7,50 €

V&Ta

VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Eté - Automne N°79 Zomer - Herfst

2015

Chinon

•

Grignan-les-Adhémar

•

Beaumes-de-Venise

•

Savoie

•

Côte Roannaise

•

Accords gourmands

•

Wijn en gerecht

•

Gourmet agreements

Salon

Les VINS de TerroiR

et Produits Régionaux

SECLIN

10 mn de Lille - A1 sortie 19

Au Parc de la Ramie

Plus de 300 Exposants

30 Oct. au 2 Nov. 2015

Vendredi à Dimanche 10h 20h - Lundi 10h 17h

Dégustation Gratuite - Gratis Degustatie

Vente à emporter - Wijnen om mee te nemen

Parking Gratuit - Gratis Parkeerplaats

Restauration sur place - On the spot restaurant

38ème Edition

Préparer votre visite:
www.vins-de-terroir.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Entrée non accessible 30 mn avant l'heure de fermeture.

Editorial

Notre numéro d'été-automne fait la part belle à de multiples AOC "modestes".
Le mot pourrait choquer tant la qualité des vins dégustés est attrayante, mais rassurez-vous, il est en fait question de superficies de production très limitée, de nombres réduits de vignerons et pour amateurs de bons rapports "plaisir-prix", de régions bien souvents enclavées à l'ombre d'appellations très...voire trop prestigieuses.

Chinon, est un peu l'exception de ce guide. Avec 15 millions de bouteilles annuelles, la "modestie" se retrouve plus volontiers dans l'accueil chaleureux que nous réservent les vignerons, enfuis dans les caves troglodytes de cette appellation tricolore. Entre cuvées gourmandes et autres plus structurées, il y a de quoi préférer partager un bon verre de rouge au frais à une balade en petit train touristique sous le cagnard, lors de la visite des châteaux alentours!...

Jadis appellée "Coteaux du Tricastin", l'appellation récemment rebaptisée Grignan-les-Adhémar rassemble à peine une quarantaine d'acteurs. Elle est le théâtre de cuvées qui allient force et élégance dans un vignoble valloné qui partage ses paysages et odeurs bucoliques avec de nombreux champs de Lavande.

Enfant des dentelles de Montmirail et voisin des célèbres Châteauneuf-du-Pape et Gigondas, l'AOC Beaumes-de-Venise, née il y a 10 ans, couvre à peine plus de 600 hectares. Les vins sont denses et aromatiques, parfois chaleureux et dominés par le grenache, spécialité des Côtes du Rhône méridionales. A ces vins corpulents et virils, les dames préféreront peut être le croquant et la fraîcheur d'un Muscat de Beaume de Venise, l'autre spécialité gourmande de la région.

Le gamay règne en maître sur les 200 ha de l'AOC Côte Roannaise. Le comparaison avec les vins du Beaujolais est tentante. Si "bon cépage ne saurait mentir", il faut bien constater que son fruité toujours bien gourmand est ici assorti, dans des cuvées au caractère souvent bien trempé, à une minéralité et à une densité de matière parfois étonnante.

Un peu de fraîcheur enfin, nous est apportée par la Savoie. Vignoble d'altitude très étendu mais ne totalisant "que" 2100 hectares, on y retrouve parmi les 25 cépages locaux des blancs précis et sèveux mais également une petite production de vins rouges étonnants qui complète une gamme très diversifiées de beaux vins de gastronomie.

Michel Praet

Château de Chinon

Index

- Editorial - Edito.....3
- Chinon.....5
- Grignan-les-Adhémar.....37
- Beaumes-de-Venise.....49
- Savoie.....60
- Côte Roannaise.....79
- Anciens numéros - Oude nummers Old numbers.....88
- Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....90

"Vins & Terroirs Authentiques"
Rédaction/Redactie: 1, Chemin de la Vallée • B-1495 Sart-Dames-Avelines • Tel: 00(32)(71)87.57.73 • Fax: 00(32)(71)87.66.24
www.vinsetterroirs.be • e-mail: contact@vinsetterroirs.be
Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet
Montages publicitaires ® V.T.A. - Photo de couverture: Grignan-les-Adhémar

Edito

In onze zomer-herfstnummer worden een aantal "bescheiden" AOC's ruim bedeeld. Deze kwalificatie kan verrassen gezien de aantrekkelijke kwaliteit van de geproefde wijnen, maar wees gerust, ze verwijst naar zeer beperkte productieoppervlakten, beperkt aantallen wijnbouwers, met interessante "plezier-kwaliteitsverhoudingen" voor de liefhebbers, en streken die vaak ingesloten worden door zeer… of zelfs té prestigieuze appellations.

Chinon is zowat de uitzondering in deze gids. Met 15 miljoen flessen per jaar vinden we de "bescheidenheid" eerder terug in het warme onthaal dat de wijnbouwers ons toebereiden in de grotkelders van deze driekleurige appellation. Gezien de smakelijke of meer gestructureerde wijnen is er reden genoeg om de voorkeur te geven aan een glas rode wijn in de koelte van een linnen afdak boven een ritje in een toeristisch treintje, bij een bezoek aan de omliggende kastelen!

Vroeger heette ze "Coteaux du Tricastin", onlangs werd de appellation omgedoopt in Grignan-les-Adhémar en verzamelt amper een veertigtal acteurs. Ze is het toneel van wijnen die kracht aan elegantie paren, in een heuvelachtig wijngebied dat zijn landschappen en landelijke geuren deelt met talrijke lavendelvelden.

Als kind van de dentelles de Montmirail en buurvrouw van de beroemde Gigondas en Châteauneuf-du-Pape bestrijkt de AOC Beaumes-de-Venise, die 10 jaar geleden is ontstaan, nauwelijks meer dan 600 hectaren. De wijnen zijn geconcentreerd en aromatisch, soms warm en gedomineerd door de Grenache, specialiteit van de zuidelijke Côtes du Rhône. Boven deze corpulente en viriele wijnen zullen de dames misschien de voorkeur geven aan de knapperige en frisse Muscat Beaumes de Venise, de andere smakelijke specialiteit van de streek.

De Gamay is heer en meester over de 200 hectaren van de AOC Côte Roannaise. Een vergelijking met de wijnen van de Beaujolais is verleidelijk. Hoewel een "goede wijnstok niet zou kunnen liegen", moet worden opgemerkt dat haar altijd smakelijke fruitigheid, in wijnen met vaak een sterk karakter, hier gepaard gaat met een mineraliteit en een soms verrassende dichtheid van materie.

Een beetje frisheid, ten slotte, komt van de Savoie. Een zeer uitgestrekt wijngebied op grote hoogte dat echter "slechts" 2.100 hectaren bestrijkt, waar we onder de 25 lokale druivensoorten voor specifieke en pittige witte wijnen, ook een kleine productie van verrassende rode wijnen terugvinden die een zeer divers assortiment van fijne gastronomische wijnen aanvult.

Michel Praet

Editorial

Our Summer/Autumn number gives the lion's share to many "modest" AOC.
The word could shock as the quality of the tasted wines is so attractive, but be reassured, it is in fact a question of very limited production surfaces, reduced numbers of vine growers and lovers of positive "pleasure-price" ratios, and of regions often overshadowed by Appellations that are very… even too prestigious.

Chinon is somewhat the exception of this guide. With 15 million annual bottles, the "modesty" is found more readily in the warm welcome that is reserved for us by the vine growers, fled into the troglodyte cellars of this tricolour Appellation. Between gourmand and other more structured wines, there are grounds for preferring to share a good glass of cool red to an excursion in the little tourist train under the blazing sun, during a visit to the neighbourhood chateaux! …

Formerly called "Côteaux du Tricastin", the recently renamed Grignan-les-Adhémar Appellation includes barely forty odd players. It is the theatre of wines that combine strength and elegance in an undulating vineyard which shares its landscapes and its bucolic odours with many fields of Lavender.

Child of the Dentelles de Montmirail and neighbour of the famous Gigondas and Châteauneuf-du-Pape, the Beaumes-de-Venise AOC, born 10 years ago, covers little more than 600 hectares. The wines are dense and aromatic, sometimes warm and dominated by the Grenache, speciality of the southern Côtes du Rhone. To these corpulent and virile wines, ladies will perhaps prefer the crunching and the freshness of a Beaume de Venise Muscatel, the region's other gourmand speciality.

The Gamay reigns as Master over the 200 hectares of the Côte Roannaise AOC. A comparison with the Beaujolais wines is tempting. If "a good grape variety cannot lie", one has to admit that its always really gourmand fruitiness comes here, in wines with character that is often well steeped, with a minerality and a density of matter that are sometimes astonishing.

A little freshness finally, is brought to us by the Savoy. Vineyard of a very extended altitude but totalling "only" 2100 hectares, one finds there among 25 local grape varieties some precise and flavoursome whites but also a small production of astonishing red wines which completes a hugely diversified range of fine gastronomic wines.

Michel Praet

Chinon. Il est rond et un peu enveloppé... mais quel corps !...

Quel talent ! La plus importante appellation de vins rouges de Loire (15 millions de bouteilles par an) brille autant par la qualité de sa production que par sa renommée bien établie.
Par où commencer ?
La visite des caves, la lecture des grands classiques, une balade à la rencontre des 200 vignerons disséminés sur ces 18 communes d'Indre-et-Loire ? Chinon, tout le monde connaît de nom, mais il y a tant à découvrir!
Les grands écrivains ne s'y sont pas trompés ! Rabelais, Ronsard, Balzac... Autant d'amoureux de Chinon, autant de passionnés du vin. Dans un style truculent, épicurien ou gourmand, le chinon, c'est toute une culture en bouteilles...
L'intrigue prend place au coeur de la Touraine, entre Tours et Saumur, à 250 kilomètres de Paris. Là, sur 2.361 hectares et 18 communes, le tuffeau façonne la vie et la vigne: coteaux surplombant la Loire et la Vienne, grottes voûtées et envoûtantes, caves toujours fraîches pour que le vin mûrisse en paix...

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a distingué, dans ce site classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, pas moins de cinq paysages différents: vignes de plaines alluviales, des puys, de clairières, de coteaux, en ilôts..

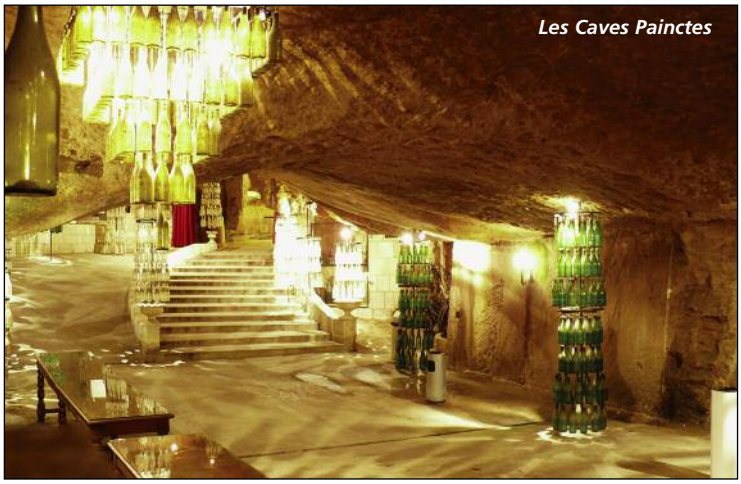
Pas moins de 51 terroirs différents ont été discernés. Différenciés par leurs sols, sous-sols, leurs caractéristiques géologiques, pédologiques, climatiques, leur drainage, leur profondeur, leur granulométrie, leur altitude... Un formidable outil de travail pour les vignerons de l'appellation.

Terrasses alluviales, flancs de coteaux et buttes calcaires, plateaux sur argiles à silex... Plusieurs types de sols en découlent, plusieurs types de chinons aussi.

Le vent est un personnage significatif du roman de Chinon. Capricieux, contradictoire, il fait de l'appellation l'une des seules AOC qui puisse être influencée par des vents différents chaque année. Venu du sud-ouest, un air maritime, doux et humide, caresse les vallées de la Loire et de la Vienne. À l'inverse, un vent d'est frais et sec souffle sur les vignes du Jardin de la France.
Dans tous les cas, le climat reste tempéré et les coteaux bénéficient dans l'ensemble d'une exposition sud-ouest très ensoleillée. Enfin, toute la région est protégée des vents du nord par le relief et la forêt des hauts plateaux de Chinon.
Avec des étés chauds, des hivers doux, des pluies limitées entre 500 et 600 millimètres chaque année, c'est donc le vent, plus que tout autre, qui imprime aux vins de chinon son effet millésime.

Unique et polymorphe comme seules les plus grandes stars savent l'être pour jouer tous les rôles, le cabernet franc se montre fin et puissant sur les terrains graveleux des terrasses anciennes, vif et structuré sur les sols d'argile et de tuf. Sous son nom de scène, le breton, il est fameux depuis le XIe siècle.
Au XVIe, Rabelais a célébré avec force «ce bon vin breton qui poinct ne croit en Bretagne, mais en ce bon pays de Véron et aultres lieux du pays de Chinon».

© Syndicat AOC Chinon



Les Caves Painctes

Bon camarade, le cabernet franc laisse parfois la place au cabernet sauvignon (10 % de l'encépagement maximum) ou, pour les vins blancs, au chenin. Les écrits historiques laissent penser que ces cépages ont envahi pacifiquement la région au IIIe siècle.

Rouge gouleyant entre copains, rouge profond en amoureux, rosé branché de plus en plus apprécié, blanc subtil et rare...
Le chinon étend son registre à toute la palette des vins les plus tendances. Si les rouges sont les plus nombreux et les plus connus, le rosé gagne chaque année du terrain et arrive sur le devant de la scène. Désormais, il représente 10 % des vins de l'AOC, un volume qui a doublé en l'espace de six ans.
Sa structure et sa matière souples, ses arômes de rose, de petits fruits rouges et de pamplemousse en font le chouchou des apéros d'aujourd'hui.
Quant au blanc, ce vin d'initié est, depuis Rabelais, immanquablement comparé au taffetas: une soie tissée élégante et dense.
Seuls 44 vignerons en produisent: il faut être dans le secret des dieux pour dénicher ces flacons à la robe d'or pâle, au nez d'agrumes, floral et minéral (un souvenir du sol calcaire où il a vu le jour), à la bouche fraîche.

Place au héros de l'histoire: le chinon rouge; ou plutôt, les chinons rouges. Mais gare à la facilité: instaurer une dichotomie entre deux styles «jeune et fruité» versus «de garde et profond» serait inexact.
Comme l'ont montré les 51 terroirs définis par l'étude de l'Inra, c'est une troupe chorale: une palette s'étendant d'un extrême à l'autre, capable d'exprimer avec verve toutes les nuances du rôle. Si la gamme s'étend des vins légers et friands aux vins structurés et puissants, on peut trouver des chinons jeunes ET profonds, ou de garde ET fruités, etc. Tous ont en commun le fruit, la fraîcheur, l'acidulé, un côté léger et digeste et des tanins souples.
Leur robe, aux reflets pourpres, toujours intense part de la cerise jusqu'au violet dense.
Au nez, c'est un festival de fruits rouges (fraise, framboise, cerise, groseille...), évoluant peu à peu vers les fruits noirs compotés (mûre, cassis, pruneaux), les épices douces (cannelle, vanille, cardamome...) et le gibier (cuir, fourrure...).
En bouche, souples ou corsés, ils apprécient toujours une mise en scène gourmande, qu'elle soit simple ou sophistiquée.

Chaque millésime est coiffé d'une coquetterie tissée sur la trame du temps. C'est certainement une des confidences les plus intimes que nous offre le vin de Chinon. C'est son vécu fait de chaud, de froid, de pluie, de vent, de peur de la gelée et de la grêle, qu'il nous raconte solidement assis sur son trône fait de sable d'argile, de calcaire, d'humus et d'eau.

Lors de notre passage dans le vignoble en mai dernier, les "cuvées de prestige" de 2014 n'étaient pas encore disponibles chez les vignerons. Pour ce millésime très prometteur, vous trouverez ci-après une sélection de cuvées gourmandes et fruitées à souhait qui offrent un rapport plaisir-prix attrayants.

A Chinon, la tradition du bien boire et du bien manger de Rabelais est toujours vivante. «Beuvez tousjours, ne meurez jamais» tel fut l'une de ses paroles, "tousjours" qui signifie "tous les jours". Le partage, la joie et l'humour sont des valeurs partagées de tous.

Chinon. Hij is rond en een beetje dik... Maar wat een volheid!...

Wat een talent! De grootste appellation van rode wijnen van de Loire (15 miljoen flessen per jaar) schittert zowel door de kwaliteit van haar productie als door haar gevestigde reputatie. Waarmee moeten we beginnen?
Het bezoek aan de kelders, het lezen van de klassiekers, een ontmoeting met de 200 wijnbouwers verspreid over deze 18 gemeenten van Indre-et-Loire? Chinon, iedereen kent het bij naam, maar er is zo veel te ontdekken!
De grote schrijvers hebben zich niet vergist! Rabelais, Ronsard, Balzac, ... waren evenzeer liefhebbers van Chinon als wijnliefhebbers. In een kleurrijke, epicuristische of gulzige stijl… de Chinon is een hele cultuur in flessen...
Het verhaal speelt zich af in het hartje van de Touraine, tussen Tours en Saumur, op 250 kilometer van Parijs. Daar, op 2.361 hectaren en 18 gemeenten, geeft het tufkrijt vorm aan het leven en aan de wijngaard: hellingen met uitzicht op de Loire en de Vienne, gewelfde en betoverende grotten, altijd koele kelders waar de wijn vredig kan rijpen...

De Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV) heeft, in dit gebied dat opgenomen is bij het werelderfgoed van de mensheid door de UNESCO, maar liefst vijf verschillende landschappen onderscheiden: wijngaarden op alluviale vlaktes, op vulkanische heuvels, op open plekken, op hellingen, in eilandjes…

Maar liefst 51 verschillende bodems werden onderscheiden. Een fantastisch werkinstrument voor de wijnbouwers van de appellation.

Alluviale terrassen, flanken van hellingen en heuvels van kalksteen, plateaus op silexklei, ... Verschillende soorten bodems, verschillende soorten Chinons.

De wind is een belangrijk personage in de roman van Chinon. Grillig en tegenstrijdig maakt hij van de appellation een van de weinige AOC's die elk jaar beïnvloed kan worden door andere winden. Wanneer de wind uit het zuidwesten komt, streelt een milde en vochtige zeelucht de valleien van de Loire en van Wenen. Vanuit de tegenrichting waait een koele en droge wind door de wijngaarden van de Tuin van Frankrijk.
In ieder geval blijft het klimaat mild en profiteren de wijngaarden over het algemeen van een zeer zonnige zuidwestelijke blootstelling. Ten slotte wordt het hele gebied beschermd tegen de noordenwinden door het reliëf en het bos van de hoogvlaktes van Chinon.

Uniek en polymorf, zoals alleen de grootste sterren dat kunnen zijn om alle rollen te spelen, is de Cabernet franc: verfijnd en krachtig op de steenachtige gronden van de oude terrassen, levendig en gestructureerd op de klei- en tufkrijtgronden. Onder zijn artiestennaam, de Breton, is hij beroemd sinds de 11e eeuw. In de 16e eeuw werd hij geprezen door Rabelais.

Rode wijn die gemakkelijk wegdrinkt met vrienden, dieprode wijn voor geliefden, trendy rosé, die steeds populairder wordt, subtiele en zeldzame witte wijn...
De Chinon breidt zijn register uit tot het volledige palet van de meest trendy wijnen. Hoewel de rode wijnen het meest talrijk en het meest bekend zijn,

Château de Chinon

© Syndicat AOC Chinon

wint de rosé elk jaar terrein en komt op de voorgrond. Hij vertegenwoordigt nu 10% van de wijnen van de AOC, een volume dat is verdubbeld in zes jaar tijd.
Zijn structuur en zijn soepelheid, zijn aroma's van roos, kleine rode vruchten en pompelmoes maken hem tot het favoriete aperitief van vandaag.
De witte wijn is een wijn voor kenners, geconcentreerd en elegant.
Slechts 44 wijnbouwers maken er: je moet het geheim van de goden kennen om deze flessen met lichtgouden kleur, aroma's van citrusvruchten, bloemen en mineralen, en een frisse smaak in de mond op de kop te tikken.

François Rabelais

© Syndicat AOC Chinon

Tijd voor de held van het verhaal: de rode Chinon; of liever, de rode Chinons.
Zoals blijkt uit de 51 gebieden die door de studie van het INRA werden gedefinieerd, is het een koorgezelschap: een palet dat varieert van het ene uiterste tot het andere, dat alle nuances van de rol kan uitdrukken. Hoewel het gamma zich uitstrekt van lichte en snoeperige wijnen tot gestructureerde en krachtige wijnen, zijn er ook Chinons die jong EN diep zijn, of bewaarwijn EN fruitige wijn, enz. Wat ze allemaal gemeen hebben is hun fruitigheid, frisheid, zuurheid, hun licht en goed verteerbaar aspect, en hun soepele tannines.

Hun altijd intense kleur, met een paarse weerschijn, gaat van kersenrood tot geconcentreerd paars.
In de neus, een festijn van rode vruchten (aardbei, framboos, kers, rode bes, ...), dat geleidelijk evolueert naar zwarte moesvruchten (braam, zwarte bes, pruim), zoete specerijen (kaneel, vanille, kardemom,...) en wild (leer, bont,...).

In de mond, soepel of pittig, weten ze altijd een gastronomische mise-en-scène te waarderen, of die nu eenvoudig is of verfijnd.

Elk wijnjaar heeft zijn elegantie, geweven op het stramien van de tijd. Het is zeker een van de meest intieme ontboezemingen die de wijn van Chinon ons biedt. Het is zijn verhaal van warmte, koude, regen, wind, vrees voor vorst en hagel dat hij ons vertelt, stevig gezeten op zijn troon van kleizand, kalksteen, humus en water.

Tijdens ons bezoek aan het wijngebied afgelopen mei waren de "cuvées de prestige" van 2014 nog niet beschikbaar bij de wijnbouwers. Voor dit erg veelbelovende wijnjaar vindt u hieronder een selectie van heerlijke, fruitige wijnen die een zeer aantrekkelijke plezier-prijsverhouding te bieden hebben.

In Chinon leeft de traditie van goed drinken en goed eten van Rabelais voort. "Beuvez tousjours, ne meurez jamais" was een van zijn uitspraken, waarbij "tousjours" elke dag betekent. Delen, vreugde en humor zijn waarden die hier door iedereen worden gedeeld.

© Syndicat AOC Chinon

Chinon. It is round and a little enveloped… but what body! …

What talent! The most important red wine Appellation of the Loire (15 million bottles a year) excels as much by the quality of its production as by its well established reputation.

The visit to the cellars, the reading of the great classics, a walk in order to meet the 200 vine growers scattered over those 18 Indre-et-Loire communes? Chinon, everyone knows it by name, but there is so much to discover!

Chapitre de la Saint-Vincent

© Syndicat AOC Chinon

The great writers were not wrong about it! Rabelais, Ronsard, Balzac... All in love with Chinon, all passionate about wine. In a truculent, epicurean or gourmand style, the Chinon is an entire culture in bottles…
The plot takes place at the heart of the Touraine, between Tours and Saumur, some 250 kilometres from Paris. There, on 2,361 hectares and 18 communes, the tufa fashions the life and the vine: slopes overhanging the Loire and the Vienne, vaulted, spellbinding grottoes, cellars always fresh so that the wine can mature in peace…

The International Vine and Wine Organisation (OIV) has distinguished, in this site classified as UNESCO world heritage, no less than five different landscapes: vines of alluvial plains, puys, clearings, slopes, and little islands.

No less than 51 different soils have been discerned. A wonderful tool for the Appellation's vine growers.

Alluvial terraces, limestone hillsides and hillocks, flint clay plateaus … Several soil types result from this, several types of Chinon also.

The wind is a significant character of the Chinon novel. Capricious, contradictory, it makes the Appellation one of the only AOC that can be influenced by different winds each year. Coming from the south-west, a gentle and humid sea breeze caresses the Vienne and the Loire Valleys. Conversely, a fresh and dry east wind blows over the vines of this Garden of France.
In any event, the climate remains moderate and the slopes benefit overall from a splendidly sunny south-western exposure. Lastly, the entire region is protected from the north winds by the contours and forests of the high plateaus of Chinon.

Unique and polymorphic as only the greatest stars can be for playing all the parts, the Cabernet Franc: fine and powerful on the gravelly plots of the ancient terraces, sharp and structured on the clay and tufa soils. Under its stage name, the Breton, it has been famous since the 11th century. In the 16th, Rabelais celebrated it with vigour.

Lively red for drinking with mates, deep red for lovers, trendy and more and more appreciated pink, subtle and rare white …
The Chinon is extending its register to the entire palette of the trendiest wines. Although the reds are the most numerous and the best known, the pink is gaining ground each year and is coming to the front of the stage. Now, it accounts for 10% of the wines of the AOC, a volume which has doubled in the space of six years.
Its supple structure and matter, its aromas of

rose, red berries and grapefruit, make it a favourite for today's aperitif-lovers.
As for the white, this oenophile's wine is dense and elegant. Only 44 vine growers produce it: one has to be in on the secret of the gods to unearth these wines with their pale gold colour, their citrus fruit bouquet, and their fresh floral and mineral taste.

Make room for the hero of the story: the red Chinon; or rather, the red Chinons.
As shown by the 51 soils defined by the Inra study, this is a veritable choral society: a palette extending from one extreme to another, capable of expressing all the nuances of the part. If the range extends from light and delicate wines to structured and powerful ones, one can find young AND profound Chinons, or for laying down AND fruity, etc. All have in common the fruit, the freshness, the acidulousness, a light and digestible side and some supple tannin.
Their colour, with purple glints, always intense, goes from cherry to a dense violet.
To the nose, it is a festival of red fruit (strawberry, raspberry, cherry, gooseberry…), evolving little by little towards black stewed fruit (blackberries, blackcurrants, prunes), gentle spices (cinnamon, vanilla, cardamom…) and game (leather, fur…).
In the mouth, supple or vigorous, they always appreciate a gourmand production, whether simple or sophisticated.

Each vintage is capped with a coquettishness woven on the weft of time. This is certainly one of the most intimate confidences that the Chinon wine offers us. It is its lifetime of heat, cold, rain, wind, fear of frost and hail that it solidly recounts to us, sitting on its throne made of sand, clay, limestone, humus and water.

At the time of our visit to the vineyard last May, the "prestige wines" of 2014 were not yet available from the vine growers. For this highly promising vintage, you will find hereafter a selection of wines that are as gourmand and fruity as you could wish, and which offer an attractive pleasure-price ratio.

In Chinon, the Rabelais tradition of good drinking and good eating is still alive. "Drink every day, never die" was one of his sayings. Sharing, joy and humour are values shared by all.

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

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

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

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

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

= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception

15,00€ = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar

= Disponible en Belgique (voir page 34)
= Beschikbaar in België (voir page 34)
= Available in Belgium (voir page 34)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

Domaine Gouron

16,5/20

★★★

Robe grenat bleuté intense, au disque fermé. Particulièrement mûr et profond, ce nez presque sudiste exprime d'intenses senteurs de fruits confits ou au sirop (cassis, myrtille, griotte). Une touche de cacao complète ensuite l'ensemble. Ce vin sérieux et concentré offre une bouche suave et de grande maturité, qui souligne d'exubérantes saveurs de crème de griottes et de mûres. La charpente tannique est bien présente, dans le respect du fruit et la finale, longiligne et rafraîchissante, confirme l'ambition et le grain serré de l'ensemble.

(2015 - 2020)

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-gouron.com
info@domaine-gouron.com

Pierre Jautrou
"Vieilles Vignes"

16/20

★★★

6,10 €

Rubis cerise assez intense au disque ouvert. Les notes de fruits noirs au sirop (cassis, sureau, myrtille) se mêlent aux arômes herbacés (menthe, foin). Un vin complet, très engageant, qui associe une charpente et une concentration exemplaires à une grande franchise de fruit (baies rouges et noires sauvages). Les saveurs de cassis, griotte et cacao rivalisent de générosité et la finale, puissante et portée par des tanins jeunes qui ne demandent qu'à se fondre, affiche une grande persistance.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.pierrejautrou-chinon.fr
pierre.jautrou@wanadoo.fr

Domaine de Noiré
"Soif de Tendresse"

16/20

★★★

Pourpre violacé intense, limpide et brillante. Particulièrement engageant et typé par ses senteurs fruitées, minérales et légèrement herbacées.
Un bouquet complexe!
Vive et dotée d'une belle chair de fruit, cette bouche rafraîchissante et portée par de beaux tanins de fruits, séduit par son équilibre acidité/gras, la générosité de ses saveurs de mûre sauvage et de noyau de cerise et la persistance d'une finale riche en extrait sec et enveloppée de tanins en voie d'assagissement. Un cru très franc.

(2015 - 2020)

1

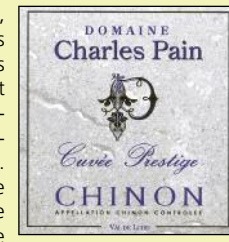
www.domainedenoire.com
domaine.de.noire@orange.fr

Bdy Bio

Domaine Charles Pain
"Cuvée Prestige"

16/20

★★(★)



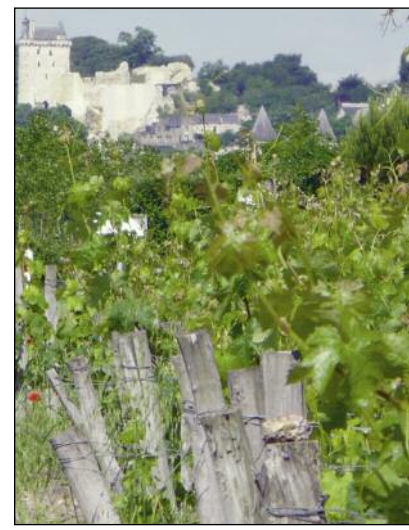
Robe d'encre presque noire, au disque violacé fermé. Très charmeur à l'ouverture par ses senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, myrtille, framboises) et son registre lactique (yaourt, crème). L'aération apporte une subtile touche de minéralité. Une bouche ample et grasse, riche en saveurs fruitées (cerise, framboise, mûre), dotée d'un très bel équilibre acidité/moelleux. Ce fruité chatoyant est paré de tanins lissés et soyeux et la finale, pleine et savoureuse, séduit par sa persistance. Belle réussite!

(2015- 2019)

2

www.charlespain.com
charles.pain@wanadoo.fr

TERRA VITIS



© Syndicat AOC Chinon

X X Voir page - Zie pagina 34

Domaine Eric Hérault — 4,90€

15,5/20 ★★★

"Tradition"

Splendide robe grenat intense à nuances bleutées. Les senteurs de pâtisserie (tarte aux myrtilles, cerises) s'associent à l'aération à une touche minérale plus insistante (terre, graphite). Très jeune mais dotée d'un bel équilibre d'ensemble, cette cuvée ambitieuse se voit dotée d'une charpente tannique encore très jeune qui ne masque toutefois pas le fruit (sureau, bigarreaux). Cette cuvée de beau potentiel, séduit par son caractère charnu et le grain serré de sa finale persistante.

(2015 - 2020)

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-herault-37.com
domaineherault@orange.fr

Manoir de la Bellonnière — 5,00€

15,5/20 ★★★

"L'Instant"

Grenat pourpre profond au disque violacé fermé. Premier nez quelque peu réservé, puis les notes d'encre, épices orientales et sirop de myrtilles s'associent harmonieusement. L'entrée de bouche vive et précise, s'appuye sur une jolie acidité tonifiante. Ensuite, les saveurs de sureau, cerise du nord et cassis se livrent avec bonheur, dans un ensemble charnu et concentré, qui ne demande qu'à se fondre pour offrir tout son potentiel. Un vin ambitieux et opulent en finale.

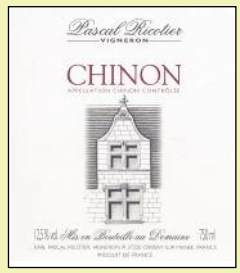
(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

02/47.93.45.14
moreaupb.bellonniere@orange.fr

Pascal Ricotier

15,5/20 ★★(★)



De beaux reflets grenat violacés scintillent dans cette robe engageante. Bouquet de grande profondeur, affichant un velouté illustré par les senteurs de crème de fruits rouges et noirs (mûre, myrtille, griotte). La bouche confirme dès l'attaque l'ambition de ce vin juteux, concentré, et généreux en saveurs de fruits frais. Des tanins gourmands enveloppent l'ensemble et la finale, subtilement minérale, séduit par sa pureté et sa persistance. Un cru sérieux et de belle évolution.

(2016 - 2019)

3

www.ricotier.fr
pascal@ricotier.fr

Cave du Pietourd

15,5/20 ★★(★)

Superbe robe lumineuse, grenat violacé de grande jeunesse. Les arômes de baies rouges et noires se mêlent aux senteurs minérales dans ce nez typé mais encore réservé. Franche et nette, cette cuvée épurée affiche une structure vigoureuse et solide et un grain serré. On y apprécie la densité de matière fruitée et les saveurs de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille), ainsi qu'une finale longiligne et persistante, pouvant encore gagner en fondu.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

02/47.93.39.81
earl.olivier.hurtault@orange.fr

© Syndicat AOC Chinon

X X Voir page - Zie pagina 34

15/20 G. et J.-Y. Champigny — 4,10 €

★★(★) Rubis grenat profond, de belle intensité. Délicatement parfumé sur la cerise confite à l'ouverture, puis l'ensemble mêle d'agréables senteurs épicées et de fruits rouges et noirs frais. Attaque vive et nerveuse, plaçant agréablement la bouche sous tension. On est ensuite séduit par la générosité des saveurs de baies rouges et noires (cassis, griotte, mûre sauvage). D'élégants tanins partiellement fondus enveloppent l'ensemble. Un cru équilibré et gourmand, de belle évolution.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s) — 02/47.95.24.36 — champigny.ghislaine@wanadoo.fr

15/20 Domaine des Quatre Vents "Cuvée Angélique" — 4,70 €

★★(★)

Grenat intense au disque pourpre presque fermé. Une généreuse expression de fruits rouges et noirs bien mûrs (griotte, prune, framboise) s'exprime sans réserve dans ce nez enrobé et presque lactique à l'aération. Les dégustateurs apprécient son équilibre et la générosité de son fruit, illustrée par d'exubérantes saveurs de cerise, mûre et myrtille. Une fine douceur lactique apparaît ensuite, dans un ensemble enveloppé de tanins soyeux. Finale ciselée et précise pour un cru bien construit.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s) — 02/47.93.46.79 — pion375@gmail.com

15/20 Domaine du Moulin à Tan "L'Origine" — 4,90 €

★★(★) Jolie robe grenat de belle intensité. Les arômes doucereux de fruits rouges confiturés et de violette envahissent ce bouquet enveloppé et suave, presque lactique à l'aération. Franche et de texture fine, cette bouche privilégie le charme d'un fruité juvénile. De fins tanins enveloppent la matière et le registre des fruits rouges frais (groseille, cerise du nord) se montre généreux. L'ensemble bénéficie d'un bel équilibre et gagnera en harmonie et fondu d'ici 1 an.

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s) — **www.moulin-a-tan.fr** — contact@moulin-a-tan.fr

© Syndicat AOC Chinon

Vue du château de Chinon

Domaine du Puy Rigault
"Clément Martin"

15/20 ★★

Très belle présentation pour cette robe grenat pourpre intense, au disque fermé. Profond et de grande complexité, ce nez ambitieux mêle les senteurs d'épices, fruits noirs, sous-bois et terre. Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin de grande franchise se montre juteux et croquant de fruit. On y apprécie les saveurs de griotte, mûre sauvage, enveloppées de tanins presque lissés. Un vin gourmand et déjà très agréable aujourd'hui, ponctué d'une finale sur la cerise confiturée.

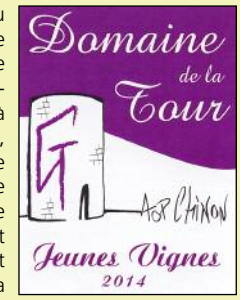
(2015 - 2017)

A

www.puy-rigault.com
jl.page01@orange.fr

Domaine de la Tour
"Jeunes Vignes"

15/20 ★★ — 5,80€



Rubis intense et concentré, au disque bleuté. A l'ouverture, le registre minéral se montre dominant (encre, terre, poivron). L'ensemble s'adoucit à l'aération. Un vin complet, structuré, doté d'une belle densité de matière, qui associe une jolie vivacité et du gras. Le registre des baies rouges et noires se montre exubérant (griotte, mûre sauvage) et la finale, longiligne, bénéficie d'une persistance appréciable. Un cru bien construit.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.earl-domaine-de-la-tour.fr
gralviti@yahoo.fr

Pierre Sourdais
"Les Rosiers"

15/20 ★★ — 5,90€

Rubis grenat intense à reflets violacés sur le disque. Quelque peu réservé à l'ouverture, le bouquet rejoint un registre lactique et confituré à l'aération, illustré par les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, myrtille, cassis) et de pâtisserie. De la chair, du fruit, des tanins toniques et soyeux à la fois et une grande franchise. Ce cru généreux en saveurs de fruits rouges frais bénéficie d'un bel équilibre acidité/gras. Il séduit également par la densité persistante de sa finale salivante.

(2015 - 2018)

Ch. Dist.

www.domaine-pierre-sourdais.com
pierre.sourdais@wanadoo.fr

Bio

Domaine Angelliaume
"Vieilles Vignes"

15/20 ★★ — 6,80€

Robe d'encre, presque noire. Quelques notes de boisé fin s'associent aux senteurs de fruits rouges et noirs, dans un ensemble profond de grande douceur olfactive. Dotée d'une belle structure et d'un équilibre acidité/gras appréciable, ce vin bien construit livre une chair de fruit intéressante (cassis, bigarreaux, mûre), enveloppée de tanins jeunes et soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale persistante, en voie d'assagissement.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.angelliaume.fr
caves.angelliaume@wanadoo.fr

© Syndicat AOC Chinon

15/20 Domaine de La Bourgésière — 7,00 €

★★ Robe cardinal à nuances bleutées sur le disque, engageante. Un bouquet enrobé et voluptueux, généreux en senteurs fruitées (bigarreaux, mûre) et épicées. Une touche minérale (terre) complète l'ensemble à l'aération. Les dégustateurs apprécient la typicité et la suavité de cette cuvée riche en fruits noirs frais et épices. La structure est bien présente, ainsi que les tanins, gourmands et partiellement lissés. En finale, la minéralité domine une cuvée de belle évolution. Un vin complet.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

06/77.39.24.05
domainedelabourgesiere@laposte.net

14,5/20 La Grand-Maison — 6,00 €

"Cuvée Nadine"

★★ Jolie robe grenat assez intense, au disque ouvert. Une fine minéralité s'exprime à l'ouverture puis les notes de violette et de petits fruits rouges et noirs s'expriment généreusement. Ce vin très charmeur livre une bouche délicate et acidulée, exprimant de jolies saveurs de baies rouges de grande fraîcheur (groseilles, framboises), dans un ensemble tonique qui privilégie l'élégance et le charme d'un fruité intense et juvénile. Un vin gourmand.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

www.lagrandmaison.fr
danielnadine.berton@free.fr

DE CHÂTEAU MARÇAY

HOTEL DE CHARME ET TABLE GASTRONOMIQUE

Marçay 37500 Chinon
Tél: 02 47 93 03 47
Fax: 02 47 93 45 33

contact@chateaudemarcay.com www.chateaudemarcay.com

14,5/20 ★★

Vignoble de la Poëlerie
"Cuvée Tradition"

Robe pourpre, profonde à reflets violacés. Les effluves de violette, pivoine et cerise au marasquin s'expriment d'emblée, rejointes par un registre lactique doucereux. Une cuvée extrêmement souple, dotée d'un gras important, qui accorde la priorité à l'expression du fruit rouge mûr (fraise, cerise). La texture se montre doucereuse et l'ensemble affiche un caractère gourmand et convivial, déjà prêt à la dégustation aujourd'hui. Finale friande, agréablement persistante.

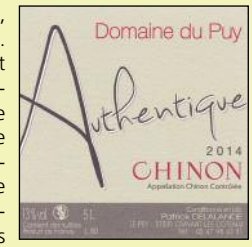
(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) www.vignoblecaille.com caille@wanaoo.fr

14/20 ★★

Domaine du Puy
"Authentique"

4,80€



Rouge grenat assez soutenu, au disque bleuté ouvert. Extrêmement parfumé et profond, ce bouquet complexe associe les arômes de tarte aux cerise, amande fraîche et tabac blond parfumé. Très engageant et de grande douceur. Les dégustateurs se montrent séduits par la franchise de ce cru généreux en saveurs de fruits rouges et noirs frais. La finale livre une sucrosité agréable et une persistance appréciable. Un cru aérien et convival.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) 02/47.98.42.31 domaine.du.puy@wanadoo.fr

14/20 ★(★)

Domaine des Galuches

5,90€

Grenat pourpre violacé de grande intensité, limpide et brillante. Premier nez sur les épices et le cacao. L'aération apporte une touche plus délicate encore de cerise confiturée. Ce vin convivial délivre une bouche gourmande, exprimant des saveurs fruitées généreuses (fraise, cerise, framboise). Sa douceur de texture est importante et ses tanins déjà fondus dans la matière. Un cru qui s'apparente à une friandise, ponctué d'une finale lissée agréablement persistante.

(2015 - 2017)

Cherche distributeur(s) 02/47.58.45.38 - 06/77.13.10.15 cmillerand@numeo.fr

25e Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

11 au 13 décembre

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

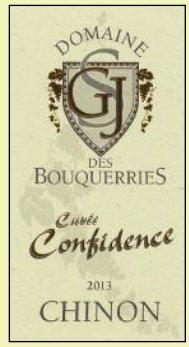
Renseignements:
Tél: 0032(0)4/222.41.98

www.salonduvindenamur.be

VERS L'AVENIR

Domaine des Bouquerries "Cuvée Confidence"

17/20 ★★(★)



Robe pourpre violacée très concentrée et éclatante. Le registre du boisé fin se mêle aux arômes d'épices et de baies noires sauvages (mûre, cassis). Fine touche d'épices à l'aération. Une cuvée encore marquée par l'élevage mais non dénuée de fruit. On discerne dès l'attaque son ambition et surtout son potentiel d'évolution. L'expression des saveurs de cerise et myrtilles est déjà bien présente et la finale associe précision, volume et persistance. Un vin bâti pour affronter les ans.

(2015 - 2020)

6 www.gaecdesbouquerries.winealley.com
gaecdesbouquerries@wanadoo.fr

Domaine de l'R "Les 5 Eléments"

17/20 ★★(★)

Grenat intense à reflets violacés sur le disque. Extrêmement engageant, ce nez de grande typicité associe puissance et distinction. On y apprécie les senteurs d'épices (genièvre), minéralité et cerise noire, avec une touche de crème de mûre à l'aération. Bien vinifié, présentant un parfait équilibre acidité/gras, ce cru ambitieux séduit par sa densité de matière, son acidité tonifiante et l'exubérance de ses saveurs de baies acidulées (airelles, sureau, cassis). Des tanins soyeux et partiellement lissés enveloppent un ensemble accompli, qui évoluera favorablement.

(2015- 2020)

7 www.domainedelr.com
tontonred@free.fr Bio

La Massonnière "Cuvée du Père Edmond"

16,5/20 ★★★ 8,00 €

Magnifique robe pourpre intense au disque fermé, présentant des reflets violacés. Un bouquet profond, livrant sans retenue ses arômes de fruits macérés (myrtille, cerise) et d'épices douces, avec une subtile touche de tabac blond à l'aération. Une bouche sérieuse, typée et très concentrée, dont la densité de matière n'a d'égal que l'expression minérale et fruitée (baies sauvages acidulées) et la gourmandise des tanins qui ne demandent qu'à se patiner avec le temps.

(2016 - 2021)

B Ch. Dist. www.vins-de-chinon-lamassoniere.com
delalande.lamassoniere@orange.fr

Fabrice Gasnier "Vieilles Vignes"

16,5/20 ★★★

Rubis pourpre au disque à reflets bleutés. Somptueux bouquet, complexe et de grande profondeur, associant les senteurs de tabac parfumé, minéralité, baies noires et cacao. L'attaque structurée donne par son grain serré et sa solide charpente le ton d'une cuvée ambitieuse et tendue, complexe par l'association de ses saveurs minérales et fruitées (mûre sauvage, cassis). Précise et de grande typicité, cette bouche pleine et charnue est bâtie pour affronter les ans. Très belle réussite.

(2016 - 2020)

8 www.domainefabricegasnier.com
fabricegasnier@wanadoo.fr Bdy Bio

© Syndicat AOC Chinon

X X Voir page - Zie pagina 34

Domaine des Bouquerries

16/20 ★★★

"Vieilles Vignes"

Rubis grenat bleuté de belle concentration. Douceur et volupté sont au rendez-vous de ce nez marqué par les arômes de cerise mûre et myrtilles au sirop. Un bouquet engageant. L'entrée de bouche livre un grain assez serré. Les saveurs rafraîchissantes de cerise du nord et cassis sont enveloppées d'un beau gras. Le vin prend ensuite de la dimension et impose une texture charnue, confirmée en finale par de puissantes saveurs de baies sauvages mêlées à une belle minéralité. Un cru parfaitement construit.

(2015 - 2019)

6

www.gaecdesbouquerries.winealley.com
gaecdesbouquerries@wanadoo.fr

Domaine de La Commanderie

16/20 ★★(★)

"Tradition"

Rubis profond à reflets grenat, limpide et éclatante. La minéralité se livre à l'ouverture puis l'élevage s'exprime (senteurs de cuir et de tabac), laissant toutefois apparaître un fruité qui s'accentue délicatement à l'aération. De texture assez douce et offrant un beau gras, ce vin encore très jeune privilégie en bouche l'expression de son fruit (saveurs de sureau, cassis et mûre sauvage). Les dégustateurs s'accordent pour lui attribuer un beau potentiel de garde.

(2016 - 2020)

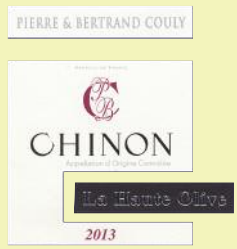
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-de-la-commanderie.fr
philippepain@wanadoo.fr

Pierre et Bertrand Couly

16/20 ★★

"La Haute Olive"



Robe chatoyante, rubis éclatant au disque bleuté ouvert. Complexe et profond, mêlant d'insistantes senteurs de crème de griotte, mûre et cassis aux arômes lactiques et d'épices douces. Un ensemble très engageant. L'entrée de bouche, nerveuse, s'appuie sur une acidité bien présente. Les saveurs d'airelles et groseille se livrent ensuite sans réserve et l'ensemble, croquant et très tonique, séduit par sa vivacité d'expression et le soyeux de tanins qui vont encore gagner en harmonie. Un cru de beau potentiel.

(2016 - 2020)

9

www.pb-couly.com
contact@pb-couly.com

Domaine de La Semellerie

15,5/20 ★★(★) 6,00 €

"Vieilles Vignes - Cuvée Kévin"

Robe chatoyante de belle jeunesse, rubis intense à nuances grenat. Profond et doucereux à la fois (fruits noirs au sirop), le bouquet s'oriente vers une insistante minéralité (tourbe, encre) et une fine touche de cuir frais. Privilégiant ouvertement un fruité croquant et une texture délicate, ce cru tonique et enveloppé à la fois offre une bouche franche, bien équilibrée, associant un grain assez serré et un toucher subtil et délicat. On apprécie l'équilibre acidité/gras et la persistance de la finale.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.domainedelasemellerie.com
la-semellerie@wanadoo.fr

Jeanne d'Arc

© Syndicat AOC Chinon

15,5/20 ★★(★)

Eric Hérault
"La Barriquade"

7,20€

Superbe robe rubis grenat au disque violacé. D'engageantes senteurs de fruits noirs mûrs (myrtille, cassis, cerise) s'expriment librement dans ce bouquet profond, doucereux et parfumé, presque lactique. Charnue et séveuse, cette bouche ambitieuse et équilibrée livre une texture assez serrée, qui voit son fruité exubérant (griotte, mûre) et enveloppé de tanins vivants et partiellement lissés, de grande élégance. Longue finale dotée d'un beau gras pour un vin croquant de fruit, tout en pulpe.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-herault-37.com
domaineherault@orange.fr

15,5/20 ★★

Domaine Angelliaume
"La Cuvée du Père Léonce"

12,75€

Rubis cerise moyennement intense, sans signe d'évolution.
Des arômes flatteurs de boisé noble se mêlent aux senteurs de cerise et fraises confiturées et de biscuit. Un nez engageant. Ce vin privilégie l'élégance à l'opulence. On y apprécie le relief et l'expression fruitée généreuse de fruits rouges mûrs. De délicats tanins parfaitement dosés enveloppent l'ensemble et la finale, longiligne et suave, séduit par sa persistance appréciable.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

www.angelliaume.fr
caves.angelliaume@wanadoo.fr

GÎTES

La Semellerie

Recommandé par V.T.A.

Capacité: 2 x 10 personnes

37500 CRAVANT LES COTEAUX - Tel. : 02 47 93 18 70 - Fax : 02 47 93 94 00
la-semellerie@wanadoo.fr - www.domainedelasemellerie.com

Angélique Léon

15/20 ★★

Robe cerise au disque ouvert, moyennement intense. De belle typicité variétale, ce nez mêle avec réussite les arômes de poivron, terre et épices, dans un ensemble engageant évoluant vers l'encre au fil de l'aération. Ce cru de grande franchise se montre épuré et doté d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de petites baies rafraîchissantes (sureau, cerise, cassis) s'y expriment sans retenue, enveloppées d'un beau gras. Finale suave et agréablement persistante, sur le noyau de cerise.

(2015 - 2018)

10

www.leonchinon.fr
contact@leonchinon.fr

Domaine des Quatre Vents

15/20 ★★ **7,50€**

"Vieilles Vignes"

Très jolie robe rubis grenat à nuances pourpres, de belle jeunesse. Un bouquet dont la personnalité affirmée a séduit les dégustateurs. On y retrouve les senteurs de baies noires (mûre sauvage, sureau) et de minéralité (terre, graphite, encre), dans un ensemble charmeur. Tout en équilibre, cette cuvée associe finesse de texture et concentration de matière, charpente encore jeune et élégance de tanins. Le fruit est bien présent (baies sauvages acidulées) et la finale se montre persistante.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

02/47.93.46.79
pion375@gmail.com

Château de Ligré

15/20 ★(★) **8,50€**

Rubis cerise, limpide et éclatant. Un bouquet engageant et aérien, très parfumé par ses senteurs de violette, pivoine et confiserie (cuberdon). Une bouche franche et gourmande, privilégiant ouvertement le charme de l'expression du fruit (cerise, framboise) et une texture délicate. Les tanins se révèlent soyeux et presque fondus dans la matière et la finale, agréablement persistante, se voit relevée par une subtile acidité rafraîchissante. Un cru gourmand et épanoui.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-de-ligre.com
chateau.de.ligre@orange.fr

Domaine Dozon

14,5/20 ★★ **6,80€**

"Clos du Saut au Loup"

Jolie robe carminée, de bel éclat et limpide. Un bouquet enveloppé, livrant sans réserve ses senteurs de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) mêlées à des effluves lactiques (yaourt, crème). La fine minéralité présente à l'ouverture s'estompe au fil de l'aération. Cette bouche présente une attaque nerveuse, finement acidulée. Les saveurs de cerise du nord et de groseille s'y expriment librement, dans un ensemble longiligne et digeste, qui doit toutefois quelque peu assagir sa finale.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-dozon.fr
domainedozon@gmail.com

17,5/20
★★(★)

Domaine de l'R
"Les Folies du Noyer Vert"

Robe grenat pourpre à nuances encore violacées sur le disque. Un nez de grande typicité, melant dans une belle harmonie les arômes de cassis, terre, encre et poivron. Attaque vive et tonique, ne cédant pas à la facilité. Corsée, la bouche impose un caractère affirmé, associant fruit (cassis, sureau, griotte) et minéralité. Les tanins de fruit enveloppent l'ensemble et les dégustateurs soulignent l'extrême élégance dans la fraîcheur d'un ensemble construit pour affronter l'avenir mais déjà tellement agréable aujourd'hui.

(2015 - 2020)

7 — www.domainedelr.com — tontonred@free.fr — Bio

17/20
★★★

Domaine de Beauséjour
"L'Angelot"

12,00 €

Robe carminée profonde, presque d'encre. Particulièrement engageant, par ses douces senteurs de fruits rouges et noirs mûrs (myrtille, cassis, fraise, griotte), associées aux arômes de tabac parfumé et de fleurs suaves (violette). Tendue, séveuse et concentrée, cette cuvée témoigne d'une belle ambition. Les dégustateurs soulignent son caractère sérieux et prometteur, sa charpente partiellement lissée et la générosité de fruit (baies noires sauvages) d'une longue finale corpulente et solide. Quel potentiel!

(2016 - 2021)

11 C — *Ch.* www.domainedebeausejour.com — *Dist.* info@domainedebeausejour.com

17/20
★★(★)

Château de Coulaine
"Clos de Turpenay"

Somptueuse robe grenat pourpre profond, presque d'encre, sans aucune évolution sur le disque. La typicité variétale rivalise avec la marque de l'élevage. Ce bouquet complexe associe les senteurs de cerise au marasquin, cassis, tabac parfumé et boîte à cigares. Extrêmement ambitieuse, cette bouche suave et complexe livre une texture serrée, révélant une grande maturité de fruit qui a su intégrer le bois. Tout est ici ambition, structure et potentiel d'évolution. Une grande réussite!

(2015 - 2020)

12 — 02/47.98.44.51 — chateaudecoulaine@orange.fr — Bio

16,5/20
★★★

Domaine Mary
"Cuvée Lucile - Vieilles Vignes"

7,00 €

Un beau grenat profond et intense au disque fermé. Complexe et presque envoûtant par sa décoction de fruits (crème de mûre, cassis), mêlée à une touche de tabac blond et une grande douceur lactique. Riche en extrait sec, dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, cette cuvée charnue présente un grain de texture serré. On y apprécie la générosité des saveurs de baies rouges et noires (myrtille, bigarreaux, mûre sauvage) et le caractère longiligne et rafraîchissant d'une finale persistante, partiellement fondue.

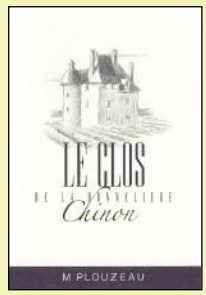
(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s) — www.vins-chinon-37.fr — earl.domaine.mary@orange.fr

X X Voir page - Zie pagina 34

16,5/20 ★★(★)

Château de la Bonnelière
"Le Clos"



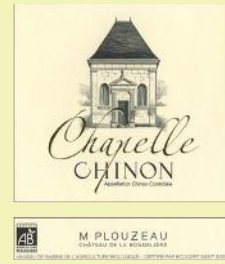
Robe cardinal à nuances encore bleutées sur le disque. L'humus et le poivron sont bien présents à l'ouverture, puis les épices apparaissent (poivre), assorties de notes de cassis et de sureau. Un cru puissant et sérieux, de grande ambition, à l'aube de son expression. On y relève une parfaite association de baies noires sauvages et d'épices, associées à une minéralité bien présente. La finale, structurée et pouvant encore assagir ses tanins, est à l'avenant. Cette cuvée intense est bâtie pour affronter les ans.

(2016 - 2020)

13 www.plouzeau.com marc@plouzeau.com Bio

16,5/20 ★★(★)

Château de la Bonnelière
"Chapelle"



Rubis carminé de grand éclat. Le premier nez affiche d'emblée une minéralité expressive. On y retrouve les senteurs de terre, encre et graphite, associées aux notes de baies noires sauvages et d'épices (genièvre). Offrant finesse et concentration, cette cuvée longiligne livre une matière fruitée intense (baies rouges et noires sauvages). L'équilibre entre l'acidité et le gras est atteint et la finesse de texture est au rendez-vous, surtout dans une finale élancée et rafraîchissante.

(2015 - 2018)

13 www.plouzeau.com marc@plouzeau.com Bio

16/20 ★★★

Stéphane et Francis Suard
"Les Galuches - Vieilles Vignes"

6,20€

Rubis carminé de bel éclat, bien concentré. Les notes confiturées (fraise, cerise) et de tabac s'associent dans une belle harmonie. Effluves délicatement poivrées à l'aération. Une cuvée pleine, charnue, généreuse en fruité au milieu de bouche (saveurs de fruits rouges). La douceur lactique est bien présente et la matière se voit enveloppée de tanins soyeux et presque fondus. Finale doucereuse de texture grasse et de persistance appréciable.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s) 02/47.58.91.45 suardsetf@orange.fr

16/20 ★★★

Francis et Françoise Desbourdes
"L'Arpenty" Cuvée Prestige

6,40€

Splendide robe grenat pourpre à nuances encore violacées. Engageant! Le premier nez est aujourd'hui quelque peu fermé. Ensuite, l'aération révèle progressivement les arômes de cacao, boisé fin et fruits noirs. Soutenu par une charpente ferme et élégante à la fois, ce vin sérieux démontre de belles qualités de concentration et de gras. Le registre des baies noires et cacaoté s'y exprime sans réserve, dans un ensemble qui va encore fondre ses tanins dans la matière.

(2016 - 2019)

En conversion

Cherche Distributeur(s) www.larpenty.fr f.f.desbourdes37@gmail.com Bio

© Syndicat AOC Chinon

16/20 ★★ Domaine des Béguineries — 11,00 €
"Réserve d'Elise"

Une robe qui a conservé une belle jeunesse, rubis cerise limpide assez concentrée. Premier nez puissamment minéral (encre, terre, goudron), puis les senteurs de poivron et de baies noires sauvages complètent l'ensemble. Grande typicité pour un bouquet de caractère. Incisive et de grande franchise, cette cuvée séveuse et racée a emporté les suffrages. Les saveurs croquantes de baies acidulées et d'épices se montrent exubérantes. La finale, suave et très persistante, associe concentration et élégance.

(2015 - 2018) Bio

5 *Ch. Dist.* **www.domainedesbeguineries.com** domainedesbeguineries@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★) Stéphane et Francis Suard — 7,50 €
"La Poplinière"

Une robe carminée et concentrée avenante. Premier nez épicé et livrant une délicate minéralité. Les senteurs de fruits rouges mûrs se livrent ensuite davantage. Dans un style fondu et charmeur, ce vin révèle une belle sucrosité. Les dégustateurs apprécient le gras et l'enveloppement d'un ensemble dominé par la maturité du fruit (griotte, mûre). Finale suave et agréablement persistante, tout en enveloppement.

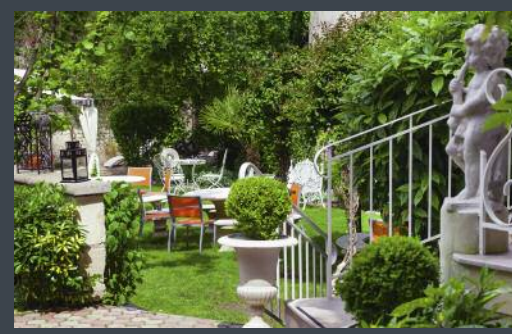
(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) **02/47.58.91.45** suardsetf@orange.fr

Le Plantagenêt

Recommandé par V.T.A.

Hôtel ★★★



Le Bistrot du marché

10, 12, 14 Place Jeanne d'Arc • 37500 Chinon • Tél: 02 47 93 36 92 • Fax: 02 47 98 48 92
www.hotel-plantagenet.com - resa@hotel-plantagenet.com

15,5/20 ★★

Domaine du Puy
"La Part des Anges"

8,00€

Robe cerise assez concentrée à nuances carminées. Les registre du boisé noble et des fruits noirs confiturés s'associent dans une belle harmonie. Un ensemble olfactif très engageant. Franche et bien construite, sur un bel enveloppement. Les saveurs de fruits rouges frais se livrent généreusement dans une cuvée longiligne, dotée d'un bel équilibre acidité/gras et ponctué d'une finale soyeuse agréablement persistante.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) **02/47.98.42.31** domaine.du.puy@wanadoo.fr

15,5/20 ★★

La Roche Honneur
"Diamant Prestige"

8,30€

Robe cardinal de belle jeunesse encore, de grand éclat. Bouquet engageant et doucereux, évoquant dès l'ouverture les senteurs de fruits confits (cerise, myrtille), dans un ensemble de grande douceur. Tout en volupté et de texture très douce, ce vin charmeur livre une bouche de grande maturité (fraise confiturée, griotte), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. La charpente est presque fondue et la finale persistante.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) **02/47.58.42.10 - 06/07.10.74.14** roche.honneur@club-internet.fr Bio

15/20 ★★

Domaine du Villier

7,00€

Joli grenat intense à reflets de grande jeunesse encore. Bouquet complexe dès l'ouverture, associant les arômes de boisé fin, fruits rouges mûrs et épices. Touche de cuir frais à l'aération. Une bouche tonique et structurée, relevée par une jolie acidité, livrant de généreuses saveurs de fruits rouges mûrs parées de tanins partiellement lissés de belle élégance. La finale, cacaotée et charnue, confirme la belle tenue d'un ensemble présentant de l'étoffe. Un cru bien construit.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) **02/47.93.48.49** domaine-du-villier@orange.fr

15/20 ★(★)

Domaine de la Semellerie
"Cuvée Déborah Vieilles Vignes"

9,50€

Superbe robe intense au disque rubis profond fermé. Très beau bouquet complexe, livrant de généreuses senteurs de boisé noble, tabac blond, épices et fruits noirs. Ambitieuse et structurée, s'appuyant sur une charpente tannique qui doit encore se fondre, cette cuvée sérieuse livre une bouche charnue et dense, associant les saveurs de cacao, réglisse et fruits noirs. Ce vin bâti pour affronter les ans mérite notre patience.

(2016 - 2020)

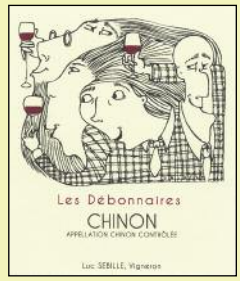
Cherche Distributeur(s) **www.domainedelasemellerie.com** la-semellerie@wanadoo.fr

Château de Chinon

15/20 ★(★)

Carroi Bon Air - Luc Sebille 11,00 €

"Les Débonnaires"



Robe rubis cerise assez intense, en début d'évolution. D'emblée, les arômes de clou de girofle, confiture de prune, figue et cuir frais envahissent un nez parfumé et chaleureux. Une bouche fondue, qui confirme les fruits cuits et un bel enveloppement. On y retrouve la fraise confiturée, les pruneaux, quelques saveurs épicées et une finesse de texture qui garantit le fondu. Un vin épanoui et équilibré, prêt à déguster dès à présent.

((2015- 2016)

Cherche Distributeur(s) 06/07.15.09.87 - 02/47.93.18.48 lucsebille@sfr.fr

14,5/20 ★★

Domaine Gatillon 5,20 €

"Cuvée Arthur"

Rubis cerise assez éclatant. Puissamment minéral à l'ouverture, le bouquet livre des arômes de terre, encre et graphite. Les senteurs grillées apparaissent ensuite, assorties d'une touche de baies noires sauvages (mûre, sureau). Une cuvée tout en dentelles, friande, dont on apprécie la délicatesse. On a privilégié l'expression du fruit (gelée de framboises, bigarreaux, groseille). Ce vin s'apparente à une confiserie; il se révèle déjà épanoui et se déguste sur le charme de son fruité juvénile.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) www.domaine-gatillon.com earlgatillon@orange.fr

14,5/20 ★★

Domaine Naulet "Les Grands Sables" 5,50 €

Robe cerise moyennement concentrée au disque ouvert. Dès le premier nez, une insistante minéralité domine le bouquet. On y retrouve les arômes d'encre et de terre, assortis du registre des baies noires sauvages et du poivron.
Tout en équilibre et tonicité, ce cru bien construit associe son gras à une acidité rafraîchissante. On y apprécie les saveurs de fruits rouges (cerise, framboise) et la générosité d'une finale longiligne agréablement persistante.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-naulet.fr** contact@domaine-naulet.fr

X X Voir page - Zie pagina 34

17,5/20 ★★★

Pierre Sourdais
"Réserve Stanislas"

9,40€

Splendide robe grenat pourpre au disque fermé. Le premier nez révèle une grande douceur lactique (yaourt aux cerise, fraises, fruits des bois) puis l'aération fait apparaître les épices douces et une fine note cacaotée. Sérieuse, concentrée et vivifiante, cette bouche affiche d'emblée son ambition. A l'aube de son expression mais déjà si séduisante, elle associe une charpente noble et jeune à une expression fruitée intense et une typicité minérale bienvenue. Grand vin, prêt pour affronter les ans.

(2015 - 2021)

Ch. Distrib. **www.domaine-pierre-sourdais.com** pierre.sourdais@wanadoo.fr Bio

17/20 ★★★

Domaine de Noiré
"Elégance"

Somptueuse robe d'encre au disque fermé, à nuances pourpre violacé. Un bouquet solaire, illustré par les senteurs de fruits confiturés (gelée de framboises, mûres, griottes). Une douceur lactique omniprésente enveloppe l'ensemble. Un bouquet très engageant! Splendide bouche, corsée, solidement construite, s'appuyant sur des tanins fermes et nobles à la fois, qui enveloppent une matière fruitée intense et charmeuse (mûre sauvage, cassis, cerise). Un cru très ambitieux mais qui conserve une texture en délicatesse.

(2015 - 2019)

En conversion

1 **www.domainedenoire.com** domaine.de.noire@orange.fr Bdy Bio

17/20 ★★(★)

Carroi Bon Air - Luc Sébille
"Les Bruyères"

18,00€

Carminé profond, de grande concentration. Extrêmement parfumé, livrant dès l'ouverture les notes de clou de girofle, cerise noire confite et tabac blond. Un bouquet qui invite à la dégustation! Un vin complet, extrêmement charnu, qui séduit par son ambition et l'étoffe de son milieu de bouche. S'y expriment pêle-mêle les saveurs fruitées (cassis, prune, cerise) et minérales, dans un ensemble de beau potentiel. Finale large et très persistante, sur une belle sucrosité, pour un cru qui fait honneur à son appellation.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s) **06/07.15.09.87 - 02/47.93.18.48** lucsebille@sfr.frr

16,5/20 ★★(★)

Eric Hérault
"L'Hérault-ik"

14,50€

Robe carminée assez intense, limpide et brillante. Complexe et profond, le nez associe les senteurs de tabac blond, tarte aux cerises et épices douces (clou de girofle, cannelle). Très engageant! Soutenu par une acidité assez présente, ce vin tout en enveloppement se montre croquant de fruit (mûre, griotte). Les dégustateurs soulignent sa douceur de texture, illustrée par une finale voluptueuse, grasse et persistante, sur le kirsch et le cacao.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-herault-37.com** domaineherault@orange.fr

KOMBIJMÂ
Brasserie • Restaurant

Recommandé par V.T.A.

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

www.kombijma.be

16/20 ★★★

La Roche Honneur
"Diamant Prestige"

8,50 €

Belle robe carminée assez intense, de grand éclat. Ouvert et chaleureux, le bouquet mêle avec réussite les senteurs de griotte, myrtille et épices douces, dans un ensemble de grande douceur olfactive.
De l'étoffe et une belle tenue en bouche pour ce vin charnu, de grande densité, dont l'expression de fruit (griotte, mûre) se montre à maturité, équilibrée par une acidité tonifiante tout au long de la dégustation. Belle résussite!

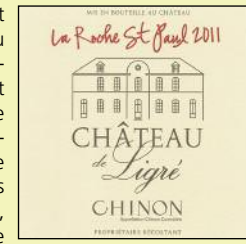
(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s)
02/47.58.42.10 - 06/07.10.74.14
roche.honneur@club-internet.fr
Bio

16/20 ★★(★)

Château de Ligré
"La Roche St Paul"

11,00 €



Rubis éclatant, limpide et assez concentré. Un nez au caractère affirmé, non dénué de fruit mais imprimant une personnalité minérale expressive (terre, encre, poivron). L'attaque se montre vive et tonique. Les saveurs fruitées sont à l'avenant, s'exprimant dans le registre des baies acidulées (groseilles, sureau, cassis). Ce cru révèle une belle jeunesse. Son fruité intact et rafraîchissant augure d'un bon potentiel de vieillissement. Finale davantage sur la finesse que sur la corpulence.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s)
www.chateau-de-ligre.com
chateau.de.ligre@orange.fr

15,5/20 ★★★

La Grand-Maison
"Vieille Vigne"

6,50 €

Robe cerise intense en évolution. Légers reflets tuilés sur le disque.
Parfumé et doucereux, la minéralité du premier nez laissant rapidement place aux arômes de fruits cuits (prune, cerise). Attaque riche et charnue, tout en pulpe, présentant une belle fraîcheur d'ensemble équilibrant la maturité du fruit. Les dégustateurs soulignent le caractère franc et longiligne, bien en chair, d'une finale subtilement fumée et délicatement minérale, sur un beau gras de texture. Belle réussite.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s)
www.lagrandmaison.fr
danielnadine.berton@free.fr

15,5/20 ★★(★)

Vignobles du Paradis
"Clos du Paradis"

Robe cerise moyennement intense, limpide et brillante. Les notes de fruits rouges confiturés s'expriment sans réserve dans ce nez pommadé (framboise, fraise, cerise), agrémenté d'une touche lactique (yaourt aux fruits des bois). Une cuvée fondue et lissée, qui privilégie l'expression des fruits rouges cuits (fraise, cerise) et de la confiserie (violette, grenade, cuberdon). Ce vin équilibré et gourmand séduit en finale par sa rémanance fruitée. Convivial, il est à déguster dès aujourd'hui.

(2015 - 2017)

4
www.vignoblesduparadis.com
caveau@vignoblesduparadis.com

Château de Chinon

15,5/20 ★★(★)

Philippe Richard

7,20€

"Vieilles Vignes"

Belle présentation pour cette robe carminée profonde au disque fermé. Dès le premier nez, les senteurs de fruits macérés (quetsche, kirsch) s'associent aux notes subtilement épicées et de moka. Une cuvée aujourd'hui épanouie, qui offre dès l'attaque une grande finesse de texture et un bel enveloppement. Les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) s'y expriment librement et la finale, suave et agréablement persistante, présente un beau gras. Un vin gourmand et convivial.

(2015 - 2016)

Cherche Distributeur(s)

www.philippe-richard-vins-chinon.com
philipperichard.vins-chinon@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Domaine de Touraine

7,50€

"Champ du Pin - Vieilles Vignes"

Jolie robe cardinal, de belle jeunesse encore. Les senteurs boisées et cacaotées s'expriment librement, assorties d'une touche de fraise confiturée, dans un ensemble de grande douceur. Une bouche épanouie et charmeuse, de texture douce, qui offre un fruité juteux (cerise, mûre, fraise). On apprécie la fraîcheur apportée par une acidité bien présente et le bel équilibre entre vivacité et moelleux d'une finale persistante.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s)

www.domainedetouraine.com
pascalavril@gmx.fr

15,5/20 ★★

Pierre et Bertrand Couly

PIERRE & BERTRAND COULY

Rubis cerise, limpide et éclatant, moyennement concentré. Les effluves minérales (encre, graphite) et de sous-bois s'associent aux senteurs de pruneau et de fumé.
De grande fraîcheur dès l'entrée de bouche, cette cuvée précise séduit par sa vivacité, son fruité intact (bigarreaux, groseille) et l'élégance de ses tanins de fruit. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, tendue, révèle une persistance appréciable.

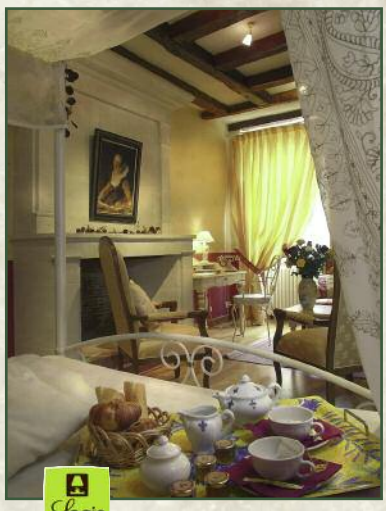
(2015 - 2017)

9 www.pb-couly.com contact@pb-couly.com

Le Manoir de la Giraudière

Hôtel ★★★

Recommandé par V.T.A.



Au cœur des Châteaux de la Loire et de la route des vignobles, cette élégante demeure du 17ème siècle vous séduira par son charme et son confort.

Parking privé

Accueil de groupes

Restaurant sur réservation à partir de 6 couverts

Logis de France 3 cheminées

37420 Beaumont-en-Véron • Tél: 02/47.58.40.36 • Fax: 02/47.58.46.06
E-mail: giraudiere@hotels-france.com - http: www.giraudiere.com

Chinon Rouge **2011**

15/20
★★

Angélique Léon

Robe de belle jeunesse, rubis grenat violacé. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, puis libère au fil de l'aération des arômes de cuir, tourbe et terre humide, affirmant ainsi son caractère. Une bouche qui propose encore beaucoup de tenue, livrant un fruité bien présent (fraise, cerise), relevé par une délicate acidité rafraîchissante. Un vin tonique, généreux en saveurs de bigarreaux et de groseilles, dans une finale longiligne et agréablement persistante.

(2015 - 2017)

10

www.leonchinon.fr
contact@leonchinon.fr

14,5/20
★(★)

Domaine Naulet
"Les Pierres Blanches"

7,00 €

Rubis cerise au disque ouvert. Un profond bouquet chaleureux, évoquant les fruits cuits (prune, figue), le cuir frais et l'humus. Une cuvée épanouie, qui accorde la priorité à l'expression des fruits confiturés (cerise, fraise).
Les dégustateurs apprécient le gras de l'ensemble et la douceur tactile du milieu de bouche. Une délicate acidité bienvenue apparaît en finale. Ce vin fondu et gourmand est une friandise et prêt à être dégusté aujourd'hui. Convivial!

(2015 - 2016)

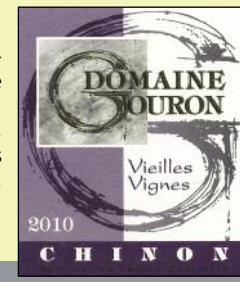
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-naulet.fr
contact@domaine-naulet.fr

Chinon Rouge **2010**

16/20
★★(★)

Domaine Gouron **"Vieilles Vignes"**



Très belle robe carminée, profonde et de grande jeunesse encore. Tout en enveloppement dès l'ouverture, ce bouquet engageant s'exprime sur les griottines et une fine minéralité (truffe, encre). A l'aération, on s'oriente davantage vers les épices (poivre).
Les dégustateurs sont séduits par la tenue et l'allonge de ce vin sérieux et élégant à la fois, dont les tanins subtils enveloppent une matière concentrée et expressive. Les saveurs d'épices, de minéralité (graphite) et de baies sauvages (sureau, cassis) se livrent de concert. Superbe vin, de grand potentiel encore.

(2015 - 2020)

Cherche distributeur(s) **www.domaine-gouron.com** info@domaine-gouron.com

Vue du château de Chinon

© Syndicat AOC Chinon

X X Voir page - Zie pagina 34

16,5/20 ★★★ Manoir de la Bellonnière — 11,00 €
"Les Contes "

Splendide robe d'encre au disque violacé extrêmement jeune. De belle fraîcheur olfactive, ce nez complexe associe les senteurs de tarte aux cerises, yaourt aux fruits des bois et léger fumé.
Presque corsée, cette cuvée ambitieuse s'appuie sur une charpente tannique encore très jeune, qui ne masque pas le fruit. Les saveurs de baies rouges et noires acidulées (sureau, bigarreaux) s'expriment généreusement et la finale, corpulente, ne demande qu'à se fondre davantage pour que l'ensemble révèle tout son potentiel.

(2015 - 2019)

Cherche Distributeur(s) — 02/47.93.45.14 — moreaupb.bellonniere@orange.fr

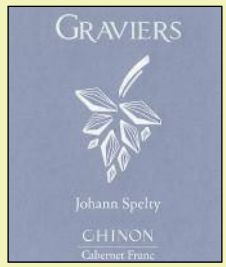
16/20 ★★ Domaine des Béguineries — 17,00 €
"Réserve d'Elise"

Robe rubis carminé profond et concentré. Un panier gourmand qui met en relief un fruité intense et de grande maturité (griotte, mûre), assorti d'une touche de boisé noble et d'humus.
Charnue et suave à la fois, cette cuvée harmonieuse a traversé les ans avec bonheur. Encore très tonique par son fruité exubérant et de belle maturité mais sans excès (griotte, mûre), elle séduit par son équilibre acidité/gras et la persistance de sa finale longiligne, partiellement fondue.

(2015 - 2017) Bio

5 — *Ch. Dist.* — www.domainedesbeguineries.com — domainedesbeguineries@wanadoo.fr

15/20 ★★(★) Johann Spelty — 9,50 €
"Graviers"

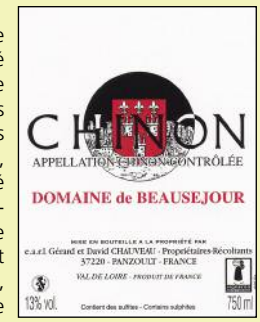


Robe rubis cerise au disque légèrement tuilé. On apprécie d'emblée la douceur et la finesse de ce bouquet suave, qui associe les notes de tarte aux cerises, confiture de prunes et fraises au sirop. Les dégustateurs soulignent unanimement l'équilibre et la franchise de cette bouche délicate et tonique à la fois. Les saveurs croquantes de fruits rouges frais s'y livrent sans retenue (mûre sauvage, cerise) et la finale, tonique, séduit par son agréable persistance. Un vin épanoui.

(2015 - 2016)

Cherche Distributeur(s) — www.domainejohannspelty.com — spelty@wanadoo.fr

15/20 ★★ Domaine de Beauséjour — 14,00 €



Robe cerise éclatante, de belle intensité. Assez réservé à l'ouverture puis s'exprime davantage à l'aération, dans le registre des fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise). Une jolie acidité apporte la touche de vivacité nécessaire à cette cuvée qui offre un fruité intact et gourmand (cerise du nord, groseille, sureau). La finale offre une belle tension; elle séduit également par son élégante persistance.

(2015 - 2016)

11 C — *Ch. Dist.* — www.domainedebeausejour.com — info@domainedebeausejour.com

Château de Chinon

Domaine du Puy Rigault

16/20

★★★ Robe framboise de grand éclat, très avenante. Puissamment parfumé par ses senteurs de fleurs sucrées (lilas blanc, violette) et de confiserie (bonbon à la cerise, framboise, guimauve).

Une bouche de grande franchise, ciselée, qui offre une présence fruitée exubérante (groseille, cerise du nord), associée aux saveurs subtilement minérales qui apportent complexité et authenticité. Un vin complet, bénéficiant d'un bel équilibre acidité/gras.

A

www.puy-rigault.com
jl.page01@orange.fr

Johann Spelty
"Le Chic"

16/20 ★★(★) — 6,00 €

Très jolie robe oeil-de-perdrix, scintillante et limpide. Grande élégance olfactive pour ce nez parfumé, qui livre ses notes de grenade, violette, bigarreaux et confiserie. Engageant! On apprécie dès l'attaque la distiction de ce vin épuré, qui s'apparente à un panier gourmand (framboise, cerise, fraise des bois) et dont l'équilibre acidité/gras s'avère appréciable. Les dégustateurs soulignent également la persistance et la pureté d'une finale longiligne, proposant une belle chair de fruit.

Cherche Distributeur(s)

www.domainejohannspelty.com
spelty@wanadoo.fr

Bio

Pierre et Bertrand Couly

16/20 ★★

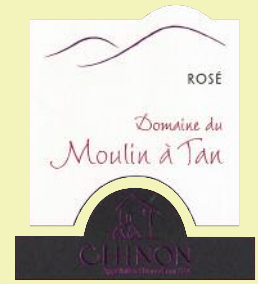
Rose tendre à subtiles nuances saumonées. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et associe les arômes de confiserie et de gelée de framboises. Les dégustateurs s'accordent pour louer la chair et la vinosité de ce cru qui impose une belle concentration tout en conservant une grande élégance.
L'équilibre acidité/gras est atteint et la finale, longiligne, achève le tableau par une persistance appréciable.
Un cru qui fait honneur à son appellation.

9

www.pb-couly.com
contact@pb-couly.com

Domaine du Moulin à Tan

15,5/20 ★★(★) — 4,80 €



Rose très pâle à légères nuances saumonées, limpide et transparente. Subtil et aérien, sur d'engageantes senteurs de brioche, vanille et fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pomme). Le bouche révèle une autre dimension. Citrique, très nerveuse à l'attaque, elle livre ensuite d'insistantes saveurs de citron et pamplemousse, dans un ensemble épuré, aiguisé comme une lame, qui séduit par sa franchise et l'aspect longiligne de sa finale digeste et tonique. Belle réussite.

Cherche Distributeur(s)

www.moulin-a-tan.fr
contact@moulin-a-tan.fr

X X Voir page - Zie pagina 34

Domaine Mary
"Rosé Pétale"

15,5/20 ★★(★) — 5,00 €

Robe rose framboise moyennement intense, de belle brillance.
De charmeuses senteurs de fruits rouges mûrs (fraise, cerise), associées à de fines notes florales. Un bouquet qui appelle à la dégustation. On apprécie dès l'attaque la vinosité et la franchise de ce vin équilibré et friand, qui propose un fruité exubérant (saveurs de petites baies rouges confiturées). La fraîcheur reste toutefois au rendez-vous et la finale, charnue et séveuse, séduit par sa persistance. Un vin bien construit.

Cherche Distributeur(s)
www.vins-chinon-37.fr
earl.domaine.mary@orange.fr

Domaine de la Lysardière

15,5/20 ★★(★)

D'apparence rose tendre, la robe se montre limpide et éclatante, moyennement intense. Le bouquet s'apparente à un panier gourmand. On y retrouve d'emblée une grande exubérance fruitée (framboise, cerise) associée à des notes florales parfumées. La bouche est à l'avenant, livrant une texture charnue, privilégiant ouvertement le charme d'un fruité intense. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, longiligne et persistante, séduit par sa franchise et son caractère séveux. Un vin convivial, extrêmement gourmand.

4
www.vignoblesduparadis.com
caveau@vignoblesduparadis.com

Domaine de la Bourgésière

15,5/20 ★★ — 6,50 €

De jolis reflets framboise scintillent dans cette robe soutenue et engageante. Presque lactique, sur des arômes de confiserie (bonbons aux fruits - fraise, cerise), de yaourt et de crème. Un ensemble olfactif suave et doucereux. Une cuvée savoureuse pour un vin complet. L'équilibre acidité/gras est souligné, les saveurs de petites baies rouges acidulées bien présentes et les dégustateurs apprécient le charme des parfums de guimauve et la tension apportée par une finale de persistance appréciable.

Cherche Distributeur(s)
06/77.39.24.05
domainedelabourgesiere@laposte.net

Domaine du Villier

15/20 ★★ — 5,70 €

Jolie robe rose tendre, limpide et éclatante. De subtils parfums de violette, cerise et grenade envahissent doucement ce nez parfumé et très engageant par sa délicatesse. Une confiserie. Doté d'une structure acidulée tonifiante, ce vin bien construit jouit d'un équilibre appréciable. On est séduit par les saveurs vivifiantes de petits fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise) et la délicatesse de texture d'une finale franche et agréablement persistante. Un vin convival et gourmand.

Cherche Distributeur(s)
02/47.93.48.49
domaine-du-villier@orange.fr

Château de Chinon

© Syndicat AOC Chinon

Pierre Jautrou

14,5/20 ★★

4,90 €

Robe délicatement saumonée, brillante et limpide. Un bouquet subtil, qui mêle les notes finement minérales aux arômes de pêche et de poire. On apprécie la vinosité de cette bouche grasse et généreuse en saveurs de fruits mûrs, relevée par une acidité bien présente qui apporte la tonicité nécessaire. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, onctueuse, séduit par sa persistance et son élégance.

Cherche Distributeur(s) **www.pierrejautrou-chinon.fr**
pierre.jautrou@wanadoo.fr

Cave du Pietourd

14,5/20 ★★

Jolie robe rose framboise, limpide et de bel éclat. Particulièrement engageant par ses parfums suaves de framboise, grenade, violette et gelée de pivoine. Une fiandise olfactive! De la chair, un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits rouges frais (groseille, cerise du nord) s'y expriment généreusement. La bouche se montre tendue, séveuse et rafraîchissante. Une fine minéralité accompagne une finale agréablement persistante.

Cherche Distributeur(s) **02/47.93.39.81**
earl.olivier.hurtault@orange.fr

16/20 ★★(★)

Château de Ligré

9,20€

Jolie robe jaune pâle éclatant à reflets paille. Premier nez puissant, mêlant les fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot) et les fruits exotiques (ananas). Délicieux et extrêmement gourmand, ce vin complet et parfaitement équilibré (acidité/gras) livre une bouche pleine et suave, où dominent les saveurs de fruits blancs frais (pomme, poire) et le registre de la confiserie (bonbons à la violette). Une cuvée gourmande et croquante de fruit, relevée par une jolie acidité et ponctuée d'une longue finale citronnée.

Cherche Distributeur(s) www.chateau.de.ligre.com chateau.de.ligre@orange.fr

15/20 ★★

Philippe Richard
"Cuvée Théophile"

8,10€

Jaune très pâle à reflets sable, limpide et éclatant. De jolis accents d'agrumes frais apparaissent à l'ouverture puis les notes de minéralité et de fleurs blanches complètent ce bouquet engageant et aérien. Cette bouche suave et charmeuse s'apparente à une friandise. On y apprécie la maturité des saveurs fruitées (coing, pêche) et le caractère acidulé très équilibrant d'une finale sur la confiserie (bonbon aux agrumes). L'ensemble se montre riche, opulent et distingué à la fois. Un vin complet, persistant et chaleureux.

Cherche Distrib. www.philippe-richard-vins-chinon.com philipperichard.vins-chinon@wanadoo.fr

15/20 ★(★)

Domaine des Béguineries
"Clos des Aubuis"

13,75€

Jaune doré léger, limpide et brillant. Un bouquet suave et très parfumé, qui exprime d'insistantes senteurs d'abricot au sirop, miel et pâte de coing, dans un ensemble très enveloppé, sur la pâtisserie à l'aération. Un bonbon... Dominée par ses saveurs de fruits au sirop voire surmûris (pêche, poire), cette bouche d'une grande suavité séduit par son charme doucereux, qui trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue.
Finale grasse, presque opulente, laissant croire à une pointe de sucre résiduel.

Bio

5 *Ch. Distrib.* www.domainedesbeguineries.com domainedesbeguineries@wanadoo.fr

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1 Proef de Passie à Ninove

2 La Cavinière à Spa
La Cave à vin à Visé
Vine Devos à Torhout
Groupvin à Gembloux
Maison des vins fins à Mons
Service International à Presles

3 Nico Vino à Bruxelles

4 Dewitte à Overijse
Cave de Bruyn à Evere

5 Xavier Ide à La Hulpe
JFS Loire et Vins à Boissière

6 La Loire, un Lieu Dit-Vin à Berchem Saint-Agathe

7 Troca vins Naturels à Mons
Vins Degreve à Roeselaere

8 Pirard à Genappe

9 Grisar à Anvers

10 La Cave du Sommelier à Habay

11 Leymarie à Eghezée

12 Miam Miam Glou-Glou à Rhode-Saint-Genèse
Vinum Authentis à Bruxelles

13 Babel vin à Gouvy
BCN sa à Bruxelles
De Keyzer Drinks à Sint Stevens
Makro Cash & carry à Puurs
Mestagh à Gosselies
Mouchart et Fils à Bruxelles
Le palais du Vin à Bruxelles
Tilman à Baillonville
Velu Vins à Bruxelles
Feys & Van Acker à Brugge

SALONS

A Salon de Neupré (Liège)
Salon de Grivegnée

B Salon de Seclin (France)
(voir page 2)

C Salon de Lille (France)

15/20
★★(★)

Pascal Ricotier
VDP du Val de Loire "Chardonnay 2013"

Robe jaune pâle à légers reflets dorés, limpide et éclatante. Assez discret au premier nez, puis s'exprime davantage et dans la maturité par de généreuses senteurs de fruits blancs au sirop (poire, pêche), agrémentées de notes florales et de pâtisserie. Soutenu par une jolie acidité rafraîchisante, ce vin franc et délicat confirme dès l'entrée de bouche son caractère enveloppé. Les dégustateurs y apprécient les saveurs compotées et la tension acidulée présentée par une finale qui rejoint le registre des agrumes.
Un cru équilibré et friand.

CH: 100

3 www.ricotier.fr pascal@ricotier.fr

Casse-croûte vigneron ou dîner de gala, le chinon est toujours en vedette. En fonction des goûts de chacun, tous les bonheurs sont au programme...
Jeune, il adore s'acoquiner avec des poissons puissants comme les rougets entiers ou la matelote d'anguilles au vin rouge. Quant à la moutarde et au vinaigre, il les soutient de son caractère vif. À lui les délices d'anchois marinés au vinaigre de rancio, d'une côte de veau à la moutarde à l'ancienne, du lapin au cidre... Plus assagi, il lorgne du côté des plats mijotés: navarin d'agneau, ragoût de mouton, compotée de queue et de joue de boeuf... Complexe, il se fait le complice du gibier, lièvre ou sanglier, ou tout simplement d'une côte de boeuf grillée.
Ouvert, il sait aussi voyager, parfait compagnon d'un tagine de poulet aux citrons confits ou d'une tortilla aux poivrons. Dans la même veine, il répond sans faillir à l'appel du large et des épices. Un pigeonneau rosé farci aux champignons, au cumin et aux olives noires en est la preuve !
Sur un plateau de fromages, toujours fidèle au saintemaure de Touraine, il choisira aussi des tommes de Savoie ou un saint-nectaire. Il sera également à l'aise avec un pont-l'évêque ou un chaource.
Et au dessert, il fondra pour un clafoutis aux cerises ou un gratin de fraises des bois.

Een boterhammetje bij een wijnbouwer of een galadiner, de Chinon is altijd een ster. Al naargelang ieders smaak staan alle geneugten op het menu...
Jong houdt hij van vis met een sterke smaak, zoals hele zeebarbeel of palingragout met rode wijn. Mosterd en azijn versterken zijn levendige karakter. De geneugten van gemarineerde ansjovis met rancio-azijn, kalfsrib met mosterd op oude wijze, konijn met cider, ... zijn voor hem. Meer bezadigd moet hij het eerder hebben van stoofschotels: lamsragout, schaapsragout, ossenstaartsoep en rundswang... Complex is hij de bondgenoot van wild, haas of everzwijn, of gewoon gegrilde runderrib.
Hij staat ook open voor reizen en is de perfecte metgezel van een tajine van kip met gekonfijte citroen of een tortilla met paprika's. In dezelfde trant antwoordt hij zonder versagen op de roep van de zee en specerijen. Een jonge duif gevuld met paddenstoelen, komijn en zwarte olijven is het bewijs daarvan!
Bij een kaasplankje is hij altijd trouw aan saintemaure van Touraine, hij zal ook kiezen voor tommes van Savoie of een saint-nectaire. Verder is hij op zijn gemak bij een pont-l'évêque of een chaource.
En bij het dessert zal hij bezwijken voor een clafoutis van kersen of een gratin van bosaardbeien.

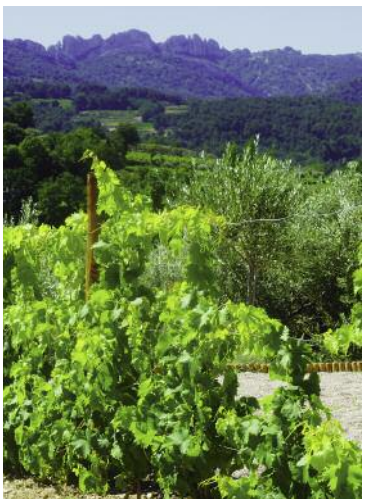
Whether at a vine grower's snack or a gala dinner, the Chinon is always there as the star. According to the tastes of each, every joy is on the programme…
Young, it loves to flirt with powerful fish like whole mullets or eels stewed in red wine.
As for mustard and vinegar, it supports them with its sharp nature. For it, the delights of anchovies marinated in Rancio vinegar, a veal chop with traditional mustard, rabbit in cider… More quietened, it ogles by the side of simmered dishes: navarin of lamb, mutton stew, oxtail and beef cheek compote … Complex, it makes itself an accomplice of game, hare or wild boar, or quite simply of a grilled rib of beef.
Open, it can also travel, perfect companion of a chicken tagine with crystallized lemon or a sweet pepper tortilla. In the same vein, it unfailingly answers the call of the sea or spices. A pink young pigeon stuffed with mushrooms, cumin and black olives is all the proof you need!
On a cheese platter, always faithful to the Saintemaure of Touraine, it will also choose the Tommes of Savoy or a Saint-Nectaire. It will also be at ease with a Pont-l'Evêque or a Chaource.
And at dessert, it will melt for clafoutis with cherries or a gratin of wild strawberries.

Recommandé par V.T.A.

PATIOS DES VIGNES

S E G U R E T

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



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

Grignan-les-Adhémar, un nom bien ancré

L'origine de la vigne dans la région remonte à l'époque des Phéniciens qui y plantèrent les premiers ceps dès le Vè siècle avant JC. La ferme du «Molard» découverte à Donzère représente la plus importante « villa viticole » du monde romain. Le vignoble occupa une place de choix dans l'agriculture régionale jusqu'au phylloxera en 1885. La vigne ne redémarra réellement qu'à partir de 1965 sous l'impulsion de quelques vignerons qui établirent plusieurs grands domaines dans le nord de l'AOC. En 1973 ils obtinrent le passage en AOC sous le nom de «Coteaux du Tricastin». En 2010 les mêmes vignerons obtinrent de l'INAO le changement de nom de leur AOC pour «Grignan-les-Adhémar».

L'appellation s'établit sur des sols d'une grande diversité géologique, dans une situation géographique qui correspond au début du climat méditerranéen. Les hivers sont doux et ventés et les étés chauds et secs. Cette région est aussi connue sous le nom de «Drôme Provençale» et «Porte de Provence». Le terroir est très favorable à la culture de la vigne mais aussi de la lavande et d'une autre richesse de la région, la truffe noire. Les sols sont le plus souvent argilo-calcaires, mais leur diversité fait que la production viticole présente, suivant les zones, des nuances appréciables.

Les cépages sont traditionnels pour la Vallée du Rhône: syrah, grenache, cinsault, carignan, mourvèdre, marselan pour les rouges et pour les blancs: marsanne, roussanne, viognier, grenache blanc, clairette et bourboulenc. La situation géographique et le terroir favorisent l'obtention de vins élégants, harmonieux et équilibrés. Nous y retrouvons le côté racé des crus du nord et une certaine gourmandise qui caractérise le sud de la vallée du Rhône. Le style de cette AOC s'affirme au fil des ans, et le terme de «vins séduction» caractérise bien cette production. Les Blancs (10% de la production) sont secs et rafraîchissants, tout en finesse, au délicat fruité de leur jeunesse ou plus tendres et moelleux après quelques années. Les Rosés (20% de la production) cultivent leurs nuances à la fois fraîches et chaleureuses: fruités et élégants, de saignée ou de pressée avec une bonne persistance en bouche. Les Rouges sont pleins de caractère, francs de robe et d'une grande diversité: souples ou corsés suivant le terroir et les assemblages.

En 2009, dans la perspective du nouveau nom de leur AOC, les vignerons se sont fixé des objectifs ambitieux en se dotant d'un cahier des charges plus exigeant, avec des rendements plus limités (45hl/ha), des encépagements de syrah et de viognier accrus (30% minimum par exploitation) et une interdiction du désherbage total ce qui entraine un meilleur travail du sol. De fait, à ce jour, le quart des caves présentes dans notre AOC est en agriculture biologique. De plus, fait quasiment unique en France, une commission technique composée d'experts indépendants, a pour mission de vérifier que le niveau de qualité des vins est bien en phase avec l'objectif fixé. Ainsi 100 % de la production de l'AOC est contrôlée en amont.

© ODG Grignan-les-Adhémar

Grignan-les-Adhémar, een verankerde naam

© ODG Grignan-les-Adhémar

De wijnstok verscheen in deze streek in de tijd van de Feniciërs, die er de eerste wijnstokken plantten vanaf de 5e eeuw vóór Christus. De boerderij van de "Molard", die in Donzère werd ontdekt, is de belangrijkste "wijnvilla" van de Romeinse wereld. De wijnstok bekleedde een prominente plaats in de regionale landbouw tot de druifluisziekte in 1885. Hij kwam pas echt weer op gang in 1965 op instigatie van enkele wijnbouwers die verschillende grote domeinen vestigden in het noorden van de AOC. In 1973 werd hun wijn een AOC met de naam "Coteaux du Tricastin". In 2010 verkregen dezelfde wijnbouwers van het INAO een naamswijziging van hun AOC in "Grignan-les-Adhémar".

De appellation is gevestigd op bodems met een grote geologische diversiteit en met een geografische ligging die overeenkomt met het begin van het mediterrane klimaat. De winters zijn mild en winderig en de zomers heet en droog. Deze streek wordt ook wel de "Drôme Provençale" en de "Porte de Provence" genoemd. Het terroir is zeer gunstig voor de teelt van druiven, maar ook voor die van lavendel en een andere rijkdom van de streek, de zwarte truffel. De bodems zijn meestal van klei-kalksteen, maar hun diversiteit zorgt ervoor dat de wijnproductie, naargelang de zones, grote nuances vertoont.

De druivensoorten zijn traditioneel voor de Rhône-vallei: Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre en Marselan voor de rode wijnen, Marsanne, Roussanne, Viognier, Grenache blanc, Clairette en Bourboulenc voor de witte wijnen. De geografische ligging en het terroir zijn bevorderlijk voor de productie van elegante, harmonieuze en evenwichtige wijnen. Je vindt er het raszuivere aspect van de wijnen van het noorden, en een zekere snoeplustigheid die het zuiden van de Rhône-vallei kenmerkt. De stijl van deze AOC wordt door de jaren heen bevestigd, en de uitdrukking "vins séduction" karakteriseert deze productie goed. De witte wijnen (10% van de productie) zijn droog en verfrissend, in alle finesse, met een subtiele fruitigheid in hun jeugd of zacht en soepel na enkele jaren. De roséwijnen (20% van de productie) cultiveren hun zowel frisse als warme nuances: fruitig en elegant, door korte inweking of door persing, met een goede persistentie in de mond. De rode wijnen zijn vol karakter, met een uitgesproken kleur en een grote diversiteit: soepel of pittig naargelang het terroir en de assemblages.

© ODG Grignan-les-Adhémar

Grignan-les-Adhémar, an Anchored Name

The origin of the vine in the region dates from the time of the Phoenicians, who planted the first stocks there as early as the 5th century BC. The "Molard" farmhouse discovered in Donzère represents the most important "wine villa" of the Roman world. The vineyard occupied a choice place in the regional agriculture until the phylloxera in 1885. The vine really only started again with effect from 1965 under the impetus of some vine growers who established several great domaines in the north of the AOC. In 1973, they obtained the upgrade to AOC under the name of "Coteaux du Tricastin". In 2010, the same vine growers obtained from the INAO the right to change the name of their AOC to "Grignan-les-Adhémar".

The Appellation is established on soils with great geological diversity, in a geographical location which corresponds to the beginning of the Mediterranean climate. The winters are mild and windy and the summers are hot and dry. This region is also known under the name of "Drôme Provençale" and "Porte de Provence". The soil is highly favourable for the cultivation of the vine but also for lavender and another regional asset, the black truffle. The soils are most frequently argillo-calcareous, but their diversity means that the wine production presents, according to the areas, some appreciable nuances.

The grape varieties are traditional for the Rhone Valley: Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre and Marselan for the reds, and for the whites: Marsanne, Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, Clairette and Bourboulenc. The geographical location and the soil favour elegant, harmonious and balanced wines. We find in them the pedigree side of the wines of the north and a certain gourmandise which characterises the south of the Rhone Valley. The style of this AOC has asserted itself over the years, and the term of "seduction wines" characterises this production well. The Whites (10% of the production) are dry and refreshing, really smooth, with the delicate fruitiness of their youth or tenderer and sweeter after a few years. The Pinks (20% of the production) cultivate their simultaneously fresh and cordial nuances: fruity and elegant, bled or pressed, and lingering well in the mouth. The Reds are full of character, frank of colour and of great diversity: supple or vigorous according to the soil and the blends.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today.

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

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

= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception

15,00 € = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar

= Disponible en Belgique (voir page 48)
= Beschikbaar in België (voir page 48)
= Available in Belgium (voir page 48)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

SY: syrah - GR: grenache - CIN: Cinsault - MAR: marselan - CA: carignan
MOU: mourvèdre - VIO: viognier - ROU: roussanne - BOU: bourboulenc - MA: marsanne

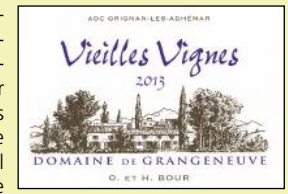
17,5/20 ★★★ Domaine de Grangeneuve
"La Truffière"

Grenat profond et concentré au disque bleuté. Un élevage dosé apporte quelques senteurs de boisé fin et de boîte à cigares à un bouquet qui exprime aussi une grande douceur lactique et confiturée (figue, prune). Ambitieuse et racée, très riche en extrait sec, cette cuvée solidement charpentée doit encore fondre ses éléments. Les saveurs d'épices, boisé noble, réglisse et fruits noirs s'y expriment sans retenue, dans un ensemble de haute tenue, bâti pour affronter sereinement l'avenir. Finale interminable.

(2016 - 2021) **SY: 100**

1 www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★ Domaine de Grangeneuve
"Vieilles Vignes"



Jolie robe carminée intense, limpide et éclatante. Particulièrement élégant et engageant par l'association de ses registres fruité (confiture de prune) et minéral (terre, graphite). Grande fraîcheur d'ensemble, accentuée par les épices qui apparaissent à l'aération. L'entrée de bouche, charnue et solidement construite, s'appuie sur une acidité très présente et d'exubérantes saveurs d'épices et de baies noires sauvages (mûre, cassis). Ce vin solidement construit va encore se fondre. Il livrera alors tout son potentiel.

(2016 - 2020) **SY: 70 - GR: 30**

1 www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr

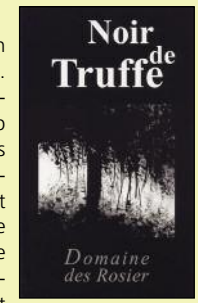
16/20 ★★(★) Domaine de Montine
"Emotion"

Belle robe rubis cerise profond, limpide et éclatant. Tout en charme et suavité par ses senteurs de baies rouges et noires au sirop (fraise, griotte, mûre), cet élégant bouquet témoigne d'une belle maturité. Solidement construit, ce cru intense et massif associe un objectif de densité à une grande vigueur. Les saveurs fruitées s'y montrent généreuses et la finale, charnue, ne demande qu'à se fondre davantage. Un vin sérieux et de belle évolution.

(2015 - 2019) **SY: 50 - GR: 50**

2 www.domaine-de-montine.com
domainedemontine@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★) Domaine des Rosier
"Noir de Truffe"



Presque d'encre, la robe dévoile un grenat profond au disque fermé. Les senteurs de garrigue (thym, laurier, ciste) et de fruits au sirop (prune, myrtille) s'associent très harmonieusement, dans un ensemble de grande douceur. Séveuse et dotée d'un remarquable équilibre acidité/gras, cette bouche élégante offre une matière souple et aérienne, dominée par un fruité croquant (cerise, prune). La finale séduit par sa franchise et sa persistance.

(2015 - 2018) **MAR: 100**

3 04/75.98.53.84 - 06/07.78.70.13
marc.domaine.des.rosier@gmail.com

© ODG Grignan-les-Adhémar

X X Voir page - Zie pagina 48

15/20 ★★(★)

Terres d'émotions "Les Garrigues"

9,00 €

Jolie robe rubis grenat intense. Complexe et profond, associant les senteurs de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre, cerise) et d'épices douces. Grande douceur olfactive pour un ensemble lactique et engageant.
Tout en souplesse et fluidité, cette cuvée friande et presque gourmande livre une bouche onctueuse, lissée, où les fruits rouges et noirs se montrent expressifs. La finale, agréablement persistante, confirme le caractère fondu de l'ensemble.

(2015 - 2017) **GR - SY - CA**

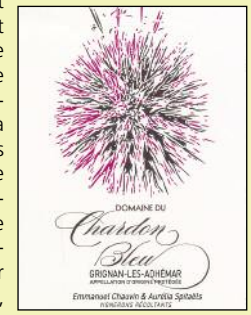
www.terresdemotions.com
terresdemotions26@orange.fr

14,5/20 ★★(★)

Domaine du Chardon Bleu "Cuvée Terre d'Ici"

6,50 €

Robe cerise moyennement concentrée. Puissamment minéral par ses senteurs de truffe, de sous-bois et de terre à l'ouverture, le bouquet de caractère évolue à l'aération vers l'encre, les épices et le graphite. Cette décoction d'épices, qui domine le fruit, se livre d'emblée dans cette bouche très originale. On apprécie la fraîcheur d'ensemble d'un vin aérien, gourmand et convivial.



(2015 - 2016) **SY: 30 - GR: 70** En conversion

Ch. Distrib. www.domaine-chardonbleu.com
domaine.chardonbleu@gmail.com **Bio**

14,5/20 ★★

Les Alyssas "Extraits d'Automne"

7,50 €

Robe cerise peu concentrée. Le nez présente dès l'ouverture quelques senteurs de fruits rouges et noirs cuits, la minéralité s'accentuant au fil de l'aération, mêlée aux senteurs de garrigue. Une bouche de texture fine qui offre une trame fruitée fraîche et bien acidulée.
Un ensemble bien construit sans aucune lourdeur mais qui devra toutefois encore gagner en fondu et harmonie. La finale séveuse, s'exprime sur le noyau de cerise.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeurs
www.lesalyssas.com
laurentbes@lesalyssas.com

Recommandé par V.T.A.

La maison du Marquis

Restaurant • Bar à vin

Chambres d'hôtes

Montée du Tricot - 26230 Grignan
Tél/Fax: 04 75 91 81 10

www.lamaisondumarquis.com
lamaisondumarquis@orange.fr

Domaine des Rosier

16,5/20 ★★★

"Paul"

Une jolie robe grenat profond de belle intensité. Splendide bouquet presque crémeux associant les arômes de griotte au sirop, épices douces et cacao.
L'attaque, charnue et séveuse, donne le ton d'une cuvée de grande fraîcheur, où s'expriment sans réserve les saveurs de baies noires au sirop (mûre, myrtille), relevées par une jolie acidité.
Les tanins se montrent gourmands et partiellement lissés. Ce vin franc et de texture serrée se révèle extrêmement gourmand. Longue finale sur le noyau de cerise.

(2015 - 2018) **SY: 80 - GR: 15 - VIO:5**

3
04/75.98.53.84 - 06/07.78.70.13
marc.domaine.des.rosier@gmail.com

Domaine Bonetto-Fabrol

16,5/20 ★★(★)

"Sélection Vieilles Vignes"

Rubis grenat à nuances carminées éclatantes. Premier nez sur la menthe et l'eucalyptus, puis le bouquet évolue vers la sève de pin, les épices et la baie de sureau. Marquée par une intense minéralité (encre, graphite), cette bouche corpulente et distinguée à la fois présente une trame serrée, des saveurs épicées et fruitées (baies noires) parées de beaux tanins très toniques. Il offre une longue finale corsée, persistante et prometteuse, qui gagnera en sagesse d'ici 1an. Un cru très ambitieux.

(2016 - 2021) **SY: 50 - CA: 5 - GR: 45**

04/75.52.14.38 - 06/26.43.85.60
domainebonettofabrol@orange.fr
Bio

Château-Bizard

16,5/20 ★★

"Serre de Courrent"

Intense et brillante, la robe présente de beaux reflets grenat à nuances pourpres. Le bouquet, puissant, se voit actuellement dominé par les arômes liés à l'élevage. L'attaque est à l'avenant, puissante, solidement charpentée et presque corsée, mettant en présence d'intenses saveurs épicées et réglissées, associées aux fruits noirs sauvages (mûre, sureau). L'influence de l'élevage doit encore se nuancer pour que l'ensemble révèle tout son potentiel. Très longue finale sur le tabac noir.

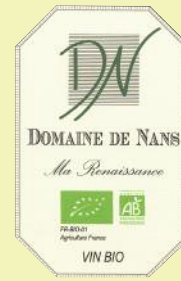
(2016 - 2022) **SY: 70 - GR: 30**

4
www.chateaubizard.fr
contact@chateaubizard.fr

Domaine de Nans

16/20 ★★★ **6,20€**

"Ma Renaissance"



Robe d'encre, presque noire, au disque fermé, encore jeune. Premier nez sur le goudron et le graphite. Ensuite, ce bouquet massif mêle les senteurs de baie de genévrier, poivre et cendre aux arômes de fruits noirs. Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée séveuse et concentrée a séduit les dégustateurs par sa vinosité, son caractère trempé et l'association de ses saveurs épicées et de baies noires sauvages. Ce cru sérieux possède un beau potentiel d'évolution. Une belle empreinte du terroir.

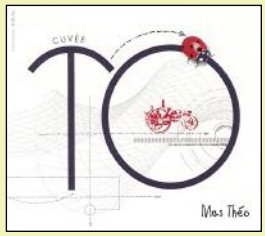
(2015 - 2019) **SY: 80 - GR: 20**

Cherche Distributeur(s)
04/75.98.30.90 - 06/45.12.00.94
domainedenans@orange.fr
Bio

© ODG Grignan-les-Adhémar

Mas Théo "Cuvée TO"

16/20 ★★★



Robe carminée de bel éclat, au disque ouvert. Un registre lactique et chocolaté s'associe aux senteurs de kirsch et d'eau-de-vie de prune. Une bouche au caractère affirmé, qui s'impose par sa texture serrée, de puissantes saveurs d'épices et de fruits cuits. On y apprécie la fraîcheur apportée par l'acidité et la vivacité du registre des baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau). Ce cru bien construit et encore jeune possède un beau potentiel d'évolution.

(2015 - 2019) **SY: 50 - GR: 50**

5 www.mas-theo.fr
contact@caves-cathédrales.fr
Bdy Bio

Domaine Saint Luc "Cuvée Emiliane"

16/20 ★★(★)

Somptueuse robe d'encre au disque fermé, de grande intensité et encore jeune. Un bouquet charmant, lactique et confituré, qui mêle les senteurs de crème de mûre et de cassis à un registre presque crémeux (yaourt aux fruits). Extrêmement engageant! Une cuvée bien construite, dotée d'un bel équilibre aciditré/gras, qui bénéficie de l'enveloppement de tanins de fruit. On y relève une structure appréciable et la généreuse expression de saveurs de fruits noirs sauvages. Ce vin ne laissera personne indifférent.

(2015 - 2018) **SY - GR**

6 *Ch.* www. domainesaintluc.com
Dist. info@domainesaintluc.com

Domaine Ferrotin "M"

15,5/20 ★★ 8,20 €

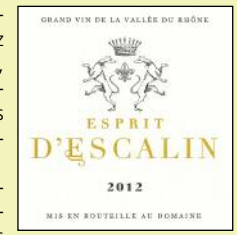
Très jolie présentation pour cette robe grenat pourpre jeune, au disque presque violacé. Moyennement intense à l'ouverture, le bouquet se complète au fil de l'aération de senteurs de cuir frais, minéralité et fruits macérés. Une bouche nerveuse et structurée, solidement construite, qui accorde la priorité aux saveurs d'épices, de baies acidulées et de minéralité, dans un ensemble à la personnalité affirmée, qui délivre une bouche tendue, ponctuée d'une longue finale poivrée et réglissée.

(2015 - 2019) **MOU: 100**

Cherche Distributeur(s) 04/75.90.80.64 - 06/22.18.47.17
domaineferrotin@orange.fr

Domaine d'Escalin "Esprit d'Escalin"

15,5/20 ★★



Reflets carminés et belle jeunesse pour cette robe assez concentrée. Un nez enveloppé, qui mêle avec réussite les senteurs de fruits noirs confiturés aux notes de cacao et une subtile minéralité.
Attaque vive et tonique, relevée par une jolie acidité rafraîchissante. On y apprécie les saveurs épicées et de fruits noirs mûrs, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras, de texture fine mais bien concentrée. Une cuvée ponctuée d'une finale de belle persistance sur la mûre sauvage et le chocolat noir.

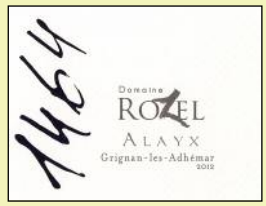
(2015 - 2017) **SY: 50 - GR: 50**

7 A www.barondescalin.com
info@barondescalin.com

© ODG Grignan-les-Adhémar

X X Voir page - Zie pagina 48

15/20 ★★ **Domaine Rozel "Alayx"** **7,50€**



Rubis cerise assez intense, de grand éclat. Une panier de fruits gourmands se distingue dans ce nez qui évoque les fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, myrtille, cassis). Une douceur lactique charmeuse apparaît à l'aération (yaourt aux fruits des bois). La bouche est à l'avenant. Croquante de fruit, elle privilégie les saveurs de griotte, groseilles et myrtille, dans un ensemble tendu, relevé par une belle acidité et ponctué par une finale persistante et longiligne. Beaucoup de fraîcheur!

(2015 - 2018) **SY - CIN - GR**

Cherche Distributeur(s) **http://domaine-rozel.isasite.net** domainerozel@orange.fr

14,5/20 ★★ **La Suzienne "CT"**

Reflets rouges carminés pour cette robe avenante. De belle typicité, ce bouquet authentique associe les senteurs de terre, épices et baies sauvages (sureau, cassis, myrtille). Une cuvée bien construite, dont les dégustateurs apprécient le caractère fondu mais séveux, qui met en relief les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs, relevées par une jolie acidité. La texture reste subtile et suave. L'ensemble se montre gourmand et fruité dans une finale agréablement persistante.

(2015- 2017) **SY: 30 - GR: 70**

Cherche Distributeur(s) **www.lasuzienne.com** contactcaveau@lasuzienne.com

Bastide des Combes

Gîte et chambres d'hôtes
en drôme provencale

2 Gîtes de 4 personnes

La chambre d'Hôtes

Une suite de 130m² avec deux chambres et un séjour de 40 m²

Mr et Mme Greyfié de Bellecombe - 26230 Chantemerle les Grignan - 06.20.59.20.94
bgdebell@gmail.com • www.bastidedescombes.fr

Grignan-les-Adhémar **2011**

17,5/20 ★★★

Mas Théo "Griffon"

Carminé profond, limpide et brillant. Particulièrement engageant, ce bouquet séduit par sa grande complexité, associant les senteurs épicées, minérales et fruitées (mûre sauvage, sureau). Une douceur presque lactique enveloppe l'ensemble. Une bouche énorme, solidement construite mais sans lourdeur, dont la charpente tannique encore ferme mais distinguée enveloppe une matière dense et concentrée, mêlant saveurs fruitées et épicées. Finale interminable sur la baie de genévrier et la baie de sureau.

(2015 - 2020) **SY: 90 - MOU: 3 - GR: 7**

5 **www.mas-theo.fr** contact@caves-cathédrales.fr Bdy Bio

16/20 ★★★

Domaine Ferrotin "Les vignes de Termeny"

Jolie robe grenat de grande jeunesse, presque noire au disque encore bleuté.
Intensément minéral à l'ouverture (graphite, tourbe), le bouquet évolue vers les senteurs de cuir frais, cacao et griotte à l'aération. Extrêmement franche et solide mais sans excès, cette bouche séduit par un bel équilibre acidité/gras, une expression fruitée généreuse (mûre sauvage, myrtille confiturée) et des tanins presque fondus qui laissent place à une finale légèrement crémeuse. Très séduisant.

(2015 - 2018) **SY: 100**

Cherche Distributeur(s) **04/75.90.80.64 - 06/22.18.47.17** domaineferrotin@orange.fr

15/20 ★★★

Domaine Guiton "Cerise Noire"

4,40 €

Robe rubis cerise au disque en début d'évolution. Une friandise olfactive, qui mêle les senteurs de crème de fruits rouges (framboise, cerise, fraise) et de grenade aux notes lactiques (yaourt, crème). Ce cru franc et assez charnu a conservé une belle fraîcheur olfactive, illustrée par une agréable acidité tonifiante. Les saveurs de fruits rouges frais (groseille, framboise, cerise) s'y expriment généreusement, dans un ensemble équilibré et longiligne. Un vin diablement gourmand!

(2015 - 2017) **SY: 17 - CA: 5 - GR: 78**

Cherche distrib. **www.domaine-guiton.fr** jean-luc.guiton@orange.fr

Grignan-les-Adhémar **2010**

15/20 ★★

Baron d'Escalin "Domaine Vergobbi"

Superbe robe de belle jeunesse, rubis carminé intense et profond. Dès l'ouverture, les notes subtilement minérales et de cuir frais envahissent un bouquet séduisant de douceur, évoquant la crème de cerise à l'aération. Ce cru élégant présente une fraîcheur intacte. Les dégustateurs soulignent la franchise de ses saveurs de fruits acidulés (mûre, myrtille, bigarreaux) et d'épices, et la persistance d'une finale au grain serré, charmeuse par sa jeunesse et la tonicité de ses tanins presque lissés.

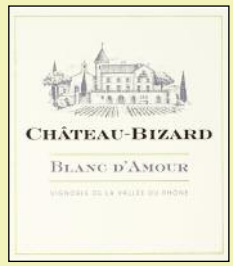
(2015 - 2018) **SY: 50 - GR: 50**

7 A **www.barondescalin.com** info@barondescalin.com

© ODG Grignan-les-Adhémar

16,5/20 ★★★

Château-Bizard
"Blanc d'Amour"



Robe pâle à nuances paille, limpide et scintillante. Suave et enveloppé, le nez mêle les senteurs de pêche blanche et pâte de coing aux notes de confiserie et de vanille. Extrêmement parfumé et engageant! Un cru complet, doté d'un superbe équilibre acidité/gras, dont on apprécie la suavité, la générosité de matière et la maturité de fruit (poire, pêche blanche. Une jolie acidité tonifiante (sensation d'agrumes) apparaît dans une finale distinguée et agréablement persistante. Très beau vin ciselé.

GR bl: 40 - VIO: 40 - MA: 10 - ROU: 10

4
www.chateaubizard.fr
contact@chateaubizard.fr

15,5/20 ★★(★)

Domaine de Montine
"Gourmandises"

Robe jaune pâle à légers reflets verdâtres, limpide et brillante. Premier nez sur l'herbe fraîche et la fougère, assorti d'une délicate minéralité et de notes de d'agrumes rafraîchissantes. La bouche confirme sans hésitation l'impression du bouquet. Les dégustateurs soulignent son caractère épuré et précis, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits frais (agrumes, pomme verte), dans un ensemble digeste et tonique qui donne une grande impression d'équilibre. La finale séduit par sa persistance et sa fraîcheur longiligne.

ROU - CL - VIO - BOUR - GR bl

2
www.domaine-de-montine.com
domainedemontine@wanadoo.fr

15/20 ★★

Domaine de Grangeneuve
"Les dames Blanches du Sud"

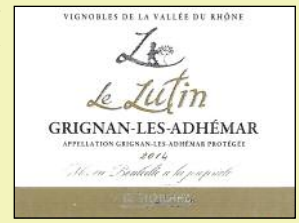
Très jolie robe jaune sable de grand éclat. Extrêmement délicat et parfumé au nez, sur de suaves senteurs de pêche, violette, jasmin et confiserie à l'ananas. Un bouquet qui invite à la dégustation. Doté d'une texture grasse et enveloppée, ce vin privilégie la douceur et la fluidité. Agréablement concentré, il séduira les amateurs de sensations douces et de fruité mûr. Plus en opulence et richesse qu'en vivacité, il présente une longue finale sur la pêche compotée et l'abricot. Très gourmand!

MA - ROU - VIO - GR. Bl.

1
www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

La Suzienne
"Le Lutin"



Robe très pâle à or blanc, limpide et brillante. De flatteuses notes florales (violette, chèvrefeuille) et de fruits frais (pêche, poire) envahissent un bouquet aérien enveloppé et très charmeur. La bouche est à l'avenant, tendre, délicatement acidulée, offrant un beau gras et de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs. Un cru gourmand, convivial et d'accès immédiat. Bien équilibré, il est à savourer dans sa fraîcheur juvénile. Une friandise!

VIO - GR. Bl.

Cherche Distributeur(s)
www.lasuzienne.com
contactcaveau@lasuzienne.com

© ODG Grignan-les-Adhémar

Voir page - Zie pagina 48

16/20
★★(★)

Château Bizard
"Rosé d'Archas"

Robe soutenu à reflets saumonés. Des senteurs suaves de fleurs sucrées et de confiserie (bonbons aux fruits) envahissent d'emblée ce nez engageant et doucereux.
Les dégustateurs soulignent la vinosité et la concentration de ce cru plein et harmonieux, qui propose d'élégantes et expressives saveurs de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises), trouvant leur équilibre dans l'acidité tonifiante de la finale. Un vin complet.

SY: 50 - GR: 50

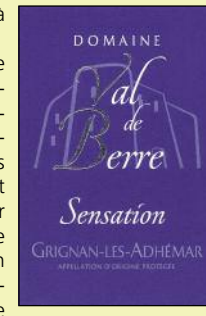
4

www.chateaubizard.fr
contact@chateaubizard.fr

15,5/20
★★(★)

Domaine Val de Berre
"Sensation"

5,00 €



Robe intense et lumineux, à légères nuances saumonées.
Une friandise olfactive, illustrée par les senteurs de grenade, fraise et framboise. Touche de violette à l'aération. Une belle vinosité s'impose dès l'attaque dans ce cru dense et concentré, livrant une texture grasse illustrée par des saveurs gourmandes de fruits rouges bien mûrs. Un vin tout en enveloppement et suavité, ponctué d'une longue finale enrobée.

SY: 50 - GR: 50

Cherche Distributeur(s)
04/75.98.51.34 - 06/16.66.68.99
domaine-valdeberre@orange.fr

15/20
★★(★)

Cave La Gaillarde "Mistral"

3,70 €

Robe tendre, limpide et brillant. Un bouquet particulièrement charmeur, offrant de jolies senteurs de pêche de vigne, guimauve, vanille et violette. Tout en équilibre et suavité, ce vin tendre et doté d'un beau gras offre une expression de fruit mûre et concentrée, confirmant le registre des fruits blancs frais. Une jolie acidité soutient l'ensemble et apporte en finale la tonicité nécessaire. Un vin complet et extrêmement gourmand.

SY: 10 - CIN: 10 - GR: 80

Cherche distributeur(s) **04/90.37.36.75** caveau.saint.jean@wanadoo.fr

Wijn en Gerecht • Accords gourmands

Selon leurs caractéristiques organoleptiques, les Grignan-les-Adhémar rouges font des mariages réussis avec les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, les viandes blanches et volailles, les gratins de légumes ainsi que les plats à base d'agneau. Les cuvées plus âgées et les plus concentrées seront les partenaires idéaux des gibiers à plumes, des civets (lièvre, chevreuil), et de tous les plats méridionaux qui font appel à la truffe. Il est conseillé de servir les cuvées "de base", gouleyantes et fruitées à souhait, à une température de 14 à 15°C. Les flacons plus ambitieux et matures seront ouvert plusieurs heures à l'avance, voire décantés. Ils exprimeront plus volontiers la complexité de leur caractère vers les 16 à 18°C.

Les Grignan-les-Adhémar rosés s'accordent particulièrement bien aux charcuteries, grillades, entremets et crudités. Ils font également des vins d'apéritif fins, frais et fruités et accompagnent à merveille les cuisines provençale et exotique. Leur température de service sera de 10 à 12°C.

Dégustés avec bonheur à l'apéritif, les vins blancs accompagnent idéalement entrées, poissons grillés ou en sauce, coquillages, viandes blanches (veau, chapon), fromages moyennement relevés et desserts raisonnables en sucre. Il est conseillé de les servir à une température avoisinant 8 à 10°C.

Volgens hun organoleptische karakteristieken, zullen de rode Grignan-les-Adhémar passen bij rood vlees , gebraden of gegrild, wit vlees en gevogelte, groenten- gratins, pluimvee, klein wild zoals haas en ree, maar ook schaapgerechten en de meridionale keuken bereid met truffel. Schenken rond 14 à 15° C is aan te raden.

De rosé- wijnen uit Grignan-les-Adhémar passen wonderlijk goed bij charcuterie, tussengerechten en rauwe kost. Als aperitief komen ze fijn, fris en fruitig over en vervoegen de provençaalse keuken alsook de exotische gerechten. Iets frisser schenken rond 12°C.

Als aperitief schenken de witte wijnen voldoening en begeleiden voorgerechten, gegrilde vis, schelpdieren, wit vlees zoals kalf en koekoekshen, en ook niet te sterke kazen en niet te zoete desserten. Liefst schenken op een temperatuur tussen de 8 à 10°C.

16,5/20
★★(★)

Domaine Saint-Luc
Côtes du Rhône Villages 2009
"L'Escale Sérine "

Robe impressionnante de jeunesse, grenat à reflets pourpres. Beaucoup de personnalité dans ce bouquet au caractère affirmé, qui associe avec réussite les senteurs d'épices, truffe, cacao et baies noires. Extrêmement charnue et séveuse, cette bouche épurée et longiligne propose une texture serrée, des tanins encore enveloppants et nobles, une matière fruitée fraîche et dense (mûre, griotte) et une longue finale cacaotée. Ce cru a traversé les ans avec réussite!

(2015 - 2017) **SY - GR**

6 *Ch.* www. domainesaintluc.com
Dist. info@domainesaintluc.com

16/20
★★

Domaine des Rosier
V.d.P. "L'Envol de l'Hirondelle" 2013

Spendide robe jaune ocré à nuances vieil or. D'emblée, de puissantes senteurs d'abricot confit, de fruits exotiques et de miel dominent un bouquet enveloppé et surmûri. Une décoction de pêches au sirop s'exprime dès l'entrée de bouche. Une confiserie! On y apprécie l'enveloppement et la douceur de texture omniprésente, illustrée par le registre des fruits jaunes compotés. Une délicate acidité apporte l'équilibre à une cuvée qui reste toutefois confite et très onctueuse. A siroter comme une praline!

VIO: 100

3 04/75.98.53.84 - 06/07.78.70.13
marc.domaine.des.rosier@gmail.com

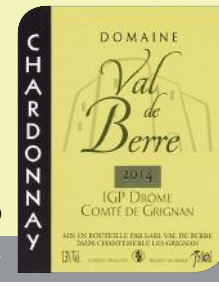
15/20
★★

Domaine Val de Berre
IGP Drôme Comté de Grignan "Chardonnay" 2014

5,00 €

Robe pâle à reflets légèrement verts, de bel éclat. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, puis exprime ses senteurs de fleurs parfumées et de fruits blancs bien mûrs voire au sirop. Attaque enveloppée, gourmande et suave, livrant un beau gras et confirmant sans retenue le registre du fruit blanc à maturité (poire, pomme). Quelques notes de fruits secs (amande fraîche) envahissent une finale savoureuse et persistante, tout en richesse et opulence, relevée par une délicate acidfité bienvenue.

CH:100



Cherche distributeur(s) 04/75.98.51.34 - 06/16.66.68.99 domaine-valdeberre@orange.fr

Gourmet & Agreements

According to their organoleptic characteristics, the Grignan-les-Adhémar reds make successful marriages with red meats, whether grilled, roasted or with sauce, and with white meats and poultries, vegetable gratins and lamb-based dishes. The older and the more concentrated wines will be the ideal partners of game birds, stews (hare, venison), and all southern dishes that involve truffles. It is advised to serve the "basic" wines, as drinkable and fruity as one could wish, at a temperature of 14 to 15°. The more ambitious and mature bottles should be opened several hours in advance, even decanted. They will more readily express the complexity of their character towards 16 to 18°.

The Grignan-les-Adhémar pinks go particularly well with charcuteries, mixed grills, cream desserts and raw vegetables. They also make fine, fresh and fruity aperitif wines, and accompany Provencal and exotic cuisines wonderfully well. Their service temperature should be 10 to 12°.

Tasted with delight as an aperitif, the white wines ideally accompany starters, fish grilled or in sauce, shellfish, white meats (veal, capon), averagely strong cheeses and reasonably sugary desserts. One is advised to serve them at a temperature of around 8 to 10°.

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1 Leloup à Bousval
Vandebusshe à Gand
Monard Justin à Zonhoven
La cave à Grain à Ciney
Hallet à Saint Denis la Bruyère
La Casière à Wavre

2 Rabotvins à Gent

3 Vinalgros à Bruxelles

4 Wine 4 You à Bonheiden

5 Sobelvin à Angleur
BSM Vins à Liège

6 Faver Import à Bruxelles
La vigneraie à Nivelles

7 Cellar GCV à Bachte-Marialeern
Domi Vins à ottignies
Knott nico à Butgenbach
Vima à Kemexhe
Un Soir un Vin à Nivelles
Start 2 Taste à Avelgem
Albo à Wilrijk
Neyt à Waarschoot
Lybaert à Gent
Karmozijn à Wuustwezel
Bauwmans à Haasdonk
Le Moulin à Vins à Verviers
Six nv à Ieper

SALON

A Salon de Seclin en France
(voir page 2)

Beaumes de Venise, l'enfant des Dentelles de Montmirail

Il emprunte ses paysages à la Toscane, ce vignoble fertile qui donne naissance aux vins des Beaumes-de-Venise. Vignes et oliviers s'y côtoient sur une terre préservée par des vignerons qui allient une agriculture raisonnée à l'amour d'un terroir insolite et précieux. Le nom "de Venise", s'il est riche d'évocations romantiques, ne doit pourtant rien à la ville. C'est une déformation de "de Venisse", c'est-à-dire "du Comtat Venaissin ou "Comtat Avignonnais".

Situé au pied des Dentelles de Montmirail, qui forment des dalles rocheuses du jurassique, le terroir est constitué de trois types de sols (Les terres du Trias, Terres blanches du Crétacé, Terres grises du jurassique) et notamment d'une résurgence de roches, «le trias », ce sol exceptionnel qui permet la culture d'un vin spécifique. Classée au rang de cru en 2005, l'AOC qui s'étend sur quelque 630 hectares, produit uniquement des vins rouges aux couleurs soutenues, et le célèbre vin doux naturel, le Muscat de Beaume de Venise.

L'appellation est située sur les communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette, dans le Vaucluse. Le climat d'influence méditerranéen, est chaud, car protégé du mistral par le relief (massif des Dentelles de Montmirail).

Les vins de l'AOC tirent leur caractère d'un assemblage de cépages, dont les deux principaux sont le grenache, qui constitue au minimum 50% de l'encépagement et la syrah, qui représente 25 à 50% de l'encépagement. Le grenache noir, riche en composés phénoliques, apporte des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. La syrah confère de la couleur, un potentiel aromatique et la tenue dans le temps. Le mourvèdre vient compléter les deux premiers cépages en apportant des arômes plus complexes de fruits noirs, cuir et sous-bois. Enfin les cépages secondaires tels que les cinsault, carignan, counoise, ainsi que les cépages blancs, autorisés à hauteur de 10% maximum de l'appellation vont permettre d'apporter une touche originale qui pourra apparaître comme la signature du vigneron.

Beaumes de Venise, kind van de Dentelles de Montmirail

© Conservatoire AOC Beaumes-de-Venise

Dit vruchtbare wijngebied, dat het ontstaan geeft aan de wijnen van Beaumes-de-Venise, ontleent zijn landschappen aan Toscane. Wijnstokken en olijfbomen groeien hier naast elkaar op een land beschermd door wijnbouwers die een beredeneerde landbouw combineren met liefde voor een ongebruikelijk, rijk en waardevol terroir. De naam "de Venise", die romantische beelden oproept, heeft nochtans niets met de stad Venetië te maken... Het is een vervorming van "de Venisse", dat wil zeggen "du Comtat Venaissin" of "Comtat Avignonnais". Gelegen aan de voet van de Dentelles de Montmirail, die rotsachtige platen uit de Jura vormen, bestaat het terroir uit drie soorten bodems (triasgronden, witte krijtgronden, grijze juragronden) en met name een piek van rotsen, "het Trias". Deze uitzonderlijke bodem maakt de productie van een specifieke wijn mogelijk. De AOC, die werd opgenomen bij de Cru's in 2005, strekt zich uit over ongeveer 630 hectaren en produceert alleen rode wijnen met een diepe kleur, van kersrobijnrood tot paars... en de beroemde natuurlijke zoete wijn, de Muscat de Beaumes de Venise.

De appellation is gelegen in de gemeenten Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric en Suzette, in de Vaucluse. Het klimaat met mediterrane invloeden is warm, want het gebied wordt beschermd tegen de mistral door het reliëf (massief van de Dentelles de Montmirail).

De wijnen van de AOC ontlenen hun karakter aan een assemblage van druivensoorten, met als belangrijkste twee de Grenache; die ten minste 50% van het assortiment vormt, en de Syrah, die 25 tot 50% van het assortiment vertegenwoordigt. De Grenache noir, rijk aan fenolen zorgt voor toetsen van rode vruchten, zoethout en specerijen. De Syrah zorgt voor de kleur, een aromatisch potentieel en houdbaarheid in de tijd. De Mourvèdre vult de eerste twee druivensoorten aan met meer complexe aroma's van zwart fruit, leer en kreupelhout. Ten slotte zullen de secundaire druivensoorten, zoals de Cinsault, de Carignan, de Counoise en witte variëteiten, toegestaan tot 10% van de appellation, voor een originele toets zorgen die de stempel van de producent kan vormen.

© Conservatoire AOC Beaumes-de-Venise

Beaumes de Venise, Child of the Dentelles de Montmirail

It borrows its landscapes from Tuscany, this fertile vineyard which engenders the wines of Beaumes-de-Venice… Vines and olive-trees rub shoulders there on land preserved by vine growers who combine rational agriculture with their love of a strange, rich and precious soil. The name "de Venise", if it has a wealth of romantic evocations, owes nothing however to the city… It is a deformation of "Venice", i.e. "of the Comtat Venaissin or "Comtat Avignonnais". Located at the foot of the Dentelles of Montmirail, which form rocky Jurassic Age slab-like stones, the soil consists of three soil types (the Triassic Age lands, the white Cretaceous Age lands, and the grey Jurassic Age lands) and in particular of a resurgence of rocks, "the Triassic", this exceptional soil which allows the cultivation of a specific wine. Classified at the rank of vintage in 2005, the AOC which extends over some 630 hectares, produces only red wines with sustained colours, from cherry red to purple… and the famous naturally sweet wine, the Muscat of Beaume de Venise.

The Appellation is located on the communes of Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric and Suzette, in the Vaucluse. The Mediterranean climate of influence, hot, because protected from the mistral by the relief (the Dentelles de Montmirail mountain range).

The wines of the AOC draw their character from a blend of grape varieties, the main two of which are the Grenache, which constitutes at least 50% of the vineyard's vines, and the Syrah, which accounts for 25 to 50% of them. The Grenache Noir, with its wealth of phenolic compounds, brings notes of red fruit, liquorice and spices. The Syrah confers the colour, an aromatic potential and its lastingness. The Mourvèdre comes to supplement the first two grape varieties by bringing more complex black fruit, leather and undergrowth flavours. Finally the secondary grape varieties such as Cinsault, Carignan and Counoise, as well as the white ones, authorized to a maximum 10% of the total value of the Appellation, will enable an original touch to be brought, which will be able to appear as the producer's signature.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today.

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

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

= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception

15,00€ = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar

= Disponible en Belgique (voir page 58)
= Beschikbaar in België (voir page 58)
= Available in Belgium (voir page 58)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

SY: syrah - GR: grenache - CIN: cinsault - MOU: mourvèdre - CA: carignan - COU: counoise

16,5/20 ★★★

Domaine de Durban
"Cuvée Prestige"

Robe rubis cerise profond. Le premier nez exprime des senteurs de cuir, boisé fin et léger grillé. L'aération laisse s'exprimer de timides notes confiturées (fraise, cerise). En bouche, l'élevage se met au service du fruit, totalement respecté. Ce cru diablement gourmand séduit par sa trame serrée, l'élégance de ses tanins et un parfait équilibre acidité/gras. Les saveurs de baies rouges et noires confiturées s'y montrent généreuses et la finale, de grande longueur, s'exprime sur le kirsch. Bel exercice de vinification.

(2015 - 2019) **SY: 25 - MOU: 5- GR: 70**

1 **www.domainedurban.com**
domaine.de.durban@wanadoo.fr

16,5/20 ★★(★)

Domaine Les Baies Goûts — 12,00€
"Les Ocres de La Roque"

Splendide robe d'encre, grenat violacé au disque fermé. Grande personnalité pour ce nez intensément parfumé, qui mêle d'expressives notes de terre, mine de crayon, goudron, épices et cuir frais. La mûre sauvage apparaît ensuite. Superbe exercice de vinification, qui a donné naissance à un cru ambitieux, dont la trame serrée n'a d'égal que la finesse de tanins et la densité de matière.
Les saveurs de baies noires et d'épices rivalisent de générosité et la finale, de texture très dense, se montre extrêmement persistante. Superbe réussite.

(2016 - 2019) **SY: 70 - GR: 30**

Cherche Distributeur(s) **www.lesbaiesgouts.fr**
isabegou@orange.fr

15,5/20 ★★(★)

Domaine des Bernardins

Très belle robe jeune et de grande concentration. Un bouquet de garrigue (thym, laurier), associé au notes de genièvre et de baies noires sauvages (mûre, cassis). Une bouche séveuse et concentrée, dotée de tanins vifs et gourmands à la fois, qui ne masque pas le fruit (saveurs de sureau et de mûre sauvage), tout en rejoignant le registre des épices. La finale, presque corsée et présentant de beaux amers, va encore se fondre quelque peu. Ce vin structuré livrera alors tout son potentiel.

(2016 - 2018)

2 **www.domaine-des-bernardins.com**
domainedesbernardins@gmail.com

15,5/20 ★★(★)

Domaine Les Baies Goûts — 9,00€
"L'Elémenterre"

De beaux reflets rubis profonds encore légèrement bleutés scintillent dans cette robe jeune et engageante. Puissamment minéral dès le premier nez (graphite, humus), ce bouquet expressif se complète ensuite par des senteurs de fruits noirs sauvages (mûre, cassis). Une bouche fine et dense à la fois, longiligne, dont on apprécie la fraîcheur apportée par une acidité omniprésente. Les saveurs de myrtilles, baie de cassis et de sureau s'y révèlent généreuses et la finale, épurée, séduit par son gras et sa persistance.

(2015- 2018) **SY: 40 - CA: 18 - CIN:2 - GR: 40**

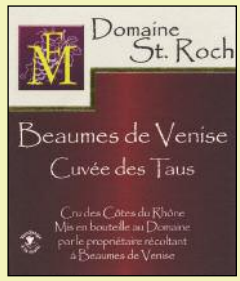
Cherche Distributeur(s) **www.lesbaiesgouts.fr**
isabegou@orange.fr

© Conservatoire AOC Beaumes-de-Venise

X X Voir page - Zie pagina 58

Domaine Saint Roch
"Cuvée des Taus"

15,5/20 ★★(★) — 9,00 €



Rubis grenat pourpre au disque encore violacé. Les arômes de fruits cuits voire macérés (cerise, prune) envahissent d'emblée un nez enveloppé, lactique et chaleureux. La sensation de douceur et d'onctuosité s'offre dès l'attaque. En milieu de bouche, les saveurs de fruits rouges cuits (fraise, cerise) s'expriment sans réserve, laissant une impression d'enveloppement, équilibrée par le registre des épices, plus insistant en finale.

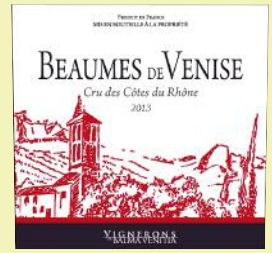
(2015 - 2017) **SY: 35 - CIN: 5 - GR: 60**

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-saintroch.fr
domaine.saintroch@orange.fr

Vignerons de Balma Venitia

15/20 ★★(★)



Rubis éclatant de belle jeunesse, limpide.
Un nez franc et incisif, marqué par les arômes d'épices (poivre, genièvre), la réglisse et la baie de cassis. Une bouche lissée dès l'attaque, dotée d'un beau gras, dont on apprécie l'onctuosité. Les saveurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, fraise) dominent un ensemble chaleureux, ponctué d'une finale agréablement persistante sur le kirsch et l'eau-de-vie de figue.

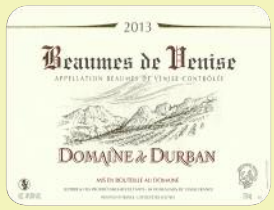
(2015 - 2017)

3

www.balmavenitia.fr
vignerons@balmavenitia.fr

Domaine de Durban
"Vieilles Vignes"

15/20 ★★



Splendide robe violacée à reflets pourpres. Dès l'ouverture, les senteurs de fruits rouges et noirs mûrs et de cacao envahissent un bouquet lactique et charmeur. Franc de fruit, extrêmement gourmand et relevé par une délicate acidité qui apporte la vivacité nécessaire, ce cru friand et convival, assez dense, privilégie le charme de l'expression du fruit rouge mûr (fraise, cerise). On apprécie le gras de la finale et l'impression de suavité laissée par ce cru d'accès immédiat.

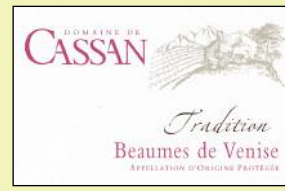
(2015 - 2017) **SY: 25 - MOU: 5 - GR: 70**

1

www.domainedurban.com
domaine.de.durban@wanadoo.fr

Domaine de Cassan
"Tradition"

14,5/20 ★(★)



Robe cerise moyennement concentrée, limpide et brillante. Lactique et confituré, le bouquet séduit dès l'ouverture par ses notes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise), assorties de notes florales (violette). Très engageant! Privilégiant ouvertement le registre du fruit confituré, cette bouche tout en charme et suavité se montre gourmande et suave. Les tanins se révèlent lissés et la texture séduit par sa douceur. Finale agréablement persistante sur la cerise confiturée.

(2015 - 2017) **SY: 10 - GR: 90**

4

www.domainedecassan.fr
domainedecassan@wanadoo.fr

Auberge Saint-Roch

Pour un séjour au cœur de la Provence des Papes

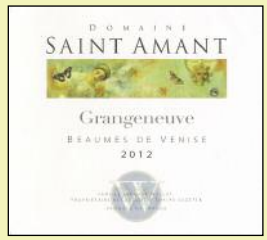
www.auberge-saint-roch-84.fr

Restaurant
•
Chambres d'hôtes

9, Route de Caromb • 84190 Beaumes-de-Venise • 04 90 65 08 21 • aubergesaintroch@orange.fr

16/20
★★★

Domaine Saint Amant
"Grangeneuve"



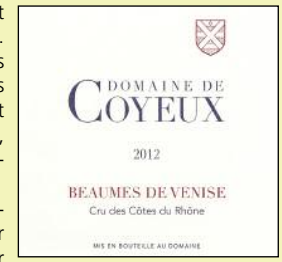
Grenat pourpre presque d'encre, à reflets violacés. Le registre des fruits noirs confiturés et des épices envahit le premier nez, rapidement rejoint par une fine touche cacaotée. Dès l'attaque, cette cuvée pleine et harmonieuse affiche son ambition par sa trame serrée, la vivacité de ses tanins gourmands sans aucune dureté et la tonicité apportée par son support d'acidité. Belle rémanance fruitée en finale (griotte, myrtille). Une grande réussite!

(2015 - 2018) **SY: 30 - CA: 10 - VIO:10 - GR: 50**

5 **www.domainesaintamant.com**
contact@saint-amant.com

16/20
★★(★)

Domaine de Coyeux
14,50 €



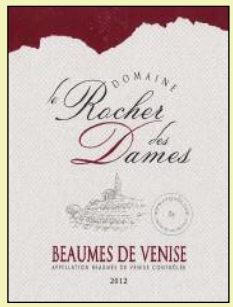
Splendide robe grenat pourpre très intense. D'emblée, de puissantes senteurs de fruits confits (cerise, mûre) envahissent un bouquet doucereux, lactique et finement épicé. Très élégant! Extrêmement gourmande, la bouche séduit par son volume, sa douceur de texture et la maturité de son fruit (krisch, eau-de-vie de prune). Ce cru charnu et chaleureux se voit enveloppé de tanins presque fondus et livre une jolie sucrosité dans une finale bien persistante.

(2015 - 2018) **SY: 35 - MA: 10 - GR: 55**

6 *Ch. Dist.* **www.domainedecoyeux.com**
contact@domainedecoyeux.com

15/20
★★(★)

Domaine Le Rocher des Dames
10,00 €



Rubis profond à nuances pourpres et au disque encore bleuté. La personnalité de ce bouquet se livre dès le premier nez par d'intenses senteurs minérales (graphite, cendre, encre). Ensuite, le registre de la garrigue et des baies noires sauvages s'exprime davantage. Une bouche digeste, équilibrée, offrant un fruit rafraîchissant et une empreinte épicée de belle typicité. La trame reste fine et les tanins soyeux. Finale associant moelleux et vivacité pour un cru très convivial.

(2015 - 2017) **SY: 40 - CIN:10 - GR: 50**

Cherche Distributeur(s) A **www.evajade.fr**
jean-luc.bernard57@wanadoo.fr

14,5/20
★★(★)

Château des Applanats

Robe carminée intense, au disque ouvert mais sans évolution. Moyennement expressif à l'ouverture mais tout en douceur, mêlant les notes de fruits rouges confiturés et d'épices douces qui se livrent progressivement à l'aération. Une bouche friande, juteuse, agréablement concentrée, qui privilégie le croquant du fruit. Une jolie acidité rafraîchissante apporte la touche de vivacité nécessaire à un ensemble chaleureux de persistance correcte en finale. Gourmand et accessible dès aujourd'hui.

(2015 - 2017) **SY: 30 - CIN/CA/MOU: 25 - GR: 45**

7 **04/90.62.97.43 - 06/09.07.84.80**
meffre.jean-paul@orange.fr

X X Voir page - Zie pagina 58

15,5/20
★★

Domaine Chiniard
"La Balme"

16,00 €

Splendide robe rubis carmin de grande concentration, au disque fermé. Le premier nez exhale de puissantes senteurs de fruits macérés à l'eau-de-vie (kirsch, quetsche). Touche minérale et finement épicée à l'aération. Un bouquet de caractère! Une bouche ample, de texture serrée, dont les tanins ne sont pas encore totalement fondus. On apprécie la sucrosité de ce cru ambitieux, riche en saveurs de myrtilles, mûre sauvage et griotte et le caractère sudiste mais sans excès d'une finale longiligne et très charnue.

(2015 - 2018) **SY: 25 - GR: 75**

8

www.domainechiniard.com
vin.chiniard@orange.fr

Recommandé par V.T.A.

Les Florets
HÔTEL-RESTAURANT
★★★

Depuis trois générations, une famille fait le charme et les beaux jours de la maison...

Route des Dentelles - 84190 Gigondas
Tél: 04.90.65.85.01 - accueil@hotel-lesflorets.com - www.hotel-lesflorets.com

Beaumes-de-Venise 2010

16,5/20 ★★(★)

Château Redortier
"Monsieur Le Comte"

15,75€

Une robe impressionnante de densité et de jeunesse, à reflets carminés. Enveloppé et profond, mêlant les senteurs de fruits rouges en pâtisserie (fraise, cerise) et les senteurs de boisé noble et tabac parfumé. Ce cru affiche de nombreux atouts: une structure ferme et distinguée à la fois, une grande maturité de fruit, un parfait élevage qui a respecté le fruit et une typicité épicée vigoureuse dans une finale élégante et puissante à la fois. Un cru ambitieux, qui a traversé les ans avec réussite. Bel exercice de style!

(2015 - 2019) **SY: 50 - GR: 50**

9 *Ch. Dist.* **www.chateauredortier.canalblog.com**
chateau-redortier@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Domaine Chiniard
"Le Coulet"

12,00€

Splendide robe carminée intense, au disque fermé. Quelle jeunesse dans ce nez puissamment fruité et floral, qui évoque la violette, les fruits rouges et noirs confiturés (gelée de framboise, cerise) et une touche de vanille et de tabac blond. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de matière, la fraîcheur intacte d'un fruité gourmand (mûre, griotte, myrtille) et le remarquable équilibre acidité/gras d'un ensemble qui fait honneur à son appellation. Longue finale, vive et épurée. Très beau vin.

(2015 - 2018) **SY: 30 - COU:10- GR: 60**

8 **www.domainechiniard.com**
vin.chiniard@orange.fr

15,5/20 ★★(★)

Château Redortier

10,40€

Robe cerise au disque ouvert mais sans évolution. Un bouquet assez expressif, associant une subtile minéralité et une touche épicée qui soutient le fruit (fraise, cerise). Friande et dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette bouche rectiligne apporte une belle sensation de fraîcheur. Les saveurs fruitées s'y montrent généreuses (griotte, mûre), enveloppées de beaux tanins de fruit structurants. Les dégustateurs apprécient la touche épicée d'une finale franche et charnue. Un cru précis et épuré.

(2015- 2017) **SY: 35 - COU: 5 - GR: 60**

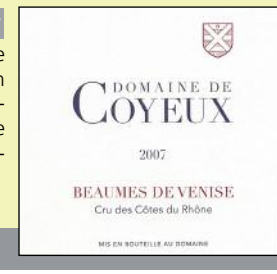
9 *Cherche Distributeur(s)* **www.chateauredortier.canalblog.com** chateau-redortier@wanadoo.fr

Beaumes de Venise 2007

16/20

Domaine de Coyeux

15,50€



★★(★) Robe cerise éclatante, rubis soutenu à reflets faiblement évolués. Les senteurs de fruits cuits et de pâtisserie dominent le premier nez. Une touche de cuir frais et de kirsch apparaît ensuite. Ce vin a traversé les ans avec réussite. De belle jeunesse encore, il a préservé le charme de son fruit (cerise, cassis, sureau) et une acidité tonifiante. On apprécie la suavité d'une texture élégante et le caractère patiné d'une finale élancée de persistance appréciable.

(2015 - 2017) **SY: 35 - MOU: 10 - GR: 55**

6 *Ch. distrib.* **www.domainedecoyeux.com** contact@domainedecoyeux.com

© Conservatoire AOC Beaumes-de-Venise

Voir page - Zie pagina 58

Domaine des Bernardins 2014

16/20
★★(★)

Robe vieux rose, limpide et de bel éclat. Extrêmement élégant, associant dans une grande harmonie les notes florales (bergamote, rose) et fruitées (pêche de vigne). Un bouquet très engageant. Particulièrement riche à l'attaque et privilégiant l'opulence à la vivacité, ce vin fait cohabiter ses saveurs confites (figue, raisin de Corinthe, pêche au four) et une pointe d'acidité qui reprend la finale. Puissant et rectiligne à la fois.

2 www.domaine-des-bernardins.com
domainedesbernardins@gmail.com

Domaine de Durban 2012

15,5/20
★★(★)

Robe très pâle à légères nuances dorées. Un nez original, qui évoque la minéralité et la végétalité à l'ouverture, tout en gagnant en douceur et maturité au fil de l'aération (vanille, pêche jaune, abricot). Une bouche à la fois opulente et digeste, généreuse en saveurs de miel et de fruits jaunes compotés (abricot, reine-claude), qui trouve son équilibre dans une fine acidité qui s'accentue en finale, offrant du relief et de l'élégance à un ensemble bien construit.

1 www.domainedurban.com
domaine.de.durban@wanadoo.fr

Domaine St. Roch 2014
"Amour"

15/20
★★(★)

11,00€

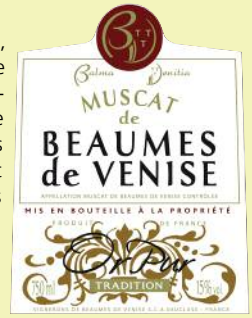
Robe jaune très pâle, limpide et brillante. Les effluves florales et vanillées s'associent à la confiserie et aux notes de pêche et de nectarine bien mûres. L'entrée de bouche, crémeuse et suave, livre de généreuses saveurs de fruits confits (pêche de vigne, abricot). Ensuite, ce vin opulent et riche trouve son équilibre dans une jolie acidité bien présente qui apporte la touche de tonicité nécessaire. Bel équilibre acidité/gras.

Cherche Distributeur(s) www.domaine-saintroch.fr domaine.saintroch@orange.fr

© Conservatoire AOC Beaumes-de-Venise

14,5/20 ★★(★)

Balma Venitia
"Or Pur - Tradition"



Jaune pâle à reflets sable. De belle fraîcheur olfactive, ce bouquet aérien et tonique évoque les senteurs d'agrumes mûrs (pamplemousse rose, citron) et de bonbons acidulés. Attaque suave et enveloppée, sur les saveurs miellées et de fruits jaunes confits (abricot, pêche). Le registre exotique se livre davantage dans une finale onctueuse où apparaît une légère pointe d'acidité bienvenue. Une friandise !

3

www.balmavenitia.fr
vignerons@balmavenitia.fr

14,5/20 ★★

Sylvie et Bernard Mendez
"Or et Lumière" 2014

13,20€

Jaune très pâle à reflets presque verdâtres. Les notes de raisin frais et de fleurs suaves (chèvrefeuille, lilas blanc) rendent ce bouquet très flatteur. On croque le fruit dans ce cru chaleureux et onctueux, qui offre des saveurs de compote d'abricot et de pêche juteuse. Une subtile acidité rafraîchit l'ensemble et la finale, doucereuse mais sans excès, offre une persistance appréciable.

B Ch. Dist.

www.domainebeauvalcinte.com
contacts@domainebeauvalcinte.com

Bio

© Conservatoire AOC Beaumes-de-Venise

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1 Aux Coteaux à Vinalmont
VPS Belgium à Bruxelles
Vins Fins et Cuisine du Terroirs à Cortil Wodon
Werco à Ostende
Young Charly à Merksem
La Bouteille à la mer à Huy
Pro Vino à Zonhoven
Le Moulin à Vin à Verviers
Gonda Thomas à Herstal
De Brabandere à Wielsbeke
Intervinco à Wintershoven
Spyrou Vins à Verviers
Marketing P.M. & CO à Bruxelles

2 Autrement dit Vins à Namur
Vins Degrève à Mons
Distillerie De Bruyn à Bruxelles
Les Courtiers Vinicoles à Diepenbeek
Boutelegier à Brugge
Jacques Waucquier à BoussuBois

3 Intermarché

4 Olivier Vins à Gesves
Vinelier à Lier

5 Maison des Vins Fins à Mons
Dulst à Blanden
Le Madec à Bruxelles

6 Le Millésime à Sourbrodt

7 Delhaize

8 Souris Gourmande à Libramont

9 Vinigros à Harelbeke

10 Cave des Vignerons à Liège
La Cavinière à Spa
Jean-Luc Vanschepdael à Arbre

SALON

A Salon de Roeselaere
Salon de Jurbise

B BioVitis à Ottignies

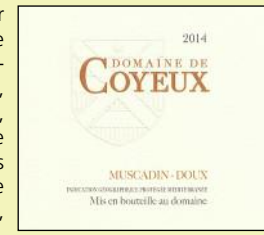
16/20 ★★ Domaine de la Pigeade - Ventoux "Les 3 coeurs" 2012

Robe très profonde, grenat intense au disque fermé sans évolution. Particulièrement charmeur par ses arômes d'épices (garrigue, thym), minéralité (encre), baies sauvages (mûre, cassis) et tabac. Savoureuse, portée par des tanins presque lissés et une expression fruité généreuse (baies noires sauvages), cette cuvée structurée et très charnue séduit par son grain serré, son équilibre acidité/gras et la densité de sa finale persistante et finement épicée. Un grand vin!

(2015 - 2018) **SY: 50- MOU: 25 - GR: 25**

10 www.lapigeade.fr contact@lapigeade.fr

15,5/20 ★★(★) Domaine de Coyeux "Muscadin Doux" 2014 — 10,00€



Une robe très pâle à or blanc, présentant de légers reflets sable. Splendide nez de raisin frais, violette et de confiserie, associé aux senteurs de fleurs blanches sucrées (lilas, chèvrefeuille). Une confiserie! Dès l'attaque, les saveurs exotiques (ananas) se mêlent aux fruits au sirop (pêche, nectarine). L'ensemble n'affiche aucun excès de lourdeur grâce à une acidité bien présente qui apporte la tonicité nécessaire. On apprécie le gras de texture et la douceur d'une finale persistante extrêmement charmeuse.

6 *Ch. Dist.* www.domainedecoyeux.com contact@domainedecoyeux.com

La douceur du Muscat est dominée par la fraîcheur. Parfait à l'apéritif lorsqu'il est servi bien frais (8-10°), il accompagne aussi idéalement le foie gras, les desserts au fruits jaunes ou exotiques, le nougat glacé et les melons de Provence. Il n'a pas son pareil pour magnifier une pastilla au pigeon, un tajine aux citrons confits ou une canette au miel et aux pommes. Servi légèrement moins frais (10-12°), il fera merveille avec les fromages à pâte persillée.

Les vins rouges charnus et corpulents de Beaumes de Venise rehaussent le caractère des daubes et autres plats mijotés en sauce. On peut également les apprécier sur les grillades de boeuf, ainsi que sur les divers petits gibiers à plumes. L'association avec les fromages moyennement corsés et de fine saveur est une belle alternative.

De zoetheid van de Muscat wordt gedomineerd door frisheid. Perfect bij het aperitief wanneer hij goed koel geserveerd wordt (8-10°), maar ook ideaal bij ganzenlever, chocoladedesserts, en meloenen uit de Provence. Ietsje minder koel geserveerd (12-14°) smaakt hij uitstekend bij schimmelkazen.

De vlezige en corpulente wijnen van Beaumes de Venise versterken het karakter van stoofpotten en andere gestoofde gerechten in saus. Ze worden eveneens geapprecieerd op gegrild rundvlees, alsook op een pastiula van duif en divers klein pluimwild. De combinatie met matig sterke kazen met een fijne smaak is een geslaagd alternatief.

The softness of the Muscat is dominated by its freshness. Perfect as an aperitif when served really cold (8-10°), it also goes ideally well with foie gras, chocolate desserts, frozen nougat and Provencal melons. There's nothing like it for accompanying a pigeon pastilla, a tajine with crystallized lemons or a duckling with honey and apples. Served slightly less cold (12-14°), it will do wonders with blue-veined cheese.

The fleshy and corpulent red wines of Beaumes de Venise enhance the character of stews and other dishes simmered in sauce. One can also appreciate them with grilled steaks, with a pigeon pastilla and with various little game birds. The association with averagely strong and finely flavoured cheeses is a lovely alternative.

Les vignobles de Savoie; au bord des lacs, entre montagnes et vallées.

Il est probable que les Gaulois produisaient du vin en Allobrobie avant l'arrivée des Romains, que l'on situe autour de 120 avant notre ère. Mais ce sont bien ces derniers qui ont propagé de nouvelles techniques viticoles et provoqué une expansion du vignoble le long des principales voies de communication qui traversaient la Savoie. Dès le 1er siècle, Columelle et Pline l'ancien saluent les vignobles de Savoie. Les moines de Cluny au moyen-âge, les fins gourmets du XVIIIème et les grands de ce monde au XIXème, témoignent des saveurs rares des vins savoyards.

La vigne a largement participé à l'élaboration du paysage. Elle garde aujourd'hui la place privilégiée qu'elle a toujours occupée, mais ses traits actuels ne sont que le reflet de ce qu'elle était autrefois.

Le vignoble couvre actuellement une aire géographique très limitée (2200 ha) qui a subi une double réduction:
Celle de l'altitude, la vigne ayant atteint la limite de ses possibilités dans beaucoup d'endroits. Mais aussi pour garantir une qualité grandissante et constante, la vigne s'est concentrée dans les secteurs les plus favorables.
Si elle demeure l'une des cultures les plus prisées de Savoie, la vigne n'est cependant pas à l'abri des risques dus principalement aux aléas climatiques.
Les conditions altitudinales (entre 250 et 450m) et les expositions propices constituent toutefois des sites privilégiés pour l'implantation de la vigne.
Les précipitations sont réparties de façon homogène, environ 150 jours sur les différents mois de l'année. Sur les vignobles en coteaux, elles sont généralement bien drainées, l'importance des apports d'eau n'étant ainsi pas gênante.
Avec une moyenne de 1800 heures, l'ensoleillement savoyard est tout à fait comparable aux autres régions viticoles françaises, les versants occupés par la vigne bénéficiant d'un apport énergétique supérieur.
La valeur moyenne des températures se situe autour de 10°. Les risques de détérioration par le gel sont relativement rares car les cépages régionaux peuvent résister à des températures de l'ordre de -15°. Si la neige représente souvent une bonne protection contre le gel. Par contre, les gelées printanières sont hélas plus fréquentes.

Il faut distinguer trois appellations d'Origines Protégées (AOP):
1. Vin de Savoie ou Savoie (AOP depuis 1973), vignoble intégrant 55 communes. Ils sont limités à 17 dénominations géographiques: Abymes, Apremont, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Montmélian, Ripaille, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré et Pétillant et Mousseux de Savoie Ayze.
2. Roussette de Savoie qui peut être complété par 4 dénominations géographiques: Frangy, Marestel, Monterminod et Monthoux.

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Saint-André

3. Seyssel (AOP depuis 1942) limité à 3 communes: Seyssel (Ain), Corbonod et Seyssel (Haute-Savoie).

Seyssel

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

La Jacquère est le cépage blanc le plus répandu, il représente la moitié du vignoble savoyard. Avec 10%, l'Altesse est le deuxième cépage blanc. Viennent ensuite le Chasselas (5%), la Roussanne (4%) et le chardonnay (3%). L'aligoté, le Velteliner, la Molette blanche et le gringet représentent 1% de la production.
Les rouges totalisent 27% de la récolte. La Mondeuse représente 12%, tout comme le gamay; le pinot noir occupe 2%.

Les vignobles de Savoie sont particulièrement étendus. Dans ce dossier de dégustation nous nous sommes principalement intéressés à la Combe de Savoie et la Cluse de Chambéry, au sud du lac du Bourget, qui regroupent la plus grande partie des vignerons.

De wijngaarden van de Savoie; op de oevers van meren, tussen berg en dal

Waarschijnlijk maakten de Galliërs al wijn in Allobrogie vóór de komst van de Romeinen, die gesitueerd wordt rond 120 vóór onze tijd. Het zijn echter deze laatsten die nieuwe wijnbouwtechnieken hebben verspreid en het wijngebied hebben uitgebreid langs de belangrijkste verbindingswegen die de Savoie doorkruisten.
Vanaf de 1e eeuw bejubelen Columella en Plinius de Oudere de wijngaarden van de Savoie. De monniken van Cluny in de Middeleeuwen, de fijnproevers in de XVIIIe eeuw en de groten van deze wereld in de IXXe eeuw getuigen van de zeldzame smaken van de Savoie-wijnen.

De wijnstok heeft in grote mate bijgedragen aan de vorming van het landschap. Hij behoudt vandaag de bevoorrechte plaats die hij altijd heeft ingenomen, maar zijn huidige trekken zijn slechts een afspiegeling van wat hij vroeger was.

Het wijngebied bestrijkt nu een zeer beperkt geografisch gebied (2200 ha), dat een dubbele reductie heeft ondergaan:
In de hoogte, de wijnstok had op veel plaatsen de grens van zijn mogelijkheden bereikt. Maar om een groeiende en constante kwaliteit te garanderen, werd de wijnstok ook geconcentreerd in de meest gunstige sectoren.

Hoewel de wijnstok een van de meest populaire teelten van de Savoie blijft, is hij niet vrij van risico's, voornamelijk vanwege het wisselvallige klimaat.

De hoogteomstandigheden (tussen 250 en 450m) en de gunstige blootstelling zorgen echter voor bevoorrechte plaatsen voor de aanplanting van wijnstokken.

De neerslag is gelijkmatig verdeeld, ongeveer 150 dagen over verschillende maanden van het jaar. De wijngaarden op de hellingen zijn over het algemeen goed gedraineerd, zware neerslag vormt dus geen probleem.
Met een gemiddelde van 1800 uren zonneschijn is de Savoie heel vergelijkbaar met andere Franse wijnstreken, de hellingen bezet door wijnstokken genieten een hogere energietoevoer.
De gemiddelde temperatuur situeert zich rond de 10°. Vorstschaderisico's zijn vrij zeldzaam, omdat de regionale variëteiten bestand zijn tegen temperaturen rond de -15 °. Hoewel de sneeuw vaak een goede bescherming vormt tegen de vorst, komt er helaas vaak vorst voor in het voorjaar.

Er zijn drie verschillende beschermde oorsprongsbenamingen (BOB):
1. Wijnen van Savoie of Savoie (BOB sinds 1973), een wijngebied dat 55 gemeenten bestrijkt. Ze zijn beperkt tot 17 geografische benamingen: Abymes, Apremont, Arbin, Ayze,

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Chignin

Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Montmélian, Ripaille, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré et Pétillant et Mousseux de Savoie Ayze.

2. Roussette van Savoie, die aangevuld kan worden met 4 geografische benamingen: Frangy, Marestel, Monterminod en Monthoux.

3. Seyssel (BOB sinds 1942) beperkt tot 3 gemeenten: Seyssel (Ain), Corbonod et Seyssel (Haute-Savoie).

De Jacquère is de meest voorkomende witte druif, hij vertegenwoordigt de helft van het Savoie-wijngebied. Met 10%, is de Altesse de tweede witte druif. Daarna komen de Chasselas (5%), de Roussanne (4%) en de Chardonnay (3%). De Aligoté, de Velteliner, de Molette blanche en de Gringet vertegenwoordigen 1% van de productie.

27% van de oogst is bestemd voor rode wijnen. De Mondeuse vertegenwoordigt 12%, net als de Gamay; de Pinot Noir neemt 2% in.

De wijngaarden van de Savoie zijn bijzonder uitgestrekt. In dit proefdossier hebben we ons hoofdzakelijk geïnteresseerd voor de Combe de Savoie en de Cluse de Chambéry, ten zuiden van het meer van Bourget, die de meeste wijnmakers verenigen.

The Savoy Vineyards; beside lakes, between mountains and valleys.

It is probable that the Gauls were producing wine in Allobrogia before the arrival of the Romans, which was around 120 BC. But it was indeed the latter who propagated new wine-making methods and led to an expansion of the vineyard along the principal transportation routes that crossed the Savoy.

As of the 1st century AD, Columella and Pliny the Elder were lauding the vineyards of Savoy. The monks of Cluny in the Middle Ages, the gourmets of the 18th and the great and the good of this world in the 19th, have testified to the rare flavours of the Savoyard wines.

The vine has widely participated to the development of the landscape. It keeps today the privileged place that it has always occupied, but its current features are only a reflection of what it was in years gone by.

The vineyard currently covers a very limited geographical area (2,200 hectares), which has undergone a double reduction: that of altitude, the vine having reached the limit of its possibilities in many places. But also, in order to guarantee a growing and constant quality, the vine has been concentrated into the most favourable sectors.

Although it remains one of the most highly prized crops of Savoy, the vine is however not safe from risks, due mainly to climatic vicissitudes.

The altitudinal conditions (between 250 and 450m) and the favourable exposure constitute however privileged sites for the establishment of the vine.

The rainfall is distributed evenly: approximately 150 days over the various months of the year. On the vineyards on the slopes, they are generally well drained, so the importance of the water contribution is not bothersome.

With an average of 1,800 hours, the Savoyard sunshine is completely comparable to the other French wine-producing areas, the slopes occupied by the vine profiting from a higher energy contribution.

The average value of the temperatures is somewhere around 10°C. The risks of deterioration from frost are relatively rare because the regional types

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Chignin

of vine can withstand temperatures of the order of -15°C. And snow often offers good protection against frost. On the other hand, late frosts are alas more frequent.

One needs to distinguish three Appellations d'Origines Protégées (AOP):

1. Wines of Savoy or Savoy (AOP since 1973), a vineyard encompassing 55 communes. They are limited to 17 geographical denominations.

2. Roussette de Savoie which can be supplemented by 4 geographical denominations: Frangy, Marestel, Monterminod and Monthoux.

3. Seyssel (AOP since 1942) limited to 3 communes: Seyssel (Ain), Corbonod et Seyssel (Haute-Savoie).

La Jacquère is the most widespread white wine type of vine: it represents half of the Savoyard vineyard. With 10%, l'Altesse is the second white wine type of vine. Then come the Chasselas (5%), the Roussane (4%) and the Chardonnay (3%). The Aligoté, the Velteliner, the Molette blanche and the Gringet account for 1% of the production.

The reds amount to 27% of the harvest. The Mondeuse accounts for 12%, as does the Gamay; the Pinot Noir has 2%.

The vineyards of Savoy are particularly extended. In this wine-tasting file, we are mainly interested in the Combe of Savoy and the Cluse of Chambéry, to the south of Lake Le Bourget , which bring together most of the vine growers.

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

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

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

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

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

= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception

15,00 € = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar

= Disponible en Belgique (voir page 78)
= Beschikbaar in België (voir page 78)
= Available in Belgium (voir page 78)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

Adrien Vacher
"Les Adrets"

16/20
★★★

Très jolie robe pâle à nuances paille. Aérien et tout en dentelles, ce nez franc et expressif mêle avec réussite les senteurs de fruits blancs frais et de fleurs parfumées (lilas blanc, chèvrefeuille). Engageant! De l'amplitude, de la richesse, un bel équilibre acidité/gras et surtout, une sensation de volume en bouche bien agréable. Les saveurs fruitées se montrent exubérantes (agrumes) et la finale, ciselée et persistante, rejoint une délicieuse minéralité (silex). Un cru tendu et mûr à la fois, vraiment savoureux.

1 www.adrien-vacher.fr
vacher.adrien@wanadoo.fr

Jean Perrier et Fils
"Cuvée Gastronomie"

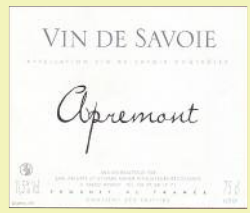
16/20
★★(★)

Jolie robe sable, limpide et brillante. Particulièrement engageant par ses senteurs de poire au sirop et de fruits jaunes (abricot, pêche). Touche florale et vanillée à l'aération. De la sève, un joli grain de texture et une délicieuse amertume rafraîchissante. Le milieu de bouche séduit par son expression minérale mêlée aux agrumes (pamplemousse rose, citron). Ce vin complet et ambitieux fait honneur à son appellation par son volume de matière et l'élégance de sa finale persistante.

2 *Cherche Dist. en Flandre* www.vins-perrier.com
info@vins-perrier.com

Philippe Ravier

15,5/20
★★(★)



Robe jaune pâle à légères nuances sable, limpide et brillante. Très engageant par sa grande fraîcheur olfactive, illustrée par les notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches parfumées. Tonique et frémissante, cette cuvée suave laisse une grande impression d'élégance et d'équilibre. On y apprécie les saveurs de citron et de pomme verte, nuancées par un beau gras en milieu de bouche. Une fine minéralité apparaît dans une finale rectiligne et saline, portée par une superbe acidité.

3 www.vinsravier.fr
vinsdesavoie@wanadoo.fr

Rocailles Saint-André
"Prestige des Rocailles"

15,5/20
★★(★)

Jolie robe jaune de Naples, limpide et scintillante. Particulièrement élégant et frais, par l'association de ses senteurs finement minérales mêlées aux agrumes (pamplemousse, kumquat), ce bouquet associe enveloppement et tonicité. La bouche confirme l'équilibre et la franchise du bouquet. Les saveurs acidulées (citron, pomme verte), bien présentes, se voient nuancées par un toucher tendre et charmeur. Ce cru finement minéral séduit par son caractère aérien et digeste, tout en offrant une belle longueur en finale.

4 www.lesrocailles.fr
contact@lesrocailles.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Apremont

Voir page - Zie pagina 78

Domaine du Colombier

15/20 ★★(★)

De jolis reflets jaune très pâle à or blanc brillent dans cette robe de bel éclat. Particulièrement charmeur et engageant par ses senteurs de fleurs blanches parfumées et de confiserie (bonbons aux fruits frais), ce nez délicat séduit par sa grande fraîcheur. Un cru complet et doté d'un bel équilibre acidité/gras. Le registre des agrumes et de la pomme verte s'exprime sans retenue, dans un ensemble précis, ponctué d'une jolie finale sur le bonbon acidulé.

A **www.lesvinstardy.fr**
contact@lesvinstardy.fr

Denis Fortin
"Cuvée Prestige"

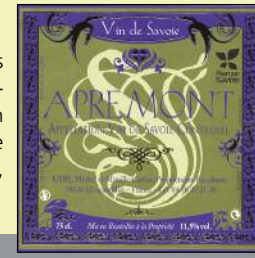
15/20 ★★(★)

Robe sable à jaune éclatant, de belle limpidité. Profondeur et complexité au rendez-vous de ce bouquet de grande expression, qui associe les arômes de minéralité, groseille verte et agrumes frais. Il invite à la dégustation! Délivrant un beau gras dès l'entrée de bouche, ce vin complet et équilibré associe la tonicité des saveurs d'agrumes à une texture suave qui apporte l'enveloppement. Le registre citronné prédomine en finale, complété par une minéralité finement saline. Un cru tendre et distingué!

Cherche Distributeur(s) **www.vinssavoie.fr**
denis.fortin@wanadoo.fr

Michel et Mireille Cartier "Grande Réserve"

14,5/20 ★★ 5,50€



Reflets jaune pâle scintillants. Un bouquet épuré et expressif, illustré par d'intenses senteurs minérales, qui laissent peu à peu place à l'aération aux notes d'agrumes et de rhubarbe. Délicieusement fruité mais encore quelque peu difficile à décrire car le perlant en bouche est encore très présent, ainsi qu'une touche de sucre résiduel. Cette bouche suave et prometteuse s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits mûrs). Une fois stabilisée, elle séduira les amateurs de vins doucereux, très parfumés.

B *Cherche Distributeur(s)* **04/76.45.21.26** earl-du-chateau@wanadoo.fr

Le P'tiou Vigneron

2 Chambres d'Hôtes
Gîte "Au coeur des vignes"

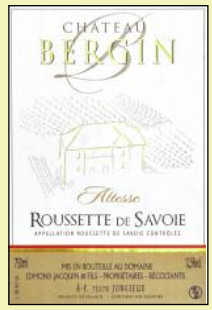
Située en plein coeur du vignoble Savoyard, aux portes du massif de la Chartreuse, nous vous accueillons au sein de notre maison familiale et traditionnelle qui ravira aussi bien les grands que les petits.

Panorama exceptionnel • Parking privatif • Table d'hôtes • Œnotourisme

Nathalie et Jean-François MARECHAL - Coteau des Belettes - 73190 Apremont
marechal.jf@free.fr - Tél. 04 79 28 36 23 - Port. 06 03 25 41 96 - www.marechal-apremont.com

Château Bergin - E. Jacquin & Fils
Altesse "Marestel"

16/20 ★★(★)



Robe jaune pâle de grand éclat, limpide et engageante.
Superbe bouquet, suave et enveloppé, livrant sans retenue ses arômes d'abricot au sirop, pêche et vanille. Très prometteur! La bouche confirme dès l'attaque la maturité du fruit et la suavité. Les dégustateurs plébiscitent sa densité de matière et son parfait équilibre acidité/gras. Le registre des fruits blancs mûrs s'y exprime généreusement (poire) et la finale se montre tendre et persistante. Belle réussite pour un vin qui fait honneur à son appellation!

5 *Cherche Dist.* **www.edmondjacquin.com** jacquin4@wanadoo.fr

Jean-François Maréchal
"Altesse de Beauregard"

15,5/20 ★★★

Jolie robe bouton d'or, limpide et éclatante. Un bouquet fortement marqué par le registre exotique (agrumes confits, litchi, ananas), assorti d'une touche miellée engageante. Dès l'attaque, ce vin savoureux et harmonieux offre une belle mâche.
Les saveurs de fruits mûrs et de miel témoignent d'une grande maturité de matière, sans aucune lourdeur toutefois car l'acidité est bien présente. La finale est voluptueuse, livrant un enveloppement charmeur et de la persistance.

6 *Ch. Dist.* **www.marechal-apremont.com** marechal.jf@free.fr

Adrien Vacher

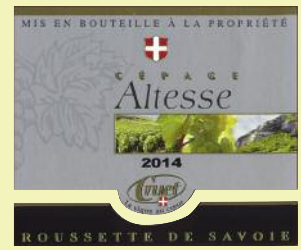
15,5/20 ★★(★)

Jaune doré léger, de belle brillance. Un nez expressif à la personnalité affirmée, qui mêle les notes de pâte d'aman-des au miel et à la pomme bien mûre.
Savoureuse, cette bouche présente de l'ampleur et une certaine opulence. Les saveurs de fruits mûrs s'y expriment sans retenue (poire, pomme, reine-claude), accompagnées de notes herbacées rafraîchissantes. Finale assez longue sur les fruits secs, présentant de beaux amers.

1 **www.adrien-vacher.fr** vacher.adrien@wanadoo.fr

Cave de Cruet

14,5/20 ★★ — 6,10€



Robe jaune pâle de bel éclat. Extrêmement doucereux et ouvert, exprimant sans retenue ses arômes de fleurs blanches sucrées (chèvrefeuille) et de vanille. Touche d'abricot à l'aération.
Une bouche pleine et harmonieuse, dotée d'un bel équilibre acidité/gras.
On y apprécie la vivacité des saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble élégant et précis. Finale citronnée agréablement persistante.

Cherche Distributeur(s) **www.cavedecruet.fr** cavedecruet@wanadoo.fr

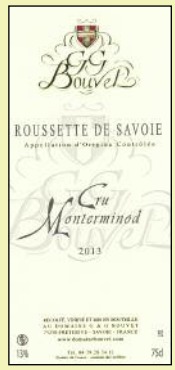
© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Marestel

16,5/20
★★★

G. et G. Bouvet
Cru Monterminod

14,00 €

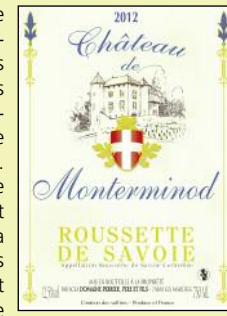


Bel robe bouton d'or éclatant.
Le bouquet associe profondeur et caractère. C'est la minéralité qui domine un ensemble olfactif complété par l'herbe fraîche, la rhubarbe et la groseille blanche. Un nez rafraîchissant et engageant. Les dégustateurs apprécient unanimement la tension d'une cuvée précise et incisive qui fait la part belle aux saveurs d'agrumes frais et à une délicieuse minéralité. La finale, épurée, est longue et relevée par une acidité ascendante bien dosée. Un grand vin de gastronomie!

www.domaine-bouvet.com
contact@domaine-bouvet.com

16/20
★★(★)

Jean Perrier & Fils
Château de Monterminod



Belle robe dorée brillante. Le bouquet est ouvert et complexe. Fruits blancs murs (poire, pomme), fruits secs (noix, amandes) et une délicate minéralité (craie, silex) se complètent avec raffinement. Ampleur et vinosité pour une cuvée qui célèbre la richesse et la minéralité de son terroir. La bouche est pleine et les notes fruitées et minérales s'y livrent de concert dans un ensemble ambitieux. Une finale racée et persistante ponctue ce beau vin de gastronomie.

2 *Cherche Dist. en Flandre*
www.vins-perrier.com
info@vins-perrier.com

15,5/20
★★(★)

Château de Lucey
"Pimpenan"

9,00 €

Robe dorée à vieil or intense. Bouquet flatteur et aérien sur des effluves florales, briochées et vanillées. L'aération libère davantage des notes de fruits secs et de beurre. La bouche est pleine et suave, presque onctueuse. Elle est marquée par les saveurs de fruits blancs murs et les notes biscuitées. Une délicate minéralité naissante complète la palette aromatique.
La finale est séveuse et de longueur appréciable. Les dégustateurs relèvent l'élevage maîtrisé et le bon équilibre d'ensemble.

En conversion

Cherche Distributeur(s)
www.chateaudelucey
scealucey@aol.com
Bio

15/20
★★(★)

Domaine Lupin
Frany - "Cuvée du Pépé"

Eclatante robe jaune de Naples. Délicatement parfumé sur des notes florales et de confiserie. L'aération libère progressivement des effluves plus incisives d'agrumes, d'herbe fraîche voire de silex. Tout est en place dans cette cuvée de texture fine, élégante et épanouie. Juteuse, fruitée à souhait (agrumes et fruits blancs frais) elle révèle un bel équilibre d'ensemble, beaucoup de fraîcheur et une finale gourmande de persistance très appréciable.

8
06/14.83.12.84
lupin.bruno@aliceadsl.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Monterminod

Voir page - Zie pagina 78

Roussette 2012

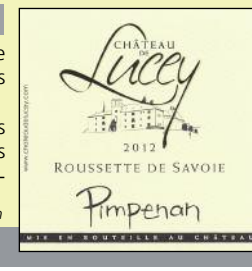
16/20 ★★★

Château de Lucey 2012

6,50 €

Très belle robe jaune citron très intense, particulièrement éclatant. Beaucoup de caractère pour ce puissant bouquet minéral, qui exprime au fil de l'aération de généreuses senteurs de fruits secs.
La bouche se montre opulente et riche. Elle fait honneur à son appellation, présentant des saveurs liées à l'élevage (noisettes, amandes) qui enveloppent le registre du beurre et des fruits blancs mûrs (poire). Profondeur et finesse sont au rendez-vous de la finale. Une réussite qui souligne une belle aptitude à la garde!

En conversion



Cherche Distributeur(s) **www.chateaudelucey** scealucey@aol.com Bio

Chignin 2014

15,5/20 ★★(★)

Jean-Claude Girard-Madoux

Eclatante robe très pâle à or blanc. Délicatement parfumé, associant les arômes d'agrumes et de minéralité à un registre floral de grande fraîcheur. Une bouche très tonique, suave, portée par une jolie acidité rafraîchissante, qui accorde la priorité aux saveurs d'agrumes et de pomme verte. Les dégustateurs soulignent le très bel équilibre acidité/gras de l'ensemble et la persistance d'une finale racée et longiligne. Un vin ciselé, très épuré.

7 **www.domaine-jcgirardmadoux.fr**
jcgirardmadoux@hotmail.fr

15,5/20 ★★(★)

Pascal et Benjamin Ravier

5,50 €

Robe presque translucide, de grand éclat. Splendide nez de grande fraîcheur, rejoignant un registre citrique et floral à la fois. Une subtile minéralité apparaît à l'aération. Entrée de bouche grasse et onctueuse, privilégiant la douceur, puis l'ensemble se resserre et offre une texture plus vive, confirmant le registre d'agrumes du bouquet. Une fine salinité apparaît ensuite. Un vin complexe, riche et enveloppé mais sans lourdeur, ponctué d'une finale crémeuse et distinguée, subtilement acidulée.

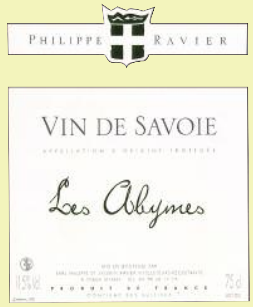
Cherche Distributeur(s) **www.domaineravier.com**
veronique.ginet@wanadoo.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Chignin

Philippe et Sylvain Ravier

16/20
★★(★)



Or blanc, limpide et translucide, de belle brillance. Profond et parfumé, de belle complexité, le bouquet mêle avec réussite les senteurs florales, de guimauve et de fruits frais (pêche, poire).
Extrêmement séveuse et de grande pureté, la bouche a emporté les suffrages par son élégance tramée et l'exubérance de son registre d'agrumes frais. Une tension citrique apporte la vivacité attendue à ce vin rectiligne et ciselé en finale.

3
www.vinsravier.fr
vinsdesavoie@wanadoo.fr

Château de la Violette

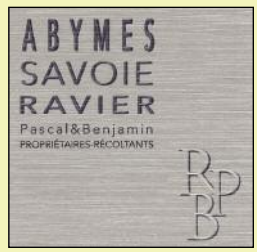
15,5/20
★★★

Robe très pâle à or blanc, presque translucide. Parfumé et particulièrement charmeur, le nez associe de puissantes senteurs florales (lilas, chèvrefeuille) aux arômes de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire). Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette bouche fine et savoureuse à la fois séduit par sa concentration appréciable, l'impression de densité de son milieu de bouche et l'élégance de sa finale longiligne et enveloppée à la fois, dans le registre des bonbons aux fruits frais. Un vin suave de grande franchise.

1
www.domaine-de-la-violette.com
chateaudelaviolette@gmail.com

Pascal et Benjamin Ravier

15,5/20
★★(★)
5,00 €

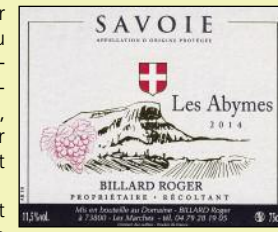


Robe très pâle à or blanc, limpide et brillante.
Quelques notes florales et herbacées s'expriment au premier nez. Un registre doucereux et vanillé apparaît ensuite, dans un bouquet parfumé. La bouche contraste avec le bouquet. Extrêmement tendu et nerveux, ce vin privilégie la vivacité des saveurs d'agrumes (lime, pamplemousse) et de pomme verte. La texture se montre rectiligne et séveuse, presque salivante. Ce vin tonique est ponctué d'une finale franche, distinguée et persistante.

Cherche Distributeur(s)
www.domaineravier.com
veronique.ginet@wanadoo.fr

Billard Roger

15/20
★★(★)
4,50 €



Belle présentation pour cette robe jaune soutenu à reflets légèrement dorés. Le premier nez exprime une fine minéralité, rapidement rejointe par les notes de citron et pamplemousse rose.
Un bouquet frais et engageant. Savoureuse et livrant une texture assez douce, l'attaque donne le ton de cette cuvée ample et généreuse en saveurs de fruits blancs (pomme, poire), trouvant son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Un vin franc et enjôleur, légèrement salin en finale.

Cherche Distributeur(s)
04/79.28.19.05
vinsbillard@neuf.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Saint-André

X X Voir page - Zie pagina 78

Jacquère **2014**

15/20 ★★(★)

Eugène Carrel & Fils
"Jongieux"

Jolie robe translucide, or blanc. Un bouquet de fleurs printanières, qui invite à la dégustation. Suaves et enveloppés, les arô-mes mêlent avec douceur le registre des fruits au sirop (pêche, abricot) et de la confiserie (guimauve, violette). Un vin complet, savoureux, qui a emporté les suffrages pour son très bel équilibre acidité/gras, la maturité de sa matière fruitée et sa concentration appréciable. La finale, de belle persistance, s'exprime sur une délicate minéralité.

Cherche Distributeur(s) **www.eugene-carrel.com** carrel-eugene@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Domaine Edmond Jacquin
"Jongieux"

Robe très pâle à or blanc. Particulièrement floral à l'ouverture (tilleul, verveine, chèvrefeuille), ce bouquet très parfumé évoque ensuite la confiserie et les fruits mûrs (pêche, poire). Une bouche souple et rafraîchissante, dotée d'un beau gras, qui privilégie la douceur de texture et l'enveloppement, confirmant la maturité du fruit. Le registre des fruits blancs s'y montre expressif et la finale, enveloppée et chaleureuse, séduit par sa persistance.

5 *Ch. Dist.* **www.edmondjacquin.com** jacquin4@wanadoo.fr

Jacquère **2013**

15/20 ★★(★)

Cave de Cruet **"Fleur Blanche"** 4,20 €

Or blanc de grand éclat. Suave, le bouquet exprime des arômes de pêche blanche, vanille et confiserie (guimauve, violette), dans un ensemble enveloppé et engageant, qui invite à la dégustation. On a ici privilégié la tonicité et la finesse de texture. Les saveurs acidulées s'imposent en milieu de bouche, illustrées par un registre d'agrumes très présent (citron, pamplemousse). Ce vin digeste et tonique est ponctué d'une finale longiligne agréablement persistante.

Cherche Distributeur(s) **www.cavedecruet.fr** cavedecruet@wanadoo.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Cruet

Jean Vullien & Fils

16,5/20
★★(★)

Robe bouton d'or éclatant. Un nez exubérant et complexe, qui associe les senteurs de fruits jaunes presque compotés (abricot, nectarine), brioche et vanille aux arômes de pâtisserie.
Attaque grasse et imposant un beau volume de matière. Le milieu de bouche, riche et opulent mais sans excès, impose vigueur, vinosité et tension, dans le registre des fruits blancs mûrs, de la minéralité et des fruits secs, plus présents dans une finale de grande persistance. Un cru complet et structuré, ambitieux.

9

www.jeanvullien.com
contact@jeanvullien.com

J.-C. Girard-Madoux

16/20
★★(★)

Robe Jaune pâle à légers reflets dorés. Finesse et suavité sont au rendez-vous de ce bouquet floral et vanillé, qui se complète d'une touche de brioche et d'ananas. Très engageant!
Un vin complet et savoureux, soutenu par une jolie colonne vertébrale acidulée qui apporte l'équilibre nécessaire à une matière fruitée de grande maturité (abricot, pêche). L'équilibre est donc au rendez-vous et la finale, épurée et précise, resserre la bouche par son acidité ascendante.

7

www.domaine-jcgirardmadoux.fr
jcgirardmadoux@hotmail.fr

Pascal et Benjamin Ravier

16/20
★★(★)

9,50 €

Splendide robe jaune doré soutenu à reflets légèrement ocrés. Un bouquet de caractère s'impose d'emblée, illustré par les senteurs de fruits secs, minéralité et notes fumées. Les fruits jaunes (abricot) se livrent davantage à l'aération. Dès l'attaque, ce cru ambitieux séduit par son opulence et sa trame serrée. Les saveurs biscuitées, légèrement fumées et briochées s'expriment de concert, assorties du registre des fruits secs. Longue finale grasse, relevée par une fine acidité bienvenue.

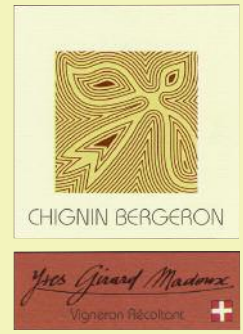
Cherche Distributeur(s)

www.domaineravier.com
veronique.ginet@wanadoo.fr

Yves Girard Madoux

15/20
★★

9,00 €



Jaune doré éclatant, limpide et engageant. Premier nez sur des notes finement herbacées, l'ensemble gagant en douceur au fil de l'aération pour livrer des notes de biscuit, fruits blanc (pomme). Relevé par une jolie acidité rafraîchissante ce cru doté d'une texture enveloppée livre des saveurs fruitées suaves (poire, pêche). Finale longiligne et finement acidulée, de persistance agréable.

Cherche Distributeur(s)

www.yves-girard-madoux.com
girard-madoux.yves@wanadoo.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Ripaille

16,5/20
★★(★)

Les Fils de René Quénard
"La Bergeronnelle"

Très jolie robe jaune doré éclatant, limpide et brillante. Tout en douceur, sur d'exubérants arômes de poire mûre, reine-claude, brioche et vanille. Un bouquet qui invite à la dégustation. Ce cru ambitieux et tonique a emporté les suffrages pour son grain serré, sa tension acidulée très rafraîchissante, sa maturité de fruit (coing, poire) et la délicate amertume de sa finale opulente et tonique à la fois. La minéralité apparaît en fin de bouche. Superbe réussite.

10

www.viallet-vins.com
viallet-vins@orange.fr

15,5/20
★★(★)

Philippe Viallet
"Les Bouillettes"

Jaune doré éclatant, limpide et brillant. Particlulièrement charmeur et enrobé, le bouquet livre dès l'ouverture un registre de fruits au sirop (abricot, pêche) assorti d'une subtile minéralité.
Une bouche ambitieuse, presque opulente, marquée par un beau gras et une densité de matière appréciable. Les saveurs fruitées se montrent exubérantes (furits jaunes compotés), trouvant leur équilibre dans un support d'acidité bien présent et tonique en finale.

10

www.viallet-vins.com
viallet-vins@orange.fr

15/20
★★(★)

Claude Quénard & Fils

Superbe robe vieil or à reflets ocrés, de grand éclat. Très aromatique, le nez exhale sans retenue d'intenses arômes de verveine, vétiver, thym et eau-de-vie de poire. La bouche confirme le caractère original du nez. On y retrouve quelques notes de cerneaux de noix, poire cuite et sirop d'érable, dans un ensemble à la personnalité affirmée. Les dégustateurs apprécient la suavité de l'ensemble, sa fraîcheur et les beaux amers qui relèvent une finale acidulée et persistante.

Cherche Distributeur(s)

www.vins-de-savoie-quenard.com
la.gerbelle@wanadoo.fr

Bio

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Chignin

X X Voir page - Zie pagina 78

Fabien Trosset
Arbin "Avalanche"

17/20 ★★★

11,50 €

Grenat pourpre de grande profondeur au disque violacé. Somptueux bouquet abyssal, livrant au fil de l'aération de puissantes senteurs de violette, boisé noble, fruits noirs confiturés et cacao. La bouche est à l'avenant. La trame serrée particulièrement ambitieuse n'a d'égal que l'équilibre acidité/gras, la distinction de tanins gourmands ne demandant qu'à se fondre et la densité d'une expression fruité très généreuse (myrtille, cassis, griotte). Finale interminable sur le cacao. Superbe vin.

(2016 - 2020)

Cherche Distributeur(s)

www.domainetrossetfabien.com
trosset.fabien@sfr.fr

Eugène Carrel & Fils
"Jongieux"

16/20 ★★★

Grenat pourpre dense à reflets bleutés.
Généreusement fruité et de belle profondeur, mêlant les notes de mûre sauvage, myrtille et griotte). Touche minérale plus insistante à l'aération. Une cuvée qui a emporté les suffrages par sa densité de matière, l'ambition de sa trame tannique noble et ferme à la fois, l'équilibre acidité/gras de son milieu de bouche et sa profondeur en finale. Une acidité très tonifiante soutient cette cuvée puissante et distinguée. Belle réussite!

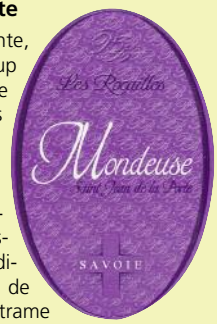
(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.eugene-carrel.com
carrel-eugene@wanadoo.fr

Les Rocailles
St Jean de La Porte

15,5/20 ★★(★)



Robe cerise limpide et éclatante, moyennement intense. Beaucoup de fraîcheur et d'élégance dans ce nez suave, qui évoque les fleurs (violette, pivoine) et les fruits rouges (cerise). Un bouquet franc et engageant. Les aspects minéraux et fruités rivalisent d'élégance dans cette bouche bien construite, dotée d'un équilibre acidité/gras appréciable et enveloppé de tanins fondus. La finesse de trame séduit les dégustateurs qui évoquent un vin gourmand et très convivial. Bel exercice de vinification.

(2015 - 2018)

4

www.lesrocailles.fr
contact@lesrocailles.fr

Domaine du Colombier

15,5/20 ★★(★)

Rubis grenat au disque bleuté fermé. Beaucoup de caractère et de charme dans ce nez complexe, ancré dans la terre, qui exhale à l'aération les senteurs de bourgeon de cassis et d'encre.
Grande fraîcheur d'ensemble. Un vin tendu et nerveux dès l'attaque, porté par une belle acidité. Le milieu de bouche, vigoureux et séveux, présente des saveurs de baies sauvages (sureau, cassis), enveloppées par de beaux tanins de fruit qui ne demandent qu'à se fondre. Un cru de belle évolution.

(2016 - 2019)

A

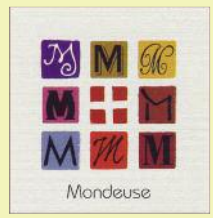
www.lesvinstardy.fr
contact@lesvinstardy.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Saint-Pierre d'Albigny

15,5/20 Yves Girard Madoux — 7,00 €

★★(★)



Rubis grenat intense au disque bleuté. Profondément minéral, sur une personnalité affirmée qui exhale les arômes d'encre, terre, graphite et truffe. Les notes fruitées (sureau, cassis) apparaissent ensuite. L'attaque démontre un beau gras et un caractère fondu très gourmand. Le milieu de bouche séduit par ses saveurs fruitées croquantes et juteuses (cerise, framboise). Les tanins se montrent lissés, enveloppant une matière séveuse et de concentration appréciable. Finale sur le noyau de cerise.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s)

www.yves-girard-madoux.com
girard-madoux.yves@wanadoo.fr

15/20 Jean-Charles Girard-Madoux

★★(★)

Jolie robe rubis grenat intense très concentré. Le registre minéral s'exprime d'emblée (encre, graphite), associé aux arômes de baies sauvages (sureau, cassis). On apprécie dès l'attaque le très bel équilibre acidité/gras et la douceur de texture de cette cuvée franche et généreusement fruitée, qui confirme ses saveurs de baies noires. Le grain se montre assez serré et les épices apparaissent dans une finale savoureuse et agréablement persistante.

(2015 - 2018)

7

www.domaine-jcgirardmadoux.fr
jcgirardmadoux@hotmail.fr

15/20 Domaine Lupin

★★

Robe carminée intense, limpide et brillante.
Epices et fruits noirs rivalisent d'élégance dans ce nez expressif, qui livre de séduisantes senteurs d'épices (poivre) et de myrtille. Fondue et grasse, cette cuvée gourmande plaira aux amateurs de textures douces et suaves. Un fruité mûr et parfumé (fraise, cerise) domine le milieu de bouche et la finale, savoureuse et concentrée, se montre lissée. Un vin convivial, ponctué d'une finale grasse agréablement persistante.

(2015 - 2017)

8

06/14.83.12.84
lupin.bruno@aliceadsl.fr

15/20 Domaine du Château de la Violette "Sous les Cèdres"

★★

Robe pourpre violacé, assez concentrée. Puissant bouquet, original, associant les senteurs de bois noble, épices orientales (encens) et baies sauvages. Tout en volupté et rondeur, ce cru suave et pommadé associe un fruité gourmand et mûr (fraise, cerise, framboise) et quelques senteurs délicatement fumées et grillées. La finale peut encore gagner en fondu. Un vin assez ambitieux, qui va gagner en harmonie d'ici 1 an.

(2016 - 2018)

1

www.domaine-de-la-violette.com
chateaudelaviolette@gmail.com

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Jean Perrier & Fils
"Cuvée Gastronomie"

16/20
★★(★)

Très jolie robe rubis carminé à reflets violacés sur le disque. Les fruits noirs s'imposent d'emblée, illustrés par la gelée de cassis et la myrtille confiturée. Une agréable douceur lactique enveloppe l'ensemble. Les dégustateurs ont apprécié l'ambition de ce vin complet, qui voit sa matière fruitée concentrée (mûre, griotte) parée d'élégants tanins partiellement fondus et soutenus par une jolie acidité. De grande franchise, persistante, la finale séduit par son caractère longiligne.

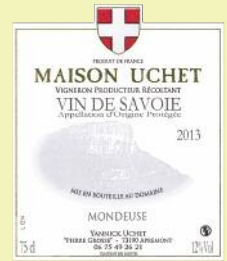
(2015 - 2018)

2 *Cherche Dist. en Flandre*

www.vins-perrier.com
info@vins-perrier.com

Maison Uchet

15/20
★★★



Rubis grenat assez dense, au disque de belle jeunesse. Le bouquet présente dès l'ouverture une personnalité affirmée, illustrée par l'association des notes fumées, minérales, épicées et de baies noires sauvages. Engageant! La bouche confirme l'impression du bouquet. Pleine et harmonieuse, elle livre des saveurs à la fois minérales et fruitées, aux accents d'épices en finale. La matière se montre concentrée et les tanins civilisés. Jolie finale persistante sur les petites baies rouges acidulées.

(2015 - 2018)

06/75.49.26.21
corivin@home.nl

Claude Quénard & Fils

14,5/20
★★(★)

Robe framboise moyennement intense, au dsique bleuté. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, puis gagne en expression, associant une fine minéralité aux notes de baies sauvages (mûre, myrtille). Un vin tendre et convivial, tout en légèreté, qui privilégie un fruité gourmand (cerise, groseille). La texture est lisse, les tanins fondus et un délicat support d'acidité soutient l'ensemble. Facile d'accès, friand et accessible dès aujourd'hui.

(2015 - 2017)

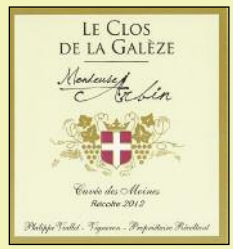
Cherche Distributeur(s)

www.vins-de-savoie-quenard.com
la.gerbelle@wanadoo.fr

Bio

16/20
★★(★)

Le Clos de La Galèze
Arbin - "Cuvée des Moines" 2012



Robe rubis grenat assez intense au disque ouvert sans signe d'évolution. Très engageant par ses notes lactiques et confiturées (mûres, myrtilles, cerise), ce nez se montre enveloppé et séduisant dès l'ouverture. Ce vin complet a séduit les dégustateurs par sa densité de matière, la générosité de son fruité mûr (griotte, cassis), l'élégance de ses tanins partiellement lissés et l'amplitude de sa finale, structurée mais sans excès, très persistante et équilibrée par une jolie acidité. Belle réussite!

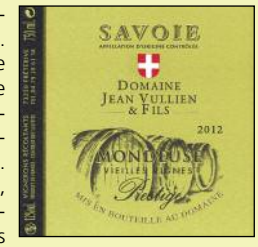
(2015 - 2018)

10

www.viallet-vins.com
viallet-vins@orange.fr

15,5/20
★★★

Domaine Jean Vullien & Fils
"Vieilles Vignes - Prestige" 2012



Très belle robe grenat prtofond, de belle jeunesse. Dominé par les notes de tabac blond parfumé et de boisé noble, le bouquet évolue à l'aération vers le caramel et les fruits secs grillés. Le vin a digéré son élevage, laissant apparaître en complément des saveurs boisées un fruité généreux et finement acidulé (cerise). Le support tannique est encore présent, sans dureté toutefois, laissant augurer d'un beau potentiel d'évolution. Un cru ambitieux, ponctué d'une finale puissante et chaleureuse.

(2015 - 2017)

9

www.jeanvullien.com
contact@jeanvullien.com

15,5/20
★(★)

Domaine G. et G. Bouvet
"Cuvée Victor Emmanuel" 2010

25,00€

Surprenante robe violacée, sans aucune évolution, assez concentrée. Puissamment parfumé, le bouquet exhale d'intenses notes de cuir, moka et tabac parfumé. Les épices (clou de girofle) apparaissent ensuite. On apprécie le caractère fondu et harmonieux de cette cuvée tendre et épanouie, dont la texture se montre onctueuse, renforcée par les saveurs de fruits mûrs voire confits. L'acidité bien présente apporte de la fraîcheur et soutien efficacement un ensemble à son apogée aujourd'hui.

(2015 - 2016)

www.domaine-bouvet.com contact@domaine-bouvet.com

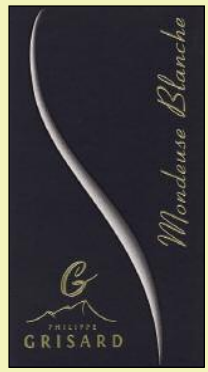
Arbin

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Mondeuse Blanche

16/20 ★★(★)

Philippe Grisard
"Mondeuse Blanche" 2013



Robe pâle à or blanc éclatante et limpide. Expressif et engageant dès l'ouverture, livrant une belle maturité de fruit blanc (poire au sirop, pêche), mêlée aux senteurs florales et de confiserie (bonbon à la violette). Un vin complet, richement doté, associant richesse et maturité fruitée à une jolie tension délicatement minérale. Le support d'acidité se montre bien présent et la finale, longiligne et croquante, oscille entre la nectarine et une touche presque exotique. Un vin suave.

11

maisonphilippegrisard.com
vins@philippegrisard.com

15,5/20 ★★(★)

Domaine Grisard
"Mondeuse Blanche Prestige" 2011

11,80 €

Splendide robe jaune de Naples à nuances dorées éclatantes. Un festival aromatique, marqué par les notes très mûres d'abricot, nectarine et fleurs suaves (lilas blanc, violette, chèvrefeuille). Très engageant! L'attaque se montre grasse et d'une certaine opulence.
Le milieu de bouche, de texture suave et enveloppante, confirme le fruit mûr du bouquet. En finale, une subtile acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à un vin dont on apprécie la longueur et la richesse.

D *Cherche Distributeur(s)*

www.domainegrisard.com
gaecgrisard@aol.com

Autres vins régionaux

15,5/20 ★★

Domaine Grisard
Persan Prestige 2012

11,80 €

Jolie robe concentrée rubis intense. Le bouquet est profond et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés (griotte, fraise des bois) s'expriment dans un ensemble voluptueux agrémenté d'effluves de boisé fin et d'épices douces (canelle, vanille).
Un bel exercice de vinification!
Ample, riche et savoureuse, cette cuvée propose une trame fruitée intacte et bien mûre (confiture quatre fruits). La finale, longue et suave, apporte du gras à un cru concentré et abouti. Une réussite!

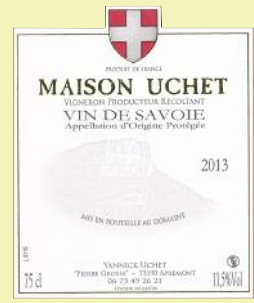
(2015 - 2016)

B *Cherche Distributeur(s)*

www.domainegrisard.com
gaecgrisard@aol.com

15/20 ★★(★)

Maison Uchet
Rosé 2013



Robe rose pâle à nuances saumonées. Le bouquet est aérien et doucereux.
Il associe les effluves florales aux confiseries dans un ensemble parfumé et engageant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée incisive et gourmande. Epanouie et croquante de fruits (pêche, poire, reine-claude), elle affiche un bel équilibre acidité/gras et une finale friande et de longueur appréciable sur les bonbons acidulés.

(2015 - 2016)

06/75.49.26.21
corivin@home.nl

Saint André

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

X X Voir page - Zie pagina 78

15/20
★★(★)

Philippe Grisard
"Cruet" 2014

Robe très pâle à or blanc, presque translucide. Le bouquet se montre d'emblée très rafraîchissant par ses senteurs d'agrumes et de pomme verte. Une fine minéralité apparaît à l'aération.
La bouche confirme par sa tension acidulée le caractère digeste et très tonique d'un vin dont le registre aromatique s'exprime sur le citron et le pamplemousse. On apprécie l'élégance de texture et la suavité de ce vin assez riche en extrait sec, ponctué d'une finale rectiligne sur le bonbon citronné.

100% Jacquère

11
maisonphilippegrisard.com
vins@philippegrisard.com

14,5/20
★★

Domaine des Anges
La Douceur "Vieilles Vignes"

7,50€

Robe très pâle à or blanc, limpide, présentant quelques traces de gaz carbonique.
Au nez, une friandise! Les senteurs de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille) et de bonbons aux fruits (pêche, poire) se livrent de concert. La bouche confirme le caractère friand et gourmand d'une cuvée tendre et souple, qui privilégie l'expression du fruit frais (pomme, poire). La finale, désaltérante, délivre une persistance appréciable.

C *Cherche Distributeur(s)*
www.domainedesanges.fr
domainedesanges@wanadoo.fr

14,5/20
★★

Daniel Billard
Méthode Traditionnelle.

6,40€

Robe pâle à or blanc, présentant une effervescence modérée.
Le bouquet, aérien, offre de subtiles senteurs de confiserie (bonbons aux fruits), fleurs parfumées et une touche de poire au sirop. Une bouche doucereuse, présentant une pointe de sucre résiduel, s'apparentant à une friandise. De délicates saveurs de guimauve, violette et pêche mûre. L'ensemble est friand, souple et fluide, tout en délicatesse, plus en légèreté qu'en vinosité. Convivial.

www.auxfruitsdelatreille.com
auxfruitsdelatreille@wanadoo.fr

© Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1 Simon & Fils à Bruxelles
Van Hove à Lier

2 Cave des Sommeliers à Habay

3 Cave du Val Chaineux à Stembert
Champs Fulliots à Battice
Fontaine aux Vins à Enghien

4 Leroy Prévot à Buverinnes-lez-Binches
VPS belgium à Bruxelles
Le Millésime à Sourbrodt

5 Toby Vins à Vivegnis
Compagnons du Bien Boire à Liège

6 Lambert à Wavre

7 Fontaine aux Vins à Enghien

8 Thourout Vins à Liège
Bacchus à Bruxelles
Portovino à Maldeghem
Vin du Mois.be

9 Cosmovin à Marneffe
DLT Wine & Co à Ittre
Manigart à Arlon
P&A Gelin à Bruxelles

10 Delhaize

11 Les Tourinniers à Hamme-Mille
Leymarie à Eghezée

SALON

A Salon de Floreffe
Salon de Court Saint-Etienne

B Fête de la Fleur à Frameries

C Salon de Blégny les Mines

D Salon de Couthin

Les vignerons de la Côte Roannaise, une soixantaine de mains qui façonnent la vigne

© Evelyne Deveaux

Il semblerait que le vignoble de la Côte Roannaise ait été constitué dès le VIIIème et IXème siècle. C'est au début du Xème siècle avec l'arrivée des Bénédictins et l'aide des petits seigneurs locaux que la vigne commence à être exploitée. On retrouve, de cette époque, les premiers actes qui parlent de la qualité de la vigne.

Mais c'est principalement à partir du XIIIème siècle que le vignoble est mentionné plus fréquemment. Au XVIIème siècle le développement du vignoble est considérable. Sa superficie a doublé entre 1620 et 1670. Le développement de la navigation fluviale sur la Loire facilite le transport du vin jusqu'à Paris. Ainsi peu après la Révolution Française, on estime que près de 60.000 hl sont embarqués annuellement pour approvisionner Paris.

Le développement des vignobles, qui a continué après la révolution, a été stoppé par l'inévitable Phylloxera, une maladie attaquant la vigne, qui a poussé les exploitants à se limiter aux collines ensoleillées où ils sont restés depuis.

On parlait autrefois de plusieurs côtes: la côte de Renaison, la côte d'Ambierle, la côte de St André. C'est bien plus tard, à l'époque du Phylloxera qu'on commence à parler de la Côte Roannaise. Tout simplement par souci de simplicité est choisi une expression unique. Plus précisément, c'est l'abbé Auguste Lamblot qui en 1843 dans son ouvrage «voyage au Forez de la Magdaleine par la Côte Roannaise avec observation sur les végétaux» emploie pour la première fois cette dénomination. C'est seulement à partir de la seconde moitié du XXème siècle que ce nom sera couramment utilisé pour en avoir en 1994 les lettres de noblesse avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée.

Le Gamay règne en maître sur les 200 hectares de l'AOC Côte Roannaise. Il trouve ici les sols granitiques qui lui conviennent parfaitement. Exposées au levant, les vignes savent prendre le soleil et profiter des contraintes d'un climat qui peut être rude. Les raisins gourmands de fruits frais se vinifient principalement en rouge, mais le rosé acidulé de ces petits fruits rouges n'a pas à en rougir !

Ils sont une trentaine, tous vignerons indépendants, à se partager les coteaux ciselés de la Côte Roannaise. Une soixantaine de mains qui façonnent la vigne pour qu'elle donne le meilleur du terroir. En entretenant jalousement cette Côte, ils lui donnent cette âme si chère qui ici fait parler autrement Gamay.

© Evelyne Deveaux

De wijnbouwers van de Côte Roannaise, een zestigtal handen die de wijnstok vormgeven.

© Evelyne Deveaux

Het wijngebied van de Côte Roannaise zou ontstaan zijn in de 8e en 9e eeuw. In het begin van de tiende eeuw, met de komst van de Benedictijnen en de hulp van de lokale heren, begon men wijn te verbouwen. Uit die tijd vinden we de eerste akten terug die het hebben over de kwaliteit van de wijnstok.

Maar het is vooral vanaf de 13e eeuw dat het wijngebied vaker wordt genoemd. In de 17e eeuw kent het een aanzienlijke ontwikkeling. De oppervlakte verdubbelde tussen 1620 en 1670. De ontwikkeling van de scheepvaart op de Loire vergemakkelijkte het vervoer van wijn naar Parijs. Zo werd kort na de Franse Revolutie geschat dat jaarlijks bijna 60.000 hl per jaar werd verscheept om Parijs te bevoorraden.

De ontwikkeling van het wijngebied, die voortging na de revolutie, werd tegengehouden door de onvermijdelijke druifluis, een ziekte die de wijnstok aantast en de wijnbouwers ertoe noopte om zich te beperken tot de zonnige heuvels waar zij sindsdien gebleven zijn.

Vroeger was er sprake van meerdere Côtes: de Côte de Renaison, de Côte d'Ambierle, de Côte de st André. Pas veel later, in de tijd van de druifluisziekte begon men te praten over de Côte Roannaise. Gewoon voor de eenvoud werd gekozen voor één naam. Om preciezer te zijn, is het abt Auguste Lamblot die in 1843 voor het eerst deze naam gebruikt in zijn boek "voyage au Forez de la Magdaleine par la Côte Roannaise avec observation sur les végétaux".
Pas vanaf de tweede helft van de 20e eeuw wordt deze naam op grote schaal gebruikt om in 1994 zijn adelbrieven te verkrijgen met de erkenning als AOC.

De Gamay is heer en meester op de 200 hectaren van de AOC Côte Roannaise. Hij vindt hier granietbodems die hem perfect bevallen. Met hun oostelijke blootstelling krijgen de wijnstokken voldoende zon en kunnen ze profiteren van de gegevenheden van een klimaat, dat ruw kan zijn. Van de druiven met aroma's van verse vruchten wordt vooral rode wijn gemaakt, maar de zuurachtige rosé van deze blauwe vruchten hoeft hiervoor niet onder te doen!

Domaine des Pothiers

Een dertigtal wijnbouwers, allemaal onafhankelijk, delen de geciseleerde hellingen van de Côte Roannaise. Een zestigtal handen die de wijnstok vormgeven, zodat hij het beste van het terroir kan geven. Door deze Côte angstvallig te onderhouden, geven ze haar de dierbare ziel die de Gamay hier op een andere wijze vertolkt.

The vine growers of the Côte Roannaise, some sixty hands that work the vine.

It would seem that the Côte Roannaise vineyard has been constituted since the 8th and 9th centuries. It was at the beginning of the 10th century, with the arrival of the Benedictines and the assistance of the little local lords, that the vine started to be exploited. One finds, from this period, the first acts that speak of the quality of the vine.

But it was mainly with effect from the 13th century that the vineyard was more frequently mentioned. In the 17th century, the vineyard's development was considerable. Its surface area doubled between 1620 and 1670. The development of inland shipping on the Loire facilitated the transport of the wine to Paris. Thus, shortly after the French revolution, it was estimated that nearly 60,000 hectolitres per annum were shipped in order to supply Paris.

The development of the vineyards, which continued after the Revolution, was stopped by the inevitable phylloxera, a disease attacking the vine, which impelled the farmers to restrict themselves to the sunlit hills, where they have remained ever since.

One used to speak of several Côtes: the Côte de Renaison, the Côte d'Ambierle, and the Côte de St André. It was far later, at the time of the phylloxera, that one started to speak of the Côte Roannaise. Quite simply, for reasons of simplicity, a single expression was chosen. More precisely, it was the Abbot Auguste Lamblot, who in 1843 in his book "Voyage au Forez de la Magdaleine par la Côte Roannaise avec observation sur les végétaux", used this denomination for the first time.

It is only with effect from the second half of the 20th century that this name would be routinely used before receiving in 1994 its letters patent of nobility with the recognition of the AOC.

The Gamay reigns as Master over the 200 hectares of the Côte Roannaise AOC. It finds here the granite soil that suits it perfectly. Exposed to the east, the vines can take the sun and benefit from the constraints of a climate that can be hard. The fresh fleshy grapes are vinified mainly into reds, but the acidulous pink from this little red fruit has nothing to blush about!

There are some thirty of them, all independent vine growers, sharing the chiselled slopes of the Côte Roannaise. Some sixty hands that work the vine so that it gives the best from the soil. By jealously maintaining this Côte, they give it this wondrous soul which makes the Gamay speak differently here.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today.

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

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

= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception

15,00 € = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar

= Disponible en Belgique (voir page 87)
= Beschikbaar in België (voir page 87)
= Available in Belgium (voir page 87)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

16/20 ★★★ **Domaine de la Rochette** **7,00€**
"La Combe"

Rubis carmin de belle densité. Premier nez minéral, associant les arômes de terre, graphite et encre. Cette impression se confirme à l'aération. Une cuvée ambitieuse, dotée d'un beau volume de matière, qui associe une expression fruitée généreuse (mûre sauvage, sureau, cerise) à d'insistantes notes minérales. L'ensemble se montre séveux et racé, très précis en finale et porté par une acidité rafraîchisssante. Beaucoup de personnalité.

(2015 - 2018)

En conversion Bio

Ch. Dist. **www.cote-roannaise-neron-rochette.fr**
antoine.neron@orange.fr

16/20 ★★(★) **Domaine du Fontenay Simon Hawkins** **7,50€**
"Expression"

Robe noire, presque d'encre, au disque violacé fermé. Un panier gourmand de fruits rouges et noirs très mûrs voire au sirop (myrtille, mûre, griotte) pour un bouquet tout en douceur et volupté. Une cuvée de haute tenue, dont les dégustateurs soulignent la densité de matière, l'équilibre acidité/gras, l'exubérance de saveurs fruitées (mûre sauvage, sureau, cassis) et la richesse en extrait sec d'une longue finale, tendue et partiellement fondue.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) **www.domainedufontenay.com**
info@domainedufontenay.com

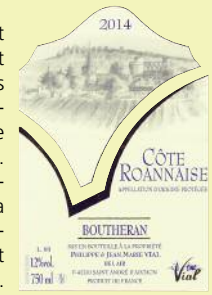
15,5/20 ★★★ **Domaine du Fontenay** **6,00€**
Simon Hawkins "Sine Nomine"

Robe rubis carminé au disque bleuté, limpide et brillante.
L'expression florale (violette) et de confiserie (bonbon à la cerise) se montre généreuse dès l'ouverture. Une friandise olfactive!
Une cuvée gorgée de fruit, qui voit la souplesse de son fruité et sa maturité (framboise, cerise) équilibrées par un joli support d'acidité tonifiant, garant de fraîcheur et équilibre. La finale, croquante et séveuse, s'exprime sur le noyau de cerise.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) **www.domainedufontenay.com**
info@domainedufontenay.com

15/20 ★★★ **Philippe et Jean-Marie Vial** **4,90€**
"Boutheran "



Rubis cerise intense, limpide et brillant. Assez profond, associant les senteurs florales (pivoine, lilas mauve) et de fruits rouges (grenade, framboise, cerise). Touche de confiserie (cuberdon) à l'aération. Ce cru doté d'un bel équilibre acidité/gras séduit d'emblée par la franchise de son expression fruitée, la délicatesse de ses tanins et l'enveloppement de sa finale. Tout en nuance et subtilité, il laisse une délicieuse impression minérale en fin de bouche et présente des tanins presque fondus.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-vial.fr**
contact@domaine-vial.fr

© Evelyne Deveaux

15/20 ★★(★)

Domaine Désormière
"Montalivet"

5,60 €

Très jolie robe rubis carminé intense, brillante et limpide. Le registre du fruit noir au sirop et des épices douces s'exprime dès l'ouverture, complété à l'aération par les notes lactiques et cacaotées. L'attaque, vive et tonique, porte ce vin franc et doté d'une belle structure d'ensemble. Le registre du fruit rouge mûr (fraise, cerise) se montre exubérant en milieu de bouche et la finale, enveloppée mais offrant une belle tension acidulée, se montre persistante. Un vin complet.

(2015 - 2017)

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-desormiere.com**
domaine.desormier@orange.fr

15/20 ★★

Le Retour aux Sources
"Héritage "

8,00 €

Splendide robe noire et très concentrée, au disque fermé. Un nez très original, presque métallique, puissamment minéral. Sureau et cassis apparaissent à l'aération. La bouche confirme d'emblée le caractère de cette cuvée presque corsée, solidement construite, qui offre un fruit intense (myrtille, baie de sureau, mûre sauvage), soutenu par une belle acidité et des tanins partiellement fondus ne demandant qu'à se fondre. Longue finale au grain serré pour un cru de belle évolution.

(2015 - 2018)

Cherche Distributeur(s) **www.le-retour-aux-sources.com**
leretourauxsources.pluchot@orange.fr

14,5/20 ★★(★)

Thierry Bonneton

Rubis cerise assez intense. Les notes d'épices orientales (cannelle, clou de girofle) se présentent au premier nez. Les senteurs fruitées (cerise noire, figue) complètent ensuite l'ensemble. Une cuvée souple et friande, qui privilégie la souplesse de texture, les tanins fondus et l'expression d'un fruit rouge bien mûr voire confituré (fraise, cerise). Ce cru franc et convivial est à déguster sur son fruité juvénile.

(2015- 2016)

Ch. Dist. 1 **www.thierrybonnetonetjacquesboisset.com**
thierry.bonneton@orange.fr

14,5/20 ★★

Château de Champagny
"Tradition"

4,70 €

Robe rubis carminé à reflets bleutés, assez intense. Un bouquet floral et délicatement parfumé, mêlant de flatteuses notes de pivoine et violette aux senteurs de gelée de framboises, grenade et cerise. Une cuvée dont on apprécie la franchise et la générosité fruitée (saveurs de petits fruits rouges). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et les tanins se montrent lissés. En finale, ce vin gourmand offre une texture souple et friande.

(2015 - 2016)

Cherche Distributeur(s) **06.07.19.92.22 - 04.77.64.42.88**
vignobledechampagny42@yahoo.fr

© Evelyne Deveaux

X X Voir page - Zie pagina 87

17/20
★★(★)

Domaine des Pothiers
"Clos du Puy"

Somptueuse robe grenat pourpre profond presque d'encre. Le bouquet est riche et complexe. Les fruits rouges et noirs confiturés sont assortis d'effluves minérales et de cuir frais. D'une concentration de matière impressionnante, cette cuvée impose en bouche davantage de minéralité. Les saveurs de fruits noirs ne sont pas en reste dans un ensemble soutenu par une charpente tannique ferme mais noble et qui ne demande qu'à se fondre. Un vin de belle évolution.

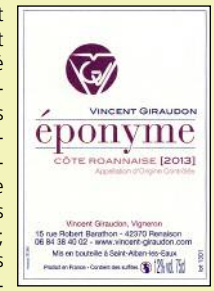
(2016 - 2018)

2
www.domainedespothiers.com
contact@domainedespothiers.com
Bdy Bio

16,5/20
★★★

Vincent Giraudon
"Eponyme"

5,40€



Magnifique robe rubis grenat intense. Le bouquet est ouvert et parfumé, délicatement épicé (vétiver, thym, poivre). Des effluves mentholées et de petits fruits rouges et noirs complètent l'ensemble. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et ambitieuse. Les notes épicées et de fruits noirs (cassis, sureau; mûr sauvage) s'expriment sans retenue dans un ensemble soutenu par de beaux tanins de fruits et extraits secs. La finale séveuse et rafraîchissante souligne son potentiel de garde.

(2015 - 2017)

En conversion

Cherche Distributeur(s)
www.vincent-giraudon.com
vincentgiraudon@free.fr
Bio

Gîte
"La Chambre"

www.lachambre.fr

"La Chambre" - 42370 Saint Haon le Vieux
Tél: 04 77 64 23 81 - 06 81 36 62 40 - alaindevalence@free.fr

Domaine de la Rochette — 5,40 €

16/20 ★★★

"La Rochette"

Splendide robe rubis grenat concentré. Bouquet puissant et de caractère. La minéralité (pierre à fusil, tourbe, graphite) s'exprime sans retenue. Fruits noirs et cuir frais complètent ensuite la palette aromatique. Un vin de terroir! Dense, presque corsé, il livre une matière fruitée (mur sauvage, sureau) qui s'exprime de concert avec les saveurs minérales et épicées. Longue finale séveuse pour une cuvée ambitieuse qui gagnera encore en harmonie dans un an.

(2016 - 2017) *En conversion* Bio

Ch. Dist. **www.cote-roannaise-neron-rochette.fr** antoine.neron@orange.fr

Château de Champigny — 5,70 €

15,5/20 ★★(★)

"Grande Réserve"

Belle robe rubis éclatant. Ouvert, élégant et flatteur, le bouquet livre un joli panier de fruits rouges assorti d'une délicate note minérale et de réglisse à l'aération. Ambitieuse, structurée et épanouie à la fois, la bouche précise livre un fruité intact et chatoyant. Les dégustateurs soulignent le bel équilibre gras/acidité et une finale de longueur appréciable sur des notes épicées rafraîchissantes.

(2015 - 2016)

Cherche Distributeur(s) **06.07.19.92.22 - 04.77.64.42.88** vignobledechampagny42@yahoo.fr

Domaine du Pavillon — 5,50 €

15/20 ★★(★)

Jolie robe cerise aux reflets carminés. Profond et doucereux, le bouquet flatteur offre une belle corbeille de fruits (confiture quatre fruits rouges). L'aération apporte des effluves biscuitées et crémeuses. La bouche suave confirme l'impression du nez. Elle souligne les fruits mûrs voire cuits dans un ensemble de concentration appréciable qui privilégie le croquant et la finesse de texture. Epanouie, cette cuvée séduit en milieu de bouche par son gras et une délicate acidité bienvenue et équilibrante qui vient ponctuer la finale.

(2015 - 2016)

Cherche Distributeur(s) **06.25.73.01.79** domainedupavillon.encoteroannaise@orange.fr

© Evelyne Deveaux

X X Voir page - Zie pagina 87

Domaine Désormière
"L'Authentique"

15,5/20 ★★(★)

5,00 €

Rose tendre à reflets légèrement framboise, limpide et scintillante. Grande maturité olfactive pour ce nez qui associe les senteurs de gelée de framboises, griotte confiturée et fleurs parfumées (pivoine, violette). Un vin complet, bien construit, doté d'un bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs soulignent l'élégance de cette bouche dont la maturité de fruit (fraise, griotte) s'exprime généreusement. La finale, ample et assez persistante, reste longiligne.

Cherche Distributeur(s)
www.domaine-desormiere.com
domaine.desormiere@orange.fr

Thierry Bonneton

14,5/20 ★★(★)

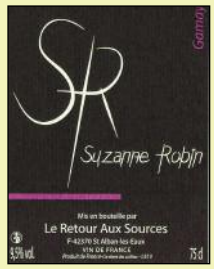
Robe rose soutenu légèrement saumonée, limpide et brillante. Une subtile minéralité apparaît à l'ouverture, assortie à l'aération d'une touche florale et de petits fruits rouges frais. Offrant une agréable tension minérale en bouche, relevée par une fine acidité bien présente, cette cuvée tendre et tonique à la fois, offre des saveurs de fruits frais et d'agrumes qui rendent ce vin digeste et rafraîchissant. Finale souple agréablement persistante.

Ch. Dist. 1
www.thierrybonnetonetjacquesboisset.com
thierry.bonneton@orange.fr

© Evelyne Deveaux

16/20 ★★(★) **Le Retour aux Sources Suzanne Robin** 6,00 €

Vin de France Rosé "Gamay"



Jolie robe rose pâle éclatant. Particulièrement parfumé et doucereux, livrant de flatteuses senteurs de violette, framboise, cuberdon, et guimauve. Une friandise olfactve! Vraiment délicieux, ce vin croquant de fruit s'apparente à une confiserie. Les saveurs de bonbons acidulés aux petits fruits rouges se montrent exubérantes et l'ensemble se voit soutenu par une superbe acidité tonifiante, sans aucun excès. Très lègère sensation douce apportée par une subtile touche de sucre résiduel en finale. Irrésistible.

Cherche Distributeur(s) **www.le-retour-aux-sources.com** leretourauxsources.pluchot@orange.fr

14,5/20 ★★ **Francisque Lapandéry** 5,50 €

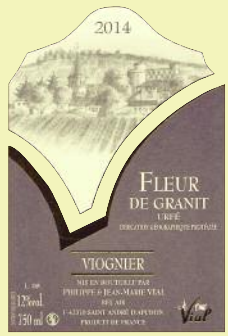
IGP Pays d'Urfé - Pinot Noir 2014

Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert. Un nez franc et délicieusement fruité, qui accorde la priorité aux senteurs de fruits rouges (fraise, cerise). Relevé par une fine acidité rafraîchissante, ce cru précis et bien équilibré (acidité/gras) livre une bouche friande, gourmande et de texture souple. On apprécie le caractère fondu de la finale et la légère tension qui y est apportée par la vivacité du fruit (groseilles).

(2015 - 2016)

04.77.64.43.43
lapandery.francisque@orange.fr

15,5/20 ★★(★) **Philippe et Jean-Marie Vial "Fleur de Granit" 2014** 5,70 €



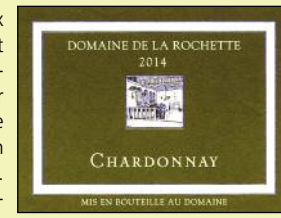
Jolie robe bouton d'or éclatante. Un bouquet charmeur et éloquent. Les fleurs sucrées (chèvrefeuille, tilleul) et les fruits jaunes (pêche, mangue, raisin frais) se livrent de concert. Guimauve et confiserie à l'aération. Croquante de fruits, cette cuvée chatoyante offre un festival gourmand. Voluptueuse et suave, cette friandise se voit équilibrée en finale par une délicate acidité bienvenue agrémentée d'une pointe de salinité et d'épices.

Viognier

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-vial.fr** contact@domaine-vial.fr

15/20 ★★ **Domaine de la Rochette** 6,10 €

Chardonnay 2014 - IGP



Robe jaune paâle aux reflets ocrés. Bouquet aérien et flatteur. Délicatement parfumé sur des notes florales et de bonbons aux fruits. Un ensemble et engageant. Tout en charme et finesse, dans cette cuvée suave qui séduit par son enveloppement et ses saveurs fruitées subtilements acidulées (pamplemousse, groseille blanche) Une délicate acidité ascendante apporte la tension et l'équilibre nécessaire en fin de bouche. Un vin sincère et convivial, tout en dentelle.

En conversion

Ch. Dist. **www.cote-roannaise-neron-rochette.fr** antoine.neron@orange.fr Bio

CAVISTES WIJNHANDELAREN

1. Collot vins à Namur
2. Au sens large à Hannut
   Bernard Poulet à Bruxelles
   Les vents d'anges à Bruxelles
   Les vins de la lune en Flandre

© Evelyne Deveaux

Anciens Numéros (Version "Papier")

N°59 (2008-09)
Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côtes du Ventoux

N°60 (2009)
Riesling & Muscat d'Alsace
Côtes de Duras
Côtes du Marmandais

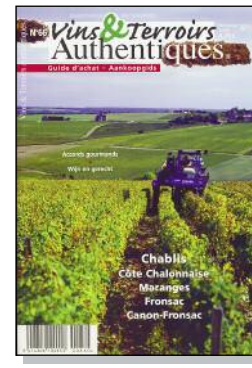
N°61 (2009)
Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Bandol • Côtes du Luberon

N°62 (2009-10)
Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin

N°63 (2010)
Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage

N°64 (2010)
Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan

N°65 (2010-11)
Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



N°66 (2011)
Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac

N°67 (2011)
Côtes de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray

N°68 (2011-12)
Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon

N°69 (2012)
Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Moulin-à-Vent • Chénas

N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre

Oude nummers - Old numbers

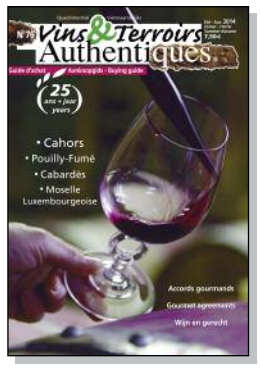
N°71 (2012-13)
Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton

N°72 (2013)
Minervois
Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Gewurztraminer

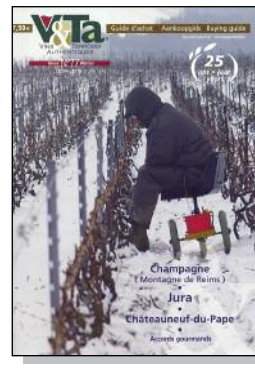
N°73 (2013)
Saumur
Côtes de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly

N°74 (2013-14)
Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion

N°75 (2014)
Saint-Chinian
Faugères
Muscadet
Gigondas - Vacqueyras



N°76 (2014)
Cahors - Pouilly-Fumé
Coteaux du Gienois
Cabardès
Moselle luxembourgeoise



N°77 (2014-2015)
Champagne
(Montagne de Reims)
Jura
Châteauneuf-du-Pape

N°78 (2015)
Juliénas - Saint Amour
Régnié
Blaye Côtes de Bordeaux
Costières de Nîmes

1 Nr: 6,00 € • 3 Nr: 12,00 € • 6 Nr: 20,00 € (Port Gratuit - Portokosten gratis)

Abonnement - Subscription

- **1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €**
  1 jear - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 19,50 €
  1 year - 3 Nr (starting from Nr .....) for 19,50 €
- **2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €**
  2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 35,50 €
  2 years - 6 Nr (starting from Nr .....) for 35,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 **210-0985687-25**

Version "Informatique"
"Computer" versie
"Computer" version

Voir site internet
See website
Zie website

www.vinsetterroirs.be

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A.
The V.T.A. trade fair

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

*De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan **200 wijnen** uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.*

*More than **200 wines** from the tasting files of each number of "Vins & TerroirsAuthentiques" are **offered** to our subscribers free of charge by the wine growers, and are presented by our team of specialists.*

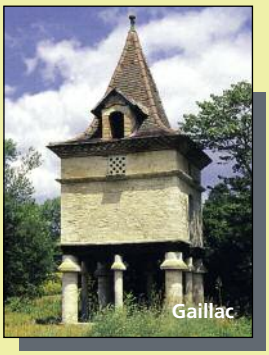
Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

Restaurant **'K zeg a moda**
Rue de l'Etoile,2 - 1620 Drogenbos
Tél: 02/377.66.16
www.kzegamoda.be

V&Ta © VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

N°80 *Hiver* ***2015 - 2016*** *Winter*

Ricey-Bas en Champagne


Gaillac

Bourgueil

Champagne Côte des Bar • Gaillac • Lirac • Tavel
Bourgueil • Saint Nicolas de Bourgueil

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

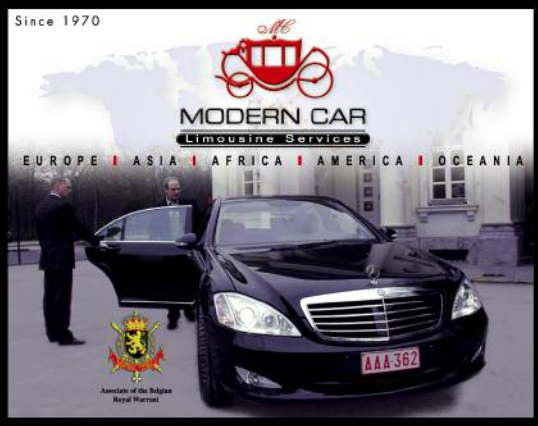
WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE
VIP SERVICE
OFFICIAL VISITS
SHOW BUSINESS
WEDDING
SHUTTLE
EVENT

Since 1970

MODERN CAR
Limousine Services

EUROPE | ASIA | AFRICA | AMERICA | OCEANIA



Recommandé par V.T.A.

Firmin Lecharlier Ave 85
1090 Brussels - BELGIUM

P : + 32 (0)2 420 10 00
F : + 32 (0)2 420 12 00

W : www.moderncar.com
E : info@moderncar.com

Recommandé par V.T.A.

Moulin de Saint Vérand

Hôtel*** - Restaurant

Une étape incontournable sur la route des vacances
15 chambres • 2 roulottes • Parking privé

"La Roche" - 71570 Saint Vérand - Tél: 03 85 23 90 90
www.moulindesaintverand.fr

Logis

Beaumes de Venise

Fête ses vins les 8 et 9 août 2015

www.beaumesdevenise-aoc.fr