et réglisse. Typé et de grande distinction.*
Bouche: *De texture fine et suave, ce cru longiligne et rafraîchissant voit son acidité bien présente équilibrer une matière fruitée mûre et concentrée (cerise noire, sureau, cassis). Les dégustateurs apprécient son élégance et sa délicatesse de texture. Une vinification dans le respect du fruit pour un cru savoureux et gourmand.*

★★(★)
(2014-17) *SY:15 - GR:70 - MO:15* **15,5/20**

www.chateaudesroques.fr

Bio

4 Domaine des Arnaud "Souviens-Toi"



Vue: *Carminé éclatant.*
Nez: *Un ensemble engageant, qui associe dans un bel enveloppement les senteurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (gelée de framboise, cerise) et de confiserie (grenade).*
Bouche: *Franche et gourmande, cette cuvée tout en pulpe livre un fruité exubérant (griotte, mûre), un grain assez serré et un très bel équilibre entre l'acidité et le gras. Les dégustateurs plébiscitent l'harmonie de l'ensemble et le caractère croquant de fruit d'une finale de persistance appréciable.*

11,00 € (2014-16) *SY:30 - GR:60 - CIN:10* ★★(★) **15,5/20**

www.fermedesarnaud.com

La Ferme des Arnaud

Gîte • Huile d'olive

Olives de Nyons • Jus de raisin Muscat

www.fermedesarnaud.com

Domaine BIO depuis 1978

"Les grandes vignes" 84110 Villedieu

Tél: 04/90.28.90.81 - 06/09.36.11.97 - e-mail: famillearnaud@fermedesarnaud.com

20 Brunel de La Gardine

Vue: *Robe cardinal, de belle jeunesse.*
Nez: *Epices douces et fruits rouges confiturés (cerise, fraise, prune) se livrent généreusement dans cet ensemble très charmeur.*
Bouche: *Paré de tanins encore jeunes, ce cru concentré et sérieux associe en bouche les saveurs grillées et de tabac au registre des fruits noirs confiturés (prune, figue). On y apprécie la densité de matière et la suavité d'une charpente qui doit encore s'assouplir quelque peu. Finale persistante, finement cacaotée.*

★★ (2014-17) *SY/MO:35 - GR:65* **15,5/20**

www.gardine.com

27 Domaine La Roubine

Bio

Vue: *Cerise en début d'évolution.*
Nez: *Un ensemble marqué à l'ouverture par les arômes de grillé/toasté et d'épices (poivre, garrigue).*
Bouche: *S'appuyant sur une charpente tannique solide et ferme, ce cru corsé doit impérativement se fondre pour gagner en harmonie. Les saveurs d'épices s'y expriment sans réserve, assorties des baies noires sauvages.*
Un ensemble solidement construit, dont la personnalité affirmée appelle la patience.

★★ (2015-17) *GR:70 - SY:20 - MOU/CIN:10* **15/20**

www.domainelaroubine.com

39 Domaine de l'Espigouette

Bio

Vue: *Cerise limpide et éclatant.*
Nez: *Bouquet de belle fraîcheur, joliment parfumé. Les épices s'y livrent d'emblée, complétées à l'aération par un registre biscuité, de moka et de caramel.*
Bouche: *Un vin épanoui, où les notes fruitées bien mûres sont relevées par de délicates saveurs épicées vivifiantes. L'équilibre acidité/alcool est au rendez-vous et la finale, franche et longiligne, se montre aérienne et relevée par une délicate acidité rafraîchissante.*

★★ (2014-16) *SY:15 - GR:80 - MO:5* **14,5/20**

www.espigouette.com

29 Domaine La Garrigue "Cuvée de l'Hostellerie"

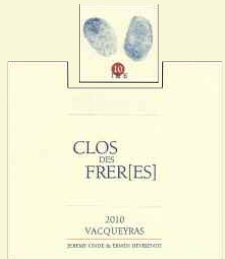
Vue: *Cerise au disque légèrement ocré.*
Nez: *Bouquet ouvert et de caractère, affichant une belle maturité et des effluves de fruits rouges et noirs confiturés (figue, prune). Quelques notes épicées et grillées apportent vivacité et complexité.*
Bouche: *On apprécie le caractère sudiste de cette cuvée qui impose ses saveurs épicées dès l'entrée de bouche. Les fruits confiturés voire macérés complètent ensuite la palette aromatique et la finale trouve l'équilibre dans une vivacité rafraîchissante.*

11,50 € ★★ (2014-15) *SY:25 - GR:75* **14,5/20**

www.domaine-la-garrigue.fr

© Christophe Grilhé

7 Domaine les Ondines - Clos des Frères

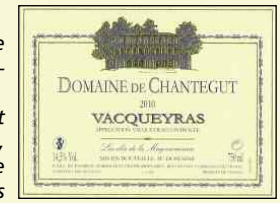


Vue: *Rubis carminé de belle jeunesse encore.*
Nez: *De beaux parfums de fruits confiturés (fraise, cerise) s'associent à une délicate touche de cuir frais et de tabac blond parfumé.*
Bouche: *Attaque ambitieuse, s'appuyant sur une acidité tonique et des tanins jeunes qui doivent encore s'assagir. Les saveurs épicées et fruitées (baies noires sauvages) s'y expriment librement, dans un ensemble charnu ponctué d'une longue finale sur le noyau de cerise. Un cru de belle évolution.*

★★(★)
(2015-19) *SY:32 - GR:62- CIN:6* **16/20**

www.domaineslesondines.fr

32 Domaine de Chantegut "Les Clefs de la Magnaneraie"

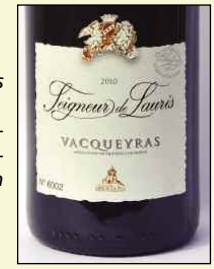


Vue: *Très jolie robe carminée de belle jeunesse encore.*
Nez: *Extrêmement profond et complexe, associant dans une grande harmonie les arômes de cuir parfumé, petites baies noires et boisé noble (tabac). Très engageant!*
Bouche: *Une cuvée profonde et séduisante, qui voit son expression fruitée très mûre (cerise, myrtille) équilibrée par une belle acidité et enveloppée de tanins sérieux mais élégants. On apprécie le gras d'une finale confiturée interminable.*

10,30 € ★★(★)
(2014-17) *SY:40 - GR:40 - MO:40* **15,5/20**

www.domainedechantegut.com

38 Arnoux & Fils "Seigneur de Lauris"



Vue: *Robe cerise de belle brillance.*
Nez: *Premier nez sur les épices douces, rejoint par les senteurs de boisé fin et de fruits noirs (mûre sauvage).*
Bouche: *Tout en équilibre et suavité, ce vin charnu a séduit les dégustateurs pas son élégance de texture, l'exubérance de son fruité (mûre sauvage, griotte, sureau) et la délicatesse de sa charpente tannique, partiellement fondue. Très belle rémanence fruitée en finale, pour un cru qui a conservé une belle fraîcheur d'ensemble.*

★★
(2014-17) *SY:30 - GR:70* **15,5/20**

www.arnoux-vins.com

© AOC - Gigondas

Dentelles de Montmirail

42 Font Sarade "Cuvée Les Piguières"

Vue: *Robe rubis intense et éclatant.*
Nez: *Bouquet profond, complexe et envoûtant. Il livre des notes de fruits mûrs doucereuses que quelques effluves délicatements minérales et épicées viennent compléter.*
Bouche: *Ample et charnue, cette cuvée ambitieuse à fait l'unanimité. D'une concentration fruitée exemplaire, elle jouit d'un remarquable équilibre acidité/gras. La finale, longue et structurée, est relevée par de beaux tanins de fruits qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Envoûtant!*

★★★
(2015-18) *SY:5 - GR:60 - MO:35* **17/20**

www.fonsarade.fr

21 Domaine Haute Marone

Vue: *Carminé éclatant.*
Nez: *Premier nez dominé par des senteurs de boisé noble, cèdre, tabac blond. Ensuite, l'expression du fruit se révèle davantage, illustrée par d'intenses effluves de gelée de mûre et de myrtilles. Superbe!*
Bouche: *Ambitieuse par son élevage qui respecte le fruit, cette cuvée profonde livre dès aujourd'hui une bouche à la fois ferme et distinguée, dont l'expression de baies noires, de cacao et d'épices témoigne de la complexité. Un cru bâti pour affronter les ans, dont la structure ne nuit pas à l'élégance.*

13,50 € ★★(★)
(2015-19) *SY:15 - GR:80 - MO:5* **16,5/20**

28 Les Florets

Vue: *Carminé au disque bleuté brillant.*
Nez: *Premier nez ouvertement dominé par une puissante minéralité (encre, graphite), qui laisse ensuite place aux senteurs sauvages (baies noires) et de cuir frais.*
Bouche: *Attaque nette, suave, relevée par de beaux tanins de fruits. Le milieu de bouche confirme la complexité de l'ensemble par ses saveurs de baies rouges et noires légèrement acidulées, relevées par d'élégants tanins, qui ne demandent qu'à se fondre pour que l'ensemble prenne toute sa dimension.*

12,00 € ★★(★)
(2015-19) *GR:80 - MO:20* **16/20**

www.domainedesflorets.com

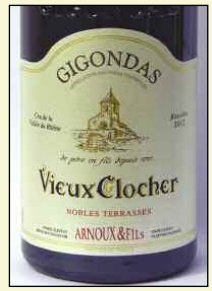
41 Domaine de la Chapelle

Vue: *Très joli pourpre violacé.*
Nez: *Extrêmement séduisant par ses intenses effluves de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre, cerise), agrémentés d'une touche lactique et des épices douces.*
Bouche: *Racée, l'attaque révèle d'emblée une belle chair et un grain serré. Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre acidité/gras et l'exubérance fruitée (mûre sauvage, cassis, confiture de myrtille) et la remarquable fraîcheur de ce cru ambitieux, distingué et parfaitement construit. Très belle réussite.*

★★(★)
(2014-18) *SY:30 - GR:60 - MO:10* **16/20**

© AOC - Gigondas

38 Vieux Clocher - Arnoux & Fils
"Nobles Terrasses"

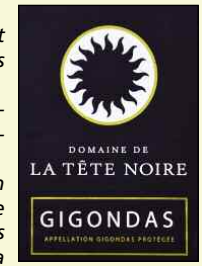


Vue: *Robe carminée intense.*
Nez: *Le bouquet engageant associe générosité et élégance. Il livre une belle corbeille de fruits rouges et noirs bien mûrs (griotte, myrtille, cassis). Une touche lactique flatteuse apparaît à l'aération.*
Bouche: *Franche et charnue, très gourmande la bouche livre une trame fruité intacte et exubérante. Des tannins élégants et partiellements lissés et une délicate acidité apportent une agréable fraîcheur à l'ensemble.*

★★(★)
(2014-17) *SY:20 - GR:65 - MO:15* **15,5/20**

www.arnoux-vins.com

15 Domaine de la Tête Noire



Vue: *Rubis cerise de bel éclat.*
Nez: *Un bouquet puissamment dominé par les notes minérales (encre, goudron, graphite). Les fruits noirs bien mûrs complètent ensuite la palette aromatique.*
Bouche: *D'un caractère bien trempé, cette cuvée structurée et séveuse confirme les attentes du bouquet. Elle ne laissera personne indifférent et impose ses saveurs de fruits noirs et ses notes minérales dans un ensemble soutenu par une charpente tannique qui lui permet d'envisager l'avenir avec sérénité.*

★★(★)
(2015-19) *SY:30 - GR:70* **15,5/20**

www.latetenoire.fr

1 Domaine de La Tourade "Font des Aïeux"

Vue: *Grenat pourpre au disque violacé.*
Nez: *Très engageant par ses parfums de grande maturité (fruits rouges crémeux), agrémentés d'une touche lactique extrêmement charmeuse.*
Bouche: *Franche et épurée, l'attaque donne le ton d'une cuvée qui séduit par sa netteté aromatique et par la fraîcheur de son expression fruitée (cerise, cassis, groseille). L'ensemble se voit soutenu par d'élégants tanins partiellement fondus. Les dégustateurs soulignent son bel équilibre d'ensemble (acidité/gras).*

14,00 € (2014-17) *SY:10 - GR:80 - MO:10* ★★ **15/20**

www.domainedelatourade.com

www.loustalet-gigondas.com

Restaurant L'OUSTALET

Recommandé par V.T.A.

Restaurant gastronomique • Cave à vins • Chambres d'hôtes

Place de la Fontaine - 84190 Gigondas - Tél: 04/90.65.85.30

28 Domaine des Florets "Suprême"

Vue: *Superbe robe rubis concentré.*
Nez: *Le bouquet sudiste et profond s'exprime sur les fruits rouges mûrs voire macérés. L'aération apporte davantage de douceur encore, avec des senteurs presque lactiques.*
Bouche: *Structurée, charnue, presque corsée, cette cuvée ambitieuse offre bien des atouts: un fruité chatoyant, des tanins de fruit bien présents qui ne demandent qu'à se fondre et une longue finale relevée par une belle acidité garante de fraîcheur. Grande réussite!*

★★★
(2015-18) *GR:80 - MO:20* **17/20**

www.domainedesflorets.com

21 Domaine Haute Marone

Vue: *Jolie robe rubis carminé.*
Nez: *Puissamment parfumé, associant d'intenses arômes de bois de santal, cèdre et de tabac.*
Les fruits noirs et la baie de genévrier apparaissent ensuite.
Bouche: *Actuellement dominé par les notes liées à son élevage, ce cru très structuré livre des saveurs grillées et toastées, presque caramélisées, qui laissent toutefois apparaître quelques flaveurs épicées et de baies noires. Très longue finale sur la tabac, devant poursuivre son assagissement.*

15,00 € ★★(★)
(2015-19) *SY:15 - GR:80 - MO:5* **16,5/20**

33 Domaine de Boissan "Vielles Vignes"

Vue: *Cerise limpide au disque légèrement ocré.*
Nez: *Cet éloquent bouquet associe caractère et élégance. Complexe et profond, il se révèle particulièrement flatteur à l'aération (fruits rouges, épices, subtile minéralité)*
Bouche: *Cette cuvée épanouie et équilibrée a séduit les dégustateurs. Ample et persistante, elle jouit d'un beau gras et d'un fruité chatoyant.*
D'élégants tanins lissés enveloppent la matière et la finale, aboutie, s'exprime sur les baies noires sauvages.

★★★
(2014-16) *SY:20 - GR:80* **16/20**

1 Domaine de la Tourade "Cuvée Morgane"

Vue: *Cerise profond au disque en début d'évolution.*
Nez: *Dès l'ouverture, les senteurs de garrigue, boisé noble et baies noires sauvages s'associent dans ce nez typé et expressif.*
Bouche: *Travaillé avec talent et ambition, ce cru sérieux se montre encore extrêmement jeune.*
Sa densité de grain n'a d'égal que l'élégance de ses tanins (fermes et soyeux à la fois). Le fruit est respecté par l'élevage et la finale offre une trame serrée, sur les épices, que l'évolution va encore patiner quelque peu.

17,00 € ★★(★)
(2014-18) *SY:10 - GR:80 - MO:10* **16/20**

www.domainedelatourade.com

© AOC - Gigondas

Gigondas

3 Domaine La Bouscatière

Vue: *Carminé intense.*
Nez: *Engageant et de grande franchise, par ses arômes de cerise au sirop, violette et épices douces.*
Bouche: *On apprécie d'emblée la personnalité et la vigueur de ce cru de grande vinosité, qui accorde la priorité aux saveurs de baies noires (cassis, mûre) et d'épices. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et le finale, séveuse et structurée, séduit par sa persistance appréciable, sur la réglisse. Ses tanins nobles ne demandent qu'à achever leur assagissement.*

12,50 € (2014-17) *SY:5 - GR:80 - MO:15* **15,5/20** ★★(★)

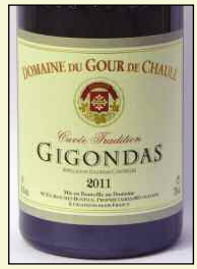
www.saurel-chauvet.com

41 Château Raspail

Vue: *Cerise limpide et éclatant.*
Nez: *Le registre du fruit confituré voire cuit (prune, cerise) s'exprime d'emblée, assorti à l'aération d'une fine touche florale et de confiserie.*
Bouche: *Un vin sérieux, suave, doté d'une charpente solide et distinguée à la fois. Cette bouche précise accorde la priorité aux saveurs de baies noires acidulées (cassis, mûre). La typicité épicée est au rendez-vous de ce cru corsé, dont la personnalité affirmée gage d'un beau potentiel d'évolution.*

(2014-17) *SY:30 - GR:60 - MO:10* **15,5/20** ★★(★)

16 Domaine du Gour de Chaulé "Tradition"



Vue: *Cerise au disque en début d'évolution.*
Nez: *Enveloppé et presque crémeux, ce nez très charmeur développe sans retenue ses notes de fruits noirs mûrs voire au sirop (myrtille, griotte).*
Bouche: *Très flatteur et ambitieux par sa densité de matière, ce cru charnu et doté d'un grain serré livre une bouche où fruits et épices se livrent de concert, dans un bel équilibre d'ensemble. On apprécie la tension et la persistance d'une finale ample et déjà suave, qui va encore se fondre quelque peu.*

(2014-17) *SY:10 - GR:80 - MO:10* **15,5/20** ★★(★)

www.gourdechaule.com

20 Brunel Père & Fils "Brunel de La Gardine"

Vue: *Robe carminée, de belle brillance.*
Nez: *Un ensemble pommadé, tout en enveloppement, qui souligne les accents de fruits rouges (fraise, cerise) et les notes lactiques et confiturées.*
Bouche: *Attaque nerveuse, s'appuyant sur une belle acidité. Les saveurs épicées (poivre, garrigue) s'y associent aux fruits rouges mûrs, dans un ensemble qui a bénéficié d'une vinification aboutie et ambitieuse, dans le respect du fruit. La finale, agréablement persistante, rejoint le registre du fruit macéré.*

(2014-17) *SY:20 - GR:80* **15,5/20** ★★

www.gardine.com

© AOC - Gigondas

Caveau du Gigondas

Bio

27 Domaine La Roubine

Vue: *Rubis grenat profond, encore jeune.*
Nez: *Enveloppé, livrant dès le premier nez ses arômes de pruneau cuit et de figue macérée. A l'aération, le caractère confituré s'intensifie.*
Bouche: *Paré d'une acidité présente dès l'attaque, indispensable pour équilibrer la grande maturité de l'ensemble, ce cru ample et généreux se montre assez chaleureux. Les saveurs de fruits cuits (fraise, cerise) s'y livrent généreusement et la finale, ample et suave, se montre fondue et épanouie.*

★★
(2014-16) *GR:70 - MOU:20 - SY/CIN:10* **15/20**

www.domainelaroubine.com

14 Domaine du Cayron

Vue: *Robe cerise, éclatante et limpide.*
Nez: *Le bouquet particulièrement ouvert impose d'emblée son caractère minéral (encre, graphite, tourbe), que des effluves épicées (garrigue, poivre noir, genévrier) viennent rapidement compléter.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Elle souligne le caractère minéral et épicé de l'ensemble. Les saveurs de fruits rouges bien mûrs apparaissent ensuite, magnifiant cette cuvée de caractère. Longue finale relevée par une délicate acidité bienvenue.*

★★
(15-18) *SY:14 - GR:70 - CIN:15 - MO:1* **15/20**

44 Domaine Les Teyssonnières
"Cuvée Alexandre"

Vue: *Rubis cerise au disque ouvert.*
Nez: *Noble et distingué, de belle typicité, ce nez ouvert et parfumé mêle les épices à la minéralité, dans le respect du fruit (baies noires).*
Bouche: *Ce cru sérieux jouit d'un très bel équilibre d'ensemble. On y apprécie les saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits, nuancées par une délicate acidité bienvenue. Déjà agréable aujourd'hui, l'ensemble a fondu ses tanins et offre une finale enveloppée sur la cerise confite.*

17,00 € ★(★)
(2014-16) *GR:80 + 13 cépages* **15/20**

www.domaine-les-teyssonnieres.com

Bio

5 Saint-Damien - Vieilles vignes

Vue: *Rubis cerise de belle brillance.*
Nez: *A l'ouverture, le registre épicé s'impose naturellement (genièvre, poivre). L'aération complète le bouquet par un fruité séduisant et de grande maturité (cerise, framboise, prune).*
Bouche: *Relevé par une jolie acidité , ce cru franc et tonique accorde la priorité aux saveurs de petites baies acidulées (cerise, airelles, sureau). Franche et digeste, la bouche montre un caractère aérien; elle présente un bel équilibre acidité/gras et se voit ponctuée d'une finale persistante. Un vin épanoui.*

★★
(2014-16) *GR:80 - MO:20* **14,5/20**

www.domainesaintdamien.com

© AOC - Gigondas

44 Domaine Les Teyssonnières

Vue: *Rubis cerise de belle brillance.*
Nez: *Quelque peu retenu à l'ouverture, puis s'exprime plus généreusement, dans un registre lactique (crème, yaourt) et fruité (fraise, cerise).*
Bouche: *Une cuvée friande, gourmande et facile d'accès, dont les tanins lissés enveloppent une matière fruitée (baies rouges) agréablement concentrée et de belle maturité. Finale fondue et suave, presque crémeuse, pour un vin épanoui.*

(2014-15) *SY:10 - GR:60 - MO:10 - CIN:10 - CL:10*

14,00 € ★(★)
14,5/20

www.domaine-les-teysonnieres.com

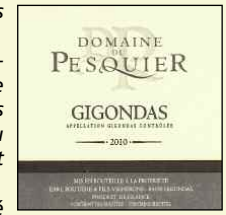
2 Domaine du Terme

Vue: *Jolie robe cerise profonde.*
Nez: *Bouquet ouvert et complexe. Velouté, il associe les effluves de fruits murs (pruneaux, cerise confite, fraise des bois) aux notes de pâtisserie (brioche grillée, cake) et de moka (babelute).*
Bouche: *Une cuvée structurée, concentrée mais sans excès! Elle jouit d'une trame fruitée mûre et d'un beau gras. La finale de cette cuvée équilibrée, se révèle longue et particulièrement suave. Une réussite!*

13,50 € (14-16) *SY:10 - GR:80 - MO:10* ★★(★) **16,5/20**

www.domaine-du-terme.com

19 Domaine du Pesquier

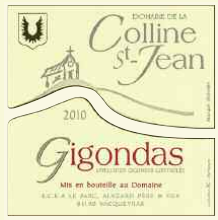


Vue: *Splendide robe rubis grenat de grande jeunesse.*
Nez: *Chaleureux et charmeur, ce bouquet suave mêle les arômes de fruits noirs confiturés voire macérés au registre des épices douces et de la réglisse.*
Bouche: *Ce cru a évolué avec réussite. On apprécie la densité qu'il offre en bouche et l'élégante structure sur laquelle il s'appuie. En milieu de bouche, on retrouve d'intenses saveurs de baies noires sauvages, relevées par une belle acidité. La finale, épicée, révèle une grande concentration. Un cru bâti pour affronter l'avenir.*

(2014-17) *SY:20 - GR:75 - MO:5* ★★(★) **16/20**

www.domainedupesquier.com

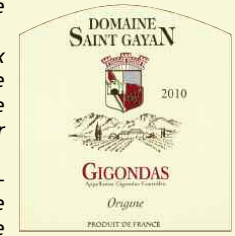
9 Domaine de la Colline Saint-Jean



Vue: *Robe concentrée au disque ocré.*
Nez: *Bouquet profond et mûr sur une expression fruitée généreuse (raisin de Corinthe, pruneau, sirop de Liège). Un ensemble épanoui et engageant ponctué d'une fine note de torréfaction.*
Bouche: *Ample, pleine et gourmande, la bouche jouit d'une remarquable expression fruitée, bien mure et croquante. Les dégustateurs soulignent la finesse de texture et les tanins lissés d'une cuvée qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours.*

12,00 € (2014-15) *GR:70 - MO:30* ★★(★) **15,5/20**

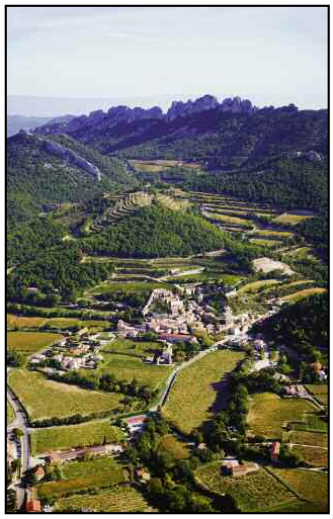
30 Domaine Saint Gayan "Origine"



Vue: *Rubis profond encore jeune, au disque fermé.*
Nez: *Profond et doucereux par ses notes de moka et de caramel, ce nez intense s'exprime dans la douceur lactée et le fruit cuit.*
Bouche: *Encore extrêmement jeune, cette cuvée ambitieuse se voit soutenue par une puissante charpente tannique qui commence seulement à se fondre. Parallèlement, l'ensemble présente une expression fruitée exubérante (baies noires sauvages) et des saveurs épicées qui gagent d'un beau potentiel.*

(2014-18) *SY:15 - GR:80 - MO:5* ★★ **15/20**

www.saintgayan.fr



© AOC - Gigondas

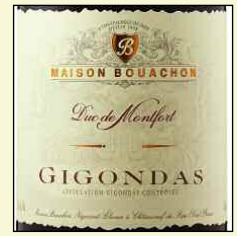
17 Domaine Les Goubert "Cuvée Florence" 2009

Vue: *Robe profonde, au disque fermé, en début d'évolution.*
Nez: *Premier nez extrêmement charmeur, parfumé par ses effluves de tabac blond et boîte à cigares. Ensuite, les notes cacaotées et de cerise confite se livrent de concert.*
Bouche: *Un cru tendu, nerveux, dont l'expression épicée se voit enveloppée de tanins vifs mais nobles, partiellement fondus. Les saveurs généreuses de fruits noirs sauvages (cassis, mûre sauvage) s'imposent ensuite, et la finale associe puissance et distinction. Très beau vin, de belle évolution.*

★★
(2014-18) *SY- GR* **16,5/20**

www.lesgoubert.fr

22 Maison Bouachon "Duc de Montfort" 2009



Vue: *Cerise éclatant.*
Nez: *Ouvert, sur un fruité intact (sureau, cassis), associé à quelques notes d'épices douces.*
Bouche: *Gourmand et épanoui, sur une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs bien mûrs (myrtille, fraise des bois), ce cru gourmand et convivial privilégie la tendresse et la finesse de texture.*
On y apprécie les saveurs de cerise et fraise confiturées, dans un ensemble de texture fine et soyeuse.
A déguster aujourd'hui!

★★(★)
(2014-15) *GR - SY* **15/20**

www.skalli.com www.pavillondesvins.com

11 Domaine du Pourra "La Réserve" 2008

Vue: *Robe cerise assez concentrée, à nuances tuilées sur le disque.*
Nez: *A l'ouverture, de puissantes notes de poivre envahissent ce bouquet, qui se complète par les senteurs de baies noires sauvages (cassis, sureau).*
Bouche: *Ce cru au caractère affirmé s'appuie sur une charpente serrée et de puissantes saveurs épicées. Les dégustateurs soulignent sa fraîcheur d'ensemble et la complémentarité de ses saveurs de baies noires, réglisse et de poivre. Finale longiligne relevée par une belle acidité.*

★★
(2014-17) *SY: 15 - GR:80 - MO:5* **15,5/20**

www.pourra.fr

© AOC - Gigondas

7 Domaine Les Ondines "G" 2010

Vue: *Rubis cerise assez intense, sans signe d'évolution.*
Nez: *Elégant, charmeur, associant les arômes de fleurs parfumées (violette, pivoine) aux arômes de fruits confiturés (cerise, myrtille). Touche lactique et légèrement caramélisée à l'aération.*
Bouche: *Du volume, de la mâche, de l'ambition. Bel équilibre acidité/gras malgré la sensation globale chaleureuse. Les tanins sont structurants et fermes, partiellement lissés. La finale séduit par sa persistance aromatique; elle s'exprime sur les baies noires sauvages et présente une chair ferme. Belle réussite.*

★★(★)
(2014-16) *GR:100* **16/20**

www.domainelesondines.fr

22 Maison Bouachon "Les Rabassières" 2010

Vue: *Superbe robe grenat profond.*
Nez: *Une douceur caramélisée est agrémentée d'une touche de tabac blond. Le registre fruité (baies noires confiturées) se livre à l'aération (mûre, myrtille, cassis).*
Bouche: *Ample et profond, ce cru doté d'une concentration appréciable, livre une bouche suave, généreuse en saveurs de fruits mûrs (prune, griotte, cassis) et d'épices douces. Les tanins sont fondus et une délicate acidité apporte l'équilibre en finale.*

★★(★)
(2014-161) *GR - SY - MO* **15,5/20**

www.skalli.com www.pavillondesvins.com

En conversion Bio

37 Domaine des Favards "Prestige" 2012

Vue: *Rubis cerise intense à reflets bleutés.*
Nez: *De délicieux parfums de fruits noirs confiturés (mûre, cassis) envahissent le premier nez. La minéralité apparaît ensuite, assortie d'une touche de garrigue et de prune confiturée.*
Bouche: *Doté d'une structure corpulente mais sans excès, ce vin généreux révèle un fruité exubérant (fraise, cerise), enveloppé de tanins frais et toniques. Les fruits cuits s'expriment en milieu de bouche et la finale, fruitée et épicée, séduit par sa persistance agréable.*

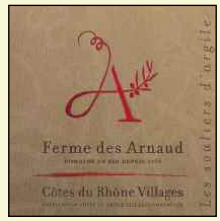
4,90 € (2014-17) *SY:20 - GR:60 - MO:80* ★★ **14,5/20**

www.favards.com

© AOC - Gigondas

Bio

4 **La Ferme des Arnaud**
"Les Souliers d'Argile"



Vue: *Superbe robe grenat profond.*
Nez: *Le bouquet ouvert et complexe offre une belle typicité. Les fruits rouges et noirs (bigarreau, sureau, fraise des bois) sont associés à des effluves délicatements épicées et rafraîchissante.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent la franchise et l'exubérance fruitée de cette cuvée juteuse parfaitement construite. Ample, grasse et gourmande elle se voit ponctuée d'une longue finale soutenue par d'agréables tanins de fruits. Très flatteur!*

7,00 € (2014-16) *SY:70 - GR:30* ★★★ **16/20**

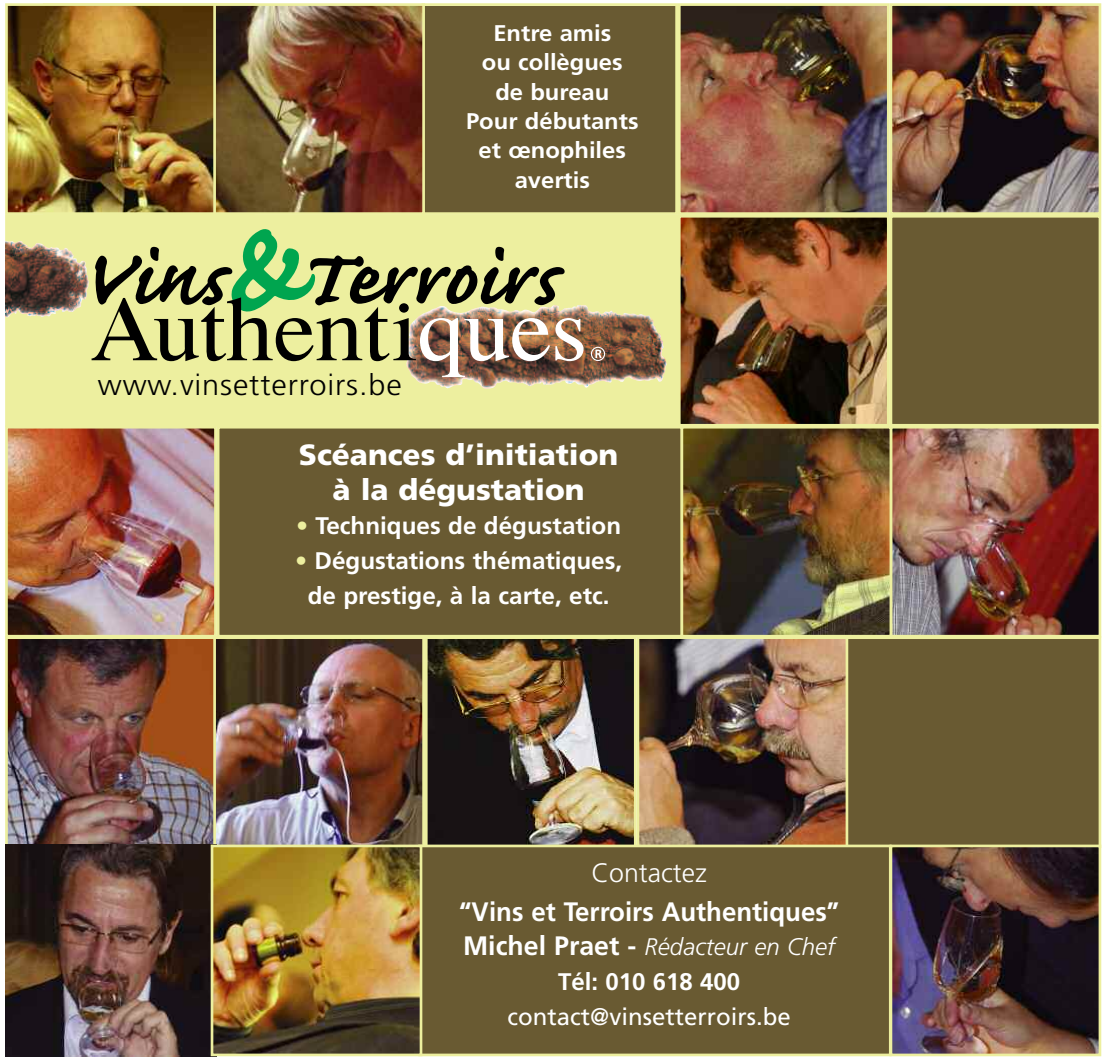
www.fermedesarnaud.com

34 **Domaine Chamfort - *Sablet***
"Vasco Perdigao"

Vue: *Rubis intense.*
Nez: *Bouquet profond et complexe, presqu'envoûtant. Il offre une somptueuse corbeille de fruits murs (griotte, fraise des bois, myrtille,...). Une subtile note minérale et épicée complète la palette aromatique.*
Bouche: *Vigoureuse, fruitée et épicée à souhait, cette cuvée parfaitement construite séduit par sa franchise et son caractère sudiste. Sa trame serrée et sa longue finale relevée par une belle acidité gagent d'un beau potentiel d'évolution.*

(2014-17) *SY:30 - GR:70* ★★(★) **15,5/20**

www.domaine-chamfort.com

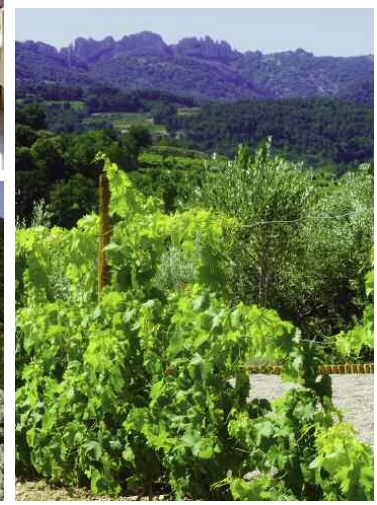


Recommandé par V.T.A.

PATIOS DES VIGNES

S E G U R E T

Chambres d'hôtes
et petites maisons-patios
au pied du village de Séguret,
face aux Dentelles de Montmirail.
Piscine chauffée avec balnéo.



Mary et Christian Gérard - Route de Sablet - 84110 SEGURET
Tel : 04.90.65.47.96 - Port : 06.78.33.37.98 - E-mail : contact@patiosdesvignes.fr
www.patiosdesvignes.com

En conversion Bio

35 Domaine de Mourchon "Grande Réserve" 2011 CDR Vill. Séguret

Vue: *Superbe robe carminée de grande profondeur.*
Nez: *De caractère, affirmant une minéralité expressive, associée aux épices (genièvre), au cacao et à la cerise confite.*
Bouche: *Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la densité de ce cru ambitieux, qui associe une trame serrée à une grande élégance. D'exubérantes saveurs de fruits noirs mûrs s'y expriment, relevées par une belle acidité. Finale interminable, associant un léger fumé à la réglisse et aux baies sauvages.*

★★
(2014-17) *SY:35 - GR:65* **16,5/20**

www.domainedemourchon.com

40 Domaine de Cabasse "Cuvée Garnacho" Séguret 2010

Vue: *Rubis carmin éclatant.*
Nez: *Bouquet profond et flatteur, sur les fruits rouges et noirs au sirop (griotte, myrtille, cassis, sureau). L'aération révèle davantage son côté chaleureux et crémeux (cerise macérée).*
Bouche: *La bouche est concentrée et juteuse. Les fruits s'expriment d'emblée et de manière exubérante. Pleine, elle jouit d'un beau gras que soulignent ses élégants tanins lissés. Finale persistante, relevée par un délicat support d'acidité bienvenu.*

11,00 € ★★(★)
(2014-16) *SY:25 - GR:75* **16/20**

www.cabasse.fr

41 Château Saint Jean - CDR Vill. Plan de Dieu 2011

Vue: *Rubis cerise, limpide et brillant.*
Nez: *Un bouquet chaleureux, livrant des arômes de fruits cuits (prune, figue).*
Bouche: *Une jolie tenue en bouche! Dès l'attaque, on apprécie la suavité, la concentration et la vigueur d'une bouche pleine, généreuse en saveurs de baies rouges et noires confiturées (sureau, mûre sauvage, cassis), complétées par une fine touche d'épices. Finale séveuse, subtilement réglissée, pour un cru richement doté et vinifié dans le respect du fruit.*

★★(★)
(2014-16) *SY:22 - GR:74 - MO:4* **15,5/20**

18 Domaine de la Mavette - CDR Vill. Sablet 2010

Vue: *Robe rubis cerise brillant.*
Nez: *Ouvert et flatteur, sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, myrtille). Une subtile note épicée laisse place à l'aération à de doucereuses effluves confiturées.*
Bouche: *Franche, précise et gourmande. Elle inspire davantage le registre des baies noires acidulées dans un ensemble concentré et séveux. Des notes plus épicées et minérales s'imposent davantage en finale, complétées par une acidité rafraîchissante.*

★★(★)
(2014-15) *SY:20 - GR:80* **15/20**

© AOC - Gigondas

Bio

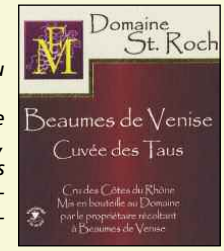
37 Domaine des Favards - Carignan
Vin de France 2012

Vue: *Robe presque d'encre au disque fermé.*
Nez: *Enveloppé, ce bouquet doucereux affirme d'emblée un caractère lactique et confituré très charmeur. Les senteurs de fruits au sirop (myrtille, griotte, mûre) et de cerise confite s'accentuent à l'aération.*
Bouche: *Une décoction de fruits mûrs, rafraîchis par un joli support d'acidité. Ce cru au grain serré, ambitieux, s'apparente à un panier gourmand (baies rouges et noires). Finale interminable, presque crémeuse, sur les fruits au sirop.*

12,80 € (2014-16) *CA:100* ★★ **16/20**

www.favards.com

6 Domaine Saint Roch
Beaumes de Venise 2012 Cuvée des Taus



Vue: *Superbe carminée au disque bleuté.*
Nez: *Dès l'ouverture, de beaux parfums de garigue, de ciste et d'épices douces enveloppent un fruité confituré (framboise, cerise) associés à une touche de cacao.*
Bouche: *Attaque structurée et suave, portée par de jolis tanins de fruits, suivie d'un milieu de bouche dense et élégant, généreux en saveurs de petites baies rouges et noires et de reglisse. Cette cuvée enveloppée présente une finale charnue.*

9,00 € (2014-16) *SY:30 - GR:60 - CIN:10* ★★ **15,5/20**

www.domaine-saintroch.fr

34 Domaine Chamfort - Rasteau 2011

Vue: *Rubis cerise, assez concentré.*
Nez: *Profond et expressif, mêlant avec réussite les arômes d'épices (garrigue, thym), cacao et fruits noirs confiturés (mûre, myrtille).*
Bouche: *Doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce cru fin et structuré à la fois livre une bouche pleine, dont le fruité mûr (griotte, myrtille) se voit équilibré par une jolie acidité tonifiante. Les tanins se révèlent fondus et la finale vigoureuse, séduit par sa persistance appréciable.*

(2014-16) *SY:30 - GR:70* ★★ **15/20**

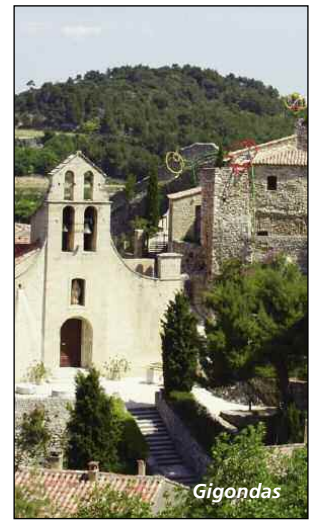
www.domaine-chamfort.com

Bdy

13 Domaine La Source des Romarins
Côtes du Rhône Blanc 2013

Vue: *Robe dorée à nuances ocrées.*
Nez: *Ouvert et parfumé, le bouquet offre un festival de senteurs florales, de confiserie, de guimauve et de fruits blancs mûrs.*
Bouche: *Attaque ample et grasse, charnue et croquante de fruit (pêche, ananas, prune blanche). Bien construite et équilibrée, elle gagne en caractère en milieu de bouche et livre des saveurs finement anisées, soutenues par une belle acidité tonifiante, bienvenue.*

7,00 € *VI:100* ★★(★) **15/20**


Gigondas

© AOC - Gigondas

La production de blancs et rosés est très confidentielle autour des Dentelles de Montmirail. Les blancs seront servis à l'apéritif, sur des poissons grillés ou avec la cuisine asiatique. Les rosés accompagneront une grillade entre amis ou des légumes marinés servis froids. Les Vacqueyras et Gigondas rouges nous proposent une palette de vins pour satisfaire aussi bien une consommation quotidienne de qualité, que pour honorer un grand plat. Les vins de plaisir immédiat, gouleyants et fruités, d'excellent rapport plaisir-prix se dégustent dans les 2 à 3 ans. Ils accompagnent une belle assiette de charcuteries, quelques escargots de Bourgogne, une tomate farcie, une noisette d'agneau ou une grillade entre amis.
Les grands vins de gastronomie, issus de vieilles vignes, dotés d'une race et d'une complexité aromatique trouveront un écho des plus favorables auprès d'une pot-au-feu, un lièvre aux girolles ou en civet, un perdreau au raisins secs ou un filet de marcassin rôti. Vieillis, leurs notes épicées et boisées, parfois de venaison en feront un bon compagnon pour la truffe. Il épouse harmonieusement un ragoût de truffes, ou une truffe sous la cendre. Ces vins forts et vigoureux font également bon ménage avec les fromages bourguignons qu'ils enrobent comme l'époisses, le cîteaux ou l'amour-de-nuits.

De productie van witte en roséwijnen is zeer vertrouwelijk rond de Dentelles de Montmirail. De witte wijnen worden geserveerd bij het aperitief, bij geroosterde vis of Aziatische gerechten. De roséwijnen vergezellen een barbecue met vrienden of koud reserveerde gemarineerde groenten.
De rode Vacqueyras en Gigondas bieden ons een palet aan wijnen, zowel voor dagelijkse consumptie van kwaliteit als om een groot gerecht eer aan te doen. De onmiddellijk lekkere, goed wegdrinkende en fruitige wijnen met een uitstekende prijs-genotverhouding worden gedronken binnen 2 tot 3 jaar. Ze vergezellen een mooie schotel met fijne vleeswaren, enkele Bourgondische slakken, een gevulde tomaat, een lamsribstukje of een barbecue met vrienden.
De grote gastronomische wijnen, afkomstig van oude wijnstokken, begiftigd met klasse en met een aromatische complexiteit, vinden een positieve weerklank bij stoofpot, haas met cantharellen of hazenpeper, patrijs met rozijnen of gebraden everjongfilet. Ouder maken hun toetsen van kruiden en hout, soms van wildbraad, er een goede metgezel voor truffel van. Ze harmoniëren ook met truffelragout of in de as gegaarde truffel. Verder smaken deze sterke en krachtige wijnen ook goed bij Bourgondische kazen, zoals Epoisses, Cîteaux of Amour-de-Nuits, die ze omhullen.

© Restaurant L'Oustalet - Gigondas

The production of white and rosé wine around the Dentelles de Montmirail is highly confidential. The whites will be served as aperitifs, with grilled fish or with an Asian cuisine. The rosés will accompany a grill shared by friends or marinated vegetables served cold.

The Vacqueyras and Gigondas reds offer us a pallet of wines both to satisfy a daily consumption of quality wine and to honour a sumptuous dish. The wines for immediate delight, lively and fruity, giving excellent value for money, should be savoured within two to three years. They accompany a fine plate of cold meats, snails from Burgundy, a stuffed tomato, a noisette of lamb or a grill shared with friends.

The fine gastronomic wines, resulting from old vines, equipped with a pedigree and an aromatic complexity will find one of the most favourable echoes with a beef stew, a hare with chanterelles or in a stew, a young partridge with raisins or a roast fillet of young wild boar. Aged, their spicy and timbered notes, sometimes of venison, will make them good companions for truffles. They harmoniously espouse a truffle ragout, or a truffle cooked under ash. These strong and vigorous wines go well at the end of a meal with refined Burgundian cheeses such as époisses, cîteaux or L'amour-de-nuits.

Références **Vacqueyras - Gigondas** Referenties

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht

1 Domaine de la Tourade:
84190 Gigondas
Tél: 04/90.70.91.09 - Fax: 04/90.70.96.31
latourade@hotmail.fr

2 Domaine du Terme :
Le Terme - Chemin du Terme - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.86.75 - Fax: 04/90.65.80.29
gaudin@domaineduterme.fr
Cherche distributeurs en Flandre - Le Madec à Bruxelles
Exposant aux Caves Particulières de Lille

3 Domaine La Bouscatière :
La Baumette - 84190 Gigondas - Tél/Fax: 04/90.70.96.80
contact@saurel-chauvet.com *Cherche distributeurs*

4 Ferme des Arnaud :
Quartier Saint Laurent - 84110 Villedieu
Tél: 04/90.28.90.81 - 06/72.96.91.24
famillearnaud@fermedesarnaud.com
Cherche distributeurs

5 Domaine Saint-Damien :
La Baumette - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.70.96.42 - Fax: 04/90.70.96.41
contact@domainesaintdamien.com
Vinicole Leloup à Bousval - Werco à Ostende

6 Domaine Saint Roch :
167, Route d'Aubignan - 84190 Beaumes de Venise
Tél: 06/27.13.38.76 - Fax: 04/90.65.84.37
stephane.meissonnier@free.fr *Cherche distributeurs*

7 Domaine Les Ondines :
413, Route de la Garrigue Sud - 84260 Sarrians
Tél: 04/90.65.86.45 - Fax: 09/70.06.60.15
jeremy.ondines@wanadoo.fr *Van Hende à Gavere*

8 Domaine Les Amouriers :
5801, route de la Garrigue de l'Etang - 84260 Sarrians
Tél: 04/90.65.83.22 - Fax: 04/90.65.84.13
domaine@amouriers.com
Franz Tricot à Jumet - TG Vins à Flemalle
Alain Remy Caves de Hors Château à Liège

9 Domaine de la Colline Saint-Jean :
Route de Carpentras - 84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.85.50 - collinesaintjean@orange.fr
Cherche distributeurs

10 Vignerons de Caractère :
Route de Vaison - 84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.84.54 - Fax: 04/90.65.81.32
contact@vigneronsdecaractere.com
Delhaize (Château Thezane)
Cinoco (Dom. de la Soléiade)

11 Domaine du Pourra :
16, route de Vaison - 84110 Sablet
Tél: 04/90.46.93.59 - Fax: 04/90.46.98.71
domaine.du.pourra@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - "Vive le Vin" à Liège

12 La Réserve Saint Dominique :
1358, Chemin Saint Dominique - 84350 Courthézon
Tél: 04/90.70.85.32 - Fax: 04/90.70.76.64
reserve@bastidesaintdominique.com
La Barrique à Nalinnes (Bultia) - Cellier Piron à Barvaux
Wijnen Penen à Loenhout

13 Domaine La Source des Romarins :
Quartier Saint Côme - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.82.08 - 06/71.64.77.50
andre.varenne@orange.fr *Cherche distributeurs*

14 Domaine du Cayron :
rue de la Libération - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.87.46 - Fax: 04/90.65.88.81
cayron.faraud@alicepro.fr
La Cave des Oblats à Liège - Oenoloisir à Ans
BVMP à Schilde

15 Domaine de la Tête Noire :
La Payouse - 84190 Gigondas
Tél/Fax: 04/90.41.91.70 - 06/37.39.77.69
domaine@latetenoire.fr *Cherche distributeurs*
Adena à 1050 Bruxelles

16 Domaine du Gour de Chaulé :
Quartier Saint Anne - 84190 Gigondas
Tél/Fax: 04/90.65.85.62 - 06/60.43.77.61
contact@gourdechaule.com *R&R à Heusden*
Cherche distributeurs sur Bruxelles et la Wallonie

17 Domaine Les Goubert :
84190 Gigondas - Tél: 04/90.65.86.38
jpcartier@lesgoubert.fr
Restaurant Visé à Eupen - VTE à Elewijt
Domaine des Peupliers à Stembert - Verviers Est

18 Domaine de la Mavette :
Route de Lancieu - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.85.29 - lambert.jfs@orange.fr
Cherche distributeurs - Voeding Lesage à Oostvleteren

19 Domaine du Pesquier :
Le Pesquier - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.86.16 - Fax: 04/90.65.88.48
contact@domainedupesquier.com *Rabotvins à Gent*

20 Domaine de la Gardine :
Route de Roquemaure - BP 51
84232 Châteauneuf-du-Pape
Tél: 04/90.83.57.29 - Fax: 04/90.83.77.24
chateau@gardine.com
Caves de France à Dendermonde
Baeten Vinopolis à Maaseik
Compagnons du Bien Boire à Liège
Bal & Louis Meeus à Wommelgem

21 Domaine Haute Marone :
Route de Carpentras - le Bourjassot - 84110 Sablet
Tél: 06/75.61.01.32 - bernard-claude@orange.fr
Cherche distributeurs

22 Les Vins Skalli - Maison Bouachon :
Avenue Pierre de Luxembourg
84230 Châteauneuf-du-Pape - Tél: 04/90.83.58.35
info@skalli.com - contact@pavillondesvins.com
Velu vins à Bruxelles - Colruyt

23 Le Clos de Caveau :
Route de Montmirail - 84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.85.33 - laure@closdecaveau.com
Cherche distributeurs - Winewalk à Bruxelles
Les Caves St Amand à Gent - Biotiek à Zoersel
Rendez-vous des Hauts Sarts à Herstal
Winemakers-online.com à Oostmale
Restaurant Bistronome sarl Phil et Jean

24 Domaine Ravoire & Fils :
80, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél: 04/90.14.60.64 - Fax: 04/90.89.46.14
boutique@ravoire-fils.com

25 Domaine de Montvac :
Route de Vaison-la-Romaine - 84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.85.51 - dusserre@domainedemontvac.fr
Jacques Delire à Houx - Christiaens à Bilzen

26 Château des Roques :
BP 9 - Quartier les Lèques - 84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.85.16 - Fax: 04/90.65.88.18
chateau.roques@orange.fr
Cherche distributeurs - Lecoq à Waimes

27 Domaine La Roubine :
Quartier Santa Duc - 84190 Gigondas
Tél: 06/07.91.60.21 - domaine.laroubine@laposte.net
Cherche distributeurs

28 Domaine Les Florets :
Route des Dentelles - 84190 Gigondas
Tél/Fax: 04/90.40.47.51
scea-domainedesflorets@orange.fr
Cherche distributeurs

29 Domaine La Garrigue :
84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.84.60 - Fax: 04/90.65.80.79
info@domaine-la-garrigue.fr *Cherche distributeurs*
Salon à Rochefort en mars - Salon à Herve en Avril
Salon à Belle-Fontaine en Novembre
Restaurant Chez Frank à Aubel

30 Domaine Saint Gayan :
Quartier Trignan - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.86.33 - Fax: 04/90.65.85.10
contact@saintgayan.fr
Au sens Large à Hannut - TG Vins à Flémalle
Magnus à Deurne - Feys & Van Acker à Brugges
Pavans à Sint Truiden - Mis en Bouteille à Lochristi
Turhout à Seraing - Xavier Ide à La Hulpe

31 Domaine de la Ganse :
198, Chemin de la Ganse - 84260 Sarrians
Tél: 06/83.70.02.23 - Fax: 04/90.65.43.14
coralie.onde@laganse.fr *Rabotvins à Gent*

32 Domaine de Chantegut :
436, Boulevard du Comté d'Orange - 84260 Sarrians
Tél: 04/90.65.46.38 - Fax: 04/90.65.33.60
domainedechantegut@wanadoo.fr
Cherche distributeurs

33 Domaine de Boissan :
3, rue de Saint André - 84110 Sablet
Tél: 04/90.46.93.30 - Fax: 04/90.46.99.46
c.bonfils@wanadoo.fr
Lambrecht à Sint Martens Latem
Young Charly à Anvers - Magavins à Marcinelles
Les Champs Fulliots à Battice - Maree Yvan à Natoye
France Wine à Bruxelles - X Q Wine à Genk

34 Domaine Chamfort :
RD 977 - 84110 Sablet - Tél: 04/90.46.94.75
domaine-chamfort@orange.fr *Cherche distributeurs à Bxl*
Lambrecht à Sint Martens Latem - Maag Vins à Visé

35 Domaine de Mourchon:
La Grande Montagne - 84110 Séguret
Tél: 04/90.46.70.30 - Fax: 04/90.46.70.31
info@domainedemourchon.com
CORA - Sudhuis à Beveren

36 Domaine Prat Sura :
466, Route d'Orange - 84260 Sarrians
Tél: 06/28.62.18.04 - olivier_gras@live.fr
Cherche distributeurs

37 Domaine des Favards :
1349, Route d'Orange - 84150 Violès
Tél: 04/90.70.94.64 - Fax: 04/90.70.97.28
dominique.des.favards@orange.fr
Cherche distributeurs

38 Domaine du Vieux Clocher - Arnoux & Fils :
Le Vieux Clocher - 84190 Vacqueyras
Tél: 04/90.65.84.18 - Fax: 04/90.65.80.07
info@arnoux-vins.com
La Fontaine Aux Vins à Enghien
Les Courtiers Vinicoles à Diepenbeek
Ramakers à Heusden - De Bierschuur à Groot Bijgarden
Sobelvin à Liège - Vinken (vijavino) à Moerbeke Wans
De Wijnrank à Gierle - Le Sommelier à Tubize

39 Domaine de l'Espigouette :
1008, Route d'Orange - 84150 Violès
Tél: 04/90.70.95.48 - Fax: 04/90.70.96.06
espigouette@aol.com
Cherche distributeurs - Gelin à Bruxelles

40 Domaine de Cabasse :
Route de Sablet - 84110 Séguret
Tél: 04/90.46.91.12 - Fax: 04/90.46.94.01
info@cabasse.fr *Cherche distributeurs*

41 Château Raspail :
Route de Vaison La Romaine - 84190 Gigondas
Tél: 04/90.65.88.93 - Fax: 04/90.65.88.96
chateau.raspail@wanadoo.fr
Franz Tricot à Jumet (Chât. Raspail et Chât. St Jean)
Delhaize (Château Raspail)

42 Domaine Font Sarade :
Quartier La Ponche - 84190 Vacqueyras
Tél/Fax: 04/90.65.82.97 - 06/30.08.81.93
fontsarade@aol.com *Delhaize*

43 Maison Brotte :
Avenue Pierre de Luxembourg - BP 1
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél: 04/90.83.70.07 - Fax: 04/90.83.74.34
loulierh@brotte.com
De Clerck à Courtrai - La Bonne Bouteille à Jandrain

44 Domaine les Teyssonnières :
84190 Gigondas
Tél: 04/90.12.31.31 - Fax: 04/90.12.31.32
caveau@domaine-les-teyssonieres.com
Cherche distributeurs

Le Muscadet se déguste désormais au pluriel

A l'extrémité Ouest du vignoble du Val de Loire, le vignoble du Muscadet qui couvre quelque 2000 hectares, est limité par la Bretagne au Nord, les premières collines des Mauges et du Bocage Vendéen à l'Est et au Sud-Est, la plaine alluviale du Marais Breton au Sud-Ouest, et la frange littorale atlantique du pays de Retz à l'Ouest. La structure des sols est très variée, associant les roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss au micaschistes, Gabbro amphibolite et granit dans une moindre mesure. L'ensemble du vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins important par rapport au littoral ou à la Loire.

Les Muscadet Sèvre-et-Maine, qui prennent le nom des deux rivières qui le traversent, sont à l'image des paysages: sauvages et nobles. Cette appellation, issue exclusivement du cépage «melon de Bourgogne» peut bénéficier d'un élevage et de la mention "Sur Lie". Deux tiers des muscadets sont ainsi vinifiés «sur lie». Ces vins doivent avoir passé tout l'hiver suivant les vendanges en cuves ou en fût, sur leurs lies, sans transfert ni soutirage. C'est ainsi qu'ils acquièrent leur richesse, leur complexité et leur gras caractéristique. Parfaitement naturelle et caractéristique des muscadets, la vinification sur lie est l'une des «marques de fabrique» la plus associée à ces vins.
On constate alors une amélioration de la souplesse et ce mode d'élevage confère une fraîcheur et un perlant caractéristique.

L'appellation régionale Muscadet Coteaux de la Loire est la plus restreinte du Pays Nantais. Au nord-est de Nantes, les rives du fleuve prennent de la hauteur et remontent vers Ancenis. De là-haut, les vignes voient le relief accentuer la vivacité, donnant un vin plus tonique.

Situé aux abords du plus grand lac de plaine de France, le Muscadet Côtes de Grandlieu est une des plus jeunes appellations du vignoble nantais. Vin blanc sec d'une grande fraîcheur, il offre un bouquet épanoui, aux notes de fleurs blanches.

© Interloire

La diversité et les tendances fortes des sols du vignoble Nantais ont fait émerger l'idée de muscadets exprimant l'excellence de leur terroir. Ainsi, le 7 juillet 2011, l'INAO reconnaissait officiellement trois crus communaux. Cette démarche d'obtention de l'AOC communale a commencé dans les années 1990 et s'est réellement amorcée en 2001. La candidature de 9 communes a été appuyée par un solide dossier constitué de différentes analyses géologiques, climatiques et organoleptiques. Ces 3 nouvelles AOC déjà validées par l'INAO sont; le Pallet, Gorges et Clisson. Mouzillon-Tillères, le Monnières-Saint-Fiacre, le Château-Thébaud et Goulaine, ont été reconnus cette année.

Vallet et La Haye-Fouassière clôtureront bientôt cette liste de crus.
Issus de parcelles sélectionnées, élaborés selon un cahier des charges plus rigoureux (rendements limités à 45hl/ha, maturité de raisins importante, etc.), ces vins sont riches, structurés, complexes, élégants et dotés d'un potentiel de garde étonnant. Ils sont également des partenaires de choix pour la haute gastronomie. Les mentions communales figurent donc désormais sur les étiquettes.

© Interloire

Construits pour la garde, les crus communaux du Muscadet se savourent dès leur plus jeune âge, mais connaissent aussi la valeur des années. «Bons à marier» dès leur mise en marché, grâce à un élevage sur lie prolongé (minimum 24 mois), ils convient de les attendre 2 ou 3 ans mais ils peuvent également patienter cinq, dix, ou quinze ans en cave, pour encore livrer plus de complexité et maginifier alors leur exceptionnelle minéralité.

• **Clisson**: «La petite Venise» repose sur une faille granitique du vieux massif armoricain. Les sols mêlent graviers et galets roulés, favorisant un drainage naturel et une plongée des racines au coeur du terroir. Les vins qui en sont issus développent toute la richesse de leurs arômes de fruits confits, de fruits secs et de coing.
• **Gorges**: Situé de part et d'autre de la Sèvre, sur des sols issus de gabbros altérés et d'argiles à quartz, ce cru généralement plus tardif nécessite souvent d'être vendangé après les autres, appréciant particulièrement les belles arrières-saisons. Ces vins expriment pleinement leur complexité: finesse, minéralité intense, ainsi qu'une note fumée caractéristique.
• **Le Pallet**: Prenant place sur la rive droite de la Sèvre, ce cru se distingue par un terroir chaud et précoce. Peu profonds et très pierreux, ses sols reposent sur des gneiss (roche métamorphique) et des gabbros peu altérés: un sous-sol suffisamment fracturé pour permettre l'enracinement de la vigne. Les vins révèlent une trame aromatique élégante aux nuances fruitées et florales.

La création des crus constitue un tournant dans l'histoire du Muscadet et pour le consommateur une expérience de dégustation unique tant la qualité de ces grands vins de gastronomie leur permet de rivaliser avec les plus prestigieux vins blancs de Loire, voire de Bourgogne....
Ces crus confirment donc qu'il y a une vraie légitimité, pour un amateur de grands vins blancs partout dans le monde, à choisir désormais un muscadet.

© Interloire

De Muscadet wordt nu in het meervoud genoten

Aan het westelijke uiteinde van het wijngebied van de Loirevallei ligt het wijngebied van de Muscadet, dat ongeveer 2000 hectaren beslaat en wordt begrensd door Bretagne in het noorden, de eerste heuvels van de Mauges en van de Bocage Vendéen in het oosten en in het zuidoosten, de alluviale vlakte van de Marais Breton in het zuidwesten en de Atlantische kuststrook van het Land van Retz in het westen.
De structuur van de bodems is zeer gevarieerd. Het hele wijngebied geniet een gematigd zeeklimaat met gelijkmatig over het jaar verspreide neerslag. De klimatologische kenmerken vertonen nuances van het ene naar het andere uiteinde van het wijngebied. Dit komt door de kleinere of grotere afstand ten opzichte van de kust of de Loire.

De Muscadets Sèvre-et-Maine, genoemd naar de twee rivieren die het gebied doorkruisen, zijn zoals de landschappen: wild en edel. Deze appellation, die uitsluitend afkomstig is van de druivensoort "Melon de Bourgogne", geniet een rijping "sur lie"(op de droesem). Twee derde van de Muscadets wordt gevinifieerd "sur lie". Deze wijnen moeten de hele winter na de oogst in kuipen of fusten blijven, zonder overtapping of klaring. Zo verwerven ze hun rijkdom, hun complexiteit en hun karakteristieke taaiheid. De vinificatie "sur lie", volkomen natuurlijk en kenmerkend voor de Muscadets, is een van de "fabrieksmerken" die het meest in verband wordt gebracht met deze wijnen.
Deze rijpingswijze verbetert de soepelheid en verleent een kenmerkend fris en parelend karakter aan de wijnen.

De regionale appellation Muscadet Coteaux de la Loire is de kleinste van het Land van Nantes. In het noordoosten van Nantes worden de rivieroevers hoger en lopen op naar Ancenis.
Van daarboven accentueert het reliëf de levendigheid van de wijn en geeft hem een meer tonisch karakter.

De Muscadet Côtes de Grandlieu, gelegen aan het grootste vlaktemeer van Frankrijk, is een van de jongste appellations van het wijngebied van Nantes. Deze droge witte wijn met een grote frisheid biedt een weelderig bouquet met toetsen van witte bloemen.

De verscheidenheid en de sterke tendensen van de bodems van het wijngebied van Nantes hebben het idee doen ontstaan van Muscadets die het uitmuntende karakter van hun terroir tot uitdrukking brengen. Zo erkende het INAO op 7 juli 2011 officieel drie gemeentelijke cru's. Deze pogingen tot het verkrijgen van de gemeentelijke AOC waren begonnen in de jaren 1990 en echt op gang gekomen in 2001. De kandidatuur van 9 gemeenten werd ondersteund door een stevig dossier bestaande uit verschillende geologische, klimatologische en organoleptische analyses. De 3 nieuwe AOC's die al gevalideerd zijn door de INAO, zijn: le Pallet, Gorges en Clisson. Mouzillon-Tillères, le Monnières-Saint-Fiacre, le Château-Thébaud en Goulaine zijn dit jaar erkend. Vallet et La Haye-

© Interloire

Fouassière zullen dit rijtje van cru's weldra afsluiten.
Deze wijnen, die afkomstig zijn van geselecteerde percelen en gevinifieerd worden volgens een strenger lastenboek (rendementen beperkt tot 45hl/ha, grote rijpheid van de druiven,…), zijn rijk, gestructureerd, complex, elegant en hebben een verbazingwekkend bewaarpotentieel. Ze zijn ook uitgelezen partners van de hoge gastronomie. De gemeentelijke vermeldingen staan nu ook op de etiketten.

© Interloire

De gemeentelijke cru's van de Muscadet, gemaakt om bewaard te worden, worden genoten vanaf de jongste leeftijd, maar kennen ook de waarde der jaren. "Harmonisch" zodra ze op de markt worden gebracht, dankzij een langdurige rijping "sur lie" (minstens 24 maanden), nodigen ze uit om 2 of 3 jaar op ze te wachten, maar ze kunnen ook vijf, tien of vijftien jaar in de kelder blijven om nog meer complexiteit te leveren en hun sterk minerale karakter te versterken.

• Clisson: "Klein Venetië" rust op een granieten breuklijn van het oude Armorikaanse massief. De bodems vermengen grind en rolkeien, die een natuurlijke afwatering en een duik van de wortels tot in het hart van het terroir bevorderen. De wijnen die er afkomstig van zijn, ontwikkelen alle rijkdom van hun aroma's van gekonfijte vruchten, gedroogde vruchten en kweepeer.
• Gorges: Gelegen aan weerskanten van de Sèvre, op bodems afkomstig van verweerde gabbro's en kwartsklei, moet deze over het algemeen late cru vaak na de andere worden geoogst en stelt vooral een mooi naseizoen op prijs. Deze wijnen brengen hun complexiteit volledig tot uitdrukking: finesse, een intens mineraal karakter en een kenmerkende gerookte toets.
• Le Pallet: Gevestigd op de rechteroever van de Sèvre onderscheidt deze cru zich door een warm en vroegrijp terroir. De ondiepe en steenachtige bodems rusten op gneis (metamorfe rots) en ietwat verweerde gabbro's: een ondergrond met voldoende spleten voor het wortels van de wijnstokken. De wijnen vertonen een elegante aromatische structuur met nuances van vruchten en bloemen.

De creatie van de cru's markeert een keerpunt in de geschiedenis van de Muscadet en voor de consument een unieke smaakervaring, want deze grote gastronomische wijnen kunnen zich meten met de meest prestigieuze wijnen van de Loire, of zelfs van Bourgogne…
Deze cru's bevestigen dus dat het echt legitiem is, voor een liefhebber van grote wijnen van over de hele wereld, om nu voor een Muscadet te kiezen.

© Interloire

Muscadet can now be tasted in plural

At the western end of the Loire Valley vineyard, the Muscadet vineyard, which covers some 2,000 hectares, is delineated by Brittany to the North, by the first hills of Mauges and the Vendean Bocage to the East and South-east, by the wetland of the Breton Marsh to the South-west, and by the Atlantic coastal fringe of Retz to the West. The soil structures vary considerably. The whole vineyard benefits from a moderate oceanic climate with rainfall spread throughout the year. From one end of the vineyard to the other, the climatic characteristics are more nuanced. This situation comes from the relative distance from the coast or from the Loire.

The Muscadet Sèvre-et-Maine wines, which take the name of the two rivers which cross the vineyard, resemble the landscapes: wild and noble. This appellation, coming exclusively from the "melon of Burgundy" grape variety, can benefit from "Sur Lie" vinification and wording. Two thirds of Muscadet wines are thus vinified "sur lie" (on dregs). These wines must have spent all the winter following the grape harvest in vats or barrels, on their dregs, with neither transfer nor racking. This is how they acquire their richness, their complexity and their characteristic body. Perfectly natural and characteristic of the Muscadet wines, this vinification on dregs is one of the "trademarks" that is the most associated with these wines.
There is then a discernible improvement of the suppleness and this vinification mode confers a characteristic freshness and beading.

The diversity and the strong tendencies of the soils of the Nantais vineyard have given rise to the idea of Muscadet wines expressing the excellence of their land. Thus, on 7 July 2011, the INAO officially recognised three communal wines. This approach of obtaining the communal AOC began in the Nineteen Nineties and really got going in 2001. The candidature of nine communes was supported by a solid file made up of various geological, climatic and organoleptic analyses. These three new AOC, already validated by the INAO, are; le Pallet, Gorges and Clisson. Mouzillon-Tillères, Monnières-Saint-Fiacre, Château-Thébaud and Goulaine have been recognised this year. Vallet and La Haye-Fouassière will soon be bringing this list of wines to an end.
Resulting from selected parcels of land, worked according to a more rigorous specification (yields limited to 45hl/ha, considerable grape maturity, etc), these wines are rich, structured, complex, and elegant, and have an astonishing laying-down potential. They are also partners of choice for high-class gastronomy. The communes are now mentioned on the labels.
Developed for being laid down, the communal Muscadet Wines are tasted right

© Interloire

from their tenderest age, but they also know the value of the passing years. "Nubile" right from their commercialisation, thanks to their prolonged vinification on dregs (minimum 24 months), one can wait for them for two to three years but they can also spend five, ten, or fifteen years in a cellar, in order to deliver still more complexity and then to amplify their exceptional minerality. The creation of these wines constitutes a turning-point in the history of Muscadet wine, and for the consumer, a unique tasting experience, so much does the quality of these fine gastronomic wines enables them to compete with the most prestigious white wines of the Loire, even of Burgundy…. These wines therefore confirm that there is real legitimacy, for a lover of fine white wines anywhere in the world, in henceforth choosing a Muscadet.

© Interloire

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*** Gite.

Accueil de/ Onthaal camping-car
Motorhome Reception

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

Bdy Culture Biodynamique.
Biodynamische cultuur.
Biodynamic cultivation.

Bio Culture Biologique.
Biologische cultuur.
Biological cultivation.

TERRA VITIS Terra Vitis

Recommandé par V.T.A. Recommandé pour sa qualité et son prix.
Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.
Recommended for its quality and price.

Lors de notre passage, les 2013 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2013 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2013 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

58 Domaine du Grand-Air

Nez: *Minéral et iodé à l'ouverture, cet ensemble livre une personnalité affirmée, qui évoque la craie, le silex et des notes d'agrumes frais.*
Bouche: *Un vin paré pour la gastronomie. Son insistante minéralité se livre pleinement dès aujourd'hui, associée aux saveurs d'agrumes frais (pamplemousse), rhubarbe et groseille verte. Les notes herbacées complètent l'ensemble. Un vin de belle évolution, ciselé et longiligne.*

3,60 € ★★★ **16/20**

www.domainedugrandair.fr

51 Domaine Martin Luneau

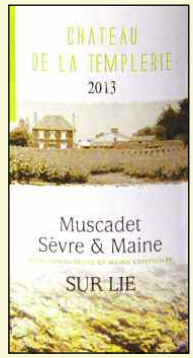
Nez: *Puissamment minéral à l'ouverture, puis complète son expression aromatique par de charmeuses senteurs de rhubarbe, groseille verte et fleur de tilleul.*
Bouche: *Une bouche pleine et savoureuse, dont les dégustateurs apprécient la finesse de texture, l'équilibre acidité/gras et la générosité des saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). La finale, enveloppée mais conservant une jolie fraîcheur, séduit par son agréable persistance.*

★★★ **16/20**

www.martin-luneau-muscadet.fr

33 Château de la Templerie

Bio



Nez: *En douceur, associant les senteurs de pêche et poire au sirop, assorties d'une touche vanillée très charmeuse.*
Bouche: *Ce cru présente une belle étoffe. Les dégustateurs apprécient sa finesse de trame et sa concentration de matière fruitée. S'y expriment dans une belle harmonie les saveurs d'agrumes et de minéralité. Tonique et longiligne, la finale séduit par son parfait équilibre acidité/gras.*

★★(★) **16/20**

74 Château de l'Auberdière

Nez: *Quelques senteurs pâtissières (vanille, fruits blancs au sirop) dominent l'ensemble à l'ouverture. L'aération apporte encore davantage de maturité.*
Bouche: *Construit autour d'une colonne vertébrale acide, ce cru franc et tendu en bouche ne cède pas à la facilité. Les dégustateurs soulignent sa franchise et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes frais (zeste de pamplemousse). La finale, longiligne, révèle une subtile note herbacée très rafraîchissante.*

3,40 € ★★★ **15,5/20**

www.morille-luneau.com

18 La Roche Blanche

Nez: *Très parfumé par ses effluves florales insistantes (aubépine, lilas, bergamote), puis étend son registre aromatique aux notes de vanille, pêche blanche et pâtisserie.*
Bouche: *Une bouche aiguisée, légèrement pointue, qui va encore s'assagir. Dotée d'une concentration de matière appréciable, elle associe de charmeuses saveurs de fruits blancs mûrs et de confiserie (guimauve, violette), dans un ensemble qui conserve une belle fraîcheur en finale grâce à son acidité.*

3,50 € ★★★ **15,5/20**

80 Domaine de l'Alouette

Nez: *Particulièrement parfumé, dans un registre floral exubérant (bergamote, fleur de tilleul, verveine). Engageant!*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs soulignent son parfait équilibre entre l'acidité et le gras, le charme de son fruité expressif et bien mûr (agrumes mûrs) et la persistance longiligne d'une finale suave sur la confiserie.*

3,50 € ★★★ **15,5/20**

www.muscadetpetard.fr

44 Château d'Amour

Nez: *Un bouquet printanier qui exhale de séduisantes senteurs de jasmin, lilas et muguet.*
Bouche: *S'appuyant sur une structure acidulée apportant une jolie tension en bouche, ce cru gourmand et convivial offre de belles saveurs d'agrumes frais, qui trouvent leur complémentarité dans le registre de la minéralité. Longue finale incisive, sur le citron vert, pour un cru racé et savoureux.*

3,50 € ★★★ **15,5/20**

10 Domaine des Raillères

Nez: *Premier nez sur la confiserie (bonbon à la violette) et les fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille). L'expression du fruit apparaît plus présente ensuite (pomme, poire).*
Bouche: *Ambitieuse par sa densité de matière et son parfait équilibre acidité/gras, cette bouche charmeuse séduit par la générosité de ses saveurs de pomme verte, qui trouvent une nuance dans le gras de la texture d'une finale gourmande et longiligne. Un cru convivial et épanoui.*

3,60 € ★★★ **15,5/20**

© Interloire

27 La Maison Vieille

Nez: *Un ensemble olfactif assez complexe, tout en fraîcheur, mêlant les senteurs végétales aux notes minérales et d'agrumes.*
Bouche: *Ce cru franc et extrêmement délicat offre une réelle fraîcheur en bouche. Une pointe de gaz carbonique apparaît encore à l'attaque, puis c'est la franchise minérale qui s'exprime sans retenue, assortie d'une touche d'agrumes (pamplemousse) et de pomme verte. Finale longiligne, mettant la bouche sous tension pour un ensemble racé et séveux.*

3,95 € ★★(★) **15,5/20**

www.maillard-vigneron.com

10 Château La Chevillardière

Nez: *Une friandise olfactive, illustrée par un joli bouquet printanier (lilas, chèvrefeuille) et les notes de confiserie aux fruits.*
Bouche: *Richement dotée, cette cuvée jouit d'une concentration appréciable. Les dégustateurs soulignent les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes mûrs, dans un ensemble doté d'un très bel équilibre acidité/gras. Ce cru complet s'appuie sur une matière dense et élégante à la fois. Longue finale, associant opulence et fraîcheur.*

4,00 € ★★(★) **15,5/20**

33 Clos Les Montys

Nez: *Suave et profond, le bouquet libère sans retenue ses notes d'agrumes, fleurs délicates et herbe fraîche.*
Bouche: *Pleine et volumineuse, cette cuvée témoigne d'une belle ambition. On apprécie sa densité de matière et la maturité de son fruit, dans un ensemble doté d'un très bel équilibre acidité/gras. La finale sur les agrumes, la groseille blanche et la minéralité se montre séduisante par sa tension et sa persistance.*

★★(★) **15,5/20**

79 Château de la Poëze

Nez: *Tout en délicatesse et charme fruité, sur la confiserie à l'aération (violette). Discrète note minérale à l'aération.*
Bouche: *Dotée d'un beau gras qui équilibre la vivacité des saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse), cette bouche pleine et suave livre déjà un ensemble très gourmand. Les dégustateurs y apprécient la franchise fruitée d'une finale présentant un beau volume et une agréable persistance.*

3,90 € ★★(★) **15/20**

www.domainedesbegaudieres.fr

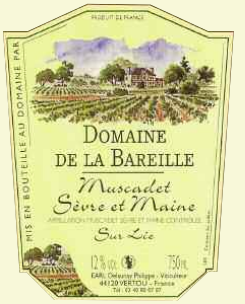
© Interloire

81 Bernard Maillard "Prestige des Roches Pyrénées"

Nez: *Quelque peu retenu, l'ensemble s'ouvre ensuite davantage et exhale quelques notes de fruits frais et d'herbe fraîche.*
Bouche: *L'attaque dense et savoureuse donne le ton d'une cuvée dotée d'une belle corpulence et s'appuyant sur une jolie acidité tonifiante. On y retrouve de séduisantes saveurs d'agrumes et de groseille verte. La finale, ample et équilibrée, séduit par sa persistance appréciable.*

3,90 € ★★(★) **15/20**

32 Domaine de La Bareille



Nez: *Un bouquet particulier à l'ouverture; pétale de rose, géranium. L'ensemble gagne en élégance et charme à l'aération.*
Bouche: *Les dégustateurs apprécient la vinosité et le volume en bouche de ce vin ample et généreux, doté d'une structure acidulée vivifiante. Les fruits frais s'y expriment librement, dans une finale de persistance appréciable, tout en finesse et volupté.*

4,00 € ★★(★) **15/20**

50 Brigitte et Christophe Boucher "La Gano"

Nez: *Charmeur par ses senteurs de fruits blancs mûrs et de confiserie, cet ensemble olfactif de grande douceur livre des notes de vanille à l'aération.*
Bouche: *Franche et de texture délicate, cette cuvée friande offre une jolie tension acidulée en milieu de bouche. On y apprécie les saveurs d'agrumes (citron, mandarine) et la vivacité d'une finale aérienne mais assez dense, de persistance appréciable, sur le bonbon acidulé aux fruits.*

4,80 € ★★ **15/20**

1 Domaine de la Noë

Nez: *Livrant dès l'ouverture de doucereuses senteurs d'agrumes mûrs, le nez souligne à l'aération les senteurs de minéralité et de groseille verte.*
Bouche: *Cette cuvée précise et agréablement concentrée bénéficie d'un bel équilibre d'ensemble. Rafraîchissante dès l'entrée de bouche, elle gagne en maturité (fruits blancs) et offre une délicatesse de texture qui a séduit les dégustateurs. Finale bien acidulée et de belle persistance, sur le pamplemousse.*

★★ **14,5/20**

www.domainedelanoe.fr

© Interloire

74 Château de l'Auberdière "Excellence"

Nez: *Ouvert et parfumé, sur de flatteuses notes de confiserie (bonbons au fruit) et de fleurs parfumées (lilas, violette).*
Bouche: *Attaque très vive et acidulée, livrant d'intenses saveurs de lime, pomme verte et groseille blanche.*
Le milieu de bouche , aérien et de texture fine, confirme la fraîcheur de l'ensemble. La finale, tendue et longiligne, relève la tonicité d'un cru qui appelle les fruits de mer!

3,70 € ★★ **14,5/20**

www.morille-luneau.com

47 Château des Gillières

Nez: *Délicieusement parfumé, sur des senteurs florales (jasmin, chèvrefeuille) et de vanille. Un bouquet aérien, presque féminin, très engageant.*
Bouche: *Cette cuvée gourmande et conviviale présente une bouche en nuances, dont la finesse de texture et le support d'acidité dosé équilibrent la maturité des agrumes (citron, mandarine). En finale, une subtile minéralité apparaît, pour un ensemble longiligne bien construit.*

4,20 € ★(★) **14,5/20**

TERRA VITIS

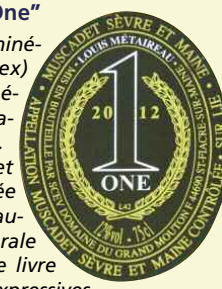
42 Domaine La Haute Févrie "Terroir Les Gras Moutons"

Nez: *Parfumé par de charmeuses notes florales, ce bouquet se complète au fil de l'aération de jolies senteurs d'agrumes, fine minéralité et poire fraîche.*
Bouche: *Attaque franche, saline, délicatement acidulée, donnant le ton d'une cuvée offrant une belle tension en bouche. Ce cru ambitieux a séduit les dégustateurs qui soulignent sa concentration de matière, une vinification aboutie et la parfaite complémentarité de ses saveurs d'agrumes et de minéralité.*

★★★
17/20

www.lahautefevrie.com

54 Domaine du Grand Mouton Louis Métaireau "One"



Nez: *Du caractère et une minéralité affirmée (craie, silex) pour ce nez complété à l'aération par les notes herbacées et de groseille blanche.*
Bouche: *La bouche ciselée et longiligne impose d'emblée son caractère. Construite autour d'une colonne vertébrale acidulée bien en place, elle livre une corbeille d'agrumes expressives (pamplemousse, citron vert), complétée en finale par quelques saveurs minérales. Un vin paré pour la gastronomie!*

★★(★)
17/20

www.muscadet-grandmouton.com

TERRA VITIS

5 Château de l'Aulnaye "Terroir de l'Aulnaye"

Nez: *Splendide bouquet, aérien et riche à la fois, où s'entremêlent les senteurs de fleurs parfumées, délicate minéralité et agrumes frais.*
Bouche: *Un vin complet, profond et très ambitieux. Doté d'une texture distinguée et séveuse à la fois, il livre une bouche complexe, suave, où cohabitent une grande maturité fruitée et un registre minéral omniprésent, gage de typicité et d'élégance. Longue finale sur les agrumes et le bourgeon de cassis, voire le buis. Très beau vin.*

★★★
16,5/20

www.lieubeau.com

58 Domaine du Grand-Air "Révélations"

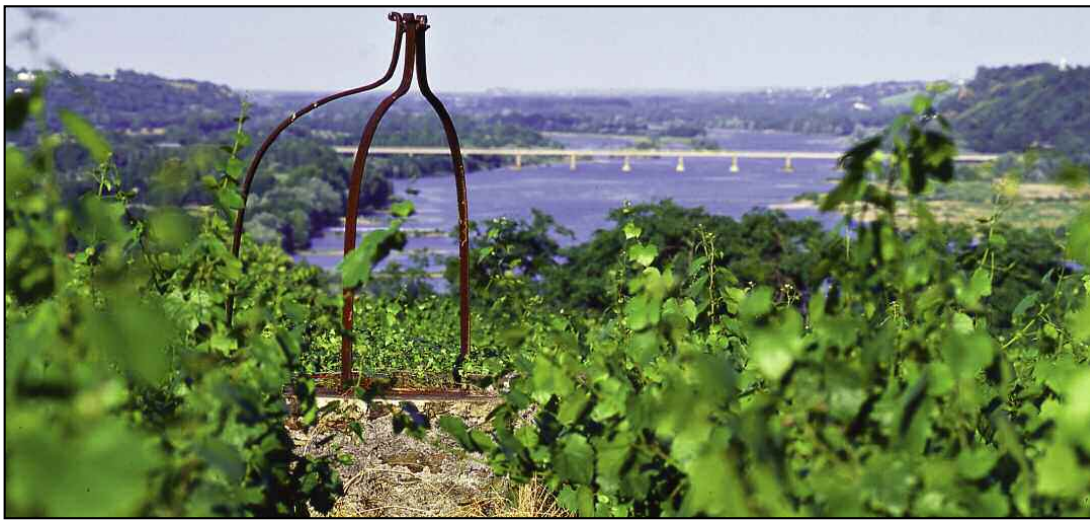
Nez: *Bouquet élégant, révélant d'emblée tout son charme et sa complexité. Les notes florales laissent rapidement place à un registre fruité plus mûr (fruits blancs) et à des notes biscuitées presque beurrées.*
Bouche: *Bouche pleine et racée. Elle impose d'emblée une belle mâche, des saveurs fruitées (agrumes, fruits blancs) et quelques notes minérales. Longue finale épurée, à l'acidité bien présente, pour un vin paré pour la gastronomie.*

4,20 €

★★(★)
16/20

www.domainedugrandair.fr

© Interloire



17 Chatellier & Fils "La Prestige du Coin aux Lièvres"

Nez: *Premier nez délicatement parfumé, associant les notes de confiserie et de fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille). Engageant et charmeur mais quelque peu réservé actuellement.*
Bouche: *Attaque vive, racée, de texture droite, suivie d'un milieu de bouche s'appuyant sur une insistante expression d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Beaucoup de vivacité et une jolie tension en bouche pour une finale longiligne sur la pomme verte.*
Un cru tendu, dont on apprécie le grain serré.

4,50 € ★★(★) **16/20**

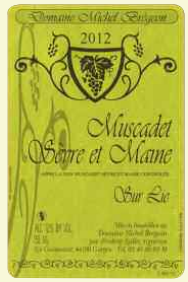
www.muscadet.claveliere.free.fr

32 Domaine de la Bareille "Cuvée Clémence Lefeuvre"

Nez: *Ouvert et parfumé. Les senteurs florales, de fruits blancs frais et d'agrumes confèrent beaucoup de finesse et d'élégance à un ensemble très engageant.*
Bouche: *Dès l'attaque, on apprécie la forte personnalité et la concentration de matière d'un vin au fruité croquant, ensuite complété par quelques saveurs minérales. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous de cette cuvée bien construite, ponctuée d'une longue finale séveuse.*

5,00 € ★★(★) **16/20**

30 Domaine Michel Brégeon



Nez: *Une réelle exubérance d'arômes dans ce bouquet complexe et de caractère. Les fruits blancs bien mûrs laissent rapidement place aux effluves délicatement minérales et de fruits secs.*
Bouche: *Franche et ample, la bouche impose d'entrée sa concentration de matière et son fruité bien présent.*
La minéralité de cette savoureuse cuvée séduit les dégustateurs qui évoquent un cru complexe, paré pour la gastronomie. Finale ambitieuse sur les agrumes frais.

6,00 € ★★ **16/20**

68 Château de Chasseloir

Nez: *Un bouquet ouvert et parfumé. Frais, il associe les notes finement minérales (silex, pierre à fusil) aux agrumes (citron, pamplemousse).*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Concentrée et précise, elle jouit d'un bel équilibre gras/acidité. Les notes fruitées et minérales s'y livrent de concert, dans un ensemble parfaitement construit, ponctué d'une finale épurée, savoureuse et rafraîchissante dans sa persistance.*

★★ **16/20**

www.chereau-carre.fr

© Interloire

66 Domaine de La Tourette "Passionnément"

Nez: *Un ensemble olfactif ouvert et éloquent, livrant d'emblée des notes de fleurs sucrées qui laissent rapidement place à un beau panier de fruits blancs mûrs (pêche, poire, reine-claude).*

Bouche: *On apprécie la franchise et la trame assez serrée d'une cuvée bien construite. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras, le fruité intact et généreux et la longue finale tranchante, rectiligne, sur les agrumes frais.*

3,90 € ★★(★) **15,5/20**

www.domainedelatourette@wanadoo.fr

61 Domaine de Bel-Air "L'Authentique"

Nez: *Splendide nez, suave et riche, presque envoûtant par ses senteurs de fruits jaunes mûrs voire exotiques (pêche, mangue), associées à une touche de pâtisserie et de bonbon à l'ananas.*

Bouche: *Doté d'une matière mûre et concentrée, qui associe dans une grande harmonie les textures vives (support d'acidité) et enrobées (maturité du fruit), ce cru ambitieux se montre lissé, gourmand et ponctué d'une finale subtilement saline, douce et persistante.*

4,30 € ★★(★) **15,5/20**

www.domaine-bel-air-audrain.com

49 Domaine Claire Moreau "L'Hermitage"

Nez: *Beaucoup de fraîcheur pour ce bouquet généreux et de belle typicité. Les notes florales laissent place à une belle corbeille de fruits (agru-mes, pomme verte) et à une fine minéralité.*

Bouche: *Entrée de bouche droite et séveuse. L'ensemble s'articule autour d'une colonne vertébrale acidulée de belle typicité. Les fruits frais (lime, pamplemousse, groseille verte) s'expriment de concert. Finale longiligne et tendue, pour un vin de gastronomie.*

4,30 € ★★(★) **15,5/20**

www.clairmoreau.fr

12 Domaine Ménard-Gaborit "Méganome"

Nez: *Charmeur par la maturité de son fruité qui domine d'emblée le bouquet. On y apprécie les senteurs de fruits blancs mûrs voire au sirop, assorties d'une touche de vanille et de confiserie (bonbons aux poires).*

Bouche: *L'attaque, nerveuse et tonique, donne le ton d'une cuvée incisive, épurée, où s'expriment sans réserve d'exubérantes saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse) et de minéralité. Finale agréablement persistante, équilibrée par une pointe de gras qui nuance la tension en bouche.*

4,50 € ★★(★) **15,5/20**

www.domaine-menard-gaborit.fr

© Interloire

56 Cyrille et Sylvain Paquereau
"L'Espinose"

Nez: *Délicatement parfumée, cette friandise olfactive charme par la finesse de ses senteurs florales doucereuses, agrémentées de notes fruitées (agrumes et fruits blancs) rafraîchissantes. Engageant!*
Bouche: *Cette bouche rectiligne offre une certaine opulence et beaucoup de relief. D'une séduisante vinosité et d'un caractère bien rafraîchissant, elle privilégie les saveurs de fruits frais, dans un ensemble précis et typé.*

4,60 € ★★(★) **15,5/20**

domainedelepinay.com

3 Domaine Bonnet-Huteau
"Les Gautronnières"

Bio

Nez: *Davantage marqué par une touche délicatement minérale, ce bouquet évoque les fruits frais (pomme, poire), dans un ensemble tonique, complété par une fine touche herbacée.*
Bouche: *Tout en équilibre et suavité, ce cru ample et richement doté s'appuie sur une jolie acidité qui équilibre une matière dense et bien mûre.*
On apprécie la douceur de texture du milieu de bouche (poire mûre) et la persistance d'une finale délicatement herbacée, ce qui ajoute à l'élégance.

★★ **15,5/20**

www.bonnet-huteau.com

3 Domaine Bonnet-Huteau "Les Laures"

En conversion — Bio

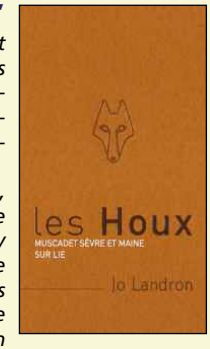
Nez: *Les senteurs de fruits blancs frais (pomme, poire) s'associent à un lien minéral bien présent. Un bouquet rafraîchissant et délicat à la fois.*
Bouche: *Attaque vive et nerveuse, de texture délicate, livrant sans réserve d'exubérantes saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse), associées à une touche minérale bien présente. Finale persistante et longiligne, livrant une subtile salinité. Un cru de terroir, très réussi.*

★★ **15,5/20**

www.bonnet-huteau.com

8 Jo Landron "Les Houx"

Bdy Bio



Nez: *Un ensemble profond et mûr, presque doucereux. Les fleurs blanches (iris, chèvrefeuille) et les notes de confiserie (guimauve, bonbons acidulés) s'y livrent sans retenue.*
Bouche: *Complexe et pleine, cette cuvée offre une agréable vinosité. Les notes fruitées y sont bien présentes (pomme verte, groseille blanche). Elles se voient soulignées en finale par une délicate acidité bien dosée. Un vin franc, livrant une trame serrée et très élégante.*

★(★) **15,5/20**

www.domaines-landron.com

© Interloire

54 Louis Métaireau "Grand Mouton"

Nez: *Délicatement parfumé, sur quelques notes de fruits frais (pomme et agrumes), agrémentées d'une subtile touche de fumé, plus insistante à l'aération.*
Bouche: *Tout en nuances et équilibre, ce vin complet associe une fraîcheur appréciable (agrumes et minéralité) à des notes plus suaves de fleurs parfumées et de fruits blancs mûrs. Doté d'une texture douce et tonique à la fois, il se montre extrêmement gourmand en finale.*

★(★)
15,5/20

www.muscadet-grandmoulin.com

7 Château Le Vallon des Perrières

Nez: *Ouvert et rafraîchissant, ce généreux bouquet s'ouvre sur des notes florales printanières, assorties d'effluves délicatement herbacées et de sève de pin.*
Bouche: *Incisive et précise, la bouche présente une belle colonne vertébrale acide. Elle se révèle d'emblée croquante de fruit (citron, pamplemousse, groseille verte) et de belle typicité minérale. Longue finale rafraîchissante à l'acidité ascendante.*

3,70 €
★★(★)
15/20

www.vallon-des-perrieres.fr

La Demeure de Saint Fiacre
Maison d'Hôtes Design

Recommandé par V.T.A.

2 chambres doubles et 1 suite familiale

www.lademeure.fr

Jardin et parc
•
Service Chauffeur

Les Gras Moutons • 44690 Saint Fiacre sur Maine
contact@lademeure.fr • Tél: 02/40.43.46.33

43 Vignobles Cheneau "Château de la Cormerais"

Nez: *Assez dégagé, associant les notes d'agrumes à une fine touche florale. S'ouvre davantage à l'aération, sur le pamplemousse et la rhubarbe.*
Bouche: *Relevé par une jolie acidité tonifiante, ce cru séveux livre une bouche généreuse, tramée, où s'expriment les saveurs de fruits frais et d'agrumes, dans un ensemble qui privilégie la finesse de texture. Finale agréablement persistante conservant la bouche sous tension.*

4,30 € ★★ 15/20

www.vignoblescheneau.com

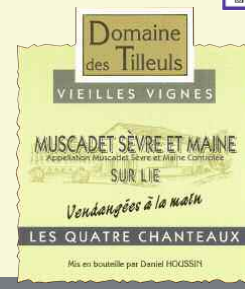
52 Domaines Vinet "Domaine des Ratelles"

Nez: *Le bouquet impose d'emblée sa fraîcheur et son caractère minéral. Citronnelle, groseille blanche et rhubarbe s'associent à de délicates notes de silex et de craie humide.*
Bouche: *Incisive, cette cuvée précise et de grande franchise offre un joli panier de fruits frais (pamplemousse, citron), dans un ensemble correctement concentré, ponctué d'une finale tendue sur les bonbons acidulés.*

★★ 15/20

www.muscadet-vinet.fr

22 Domaine des Tilleuls "Les Quatres Chanteaux"



Nez: *Assez expressif, le bouquet toutefois élégant dévoile un caractère délicatement minéral (craie, silex) que quelques effluves de fruits blancs et fruits secs viennent compléter à l'aération.*
Bouche: *L'entrée de bouche, dense et gourmande se révèle mûre et grasse. La fraîcheur vient ensuite équilibrer l'ensemble en exprimant de généreuses notes de fruits blancs (pomme granny, groseille blanche). Une délicate minéralité complète en finale une belle palette aromatique.*

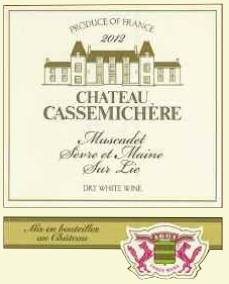
4,90 € ★★ 15/20

www.domainedestilleuls.fr

© Interloire

Bdy

24 Château Cassemichère



Nez: *Livrant une délicate minéralité dès l'ouverture, le nez se complète ensuite d'arômes fruités de grande fraîcheur (pamplemousse, fruits blancs). Tonique et engageant!*
Bouche: *Attaque franche, vive et de texture longiligne. Milieu de bouche suave, révélant une belle expression d'agrumes frais (citron) et de pomme verte. Un cru en dentelles, doté d'un bel équilibre acidité/gras, ponctué d'une finale persistante sur le bonbon acidulé.*

★★
15/20

www.chateaucassemichere.com

TERRA VITIS

73 Laurent Perraud "Sélection Les Egards"

Vue: *Jaune pâle éclatant.*
Nez: *De grande fraîcheur olfactive, associant une jolie minéralité aux senteurs de fruits mûrs (pêche jaune).*
Bouche: *L'attaque confirme le registre minéral du nez. Dès le milieu de bouche, la maturité du fruit s'exprime davantage, illustrée par d'insistantes saveurs d'agrumes (pamplemousse) et de rhubarbe. En finale, on note une délicate touche saline. Un cru doté d'un bel équilibre.*

★(★)
15/20

www.muscadet-perraud.com

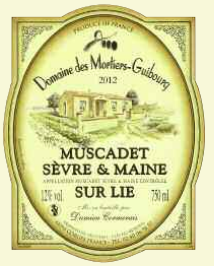
6 Château du Coing de St Fiacre

Nez: *Dès l'ouverture, les arômes de fruits blancs frais (poire, pomme) s'expriment sans réserve, relayés par une touche florale parfumée (lilas, lys).*
Bouche: *Tendue, tranchante et ciselée, l'attaque donne le ton d'une cuvée de belle typicité, qui livre en milieu de bouche ses saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de minéralité. Les dégustateurs soulignent son caractère distingué, incisif et persistant en finale.*

★(★)
15/20

www.chateau-du-coing.com

31 Domaine des Mortiers Guibourg



Nez: *Pommadé et doucereux, très flatteur, ce bouquet floral impose ses effluves parfumées (chèvrefeuille, bergamote, citronnelle), rejointes par une touche briochée.*
Bouche: *Ample, riche et suave, la bouche impose une belle densité de matière et beaucoup de gras. Le fruité reste bien croquant (agrumes et fruits blancs) et la finale, relevée par une délicate acidité bienvenue, apporte la touche de vivacité nécessaire pour équilibrer l'ensemble.*

3,70 €

★★
14,5/20

www.lesmortiersguibourg.com

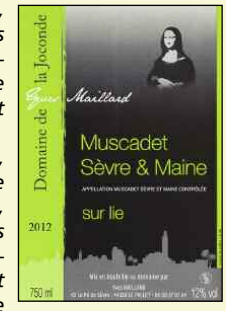
© Interloire

67 Château Guérande Marguais

Nez: *Généreux, imposant dès l'ouverture son caractère minéral appuyé. Ensuite, la douceur apparaît à l'aération et exhale d'agréables effluves d'agrumes et de fruits blancs.*
Bouche: *Suave et élégante, cette cuvée de texture délicate s'apparente à une friandise! Une fine acidité bienvenue apporte l'équilibre à un vin gras et gourmand. Finale friande et de longueur appréciable, révélant une franche expression d'agrumes mûrs.*

4,10 € ★★ **14,5/20**

15 Domaine de La Joconde



Nez: *Une friandise olfactive, où se réunissent les senteurs florales et de crème pâtissière. A l'aération, le registre évolue vers les fruits secs et la minéralité.*
Bouche: *Franche et incisive, cette cuvée tendue offre une corbeille de fruits expressive, traduite par les agrumes frais (pamplemousse) et la pomme verte. L'ensemble jouit d'un bel équilibre et d'une agréable concentration. Finale pointue, sur une acidité bien dosée toutefois.*

4,50 € ★★ **14,5/20**

www.chambredhotes-maillard.com

21 Château de la Ragotière "Sélection Vieilles Vignes"

Nez: *Le premier nez présentant une touche de gelée de coing et de zeste de pamplemousse. Ensuite, L'ensemble se complète de touches florales et de zeste de citron.*
Bouche: *Bien construit, associant une texture suave et grasse à une délicate acidité, ce cru convivial et gourmand se montre complet et équilibré. Aérienne, la finale en dentelles révèle une agréable persistance.*

★(★) **14,5/20**

www.freres-couillaud.com

20 Domaine Estelle Sauvion

Nez: *Subtil et aérien, sur les agrumes et l'herbe fraîche, complété par des senteurs subtilement minérales et iodées. Délicate touche anisée apporte un supplément de caractère à l'aération.*
Bouche: *Finesse et précision d'une cuvée de grande franchise. Une corbeille de fruits frais s'y exprime (citron, pamplemousse), dans un ensemble offrant une belle tension en bouche, ponctué d'une finale à l'acidité ascendante.*

★(★) **14,5/20**

www.muscadet-bio.com

© Interloire

En conversion

16 Domaine des Cognettes "Les 2 Terres"

Vue: *Jolie robe paille, éclatante.*
Nez: *Très charmeur par ses notes d'agrumes mûrs, qui gagnent en douceur à l'aération (pêche, reine-claude).*
Bouche: *Relevé par une délicate acidité bienvenue, ce vin révèle une belle maturité en bouche, confirmant l'impression du bouquet. Les saveurs de fruits frais se livrent sans retenue (poire, pomme), dans un ensemble longiligne, de texture fine, qui privilégie le caractère aérien. Un cru en dentelles.*

6,00 € ★(★) **14,5/20**

www.domainedescognettes.fr

9 Domaine des Pouinières

Nez: *Bouquet printanier plaisant où les effluves florales sont assorties de notes de confiserie particulièrement doucereuses et parfumées. Un ensemble aérien et engageant.*
Bouche: *L'attaque est franche et précise, croquante de fruits frais et de bonbons acidulés. On apprécie le gras du milieu de bouche, qui apporte une sensation d'enveloppement et la finale, de persistance correcte, est relevée par une délicate acidité bienvenue. Un cru convivial.*

3,50 € ★(★) **14/20**

www.domainedespouinieres.fr

PiCLA
Aménagements et climatisation de
cave à vin
www.picla.be
LE BLOC CELLIER • Climatiseurs FONDIS

Chaussée de Wavre 203c
1390 Grez-Doiceau
Belgique
Tel : +32 10 688 704
Mob : +32 495 573 473
info@picla.be
www.picla.be

8 Domaine Jo Landron "Le Fief du Breil"

Bdy Bio

Nez: *Les notes de fumé et de craie humide envahissent le bouquet à l'ouverture. Ensuite, une délicieuse végétalité apparaît, illustrée par d'insistantes senteurs de rhubarbe et groseille verte.*

Bouche: *L'attaque, structurée et séveuse, donne le ton d'une cuvée longiligne, tendue et pénétrante, dominée par les agrumes et la minéralité. Un parfait équilibre acidité/gras s'exprime en milieu de bouche et la finale, épurée, subtilement citronnée, séduit par sa persistante élégance.*

★★(★) **16,5/20**

www.domaine-landron.com

63 Château de l'Oiselinière "Les Illustres"

Nez: *Tout en finesse et fondu, livrant de persistantes senteurs de pommes et poires au sirop, ce nez s'exprime dans la douceur.*

Bouche: *Complet, suave et profond, ce cru livre une attaque fondue et grasse, suivie d'un milieu de bouche ample et opulent. On a ici privilégié la douceur de texture (fruits blancs au sirop). La finale, tendre et longiligne, présente une délicate acidité bienvenue. Elle se voit soulignée par quelques accents d'agrumes.*

6,20 € ★★(★) **15,5/20**

www.chateau-de-l-oiseliniere.com

69 Domaine de Guérande "Le Vigneau"

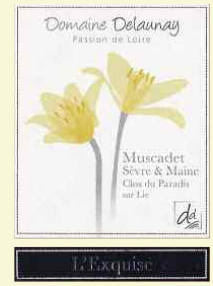
Nez: *Dès l'ouverture, de puissantes effluves minérales (craie humide) et végétales (mousse, fougère, rhubarbe) envahissent un bouquet de grande fraîcheur olfactive (touche de pamplemousse et de zestes à l'aération).*

Bouche: *Attaque franche et nerveuse suivie d'un milieu de bouche où le gras s'impose, complété d'une touche d'agrumes qui apporte l'équilibre. Les dégustateurs apprécient la persistance et la suavité d'une finale longiligne et savoureuse. Un cru bien contruit.*

4,00 € ★★★ **15/20**

www.domainedeguerande.com

64 Domaine Delaunay "L'exquise" Clos du Paradis



Nez: *Premier nez flatteur et parfumé, sur la confiserie (guimauve) et les fleurs suaves (violette, lilas).*

Bouche: *Entrée de bouche fine et tendue, s'appuyant sur une délicate acidité. Fluide et gourmand, ce vin exprime d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs, associées à une subtile touche végétale rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent la suavité d'une finale dont le caractère aérien se voit souligné par les saveurs d'agrumes.*

4,50 € ★★(★) **15/20**

www.domaine-delaunay.fr

KOMBIJMÂ
Brasserie • Restaurant

Recommandé par V.T.A.

Eric Desogne
Place Sainte Catherine, 3
1000 Bruxelles
Tél: 02/502 35 73

www.kombijma.be

25 Château de Briacé

Nez: *Bouquet ouvert et généreusement fruité (pêche, poire, reine-claude). L'aération apporte quelques délicates notes épicées et de pâtisserie (millefeuille, cake aux amandes).*
Bouche: *Ample et séveuse, cette bouche impose d'emblée son caractère. On y retrouve les promesses du nez. La palette aromatique est complexe et très parfumée. Les notes minérales et la trame fruitée (poire, pomme compotée) s'y livrent de concert. Un grand vin de gastronomie, ponctué d'une finale en queue de paon.*

6,50 € ★★★ **17,5/20**

www.chateau-briace

24 Château Cassemichere "Cuvée 1601"

Nez: *Puissamment minéral (silex frotté, craie humide, pierre à fusil), ce puissant bouquet se complète à l'aération d'une touche vibrante de fumé et de fruits secs (amande, noisette). Très engageant et de grande typicité.*
Bouche: *Un aboutissement. Ce cru complet et racé fait honneur à son appellation. Les dégustateurs soulignent son élégance, la suavité de ses saveurs d'agrumes et de minéralité et la très grande persistance d'une finale tendue et de grande fraîcheur. Une cuvée de gastronomie, extrêmement distinguée.*

★★(★) **17/20**

www.chateaucassemichere.com

11 Petiteau-Gaubert "Clos de l'Arzillier"

Nez: *Somptueux bouquet, complexe et profond, mêlant dans une grande harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs (pêche, poire), pâtisserie (brioche) et vanille.*
Bouche: *Ambitieuse et complexe, cette bouche présente plusieurs atouts: une grande douceur de texture, une exubérance fruitée qui révèle la maturité du fruit et une superbe acidité qui garantit la vivacité tout au long de la dégustation. La finale, mêlant avec délicatesse minéralité et fruit, se montre de grande persistance.*

★★★ **16,5/20**

www.tourlaudiere.com

55 Domaine Christian Gauthier "Minéral"

Nez: *Délicat et profond, associant les senteurs d'agrumes (citron, pamplemousse) aux arômes minéraux (silex, calcaire humide). De grande fraîcheur.*
Bouche: *Extrêmement épurée et tranchante, cette cuvée plaira aux amateurs de crus ciselés, très vifs, qui accordent la priorité aux saveurs minérales et d'agrumes. Ce cru de gastronomie prend possession de la bouche en la mettant sous tension. On apprécie sa tonicité et la persistance de sa finale longiligne.*

6,70 € ★★(★) **16,5/20**

www.muscadet-christiangauthier.fr

© Interloire

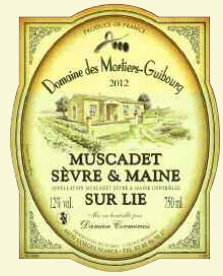
59 H. et L. Bouchaud "Les Gâts"

Nez: *Ce bouquet minéral de belle fraîcheur à l'ouverture se complète ensuite de notes d'agrumes. Un nez franc et typé. Touche plus douce d'ananas à l'aération.*
Bouche: *Du gras, du volume et une concentration de matière appréciable.*
Les dégustateurs soulignent la finesse rafraîchissante des agrumes, une texture minérale tranchante et la personnalité d'une finale très longue, subtilement saline, sur une note de pierre à fusil. Un cru typé et distingué.

7,60 € ★★(★) **16,5/20**

www.domaineduboisjoli.com

31 Domaine des Mortiers-Guibourg "Fûts de Chêne"



Nez: *Subtilement parfumé, exhalant de séduisantes notes de poire et pomme bien mûres et de vanille. Touche de confiserie à l'aération.*
Bouche: *Offrant une belle tension en bouche, ce cru épuré et longiligne a conservé une remarquable fraîcheur. Les saveurs d'agrumes et de minéralité s'y livrent de concert, dans un ensemble racé, paré pour la gastronomie. Longue finale sur une légère touche citronnée et saline.*

4,50 € ★★(★) **16/20**

www.lesmortiersguibourg.com

51 Martin-Luneau "Cuvée de l'Académie"

Nez: *Une subtile touche minérale apparaît à l'ouverture, rapidement rejointe par des notes fruitées plus mûres (poire, pêche) et une touche de pâtisserie.*
Bouche: *Cette cuvée a emporté les suffrages pour sa profondeur, son volume et la belle complémentarité de ses saveurs d'agrumes (citron, mandarine) et confiserie (bonbons acidulés), enveloppées toutefois d'une texture doucereuse en finale. Un cru complet.*

★★(★) **16/20**

www.martin-luneau-muscadet.fr

39 Bruno Cormerais "Vieilles Vignes"

Nez: *Complexe et parfumé, associant dans une belle harmonie les senteurs de fruits blancs frais et d'agrumes, mêlés à un registre presque exotique qui s'exprime davantage à l'aération.*
Bouche: *Franche et structurée, l'attaque donne le ton d'une cuvée longiligne, séveuse, qui mêle dans une grande harmonie les saveurs minérales, légèrement herbacées (rhubarbe) et d'agrumes frais (pamplemousse). Un vin bien construit, racé, très persistant et longiligne.*

★★ **15,5/20**

www.domaine-bruno-cormerais.com

© Interloire

Le Melon de Bourgogne

TERRA VITIS

35 Château La Foliette

Nez: *A l'ouverture, la minéralité est bien présente, évoluant toutefois à l'aération vers la douceur (bonbons aux fruits - poire, pêche).*
Bouche: *Tout en finesse et suavité, ce cru équilibré livre une bouche gourmande et épanouie, où s'expriment librement les saveurs de fruits blancs mûrs, relevés par une délicate acidité tonifiante. Finale légèrement citronnée, aérienne et assez persistante.*

★★
15/20

www.domaine-foliette.com

TERRA VITIS

21 Frères Couillaud "Collection Privée"

Nez: *Extrêmement charmeur par la complémentarité d'arômes très doux (fleurs blanche, confiserie aux fruits, vanille), ce bouquet se montre enjôleur.*
Bouche: *Beaucoup d'opulence et de gras dans cette bouche enveloppée, dont la texture douce trouve son équilibre dans un support d'acidité omniprésent. La minéralité et les agrumes sont présents, surtout en finale. Un cru savoureux, qui affiche un beau volume.*

★★
15,5/20

www.freres-couillaud.com

80 Domaine Plessis Glain

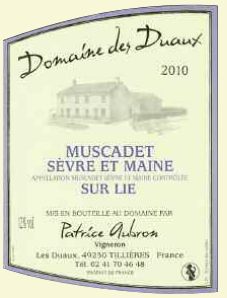
Nez: *Subtilement parfumé par ses notes iodées et florales, le bouquet s'exprime davantage à laération vers les agrumes et la minéralité.*
Bouche: *Doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce cru bien construit offre une bouche aérienne, précise, rehaussée par une jolie acidité.*
On y apprécie les senteurs de pamplemousse, rejointes par quelques notes végétales de grande fraîcheur. Finale précise et légèrement saline, sur le bonbon acidulé.

4,00 €

★★(★)
14,5/20

www.muscadetpetard.fr

72 Domaine des Duaux



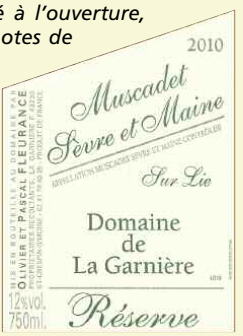
Nez: *Une friandise olfactive, qui évoque les bonbons aux fruits (poire, pêche) et une subtile touche florale parfumée (lilas).*
Bouche: *Relevé dès l'attaque par une délicate acidité rafraîchissante, ce cru franc et de texture fine livre une bouche équilibrée, suave, dont la douceur n'empêche pas une belle vivacité (agrumes frais). Finale délicate, agréablement persistante, sur une subtile touche minérale.*

4,80 €

★★
14,5/20

© Interloire

29 Domaine de la Garnière "Réserve"



Nez: *Quelque peu réservé à l'ouverture, puis exprime de subtiles notes de minéralité et de fruits blancs frais. Un nez franc et délicat.*
Bouche: *Un cru friand et gourmand, doté d'un bel équilibre acidité/gras, dont les saveurs d'agrumes et de fine minéralité assurent l'élégance. Une texture plus grasse et vanillée (brioche) apparaît, dans une finale savoureuse, agréablement persistante.*

★(★)
14,5/20

www.garniere.com

30 Domaine Michel Brégeon

Nez: *Associant dès l'ouverture les arômes de fruits blancs et d'agrumes, ce nez franc et frais évolue vers des senteurs plus herbacées et minérales à l'aération.*
Bouche: *Un cru dont la forte personnalité a beaucoup plu aux dégustateurs. Concentré, offrant une trame serrée et d'exubérantes saveurs de minéralité et d'agrumes frais (pamplemousse), le milieu de bouche séduit par sa précision, une jolie tension acide et la persistance délicieusement amère de sa finale.*

10,20 € ★★(★) **16/20**

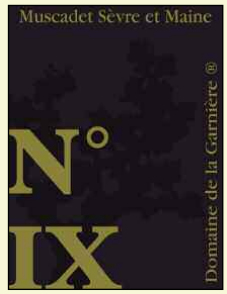
68 Comte Leloup - Château de Chasseloire "Cuvée des Ceps Centenaires"

Nez: *Charmeur par l'association des senteurs florales (violette, lilas) et délicatement fruitées (agrumes et fruits blancs frais - pomme).*
Bouche: *Elégant et suave, ce cru tendu et séveux offre une impression de vivacité et d'élégance, illustrée par d'insistantes saveurs de fruits frais (citron, pomme verte). On y apprécie la tonicité de l'ensemble et la franchise d'une finale agréablement persistante, accentuant le registre d'agrumes.*

★★(★) **15,5/20**

www.chereau-carre.fr

29 Domaine de La Garnière "N°IX"



Nez: *Finesse et profondeur pour un bouquet aérien qui mêle les effluves florales (citronnelle) aux groseilles vertes et pamplemousse. Une fine minéralité s'y dévoile ensuite.*
Bouche: *Cette cuvée franche, épurée et tendue béné-ficie d'un bel équilibre d'ensemble. On y apprécie la délicatesse de texture, de même que la fraîcheur de son expression fruitée (agrumes). Finale longiligne, soulignant une jolie minéralité, pour un cru de gastronomie.*

★★(★) **15/20**

www.garniere.com

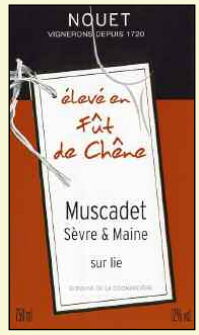
53 Château de La Mercredière

Nez: *Ouvert et franc dès l'ouverture, associant dans une belle harmonie les senteurs de silex, pierre à fusil, rhubarbe et agrumes frais.*
Bouche: *Cette cuvée confirme sa puissante minéralité dans un ensemble à la personnalité affirmée. Les saveurs minérales et de fruits secs envahissent le milieu de bouche et ne cèdent pas à la facilité. Ce cru tendu se voit ponctué d'une finale herbacée (rhubarbe, groseille verte).*

5,15 € ★★ **14,5/20**

www.lamercrediere.com

36 Nouet "Fût de Chêne"



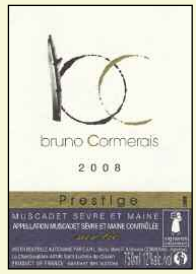
Nez: *Riche et profond, enveloppé de beaux arômes de petits fruits secs légèrement grillés (amandes, noisettes), laissant place à l'aération aux senteurs de pâtisserie (cake aux poires).*
Bouche: *Les dégustateurs apprécient la vinosité et le dosage du boisé de cette cuvée franche et longiligne, dont l'expression aromatique révèle des saveurs de noisettes et amandes, agrémentées d'une touche de minéralité. Finale longiligne, offrant de beaux amers.*

5,50 € ★★ **14,5/20**

www.cognardierenouet.com

© Interloire

39 Bruno Cormerais "Prestige" 2008



Nez: *Le bouquet subtil livre d'emblée ses effluves minérales. Tout en finesse et élégance, la palette aromatique qui évoque la craie et le silex se complète par des arômes d'amande fraîche et de noix.*
Bouche: *Une cuvée ambitieuse, parée pour la gastronomie. La bouche impose une remarquable tension et un beau volume. Elle fait la part belle aux fruits blancs mûrs, aux notes minérales et confirme les fruits secs du bouquet. Un festival de saveurs pour un cru racé qui fait honneur à son appellation.*

★★(★)
16/20

www.domaine-bruno-cormerais.com

37 Domaine de la Poitevinière 2006

Nez: *Splendide nez ouvert et complexe. La minéralité s'affirme d'emblée et se traduit par d'insistants arômes de pierre à fusil, silex frotté voire d'hydrocarbure. Fruits blancs compotés et fruits secs à l'aération.*
Bouche: *Ce cru racé a séduit les dégustateurs. La bouche tient les promesses du nez et outre une remarquable vinosité et un bel équilibre aciditélgras, elle possède une longue finale séveuse et équilibrée par les saveurs minérales et de fruits secs qui apportent vigueur et fraîcheur à l'ensemble.*

5,50 €
★★(★)
15,5/20

www.domaine-de-la-poiteviniere.com

43 Vignobles Chéneau "Clos du Buté" 2008

Nez: *Une friandise olfactive! Les notes florales (tilleul, chèvrefeuille) sont assorties d'effluves de confiserie (bonbons acidulés) et d'une délicate minéralité. Un nez engageant.*
Bouche: *La bouche est pleine et riche. Elle séduit par son caractère gras et gourmand qu'une délicate acidité vient équilibrer en finale. Fruits blancs et saveurs minérales s'y livrent de concert. Finale légèrement saline pour un cru épanoui, de grande franchise.*

6,50 €
★★
15,5/20

www.vignoblescheneau.com

61 Domaine de Bel-Air "Le Millésimé" 2007

Nez: *Superbe nez chatoyant d'expression et de complexité. Les fruits blancs mûrs (poire, pêche) et les notes de pâtisserie (cake aux pommes, brioche) et une fine minéralité s'y révèlent harmonieusement.*
Bouche: *Cette cuvée a traversé les ans avec bonheur. Elle se révèle épanouie et savoureuse. Le bouche est le juste reflet du nez et l'ensemble allie finesse de trame et velouté. Quelques saveurs de fruits secs s'expriment avec fraîcheur en finale.*

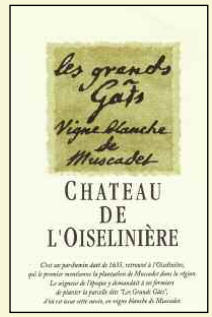
4,90 €
★★(★)
15/20

www.domaine-bel-air-audrain.com

© Interloire

63 Château de l'Oiselinière

"Les Grands Gâts" 2005



Nez: *Empreint de délicatesse et de fraîcheur, le bouquet subtil associe les effluves florales et fruitées (fruits blancs mûrs). Fine minéralité à l'aération.*

Bouche: *On est d'emblée séduit par la précision et la fraîcheur de cette cuvée de belle tenue. Ayant traversé les ans avec succès, elle offre aujourd'hui un fruité bien gourmand et intact et un remarquable équilibre acidité/gras. Longue finale suave.*

4,90 € ★★(★) **15/20**

www.chateau-de-l-oiseliniere.com

26 Domaine de Beaurepaire

"Cuvée Baptiste" 2003

Nez: *Une subtile minéralité domine le bouquet à l'ouverture. L'ensemble a conservé une remarquable fraîcheur olfactive, illustrée par les senteurs de fruits blancs frais.*

Bouche: *Particulièrement suave, ce vin enveloppé et doté d'un beau gras possède encore de beaux atouts aromatiques. On y apprécie les notes de beurre de noisette, de fine minéralité et une fine touche d'épices qui apporte une vivacité appréciable. Un cru qui a traversé les ans avec bonheur.*

10,00 € ★★ **15/20**

Chambres d'hôtes
•
Table d'hôtes

Château de l'Oiselinière

www.chateau-de-l-oiseliniere.com

44190 Gorges
Tél: 02 40 06 91 59 - Fax: 02 40 06 98 48
•
contact@chateau-de-l-oiseliniere.com

Bio

29 Domaine Les Hautes Noëlles 2013 "Les Granges"

Nez: *Tonique, de grande fraîcheur et très engageant. Les senteurs de groseille blanche, citron et pamplemousse se mêlent à une fine minéralité.*
Bouche: *Superbe bouche longiligne, témoignant d'une grande densité de matière, oscillant entre gras et vivacité. De délicieuses saveurs d'agrumes frais envahissent le milieu de bouche, dont la douceur de texture nuance parfaitement le caractère acidulé. Très bel équilibre d'ensemble pour un cru ambitieux, ponctué d'une fine salinité en finale.*

★★(★) **16/20**

www.les-hautes-noelles.com

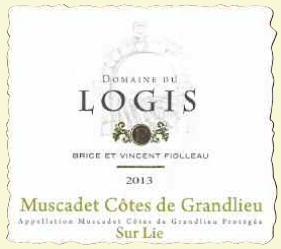
75 Domaine Les Coins 2012

Nez: *Quelque peu retenu à l'ouverture, mêlant ensuite quelques fines senteurs florales (violette) et de confiserie (bonbon aux fruits blancs).*
Bouche: *Attaque épurée, s'appuyant sur un support d'acidité bien présent. Le milieu de bouche, ciselé, exprime d'insistantes saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse) et de pomme verte. Ce vin tendu et très élégant offre une finale pénétrante, dont on apprécie la tension et la persistance.*

3,15€ ★★★ **15,5/20**

www.domaine.les.coins.online.fr

76 Domaine du Logis 2013



Nez: *Un ensemble extrêmement flatteur par ses senteurs florales (violette, lilas) et de confiserie (grenade, cuberdon). Une friandise olfactive!*
Bouche: *Entrée de bouche savoureuse, dont les dégustateurs apprécient la typicité. On y retrouve mêlées les saveurs minérales et d'agrumes frais, dans un ensemble offrant une bonne tension en bouche, nuancée par une texture douce. Finale au grain serré, de persistance appréciable.*

3,20 € ★★(★) **15/20**

www.domaine-du-logis.fr

76 Domaine du Logis 2012

Nez: *Aérien et tout en fraîcheur, ce fin bouquet évoque la rhubarbe et la craie humide à l'ouverture, puis se complète d'une touche de pamplemousse.*
Bouche: *La bouche confirme l'impression du bouquet. Suave et bien construite, elle jouit d'un bel équilibre acidité/gras et privilégie les saveurs d'agrumes. La finale, assez persistante, évoque les bonbons acidulés.*
On apprécie sa délicatesse de texture et sa belle franchise.

4,50 € ★★ **15/20**

www.domaine-du-logis.fr

77 Domaine de La Garnaudière 2013

Nez: *Un joli bouquet floral, aérien et parfumé. Chèvrefeuille, iris et tilleul s'associent aux effluves de confiserie (guimauve, vanille) et bonbons acidulés.*
Bouche: *Longiligne, de texture fine et rafraîchissante, cette cuvée précise livre une belle corbeille de fruits (agrumes, pomme verte) dans un ensemble gourmand qui offre une belle tension. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une agréable acidité ascendante.*

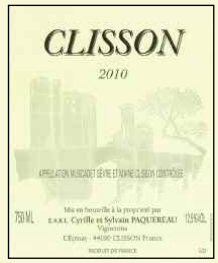
3,75 € ★★(★) **14,5/20**

47 Domaine des Gillières 2013

Nez: *Extrêmement floral à l'ouverture (lilas, tilleul), puis évolue vers la confiserie (bonbon à la violette, guimauve).*
Bouche: *Un vin bien construit, gourmand et convivial, tout en pulpe. Exubérant, il associe les saveurs de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (tarte aux poires), dans un ensemble suave, qui trouve son équilibre dans une délicate acidité qui nuance une finale doucereuse, agréablement persistante.*

4,20 € ★★ **14,5/20**

56 Cyrille et Sylvain Paquereau

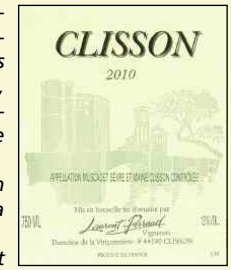


Nez: *Une insistante minéralité apparaît dès le premier nez (silex, craie), associée à un caractère herbacé très frais (rhubarbe).*
Un ensemble olfactif typé et expressif.
Bouche: *Franche et séveuse, mêlant dans une belle harmonie les saveurs fruitées (amandes, noix de cajou) et minérales, cette cuvée de belle maturité livre une bouche séveuse, dont on apprécie la vinosité et le bel équilibre entre l'acidité et le gras. Longue finale sur la poire cuite aux amandes.*

9,00 € ★★(★) **15,5/20**

www.domainedelepinay.com

66 Laurent Perraud

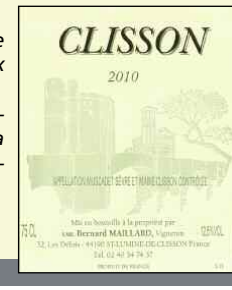


Nez: *Parfumé dès l'ouverture, livrant de flatteuses senteurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (pêche, poire), assorties d'une touche minérale qui s'accentue au fil de l'aération.*
Bouche: *Dès l'attaque, on est sous le charme de la vinosité de cette cuvée. Soutenue par un joli support d'acidité bienvenu, elle livre une matière fruitée compotée (pommes, poire cuites), dans un ensemble de grande vinosité, ponctué d'une finale grasse et suave, très enveloppée.*

★★(★) **15/20**

www.muscadet-perraud.com

81 Bernard Maillard



Nez: *Premier nez floral et de grande fraîcheur (lilas, citronnelle). Ensuite une subtile touche minérale apparaît, complétée par le registre de la confiserie (bonbons aux fruits).*
Bouche: *S'appuyant sur un support d'acidité bien présent, apportant tension et vivacité dès l'attaque, ce cru incisif s'exprime en milieu de bouche sur les agrumes et la pomme verte. On y apprécie la finesse de texture de l'ensemble et le caractère convivial d'une finale agréablement persistante.*

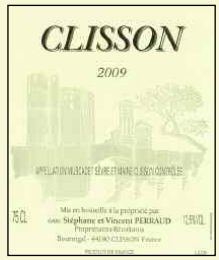
8,50 € ★★ **14,5/20**

© Interloire

Clisson

En conversion Bio

16 Stéphane et Vincent Perraud

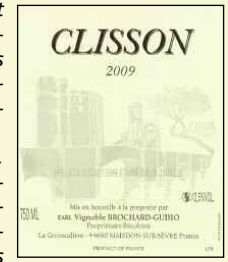


Nez: *Rhubarbe, groseille verte, fines notes herbacées et minérales... Un nez typé et de grande fraîcheur.*
Bouche: *Tout en équilibre et nuances, ce cru richement doté associe une belle fraîcheur de fruit (pamplemousse) à une minéralité bien expressive. Parmi les nombeux atouts de cette cuvée, une agréable tension en bouche, une parfaite complémentarité entre agrumes et minéralité et une texture à la fois doucereuse et vive, témoignant d'une belle complexité. un vin de gastronomie.*

10,70 € ★★★ **16,5/20**

www.domainedescognettes.fr

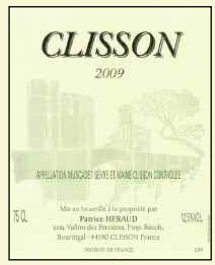
44 Brochard-Guiho



Nez: *Puissamment iodé, cet ensemble olfactif livre à l'aération de délicates senteurs d'agrumes (citron, pamplemousse), mêlées à une touche de craie.*
Bouche: *Splendide cuvée, épurée et incisive, où s'expriment sans retenue d'exubérantes saveurs iodées, minérales et fruitées (agrumes frais), dans une grande complémentarité. Les dégustateurs soulignent la mâche et la concentration d'un vin ambitieux, racé et longiligne en finale. Une grande réussite!*

8,00 € ★★★ **16/20**

7 Patrice Héraud

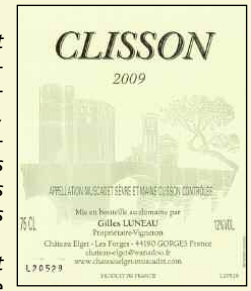


Nez: *Associant les arômes d'agrumes mûrs aux notes de fruits secs et de délicate minéralité, ce nez démontre une belle complexité.*
Bouche: *Doté d'un beau gras à l'attaque, ce cru suave impose d'emblée une texture enveloppée. Les saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs s'y expriment sans retenue, dans un ensemble savoureux et enrobé, ponctué d'une finale grasse, légèrement beurrée, très persistante. Un cru réussi, plus en enveloppement qu'en vivacité mais qui conserve une très jolie fraîcheur d'ensemble.*

8,30 € ★★(★) **15,5/20**

www.vallon-des-perrieres.fr

19 Gilles Luneau



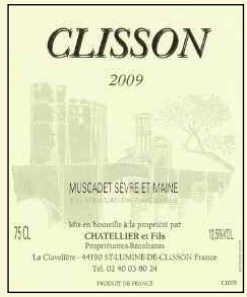
Nez: *Bouquet ouvert et complexe, imposant d'emblée sa puissante minéralité (silex, pierre à fusil, craie). D'un caractère affirmé, il évolue vers les fruits blancs mûrs et les fruits secs (noix, amandes fraîches).*
Bouche: *La bouche est ample et riche. Séveuse dès l'attaque, elle livre une minéralité dominante. Bâtie pour affronter sereinement l'avenir, elle associe les saveurs d'agrumes et de fruits secs, dans un ensemble au grain serré.*

★★ **15,5/20**

www.chateauelget-muscadet.com

© Interloire

17 Chatellier et Fils

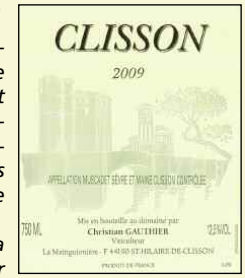


Nez: *Premier nez iodé et minéral. Au fil de l'aération apparaissent de charmeuses senteurs de zestes d'agrumes, mêlées à quelques notes herbacées très fraîches.*
Bouche: *Une corbeille de fruits mûrs (poire, pêche, mirabelle) explose en bouche, dominant par sa savoureuse expression un ensemble suave, doté d'une texture en douceur, ponctué d'une finale persistante, relevée par une délicate acidité bienvenue.*

8,50 € ★★(★) **15/20**

www.muscadet.claveliere.free.fr

55 Christian Gauthier

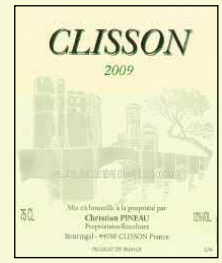


Nez: *D'une grande élégance et finesse d'arômes, le bouquet aérien fait la part belle aux effluves minérales (silex, iode). Il se complète ensuite de quelques notes d'herbe fraîche et de groseille blanche.*
Bouche: *Cette cuvée a séduit les dégustateurs par sa concentration et sa vinosité. Sa densité de matière n'a d'égal que son élégance et la fraîcheur est omniprésente, illustrée par une corbeille d'agrumes. Finale persistante, relevée par une délicate acidité ascendante parfaitement dosée.*

8,80 € ★★(★) **15/20**

www.muscadet-christiangauthier.fr

57 Christian Pineau



Nez: *Dès l'ouverture, la complexité s'impose, illustrée par l'association d'arômes délicatement fumés et noisettés, et une expression de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et d'amandes.*
Bouche: *Le caractère se confirment dès l'entrée de bouche, renforcés par les saveurs liées à l'élevage. Le registre des petits fruits secs est omniprésent, associé à une touche de pâtisserie. La minéralité, subtilement présente, reste toutefois quelque peu en retrait. Finale agréablement persistante, livrant un beau gras (beurre de noisette).*

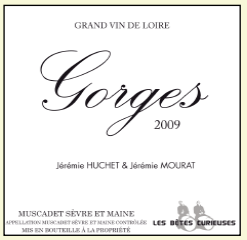
8,50 € ★★ **14,5/20**

www.domaine-de-la-perriere.net

© Interloire

En conversion Bio

34 Jérémie Huchet et Jérémie Mourat



Nez: *Quelque peu réservé à l'ouverture (iode, agrumes) mais gagnant en expression et profondeur à l'aération, ce bouquet se livre davantage dans la maturité, rejoignant le registre de la pâtisserie.*
Bouche: *Ample et vineuse, cette cuvée présente un beau relief en bouche. Les dégustateurs apprécient la complémentarité des saveurs de fruits mûrs et le support d'acidité (mêlé à une fine minéralité) qui leur apporte la vivacité nécessaire. Un vin complet.*

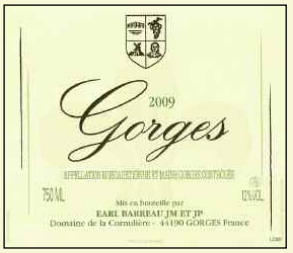
★★(★) **16/20**

50 Christophe et Brigitte Boucher

Nez: *Quelque peu réservé à l'ouverture, puis livre des senteurs herbacées et végétales (mousse, fougère), mêlées à une touche de rhubarbe et de groseille verte.*
Bouche: *Travaillé en finesse, ce cru subtil et équilibré associe sa maturité de fruit (pomme, poire) à de fines saveurs minérales qui restent quelque peu dans l'ombre. Oscillant entre gras et vivacité, la finale séduit par sa persistance aromatique et son élégance.*

8,50 € ★★(★) **15,5/20**

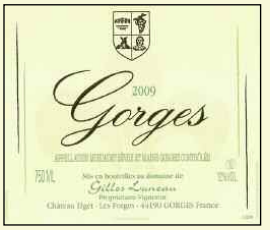
48 JM et JP Barreau - Dom. de la Cornulière



Nez: *Une délicate minéralité se mêle d'emblée aux senteurs fruitées de belle maturité (poire, pomme). Fine touche d'iode à l'aération.*
Bouche: *Suave, ciselée et associant gras et texture vive, ce cru enveloppé séduit par sa vivacité en attaque, suivie d'un milieu de bouche riche et concentré, sur les agrumes frais. Ensuite, la bouche se veut longiligne, tout en subtilité.*

8,80 € ★★(★) **15,5/20**

19 Gilles Luneau



Nez: *Beaucoup d'élégance aromatique dans ce nez complexe et profond, qui associe les senteurs de fruits frais aux notes de pâtisserie et à une touche de violette et de confiserie qui apporte la complexité à l'ensemble.*
Bouche: *Attaque enveloppée, gourmande, pour un cru de texture doucereuse, qui privilégie la rondeur et la maturité. On apprécie dès maintenant la suavité d'un ensemble généreux en saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche, pomme). Finale chatoyante, agréablement persistante.*

★★ **15/20**

www.chateauelget-muscadet.com

© Interloire

Muscadet S.&M.CRU Gorges 2010-2007

40 Blanchard CL. & Fils - Gorges 2010

Nez: *Dès l'ouverture, les notes de pâtisserie envahissent un ensemble charmeur, qui évoque la tarte aux pêches et aux poires. Touche de fruits secs à l'aération.*
Bouche: *Fondue et épanouie, cette cuvée révèle déjà un bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs apprécient sa fraîcheur d'ensemble et le support d'acidité qui met délicatement la bouche sous tension. Les saveurs d'agrumes frais et de fine minéralité se complètent harmonieusement, dans un ensemble qui va encore gagner en profondeur.*

8,60 € ★★(★) **15/20**

40 Blanchard CL & Fils - Gorges 2007

Nez: *Champignons, mousse et sous-bois s'expriment de concert dans ce bouquet herbacé, à la personnalité bien trempée.*
Bouche: *Cette cuvée au caractère affirmé s'avère parée pour la gastronomie.*
Puissamment dominée par les saveurs de minéralité (silex, craie), elle y associe un registre herbacé insistant, rejoint en finale par les notes de fruits secs (brou de noix). Ce cru ambitieux et très persistant ne laissera personne indifférent!

9,70 € ★★ **15,5/20**

gaec-blanchard.over-blog.com

Muscadet S.&M.CRU Le Pallet 09-03

x Page Pagina 117

15 Domaine de la Joconde "Jubilation" 2009

Nez: *Mêlant avec harmonie les senteurs de fruits blancs (pommes, poires bien mûres) et de fruits secs (amande, noix de cajou), ce nez charmeur se montre d'emblée enveloppé et expressif.*
Bouche: *Une cuvée équilibrée, bien construite, qui voit la maturité de son fruit nuancée par un joli support d'acidité. La texture longiligne du milieu de bouche met en relief une belle délicatesse, soulignée par une acidité tonifiante qui soutient l'ensemble jusqu'à la finale.*

10,00 € ★★(★) **15/20**

www.chambredhotes-maillard.com

15 Futeul Frères "Le Saphir" 2003

Nez: *Bouquet ouvert et complexe. Il impose d'emblée son caractère minéral (pierre à fusil, silex, hydrocarbure). L'aération livre des notes de pâtisserie (cake, brioche grillée) et de fruits secs (noix de cajou, noisette).*
Bouche: *Quelle tenue! Opulence, richesse et onctuosité pour une cuvée savoureuse et épanouie qui confirme en bouche les attentes du nez. La finale, sur les fruits secs, est longue et sèveuse. Ce grand vin de gastronomie est relevé par une délicate acidité bienvenue et équilibrante.*

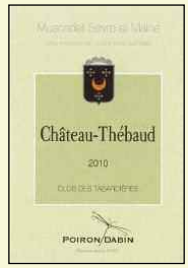
7,80 € ★★(★) **15,5/20**

www.lamercrediere.com

© Interloire

Muscadet S.&M. CRU Château-Thébaud 2010

2 Poiron Dabin "Clos des Tabardières"



Nez: *A la fois puissant et distingué, ce nez profond et généreux associe dans une grande harmonie les senteurs de fruits blancs frais (pomme, poire) et de petits fruits secs (tarte aux poires et amandes).*
Bouche: *Attaque longiligne et incisive, mettant en relief une minéralité très pure, en soutien d'un registre d'agrumes exubérant (citron, pamplemousse). Ce cru racé et tendu est un vin de gastronomie. On apprécie le caractère épuré d'une finale de grande longueur, sur les fruits secs. Très élégant.*

★★(★) **16/20**

www.poiron-dabin.com

49 Domaine Clair Moreau

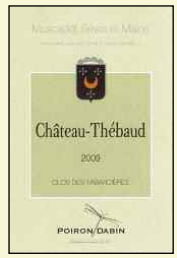
Nez: *Mêlant avec réussite les notes florales (tilleul, bergamote) et de délicate minéralité (craie), ce nez séduit par sa grande fraîcheur d'ensemble. Engageant!*
Bouche: *Un vin complet, richement doté, dont les dégustateurs apprécient la suavité et le très bel équilibre acidité/gras. En milieu de bouche, les saveurs de fruits secs et de fruits blancs frais (pomme, poire) se montrent exubérantes. Doté de beaux atouts, ce cru va encore gagner en profondeur au fil du vieillissement.*

8,50 € ★★(★) **15,5/20**

www.clairmoreau.fr

Muscadet S.&M. CRU Château-Thébaud 2009

2 Poiron Dabin "Clos des Tabardières"



Nez: *Enveloppé et suave, le nez dévoile dès l'ouverture de séduisantes senteurs de fruits blancs et fruits secs caramélisés, associés à une délicate minéralité qui s'accentue à l'aération.*
Bouche: *Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité, le grain serré et la grande fraîcheur minérale et fruitée de ce cru racé, séveux, tonique et digeste. Parfaitement construit, il offre une trame ambitieuse et montre une grande typicité de terroir, qui fait honneur à l'appellation. Finale oscillant entre tension et gras. Superbe réussite.*

★★(★) **16/20**

www.poiron-dabin.com

5 Lieubeau "Château de l'Aulnaye"

Nez: *Beaucoup de finesse et de profondeur dans cet élégant bouquet, qui évoque les fruits secs, une élégante minéralité et quelques senteurs d'agrumes à l'aération. Un nez engageant.*
Bouche: *Dès l'attaque, cette cuvée distinguée, racée, séduit par sa profondeur, sa typicité minérale et sa densité de matière. Les dégustateurs y soulignent la complémentarité des saveurs fruitées (agrumes, coing) et de minéralité. La finale, séduisante et de longueur appréciable, livre une délicate et très agréable touche saline.*

11,20 € ★★(★) **15,5/20**

www.lieubeau.com

23 David et Bernard Gratas

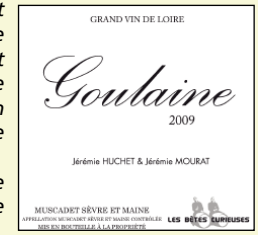
Nez: *Assez expressif, subtil, l'ensemble impose progressivement son caractère minéral (silex, iode), complété à l'aération par quelques effluves de fruits secs.*
Bouche: *Pleine et savoureuse, cette cuvée offre beaucoup de relief, des saveurs de fruits blancs bien mûrs et de fruits secs, soutenues par une minéralité insistante.*
La finale est longue et suave; elle souligne la finesse et l'élégance de l'ensemble.

★★★
16/20

www.domainedelahoussais.com

En conversion Bio

34 Les Bêtes Curieuses



Nez: *Bouquet ouvert et charmeur. Son caractère épanoui et mûr se traduit par des notes de mie de pain, biscuit, chausson aux pommes voire crème pâtissière à l'aération.*
Bouche: *Cette cuvée de gastronomie possède de nombreux atouts.*
Franche et concentrée, particulièrement vineuse, elle fait la part belle aux notes de pain grillé, pain aux amandes et fine minéralité. Un vin de gastronomie, ambitieux, ponctué d'une longue finale gourmande.

★★(★)
15,5/20

11 Domaine Petiteau-Gaubert
"Clos du Ferré Le Royaume"

Nez: *Les fleurs sucrées et les fruits blancs mûrs (pêche, poire) s'associent aux arômes de pâtisserie, dans un ensemble velouté, charmeur et engageant.*
Bouche: *Doucereux et suave, l'ensemble révèle d'emblée sa plénitude, soulignée par une expression fruitée de belle maturité (pomme, poire, mirabelle) et une texture grasse. La finale, sur les notes briochées et vanillées, affiche beaucoup de rondeur.*

★★
14,5/20

www.tourlaudiere.com

Bio

3 Château La Tarcière "Vieilles Vignes"

Nez: *Frais et typé, associant les notes herbacées (mousse, fougère, rhubarbe) aux senteurs minérales (craie) et de fruits blancs (pomme, poire).*
Bouche: *Séveuse et dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, cette cuvée franche et de texture délicate se montre aérienne. On y apprécie les saveurs de fruits blancs et de fruits secs, assez concentrées, soutenues par une jolie tension en finale. Un cru bien construit, qui va encore harmoniser ses qualités d'ici 1 an.*

★★(★)
15,5/20

www.bonnet-huteau.com

71 Domaine de La Potardière

Nez: *Le registre des fleurs blanches parfumées (lilas) et de la confiserie (bonbon à la violette) rejoint celui des fruits blancs frais.*
Bouche: *Une cuvée s'appuyant sur une texture très fine. Ce vin en dentelles, convivial, se montre fluide et facile d'accès. Il livre actuellement une flatteuse expression de fruits frais, qui s'apparente à une confiserie. Déjà gourmand, il pourrait gagner en caractère d'ici 1 an. On a ici privilégié la délicatesse à l'opulence.*

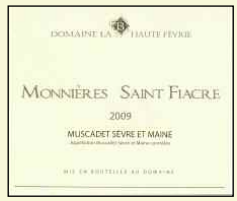
8,50 €

★★
14/20

Muscadet S.&M.CRU Monnières-Saint-Fiacre 2009

Terra Vitis

42 Domaine La Haute Fevrie



Nez: *Beaucoup de maturité et de profondeur dans ce nez ample, complexe, qui associe les notes de fruits jaunes mûrs à un registre herbacé très rafraîchissant. Touche finement minérale à l'aération.*
Bouche: *Entrée de bouche délicate, serrée et longiligne, s'appuyant sur une belle acidité tonifiante. L'ampleur vient ensuite, illustrée par une expression fruitée de belle maturité (poire) et quelques notes de fruits secs. Le gras apparaît en finale, complété d'une fine touche saline. Un vin complet, équilibré.*

★★(★)
15,5/20

www.lahautefevrie.com

6 Château du Coing de Saint Fiacre "L'Ancestrale"

Nez: *Un ensemble très complexe, mêlant dans une grande douceur les notes de fruits secs, pâtisserie, minéralité (touche fumée) et amande grillée.*
Bouche: *Cette bouche ne cède pas à la facilité. Sa personnalité affirmée souligne des accents de brou de noix, léger toasté et minéralité. On y apprécie le caractère digeste et séveux de l'ensemble, ainsi que de délicieux amers qui ponctuent une finale de grande persistance. Vinification ambitieuse!*

★★
15/20

www.chateau-du-coing.com

© Interloire

12 Domaine Ménard-Gaborit "Méganome"

Nez: *Premier nez sur une insistante minéralité. Ensuite, les fruits blancs mûrs apparaissent, assortis à l'aération d'une touche d'amande fraîche et de poire cuite caramélisée.*
Bouche: *Bien construit, dans un style plus gras que vif, ce cru enveloppé séduit par sa douceur de texture et la maturité de son expression fruitée. Les saveurs d'amandes et de noisettes se montrent expressives. Texture très lisse pour un vin gourmand, presque crémeux en finale.*

9,50 €

★★
14,5/20

www.domaine-menard-gaborit.fr

Muscadet S.&M. CRU Mouzillon Tillières 2010-09

41 **Philippe Augusseau**
Dom. des Perrières
"Excellium" 2010

Nez: *Ouvert et complexe, le bouquet offre une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs (pamplemousse, pomme, reine-claude). Subtile touche minérale à l'aération.*

MOUZILLON TILLIÈRES

Bouche: *On apprécie la précision et la vinosité d'une cuvée bien construite et croquante de fruit (agrumes). L'équilibre acidité/gras est atteint. La finale, finement saline et de persistance appréciable, accentue le caractère minéral de ce cru au grain serré.*

8,50 € ★★(★) **15,5/20**

www.muscadet-augusseau.fr

38 **Dominique Hardy 2009**

TERRA VITIS

Nez: *Extrêmement mûr, livrant d'intenses senteurs de frangipane, fruits compotés et pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes).*

Bouche: *L'attaque met agréablement la bouche sous tension par sa vivacité minérale. Les dégustateurs soulignent la trame serrée et ambitieuse de ce cru plein et riche, doté d'un beau gras en milieu de bouche et révélant d'expressives saveurs de fruits blancs mûrs. Finale suave, dotée d'un bel équilibre acidité/gras.*

★★(★) **15/20**

www.dhardy.com

Muscadet S.&M. CRU Vallet 2009

13 **Château de la Ferté**

Nez: *On apprécie dès l'ouverture la grande fraîcheur olfactive de ce nez charmeur, s'exprimant sur d'agréables notes florales (lilas) et de fruits blancs frais (pomme, poire). Engageant!*

Bouche: *Parfaitement équilibrée, cette cuvée privilégie la franchise, la vivacité et la typicité de terroir. Les saveurs d'agrumes mûrs et de minéralité s'y expriment sans réserve, dans un ensemble serré, tendu, ponctué d'une longue finale finement saline, accentuant les notes de craie et de silex. Un cru épuré.*

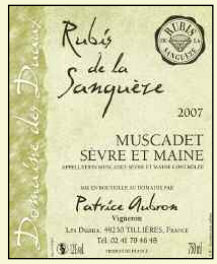
8,00 € ★★(★) **15,5/20**

www.chateaulaferte-vins.com

© Interloire

Vendanges à Saint-Fiacre

72 Patrice Aubron



Nez: *Une palette aromatique complexe et expressive, qui associe les senteurs de fruits blancs et de puissantes effluves florales (lys, chèvrefeuille). Fine minéralité à l'aération.*
Bouche: *Extrêmement séveuse et racée, cette bouche juteuse et typée associe dans une grande harmonie les saveurs fruitées (agrumes, groseille verte) à une élégante minéralité, omniprésente. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale séduit pas sa finesse de texture et sa longueur.*

7,20 € ★★(★) **15,5/20**

46 Luneau Michel & Fils "Tradition Stanislas"

Nez: *Délicatement parfumé et très charmeur, associant dans une belle harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche, pomme) à une jolie expression florale.*
Bouche: *Suave et finement parfumée, ce cru franc et doté d'un bel équilibre acidité/gras livre une texture fine et serrée à la fois, où s'expriment de généreuses saveurs d'agrumes (pamplemousse) et d'herbe fraîche. Un vin racé, tendu et délicat.*

9,00 € ★★ **15/20**

www. www.closdesbourguignons.fr

Muscadet S.&M.CRU Mouzillon Tillières 2006

46 Luneau Michel & Fils "Tradition Stanislas"

Nez: *Ce séduisant bouquet a conservé une grande fraîcheur olfactive, illustrée par d'intenses senteurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de fleurs parfumées. Une subtile minéralité complète l'ensemble à l'aération.*
Bouche: *Racée, longiligne et offrant une texture séveuse, cette cuvée ambitieuse fait honneur à son appellation. Les dégustateurs y apprécient les saveurs minérales et d'agrumes, extrêmement complémentaires. Très longue finale pour un vin qui n'a pas pris de rides.*

9,00 € ★★ **16/20**

www.closdesbourguignons.fr

© Interloire

78 Domaine Forgeau

Nez: *Flatteur et parfumé au premier nez (notes florales, fruits mûrs - reine-claude, poire), l'ensemble accentue ensuite son caractère et délivre des senteurs minérales (silex) et grillées.*
Bouche: *La bouche est à l'avenant. Complète, incisive et généreusement fruitée, elle offre beaucoup de relief et un équilibre acidité/gras appréciable. Longue finale mettant la bouche sous tension, épurée et s'exprimant sur le lime et la pomme verte.*

3,50 € ★★(★) **15,5/20**

www.muscadet-forgeau.com

48 Domaine de La Cornulière

Nez: *Une friandise olfactive. Le bouquet floral s'avère chatoyant (iris, chèvrefeuille, tilleul). La confiserie (guimauve, bonbons acidulés) confirme l'aspect parfumé et aérien. Engageant!*
Bouche: *Une bouche franche et ciselée, qui impose d'emblée une belle trame fruitée (agrumes frais) bien acidulée.*
Les dégustateurs apprécient la colonne vertébrale acide de cette cuvée bien construite et particulièrement rafraîchissante. Finale sur les agrumes.

2,80 € ★★★ **15/20**

82 Domaine du Parc

Nez: *Profond et mûr, sur un bouquet de fleurs printanières, qui laissent rapidement place à un registre plus fruité (agrumes et fruits blancs frais).*
Bouche: *Cette cuvée possède de nombreux atouts. Les dégustateurs soulignent son exubérance fruitée mais aussi un remarquable équilibre acidité/gras. La concentration de matière est appréciable et l'ensemble se voit ponctué d'une longue finale prometteuse, bien tendue et longiligne.*

3,00 € ★★(★) **15/20**

www.vignoble-daheron.fr

4 Domaine de la Bregeonette "Folle Blanche"

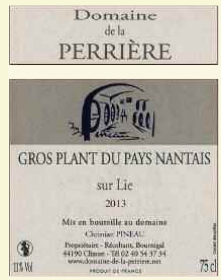
Bio

Nez: *Un joli bouquet ouvert et vif qui associe les notes florales (chèvrefeuille, tilleul) et d'herbe fraîche aux effluves de bonbons acidulés.*
Bouche: *Beaucoup de pureté et de tension dans cette bouche franche et précise. Elle exhale une belle corbeille d'agrumes frais (citron, pamplemousse) voire de groseille verte. Une cuvée de texture fine et particulièrement rafraîchissante et conviviale. Elle gagnera en harmonie et équilibre dans un an.*

5,10 € ★★ **15/20**

www.muscadet-orieux.com

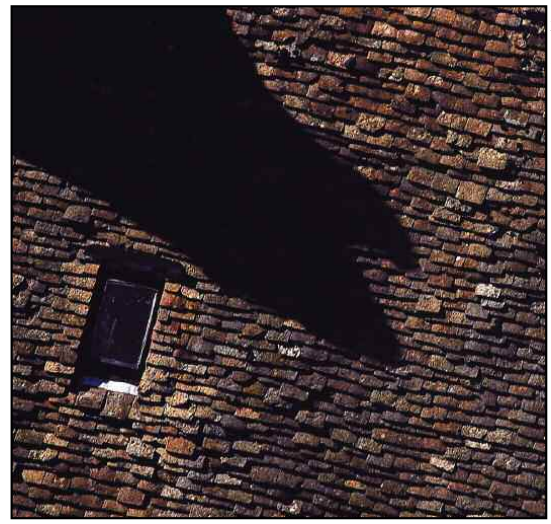
57 Domaine de La Perrière



Nez: *Bouquet ouvert et éloquent, sur de flatteuses notes florales complétées par les bonbons acidulés. L'aération se montre plus douce, illustrée par des notes presque vanillées.*
Bouche: *Franche et précise, la bouche offre un fruité chatoyant. Le panier d'agrumes frais (citron, pamplemousse) apporte saveurs et tension à un ensemble tonique, ponctué d'une finale à l'acidité ascendante, sur les groseilles blanches et le citron vert.*

3,90 € ★★ **14,5/20**

www.domaine-de-la-perriere.net



© Interloire

60 Château de la Guipière

Nez: *De doux parfums de fleurs blanches suaves (lilas) et de confiserie (violette) s'expriment au premier nez. Ensuite, la fraîcheur apparaît, illustrée par la rhubarbe et la groseille verte.*
Bouche: *Associant dès l'attaque une expression fruitée mûre (fruits blancs) et les notes d'agrumes et de minéralité, ce cru séveux livre un milieu de bouche suave, issu d'une vinification aboutie. Ce cru porte haut les couleurs de son cépage. Sa savoureuse finale séduit par sa persistance.*

★★★
16/20

26 Domaine de Beaurepaire "Haute Sélection"

Nez: *Les agrumes frais (pamplemousse, citron) se mêlent à une fine minéralité dans ce nez subtil et aérien, tout en dentelles.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent la finesse de trame et la concentration de ce cru séveux, tendu, généreux en agrumes frais et saveurs de pomme verte. Aérienne mais concentrée, la finale longiligne et persistante s'exprime sur le bonbon acidulé.*

3,00 €
★★(★)
15,5/20

59 Domaine du Bois Joly "Marocéan"

Nez: *Premier nez iodé, très rafraîchissant. Ensuite, les notes d'agrumes frais (lime, pamplemousse) et de fine minéralité s'associent avec harmonie.*
Bouche: *L'entrée de bouche livre une jolie tension acidulée, illustrée par les saveurs de citron vert et de zeste de mandarine. Une légère salinité apparaît ensuite. Un cru franc et aérien, tout en dentelles, ponctué d'une finale agréablement persistante, très tonique.*

3,30 €
★★
14,5/20

www.domaineduboisjoly.com

75 Domaine Les Coins

Nez: *Subtil et aérien, livrant une délicate expression d'agrumes et de délicate minéralité. Légère note iodée à l'aération.*
Bouche: *Cette cuvée privilégie la délicatesse de texture et le fruité juvénile. Agréablement rafraîchissante en milieu de bouche, elle offre de fines saveurs de pomme verte, citron et bonbon acidulé. La finale confirme l'impression d'élégance d'un ensemble agréablement concentré, qui s'apparente à une confiserie.*

2,60 €
★★
14/20

www.domaine.les.coins.online.fr

© Interloire

31 Domaine des Mortiers Guibourg VDF Passerillé 2011 "Reflets d'Automne"

Robe: *Superbe robe vieil or à ocré.*
Nez: *Un beau panier de fruits jaunes (mirabelles, pêche, reine claude) se livre d'emblée. Il est assortis de quelques effluves de brioche et de cake.*
Bouche: *Dense, onctueuse et riche, cette bouche opulente livre une matière fruitée exubérante (fruits au sirop, abricot, pêche).*
Le sucre résiduel bien intégré est assorti d'une juste acidité ascendante qui offre à la finale longueur et équilibre. Une réussite!

7,5 € /50cl ★★(★) **16/20**

www.lesmortiersguibourg.com

65 Domaine de la Pléiade - Coteaux d'Ancenis 2013

Vue: *Grenat pourpre violacé de belle intensité.*
Nez: *Premier nez lacté, évoquant le yaourt aux fruits rouges et noirs (mûre, cerise). Le caractère s'affirme à l'aération, dans le registre de la minéralité.*
Bouche: *L'entrée de bouche, croquante, vive et tonique, offre rapidement des saveurs des baies rouges et noires (griotte, groseille, mûre sauvage). Ce cru épuré s'apparente à un panier gourmand. On apprécie sa netteté et la fraîcheur de sa finale.*

4,00 € (2014-16) *Gamay 100%* ★★(★) **15,5/20**

www.vinsdelapleiade.com

14 Sébastien Dabin "Bulles d'Excellence"

Nez: *De belle fraîcheur olfactive, sur les fruits blancs (pomme, poire) et les fleurs parfumées (lilas, violette). Aérien, tout en délicatesse.*
Bouche: *Beaucoup de tenue en bouche. L'attaque est vive, ample, doucereuse. Les saveurs de fruits mûrs (pêche, poire) s'y expriment sans retenue, soutenues par une acidité bien dosée, qui équilibre la pointe de sucrosité. Finale séveuse, sur la confiserie, agréablement persistante pour cette cuvée crémeuse et tout en charme.*

6,00 € *Melon: 100%* ★★ **15,5/20**

62 Château de l'Ecochère "Cuvée Prestige" Coteaux de Loire

Nez: *Moyennement intense mais rafraîchissant par ses fines senteurs d'agrumes et de fleurs blanches.*
Bouche: *Ce cru n'a pas choisi la facilité.*
Relevé par une belle acidité tonifiante, il livre une bouche tendue, présentant une légère amertume rafraîchissante et marquée par une insistante minéralité. Les dégustateurs soulignent sa sève et la belle expression de terroir de sa finale longiligne, sur le zeste de pamplemousse.

3,80 € ★★(★) **15/20**

www.etp-saint-james.fr

© Interloire

45 Domaine du Mauperthuis VDF 2013 "Osmose"

Robe: *Jaune intense à ocré.*
Nez: *Délicatement parfumé sur des notes florales (lilas, chèvrefeuille) et de confiserie.*
Bouche: *Les dégustateurs soulignent le fruité croquant et de belle maturité (fruits blancs et jaunes au sirop), et la tension bienvenue en milieu de bouche qui apporte la fraîcheur à cette cuvée onctueuse.*
La finale de belle persistance évoque davantage les saveurs miellées.

4,5 € /50cl — ★★(★) **15/20**

www.domainedumauperthuis.com

33 Chapeau Melon - Yves et Jérémie Huchet - VDF 2013

Nez: *Assez expressif et doucereux sur la confiserie (guimauve, bonbons acidulés) et les effluves de fleurs blanches parfumées (lilas, iris, tilleul).*
Bouche: *Franc et facile d'accès, ce vin n'a d'autre ambition que de nous faire partagé son fruité bien juteux (agrumes frais) dans une cuvée de texture fine et de plaisir immédiat. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une acidité tonifiante bien dosée. C'est simplement bon!...*

★★ **14,5/20**

70 Domaine de La Roche VDF 2011 "Cuvée Jules"

Robe: *Jaune doré soutenu de bel éclat.*
Nez: *Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet friand sur les fruits jaunes mûrs (pêche) et la pâtisserie.*
Bouche: *Cette friandise séduit par sa finesse de trame, son fruité croquant sa délicate sucrosité qu'une acidité bien dosée vient soutenir en fin de bouche. La finale évoque davantage les saveurs pâtissières (Brioche, pâte d'amandes).*
Une cuvée équilibrée et conviviale.

6 € /50cl — ★★ **14,5/20**

65 Domaine de la Pléiade - Coteaux d'Ancenis 2013

Vue: *Jaune paille à nuances rosées délicates.*
Nez: *Une friandise olfactive! On apprécie dès l'ouverture les senteurs de guimauve, violette et fruits blancs au sirop.*
Bouche: *Attaque gourmande et croquante de fruits. Soutenue par une délicate acidité bienvenue qui équilibre le sucre résiduel. Oscillant entre charme et vivacité, gras et tonicité, ce cru est une friandise. On y apprécie les saveurs de fruits au sirop (poire, pêche, ananas). Charmeur et doux.*

5,40 € — *Malvoisie 100%* — ★★(★) **14,5/20**

www.vinsdelapleiade.com

© Interloire

L'association classique mais ô combien incontournable du Muscadet de l'année, frais et léger, sur ses notes citronnées restera toujours les huîtres fraîches ou le plateau de fruits de mer en général. On pourra y ajouter par exemple les anguilles fumées ou des mini brochettes de sardines.
Les Muscadet plus matures et les prestigieux «Crus» issus de parcelles sélectionnées, complexes et élégants s'invitent désormais aux repas gastronomiques. L'étonnant potentiel de garde de certaines cuvées, la concentration, la maturité et cette minéralité affirmée que dévoilent les meilleurs crus méritent largement une cuisine plus raffinée et travaillée.
Ils mettront en valeur les coquilles Saint-Jacques, un homard grillé, un poisson noble en sauce ou une viande blanche. Ils apporteront une juste fraîcheur tout en contraste à une belle terrine de foie gras au naturel.
Ils seront en fin de repas les partenaires idéaux de la plupart des fromages en privilégiant les chèvres et brebis et en évitant également les plus corsés.

De klassieke maar onvermijdelijke combinatie van de Muscadet van het jaar, fris en licht, met toetsen van citroen, blijft die met verse oesters of, meer in het algemeen, een zeevruchtenschotel. Je kunt er bijvoorbeeld ge-rookte paling of minibrochettes van sardientjes aan toevoegen.
De rijpere Muscadet en de prestigieuze "cru's" afkomstig van geselecteerde percelen, complex en elegant, nodigen zich nu uit bij gastronomische maaltijden. Het verbazingwekkende bewaarpotentieel van sommige cuvées, de concentratie, de rijpheid en het uitgesproken minerale karakter dat de beste cru's onthullen, verdienen ruimschoots een meer verfijnde en doorwrochte keuken.
Ze doen jakobsschelpen, geroosterde kreeft, edele vis met saus of wit vlees beter tot hun recht komen. Ze verschaffen de juiste frisheid, in alle contrast, aan een mooie terrine van ganzenlever op natuurlijke wijze.
Aan het einde van de maaltijd zijn ze de ideale partners van de meeste kazen, waarbij de voorkeur uitgaat naar geiten- en schapenkazen en de sterkste kazen vermeden worden.

The traditional but oh-so-inescapable association of new Muscadet, fresh and light, with its lemony notes, will always be fresh oysters or a seafood platter in general. One will be able to include, for example, smoked eels or mini sardine skewers.
The more mature Muscadets and the prestigious "Vintages" resulting from selected, complex and elegant parcels of land, are henceforth invited to gastronomical meals.
The astonishing laying-down potential of certain vintages, the concentration, the maturity and that marked minerality that the best wines reveal largely deserve a more refined and elaborate cuisine. They will do wonders for scallops, grilled lobster, a worthy fish with a sauce or some white meat. They will bring a perfect freshness, fully contrasting with a lovely unaccompanied terrine of foie grass. They will, at the end of the meal, be the ideal partners of the majority of cheeses, with a preference for goat and ewe, but also avoiding the strongest.

1 Domaine de la Noë :
La Noë - 44690 Château Thébaud
Tél/Fax: 02/40.06.50.57 - 06/86.16.94.71
domainedelanoe@free.fr
Cherche distributeurs - Babelvins à Gouvy

2 Domaine Poiron Dabin :
Chantegrolle - 44690 Château Thébaud
Tél: 02/40.06.56.42 - Fax: 02/40.06.58.02
contact@poiron-dabin.com *Cherche dist. en Flandres*
Terroirs et Découvertes à Comines - Vinorama à Tielt
Vin Athitude à Arbre

3 Domaine Bonnet-Huteau :
La Levraudière - 44330 La Chapelle Heulin
Tél: 02/40.06.73.87 - Fax: 02/40.06.77.56
bonnet.huteau@wanadoo.fr

4 Domaine de la Bregeonnette :
La Touche - 44330 Vallet
Tél: 02/40.46.68.41 - 06/85.25.18.98 - Fax: 02/40.46.69.91
stephane.orieux@wanadoo.fr *Ferme de la Motte à Silly*

5 Lieubeau Vigneron :
La Croix de la Bourdinière - 44690 Château Thébaud
Tél: 02/40.06.54.81 - Fax: 02/40.06.51.08
francois@lieubeau.com
Sobelvin à Liège-Angleur (Terroir de l'Aulnaye)
Vin sur Vins
Cherche Distributeurs (Cru Château Thébaud)

6 Véronique Günther Chéreau :
"Le Coing" - 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine
Tél: 02/40.54.85.24 - Fax: 02/51.71.60.96
contact@chateau-du-coing.com
- *Château du Coing: La Bonne Bouteille à Jandrain, Vanden Bulcke à Roselaere, La Cave du Sommelier à Habay, Naegels à Nossegem, Taveirne wines à Deinze, Privinliège à Liège*
- *Ch. du Coing "L'Ancestrale": Taveirne Wines Deinze*

7 Château Le Vallon des Perrières :
Bournigal - 64, route de Saint-Crespin - 44190 Clisson
Tél: 06/81.13.49.68 - 02/40.54.09.24
vallondespierres@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

8 Domaine Landron :
Les Brandières - 44690 La Haye Fouassière
Tél: 02/40.54.83.27 - Fax: 02/40.54.89.82
domaines.landron@wanadoo.fr

9 Domaine des Pouinières :
1, La Pouinière - 44330 Vallet
Tél: 02/40.36.21.70 - 06/19.82.64.58
earlchupin44@orange.fr *Cherche distributeurs*

10 Pichon Claude Michel - Domaine des Raillères :
60, La Chevillardière - 44330 Vallet
Tél: 06/28.98.58.97 - Fax: 02/40.06.74.29
cmpichon@orange.fr *Cherche distributeurs*

11 Domaine de la Tourlaudière :
174, Bonne Fontaine - La Tourlaudière - 44330 Vallet
Tél: 02/40.36.24.86 - 06/89.73.87.47 - 06/89.36.45.16
vigneron@tourlaudiere.com
Cherche Distributeurs en Wallonie et à Bruxelles
José Harrie à Waregem

12 Domaine Ménard-Gaborit :
30/34 Lieu dit la Minière - 44690 Monnières
Tél: 02/40.54.61.06 - 06/77.50.42.04
info@domaine-menard-gaborit.com *Ch. Distributeurs*

13 Château de la Ferté :
La Ferté - 44330 Vallet
Tél: 02/40.86.37.48 - Fax: 02/40.86.37.48
gaecdelaferte@orange.fr *Cherche distributeurs*

14 Domaine des Sens :
201 Coursay - 44690 Monnières
Tél/Fax: 02/28.01.85.30 - 06/81.04.44.51
sebastiendabin@orange.fr *Cherche distributeurs*

15 Domaine de la Joconde :
43, le Pé de Sèvres - 44330 Le Pallet - Tél: 06/08.27.07.64
anneyresmaillard@orange.fr *Cherche distributeurs*

16 Domaine des Cognettes :
25, route de Saint Crespin - Bournigal - 44190 Clisson
Tél: 02/40.54.45.62 - Fax: 09/72.21.23.87
vincentperraud@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

17 Domaine Chatellier et Fils :
La Clavelière - 44190 Saint-Lumine-de-Clisson
Tél: 06/81.49.71.40 - 06/72.72.81.30 - Fax: 02/40.06.69.02
lesvinschatellier@gmail.com *Cherche distributeurs*

18 Domaine de la Roche Blanche :
Bois Hérault - 44330 Vallet
Tél: 02/40.33.94.77 - Fax: 02/40.36.44.31
earl-lechat@orange.fr *Cherche distributeurs*

19 Château Elget :
20, Les Forges - 44190 Gorges
Tél: 02/40.54.05.09 - Fax: 02/40.54.05.67
chateau-elget@wanadoo.fr
Cooreman à Groot Bijgaarden - Douchy à Ostende
Sanglier des Ardennes à Durbuy - 20 sur 20 à Angleur

20 Château La Fessardière :
La Hersonnière - 44330 Vallet
Tél: 02/40.36.20.88 - Fax: 02/40.36.36.28
alexissauvion@wanadoo.fr *Bio-Planet*

21 Château de La Ragotière :
La Grande Ragotière - 44330 La Regrippière
Tél: 02/40.33.60.56 - Fax: 02/40.33.61.89
freres.couillaud@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Lelièvre à Berkem
Magnus à Anvers (Deurne) - Bacchus à Bruxelles
Roels à Roeselaere - Cattor Bellem à Aalter

22 Domaine des Tilleuls :
18, rue du Vignoble - 44330 La Regrippière
Tél: 02/40.33.60.04 - 06/84.78.31.83
contact@domainedestilleuls.fr
Cherche distributeurs - salon de Louvain en Février

23 Domaine de la Houssais :
La Houssais - 44430 Le Landreau
Tél: 02/40.06.46.27 - domainedelahoussais@orange.fr
Cherche distributeurs - Vion à Ypres

24 Château de la Cassemichère :
44330 La Chapelle Heulin
Tél: 02/40.06.74.07 - Fax: 02/28.01.14.43
chateau.cassemichere@orange.fr
Cherche distributeurs - Wijnhandel Six à Ypres

25 Château de Briacé :
Lycée de Briacé - 44430 Le Landreau
Tél: 02/40.06.49.16 - 06/67.17.47.48 - Fax: 02/40.06.46.15
contact@chateau-briace.com *Cherche distributeurs*

26 Domaine de Beaurepaire :
5, La Recivière - 44330 Mouzillon
Tél/Fax : 02/40.36.35.97 - 06/86.96.38.38
domainedebeaurepaire@orange.fr *Cherche distrib.*

27 Domaine Christophe Maillard :
59, Le Pé de Sèvre - 44330 Le Pallet
Tél: 02/40.80.44.92 - lacave@maillard-vigneron.com
Cherche distributeurs

28 Domaine les Hautes Noëlles :
Rue de Nantes - 44710 Saint Léger les Vignes
Tél: 02/40.31.53.49 - 06/48.08.35.08 - Fax: 02/40.04.87.80
domaine@les-hautes-noelles.com
Cherche distributeurs - Vindemia à Gand
Lacroix et Fils à Saint-Georges sur Meuse
Nulle part Ailleurs à Couvin - Tout est Vin à Bruxelles
La Cave du Sommelier à Habay - Au Moulin à Goyet

29 Domaine de la Garnière :
202, La Garnière - 49230 Saint-Crespin sur Moine
Tél: 02/41.70.40.25 - Fax: 02/41.70.68.84
fleurance@garniere.com
Cherche distributeurs - Marmat à Puurs

30 Domaine Michel Brégeon :
5, Les Guisseaux - 44190 Gorges
Tél: 02/40.06.93.19 - domainemichelbregeon@orange.fr
Cherche distributeurs

31 Domaine des Mortiers Guibourg :
2, Les Bas Mortiers - 44190 Gorges
Tél/Fax: 02/40.06.98.57 - 06/25.63.65.96
damien.cormerais@orange.fr *Cherche distributeurs*

32 Domaine de la Bareille :
28, rue de l'Herbray - 44120 Vertou
Tél/Fax: 02/40.80.07.07 - 06/.81.76.90.29
philippedelaunay@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

33 Domaine de la Chauvinière :
La Chauvinière - 44690 Château Thébaud
Tél: 02/40.06.51.90 - Fax: 02/40.06.57.13
domaine-de-la-chauviniere@wanadoo.fr

34 Domaine Les Bêtes Curieuses :
44690 Château Thébaud
Tél: 02/40.06.51.90 - Fax: 02/40.06.57.13
domaine-de-la-chauviniere@wanadoo.fr

35 Domaine de la Foliette :
35, rue de la Fontaine - 44690 La Haye-Fouassière
Tél: 02/40.36.92.28 - Fax: 02/40.36.98.16
domaine.de.la.foliette@wanadoo.fr
Van Hende à Gavere - Toby Vins à Liège

36 Domaine de la Cognardière :
1, Impasse des Pressoirs - La Cognardière
44330 Le Pallet - Tél: 02/40.80.41.72
nouet.vigneron@orange.fr *Cherche distributeurs*

37 Domaine de la Poitevinière :
7, La Poitevinière - 44190 Gorges
Tél: 02/40.06.96.93 - 06/83.44.57.41
vincent.rineau@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

38 Domaine de la Grange - Dominique Hardy :
44, La Grange - 44330 Mouzillon
Tél: 02/40.33.93.60 - Fax: 02/40.36.29.79
contact@dhardy.com *Cherche distributeurs à Bruxelles*
Ghoos à Laakdal-Vorst - Maag à Visé - Vanclooster à Gand

39 Domaine Bruno Cormerais :
La Chambaudière - 44190 St-Lumine-de-Clisson
Tél: 02/40.03.85.84 - b.mf.cormerais@orange.fr
Vinalgros à Bruxelles - Vinodis à Manage

40 Domaine de la Proutière :
4, le Quarteron - 44190 Gorges
Tél: 02/40.54.07.82 - 06/22.51.70.38
gaec.blanchard@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

41 Domaine des Perrières :
2, Les Perrières - 44330 Mouzillon
Tél: 02/40.03.92.14 - 06/81.18.56.30
contact@muscadet-augusseau.com *Cherche distrib.*

42 Domaine La Haute Février :
109, La Février - 44690 Maisdon-sur-Sèvre
Tél: 02/40.36.94.08 - 06/48.70.24.61 - Fax: 02/40.36.96.69
haute-fevrie@orange.fr - contact@lahautefevrie.com
VOF Koen Nottebaert et Laure Kellens à Bruxelles
Le Clos du Culot à Wavre - Le Tire bouchon à Bruges

43 Vignobles Chénau :
1, Beau Soleil - 44330 Mouzillon
Tél: 02/40.33.94.01 - 06/33.54.77.75
info@vignoblescheneau.com *Cherche distributeurs*

44 Château d'Amour :
13, La Grenaudière - 44690 Maisdon sur Sèvre
Tél: 02/40.03.85.13 - 02.40.33.55.22
brochardhugues@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

45 Domaine de Mauperthuis :
4, Beauregard - 44330 Mouzillon
Tél/Fax: 02/40.33.95.25
domainedumauperthuis@wanadoo.fr *Cherche distrib.*

46 Clos des Bourguignons :
3, route de Nantes - 44330 Mouzillon
Tél: 02/40.33.95.22 - luneau.michel.et.fils@wanadoo.fr
Cherche distributeurs

47 Domaine des Gillières :
Château des Gillières - 44690 La Haye Fouassière
Tél: 02/40.54.80.05 - Fax: 02/40.54.89.56
lesgillieres@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

48 Domaine de la Cornulière :
La Cornulière - 44190 Gorges
Tél: 02/40.03.95.06 - Fax: 02/40.54.23.13
Ch. Distributeurs - Présent au Salon de La Louvière
Salon de Tertre St Ghislain et Salon d'Eupen
Le Caveau d'Elie à Wasmes - La Vigneraie à Nivelles

49 Domaine Clair Moreau :
7, La Petite Jaunaie - 44690 Château Thébaud
Tél: 02/40.06.61.42 - domaine@clairmoreau.fr
Cherche distributeurs

50 Domaine la Ganolière :
La Ganolière - 44190 Gorges
Tél: 02/40.06.98.87 - 06/86.80.77.56 - Fax: 02/40.06.98.87
earl.boucher@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

51 Domaine Martin Luneau :
16, Le Magasin - 44190 Gorges
Tél: 02/40.54.38.44 - Fax: 02/40.54.07.23
martinluneau@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Viniregi à Bruxelles
Cellier Jocunditas PH Vins à Mignault (le Roeulx)
Trium Vinum à Waudrez-lez-Binche

52 Domaines Vinet :
La Quilla - 44690 La Haye-Fouassière
Tél: 02/40.54.88.96 - Fax: 02/40.54.89.84
Les Courtiers Vinicoles à Diepenbeek

53 Château de la Mercredière :
La Mercredière - 44330 Le Pallet - Tél: 02/40.54.80.10
michel.futeul@laposte.net *Cherche distributeurs*

54 Domaine du Grand Mouton - Louis Metaireau :
44690 Saint-Fiacre sur Maine
Tél: 02/40.54.81.92 - 06/63.68.81.92
contact@muscadet-grandmouton.com *Tricot à Jumet*

55 Domaine Christian Gauthier :
19, La Mainguionière - 44190 Saint-Hilaire de Clisson
Tél: 02/40.54.42.91 - vins-gauthier@orange.fr
Cherche distributeurs

56 Domaine de l'Epinay :
L'Epinay - 20, route de la Sablette - 44190 Clisson
Tél: 02/40.36.13.57 - domaine-epinay@orange.fr
Cherche distributeurs en Flandre et Bruxelles
Au sens large à Hannut

57 Domaine de la Perrière :
Bournigal - 44190 Clisson
Tél: 02/40.54.37.34 - 06/12.42.46.15
m-f.body@laposte.net
AME (Marc Smets) à Putte - Cherche distributeurs

58 Domaine du Grand Air :
Rue du Grand Air - Bournigal - 44190 Clisson
Tél: 02/40.54.21.79 - loiret.frederic@neuf.fr
Cherche distributeurs - présent au salon Jupille mi-mars

59 Domaine du Bois Joly :
Le Bois Joly - 44330 Le Pallet
Tél: 06/08.28.46.75 - 06/37.78.87.79
l.bouchaud@domaineduboisjoly.com *Cherche distrib.*

60 Château de la Guipière :
La Guipière - 44330 Vallet
Tél: 02/40.36.23.30 - Fax: 02/40.36.38.14
chateau.guipière@wanadoo.fr *CORA*

61 Domaine Bel Air :
13, rue de la Caillaudière - 44690 La Haye Fouassière
Tél: 02/40.54.84.11 - Fax: 02/40.36.91.36
earl.audrain@orange.fr *Cherche distributeurs*

62 Domaine de l'Ecochère :
Chemin de L'Ecochère - 44150 Saint Géréon
Tél/Fax: 02/40.96.20.74 - etp.viticulture@orange.fr
Cherche distributeurs

63 Château de L'Oiselinière :
44190 Gorges - Tél: 02/40.06.91.59 - Fax: 02/40.06.98.48
contact@chateau-de-l-oiseliniere.com
Cherche distributeurs - Vanden Bussche à Gand

64 Domaine Delaunay :
Le Val Fleuri - 44430 Le Loroux-Bottereau
Tél: 02/40.33.86.84 - Fax: 09/70.29.50.93
domainedelaunay@orange.fr *Cherche distributeurs*

65 Domaine de la Pléiade :
210, rue de la Pléiade - 49530 Liré
Tél: 02/40.09.01.39 - crespin.pleiade@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Vanassche à Ingelmunster

66 Domaine de la Tourette :
11 bis, Le Gast - 44690 Maisdon sur Sèvre
Tél: 02/40.06.62.48 - Fax: 02/40.33.56.74
domainedelatourette@wanadoo.fr
Cherche distributeurs à Bruxelles et en Wallonie
Vino Herck à Anvers

67 Château de la Malonnière :
44430 Le Loroux Bottereau
Tél: 02/40.33.81.48 - Fax: 02/40.33.87.67
yves.sauvetre@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

68 Domaine Chéreau Carré - Château de Chasseloir :
Chasseloir - 44690 Saint-Fiacre
Tél: 02/40.54.81.15 - Fax: 02/40.54.81.70
contact@chereau-carre.fr

69 Domaine de Guérande :
Guérande Marguais - 44430 Le Loroux Bottereau
Tél: 02/40.33.82.65 - 06/.22.16.74.62
domainedeguerande@wanadoo.fr *Ch. distributeurs*

70 Domaine de la Roche :
243, La Roche - 44430 Le Loroux Bottereau
Tél: 02/40.03.74.69 - 06/99.38.57.02 - Fax: 02/40.33.89.96
domainedelaroche@free.fr *Cherche distributeurs*

71 Domaine de la Potardière :
La Potardière - 44430 Le Loroux Bottereau
Tél: 02/40.33.82.50 - 06/79.66.49.42
domainepotardiere@orange.fr *Cherche distributeurs*

72 Domaine des Duaux :
Les Duaux - 49230 Tillières - Tél: 02/41.70.46.48
aubron.patrice@orange.fr *Cherche distributeurs*

73 Domaine de la Vinçonnière :
Rue des Bossières - 44190 Clisson
Tél: 02/40.03.95.76 - 06/10.78.04.52
domaine.vinconniere@wanadoo.fr
Couleur raizin à Floreffe - Tire Bouchon à Brugge

74 Domaine de l'Auberdière :
31, l'Auberdière - 44450 La Chapelle Basse Mer
Tél: 02/40.06.34.09 - contact@morille-luneau.com
Cherche distributeurs

75 Domaine Les Coins :
5, Grossève - 44650 Corcoué sur Logne
Tél: 02/40.05.95.95 - Fax: 02/40.05.80.99
domaine.les.coins@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

76 Domaine du Logis :
1, le Logis du Coin - 44650 Corcoué sur Logne
Tél: 02/40.05.94.17 - Fax: 02/40.05.84.58
contact@domaine-du-logis.fr *Cherche distributeurs*

77 Domaine de la Garnaudière :
15, La Garnaudière - 44310 La Limouzinière
Tél: 02/40.05.82.28 - Fax: 02/40.05.99.43
lagarno@orange.fr *Cherche distributeurs*

78 Domaine Forgeau :
17, La Rouaudière - 44330 Mouzillon
Tél: 02/40.33.95.37 - muscadet.forgeau@wanadoo.fr
Marchand à Halle - Cherche Dist: Anvers et Wallonie

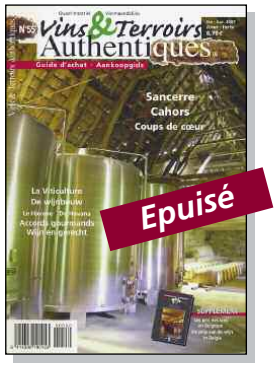
79 Domaine des Bégaudières :
25, Bonne Fontaine - 44330 Vallet
Tél: 02/40.36.22.79 - Fax: 02/72.22.06.98
begaudieres@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

80 Domaine Plessis Glain :
25, le Plessis Glain - 44450 Saint-Julien de Concelles
Tél: 02/40.03.60.28 - 06/76.75.80.85 - Fax: 02/40.33.34.81
domaine.plessisglain@free.fr *Cherche distributeurs*

81 Domaine Bernard Maillard :
32, Les Défois - 44190 Saint-Lumine de Clisson
Tél: 02/40.54.74.37 - bernard.maillard5@wanadoo.fr
Cherche distributeurs

82 Domaine du Parc :
9, Le Parc - 44650 Corcoué-sur-Logne
Tél: 02/40.05.86.11 - contact@vignoble-daheron.fr
Cherche distributeurs

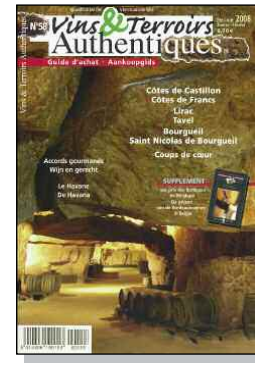
Anciens Numéros (Version “Papier”)



N°55 (2007)
Sancerre
Cahors

N°56 (2007-08)
Champagne (Côte des Bar)
Jura
Coteaux d'Aix en Provence
Pouilly-Fumé • Menetou-Salon

N°57 (2008)
Gaillac
Meursault
Sainte-Foy Bordeaux



N°58 (2008)
Côtes de Castillon
Côtes de Francs
Lirac • Tavel
Bourgueil - St Nicolas

N°59 (2008-09)
Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côtes du Ventoux

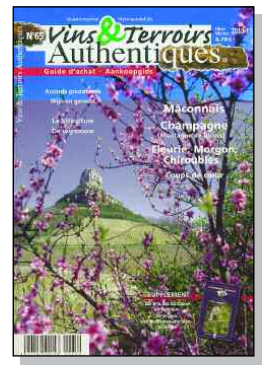
N°60 (2009)
Riesling & Muscat d'Alsace
Côtes de Duras
Côtes du Marmandais

N°61 (2009)
Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Bandol • Côtes du Luberon

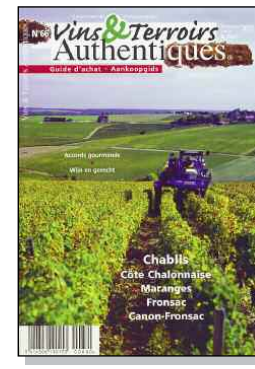
N°62 (2009-10)
Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin

N°63 (2010)
Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage

N°64 (2010)
Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan

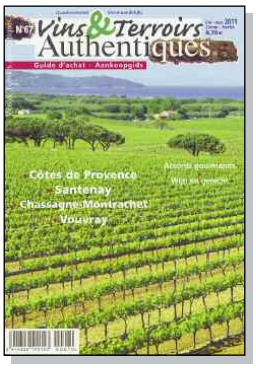


N°65 (2010-11)
Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



N°66 (2011)
Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac

Oude nummers - Old numbers



N°67 (2011)
Côtes de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray

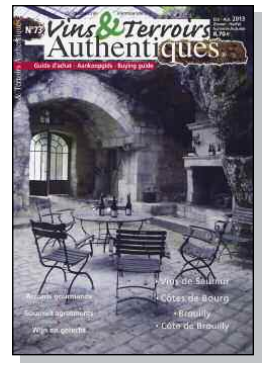
N°68 (2011-12)
Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon

N°69 (2012)
Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Moulin-à-Vent • Chénas

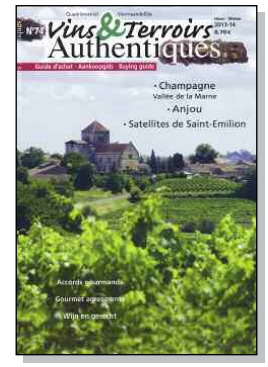
N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre

N°71 (2012-13)
Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton

N°72 (2013)
Minervois
Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Gewurztraminer



N°73 (2013)
Saumur
Côtes de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly



N°74 (2013-14)
Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion

1 Nr: 6,00 € • 3 Nr: 12,00 € • 6 Nr: 20,00 € (Port Gratuit - Portokosten gratis)

Nouveaux prix
Nieuwe prijzen
New prices

Abonnement - Subscription

- **1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €**
  1 jear - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 19,50 €
  1 year - 3 Nr (starting from Nr .....) for 19,50 €
- **2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €**
  2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 35,50 €
  2 years - 6 Nr (starting from Nr .....) for 35,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 **210-0985687-25**

Version "Informatique"
"Computer" versie
"Computer" version

Voir site internet
See website
Zie website
www.vinsetterroirs.be

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A.
The V.T.A. trade fair

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de de "Vins & Terroirs Authentiques" sont ***offerts*** par les vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

*De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan **200 wijnen** uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.*

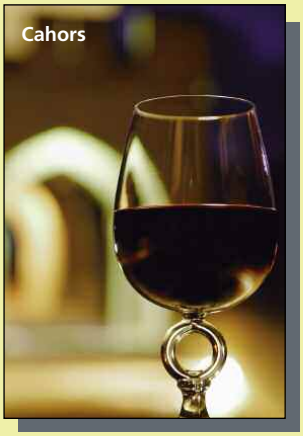
*More than **200 wines** from the tasting files of each number of "Vins & Terroirs Authentiques" are **offered** to our subscribers free of charge by the wine growers, and are presented by our team of specialists.*

Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

Restaurant **'K zeg a moda**
Rue de l'Etoile,2 - 1620 Drogenbos
Tél: 02/377.66.16
www.kzegamoda.be

Vins & Terroirs Authentiques®

N°76 *Eté-Automne* *Zomer-Herfst* *Summer-Autumn* **2014**



Cahors • Pouilly Fumé
Coteaux du Giennois
Moselle Luxembourgeoise

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

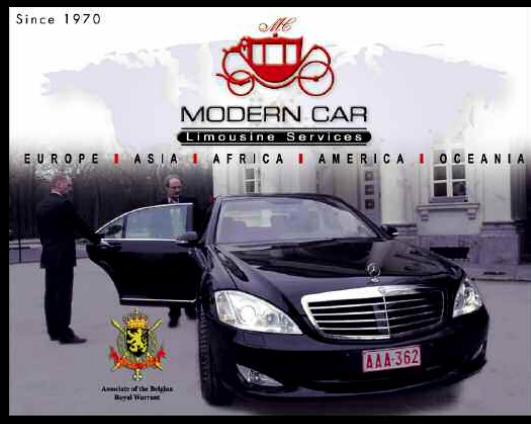
OFFICIAL VISITS

SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT



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 Wuyts

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé par V.T.A.

Restaurant La Brouette

RESTAURANT

Herman Dedapper

1er Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3ème mondial 83

Centre d'Epanouissement Gastronomique
Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69

JOURNÉE DES PROS

JUILLET

Vallée de la Seine

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

26 & 27 JUILLET

2014

CAP C

48°17 N - 4°4 E

Côte des Bar, Champagne authentique.

Au sud de la Champagne, les vignerons de la Vallée de la Seine vous invitent à une flânerie musicale et gourmande au cœur de leurs villages.

La Journée des pros

Journée strictement réservée aux professionnels. Inscription obligatoire sur : routeduchampagne.com
En retour vous recevrez un badge VIP permettant l'accès aux caves.

La flûte passeport

La clef pour entrer dans les domaines et découvrir cuvées & savoir-faire.

routeduchampagne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. talkywalky.com