

Quadrimestriel

Viermaandelijks

N°67

# Vins & Terroirs Authentiques®

Été - Aut. 2011  
Zomer - Herfst  
8,70 €

Guide d'achat • Aankoopgids

Vins & Terroirs Authentiques



• **Côtes de Provence**

• **Santenay**

• **Chassagne-Montrachet**

• **Vouvray**

Accords gourmands

•  
Wijn en gerecht

# Tóma Maté

RESTAURANT • ARGENTINE BEEF & WINES

Recommandé  
par V.T.A.

## Plus de 50 vins argentins

avec une sélection des meilleurs crus du dossier de "Vins & Terroirs Authentiques"



## Meer dan 50 argentijnse wijnen

met een selectie van de beste crus van "Vins & Terroirs Authentiques"



Nouveau  
Nieuw



Soirées découverte et dégustation  
du vignoble argentin (Sept. 2011)



Place Herman Teirlinckplein, 1 • 1650 Beersel • Tel: 02/376.00.48 • [www.tomamate.be](http://www.tomamate.be)

Best partners

## La Revue des Prix du Vin®

De Gids over



Wijnprijzen®

&

# 90plus.com Wines

[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be) • [www.90pluswines.com](http://www.90pluswines.com)

# Editorial

Plus de 48.000 visiteurs venus de 148 pays se sont rendus à la 16<sup>ème</sup> édition de Vinexpo qui ferme ses portes au moment où nous bouclons notre guide d'été-automne. La présence d'exposants venus de 48 nations différentes reflète l'internationalisation de la production et du marché viticole aujourd'hui.

Près de 1200 visiteurs belges étaient présents à Bordeaux pour rappeler aux exposants l'intérêt de notre petit pays pour les grands vins de France et du monde.

Destination estivale sans conteste préférée de nos lecteurs, l'hexagone leur offre des paysages et des vins aux couleurs chatoyantes.

Entre cigales et garrigue, la Provence est la première région productrice de vins rosés en AOC mais les quelque 100 millions de bouteilles produites chaque année ont hélas tendance à occulter une production de vins blancs et surtout de vins rouges d'une qualité que nous avons souhaité souligner.

Notre tour de France vous invite à nouveau en Bourgogne et après les dossiers Côte Chalonnaise et Maranges (Voir VTA 66), ce sont les prestigieuses caves de Chassagne-Montrachet et Santenay qui nous ont ouvert leurs portes et leurs bouteilles...

La production de ces appellations est très confidentielle et, renforcé par la remarquable qualité des derniers millésimes, leur succès est grandissant à travers le monde.

A l'image des cuvées, les tarifs affichés sont également "haut de gamme" et sensiblement variables d'un domaine à l'autre. Il convient donc d'être vigilant, exigeant et sélectif.

Nul besoin d'aménagements coûteux, d'isolation ou de climatisation énergivore, dans les caves troglodytiques de Vouvray. C'est grâce à ces cavernes creusées dans le tuffeau que le chenin peut s'épanouir en toute quiétude. Les vins pétillent à l'apéritif. Ils se montrent ensuite secs, tendres ou plus moelleux. Croquants de fruit, ces crus de haute gastronomie peuvent compter sur l'acidité naturelle du cépage pour leur apporter fraîcheur, équilibre et garde.

Michel Praet



Domaine Freslier à Vouvray

## "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](http://www.vinsetterroirs.be) • e-mail: [contact@vinsetterroirs.be](mailto:contact@vinsetterroirs.be)

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: Côtes de Provence - Environs de Ramatuelle

Meer dan 48.000 bezoekers uit 148 landen gingen naar de 16<sup>e</sup> editie van Vinexpo, die haar deuren sluit op het moment dat wij de laatste hand leggen aan onze zomer-herfstgids. De aanwezigheid van exposanten uit 48 verschillende landen weerspiegelt de mondialisering van de wijnproductie en -markt van vandaag.

Bijna 1200 Belgische bezoekers waren aanwezig in Bordeaux om de exposanten te herinneren aan de belangstelling van ons kleine land voor de grote wijnen van Frankrijk en van de wereld.

Frankrijk, ongetwijfeld de favoriete zomerbestemming van onze lezers, biedt hun landschappen en wijnen van verschillende kleuren.

Tussen de cicaden en de garrigue is de Provence de eerste productiestreek van rosé wijnen met gecontroleerde herkomstbenaming, maar de zowat 100 miljoen flessen die elk jaar worden geproduceerd, hebben jammer genoeg de neiging om de productie te overschaduwen van witte wijnen en vooral van rode wijnen van een kwaliteit die wij wilden benadrukken.

Onze ronde van Frankrijk nodigt u opnieuw uit in Bourgogne en na de dossiers Côte Chalonnaise en Maranges (zie VTA 66) zijn het de prestigieuze kelders van Chassagne-Montrachet een Santenay die hun deuren en hun flessen voor ons hebben geopend.

De productie van deze appellations is zeer vertrouwelijk en dankzij de opmerkelijke kwaliteit van de laatste wijnjaren neemt hun succes over de hele wereld toe.

Net als de cuvées zijn de tarieven ook 'haut de gamme' en gevoelig verschillend van domein tot domein.

Men moet dus goed opletten, veeleisend en selectief zijn.

Dure inrichtingen, isolatie of energiezuigende airconditioning zijn overbodig in de uitgeholde kelders van Vouvray. Het is dankzij deze kelders uitgegraven in het tufkrijt dat de chenin zich in alle rust kan ontwikkelen. De wijnen sprankelen bij het aperitief. Vervolgens zijn ze droog, teer of eerder moelleux. Knapperig van het fruit kunnen deze hoog gastronomische cru's rekenen op het natuurlijke zuur van het druivenras om hun frisheid, evenwicht en bewaarpotentieel te verschaffen.

*Michel Praet*



© Michel Praet

## Index

- Editorial - Edito.....3
- Côtés de Provence.....5
- Chassagne-Montrachet.....25
- Santenay.....40
- Vouvray.....54
- Le Chef nous a préparé...65 - 73
- De bereiding van de keukenchef.....65 - 73
- Salon de/van VTA.....81

# Côtes de Provence: Entre mer et montagnes, un vignoble de lumière

Généreuse et contrastée, la lumineuse Provence abrite un monde vigneron qui porte l’empreinte de son terroir, et qui “fait” le vin à son image: rosés éclatants et parfois malicieux et turbulents, blancs élégants et savoureux, rouges chaleureux et puissants.

Depuis Aix-en-Provence jusqu’à Nice, la très vaste appellation Côtes de Provence occupe pas moins de 20 500 hectares qui s’étendent sur près de 200 km d’est en ouest, et s’étagent entre les bords de la Méditerranée et les massifs de montagne intérieurs, pré-alpins. La production globale des vins provençaux s’élève à plus de 120 millions de bouteilles par an, soit 5,8% de la production totale française d’A.O.C, toutes couleurs confondues.

Historiquement, il faut remonter au IV<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ pour situer l’introduction de la culture de la vigne en Provence, autour de Massilia (Marseille), Nikaïa (Nice), Antipolis (Antibes) et Anthénopolis (Saint-Tropez).

Après la chute de l’Empire Romain, à partir du VI<sup>ème</sup> siècle et comme partout en France, ce sont les grands ordres monastiques qui assurent le développement du vignoble. En Provence, les abbayes Saint-Victor à Marseille et de Saint-Honorat aux Iles de Lérins sont des acteurs essentiels de cette impulsion. Elles se voient rejointes par l’abbaye cistercienne du Thoronet et l’abbaye bénédictine Saint-Pons à Nice.

C’est au XIV<sup>ème</sup> siècle que de grandes familles nobles et des officiers de l’armée

royale acquièrent et gèrent de nombreux vignobles et bâtissent les fondations de la Provence viticole moderne. C’est à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle que le nom “Côtes de Provence” voit le jour. En 1951, la délimitation officielle géographique du terroir des Côtes de Provence est finalisée par une commission d’experts. Tout est alors réuni pour que l’accès au statut d’appellation contrôlée soit envisagé. L’INAO reconnaît les efforts des vignerons par cette reconnaissance en 1977.

Dépassant le million d’hectolitres par an, la production se voit ouvertement dominée par les vins rouges et rosés, qui en constituent ensemble près de 97% (87% de rosés). Rappelons que la Provence fournit près de la moitié de la consommation de rosés en appellations contrôlées françaises. L’appellation Côtes de Provence occupe un tiers du département du Var mais se prolonge dans les Bouches-du-Rhône jusqu’aux abords de la célèbre cité phocéenne de Marseille, avec une enclave dans les Alpes Maritimes. Cinq grandes zones constituent



© Michel Praet

l’A.O.C; dans celles-ci sont délimitées trois dénominations de terroir: Sainte-Victoire, Fréjus et La Londe.

Compte tenu de cette immensité territoriale, notre dossier de dégustation s'est essentiellement concentré sur la zone proche du massif siliceux des Maures, entre Toulon et Saint Raphaël. La découverte des autres zones fera l'objet de futurs dossiers de dégustation.

Du point de vue géologique, le terroir tire sa complexité de son étendue géographique. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence: l'un calcaire, au Nord et à l'Ouest et l'autre cristallin au Sud et à l'Est. C'est dans ce dernier, face à la mer, qu'affleurent les massifs des Maures et de l'Estérel. Dans un cas comme dans l'autre, on retrouve deux formations végétales caractéristiques de la zone méditerranéenne: la garrigue sur sol calcaire et le maquis sur sol cristallin. Aucun de ces deux types de végétation ne constitue des apports importants en humus. Les sols provençaux sont donc pauvres et maigres, bien drainés mais souvent sensibles à l'érosion. Ils conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne.

Le climat se voit sans surprise très fortement influencé par un ensoleillement



© CVP / F. Millio

extrêmement généreux avec 2700 à 2900 heures par an. La présence d'un relief tourmenté explique des écarts de température entre zones proches qui peuvent être surprenants. C'est au printemps (condition favorable) et en automne (condition défavorable si les vendanges n'ont pas encore eu lieu) que la Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes. Les étés sont secs et chauds, parfois même brûlants dans l'intérieur. Le Mistral joue un rôle rafraîchissant en été et d'assainissement vis-à-vis des maladies et de l'humidité.

Quinze cépages peuvent entrer dans l'élaboration des vins provençaux. Cette diversité, qui s'explique par celle du terroir, vient enrichir une très ancienne tradition méridionale, celle de l'assemblage.

Pour les **vins rouges**, les principales variétés utilisées sont l'inévitable *grenache*, adapté aux coteaux secs et caillouteux, résistant à la sécheresse, la *syrah*, en progression dans le vignoble provençal, le *mourvèdre*, dont on dit qu'il "aime avoir les pieds au sec et les feuilles à l'humidité (tournées vers la mer)", le *cinsault*, d'origine provençale, apprécié pour sa fraîcheur et affectionnant les sols pauvres, le *carignan*, dont il faut impérativement assagir les rendements et le *cabernet sauvignon*, présent en Provence depuis la fin du XIXème siècle.

Pour les **rosés**, les vigneron font essentiellement appel au trio grenache-syrah-cinsault. Il n'est toutefois pas rare de rencontrer dans les assemblages le *mourvèdre* ou le *tibouren*, typiquement provençal, et qui se plaît dans les zones à forte influence maritime.

© CVP / F. Millio



Les **vins blancs** se construisent autour de l'*ugni blanc*, d'origine toscane et le plus répandu en Provence et le *rolle* (vermentino), qui apprécie les terroirs secs et peu fertiles des régions méridionales. Lorsque le terrain est calcaire, maigre et sec, la *clairette*, d'origine provençale, fait son apparition dans les assemblages.

- Le rosé de Provence, largement majoritaire dans l'appellation, s'inscrit dans une tendance générale de hausse de consommation. En France, la vente nationale est passée en 15 ans d'à peine 11% à plus de 22%. Dans le même temps, les volumes consom-



© CVP / F. MILLO

me bénéficient d'un ensoleillement aussi généreux, cette quête s'apparente parfois à une gageure. Lorsque l'objectif est atteint, les crus s'avèrent tendres sans aucune mollesse, enveloppés mais longilignes.

- Les vins rouges représentent assurément une découverte particulièrement intéressante. Pour la plupart d'entre eux, l'image de lourdeur qui leur était attribuée appartient désormais au passé. Aujourd'hui, la quête qualitative entreprise par la majorité des vignerons a clairement porté ses fruits. On retrouve deux types de crus dans l'appellation: les vins conviviaux, fruités et friands, toujours présents et facilement accessibles, et les crus plus structurés, charnus et ambitieux, qui n'ont rien



Rolle

© CVP / F. MILLO

més de vins rouges continuent leur baisse. Ces nouvelles tendances s'expliquent par une évolution des mentalités et des goûts vers des repas moins structurés, la découverte de la cuisine du monde et le plaisir retrouvé du vin convivial et gourmand. La Provence fournit environ 40% de la production française et 8% des rosés du monde. La majorité des cuvées adopte une couleur pâle à légèrement saumonée et un visage tendre, nerveux et aromatique.

- Les vins blancs représentent un défi pour le vigneron. Il s'agit de leur préserver l'acidité nécessaire à un bel équilibre. Dans une région qui

à envier aux meilleures productions des autres terroirs méridionaux.



© CVP / F. MILLO

# Côtes de Provence: Een wijnstreek vol licht tussen zee en gebergte.

De gulle en contrastrijke, stralende Provence herbergt een wijnwereld die het stempel draagt van zijn terroir en die wijn naar zijn evenbeeld maakt: stralende en soms guitige en onstuimige rosé wijnen, elegante en smakelijke witte wijnen, warme en krachtige rode wijnen.

Vanaf Aix-en-Provence tot Nice beslaat de zeer grote appellation Côtes de Provence niet minder dan 20 500 hectaren, die zich uitstrekken over bijna 200 km van oost naar west, en terrasgewijs oplopen van de oevers van de Middellandse Zee tot de binnenlandse, pre-Alpijse bergmassieven. De globale productie van de Provençaalse wijnen bedraagt meer dan 120 miljoen flessen per jaar, ofwel 5,8% van de totale Franse A.O.C-productie, alle kleuren bijeengenomen.

Historisch gezien moet men teruggaan tot de 4<sup>e</sup> eeuw vóór Christus om de introductie van de wijnbouw in de Provence te situeren, rond Massilia (Marseille), Nikaïa (Nice), Antipolis (Antibes) en Anthenopolis (Saint-Tropez).

Na de val van het Romeinse Rijk, vanaf de 6<sup>e</sup> eeuw, zijn het, zoals overal in Frankrijk, de grote kloosterorden die instaan voor de ontwikkeling van het wijngebied.

In de 14<sup>e</sup> eeuw verwerven en beheren grote adelfamilies en officiers van het koninklijke leger talrijke wijngaarden en leggen de fundamenteën voor de moderne Provence wijnstreek. In het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw ziet de naam "Côtes de Provence" het eerste daglicht. In 1951 wordt de officiële geografische afbakening van het terroir van de Côtes de Provence voltooid en in 1977 wordt de AOC erkend door het INAO.

De productie van meer dan 1 miljoen hectoliter per jaar wordt duidelijk overheerst door de rode en rosé wijnen, die samen bijna 97% (87% rosé wijnen) vertegenwoordigen. Vergeet niet dat de Provence goed is voor bijna de helft van de consumptie van rosé wijnen met Franse gecontroleerde herkomstbenamingen. De AOC bestaat uit vijf grote zones; daarin zijn drie terroirs afgebakend: Sainte-Victoire, Fréjus en La Londe.

Gezien deze onmetelijke territoriale uitgestrektheid is ons degustatiedossier voornamelijk gericht op de zone dicht bij het siliciummassief van Maures, tussen Toulon en Saint Raphaël. De ontdekking van de andere zones komt aan bod in toekomstige degustatiedossiers.



In geologisch opzicht ontleent het terroir zijn complexe aard aan zijn geografische uitgestrektheid. Twee grote geologische gehelen komen samen voor in de Côtes de Provence: het ene kalk, in het noorden en in het westen, en het andere kristallijn, in het zuiden en in het oosten. In dit laatste, met zich op zee, treden het massief van Maures en het massief van Estérel tevoorschijn. In beide gevallen vindt men twee plantaardige formaties die typisch zijn voor het Middellandse Zeegebied: garrigue op de kalkgrond en

maquis op het kristallijn gesteente. De Provençaalse gronden zijn arm en schraal, goed gedraineerd maar vaak gevoelig voor erosie.

Het klimaat is uiteraard zeer sterk beïnvloed door een extreem overvloedige bezonning van 2700 à 2900 uren per jaar. Door het verwrongen reliëf kunnen er verrassende temperatuurverschillen zijn tussen nabijgelegen gebieden. In de lente (gunstig) en in de herfst (ongunstig als de oogst nog niet heeft plaatsgehad) krijgt de Provence zijn neerslag, die hevig kan zijn. De zomers zijn droog en warm, soms zelfs verzengend in het binnenland. De mistral speelt in de zomer een verfrissende en zuiverende rol tegen ziekten en vocht.

Vijftien druivenrassen komen in aanmerking voor de Provençaalse wijnen. Deze diversiteit, die wordt verklaard door die van het terroir, verrijkt een zeer oude meridionale traditie, die van de assemblage. Voor de rode wijnen zijn de belangrijkste gebruikte rassen de onvermijdelijke grena-



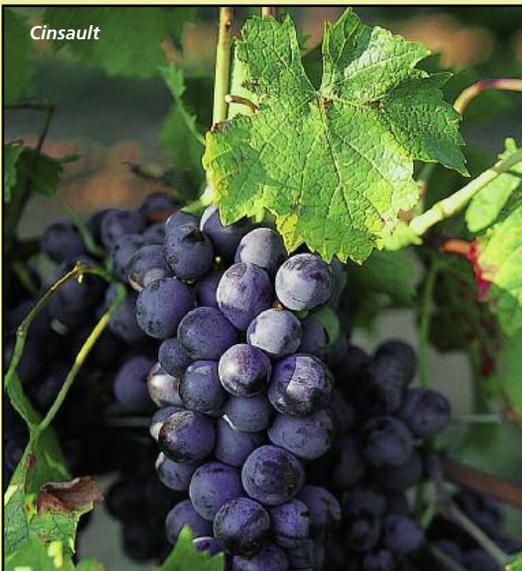
© Michel Praet

che, geschikt op de droge en kiezelachtige hellingen en bestand tegen droogte, de syrah, die aan succes wint in de Provence wijnstreek, de mourvèdre, waarvan men zegt dat hij "graag zijn voeten droog en zijn bladeren nat (naar de zee gericht) heeft", de cinsault, van Provençaalse oorsprong, gewaardeerd om zijn frisheid en dol op arme gronden, de carignan, waarvan men verplicht de rendementen moeten inperken, en de cabernet sauvignon, aanwezig in de Provence sinds het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw.

Voor de rosé wijnen doen de wijnbouwers voornamelijk een beroep op het trio grenache-syrah-cinsault. Niet zelden komt men echter de mourvèdre of de typisch Provençaalse tibouren tegen in de assemblages.

De witte wijnen zijn opgebouwd rond de ugni blanc, van Toscaanse oorsprong en het meest verbreid in de Provence, en de rolle (vermentino), die dol is op de droge en weinig vruchtbare terroirs van de meridionale streken. Wanneer het terroir kalkrijk, mager en droog is, verschijnt de clairette, van Provençaalse oorsprong, in de assemblages.

- De rosé van de Provence, die ruimschoots overheerst in de appellation, ligt in de lijn van een algemene stijgende trend in de consumptie. In Frankrijk is de nationale verkoop in 15 jaar gestegen van amper 11% naar meer dan 22%. Tezelfdertijd blijven de geconsumeerde volumes van rode wijnen



© CVP / F. Milano

dalen. De Provence levert ongeveer 40% van de Franse productie en 8% van de rosé wijnen wereldwijd. Het merendeel van de cuvées heeft een bleke tot licht zalmachtige kleur en een teer, krachtig en aromatisch gezicht.

- De witte wijnen vormen een uitdaging voor de wijnbouwer. Het gaat erom het noodzakelijke zuur te behouden voor een mooi evenwicht. In een streek die van een zodanig overvloedige bezonning geniet, lijkt dit streven soms een onmogelijke onderneming. Wanneer de doelstelling bereikt is, blijken de cru's teer zonder zacht te zijn, met een omhulde smaak maar een lange afdronk.

- De rode wijnen zijn zeker een bijzonder interessante ontdekking. Voor de meeste behoort het imago van zwaarheid dat hun werd toegekend nu tot het verleden. Het



streven naar kwaliteit van de meeste wijnbouwers heeft duidelijk vruchten afgeworpen. Men vindt twee soorten cru's in de appellation: de fruitige en snoeperige, gezellige wijnen, die er altijd zijn en goed toegankelijk zijn, en de meer gestructureerde, vlezige en ambitieuze wijnen, die niet onderdoen voor de beste producties van de andere meridionale terroirs.

Voici 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. Al deze crus zijn **voorradijg**, 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.

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



= Chambre(s) d'Hôte *ou/et* Gîte rural.  
= Gastheerkamer(s) *of/en* vakantiehuisje.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



6,80 € = Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



Etablissement ou produit testé par V.T.A.  
et recommandé pour sa qualité et son prix.

**Cépages rouges et rosés:** grenache (GR) - syrah (SY) - mourvèdre (MOU) - cinsault (CIN)  
carignan (CA) - cabernet sauvignon (CS) - tibouren (TIB).

**Cépages blancs:** rolle/vermentino (RO/VER) - ugni blanc (UGN) - clairette (CL).

**12** Château Volterra

**Vue:** Jolie robe légèrement sable, limpide et éclatante.

**Nez:** Le premier nez exhale des notes fumées et briochées. Une délicate minéralité apparaît à l'aération, complétée par les fruits blancs mûrs.

**Bouche:** L'attaque, séveuse et extrêmement concentrée, contraste avec le bouquet par son caractère et ses puissantes saveurs de rhubarbe et de groseille verte. Tout en fraîcheur, le milieu de bouche s'appuie sur une minéralité expressive. La finale, acidulée et persistante, confirme l'ambition d'un cru racé et concentré.



VERIRO: 100%

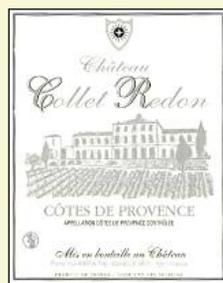
16,5/20

**10** Château Collet Redon

**Vue:** Jaune pâle à sable.

**Nez:** Splendide bouquet de grande maturité, qui exhale d'intenses effluves fruitées (pêche, melon, poire), dans un ensemble olfactif très charmeur.

**Bouche:** Ambitueuse et structurée, cette bouche complexe et généreuse offre sans retenue ses saveurs de fruits mûrs (poire) et de fleurs parfumées (lys), mêlées à une délicate note minérale et herbacée très rafraîchissante (groseille verte). Un vin très charnu, croquant, livrant une texture serrée.



RO: 100%

16/20

**5** Domaine de la Maurette  
"Marie et Léa"

**Vue:** Robe translucide, or blanc.

**Nez:** Complexe et de caractère, ce profond bouquet mêle les notes minérales, anisées et de fruits blancs mûrs (poire, pomme, pêche). Une touche d'herbe fraîche apparaît à l'aération.

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la vinosité, le caractère et l'équilibre acidité/gras de cette cuvée suave et structurée, qui livre en milieu de bouche ses saveurs de fruits secs (amandes, noisettes grillées). La finale, persistante et enrobée, se voit équilibrée par une acidité bien présente.



VERIRO: 100%

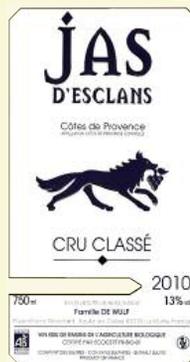
15,5/20

**3** Jas d'Esclans

**Vue:** Jaune pâle à reflets sable.

**Nez:** Premier nez puissamment minéral (buis, bourgeon de cassis). Un registre floral très parfumé se livre ensuite sans retenue, complété par quelques notes d'agrumes.

**Bouche:** Tendue et rectiligne, cette bouche rafraîchissante confirme le registre minéral du bouquet. Elle séduit par la franchise de ses saveurs d'agrumes mûrs (pamplemousse) et de confiserie. La finale, savoureuse et gourmande, se révèle très persistante.



RO: 20% - UGN: 80%

15/20



1

## Château de Chausse

**Vue:** Jolie robe pâle à légères nuances rosées.**Nez:** Tout en charme et suavité, ce fin bouquet mêle avec réussite les arômes de lilas, violette et de confiserie (guimauve). Un nez doucereux.**Bouche:** Croquante de fruit et très savoureuse, cette cuvée s'apparente à une confiserie. On y apprécie le registre des fruits blancs mûrs (poire, pomme) et le bel équilibre apporté en finale par une délicate acidité rafraîchissante. Un cru convivial et de plaisir immédiat, bien construit.

★★



9,50 €

RO:100%

14,5/20



## Côtes de Provence Blancs 2009

19

## Domaine Val d'Astier

**Vue:** Robe paille intense à reflets sable.**Nez:** Particulièrement mûr, le bouquet exprime de puissantes effluves de fruits jaunes (pêche, abricot), mêlées à d'insistantes notes miellées.**Bouche:** Dès l'attaque, on apprécie l'opulence et la vinosité de ce cru savoureux, dont la maturité de fruit (pêche de vigne, melon, abricot) trouve son équilibre dans un support d'acidité bienvenu. L'ensemble révèle un beau gras et impose une persistance appréciable en finale. Un cru complet.

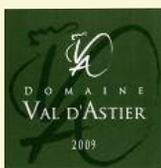
★★



13,00 €

RO:100%

15/20



8

## Domaine de l'Amaurigue

## "Fleur de l'Amaurigue"

**Vue:** Jaune pâle éclatant.**Nez:** Premier nez minéral et légèrement herbacé (mousse, foin). Ensuite, des arômes de grande fraîcheur envahissent un bouquet qui libère des notes d'agrumes et de rhubarbe.**Bouche:** Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru offre une vinosité appréciable, qui se traduit par de charmeuses saveurs de fruits blancs mûrs. L'ensemble séduit par sa finesse de texture et la persistance d'une finale qui retrouve une fine touche de minéralité.

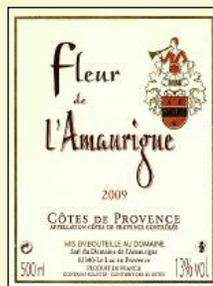
★★



9,50 €

RO - UGN

14,5/20

21<sup>e</sup> Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

9 au 11 décembre

Vendredi: 16 à 22h. • Samedi: 10 à 20h. • Dimanche: 10 à 19h.

Renseignements:  
Tél: 0032(0)4/222.41.98

VERS L'AVENIR

**2** **Domaine de la Navicelle** 

**Colle Noire**



**Vue:** Grenat profond et éclatant.  
**Nez:** Somptueux bouquet, complexe et élégant, qui associe les notes vanillées et de boisé noble à un registre fruité expressif (baies noires confiturées - myrtilles, cassis). Touche de tabac blond à l'aération.  
**Bouche:** Parmi les nombreux atouts de ce cru de haute tenue, les dégustateurs relèvent une concentration irréprochable, un parfait équilibre acidité/gras et un fruit très mûr (baies noires). Un vin complet, ponctué d'une finale en queue de paon sur la cerise confite et le cacao. ★★★

 11,00 € (2011-15) GR:50 - SY:30 - MOU:20 **17/20**

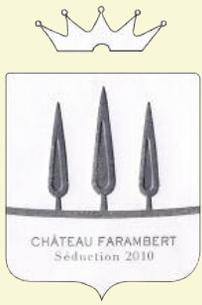
**22** **Château Farambert**  
**"Cuvée Château"** 

**Vue:** Rubis profond, intense et éclatant.  
**Nez:** D'emblée, de puissantes senteurs de figue confite et de cerise amarena envahissent un bouquet particulièrement charmeur et enveloppé, complété à l'aération par une touche d'épices douces.  
**Bouche:** De texture serrée, ce cru ambitieux et typé livre une bouche savoureuse, où prédominent les épices et les petites baies noires (mûre). Les dégustateurs apprécient l'acidité tonifiante et les tanins distingués d'un ensemble richement constitué, qui ne demande qu'à se fondre davantage. ★★★

 (2012-15) SY:55% - CA:30% - CS:15% **16/20**

**22** **Château Farambert** **"Cuvée Séduction"**

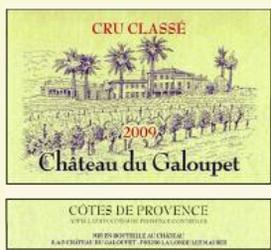
**Vue:** Jolie robe carminée, dense et ne présentant plus de signe de jeunesse.  
**Nez:** Le premier nez affirme sans retenue ses arômes de tabac blond et caramel. Le registre vanillé et fruité (baies noires) se livre ensuite.  
**Bouche:** Tout en élégance et suavité, cette cuvée enveloppée associe avec réussite les saveurs de fruits noirs au sirop, d'épices et de réglisse. On y retrouve une belle acidité, des saveurs cacao-tées en finale et des tanins jeunes mais soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. ★★★



 (2011-15) SY:70% - CS:30% **16/20**

**17** **Château du Galoupet** 

**Vue:** Splendide robe rubis grenat profond.  
**Nez:** Très flatteur par ses notes de tabac blond et boisé fin, associés à un registre fruité bien présent (baies rouges et noires confiturées). Délicate touche épice à l'aération.  
**Bouche:** L'entrée de bouche, charnue et séduisante impose d'emblée une densité de matière fruitée bien mûre (myrtille, cerise, cassis), soutenue par d'élégants tanins. La finale, persistante et partiellement lissée se révèle légèrement grillée. ★★★



 (2011-15) SY:70% - GR:10% - MOU:20% **16/20**



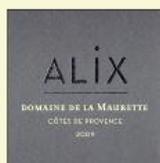
Grenache

**5** **Domaine de la Maurette Cuvée Alix**

**Vue:** Rubis cerise au disque en début d'évolution.

**Nez:** Le caractère du bouquet s'impose d'emblée par ses senteurs minérales (terre, poivron), assorties d'arômes d'encre et d'épices (genévrier).

**Bouche:** Ce cru presque corsé confirme la typicité affirmée du nez. Les saveurs d'épices (poivre, garrigue) et de fruits noirs s'associent avec harmonie dans un ensemble solidement construit, qui va s'assagir d'ici un an. Finale puissante et persistante qui reprend la minéralité du bouquet. Un vin prometteur.



★★★

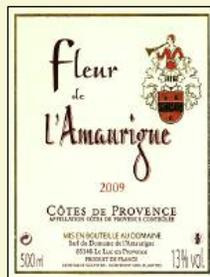
 8,90 € (2012-14) SY: 70% - GR: 30% **15,5/20**

**8** **Domaine de l'Amaurigue**  
"Fleur de l'Amaurigue"

**Vue:** Splendide robe chatoyante, grenat violacé de bel éclat.

**Nez:** Particulièrement doux-cereux, ce bouquet charmeur exprime des notes de cerise confite, fruits noirs au sirop et tabac blond.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, cette cuvée suave et croquante de fruit livre des saveurs de petites baies rouges et noires, soutenues par d'élégants tanins parfaitement dosés. Sa texture douce et fine se confirme en finale par un registre lactique et cacaoté très charmeur.



★★★

 8,00 € (2011-13) SY: 70% - CS: 30% **15/20**

**2** **Domaine de la Navicelle Tradition**

**Vue:** Jolie robe carminée au disque bleuté.

**Nez:** Chaleureux, le nez typé et profond mêle les arômes de cerise confite aux notes de fruits macérés (eau-de-vie de prune, figue), dans un ensemble très mûr, presque enjôleur.

**Bouche:** Ce cru précis s'appuie sur une belle acidité qui garantit l'équilibre d'un ensemble dont la trame fruitée n'a d'égal que la franchise et la finesse de texture. De fins tanins partiellement lissés soutiennent un milieu de bouche charnu et typé par ses saveurs d'épices et de fruits noirs (cassis).



★★

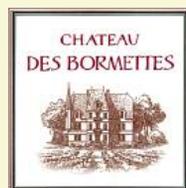
 8,50 € (2011-13) GR: 50 - SY: 30 - CA: 20% **15/20**

**14** **Château des Bormettes**

**Vue:** Robe carminée intense.

**Nez:** Un nez complexe et séduisant, qui associe les notes de cerise noire, figue et épices douces aux arômes de cacao.

**Bouche:** Ce cru chaleureux et confituré évoque dès l'ouverture le registre des fruits macérés (prune, cerise), dans un ensemble de texture douce, soutenu par des tanins bien présents, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale agréablement persistante présentant une légère amertume rafraîchissante et une délicate note réglissée.



★★★

 6,20 € (2012-13) CIN - GR - SY - MOU - CS **14/20**



**15 Mas de Victoire Cuvée Syrah-rissime**

**Vue:** Robe encore jeune et très concentrée, à reflets pourpres.

**Nez:** Complexe et parfumé, ce nez exubérant livre sans retenue ses arômes de garrigue, encre, eucalyptus, réglisse et tabac, assortis du registre des petites baies noires (cassis, mûre).

**Bouche:** Une bouche énorme, dont la puissance et la maturité de fruit n'ont d'égal que la vivacité des tanins très distingués. Les saveurs de baies noires confites et d'épices se livrent de concert, dans un ensemble extrêmement ambitieux, dont le grain serré rivalise avec l'élégance de texture. Très longue finale cacaotée sur la cerise confite.



★★★

 15,70 € (2012-15) SY:95% - GR:5% 17/20

**15 Domaine de la Madrague Cuvée Claire**

**Vue:** Rubis grenat profond, de belle jeunesse encore.

**Nez:** Extrêmement puissant, ce nez de grand caractère libère ses arômes de terre, goudron et poivron, associés à un registre fruité (baies noires) et épicé (poivre) bien présent.

**Bouche:** L'ambition de cette cuvée charnue et ambitieuse s'impose d'emblée, illustrée par une densité de matière irréprochable, d'intenses saveurs fruitées (cerise noire, mûre) et un remarquable équilibre acidité/gras. Un support d'acidité omniprésent garantit la fraîcheur de ce cru richement doté, bâti pour affronter les ans.



★★★

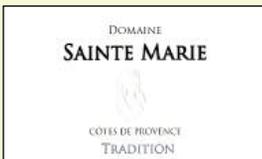
 12,50 € (2011-14) SY:60% - CS:40% 16,5/20

**16 Domaine Sainte Marie "1884"**

**Vue:** Somptueuse robe d'encre, à reflets bleutés.

**Nez:** Dès l'ouverture, les senteurs de crème de fruits noirs (myrtille, mûre), cacao et cerise confite envahissent ce nez charmeur et complexe, qui se complète à l'aération d'une note de tabac blond et de réglisse.

**Bouche:** Densité et corpulence sont au rendez-vous de ce cru dont la mâche et la densité de fruit (baies noires au sirop) n'ont d'égal que la finesse de tanins et l'élégance de texture. Doté d'un beau gras, ce vin savoureux livre une bouche enveloppée mais de caractère, qui séduit par son équilibre.



★★★

 (2011-14) SY:50% - CS:50% 16,5/20

**19 Domaine Val d'Astier**

**Vue:** Robe profonde, rubis grenat intense.

**Nez:** Puissamment épicé dès l'ouverture (thym, poivre, garrigue), ce nez exubérant livre ensuite ses parfums flatteurs de petites baies noires (cassis, sureau).

**Bouche:** Le caractère marqué de ce cru ambitieux s'affirme dès l'entrée de bouche. On est séduit par l'intensité des saveurs d'épices (poivre noir, genévrier) et la vivacité des baies noires acidulées (sureau, myrtilles). L'ensemble se voit soutenu par des tanins partiellement fondus et se ponctue d'une longue finale structurée.



★★

 (2011-14) GR:35% - SY:40% - MO:25% 16/20



**20** Château de Cabran  
Cuvée de la Vigne-Haute

**Vue:** Jolie robe carminée de belle intensité.

**Nez:** Profond et généreux, ce bouquet typé libère des effluves d'épices (clou de girofle, poivre), fruits noirs (mûre sauvage) et cuir frais.

**Bouche:** Tout en suavité, cette cuvée croquante de fruit livre dès l'attaque d'exubérantes saveurs de sureau, prune, cassis et épices, dans un ensemble mûr, doté d'un beau gras et relevé par une acidité équilibrante et bienvenue. Finale franche et de texture serrée, de persistance appréciable.

★★★



(2011-13) MOU: 60% - CS: 40%

15,5/20



**16** Domaine Sainte Marie "Tradition"   

**Vue:** Rubis grenat au disque en début d'évolution.

**Nez:** Assez réservé à l'ouverture, le bouquet s'exprime davantage à l'aération et libère de fins arômes de tabac noir, épices et fruits rouges.

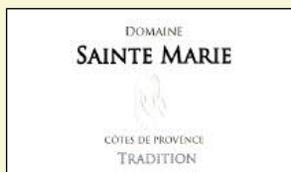
**Bouche:** Les dégustateurs relèvent l'équilibre acidité/gras et l'harmonie de cette cuvée charmante par la maturité de son fruit (fraise, cerise). Une subtile touche épicée complète un ensemble bien construit, gourmand et savoureux, aujourd'hui épanoui. La finale, franche et distinguée, se révèle persistante et de belle fraîcheur.

★★★



(2011-13) SY: 75% - CS: 25%

15/20



**11** Domaine du Dragon "Perle Noire" 

**Vue:** Rubis cerise éclatant.

**Nez:** Ouvertement dominé au premier nez par les arômes de cuir frais, torréfaction et grillé/toasté. Ensuite, le registre des fruits macérés (pruneau, figue) s'exprime davantage.

**Bouche:** Tendue et reposant sur un support d'acidité bien présent, ce vin offre en bouche une expression fruitée très mûre voire macérée (eau-de-vie de prune, kirsch). L'équilibre est donc au rendez-vous de cette cuvée ample et persistante, qui rejoint en finale le registre grillé, torréfié et noisetté.

★★



(2011-13) SY: 98% - GR/CS: 2%

15/20



**24** Domaine des Campaux "L'Ecuyer" 

**Vue:** Robe cerise, limpide et éclatante.

**Nez:** D'emblée, les notes de fruits rouges cuits (fraise, cerise) envahissent un bouquet chaleureux, agrémenté d'une note lactique et cacaoée charmante.

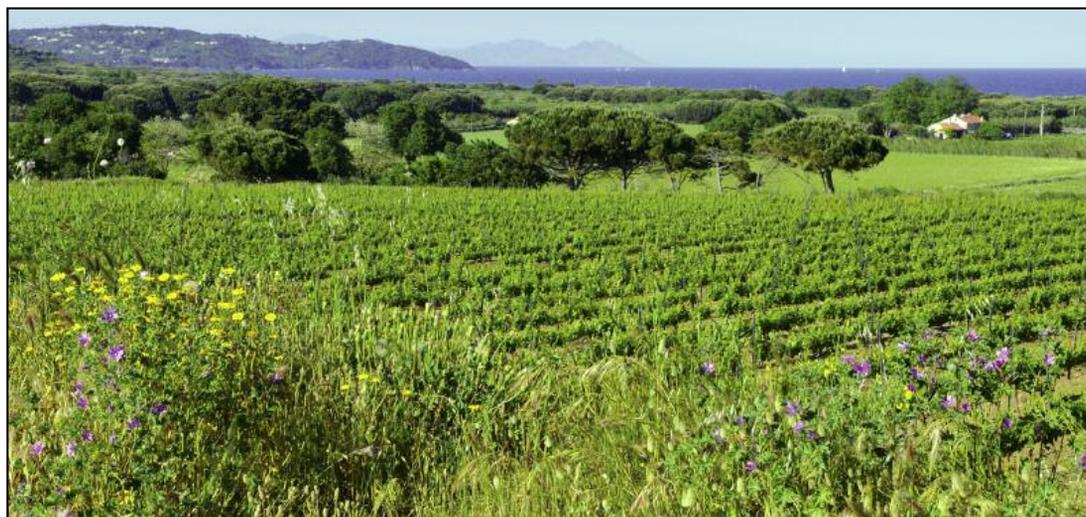
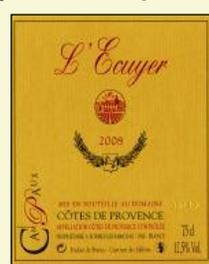
**Bouche:** L'attaque gourmande et généreuse donne le ton d'une cuvée de grande franchise, qui livre sans réserve ses saveurs fruitées exubérantes (fraise, cerise, groseille). L'ensemble se voit soutenu par une belle acidité équilibrante et tonifiante. Un cru précis et de belle pureté, tout en élégance.

★★



(2011-12) SY: 80% - GR: 20%

14,5/20

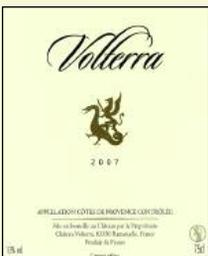


**12** Château Volterra "Syrah"

**Vue:** Très belle robe carminée au disque bleuté.

**Nez:** Extrêmement parfumé, ce nez exubérant exhale des senteurs de garrigue, fruits noirs au sirop (mûre sauvage, cassis, myrtille) et de griottes confiturées. Le boisé noble et le tabac blond apparaissent ensuite.

**Bouche:** Splendide bouche extrêmement savoureuse, qui affirme son fruit très mûr (myrtille, cassis), le cacao et les épices douces. Les dégustateurs s'accordent sur l'élégance de ses tanins partiellement lissés et sa persistance. Un cru ambitieux, qui fait honneur à son appellation. ★★★



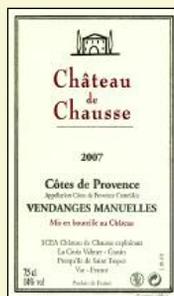
 12,00 € (2011-15) SY:80 - GR:10 - MOU:10 16,5/20

**1** Château de Chausse

**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** Ouvert, complexe et expressif par ses arômes de terre, humus, cuir et pruneau. L'aération apporte des touches d'encres, poivre et baie de genévrier.

**Bouche:** Par son caractère affirmé, l'attaque donne le ton d'une cuvée presque corsée, solidement construite, dont les saveurs d'épices et de fruits cuits se voient soutenues par des tanins encore présents, qui ne demandent qu'à s'assagir quelque peu. Une acidité bienvenue vient soutenir un ensemble chaleureux et enveloppé en finale. ★★★



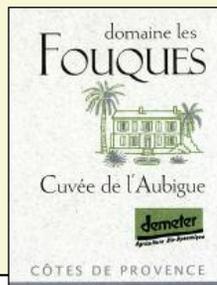
 12,00 € (2011-13) SY:45% - CS:55% 15/20

**25** Domaine Les Fouques Cuvée de l'Aubigue   

**Vue:** Robe cerise de bel éclat.

**Nez:** On est d'emblée séduit par les notes d'épices (poivre) et de fruits mûrs voire confiturés (sureau, mûre, cassis) de ce bouquet enveloppé et charmeur.

**Bouche:** De belle franchise dès l'attaque, ce cru vif et tendu livre une bouche où les saveurs de petites baies noires acidulées se montrent bien présentes (myrtille, cassis). On apprécie la belle fraîcheur d'ensemble et la finale agréablement persistante sur le noyau de cerise. ★★



  (2011-13) SY - GR - CS 14,5/20



**13** Domaine de la Bastide Neuve

CLOS DES MURAIRES

DOMAINE DE LA  
BASTIDE NEUVE  
CÔTES DE PROVENCE

**"Clos des Muraire" 2005**

**Vue:** Robe carminée éclatante et jeune.

**Nez:** Complexe et de grande élégance, ce bouquet mêle avec réussite les notes d'épices (poivre, garrique) aux arômes de fruits confiturés (sureau, mûre, myrtille).

**Bouche:** Affirmant son ambition dès l'attaque par une densité de matière irréprochable et une expression fruitée intense, ce vin offre une texture grasse et douceuse, qui met en relief le charme de ses saveurs de cerises, mûres et myrtilles au sirop. Le finale, encore structurée et de persistance appréciable, a conquis les dégustateurs. ★★



21,95 €

(2011-13) SY:90% - GR:10%

16,5/20

**4** Domaine Bertaud-Belieu **Prestige 2000**

**Vue:** Robe cerise au disque à peine évolué.

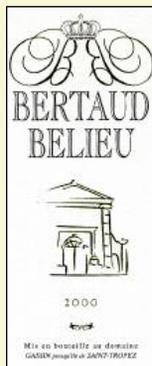
**Nez:** Tout en finesse et suavité, cet élégant bouquet charme par ses senteurs d'épices douces, réglisse, cacao et poivre rose.

**Bouche:** Ce cru richement doté a traversé les ans avec réussite. Sa texture épanouie et élégante met en relief les saveurs de fruits rouges et noirs mûrs voire cuits (cerise, mûre sauvage). Sont également soulignées la fraîcheur apportée par une acidité tonifiante et la persistance d'une finale gourmande et enveloppée. ★★



(2011-12) CS - MOU

15,5/20



**13** Domaine de la Bastide Neuve **"Beau Sarment" 2006**

**Vue:** Jolie robe carminée de belle jeunesse encore.

**Nez:** Enveloppé et chaleureux, flatteur par ses effluves de fruits au sirop voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

**Bouche:** L'entrée de bouche, gourmande et croquante de fruit, offre une structure appréciable, une rémanence de fruit illustrée par d'expressives saveurs de sureau, cerise et cassis, et un équilibre acidité/gras qui a été très apprécié. La finale, sévère et relevée par des tanins presque fonds, se révèle très harmonieuse. ★★★



9,90 €

(2011-12) CS:60% - CIN:40%

15/20



Domaine de la Bastide Neuve

© Michel Praet

Lors de notre passage, peu d'échantillons du millésime 2010 étaient déjà disponibles. Voici toutefois quelques références de crus découverts sur place et qui ont retenu notre attention.

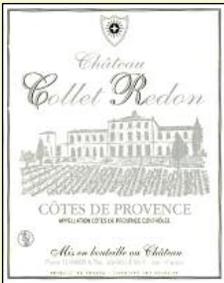
Tijdens ons bezoek waren er nog maar weinig exemplaren van het wijnjaar 2010 beschikbaar. Hier toch enkele referenties van cru's die wij ter plaatse hebben ontdekt en die onze aandacht hebben getrokken.

**10** **Château Collet Redon**

**Vue:** Rubis grenat profond éclatant.

**Nez:** Enveloppé et charmeur, ce bouquet complexe associe les arômes de crème de griotte et de mûre aux notes plus minérales de terre et encre.

**Bouche:** Charnue et concentrée, l'attaque séveuse donne le ton d'une cuvée richement dotée, dont les saveurs de fruits noirs et d'épices se livrent de concert, soutenues par de fins tanins, fermes et nobles à la fois. La finale, persistante et savoureuse, offre une belle rémanence fruitée.



\*\*\*

 7,00 € (2012-15) **16/20**

**6** **Château de Vaucouleurs**

**Vue:** Grenat violacé assez concentré à reflets pourpres.

**Nez:** Exubérant et flatteur, ce doux bouquet livre sans réserve ses arômes de violette, framboise et cubardon, dans un ensemble qui s'apparente à une friandise olfactive.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour relever l'extrême fraîcheur de cette cuvée croquante de fruit (grenade, mûre, bigarreaux) et de grande pureté. Son caractère aérien a emporté les suffrages. La finale, tendue et longiligne, confirme la franchise et la suavité d'un ensemble parfaitement équilibré.



\*\*\*

 6,50 € (2011-13) SY:50% - GR:50% **15,5/20**

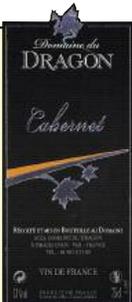
## Autre vin Rouge 2010

**11** **Domaine du Dragon "Cabernet"**

**Vue:** Robe cerise concentrée et de bel éclat.

**Nez:** Le registre épicé s'impose d'emblée dans ce nez typé et doux qui mêle les notes de poivre rose, clou de girofle et cumin aux arômes de petits fruits noirs confiturés.

**Bouche:** Entrée de bouche franche et précise, tout en équilibre, séduisante par ses saveurs de noyau de cerise et de petites baies noires acidulées. Ensuite, le registre macéré et vanillé se livre sans retenue, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras, ponctué par une finale tendue, de belle jeunesse encore.



★★

  11,10 € (2011-13) CS:100% **15/20**



## 22 Château Farambert "Cuvée Séduction"

**Vue:** Robe rose soutenu à nuances framboise.

**Nez:** Original et expressif par ses notes minérales qui dominent le premier nez, ce fin bouquet se complète par un registre floral intense et suave, et une expression fruitée rafraîchissante (agrumes).

**Bouche:** Ce cru a fait l'unanimité. Ont été appréciés sa vinosité et la structure du milieu de bouche, l'équilibre acidité/gras et la franchise de ses saveurs minérales et de fruits frais (pamplemousse, coing). Longue finale tendue au caractère affirmé, pour un cru très bien construit.

★★★



GR:60% - SY:20% - CIN:20%

16,5/20



## 7 Domaine de Canta Rainette "Noblesse"

**Vue:** Oeil-de-perdrix, limpide et brillante.

**Nez:** Puissant bouquet, marqué par une minéralité expressive (buis, bourgeon de cassis), complétée par les agrumes frais (citron, pamplemousse).

**Bouche:** Ce vin a conquis les dégustateurs par sa structure vineuse, sa personnalité aromatique (minéralité, fruits frais) et le parfait équilibre acidité/gras de son milieu de bouche. Sans aucune lourdeur, il offre ambition et charme, finesse de texture et une finale s'exprimant sur la rhubarbe et la groseille verte.

★★★



GR:60% - SY:10% - CIN:30%

16/20



## 6 Château de Vaucoeurs "Les Lézards"

**Vue:** Rose saumoné délicat et éclatant.

**Nez:** Rafraîchissant et complexe, cet exubérant bouquet mêle les notes subtilement minérales, florales et les arômes de groseille verte et d'agrumes (lime).

**Bouche:** Bien construit, suave et doté d'une vinosité appréciable, ce cru richement doté présente un très bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs fruitées bien mûres, qui ne masquent pas la tension et la vivacité de l'ensemble. La finale, savoureuse et persistante, associe les saveurs d'agrumes et de minéralité. Belle réussite.

★★★



8,00 € GR-SY-CIN

15,5/20



## 3 Jas d'Esclans Cuvée du Loup

**Vue:** Robe framboisine de belle intensité.

**Nez:** De grande délicatesse, ce bouquet mêle avec réussite les arômes de crème de griotte, grenade, vanille et de fleurs parfumées (violette, lilas). Un nez particulièrement suave.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour souligner la vinosité et la mâche de cette cuvée dont l'élégance de texture n'a d'égal que le charme fruité. Les saveurs de belle fraîcheur (pomme, agrumes) s'y livrent sans retenue et la finale, longue et enveloppée, se voit relevée par une acidité bienvenue.

★★



9,75 € GR:80% - SY:20%

15,5/20

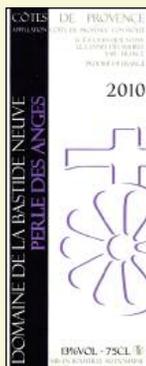


## 13 Domaine de la Bastide Neuve "Perle des Anges"

**Vue:** Jolie robe pelure d'oignon.

**Nez:** Tout en finesse et profond, ce nez subtil, frais et parfumé associe sa subtilité minérale aux notes de fruits blancs (mirabelle, reine-claude, poire). Touche vanillée charmeuse à l'aération.

**Bouche:** Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent l'aspect charnu d'une cuvée à la fois mûre et rafraîchissante. Les saveurs fruitées enveloppées (poire, pêche) s'y livrent de concert et la finale, de persistance appréciable, témoigne par son volume de la structure de l'ensemble.



9,90 €

GR:40% - TIB:40% - MOU:40% 15,5/20

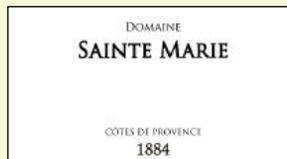


## 16 Domaine Sainte Marie "1884"

**Vue:** Pétale de rose, limpide et éclatant.

**Nez:** Dès l'ouverture, puissance aromatique et élégance sont au rendez-vous de ce bouquet très parfumé, qui associe les notes minérales rafraîchissantes à un registre floral bien présent et aux fruits frais (agrumes).

**Bouche:** La vinosité et le caractère de cette bouche richement dotée s'imposent d'emblée. On retrouve les saveurs minérales et de fruits frais (agrumes) d'une cuvée tendue au caractère affirmé. Très longue finale incisive de grande pureté pour ce rosé de gastronomie.



GR:80% - SY:40%

15,5/20

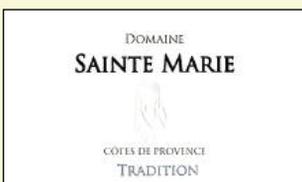


## 16 Domaine de Sainte Marie "Tradition"

**Vue:** Jolie robe pétale de rose.

**Nez:** Le premier nez évoque ouvertement les fleurs sucrées (jasmin, chèvrefeuille, lilas). Ensuite, ce bouquet complexe rejoint un registre minéral qui s'affirme davantage au fil de l'aération.

**Bouche:** Les dégustateurs sont d'emblée séduits par la fraîcheur et l'équilibre de cette cuvée bien construite, dont la maturité fruitée se voit nuancée par une acidité tonifiante. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur le pamplemousse. Un cru convivial.



GR:30% - SY:30% - MOU:30% - CIN:10% 15/20

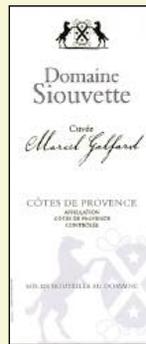


## 18 Domaine Siouvette Cuvée Marcel Galfard

**Vue:** Rose tendre et pâle.

**Nez:** Extrêmement parfumé et séduisant, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. D'intenses effluves de violette, grenade et lilas s'y livrent de concert. Un nez engageant.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette cuvée gourmande et croquante de fruit confirme l'impression de fruit. Le milieu de bouche séduit par l'intensité de son registre fruité (cerise, framboise, grenade) et par la fraîcheur apportée par une acidité bien présente. Un vin convivial.



GR:50% - CIN:45% - SY:5%

15/20



© GVP / F. Millio

23

## Château Pas du Cerf

**Vue:** Robe soutenue à nuances saumon.

**Nez:** Original par ses notes de pâtisserie (cake aux fruits), croûte de tarte et de fruits secs presque caramélisés. Touche épicée à l'aération.

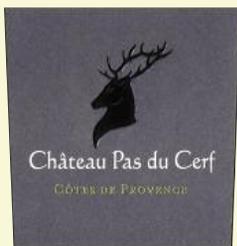
**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, ce cru richement doté et de belle tenue livre une vinosité appréciable. Sa texture assez serrée est illustrée par d'intenses saveurs de fruits mûrs (pomme compotée, poire) et équilibrée par une subtile minéralité rafraîchissante, associée à une jolie acidité. Belle longueur en finale.

★★



GR:50% - TIB:20% - CIN:20% - SY:10%

15/20



4

## Bertaud-Belieu Cuvée Prestige

**Vue:** Jolie robe oeil-de-perdrix.

**Nez:** De grande fraîcheur olfactive, cet élégant bouquet associe les arômes vifs de pomme verte et agrumes (citron), dans un ensemble tonique et aérien.

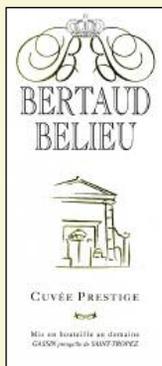
**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, ce vin structuré offre une grande vivacité, illustrée par des saveurs d'agrumes bien présentes.

Ensuite, la vinosité s'impose, dans un ensemble au caractère affirmé, complété par une agréable note minérale. La finale de ce cru bien construit, acidulée et persistante, offre une belle tension.

★★★



15/20



11

## Domaine du Dragon Cuvée Prestige

**Vue:** Robe assez soutenue à reflets pétale de rose.

**Nez:** Doucereux et charmeur par ses notes de pâtisserie (cake aux fruits confits) et de vanille. Un nez suave qui s'apparente à une confiserie.

**Bouche:** Cette bouche tendre et enveloppée offre dès l'attaque sa maturité de fruits blancs (poire, pomme, pêche), équilibrée par une acidité tonifiante. Les dégustateurs apprécient sa franchise et l'agréable persistance d'une finale longiligne. Un cru très convivial.

★★



6,70 €

SY:43 - CIN:32 - MO:21 - RO:4

14,5/20



20

## Château de Cabran Cuvée du Pont Romain

**Vue:** Saumoné très intense à nuances orangées.

**Nez:** Un bouquet au caractère affirmé qui évoque les fruits blancs très mûrs voire blettis (poire cuite, tarte aux pommes) et le sirop d'érable.

**Bouche:** Vinosité et ampleur sont au rendez-vous de ce cru suave et de texture douce, dont les saveurs fruitées compotées (poire, pêche) trouvent leur équilibre dans la délicate acidité bienvenue de la finale. Un rosé tout en opulence.

★★



GR:40% - SY:25% - MO:25% - CIN:10%



## Sur des grillades parfumées de garrigue...

- Les rouges jeunes, vifs et fruités, accompagnent avec bonheur les grillades parfumées de garrigue, les viandes blanches, les gigots, les tians de légumes et toutes les préparations froides à base de tomates et d'huile d'olive (poivrons au four marinés par exemple).
- Les rouges puissants et de garde s'accordent avec harmonie avec des plats savoureux et travaillés tels que la daube provençale, les noisettes d'agneau rôties, les civets divers, les pieds et paquets, les gibiers et les fromages de caractère.
- Au rendez-vous des rosés, la traditionnelle ratatouille, les artichauts barigoule, les fleurs de courgettes, petits farcis provençaux, le loup au fenouil, les filets de rougets au thym, l'aïoli, la soupe au pistou, l'anchoïade ou la bouillabaisse. Très polyvalents, ils s'accordent aussi des oursins et des violettes, sans dédaigner les sushis japonais, la cuisine thaï, les tajines marocains ou les currys indiens sur lesquels ils font merveille.
- Les blancs parfumés du littoral sont les compagnons de choix des poissons grillés aux herbes, des coquilles Saint-Jacques à la Provençale, des brochettes de pétoncles, du ceviche de poisson frais au gingembre. Ceux de l'intérieur des terres, plus gras, apprécieront écrevisses, homards et poissons en sauce.

17

## Château du Galoupet

**Vue:** Rose tendre assez soutenu et de bel éclat.

**Nez:** Le bouquet s'ouvre délicatement et exhale de beaux arômes de grande maturité (pêche, poire au sirop), agrémentés d'élégantes notes florales.

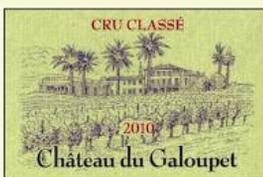
**Bouche:** L'attaque, enveloppée et suave, confirme la maturité du bouquet. On y apprécie les saveurs fruitées bien mûres, une touche délicatement épicée et la vinosité d'un ensemble qui trouve son équilibre dans la subtile acidité de la finale.

★(★)



GR:45% - CIN:40% - SY:15%

14,5/20



21

## Château Matheron

**Vue:** Robe pâle légèrement saumonée.

**Nez:** Particulièrement enveloppé et parfumé, sur d'exubérantes senteurs de fleurs sucrées (lilas, chèvrefeuille, jasmin). Touche de guimauve et violette à l'aération. Une véritable friandise olfactive!

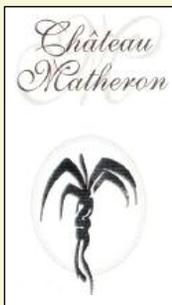
**Bouche:** Tout en souplesse et volupté, cette cuvée s'exprime sur la douceur de la confiserie. De texture assez grasse, elle offre une belle vinosité et une expression florale très parfumée. Finale agréablement persistante, relevée par une fine acidité bienvenue.

★ ★



TIB:50% - GR:40% - SY:10%

14,5/20



9

## Domaine de l'Eouve

**Vue:** Rose très pâle à reflets légèrement jaunâtres.

**Nez:** Assez expressif, sur de délicats arômes floraux et de fruits frais, assortis d'une touche de confiserie. Un bouquet aérien.

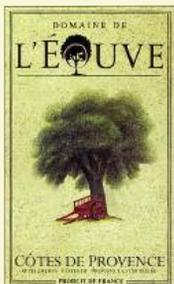
**Bouche:** Doté d'un bel équilibre global, ce vin convivial et gourmand voit sa maturité de fruit (pêche, melon) équilibrée par une jolie acidité tonifiante. Presque gourmande, la finale se montre plus enveloppée. Elle jouit d'une agréable persistance.

★(★)



7,50 €

14/20



26

## Domaine La Tourraque Cuvée Classic

**Vue:** Rose tendre légèrement saumoné.

**Nez:** Profond et complexe, ce nez délicat associe un beau panier de fruits (pêche, melon), associé à l'aération à une délicate minéralité rafraîchissante.

**Bouche:** La finesse de cette cuvée charmeuse et veloutée s'exprime d'emblée. Le milieu de bouche offre un beau gras et livre ses saveurs de fruits mûrs et de pâtisserie. Finale agréablement persistante, relevée par une délicate acidité bienvenue.

★



14/20



## Bij grillades geparfumeerd met garrigue

- De jonge, levendige en fruitige rode wijnen vergezellen met succes grillades geparfumeerd met garrigue, wit vlees, schapenbouten, tians van groenten en alle koude bereidingen op basis van tomaten en olijfolie (gemarineerde paprika's uit de oven bijvoorbeeld).
- De krachtige rode bewaarwijnen gaan harmonieus samen met smakelijke en doorwrochte gerechten zoals Provençaalse stoofpot, gebraden lamsnoten, diverse ragouts, poten en orgaanvlees, wild en kazen met karakter.
- Op de afspraak met de rosé wijnen: de traditionele ratatouille, de artisjokken "à la barigoule", courgettebloemen, gevulde Provençaalse groenten, zeebaars met venkel, poonfilets met tijm, knoflookmayonaise, pistousoep, anjovispasta of bouillabaisse. Veelzijdig als ze zijn, harmoniëren ze ook met zee-egels en viooltjes, zonder de Japanse sushi's, de Thaise keuken, de Marokkaanse tajine of de Indische curry te versmaden, waarbij ze wonderen doen.
- De geparfumeerde witte wijnen van het kustgebied zijn de uitgelezen metgezellen van gegrilde vis met kruiden, jakobsschelpen op Provençaalse wijze of brochettes van bonte kamschelpen. Degene van meer in het binnenland, die taaier zijn, zullen schaaldieren, kreeft en vis in saus op prijs stellen.

- 1** **Château de Chausse** - Mas de Chausse  
Rue Frédérique Mistral - 83420 La Croix Valmer  
Tél: 04/94.79.60.57 - Fax: 04/94.79.59.19  
chateaudechause@orange.fr - www.chateaudechause.fr  
*Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine de la Navicelle**  
1617, Chemin de la Cibonne - 83220 Le Pradet  
Tél: 04/94.21.79.99 - Fax: 04/94.08.40.53  
contact@domainedelanavicelle.com  
www.domainedelanavicelle.com *Cherche distributeurs*
- 3** **Domaine du Jas d'Esclans** - 3094, Route de Callas  
83920 La Motte - Tél: 04/98.10.29.29 - Fax: 04/98.10.29.28  
mdewulf@terre-net.fr - www.jasdesclans.fr
- 4** **Domaine Bertaud Belieu** - Route de Ramatuelle  
Presqu'île de Saint-Tropez - 83580 Gassin  
Tél: 04/94.56.16.83 - Fax: 04/94.56.26.26  
contact@bertaud-belieu.com - www.bertaud-belieu.com  
*Cherche distributeurs*
- 5** **Domaine de la Maurette** - Route de Callas  
83920 La Motte - Tél: 04/94.45.51.54 - Fax: 04/94.45.50.68  
dom.maurette@wanadoo.fr - www.vins-maurette.fr  
*Cherche distributeurs*
- 6** **Château de Vaucouleurs** - RN7 - 83480 Puget s/Argens  
Tél/Fax: 04/94.45.20.27 - chateau.vaucouleurs@wanadoo.fr  
www.chateauvaucouleurs.com  
*Cherche distributeurs*
- 7** **Domaine de Canta Rainette** - scea Edouard Castellino  
1144, Route de Bagnols - 83920 La Motte  
Tél/Fax: 04/94.70.28.25  
canta.rainette@wanadoo.fr - www.canta-rainette.com
- 8** **Domaine de l'Amaurigue** - Route de Cabasse  
83340 Le Luc - Tél: 04/94.50.17.20 - Fax: 04/94.50.17.21  
www.amaurigue.com *Cherche distributeurs*
- 9** **Domaine de l'Eouve** - 83920 La Motte  
Tél: 04/94.70.25.07 - Fax: 04/94.84.39.78  
casesensation@hotmail.com - www.eouve-vin-bio.fr  
*Cherche distributeurs*
- 10** **Château Collet Redon** - 1695 RD 1555 - 83490 Le Muy  
Tél: 04/94.45.06.09 - Fax: 04/94.45.80.15  
contact@chateau-colletredon.fr  
*Cherche distributeurs*
- 11** **Domaine du Dragon** - 990, Av. Frédéric-Henri Manhes  
83300 Draguignan - Tél: 04/98.10.23.00  
Fax: 04/98.10.23.01 - domaine.dragon@wanadoo.fr  
www.domainedudragon.com  
*Choice à Bruxelles • All Dion à Dion-Valmont*
- 12** **Domaine Volterra** - Rte de Camarat - 83350 Ramatuelle  
Tél: 04/94.49.66.83 - info@chateauvolterra.com  
www.chateauvolterra.com *Cherche distributeurs*
- 13** **La Bastide Neuve** - Quartier Maltrate  
83340 Le Cannet des Maures - Tél: 04/94.50.09.80  
Fax: 04/94.50.09.99 - domaine@bastideneuve.fr  
www.bastideneuve.fr *Cherche distributeurs*
- 14** **Château des Bormettes** - Route de Cabasson  
83250 La Londe des Maures - Tél: 04/94.66.81.35  
Fax: 04/94.05.28.50 - philippebottin@hotmail.com  
www.chateaubormettes.com  
*Cherche distributeurs*
- 15** **Domaine de la Madrague**  
Route de Gigaro - 83420 La Croix Valmer  
Tél: 04/94.49.04.54 - Fax: 04/94.49.09.63  
info.lamadrague@orange.fr  
www.domainedelamadrague.com
- 16** **Domaine Sainte Marie** - RN 98 - Route de Saint Tropez  
83230 Bormes les Mimosas - Tél: 04/94.49.57.15  
Fax: 04/94.49.58.57 - contact@domainesaintemarie.fr  
www.domainesaintemarie.fr  
*Cherche distributeurs*
- 17** **Château du Galoupet** - Quartier Saint Nicolas  
83250 La Londe des Maures - Tél: 04/94.66.40.07  
Fax: 04/94.66.42.40 - wines@galoupet.com  
www.galoupet.com  
*Welles-Raes à Waterloo*
- 18** **Domaine Siouvette** - RD 98 - 83310 La Môle  
Tél: 04/94.49.57.13 - Fax: 04/94.49.59.12  
contact@siouvette.com - www.vins-siouvette.com  
*Cherche distributeurs*
- 19** **Domaine Val d'Astier** - RN 98 - 83310 Cogolin  
Tél: 04/94.54.05.31 - seigneur.bruno@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 20** **Château de Cabran** - Chemin de Cabran  
83480 Puget sur Argens - Tél: 04/94.40.80.32  
Fax: 04/94.40.75.21 - cabran@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 21** **Château Matheron** - 400, Chemin de Matheron  
83550 Vidauban - Tél: 04/94.73.01.64  
contact@chateau-matheron.com  
www.chateau-matheron.com *Cherche distributeurs*
- 22** **Château Farambert** - Route de la Base  
83390 Pierrefeu du Var - Tél: 04/94.48.23.03  
Fax: 04/94.03.74.56 - chateaufarambert@orange.fr  
www.farambert.com  
*Cherche distributeurs*
- 23** **Château Pas du Cerf** - Route de Collobrières  
83250 La Londe - Tél: 04/94.00.48.80  
Fax: 04/94.00.48.81 - info@pasducerf.com  
www.pasducerf.com  
*Cherche distributeurs*
- 24** **Domaine des Campaux**  
6987, Route du Dom - 83230 Bormes les Mimosas  
Tél: 04/94.49.55.40 - Fax: 04/94.49.55.23  
Tél: 04/94.54.79.00 - Fax: 04/94.49.55.38  
campaux@wanadoo.fr  
*De Vogelenzang à Gravenwezel*
- 25** **Domaine les Fouques** - 1405, Route des Borrels  
83400 Hyères - Tél: 04/94.65.68.19 - Fax: 04/94.35.25.30  
fouques.bio@wanadoo.fr - www.fouques-bio.com  
*Biofresh • Cherche distributeurs*
- 26** **Domaine la Tourraque**  
Direction l'Escalet - 83350 Ramatuelle  
Tél: 04/94.79.25.95 - Fax: 04/94.79.16.08  
latourraque@wanadoo.fr - www.latourraque.fr  
*Couleur Vin à Gomezée • Les Champs Fuillots à Battice*

# Santenay et Chassagne-Montrachet: destins croisés



Dans le prolongement de la Côte de Nuits, les vignobles de la côte de Beaune, singuliers par leurs formes plus douces et arrondies, s'étendent de Ladoix-Serrigny aux Maranges, sur une superficie de 1650 hectares. Dans cette partie de la Bourgogne, la notoriété des vins rouges, pourtant remarquables et représentant 70 % de la production, s'efface généralement quelque peu au profit de très grands vins blancs. Les deux appellations qui font l'objet de notre dossier de dégustation répondent différemment à ce constat. Chassagne-Montrachet en particulier, a démontré que la place de ses crus blancs dans le cercle fermé des plus grands vins n'est pas usurpée. L'A.O.C Santenay au contraire, accorde la primauté à des vins rouges particulièrement intéressants.

## Chassagne-Montrachet

L'appellation chassagne-montrachet, reconnue par L'INAO dès 1937, couvre la majeure partie de la commune de Chassagne-Montrachet ainsi qu'une petite partie de sa voisine Remigny, près de la ville de Chagny. Elle se trouve entre les vignes de Puligny-Montrachet au nord et de Santenay au sud, le long de la côte de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or.

Situées à quelques encâblures de l'illustre appellation puligny-montrachet, les vignes de chassagne-montrachet s'étendent sur une superficie de 315 ha, dont les premiers crus, localisés sur les communes de Chassagne et de Remigny. Les vins blancs, gras, puissants et de grande finesse, sont dominants dans l'appellation, représentant une production moyenne annuelle de près de 9000 hl. Leur potentiel de conservation peut atteindre 10 à 15 ans dans les millésimes favorables. Les rouges, structurés, vifs et charpentés, se contentent d'à peine 7000 hl et ne gagnent pas à être conservés au-delà de 6 à 7 ans. Les rendements respectifs sont de 45hl/ha pour les blancs et 40hl/ha pour les rouges.



Chassagne-Montrachet

Du côté de l'encépagement, la magnifique dualité bourguignonne rend les choses assez simples. Le pinot noir pour les rouges et le chardonnay pour les blancs, uniquement vinifiés en mono-cépage, offrent au terroir et aux acteurs du vin un rôle prépondérant.

chet: c'est le criots-bâtard-montrachet, qui s'étend sur 2 hectares, et dont la récolte annuelle ne dépasse pas 75 hl.

L'aire de production est située entre 220 et 325 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires, avec des couches plus ou

moins calcaires, caillouteuses ou marneuses. La densité de plantation de 9000 pieds à l'hectare témoigne du niveau d'ambition de cette appellation dominée par les vins blancs.

### Santenay

Dans le prolongement sud de Chassagne, on retrouve l'appellation santenay, sur une surface plantée de 460 ha, premiers crus compris (120 ha), exploitée par une quarantaine de propriétés. Les premiers crus les plus réputés sont Les Gravières, Beauregard, La Comme, Pasetemps, Beaurepaire, Clos Rousseau et le Clos des Mouches.

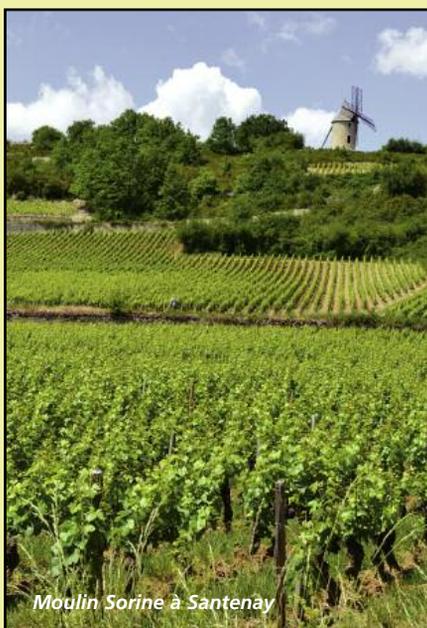
La petite ville a été célèbre pour ses sources thermales avant de l'être pour ses vins. Elle s'appelait d'ailleurs jadis Santenay-Bains. L'établissement thermal, créé au 19ème siècle, est installé dans la partie basse de Santenay. Grâce aux eaux riches en lithium, on y soignait les problèmes digestifs

et les rhumatismes. Le projet de le faire revivre est aujourd'hui à l'étude.

De même que chassagne-montrachet, l'A.O.C santenay empiète sur la commune de Remigny. Ici, la priorité est clairement accordée à la production de vins rouges, corsés et tanniques, voire austères dans leur jeunesse, avec un volume annuel qui avoisine les 14 000 hl, tandis que les vins blancs ne dépassent pas les 2000 hl. Les rendements sont identiques à ceux de Chassagne et le potentiel de garde peut atteindre 5 à 6 ans.

Au sud de l'appellation, vers les Maranges, les vins rouges sont robustes et structurés, caractérisés par la profondeur de leurs arômes de fruits rouges (cassis, framboise). les crus issus des vignes proches de Chassagne-Montrachet jouent davantage de leur élégance séduisante. Les une comme les autres sauront vieillir sans difficulté.

© Michel Praet



Moulin Sorine à Santenay

© Michel Praet



Le Clos de la Pucelle - Puligny-Montrachet

## Millésimes

Les santenay et chassagne-montrachet du millésime **2007** sont encore volontiers disponibles chez bon nombre de vignerons. Ce millésime difficile, qualifié jadis d'austère, nous offre néanmoins aujourd'hui des blancs d'une très belle typicité et d'une remarquable tension. La plupart jouissent d'une concentration plus que raisonnable et quelques années de patience ont assagi ces cuvées de gastronomie.

Les rouges du millésime **2008** présentent aujourd'hui leur meilleur profil. Ils imposent leur typicité en associant à leurs notes fruitées, la minéralité, les notes terreuses et épicées qui font le caractère des grands vins bourguignons. Quelques années de patience encore permettront à ces vins de terroir de parfaire leur harmonie. Le Chardonnay a lui aussi livré de belles réussites. Parfaitement équilibrés, ces vins prestigieux commencent à se livrer. Ils augurent un réel potentiel de garde.

Très médiatisé, car peut-être plus facile d'accès, le millésime **2009** a engendré des rouges d'une étonnante concentration. Colorés, fruités et gouleyants à souhait, ils sont soutenus par des tanins nobles et soyeux et la plupart d'entre eux se montrent déjà très épanouis. Quelque peu atypiques, nous pouvons peut être reprocher à ce "millésime solaire" d'avoir partiellement éclipsé les particularités du cépage et du terroir.

Les blancs, riches et très aromatiques, sont hélas parfois déficients en acidité. D'un potentiel de garde sans doute plus réduit, ils se révèlent aujourd'hui extrêmement savoureux. L'élevage sous bois est ici souvent plus marqué. Il convenait de ne pas en abuser mais soulignons néanmoins que ces cuvées d'une grande jeunesse et souvent récemment mises en bouteilles, doivent encore exhaler leurs arômes et "digérer" leur bois dans les prochaines années.

Les **2010**, attendus avec impatience, annoncent déjà leurs couleurs. Dans la lignée des 2009, (mais il est encore tôt pour le confirmer...) il faut



© Michel Prost

dra compter sur des disponibilités plus réduites, et un prix sans doute plus élevé. Entre gelées printanières et grêles estivales, la récolte fut peut-être sauvée par une belle arrière-saison, mais encore fallait-il avoir "quelque chose à vendanger"...

La hiérarchie entre cuvées "villages" et "premiers crus" semble bien justifiée. Ces derniers jouissent des meilleurs terroirs et d'une limitation de rendement justifiée par l'âge respectable des vignes plantées à flancs de coteaux et le souhait constant des vignerons d'en tirer la quintessence (ou l'excellence). Au-delà de ces délimitations et classements presque ancestraux, nos dégustations ont aujourd'hui encore volontiers confirmé la profondeur et le "supplément d'âme" de ces remarquables premiers crus.



© BIVB / Gadenne D.

# Chassagne-Montrachet en Santenay: lotsbestemmingen die elkaar kruisen



In het verlengde van de Côte de Nuits liggen de wijngaarden van de Côte de Beaune, opvallend door hun zachtere en afgeronde vormen, die zich uitstrekken van Ladoix-Serrigny tot Maranges, over een oppervlakte van 1650 hectaren. In dit deel van de Bourgogne wordt de faam van de rode wijnen, die nochtans opmerkelijk zijn en 70% van de productie vertegenwoordigen, over het algemeen overschaduwd door die van de zeer grote witte wijnen. De twee appellations die het voorwerp zijn van ons degustatiedossier reageren verschillend op deze vaststelling. Chassagne Montrachet heeft bewezen dat de plaats van zijn witte cru's in de besloten kring van de grootste wijnen niet onrechtmatig verworven is. De A.O.C Santenay geeft daarentegen de voorrang aan bijzonder interessante rode wijnen.

Wat het assortiment aan druivenrassen betreft, maakt de fantastische Bourgondische dualiteit de dingen vrij eenvoudig. De pinot noir voor de rode wijnen en de chardonnay voor de witte wijnen, uitsluitend in wijn omgezet in monocépage, geven een voorrangspostie aan het terroir en de wijnbouwers.

## Chassagne-Montrachet

De appellation chassagne-montrachet, erkend door het INAO vanaf 1937, bestrijkt het grootste gedeelte van de gemeente Chassagne-Montrachet evenals een klein gedeelte van de naburige gemeente Remigny, dicht bij de stad Chagny. Ze bevindt zich tussen de wijngaarden van Puligny-Montrachet in het noorden en van Santenay in het zuiden, langs de Côte de Beaune, in het departement Côte-d'Or.

Op enkele boogscheuten van de beroemde appellation Puligny-Montrachet strekken de wijngaarden van Chassagne-Montrachet zich uit over een oppervlakte van 315 ha, waarvan de premiers cru's zich bevinden in de gemeenten Chassagne en Remigny. De taaie, krachtige en zeer verfijnde witte wijnen overheersen en zijn goed voor een gemiddelde jaarlijkse productie van bijna 9000 hl. Hun bewaarpotentieel kan 10 à 15 jaar bedragen in een goed wijnjaar. De gestructureerde, levendige en stevige rode wijnen stellen zich tevreden met amper 7000 hl en gaan er niet op vooruit wanneer ze langer dan 6 à 7 jaar worden bewaard. De respectievelijke rendementen zijn 45hl/ha voor de witte wijnen en 40 hl/ha voor de rode wijnen.

Het productiegebied is gelegen op een hoogte tussen 220 en 325 meter, op kleikalkgronden, met minder of meer kalk-, kiezel- of mergellagen. De beplantingsdichtheid van 9000 wijnstokken per hectare getuigt van de ambitie van deze appellation met overheersend witte wijnen.

## Santenay

In het zuidelijke verlengde van Chassagne vindt men de appellation Santenay, op een beplante oppervlakte van 460 ha, met inbegrip van de premiers cru's (120 ha), geëxploiteerd door een veertigtal eigendommen. De meest befaamde premiers cru's zijn Les



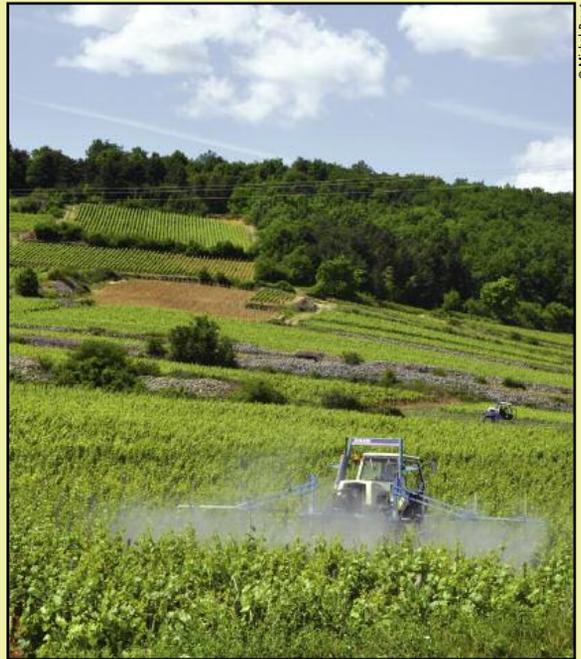
© ETVS

Gravières, Beauregard, La Comme, Passetemps, Beaurepaire, Clos Rousseau en Le Clos des Mouches.

Het stadje werd beroemd om zijn warmwaterbronnen voordat het beroemd werd om zijn wijnen. Het heet te vroeger trouwens Santenay-les-Bains. De kuurinrichting, opgericht in de 19<sup>e</sup> eeuw, is gelegen in het benedengedeelte van Santenay. Met het lithiumrijke water verzorgde men spijsverteringsproblemen en reuma. Momenteel zijn er plannen om de kuurinrichting te heropenen.

Net als Chassagne-Montrachet dringt de A.O.C Santenay binnen op het grondgebied van de gemeente Remigny. Hier wordt duidelijk de voorrang gegeven aan de productie van rode wijnen, die pittig, tanninerijk of zelfs sober zijn in hun jeugd, met een jaarlijks volume van rondom en nabij de 14 000 hl, terwijl de witte wijnen niet meer dan 2000 hl halen. De rendementen zijn identiek aan die van Chassagne en het bewaarpotentieel kan 5 à 6 jaar bedragen.

In het zuiden van de appellation, in de buurt van Maranges, zijn de rode wijnen robuust en gestructureerd en worden gekenmerkt door diepe aroma's van rode vruchten (zwarte bes, framboos). De cru's uit de wijngaarden dicht bij Chassagne-Montrachet spelen meer hun verleidelijke elegantie uit.



© Michel Praet

## Wijnjaren

De Santenay en Chassagne-Montrachet van het wijnjaar 2007 zijn nog goed verkrijgbaar bij heel wat wijnbouwers. Dit moeilijke wijnjaar, dat eerder als sober werd bestempeld, biedt nu echter witte wijnen met een zeer mooie typiciteit en een opmerkelijke spanning. De meeste genieten van een meer dan redelijke concentratie en de enkele jaren geduld hebben deze gastronomische cuvées bezadigd.

De rode wijnen van het wijnjaar 2008 zijn nu op hun best. Ze doen hun typiciteit gelden door hun fruitige toetsen te combineren met de mineraliteit, de grondeurige en kruidige toetsen die het karakter uitmaken van de grote Bourgondische wijnen. Nog enkele jaren geduld zullen deze terroirwijnen in staat stellen om hun harmonie te vervolmaken. De Chardonnay heeft ook mooie successen geleverd. Deze volmaakt evenwichtige, prestigieuze wijnen doen een waar bewaarpotentieel vermoeden.

Het erg gemiddelde, want misschien



Santenay

© Michel Praet



ook meer toegankelijke, wijnjaar 2009 heeft rode wijnen opgeleverd met een verbazingwekkende concentratie. Fel gekleurd, fruitig en lekker wegdrinkend worden ze ondersteund door edele en zijdeachtige tannines en de meeste tonen zich nu reeds zeer goed ontwikkeld. Ietwat atypisch. We kunnen dit 'zonnewijnjaar' misschien verwijten dat het de bijzonderheden van het druivenras en van het terroir gedeeltelijk heeft verduisterd.

De rijke en zeer aromatische witte wijnen missen helaas soms aan zuur. Met een ongetwijfeld beperkter bewaarpotentieel zijn ze nu buitengewoon smaakvol. De rijping op hout is hier vaak meer uitgespro-

ken. Men zou er geen misbruik van mogen maken, maar we benadrukken toch dat deze zeer jonge en vaak recent gebottelde cuvées hun aroma's nog moeten ontwikkelen en hun hout nog moeten 'verteren' in de komende jaren.

De wijnen van 2010, die met ongeduld worden afgewacht, bekennen nu al kleur. In de lijn van 2009 (maar het is nog vroeg om dat te bevestigen...) zal men moeten rekenen op een beperktere beschikbaarheid en ongetwijfeld een hogere prijs. Tussen de lentevorst en de zomerse hagelbuien door werd de oogst misschien gered door een mooi naseizoen, maar dan moest er ook nog "iets te oogsten zijn"...

De hiërarchie tussen de cuvées "Villages" en "premiers crus" lijkt gegrond te zijn. Deze laatste genieten van de beste terroirs en een rendementsbeperking die wordt gerechtvaardigd door de eerbiedwaardige leeftijd van de wijngaarden op de heuvelflanken en de vaste wens van de wijnbouwers om er de kwintessens (of het allerbeste) uit te halen. Afgezien van deze bijna voorvaderlijke beperkingen en indelingen bevestigen onze degustaties van vandaag nog graag de diepte en de extra dimensie van deze opmerkelijke premiers crus.

Voici 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. Al deze crus zijn **voorradijg**, 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.

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



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.  
= Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuysje.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



6,80 € = Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



Recommandé par V.T.A. Etablissement ou produit testé par V.T.A. et recommandé pour sa qualité et son prix.

**22** Domaine Bruno Colin "La Maltroie"

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Le boisé noble s'exprime sans retenue (caramel, noisettes grillées), complété par les arômes de pâtisserie (tarte tatin, millefeuille aux poires), dans un ensemble de grand charme.

**Bouche:** Les dégustateurs sont unanimes pour louer la sève, la race et la parfaite harmonie des saveurs fruitées (pomme, poire) et caramélisées de ce cru distingué et savoureux, relevé par une acidité bien présente, gage de fraîcheur et équilibre. Dense et soyeuse, la finale se montre interminable; elle s'exprime sur la noisette grillée.

★★★(★)



(2012-2020)

17,5/20



**33** Domaine Jean-Marc Morey

"Les Champs-Gains"

**Vue:** Belle robe or intense, limpide et brillante.

**Nez:** Un panier de fruits blancs et jaunes bien mûrs s'exprime d'emblée, assorti d'une touche vanillée charmeuse et de notes de pâtisserie (tarte aux abricots, poires).

**Bouche:** Concentration, race et profondeur sont au rendez-vous de ce cru de haute tenue, qui confirme la puissance et la noblesse de ses saveurs de fruits blancs compotés associées à une fine touche caramélisée et de fruits secs (noix de cajou). Le parfait équilibre acidité/gras, la complexité et la longue finale sont également relevés.

★★★(★)



(2012 - 2019)

17/20



**8** Domaine Lamy-Pillot "Les Caillerets"

**Vue:** Jaune doré léger, limpide et brillant.

**Nez:** Extrêmement fin et parfumé, sur des arômes suaves et distingués de fleurs blanches et fruits au sirop (poire, pomme). Un bouquet séduisant.

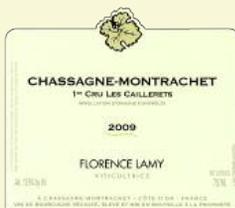
**Bouche:** Parmi les atouts de ce vin de haut rang, on retrouve une grande vinosité, une trame serrée et un parfait équilibre acidité/gras. Très concentré, il offre d'emblée d'intenses saveurs de fruits blancs et de fruits secs, dans un ensemble qui a bénéficié d'un élevage bien dosé, au service du fruit. Très longue finale rafraîchissante sur la noisette grillée.

★★★(★)



(2011-19)

17/20



**6** Domaine Philippe Chapelle & Fils "Morgeot"

**Vue:** Jaune pâle à verdâtre.

**Nez:** Ce bouquet au caractère minéral affirmé (silex, hydrocarbure) évolue au fil de l'aération vers les arômes herbacés (mousse, fougère, rhubarbe), dans un ensemble de grande fraîcheur.

**Bouche:** Incisif, ce cru précis affirme dès l'entrée de bouche un aspect longiligne, un grain serré et de puissantes saveurs de fruits secs (brou de noix, amande fraîche), qui s'associent à une minéralité bien présente. Les dégustateurs soulignent le potentiel d'évolution de ce vin de gastronomie.

★★



(2011-18)

17/20



Chassagne-Montrachet: Le Clos du Château



**31** Domaine F. et L. Pillot "Les Vergers"

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets dorés.  
**Nez:** Ce bouquet offre une grande finesse d'arômes, associant les fruits secs et la poire caramélisée.

**Bouche:** L'attaque, pleine et charmeuse, très séveuse, donne le ton d'une cuvée de haute tenue, dotée d'un beau gras, qui livre sans retenue ses saveurs intenses de fruits secs et de caramel. Puissante et vineuse, tout en conservant sa délicatesse, cette cuvée de belle évolution se voit ponctuée par une longue finale sur la noix fraîche. Un cru dense, élégant et très prometteur.



  29,80 € (2011-17) **16,5/20** ★★

**30** Domaine Morey Coffinet "La Romanée"

**Vue:** Jaune pâle éclatant à reflets verdâtres.

**Nez:** Le premier nez offre délicatement ses senteurs liées à l'élevage (noisette grillée, brioche, beurre). Ensuite s'exprime le registre caramélisé et de la pâtisserie (tarte tatin, sucre candi).

**Bouche:** Riche et ample, cette cuvée opulente et enveloppée livre une expression noble, marquée par l'élevage. Les saveurs d'amandes, noix de cajou et noisettes caramélisées se livrent de concert, dans un ensemble très jeune, qui va encore harmoniser toutes ses qualités d'ici 1 à 2 ans.



  (2012-17) **16/20** ★★

**31** Domaine F. et L. Pillot "Morgeot"

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets verdâtres.  
**Nez:** A l'ouverture, un registre minéral s'exprime sans réserve. Ensuite, les notes liées à l'élevage se mêlent aux arômes de poire cuite et de pomme (tarte tatin).

**Bouche:** Ce cru au caractère affirmé affiche d'emblée une vinosité impressionnante, beaucoup de mâche et de douceur de texture. On y apprécie la suavité des saveurs d'amandes fraîche et de noix. La finale, soutenue par une acidité bienvenue, se montre très persistante et rejoint le registre minéral. Un vin de gastronomie.



  29,80 € (2012-17) **15,5/20** ★★

**9** Domaine Coffinet-Duvernoy "Dent de Chien"

**Vue:** Jaune pâle, brillante et limpide.

**Nez:** Quelque peu sur la réserve actuellement, ce fin bouquet exhale de subtils arômes de vanille, brioche, et fruits blancs mûrs à l'aération.

**Bouche:** Entrée de bouche grasse et savoureuse, de texture douce et lisse. Ensuite, les saveurs fruitées (pomme, poire) et d'amandes fraîches se livrent de concert, soutenues et équilibrées par un support d'acidité bien présent. En finale, le registre du boisé fin et de la pâtisserie (millefeuille aux poires) s'exprime généreusement.



  28,00 € (2012-17) **15/20** ★★

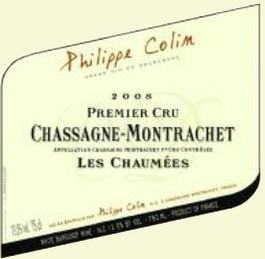
© Michel Prost



Cave Morey Coffinet

**23** **Domaine Philippe Colin**  
**"Les Chaumées"**

**Vue:** Jaune de Naples éclatant.  
**Nez:** Presque envoûtante, cette friandise olfactive libère des arômes de fruits jaunes mûrs voire exotiques (pêche, manque, abricot).  
**Bouche:** Splendide cuvée, parfaitement construite. Ses principaux atouts: un remarquable équilibre acidité/gras, la suavité du milieu de bouche, l'intensité des saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de fruits secs, et la puissance d'une finale noisettée et caramélisée, savoureuse. ★★★



 30,00 € (2011-19) **17,5/20**

**32** **Domaine Blain-Gagnard** **"Morgeot"**

**Vue:** Jaune très pâle.  
**Nez:** De belle profondeur, ce bouquet charmeur et complexe mêle avec réussite les notes de fruits mûrs, (pêche, pomme, mirabelle) aux arômes anisés et de fruits secs.  
**Bouche:** Les dégustateurs relèvent le caractère distingué et rafraîchissant de cette cuvée ambitieuse et racée, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras et d'une expression fruitée mûre et concentrée (poires, pommes caramélisées). La finale tranchante confirme l'impression d'élégance et le haut niveau de ce cru raffiné. ★★★



 (2011-18) **17/20**

**29** **Domaine Marc Morey & Fils**  
**"En Virindot"**

**Vue:** Jaune pâle brillant à nuances dorées.  
**Nez:** Puissamment expressif dès l'ouverture, le bouquet exhale sans retenue d'insistantes effluves de fruits secs et de pâtisserie (noisettes, noix, amandes, châtaignes grillées).  
**Bouche:** Ce cru de haut rang a bénéficié d'un élevage parfaitement dosé. De généreuses saveurs de fruits secs et de caramel s'y expriment sans réserve, dans un ensemble bien équilibré, ponctué d'une longue finale sur la noisette grillée. Un cru ambitieux et de grande typicité. ★★★



 (2011-18) **17/20**

**22** **Domaine Bruno Colin** **"Blanchot Dessus"**

**Vue:** Jolie robe sable, de belle limpidité.  
**Nez:** Profond et complexe, le bouquet associe les notes de fruits frais et de fleurs parfumées à un registre délicatement toasté. L'aération met en relief quelques senteurs de tilleul et verveine.  
**Bouche:** Extrêmement ambitieux, ce cru de haute tenue présente de nombreux atouts: une vinosité impressionnante, le parfait dosage de son élevage, la grande complémentarité de ses saveurs de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (millefeuille aux poires) et la longueur de sa finale caramélisée sur les fruits secs. Grande réussite. ★★★



 (2012-20) **17/20**

© Michel Praet



Chassagne-Montrachet - 1<sup>er</sup> Cru Morgeot

**9** **Domaine Coffinet-Duvernay**  
**"Les Blanchots Dessus"**  
**Vue:** Jaune de Naples, limpide et éclatante.  
**Nez:** Fin bouquet aérien et tout en dentelle, livrant sans retenue de beaux parfums floraux (fleurs blanches sucrées) et de fruits frais (poire, pomme).  
**Bouche:** S'appuyant sur une structure acide tonifiante et particulièrement rafraîchissante, ce cru extrêmement fin offre une bouche parfaitement équilibrée, généreuse en saveurs noisettées grillées et fruits blancs caramélisés. Doté d'une concentration de matière irréprochable, ce cru de gastronomie est bâti pour affronter les ans. ★★★



  28,00 € (2011-18) 16,5/20

**29** **Domaine Marc Morey & Fils**  
**"Les Vergers"**  
**Vue:** Splendide robe dorée, intense et brillante.  
**Nez:** Tout en suavité, ce bouquet aérien et rafraîchissant libère des arômes flatteurs de fruits frais (pomme, poire) et d'agrumes, assortis d'une touche florale charmeuse.  
**Bouche:** Une extrême distinction s'impose d'emblée dans ce cru longiligne, généreux en saveurs de fruits blancs mûrs et vanille. Le parfait équilibre acidité/gras confère à ce vin de gastronomie plénitude et élégance, impression confirmée dans une finale tendue par une touche de fruits secs grillés. ★★★



  (2012-20) 16,5/20

**37** **Château de Chassagne-Montrachet**  
**Michel Picard**  
**"Clos Saint Jean"**  
**Vue:** Superbe robe or éclatant.  
**Nez:** Tout en délicatesse et suavité, le premier nez exhale de belles effluves florales, agrémentées d'arômes charmeurs de fruits blancs mûrs, vanille, boisé noble et cire.  
**Bouche:** Encore actuellement marqué par son élevage, ce vin ambitieux et structuré offre une bouche caramélisée (crème brûlée), noisettée et grillée classique. Le gras de l'ensemble est équilibré par une acidité bien présente. Ce cru typé harmonisera ses nombreuses qualités d'ici 1 à 2 ans. ★★

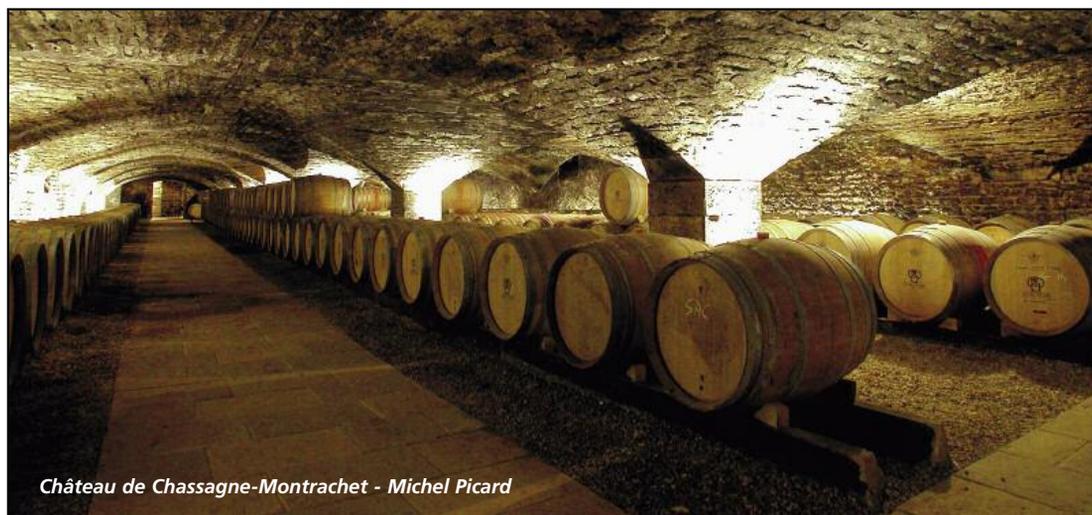


  (2012-17) 16/20

**27** **Château Génot-Boulangier**  
**"Les Vergers"**  
**Vue:** Jaune pâle à reflets légèrement dorés.  
**Nez:** De grande fraîcheur olfactive, ce bouquet distingué et de grande maturité associe les notes florales parfumées aux arômes de fruits mûrs (poire, pêche).  
**Bouche:** Un vin précis, s'appuyant sur un support d'acidité bien présent et rafraîchissant, qui équilibre l'extrême maturité de ses saveurs fruitées gourmandes (fruits blancs). En finale, une délicieuse impression de plénitude s'impose, illustrée par d'élégantes saveurs de fruits secs grillés. ★★



  (2011-16) 16/20



Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard

**32** **Domaine Blain-Gagnard**

**"La Boudriotte"**

**Vue:** Jaune pâle éclatant et limpide.

**Nez:** Un bouquet de printemps! De superbes effluves florales (lys, lilas) s'expriment sans retenue, agrémentées d'une touche de confiserie et de fruits blancs frais (poire).

**Bouche:** Délicieusement gourmande dès l'attaque, cette cuvée de grande finesse livre une bouche pure et longiligne, où s'expriment de charmantes saveurs de fruits blancs et de fruits secs. La finale, élégante et enveloppée tout en conservant de la fraîcheur, exprime une touche caramélisée. ★★



(2011-16)

15,5/20

**33** **Domaine Jean-Marc Morey**

**"Les Caillerets"**

**Vue:** Jaune doré soutenu, limpide et brillante.

**Nez:** Premier nez livrant une minéralité bien présente. Les notes de rhubarbe et groseille verte s'associent au foin coupé. Le registre fruité s'exprime davantage à l'aération (poire cuite).

**Bouche:** Le caractère affirmé du bouquet se confirme d'emblée par une amertume rafraîchissante, un registre minéral qui se confirme sans réserve et une texture particulièrement grasse et enveloppée s'exprimant surtout dans une longue finale racée sur la pâtisserie. ★★



(2012-14)

15,5/20

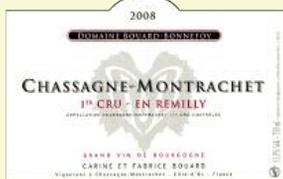
**17** **Domaine Bouard-Bonnefoy**

**"En Remilly"**

**Vue:** Robe doré très intense à nuances ocrées.

**Nez:** Sur la réserve au premier nez, ce bouquet très charmeur se livre ensuite davantage, associant ses saveurs de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de vanille (flan, pâtisserie).

**Bouche:** Un vin précis et de belle pureté, qui offre une bouche franche, suave, mêlant avec harmonie un beau panier de fruits blancs mûrs, équilibré par une jolie acidité. Finale gourmande et tendue, agréablement persistante, s'exprimant sur les fruits secs et la vanille. ★★★(★)



(2012-15)

15/20

**2** **Domaine Fleurot-Larose**

**"Clos de la Rocquemaure"**

**Vue:** Superbe robe doré intense à nuances ocrées.

**Nez:** A l'ouverture, de délicates senteurs minérales et herbacées dominent ce bouquet rafraîchissant, complété ensuite par les notes d'agrumes et un léger fumé/toasté.

**Bouche:** Attaque vive et acidulée, laissant rapidement place à un milieu de bouche de texture grasse, suave et riche, où s'exprime sans réserve le registre du fruit blanc mûr voire compoté. Finale épanouie, enveloppée et douceuse. ★★(★)



(2011-14)

14,5/20

© Michel Praet



Abbaye de Morgeot

**13** **Domaine Vincent et Sophie Morey**  
"Les Baudines"

**Vue:** Jolie robe jaune éclatant, limpide.

**Nez:** A l'ouverture, une délicate note minérale (silex, craie) confère une belle fraîcheur à ce bouquet franc et suave, longiligne et de grande pureté.

**Bouche:** Ce cru de haut rang a emporté les suffrages. Parmi ses atouts sont relevés sa structure imposante, son équilibre acidité/gras et sa finesse de texture. Les saveurs de fruits secs (amandes, noisettes) et de fruits blancs caramélisés (tarte tatin) envahissent une finale persistante et séveuse. ★★★

  28,00 € (2011-16)

16/20



**13** **Domaine Vincent et Sophie Morey**  
"Les Embrazées"

**Vue:** Doré intense, limpide et brillant.

**Nez:** Enveloppé et doucereux, le nez exhale de riches arômes de confiserie, fleurs (violette, lilas) et de fruits au sirop (pêche, poire).

**Bouche:** Savoureuse, cette bouche enveloppée offre une belle mâche et un beau gras. Les saveurs de pommes et poires mûres voire cuites se voient équilibrées par une délicate acidité bienvenue. La finale, suave, ronde et persistante, rejoint le registre du caramel et de la crème brûlée. ★★★

  30,00 € (2011-14)

15/20



Chassagne-Montrachet blanc 04

**19** **Château de Chassagne-Montrachet - Bader-Mimeur**

**Vue:** Eclatante robe vieil or à ocré.

**Nez:** Doucereux bouquet, élégant et complexe, où se livrent de concert des notes de pâtisserie, pain d'épices et de fruits blancs mûrs (poire, pomme), complétées par les fruits secs.

**Bouche:** Fondue et suave, la bouche séduit par sa finesse, son gras et l'expression suave de ses arômes fruités et biscuités (tarte aux pommes). Une délicate acidité bienvenue apporte fraîcheur et équilibre à cette cuvée éprouvée et gourmande. Longue finale sur le beurre de noisette. ★★★

 23,00 € (2011-13)

15/20



Chassagne-Montrachet

© BVB / Galerie D.

**8** Domaine Lamy-Pillot "Boudriotte"

**Vue:** Robe pourpre violacé de grand éclat.

**Nez:** Dès l'ouverture, les arômes de mûre sauvage et cassis se mêlent à un registre minéral (terre humide, truffe, encre). Superbe bouquet de caractère.

**Bouche:** Structuré et charnu, ce cru sérieux et typé livre une bouche dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance de tanins. D'intenses saveurs de noyau de cerise, petites baies noires acidulées (mûre sauvage, cassis) s'expriment sans réserve, dans un ensemble racé de haute tenue, ponctué d'une longue finale équilibrée.



★★★(★)

16/20



(2011-15)

**30** Domaine Morey Coffinet "Morgeot"

**Vue:** Très jolie robe rubis grenat intense et brillante.

**Nez:** Parfumé dès l'ouverture, ce profond bouquet mêle

les effluves d'encre et boisé noble aux notes fruitées expressives (pruneau, cerise noire, cassis). Un ensemble olfactif ouvert et complexe.

**Bouche:** L'attaque riche et grasse donne le ton d'une cuvée pleine et gourmande, dotée d'une texture douceuse. D'insistantes saveurs de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) envahissent le milieu de bouche et la finale, enveloppée, se voit équilibrée par une délicate acidité rafraîchissante.



★★★(★)

15,5/20



(2011-14)

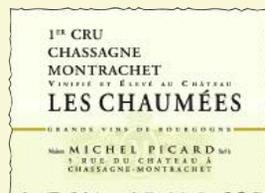
Chassagne-Montrachet 1<sup>ers</sup> crus rouge 08

**37** Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard "Les Chaumées" 2008

**Vue:** Rubis cerise assez soutenu, encore jeune.

**Nez:** Élégant, sur des arômes charmeurs de fruits confiturés (grenade, framboise, cassis), pâtisserie et caramel. Un ensemble très douceux.

**Bouche:** S'appuyant sur un support d'acidité bien présent, ce cru franc et nerveux, solidement constitué, affirme dès aujourd'hui ses saveurs de fruits rouges frais, enveloppées de tanins vifs mais partiellement lissés. Ce vin richement constitué s'avère de belle évolution; il séduit par sa franchise et son caractère.



★★

15/20



(2011-15)

[www.legitedumontrachet.com](http://www.legitedumontrachet.com)

Le Gîte du Montrachet



3 chambres  
accès internet  
gratuit  
garage fermé

...en plein cœur des vignes



6, route de Santenay • 21190 Chassagne-Montrachet  
fabienne@legitedumontrachet.com  
Tél: 03/80.21.31.71 - 06/03.43.18.01

## 36 Domaine Jean-Charles Fagot Vieille Vigne

**Vue:** Robe carminée éclatante.

**Nez:** Splendide bouquet, profond, mûr et complexe, associant dans une belle harmonie les arômes de boisé noble, pâtisserie aux fruits, gelée de cassis et de framboises et une touche lactique charmeuse.

**Bouche:** Mûre et enveloppée, cette cuvée richement dotée s'appuie sur une belle concentration de matière, une charpente tannique jeune mais distinguée ne demandant qu'à se fondre et un bel équilibre acidité/gras. Ambitieuse et racée, la finale révèle une persistance très appréciable.

★★★



13,00 € (2012-16)

16/20



## 33 Domaine Jean-Marc Morey

**Vue:** Rubis cerise moyennement intense.

**Nez:** Envoûtant, ce bouquet riche et parfumé impose d'emblée de séduisants arômes de boisé noble (cèdre, santal), qui se complètent au fil de l'aération par le registre du cacao, du caramel et de la cerise confite.

**Bouche:** Ambitieuse et structurée, la bouche témoigne dès l'attaque d'une concentration exemplaire et s'appuie sur une structure tannique imposante, qui va s'assagir d'ici 1 à 2 ans. L'expression fruitée, déjà bien présente en finale, révèle des saveurs de fruits rouges bien mûrs.

★★



(2012-16)

15,5/20



## 17 Domaine Bouard-Bonnefoy "Clos Bernot" - Vieilles Vignes

**Vue:** Rubis assez soutenu.

**Nez:** Parfumé et de belle maturité, ce bouquet enveloppé mêle avec harmonie les notes lactiques et de fruits confiturés (framboise, cerise). Une subtile touche minérale apparaît à l'aération.

**Bouche:** L'attaque, friande et rafraîchissante, s'appuie sur un beau support d'acidité. On y retrouve un panier de baies acidulées (groseille, sureau), dans un ensemble très jeune, doté d'un potentiel d'évolution intéressant. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise.

★★★



(2012-15)

15/20



### Sélections

- Gault et Millau
- Guide du routard
- Petit Futé
- Bottin gourmand

# L'AUBERGE DU VIEUX VIGNERON



Jean-Charles Fagot



Recommandé par V.T.A.



Cuisine de terroir • Grillades au feu de bois  
200 références de Bourgogne à la carte

Route de Beaune - 21190 Corpeau - Tél: 03/80.21.39.00 - Fax: 03/80.21.38.81 - www.aubergeduvieuxvigneron.com

## 14 Domaine de la Choupette

**Vue:** Robe carminée de belle brillance.

**Nez:** Premier nez minéral, évoquant le bourgeon de cassis et le buis.

Ensuite, ce bouquet complexe exhale de surprenantes notes d'écorce d'orange, clou de girofle et baie de genévrier.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient l'équilibre et la suavité de ce cru croquant de fruit (cerise, fraise), de grande franchise, enveloppé d'élégants tanins. Cette cuvée bien construite jouit d'une agréable persistance en finale et d'une belle évolution. ★★



  13,85 € (2012-15)

15/20

## 25 Christian Bergeret et Fille

**Vue:** Jolie robe cerise moyennement intense, de bel éclat.

**Nez:** Dès l'ouverture, ce bouquet enrobé livre des arômes de fruits mûrs (figue, prune) voire macérés et de caramel.

**Bouche:** Tout en charme et fondu, cette cuvée de texture souple s'avère aujourd'hui éprouvée. On y apprécie la franchise des saveurs fruitées de belle maturité (cerise, framboise). L'ensemble se voit équilibré en finale par une agréable acidité bienvenue et confirme son caractère doucereux. ★★



 10,50 € (2012-15)

14,5/20

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



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



## 5 Domaine Jessiaume "Gravières"

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets dorés.

**Nez:** Enjôleur et particulièrement développé, ce bouquet doux exhale des arômes de vanille, beurre et brioche, assortis d'une touche fumée et toastée.

**Bouche:** Ce vin précis et parfaitement équilibré a séduit les dégustateurs par son support d'acidité omniprésent, qui nuance la maturité fruitée. On retrouve en milieu de bouche la vanille, les fruits secs et les fruits blancs au sirop voire caramélisés (poire). La finale, longue et racée, ponctue ce cru ambitieux par une touche de noisette.



(2012-16)

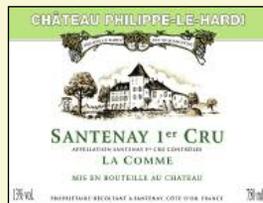
★★  
16/20

## 35 Château Philippe-Le-Hardi "La Comme"

**Vue:** Jolie robe jaune-vert mordoré.

**Nez:** Ce bouquet complexe et de caractère exale à l'ouverture des notes de foin coupé et de fruits secs. Il livre ensuite des effluves florales parfumées.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, cette cuvée charmeuse et de texture grasse confirme sa maturité. On y retrouve des saveurs de fruits blancs caramélisés et de noisettes grillées, dans un ensemble relevé par une délicate acidité bienvenue. Cette cuvée suave est ponctuée d'une longue finale sur la pâtisserie (tarte aux poire et amandes).



(2012-14)

19,10 €

★★  
15/20

## 4 Domaine Mestre Père et Fils "Beaurepaire"

**Vue:** Jaune doré à reflets paille à ocrés.

**Nez:** Complexe et parfumé, ce nez séduisant mêle avec réussite les arômes de cire d'abeille, raisin de corinthe et pain d'épices, dans un ensemble charmeur, évoquant le sirop de poire cuite à l'aération.

**Bouche:** Bel exemple de typicité du millésime, ce cru suave et opulent offre un gras important et une grande vinosité et d'insistantes saveurs de fruits secs grillés et de vanille. Une subtile acidité indispensable apparaît en milieu de bouche. Finale agréablement persistante.



(2011-13)

15,60 €

★★  
14,5/20



Cave Mestre Père & Fils

## 15 Château de la Créée "Beaurepaire"

**Vue:** Doré brillant à nuances paille.

**Nez:** Un bouquet très élégant, ouvertement dominé par les notes de boisé noble, le toast, la vanille et les amandes fraîches.

**Bouche:** Cette bouche longiligne et distinguée a séduit les dégustateurs par son extrême finesse d'arômes. On y retrouve les fruits blancs frais, les fruits secs (noisettes, noix de cajou) et la vanille. Un délicat support d'acidité apporte la vivacité et l'équilibre nécessaires à ce cru richement doté, ponctué d'une longue finale caramélisée.

★★★(\*)



19,00 € (2011-15)

16,5/20



## 2 Domaine Fleurot-Larose

"Clos du Passe-Temps"

**Vue:** Robe très soutenue, or éclatant à nuances ocrées.

**Nez:** Complexe et extrêmement parfumé, ce bouquet évoque la poire cuite, le sirop d'érable, le litchi et le raisin de corinthe. Les fruits secs apparaissent davantage à l'aération.

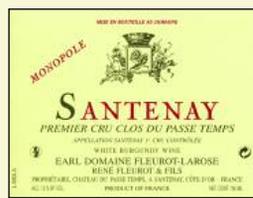
**Bouche:** Extrêmement grasse, presque onctueuse, l'attaque donne d'emblée le ton d'opulence d'une cuvée qui associe les saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs (mirabelle, reine-claude). Finale crémeuse relevée par une acidité bienvenue, évoquant la brioche et la vanille.

★★★(\*)



16,00 € (2012-14)

15/20



# l'Ouillette

Restaurant



Profitez d'une ballade en Bourgogne, et faites une pause gourmande à l'Ouillette, en plein cœur du village viticole de Santenay. Le Chef Eric Oudin met sa créativité à votre service depuis plus de 30 ans, en respectant les produits du terroir.



Place du jet d'eau  
21590 Santenay  
Tél/Fax: 03/80.20.62.34

www.ouillette.fr

21

## Domaine Borgeot

### "Clos de la Comme Dessus" 2009

**Vue:** Jaune pâle de belle brillance.

**Nez:** Premier nez profond, offrant une fraîcheur aromatique appréciable.

Les fruits blancs mûrs s'expriment avec élégance et l'aération souligne d'intenses arômes d'amandes effilées.

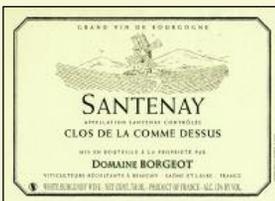
**Bouche:** On apprécie d'emblée la mâche et le grain assez serré de ce vin concentré et ambitieux, doté d'un parfait équilibre acidité/gras et livrant une expression fruitée généreuse (poire, pomme caramélisée). La finale est longiligne et incisive par son support d'acidité bien présent.

★★★



14,90 € (2012-15)

15,5/20



6

## Domaine Chapelle et Fils

Bio

### "Saint-Jean" 2009

**Vue:** Jaune pâle brillant à reflets légèrement verdâtres.

**Nez:** Élégance et suavité sont au rendez-vous de ce bouquet enveloppé, qui s'exprime sur la vanille et la brioche.

Subtile touche noisettée à l'aération.

**Bouche:** Tout en dentelle, la bouche confirme le caractère aérien et distingué du bouquet. Relevée par une acidité qui apporte tension et équilibre, elle livre de généreuses saveurs de fruits secs.

La finale, typée et persistante, rejoint le registre grillé.

★★



16,00 € (2012-15)

15/20

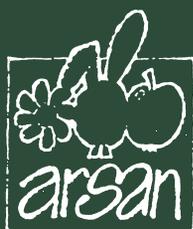


20 arômes



## Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



OZIE

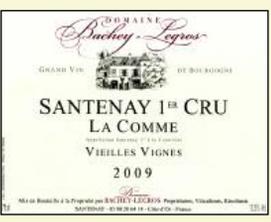
Recommandé par V.T.A.

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

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

**1** **Domaine Bachey-Legros "La Comme"**  
**Vieilles Vignes**

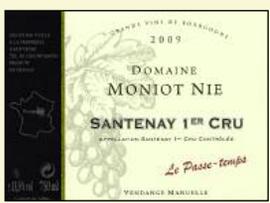
**Vue:** Superbe robe rubis grenat profond à nuances pourpres.  
**Nez:** Premier nez puissamment minéral (terre, sous-bois).  
Ensuite, les notes de torréfaction, cuir et moka se livrent de concert.  
**Bouche:** Les dégustateurs sont conquis par l'ambition, la structure et l'équilibre de ce vin dont l'élevage s'est placé au service du fruit. D'exubérantes saveurs de fruits rouges mûrs se livrent sans retenue, dans un ensemble charnu et croquant, déjà très agréable aujourd'hui mais prometteur. ★★★



  (2011-15) **16/20**

**34** **Domaine Moniot-Nié**  
**"Le Passe-Temps"**

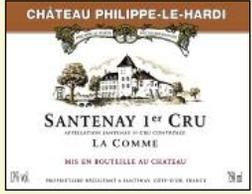
**Vue:** Superbe robe rubis grenat intense et de grand éclat.  
**Nez:** D'emblée, les arômes intenses de cerise confite voire au marasquin se mêlent aux notes de pâte d'amandes et d'épices douces. Un bouquet profond.  
**Bouche:** Doté d'une charpente tannique présente mais distinguée, ne demandant qu'à se fondre, ce cru franc et suave livre dès le milieu de bouche un fruité exubérant et mûr (cassis, myrtille), dont l'équilibre est assuré par une acidité tonifiante. Finale épicée, de persistance appréciable. ★★★



 **16,50 €** (2012-15) **15,5/20**

**35** **Château Philippe-Le-Hardi "La Comme"**

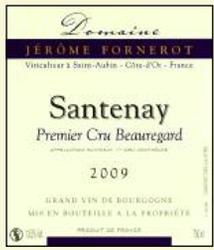
**Vue:** Robe cardinal chatoyante, limpide et de bel éclat.  
**Nez:** Fruits noirs et épices se livrent de concert dans ce bouquet expressif et enveloppé, dont le registre lactique s'associe ensuite aux arômes de fruits des bois.  
**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, ce cru confirme son caractère par sa structure, la vivacité de ses tanins fermes mais distingués et l'exubérance de ses intenses saveurs de fruits noirs (mûre sauvage, sureau, cassis) et d'épices. Doté d'un beau potentiel d'évolution, ce vin sérieux et racé gagnera en fondu et livrera tout son potentiel d'ici 1 an. ★★



 **19,10 €** (2012-16) **15,5/20**

**18** **Domaine Jérôme Fornerot**  
**"Beauregard"**

**Vue:** Rubis cerise à nuances cardinal.  
**Nez:** Une puissante expression de cerise confiturée voire macérée (griottines) se livre dans ce bouquet complexe et parfumé, complété à l'aération par le cuir frais et les épices douces.  
**Bouche:** L'attaque nerveuse et corsée donne le ton d'un cru ambitieux, structuré, dont la concentration n'a d'égal que la vinosité et le franchise de tanins. Doté d'un beau potentiel d'évolution, ce cru franc et de texture serrée offre une longue finale où s'associent les épices et les fruits noirs. ★★★



 (2012-15) **15/20**



## "Côté vigne"

Recommandé par V.T.A.

3 épis      Chambres d'hôtes au Domaine Moniot-Nié






4 chambres d'hôtes de 2    3 personnes ? Cuisine commune

44, Grande Rue • 21590 Santenay • Tél/Fax: 03/80.20.60.52 • [bourgognemoniot@wanadoo.fr](mailto:bourgognemoniot@wanadoo.fr) • [www.gites-de-france.com](http://www.gites-de-france.com) (Chambre 1160)

**3** **Domaine Jacques Girardin** 

**"Clos Rousseau"**

**Vue:** Robe cha-  
toyante, rubis assez  
profond.

**Nez:** Un bouquet  
expressif et de ca-  
ractère, qui associe  
les arômes d'épices  
(poivre), minéralité  
et de petites baies noires (mûre, cassis).

**Bouche:** Attaque grasse et enveloppée, offrant  
d'emblée une expression fruitée mûre et séduisante  
(fraise, cerise), trouvant son équilibre dans une  
acidité bien présente. Les épices se mêlent à l'en-  
semble dans une finale presque corsée, qui va enco-  
re gagner en fondu et harmonie. ★★★(\*)



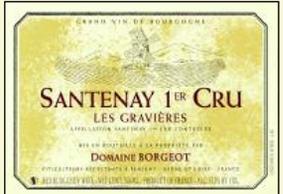
 12,00 € (2012-14) 15/20

**21** **Domaine Borgeot "Les Gravières"**

**Vue:** Robe cerise lim-  
pide et de bel éclat.

**Nez:** Doucereux, ce  
bouquet suave s'ap-  
parente à une frian-  
dise olfactive. On y  
apprécie les senteurs  
de framboise et ceri-  
se confiturées, agré-  
mentées d'une touche lactique flatteuse.

**Bouche:** Finesse de texture et exubérance fruitée  
sont au rendez-vous de ce cru équilibré et suave,  
qui met en relief de belles saveurs de cerises et myr-  
tilles à maturité, équilibrées par un support d'acidi-  
té bien présent. La finale, enveloppée et charnue,  
très franche, révèle une agréable persistance. ★★★



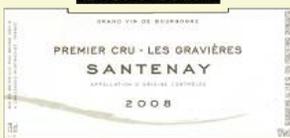
 14,90 € (2011-14) 14,5/20

**22** **Domaine Bruno Colin "Les Gravières"**

**Vue:** Robe carmi-  
née éclatante.

**Nez:** Quelque peu  
réserve aujourd-  
d'hui, sur une fine  
minéralité, le nez  
s'ouvre au fil de  
l'aération pour évoluer vers le caramel et un  
registre fruité qui monte en puissance (baies  
rouges et noires confiturées).

**Bouche:** Suave et ambitieux, ce cru fait honneur à  
son terroir. Dès l'attaque, les dégustateurs sont  
séduits par sa mâche et l'élégance de sa texture. En  
bouche, le grain est fin et serré à la fois, riche en  
saveurs de cerise et cassis bien mûrs. Longue finale  
savoureuse, relevée par une superbe acidité. ★★★(\*)



 (2012-15) 17/20

**28** **Domaine Piguet-Girardin "Comme"** 

**Vue:** Rubis intense,  
limpide et brillant.

**Nez:** De charmeuses  
effluves de mûre,  
framboise et griotte se  
mêlent aux arômes  
floraux (pivoine, vio-  
lette), dans un ense-  
mble très engageant.  
Une véritable friandise olfactive!

**Bouche:** Tout en fondu et suavité, ce cru doté d'un  
bel équilibre offre une bouche charnue et tendue,  
soutenue par des tanins encore vifs mais distingués,  
soulignant un fruité généreux. L'équilibre est au  
rendez-vous et la finale, croquante et persistante  
s'exprime sur la cerise, le cassis et la myrtille. ★★★



 14,00 € (2012-16) 16,5/20



Moulin Sorine à Santenay

© Michel Praet

## 3 Domaine Jacques Girardin

### "Beauregard"

**Vue:** Rubis éclatant, de belle jeunesse.

**Nez:** De jolis parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs s'associent avec harmonie aux notes d'épices et à la minéralité.

Un bouquet complexe et engageant.

**Bouche:** Les dégustateurs sont séduits par l'ambition et la vinosité de ce cru fin et longiligne, offrant une expression fruitée croquante, associée à une délicate touche épicée. D'élégants tanins partiellement fondus enveloppent l'ensemble et la finale, persistante, s'exprime sur le noyau de cerise.

★★★

 11,00 €

(2012-15)

16/20



## 5 Domaine Jessiaume "Gravières"

**Vue:** Très jolie robe grenat de belle jeunesse encore.

**Nez:** Doucereux et parfumé, sur de beaux arômes floraux (violette, pivoine), qui s'associent aux notes de fruits confiturés (gelée de cassis, mûre).

**Bouche:** Doté d'une concentration de matière appréciable et d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru ambitieux et parfaitement construit offre un fruité exubérant (cerise, mûre, cassis), enveloppé d'élégants tanins partiellement lissés. Une cuvée de belle évolution, tout en suavité en finale.

★★

  (2011-14)

16/20



## 11 Domaine Bonnardot "Clos Rousseau"

**Vue:** Robe cerise, limpide et brillante.

**Nez:** Particulièrement distingué et charmeur par ses arômes de boisé noble, épices douces et fruits rouges et noirs de grande maturité (griotte, cassis, mûre). Touche de pâtisserie à l'aération pour un bouquet très engageant.

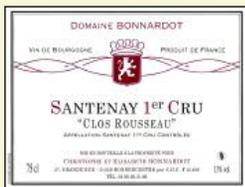
**Bouche:** Séveuse et racée, dotée d'un caractère affirmé, cette cuvée associe son expression fruitée franche (bigarreaux, mûre sauvage, sureau) à des tanins soyeux. On apprécie la concentration de l'ensemble et la persistance d'une finale charnue et de belle pureté, sur le noyau de cerise.

★★

 15,50 €

(2011-14)

15/20



## 7 Domaine Michel Delorme

### "Clos Rousseau"

**Vue:** Robe cerise en début d'évolution.

**Nez:** Le premier nez révèle d'emblée une belle expression fruitée confiturée (prune, fraise) qui évolue vers des notes plus cuites voire macérées. Un bouquet parfumé et doucereux.

**Bouche:** De texture fine et souple, cette cuvée franche de fruit, dotée d'une belle acidité rafraîchissante, voit son milieu de bouche ouvertement dominé par d'exubérantes saveurs de groseille et cerise du nord. La finale, agréablement persistante, révèle une texture tonique rafraîchissante.

★★

 11,50 € (2011-12)

14,5/20



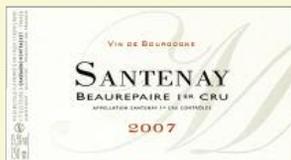
Domaine Jessiaume

**13** Domaine Vincent & Sophie Morey  
"Beaurepaire" 07

**Vue:** Belle robe carminée éclatante.

**Nez:** Superbe bouquet ouvert et typé, livrant des notes grillées, minérales et épicées (poivre noir, clou de girofle), ensuite complétées par les fruits noirs (cerise, mûre).

**Bouche:** Une cuvée ambitieuse, qui impose un grain serré et de puissants tanins structurants. Epices, baies noires et minéralité s'y associent avec réussite et la finale, persistante et corsée, souligne le potentiel de ce cru au caractère affirmé.



★★★

  15,00 € (2011-15)

16/20

**13** Domaine Vincent & Sophie Morey  
"Les Gravières" 07

**Vue:** Robe cerise de belle brillance.

**Nez:** Tout en finesse et élégance, ce bouquet associe les effluves de fruits rouges confiturés aux notes de biscuit, moka et tabac blond qui apparaissent à l'aération.

**Bouche:** L'élégance du bouquet se retrouve dès l'entrée de bouche. La chair fruitée se révèle dense et serrée à la fois. En finale, c'est une impression de longueur et d'enveloppement qui domine, pour un cru franc et épanoui, qui privilégie la délicatesse.



★★★

  16,80 € (2011-13)

15,5/20

**7** Domaine Michel Delorme "Grand Clos Rousseau" 2006

**Vue:** Robe cerise de belle brillance.

**Nez:** Tout en finesse et élégance, ce doux bouquet associe les effluves de fruits rouges confiturés aux notes de biscuit, moka et tabac blond qui apparaissent à l'aération.

**Bouche:** L'élégance du bouquet se retrouve dès l'entrée de bouche. La chair fruitée se révèle dense et gourmande, la texture se montre délicate et serrée à la fois. En finale, c'est une impression de longueur et d'enveloppement qui domine, pour un cru franc, qui privilégie la délicatesse d'expression.



★★★

  15,00 € (2011-13)

15/20



Santenay - La Place du Jet d'eau

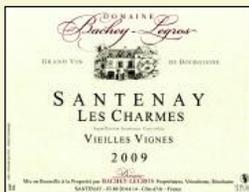
## 1 Domaine Bachey-Legros "Les Charmes"

### Vieilles Vignes

**Vue:** Belle robe grenat pourpre intense à reflets violacés.

**Nez:** Parfumé et charmeur, ce bouquet enveloppé associe les notes fruitées et minérales au registre du moka, du caramel et du cuir frais.

**Bouche:** Une cuvée exemplaire par sa densité de matière et son ambition, qui fait honneur à son appellation. La finesse de texture n'a d'égal que la volupté d'un ensemble dont le fruité mûr trouve son équilibre dans une acidité parfaitement dosée. D'élégants tanins partiellement lissés soutiennent une finale de persistance très appréciable. ★★★



(2011-15)

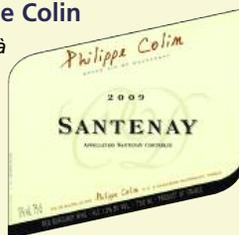
16,5/20

## 23 Domaine Philippe Colin

**Vue:** Jolie robe cardinal à nuances cerise, au disque bleuté.

**Nez:** Un bouquet ouvert extrêmement doucereux par ses effluves florales et de confiserie. L'aération apporte une touche de grenade et de violette.

**Bouche:** La chair et la suavité de cette cuvée structurée et bien construite ont séduit les dégustateurs qui évoquent sa franchise et sa pureté. D'intenses saveurs de fruits rouges et noirs (mûre sauvage, fraise, cerise) se livrent de concert, dans un ensemble enveloppé mais rafraîchissant, doté d'un bel équilibre. ★★★



12,00 € (2011-14)

16/20

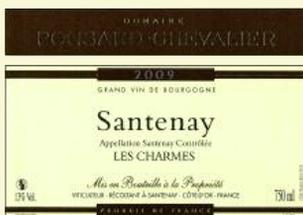
## 20 Domaine Ponsard-Chevalier

### "Les Charmes"

**Vue:** Robe rubis assez intense, limpide et brillante.

**Nez:** Les fruits rouges mûrs voire cuits se livrent d'emblée dans ce doucereux bouquet qui mêle avec réussite les arômes de fraises et prunes confiturées aux notes de cuir frais.

**Bouche:** Franche et de texture droite, cette bouche richement dotée séduit par ses beaux atouts. Équilibre, suavité et douceur sont au rendez-vous de ce cru expressif, qui impose de séduisantes saveurs de cerises et fraises confiturées. Belle réussite. ★★★



(2011-13)

15,5/20

## 6 Dom. Chapelle et Fils "Clos des Cornières"

**Vue:** Rubis cerise assez soutenu.

**Nez:** A l'ouverture, le registre minéral s'impose sans retenue (terre, encre). Ensuite, les notes de réglisse et de baies

noires (sureau, mûre) s'associent avec harmonie, complétées par les épices et le caramel.

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la mâche de ce vin ambitieux, qui impose d'emblée son caractère sérieux. Les saveurs de fruits noirs et épices se livrent sans réserve, dans un ensemble structuré, très concentré, et ponctué d'une longue finale où réapparaît une pointe de minéralité. ★★★



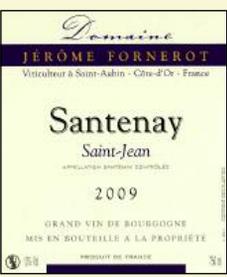
15,00 € (2011-14)

15,5/20



**18** **Domaine Jérôme Fornerot**  
**"Saint-Jean"**

**Vue:** Grenat carminé brillant et assez intense.  
**Nez:** D'emblée, on apprécie la puissance et la complexité de ce profond bouquet qui mêle les arômes d'encre, terre, boisé fin et fruits rouges et noirs bien mûrs.  
**Bouche:** Particulièrement enveloppée, cette savoureuse cuvée met en relief les saveurs de fruits rouges mûrs voire au sirop, équilibrées toutefois par une subtile acidité. Finale ample et de persistance appréciable, délicatement épicée. ★★



 (2011-13) 15/20

**24** **Domaine Sorine & Fils** **Sélection de Vieilles Vignes**

**Vue:** Robe grenat chatoyante au disque bleuté.  
**Nez:** Les effluves de pâtisserie et de fruits mûrs (tarte aux cerises, framboises) se mêlent aux notes de biscuit et pâte d'amandes.  
**Bouche:** Gourmande et enveloppée, cette cuvée de texture douce se voit équilibrée par une jolie acidité rafraîchissante. Elle offre des saveurs fruitées longignes et franches (cerise, framboise), dans un ensemble bien construit, ponctué par une finale agréablement persistante et de vivacité très appréciable. ★★

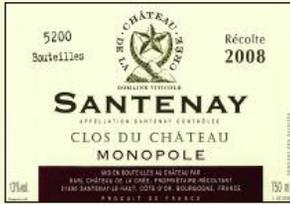


  9,00 € (2011-13) 14,5/20

# Santenay rouges 2008

**15** **Château de la Créée** **"Clos du Château"**

**Vue:** Robe rubis grenat soutenu.  
**Nez:** Complexe et de grande profondeur, ce nez expressif associe une minéralité bien présente (encre, mine de crayon) aux arômes de fruits mûrs voire cuits (pruneau, cerise).  
**Bouche:** Ce vin fait honneur à son appellation. Particulièrement séveux, il révèle un parfait équilibre et une concentration de matière irréprochable. D'intenses saveurs de fruits noirs s'accordent avec une fine minéralité. La finale, persistante, révèle un bel enveloppement de tanins fins. ★★★



  15,00 € (2012-15) 16/20

**5** **Domaine Jessiaume**

**Vue:** Rubis assez profond à reflets grenat.  
**Nez:** De délicats arômes de boisé fin se livrent à l'ouverture, complétés au fil de l'aération par les épices et les petites baies noires confiturées. Un nez charmeur.  
**Bouche:** On apprécie dès l'attaque la franchise et la texture charnue de ce cru précis et de belle pureté. Les saveurs de petits fruits acidulés (sureau, groseille, cassis) se livrent de concert, dans une cuvée qui privilégie le charme d'un fruité encore juvénile. ★★



  (2012-14) 15/20



Santenay

## 12 Domaine Hervé de Lavoreille

### Clos du Haut Village 2005

**Vue:** Superbe robe cerise intense.

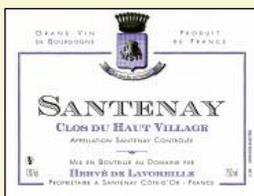
**Nez:** Doucereux et de belle complexité, cet élégant bouquet livre des notes de petits fruits rouges confits, associées à une délicate minéralité et aux épices douces.

**Bouche:** Cette cuvée parfaitement construite et aujourd'hui épanouie et équilibrée illustre la qualité du millésime. Charnue, dense et généreusement fruitée, elle se voit soutenue par des tanins lissés et ponctuée par une longue finale gourmande. Un beau vin de gastronomie.

★★★

 14,50 € (2011-13)

16/20



## 10 Domaine Xavier Boutroy 2003

**Vue:** Profonde robe cerise intense.

**Nez:** Bouquet puissant et de caractère qui jouit d'une belle fraîcheur et affiche d'emblée sa complexité. On y retrouve les notes minérales et de sous-bois, d'épices et de fruits noirs, dans un ensemble typé.

**Bouche:** L'attaque donne le ton d'une cuvée charnue, de texture très enveloppée, presque onctueuse. Fruits au sirop et épices douces prennent place en milieu de bouche et la finale, aux tanins fondus, se révèle enrobée et charmeuse. Un cru qui a traversé les ans avec bonheur.

★★★

 10,00 € (2011-12)

15/20



## Autres vins blancs

## 17 Domaine Bouard-Bonnefoy

### Saint-Aubin 1er Cru "Le Charmois" 2008

**Vue:** Robe doré à paille, limpide et éclatante.

**Nez:** Le premier nez, beurré et brioché, révèle une grande maturité. Ensuite, l'ensemble évolue vers la pâtisserie, la poire mûre et le biscuit. Très séduisant!

**Bouche:** Les principaux atouts de ce cru ambitieux résident dans son parfait équilibre acidité/gras et sa densité de matière. Séveux et racé, le milieu de bouche offre d'intense saveurs de biscuit aux amandes et de noisettes légèrement grillées. Une superbe acidité omniprésente maintient la fraîcheur de ce délicieux cru enveloppé.

★★★

 (2011-15)

16,5/20



## 26 Domaine Lucien et Fanny Rocault

### Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 09

**Vue:** Or blanc, pâle à translucide, limpide et brillant.

**Nez:** Dès l'ouverture, les notes herbacées et minérales de grande pureté envahissent ce bouquet au caractère affirmé, qui rejoint ensuite le registre des agrumes (pamplemousse) et du fumé.

**Bouche:** Ambitieuse, cette bouche impose une trame serrée et des saveurs de fruits secs grillés (amandes, noisettes). Les dégustateurs apprécient la suavité de ce vin richement doté, qui fait honneur à son appellation. La finale, joliment acidulée, souligne un élevage parfaitement maîtrisé.

★★★

 9,00 € (2011-12)

16/20



11

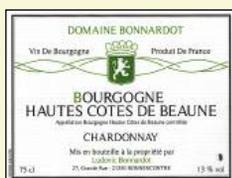
## Domaine Bonnardot

### Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2009

**Vue:** Jaune pâle à reflets légèrement verdâtres.

**Nez:** Fin et parfumé, sur de délicates notes légèrement fumées, qui se mêlent avec réussite aux arômes de fruits secs et de beurre de noisette.

**Bouche:** De belle vivacité dès l'attaque, ce cru tonique offre une grande rémanence de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Friand et gourmand, il présente une texture fine et soyeuse, au grain toutefois assez serré, et se voit ponctué d'une finale persistante et dotée d'un parfait équilibre acidité/gras, évoquant les amandes caramélisées.



★★★



(2011-13)

15,5/20

19

## Château de Chassagne-Montrachet

### Bader-Mimeur

### Bourgogne Chardonnay 2006

**Vue:** Jaune doré éclatant et limpide.

**Nez:** Le registre des fruits secs s'impose dans ce bouquet enveloppé qui évoque la noisette et les amandes, et se complète d'une touche de pâtisserie à l'aération (frangipane, millefeuille).

**Bouche:** Doté d'une belle acidité rafraîchissante à l'attaque, ce cru épanoui confirme en bouche son registre aromatique des fruits secs (amandes effilées aromatisées), dans un ensemble suave, ponctué par une finale sur le beurre de noisette.



★★



(2011-13)

15,5/20

10

## Domaine Xavier Boutroy Bourgogne Aligoté 2009

**Vue:** Robe pâle à nuances verdâtres, brillante.

**Nez:** Franc et frais, ce bouquet associe avec réussite une fine minéralité aux notes d'agrumes et de pomme verte. Une subtile touche de fruits secs apparaît à l'aération.

**Bouche:** Tout en franchise et équilibre, cette bouche de belle pureté aromatique souligne sa vinosité par d'insistantes saveurs de fruits blancs (poire) et de fruits secs (amandes). Soutenue par un support d'acidité tonifiant, elle présente en finale une délicate amertume rafraîchissante. Belle réussite!



(2011-12)

★★★

15/20



# Le Moulin Saule

## Gîte



3 chambres

Jardin privé

Rue du Moulin, 4 • 21590 Santenay • Tél: 03/80.20.60.17 • 06/26.64.91.67 • www.domaine-bonnardot.com

## 14 Domaine de la Chouquette

Maranges 2009

**Vue:** Robe carminée au disque bleuté.

**Nez:** Dès l'ouverture, on apprécie les parfums et la maturité de ce nez généreux en arômes de violette, cerise confite et baies noires confiturées (myrtilles, mûres).

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce cru parfaitement construit associe sa concentration fruitée (baies rouges et noires) de grande maturité à une jolie acidité tonifiante et équilibrante. Friande et gourmande, elle a séduit par sa franchise et la persistance de sa finale riche et élégante. ★★★



10,00 € (2012-14)

15,5/20

## 25 Domaine Christian Bergeret et Fille

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2009

**Vue:** Rubis grenat au disque bleuté.

**Nez:** Epices et fruits (mûre, cassis, griotte) sont au rendez-vous de ce nez typé et profond, de grande douceur aromatique.

**Bouche:** Attaque structurée pour un cru sérieux et offrant une belle densité de matière fruitée (cerise, mûre). De délicats tanins de fruits soutiennent un milieu de bouche harmonieux, relevé par une acidité rafraîchissante. Finale franche de longueur appréciable, sur les bigarreaux. ★★★



7,00 € (2011-13)

15/20

## 16 Domaine Nicolas Père & Fils Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2009

**Vue:** Robe carminée à reflets bleutés.

**Nez:** De doucereuses effluves de grenade, framboises et cerises confiturées envahissent ce bouquet charmeur, assorti d'une touche lactique et de fleurs parfumées (pivoine, violette).

**Bouche:** Charnu dès l'attaque, ce cru bien construit séduit par son équilibre acidité/gras, sa finesse de texture et la franchise de ses saveurs fruitées (mûre, bigarreaux). On apprécie par ailleurs le volume et la netteté d'une finale persistante et structurée. ★★★



7,00 € (2011-13)

14,5/20

## Du blanc séveux, du rouge aimable et vivant

Puissants, séveux et gras, les vins blancs appellent une cuisine noble et goûteuse. Ils souligneront à merveille un dos de sandre ou un filet de sole au beurre blanc, un bar grillé ou rôti, un civet de langouste ou de homard, ou une coquille Saint Jacques aux cèpes. Ils accompagneront également une simple assiette de jambon persillé ou, prestige oblige, une omelette aux truffes ou un foie gras poêlé ou en terrine. Ils se marieront avec des plats plus riches et en sauce comme une escalope ou une côte de veau à la crème, une poularde aux morilles ou des ris de veau.

En fin de repas, ils trouveront un écho favorable auprès d'un chaource, d'un camembert, d'un vieux comté ou d'un reblochon. L'accord avec un épaisse reste plus délicat pour le vin qui pourrait être dominé.

Comme beaucoup de grands crus de Bourgogne les Santenay et Chassagne-Montrachet rouges sont des vins vivants et aimables. Quand ils sont encore sur le fruit et qu'ils n'ont pas encore basculé vers leurs arômes tertiaires, ils sont les compagnons joyeux et spontanés d'un pot-au-feu, d'un ongle ou d'un navarin d'agneau. Pour accompagner ces viandes, on évitera toujours les légumes verts (épinards, haricots verts,...) qui tendent à durcir le vin. Ils sont aussi les amis des pintades et des cuisses de canard grillées. Une cuvée plus concentrée réalisera des équilibres savoureux avec une côte de bœuf sauce marchand de vin ou encore un coq au vin avec une sauce riche liée avec un peu de sang.

Vin d'automne et d'hiver, un premier cru à maturité correspondra avec force avec les gibiers à poils cuisinés en civet comme un chevreuil ou un marcassin.

- 1 **Domaine Bachey-Legros** - 12, rue de la Charrière  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.64.14 - 06/07.43.00.76  
Fax: 03/80.20.64.14 - christiane.bachey-legros@wanadoo.fr  
www.bachey-legros.com *Cinoco à Bruxelles*
- 2 **Domaine Fleurot-Larose - Château du Passe-Temps**  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.61.15 - Fax: 03/80.20.63.80  
fleurot.larose@wanadoo.fr - www.fleurotlarose.com  
*Cherche distributeurs*
- 3 **Domaine Jacques Girardin** - 13, rue de Narosse  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.60.12 - Fax: 03/80.20.64.96  
jacques.girardin@wanadoo.fr - www.girardin-santenay.com  
*Cherche distributeurs*
- 4 **Domaine Mestre Père et Fils** - 12, Place du Jet d'eau  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.60.11 - Fax: 03/80.20.60.97  
gilbert.mestre@wanadoo.fr - www.mestre-pere-et-fils.fr  
*De Pallet à Aarschot*
- 5 **Domaine Jessiaume** - 10, rue de la Gare  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.60.03 - Fax: 03/80.20.62.87  
contact@domaine-jessiaume.com  
www.domaine-jessiaume.com  
*Laurent Richard à Bruxelles - La Maison du Pecket à Liège  
Van den Bussche & Zonen à Gand*
- 6 **Domaine Philippe Chapelle & Fils** - "Le Haut Village"  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.60.09 - Fax: 03/80.20.61.01  
contact@domainechapelle.com  
www.domainechapelle.com  
*Cherche distributeurs à Bruxelles et en Wallonie*
- 7 **Domaine Michel Delorme** - 21 - 23 rue de la Charrière  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.63.41 - Fax: 03/80.20.65.41  
domainemicheldelorme@laposte.net  
www.domainemicheldelorme.com  
*Cherche distributeurs*
- 8 **Domaine Lamy-Pillot**  
31, route de Santenay - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.30.52 - Fax: 03/80.21.30.02  
contact@lamypillot.fr - www.lamypillot.fr  
*La Cave du Sommelier à Habay-la-Neuve  
Vermeeren à Bruxelles*
- 9 **Domaine Coffinet-Duvernoy** - 6, rue Charles Paquelin  
21190 Chassagne-Montrachet - Tél: 03/80.21.32.12  
Fax: 03/80.21.91.69 - coffinet.duvernoy@orange.fr  
www.chassagne-montrachet.com  
*Laurent Richard à Bruxelles - Cherche distributeurs*
- 10 **Domaine Xavier Boutroy** - 8 bis, Les Tilles  
21590 Santenay - Tél/Fax: 03/80.20.68.37 - 06/61.78.88.65  
xavier.boutroy@free.fr  
*Cherche distributeurs*
- 11 **Amandine et Emilien Bonnardot**  
"Le Moulin Saule" - 21590 Santenay  
Tél: 03/80.20.60.17 - 06/26.64.91.67 - Fax: 03/80.36.37.29  
emilien.bonnardot@wanadoo.fr  
www.domaine-bonnardot.com *Cherche distributeurs*
- 12 **Domaine Hervé de Lavoreille** - 10, rue de la Créée  
21590 Santenay le Haut - Tél: 03/80.20.61.57  
Fax: 03/80.20.66.03 - delavoreille.herve@orange.fr  
www.domaine-herve-de-lavoreille.com  
*Cherche distributeurs*
- 13 **Domaine Vincent & Sophie Morey**  
3, Hameau de Morgeot - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.20.67.86 - Fax: 03/80.20.62.37  
morey.vincentetstephanie@club.fr - www.morey-vins.com  
*Demerhof à Diepenbeek - Cherche distributeurs*
- 14 **Domaine de la Choupette** - 2, place de la Mairie  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.65.17 - Fax: 03/80.20.65.70  
gutrinfilis@orange.fr - www.lachoupette.com  
*Le Petit Normand à Sart (Jalhay) - Cherche distributeurs*
- 15 **Château de la Créée** - 11, rue Gaudin - 21590 Santenay  
Tél: 03/80.20.63.36 - Fax: 03/80.20.65.27  
la.cree@orange.fr  
*Mouchart à Bruxelles - Cherche distributeurs*
- 16 **Domaine Nicolas Père & Fils** - Route de Cirey  
21340 Nolay - Tél: 03/80.21.82.92 - Fax: 03/80.21.85.47  
nicolas-alain2@wanadoo.fr - www.domaine-nicolas.com  
*Cherche distributeurs*
- 17 **Domaine Bouard-Bonnefoy** - 12, route de Santenay  
21190 Chassagne-Montrachet - Tél/Fax: 03/80.21.28.46  
domaine-bouard-bonnefoy@orange.fr  
www.domaine-bouard-bonnefoy.com
- 18 **Domaine Jérôme Fornerot** - 8, rue des Lavières  
21190 St-Aubin - Tél: 06/81.32.64.32 - Fax: 03/80.21.63.40  
jeromefornerot@aol.com - www.domaine-fornerot.com  
*Cherche distributeurs*
- 19 **Domaine du Château de Chassagne-Montrachet  
Bader-Mimeur**  
1, Chemin du Château - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.30.22 - Fax: 03/80.21.33.29  
info@bader-mimeur.com - www.bader-mimeur.com  
*Cherche distributeurs*
- 20 **Domaine Ponsard-Chevalier** - 2, Les Tilles  
21590 Santenay - Tél: 03/80.20.60.87 - Fax: 04/80.20.61.10  
michelponsard@aol.com - www.ponsard-chevalier.com
- 21 **Domaine Borgeot** - Route de Chassagne  
71150 Remigny - Tél: 03/85.87.19.92 - Fax: 03/85.87.19.95  
borgeot.laurent@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 22 **Domaine Bruno Colin** - 3, Impasse des Crêts  
21190 Chassagne-Montrachet - Tél: 03/80.24.75.61  
Fax: 03/80.21.93.79 - contact@domainebrunocolin.com  
*Les Vents d'Ange à Court St Etienne - Rabotvins à Gand  
Cherche distributeurs*
- 23 **Philippe Colin** - Z.A. Le Haut des Champs  
21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.90.49 - Fax: 03/80.21.92.73  
domainephilippecolin@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 24 **Domaine Sorine & Fils**  
1, place de la poste - 71150 Cheilly les Maranges  
Tél: 03/85.87.18.07 - 06/86.98.04.77  
christian.sorine@orange.fr  
*Restaurant "Ter Beuke" à Hoeselt*
- 25 **Domaine Christian Bergeret & Fille**  
11, rue des Huilliers - 21340 Nolay - Tél: 03/80.21.71.93  
Fax: 03/80.21.85.36 - cp.brousse@orange.fr  
domainebergeretthetfille@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 26 **Domaine Lucien et Fanny Rocault** - 3, rue de Martray  
21190 Meursault - Tél: 06/19.60.70.96 - Fax: 03/80.21.85.95  
lucienrocault@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 27 **Domaine Génot-Boulanger** - 25, rue de Cîteaux  
21190 Meursault - contact@genot-boulanger.com  
www.genot-boulanger.com  
*Laurent Richard à Bruxelles • Cherche distributeurs*

- 28** **Domaine Piguet-Girardin**  
Rue du Meix - 21190 Auxey-Duresses  
Tél: 03/80.21.60.26 - Fax: 03/80.21.60.26  
piguet.girardin@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 29** **Domaine Marc Morey & Fils**  
3, rue Charles Paquelin - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.30.11 - Fax: 03/80.21.90.20  
domaine.marc-morey@wanadoo.fr  
*Justin Monard à Zonhoven*
- 30** **Domaine Morey Coffinet** - 6, place de Grand Four  
21190 Chassagne-Montrachet - Tél: 03/80.21.31.71  
Fax: 03/80.21.90.81 - morey.coffinet@wanadoo.fr  
www.domaine-morey-coffinet.com  
*Vinicole Leloup à Bousval - Bourgogne Wijnen à Edegem  
Cherche distributeurs en Flandre*
- 31** **Domaine Fernand et Laurent Pillot**  
2, Place des Noyers - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.99.83 - Fax: 03/80.21.92.60  
contact@vinpillot.com - www.vinpillot.com  
*Wijnen Finesse à Brochem • CM Vino à Grimbergen  
Patrick Lelièvre à Anvers*
- 32** **Domaine Blain-Gagnard**  
17, route de Santenay - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.34.07 - Fax: 03/80.21.90.07  
domaine-blain-gagnard@wanadoo.fr  
*Thorroux Vins à Flémalle*
- 33** **Domaine Jean-Marc Morey** - 3, rue Principale  
21190 Chassagne-Montrachet - Tél: 03/80.21.32.62  
Fax: 03/80.21.90.60 - moreyjeanmarc@orange.fr  
*Vinterra à Herentals • Petrodis à Verlaine • Colruyt  
La Bodega à Bolderberg • Feys & Van Acker à Bruges*
- 34** **Domaine Moniot-Nié** - 44, Grande Rue - 21590 Santenay  
Tél/Fax: 03/80.20.60.52 - bourgognemoniot@wanadoo.fr  
www.premiumwanadoo.com/bourgognemoniot  
www.gites-de-france.com (chambre 1160)  
*Cherche distributeurs*
- 35** **Château de Santenay - Château Philippe-le-Hardi**  
1, rue du Château - 21590 Santenay - Tél: 03/80.20.61.87  
Fax: 03/80.20.63.66 - contact@chateau-de-santenay.com  
www.chateau-de-santenay.com
- 36** **Domaine Jean-Charles Fagot**  
5, rue de l'Eglise - 21190 Corpeau - Tél: 03/80.21.30.24  
Fax: 03/80.21.38.81 - jeancharlesfagot@free.fr  
www.aubergeduvieuxvignerons.com
- 37** **Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard**  
5, rue du Château - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél: 03/80.21.98.57 - Fax: 03/80.21.98.56  
contact@michelpicard.com  
www.picard-vins-spiritueux.com  
*Rabotvins à Gand • Covivin à Ciney*

## Pittige witte, vriendelijke en levendige rode

De krachtige, pittige en taaie witte wijnen vragen om een edele en smakelijke keuken. Ze doen snoekbaarsrug of tongfilet met witte boter, geroosterde of gebraden zeebaars, langoust- of kreeftrout of jakobsschelpen met eekhoortjesbrood beter uitkomen. Ze vergezellen ook een eenvoudige schotel ham met peterselie of, prestige verplicht, omelet met truffels of eendenlever, gebakken of in terrine. Ze harmoniëren met rijkere en sausgerechten zoals kalfslapjes of -koteletten met room, poularde met morilles of kalfszwezeriken.

Aan het einde van de maaltijd vinden ze een positie weerkant bij chaource, camembert, vieux comté of reblochon. De combinatie met époisse blijft delicatesse voor de wijn, die erdoor overheerst zou kunnen worden.

Zoals veel grands cru's van Bourgogne zijn de rode Santenay en Chassagne-Montrachet vriendelijke en levendige wijnen. Wanneer ze nog fruitig zijn en nog niet hun tertiaire aroma's hebben, zijn ze de vrolijke en spontane metgezellen van pot-au-feu, longhaasje of lamsragout. Bij dit vlees vermijdt men echter groene groenten (spinazie, sperziebonen...), die de neiging hebben om de wijn harder te maken. Ze zijn ook bevriend met parelhoen en geroosterde eendenbouten. Een meer geconcentreerde cuvée zal smaakevenwichten tot stand brengen met runderrib met champignonwijnsaus of coq-au-vin met een rijke saus die gebonden is met een beetje vleesnat.

Als herfst- en winterwijn zal een rijpe premier cru krachtig harmoniëren met een ragout van haarwild, zoals ree of everjong.



# Vouvray, le vin de "taffetas" du jardin de la France

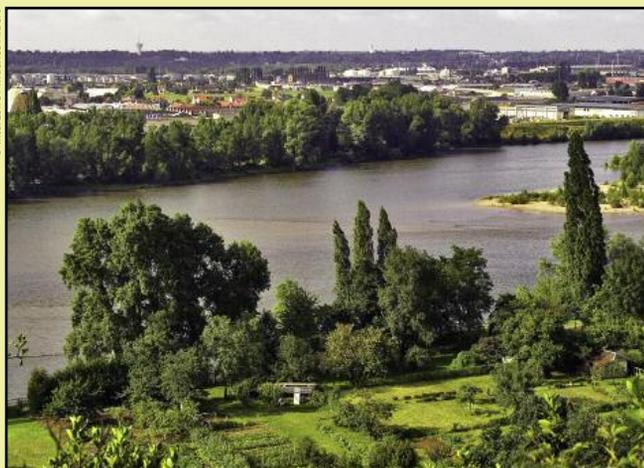
Le Val de Loire est une région bénie des dieux, extrêmement paisible, s'appuyant sur un héritage historique majestueux. La Touraine en particulier, se targue d'avoir été tant aimée par d'illustres personnages. Parmi eux, Honoré de Balzac résume à merveille le sentiment général: "honte à qui n'admire pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine, dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin". Ce vin qui a d'ailleurs le pouvoir "d'emplir l'âme de toute vérité, de tout savoir, de toute philosophie" affirmait Rabelais...

de Marmoutier. Il aurait été un des premiers moines vigneron et selon une légende, c'est la gourmandise de son âne qui aurait fait découvrir les bienfaits d'une taille courte pour la vigne... Historiquement, c'est bien sûr le célèbre François Rabelais qui apporte la notoriété aux vins de Vouvray, les qualifiant dès 1533 dans son célèbre "Gargantua" de "vins de taffetas". Dès le 14<sup>ème</sup> siècle, et jusqu'au 16<sup>ème</sup>, la présence des rois de France dans plusieurs châteaux tourangeaux favorise la renommée du vignoble de Touraine.

Certains grands crus de Vouvray appartiennent à la couronne de France. A cette époque, la Loire encore navigable facilite l'exportation de ces crus vers les marchés du nord de l'Europe. Plus tard, le syndicat des vins de Vouvray est créé en 1906, 30 ans avant la reconnaissance du vignoble en appellation contrôlée.

Dans un paysage de grand charme, les villages se succèdent, dominés par les couleurs blanches ou jaunâtres issues du calcaire tendre omniprésent d'un sous-sol dont on a jadis extrait les pierres

nécessaires à la construction des habitations. Parfois, ce sont les maisons elles-mêmes qui sont parties à la conquête du relief, se nichant dans les falaises de craie. Certaines de ces habitations troglodytiques sont encore occupées aujourd'hui, ou utilisées pour entreposer le matériel viticole et surtout les innombrables flacons de vins blancs qui sommeillent dans de parfaites conditions thermiques (environ 11°C) et hygrométriques. Nos visites et dégustations dans ces caves ont parfaitement démontré l'aptitude de ces crus à évoluer en douceur et à présenter une étonnante jeunesse après de nombreuses années de conservation. Partout, le sol se voit criblé de galeries et caves creusées dans le célèbre "tuffeau" (craie blanche), image emblématique d'une région dont la douceur de vivre n'est plus à démontrer.



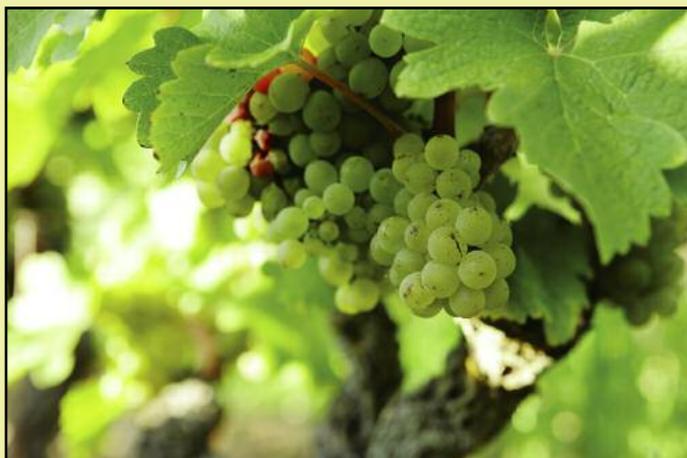
© InterLoire / Maurice Albert

Premier vin de Touraine à avoir accédé au statut d'appellation contrôlée, dès 1936, le vouvray naît sur les coteaux de la rive droite de la Loire, de ses affluents et de toutes les petites vallées adjacentes, sur une superficie totale de 21.750 hectares. L'appellation couvre sept communes, réparties en éventail autour de celle de Vouvray (Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Vernou-sur-Brenne). On y recense environ 200 viticulteurs.

Le passé viticole de la région en dit long sur le savoir-faire ancestral des vignerons tourangeaux car il faut remonter au 4<sup>ème</sup> siècle après J.-C. pour situer l'apparition des vignes sur les bords de Loire. Le développement du vin dans le village de Vouvray est attribué à Saint-Martin, qui a créé l'abbaye

Nichés au coeur même du Val de Loire, à l'est de la ville de Tours, les vignobles s'étagent sur un terroir d'une vingtaine de kilomètres de long, dans une zone située à l'exact point de rencontre des influences climatiques continentales et océaniques. Le cépage chenin (autrefois nommé pineau de la Loire) s'épanouit parfaitement dans cette zone de transition, sur des coteaux exposés au sud, à l'est et à l'ouest. Cépage tardif par excellence, il y rencontre en arrière-saison la douceur nécessaire à un mûrissement optimal. A Vouvray, on ne l'utilise qu'en monocépage, tradition qui, loin d'uniformiser les styles, met en relief le travail des hommes et la spécificité des différentes parcelles.

Du point de vue géologique, le visage de ce terroir s'avère complexe. A la base, on retrouve le tuffeau, mêlé à de l'argile. Etagé sur plusieurs niveaux, le vignoble porte la trace des accidents géologiques survenus au cours des millions d'années. On y rencontre de l'argile et de la silice, certaines parcelles allant jusqu'à présenter une couche de silex affleurante. Ces sols appelés "peruches" accentuent le caractère minéral et délicat des vins tandis que les couches argilo-calcaires livrent des cuvées friandes, plus gourmandes et confèrent de la puissance aux crus moelleux et liquoreux. Cette variété de sols se retrouve bien entendu dans la grande diversité complexe des vins de Vouvray.



© InterLoire / Stevens Frenmont

L'appellation Vouvray se décline en une seule couleur mais elle présente quatre facettes distinctes. On y retrouve des vins secs, tendres (demi-secs), moelleux et des "fines bulles". Ces dernières représentent largement plus de la moitié de la production. Vinifiées en méthode champenoise, elles sont placées sur lattes pendant 9 mois avant d'être mises sur pupitres. C'est en septembre, au moment où l'estimation de la maturité du raisin peut être réalisée, que les vignerons décident d'élaborer tel ou tel type de vins. Lorsque l'année est favorable et que le climat de l'automne se montre chaud, les grappes accumulent suffisamment de sucre pour donner naissance à de beaux vins moelleux. Il arrive qu'elles soient laissées sur pied encore plus longtemps pour permettre le développement de la pourriture noble. Le cépage chenin y est parfaitement adapté. En revanche, lors des millésimes plus frais et donc plus faibles, l'objectif de vinification sera davantage orienté vers les vins secs et les effervescents. Pour les vins tranquilles, les rendements maxima appliqués sont de 52 hl/ha. Ils s'élèvent à 65 hl/ha pour les vins effervescents.

- Le vouvray sec présente souvent une note minérale qui lui donne de la tenue. Les notes d'agrumes, florales (rose, acacia, giroflée) et de



© Michel Praet

fruits blancs (poire) s'associent dans des cuvées qu'on servira entre 10 et 12°C, dotées d'un potentiel de garde qui peut atteindre la décennie sans difficulté. L'âge leur apporte des saveurs fumées, grillées et miellées.

- Les vins "**tendres**" ou **demi-secs**, à servir aux alentours de 10°C, présentent un bel équilibre entre fraîcheur et douceur. On y apprécie les saveurs de fruits croquants à chair blanche et d'épices douces. Ils évoluent favorablement sur plus de 10 ans.

- Le vouvray **moelleux** est un nectar. Selon l'importance de son sucre résiduel, il sera servi entre 8 et 12°C. Le voyage au pays des saveurs emmènera le dégustateur vers les agrumes confits, la mirabelle ou la reine-



Cave Gilles Madrelle

claudes, les fruits exotiques (litchi, papaye, mangue), le miel et les épices douces. Les textures sont onctueuses mais rarement dans l'excès de lourdeur. Le potentiel de garde est impressionnant, pouvant parfois atteindre 10 à 20 ans.

- Les **fines bulles** sont des vins de fête. On les servira à 8°C, en flûtes. Les meilleures d'entre elles rivalisent aisément avec certaines cuvées champenoises. Un festival d'arômes de fleurs blanches, plantes tisinières, agrumes,

poires et pommes mûres se voient souvent associées au registre des fruits secs (amandes, pistaches grillées), de la pâtisserie et de la brioche. Il est inutile de les conserver au-delà de 5 ans.

## Vouvray, de "taffetaswijn" uit de tuin van Frankrijk

De Val de Loire is een buitengewoon vredige, door God gezegende streek met een majestueuze historische erfenis. Vooral Touraine gaat er prat op bemind te zijn geweest door beroemde personages zoals Honoré de Balzac of François Rabelais...

De eerste wijn van Touraine die het statuut van gecontroleerde herkomstbenaming kreeg, vanaf 1936, is de Vouvray, die ontstaat op de hellingen van de rechteroever

van de Loire, van zijn zijrivieren en van alle aangrenzende valleitjes, op een totale oppervlakte van 21.750 hectaren. De appellation bestrijkt zeven gemeenten, die waaivormig verspreid liggen rond Vouvray (Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Vernou-sur-Brenne). Men telt er ongeveer 200 wijnbouwers.

Het wijnbouwverleden van de streek zegt veel over de voorvaderlijke knowhow van de wijnbouwers van Touraine, want men moet teruggaan tot de 4<sup>e</sup> eeuw na Christus om de verschijning van de wijngaarden op de oevers van de Loire te situeren. De ontwikkeling van de wijnbouw in het dorp Vouvray wordt toegeschreven aan de Heilige Martinus die de abdij van Marmoutier oprichtte. Hij zou een van de eerste monniken-wijnbouwers zijn geweest en volgens een legende was het de gulzigheid van zijn ezel die hem de voordelen van een korte snoei voor de wijnstok deed ontdekken... Historisch gezien is het uiteraard de beroemde François Rabelais die de



© InterLoire / Stevens Fémont

wijnen van Vouvray beroemd maakte door ze vanaf 1533 in zijn beroemde "Gargantua" als "taffetaswijnen" te bestempelen. Vanaf de 14<sup>e</sup> eeuw en tot in de 16<sup>e</sup> eeuw bevorderde de aanwezigheid van de Franse koningen in verschillende kastelen van Touraine de faam van de Touraine wijnstreek. In die tijd vergemakkelijkt de Loire, die toen nog bevaarbaar was, de export van deze cru's naar de markten in het noorden van Europa. Later werd het syndicaat van de wijnen van Vouvray opgericht, in 1906, 30 jaar voor de erkenning van het wijngebied als gecontroleerde herkomstbenaming.

In een schilderachtig landschap volgen de dorpen elkaar op, overheerst door de witte of gelige kleuren van de zachte kalk die alomtegenwoordig is op een ondergrond waar men vroeger de noodzakelijke stenen uit haalde voor de bouw van de woningen. Soms zijn het de huizen zelf die het reliëf hebben veroverd door zich in de krijthellingen te nestelen. Sommige van deze holwoningen worden nu nog bewoond of gebruikt als opslagplaats voor wijnbouw materiaal en vooral voor de ontelbare flessen witte wijn die er in perfecte temperatuur- (ongeveer 11°C) en vochtigheidsomstandigheden sluimeren. Onze bezoeken en degustaties in deze kelders hebben het vermogen van deze cru's om in alle rust te evolueren en een verbazingwekkende jeugd te tonen na talrijke jaren van bewaring perfect aangetoond. Soms wordt de ondergrond doorkruist door galerijen en kelders die uitgegraven zijn in het beroemde "tufkrijt" (wit krijt), het symbool van een streek waar het dolce vita niet meer bewezen moet worden.

In het hart van de Val de Loire, ten oosten van de stad Tours, zijn de wijngaarden terrasgewijs aangelegd over een twintigtal kilometer, in een zone die het exacte punt van samenkomst is van continentale en oceanische klimaatinvloeden. Het druivenras chenin (vroeger pineau de la Loire genoemd) komt perfect tot ontplooiing in deze overgangzone, op hellingen met een zuidelijke, oostelijk en westelijke blootstelling. Als



© InterLoire / Gilles d'Auzac

laat druivenras bij uitstek geniet hij er in het naseizoen van de noodzakelijke zachtheid voor een optimale rijping. In Vouvray wordt hij enkel in monocépage gebruikt, een traditie die, verre van de stijlen te uniformeren, het werk van de vakmensen en de specificiteit van de verschillende percelen doet uitkomen.

In geologisch opzicht is dit terroir complex. De basis wordt gevormd door het tufkrijt, vermengd met klei. Het wijngebied dat terrasgewijs is aangelegd op meerdere niveaus vertoont sporen van de geologische verschijnselen die zich in de loop van miljoenen jaren hebben voorgedaan. Men vindt er klei en silicium, sommige percelen vertonen zelfs een laag aan de oppervlakte komende silex. Deze gronden, "perruches" genoemd, versterken het minerale en delicate karakter van de wijnen, terwijl de kleikalkgronden meer snoeperige wijnen opleveren en de moelleux en likeurachtige cru's krachtiger maken. Deze verscheidenheid in de gronden vindt men uiteraard terug in de grote complexe diversiteit van de wijnen van Vouvray.



© InterLoire / Stevens Frémont

De appellation Vouvray bestaat in één enkele kleur maar met vier verschillende aspecten. Men vindt er droge wijnen, tere (halfdroge) wijnen, moelleux wijnen en schuimwijnen. Deze laatste vertegenwoordigen ruimschoots meer dan de helft van de productie. Na de vinificatie volgens de champagnemethode worden ze gedurende 9 maanden op latten gelegd alvorens ze in flessenrekken te leggen. In septem-

ber, op het moment dat de schatting van de rijpheid van de druif kan worden uitgevoerd, beslissen de wijnbouwers welke soort wijnen ze gaan maken. Wanneer het jaar gunstig is en het herfstklimaat warm accumuleren de druiventrossen voldoende suiker om het ontstaan te geven aan mooie moelleux wijnen. Soms worden ze langer op de wijnstok gelaten voor edele rotting. Het druivenras chenin is perfect geschikt daarvoor. In frissere en dus zwakkere wijnjaren zal de vinificatiedoelstelling meer gericht zijn op de droge wijnen en de schuimwijnen. Voor de stille wijnen zijn de toegepaste maximumrendementen 52 hl/ha. Ze bedragen 65 hl/ha voor de schuimwijnen.



- De droge Vouvray vertoont vaak een minerale toets die hem houdbaarheid verleent. De toetsen van citrusfruit, bloemen (roos, acacia, anjer) en wit fruit (peer) vermengen zich in de cuvées, die men serveert tussen 10 en 12°C, met een bewaarpotentieel dat gemakkelijk tien jaar kan bedragen. Met de leeftijd krijgen ze gerookte, geroosterde en honingachtige smaken.

- De "tendre" of halfdroge wijnen, te serveren rond 10°C, vertonen een mooi evenwicht tussen frisheid en zoetheid. Men apprecieert de smaken van knapperig wit fruit en van zoete kruiden. Ze evolueren gunstig over meer dan 10 jaar.

- De Vouvray moelleux is een godendrank. Naargelang de hoeveelheid restsuiker wordt hij tussen 8 en 12°C geserveerd. De reis naar het land van de smaken zal de wijnproever meevoeren naar gekonfijt citrusfruit, mirabel of reine-claude, exotisch fruit (lychee, papaja, mango), honing en zoete kruiden. De texturen zijn smeugig, maar zelden overdreven zwaar. Het bewaarpotentieel is indrukwekkend, soms tot 10 à 20 jaar.

De schuimwijnen zijn feestwijnen. Men serveert ze op 8°C, in champagneglazen. De beste kunnen zich gemakkelijk meten met sommige champagnewijnen. Een festival van aroma's van witte bloemen, theeplanten, citrusvruchten, rijpe peren en appels gaat vaak samen met het register van gedroogde vruchten (geroosterde amandelen, pistaches), gebak en brioches. Het heeft geen zin ze langer dan 5 jaar te bewaren.

Voici 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. Al deze crus zijn **voorradijg**, 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.

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



= Chambre(s) d'Hôte *ou/et* Gîte rural.  
= Gastheerkamer(s) *of/en* vakantiehuisje.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



6,80 € = Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



Etablissement ou produit testé par V.T.A.  
et recommandé pour sa qualité et son prix.

31

## Paris Père et Fils 2007

**Vue:** Très belle robe sable limpide et brillante.

**Nez:** Puissamment expressif dès l'ouverture, ce profond bouquet mêle les notes minérales et de fruits secs aux arômes de pâtisserie (tarte aux poires et amandes, pomme compotée).

**Bouche:** Une cuvée de haute tenue, qui fait honneur à son appellation. Les dégustateurs s'accordent pour relever son bel équilibre vivacité/moelleux, sa densité de matière exemplaire, la puissance de ses saveurs de fruits blancs et de biscuit et la persistance de sa finale. Un vin complet.

★★★

17,5/20



10

## Domaine Pichot 2006

**Vue:** Jaune pâle légèrement doré.

**Nez:** Superbe bouquet, complexe, profond et suave, associant de belles notes de fruits secs (amandes, noix de cajou) aux arômes de poire mûre et de pâtisserie.

**Bouche:** Dès l'attaque, on est séduit par la trame serrée et l'équilibre acidité/gras de cette cuvée en dentelle, qui confirme son registre olfactif par les saveurs de fruits secs (amandes, noisettes). De texture à la fois mûre et rafraîchissante, la finale impose sa vinosité dans la persistance. Une cuvée longiligne et suave.

★★

17/20



10,00 €



2

## Domaine Boutet Saulnier

**Vue:** Jolie robe sable de belle brillance.

**Nez:** Extrêmement charmeur et parfumé par ses insistantes effluves de fruits blancs mûrs, fleurs suaves et vanille. Une friandise olfactive!

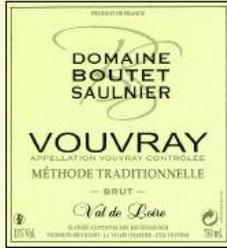
**Bouche:** Particulièrement charnu et vineux, ce cru ambitieux et enveloppé se montre généreusement dosé mais équilibré par une jolie acidité omniprésente. On y apprécie les saveurs de bonbons aux fruits, le parfait équilibre acidité/gras et le grain serré d'une cuvée ambitieuse et racée.

★★★

16,5/20



5,30 €



20

## La Grand Taille

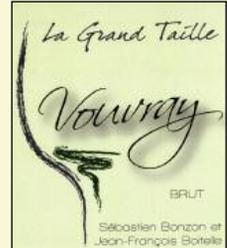
**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** De grande fraîcheur dès l'attaque, ce cru franc et distingué mêle les arômes d'agrumes et de pomme verte au registre du bonbon acidulé (citron).

**Bouche:** Profondeur et distinction sont au rendez-vous de ce cru racé, dont la bouche confirme le caractère acidulé et tonique du bouquet. De puissantes saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) s'imposent librement dans ce vin de grande pureté, précis et incisif, ponctué par une très longue finale sur le zeste de citron. Un vin de gastronomie.

★★★

16,5/20



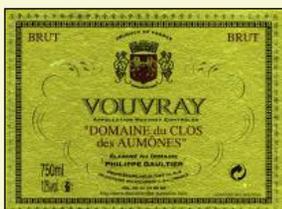
© Michel Praet

**33** Domaine du Clos des Aumônes

**Vue:** Doré léger, limpide et brillant.

**Nez:** Assez profond et doucereux, ce nez suave livre de flatteuses notes de brioche, pâtisserie et de fruits blancs mûrs (pêche, poire).

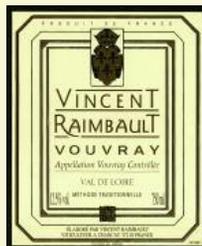
**Bouche:** Cette cuvée ambitieuse dévoile de nombreux atouts: une vinosité appréciable, d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs (poire au sirop) et un support d'acidité bien présent et équilibrant. Parfaitement construit, ce vin charme par son volume en bouche, allié à une superbe fraîcheur d'ensemble. Longue finale sur la pomme mûre.

★★★  
16/20 5,40 €**7** Domaine Vincent Raimbault

**Vue:** Superbe robe jaune pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Extrêmement élégant dès l'ouverture, ce puissant bouquet exhale sans retenue des arômes presque exotiques (litchi), associés aux notes de fleurs suaves et parfumées. Subtile minéralité à l'aération.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, on est sous le charme de cette bouche structurée et incisive, qui s'appuie sur une belle acidité et libère d'intenses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Finesse de texture et fraîcheur sont les principaux atouts de cette cuvée longiligne.

★★★  
16/20**24** Domaine Francis Mabile

**Vue:** Robe paille à nuances sable.

**Nez:** Complexité et profondeur sont au rendez-vous de ce nez riche en arômes minéraux et herbacés, associés au registre des fruits secs (amandes) et du sirop d'érable.

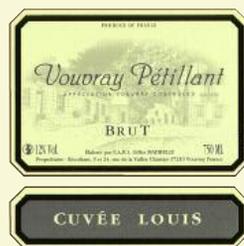
**Bouche:** Attaque pleine, dense et riche, offrant à cette cuvée un visage ambitieux. Le milieu de bouche, charnu, offre d'intenses saveurs de fruits mûrs à chair blanche (pêche, poire), vanille et pâtisserie. La finale, de persistance imposante, associe vinosité, rémanence fruitée et fraîcheur. Un vin complet.

★★★  
16/20 6,00 €**8** Gilles Madrelle Cuvée Louis

**Vue:** Pâle éclatant à verdâtre.

**Nez:** Un bouquet de printemps, associé aux senteurs de fruits à chair blanche. Ce nez conserve une très belle fraîcheur d'ensemble, malgré la suavité de son registre olfactif.

**Bouche:** Un vin racé et profond, dont la trame serrée n'a d'égal que la délicatesse de texture. Les saveurs de fruits frais (groseille verte) et rhubarbe s'associent à un registre doucereux (vanille), témoin du parfait équilibre de ce cru longiligne et incisif, extrêmement franc.

★★  
16/20 7,00 €

## 27 Royer Père et Fils

**Vue:** Jolie robe pâle à nuances verdâtres.

**Nez:** Une fine minéralité apparaît à l'ouverture, complétée par quelques notes de pomme verte, rhubarbe et groseille à maquereau.

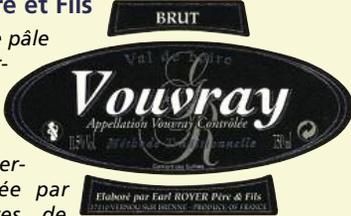
**Bouche:** Vif dès l'attaque, ce cru bien construit s'appuie sur une jolie acidité. Son caractère distingué et aérien équilibre une matière fruitée de belle maturité. On apprécie la tension et la grande fraîcheur d'un milieu de bouche suave et élégant. Finale tout en dentelle sur les amandes et la pomme mûre.

★★★(★)

15,5120



5,50 €



## 18 Maison Darragon Cuvée Antique

**Vue:** Jolie robe jaune pâle éclatant.

**Nez:** Tant par sa fraîcheur fruitée que par son élégance florale, ce bouquet très charmeur mêle les arômes de lys et lilas blanc aux notes de pêche de vigne et poire mûre.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette cuvée bien construite, distinguée et savoureuse, livre un grain serré et d'expressives saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron), rhubarbe et groseille verte. De grande fraîcheur, ce vin se voit ponctué par une finale séveuse et persistante sur le lime.

★★

15,5120



7,90 €



## 21 Domaine de Beaumont

 Bio

**Vue:** Très jolie robe soutenue, jaune intense à reflets ocrés.

**Nez:** Extrêmement mûr et parfumé, ce puissant bouquet exhale sans retenue ses saveurs de fruits blancs compotés (pomme), associées au registre du biscuit, de la pâtisserie et de la vanille.

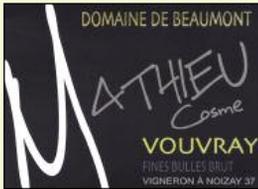
**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, cette cuvée présente une texture enveloppée et une matière fruitée de belle maturité. Le milieu de bouche souligne les saveurs de fruits blancs et de fruits secs, ces derniers dominant une finale agréablement persistante et vineuse sur l'amande et la noisette.

★★

15/20



6,20 €



## 5 Vignobles Carême

**Vue:** Robe pâle, brillante et limpide.

**Nez:** Premier nez délicatement parfumé, associant les notes florales et la confiserie. Une subtile touche biscuitée apparaît à l'aération.

**Bouche:** Tout en suavité et profondeur, cette bouche serrée s'appuie sur une acidité bien présente et très rafraîchissante. Le milieu de bouche se voit dominé par les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de pomme verte et la finale, rectiligne et tendue, démontre une agréable persistance.

★★

14,5120



5,70 €



4

## Jean-Marc Gilet

**Vue:** Très pâle à or blanc.

**Nez:** Délicatement parfumé, sur de subtiles effluves florales et de confiserie (bonbons aux fruits blancs). Un nez quelque peu sur la réserve aujourd'hui mais de grande élégance.

**Bouche:** On apprécie dès l'attaque la franchise et la suavité de cette cuvée longiligne et racée, qui s'appuie sur une acidité omniprésente (pomme verte, lime). Suave et tendue, la finale confirme la vivacité de l'ensemble par une belle persistance acidulée.

★★



5,90 €

14,5/20



29

## Vincent Métivier

**Vue:** Robe sable éclatante.

**Nez:** Délicieusement fleuri (lilas, violette), ce bouquet suave évoque le bonbon aux fruits, la vanille et la guimauve, dans un ensemble particulièrement parfumé.

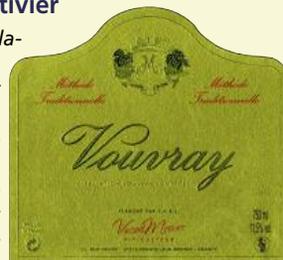
**Bouche:** Souplesse et volupté sont au rendez-vous de cette cuvée friande et enveloppée. Les saveurs fruitées se montrent bien présentes en milieu de bouche (pêche, poire). Ce vin convivial se voit ponctué d'une finale gourmande et soyeuse à la fois, dans le registre de la confiserie.

★★



5,00 €

14/20

Recommandé  
par V.T.A.

600 références  
de vouvray à la carte!



Accueil de groupes



8, av. Léon Brûlé - 37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.70.32 - Fax: 02/47.52.74.52 - email: legrandvotel@orange.fr

20

## La Grand Taille

**Vue:** Or blanc translucide et éclatant.

**Nez:** Un bouquet de fleurs s'exprime sans réserve dans ce nez charmeur, qui confirme sa douceur à l'aération par ses senteurs de prune jaune et d'abricot.

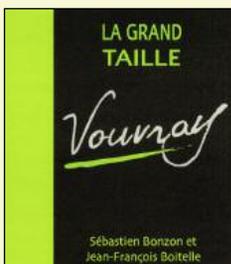
**Bouche:** Un vin complet, qui a emporté les suffrages. Les dégustateurs ont souligné la maturité et la concentration du fruit, le parfait équilibre acidité-moelleux et la puissance distinguée d'une finale de grande persistance sur les agrumes mûrs. Ce cru savoureux fait honneur à son appellation.

★★★



(2011-15) 8 gr./Litre

17/20



24

## Francis Mabile

**Vue:** Robe translucide, limpide et brillante.

**Nez:** Premier nez délicatement minéral, exhalant de fines notes de silex.

Les fruits blancs frais apparaissent davantage au fil de l'aération.

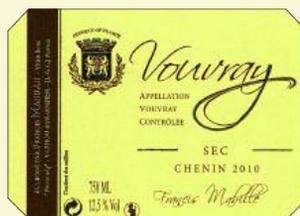
**Bouche:** Doté d'un support d'acidité très présent et tonique, ce cru nerveux livre une bouche de texture fine, très franche et expressive en saveurs d'agrumes frais. Les dégustateurs apprécient sa également sa finale tendue et rectiligne sur le lime et la pomme verte. Un vin de terroir, racé.

★★★(★)



6,00 € (2011-15) 4 gr./Litre

16,5/20



4

## Domaine de la Rouletière

**Vue:** Jaune pâle de bel éclat.

**Nez:** Un caractère olfactif affirmé s'exprime dès l'ouverture, illustré par les notes minérales (pétale de rose) et miellées (tilleul). L'aération fait évoluer le bouquet vers les fruits blancs mûrs voire au sirop (pomme, poire)

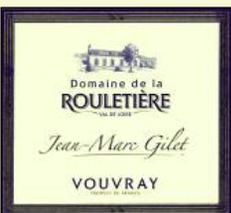
**Bouche:** Richement doté et parfaitement construit, ce cru franc et suave jouit d'un équilibre et d'une vinosité appréciables. Ses saveurs de fruits frais (agrumes mûrs) sont soutenues par une jolie acidité vivifiante et la finale, ample et persistante, ponctue ce vin complet, paré de beaux atouts.

★★★(★)



5,50 € (2010-13) 8 gr./Litre

16/20



10

## Domaine Pichot Coteau de la Biche

**Vue:** Jaune sable, brillant et limpide.

**Nez:** Le premier nez, très frais, exprime sans retenue des senteurs de buis et bourgeon de cassis.

Ensuite, les notes plus fruitées apparaissent, illustrées par les fruits blancs (poire, pêche).

**Bouche:** Tout en élégance, cette bouche parfaitement équilibrée voit sa douceur de texture nuancée par une jolie acidité. Les saveurs d'agrumes s'y expriment pleinement, associées à une minéralité qui rappelle le caractère du bouquet. La finale, plus enveloppée, révèle une belle persistance.

★(★)



10,00 € (2011-14) 6 gr./Litre

16/20



18

## Maison Darragon

**Vue:** Robe très pâle de grand éclat.

**Nez:** Enorme bouquet, très expressif, mêlant avec charme les senteurs de fleurs parfumées (lilas, violette, chèvrefeuille) aux arômes de fruits jaunes mûrs (ananas, pêche). Une friandise olfactive!

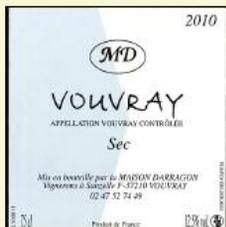
**Bouche:** Cette cuvée richement dotée jouit d'un parfait équilibre d'ensemble. Franche et de texture douce dès l'attaque, elle exprime en milieu de bouche la maturité du bouquet par ses saveurs de fruits blancs au sirop (pomme, poire). La finale souple révèle une belle persistance.

★★★



(2011-14) 7 gr./Litre

15,5/20



3

## Domaine le Capitaine "Les Perrières"

**Vue:** Jaune très pâle à or blanc.

**Nez:** Une subtile touche végétale (fougère, herbe) rafraîchissante domine un premier nez auquel succèdent les arômes de violette et de guimauve. Un bouquet qui évolue vers la douceur.

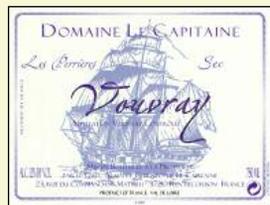
**Bouche:** Charnue et vive à la fois, cette cuvée bien construite, très franche, offre une vinosité appréciable et une grande fraîcheur de fruit (agrumes, pomme verte). Tout en équilibre et suavité, elle privilégie le charme d'un fruité juvénile et aérien. Un vin tout en dentelle.

★★



(2011-14) 7 gr./Litre

15/20



17

## Pierre Gasnier

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Puissamment fleuri, ce nez charmeur évoque un bouquet de printemps. S'y associent avec harmonie les effluves de confiserie.

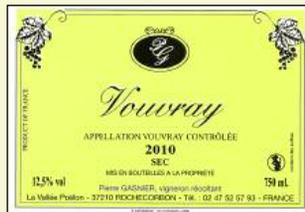
**Bouche:** Une friandise! La bouche confirme le caractère suave et doux du bouquet. Des saveurs gourmandes de fruits blancs mûrs (poire, pomme au sirop) s'y expriment sans réserve, enveloppées d'une texture grasse et onctueuse. Une délicate acidité bienvenue soutient l'ensemble et la finale se révèle agréablement persistante.

★★



(2011-13) 5,8 gr./Litre

14,5/20



# Le Tresneau

Gîte de groupe à Noizay - 550 m<sup>2</sup>

6 chambres avec salle de bain  
parc - jardin - piscine



563, Route de Vernou - 37210 Noizay - Tél: 02/47.52.17.21 (après 19h00)

[www.le-moulin-tresneau.com](http://www.le-moulin-tresneau.com)

# Le Chef nous a préparé

Par Guy Martin, Chef du Restaurant "Grand Vif" à Paris

## Papillote de Saint-Pierre aux Coquilles et algues

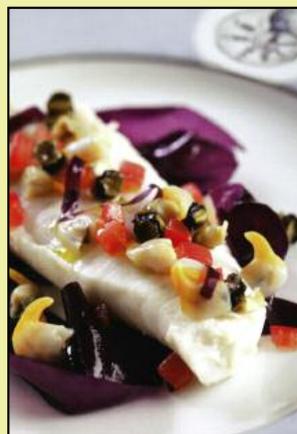
Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 4 filets de Saint-Pierre de 130 gr
- 500 gr de coques
- 60 gr de dulce fraîche (algues - à défaut salade rouge feuille de chêne)
- 500 gr de bigorneaux
- 200 gr de tomates
- 100 gr d'oignons
- 15 cl de Vouvray sec
- 2 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de Cayenne, Sel et poivre au moulin

### Préparation :

- Laver séparément les coquillages dans plusieurs eaux pour enlever le sable.
- Dans une casserole, placer les bigorneaux, couvrir avec de l'eau froide, un brin de thym et une feuille de laurier, porter à ébullition et cuire à petits bouillons 20 minutes.
- Dans une autre casserole, chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive, faire suer les oignons émincés sans coloration 2 à 3 min., ajouter les coques, le thym et le laurier. Verser le vin blanc.
- Couvrir, attendre l'ébullition, remuer et laisser cuire 3 à 4 min.
- Après cuisson, égoutter les coquillages, réserver le jus de cuisson des coques, et décoriquer tous les coquillages.
- Monder, épépiner la tomate et la tailler en dés de 5 mm.
- Emincer finement la dulce.
- Découper 4 feuilles de papier sulfurisé de 40cm x 30cm.
- Placer au centre de chaque feuille un filet de Saint-Pierre, saler et poivrer, déposer ensuite les coquillages, les dés de tomate et les algues. Ajouter une cuillère à soupe de jus de cuisson de coques et quelques gouttes d'huile d'olive.
- Fermer les papillotes en repliant les bords et en les maintenant fermés avec des agrafes.
- Cuire au four 10 min. à 190°C et servir immédiatement.



## Zonnevis in papillot met schaaldieren en zeewier

Voor 4 personen

### In ingrediënten:

- 4 zonnevisfilets van 130 g
- 500 g kokkels
- 60 g verse dulce (zeewier – zo niet rode eikenbladsla)
- 150 g alikruiken
- 200 g tomaat
- 100 g ui
- 15 cl droge Vouvray
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 4 soeplepels olijfolie
- 1 snufje Cayennepeper, zout en peper van de molen

### Bereiding:

- Was de schaaldieren afzonderlijk en ververs meermaals het water om het zand te verwijderen.
- Doe de alikruiken in een steelpan, overgiet met koud water, voeg een takje tijm en een laurierblaadje toe, breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken.
- Verwarm in een andere steelpan twee soeplepels olijfolie, laat de in dunne plakjes gesneden uien 2 à 3 minuten slinken, zonder te kleuren, voeg de kokkels, de tijm en de laurier toe. Giet de witte wijn erbij.
- Bedek, wacht tot het kookt, roer en laat 3 à 4 min koken.
- Giet na het koken de schaaldieren af, zet het kooknat van de kokkels opzij en pel alle schaaldieren.
- Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in blokjes van 5 mm.
- Snijd de dulce in zeer dunne plakjes.
- Knip 4 blaadjes bakpapier uit van 40cm x 30cm.
- Leg in het midden van elk blad een zonnevisfilet, voeg zout en peper toe, leg er vervolgens de schaaldieren, de blokjes tomaat en het zeewier op. Voeg een soeplepel kooknat van de kokkels en enkele druppels olijfolie toe.
- Sluit de papillotten door de randen over elkaar te vouwen en aan elkaar te nieten.
- Laat 10 min. bakken in de oven op 190°C. Dien onmiddellijk op.



12

## Domaine d'Orfeuilles



### "Silex d'Orfeuilles"

**Vue:** Jaune sable éclatant.

**Nez:** Un bouquet enveloppé et mûr de grande franchise qui exhale des arômes de pêche jaune et poire au sirop, assortis d'une touche de pâtisserie (millefeuille).

**Bouche:** Racée et extrêmement suave, cette bouche incisive met en relief une belle typicité variétale. S'appuyant sur une superbe acidité, elle livre de puissantes saveurs de lime et de pamplemousse mûrs. La finale, parfaitement équilibrée (acidité/gras), révèle ampleur et persistance. ★★★



(2011-16) 5 gr./ Litre

16,5/20

26

## Domaine de la Gaverie

**Vue:** Jaune pâle de belle brillance.

**Nez:** Typé et parfumé, ce profond bouquet doucereux évoque la pâte de coing, la poire bien mûre et une délicate touche vanillée.

**Bouche:** Structuré et doté d'un support d'acidité bien présent, ce cru tendre et incisif privilégie les saveurs d'agrumes frais, dans un ensemble rectiligne, de grande franchise, qui séduit les dégustateurs par sa fraîcheur acidulée et la persistance de sa finale sur le lime et le zeste de kum-quat. Une cuvée précise et de belle pureté. ★★★



(2011-15) 6 gr./ Litre

16/20

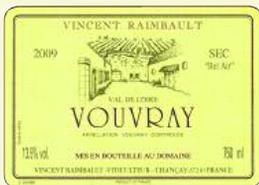
7

## Vincent Raimbault "Bel Air"

**Vue:** Jaune très pâle à or blanc.

**Nez:** Complexe, profond et parfumé, cet élégant bouquet associe avec réussite les arômes de fleurs suaves (lys, lilas) aux notes de poire mûre, abricot et pâte de coing.

**Bouche:** Doté d'une vinosité et d'une concentration appréciables, ce cru tendu et longiligne a séduit les dégustateurs par sa finesse de texture, la fraîcheur et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes (citron, mandarine), et le caractère gourmand d'une longue finale suave. Un cru parfaitement équilibré, qui témoigne d'une belle ambition. ★★★



(2011-16) 7 gr./ Litre

15,5/20

15

## Jean-Claude et Didier Aubert

**Vue:** Robe pâle éclatante.

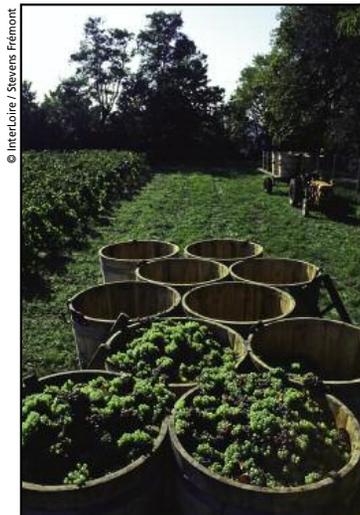
**Nez:** Premier nez livrant une subtile note minérale et herbacée, qui gagne en maturité à l'aération, pour livrer des flatteuses senteurs de fruits blancs mûrs voire au sirop.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce vin présente de beaux atouts: une importante densité de matière, un bel équilibre acidité/gras, d'expressives saveurs de fruits frais (agrumes, pomme verte) et une finale longiligne et rafraîchissante. Un vin bien construit. ★★★



5,00 € (2011-15) 7 gr./ Litre

15/20



22

## Sylvain Gaudron

**Vue:** Or blanc, presque translucide.

**Nez:** Particulièrement flatteur et parfumé, ce bouquet exhale d'insistants arômes de fleurs (violette, lilas, muguet), associés à un registre vanillé doucereux et aux notes de confiserie (bonbons aux fruits).

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce cru bien construit livre des saveurs de melon et de pêche blanche, dans un ensemble suave, doté d'une belle mâche et ponctué d'une finale enjôleuse et persistante, relevée par une délicate acidité. Un vin charmeur et savoureux.

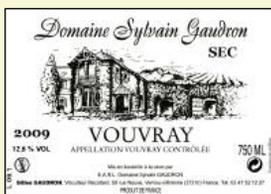
★★★



5,40 €

(2011-14) 6 gr./Litre

15/20



27

## Domaine Royer

**Vue:** Or blanc, limpide et cristallin.

**Nez:** Vif et frais dès l'ouverture, ce nez délicat associe une subtile minéralité aux arômes d'agrumes et de rhubarbe (groseille verte).

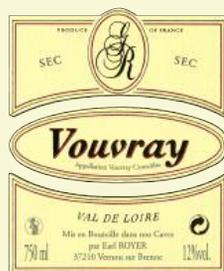
**Bouche:** Attaque nerveuse et acidulée, suivie d'un milieu de bouche tendu, où se livrent de concert d'intenses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de groseille à maquereau. La finale, assez persistante, se montre de grande fraîcheur. Un cru de gastronomie, qui séduit par sa texture longiligne et son élégance.

★★★



(2011-15) 4 gr./Litre

15/20



34

## Domaine du Petit Noyer

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Un bouquet suave et charmeur, qui s'apparente à une friandise olfactive par ses arômes de fleurs blanches, vanille, guimauve et violette.

**Bouche:** La bouche franche et de texture fine offre un bel équilibre acidité/gras. on y apprécie la suavité et l'élégance de ce cru rectiligne mais enveloppé et mûr, qui accorde la priorité à la fraîcheur des saveurs d'agrumes mûrs (mandarine, citron confits).

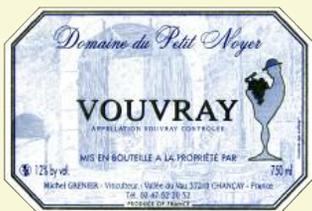
★★



4,50 €

(2011-15) 5 gr./Litre

14,5/20



14

## Domaine du Clos de l'Epinay

**Vue:** Très pâle à or blanc, limpide et brillante.

**Nez:** Ce bouquet subtil livre une expression fruitée généreuse, illustrée par des notes de minéralité associées à une fine touche d'agrumes.

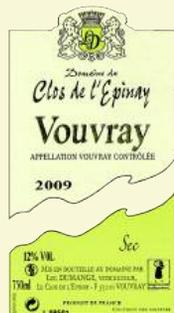
**Bouche:** Doté d'un support d'acidité rafraîchissant, ce cru vif et racé livre une bouche rectiligne et séveuse, mettant en relief les saveurs d'agrumes frais. Cette cuvée privilégie ouvertement le charme de la fraîcheur du fruit. La finale, délicatement citronnée, révèle une agréable persistance.

★★★



(2011-14) 4 gr./Litre

14,5/20



28

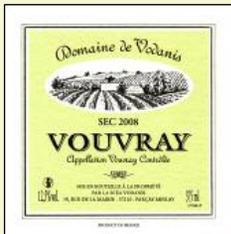
Domaine de Vodanis 2008

**Vue:** Jaune très pâle de grand éclat.

**Nez:** Délicatement parfumé, sur un séduisant bouquet floral, de belle fraîcheur, complété par des notes plus mûres de pêche blanche et litchi. Une friandise!

**Bouche:** Ce vin de gastronomie, nerveux et de belle vinosité, impose d'emblée une remarquable tension et une matière fruitée généreuse. Il jouit d'un beau gras et se voit ponctué d'une longue finale rafraîchissante, sur les agrumes (pamplemousse, citron). Les dégustateurs relèvent la grande distinction de cette cuvée.

★★★



(2011-17) 2 gr./ Litre

16/20

6

Dom. Ferrand - Le Moulin d'Angibault  
Cuvée Pierre 2004

**Vue:** Jaune doré soutenu.

**Nez:** Bouquet assez expressif et frais, toutefois complexe, où s'associent des notes minérales (silex, craie) et des effluves de groseille blanche, rhubarbe et fougère.

**Bouche:** Epanouie et équilibrée, la bouche, suave, jouit d'une agréable expression fruitée (fruits à chair blanche, agrumes). Une acidité bienvenue, garante de fraîcheur et vivacité, est soulignée en finale par quelques notes minérales. Ce cru a traversé les ans avec succès.

★★★(★)



(2011-14) 7 gr./ Litre

15/20

# Grand Salon Les VINS de Terroir

# SECLIN

Parc de la Ramie  
Rue Marx Dormoy

Zo'n 305 wijnbouwers van over heel Frankrijk  
Gratis Proeven van Franse Wijnen

Wegbeschrijving : Richting Parijs. De A1 afrit 19 nemen op 5 minuten van Lille (RIJSEL)

**Van vrijdag 4 tot Maandag 7 November 2011**

Vrijdag 4	Zaterdag 5	Zondag 6	Maandag 7
10 - 20 u	10 - 20 u	10 - 20 u	10 - 18 u

Grote variëteit in smaken en prijzen,  
Om uw bezoek beter voor te bereiden gaat u naar de website :

[www.vins-de-terroir.be](http://www.vins-de-terroir.be)



Familienaam.....  
 Voornaam.....  
 Straat..... N.....  
 Postcode Stad.....  
 Mail.....@.....

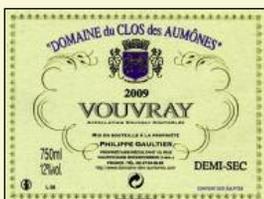
Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Met mate verbruiken

## 33 Domaine du Clos des Aumônes

**Vue:** Robe sable à paille, de grand éclat.

**Nez:** Parfumé dès l'ouverture, sur des arômes flatteurs de violette et lilas blanc, mêlés à une touche flatteuse de confiserie (guimauve).

**Bouche:** Gourmande et aromatique, cette bouche friande et généreuse en saveurs fruitées mûres (pêche de vigne, abricot) voit son sucre résiduel doucereux équilibré par une jolie acidité tonifiante. Ce vin bien construit, particulièrement savoureux, se montre enjôleur. Sa finale, de texture enrobée, assure à la fois vivacité et longueur.



(2011-17) 22 gr./ Litre

16/20

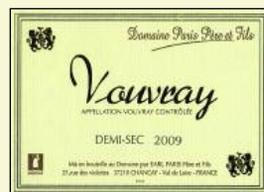
★★★

## 31 Domaine Paris Père et Fils

**Vue:** Robe jaune doré léger, limpide et brillant.

**Nez:** Superbe bouquet de grande fraîcheur, évoquant dès l'ouverture d'intenses notes d'agrumes (mandarine, kum-quat, pamplemousse rose), associées à une fine minéralité.

**Bouche:** Dotée d'une belle concentration et d'un parfait équilibre acidité/gras, cette cuvée généreuse en saveurs de fruits jaunes mûrs (pêche, mangue) séduit par sa franchise, la vivacité de sa finale et sa densité de matière. Un vin complet et parfaitement construit.



(2011-16) 35 gr./ Litre

★★★

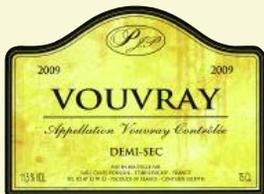
15,5/20

## 19 Caves Poussin

**Vue:** Robe pâle à nuances paille.

**Nez:** De grande maturité, ce bouquet ouvert et parfumé mêle les notes de pêche, de coing et de fruits blancs mûrs (poire cuite) au registre de la pâtisserie (millefeuille).

**Bouche:** L'attaque, grasse et voluptueuse, donne le ton d'une cuvée presque opulente, dont le registre fruité évoque la pâtisserie aux fruits jaunes (mirabelle, pêche, reine-claude). Une délicate acidité bienvenue apparaît en milieu de bouche et la finale, ample et suave, confirme le caractère enveloppé de l'ensemble.



(2011-15) 40 gr./ Litre

15/20

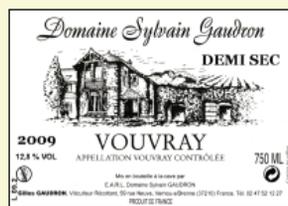
★★

## 22 Sylvain Gaudron

**Vue:** Jaune pâle à verdâtre.

**Nez:** De belle pureté aromatique, ce bouquet floral et fruité (agrumes, fruits blancs) se montre exubérant et particulièrement charmeur.

**Bouche:** Tout en richesse et onctuosité, ce vin suave livre une bouche de texture douce, fondue et souple, où s'expriment sans retenue d'insistantes saveurs de fruits jaunes mûrs (pêche, mirabelle, abricot). La finale, agréablement persistante, offre une acidité bienvenue et tonifiante.



(2011-17) 25 gr./ Litre

★★

14,5/20

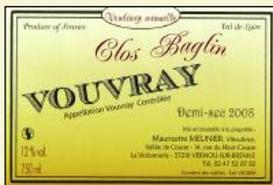


## 30 Cave Meunier "Clos Baglin"

**Vue:** Doré soutenu à reflets légèrement ocres.

**Nez:** Subtil et aérien, tout en suavité, ce bouquet distingué livre des arômes de fruits blancs (poire, pêche) et de fleurs parfumées.

**Bouche:** Ce cru de haut rang a emporté les suffrages. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner sa concentration irréprochable, la maturité de ses saveurs de pêche, mangue et abricot, et l'équilibre apporté par une superbe acidité. La finale, interminable, s'exprime sur le zeste d'agrumes confits. Un digne représentant de son appellation. ★★★



(2011-16) 28 gr./ Litre

17/20

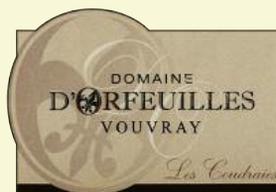
## 12 Domaine d'Orfeuilles "Les Coudraies"



**Vue:** Jaune pâle à légers reflets dorés.

**Nez:** Tout en finesse et suavité, ce bouquet complexe associe sa délicate minéralité aux arômes de fruits blancs mûrs et à un registre floral particulièrement flatteur. Il évolue vers le miel.

**Bouche:** Un cru complet et structuré, très équilibré, dont les saveurs de reine-claude et pêche sont soutenues par une acidité omniprésente. Le milieu de bouche voit sa texture douce se nuancer au profit d'une exubérance fruitée vive, qui domine jusqu'en finale. ★★★



(2011-17) 29 gr./ Litre

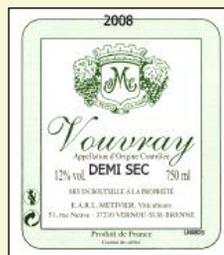
16,5/20

## 29 Vincent Métivier

**Vue:** Jaune-vert de belle brillance.

**Nez:** De grande maturité, ce nez suave livre dès l'ouverture de généreux arômes d'abricot, mangue et pêche de vigne. Une délicate minéralité complète l'ensemble à l'aération, mêlée à une subtile touche végétale (pétale de rose).

**Bouche:** Ce cru complet et bien construit allie vinosité, texture douce et fraîcheur acidulée. De délicieuses saveurs (bonbons aux fruits) se livrent généreusement en milieu de bouche et la finale, agréablement persistante, rejoint le registre du fruit frais (agrumes). ★★★



(2011-15) 20 gr./ Litre

16/20

© Interloire / Maurice Albert



Château de Jallanges

## 16 Domaine de la Galinière

### Cuvée Particulière

**Vue:** Robe éclatante, pâle et translucide.

**Nez:** D'emblée, les notes florales et tisinières (tilleul, verveine) s'expriment sans retenue, complétées par un registre fruité (poire cuite) et miellé.

**Bouche:** L'attaque, séveuse et racée, donne le ton d'une cuvée précise et de grande pureté, dont les dégustateurs soulignent le remarquable équilibre acidité/gras, l'exubérance fruitée (coing, pamplemousse) et l'élégance minérale. Longue finale qui confirme sa typicité et son équilibre.



 7,50 € (2011-17) 38 gr./ Litre **16/20**

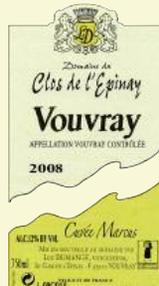
## 14 Domaine du Clos de l'Épinay

### Cuvée Marcus

**Vue:** Jolie robe très pâle à or blanc.

**Nez:** Extrêmement charmeur et enveloppé par ses senteurs gourmandes de confiserie (bonbon à l'ananas), fruits mûrs (pêche de vigne) et florales (violette). Une friandise olfactive!

**Bouche:** Gourmande et croquante de fruit, cette cuvée parfaitement équilibrée (moelleux/vivacité) séduit les dégustateurs par l'exubérance de son expression fruitée. Les saveurs acidulées s'y expriment sans réserve et la finale, agréablement persistante, révèle une texture serrée.



  6,90 € (2011-14) 23 gr./ Litre **15,5/20**

Recommandé par V.T.A.

# Chambres d'hôtes

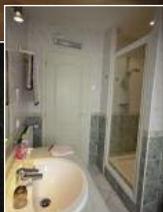
2 chambres pour 1 à 5 personnes au milieu des vignes



Nederlands spreken



**Le Clos de l'Épinay**  
Luc et Marie-Claire  
Dumange



**"L'Épinay" - 37210 Vouvray**  
Tél: 02/47.52.61.90 - Fax: 02/47.52.71.31  
www.vinvouvray.com  
marieclairedumange@yahoo.fr

28

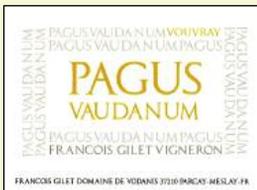
## Domaine de Vodanis

### "Pagus Vaudanum"

**Vue:** Très jolie robe jaune pâle à reflets légèrement dorés.

**Nez:** Un nez au caractère affirmé, complexe, qui mêle les arômes de poire cuite, foin humide, fleurs tisanières et miel.

**Bouche:** Particulièrement franc et racé, ce cru richement doté, ambitieux, livre une bouche savoureuse et très rafraîchissante, dont la concentration fruitée (agrumes mûrs voire confits) et le sucre résiduel trouvent leur équilibre dans un support d'acidité omniprésent et tonique. Une cuvée incisive, extrêmement distinguée.



13,90 €

(2011-17) 27 gr./Litre

16,5/20

★★

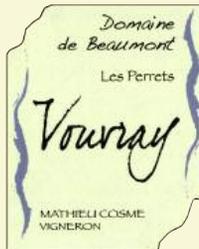
21

## Domaine de Beaumont "Les Perrets"

**Vue:** Robe éclatante, doré à ocré.

**Nez:** Bouquet ouvert, complexe et particulièrement mûr. Les fruits blancs (pomes, poires, pêches) s'y livrent sans retenue, assorties d'effluves de sirop d'érable, caramel et de flan vanillé.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette bouche corpulente impose franchise d'expression et vivacité. Le registre des fruits à chair blanche mûrs laisse rapidement place aux saveurs de fruits secs (amande amère, noix fraîche), dans un ensemble sévère et de caractère. Un vin racé.



6,50 €

(2011-15) 20 gr./Litre

15/20

★★★

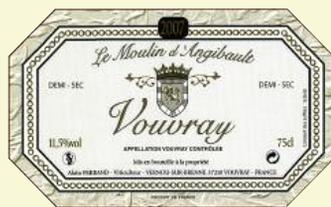
6

## Dom. Ferrand - Le Moulin d'Angibault

**Vue:** Jaune doré assez soutenu, limpide et brillant.

**Nez:** Le premier nez révèle des arômes de zestes d'agrumes confits (mandarine, kum-quat). Ensuite, au fil de l'aération, ce sont les notes de pâtisserie et de miel qui s'associent à un registre minéral délicat.

**Bouche:** Davantage typé sec, ce cru fin, bien construit, doté d'une concentration appréciable, livre une bouche délicate et acidulée, s'exprimant dans le registre des agrumes frais (citron, pamplemousse). L'ensemble, assez concentré, est ponctué d'une finale vive et persitante.



5,50 €

(2011-17) 12 gr./Litre

14,5/20

★★★



# Le Chef nous a préparé

Par Guy Martin, Chef du Restaurant "Grand Vif" à Paris

## Foie Gras de Canard au Zeste de Citron Vert, Confit de Dattes

Pour 8 personnes

### Ingrédients :

- 650 gr de foie gras de canard cru - 9 gr de sel fin
- 3 gr de poivre moulu - 1 gr de sucre en poudre
- 5 gr de zeste de citron vert finement haché

- Confit de Dattes:*
- 250 gr de grosses dattes charnues - 100 gr d'oignons finement hachés
  - 2 dl de Vouvray Sec - 60 gr de jus de citron vert
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive - sel, poivre du moulin

### Préparation :

- Tailler le foie gras en escalopes de 50 gr environ.
  - Les assaisonner avec le mélange sel, poivre et sucre.
  - Chauffer une poêle sans matière grasse, colorer les escalopes 2 min. de chaque côté. Les débarrasser dans un plat.
  - Chemiser une terrine de 13 x 9 cm de film alimentaire.
  - Placer le foie gras en couches en intercalant entre chacune d'elles le zeste de citron.
- (Il est préférable de fabriquer la terrine une journée à l'avance)

### Confit de dattes :

- Dénoyer les dattes, les couper en 4.
- Faire revenir à l'huile d'olive, sans coloration, les oignons.
- Ajouter les dattes et le vin blanc.
- Cuire à petit bouillon 20 min. en remuant fréquemment.
- En fin de cuisson, ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement. Refroidir.

*Démouler la terrine de foie gras, la couper en tranches.*

*La dresser sur des assiettes avec le confit de dattes. Vous pouvez accompagner avec des tranches de pain grillé et une salade.*



## Eendenlever met limoenschil, gekonfijte dadels

Voor 8 personen

### Ingrédients :

- 650 g rauwe eendenlever - 9 g fijn zout - 3 g gemalen peper
  - 1 g poedersuiker - 5 g fijngehakte limoenschil
- Gekonfijte dadels: - 250 g grote vlezige dadels - 100 g fijngehakte uien - 2 dl droge Vouvray  
- 60 g limoensap - 1 soeplepel olijfolie - zout, peper uit de molen

### Bereiding :

- Snijd de eendenlever in dunne lapjes van ongeveer 50 g.
  - Kruid ze met het zout, de peper en de suiker.
  - Verwarm een braadpan zonder vetstof, laat de lapjes 2 min. kleuren aan beide kanten. Leg ze daarna in een schotel.
  - Bedek een terrine van 13 x 9 cm met voedingsfolie.
  - Leg de eendenlever er in laagjes in met de limoenschil ertussen.
- (Het is beter de terrine een dag op voorhand klaar te maken).

### Gekonfijte dadels:

- Ontpit de dadels, snijd ze in 4. - Laat de uien fruiten in de olijfolie, zonder ze te laten kleuren.
- Voeg de dadels en de witte wijn toe. - Laat 20 min. zachtjes koken onder regelmatig roeren.
- Voeg aan het einde van de kooktijd het limoensap toe, pas de kruiding aan. Laat afkoelen.

*Haal de eendenleverterrine uit de vorm, snijd ze in schijven.*

*Leg ze op borden met de gekonfijte dadels. U kunt ze opdienen met geroosterd brood en sla.*

## 35 Domaine de la Morinière 2006

**Vue:** Doré intense à reflets vieil or.

**Nez:** Assez discret au premier nez, ce fin bouquet libère à l'aération de fines senteurs de fleurs blanches parfumées et de fruits à chair blanche bien mûrs voire au sirop.

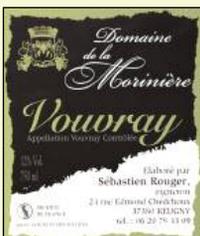
**Bouche:** C'est l'équilibre vivacité/douceur qui a séduit les dégustateurs. Franchise fruitée (abricot, pêche) et densité de matière sont au rendez-vous de ce vin racé, qui s'apparente à une friandise par ses saveurs de bonbons aux fruits, dans une finale de persistance appréciable, adoucie par son sucre résiduel.

★★★



(2011-15) 60 gr./ Litre

15,5/20



## 23 Domaine Hallay & Fils "Tradition" 2005

**Vue:** Jaune soutenu à reflets ocrés.

**Nez:** A l'ouverture, la minéralité s'affirme. Ensuite, apparaissent rapidement les senteurs de fruits mûrs (pêche de vigne, abricot), vanille et brioche, complétées par une touche de fruits secs.

**Bouche:** Doté d'un bel équilibre acidité/gras et d'une expression fruitée particulièrement mûre et parfumée, ce cru suave et rafraîchissant séduit par la générosité de ses saveurs de fruits jaunes presque compotés. Tout en vivacité et élégance, il se révèle de grande jeunesse encore.

★★★(★)



(2011-14) 25 gr./ Litre

15/20



## 32 Domaine du Viking "Tendre" 2003

**Vue:** Robe doré intense.

**Nez:** Bouquet ouvert et engageant, de grande élégance dès l'ouverture. Les arômes de fruits blancs au sirop s'imposent (pomme, poire), associés aux notes vanillées, caramélisées et briochées à l'aération.

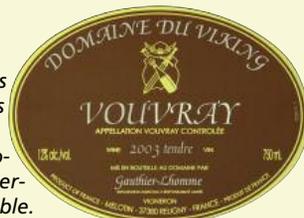
**Bouche:** Harmonieux et tout en dentelle, ce cru a imposé sa suavité et son croquant de fruit. Les saveurs d'abricot et de poire au sirop s'expriment sans réserve et la finale, gourmande, se montre enveloppée et de persistance appréciable.

★★(★)



(2011-14) 30 gr./ Litre

15/20



## 11 Domaine des Aubuisières

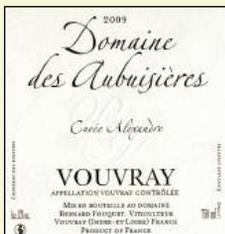
### Cuvée Alexandre

**Vue:** Jaune doré, limpide et cristallin.

**Nez:** De puissantes senteurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat) s'associent aux notes vanillées et subtilement caramélisées.

**Bouche:** Ce cru de haut rang emporte les suffrages par son élégance de texture, la parfaite intégration de son élevage et l'exubérance de ses saveurs de citron confit. Doté d'une structure distinguée et imposante à la fois, il se voit ponctué d'une finale longiligne et interminable, évoquant le miel et l'abricot comploté.

★★★



(2012-22) 160 gr./ Litre

18/20

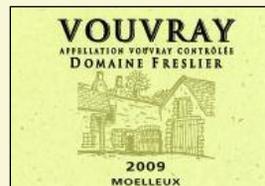
## 9 Domaine Freslier Réserve

**Vue:** Robe verdâtre de grand éclat.

**Nez:** De belle fraîcheur olfactive, ce bouquet suave mêle avec harmonie les notes de fruits blancs mûrs (poire, pêche) aux arômes finement minéraux et d'agrumes.

**Bouche:** Splendide cuvée, parfaitement construite, qui met en présence d'intenses saveurs de zestes d'agrumes et une superbe acidité omniprésente. Tendue et rectiligne, le milieu de bouche s'avère extrêmement gourmand et doté d'un parfait équilibre. Longue finale mûre mais sans aucune lourdeur, sur l'ananas confit.

★★★★



8,00 € (2011-18) 90 gr./ Litre

16,5/20

## 26 Domaine de la Gaverie

**Vue:** Jolie robe sable à reflets paille.

**Nez:** Premier nez exubérant et très charmeur par ses effluves entêtantes de fleurs parfumées (violette, lilas). Ensuite, les notes de fruits jaunes voire exotiques (mangue, ananas) s'imposent sans retenue.

**Bouche:** Extrêmement savoureuse, cette bouche opulente mais sans lourdeur livre d'insistantes saveurs de fruits jaunes mûrs voire exotiques. L'équilibre de ce cru ambitieux est assuré par une acidité omniprésente. Concentration et élégance sont au rendez-vous d'une finale voluptueuse.

★★★★



(2011-16) 85 gr./ Litre

16,5/20

## 25 Domaine Bourillon-Dorléans

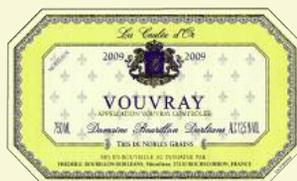
### "Coulée d'Or"

**Vue:** Superbe robe ocrée intense.

**Nez:** Extrêmement mûr et parfumé, ce nez complexe et très riche évoque le raisin de corinthe, la poire cuite, le sirop d'érable et le miel.

**Bouche:** Tout en onctuosité et richesse, cette bouche opulente impose ses saveurs de fruits jaunes bien mûrs, associées au registre du zeste d'agrumes (kum-quat, orange). Une délicate acidité garante de fraîcheur et équilibre apparaît dès le milieu de bouche. Très longue finale enveloppée sur la pâtisserie (tarte aux pêches).

★★★



25,00 € (2011-18) 130 gr./ Litre

16/20



Domaine Freslier à Vouvray

20

## La Grand Taille

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce nez aérien et subtil exhale de fines notes florales et de confiserie, agrémentées d'une touche de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche).

**Bouche:** Les dégustateurs sont séduits par la trame serrée, le relief et le charme

fruité de ce cru doté d'un parfait équilibre acidité/gras. Savoureux, le milieu de bouche exprime d'intenses saveurs de pêches et abricots compotés, soutenues par une acidité tonifiante. Finale sévère dans le registre exotique (mangue, ananas). ★★★



(2011-16) 50 gr./Litre

15,5/20

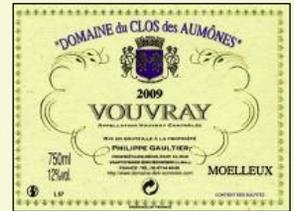
33

## Domaine du Clos des Aumônes

**Vue:** Superbe jaune doré éclatant.

**Nez:** les effluves de fruits jaunes mûrs voire confits (pêche, abricot) s'imposent sans réserve dans ce bouquet suave et doucereux, assorti d'une touche vanillée et biscuitée.

**Bouche:** L'attaque riche et onctueuse évoque d'emblée les fruits compotés (mangue, ananas, abricot). Une délicate acidité bienvenue apporte une touche de vivacité à un ensemble très riche, ponctué par une finale miellée de persistance appréciable. ★★★



(2011-16) 65 gr./Litre

15/20

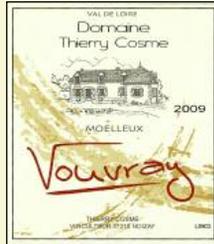
1

## Thierry Cosme

**Vue:** Jaune doré éclatant et limpide.

**Nez:** Les fleurs parfumées (lys, lilas, chèvrefeuille) et les fruits blancs au sirop (poire, coing) sont au rendez-vous de ce nez enveloppé et charmeur, qui évoque la pâtisserie à l'aération (millefeuille, vanille).

**Bouche:** Suave et enrobé, ce cru gourmand et généreux en saveurs de fruits mûrs (reine-claude, mirabelle) séduit par son exubérance et sa finesse de texture. Friande et de grande franchise, la finale s'exprime sur les fruits jaunes et offre une grande persistance, soutenue par acidité bienvenue. ★★



(2011-15) 47 gr./Litre

14,5/20

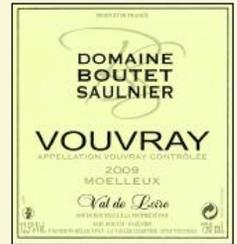
2

## Domaine Boutet Saulnier

**Vue:** Jaune très pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Assez expressif, ce bouquet fin et de caractère mêle une fine minéralité aux notes de fruits blancs (poire, pomme).

**Bouche:** L'entrée de bouche, franche et gourmande, séduit par la fraîcheur que lui confère un support d'acidité bien présent. Ensuite, les saveurs de fruits blancs mûrs et de confiserie s'associent avec harmonie dans cette cuvée gourmande, ponctuée par une finale friande sur le bonbon aux fruits et les fleurs parfumées. Un vin convivial. ★(★)



(2011-14) 68 gr./Litre

14,5/20

# Le Tresneau

Gîte de groupe à Noizay - 550 m<sup>2</sup>

6 chambres  
avec salle de bain



563, Route de Vernou - 37210 Noizay - Tél: 02/47.52.17.21 - www.le-moulin-tresneau.com

## 16 Domaine de La Galinière Cuvée des Déronnières 2008

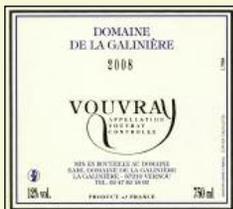
**Vue:** Doré éclatant et soutenu.

**Nez:** Premier nez sur une fine minéralité.

Ensuite, les senteurs de miel de tilleul et de fruits mûrs (melon, pêche) se livrent de concert.

Un bouquet de caractère.

**Bouche:** De grande vinosité dès l'attaque, ce cru suave et de beau volume offre une attaque charnue et rafraîchissante, généreuse en saveurs de zestes d'agrumes confits. L'équilibre est au rendez-vous de cette cuvée riche et opulente, sans aucune lourdeur toutefois, et de beau potentiel. ★★★



(2011-20) 63 gr./Litre

16,5/20

## 32 Domaine du Viking 2003 Cuvée Aurélie

**Vue:** Superbe robe vieil or à ocré.

**Nez:** Tout en finesse et profond, ce bouquet exhale de superbes effluves de pamplemousse et mandarines confites, assorties d'une touche vanillée et de croûte de tarte.

**Bouche:** Très belle réussite! Onctueux et profond, ce cru suave et savoureux allie puissance et distinction, maturité et vivacité. Tout en contrastes, il livre d'intenses saveurs de fruits jaunes mûrs, voire exotiques, relevées et nuancées par une jolie acidité tonifiante. Finale interminable sur l'abricot sec, l'ananas et le miel. ★★★



(2011-18) 120 gr./Litre

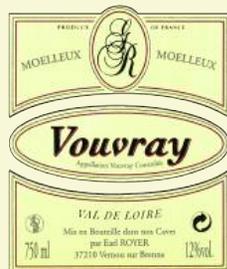
16/20

## 27 Royer 2008

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets verts.

**Nez:** A l'ouverture, de puissantes effluves d'hydrocarbure s'imposent dans une minéralité affirmée. A l'aération, les notes d'agrumes frais (orange confite, kum-quat) envahissent ce bouquet puissant et fin à la fois.

**Bouche:** Franc et suave, généreux et doté d'un bel équilibre acidité/moelleux, ce cru gourmand impose de belles saveurs de fruits frais (citron, pamplemousse), dans un ensemble bien construit, ponctué d'une finale persistante sur un panier de fruits. ★★



(2011-17) 78 gr./Litre

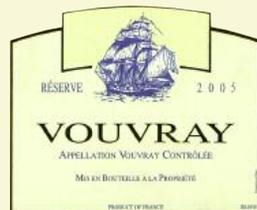
15,5/20

## 3 Domaine Le Capitaine Réserve 2005

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** Parfumé et charmeur, complexe par l'association des saveurs d'agrumes confits et de minéralité. Fine touche miellée à l'aération.

**Bouche:** Voluptueux mais sans aucune lourdeur, ce cru longiligne livre des saveurs charmeuses de fruits jaunes mûrs voire compotés (abricot, pêche). La bouche s'avère bien construite, relevée par l'acidité nécessaire. Les dégustateurs ont apprécié la franchise et le caractère friand de ce vin convivial et aujourd'hui épanoui. ★★



(2011-14) 80 gr./Litre

15/20



Lors de notre passage, peu d'échantillons de Demi-secs et Moelleux 2010 étaient déjà disponibles. Voici toutefois quelques références de crus découverts sur place et qui ont retenu notre attention.

Tijdens ons bezoek waren er nog maar weinig exemplaren van Demi-sec en moelleux 2010 beschikbaar. Hier toch enkele referenties van cru's die wij ter plaatse hebben ontdekt en die onze aandacht hebben getrokken.

**10** **Domaine Pichot "Le Marigny" Moelleux**

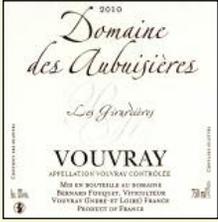
**Vue:** Superbe robe dorée à vieil or.  
**Nez:** Premier nez sur la gelée de coing et la poire cuite. Ensuite, les notes de sirop d'érable et de fruits secs se livrent de concert, dans un bouquet presque caramélisé.  
**Bouche:** Somptueuse cuvée, tout en volupté et fraîcheur. L'attaque donne le ton par sa densité, son remarquable équilibre, la puissance vineuse de ses saveurs fruitées (mangue, papaye et agrumes confits). Onctueuse, la finale est équilibrée par une acidité ascendante. Un cru de haute tenue, ponctué par une finale interminable, sur la mandarine. ★★



20,00 € (2011-22) 80gr./Litre 16,5/20

**11** **Domaine des Aubuisières "Les Girardières" Demi-sec**

**Vue:** Très belle robe ou blanc à sable.  
**Nez:** Timide à l'ouverture, puis se livre davantage à l'aération, sur de fines notes florales, de confiserie et subtilement minérales.  
**Bouche:** L'attaque se montre enveloppée et très grasse, presque onctueuse. Les saveurs de fruits blancs mûrs (poire) s'y livrent d'emblée. Ensuite, le vin gagne en fraîcheur et vivacité, affichant un support d'acidité ascendant, illustré par le zeste d'agrumes (citron confit, kum-quat). Un cru complet et tendu, de beau potentiel. ★★



7,00 € (2011-18) 25gr./Litre 15,5/20

**18** **Maison Darragon "Haut des Ruettes" - Demi-sec**

**Vue:** Jaune très pâle à reflets verts.  
**Nez:** D'emblée, un registre exotique s'exprime généreusement. On retrouve la mangue, le litchi et l'ananas, dans un ensemble qui évolue vers les agrumes confits.  
**Bouche:** Particulièrement savoureuse et mûre, cette bouche croquante de fruit révèle un très bel équilibre. D'insistantes saveurs de fruits blancs et jaunes (mirabelle, poire, pêche) s'y expriment sans retenue, équilibrées par une acidité omniprésente. Un vin complet, charmeur et bien construit. ★★



15,50 € (2011-17) 26gr./Litre 15/20

## A l'aise avec toutes les saveurs, toutes les cultures

Les vins secs sont idéaux à l'apéritif, pour ouvrir le palais. Ils seront parfaitement complètes des produits de la mer, cuisinés très simplement: langoustines, bar, rouget, sole poêlée, turbot grillé, en sauce blanche ou émulsions diverses, carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, cassolette de fruits de mer, tagliatelles au saumon, lotte flambée au cognac. Les plats à longue cuisson comme la blanquette de veau lui conviendront à merveille.

Pour les tendres ou demi-secs, le conseil est de ne pas hésiter à oser l'accord sucré-salé. Parmi les nombreuses possibilités, citons le canard aux pêches, le tajine aux agrumes, les mets asiatiques aigre-doux et/ou caramélisés. La présence de coriandre ou de gingembre n'est pas inadéquate. Plus classiques, l'aile de raie aux câpres, les foies de volailles, le homard grillé et les ris de veau aux morilles.

A table, les vins moelleux de l'appellation rejoignent les grands accords classiques: foie gras poêlé, fromages à pâte persillée, chèvres rôtis... les plats confits ne leur font pas peur: viandes ou volailles aux pruneaux, figues, dattes, ... Au dessert, on retrouve les biscuits au miel, le pain d'épices, le nougat, les fruits confits, la pâte d'amandes, la tarte meringuée au citron...

Les fines bulles sont parfaitement indiquées pour l'apéritif, avec des petits toasts au fromage ou au saumon. Très polyvalents, les plus vineux peuvent accompagner tout le repas et s'accommoderont sans souci des viandes blanches (blancs de poulet aux épices tandoori) et des poissons de rivière. Ensuite, les cuvées dosées plus généreusement et les demi-secs trouveront des échos favorables auprès des desserts tels que la bûche aux marrons, à la vanille et aux fruits, les charlottes ou mousses de fruits, ou encore les glaces (pêche ou fraise melba).

- 1** **Domaine Thierry Cosme** - 1127, Route de Nazelles  
37210 Noizay - Tél: 02/47.52.05.87 - 06/87.43.50.70  
Fax: 02/47.52.11.36 - thierry.cosme@wanadoo.fr  
www.domaine-thierry-cosme.fr *Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine Boutet Saulnier** - 17, Vallée Chartier  
37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.73.61 - 06/79.42.54.75  
Fax: 02/47.52.63.27 - christophe-boutet@wanadoo.fr  
*Vinea à Gooik • Cherche distributeurs Bruxelles et Wallonie*
- 3** **Domaine Le Capitaine** - 11, rue Saint Georges  
37210 Rochecorbon - Tél: 02/47.52.51.84  
Fax: 02/47.52.85.23 - contact@domainelecapitaine.com  
www.domainelecapitaine.com  
*Little Baron à Bruges - Sud Vin*
- 4** **Domaine de la Rouletière - Jean-Marc Gilet**  
20, rue de la Mairie - 37210 Parçay-Meslay  
Tél: 02/47.29.14.88 - Fax: 02/47.29.08.50  
jmgilet@domainedelarouletiere.com  
www.domainedelarouletiere.com
- 5** **Domaine Olivier Carême** - 14, rue de la Vallée Chartier  
37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.69.79 - 06/82.07.89.61  
Fax: 02/47.52.69.79 - careme.vin@wanadoo.fr  
www.careme-olivier-vouvray.com
- 6** **Domaine Ferrand** - "Le Moulin d'Angibault"  
37210 Vernou sur Brenne - Tél/Fax: 02/47.52.14.78  
vin.alainferrand@wanadoo.fr  
www.lemoulin dangibault.com *Cherche distributeurs*
- 7** **Domaine de la Robinière - Vincent Rimbault**  
9, rue des Violettes - 37210 Chançay  
Tél: 02/47.52.92.13 • Fax: 02/47.52.24.90  
vincentrimbault@wanadoo.fr  
www.domainedelarobinière.com  
*Saveurs du Terroir à Binche - La Barrique à Nalinnes  
Fabrice Bielen à Jehay - Les Caveaux d'Elie à Wasmes  
Cave de Batisse à Beauraing - Variations Vermillon à Esneux*
- 8** **Domaine Gilles Madrelle** - 9, rue Vallée Chartier  
37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.78.59 - Fax: 02/47.52.78.63  
gilles.madrelle804@orange.fr
- 9** **Domaine Freslier** - 92, rue de la Vallée Coquette  
37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.76.61 - Fax: 02/47.52.78.65  
fresliervouvray@aol.com  
*Cherche distributeurs*
- 10** **Domaine Pichot** - 32, rue de la Bonne Dame  
37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.62.55 - Fax: 02/47.52.66.59  
contact@domaine-pichot.com - www.domaine-pichot.com
- 11** **Domaine des Aubuisières** - Rue de la Vallée de Nouy  
37210 Vouvray - Tél: 02/47.52.61.55 - 02/47.52.67.82  
Fax: 02/47.52.67.81 - info@vouvrayfouquet.com  
www.vouvrayfouquet.com *Robert Braive à Liège*
- 12** **Domaine d'Orfeilles**  
La Croix Blanche - 37380 Reugny  
Tél: 02/47.52.91.85 - Fax: 02/47.52.25.01  
earl.herivault@france-vin.com - www.orfeilles.com  
*Pol Bossuyt à Kuurne  
Cherche distributeurs Bruxelles et Wallonie*
- 13** **Domaine des Raisins Dorés**  
40, rue du Professeur Debré - 37210 Vernou-sur-Brenne  
Tél: 09/61.64.99.69 - 06/30.56.02.90  
nathalie\_berton@orange.fr - www.raisinsdores.fr  
*Cherche distributeurs*
- 14** **Domaine du Clos de l'Épinay** - L'Épinay - 37210 Vouvray  
Tél: 02/47.52.61.90 - Fax: 02/47.52.71.31  
domaine.clos.epinay@cegetel.net - www.vinvouvray.com  
*Het Zoetkeke à Oosterzele • Cherche distributeurs*

## Geschied voor alle smaken en voor alle culturen

De droge wijnen zijn ideaal als aperitief, om de eetlust op te wekken. Ze zijn de perfecte metgezellen van eenvoudig bereide zeevruchten: langoustines, baars, poon, gebakken tong, geroosterde tarbot, met witte saus of diverse emulsies, carpaccio van jakobsschelpen met limoen, een ovenschotel met zeevruchten, tagliatelle met zalm, met cognac geflambeerde zeeduivel. Gerechten met een lange kooktijd, zoals kalfsragout, zijn perfect geschikt.

Voor de tere of halfdroge wijnen is het advies: niet aarzelen om zout en zoet te combineren. Van de talrijke mogelijkheden vermelden we eend met perziken, tajine met citrusvruchten, Aziatische zoetzure en/of gekaramelliseerde gerechten. De aanwezigheid van koriander of gember is niet slecht. Klassieker zijn roggeveugel met kappertjes, gevogeltelevers, geroosterde kreeft en kalfszwezeriken met morilles.

De moelleux wijnen van de appellation sluiten zich aan tafel aan bij de grote klassieke combinaties: gebakken ganzenlever, schimmelkazen, gebraden geitenvlees... gekonfijte gerechten schrikken hen niet af: vlees of gevogelte met pruimen, vijgen, dadels... Bij het nagerecht vindt men ze bij honingkoekjes, kruidkoek, noga, gekonfijte vruchten, amandelpasta, schuimtaart met citroen...

De schuimwijnen zijn perfect aangewezen als aperitief, met toastjes met kaas of met zalm. De krachtigste ervan, die zeer veelzijdig zijn, kunnen de hele maaltijd vergezellen en gaan probleemloos samen met wit vlees (kippenwit met tandoorkruiden) en riviervis. De overvloediger gedoseerde cuvées en de half droge wijnen vinden ten slotte een goede weerklank bij desserts zoals boomstam met kastanjes, met vanille en met fruit, charlotte of vruchtenmousse, of ook ijs (perzik of aardbei melba).

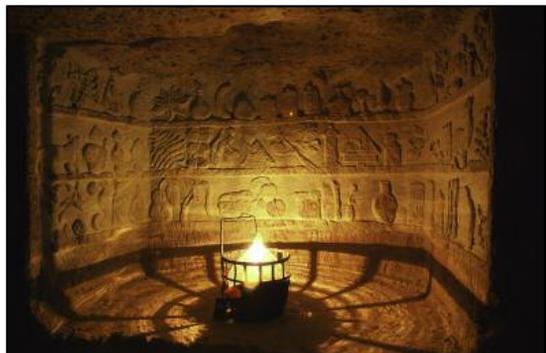
- 15 Jean-Claude et Didier Aubert**  
10, Rue de la Vallée Coquette - 37210 Vouvray  
Tél: 02/47.52.71.03 - Fax: 02/47.52.68.38  
aubert.jc.d@orange.fr
- 16 Domaine de la Galinière** - "La Galinière"  
La Vallée de Cousse - 37210 Vernou-sur-Brenne  
Tél: 02/47.52.15.92 - Fax: 02/47.52.19.50  
domainedelagaliniere0409@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 17 Pierre Gasnier** - La Vallée Poëlon - 37210 Rochecorbon  
Tél: 02/47.52.57.93 - 06/08.06.74.27  
pierregasnier37@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 18 Maison Darragon** - 34, rue de Sanzelle - 37210 Vouvray  
Tél: 02/47.52.74.49 - 06/86.56.21.14 - Fax: 02/47.52.64.96  
scea.darragon@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 19 Caves Poussin** - "La Babauderie" - 37380 Reugny  
Tél: 06/19.69.57.69 - Fax: 02/47.52.25.02  
caves-poussin@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 20 La Grand Taille** - Pouvray - Route de Vaugondy  
Vallée de Vaugondy - 37210 Vernou-sur-Brenne  
Tél: 02/47.52.06.98 - Fax: 02/47.52.06.43  
lagrandtaille@orange.fr  
www.domainedelagrandtaille.com  
*Cherche distributeurs*
- 21 Domaine de Beaumont** - 86, rue du Bois de l'Olive  
37210 Noizay - Tél: 02/47.52.15.44  
mathieucosme@orange.fr  
www.domainedebeaumont.com  
*Restaurant Le Tournant à Bruxelles*  
*Cherche distributeurs*
- 22 Domaine Sylvain Gaudron** - 59, Rue Neuve  
37210 Vernou-sur-Brenne - Tél: 02/47.52.12.27  
Fax: 02/47.52.05.05 - sylvain.gaudron@wanadoo.fr  
www.sylvaingaudron.com *Cherche distributeurs*
- 23 Hallay & Fils** - 58, route de Château Renault  
37210 Vernou-sur-Brenne - Tél: 02/47.52.03.75  
Fax: 02/47.52.12.66 - gaec.hallay@orange.fr
- 24 Francis Mabile** - 17, Vallée de Vaugondy  
37210 Vernou-sur-Brenne  
Tél: 02/47.52.01.87 - 06/83.38.65.08  
Fax: 02/47.52.19.41 - earl.francis.mabile@wanadoo.fr  
www.francismabile.fr *Cherche distributeurs*
- 25 Domaine Bourillon-Dorléans**  
30 bis, rue de Vaufoynard - 37210 Rochecorbon  
Tél: 02/47.52.83.07 - 06/07.08.06.06 - Fax: 02/47.52.82.19  
info@bourillon.com - www.bourillon.com  
*Cherche distributeurs*

© Interloire / Maurice Albert



- 26 Domaine de la Gaverie**  
13, rue de la Pinsonnière - 37210 Parçay-Meslay  
Tél: 02/47.29.14.43 - 06/60.02.53.10 - 06/60.02.53.11  
lapinsonniere@aliceadsl.fr  
*France Vins à Bruxelles*  
*Cherche distributeurs en Wallonie*
- 27 Royer** - 15, rue de la Bataillière  
37210 Vernou-sur-Brenne - Tél: 02/47.52.00.24  
Fax: 02/47.52.08.99 *Cherche distributeurs*
- 28 Domaine de Vodanis**  
19, rue de la Mairie - 37210 Parçay-Meslay  
Tél: 02/47.29.10.74 - 06/65.18.75.19 - Fax: 02/47.29.10.74  
vodanis@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 29 Vincent Métivier**  
51, Rue Neuve - 37210 Vernou-sur-Brenne  
Tél: 02/47.52.01.95 - 06/80.59.40.58 - Fax: 02/47.52.06.01  
vincent-metivier@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 30 Cave Meunier** - 14, rue du Haut Cousse  
37210 Vernou-sur-Brenne - Tél: 02/47.52.07.82  
Fax: 02/47.52.12.48 - Cavemeunier@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 31 Domaine Paris et Fils**  
21, rue des Violettes - 37210 Chançay  
Tél: 02/47.52.21.07 - Fax: 02/47.52.22.69  
gui.par@voila.fr - www.domaineparis-pereetfils.com
- 32 Domaine du Viking**  
1300, route de Monnaie "Melotin"  
37380 Reugny - Tél: 02/47.52.96.41 - Fax: 02/47.52.24.84  
domaine-du-viking@wanadoo.fr  
www.domaineduviking.fr  
*Maison Pirard & Fils à Genappe*
- 33 Domaine du Clos des Aumônes**  
18, rue Vaufoynard - 37210 Rochecorbon  
Tél: 02/47.52.53.77 - 06/08.23.64.84 - Fax: 02/47.42.62.01  
dcagaultier37@orange.fr - www.domaine-des-aumones.com  
*Cherche distributeurs*
- 34 Domaine du Petit Noyer** - 37, rue des Violettes  
Vallée de Vau - 37210 Chançay - Tél/fax: 02/47.52.20.52  
michgren@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 35 Domaine de la Morinière** - 24, rue Edmond Chédéhoux  
37380 Reugny - Tél: 06/20.78.43.09  
*Cherche distributeurs*

© Interloire / Louis-Marie Blanchard



# Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A.

De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan **200 wijnen** uit de degustatie-dossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.



**Entrée gratuite**  
**Gratis ingang**

**Restaurant**  
**'K zeg a moda**

2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat  
1620 Drogenbos  
[www.kzegamoda.be](http://www.kzegamoda.be)



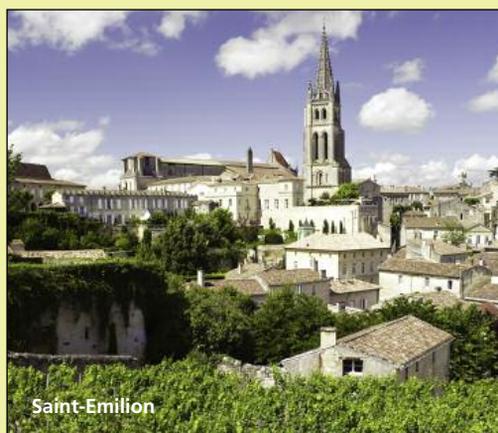
**Plus de 200 vins** des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vigneronns à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.



## Dégustations - Degustaties

Champagne (Côte des Bar) • Saint-Emilion

Moulin-à-Vent • Jurançon



Saint-Emilion



Jurançon

## Abonnement

- 1 an - 3 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 22,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 22,50 €
- 2 ans - 6 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 39,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 39,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: 210-0985687-25



La Revue  
des Prix du Vin  
Voir  
[www.90pluswines.com](http://www.90pluswines.com)

De Gids  
over Wijnprijzen  
Zie  
[www.90pluswines.com](http://www.90pluswines.com)

# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

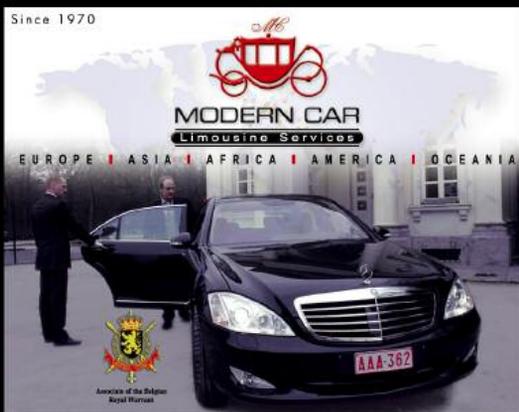
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.



Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : [www.moderncar.com](http://www.moderncar.com)  
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : [info@moderncar.com](mailto:info@moderncar.com)

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombeek - © Photos by Image - Patrick Wuyts

**S** 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

t

Recommandé par V.T.A.



## RESTAURANT

**Herman Dedapper**

1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique 82-83  
3<sup>ème</sup> 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



# Megavino 2011

Le plus grand salon de vin en Belgique  
Déguster avant d'acheter !

28 pays représentés, 300 exposants et des milliers de vins à découvrir !

Vendredi 21/10	:	de 18 à 23 h
Samedi 22/10	:	de 12 à 20 h
Dimanche 23/10	:	de 10 à 19 h
Lundi 24/10	:	de 10 à 18 h

2x3€

Sur présentation de ce bon à l'entrée de **MEGAVINO** vous avez droit à une réduction de **3€** sur votre ticket d'entrée de **10€** ainsi que pour la personne qui vous accompagne. Vous recevrez un verre à dégustation.

Info: [megavino@vinopres.com](mailto:megavino@vinopres.com)  
[www.megavino.be](http://www.megavino.be)