

7,50 €



Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Quadrimestriel • Viermaandelijkse

Printemps

N°81

Lente - Spring

2016

Coteaux
d'Aix-en-Provence

Les Baux de Provence

Entre-deux-Mers

Bordeaux - Bordeaux Supérieur

Pinot Blanc, Gris et Noir
d'Alsace

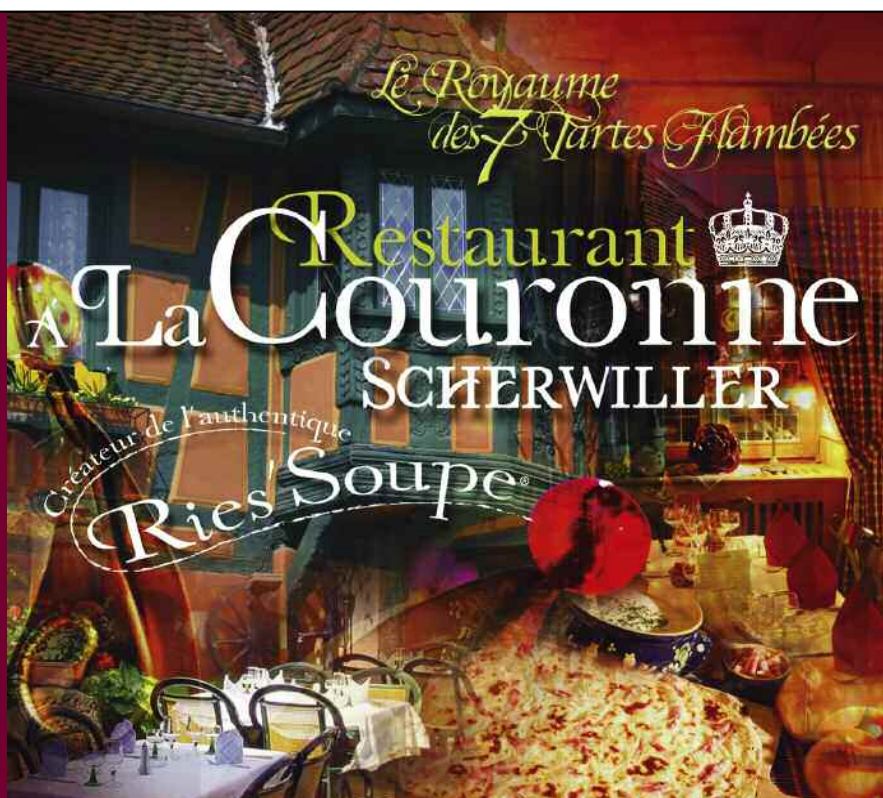
Accords gourmands • Wijn en gerecht
Gourmet agreements

Tartes
flambées
Choucroutes
Baeckeoffe

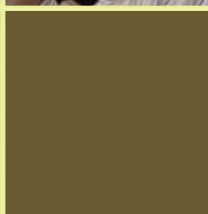
Grande terrasse
Accueil
de groupes
Ouvert 7 jours / 7



2, rue de la Mairie
67750 Scherwiller
Tél: 03/88.92.06.24
www.couronne.com

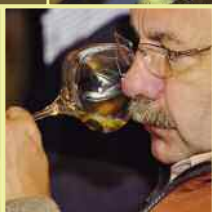
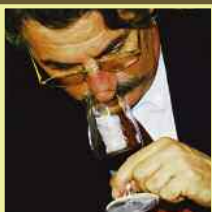
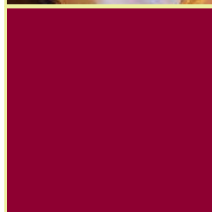


Pour débutants
et oenophiles
avertis
Pour groupes
de 10 à 25
personnes



**Scéances d'initiation
à la dégustation**

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



Contactez
"Vins et Terroirs
Authentiques":
Tél: 071/87.57.73
contact@vinsetterroirs.be



La réputation de l'Entre-deux-Mers, pour ne pas dire de l'“Entre-deux-fleuves”, souffre parfois de la mauvaise image véhiculée par des vins très moyens qui inondent les linéaires de la grande distribution. L'appellation offre toutefois, à qui sait les dénicher, quelques beaux crus de gastronomie, précis, tendus et d'un fruité diablement rafraîchissant.

Contre vents et marées, attentats, grèves et manifestations, voici notre guide de printemps qui apportera, je l'espère, un rayon de soleil convivial et des saveurs «explosives» à nos lecteurs œnophiles. Il n'est ici nullement question de boire pour oublier, mais bien de déguster pour s'en souvenir.

La mémoire d'une bouteille partagée entre amis, c'est avant tout les paysages vallonnés des plus beaux vignobles de France et surtout l'accueil chaleureux des artisans du vin, heureux et fiers de nous faire découvrir leur passion.

De l'Entre-deux-Mers dans le bordelais, de la route des vins d'Alsace et de Provence, nous avons rapporté des vins tantôt vifs et rafraîchissants, riches et aromatiques ou concentrés et chaleureux.

Même s'ils sont blancs, gris ou noirs, les Pinots d'Alsace offrent une palette aromatique très colorée et une destination toujours privilégiée pour l'œnotourisme.

La Provence, où le rosé se reflète dans le bleu azur des piscines, nous propose également des rouges extrêmement savoureux. La mode des rosés, initiée dans les années 60, semble poursuivre son essor au détriment d'une production de rouges ambitieux qui méritent sans doute davantage l'attention.

Un verre de vin, c'est bon pour la santé, le reste de la bouteille n'est bon que pour le moral. Sachons donc le partager...

A la bonne vôtre !

Michel Praet

Index

• Editorial - Editio.....	3	• Coteaux-d'Aix-en-Provence.....	34
• Entre-deux-Mers.....	5	• Les Baux de Provence.....	35
• Bordeaux.....	16	• Pinot Blanc, Gris et Noir d'Alsace.....	60
• Bordeaux Supérieur.....	64	• Anciens numéros - Oude nummers.....	104
• Bordeaux Clairet et Rosé.....	29	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	106

“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: Mas de Gourgonnier - Les Baux de Provence



Ondanks alle moeilijkheden, aanslagen, stakingen en demonstraties is hier onze voorjaarsgids die hopelijk voor een gezellig straaltje zon en "explosieve" smaken zal zorgen bij onze wijnliefhebbende lezers. Er is hier geen sprake van drinken om te vergeten, maar proeven om zich te herinneren.

De herinnering aan een gedeelde fles wijn onder vrienden, dat zijn in de eerste plaats de heuvelachtige landschappen van de mooiste wijngebieden van Frankrijk en vooral het warme onthaal van de wijnbouwers die blij en trots zijn om ons hun passie te laten ontdekken. Van Entre-deux-Mers in Bordeaux, van de wijnroute van de Elzas en de Coteaux d'Aix-en-Provence hebben wij nu eens levendige en verfrissende, dan weer rijke en aromatische, of geconcentreerde en warme wijnen meegebracht.

De reputatie van de Entre-deux-Mers, om niet te zeggen "Entre-deux-rivières", lijdt soms onder het slechte imago dat wordt overgebracht door zeer matige wijnen die de schappen

van onze supermarkten overspoelen. De appellation biedt echter, aan wie ze weet op de kop te tikken, een aantal mooie gastronomische wijnen, precies, evenwichtig en met een buitengewoon verfrissende fruitigheid.

Wit, grijs of zwart, de Pinots van de Elzas bieden een zeer kleurrijk smaakpalet en een altijd geprivilegieerde bestemming voor wijntoerisme.

De Provence, waar de rosé weerspiegelt in het azuurblauw van de zwembaden, biedt ons ook zeer smakelijke rode wijnen. De mode van de roséwijnen, die in de jaren '60 werd ingezet, lijkt te blijven bloeien ten koste van een productie van buitengewoon smakelijke rode wijnen.

Eén glas wijn is goed voor de gezondheid, de rest van de fles is alleen goed voor het moreel. Laten we hem dus delen...

Proost!

Michel Praet

Editorial



Against winds and tides, attacks, strikes and demonstrations, here is our Spring Guide, which will I hope bring a convivial ray of sunshine and "explosive" flavours to our wine-loving readers. It is by no means a question here of drinking to forget, but of good tasting to remember.

The memory from a bottle shared between friends is above all the undulating landscapes of the most beautiful vineyards of France and especially the warm welcome of the craftsmen of wine, happy and proud to get us to discover their passion.

From Entre-Deux-Mers in the Bordeaux region, from the wine trail of Alsace and the Slopes of Aix-en-Provence, we have brought back some wines that are sometimes sharp and refreshing, rich and aromatic, or concentrated and warm.

The reputation of the Entre-Deux-Mers, not to say "Entre-deux-fleuves", suffers sometimes from the poor image conveyed by some very

average wines which flood the mass distribution chains. The Appellation offers however, to those who can unearth them, some beautiful gastronomic wines, precise, tight, and with a deviously refreshing fruitiness.

Even if they are white, grey or black, the Pinots of Alsace offer a very colourful aromatic pallet and an ever-privileged destination for wine-tourism.

Provence, where the rosé is reflected in the blue azure of the swimming pools, also offers us some extremely tasty reds. The fashion for rosé wine, initiated in the Sixties, seems to be continuing to rise, to the detriment of a production of some extremely tasty reds.

A glass of wine is good for ones health, while the rest of the bottle is only good for the moral. So let's learn how to share it...

Cheers!

Michel Praet

Entre-deux-Mers, l'Appellation en bleu & blanc



Aportée par la colonisation gallo-romaine, très intense en Entre-deux-Mers, la vigne, qui se développe alors surtout dans les grandes possessions foncières des monastères ou des seigneurs laïcs, offre dès le Moyen-Age une production largement destinée à l'exportation avec des liens privilégiés entre Bordeaux et l'Angleterre. Les moines bénédictins, qui érigèrent l'Abbaye de la Sauve-Majeure, contribuèrent dès cette époque à la prospérité de la région avec leurs vignes.



L'Entre-deux-Mers fut l'un des premiers vignobles conséquents de la région et doit son nom à sa situation géographique entre Garonne et Dordogne, considérées comme des mers.

Douze communes et donc autant de terroirs composent les zones d'appellations Entre-deux-

Mers: Branne, Cadillac, Carbon Blanc, Cenon, Créon, La Réole, Saint-Macaire, Monségur, Pellegrue, Pujols sur Dordogne, Sauveterre de Guyenne, Targon.

La région Entre-deux-Mers est formée de hautes terres très vertes entaillées de toutes parts de nombreux petits cours d'eau qui ont formé des coteaux, des vallons avec toutes sortes d'expositions favorables à la vigne.

Bien que les sols soient très variés en surface, on peut constater une prédominance argilo-calcaire très propice à la culture des vignes blanches.

Les vins sont obtenus à partir de l'assemblage de 3 cépages de raisins blancs ; le sauvignon qui permet d'obtenir des vins vifs, la muscadelle, florale et fruitée et le sémillon, très aromatique, souple et rond en bouche. Leur répartition dépendant de la volonté de chaque vigneron ... de ces différentes combinaisons naîtra la diversité.

Si l'AOC n'est pas aussi importante en volume que les autres appellations bordelaises, elle n'en est pas moins qualitative et reste stable depuis une dizaine d'années tant dans ses volumes que dans ses surfaces.

Entre vignes et pierres, la découverte de l'Entre-deux-Mers offre une des plus belles symphonie de la nature. De nombreux circuits touristiques permettent aux visiteurs du monde entier d'associer culture et traditions viticoles à travers les abbayes, les châteaux, les moulins, les chais ...





Rappelons que l'on ne produit pas que du blanc dans la région de l'Entre-deux-Mers. Ce n'est en fait qu'une appellation parmi tant d'autres, comme les Premières Côtes de Bordeaux, les Graves de Vayres, les Cadillac, Loupiac et Ste-Croix-du-Mont,... ou surtout les A.O.C. Bordeaux et Bordeaux Supérieur qui constituent la base des appellations de Bordeaux qui s'appliquent à toutes les zones viticoles de la Gironde. La production des vins rouges est en Entre-deux-Mers d'ailleurs largement plus importante que celle des vins blancs.

Entre-deux-Mers Appellation in blauw & wit



De wijnstok, die ingevoerd werd door de Gallo-Romeinse kolonisatie, die zeer intens was in Entre-deux-Mers, en zich vervolgens ontwikkelde in het grootgrondbezit van de kloosters of van de lekenheren, biedt sinds de middeleeuwen een productie die grotendeels bestemd is voor de export met bevoorrechte banden tussen Bordeaux en Engeland. De benedictijner monniken die de Abdij van Sauve-Majeure stichtten, droegen vanaf die tijd met hun wijnstokken bij aan de welvaart van de regio.

Entre-deux-Mers was één van de eerste grote wijngebieden van de regio en heeft zijn naam te danken aan zijn ligging tussen de Garonne en de Dordogne, die als zeeën worden beschouwd.

Twaalf gemeenten, en dus evenveel terroirs, vormen de zones van de appellation Entre-deux-Mers: Branne, Cadillac, Carbon Blanc, Cenon, Créon, La Réole, Saint-Macaire, Monségur, Pellegrue, Pujols sur Dordogne, Sauveterre de Guyenne, Targon.

De regio Entre-deux-Mers bestaat uit zeer groen hoogland dat overal ingesneden wordt door tal van kleine waterlopen die vorm hebben gegeven aan de hellingen en valleien met allerlei blootstellingen die gunstig zijn voor de wijnstok.

Hoewel de bodems zeer verschillend

zijn aan de oppervlakte, kan men een overwicht van klei-kalksteen vaststellen dat zeer bevorderlijk is voor de teelt van witte druiven.

De wijnen worden verkregen door een assemblage van 3 witte druivensoorten: de Sauvignon die voor levendige wijnen zorgt, de Muscadelle, bloemig en fruitig, en de Sémillon, zeer aromatisch, zacht en rond in de mond. Hun verdeling hangt af van de wens van elke wijnboer... uit deze verschillende combinaties ontstaat de diversiteit.

Hoewel de AOC niet even belangrijk is in volume dan de andere appellations van Bordeaux, is ze daarom niet minder kwalitatief en al een tiental jaren stabiel, zowel qua volume als qua oppervlakte.

Tussen wijngaarden en stenen biedt de



ontdekking van Entre-deux-Mers een van de mooiste symfonieën van de natuur. Op de vele toeristische routes kunnen de bezoekers uit de hele wereld cultuur en wijnbouwtradities combineren door middel van de abdijen, kastelen, molens, wijnkelders, ...

Er worden echter niet alleen witte wijnen geproduceerd in de regio Entre-Deux-Mers. Het is eigenlijk slechts een appellation onder de vele, zoals de Premières Côtes de Bordeaux, de Graves de Vayres, de Cadillac, Loupiac en Sainte-Croix-du-Mont, ... en vooral de AOC Bordeaux en Bordeaux Supérieur, die de basis vormen voor de Bordeaux-appellations die gelden voor alle wijnzones van de Gironde. De productie van rode



© CIVB / P. Cronenberger

wijnen is in Entre-deux-Mers trouwens omvangrijker dan die van de witte wijnen.

Entre-deux-Mers; The Appellation in Blue & White



Brought by the Gallo-Roman colonization, very intense in Entre-Deux-Mers, the vine, which was then mainly developed in the great land possessions of the monasteries or the laic lords, has offered, as of the Middle Ages, a production that has been largely intended for export, with preferential links between Bordeaux and England. The Benedictine monks, who built the Sauve-Majeure Abbey, contributed at that time to the region's prosperity with their vines.

The Entre-Deux-Mers was one of the first major vineyards of the region and owes its name to its geographical location between the Garonne and the Dordogne, considered as seas.

Twelve communes and therefore as many soils compose the Entre-deux-Mers appellation areas: Branne, Cadillac, Carbon Blanc, Cenon, Créon, La Réole, Saint-Macaire, Monségur, Pellegrue, Pujols sur Dordogne, Sauveterre de Guyenne and Targon.

The Entre-Deux-Mers region is formed by very green highlands of all kinds grooved by many small waterways that

have formed the slopes and the little valleys with every kind of favorable exposure for the vine. Although the soils are very varied on the surface, a prevalence of argilo-limestone can be noted, which is very favourable for the cultivation of white-grape vines.

The wines are obtained from the blending of three white grape varieties; the Sauvignon which makes it possible to obtain sharp wines, the Muscadelle, floral and fruity, and the Sémillon, very aromatic, flexible and round in the mouth. Their distribution depending



© Philippe Roy

on the will of each vine grower... these various combinations will give rise to considerable diversity.

If the AOC is not as large in terms of volume as the other Bordeaux Appellations, it is no less qualitative and remains stable for about ten years, both in its volumes and in its surface areas.

Between vines and stones, the discovery of the Entre-Deux-Mers offers one of the most beautiful symphonies of nature. Many tourist routes make it possible for visitors from the whole wide world to get to know the wine-growing culture and traditions through the abbeys, the castles, the mills, the wine store-houses...

We should remember that not only white wine is produced in the Entre-Deux-Mers region. It is in fact only one Appellation among so many others, such as the Premières Côtes de Bordeaux, the Graves de Vayres, and the Cadillac, Loupiac and Ste-Croix-du-Mont



wines,... or especially the Bordeaux and Bordeaux Supérieur A.O.C. which constitute the basis of the Bordeaux Appellations which apply to all the wine-growing areas of the Gironde. The production of red wines in Entre-Deux-Mers furthermore is far greater than that of white wines.



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

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		= Culture Biologique. = Biologische cultuur. = Biological cultivation.
	= Prix particulier TTC départ cave = Prijs (BTW inb. vertrek kelder) = Retail price including tax-departure cellar		= Disponible en Belgique (voir page 32) = Beschikbaar in België (voir page 32) = Available in Belgium (voir page 32)		= Recommandé pour sa qualité et son prix. = Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding. = Recommended for its quality and price.
	= Culture Biodynamique. = Biodynamische cultuur. = Biodynamic cultivation.		= Terra Vitis.		

MU: Muscadelle - SG: Sauvignon gris - SB: Sauvignon blanc - SE: Sémillon

16,5/20

Château Vieux Lestage

5,00 €

★★★ Robe sable de bel éclat. Puissamment minéral, libérant d'insistantes senteurs de bourgeon de cassis, buis et groseille verte, ce nez très rafraîchissant invite à la dégustation.

La bouche est construite autour d'une belle colonne vertébrale acide. Tendue et rafraîchissante, elle offre un grain serré et une texture incisive qui en fait un vin de gastronomie. Le registre des agrumes (lime, pamplemousse) et de la groseille blanche s'y exprime sans réserve et la finale séduit par sa grande persistance. Très beau vin!

SB:65 - SE:35

Cherche Distributeur(s) www.chateau-chataigneraie.fr
contact@chateau-chataigneraie.fr



16/20

Château Garon La Tuilière

★★★

Robe jaune doré léger. Offrant dès l'ouverture une expression florale parfumée, assortie d'arômes de fruits blancs frais (pêche, poire), ce bouquet se montre élégant et engageant. La bouche confirme le caractère gourmand et enveloppé du bouquet. Les dégustateurs soulignent le relief et le très bel équilibre acidité/gras d'un ensemble affichant une belle ambition. Longue finale sur la pâtisserie aux fruits blancs (tarte aux poires).

SB:26 - SE:36 - MU:22 - SG:16

1 www.vignoblesclaudedebathe.com
alain.vignoblesclaudedebathe.com



Maison de Stéphane BATHIE, Vignobles Claudié, Mis en bouteille au château.

15,5/20

Château Haut Pognan

6,00 €

★★★ Jaune pâle de belle brillance. Ouvert et chatoyant, ce nez séduit d'emblée par son harmonie et sa complexité. On y retrouve les senteurs d'agrumes, de fleurs parfumées et subtile végétalité, dans un ensemble très engageant! La bouche confirme d'emblée l'ambition du bouquet. Pleine et harmonieuse, elle offre une intéressante vinosité, illustrée par de généreuses saveurs d'agrumes mûrs. La finale, incisive mais sans excès, offre une belle tension et se montre longiligne et persistante.

MU: 5 - SB: 50 - SEM: 45

Cherche Distributeur(s) www.chateauhautpognan.fr
haut.pognan@gmail.com



15,5/20

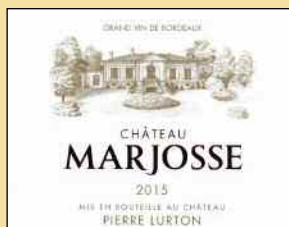
Château Marjosse

★★

Robe pâle à reflets ocrés. Moyennement expressif actuellement, le bouquet rafraîchissant exhale à l'aération un beau panier d'agrumes (pamplemousse, citron, groseille verte) et de délicates notes d'herbe fraîche et de citronnelle. La bouche est gourmande. On apprécie la générosité et le croquant du fruit dans un sensiblement d'un bon équilibre gras/acidité. La finale, de longueur appréciable, est empreinte d'élégance et de volupté.

SB: 50 - SEM: 30 - SG - MU

Cherche Distributeur(s) www.chateau-marjosse.fr
pierre.lurton@orange.fr



15/20

Château Gabachot

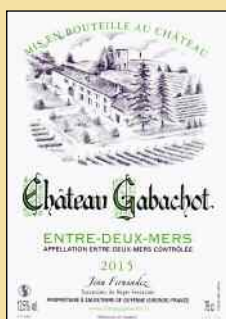
3,50 €

★★★ Belle robe or blanc à translucide. Le premier nez est marqué par les notes aromatiques du sauvignon (genêt, buis, bourgeon de cassis). Un ensemble très fin, sur l'herbe fraîche à l'aération. Attaque vive et tonique, s'appuyant sur une belle acidité, généreuse en saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron). Les dégustateurs soulignent le bel équilibre d'ensemble et l'élégance d'une finale tendue et de persistance appréciable. Belle réussite.

SB

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-gabachot.fr
chateau-gabachot@orange.fr



15/20

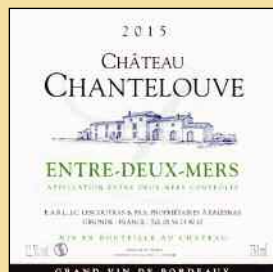
Château Chantelouve

★★★ Robe très pâle à nuances jaune de Naples. Puissamment marqué par les senteurs d'agrumes et de végétalité (buis, bourgeon de cassis), ce nez engageant dégage une grande fraîcheur olfactive. Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée ample révèle une belle concentration. Un panier de fruits frais s'y exprime généreusement (pomme, pamplemousse mûr). La finale suave et presque enveloppée séduit par sa longueur appréciable.

SB: 60 - SEM: 30 - MU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-chantelouve.com
laurent.lescourtras@wanadoo.fr



15/20

Château d'Arzac

★★★ Robe jaune paille à reflets sable, scintillante. Une douceur olfactive s'impose d'emblée dans ce nez enveloppé, qui mêle les senteurs vanillées et de fruits blancs. Touche presque exotique à l'aération (ananas). Dotée d'une texture grasse, cette bouche suave offre de la rondeur et un charme fruité expressif (pêche, poire mûre). L'ensemble conserve toutefois une belle tension en bouche grâce à son acidité bien présente et offre une finale assez persistante et charmueuse.

SEM: 36 - SB: 26 - MU: 22 - SG: 15



www.vignoblesclaudebarthe.com
alain@vignoblesclaudebarthe.com



15/20

Château Maison Noble

★★★ Robe jaune sable éclatante et limpide. Premier nez typé, oscillant entre une subtile minéralité (buis, groseille verte) et les notes d'agrumes et de pomme verte. De belle pureté à l'attaque, ce cru typé par le sauvignon offre une bouche incisive qui appelle la gastronomie. Les dégustateurs soulignent le charme des saveurs d'agrumes mûrs (citron, pamplemousse) et l'équilibre acidité/gras d'une finale longiligne agréablement persistante.

SB - SE - MU

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaumaisonnoble.com
maison.noble@orange.fr



15/20

Château Tour de Mirambeau

★★ Jolie robe très pâle à reflets sensiblement verdâtres, brillante et limpide. Un bouquet rafraîchissant et sur la retenue à l'ouverture, mêlant les notes finement herbacées, florales et d'agrumes. Engageant! Cette cuvée souple et dotée d'un bel équilibre acidité/gras s'apparente à une confiserie. Les saveurs de fruits frais (pomme verte, groseille à maquereaux) et de bonbons acidulés s'expriment délicatement, dans un ensemble séduisant et ponctué d'une finale longiligne. Un cru convivial.



SB - SEM - MU



www.despagne.fr
contact@despagne.fr

14,5/20

Château Au Grand Paris

★★★ Jolie robe doré éclatant. Une friandise olfactive pour ce nez aérien qui évoque les fleurs blanches et la confiserie (bonbon aux fruits frais). Cette cuvée bien construite séduit par son équilibre acidité/gras et l'harmonie de ses saveurs de poire mûre et de pâtisserie. Une délicate acidité bienvenue apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce vin dont la douceur de texture s'impose en finale. Finale longiligne presque voluptueuse.



SB: 40 - SEM: 30 - MU: 30

Cherche

Distributeur(s)

05/56.71.80.94

chateau.au-grand-paris@orange.fr

14,5/20

Château Haut-Cazevert

★★ Jaune pâle à doré léger. Premier nez minéral et herbacé, livrant sans retenue de jolis arômes de buis, bourgeon de cassis et citronnelle. Les agrumes frais complètent l'ensemble à l'aération (pamplemousse). Un vin franc et rafraîchissant, s'appuyant sur un registre fruité incisif. Ce vin précis mêle les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de pomme verte. On y apprécie le caractère longiligne d'une finale bien tendue, agréablement persistante.



SG - SB - SEM

Cherche
Distributeur(s)

05/57.84.18.27
raquel.jacob3@orange.fr

14/20

Château Chatagnau

3,50€

★★ Robe pâle à verdâtre, de belle brillance. D'expression délicate, ce bouquet réservé se montre timide actuellement mais agréable par ses arômes de fruits blancs mûrs (pêche, poire). Jouissant d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru bénéficie d'une attaque franche et subtile. Le milieu de bouche laisse s'exprimer les saveurs d'agrumes et la finale, de texture fine, révèle une agréable persistance. Un cru convivial de belle tonicité.



SB/SG:100

Cherche

Distributeur(s)

05/56.61.97.37

gaecdechatagnau@gmail.com



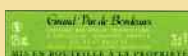
17/20

★★★

Château Ninon "Fleur de Ninon"

Superbe robe or intense à nuances ocrées. Particulièrement charmeur par ses notes de fruits jaunes au sirop, fleurs parfumées (jasmin) et fruits exotiques à l'aération (ananas, litchi). Dès l'attaque, la bouche donne le ton d'une cuvée de grande maturité, qui confirme les registres aromatiques du nez. Les saveurs de fruits blancs et de pâtisserie (tarte aux poires) trouvent leur équilibre dans une jolie acidité omniprésente et la finale, enveloppée et tendue à la fois, séduit, par une grande longueur. Superbe.

SB: 50 - MUS: 30 - SG: 15 - SEM: 5



www.chateauninon.fr
chateau.ninon@aliceadsl.fr

16,5/20

★★★

Château Queyret-Pouillac

4,50€

Robe jaune-vert mordoré, limpide et de bel éclat. Premier nez sur une fine minéralité, qui s'associe aux senteurs d'herbe fraîche, craie humide et agrumes. Les dégustateurs s'accordent pour louer la plénitude et le parfait équilibre acidité/gras d'une bouche concentrée, dont la maturité fruitée se voit portée par une grande fraîcheur d'ensemble. Concentration et élégance sont au rendez-vous d'une finale ambitieuse par sa longueur et l'exubérance de son registre d'agrumes frais et de pomme verte.

SB: 60 - SEM: 40



Cherche www.queyret-pouillac.com
Distributeur(s) chateauqueyretpouillac@orange.fr

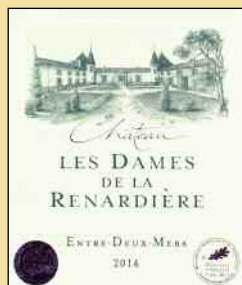
16,5/20

★★★

Château Les Dames de la Renardière

Jolie robe jaune-vert mordoré, de belle brillance. D'intenses senteurs herbacées, minérales et d'agrumes frais envahissent un bouquet particulièrement engageant. Les dégustateurs apprécient l'ambition de cette cuvée qui impose une grande densité de matière, un support d'acidité parfaitement équilibré et d'expressives saveurs fruitées (pamplemousse, mandarine). La finale de ce vin complet présente un grain serré et séduit par son caractère épuré et longiligne.

SB: 45 - SG: 40 - SEM: 15



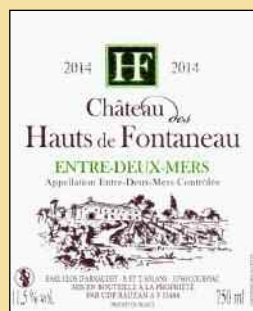
Cherche 05/56.23.37.08 - 06/84.00.62.93
Distributeur(s) scea.renardiere@wanadoo.fr

16/20

★★★

Château des Hauts de Fontaneau

Robe très pâle à verdâtre, limpide et brillante. Une minéralité expressive (craie humide) se mêle aux senteurs herbacées de grande fraîcheur à l'ouverture. Quelques notes d'agrumes à l'aération. Une bouche citrique, tendue et nerveuse, portée par un support d'acidité omniprésent. Les saveurs de citron vert et groseille blanche s'y expriment de concert, offrant à l'ensemble un profil incisif. Longue finale acidulée sur le lime pour un vin de gastronomie.



Ch www.cavederauzan.com
Dist jm.chavrier@cavesderauzan.com



16/20

Château Ferran Saint-Pierre Haut-Benauges - "Tradition"

★★

Robe doré intense de grand éclat, engageante! De jolies senteurs de vetiver, pâte d'amande et fleurs parfumées envahissent ce bouquet profond et doux. Un nez prometteur. Riche et ambitieux dès l'attaque, ce cru presque opulent livre une bouche sévère, dont la maturité de fruit (saveurs de fruits blancs) trouve son équilibre dans une acidité délicate mais omniprésente. La finale, voluptueuse, confirme par sa persistance le volume et la concentration de l'ensemble. Très beau vin. **SB: 40 - SEM: 40 - SG: 10 - MUSC: 10**



www.chateau-ferran.fr
chateauferran@gmail.com

Bdy

15,5/20

Château de Sanse

★★★

Très pâle à or blanc, limpide et brillante. Rafraîchissant et subtilement minéral, ce bouquet fin évoque la fougère, les agrumes et l'herbe fraîche. Ce vin épuré et particulièrement rafraîchissant présente de beaux atouts: une acidité ascendante et non agressive, une belle expression d'agrumes frais (lime), et de groseille verte, et un équilibre d'ensemble appréciable. La finale, tonique et longiligne séduira les amateurs de vins racés et incisifs.



SB: 51 - SEM: 20 - MUSC: 29



www.veyriers.fr / www.terredeveignerons.com
export@prodiffr.terredeveignerons.com

15,5/20

Château Moulin de Launay

★★★

Robe très pâle à reflets or blanc. Dès le premier nez, une puissante expression florale (lilas, muguet) envahit le bouquet. Au fil de l'aération apparaissent les senteurs de confiserie (bonbons aux fruits blancs). Engageant! La bouche de cette cuvée séduisante impose un très bel équilibre d'ensemble. On y apprécie le caractère franc et sapide d'un vin qui offre de généreuses saveurs d'agrumes mûrs. La finale, longiligne et persistante, s'apparente à une friandise.



SEM: 45 - SB: 35 - MUSC: 20



Cherche Distrib.
sur Bruxelles

05/56.61.31.51
scea-greffier@wanadoo.fr

15,5/20

Château La Commanderie de Queyret

★★★

Robe jaune brillante à reflets légèrement verdâtres. Un bouquet de caractère, qui s'exprime sur la minéralité et les fruits secs à l'ouverture (amande, noisette). La bouche confirme la personnalité du bouquet. Les dégustateurs apprécient son grain serré, la fraîcheur de ses saveurs herbacées et d'agrumes et la concentration d'une finale incisive, portée par une très belle tension. Les saveurs de lime et de groseille verte s'y expriment sans réserve.



SAUV: 50 - MUSC: 25 - SEM: 25



www.vignobles-comin.com
vignoble.comin@wanadoo.fr



15,5/20

Château Le Sèpe

9,00 €

★★ Superbe robe dorée intense, à reflets ocrés, limpide et éclatante. Le premier nez livre une minéralité expressive, et quelques notes herbacées. Ensuite, le pamplemousse s'impose ouvertement, complété d'une touche d'amande amère. Un bouquet complexe, profond et engageant. La bouche se montre ample et riche, délicatement noisettée. L'élevage a respecté le fruit et l'ensemble présente un visage très mûr (abricot) puis rejoint un registre caramélisé en finale.

SB: 70 - MUSC: 30



A

Cherche Distributeur(s)

www.chateausepe.com
chateausepe@orange.fr



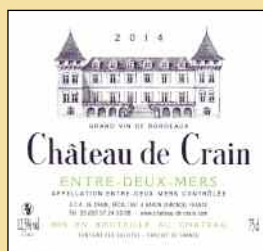
15/20

Château de Crain

4,50 €

★★ Jolie robe sable, de bel éclat. Premier nez sur une minéralité bien présente, complétée par les senteurs d'herbe fraîche et de pomme verte. Dès l'attaque, ce cru met la bouche sous tension. Ses saveurs d'agrumes (pamplemousse, lime) et de bonbon à la pomme se livrent de concert, dans un ensemble longiligne et tonique, ponctué d'une finale séveuse dont les dégustateurs saluent l'élégance et la persistance. Un vin de gastronomie, très épuré.

MUSC - SB - SG



Cherche Distributeur(s)

www.chateau-de-crain.com
fougere@chateau-de-crain.com

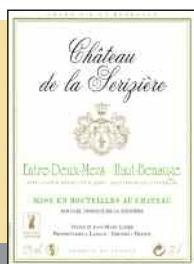
15/20

Château de la Serizière E-d-M. Haut-Benauges

4,50 €

★★ Robe pâle à verdâtre, de belle brillance. L'élégance olfactive s'impose d'emblée, illustrée par les senteurs de pâtisserie, pomme et poire. Un bouquet enveloppé et charmeur. L'attaque, rectiligne et incisive, donne le ton d'une cuvée qui privilégie la fraîcheur et le registre des agrumes frais (lime). Précis, le vin ne s'embarrasse pas de fioritures. Il livre une finale longiligne, portée par une jolie acidité équilibrante. La finale se montre digeste; elle exprime une fine minéralité.

SB: 80 - SE: 20



B

Cherche Distributeur(s)

05/56.23.91.75

chateau-de-la-seriziere@orange.fr

© Philippe Roy



15/20 Château Pouchaud-Larquey 6,40 €

★(★) Robe jaune très pâle. Nez moyennement intense mais rafraîchissant et tonique dès l'ouverture, associant de délicats arômes d'agrumes aux notes d'herbe fraîche et de fougère. Engageant! Cette bouche salivante offre une texture assez serrée. Elle privilégie la fraîcheur par ses insistantes saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron). La finale séduit par sa texture longiligne et finement acidulée. Un cru vivifiant, idéal pour la gastronomie.



SAUV:60 - SEM: 40

C Cherche Distributeur(s)

05/56.71.65.16
piva.chateau@orange.fr



14,5/20 Château Riffaud 4,00 €

★★ Robe jaune de Naples, scintillante. Un bouquet tout en délicatesse, presque féminin, qui livre de subtiles senteurs florales (lilas blanc, chèvrefeuille) et de fruits frais (agru-mes). Délicat et rafraîchissant. La bouche est à l'avenant.

Construite sur la délicatesse, elle privilégie le charme et l'expression fruitée (pamplemousse, citron). Une jolie tension supporte une finale longiligne et agréablement persistante. Un vin convivial.



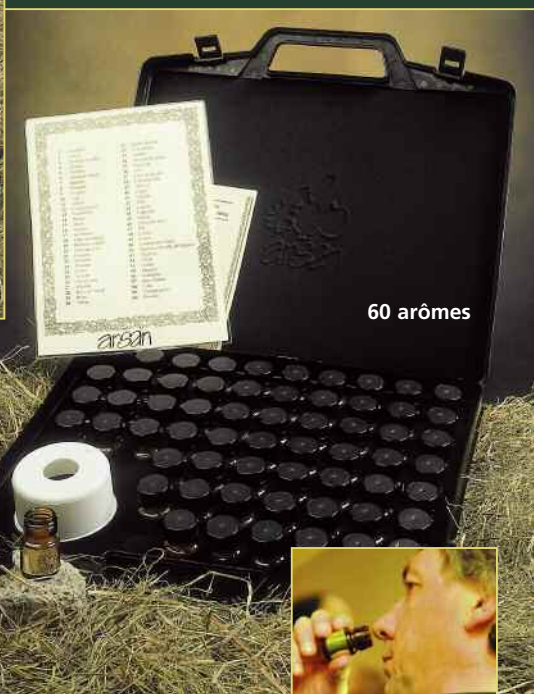
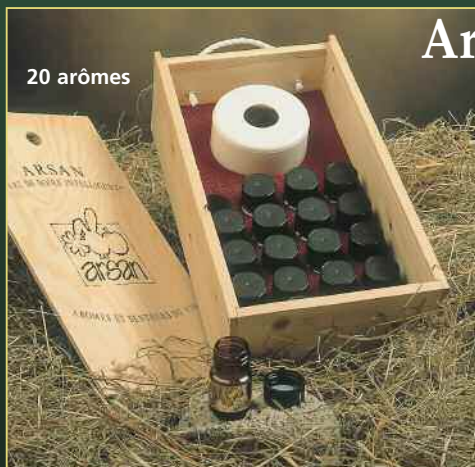
SB: 50 - SG: 35 - SEM: 15

C Cherche Distributeur(s)

www.chateau-riffaud.fr
chateau.riffaud@gmail.com



Arômes & Senteurs du vin ...et de la Bière Nouveau !!



Recommandé
par V.T.A.



OZIE



Bohey, 23 • 9647 Doncols

Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • www.arsan-wine.com

17/20

Château Farizeau

4,90 €

★★★ Rubis grenat sombre au disque fermé. Finesse et complexité se présentent dans ce bouquet délicat, qui mêle dans une grande harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (cerise, myrtille), léger fumé et douceur lactique.

Un travail sérieux a donné naissance à cette cuvée dense et concentrée, vigoureuse, dont l'expression fruitée se révèle intense (baies rouges et noires sauvages). Une charpente tannique jeune et noble enveloppe la matière et ne demande qu'à se fondre dans ce cru ambitieux et de belle évolution.

(2016 - 2019)

ME: 50 - CF: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-farizeau.fr
contact@chateau-farizeau.fr



16,5/20

Château Ferran Saint-Pierre "Le Sans Nom"

★★★

Une robe d'encre, presque noire, à reflets violacés sur le disque. Un nez franc et expressif, généreux en arômes de cuir frais et d'épices, qui évolue vers les baies sauvages (sureau, cassis).

Un vin naturel qui fait honneur à son rang. Les dégustateurs louent sa densité de matière, l'élégance de ses tanins encore jeunes, son bel équilibre acidité/gras et l'exubérance de ses saveurs de baies noires et d'épices. Un vin sérieux, parfaitement vinifié, paré pour la gastronomie.

(2016 - 2018)

CS:100



6

www.chateau-ferran.fr
chateauferran@gmail.com

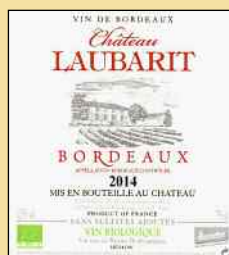


16,5/20

Château Laubarit

★★ Robe d'une impressionnante densité, violacée presque d'encre. Premier nez sur la grenade, la violette et le cuberdon. Ensuite, les senteurs de cardamome et de coulis de framboises se complètent dans un ensemble parfumé et engageant. Le grain serré et la trame ambitieuse de ce cru sérieux impriment d'emblée le style d'une cuvée séveuse au fruité chatoyant (myrtille, sureau, cassis, cerise). Les dégustateurs apprécient son caractère digeste et vigoureux et la persistance d'une finale de jolie fraîcheur acidulée.

(2016 - 2019)



16

D

www.morlan-tuilier.com
i.simonneau@laposte.net



16/20

Château Ninon

★★★

Robe cerise limpide et brillante, à nuances bleutées. Une profonde minéralité (graphite, encre) s'exprime d'emblée dans ce bouquet expressif, complété d'une touche de réglisse et d'épices (poivre, genévrier). Une cuvée au grain serré, de texture longiligne et distinguée. Ce cru séveux offre de généreuses saveurs de baies noires sauvages. Les tanins de fruit enveloppent une matière dense et racée, dont l'expression fruitée et épicée se montre généreuse. Longue finale tramée affichant unje belle ambition.

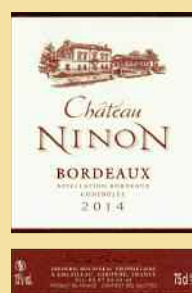
(2016 - 2018)

ME: 70 - CS: 15 - CF: 15



4

www.chateauinon.fr
chateau.ninon@aliceadsl.fr



16/20

Château Lalande-Méric

★★★ Robe rouge cardinal de belle brillance. Un bouquet sudiste, qui évoque les fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) et se démarque par son visage capiteux et très riche. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, l'élégance de tanins et l'équilibre acidité/gras de ce cru chaleureux mais sans excès, qui confirme la maturité du fruit (fraise, griotte, mûre) et une densité appréciable. Longue finale offrant une trame serrée associée à une belle finesse de grain. Un cru ambitieux, de belle évolution.



(2016 - 2019)

CS: 50 - ME: 50



www.anniche-vin.com
vignoble-pion@anniche-vin.com



16/20

Château Joinin

★★★ Robe d'encre presque noire, grenat carminé au disque fermé violacé. Premier nez non dénué de fruit (cerise, mûre sauvage). Ensuite, s'expriment les accents fumés et légèrement lardés. Tout en équilibre fraîcheur/moelleux et finesse de texture, ce cru sérieux et solidement tramé offre une bouche suave, accordant une belle place à l'expression du fruit. Les saveurs de mûre sauvage, myrtille et cerise s'y expriment de concert, assorties en finale d'une fine touche épicée.



(2016 - 2017)

ME: 95 - CF: 5



Cherche Distributeur(s) www.chateaupipeau.com
chateau.pipeau@wanadoo.fr

16/20

Château Haut-Pougnan "Sélection Vieilles Vignes"

6,00€

★★★ Rubis cerise assez profond. Flatteur et enveloppé, associant dans une belle harmonie quelques notes de fruits mûrs (cerise, myrtille, cassis) et de léger toasté. Un fruité gourmand et de belle maturité (fraise, cerise confit) envahit une bouche précise, dotée d'un bel équilibre acidité/gras et enveloppée de tanins presque fondus, très soyeux. La finale se montre fraîche et persistante. On apprécie le volume et le charme de ce vin complet de concentration appréciable.



(2016 - 2018)

ME: 80 - CS: 20

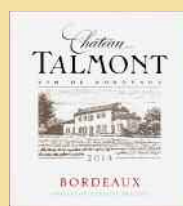
Cherche Distributeur(s)

www.chateauhautpougnan.fr
haut.pougnan@gmail.com

15,5/20

Château Talmont Cave de Landerrouat

★★★ Éclatante robe carminée, limpide et engageante. Premier nez expressif et à forte personnalité, associant la minéralité (terre, graphite) et les fruits noirs sauvages (sureau, mûre, cassis). Particulièrement charmeur par sa texture fine et serrée à la fois, ce vin digeste et savoureux révèle un beau grain de matière. Le fruit s'exprime ouvertement en milieu de bouche (cerise du nord, myrtille, baie de cassis) et la finale, rectiligne et de longueur appréciable, va encore gagner en fondu. Un cru bien construit.



(2016 - 2019)

CF: 56 - ME: 23 - CS: 21



Ch. Dist. www.vldc.fr / www.terredevisignerons.com
export@prodiffr.terredevisignerons.com



15,5/20

Château Fontblanche

★★★ Superbe robe grenat pourpre au disque violacé éclatant. Le premier nez impose un caractère minéral appuyé (encre), rapidement rejoint par les arômes d'épices et de fruits noirs. Les dégustateurs louent la concentration de matière et la suavité de cette cuvée pleine et harmonieuse, riche en extrait sec, dont les saveurs de baies sauvages se montrent généreuses (mûre, myrtille, cassis, griotte). De savoureux tanins enveloppent une matière au grain serré, qui va encore gagner en assagissement. Un cru ambitieux.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CF: 18 - Ma: 2

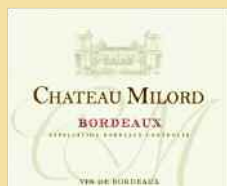
Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-montlau.com
contact@chateau-montlau.com

15,5/20

Château Milord

★★★ Robe cerise intense, ne présentant plus de signe de jeunesse. Premier nez marqué par les notes liées à l'élevage (boisé fin, tabac blond). L'aération laisse davantage de place aux arômes fruités (myrtille, fraise des bois). L'élevage a enveloppé la texture de ce vin qui présente un profil sphérique, marqué par les arômes de caramel, assortis d'une fine touche d'épices. L'ensemble va encore fonder ses éléments tanniques. Finale de persistance appréciable, sur la baie de sureau.



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
S.A.S. 33000 VILLOIR - 33000 LESTERAC - France
PRODUCTION VINICOLE

(2017 - 2019)



13

Cherche
Distributeur(s)

05/57.84.52.19
admin@chateauilord.com

15,5/20

Château Jean De Bel Air

★★ Robe cerise intense au disque fermé. Le bouquet associe les notes de boisé noble et de petites baies noires (myrtille, cerise). L'ensemble se montre enveloppé et invite à la dégustation. L'aération souligne les accents fumés. La bouche retrouve dès l'attaque une belle expression de fruit (baies rouges et noires), enveloppée de beaux tanins qui ne demandent qu'à achever leur assagissement. Ce cru ambitieux et très jeune offre une finale de grande rémanence de fruit. Un vin complet, bâti pour évoluer favorablement.



(2016 - 2019)

ME: 60 - CS: 40

Cherche
Distributeur(s)

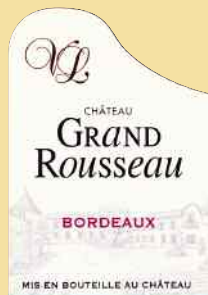
www.chateaumaisonoble.com
maison.noble@orange.fr



15/20

Château Grand Rousseau

★★★ Robe cerise concentrée, ne présentant plus de signe de jeunesse. Un bouquet délicatement parfumé, qui associe les notes de cerise confiturée et de tabac blond presque caramélisé. L'attaque longiligne et finement texturée donne le ton d'une cuvée franche et tramée, qui privilégie le charme d'un fruité juvénile (griotte, framboise). La fraîcheur est assurée par une jolie acidité et la finale, de persistance agréable, s'exprime sur l'élégance. Un cru convivial et bien construit.



(2016 - 2018)

ME: 80 - CS: 20



14

www.vignobles-lurneau.com
chateau.leotins@orange.fr



15/20

Château Haut-Garriga

4,20€

★★★ Un beau rubis grenat à nuances pourpres, au disque bleuté. Crémeux et presque lactique, ce bouquet profond évoque les fruits noirs au sirop (griotte, mûre, framboises). Un ensemble olfactif charmeur. La bouche se montre fluide et équilibrée. Son fruit est intact et expressif (cerise, groseille, sureau). Les tanins sont structurants et précis. Ce vin franc et longiligne séduit en finale par sa fraîcheur et sa digestibilité.



(2016 - 2017)

ME: 100



15

Ch. Dist. sur Bxl
et Wallonie

www.chateau-haut-garriga.com
chateau-haut-garriga@wanadoo.fr

14,5/20

Coopérative de Grangeneuve "Grangeneuve"

★★★

Jolie robe cardinal à reflets grenat. Quelques notes parfumées de tabac blond et de caramel s'associent aux fruits mûrs (framboise, cerise). Souple et fluide, cette cuvée fondue livre une bouche charmeuse qui privilégie l'expression du fruit rouge frais (framboise, cerise du nord). Un vin friand, convivial, ponctué d'une finale tendre et agréablement persistante.



(2016 - 2017)



5

www.cavederauzan.com

jm.chavrier@cavesderauzan.com

14,5/20

Château La Serizière

5,50€

★★ Grenat pourpre profond, de grande intensité. Un nez charmeur et enveloppé, qui invite à la dégustation. Les notes d'épices et de baies sauvages (mûre, myrtille) s'y livrent de concert, agrémentées d'une fine touche minérale. Ce vin aux contours lissés offre une bouche gourmande et souple, dont le fruit s'avère gourmand (cerise, mûre). L'ensemble est soutenu et rafraîchi par une acidité ascendante en finale. Un vin franc et finement texturé.



(2016 - 2017)

ME - CS



Cherche
Distributeur(s)

05/56.23.91.75

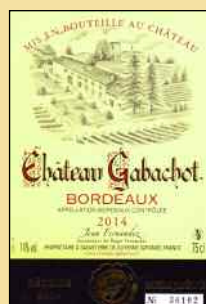
chateau-de-la-seriziere@orange.fr

14/20

Château Gabachot

3,80€

★★ Très jolie robe cerise éclatante à nuances pourpres violacées. Un bouquet lactique et parfumé, qui évoque la cerise confite, le yaourt aux fruits des bois et une touche d'épices douces. De texture délicate et très fine à l'attaque, ce cru sérieux présente une belle mâche et se voit relevé par des tanins encorte bien présents. Les baies rouges et noires acidulées s'expriment de concert et la finale, relevée par des tanins encore jeunes, doit encore assouplir quelque peu ses angles.



(2016 - 2018)

ME: 100

Cherche

Distributeur(s)

www.chateau-gabachot.fr

chateau-gabachot@orange.fr



Recommandé
par V.T.A.

Château Villotte



Gîte rural - Chambres d'hôtes



Denis et Sarah Baro • 33420 Rauzan • Tél: 05.57.84.00.96 • 06.83.38.21.18
sarah.baro@orange.fr • www.chateau-villotte.fr

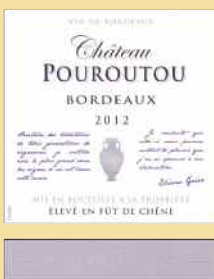
16,5/20 Château Pouroutou "Cuvée Eliane"

★★★ Robe carminée de grand éclat, très engageante. Voluptueux et séduisant par ses senteurs de cerise confite, tabac parfumé, épices douces, ce bouquet associe élégance et charme. Un bel exercice de vinification a permis à l'élevage de porter la matière. Le vin présente de l'étoffe, une belle chair de fruit et une structure imposante qui témoigne de sa concentration. Baies rouges et noires s'y expriment de concert, dans une finale aux tanins partiellement lissés. Ambition et potentiel au rendez-vous!

(2016 - 2018)

ME: 66 - CF: 34

Cherche Distrib. www.veyriers.fr / www.terredevingnerons.com
export@prodiffr.terredevingnerons.com



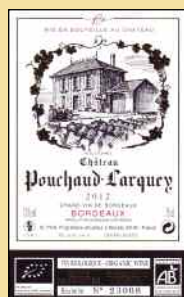
16,5/20 Château Pouchaud-Larquery 8,30€

★★★ Splendide robe profonde et très concentrée, au disque rubis intense fermé. Ouvert, complexe et parfumé, livrant une belle expression de fruits rouges et noirs confiturés, assortis d'une jolie expression épicée. Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité, l'équilibre et la corpulence d'un cru généreusement fruité (baies noires acidulées), enveloppé de tanins toniques et soyeux à la fois. La finale, au grain serré, s'exprime sur la mûre et le cassis. Elle peut encore fondre quelque peu sa charpente. Très belle vinification!

(2016 - 2019)

SAUV: 60 - SEM: 40

Cherche Distributeur(s) [05/56.71.65.16](mailto:piva.chateau@orange.fr)
piva.chateau@orange.fr



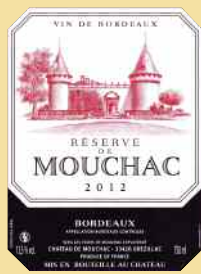
16/20 Château de Mouchac "Réserve de Mouchac"

★★★ Rubis profond de grande concentration au disque opaque. Belle personnalité pour ce bouquet de terroir, qui mêle les accents de graphite, encre, truffe et civette à l'aération. La bouche confirme dès l'attaque l'ambition du bouquet. Structurée, charnue, elle privilégie la densité et l'expression de saveurs fruitées (mûre sauvage, cassis, sureau) et minérales. La finale, dense et persistante, doit encore fondre ses éléments et assagir sa charpente tannique. Un vin sérieux et structuré, de belle évolution.

(2016 - 2018)

ME: 75 - CS: 15 - CF: 5

Cherche Distributeur(s) www.chateaudemouchac.com
contact@chateaudemouchac.com



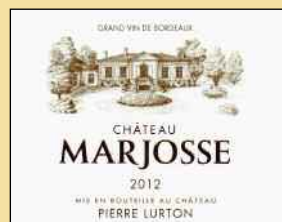
15,5/20 Château Marjosse

★★★ Un joli rubis cerise profond et intense, brillant et limpide. Parfumé et expressif, associant les senteurs de pruneau, truffe, épices et fine minéralité. Un vin qui associe structure et élégance. La bouche est pleine, serrée, au grain de tanin très fin. Assez robuste, elle délivre des saveurs de fruits noirs et d'épices, mêlées à une jolie minéralité. La finale, puissante et racée, pouvant encore se fondre quelque peu, s'exprime sur la baie de cassis. Un cru tonique et encore jeune.

(2016 - 2018)

ME: 80 - CF: 7 - CS: 7 - MA: 6

Cherche Distrib. www.chateau-marjosse.fr
pierre.lurton@orange.fr



15,5/20

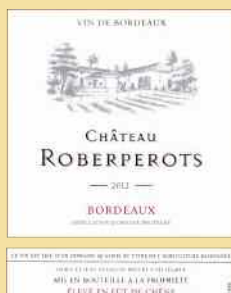
Château Roberperots

★★★ Rubis cerise évolué, peu concentré et brillant. Le bouquet mêle les notes finement boisées et fumées aux senteurs de prune et cerise cuites. Ce cru vigoureux et séveux s'avère aujourd'hui épanoui. Riche en extrait sec, il offre une bouche tramée, présentant de l'allonge, généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs mûrs. L'acidité est présente pour porter le vin et la finale séduit par son étoffe et sa longueur épurée. Bel exercice de vinification.

(2016 - 2017)

ME: 43 - CS: 32 - CF: 25

Cherche www.vldc.fr / www.terredevinerons.com
Distributeur(s) export@prodiflu.terredevinerons.com



15/20

Château de la Mingerie "Prestige"

★★★ Rubis cerise au disque évolué et ouvert. Un nez enveloppé, offrant une grande douceur olfactive, qui livre des arômes de fruits cuits (prune, cerise) et d'épices douces. Une bouche gourmande et longiligne, portée par une jolie acidité, livrant un fruité expressif et rafraîchissant (cerise, myrtille), rejoint par de fines saveurs biscuitées et subtilement caramélisées en finale. Un vin complet et accompli, au boisé intégré, tout en souplesse.

(2016 - 2018)

ME: 80 - CS: 20

Cherche 05/57.84.60.51 - 06/07.29.82.93
Distributeur(s) chateaudelamingerie@sfr.fr



15/20

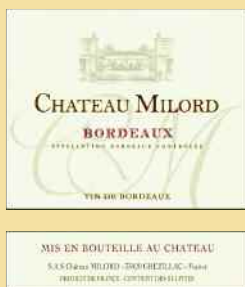
Château Milord

★★★ Un beau rubis profond, de bel éclat, au disque en début d'évolution. Les senteurs de fruits cuits voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) envahissent un bouquet chaleureux et parfumé. Les dégustateurs soulignent la franchise et la pureté d'un ensemble charnu au fruité préservé et gourmand (cerise, fraise, myrtille). On apprécie la fraîcheur et la tonicité d'une finale de persistance appréciable. Un vin convivial et très friand.

(2016 - 2017)

05/57.84.52.19

admin@chateaumilord.com



15/20

Château Le Sèpe

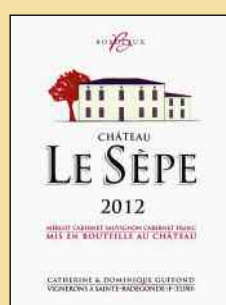
7,20€

★★ Robe rubis cerise assez intense, au disque ouvert. Plutôt sur la réserve à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage, sur les arômes de fraise et cerise et de pâtisserie. Cette cuvée franche et rectiligne offre une bouche équilibrée (acidité/gras) et un fruité juteux et préservé (baies rouges). L'ensemble se montre digeste et présente des tanins lissés. La finale, tonique et persistante, s'exprime sur les fruits acidulés (griotte, sureau). Un vin convivial.

(2016 - 2018)

ME: 70 - CS: 15 - CF: 15

Cherche www.chateausepe.com
Distributeur(s) chateausepe@orange.fr



15,5/20

Château des Léotins 2011

★★★

Très belle robe grenat profond, intense et présentant un disque encore fermé.

Le bouquet se voit marqué par l'élevage. Les notes grillées et de moka s'y expriment sans retenue, laissant le fruit quelque peu en retrait. Boisé noble très pommadé à l'aération (tabac caramélisé). La bouche séduit dès l'attaque. Pleine et harmonieuse, elle souligne un fruit bien plus présent qu'au nez (myrtille, mûre, cassis). La texture se montre moelleuse et les tanins fondus. Un vin de velours, ne manquant ni de matière ni d'intensité. Charmeur!



(2016 - 2018)

Petit Verdot: 100



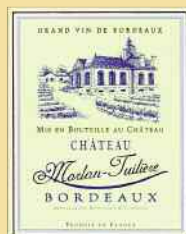
www.vignobles-lurneau.com
chateau.leotins@orange.fr

15/20

Château Morlan-Tuilère 2010

★★

Jolie robe rubis cerise, présentant encore des signes de jeunesse. Jouant dans la discrétion à l'ouverture, le nez exprime ensuite quelques senteurs de fruits rouges cuits voire macérés (fraise, cerise). Une bouche fondue, qui privilégie l'expression du fruit (bigarreaux, myrtille). La texture se montre souple et lissée, les tanins sont élégants et fondus. Un beau support d'acidité confère toutefois à l'ensemble la fraîcheur nécessaire. Finale agréablement persistante sur la cerise du nord. Un vin épanoui.



(2016 - 2017)

Bio



www.morlan-tuilere.com
i.simonneau@laposte.net

Bdy



17,5/20

Château Pourquey Gazeau "Terre Adrien" 2009

18,50€

★★★

Robe extrêmement sombre, sans signe de réelle évolution, rubis profond au disque fermé. Particulièrement puissant et distingué dès l'ouverture, sur l'alliance des fruits rouges et noirs au sirop voire macérés et du boisé délicat (tabac, santal). Splendide cuvée de haute tenue, livrant une bouche dense au grain serré, portée par une charpente solide et noble, partiellement fondue et enveloppant le fruit sans le dominer (cerise confite, gelée de mûres). Un cru ambitieux, qui fait honneur à son appellation.

(2016 - 2020)



Ch. Dist.

www.vins-pourqueygazeau.fr earlpourqueygazeau@free.fr

Bio

BORDEAUX BLANC

16/20

Château Haut-Pougnan 2015

6,00€

★★★

Jolie robe pâle de grand éclat. Le bouquet, expressif et typé, se montre extrêmement engageant. On y apprécie la générosité des arômes de lime et bourgeon de cassis, mêlés à l'herbe fraîche. Attaque séveuse et racée, tout en pulpe, soulignant les accents très frais d'agrumes (pomelo, pamplemousse) et de délicates notes herbacées. Les dégustateurs louent la tonicité de l'ensemble, la densité de matière et la suavité d'une finale rectiligne et de grande persistance. Un cru épuré.



SAUV: 85 - SEM: 15

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauhautpougnan.fr
haut.pougnan@gmail.com

15,5/20

Château Tour de Mirambeau "Passion" 2014

★★

Robe jaune pâle de bel éclat, limpide et engageante. Un bouquet particulièrement avenant, associant les arômes d'agrumes mûrs (citron, mandarine) et de délicats parfums floraux et de minéralité. Un vin complet, racé, offrant un volume intéressant en bouche, dont l'équilibre acidité/gras a été souligné par les dégustateurs. De texture douce et délicate, il confirme la maturité de la matière et la belle tension acidulée qui rafraîchit une finale persistante et longiligne, sur une pointe de fruits secs. Un cru franc et distingué.



S Bl. - SEM



www.despagne.fr
contact@despagne.fr



17/20

Château Queyssard

5,00€

★★★ Robe sombre, grenat intense au disque violacé fermé. Un bouquet extrêmement élégant et profond, mêlant dans une belle complexité les arômes de fruits au sirop (mûre, cerise), boisé noble et épices douces. Très engageant! Coup de cœur pour cette cuvée intense, puissamment construite mais sans aucun excès, livrant une expression fruitée dense et mûre (cerise noire, prune) relevée par des tanins jeunes, vigoureux et nobles. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, au grain serré, s'impose par sa longueur. Superbe!

(2016 - 2017)

ME: 80 - CF: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.vignobles-masse.com
contact@vignobles-masse.com



16,5/20

Château Haut Nadeau

★★★ Robe rubis grenat profond, au disque fermé. On apprécie l'élégance et la douceur des parfums fruités bien mûrs (griotte, myrtille), enveloppés d'une fine touche de tabac blond. Un vin complet, ambitieux et sévère. L'attaque se montre vigoureuse, portée par des tanins encore jeunes qui ne demandent qu'à se fondre davantage et qui respectent le fruit. Le milieu de bouche séduit par sa plénitude, la générosité de ses saveurs de fruits noirs et la finale témoigne d'une belle persistance. Une réussite!

(2016 - 2019)

ME: 75 - CS: 20 - MA: 5



18

06/95.99.25.96
hautnadeau@hotmail.fr



16,5/20

Château Rousset-Caillau

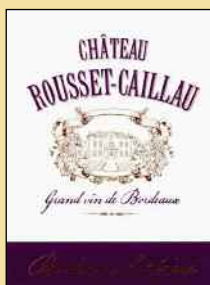
★★★ Grenat profond à reflets violets, au disque fermé presque d'encre. Profond et mûr, ce bouquet offre une jolie corbeille de baies rouges et noires, assortie d'une douceur lactique flatteuse. Un nez engageant et profond. Un vin complet, construit avec ambition mais sans excès d'extraction. Les dégustateurs soulignent la densité de matière, l'élégance de tanins, et le parfait équilibre acidité/gras d'une bouche qui laisse s'exprimer un fruité exubérant (mûre, griotte). La finale de ce vin prometteur va encore s'assagir.

(2016 - 2020)

ME - CS

Cherche
Distributeur(s)

www.crc-bordeaux.com
sebastienleglise@crc-bordeaux.com



15,5/20

Château La Commanderie de Queyret

Robe carminée teinturière, au disque fermé. Splendide nez, exhalant de douces notes de fruits au sirop (cerise, mûre, framboises) et un registre lactique doux, qui invite à la dégustation. Une cuvée épurée, portée par une jolie acidité, offrant d'exubérantes saveurs de baies rouges et noires fraîches. Cet vin croquant et digeste a conquis les dégustateurs par sa franchise et la persistance de sa finale longiligne sur le cassis, enveloppée d'élégants tanins.

(2016 - 2018)

ME: 45 - CS: 35 - CF: 20



7

www.vignobles-comin.com
vignoble.comin@wanadoo.fr



15,5/20

Château Roberperots

★★★ "Cuvée Olivia"

Jolie robe rubis intense et profond. Le bouquet, élégant et parfumé, exhale d'emblée ses effluves de boisé noble. Il dévoile à l'aération un fruité gourmand dans un ensemble doux très engageant. Le bouche est franche et d'une belle concentration de matière. Elle livre un panier de fruits rouges bien garni et un bon équilibre gras/acidité. Les tanins sont élégants et ne demandent qu'à se fondre davantage. La finale est longue et prometteuse.

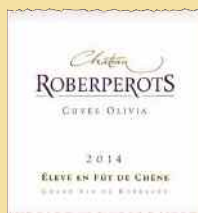
(2017 - 2018)

ME: 43 - CS: 32 - CF: 25



19

www.vldc.fr / www.terredevignerons.com
export@prodiffu.terredevignerons.com



15,5/20 Château Valrose

★★ Jolie robe de grande concentration, grenat bleuté. Une empreinte d'élevage puissante s'impose à l'ouverture, pour laisser place au fil de l'aération aux arômes de fruits cuits et d'épices. Complexe. Ambitieuse et structurée, presque corsée, cette bouche vigoureuse et encore très jeune est bâtie pour affronter sereinement l'avenir. Sa charpente tanique ferme ne masque pas l'expression d'une matière fruitée concentrée et ne demande qu'à se fondre davantage. Un cru ambitieux!



(2017 - 2020)

ME: 100



www.bireaubox.com
scea.barthemichel@wanadoo.fr



15/20

Château Garon La Tuilière

★★ Robe cerise ne présentant plus de signe de jeunesse. Un bouquet exubérant de fruit, imposant une grande maturité et ses senteurs charmeuses de grenade, cerise et framboise. Une friandise olfactive! Dès l'attaque, cette bouche incisive livre une expression très tonique, illustrée par d'intenses saveurs de baies acidulées (groseille, sureau, cassis). L'ensemble impose un caractère franc et épuré, qui séduira les amateurs de vins vigoureux et rafraîchissants.



Alain & Stéphane BARTHÉ, Vignerons Héritiers
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

(2016 - 2018)

ME: 70 - CS: 20 - CF: 10



www.vignoblesclaudobarthe.com
alain@vignoblesclaudobarthe.com

15/20

Château de Castelneau

★★ Robe cerise assez intense ne présentant déjà plus de signe de jeunesse. Premier nez doux et parfumé, évoquant les arômes de fruits confiturés (cerise, myrtille) et les notes lactiques charmeuses. Engageant! Croquante de fruit (baies rouges et noires acidulées), l'attaque donne le ton d'une cuvée pleine et harmonieuse, bénéficiant d'un support d'acidité rafraîchissant et enveloppé de tanins presque fondus. Un vin charmeur, épanoui et gourmand!



(2016 - 2017)

ME: 60 - CF: 20 - CS: 20



www.chateau-decastelneau.com
castelneau-roquefeuil@wanadoo.fr

14,5/20

Château Au Grand Paris

★★ Rubis profond au disque ouvert, de bel éclat. Premier nez sur le pruneau et les épices orientales. L'aération apporte une touche de fraise des bois et une délicate note minérale. Un vin tonique et de grande franchise, qui offre une bouche vive, privilégiant l'expression des petites baies acidulées (groseilles, cerise du nord, airelles). Une fine touche épicée agrémenté l'ensemble. Ce cru croquant et convivial s'avère épanoui. On apprécie la vigueur de sa finale.



(2016 - 2018)

ME: 60 - CS: 40

Cherche 05/56.71.80.94
Distributeur(s) chateau.au-grand-paris@orange.fr



16/20

Château Jeanguillon

5,20€

★★★ Robe rubis cerise assez intense, au disque ouvert. Finement parfumé, le nez délivre de séduisantes notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) et de gelée de framboises. Engageant! La bouche offre un grain serré, une structure tannique encore présente et noble, un bel équilibre acidité/moelleux et une concentration de matière appréciable. On retrouve les saveurs de petites baies noires acidulées et la finale se révèle distinguée et longiligne. Un vin complet.



(2016 - 2018)

ME: 55 - CF: 25 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

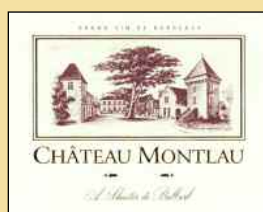
www.vraicaillou.com
vraicaillou@orange.fr



16/20

Château Montlau

★★★ Un beau rubis profond, concentré et sans signe d'évolution. Dès l'ouverture, on apprécie la douceur et l'enveloppement des notes de fruits rouges et noirs au sirop (griotte, mûre). Une touche ca-caotée complète l'ensemble à l'aération. Ambition et élégance sont au rendez-vous de ce cru structuré, plein, doté d'un beau gras, dont l'opulence fruitée (cerise, myrtille) se révèle intense. De délicats tanins enveloppent l'ensemble et la finale, suave et persistante, séduit par sa onctuosit.



(2016 - 2017)

ME: 2/3 - CF: 1/3

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-montlau.com
contact@chateau-montlau.com

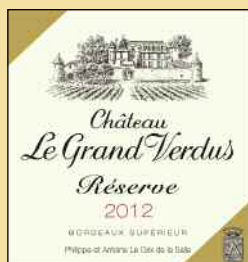
15,5/20

Château Le Grand Verdu

★★

"Réserve"

Rubis profond au disque encore fermé pour une robe éclatante. Doucereux et expressif, associant les arômes de cerise noire confite, figue et prune. Un bouquet chaleureux et engageant. L'élevage s'est bien intégré dans la matière. On apprécie le gras et l'enveloppement de cette bouche suave, relevée par une acidité rafraîchissante, présentant d'intéressantes saveurs de baies rouges et noires. De jolis tanins soyeux structurent une finale persistante et rectiligne.



(2016 - 2018)

ME:60 - CS:40



22

www.chateaugrandverdu.com
chateau@legrandverdu.com

15/20

Château Queyret-Pouillac

6,00€

★★★

"Réserve Particulière"

Jolie robe carminée intense, au disque encore jeune. Un bouquet de caractère, engageant, mêlant dans une belle harmonie les senteurs de myrtille, épices et minéralité (terre, poivron). Une belle personnalité! La bouche est à l'avenant. Ce vin sérieux et vigoureux délivre une texture serrée, une agréable expression fruitée (baies noires sauvages et acidulées) et des tanins partiellement fondus qui doivent encore s'assagir quelque peu. Finale ferme et persistante, sur une belle expression d'épices.



(2017 - 2018)

ME: 50 - CS: 25 - CF: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.queyret-pouillac.com
chateauqueyretpouillac@orange.fr

Château Le Grand Verdu



15/20

★(★)

Château Penin "Grande Sélection"

Robe cerise intense, en léger début d'évolution. Le bouquet se montre délicat et aérien, sur une jolie expression de fruits rouges (cerise, framboise, fraise). La bouche est précise, longiligne, épurée. Elle séduit par sa délicatesse de texture et l'élégance de ses tanins de fruit. On apprécie l'impression de sucrosité d'une finale ciselée, privilégiant ouvertement le charme du fruit frais. Un vin friand, de persistance appréciable.



(2016 - 2017)

ME: 100



www.chateaupenin.com
vignoblescarteyron@orange.fr



14,5/20

★★

Château Le Grand Verdus

Robe carminée en début d'évolution, limpide et de bel éclat. Plutôt réservé à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage et délivre de séduisants arômes de fruits rouges et de confiserie (bonbon à la framboise). Une friandise olfactive! Une bouche équilibrée, tout en finesse, aux tanins lissés. Son caractère épanoui souligne les senteurs de fruits rouges mûrs et la finale, agréablement persistante et lissée, privilégie la fraîcheur et la délicatesse de texture. Un cru friand, facile d'accès.



(2016 - 2017)

ME:70 - CS:20 - CF:10



www.chateaugrandverdus.com
chateau@legrandverdus.com

14/20

★★

Château de Crain

5,00€

Très jolie robe jeune, rubis grenat à nuances pourpre violacé. Premier nez sur le moka, le biscuit et le caramel. L'aération exhale quelques notes d'épices et de tabac. En bouche, le vin révèle beaucoup de finesse et un bel équilibre acidité/gras. La texture est fondue et les saveurs fruitées plus présentes (prune, cerise). De délicats tanins portent l'ensemble et la fraîcheur est au rendez-vous en finale. Un vin longiligne, aujourd'hui épanoui et convivial.

(2016 - 2017)

ME - CS - CF



Cherche Distrib.

www.chateau-de-crain.com

fougere@chateau-de-crain.com

Restaurant • Brasserie
Kzeg a Moda



Recommandé
par V.T.A.



Rue de l'Etoile 2
Sterstraat, 2
1620 Drogenbos
Tel: 02 377 65 86
Fax: 02 377 66 16
info@kzegamoda.be
www.kzegamoda.be

17/20

Château Darzac "Origine"

★★★ Robe rubis intense, concentrée et brillante. Le bouquet, puissant et chaleureux, offre une belle complexité d'arômes. On y retrouve le registre du boisé/toasté, associé à une jolie palette fruitée (cerise, prune). Engageant! Cette cuvée ambitieuse et harmonieuse est le fruit d'un bel exercice de vinification. Le registre boisé porte véritablement la matière fruitée (griotte, mûre confit) et l'ensemble délivre une trame serrée et fine à la fois. Finale chaleureuse, très persistante, presque opulente.



(2016 - 2019)

ME: 80 - CS: 20



www.vignoblesclaudobarthe.com
alain@vignoblesclaudobarthe.com

16/20

Château de Bouchet "Magnificat"

★★★ Une robe carminée avenante, grenat encore bleu-té sur le disque. Complexe et charmeur, le bouquet suave associe les senteurs de crème de fruits (griotte, mûre) et de boisé délicat (moka, cuir frais, noisette grillée). Attaque séveuse et tendue, associant dans une parfaite harmonie la vivacité des saveurs de baies acidulées et la douceur de texture d'une matière bien mûre. L'élevage a été maîtrisé et se place au service de la matière. On apprécie l'opulence, la chaleur et la persistance d'une finale harmonieuse au grain serré.



(2016 - 2018)

CS:60 - ME:40



www.marc-agnes-lurton.com
marc.lurton@wanadoo.fr

14,5/20

Château de la Mingerie "Must de la Mingerie"

★★★ Robe cerise peu intense, éclatante, au disque ouvert. Un registre fruité de belle maturité (fraise, cerise) se mêle à de délicates senteurs biscuitées et légèrement mokatées. Un cru longiligne et de texture fine, porté par une acidité bien présente, qui offre d'expressives saveurs de baies acidulées (sureau, cassis) en milieu de bouche. Cette cuvée se montre digeste, tonique et incisive, surtout dans une finale rectiligne qui joue la carte de l'élégance et non de l'opulence.

(2016 - 2017)

ME: 85 - CS: 15



Cherche Distributeurs

05/57.84.60.51 - 06/07.29.82.93

chateaudelamingerie@sfr.fr



16/20

Château Les Dames de La Renardière 2009

★★★ Très belle robe rubis profond, concentrée et de belle jeunesse encore. Expressif et charmeur, ce bouquet associe les notes confiturées (griotte, myrtille) aux arômes lactiques et cacaotés. Fine touche de cuir à l'aération. Une très belle cuvée, pleine et harmonieuse, dotée d'une trame serrée et élégante à la fois, portée par un fruit intact et très mûr (cassis, bigarreaux). L'ensemble est enveloppé de tanins presque lissés et se voit ponctué d'une très longue finale cacaotée sur le noyau de cerise. Superbe de jeunesse!



(2016 - 2019)

ME: 80 - CS: 20

Cherche Distributeur(s) 05/56.23.37.08 - 06/84.00.62.93
scea.renardiere@wanadoo.fr

16/20

Château Haute Brande "Cuvée Excellence" 2009

12,00€

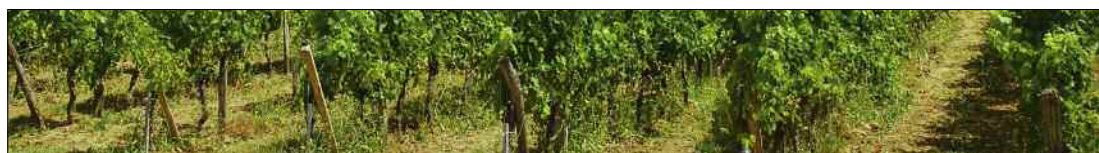
★★ Un beau rouge cardinal pour une robe intense et encore jeune, de grand éclat. Dès le premier nez, une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet qui mêle les arômes de cerise noire confite, boisé noble, cacao et léger toasté. Un vin tramé, au grain serré, qui ne cède pas à la facilité. Son ambition en structure n'a d'égal que l'élégance de ses tanins partiellement lissés. Charnue, croquante de fruit (griotte, myrtille), cette cuvée fait honneur à son appellation. Son acidité est garante d'équilibre et de fraîcheur.



(2016 - 2019)

ME: 80 - CS: 20

Ch. Dist. www.chateauhautebrande.fr
chateau.haute-brande@wanadoo.fr



15,5/20

Château Haut-Garriga

4,10 €

★★★

**Bordeaux Rosé
2015**

Jolie robe rose tendre éclatante. Le bouquet est ouvert et flatteur. Les notes florales (lilas, violette) et de fruits rouges frais (framboise, groseille) s'y expriment de concert. Les dégustateurs soulignent la précision d'une bouche franche, fruitée à souhait et agréablement rafraîchissante. La matière est assez concentrée et la finale de longueur appréciable conserve une belle tension. Un vin de gastronomie.



Ch. Dist Flandre
et Wallonie

www.chateau-haut-garriga.com
chateau-haut-garriga@wanadoo.fr

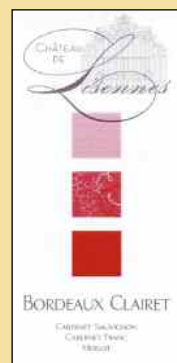
15/20

Château de Lisennes

★★★

**"Bordeaux Clairet"
2014**

Robe profonde, framboise à reflets saumon. Un bouquet de caractère. Les notes minérales (silex, craie) et de fruits secs s'associent dans un ensemble qui gagne progressivement en douceur à l'aération. Les dégustateurs soulignent unanimement la vinosité et l'expression fruitée gourmande de cette cuvée épanouie qui jouit d'un bon équilibre d'ensemble. Beaucoup de gras toutefois et une longue finale pleine et voluptueuse.



ME: 75 - CS: 15 - CF: 10



www.lisennes.fr
contact@lisennes.fr

TERRA
VITIS

15/20

Château Haut-Brande

5,00 €

★★★

Bordeaux Rosé 2015

Robe rose bonbon étincelante. Un joli bouquet printanier qui livre à l'aération un fruité délicat et gourmand (framboise, grenade, bigarreaux) et une douceur presque crémeuse (guimauve). Une friandise olfactive! La bouche est pleine, juteuse et harmonieuse. Le fruité est chatoyant et mûr dans un ensemble bien construit, qui conserve équilibre et fraîcheur dans une longue finale sur les bonbons acidulés. Très convivial.



Ch. Dist. www.chateauhautebrande.fr
chateau.haute-brande@wanadoo.fr

14,5/20

Château Chatagnau

3,50 €

★★★

Bordeaux Rosé 2015

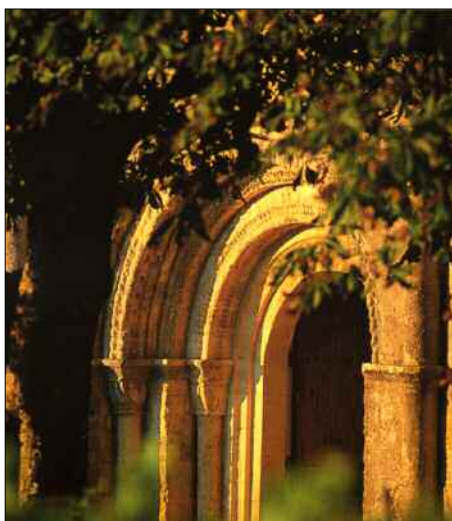
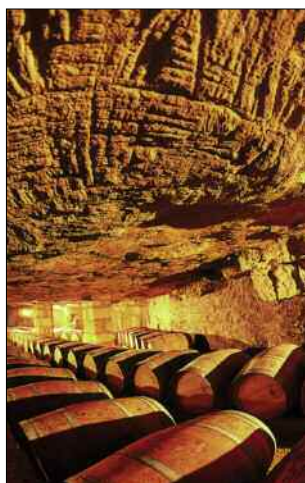
Robe rose pâle à reflets saumonés. Un bouquet friand. Les notes florales et de confiserie (cerise au marasquin, cuberdon) se livrent sans retenue dans un ensemble doux, élégant et engageant. La bouche est à l'avenant. Gouleyante et croquante de fruit, elle jouit d'un bon équilibre acidité/gras. On apprécie sa texture fine, ses saveurs de bonbons aux fruits et sa finale rafraîchissante.



ME: 50 - CF: 50

Cherche
Distributeur(s)

05/56.61.97.37
gaecdechatagnau@gmail.com



16/20

Château Vrai Caillou Bordeaux "L'Optimé" 2012

11,00€

★★

Jolie robe jaune doré intense à nuances bouton d'or. Tout en délicatesse, offrant un boisé distingué et aérien qui ne masque pas la belle maturité de fruit (abricot, reine-claude), ce bouquet évoque la pâtisserie (tarte aux mirabelles). La bouche confirme la belle intégration du bois dans cette cuvée précise, dotée d'une texture grasse et enveloppante, tout en préservant une fraîcheur appréciable. La finale, ample et riche, associe les saveurs de fruits secs, vanille et biscuit. Un cru complexe et sapide.



SB: 50 - SG: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.vraicaillou.com
vraicaillou@orange.fr

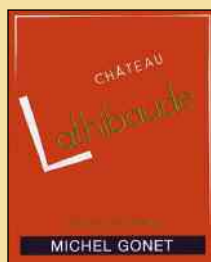


15,5/20

Château Lathibaud "Graves de Vayres" 2013

★★★

Très jolie robe jaune doré assez intense à nuances or éclatant. Le premier nez témoigne sans retenue de l'influence de l'élevage. De puissantes notes d'amande grillée, cire de meuble, beurre de noisette envahissent un bouquet très expressif. La texture grasse et opulente de cette cuvée a séduit les dégustateurs. Le vin a digéré l'élevage et présente aujourd'hui une bouche large et subtile à la fois, qui confirme l'expression du registre des fruits secs. Une délicate acidité relève la finale de cette cuvée de grande persistance.



SAU: 50 - SE: 50

www.gonet.fr
info@gonet.fr

15/20

Château de Gorrichon Côtes de Duras 2014

★★★

Robe jaune pâle à reflets sable, brillante et limpide. Le premier nez est marqué par la typicité du sauvignon. On y retrouve des notes herbacées très fraîches (bourgeon de cassis, buis) et quelques senteurs florales parfumées. Ensuite, le registre des agrumes s'impose (pamplemousse, citron). L'attaque est franche et tendue; elle confirme les agrumes mais de belle maturité. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, séveuse et longiligne, séduit par son agréable persistance. Un vin épuré.



SAUV: 90 - SEM: 10



www.berticot.com - www.terredevignerons.com
export@prodiffu.terredevignerons.com

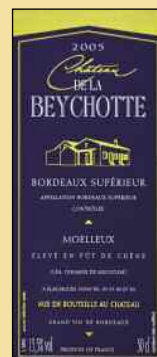
15/20

Château de La Beychotte "Bordeaux Supérieur Moelleux" 2005

★★

4,50€/50cl

Superbe robe vieil or à nuances ocrées, de grande intensité. Un bouquet puissant à forte personnalité, qui exprime d'intenses senteurs de cire, miel et abricot sec. La bouche est originale. De texture très grasse, elle présente peu d'acidité mais le faible taux de sucre résiduel empêche la lourdeur. Une cuvée friande et légère, de texture aérienne, sur des saveurs de poire cuite et d'abricot, qui privilégie le charme de l'enveloppement. Finale longiligne et suave.



Cherche
Distributeur(s)

05/57.40.07.30

domaine.micoueau@gmail.com



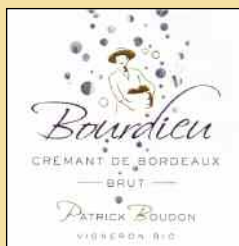
14,5/20

Bourdieu - Patrick Boudon "Crémant de Bordeaux"

8,45€

★★★

Robe Jaune éclatant à reflets verdâtres, bulles fines et bel éclat. Premier nez délicat, associant de flatteuses notes herbacées et de fruits frais (pomme verte, poire). Cette bouche suave s'apparente à une confiserie. On est déduit dès l'attaque par sa délicatesse de texture, la générosité d'une matière mûre et parfumée et le caractère longiligne d'une finale charmante et enveloppée par un sucre résiduel bien présent. Un crémant gourmand, à réserver pour les desserts.



SEM: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.vignoble-boudon.fr
contact@vignoble-boudon.fr



16/20

Château Haut-Bacalan

★★ **Pessac-Léognan 2010 - Michel Gonet**

Robe cerise très concentrée. Le bouquet est mature et complexe sur les fruits cuits (pruneau, cerise macérée), les notes de moka et cuir frais. Des effluves de sous-bois et d'épices complètent la palette olfactive. Les dégustateurs soulignent unanimement la densité de matière et le velouté d'une cuvée pleine, riche et grasse. Les fruits rouges confiturés s'expriment en milieu de bouche, assortis de saveurs biscuitées voire crémeuses. Une finale, très longue et suave ponctue cette cuvée voluptueuse.

(2016 - 2019)

ME - CS - PV

www.gonet.fr
info@gonet.fr



16/20

Dom. de Terrefort Bibonne

6,00€

★★★ **Côtes de Bordeaux 2012**

Rubis cerise assez profond, au disque ouvert sans signe d'évolution. Particulièrement doux et parfumé, ce nez charmeur associe les notes crémeuses (sirop de fruits rouges et noirs), lactiques et de tabac blond. Quelques épices orientales apparaissent au fil de l'aération. La bouche est à l'avenant. Sapide, portée par une matière digeste et concentrée à la fois, elle impose une trame serrée et élégante, privilégiant une expression fruitée généreuse et mûre. Un vin complet, charmeur et de belle évolution.

(2016 - 2018)

ME: 75 - CF: 20 - CS: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.vignobles-masse.com
contact@vignobles-masse.com



15/20

Les Vignerons de Berticot

★★★ **Côtes de Duras "Grande Réserve" 2012**

Un beau rubis carminé de belle jeunesse encore. Dès le premier nez, les arômes de boisé caramélisé et de cuir frais envahissent un bouquet qui laisse toutefois s'exprimer de subtiles effluves fruitées (cerise, fraise). L'attaque se montre dense, serrée et chaleureuse. Le milieu de bouche voit la matière fruitée (fraise, griotte) enveloppée de tanins encore présents mais de belle élégance, ne demandant qu'à achever leur assagissement. Finale toastée agréablement persistante. Un vin sérieux et franc.

(2016 - 2019)

ME - CF

www.berticot.com - www.terredevisignerons.com
export@prodiffr.terredevisignerons.com



15/20

Château Lagrave "Le Premier"

15,00€

★★★ **St-Emilion Grand Cru 2012 - Vignobles Massé**

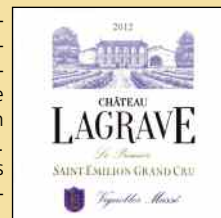
Belle robe rubis intense et éclatante. Élégant bouquet, flatteur et complexe. Les notes biscuitées, caramélisées et de moka s'associent dans un ensemble presque crémeux. L'aération libère quelques effluves de fruits rouges confiturés. L'entrée de bouche, franche et précise, séduit par sa finesse et son expression fruitée qui s'y livre davantage (cerise, cassis). Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras d'une cuvée élégante soutenue par des tanins nobles partiellement lissés et une finale longiligne et rafraîchissante.

(2016 - 2018)

ME: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.vignobles-masse.com
contact@vignobles-masse.com



AUTRES VINS ROUGES

14,5/20

★★

Château Anniche Côtes de Bordeaux 2014

Jolie robe rouge grenat au disque violacé, concentrée et engageante. Les fruits rouges cuits (fraise, cerise), les épices (poivre) et une fine minéralité dominent ce nez expressif et chaleureux. Un vin franc et délicatement texturé, qui privilégie le charme d'un fruité bien présent et gourmand (cerise, framboise). L'ensemble révèle une grande délicatesse de texture. Agréablement concentrée, la finale offre un visage longiligne, de persistance agréable, dans un style friand et convivial.



(2016 - 2018)

ME: 50 - CS: 50



www.anniche-vin.com
vignoble-pion@anniche-vin.com



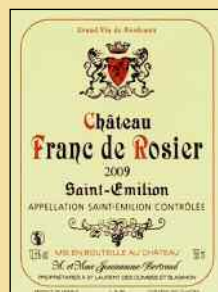
14,5/20

★★★

Château Franc de Rosier Saint-Emilion 2009

12,00€

Robe assez concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet expressif et de caractère associe les notes minérales (tourbe, encre, sous-bois) aux fruits confiturés (pruneaux, poire au sirop). Epanouie, aux tannins lissés, la bouche offre une belle trame de fruits cuits dans un ensemble de texture fine, correctement concentré et épanoui. L'équilibre gras/acidité est préservé et la finale longiligne reste bien rafraîchissante.



(2016 - 2017)

ME: 50 - CS: 50



Cherche
Dist.

www.domainedegrandhomme.com
vignoblesbertrandb@orange.fr



CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Young Charly: Antwerpen | 11 Demets & Balade: Mouscron | Huis Vossen: Lennik |
| 2 Palais du Vin: Bruxelles | 12 Demoor Wijnen: Aalst | Aux Coteaux: Vinalmont |
| 3 Terre & Vin: Lasne | 13 Qualivino: Lier | Krija: Sint Denijs |
| Baeten Vinopolis: Maaseik | 14 Velu Vins: Bruxelles | Les Courtiers Vinicoles: Diepenbeek |
| Crombé: Courtrai | 15 V. Beernaert import: Roeselaere | Maga-Vins: Marcinelle |
| Provino (JM): Zonhoven | 16 Pure Organic Wines: Bree | Melovinja: Kemzeke |
| Leirovins: Wetteren | Ferme de la Motte: Thoricourt | Oenoloisir: Ans |
| 4 The Grape: Kortrijk | 17 Couleur Vin: Yves-Gomezee | Planet vins: Houdeng-Aimeries |
| 5 Aux sens larges: Hannut | Ets Dforest-Praet: Tournai | Recovin: Paliseul |
| Bossuyt & Co: Kurne | 18 Dom. des Peupliers: Verviers | Retacos: Denderleeuw |
| 6 BSM vins: Liège | Le comptoir des vins: Welkenraedt | Van Den Bussche: Gent |
| Les Caveaux d'Elie: Saint-Ghislain | Oenoloisir: Ans | Vinodux: Geluvel |
| 7 Vanden Bossche: Maldegem | 19 CORA | Wine Corner: Houtain le Val |
| De Smedt: Bruxelles | 20 Gino Vino: Kapellen | Wine4You: Bonheiden |
| Deparis: Maulde (Tournai) | 21 Le Comptoir des vins: Ottignies | |
| 8 Six: Ieper | 22 CARREFOUR | 24 Districo: Gullegem |
| Neycken's: Andrimont | 23 Franz Tricot: Jumez | Lesage: Ostvleteren |
| 9 SPAAR | Compagnons du bien boire: Liege | 25 Ambrosius: Koksijde |
| 10 Districo: Gullegem | Daune Habaru: Marie sur Semois | Fleur de Bruyere: Weelde |
| Vinicole Leloup: Bousval | Godaert & Van beneden: Bruxelles | Seghers: Zottegem |
| Vanden Bussche: Gent | GVF Vin: Courtrai | 26 Intermarché |

SALONS

- | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------|
| A Luxexpo: Luxembourg | C Hergnies: Valenciennes (F) | E Malmédy |
| B Bertrix | D Comines | Amay |
| | | Vielsam |

L'Entre-deux-Mers est un vin fruité, élégant et savoureux. Capable de toutes les audaces comme des alliances les plus complices, tout lui est permis. De l'apéritif aux fromages, il accompagne à merveille tous les plaisirs de la table.

A l'apéritif, il flatte le palais et aiguise les sens. Il soutient la fraîcheur des fruits de mer, rehausse leur goût iodé tout en atténuant leur saveur salée. Sa prédilection va aux huîtres, mais il mettra en valeur avec autant de bonheur tous les crustacés. La mer est son domaine, les poissons lui rendent tous hommage sans exception : marinés, grillés, à la nage, à la vapeur, en papillote, en matelote...

Il fait également le bonheur des tables des beaux jours, accompagnant salades composées, asperges, céleris, concombres et artichauts... Tous les légumes qui ont tant de mal à trouver compagnon ont enfin leur alter-ego.

En fin de repas, si les fromages sont choisis avec soin, l'alliance sera parfaite: fromages de chèvre frais ou semi-affinés, de brebis des Pyrénées, de vache (St-Marcellin) et pâtes dures (Comté, Emmenthal).

De Entre-Deux-Mers is een fruitige, elegante en smakelijke wijn.

Van de meest gedurfde tot de meest harmonieuze combinaties... alles is mogelijk. Van het aperitief tot de kaas vergezelt hij alle tafelgeneugten op een voortreffelijke manier.

Als aperitief streelt hij het gehemelte en scherpt de zintuigen. Hij ondersteunt de frisheid van zeevruchten, versterkt hun jodiumsmaak, terwijl hij hun zoutsmaak verzacht. Zijn voorkeur gaat uit naar oesters, maar hij zal alle andere schaaldieren even goed tot hun recht laten komen.

De zee is zijn terrein, alle soorten vis doen hem eer aan, zonder uitzondering... gemarineerd, gegrild, gepocheerd, gestoomd, in papillot, in ragout...

Hij zorgt ook voor genoeg op zomerse tafels: bij gemengde salades, asperges, selderij, komkommers en artisjokken, ... Alle groenten die het zo moeilijk hebben om een metgezel te vinden, hebben eindelijk hun alter-ego.

Aan het eind van de maaltijd zal, bij zorgvuldig gekozen kazen, de alliantie perfect zijn...: verse of half gerijpte geitenkazen, kazen van schapenmelk van de Pyreneeën of van koemelk (St-Marcellin) of harde kazen (Comté, Emmenthal).



The Entre-deux-Mers is a fruity, elegant and tasty wine. Capable of every audacity as well as the most complicit alliances, it is allowed everything... From the aperitif to the cheese, it wonderfully accompanies all the pleasures of the table.

As an aperitif, it flatters the palate and sharpens the senses. It sustains the freshness of seafood, enhances their iodized taste while attenuating their salty flavour. Its predilection goes to oysters, but it will enhance all shellfish with equal delight. The sea is its field, all fish without exception pay homage to it ... marinated, grilled, "à la nage", steamed, in a paper bag, a hornpipe...

It also brings joy to fine summer day tables, accompanying mixed salads, asparagus, celery, cucumbers and artichokes.... All vegetables which have so much difficulty in finding a companion have finally their alter-ego.

At the end of the meal, if the cheese is selected carefully, the alliance will be perfect..., fresh or semi-refined goat's cheese, Pyrenean lamb's cheese, cow's cheese (St-Marcellin), and some hard cheese (Comté, Emmenthal).

Coteaux d'Aix-en-Provence et Les Baux de Provence

paysages singuliers et caractères uniques.



Le paysage particulièrement varié et balayé par le mistral, un climat ensoleillé, chaud et sec font partie des variantes qui donnent à la Provence son caractère si singulier et ses vins uniques. Pour les apprivoiser, il faut connaître la Provence dans son intégralité. Entre Méditerranée et Alpes, le vignoble provençal s'étend d'Ouest en Est sur près de 200 kms, principalement dans 3 départements: le Var, les Bouches-du-Rhône et, dans une moindre mesure, les Alpes-Maritimes. Trois appellations majeures (représentant 96% du volume des vins d'appellations d'origine de la Provence) caractérisent ce vignoble :

- l'appellation Côtes de Provence et les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Pierrefeu et Côtes de Provence La Londe,
- l'appellation Coteaux Varois en Provence.
- l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, située dans la zone occidentale de la Provence calcaire.

La Provence représente 6% de la production française d'AOC, toutes couleurs confondues. Elle est la 1ère région en France productrice de vins rosés AOC avec 38% de la production nationale, et fournit environ 8% des rosés du monde.

Spécialiste historique des rosés limpides, fruités et généreux, le vignoble provençal n'en produit pas moins des rouges remarquables, puissants et charpentés pouvant vieillir plusieurs années en cave et des blancs aériens, tendres et délicats.

Les sols de la Provence viticole sont pauvres, bien drainés mais souvent sensibles à l'érosion. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne.

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2700 à 2900 heures par an. Les températures sont particulièrement élevées en été, mais la diversité du relief ménage souvent à peu de distance, des différences importantes.

Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus fort et le plus connu est bien entendu le Mistral. Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, il apporte en été une certaine fraîcheur. Violent et capricieux, le Mistral n'en possède pas moins une qualité remarquable pour le vignoble provençal: vent très sec, il protège la vigne des attaques des maladies liées à l'humidité.

L'appellation coteaux d'Aix-en-Provence, s'étend sur un territoire de 3000 hectares, depuis Aix-en-Provence jusqu'au début des Alpilles en passant par l'étang de Berre. L'appellation regroupe 49 communes. Les vins sont répartis entre 83% de rosés, 12% de rouges et à peine 5% de blancs.

Le cépage principal utilisé pour les vins rouges et rosés est le grenache, cépage typiquement provençal et le seul dont la proportion dans les assemblages n'est pas limitée par le décret officiel.





Plusieurs autres cépages, limités en proportions, complètent les cuvées: le cabernet sauvignon, bien adapté aux zones septentrionales de l'appellation et le carignan qui s'accommode des terres maigres (tous deux limités à 30%), le mourvèdre qui se plaît sur les zones côtières, ainsi que la syrah, le cinsault et la counoise (limités à 40%).

Les cépages traditionnels utilisés pour les vins blancs respectent un savant équilibre. On y trouve principalement le bouboulenc, le vermentino, la clairette et le grenache blanc. Trois autres cépages peuvent compléter les assemblages: l'ugni blanc, le sauvignon et le sémillon.

Trois vins sur quatre qui inondent notre marché sont des rosés. Malgré l'intérêt que représentent ces vins lors de la saison estivale, il nous a paru judicieux d'insister sur la production en rouge de l'appellation et les dégustations ont pu confirmer qu'elle méritait largement nos éloges.

La personnalité des vins rouges provient notamment d'un allongement des cuvaisons et des temps de macération qui peuvent durer jusqu'à un mois. La couleur rubis intense, la structure et la densité de matière en sont bénéficiaires, tout comme les tanins qui s'assagissent et perdent leur agressivité.

Les Baux de Provence

Situé à 15 km d'Arles et 25km d'Avignon, les Baux de Provence restent l'étape provençale incontournable qu'artistes, artisans et producteurs font vivre toute l'année.

Autour du village s'étend un paysage morcelé et délicat. Vignes, oliviers, roches calcaires, garrigue, tout concourt à donner un aspect aride à ce paysage. Pourtant l'eau, richesse cachée, n'est pas loin. Elle apparaît au détour d'un ruisseau ou jaillit d'une fontaine après avoir cheminé depuis le sommet des Alpilles. Source de vie et de culture, elle est à l'origine de l'arrivée de l'homme et de la culture de la vigne.

Les 350 hectares de l'AOP Les Baux de Provence, une des zones les plus chaudes et arrosées de Provence, ne regroupe qu'une douzaine de vigneron. Les vins rouges y sont majoritaires et issus de grenache, syrah, mourvèdre, cabernet-sauvignon, carignan, counoise et/ou de cinsault. Ce sont des vins puissants, taillés pour la garde. Les rosés, élaborés autour du cinsault, sont d'un style vineux et ensoleillé. Ils souffrent parfois d'un manque de fraîcheur. Les blancs sont riches et suaves mais très confidentiels.

L'esprit qui préside à l'élaboration des vins de la vallée des Baux est celui de l'authenticité, ils ont la « gueule de l'endroit ».

Coteaux d'Aix-en-Provence en Les Baux de Provence

bijzondere landschappen en unieke karakters



Het zeer afwisselende landschap waardoor de mistral jaagt, het zonnige, warme en droge klimaat maken deel uit van de varianten die de Provence haar bijzondere karakter en haar unieke wijnen geven. Om er vertrouwd mee te raken, moet men de Provence in haar geheel kennen. Tussen de Middellandse Zee en de Alpen strekt het Provençaalse wijng gebied zich uit van west naar oost over ongeveer 200 km, voornamelijk in drie departementen: de Var, de Bouches-du-Rhône en, in mindere mate, de Alpes-Maritimes. Drie grote appellations (die 96% van het volume van de oorsprongsbenamingen van de Provence vertegenwoordigen) kenmerken dit wijng gebied:

- de appellation Côtes de Provence en de lokale benamingen Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Pierrefeu en Côtes de Provence La Londe,
- de appellation Coteaux Varois en Provence.
- de appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, gelegen in het westelijke deel van de kalkrijke Provence.

De Provence vertegenwoordigt 6% van de Franse AOC-productie, alle kleuren samengenomen. Ze is de eerste regio in Frankrijk die AOC-roséwijnen produceert met 38% van de nationale productie, ze levert ongeveer 8% van de roséwijnen ter wereld.

Het Provençaalse wijng gebied, dat van oudsher gespecialiseerd is in heldere, fruitige en gulle roséwijnen, produceert daarom niet minder opmerkelijke krachtige en stevige rode wijnen, die een aantal jaren kunnen verouderen in de kelder, en lichte, zachte en delicate witte wijnen.

De bodems van de Provence zijn arm, goed gedraineerd maar vaak gevoelig voor erosie. Deze ondiepe bodems, zonder

teveel vocht, zijn ideaal voor de mediterrane plant die de wijnstok is.

Zon is het eerste kenmerk van het klimaat van de Provence, met 2700 tot 2900 uur per jaar. De temperaturen zijn bijzonder hoog in de zomer, maar door de diversiteit van het reliëf zijn er soms grote verschillen over kleine afstanden.

Winden zijn talrijk in de Provence en maken deel uit van het klimaat van de regio. De sterkste en meest bekende is natuurlijk de mistral. In de winter is hij ijskoud na over de sneeuw van de Alpen te hebben geblazen, in de zomer brengt hij een zekere frisheid. De gewelddadige en grillige mistral heeft echter een opmerkelijk voordeel voor het Provençaalse wijng gebied: de zeer droge wind beschermt de wijnstokken tegen de aanvallen van vochtziekten.

De appellation Coteaux d'Aix-en-Provence strekt zich uit over een grondgebied van 3000 hectare, van Aix-en-Provence tot het begin van de Alpilles via het meer van Berre. De wijnen zijn vrijwel gelijkelijk verdeeld tussen rosé (83%), rode (12%) en witte wijnen (5%).

De belangrijkste gebruikte druivensoort voor de rode en roséwijnen is de Grenache, een typisch Provençaalse druivensoort waarvan het aandeel in de assemblages niet beperkt wordt door het officiële decreet.





Verscheidene andere druivensoorten, waarvan het aandeel beperkt wordt, vullen de cuvées aan: de Cabernet Sauvignon, zeer geschikt voor de noordelijke zones van de appellation, en de Carignan, die zich tevreden stelt met magere gronden (beide beperkt tot 30%), de Mourvèdre, die goed gedijt aan de kust, evenals de Syrah, de Cinsault en de Counoise (beperkt tot 40%).

De traditionele gebruikte druivensoorten voor de witte wijnen respecteren een doorzicht evenwicht. Het gaat voornamelijk om de Bourboulenc, de Vermentino, de Clairette en de Grenache Blanc. Drie andere druivensoorten kunnen de assemblages aanvullen: de Ugni Blanc, de Sauvignon en de Sémillon.

Drie op de vier wijnen die onze markt overspoelen, zijn roséwijnen. Ondanks het belang dat deze wijnen vertegenwoordigen tijdens het zomerseizoen, leek het ons verstandig om de nadruk te leggen op de productie van rode wijnen van de appellation en de proeverijen hebben bevestigd dat deze laatste onze lof ruimschoots verdienen.

De persoonlijkheid van de rode wijnen komt met name van een langere gisting in de kuipen en maceratietijden die tot een maand kunnen duren. De intense robijnrode kleur, de structuur en de dichtheid van de materie zijn daaraan te danken, evenals de tannines die daardoor getemperd worden en hun agressiviteit kwijtrafen.

De Baux de Provence

De Baux de Provence, gelegen op 15 km van Arles en 25 km van Avignon, blijft de onvermijdelijke Provençaalse etappeplaats die het hele jaar bezield wordt door kunstenaars, ambachtslieden en producenten.

Rondom het dorp strekt zich een verdeeld en delicaat landschap uit. Wijngaarden, olijfbomen, kalkrotsen, kreupelhout, alles draagt ertoe bij om dit landschap een dor aspect te geven. Nochtans is het water, een verborgen rijkdom, niet veraf. Het verschijnt in de bocht van een beek of gutst uit een fontein na vanaf de top van de Alpilles te hebben gesijpeld. Als bron van leven en cultuur ligt het aan de oorsprong van de komst van de mens en de teelt van de wijndruif.

De 350 hectare van de AOP Les Baux de Provence, een van de warmste en natste zones van de Provence, telt slechts een tiental wijnboeren. Rode wijnen zijn er in de meerderheid en gemaakt van Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Carignan, Counoise en/of Cinsault. Het zijn krachtige wijnen, ideaal om te bewaren. De roséwijnen, die gebaseerd zijn op de Cinsault, hebben een krachtige en zonnige stijl. Ze lijden soms aan een gebrek aan frisheid. De witte wijnen zijn rijk en zacht, maar zeer vertrouwelijk.

De geest achter de ontwikkeling van de wijnen van de Baux-vallei is die van authenticiteit, ze zijn zoals de plek waar ze vandaan komen.

Coteaux d'Aix-en-Provence et Les Baux de Provence singular landscapes and unique natures.



The particularly varied landscape, swept by the mistral, a sunny, hot and dry climate are some of the variables that give Provence its so singular character and its unique wines. To master them, it is necessary to know Provence in its entirety. Between the Mediterranean and the Alps, the Provence vineyard extends from West to East over nearly 200 kms, mainly in three Depart-ments: the Var, the Bouches-du-Rhône, and, to a lesser extent, the Alpes-Maritimes. Three major Appellations (accounting for 96% of the A.O.C. wine volume of Provence) characterise this vineyard:

- The Côtes de Provence Appellations and the soil denominations of Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Pierrefeu and Côtes de Provence La Londe,
- The Coteaux Varois en Provence Appellation,
- The Coteaux d'Aix-en-Provence Appellation, located in the Western area of calcareous Provence.

Provence accounts for 6% of the French AOC wine production, all colours included. It is the leading region in France producing rosé AOC wine with 38% of the national production, and it provides approximately 8% of rosé wines of the world.

Historical specialist in limpid, fruity and generous rosé wines, the Provence vineyard produces no less remarkable, powerful and constructed red wines that can age for several years in cellars and some airy, tender and delicate white wines.

The soils of wine-growing Provence are poor and well-drained, but often sensitive to erosion. These shallow soils, without excess of moisture, are just right for the Mediterranean plant that is the vine.

Sunshine is the first characteristic of the climate of Provence, with 2,700 to 2,900 hours a year. The temperatures are particularly high in summer, but the diversity of the relief, often not far away, causes some important differences.

The winds are numerous in Provence and form an integral part of the region's climate. The strongest and the best-known is of course the Mistral. Icy in winter after having blown over the Alpine snows, in summer it brings a certain freshness. Violent and capricious, the Mistral nonetheless has one remarkable quality for the vineyard of Provence: a very



Château Romanin

dry wind, it protects the vine from the attacks of damp-related diseases.

The Coteaux d'Aix-en-Provence Appellation extends over a territory of 3,000 hectares, from Aix-en-Provence as far as the beginning of Alpilles via the pond of Berre. The wines are distributed between rosés (83%) and reds (12%).

The principal grape variety used for the red and rosé wines is the Grenache, a typically Provençal grape and the only one of which the proportion in the blends is not limited by the official decree.

Several other grape varieties, proportionally limited, complete the crops: the Cabernet Sauvignon, adapted well to the northern areas of the Appellation, and the Carignan which adapts to meagre soils (both limited to 30%), the Mourvèdre, which thrives in coastal areas, as well as the Syrah, the Cinsault and the Counoise (limited to 40%).

The traditional grape varieties used for the white wines respect a skilful balance. One finds

there mainly the Bourboulenc, the Vermentino, the Claitrette and the Grenache Blanc. Three other grape varieties can complete their blends: the Ugni Blanc, the Sauvignon and the Sémillon.

Three out of four of the wines that are flooding our market are the rosé. In spite of the interest that these wines represent at summertime, it seemed to us to be judicious for us to emphasize the red-wine production of the Appellation and our tastings have been able to confirm that it largely deserved our praise.

The personality of the red wines comes in particular from a lengthening of the vatting and maceration times, which can last up to a month. The intense ruby colour, the structure and the density of matter benefit from it, as do the tannins which tone down and lose their aggressiveness.

The Baux de Provence

Located 15km from Arles and 25km of Avignon, the Baux de Provence remain the unmistakable Provençal stage that artists, craftsmen and producers keep alive all year round.

Around the village there extends a parcelled and delicate landscape. Vines, olive-trees, limestone

rocks, scrubland, all contribute to giving this landscape an arid appearance. However water, the hidden wealth, is not far away. It appears at the bend of a brook or spouts from a fountain after having made its way from the top of the Alpilles. Source of life and cultivation, it is at the origin of the arrival of man and the cultivation of the vine.

The 350 hectares of the Baux de Provence AOC, one of the hottest and watered areas of Provence, has only a dozen vine growers. The red wines are in a majority there and are produced from Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Counoise and/or Cinsault grapes. They are wines that are powerful, tailor-made for laying-down. The rosé wines, developed around the Cinsault, have a vinous and sunny style. They sometimes suffer from a lack of freshness. The white are rich and suave but very confidential.

The spirit which governs the development of the Baux Valley wines is that of authenticity : they have the "place's palate".

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 **voorradijg**, 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.		= Culture Biodynamique. = Biodynamische cultuur. = Biodynamic cultivation.
	= Accueil de/ Onthaal camping-car = Motorhome Reception		= Culture Biologique. = Biologische cultuur. = Biological cultivation.
	= Prix particulier TTC départ cave = Prijs (BTW inb. vertrek kelder) = Retail price including tax-departure cellar		= Terra Vitis.
	= Disponible en Belgique (voir page 59) = Beschikbaar in België (voir page 59) = Available in Belgium (voir page 59)		= Recommandé pour sa qualité et son prix. = Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding. = Recommended for its quality and price.

GR: Grenache - SY: Syrah - MOU: Mourvèdre - CS: Cabernet sauvignon - CA: Carignan - CIN: Cinsault
VER: Vermentino - SAU: Sauvignon - CL: Clairette - SE: Sémillon - BOU: Bourboulenc - UB: Ugni blanc

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2014

Lors de notre passage, les crus du millésime 2014 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2014 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2014 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

15,5/20

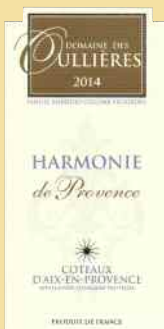
Domaine des Oullières

★★★ "Harmonie de Provence"

Très joie robe rubis grenat intense et profond. Superbe bouquet, élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs confiturés s'y expriment sans retenue dans un ensemble doux et charmeur. Une délicate note épicée et biscuitée complète la palette olfactive. Cette cuvée se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Pleine, riche et savoureuse sur son fruité croquant, elle offre des tanins partiellement lissés et une longue finale voluptueuse toutefois relevée par une délicate acidité équilibrante.

(2016 - 2018)

GR - SY - CS



www.oullieres.com
contact@oullieres.com

15/20

Château Virant

★★★

Robe rubis assez concentré. Le bouquet est franc et éloquent. Les notes fruitées (baies rouges et noires) s'associent à un registre délicatement épicé et minéral. La bouche est à l'avenant. Elle jouit d'une concentration de matière appréciable et impose un caractère bien trempé et vigoureux. Les épices dominent un fruité qui n'est toutefois pas en reste. La finale, de longueur appréciable, offre de beaux amers. Une cuvée qui gagnera encore en harmonie d'ici un ou deux ans.

(2017 - 2019)



www.chateauvirant.com
christinecheylan@chateau-virant.com



15/20

Domaine Les Béates

★★

"Les Béatines"

9,10€

Belle robe rubis grenat de belle concentration. Le bouquet est franc et gourmand. On a privilégié ici un fruité chatoyant dans un ensemble charmeur que quelques effluves presque lactiques viennent souligner à l'aération. La bouche reflète les attentes du nez. Onctueuse, de texture fine et voluptueuse, elle libère un fruité particulièrement croquant. Beaucoup de rondeur, de gras et une délicieuse impression de sucrosité en finale. Une gourmandise!

(2016 - 2017) SY: 50 - CA: 10 - GR: 40



Cherche
Distributeur(s)

www.lesbeates.com
pfterrat@lesbeates.com



14,5/20

La Chapelle Saint Bacchi

★★

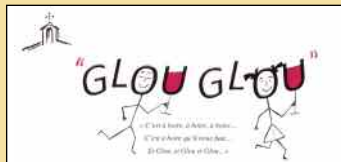
"Glou Glou"

9,00€

Jolie robe carminée éclatante et limpide. Le bouquet est ouvert et charmeur sur une jolie corbeille de fruits rouges (cerise, fraise, framboise, grenade). L'aération apporte davantage de douceur. Une friandise! Juteuse et croquante, la bouche séduit d'emblée par sa franchise et son exubérance fruitée. Elle offre beaucoup de souplesse, un bel équilibre gras/acidité et une finale rafraîchissante sur la cerise du nord et la grenade. Un vin convivial.

(2016 - 2017)

CA: 50 - GR: 25 - SY: 25



Ch.
Dist.

06/12.63.33.88
valensisi.christian@neuf.fr

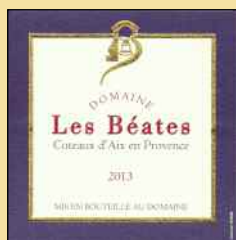


16,5/20

Domaine Les Béates

16,50 €

★★★ Splendide robe grenat profond, presque noire, au disque de belle jeunesse. Particulièrement engageant par son expression lactique et confiturée (fraise, cerise, mûre sauvage). Fine touche de tabac blond et d'épices douces à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de matière, le parfait équilibre acidité/gras, l'élégance de tanins et l'exubérance fruitée (griotte, framboise, mûre) de ce cru ambitieux et très charnu. La finale est à l'avant, associant étoffe et persistance. Superbe.



(2016 - 2019)

SY: 40 - GR: 40 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.lesbeates.com
pferrat@lesbeates.com



15,5/20

Domaine Sainte Philomène

9,50 €

★★★

"Cuvée Augustin"

Rubis grenat profond, intense et de bel éclat. Le nez se montre complexe, associant épices, boîte à cigares et fruits noirs confiturés (mûre, myrtille). Une bouche vigoureuse, qui confirme sa présence épiciée (thym, laurier), associée à d'expressives saveurs de fruits rouges et noirs sauvages (airelles, mûre, myrtilles). La minéralité se confirme et la finale, charnue et structurée se voit relevée par de beaux amers. Elle gage d'un beau potentiel d'évolution. Un cru ambitieux.



(2017 - 2020)

SY: 60 - CS: 40



Cherche
Distributeur(s)

www.domainesaintephilomene.com
emmanueldelaperriere@yahoo.fr

15/20

Vignerons du Roy René "Rubis"

★★★ Rubis grenat intense, de belle jeunesse encore. Lactique et doux, de belle maturité, le nez libère dès l'ouverture ses senteurs de fruits rouges et noirs au sirop, associées à une délicate touche grillée. Une bouche ferme et encore jeune, qui doit assouplir sa charpente tannique bien présente, ne voilant toutefois pas l'expression du fruit (baies noires confiturées). On retrouve en finale quelques saveurs cacaotées et une touche de réglisse. Une cuvée qui gagnera en harmonie d'ici 1 an.



(2017 - 2019)

GR: 35 - SY: 35 - CS: 30

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



3

Ch. Dist

www.lesvigneronsduroyrene.com

commercial@lesvigneronsduroyrene.com



17/20

Domaine d'Eole "Cuvée Léa"

★★★ Rubis profond au disque carminé, presque fermé et de belle jeunesse. De caractère, le bouquet évoque d'emblée les notes de grillé et de réglisse, associées aux arômes de baies noires



sauvages et de minéralité. Tout en équilibre, ce vin ambiteux présente une concentration exemplaire. Sa charpente, noble et partiellement fondue, se place au service du fruit. Les saveurs de myrtille, sureau et mûre sauvage s'associent aux épices et aux notes grillées. Ce vin richement extrait offre fraîcheur, persistance et vigueur.

(2016 - 2019)

SY - 85 - GR: 15



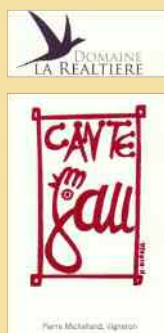
www.domainedeole.com
domaine@domainedeole.com



16,5/20

Domaine La Réaltière "Cante Gau"

★★★ Superbe robe grenat pourpre au disque encore bleuté. Presque d'encre! Beaucoup de douceur dans ce bouquet pommade et chaleureux, qui charme par ses voluptueuses senteurs de crème de griotte et de myrtilles. Une bouche séveuse et dense, dont la trame serrée n'a d'égal que la force fruitée. On y apprécie les saveurs de baies rouges et noires sauvages et l'élégance de tanins de fruit encore jeunes, qui ne demandent qu'à achever leur assagissement. Finale charnue et persistante, sur le cassis et la myrtille.



(2016 - 2019)

SY - GR - CA



04/94.80.32.56
realtiere@terre-net.fr



16,5/20

Domaine Naïs

8,40 €

★★★ "Symphonie de Naïs"

Robe cardinal intense, à reflets rubis sur le disque. Des notes très charmeuses de bois noble (santal, cèdre) dominent l'ouverture puis le registre des épices douces, du tabac caramélisé et des fruits rouges et noirs mûrs complètent un ensemble engageant. Dès l'entrée de bouche, cette cuvée intense dévoile ses atouts: une charpente tannique noble et partiellement fondue, respectant le fruit (griotte, mûre, cassis), un bel équilibre acidité/gras et une fraîcheur d'ensemble appréciable. Très beau vin.



(2016 - 2020)



Cherche
Distributeur(s)

www.domainenais.fr
domainenais@gmail.com

15,5/20

Domaine de Valdation
"Vallon des Anges"

★★★ Une splendide robe d'encre, grenat pourpre de grande jeunesse! Un bouquet enveloppé et



voluptueux, associant la douceur des fruits noirs confiturés et du cacao aux notes d'épices. Porté par une acidité bien présente, ce cru charnu et séveux met la bouche rapidement sous tension par sa puissante expression épicée (poivre noir). La texture se montre vigoureuse et sapide. Les dégustateurs évoquent un vin de gastronomie, bâti pour affronter sereinement l'avenir.

(2016 - 2019)

SY - CS



Ch. Dist Flandre
et Wallonie

www.valdation.com
valdation@valdation.com



Domaine d'Eole

15/20

Domaine Bagrau "Cuvée Jovic"

★★★ Très jolie robe rubis profond, de belle jeunesse encore. Dès le premier nez, un lien au sol est établi (notes terreuses et de sous-bois).

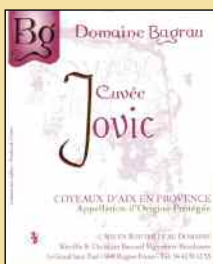
L'aération apporte une touche plus fruitée (prune, figue). Un bouquet de caractère. Les notes grillées et réglissées de cette cuvée corsée et séveuse dominent l'entrée de bouche. Ensuite, l'expression de baies sauvages (mûre, cassis) et d'épices s'exprime généreusement, enveloppée de tanins encore présents qui vont encore s'assagir quelque peu.

(2016 - 2018)

GR: 60 - CS: 20 - SY: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.bagrau.com
domaine@bagrau.com



14,5/20

Domaine Villemus

10,00€

★★

"Cuvée Lisa"

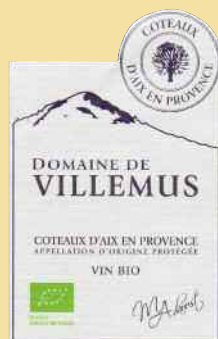
Robe cerise au disque légèrement évolué. D'emblée, les notes de fraise cuite envahissent ce nez très doux évoquant les fruits rouges macérés. Cette bouche grasse et fondue offre une texture lisse et associe les saveurs de fruits cuits aux épices douces (girofle, cannelle). L'ensemble se montre fondu et presque crémeux en finale. Une délicate acidité apporte en finale l'équilibre nécessaire. Un vin épanoui.

(2016 - 2017)

SY: 70 - CS: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.villemus.com
michel.adaoust@outlook.fr



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2011

17/20

Château La Coste "Les Pentes Douces"

★★★

Magnifique robe rubis grenat profond au disque fermé et encore jeune. Un puissant bouquet à forte personnalité s'exprime d'emblée, marqué par les notes de tourbe, truffe, graphite et goudron. Le cuir et le clou de girofle apparaissent à l'aération. Un cru précis et concentré, travaillé en finesse, qui jouit d'une concentration exemplaire et offre d'exubérantes saveurs de baies sauvages (sureau, cassis) et d'épices. Superbe longueur et beaucoup de race en finale pour ce vin puissamment tramé.



(2016 - 2019)

CS - SY - GR



www.chateau-la-coste.com
contact@chateau-la-coste.com



16,5/20

Château de Calavon "La Réserve"

19,95€

★★★

Splendide robe grenat profond au disque fermé. Premier nez offrant un boisé fin et noble (santal, cèdre). Quelques notes de pruneau et de figue apparaissent ensuite, relayées à l'aération par une touche fumée et lardée. Le fruit a été respecté par l'élevage dans cette cuvée ambitieuse offrant une belle complexité aromatique (fruits noirs, épices). De délicats tanins enrobent l'ensemble et l'équilibre acidité/gras se révèle pleinement dans une finale savoureuse et de longueur appréciable.



(2016 - 2018)

CS - SY

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudecalavon.com
contact@chateaudecalavon.com



16/20

Château de Vauclaire

★★★

"Cuvée Uldaric"

Robe grenat profond encore très jeune, éclatante. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite sur un registre minéral bien présent (truffe, terre) et des notes d'olive et de réglisse. Une bouche franche et structurée, dont la matière fruitée (fraise, mûre, myrtille) et épicée (poivre, genièvre) se voit enveloppée de beaux tanins. La finale se montre élancée, très élégante; elle présente de jolis amers et une agréable touche cacaotée.

(2016 - 2019)

CS: 85 - GR: 10 - SY: 5



Cherche Distributeur(s)

www.chateaudevauclaire.com
contact@chateaudevauclaire.com

15,5/20

Les Hauts de L'Evesque

★★

Une jolie robe rubis carmin à reflets encore légèrement bleutés. Beaucoup de charme dans ce bouquet envoûtant et très parfumé, qui mêle de séduisantes senteurs de fruits au sirop (myrtille, griotte) et de cuir frais voire de fumé. La bouche confirme le charme du bouquet. De texture grasse et enveloppée, elle libère d'intenses saveurs de fruits à l'eau-de-vie (cerise, prune), dans un ensemble charnu et crémeux, relevé en finale par une délicate acidité bienvenue. Un cru chaleureux et persistant.

(2016 - 2018)

SY: 70 - GR: 25 - CAR: 5



Cherche Distributeur(s)

www.chateaulevesque.fr
masduluberon@wanadoo.fr



15/20

Domaine Les Toulons "Cuvée du Pressoir Romain"

8,00€

★★★

Rubis cerise, concentrée et en début d'évolution. Le bouquet est ouvert, mûr et chaleureux sur les fruits rouges confiturés voire macérés (pruneaux, kirsch). Des effluves de pâtisserie plus doucereuses apparaissent à l'aération. Le bouquet épanoui et gourmande jouit d'un fruité bien présent dans un ensemble riche et gras très suave. Les tanins sont lissés et la finale longiligne et relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante.

(2016 - 2017)

SY - CS



Cherche Distributeur(s)

04/94.80.37.88 - 06/81.44.01.30

lestoulons@wanadoo.fr



17/20

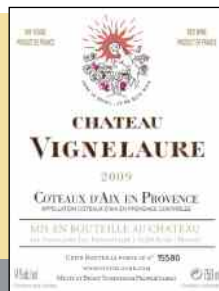
Château Vignelaure

★★★

Robe noire presque d'encre, d'une éclatante jeunesse, au disque fermé. Splendide bouquet accordant encore une place prioritaire à l'expression du fruit (myrtille, griotte, mûre sauvage). Le cuir frais et les épices complètent ensuite l'ensemble. Un fruité intact, très mûr et relevé par une superbe acidité rafraîchissante attend les dégustateurs qui s'accordent pour louer la suavité, la concentration de matière, la finesse de trame et la persistance de cette cuvée. Superbe exercice de style pour une vinification très soignée. Bravo!

(2016 - 2019)

CS: 70 - SY: 30



8

www.vignelaure.com

info@vignelaure.com

En conversion



15,5/20

Domaine de Naïs

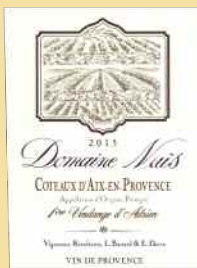
5,60 €

★★★

"1ère Vendange d'Adrien"

Robe pâle à reflets verts.

Bouquet ouvert, parfumé et complexe. Les effluves florales (tilleul, citronnelle) et minérales (bourgeon de cassis, herbe fraîche) s'associent aux notes d'agrumes frais (pamplemousse). Cette cuvée parfaitement construite jouit de bien des atouts. Franche et précise, elle offre un chatoyant panier de fruits frais dans un ensemble maintenu sous tension par une acidité bien dosée. L'équilibre est au rendez-vous d'une cuvée conviviale ponctuée d'une finale longiligne.



B

Cherche
Distributeur(s)

www.domainenais.fr
domainenais@gmail.com

15,5/20

Château Barbebelles

★★

"Cuvée Madeleine"

Robe jaune de Naples pâle.

Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet subtil et frais. Citronnelle, pomme verte, bonbons acidulés et herbe fraîche constituent sa palette olfactive complexe et rafraîchissante. La bouche tient les promesses du nez. Beaucoup de relief, de saveurs fruitées intenses et un équilibre gras/acidité au rendez-vous d'une cuvée parfaitement vinifiée. Les dégustateurs apprécient surtout cette longue finale tendue et longiligne à l'acidité ascendante. Une belle réussite.



VER - SAU

Cherche
Distributeur(s)

www.barbebelles.com
madeleine.herbeau@barbebelles.com

15/20

Domaine Sainte Philomène

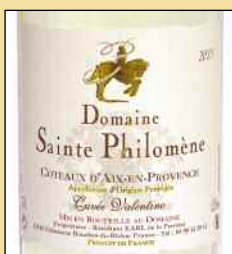
5,50 €

★★★

"Cuvée Valentino"

Robe très pâle à reflets verts.

Une friandise olfactive. Le bouquet floral (chèvrefeuille, bergamote) presque sucré s'associe aux effluves de poire, reine-claude et de confiserie dans un ensemble féminin très charmeur. Précise et tendue, la bouche séduit les dégustateurs par sa fraîcheur et sa vigueur. Elle inspire davantage des saveurs d'agrumes frais dans un jolie cuvée de gastronomie qui jouit d'un bon équilibre d'ensemble. Finale ciselée de persistance agréable.



VER: 70 - UB: 25 - GB: 5



Cherche
Distributeur(s)

www.domainesaintephilomene.com
emmanueldelaperriere@yahoo.fr



14,5/20

"Terre d'AIX pressions"

★★

Vignerons du Roy René

Belle robe pâle à doré de grand éclat. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les fruits blancs (pomme granny, groseille) et les agrumes (citron, pamplemousse) sont assortis d'une délicate minéralité naissante.

Un ensemble rafraîchissant et engageant. Tout en dentelle, la bouche offre une texture fine et élégante. Le fruité est intact et gourmand (poire, pêche blanche, raisin frais). L'ensemble jouit d'un beau gras qu'une délicate acidité bienvenue vient équilibrer en fin de bouche. Une cuvée très plaisante.



VER: 60 - SB: 30 - GB: 10

Bio



Ch.
Dist.

www.lesvigneronsduroyrene.com
commercial@lesvigneronsduroyrene.com



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE BLANC 2014

15,5/20

★★★

Château La Coste "Les Pentes Douces"

Robe très pâle, jaune de Naples. Les notes florales et de fruits mûrs (poire, pêche) se livrent de concert dans cet élégant bouquet qui gagne en maturité à l'aération (brioche).

Les dégustateurs s'accordent pour louer la vivacité de ce cru incisif en entrée de bouche, mais qui s'ouvre à l'opulence et au gras en milieu de bouche. Suave et parfumée, cette cuvée offre de jolies saveurs de fruits blancs presque caramélisés. Longue finale délicatement épicée, conservant une grande fraîcheur.

SAU - VER



www.chateau-la-coste.com
contact@chateau-la-coste.com



14,5/20

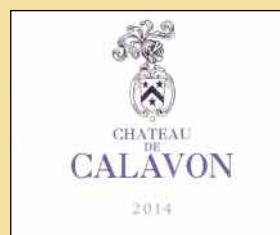
★★

Château de Calavon

11,60€

Belle robe jaune pâle à nuances verdâtres. De grande fraîcheur à l'ouverture, le bouquet associe fine minéralité et senteurs herbacées à l'ouverture, pour évoluer vers les fruits blancs frais au fil de l'aération. La bouche confirme le caractère minéral du bouquet à l'attaque. Ensuite, le gras s'impose davantage, illustré par les saveurs de fruits blancs au sirop (poire, pêche). Une délicate acidité rafraîchit cet ensemble de texture fine, ponctué d'une finale sur la confiserie.

VER - SE - CL



Cherche Distributeur(s) www.chateaudecalavon.com
contact@chateaudecalavon.com



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE BLANC 2013

15,5/20

★★★

Domaine Saint Savournin 2013

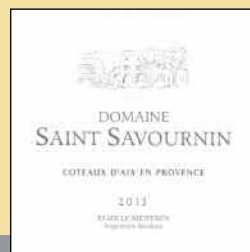
7,00€

Très jolie robe doré soutenu de belle brillance. Premier nez sur une fine minéralité puis l'expression de fruit se livre davantage, illustrée par les fruits bien mûrs (pêche, abricot). Subtile touche épicée à l'aération.

Beaucoup d'équilibre et de personnalité dans ce vin de gastronomie, séveux et profond, qui associe les saveurs de fruits secs (amande) et de fruits blancs (pomme).

La finale se révèle longiligne et persistante, relevée par de beaux amers.

VER - SBI



Cherche Distributeur(s)

06/23.74.54.75
domaine.saint-savournin@wanadoo.fr



16/20

Château Barbeville "Héritage"

★★



Robe très pâle de bel éclat. Le bouquet est ouvert, mûr et complexe. Les effluves florales sucrées laissent rapidement place à un fruité généreux (fruits blancs au sirop). La bouche est ample et concentrée. Elle offre beaucoup de relief et un remarquable équilibre gras/acidité. Cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une finale précise et tendue, longue et séveuse. Un bel exercice de vinification!

CIN - GR - VER

Cherche www.barbeville.com
Distributeur(s) madeleine.herbeau@barbeville.com

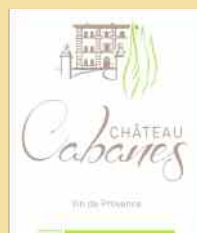
15,5/20

Château Cabanes

7,30 €

★★★ Hostellerie des Vignerons du Pays d'Aix

Robe rose tendre à nuances pelure d'oignon. Un bouquet ouvert et de caractère. Les effluves minérales (silex, iode, craie) sont assorties de notes d'herbe fraîche et de citronnelle dans un ensemble aérien et vivifiant. La bouche est à l'avenant. Droite, tendue et séveuse elle ne cède pas à la facilité. Cette cuvée de gastronomie fait la part belle aux notes minérales dans un ensemble de bel évolution, ponctué par une finale longiligne délicatement réglissée.



SY - GR - CS 

Cherche www.hostelleriedesvinsderognes.com
Distributeur(s) contact@hvrognes.com

15/20

Château Virant "Tradition"

★★★ Rose moyennement intense à reflets légèrement saumonés.

Superbe bouquet, extrêmement rafraîchissant par ses senteurs d'agrumes (pamplemousse, pomelo) et de fleurs (genêt, bourgeon de cassis). Un rosé de gastronomie, franc et vif, soutenu par une jolie acidité, qui privilégie la tonicité des saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron) et des bonbons acidulés. Le milieu de bouche se montre tendu et distingué à la fois et la finale, savoureuse, séduit par sa longueur appréciable. Belle réussite.



Cherche www.chateauvirant.com
Distrib. christinecheylan@chateau-virant.com

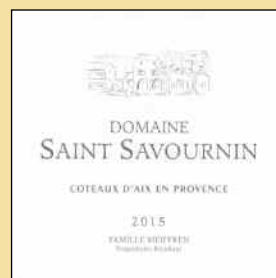


15/20

Domaine Saint Savournin

7,00 €

★★★ Robe rose tendre de bel éclat. Le bouquet est franc et flatteur. Pétale de rose, lilas, violette, bonbons et guimauve constituent sa palette aromatique étoffée et engageante. On est d'emblée séduit par la fraîcheur de cette cuvée bien construite qui fait la part belle à un fruité gourmand (cerise, framboise, grenade). La texture est fine et élégante. La finale de cette cuvée de belle pureté est de persistance agréable.



CIN - GR - SY - CS 

Ch. 06/23.74.54.75
Dist. domaine.saint-savournin@wanadoo.fr



15/20

N°20

7,00 €

★★★ Hostellerie des Vignerons du Pays d'Aix

Robe très pâle à reflets pelure d'oignon. Délicatement parfumé et frais le bouquet associe les effluves florales (chèvrefeuille, citronnelle) aux agrumes et groseille verte. L'aération libère une subtile touche minérale (herbe fraîche, silex, réglisse). La bouche offre une trame fruitée bien acidulée. On apprécie sa concentration de matière et son caractère incisif. On a ici ouvertement privilégié la fraîcheur dans un ensemble précis à la finale ciselée et longiligne.



GR - CS - CIN

Ch. www.hostelleriedesvinsderognes.com
Dist. contact@hvrognes.com



15/20

Château Vignelaure
"La Source"

★★

Robe rose bonbon intense. Un bouquet floral presque sucré et charmeur se livre sans retenue dans cet ensemble féminin très engageant. La bouche séduit d'emblée par sa vinosité et sa tension. Le fruité est croquant et frais (groseille rouge, cerise du nord). Les dégustateurs soulignent unanimement le bon équilibre acidité/gras. La finale, précise et longiligne, est relevée par une délicate acidité ascendante bien rafraîchissante. Une réussite.



GR - CIN - SY - CS



8

www.vignelaure.com
info@vignelaure.com

En conversion 

14,5/20

Domaine des Oullières "Harmonie de Provence"

★★

Eclatante robe rose bonbon. Doucereux et gourmand, le bouquet offre des effluves florales parfumées et des notes très veloutées de confiserie, bonbon à la vanille et crème pâtissière. De la finesse, de la précision et des saveurs fruitées généreuses dans cette bouche bien construite et friande. Une délicate acidité omniprésente assure l'équilibre de l'ensemble qui est ponctué d'une finale rafraîchissante de longueur appréciable.

GR - CIN - SY



1

www.oullieres.com
contact@oullieres.com



16,5/20

La Chapelle Saint Bacchi

9,00 €

★★★

"Cuvée des Anges"

Jolie robe extrêmement pâle à reflets presque jaunâtres, de belle brillance. Le nez est à l'avenant.

Tout en délicatesse, il libère de fines senteurs de confiserie (bonbon acidulé aux fruits), fleurs (lilas, violette) et de pêche de vigne. Très engageant! Vraiment délicieuse, cette cuvée associe fraîcheur et maturité de fruit, délicatesse de texture et expression aromatique intense (fruits blancs, pâtisserie, pâte d'amande), franchise et complexité. Un très beau vin, qui a choisi l'élégance plutôt que l'opulence.

GR: 60 - CIN: 20 - CS: 20

A Ch. Dist.

06/12.63.33.88

valensisi.christian@neuf.fr



16,5/20

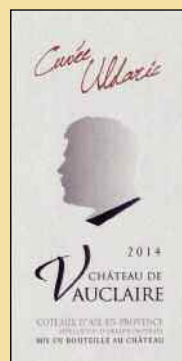
Château de Vauclaire

★★★

"Cuvée Uldaric"

Très jolie robe pétale de rose pâle, de belle brillance. Complexe et de grande élégance, le bouquet associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche), fine minéralité et petits fruits secs. Rectiligne et suave, distinguée et incisive, cette cuvée affirme son élégance et un très bel équilibre acidité/maturité dès l'attaque. Le milieu de bouche associe les saveurs de pêche blanche, agrumes mûrs et amande douce. Un régal, ponctué d'une finale savoureuse et élancée.

SY - CS



Cherche Distributeur(s)

www.chateauvauclaire.com
contact@chateauvauclaire.com

16/20

Domaine La Réaltière "Pastel"

★★★

Robe rose soutenue à nuances framboise. On apprécie dès l'ouverture la distinction et la profondeur de ce bouquet intense, qui offre une belle complémentarité d'arômes par ses registres fruité (baies rouges parfumées) et finement minéral. La bouche se montre exigeante et racée; elle accorde une place privilégiée au registre minéral à l'attaque. Ensuite, les saveurs de fruits secs (amande, noisette) se montrent dominantes et la finale, dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance de texture, séduit par son caractère longiligne.

CIN - GR - CS



5

04/94.80.32.56

realtiere@terre-net.fr

Bdy Bio



16/20

★★★

Château Grand Seuil "Prestige"

15,30€

Robe rose soutenu à reflets pétale de rose, limpide et brillante. Le bouquet est complexe et développe de beaux parfums de tilleul, poire, pêche mûre et pâtisserie. Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent la concentration de matière de cette cuvée dense et élégante à la fois, qui mêle dans une parfaite harmonie les saveurs de biscuit vanillé, fruits secs (amande) et subtile minéralité.

L'ensemble se montre séveux, doté d'un bel équilibre douceur/vivacité et ponctué d'une finale longiligne et racée.



GR - CS - GR BI - SY

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauduseuil.fr
contact@chateauduseuil.fr

15,5/20

★★★

Château La Coste "Château Rosé"

Jolie robe pétale de rose, limpide et éclatante.

Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet s'exprime ensuite et livre de charmantes notes florales (chèvrefeuille, lilas) et de bonbons aux fruits blancs (poire, pêche). Touche d'amande à l'aération. Une attaque assez vive puis le gras l'emporte en milieu de bouche, dévoilant la puissante opulence de cette cuvée. Les dégustateurs apprécient sa vinosité et la maturité de ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs. Fine et délicieuse amertume dans une finale volumineuse.



GR - SY - CIN



www.chateau-la-coste.com
contact@chateau-la-coste.com



3 épis

Le Mas du Lauron

Gîte rural dans un mas provençal



A Lambesc, au cœur de la Provence, proche des Alpilles, du Luberon et de la Sainte Victoire, idéalement situé à l'intersection des pays d'Aix, Arles et Apt, le Mas du Lauron vous propose un gîte avec piscine dans un cadre naturel au milieu des prés.



Marilyne Marrony - Route de Pelissane - 13410 Lambesc

Tél: 06 23 85 00 70 - 04 42 92 86 88 - marimarrony@wanadoo.fr - www.lelaumon.vpweb.fr

17/20

Mas de la Dame "Coin caché"

★★★

Robe carminée intense, de belle concentration. Splendide bouquet, complexe et parfumé, exhalant de séduisantes notes de myrtille, mûre et griotte, mêlées aux arômes d'épices douces et de boisé délicat (cuir frais). Attaque à la fois sapide et distinguée. Ce vin croquant et concentré conjugue puissance et élégance. On y apprécie la belle complémentarité des saveurs de fruits noirs bien mûrs (myrtille, cerise, cassis) et d'épices. De jolis amers soutiennent une finale ample et de longueur appréciable.



(2017 - 2020)

GR - SY



www.masdeladame.com
masdeladame@masdeladame.com



16,5/20

Mas de la Dame "Le Vallon des Amants"

★★★

Splendide robe rubis grenat profond au disque encore légèrement violacé. Puissant et très profond, le nez mêle avec une grande harmonie les senteurs de cacao, réglisse et fruits noirs. Quelle finesse! Les dégustateurs s'accordent pour louer la délicatesse de texture qui cohabite avec une exubérance de saveurs presque opulentes (fruits noirs au sirop). Une jolie acidité équilibrante soutient une finale minérale à forte personnalité et très persistante. Un vin dense et ambitieux.



(2016 - 2021)

SY - MOU - CAR



www.masdeladame.com
masdeladame@masdeladame.com



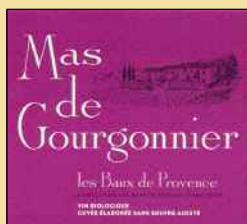
15/20

Mas de Gourgonnier

9,30€

★★★

Superbe robe pourpre, de grande jeunesse encore, au disque bleuté fermé. Les fruits noirs macérés (prune, cerise) s'expriment d'emblée, dans un ensemble capiteux, agrémenté d'une touche lactique et crémeuse. Dès l'attaque, ce cru au grain serré démontre une grande jeunesse en bouche. Les dégustateurs soulignent l'exubérance de ses saveurs épicées et de baies noires sauvages. La finale, vigoureuse et persistante, s'exprime dans un registre chaleureux voire macéré (eau-de-vie de prune).



(2016 - 2019)

GR - SY - CS - CAR

Cherche
Distributeur(s)

www.gourgonnier.com
contact@gourgonnier.com



15/20

Château Romanin "La Chapelle"

★★

Robe cerise moyennement concentrée, en début d'évolution. Une minéralité expressive s'impose d'emblée, illustrée par les notes d'encre et de goudron. L'aération complète l'ensemble avec les épices, le cuir et le pruneau cuit. Attaque sévère s'appuyant sur une belle acidité. Le milieu de bouche se montre plus fondu et doucereux, révélant de flatteuses saveurs de fruits cuits. La texture reste délicate bien que le vin présente un profil plutôt corsé. En finale, réglisse et épices se livrent de concert.



(2016 - 2019)

SY - GR - MOU



www.chateauromanin.com
contact@chateauromanin.fr



Mas de Gourgonnier

17/20

Domaine des Terres Blanches "Aurelia"

★★★

Très belle robe intense, au disque encore bleuté et presque d'encre. Splendide bouquet complexe, associant le registre du boisé noble (santal, cèdre) aux épices et à un fruité de grande maturité (figue, cassis, sureau). Extrêmement engageant. Un vin complet, de texture sphérique, qui présente une chair exemplaire, relevée par d'élégants tanins respectueux du fruit (mûre, myrtille, cerise). Longue finale suave conservant une belle fraîcheur et affichant du gras et de l'onctuosité. Elevage parfaitement dosé.

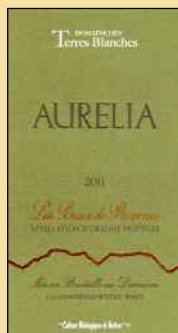
(2016 - 2018)

SY - GR - CS - MOU



11

www.terresblanches.com
info@terresblanches.com



17/20

Mas de Gourgonnier "Clés du Paradis"

★★★

16,90€

Robe rubis cerise assez concentré.

Puissamment voluptueux par ses intenses senteurs de grenade, sirop de cerise et notes lactiques, ce bouquet est irrésistible de charme et de douceur. Une bouche vigoureuse et croquante de fruit, qui impose dès l'attaque sur un grain serré et d'élégants tanins presque lissés. Les saveurs de fruits acidulés (cassis, sureau, mûre sauvage) confèrent à l'ensemble une belle fraîcheur, confirmée dans une finale ample et rectiligne à la fois, persistante et racée.

(2016 - 2019)

GR: 40 - SY: 40 - CS: 20

Cherche Distributeur(s)

www.gourgonnier.com
contact@gourgonnier.com



16,5/20

Mas de la Dame "La Stèle"

★★★

Belle robe rubis profond à reflets cardinal, de belle jeunesse encore. Puissant bouquet complexe et parfumé, associant d'insistantes notes d'épices douces, de boîte à cigares, tabac blond et de fruits mûrs (prune, cerise). Une bouche énorme, puissamment construite, assez corsée, qui ne laissera personne indifférent. On y retrouve de vigoureuses saveurs de baies noires, boisé fin et épices, qui rivalisent d'élégance. Longue finale finement réglissée pour un vin complet et de belle évolution.

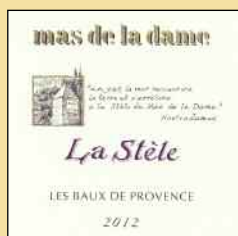
(2016 - 2020)

CS - SY



9

www.masdeladame.com
masdeladame@masdeladame.com



16/20

Château Romanin "La Chapelle"

★★★

Jolie robe cardinal, assez concentrée, en début d'évolution. Un bouquet au caractère affirmé, qui mêle les senteurs d'encre, épices, tabac parfumé et cerise confite. Une bouche accomplie, joliment texturée, qui associe volume de matière, élégance tannique et chaleur fruitée (fraise, cerise confit). Les dégustateurs soulignent l'ampleur du milieu de bouche et le caractère sphérique et chaleureux d'une finale suave, riche et opulente mais sans excès.

(2016 - 2018)

SY - GR - MOU



10

www.chateauromanin.com
contact@chateauromanin.fr



Château Dalmeran

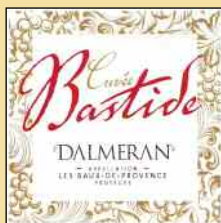
15,5/20

Château Dalmeran "Bastide"

16,00 €

★★

Robe cerise assez concentrée au disque ouvert et légèrement évolué. Premier nez sur les épices orientales puis l'ensemble évolue vers le registre du bois de santal et du fruit cuit (fraise, prune, cerise amarena). Une cuvée franche et précise, finement texturée, dont l'expression fruitée (griotte, mûre) voluptueuse trouve son équilibre dans une jolie acidité équilibrante. Les dégustateurs apprécient le caractère longiligne et épicé d'une finale savoureuse et très persistante. Bel exercice de vinification.



(2016 - 2018)

SY - GR - CS - CIN

Cherche
Distributeur(s)

www.dalmeran.fr
info@dalmeran.fr

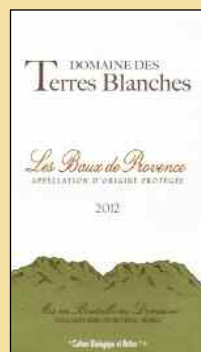


15/20

Domaine des Terres Blanches

★★★

Rubis profond à nuances carminées, de belle jeunesse encore. Les senteurs de fruits cuits (prune, figue) et d'épices se livrent de concert dans un ensemble complété à l'aération par une touche confiturée (coulis de sureau). De texture charnue et serrée, cette cuvée dense associe concentration et élégance, dans un ensemble franc et tramé, fort généreux par son expression fruitée (cerise noire, cassis). Longue finale élancée, relevée par une pointe épicée.



(2016 - 2019)

SY - GR - MOU - CS



www.terresblanches.com
info@terresblanches.com



LES BAUX DE PROVENCE ROUGE 2011

15,5/20

Domaine Guilbert

★★★

Très belle présentation pour ce vin grenat encore très jeune, au disque fermé. Un superbe bouquet attend le dégustateur qui sera séduit par les senteurs de garrigue, encre et graphite à l'ouverture, pour ensuite évoluer vers les arômes de confiture de prunes et de figues. Un cru franc et rectiligne, très digeste par son visage plus élancé qu'opulent. Les dégustateurs évoquent un vin précis et tonique, généreux en saveurs de baies sauvages, ponctué d'une finale longiligne sur le cassis et le poivre.



(2016 - 2019)

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-guilbert.com
domaineguilbert@orange.fr



15/20

Mas Sainte Berthe

★★★

"Louis David"

Robe très intense, à délicates nuances brunâtres sur le disque. Les arômes tertiaires (cuir, champignons, humus) s'associent aux arômes de tabac blond et de cerise noire. L'attaque, puissante et corsée, confirme d'emblée le caractère de cette cuvée riche et chaleureuse, qui offre en milieu de bouche des saveurs fruitées macérées (prune, kirsch). Les tanins ne sont pas encore complètement intégrés dans l'ensemble et la finale, réglissée, longue et opulente, se voit relevée par de jolis amers.



(2016 - 2018)

GR: 30 - SY: 30 - CS: 40



www.mas-sainte-berthe.com
info@mas-sainte-berthe.com



15,5/20

Domaine de Lauzières "L'Affectif" 2007

22,00€

★★

Jolie robe cerise à reflets tuilés, limpide et brillante. Les senteurs de menthol et eucalyptus révèlent un élevage soigné, qui a respecté le fruit. Les senteurs de boisé noble (cèdre) se mêlent au tabac et aux fruits noirs. Ce cru ambitieux et distingué a traversé les ans avec réussite. L'élevage est aujourd'hui bien intégré bien que le vin conserve une belle vigueur d'ensemble. On apprécie le relief et la générosité d'un ensemble tonique, offrant de belles saveurs de baies sauvages acidulées en finale.



(2016-2018)

Bdy

Ch. www.domainedelauzieres.com - www.laffectif.com
Dist. secretariat@baumaniere.com

15/20

Château Dalmeran 2009

19,00€

★★

Robe rubis cerise au disque tuilé évolué. Premier nez intensément épicé (poivre, baie de genévrier) et minéral (truffe). Puissamment grillé.

Dominée par les épices et les notes terreuses dès l'entrée de bouche (tourbe), ce cru puissant et structuré ne laissera personne indifférent. Son intense expression épicée et grillée se voit rejointe par le cacao et une fine amertume réglissée en finale.



(2016-2017)

SY - GR - CS

Cherche www.dalmeran.fr
Distributeur(s) info@dalmeran.fr

Bio

LES BAUX DE PROVENCE BLANC 2014

15/20

Domaine de la Vallongue "Garrigues" 2014

★★ Extrêmement charmeur, complexe, livrant dans une belle harmonie ses arômes de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche), épices et minéralité. On apprécie la complexité et la fraîcheur de l'ensemble. Une bouche incisive, fraîche, livrant de belles saveurs croquantes d'agrumes mûrs et de pomme verte. On apprécie la finesse de texture de l'ensemble et le caractère aérien d'une finale séduisante et longiligne, privilégiant la délicatesse à l'opulence.

GR BI: 1/3 - Rolle: 1/3 - CL: 1/3



C

Cherche Distributeurs

www.lavallongue.com

contact@lavallongue.com

Bio



Domaine de la Vallongue

LES BAUX DE PROVENCE ROSÉ 2014

16/20

Domaine de Lauzières

14,00 €

★★★

"Oustau de Baumanière - L'Affectif"

Jolie robe pâle, rose tendre éclatant. Un bouquet suave et enveloppé, qui évoque la pâtisserie et les fruits rouges mûrs (framboise, cerise). Ce vin complet a emporté les suffrages pour la générosité de son expression fruitée (baies rouges acidulées), son remarquable équilibre acidité/gras et sa densité de matière exemplaire. La finale, savoureuse et de texture plutôt douce, présente une belle persistance, dans le registre de la cerise et de la grenade. Très belle cuvée.



Bdy

Ch. www.domainedelauziers.com - www.laffectif.com
Dist. secretariat@baumaniere.com

15/20

Domaine de la Vallongue

★★

"Garrigues"

Robe délicate, pétale de rose, de belle brillance. Un nez de caractère, qui impose une minéralité insistante dès l'ouverture (caoutchouc brûlé). Les épices apparaissent ensuite (poivre).



GARRIGUES

La bouche ne cède pas à la facilité. Puissamment minérale, elle livre d'insistantes saveurs de fruits frais (agrumes) et des notes plus végétales (rhubarbe, groseille verte). L'ensemble offre une belle tension et séduit par la persistance acidulée d'une finale sapide, qui peut encore gagner quelque peu en sagesse.

GR: 50 - CIN: 30 - SY: 20

C

Cherche
Distributeur(s)

www.lavallongue.com
contact@lavallongue.com

Bio

LES BAUX DE PROVENCE ROSÉ 2015

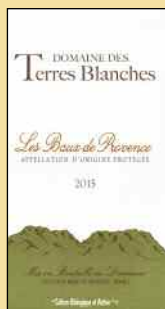
15,5/20

Domaine

des Terres Blanches 2015

★★★

Robe pétale de rose, intense et éclatante. Bouquet parfumé et flatteur. Les effluves florales (lilas rose, violette) et fruitées (framboise, grenade) s'y livrent de concert dans un ensemble gourmand. Très aromatique sur son fruité croquant (cerise du nord, groseille, framboise), cette cuvée pleine et savoureuse se livre sans retenue. Une remarquable acidité ascendante apporte la fraîcheur nécessaire à cette cuvée bien construite et parfaitement équilibrée. Un bel exercice de vinification.



11

www.terresblanches.com
info@terresblanches.com

Bio

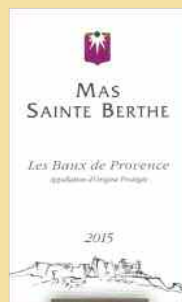
14,5/20

Mas Sainte Berthe

★★★

"Passe-Rose"

Robe rose tendre, légèrement saumoné. Délicieusement parfumé et doux, le bouquet floral (chèvrefeuille, tilleul, vanille) séduit par son aspect féminin très charmeur. Des notes de confiserie (cuberdon, guimauve) s'expriment davantage à l'aération. La bouche est à l'avant. Toute en dentelle, tendre et suave, elle jouit d'une finesse de texture et d'agréables saveurs de bonbons aux fruits. Une délicate acidité omniprésente apporte l'équilibre (vivacité/gras/alcool) à cette cuvée conviviale.



13

www.mas-sainte-berthe.com
info@mas-sainte-berthe.com



Château Romanin



IGP ALPILLES ROUGE

17/20 Abbaye Sainte-Marie de Pierredon ★★★ "IGP Alpilles" 2013

Robe carminée très intense, au disque presque fermé. Le bouquet, puissant, profond et complexe, livre une puissante expression minérale à l'ouverture (graphite, terre humide). L'aération complète l'ensemble par les senteurs de baies noires sauvages (cassis, mûre). Quelle élégance! Un parfait exercice de vinification a donné naissance à cette cuvée incisive et de très grande fraîcheur en bouche. Les saveurs de fruits rouges et noirs et d'épices s'expriment sans retenue et la finale, interminable et réglissée, offre une acidité tonifiante.



(2016 - 2020)

SY - CS



14

Ch. Dist. Bxl
et Flandre

www.abbayedepierredon.com
contact@abbayedepierredon.com

16/20 Les Hauts de L'Evesque ★★★ Merlot - "IGP Méditerranée" 2011

Robe rubis profond, très concentrée et de belle jeunesse encore, brillante. Un nez capiteux, extrêmement mûr, qui livre



d'intenses saveurs de fruits confits (cerise prune, figue) dans un ensemble très doux. Une bouche sphérique mais sans excès, dont le fruité mûr et dense (fruits rouges et noirs macérés) révèle une trame serrée. D'élégants tanins de fruits sont encore présents et la finale offre de belles saveurs épicées, qui apportent la touche de vivacité nécessaire. Un vin à forte personnalité.

(2016 - 2018)

ME: 100

Cherche
Distributeur(s)

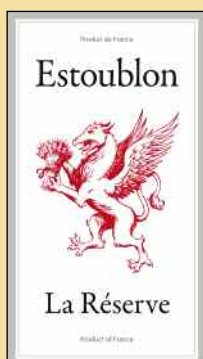
www.chateaulavesque.fr
masduluberon@wanadoo.fr



IGP ALPILLES ROSÉ

15,5/20 Estoublon ★★★ "La Réserve" 2015

Robe rose pâle légèrement saumonée. Le bouquet est ouvert et très parfumé. Les effluves floraux presque enivrants (lilas, chèvre-feuille, violette) sont assortis de notes de confiserie (guimauve, cuberdon). Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière et l'exubérance fruitée d'une cuvée pleine et suave. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, longue et gourmande, nous offre un sentiment de plénitude.



15

www.estoublon.com
chateuestoublon@estoublon.com



15/20 Domaine de Valdation ★★ "Cuvée du Bâtonnier" 2015

Belle robe rose pâle éclatant. Un chatoyant bouquet floral s'exprime d'emblée (chèvre-feuille, tilleul) dans ce bouquet parfumé. L'aération apporte des effluves plus mûres d'une jolie corbeille de fruits (pêche, framboise, grenade,...). La bouche n'est pas en reste. Enrobée et gourmande, elle offre une texture grasse et un fruité intact. Une délicate acidité bienvenue apporte de la finesse et de l'équilibre à cette cuvée conviviale et de plaisir immédiat.



6

Ch. Distrib.
en Flandre

www.valdation.com
valdation@valdation.com



Château Dalmeran



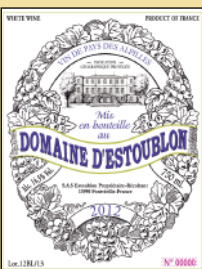
16,5/20

Domaine d'Estoublon 2012

★★★

IGP Alpilles

Robe doré très intense à reflets vieil or. Un registre pâtissier s'impose d'emblée dans ce nez fin et parfumé, qui mêle les notes vanillées et fruitées (tarte aux poires). Touche de biscuit à l'aération pour un ensemble engageant. Une entrée de bouche grasse et onctueuse. Ensuite, l'opulence de l'ensemble s'impose, mêlant un registre pâtissier aux saveurs de fruits secs (amande, noix de cajou). La finale conserve une délicate fraîcheur; elle séduit par sa richesse et sa remarquable persistance.



MA - GR. BL. - ROU



15

www.estoublon.com
chateuestoublon@estoublon.com



16/20

Domaine d'Eole "2014"

★★★

Belle présentation pour cette robe jaune doré éclatante. Finesse, charme et complexité sont au rendez-vous de ce bouquet profond, qui offre ses senteurs florales parfumées (lilas blanc, violette), de fruits blancs mûrs (poire), biscuits et vanille. Tout en équilibre (vivacité/moelleux) et générosité de saveurs, ce cru ample et très franc confirme les promesses du nez. Relevé par une subtile acidité, il livre une grande maturité de matière et une expression de fruit généreuse (fruits blancs et jaunes). Superbe finale, longiligne et aérienne, racée.



4

www.domainedeole.com
domaine@domainedeole.com



15,5/20

Château Romanin

★★

"2014"

Jolie robe jaune pâle, cristalline. Finesse aromatique et profondeur sont au rendez-vous de ce bouquet distingué, qui mêle dans une belle harmonie les arômes d'agrumes mûrs, fleurs blanches parfumées et confiserie. Très engageant! Entrée de bouche sapide et dotée d'un grain assez serré. Les agrumes se confinent, garants d'équilibre et de vivacité (citron, pamplemousse), puis l'ensemble gagne en douceur de texture, sans aucun excès toutefois. La finale, rectiligne et suave, jouit d'une persistance appréciable.



RO - ROU



10

www.chateauromanin.com
contact@chateauromanin.fr



15/20

Abbaye Sainte-Marie de Pierrebou 2015

★★

"Ultima Laude"

Jolie robe jaune de Naples éclatant. Assez expressif, le bouquet doux livre des effluves de fruits blancs mûrs (pêche, poire, reine-claude) dans un ensemble qui évolue vers les notes lactiques (brioche, flanc, crème pâtissière). La bouche est pleine et suave sur un fruité particulièrement mûr et gourmand. Juteuse et grasse, cette friandise, tout en dentelle, séduit par sa texture onctueuse et sa finale longiligne sur la confiserie.



Rolle: 100



14

Ch. Dist. Bxl
et Flandre

www.abbayedepierrebou.com
contact@abbayedepierrebou.com

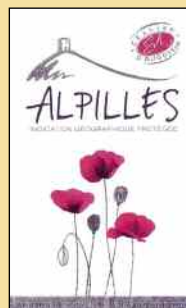
14/20

Les Vignerons de St-Augustin 2015

★★★

"Alpilles"

La robe, brillante et limpide présente des reflets jaunes très pâles à or blanc. Particulièrement flatteur, le bouquet mêle dans une grande douceur les arômes floraux (violet, lilas, chèvrefeuille) et les notes de confiserie (bonbon à l'ananas, pêche blanche). En bouche, cette cuvée aérienne et de texture délicate privilégie un style en dentelles et rafraîchissant. L'ensemble s'apparente à une confiserie (fruits blancs frais, agrumes) et séduit par sa franchise. Finale agréablement persistante.



3,30 €

Cherche
Distributeur(s)

www.cellierssaintaugustin.fr
contact@cellierssaintaugustin.fr



Les vins rosés accompagnent un apéritif convivial et les plus charnus apporteront une note de fraîcheur à quelques plats simples et petits en-cas divers.

Les vins rouges, parfois chaleureux et qu'il est prudent de servir aux alentours de 18°C, jouent de leur structure pour accompagner des plats mijotés et onctueux. L'osso bucco se prête particulièrement bien à cette alliance. Le lapin aux pruneaux convient bien aux cuvées plus mûres, car les pruneaux épousent les arômes de fruits séchés. Un chevreau tout juste rôti, légèrement épicé et aromatisé de laurier, s'harmonisera avec ses tanins. Servi avec un gibier à poil comme le sanglier, il apportera une note chaude et sudiste aux repas d'automne et d'hiver. En fin de repas, les rouges les plus puissants et les Baux de Provence aimeront les saveurs relevées et fortes. Ils se marient volontiers avec les fromages affinés de Bourgogne comme l'Epoisses ou le Cîteaux.



De roséwijnen vergezellen een gezellig aperitief en de meest vlezig zullen een frisse toets geven aan eenvoudige gerechten en diverse tussendoortjes.

De rode wijnen, die soms warm zijn en best rond de 18°C geserveerd worden, spelen met hun structuur om gestoofde en smeulige gerechten te vergezellen. Osso buco leent zich bijzonder goed voor deze combinatie. Konijn met pruimen is geschikt bij rijpere cuvées, want de pruimen gaan goed samen met de aroma's van gedroogd fruit. Licht gebraden geitenjong, lichtjes gekruid en op smaak gebracht met laurier, zal harmoniëren met de tannines. Geserveerd bij haarwild, zoals everzwijn, zal de wijn een warme zuidelijke toets geven aan herfst- en wintermaaltijden. Aan het einde van de maaltijd houden de krachtigste rode wijnen en de Baux-de-Provence van sterke en pittige smaken. Ze harmoniëren goed met gerijpte kazen van Bourgogne, zoals Epoisses of Cîteaux.

The rosé wines accompany a convivial aperitif and the more robust ones will bring a note of freshness to some simple dishes and little hors d'oeuvres.

The red wines, sometimes warm and which should be served somewhere around 18°C, play on their structure to accompany simmered and unctuous dishes. Osso-bucco lends itself particularly well to this alliance. Rabbit with prunes goes well with the more mature vintages, because the prunes espouse the dried fruit flavours. A perfectly roasted kid, slightly spiced and aromatised with laurel, will harmonise itself with its tannins. Served with a game animal such as a wild boar, it will bring a hot and southern note to autumn and winter meals. At the end of the meal, the most powerful reds and the Baux de Provence will like the strong spicy flavours. They marry readily with the refined cheeses of Burgundy such as Epoisses or Cîteaux.



CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- | | | |
|---|---|--|
| 1 Vinalgros: Bruxelles | 8 Rabotvins: Gent | 12 CORA |
| 2 Carrefour | 9 Les Tésors de la cave:
Evembodeghem | 13 Willy Goorden: Dworp |
| 3 Covisa-The Source:
Chapelle lez Herlaimont
Allied: Zwijndrecht | Wauquiezie: Bossu | 14 CuLe Moulin à Vins: Verviers |
| 4 Aux sens Large: Hannut
Vion: Ieper | 10 Clickorganic: Nevele | 15 Mostade: Solre sur Sambre |
| 5 Melchior: Mons | 11 BCFS: Oostrozebeke
Bodyvino: Zoersel
La Cave des Oblats: Grivegné
Corner Marius: Brussels
Winegiticks: Brussels | |
| 6 L'r du Vin: Mettet | | |
| 7 Delhaize | | |

SALONS

- | | | |
|-------------------|----------------|-------------------------------------|
| A Stavelot | B Dison | C Cave Particulière de Lille |
|-------------------|----------------|-------------------------------------|

PiCLA

Aménagements et climatisation de
cave à vin

www.picla.be

LE BLOC CELLIER



Climatiseurs FONDIS



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



L'Alsace multicolore en noirs et blancs &

L'Alsace est un jardin extraordinaire où se côtoient des paysages uniques et une culture séculaire. Au fil du vignoble, des villages éternels semblent disposés selon un art mystérieux tandis que du haut des collines, tours et châteaux offrent les derniers vestiges d'un passé révolu. C'est bien l'amour du vin qui modèle ici les paysages, fleurit les ruelles et donne aux caves la sérénité propice à la dégustation.

L'extrême diversité des sols, sous-sols et micro-climats a conduit les producteurs alsaciens à conserver une large palette de cépages, privilégiant ainsi la biodiversité végétale et offrant pour chacun des cépages retenus leurs conditions d'expression optimale.

Tant dans la vigne que dans la cave, le savoir-faire alsacien vise à préserver dans les vins fraîcheur et expression aromatique. À noter plus particulièrement, la conduite en palissage haut du feuillage qui limite les effets du gel et favorise l'exposition au soleil, ou la technique de l'enherbement qui facilite la rétention de l'eau et limite l'érosion, notamment sur les coteaux.

Les 15 500 hectares de vignes AOC offrent chaque année 150 millions de bouteilles. Le vignoble d'Alsace compte 4200 viticulteurs

mais seuls quelque 900 opérateurs vendent leur vins en bouteilles.

Parmi les différents cépages traditionnels, le pinot blanc représente 21,3% de la superficie plantée contre 15,4% pour le pinot gris et 10,2% pour le pinot noir.

Léger comme une belle journée de printemps, le **Pinot Blanc** tout en nuances affiche un charme discret, en toute simplicité.

Jouant d'un équilibre entre un fruité discret et une acidité mesurée, il s'adapte avec une facilité déconcertante pour accompagner avec légèreté et élégance les bons petits plats de tous les jours.

Le Pinot Blanc est fréquemment associé à l'Auxerrois dont le caractère rond et ample constitue un complément judicieux. Ce vin d'assemblage porte alors le nom de Pinot Blanc ou Pinot. En revanche, lorsqu'il est vinifié seul, l'Auxerrois donne son nom au vin.

Le **Pinot Gris**, vin plein de noblesse présente une étoffe qui lui permet souvent de remplacer avantageusement un vin rouge. Généralement peu intense mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...

© CIVIA



Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. Il brille par son équilibre, cette fraîcheur structurante qui vient tempérer sa puissance et sa rondeur.

Exception dans un monde voué aux Blancs, les **Pinots Noirs** d'Alsace sont étonnants de légèreté et de fruité. Ils développent parfois une structure plus charpentée et plus complexe lorsqu'un élevage en fûts, modéré toutefois, vient



© CIVA / Melaye

anoblir leur matière. Quelques années de cave pourront alors assagir leurs tanins et dévoiler toute leur complexité.

De veelkleurige Elzas in blauw en wit



De Elzas is een buitengewone tuin waarin unieke landschappen samengaan met een eeuwenoude cultuur. In de loop van het wijngedebied liggen eeuwige dorpen als gerangschikt volgens een mysterieuze kunst, terwijl op de heuvels, torens en kastelen de laatste overblijfselen van een vervlogen tijdperk bieden. Het is wel degelijk de liefde voor de wijn die hier de landschappen vormgeeft, de straatjes tooit en de kelders de sereniteit geeft die bevorderlijk is voor proeverij.

De buitengewone diversiteit van de bodems, ondergronden en microklimaten heeft de producenten van de Elzas ertoe gebracht om een breed assortiment van wijnstokvariëteiten te handhaven, waardoor de biodiversiteit van de planten wordt bevorderd en elke gekozen druivensoort in optimale omstandigheden tot expressie kan komen.

Zowel in de wijngaard als in de kelder is de Elzasser knowhow erop gericht om de frisheid en aromatische expressie van de wijnen te behouden. Bijzonder opmerkelijk is de hoge opbinding van de ranken die de gevolgen van vorst beperkt en de blootstelling aan de zon

bevordert, of de techniek van het bodemgroen dat water helpt vasthouden en erosie beperkt, vooral op de hellingen.

De 15 500 hectare aan AOC-wijngaarden bieden elk jaar 150 miljoen flessen. Het Elzasser wijngedebied telt 4200 wijnboeren maar slechts ongeveer 900 exploitanten verkopen hun wijn in flessen.



© Michel Praet

Bij de verschillende traditionele druivensoorten vertegenwoordigt de Pinot Blanc 21,3% van de beplante oppervlakte tegenover 15,4% voor de Pinot Gris en 10,2% voor de Pinot Noir.

Licht als een mooie lentedag uit de Pinot Blanc op een zeer genuanceerde manier een discrete charme, in alle eenvoud.

Spelend met een evenwicht tussen een discrete fruitigheid en een gemeten zuurgraad past hij zich met een ontstellend gemak aan om de goede keuken van elke dag met lichtheid en elegantie te vergezellen.

De **Pinot Blanc** wordt vaak gecombineerd met de Auxerrois, waarvan het ronde en overvloedige karakter een oordeelkundige aanvulling vormt. Deze assemblagewijn wordt dan Pinot Blanc of Pinot genoemd. Wanneer de Auxerrois alleen wordt gevinifieerd, geeft hij echter zijn naam aan de wijn.

De **Pinot Gris**, een zeer nobele wijn, is vaak stevig genoeg om een rode wijn op voordelige wijze te vervangen. Over het algemeen weinig intens, maar met een grote aromatische com-

plexiteit, ontwikkelt de Pinot Gris typisch rokerige toetsen en gulzige aroma's van gedroogde vruchten, abrikoos, honing, bijenwas, peperkoek, ...

Deze overvloedige en vlezig wijn wordt ondersteund door een mooie spanning die volheid geeft aan een goed gestructureerd geheel. Hij blinkt uit door zijn evenwicht, een structurende frisheid die zijn kracht en zijn rondheid tempert.

De **Pinots Noirs** van de Elzas, een uitzondering in deze wereld gewijd aan de Blancs, verrassen door hun lichtheid en fruitigheid. Ze ontwikkelen soms een stevigere en complexere structuur wanneer een, echter matige, rijping op vaten hun materie veredelt. Enkele jaren in de kelder kunnen dan hun tannines temperen en al hun complexiteit tot uiting brengen.

Multicoloured Alsace in blacks and whites &

Alsace is an extraordinary garden where unique landscapes and a secular culture exist side by side. Along the vineyard, eternal villages seem laid out according to a mysterious art while from the top of the hills, towers and castles offer the last vestiges of a bygone past. It is indeed the love of wine which models the landscapes here, flowers the lanes and gives the cellars the serenity that is propitious for wine-tasting.

The extreme diversity of the soils, subsoils and microclimates has led the Alsatian producers to keep a wide range of grape varieties, thus privileging vegetal biodiversity and offering for each of the selected grape varieties their conditions for optimal expression.

Both in the vine and in the cellar, the Alsatian know-how seeks to preserve freshness and aromatic expression in the wines. To note more particularly, the high-trellising control of the foliage, which limits the effects of the frost and favours exposure to the sun, or the undergassing technique which facilitates water retention and limits erosion, especially on the slopes.

The 15,500 hectares of AOC vines offer each year 150 million bottles. The Alsace vineyard has 4,200 wine growers, but only some 900 operators sell their wine in bottles.

Among the traditional grape varieties, the Pinot Blanc accounts for 21.3% of the planted surface area against 15.4% for the Pinot Gris and 10.2% for the Pinot Noir.



© Michel Praet



The **Pinot Gris**, a truly noble wine, presents a fabric which often enables it to replace a red wine to advantage. Generally not very intense but of great aromatic complexity, the Pinot Gris develops typical smokey notes as well as gourmand emanations of dried fruit, apricot, honey, beeswax, gingerbread and so on.

This full and fleshy wine is sustained by a delightful tension which gives plenitude to a full-bodied whole. It shines by its balance, this structuring freshness that comes to moderate its strength and its roundness.

Light as a lovely spring day, the various forms of the **Pinot Blanc** displays a discrete charm, in all simplicity.

Profiting from a balance between fruity discretion and measured acidity, it adapts with disconcerting ease in order to accompany, with lightness and elegance, the nice little every-day dishes.

The Pinot Blanc is frequently associated with Auxerre wine, the round and full character of which constitutes a judicious complement. This blended wine is then called Pinot Blanc or Pinot. On the other hand, when it is vinified on its own, the Auxerre gives its name to the wine.

Exception in a world dedicated to Blancs, the **Pinot Noir** wines of Alsace are astonishing because of their lightness and fruitiness. They sometimes develop a more constructed and more complex structure when matured in barrels, moderately however, thus ennobling their matter. A few years in a cellar will then be able then to tone down their tannins and to reveal their entire complexity.

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 **voorradijg**, 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 Gîte.



= 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 102)
 = Beschikbaar in België (voir page 102)
 = Available in Belgium (voir page 102)



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



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



= Terra Vitis.



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

PINOT BLANC 2015

Lors de notre passage, les crus du beau millésime 2015 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2015 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

15/20

★★★

André Blanck & ses Fils "Rosenbourg"

Robe brillante, doré intense. Le bouquet est profond et mûr sur les fruits blancs et jaunes (pêche, poire, reine-claude). De subtiles notes minérales et réglissées se livrent à l'aération. Un nez engageant! On apprécie d'emblée la vinosité et le croquant d'une cuvée particulièrement juteuse (fruits jaunes mûrs, voire au sirop). Presqu'onctueuse, la bouche riche et grasse se voit ponctuée d'une longue finale relevée par une délicate acidité bienvenue. Un vin convivial.



12 gr./L



www.andreblanck.com
charles.blanck@free.fr

14,5/20

★★★

Armand et Aurélie Hurst "Hurst Turckheim"

Robe jaune-vert très pâle. Le bouquet est franc, complexe et de caractère. Les notes florales (pétale de rose), minérales (silex, herbe fraîche) et fruitées (pomme, poire composées) s'y exhalent de concert. La bouche est franche, précise et tendue. Agrumes frais et notes minérales apportent fraîcheur et caractère à un ensemble assez séveux et typé. La finale, longiligne, est relevée par une belle acidité ascendante. Un vin de gastronomie.



1,6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsdalsaceahurst.com
vinsahurst@wanadoo.fr



14/20

★★

Wolff-Dresch

Robe jaune de Naples éclatant. Délicatement parfumé, le bouquet flatteur livre des effluves florales très subtiles (chèvrefeuille, jasmin). Il évolue vers la confiserie. Un nez aérien et doux. La bouche est à l'avenant. Sa finesse de texture et son expression fruitée gourmande séduisent d'emblée. Conviviale et facile d'accès, d'un bel équilibre gras/acidité, elle est ponctuée d'une finale de persistance appréciable. Une friandise!



6 gr./L



www.wolff-dresch.fr
vins.wolff.dresch@orange.fr

© CIVA / Zvandon



Riquewihr

16,5/20

Château d'Orschwihr Bollenberg

★★★

Superbe robe doré à ocre intense. Le bouquet est étoffé et frais. Les notes florales (citronnelle) sont accompagnées d'effluves minérales de caractère (bourgeon de cassis, herbe fraîche). La bouche est à la hauteur des promesses du nez. Cette cuvée de gastronomie magnifie son cépage.

Ample et vineuse, elle offre une remarquable expression fruitée (agrumes et fruits blancs frais) et des saveurs minérales élégantes. L'équilibre gras/acidité est parfaitement maîtrisé et la finale est longue et épurée.

3 gr/L



3

www.chateau-or.com
contact@chateau-or.com

16/20

Trimbach

★★★

Robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et complexe. Il oscille entre notes florales et herbacées (citronnelle, herbe fraîche) et effluves d'agrumes et de pomme verte. Le tout est agrémenté d'une subtile minéralité naissante. Précise et tendue, cette cuvée de gastronomie a remporté les suffrages et jouit de beaucoup d'atouts: vinosité, minéralité, acidité parfaitement dosée et une longue finale séveuse et prometteuse d'un avenir serein. Une cuvée qui fait honneur à son cépage.

4,9 gr/L



4

www.trimbach.fr
contact@trimbach.fr

15,5/20

Edgard Schaller & Fils

★★★

Robe bouton d'or éclatant. Le bouquet, profond et de caractère, fait la part belle aux notes minérales (silex, craie, herbe fraîche).

L'aération dévoile des effluves de fruits blancs mûrs et une fine touche réglissée. Les dégustateurs soulignent la précision et la tension d'une cuvée épurée particulièrement nerveuse et rafraîchissante. Les agrumes frais (lime, pamplemousse) s'expriment généreusement dans cette cuvée de gastronomie qui gagnera en sagesse dans un ou deux ans.

3 gr/L



5

B

Ch. dist.
Flandre

www.edgard-schaller.com
edgard.schaller@wanadoo.fr

15,5/20

Schmitt et Carrer

★★★

Eclatante robe dorée engageante. Un bouquet aérien et délicat sur des effluves florales doucereuses (chèvrefeuille, lilas) et la confiserie (bonbons à la vanille). Le caractère précis et incisif de cette cuvée de texture fine et longiligne séduit dès l'entrée de bouche. Les agrumes frais s'y révèlent généreusement dans un ensemble à l'équilibre acidité/sucre résiduel bien maîtrisé. Une finale, persistante et rafraîchissante ponctue cette belle cuvée de gastronomie.

6 gr/L



www.schmitt-carrer.com
contact@schmitt-carrer.com

Bio



Husseren-les-Châteaux

15,5/20

Gustave Lorentz "Réserve"

★★ Robe jaune de Naples éclatant. Un bouquet de caractère sur les fruits blancs mûrs (pomme, poire au sirop) et de délicates notes minérales et de fruits secs (silex, craie, amandes). On apprécie la vinosité et la plénitude d'une cuvée charnue et fruitée à souhait. Le milieu de bouche est riche et gras, très gourmand. La finale, rafraîchissante sur sa fine acidité bienvenue, maintient toutefois l'ensemble sous tension et apporte un équilibre appréciable.



6 gr/L



6

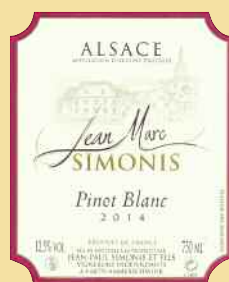
www.gustavelorentz.com
info@gustavelorentz.com

15/20

Jean-Marc Simonis

5,40€

★★(★) Robe jaune pâle à doré. Une friandise olfactive! Un bouquet suave et flatteur sur les fleurs sucrées et les bonbons vanillés. Un beau panier de fruits blancs et jaunes s'exprime ensuite (pêche, poire William, reine-claude). La bouche est à la hauteur de nos attentes. Gourmande et suave sur ses notes de confiserie, elle séduit par sa finesse de trame et son sucre résiduel. L'équilibre est toutefois assuré en finale par une délicate acidité bienvenue. Très charmeur!



10 gr/L

Cherche
Distributeur(s) C

www.jmsimonis.com
jmsimonis@orange.fr

15/20

Domaine Stirn

6,25€

★★ Robe jaune pâle à reflets verts. Bouquet profond, franc et frais. Les effluves floraux (citronnelle, tilleul) laissent rapidement place à une délicate minéralité qui s'associe aux agrumes frais (citron, grosseille blanche, pamplemousse). Précise et ciselée, la bouche offre une chatoyante corbeille d'agrumes dans un ensemble de concentration appréciable et à l'acidité parfaitement dosée. La finale de cette cuvée de gastronomie est longiligne et digeste.



4 gr/L

Cherche 06/18.99.43.26 - 03/89.47.30.58
Distributeur(s) domainestirn@free.fr

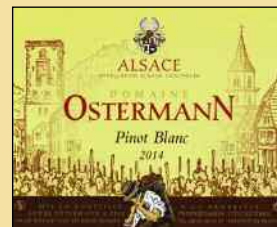


15/20

Ostermann

5,90€

★★ Robe jaune pâle éclatant. Bouquet ouvert, complexe et de caractère. Pétale de rose, notes légèrement fumées et épicées s'associent aux fruits blancs mûrs (pomme golden, poire au sirop). Une cuvée qui ne cède pas à la facilité. Elle impose sa vigueur et son caractère très incisif dans un ensemble charnu soutenu par une colonne vertébrale acide rafraîchissante. Fruits blancs et agrumes s'y expriment de concert. La finale de ce vin de gastronomie se révèle longiligne et tendue.



2 gr/L

Ch. Dist. www.domaineostermann.fr
D. Dist. domaineostermann@sfr.fr

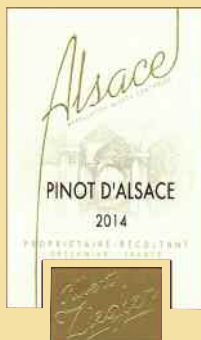


14,5/20

Albert Ziegler

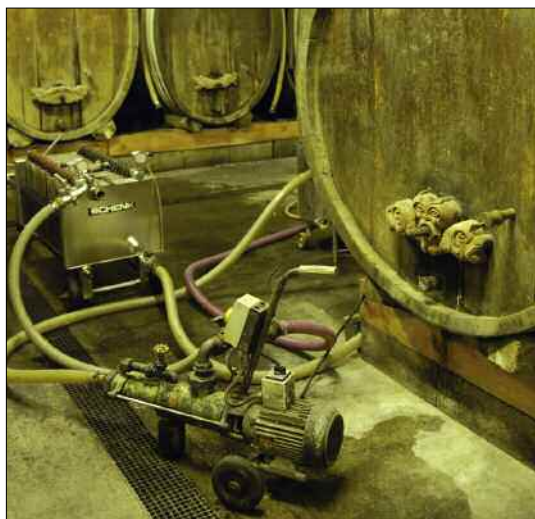
5,50€

★★ Belle robe paille éclatante. Délicatement parfumé, le bouquet libère à l'aération un registre floral printanier et de subtiles effluves de fruits blancs au sirop. Un ensemble féminin doux, presque crémeux. L'entrée de bouche est franche et précise. Les notes fruitées s'expriment sans retenue et l'équilibre sucre résiduel/acidité est au rendez-vous. Tout en dentelle, suave et conviviale, cette cuvée est ponctuée d'une finale de longueur et fraîcheur appréciables.



8,8 gr/L

Cherche www.vinsdalsace-albert-ziegler.fr
Distributeur(s) ziegler.voelklin@wanadoo.fr



© Michel Praet

15,5/20

★★★

Thomas "Sand"

Jolie robe dorée intense. On apprécie la finesse et l'élégance d'un bouquet empreint d'une délicate minéralité (silex, craie, réglisse). Les fruits secs complètent la palette aromatique à l'aération.

La bouche pleine et franche confirme son caractère séveux et minéral. Maintenu sous tension, elle livre un fruité bien présent et des saveurs délicatement réglissées et salines. La finale de ce vin qui s'invite à table est vigoureuse et persistante.

3 gr/L



www.thomas-vin-bio-alsace.com
thomasfr4@hotmail.fr



15,5/20

★★★

Charles Frey
"Rayon de Lune"

Robe jaune pâle à reflets dorés. Les dégustateurs soulignent la finesse et la fraîcheur d'un bouquet plus élégant qu'exubérant. Agrumes frais et notes réglissées s'y révèlent avec subtilité et harmonie. La bouche est à l'image du bouquet. Tout en dentelles, elle jouit d'une expression fruitée juteuse dans un ensemble épanoui, rafraîchissant et digeste. Une finale longiligne et suave ponctue cette cuvée parfaitement construite qui gagnera encore en caractère dans un ou deux ans.

7 gr/L



E

www.charlesfrey.fr
contact@charlesfrey.fr



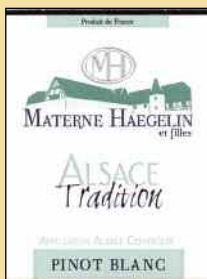
15/20

★★★

Materne Haegelin & Filles
"Tradition"

Robe jaune de Naples de belle brillance. Un bouquet printanier bien garni (pétale de rose, lilas, chèvrefeuille) se livre d'emblée dans cet ensemble féminin engageant. Une belle corbeille de fruits jaunes complète la palette olfactive. Gourmande et juteuse, cette cuvée très savoureuse séduit par son exubérance fruitée et son aspect gras presque enveloppé. De la mâche et une longue finale suave, relevée par une subtile note épicée bienvenue et rafraîchissante, ponctue cette cuvée bien construite.

7 gr/L



www.materne-haegelin.fr
vins@materne-haegelin.fr



15/20

★★

Paul Spannagel
"Tradition"

7,00 €

Robe jaune pâle à paille de bel éclat. Le bouquet est franc et frais. Citronnelle, herbe fraîche, notes réglissées et agrumes constituent la palette olfactive de ce nez délicatement minéral. Nette et précise, la bouche très aromatique séduit par ses saveurs gourmandes d'agrumes et de fruits blancs (pêche, pamplemousse, reine-claude, pomme golden) bien mûrs. Le sucre résiduel assez important est équilibré par une délicate acidité rafraîchissante. Une friandise!

10 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.paulspannagel.fr
paul.spannagel@gmail.com



PINOT BLANC 2013

15/20 Laurence et Philippe Greiner 7,00€

★★

Robe pâle à reflets verdâtres. Délicatement parfumé, le bouquet aérien et élégant offre beaucoup de fraîcheur et de finesse. Citronnelle, fougère et minéralité naissante s'y exhalent subtilement. Franche et précise, nerveuse et rafraîchissante sur ses saveurs d'agrumes frais et de pomme granny, cette cuvée pour gastronomes séduit par sa finesse de texture et son aspect longiligne. La finale, persistante et plus minérale, jouit d'une belle tension.



3 gr/L

Cherche Distributeur(s) www.domaine-greiner.fr
philippe.greiner@wanadoo.fr



14,5/20 Greiner-Schleret 5,30€

★★★

Jolie robe bouton d'or étincelant. Une friandise olfactive! Les notes florales (chèvrefeuille, bergamote) et les effluves de confiserie (bonbons acidulés, guimauve) s'y exhalent de concert, rapidement rejointes par un fruité gourmand (pêche, mangue, ananas). La bouche est ample et riche, suave et croquante de fruit mûrs soulignés par un sucre résiduel flatteur. La finale est longue et voluptueuse sur les notes de tartes aux pommes, sirop de liège voire de caramel. Un vin convivial.



11,6 gr/L

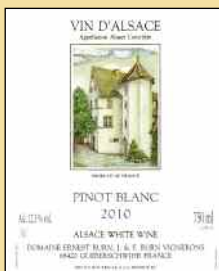
Cherche Distributeur(s) www.greiner-schleret.com
vins@greiner-schleret.com

PINOT BLANC 2012-11-10

16,5/20 Ernest Burn 2010 8,00€

★★★

Robe doré à vieil or intense. Fruits jaunes et exotiques au sirop, miel, caramel et délicate minéralité constituent la palette olfactive complexe et flatteuse de ce bouquet étoffé très prometteur. Cette cuvée de haute tenue a enthousiasmé les dégustateurs par sa concentration de matière, sa palette aromatique chatoyante (fruits jaunes, miel de tilleul, pain d'épices) et surtout son équilibre sucre résiduel/acidité remarquable. Un grand vin de gastronomie ponctué d'une longue finale sur les fruits secs.



18 gr/L

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

16/20 Clos Sainte Apolline 2012 7,50€

★★★

Jolie robe jaune pâle de bel éclat. Le bouquet printanier, étoffé et charmeur se révèle d'une grande finesse. Les notes florales (chèvrefeuille, tilleul) et de fruits frais (fruits blancs et agrumes) sont assorties d'effluves de confiserie et d'une pointe de réglisse. Les dégustateurs sont sous le charme d'une cuvée charnue et gourmande, parfaitement équilibrée. Le fruité juvénile est chatoyant et l'ensemble est ponctué d'une longue finale rafraîchissante à l'acidité ascendante parfaitement dosée. Une réussite!



1,5 gr/L

Cherche Distributeur(s) www.bollenberg.com
info@bollenberg.com



15/20 Vignobles Reinhart 5,60€

★★★

Klevner - Pinot 2011

Jolie robe bouton d'or. Un bouquet floral délicatement parfumé se livre d'emblée à l'ouverture. Aérien et flatteur, il évolue vers la confiserie et les effluves briochées et vanillées gourmandes. L'entrée de bouche est franche et dévoile davantage de caractère. Les fruits blancs composés, les fruits secs et des notes de pain d'épices apportent la complexité à cette bouche grasse et très aromatique. Epanouie aujourd'hui, elle est ponctuée d'une longue finale très suave.



3,5 gr/L

Cherche Distributeur(s) www.vignobles-reinhart.com
pierre@vignobles-reinhart.com



Château du Haut-Koenigsbourg

© Michel Praet

PINOT AUXERROIS 2015

Lors de notre passage, les crus du beau millésime 2015 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2015 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

15,5/20

★★★

Yves Amberg "Petite Fleur Bleue"

6,90 €

Robe jaune pâle à reflets vert paille. Original et très parfumé, le bouquet associe les notes de biscuit parfumé, fruits jaunes mûrs (abricot, pêche jaune) et vanille. Equilibre et suavité sont au rendez-vous de cette bouche savoureuse et charmeuse, de grande générosité dans son expression de fruits mûrs (pêche, nectarine). Un sucre résiduel délicat et dosé enveloppe l'ensemble et la finale, tonique par sa jolie acidité, séduit par sa fine tension acidulée et sa persistance appréciable.

12 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-amberg.com
amberg.yves@wanadoo.fr



15/20

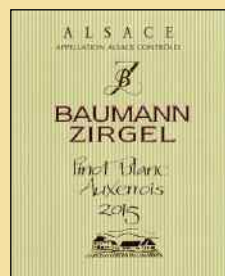
★★★

Baumann Zirgel

Robe doré léger à nuances sable. Un premier nez enveloppé, évoquant la pâtisserie (tarte aux fruits blancs) et une douceur vanillée flatteuse. L'aération confirme l'impression de maturité de l'ensemble. Porté par une acidité bien présente, ce vin tendu et épuré séduit par sa finesse de texture, la franchise de ses saveurs d'agrumes frais et le caractère longiligne de sa finale rafraîchissante. Agréablement concentré, il privilégie le caractère aérien.

1,2 gr/L

En conversion



www.baumann-zirgel.com
baumann-zirgel@wanadoo.fr



Gîte du Lakmé



Charme, confort et raffinement



3 épis



Recommandé
par V.T.A.



3 chambres - 130 m²



Jean Kubler
8, rue des Vignerons
68750 Bergheim
Tél: 06 65 29 58 21
03 89 23 16 62
kublerjean@gmail.com

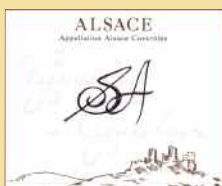
16/20

Antoine Stoffel

★★★ Une robe extrêmement pâle, or blanc à nuances verdâtres. Premier nez sur de délicieuses senteurs florales (lilas blanc) et de confiserie (bonbons aux poires). La maturité de l'ensemble s'accroît à l'aération.

Les dégustateurs s'accordent pour souligner le caractère distingué et concentré de cette bouche savoureuse, relevée par une superbe acidité tonifiante, qui mêle avec réussite les saveurs d'agrumes et de pomme verte au registre de la confiserie, très présent dans une finale de grande franchise, joliment tendue.

4,9 gr/L



Ch.
Dist.

www.antoinestoffel.com
domaine@antoinestoffel.com



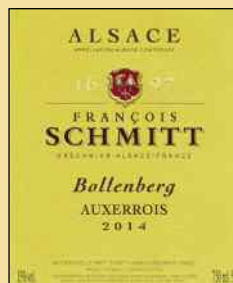
15,5/20

François Schmitt

★★★ "Bollenberg"

Robe très pâle à nuances verdâtres, limpide et brillante. Un bouquet délicat et frais, qui offre une jolie expression aromatique (pomme, poire), assortie d'une touche florale charmante. Fine minéralité à l'aération. Ne cédant pas à la facilité d'un sucre flatteur, ce cru épuré montre une texture serrée et ambitieuse. Son style incisif fait la part belle aux saveurs minérales et herbacées, avant de livrer en finale un registre plus enveloppé et de texture douce (poire mûre). Un vin complet et suave, tout en équilibre.

2 gr/L



Ch.
Dist.

www.francoisschmitt.fr
info@francoisschmitt.fr



15,5/20

Charles Muller & Fils

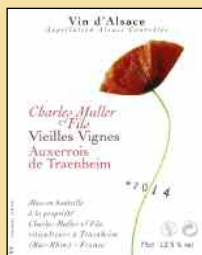
7,50 €

★★ "Vieilles Vignes - Auxerrois de Traenheim"

Robe soutenue présentant des reflets dorés assez intenses. Un nez intense et original, qui mêle les notes miellées aux arômes de poire cuite et de cire d'abeille. Une personnalité engageante! La bouche confirme d'emblée le caractère du bouquet.

Puissamment miellée à l'attaque, elle se voit soutenue par une remarquable acidité. Un léger perlant est encore présent en milieu de bouche; il va se fondre dans le vin. Agrumes et minéralité se conjuguent dans cette bouche relevée par de jolis amers en finale.

3 gr/L



www.alsacemuller.fr
earlmullercharles@hotmail.fr



15/20

Burckel Jung

5,80 €

★★★ Belle robe jaune pâle de grand éclat. Fin et profond, plutôt retenu à l'ouverture mais s'épanouissant au fil de l'aération, ce bouquet en lien minéral libère de fines senteurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Un vin friand et épanoui, doté d'un joli équilibre acidité/gras, agréablement concentré, associant dans une belle harmonie les saveurs de pamplemousse, citron et herbe fraîche. De texture fine et tonique, la finale livre un style précis et épuré, particulièrement digeste et joliment incisif.

3,5 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.burckel-jung.fr
contact@burckel-jung.fr



Dambach-la-Ville

15/20

Ruhlmann

★★ **"Renaissance"**

Jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Premier nez miellé. Les agrumes mûrs apparaissent ensuite, assortis d'une touche pâtissière plus mûre (tarte aux poires). Ce vin tendre s'apparente à une friandise. Les dégustateurs apprécient l'exubérance de ses saveurs de confiserie (bonbons aux fruits blancs), la douceur mesurée de son sucre résiduel et l'équilibre acidité/gras d'une finale charmeuse qui conserve une jolie fraîcheur tonifiante.



10 gr/L



www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr



14,5/20

Gilbert Ruhlmann Fils

6,80€

★★ Jolie robe jaune pâle de grand éclat. De douces senteurs de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (millefeuille aux poires) dominent ce nez suave, très parfumé et engageant. Cette bouche tendre et rafraîchissante à la fois séduit par son bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs de fruits frais (pomme, poire). Une délicate acidité soutient l'ensemble et la finale, suave et fondue à la fois, présente une longueur agréable. Un vin épanoui.



6,7 gr/L



Cherche Distributeur(s)

www.vinruhlmann.fr
vin.ruhlmann@terre-net.fr



14,5/20

Cave Viticole de Cleebourg "Keimberg"

★★ Jaune doré assez intense, à reflets bouton d'or. Douceur et maturité sont au rendez-vous de ce nez pommadé, qui associe les senteurs de fruits au sirop (poire, pêche), vanille et confiserie (bonbons aux fruits). Ce vin suave et enveloppé s'exprime dans un style enjôleur. On y apprécie la douceur de texture, l'expression du fruit (saveurs de pêche et poire bien mûres) et la tendresse d'une finale agréablement persistante, relevée par une délicate acidité apportant la touche de fraîcheur nécessaire. Un cru friand et équilibré.



4,9 gr/L



Cherche distributeurs

www.cave-cleebourg.com

info@cave-cleebourg.com



PINOT GRIS 2015

Lors de notre passage, les crus du beau millésime 2015 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2015 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

15,5/20 **Yves Amberg** **7,50 €**

★★★ Robe jaune pâle à paille, limpide et éclatant. Flatteur et enveloppé dès le premier nez, le bouquet confirme sa grande maturité à l'aération par ses intenses effluves de mirabelle, reine-claude et pâtisserie vanillée. Léger fumé à l'aération. Beaucoup de douceur et de suavité dans cette bouche douceuse, qui s'apparente à une friandise. Les saveurs de fruits jaunes au sirop et de fruits exotiques s'y expriment sans retenue et le sucre résiduel bien présent trouve son équilibre dans une jolie acidité tonifiante. Belle réussite.



30 gr/L

Cherche Distributeur(s) www.domaine-amberg.com amberg.yves@wanadoo.fr 

15/20 **Maison Zeyssolf** **8,50 €**

★★ "Réserve"

Jolie robe jaune pâle à nuances sable, de grand éclat. Plutôt discret à l'ouverture, ce bouquet fin et suave livre ensuite ses nuances charmeuses de fumé, abricot sec et pomme mûre. Les dégustateurs soulignent le caractère gourmand et charmeur de cette cuvée de belle maturité, dont le sucre résiduel se voit équilibré par une jolie acidité rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes mûrs s'y expriment généreusement et la finale se montre suave et persistante. Un vin très friand.

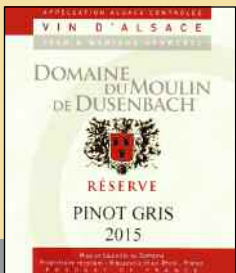


23 gr/L

 Cherche Distributeur(s) www.zeyssofff.com info@zeyssofff.com 

14,5/20 **Domaine du Moulin de Dusenbach** **"Réserve"**

★★★ Robe jaune très pâle à légers reflets verdâtres. Délicatement parfumé, le bouquet s'exprime sur de subtiles nuances florales et minérales à l'ouverture. Il gagne en maturité à l'aération, par ses arômes fruités bien mûrs (poire, pomme). Un vin friand, qui privilégie ouvertement le charme de la fraîcheur de fruit (fruits blancs) et la délicatesse de texture. Sa finale, agréablement persistante, confirme le profil souple et tendre de l'ensemble.



14 gr/L

 **13** www.domaine-dusenbach.com contact@domaine-dusenbach.com



16,5/20

Jean Boesch et Petits-Fils

6,40 €

★★★

"Klosterrain"

Jaune pâle éclatant.

Rafraîchissant et profond, le bouquet offre une belle complexité d'arômes, associant quelques effluves minérales aux agrumes confits (citron, mandarine). Un nez tonique et engageant. L'attaque révèle d'emblée la personnalité et l'élégance de cette cuvée sévère, qui séduit par sa concentration et la typicité de ses saveurs. Les notes fumées sont présentes, agrémentées des fruits jaunes mûrs (pêche, abricot) et l'ensemble présente un sucre résiduel dosé, nuancé par une très jolie acidité omniprésente.

15 gr./L



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-jean-boesch.fr
jean.boesch@wanadoo.fr



16,5/20

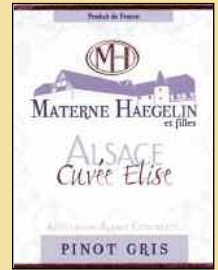
Materne Haegelin et Filles

★★★

"Cuvée Elise"

Doré intense à reflets paille, de bel éclat. D'intenses senteurs de fruits jaunes compotés (nectarine, pêche) et de fruits exotiques (mangue, ananas) envahissent un bouquet parfumé et très enrobé. Les dégustateurs soulignent la densité de matière de cette cuvée remarquablement équilibrée, dont le sucre résiduel trouve l'équilibre dans une superbe acidité tonifiante illustrée par le registre des agrumes confits (kumquat, mandarine) et la finale séduit par sa longueur et son élégance. Un vin racé, largement plébiscité.

38 gr./L



www.materne-haegelin.fr
vins@materne-haegelin.fr



16,5/20

Clos Sainte Apolline

11,00 €

★★★

"Bollenberg"

Jolie robe jaune doré assez soutenu. Les arômes doucereux de vanille, pêche au sirop et biscuit dominent un bouquet ample et généreux, qui invite à la dégustation.

L'attaque tonique et très digeste donne le ton d'une cuvée aérienne, très charmante par ses saveurs d'agrumes frais. Les dégustateurs soulignent l'élégance et le caractère digeste d'un vin épuré, idéal pour la gastronomie, ponctué d'une longue finale incisive réellement séduisante, sur le bonbon acidulé.

12 gr./L



Cherche
Distributeur(s)

www.bollenberg.com
info@bollenberg.com



16/20

Humbrecht 1619

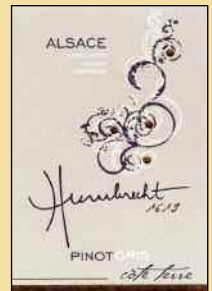
7,70 €

★★★

"Côté Terre"

Robe jaune éclatant à nuances dorées. Sur la réserve à l'ouverture, l'ensemble s'exprime ensuite davantage et exhale de jolies senteurs de fruits mûrs (poire), épices douces (cannelle) et vanille. Un vin complet, richement doté mais sans excès, qui impose une belle vinosité. Le milieu de bouche, croquant et savoureux, souligne le registre des fruits frais et des épices. La finale, légèrement fumée, séduit par sa longueur, son sucre résiduel apportant une délicate touche de douceur.

17 gr./L



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-humbrecht.com
claud.humbrecht@orange.fr



16/20

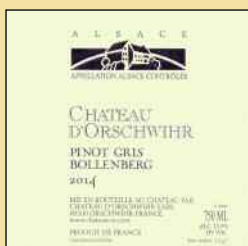
★★★

Château d'Orschwihr "Bollenberg"

Nuances vieil or à ocre pour cette robe très intense. Ce nez expressif exhale d'emblée de fins arômes de cire d'abeille, champignons, cuir frais et abricot sec.

Un cru qui a emporté les suffrages pour son caractère sévère et racé, sans consession de sucre facile. Les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits secs (amande, noix) et la fraîcheur apportée par la colonne vertébrale acide particulièrement rafraîchissante. Un vin de gastronomie, ponctué d'une longue finale rectiligne et épurée.

2,4 gr/L



www.chateau-or.com
contact@chateau-or.com

16/20

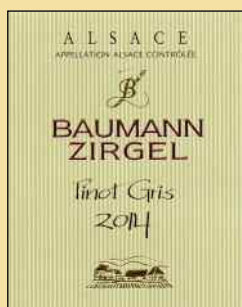
★★★

Baumann Zirgel

Bouton d'or soutenu, éclatant. Un nez qui évoque la surmaturité, par ses insistantes notes d'abricot au sirop, mangue et litchi. Pleine et riche, l'attaque confirme la maturité du bouquet et donne le ton d'une cuvée savoureuse, au sucre résiduel flatteur mais sans lourdeur. Les dégustateurs soulignent la douceur de texture et la générosité des saveurs de fruits jaunes (pêche, abricot). Longue finale onctueuse équilibrée par une fine relance épicée.

11 gr/L

En conversion



www.baumann-zirgel.com
baumann-zirgel@wanadoo.fr



16/20

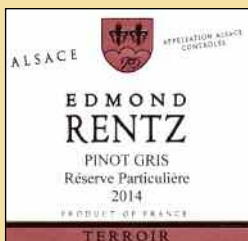
★★★

Edmond Rentz "Réserve Particulière"

Jaune sable à reflets dorés, limpide et brillant.

Un bouquet typé, associant les senteurs délicatement fumées et fruitées (poire, reine-claude). Subtile touche d'épices douces à l'aération. Soutenu par une jolie acidité tonifiante, ce cru onctueux livre une bouche pleine et harmonieuse, qui accorde la priorité à la maturité du fruit, sans aucune lourdeur toutefois. Les saveurs d'abricot au sirop s'expriment généreusement et la finale, juteuse, conserve de l'élégance grâce à sa fraîcheur acidulée.

26 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.edmondrentz.com
info@edmondrentz.com

16/20

★★★

Edgard Schaller & Fils

Robe jaune doré assez soutenu. Mûr et profond, sur une belle corbeille de fruits jaunes et quelques notes fumées, plus insistantes à l'aération. Un léger pétilllement est présent dès l'attaque. L'ensemble donne une impression de grande douceur malgré son sucre résiduel peu important. Les saveurs de fruits jaunes se montrent insistantes et les dégustateurs soulignent la concentration de matière de l'ensemble. Longue finale subtilement saline, sur un beau relief et une tension appréciable. Un vin de gastronomie.

5 gr/L



B Ch. dist
Flandre

www.edgard-schaller.com
edgard.schaller@wanadoo.fr



© CIVA

16/20

★★

"Prestige"

Robe sable à reflets dorés, de bel éclat. Discret à l'ouverture, puis s'exprime davantage, sur les senteurs florales, vanillées et de pâtisserie (tarte aux poires). Equilibre et complexité, pour une bouche suave, assez concentrée, légèrement épicée et relevée par une jolie acidité rafraîchissante. En finale, on retrouve le registre des agrumes mûrs (citron, mandarine). Un vin complet, légèrement épicé, paré pour la gastronomie.



10,1 gr/L



**Cherche
Distrib.**

www.vinsspitz.com
vinsspitzalsace@orange.fr



15,5/20

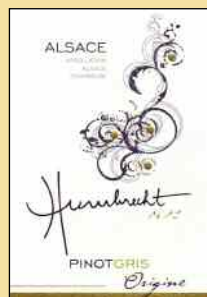
★★★

Humbrecht 1619

"Origine"

6,10 €

Jaune pâle à reflets verdâtres, de bel éclat. Plus en délicatesse qu'en opulence, ce bouquet assez expressif séduit par sa finesse et la fraîcheur de ses senteurs de fruits frais (pomme, poire). Une jolie tension acidulée attend le dégustateur dès l'attaque. Cette cuvée incisive et épurée offre une bouche précise, sur les agrumes et les bons acides. Le sucre résiduel est parfaitement intégré à l'ensemble et la finale, suave, séduit par sa persistance appréciable.



12,8 gr/L

**Cherche
Distributeur(s)**

www.vins-humbrecht.com
claud.humbrecht@orange.fr



15,5/20

★★

Sylvie Fahrer

"Tradition"

Jolie robe jaune de Naples, éclatante. Un bouquet au caractère affirmé, qui mêle les notes de fruits blancs au sirop (poire, pomme). Une subtile touche de confiserie et de lilas blanc agrémentent l'ensemble à l'aération.



En bouche, on retrouve une forte personnalité, teintée de minéralité et de saveurs de fruits secs (noisette, amande amère). Un vin de gastronomie, rectiligne et distingué, offrant une finale épurée sur de délicieux amers.

9,4 gr/L

**Cherche
Distributeur(s)**

www.fahrer-sylvie.com
sylvie.fahrer@wanadoo.fr



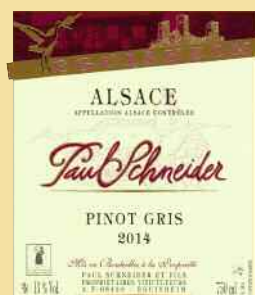
15,5/20

★★

Paul Schneider

7,50 €

Belle robe verdâtre, limpide et brillante. Quelle fraîcheur dans cet élégant bouquet, qui mêle dans une grande harmonie la minéralité, les notes fumées et une expression de fruit généreuse (abricot). Ce vin séduit par son équilibre d'ensemble. L'acidité délicate nuance la maturité du fruit (saveurs de fruits blancs) et le registre de la confiserie (bonbons aux poires). Un cru bien dosé, sans aucun excès d'onctuosité, ponctué d'une finale digeste et assez persistante.



6,5 gr/L



**Ch.
Dist.**

www.vins-paul-schneider.fr
vins.paul.schneider@wanadoo.fr



15,5/20

★★

"Fruit"

Jaune pâle à nuances verdâtres, limpide et brillante. Premier nez sur la brioche, la pâtisserie et le biscuit vanillé. Quelques notes fumées agrémentent ensuite le bouquet, assorties d'un fruité bien présent (nectarine, pêche). Généreusement dosée, cette cuvée riche et onctueuse jouit d'un bel équilibre car elle n'est pas dépourvue d'acidité. Le registre du fruit jaune mûr s'y exprime pleinement, dans un ensemble charnu et bénéficiant d'une finale savoureuse et persistante sur la pâtisserie (tarte aux pêches).

25 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.muller-koeberle.fr
koeberle@muller-koeberle.fr

15,5/20

★★

Fernand Ziegler

"Sélection Personnelle"

7,90€

Robe or éclatant. fruits secs, cire d'abeille et minéralité se mêlent dans ce bouquet à la personnalité affirmée (miel, cire d'abeille). Une bouche séveuse et tramée, qui séduit par sa concentration, son très bel équilibre acidité/gras et l'exubérance de ses saveurs de fruits jaunes compotés (abricot, agrumes confits). En finale, le vin tient bien la bouche et la persistance s'impose, sur le bonbon acidulé et une fine touche de pêche au sirop.

30 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.giteziegler.com
fernand.ziegler@wanadoo.fr



15,5/20

★★

Zimmermann

"Cuvée Particulière"

9,00€

Robe dorée très intense à nuances bouton d'or. Le nez opulent et riche annonce un registre presque exotique (ananas, mangue). La vanille et de subtiles senteurs florales parfumées (chèvrefeuille) complètent l'ensemble à l'aération. Opulence, richesse et onctuosité dominent cette cuvée dès l'attaque. Le volume et la maturité de la matière (saveurs de fruits jaunes au sirop), de même que le sucre résiduel, trouvent leur équilibre dans une jolie acidité équilibrante. Une cuvée sans lourdeur, offrant une finale séveuse.

28 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.zimmermann.fr
contact@zimmermann.fr

15,5/20

★★

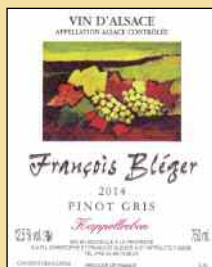
François Bléger

"Kappelreben"

9,00€

Jaune de Naples éclatant. Assez réservé à l'ouverture, le bouquet évolue ensuite et exprime de séduisantes senteurs de sirop de Liège, confiserie (bons aux fruits jaunes) et cire d'abeille. De texture douce et enveloppée, l'attaque donne le ton d'une cuvée gourmande et onctueuse, qui confirme le charme fruité du bouquet. Les saveurs de pommes et poires bien mûres voire au sirop envahissent la finale, sans excès d'onctuosité toutefois. Un cru dosé et charmeur par sa volupté en finale.

22 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.domainebleger.fr
domaine.bleger@wanadoo.fr



KOMBIJMA
Brasserie • Restaurant



Eric Desogne

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



Recommandé
par V.T.A.

www.kombijma.be

15/20

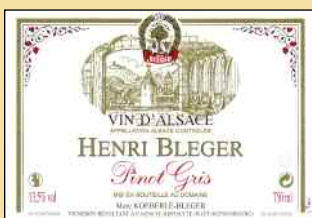
Marc Koeberlé-Bléger "Cuvée Prestige"

6,60 €

★★★

Robe bouton d'or à nuances légèrement ocrées. De grande maturité, le nez évoque la pâtisserie et les fruits blancs au sirop (tarte aux poires, pêches). Un bouquet pommadé. Cette cuvée pommadée livre une bouche savoureuse, marquée par l'expression des fruits jaunes mûrs (abricot, pêche). Une délicate acidité équilibre l'ensemble et la finale, voluptueuse, s'exprime sur de subtiles notes miellées.

15 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-koeberle-bleger.fr
henribleger@wanadoo.fr



15/20

Moritz

★★★

Belle robe dorée intense, presque bouton d'or. Un panier de fruits gourmands s'exprime dès l'ouverture. On y retrouve les fruits jaunes mûrs (abricot, pêche) et quelques notes exotiques (ananas). Attaque franche et vigoureuse, suivie d'un milieu de bouche séveux, structuré et typé sec. Les saveurs d'amandes et de pomme mûre se complètent harmonieusement, dans un ensemble qui ne cède pas à la facilité, ponctué d'une finale légèrement fumée, assez persistante.

14 g/L



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-moritz.fr
contact@domaine-moritz.fr



15/20

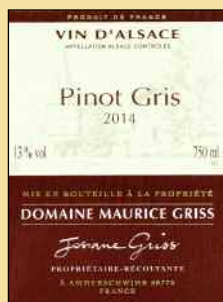
Domaine Maurice Griss

7,20 €

★★

Robe jaune sable de bel éclat. Un bouquet flatteur et parfumé, offrant une belle fraîcheur olfactive. Les arômes d'épices (safran, curry), de fine minéralité et de fruits blancs frais (poire, pomme) se livrent de concert dans une belle harmonie d'ensemble. Relevée par une délicate acidité, cette cuvée franche et équilibrée livre une bouche épicée, qui exprime aussi de jolies saveurs d'agrumes mûrs. Finale évanescence et souple, relevée par une acidité tonifiante.

10 gr/L



P Cherche
Distrib.

www.vins-maurice-griss.com
griss@free.fr



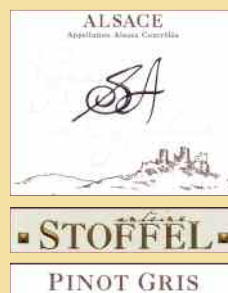
15/20

Antoine Stoffel

★★

Robe très pâle à or blanc, limpide et scintillante. Nez délicatement parfumé, exhalant ses senteurs florales à l'ouverture (lilas, lys) puis livrant à l'aération des notes de confiserie (bonbons aux fruits blancs). Les dégustateurs soulignent d'emblée le caractère épuré et digeste de ce vin longiligne, qui offre une bouche à la fois mûre et rafraîchissante, sur des saveurs d'abricot, pêche et de confiserie. Finale de persistance agréable, relevée par une jolie acidité.

14gr/L



G Ch.
Dist.

www.antoinestoffel.com
domaine@antoinestoffel.com



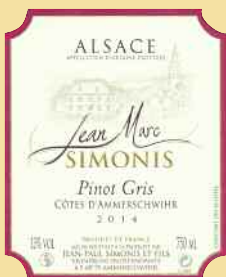
15/20

Jean-Marc Simonis "Côtes d'Ammerschwih"

8,40€

★(★)

Robe bouton d'or éclatant. De flatteuses notes de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche), envahissent ce bouquet suave et engageant. Relevé par une jolie acidité, l'ensemble révèle de séduisantes saveurs acidulées (agrumes) dans une bouche épurée et de grande fraîcheur. Le milieu de bouche gagne en maturité et libère un registre expressif de fruits jaunes voire exotiques. Finale suave conservant toutefois une belle fraîcheur.



18 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.jmsimonis.com
jmsimonis@orange.fr

15/20

Laurence et Philippe Greiner

8,50€

★(★)

Jaune pâle éclatant et limpide. Délicatement parfumé, associant de fines senteurs florales et de fruits frais (pomme, poire). Un bouquet engageant. L'attaque se montre vive et tendue. Les saveurs d'agrumes mûrs (citron, mandarine) s'y livrent sans retenue. Le milieu de bouche maintient l'ensemble sous tension et la finale, plus enveloppée, séduit par sa persistance et offre une délicate et très agréable amertume rafraîchissante. Un cru tonique et digeste.



34 gr/L

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-greiner.fr
philippe.greiner@wanadoo.fr



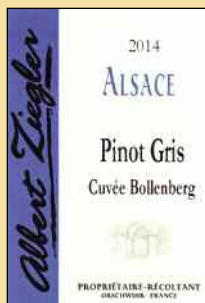
15/20

Albert Ziegler "Cuvée Bollenberg"

8,95€

★(★)

Superbe robe vieil or à nuances ocrées, éclatante. Les notes de fruits jaunes mûrs (abricot, nectarine) et de miel envahissent un bouquet qui évolue à l'aération vers le registre exotique. Entrée de bouche grasse et gourmande, livrant d'emblée de généreuses saveurs de pêche au sirop. Ensuite, le registre s'étend à la pâtisserie (tarte aux abricots) et livre une fine touche miellée. Finale opulente et riche, sur les fruits confits, relevée par une délicate acidité.



26,8 gr/L

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsdalsace-albert-ziegler.fr
ziegler.voelklin@wanadoo.fr

14,5/20

Michel Heyberger

5,80€

★★

Robe pâle à doré, éclatante. Expressif, délicatement parfumé et de belle complexité, sur une fine minéralité, quelques notes de citronnelle et une subtile touche miellée et épicée à l'aération.

Une bouche suave et pleine, dotée d'un joli sucre résiduel sans excès, qui livre une texture grasse et onctueuse. L'acidité est présente pour garantir la fraîcheur et les saveurs de fruits jaunes et de confiserie se livrent de concert dans une finale de beau volume.

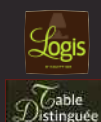


16 g/L

Cherche
Distributeur(s)

03/89.73.00.78
michel.heyberger@sfr.fr





Le Parc

★★★★
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

Recommandé
par V.T.A.

26 chambres & 6 suites • Restaurant gastronomique • Winstub



Famille KIENTZEL depuis 1924

6, rue du Parc - 68590 Saint-Hippolyte - Tél: +33 (0)3.89.73.00.06 - Fax: +33 (0)3.89.73.04.30

www.le-parc.com - hotel-le-parc@wanadoo.fr

17/20

Domaine Weinbach "Cuvée Sainte Catherine"

★★★

Robe éclatante, jaune doré irisé. L'expression du fruit mûr (abricot, pêche, nectarine) se mêle aux senteurs de miel, fruits confits et de cire d'abeille. Grande complexité dès l'ouverture. Le vin se tient bien en bouche, il ne cède pas à la facilité. On apprécie sa trame serrée, la force de ses saveurs de fruits jaunes et la tension acidulée apportée par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Finale séveuse, rectiligne et puissante, sur les fruits secs et une jolie note légèrement fumée. Grand vin racé, sans excès d'opulence.



16,1gr/L



www.domaineweinbach.com
contact@domaineweinbach.com



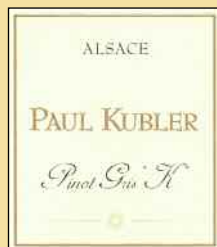
16,5/20

Paul Kubler "K"

★★★

10,00€

Un beau jaune doré soutenu, limpide et éclatant. Une très grande fraîcheur épurée se dégage de ce bouquet engageant, illustrée par les arômes de fruits blancs frais (pomme, poire, coing), de minéralité (fumé) et d'herbes fraîches. La bouche est à l'avenant. Dès l'attaque, son profil incisif et tonique offre une belle tension acidulée. Les agrumes sont présents et la texture associe vivacité et maturité. Longue finale rectiligne sur le bon-bon acidulé au citron. Grande vivacité pour un vin de gastronomie.



6 gr/L

Cherche
Distributeur(s)

www.paulkubler.com
contact@paulkubler.com



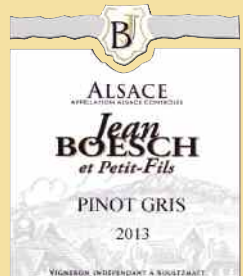
16/20

Jean Boesch et Petit-Fils

5,90€

★★★

Robe jaune pâle scintillant à reflets verdâtres. Beaucoup d'élégance et de profondeur dans ce bouquet suave et longiligne, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs d'épices, agrumes mûrs et minéralité. Subtile touche fumée à l'aération. Un pinot gris comme on les aime. Tendru, très aromatique, digeste et marqué par les notes fumées et fruitées (nectarine, abricot). La finale se montre savoureuse et très persistante; elle offre une subtile et agréable salinité minérale. Très joli vin.



9gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-jean-boesch.fr
jean.boesch@wanadoo.fr



16/20

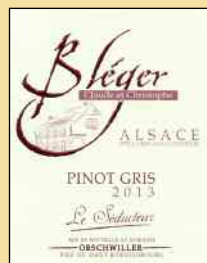
Claude et Christophe Bléger

8,30€

★★★

"Le Sédacteur"

Très jolie robe bouton d'or, limpide et éclatante. A l'ouverture apparaissent d'emblée quelques notes fumées et de fruits confits. Les senteurs presque vanillées et de pâtisserie apportent une grande douceur à l'ensemble. Un vin très séduisant, presque enjôleur. Sa douceur de texture et son sucre résiduel se voient parfaitement équilibrés par une belle acidité omniprésente. Maturité de fruit (abricot, pêche), notes fumées et minérales se complètent harmonieusement dans une bouche savoureuse et persistante.



17,1gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.bleger.fr
contact@bleger.fr



Château du Haut-Koenigsbourg



15,5/20

★★★

Robe bouton d'or, de belle brillance. Les senteurs fumées et minérales (cendre) envahissent un premier nez, qui évolue ensuite vers les notes fruitées de belle maturité (pêche, poire). Ne cédant pas à la facilité de la douceur sucrée, ce cru intègre offre une bouche de belle pureté, qui mêle les saveurs d'abricot et pêche jaune au registre d'un léger fumé et du fruit sec. Un vin tout en équilibre, rectiligne, paré pour la gastronomie.

8gr./L

Koehly
"Hahnenberg"



www.vins-koehly.com
jean-marie.koehly@wanadoo.fr

15/20

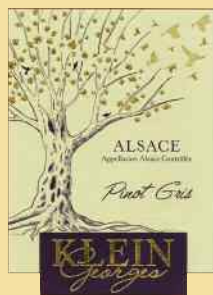
★★★

Robe jaune pâle à reflets sable. Particulièrement engageant par ses intenses effluves florales (lilas blanc, chèvrefeuille), fruits au sirop (poire, pêche) et de confiserie (ananas). Suave et enjôleur par son sucre résiduel bien présent, ce vin ne pêche toutefois par aucun excès de lourdeur. Il ravira les amateurs d'onctuosité et de saveurs fruitées bien mûres (abricot, nectarine) et trouve son équilibre dans une fine acidité omniprésente en bouche, jusqu'à la finale.

25gr./L

Georges Klein

6,20 €



Cherchez
Distributeur(s)

www.georgesklein.fr
geoklein@wanadoo.fr



15/20

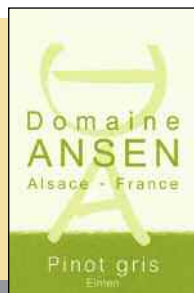
★★

Jaune pâle à nuances sable, de bel éclat. Plutôt réservé à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite délicatement, associant avec réussite les senteurs florales et de fruits blancs (poire, pêche). Une cuvée tendre et rafraîchissante, fluide et d'accès facile, qui privilégie la délicatesse de texture à l'opulence. Le milieu de bouche révèle de fines saveurs de fruits blancs frais, avec une légère touche fumée qui apparaît dans une finale franche et friande. Un vin de plaisir, sans complications.

18 gr./L

Domaine Ansen "Elmen"

8,50 €



Cherchez distributeurs

www.ansen.fr

daniel@ansen.fr



20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



Recommandé
par V.T.A.



Bohey, 23 • 9647 Doncols

Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • www.arsan-wine.com

15,5/20

★★

Trimbach "Réserve"



Robe très pâle, éclatante et limpide. Premier nez fleuri (citronnelle, lilas), évoluant à l'aération vers les notes de fruits blancs frais (poire, pomme). Fine minéralité à l'aération pour ce bouquet aérien. Ce cru sévère et bien équilibré privilégie le caractère longiligne. Son style précis et épuré a séduit les dégustateurs qui évoquent un vin extrêmement digeste, qui associe les saveurs de fruits blancs mûrs et d'épices. La finale, juteuse, offre une persistance appréciable.

10 gr./L



www.trimbach.fr
contact@trimbach.fr

15,5/20

★★

Clos Sainte-Apolline "Bollenberg Cuvée Prestige"

17,00€



Robe vieil or très soutenu à reflets ocrés, scintillante. Une impression de surmaturité envahit le premier nez, illustrée par les notes de miel, fruits confits, cire d'abeille et touches exotiques (mangue, ananas). Cette cuvée opulente et très onctueuse offre une bouche de grande maturité, particulièrement séduisante par ses saveurs surmûries (abricot, ananas, pêche jaune). L'acidité est présente pour équilibrer l'ensemble. Longue finale grasse mais sans lourdeur, pour un vin ambitieux.

18.gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.bollenberg.com
info@bollenberg.com



15/20

★★★

Claude et Christophe Bléger "L'Inoubliable"

10,60€



Une très jolie robe jaune paille à reflets or léger. On est d'emblée séduit par le douceur d'expression de ce bouquet suave et généreux, qui s'exprime dans le registre de la pâtisserie (tarte aux pêches, abricots) et des fleurs parfumées. Une cuvée tout en équilibre, portée par une jolie acidité rafraîchissante qui nuance le sucre résiduel. La texture est douce mais tonique et les saveurs fruitées composées (fruits jaunes) offrent un visage enveloppé et savoureux à l'ensemble. Belle réussite.

24 gr./L



Cherche
Distributeur(s)

www.bleger.fr
contact@bleger.fr



14,5/20

★★★

Aline et Rémy Simon



Jolie robe bouton d'or de grand éclat. De grande maturité, ce bouquet suave et enveloppé évoque la pâtisserie (tarte aux abricots) et les fleurs parfumées (lilas mauve, violette).

Un vin digeste et doté d'un bel équilibre acidité/gras, livrant une bouche qui s'apparente à une friandise. Les saveurs de fruits blancs mûrs et de vanille se complètent harmonieusement, dans un ensemble fondu, relevé en finale par une délicate acidité bienvenue.

26,5 gr./L



www.domaine-simon.fr
alineremy.simon@wanadoo.fr



Zellenberg

15,5/20

Cave Vinicole de Cleebourg "Lune de Miel" 2011

★★

Somptueuse robe ocrée à nuances presque ambrées, étincelantes. Le premier nez, puissant, s'exprime sur le fruit confit et le miel. Ensuite, le registre s'étend aux notes de pâte de coing et d'amande grillée. La surmaturité se révèle dès l'attaque, par d'intenses saveurs de fruits exotiques (ananas, mangue). Le sucre résiduel important apporte une grande suavité, équilibrée par une acidité bienvenue dans une finale opulente et riche, de longueur appréciable, sur l'abricot confit.



Cherche
Distributeur(s)

www.cave-cleebourg.com
info@cave-cleebourg.com

15/20

Domaine du Rempart Les Ardentes du Steinacker 2011

★★(★)

9,00€

Doré à paille intense. Bouquet ouvert, profond et mur. Les fruits blancs au sirop (pêche, poire, abricot, coing) et les notes de viennoiseries (brioche, cake) sont complétés d'effluves délicatement miellées. La bouche contraste quelque peu avec le nez. D'un caractère trempé, vigoureuse et charnue, elle offre une trame serrée et une tension intense. Séveuse, soulignant ses notes de fruits blancs compotés et fruits secs, cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une longue finale de grande pureté.



5 gr/L



Ch.
Dist.

www.vins-beck.fr
beck.domaine@wanadoo.fr



15/20

Eugène Schaller "Ober Schwenckel" 2011

★★

10,50€

Belle robe jaune de Naples éclatante. Le bouquet aérien et flatteur offre beaucoup de fraîcheur et libère d'agréables effluves d'agrumes et de fruits blancs accompagnés d'une délicate minéralité. Très élégante et de grande jeunesse encore, cette cuvée épanouie offre une texture fine toute en dentelles. Gourmande, cette friandise séduit par son fruité croquant, son sucre résiduel bien dosé et une finale longiligne qui rappelle la subtile minéralité du nez.



8 gr/L

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsschallereugene.fr
vins.schallereugene@orange.fr

15/20

Charles Schleret 2007

★★

10,50€

Belle robe bouton d'or éclatante à reflets vieil or. Un registre très parfumé et charmeur apparaît dès l'ouverture. S'y retrouvent les arômes de cire d'abeille, miel et fruits confits (abricot, pâte de coing). Ce vin a traversé les ans avec bonheur. Epanoui, il livre une bouche savoureuse et rafraîchissante, portée par une belle acidité et encore expressive en saveurs fruitées (abricot, nectarine). Les dégustateurs soulignent son profil épuré et digeste et sa persistance appréciable.



03/89.27.06.09

charles.schleret@orange.fr



17/20

★★★

Paul Kubler
"Zinnkoeplé"

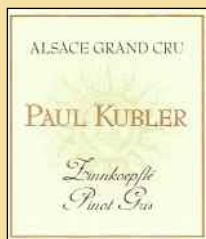
15,30€

Robe doré intense, éclatante. Ce nez expressif dès l'ouverture mêle les arômes minéraux et finement herbacés. Le registre s'étend ensuite, illustré par un fruité plus présent et en fraîcheur. Entrée de bouche incisive et épurée, ne cédant pas à la facilité du sucre charmeur. Les dégustateurs apprécient la sève et la distinction d'une cuvée de gastronomie, qui offre de jolies saveurs d'agrumes frais et de délicate minéralité. La finale, ample et rectiligne, impose une remarquable persistance.

< de 2 gr/L

Cherche
Distributeur(s)

www.paulkubler.com
contact@paulkubler.com



16,5/20

★★★

Armand Gilg
"Zotzenberg"

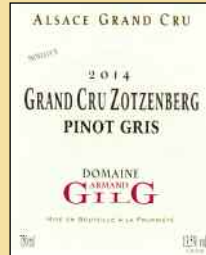
13,25€

Robe bouton d'or éclatant à reflets vieil or. D'emblée, les senteurs de fruits au sirop (pêche, poire) et les notes exotiques se livrent de concert dans ce bouquet enveloppé et très engageant, qui évolue vers le registre exotique et le miel à l'aération. Cette cuvée ne tergiverse pas et place d'emblée la bouche sous tension acidulée. Le registre du zeste d'agrumes confit (kumquat, citron, mandarine) se livre sans retenue et la finale, étoffée tend à l'opulence mais sans aucune lourdeur sirupeuse. Très beau vin.

25 gr/L

Ch. Dist.

www.domaine-gilg.com
armand.gilg@wanadoo.fr



16/20

★★★

Paul Schneider
"Steinert"

12,00€

Robe très pâle à verdâtre, de grand éclat. Le premier nez s'apparente à une confiserie. On y apprécie les senteurs d'abricot sec, raisin de corinthe et les notes presque exotiques qui apparaissent à l'aération. Attaque vive et franche pour une bouche droite et séveuse, portée par un beau support d'acidité. Les agrumes s'y livrent sans retenue (mandarine, citron confit) et la finale, tendue et racée, révèle une grande persistance et un caractère élané. Très beau vin.

23 gr/L

Ch. Dist.

www.vins-paul-schneider.fr
vins.paul.schneider@wanadoo.fr



16/20

★★★

Pierre Arnold
"Frankstein"

12,30€

Robe doré à ocre intense, de belle brillance. Fin et profond, de belle complexité, le nez associe les arômes subtilement minéraux aux épices douces et au biscuit vanillé. Quelques notes d'abricot apparaissent à l'aération. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la digestibilité de cette cuvée racée et suave, très épurée, dont le sucre résiduel se montre parfaitement intégré. Les saveurs de gelée de coing soulignent la délicieuse amertume rafraîchissante d'une bouche racée et longiligne, très savoureuse.

25 gr/L

Ch. Dist.

www.vins-pierre-arnold.fr
alsace.pierre.arnold@orange.fr



Kaysersberg



16/20

★★★

André Thomas & Fils "Mambourg"

Robe bouton d'or à nuances paille, limpide et brillante. Premier nez fin et parfumé, sur de douces notes de pêche, poire et coing. L'aération complète le bouquet par des notes biscuitées et légèrement fumées. Cette bouche juteuse et particulièrement digeste démontre une concentration appréciable. Les saveurs d'agrumes confits et de fleurs parfumées s'y complètent harmonieusement, dans un ensemble ambitieux, porté par une belle acidité tonifiante. Un cru complet et racé, longiligne en finale.

20 gr/L



www.thomas-vin-bio-alsace.com
thomasfr4@hotmail.fr



15,5/20

★★★

Wolff-Dresch "Winzenberg"

11,80€

Robe jaune doré assez soutenu. Le bouquet ne laisse place à aucun doute. Les senteurs de fruits surmûris (abricot, pêche) et de crème à la vanille se livrent de concert, dans un ensemble qui évoque le sirop de Liège à l'aération. Un bel exercice de vinification a donné naissance à ce vin dont les dégustateurs soulignent l'équilibre et la suavité. La fraîcheur est au rendez-vous, illustrée par les saveurs de zestes d'agrumes et la finale, tendue et persistante, séduit par son élégance.

38 gr/L



www.wolff-dresch.fr
vins.wolff.dresch@orange.fr

15,5/20

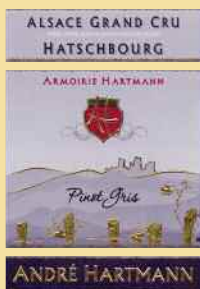
★★

André Hartmann "Hatschbourg"

13,00€

Jolie robe jaune doré léger, nuances jaune de Naples. Associant les notes surmûries (agrumes confits) et de minéralité (fumé), le nez reste rafraîchissant malgré la maturité avérée du fruit. On apprécie d'emblée l'équilibre de cette bouche opulente mais sans excès, relevée par une acidité tonifiante, qui accorde la priorité aux saveurs de zestes d'agrumes (mandarine, kumquat) et ponctuée d'une finale légèrement épicée, offrant de jolis amers.

18 gr/L



Ch. Dist. www.vins-andre-hartmann.fr
contact@andre-hartmann.fr



15/20

★★

Cave de Beblenheim Heimberger "Sonnenglanz"

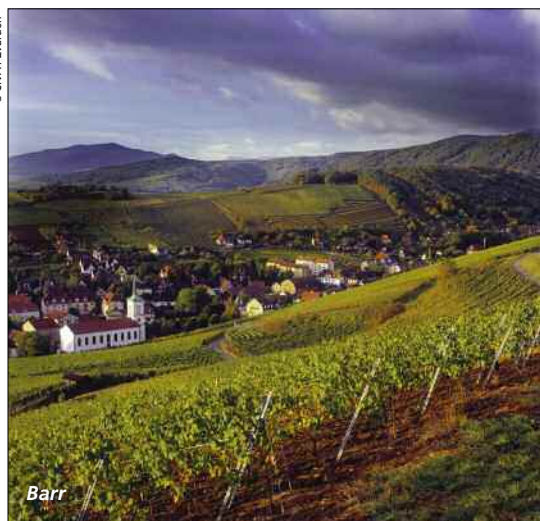
Robe pâle éclatante et limpide. Premier nez fleuri (lilas, chèvrefeuille), s'apparentant à une friandise olfactive. Les senteurs de confiserie (bonbon à l'ananas) complètent l'ensemble. Un bouquet doux-cercieux et engageant. Un vin parfaitement équilibré, qui conserve une fraîcheur appréciable, généreux en saveurs de fruits jaunes et de fruits exotiques. Le milieu de bouche est épuré et de belle netteté et la finale, élancée, révèle une agréable persistance. Un cru digeste et élégant.

26 gr/L



Cherche Distributeur(s)

www.cave-beblenheim.com
info@cave-beblenheim.com



14,5/20

★★

Joseph Cattin "Hatschbourg"

Très jolie robe ensoleillée, engageante. A l'ouverture, les notes minérales et fumées envahissent un bouquet qui exprime aussi de jolis arômes de fruits jaunes mûrs et de pâtisserie. Une bouche friande et gourmande, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, privilégiant la délicatesse de texture. Les saveurs de fruits blancs mûrs s'y expriment généreusement, relevées par une délicate acidité bienvenue dans une finale agréablement persistante.

22 gr/L



www.joseph-cattin.alsace
contact@cattin.fr

16/20 **Domaine Léon Heitzmann** **12,50 €**

★★★ **"Kaefferkopf"**

Robe très pâle à reflets verts. Un bouquet enjôleur et expressif, qui mêle avec réussite les notes de fruits jaunes au sirop et de subtile minéralité. La confiserie apparaît ensuite (bonbons aux poires). Les dégustateurs apprécient l'équilibre moelleux/fraîcheur de ce cru épuré et très digeste, qui évoque le zeste de pamplemousse et de délicieuses notes légèrement amères. La finale, acidulée, séduit par son profil incisif et longiligne, finement salin. Un grand cru digeste, qui a bien intégré son sucre résiduel.



ALSACE GRAND CRU
Kaefferkopf
Pinot Gris
2013



21 gr/L **Bio**

Y **Cherche** www.leon-heitzmann.com
Distributeur(s) leon.heitzmann@wanadoo.fr

16/20

Bott Frères
"Gloeckelberg"

★★★

Jolie robe jaune pâle éblouissante à nuances légèrement verdâtres. Les arômes délicatement fumés, épicés et minéraux se complètent à l'ouverture. Ensuite, on apprécie les notes de gelée de coing et de poire cuite. Associant finesse de texture et élégance, cette bouche suave ne présente aucune lourdeur, malgré son sucre résiduel bien présent. Les saveurs pâtisseries s'y expriment généreusement (poire, pêche) et la finale, agréablement persistante, se voit relevée par une agréable touche d'épices douces.



30,2 gr/L

19 **Ch. Distributeur(s)** www.bott-freres.fr
en Flandre vins@bott-freres.fr

15,5/20 **Paul Spannagel** **15,00 €**

★★★

"Kaefferkopf"

Robe jaune doré soutenu à nuances paille. Les arômes de pâtisserie et de crème vanillée envahissent un bouquet très charmeur par ses arômes de tarte aux pêches, mirabelles et abricot au sirop. La bouche se montre d'emblée tendre et juteuse par ses exubérantes saveurs de fruits jaunes (abricot, pêche) et notes exotiques. Une délicate acidité soutient et rafraîchit l'ensemble et la finale, longiligne et enveloppée à la fois, offre une persistance flatteuse. Une friandise.



30 gr/L

Cherche www.paulspannagel.fr
Distributeur(s) paul.spannagel@gmail.com



15/20

Domaine Fritsch
"Steinklotz"

★★★

13,00 €

Robe jaune doré éblouissante, limpide. Les arômes de fruits jaunes mûrs voire compotés (abricot, pêche) se livrent dès l'ouverture. Dès l'entrée de bouche, le vin met sous tension par son support d'acidité bien présent, qui équilibre le registre des agrumes mûrs. L'ensemble évoque le zeste de pamplemousse et de citron et offre une agréable concentration. Le profil est longiligne et privilégie la délicatesse de texture. Finale de longueur appréciable, épurée et finement acidulée.



13 gr/L

Cherche www.domaine-fritsch.com
Distributeur(s) domaine.friiro@wanadoo.fr



15/20

Domaine du Rempart "Frankstein"

16,00 €

★★★

Robe paille à nuances légèrement ocrées, de bel éclat. Les senteurs composées (poire, pomme cuites) se livrent de concert, dans un ensemble délicatement parfumé et de grande maturité. La bouche est à l'avenant. La douceur tactile est au rendez-vous, illustrée par les saveurs de fruits jaunes au sirop. Suave et doté d'un beau gras, le milieu de bouche trouve son équilibre dans une jolie acidité rafraîchissante. Finale agréablement persistante, savoureuse et enveloppée.



17 gr/L



Ch. Dist. www.vins-beck.fr
beck.domaine@wanadoo.fr



14,5/20

Wunsch et Mann "Pfersigberg"

★★★

Jaune bouton d'or éclatant. Un bouquet suave, tout en douceur, qui mêle les senteurs de fruits jaunes (nectarine, abricot) et de fleurs blanches sucrées. Un vin enveloppé et crémeux, qui offre dès l'attaque une texture grasse et suave. Les dégustateurs le qualifient de friandise et relèvent le caractère gourmand des saveurs de fruits au sirop (pêche, poire). La finale, onctueuse, se voit équilibrée par une subtile acidité bienvenue.



24,1 gr/L **Bio**



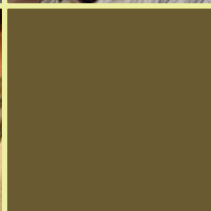
Ch. Distrib. www.wunsch-mann.fr
Flandre - Bxl wunsch-mann@wanadoo.fr



Entre amis
ou collègues
de bureau
Pour débutants
et œnophiles
avertis

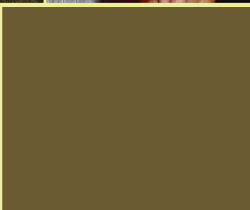
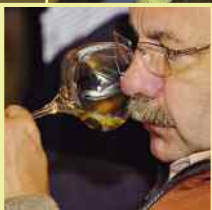
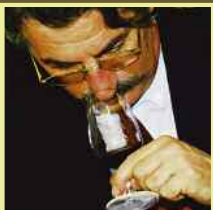


V&Ta
VINS & TERROIRS
AUTHENTIQUES



Scéances d'initiation à la dégustation

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



Contactez
"Vins et Terroirs Authentiques"
Michel Praet - Rédacteur en Chef
Tél: 010 618 400
contact@vinsetterroirs.be



16/20

★★

Gustave Lorentz "Altenberg de Bergheim" 2008

Splendide robe vieil or à nuances ambrées, très intense. Plus délicat qu'opulent, finement aromatique, ce nez profond exhale de beaux parfums de gelée de coing, épices douces (cannelle) et petits fruits secs grillés. Engageant! Fondue et crémeuse, l'attaque donne le ton d'une cuvée enveloppée et en dentelles, qui livre une expression fruitée très mûre et généreuse (abricot, pêche). Une fine touche miellée et délicatement caramélisée survient en finale.



35 gr/L



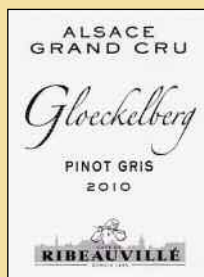
www.gustavelorentz.com
info@gustavelorentz.com

15,5/20

★★★

Cave de Ribeauvillé "Gloeckenberg" 2010

Jaune doré intense à reflets vieil or. De superbes parfums de pâte d'amande, frangipane, poire au sirop et de fruits jaunes surmûris envahissent un bouquet complexe, profond et très parfumé. Un vin complet et racé, qui voit sa bouche pleine et riche, solidement construite et de grande maturité (saveurs de fruits jaunes au sirop) équilibrée par une acidité bien présente. La finale, extrêmement longue, mêle les accents épicés aux notes de fruits secs. Les dégustateurs la qualifient de longiline et ample à la fois.



www.cave-ribeauville.com
cave@cave-ribeauville.com

15,5/20

★★★

Ernest Burn 2010 "Goldert" - Clos St Imer

18,00 €

Somptueuse robe vieil or éclatant à nuances ambrées. Un puissant registre exotique s'exprime dès l'ouverture (ananas, mangue). L'ensemble est complété par des notes de pâte d'amande, abricot confit, raisin de Corinthe et nougat. Dès l'entrée de bouche, cette cuvée démontre une grande élégance et une superbe acidité qui équilibre son sucre résiduel. Les saveurs de pâtisserie aux fruits jaunes se révèlent exubérantes et la finale offre opulence et texture grasse mais sans aucune lourdeur.



46 gr/L

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-burn.fr

contact@domaine-burn.fr



27, Avenue du Général De Gaulle
68150 Ribeauvillé
Tél. 03 89 73 80 52 - Fax 03 89 73 32 39
www.hotel-la-tour.com
info@hotel-menestrel.com



29 chambres • Sauna • Sanarium



16,5/20

P. Humbrecht

★★ **Pinot Gris Grand Cru Steinert "Marie"**
Vendanges Tardives 2009

Très belle robe bouton d'or. Un bouquet ouvert et complexe qui livre sans retenue des notes florales printanières et surtout un fruité exhubérant (pêche, abricot). Quelques effluves briochées et subtilement minérales complètent l'ensemble. Une bouche très suave et épanouie. Juteuse, sur une belle corbeille de fruits jaunes mûrs voire confits, elle séduit les dégustateurs par son élégance, son enveloppement et sa plénitude. Une finale longiligne qui oscille entre fruits secs et épices ponctuée ce vin complet. Une réussite.



97 gr./L



21

www.vins-humbrecht.fr
domaine.humbrecht@gmail.com



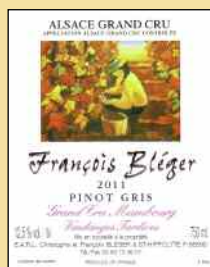
15,5/20

François Bléger

22,00€

★★★ **Pinot Gris Grand Cru Mambourg 2011**
Vendanges Tardives

Robe vieil or à ocré intense. Un bouquet puissant et mûr sur les fruits jaunes au sirop (pêche, abricot, mangue), les raisins de Corinthe, le sirop d'érable et les notes miellées doucereuses. La bouche est énorme. Dense, riche, presque sirupeuse, elle livre une trame fruitée croquante et confite (fruits jaunes et exotiques). Une délicate acidité omniprésente et bienvenue apporte une note de fraîcheur indispensable à cette cuvée très voluptueuse ponctuée d'une finale interminable.



106 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.domainebleger.fr
domaine.bleger@wanadoo.fr



15,5/20

Baumann Zirgel

35,00€/50cl

★★

Pinot Gris S.G.N. 2009

Superbe robe doré intense à vieil or. Bouquet profond et complexe qui inspire au recueillement. Les fruits jaunes et exotiques s'y expriment sans retenue dans un ensemble très charmeur, enveloppé, presque crémeux. La bouche fait écho au nez. Particulièrement juteuse, au fruité intact, elle séduit par son volume impressionnant et surtout son équilibre. Elle est relevée en finale par des saveurs d'agrumes confits (zeste d'orange), gourmands et rafraîchissants à la fois.



127 gr./L



Cherche
Distributeur(s)

www.baumann-zirgel.com
baumann-zirgel@wanadoo.fr

En conversion



PINOT NOIR 2015

Lors de notre passage, les crus du beau millésime 2015 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2015 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

16,5/20 Armand Hurst "Vieilles Vignes"

★★ Rubis cerise moyennement intense, de belle brillance. Un bouquet aromatique, qui mêle les senteurs fruitées (myrtille, griotte), délicatement fumées et d'épices orientales. Très engageant! Ce vin a emporté les suffrages pour sa concentration de matière, son parfait équilibre acidité/gras et la générosité de ses saveurs fruitées (cerise, myrtilles). La finale, sapide et structurée, confirme la maturité de l'ensemble; elle enveloppe le palais d'une douce persistance. Un vin complet, joli reflet de son millésime.



(2016 - 2019)

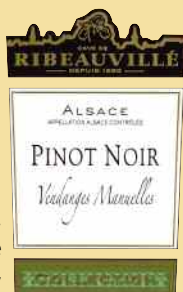
Cherche
Distributeur(s)

www.vinsdalsaceahurst.com
vinsahurst@wanadoo.fr



15,5/20 Cave de Ribeauvillé "Collection"

★★(★) Robe robe cerise de belle brillance. Un bouquet qui invite à la dégustation. Expressif et assez complexe, associant dans une belle harmonie les senteurs de fruits mûrs (myrtille, cerise, fraise), d'épices et de tabac blond. Ce cru tout en équilibre et suavité affiche une concentration appréciable. Doté d'une jolie acidité tonifiante, il révèle une maturité de fruit exemplaire (bigarreaux, mûre) et possède un très bel équilibre entre vivacité et moelleux. La finale, suave et persistante, s'exprime sur les fruits confiturés. Belle vinification!



(2016 - 2019)



18



www.cave-ribeauville.com
cave@cave-ribeauville.com



14,5/20 André Blanck et ses Fils

★★(★) Un beau rubis profond, jeune et concentré. Peu expressif au premier nez, le bouquet s'ouvre ensuite davantage et libère de timides effluves de fruits mûrs (fraise, griotte), assorties d'une touche lactique. Une friandise! La bouche démontre une grande douceur de texture, voit ses tanins déjà lissés dans la matière et privilégie ouvertement le caractère lactique et onctueux. La finale confirme cette impression, par ses saveurs de yaourt aux fruits rouges et noirs (fraise, cerise, myrtille). Un cru tendre et onctueux.



(2016 - 2018)

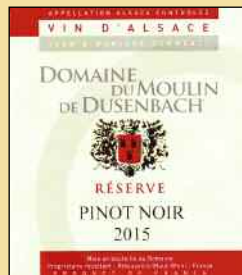


1

www.andreblanck.com
charles.blanck@free.fr

14,5/20 Domaine du Moulin de Dusenbach "Réserve"

★★ Robe cerise clair, limpide. Nez flatteur et parfumé, associant de jolies senteurs florales (pivoine, violette) et de petits fruits rouges (grenade, framboise, cerise). Engageant! On apprécie le caractère fondu et suave de cette bouche lissée, de concentration appréciable, qui confirme son registre de petits fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Les tanins sont fondus dans la matière et l'ensemble livre un beau gras en finale. Un pinot noir en séduction.



(2016 - 2018)



13

www.domaine-dusenbach.com
contact@domaine-dusenbach.com



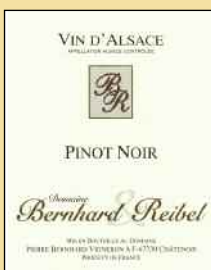
Dangsolsheim

16/20

Domaine Bernhard & Reibel

★★★ Très belle robe rubis grenat assez concentré, au disque encore légèrement bleu-té. Les dégustateurs soulignent la complexité et la profondeur d'arômes de ce bouquet séduisant, qui associe le registre du fruit frais (cassis, griotte) et des épices. Subtile touche fumée à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer la structure et la concentration de cette bouche intensément fruitée, de grande fraîcheur et soutenue par des tanins gourmands enveloppant le fruit (cerise, fraise). Une bouche joliment tramée !

(2016 - 2020)



J

Ch. www.domaine-bernhard-reibel.fr
Dist. bernhard-reibel@wanadoo.fr

Bdy

16/20

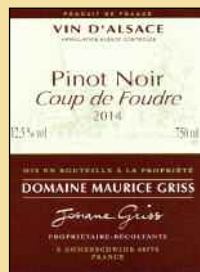
Maurice Griss "Coup de Foudre"

12,00€

★★(★)

Rouge cardinal éclatant, moyennement intense. De très jolies notes de tabac blond, caramel, fruits rouges et noirs et fine minéralité s'expriment généreusement dans ce bouquet complexe mais dominé par l'élevage à ce stade. Cette bouche concentrée et opulente voit sa matière fruitée (baies rouges et noires) enveloppées d'un registre boisé présent mais dosé. Les tanins sont gourmands et le grain serré. Cette cuvée ambitieuse possède de beaux atouts pour une évolution très favorable.

(2017 - 2020)



P

Cherche www.vins-maurice-griss.com
Distrib. griss@free.fr

Ch

15,5/20

Halbeisen "Terra Aurea"

7,80€

★★★ Splendide robe rubis grenat violacé, intense et de bel éclat. Le nez pinote bien, associant les arômes de cerise mûre, humus et encre. Les dégustateurs soulignent la concentration, l'équilibre acidité/gras et la maturité de fruit de cette cuvée savoureuse et tonique, aux tanins gourmands, exubérante en finale par ses saveurs de bigarreaux et de mûre sauvage. Un vin plein et suave.

(2016 - 2019)



Cherche distributeur(s)

www.halbeisen-vins.com

info@halbeisen-vins.com

Ch



Hôtel Résidence***

Restaurant "La Cave du Bailli"



Bar à Vins - Restaurant

Venez déguster la Vie comme un Grand Vin



57 Grand Rue - 68750 Bergheim - Tél: 03.89.73.73.46
www.cour-bailli.com - info@cour-bailli.com

3 route du vin - 68750 Bergheim
Tél: 03.89.73.63.81 - Fax: 03.89.73.38.81
www.halbeisen-vins.com - info@halbeisen-vins.com

15,5/20

★★★

Struss

"Les Grands Terroirs"

7,90 €

Rubé légère, cerise, ne présentant plus de signe de jeunesse. Superbe nez, profond et complexe, associant les senteurs de baies sauvages (cassis, mûre) aux épices et à une fine touche minérale. Un cru séveux et rafraîchissant, offrant un bel équilibre acidité/gras en milieu de bouche et une jolie tension acidulée (groseilles, cerise du nord) dans une finale longiligne et élancée. Un vin digeste et tonique.



(2016 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-alsace-struss.fr
philippe.struss@sfr.fr

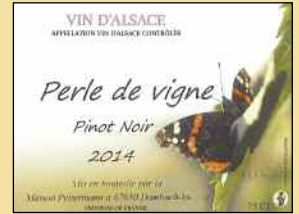
15/20

★★

Pettermann

"Perle de Vigne"

Rubis cerise moyennement intense, au disque en très légère évolution. Fruits mûrs (framboises, fraises) et notes vanillées s'associent dans ce bouquet doux, presque pommadé. L'équilibre est au rendez-vous pour ce vin gourmand et de grande franchise, qui livre une bouche tendre et assez concentrée, où le fruit occupe une place privilégiée (griotte, cassis). De délicats tanins presque fondus enveloppent l'ensemble. Un vin franc et finement texturé.



(2016 - 2019)



Cherche
Distrib.

www.maison-pettermann.fr
contact@maison-pettermann.fr

15/20

★★

Rohrer

"Elevé en Barriques"

10,20 €

Jolie robe cerise limpide et de bel éclat. Un bouquet très élégant, qui voit son fruité expressif (baies rouges et noires) complété par quelques notes vanillées et de boisé fin, sans aucun excès. Les dégustateurs soulignent le caractère plein et équilibré de cette cuvée concentrée, dont le fruit (myrtille, cerise) a été respecté par l'élevage. La texture de l'ensemble se révèle douce et harmonieuse; on apprécie la finale exubérante et persistance, qui souligne la priorité du fruit. Un cru bien construit.



(2016 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

03/88.08.97.23
rohrer.andre@wanadoo.fr



14,5/20

★(★)

Ruhlmann-Schutz

"Hospices de Strasbourg" Vieilles Vignes

Une robe rubis cerise très clair, ne présentant plus de signe de jeunesse. Une friandise olfactive, qui mêle avec réussite les senteurs de baies rouges (fraise des bois, framboise, grenade) et de fleurs parfumées (pivoine). De corps léger, ce vin friand et porté par une jolie acidité privilégie le charme de la vivacité. Les saveurs de fruits acidulés (cerise du nord, myrtille) s'y expriment délicatement. Un cru convivial et tonique, aujourd'hui parfaitement épanoui.



(2016 - 2017)



www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr



Dambach-la-Ville



14,5/20

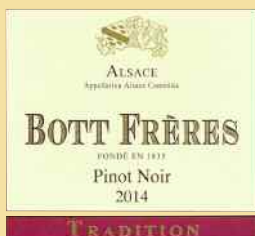
Bott Frères

★(★)

"Tradition"

Rubis cerise brillant et moyennement intense. Un bouquet à forte personnalité, qui exhale sans réserve d'exubérantes notes minérales et de baies sauvages. Une fine touche d'encre et de réglisse complète l'ensemble à l'aération. On a ici privilégié la finesse de texture et le caractère épuré du pinot noir. Les saveurs de fruits rouges frais s'expriment généreusement (framboise, cerise) et la finale, agréablement persistante, séduit par sa fraîcheur. Un cru franc et gourmand à la fois.

(2016 - 2019)



Cherche Distributeur(s)
en Flandre

www.bott-freres.fr
vins@bott-freres.fr

14,5/20

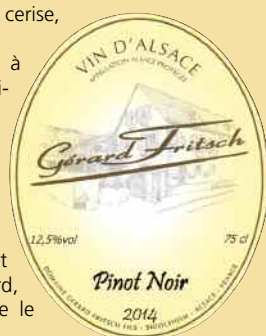
Gérard Fritsch

6,50 €

★★

Jolie robe rubis cerise, brillante et limpide. Moyennement expressif à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage, associant les senteurs de baies sauvages, épices et encre. Construit sur une jolie trame acidulée, ce vin rafraîchissant et tonique livre un fruité gourmand et séduisant (cerise du nord, cassis, sureau). Il privilégie le charme de la vivacité. Une gourmandise.

(2016 - 2018)



Cherche Distributeur(s)

www.vins-fritsch.com
fritsch.gerard@wanadoo.fr

14/20

Greiner-Schleret

6,80 €

★★

Robe carminée brillante, moyennement intense. Les notes de cerises et fraises bien mûres voire confiturées dominent ce bouquet chaleureux et enveloppé. La bouche se montre fluide et d'accès facile. Dans un style plus gourmand que concentré, elle privilégie l'expression franche du fruit mûr (framboise, cerise) et la douceur de texture. Un vin friand et convivial.

(2016 - 2018)



Cherche Distributeur(s)

www.greiner-schleret.com
vins@greiner-schleret.com

14/20

Rohrer

6,60 €

★★

Robe carminée moyennement intense, à nuances bleutées sur le disque. Dès l'ouverture, le nez offre de délicieuses senteurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, fraise), assorties d'une touche lactique flatteuse (yaourt, crème). Une bouche chaleureuse et moyennement concentrée, friande et privilégiant la douceur de texture et le registre de la confiserie. Finale gourmande et enveloppée sur la confiture de cerise.

(2016 - 2017)



Cherche Distributeur(s)

03/88.08.97.23
rohrer.andre@wanadoo.fr



17/20

★★★

Schmitt et Carrer "Elevé en fût de Chêne"

Somptueuse robe rubis très concentré. Superbe bouquet profond et complexe. Le joli panier de fruits rouges mûrs est assorti d'effluves d'épices douces (régisse) et de notes minérales (terre, encre) dans un ensemble qui gagne en douceur à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et ambitieuse. Le fruité est intact et l'élevage s'est mis à son service. Une superbe charpente tannique soutient un vin vigoureux, bâti pour affronter les ans avec sérénité. Finale interminable sur de beaux amers.

(2017 - 2020)

www.schmitt-carrer.com
contact@schmitt-carrer.com



16,5/20

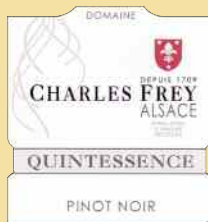
★★★

Charles Frey "Quintessence"

Belle robe carminée peu concentrée mais éclatante. Le bouquet parfumé livre d'emblée un joli panier de fruits mûrs (cerise, framboise, fraise des bois) dans un ensemble qui gagne progressivement en douceur à l'aération (viennoiseries, épices douces). Bel exercice de vinification. Cette cuvée fait honneur à son cépage. Elle allie concentration de matière fruitée et finesse de trame dans un vin charnu de grande élégance. Les dégustateurs sont sous le charme et soulignent son parfait équilibre et sa finale savoureuse.

(2016 - 2018)

www.charlesfrey.fr
contact@charlesfrey.fr



16/20

★★★

Scheidecker "Rouge d'Alsace"

Belle robe cerise limpide et brillante. Une friandise olfactive! Les effluves floraux (lilas, violette), la confiserie et les fruits rouges confiturés, voire macérés se livrent de concert dans ce bouquet friand. Les dégustateurs soulignent unanimement le fruité croquant de cette cuvée pleine, riche et harmonieuse. Beaucoup de gras et des tanins de fruits d'une grande élégance soutiennent un ensemble solidement construit. La finale, longiligne et séveuse, gage de son potentiel de garde.

(2016 - 2020)

Cherche Distributeur(s) 03/89.49.01.29
vins.scheidecker@wanadoo.fr



16/20

★★★

Armand Gilg "Elevé en Barriques"

Robe rubis cerise éclatante. On apprécie la finesse et la complexité du bouquet qui offre un joli panier de fruits rouges et des notes délicatement minérales et épicées. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, le fruité intact et le parfait équilibre acidité/gras. De jolis tanins de fruits soutiennent cette cuvée ambitieuse et de belle évolution. Un beau vin de gastronomie.

(2016 - 2019)

www.domaine-gilg.com
armand.gilg@wanadoo.fr



Dambach-la-Ville

15,5/20

★★★

Pierre Arnold

"Elevé en Barriques"

8,80 €

Superbe robe rubis concentré. Bouquet ouvert et complexe, sur les fruits rouges confiturés associés à des notes plus minérales (tourbe, encre). Un ensemble au caractère affirmé. La bouche, riche et pleine, offre beaucoup de gras et un fruité bien mur et juteux. On apprécie la concentration de matière, l'élégance des tanins de fruits et la longue finale gourmande et voluptueuse de persistance très appréciable.

(2016 - 2018)



Cherche
Distrib.

www.vins-pierre-arnold.fr
alsace.pierre.arnold@orange.fr



15,5/20

★★★

Spitz et Fils

"Prestige"

10,00 €

Belle robe carminée profonde. Le bouquet ouvert, franc et complexe associe les fruits rouges et noirs (cerise, cassis, mûres sauvages) aux notes épicées (poivre, baie de genévrier). Un nez éloquent et engageant. Structuré et sévère, la bouche impose d'emblée sa vigueur et sa concentration de matière. Le fruité est intact et une charpente tannique qui ne demande qu'à se fondre soutient un ensemble ambitieux. La finale sur les épices est longue et vigoureuse.

(2016 - 2018)



Cherche
Distrib.

www.vinsspitz.com
vinsspitzalsace@orange.fr



15,5/20

★★

Pettermann

"Elevé en Barrique"

Robe cerise éclatante et limpide. Un bouquet de caractère qui associe les effluves épicés (cannelle, réglisse) et délicatement minérales à un fruité plus doux qui s'exhale davantage à l'aération. La bouche est franche et précise. Construite autour d'une colonne vertébrale bien acidulée, elle livre un fruité rafraîchissant (groseille rouge, cerise du nord). On a davantage recherché la finesse à la concentration dans cette cuvée bien construite ponctuée d'une finale longiligne.

(2016 - 2018)



24

Cherche
Distrib.

www.maison-pettermann.fr
contact@maison-pettermann.fr



15,5/20

★★

André Hartmann

"Tradition Justin Briac"

13,00 €

Jolie robe carminée intense. Le bouquet ouvert est marqué par l'empreinte de son élevage. Les fruits est toutefois bien présent (groseille, cerise du Nord), dans un ensemble qui gagne en finesse et douceur à l'aération. Quelques notes épicées complète la palette olfactive. La bouche est franche et précise. Elle est maintenue sous tension par son fruité intact (baies rouges acidulées) et une remarquable acidité rafraîchissante. Pleine et racée, elle jouit d'un bel avenir encore.

(2016 - 2018)



Cherche
Distrib.

www.vins-andre-hartmann.fr
contact@andre-hartmann.fr



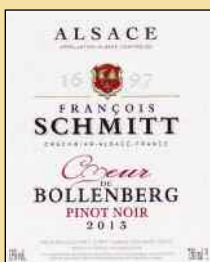
15/20

★★

François Schmitt "Coeur de Bollenberg"

Jolie robe rubis cerise brillante. Bouquet ouvert marqué par un boisé noble (moka, croûte de pain, flanc caramel). Il gagne encore en douceur à l'aération et laisse entrevoir quelques notes de fruits rouges mûrs (framboise, grenade). Cette cuvée offre bien des atouts: une belle concentration de matière, un bon équilibre acidité/gras et surtout un fruité qui se révèle davantage en bouche. La finale est longiligne et relevée par de beaux amers rafraîchissants et prometteurs de belle garde.

(2016 - 2019)



10

H

Ch.
Dist.

www.francoisschmitt.fr
info@francoisschmitt.fr



15/20

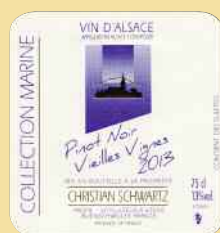
★★

Christian Schwartz Collection Marine - Vieilles vignes

11,00€

Belle robe carminé intense et concentré. Superbe bouquet ouvert sur les fruits rouges et noirs (bigarreaux, mûres sauvages) confiturés voire macérés. Quelques effluves épicées (clou de girofle, baie de genévrier) complètent la palette olfactive. La bouche est à l'avenant. Concentrée, sur des tanins partiellement fondus, elle associe les saveurs fruitées et épicées. La finale, vigoureuse et presque corsée, témoigne du potentiel de garde d'une cuvée qui gagnera en harmonie dans un an.

(2017 - 2019)



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-christian-schwartz.fr
christian.schwartz67@free.fr



14,5/20

Domaine du Vieux Pressoir

6,20€

★★(★) Jolie robe rubis grenat éclatante. Délicatement parfumé, le bouquet flatteur offre un joli panier de fruits rouges (cerise, framboise, grenade) dans un ensemble doux-relevé à l'aération par une touche épicée. On apprécie la finesse de trame et le fruité juteux de cette cuvée précise et épanouie. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale est relevée par une belle vivacité ascendante très rafraîchissante. Un vin convivial.

(2016 - 2017)



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-schlosser.com
earlschlosser@wanadoo.fr



14,5/20

★★

Marc Koeberlé-Bléger "Spécial Barrique"

7,50€

Robe cerise de concentration moyenne. Le bouquet est assez dégagé. Velouté, il exhale des notes de fruits rouges confiturés et des effluves presque crèmeuses. Un ensemble aérien et doux-cereux. La bouche est à l'avenant. Fondue sur ses saveurs de fruits cuits, elle présente une belle finesse de texture et un aspect gourmand et longiligne. La finale est de persistance agréable sur des notes légèrement caramélisées et de moka.

(2016 - 2018)



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-koeberle-bleger.fr
henribleger@wanadoo.fr



16/20

Domaine du Rempart
"Clos du Sonnenbach"

9,00 €

★★★

Somptueuse robe rubis très concentré. Le bouquet, profond et complexe invite au recueillement. Un panier de fruits rouges et noirs au sirop s'y exprime sans retenue relevé par quelques effluves épicées rafraîchissantes. La bouche est à la hauteur des promesses du nez. Riche, pleine et croquante de fruit, elle séduit par sa vigueur, ses extraits secs et ses tanins de fruits élégants qui soutiennent un ensemble ambitieux et prometteur encore. Un grand vin de gastronomie!

(2016 - 2018)



17

S

Ch.
Dist.

www.vins-beck.fr
beck.domaine@wanadoo.fr



15,5/20

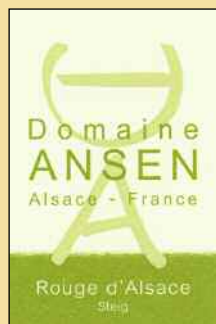
Domaine Ansen

9,00 €

★★★

Très jolie robe rubis cerise éclatante. Bouquet ouvert et de caractère. Les épices et les notes minérales (tourbe, graphite) s'associent à un fruité bien mûr qui s'exprime davantage à l'aération. La bouche est franche et vigoureuse, de belle jeunesse encore sur un fruité bien gourmand et des notes délicatement épicées. Les dégustateurs apprécient la tonicité et l'acidité bien dosée gage de fraîcheur et d'équilibre d'une cuvée qui magnifie son cépage.

(2016 - 2018)



Cherche
Distributeur(s)

www.ansen.fr
daniel@ansen.fr

Bio

Le Royaume des Tartes Flambées

Restaurant

À La Couronne

SCHERWILLER

Créateur de l'authentique

Ries' Soupe®

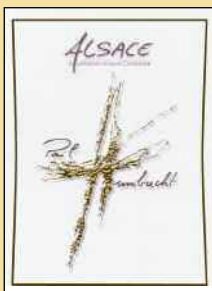
03 88 92 06 24 - www.couronne.com

17/20

P. Humbrecht
"Charles" 2011

Robe concentrée de belle jeunesse encore. Un fruité exubérant et gourmand (fruits rouges et noirs confiturés, voire macérés) assorti d'effluves épicées se livrent sans retenue dans ce bouquet très engageant presque sudiste. Cette cuvée parfaitement construite offre bien des atouts. Un fruité intact et gourmand, une concentration de matière qui n'a d'égal que sa finesse de texture et des tanins nobles et lisés. La finale, chatoyante et longiligne, laisse une délicate impression de sucrosité.

(2016 - 2018)



www.vins-humbrecht.fr
domaine.humbrecht@gmail.com



15,5/20

Vignoble Reinhart
"Barriques" 2011

12,50€

Robe cerise au disque en début d'évolution. Délicatement parfumé et doux, le bouquet livre un fruité bien mûr (pruneau, cerise confite). Une délicate minéralité et des effluves de moka complètent la palette olfactive. Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de texture et la suavité d'une cuvée riche et épanouie. Juteuse et soutenue par des tanins lisés de grande élégance, elle est ponctuée d'une longue finale envoûtante. Un bel exercice de vinification.

(2016 - 2017)



Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-reinhart.com
pierre@vignobles-reinhart.com



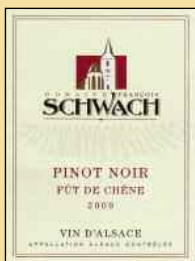
15,5/20

François Schwach
"Fût de Chêne" 2009

17,50€

Robe assez concentrée en début d'évolution. Doucereux et pommadé, le bouquet charmeur livre des effluves de boisé fin (caramel, boîte à cigares, brioche). Des notes subtiles de fruits rouges confiturés s'exhalent progressivement à l'aération. La bouche ambitieuse et ample se révèle structurée. Le fruit s'y exprime plus volontiers dans un ensemble charnu offrant un beau gras en milieu de bouche. La finale, longiligne et suave, est équilibrée par une pointe d'acidité bienvenue. Belle impression de plénitude!

(2016 - 2017)



Cherche Distributeur(s)

www.schwach.com
info@schwach.com

15/20

Domaine Bohn
"Les Roches Rouges" 2009

11,90€

Robe cerise limpide au disque ouvert légèrement ocré. Le bouquet expressif et complexe associe les notes de pruneaux au sirop et épices douces (cannelle, réglisse) à une délicate minéralité (terre, encre). L'ensemble gagne en finesse et volupté au fil de l'aération. Cette cuvée épanouie a traversé les ans avec succès. On apprécie la concentration de matière, l'expression fruitée intacte et gourmande mais surtout la finale longiligne relevée par une acidité ascendante garante de fraîcheur et d'équilibre.

(2016 - 2017)



Cherche Distributeur(s)

www.domainebohn.com
bohn.bernard@gmail.com



Saint-Hippolyte

16/20

Muller-Koeberlé

10,70 €

★★★

"Clos des Aubépines" 2013

Très jolie robe rubis profond. Le bouquet ouvert et chatoyant, exhale un magnifique panier de fruits rouges et noirs (bigarreaux, myrtille, fraise des bois). Une délicate note épicée apporte de la complexité et de la fraîcheur à un nez envoûtant. Franche et structurée, la bouche extrêmement savoureuse livre un fruité croquant très séduisant. Des tanins de fruits élégants et une remarquable acidité équilibrante apportent vigueur et caractère à une cuvée parée pour affronter l'avenir avec sérénité.



(2016 - 2020)



Cherche
Distributeur(s)

www.muller-koeberle.fr
koeberle@muller-koeberle.fr



16/20

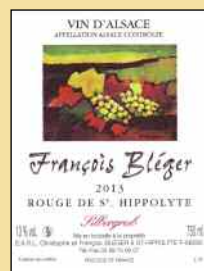
François Bléger

12,00 €

★★★

"Silbergrub" 2013

Éclatante robe cerise intense. Bouquet élégant et flatteur. Il associe, dans un ensemble velouté et engageant, les notes de fruits rouges (framboise, cerise confite, fraise) et de confiserie (cuberdon). Délicates notes biscuitées, presque crèmeuses à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée savoureuse ou la concentration de matière n'a d'égal que la générosité fruitée. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous d'une cuvée bien construite et élégante.



(2016 - 2019)

Cherche

Distributeur(s)

www.domainebleger.fr

domaine.bleger@wanadoo.fr



15,5/20

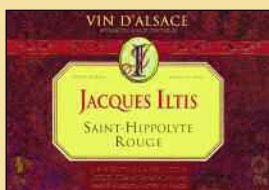
Jacques Iltis

9,20 €

★★★

"Vieilles vignes" 2013

Robe profonde au disque en début d'évolution. Le bouquet assez expressif mais profond est particulièrement mûr et velouté. Il offre de belles effluves de fruits rouges confiturés dans un ensemble doux, presque crémeux à l'aération. Engageant ! La bouche est à l'avenant. Dense et structurée, elle offre un fruité intact et chatoyant agrémenté de saveurs épicées et minérales. Ambitieuse, cette cuvée bâtie pour affronter les ans est soutenue par des tanins de fruits et une acidité qui gage d'une belle évolution.



(2016 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

www.iltis.fr
jacques.iltis@iltis.fr

15,5/20

Sylvie Fahrer

"Amour Eternel" 2014

★★

Chatoyante robe rubis intense et profond. Finesse et élégance d'un bouquet parfumé et doux marqué par l'élevage. Le boisé noble (bois de santal, boîte à cigares) libère des effluves de cerise confites, crème pâtissière, voire de moka et caramel. La bouche impose un volume impressionnant et beaucoup de mâche. Structurée, presque corsée, elle offre des saveurs fruitées déjà biens présentes dans un ensemble ambitieux soutenu par une charpente tannique noble qui gagnera en fondu dans un an.



(2017 - 2020)

Cherche

Distributeur(s)

www.fahrer-sylvie.com

sylvie.fahrer@wanadoo.fr



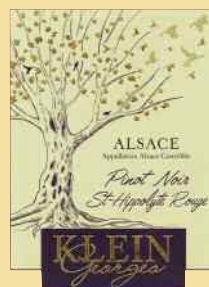
15/20

Georges Klein 2013

9,00 €

★★

Belle robe carminée éclatante. Le bouquet délicat "pinote" avec élégance. Les fruits rouges confiturés sont agrémentés d'une délicate minéralité (terre, sous-bois, grillé) et d'effluves épicés. Franche et droite, la bouche sèuse offre une belle concentration de matière, un fruité bien présent (mûre sauvage, cerise du nord) et une colonne vertébrale acidulée très rafraîchissante et gage d'un bel avenir encore. Finale longue et vigoureuse qui peut encore gagner en harmonie.



(2017 - 2019)

Cherche

Distributeur(s)

www.georgesklein.fr

geoklein@wanadoo.fr



16/20

Paul Kubler

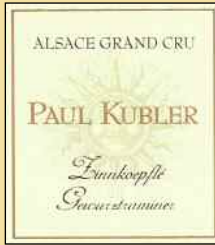
15,30€

★★★

**Gewurztraminer Grand Cru
Zinnkoepflé 2012**

Belle robe doré intense à ocré. Superbe bouquet d'une grande élégance offrant des notes de fruits blancs et jaunes voire exotiques dans un ensemble très engageant. De légères touches minérales et épicées complètent la palette olfactive. Une bouche pleine et harmonieuse, fondue et suave. On apprécie le fruité croquant et la finesse de trame d'une cuvée précise, parfaitement vinifiée. Le sucre résiduel important est compensé par une délicate acidité équilibrante sur une fin de bouche longiligne et épicée.

55 gr/L



Cherche
Distributeur(s)

www.paulkubler.com
contact@paulkubler.com



15,5/20

Charles Muller & Fils

10,50€

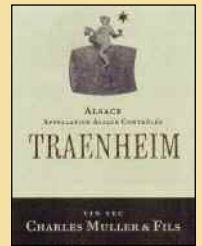
★★★

"Traenheim" 2013

Très jolie robe sable à nuances paille, brillante. D'emblée, on apprécie l'enveloppement et la maturité de ce bouquet doux-reux, illustré par les arômes de poire au sirop, reine-claude et pomme mûre. L'attaque est vive et particulièrement tonique.

L'équilibre est au rendez-vous et le caractère incisif du milieu de bouche (agrumes) donne à l'ensemble une impression de très grande fraîcheur. La finale, rectiligne, confirme la vivacité et la franchise de l'ensemble par ses saveurs acidulées persistantes (citron, pomme verte).

Assemblage PB - PG - PN - 0 gr/L



www.alsacemuller.fr
earlmullercharles@hotmail.fr



15,5/20

François Schwach

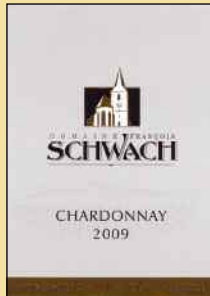
15,00€

★★

Chardonnay 2009

Jaune doré intense à légères nuances ocrées. On se trouve d'emblée séduit par ce bouquet suave et enrobé, qui associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme). Bouche fondue et presque crémeuse, privilégiant une expression fruitée gourmande. Une touche de biscuit vanillé enveloppe l'ensemble. Ce vin suave offre une texture douce en finale, toutefois équilibrée par une fine acidité bienvenue. Belle persistance et opulence au rendez-vous!

CH:100



Cherche
Distributeur(s)

www.schwach.com
info@schwach.com



15,5/20

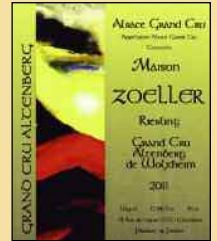
A. Zoeller

★★★

Riesling Gd Cru "Altenberg de Wolxheim" 2011

Superbe robe jaune-vert mordoré, limpide et éclatante. Le premier nez révèle une minéralité insistante (hydrocarbure). Il se montre frais et typé. L'aération complète l'ensemble par le zeste d'agrumes confits. L'attaque très incisive annonce la couleur de cette cuvée qui ne cède pas à la facilité. S'appuyant sur une acidité omniprésente, la bouche livre de puissantes saveurs d'agrumes frais, assorties d'une délicate touche minérale. Ce vin de gastronomie offre une finale tendue et très persistante, sans concession.

9 gr/L En conversion **Bio**



23

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-zoeller.fr
vins.zoeller@wanadoo.fr



© CIVA

15,5/20

Cave de Beblenheim

★★★ **Crémant d'Alsace "Blanc de Noirs"**

Heimberger

Robe pâle à reflets rosés. Le bouquet complexe et de caractère impose d'emblée sa minéralité (craie, herbe fraîche, sous-bois) assortie de notes épicées. De délicates effluves fruitées apparaissent à l'aération. La bouche bien dosée est gourmande et suave. Les fruits mûrs voire au sirop (pomme, poire, reine-claude) s'y livrent de concert. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'une finale longue, séveuse et rafraîchissante. Un vin de gastronomie.



Cherche
Distributeur(s)

www.cave-beblenheim.com
info@cave-beblenheim.com

15/20

A. Zoeller

★★ **Crémant d'Alsace "Chardonnay"**

Robe doré intense. Le bouquet est ouvert et flatteur sur un joli panier de fruits (pamplemousse, poire, pomme granny). L'aération livre des effluves de pâtisserie et de fruits secs (pâte d'amandes, noisette). La bouche est franche et précise. Élégante, elle offre beaucoup de pureté et de fraîcheur que soulignent les saveurs d'agrumes frais, de réglisse et de minéralité subtile. La finale est de longueur appréciable.



En conversion **Bio**



23 Cherche
Distributeur(s)

www.vins-zoeller.fr
vins.zoeller@wanadoo.fr

15/20

Christian Schwartz

★★★ **Riesling "Granite" 2015**

6,50 €

Jaune pâle éclatant. Un bouquet particulièrement flatteur par ses arômes floraux parfumés (lilas, chèvrefeuille). La confiserie (bons aux fruits blancs) complète ensuite cet ensemble très engageant. Attaque incisive et extrêmement rafraîchissante. Ce cru rectiligne séduit par sa délicatesse de texture, ses saveurs de pomme verte et d'agrumes frais et sa franchise d'ensemble. Agréablement concentré, il offre une finale citronnée de belle tonicité.



3 gr/L

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-christian-schwartz.fr
christian.schwartz67@free.fr



14,5/20

Koehly

★★ **Riesling "Hahnenberg" 2013**

Robe jaune doré assez soutenu, limpide et brillante. Premier nez sur une fine touche d'hydrocarbure. A l'aération, les senteurs de pomme verte et d'agrumes s'expriment davantage.



La bouche se montre digeste et rectiligne, supportée par une jolie acidité. Les dégustateurs y apprécient les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. L'ensemble jouit d'un bel équilibre et offre une finale souple et fluide, agréablement persistante, sur le bonbon acidulé.

2,5 gr/L



15

www.vins-koehly.com
jean-marie.koehly@wanadoo.fr



CAVISTES BELGES

- | | | |
|---|---|--|
| <p>1 CORA</p> <p>2 Caveau de St Emilion: Bruxelles</p> <p>3 Alsavins: Boninne (Namur)
Le Madec: St Martens Latem</p> <p>4 De Kok: Lier
Maison Vion: Ieper Sint Jan
La route du vin: Bruxelles
La Bonne bouteille: Jandrain
De Clerck: Kortrijk
Luc Goyens: Genk
Boutelegier: Brugge</p> <p>5 Cave du Batisse: Beauraing</p> <p>6 Courtiers Vinicoles: Diepenbeek</p> <p>7 L'accord parfait: Mont St-Guibert</p> <p>8 Entre vins & nous: Namur
Wine & Dreams: Wavre
Hepivin: Barvaux
Vinodis: Fayt les Manage
Ferme du Sacré coeur: Natoye</p> | <p>Hancart: Ham sur Heure
P. Invest: Liège
Alternature: Bruxelles
The Quality Bunch: Beveren
Wijnen en Champagne: Sint Michiels
Artevino Bar: Ciney
Cellier Piron Hotton: Hotton
Marmat: Puurs</p> <p>9 Van Hende: Gavere
Cave de BATISSE: Beauraing
La Part des Anges: Haccourt</p> <p>10 H&H vins: Vielsalm</p> <p>11 Planet Vins: Trivières</p> <p>12 VPS: Bruxelles
Domi-Vins: Ottignies
Magnus: Deurne</p> <p>13 Francis Bernard: Bruxelles</p> <p>14 Young Charly: Antwerpen</p> <p>15 La Barrique: Nalinnes
Alsavins: Namur</p> | <p>16 Het Zoeteke: Oosterzele
Jean-Paul Lejeune: Trooz
Librairie de la Place: Wanze</p> <p>17 L'Oenophile</p> <p>18 Palais du Vin: Bruxelles
Vinicole Leloup: Bousval
Cave du Val Chaineux</p> <p>19 Le Clos du Culot: Wavre
Les Vins de Julien: Celles</p> <p>20 Alsavins: Namur</p> <p>21 Ferme de l'arbre de Liège: Lantin
BSM Vins: Liège</p> <p>22 La Cave du Roy: Batisse</p> <p>23 Wowthings VOF: Kontich
Le Vin du Bache: Kalmhout</p> <p>24 Hugues Chenot: Corbais</p> |
|---|---|--|

SALONS

- | | | |
|--|---|--|
| <p>A Seclin (Fr)</p> <p>B Hanneffe
Verlaine
Louvain
Wareghem
Sint-Niklaas
Corenne
Colfontaine</p> <p>C Hemolle sur Argenteau
Bacchus: Liège
Ocquier</p> <p>D Gembloux
St-Symphorien (Liège)</p> <p>E Collège Cardinal Mercier
Namur</p> <p>F Cave Particulière de Lille (Fr)
Antwerpen (Ranst)</p> | <p>G Namur</p> <p>H Anthée "le Mazamet"</p> <p>I centrebobey.lu (Luxembourg)</p> <p>J Seclin (Fr)
Cave Particulière de Lille (Fr)</p> <p>K St Vith</p> <p>L Bourdon (Marche)</p> <p>M Cave Particulière de Lille (Fr)
Haybes sur Meuse</p> <p>N Dunkerke (Fr)</p> <p>O Vinogusto: Bruxelles</p> <p>P Neuwillers</p> | <p>Q Eupen</p> <p>R Roeselaere
Huy
Belle-Fontaine-Tintigny</p> <p>S Huy
Eupen</p> <p>T RVF (Bruxelles)</p> <p>U Floreffe
Aizeau-Presles</p> <p>V Marcq-en-Bareuil</p> <p>W Jupille</p> <p>X Cave Particulière de Lille (Fr)</p> <p>Y Cave Particulière de Lille (Fr)
Bassenge</p> |
|--|---|--|



Accompagnant les mets tantôt avec élégance et finesse, tantôt avec force et tempérament, les Vins d'Alsace rafraîchissent ou enrobent le palais de mille arômes, rejoignent un plat avec une complicité gourmande, en jouant sur les affinités ou sur les contrastes. Ils permettent des alliances culinaires à la fois évidentes et savoureuses, et parfois aussi, audacieuses et inattendues !

Jouant d'un équilibre parfait entre un fruité discret et une acidité mesurée, le **Pinot Blanc** s'adapte avec une facilité déconcertante pour accompagner avec légèreté et élégance les bons petits plats de tous les jours. Jamais pris au dépourvu, il est l'allié idéal des buffets improvisés, des petits en-cas pris sur le pouce, des viandes blanches doucement mijotées, des poissons juste grillés ou des salades composées.

Le **Pinot Gris** d'Alsace est un vin étoffé, avec du gras, rond et long en bouche. Mais là où l'on pourrait craindre une certaine lourdeur, une belle structure acide vient équilibrer l'ensemble, lui donnant toutes ses lettres de noblesse. C'est bien pour cela qu'il raffole des mets à forte personnalité gustative, qu'il magnifie sans lasser les papilles.

Comme le foie gras par exemple. Il faut, pour accompagner ce mets singulier, un vin blanc ni trop léger, ni trop acide, avec de l'ampleur, de la finesse mais aussi une intensité capable de souligner sa saveur et sa texture inimitables.

La complexité aromatique et la texture onctueuse du pinot gris sont parfaites avec la cuisine exotique ou les accords sucrés-salés comme une blanquette de veau ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots. Il atteint sa plénitude avec les currys indiens, son ampleur enveloppant le piquant des épices avec toute l'intensité et l'élégance que réclament ces plats savoureux.

Le Pinot Gris, par sa vinosité, sa puissance et sa longueur en bouche s'impose avec beaucoup de naturel sur les Comtés et Beauforts, voire même un Munster bien affiné.

En version rouge léger, le **Pinot Noir**, sec et servi frais, sera très apprécié autour d'un buffet campagnard composé de viandes froides et de charcuteries. Plus charnu et bien charpenté, le Pinot Noir Rouge offre sa belle robe sombre et ses tanins fermes aux viandes rouges et aux gibiers. À tester avec des steaks de bison ou d'autruche, un filet de biche accompagné de sa sauce aux aïnelles, ou un magret de canard aux griottes.

De Elzasser wijnen, die nu eens met elegantie en finesse en dan weer met kracht en temperament gerechten vergezellen, verfrissen of omhullen het verhemelte met duizend aroma's, sluiten met een heerlijke medeplichtigheid aan bij een gerecht, spelen met affiniteiten of contrasten. Ze maken zowel voor de hand liggende en smakelijk als soms gedurfde en onverwachte culinaire combinaties mogelijk!

Spelend met een evenwicht tussen een discrete fruitigheid en een gemeten zuurgraad past de **Pinot Blanc** zich met een ontstellend gemak aan om de goede keuken van elke dag met lichtheid en elegantie te vergezellen. Hij laat zich niet verbluffen en is de ideale bondgenoot van geïmproviseerde buffetten, kleine snacks voor onderweg, zachtjes gestoofd wit vlees, net gegrilde vis of gemengde salades.

De **Pinot Gris** van de Elzas is een stevige, taaie wijn, met een ronde en lange afdronk. Maar waar men een zekere zwaarte zou vrezen, is er een mooie zuurstructuur om het geheel in evenwicht te brengen, waar hij al zijn nobelheid aan ontleent. Daarom houdt hij van gerechten met een sterk smaak karakter, die hij verheerlijkt zonder de smaakpapillen te vervelen.

Zoals foie gras, bijvoorbeeld. Om dit bijzondere gerecht te vergezellen, is een niet te lichte en niet te zure witte wijn nodig, met volheid, finesse maar ook een intensiteit die de ongeëvenaarde smaak en textuur ervan kunnen benadrukken. De aromatische complexiteit en de rijke textuur van de Pinot Gris zijn perfect bij exotische gerechten of zoete-hartige combinaties, zoals kalfsstoofpot met vanille of tajine met pruimen en abrikozen. Hij bereikt zijn hoogtepunt bij Indische currygerechten, waarbij zijn volle smaak de pikante kruiden omhult met alle intensiteit en elegantie die deze smakelijke gerechten vereisen. De Pinot Gris is, met zijn volheid, zijn kracht en lange smaak in de mond, een logische keuze bij Comtés en Beauforts, zelfs bij een goed gerijpte Munster.

In de lichte, rode versie zal de **Pinot Noir**, droog en koel geserveerd, erg gewaardeerd worden bij een landelijk buffet van koud vlees en fijne vleeswaren.

De vlezigere en goed gestructureerde Pinot Noir Rouge biedt zijn mooie donkere kleur en stevige tannines aan bij rood vlees en wild. Uit te proberen met bizon- of struisvogelbiefstuk, hertenvleesfilet met veenbessensaus of eendenborst met kersen.

© CIVA



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

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

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



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

Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

Restaurant 'K zeg a moda

Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

www.kzegamoda.be



N°81 Eté-Automne • Zomer-Herfst
Summer - Autumn **2016**



Crozes-Hermitage
Saint-Joseph



Mâconnais
Chablis

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

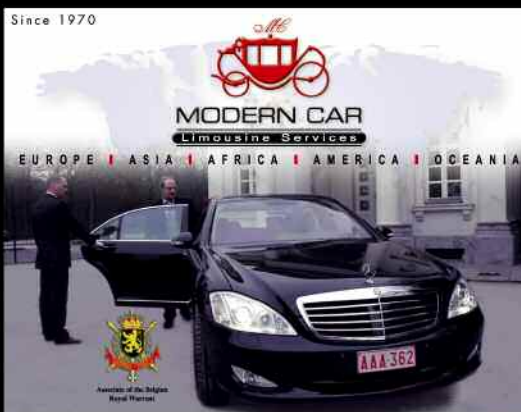
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.

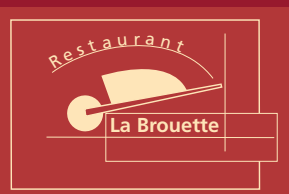


Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

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

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83

RESTAURANT



Centre d'Epanouissement Gastronomique
Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69

**JOURNÉE
DES PROS**
23 MAI 2016

**LA ROUTE DU
CHAMPAGNE** EN FÊTE
DE BAR-SUR-AUBE
À COLOMBEY-LES-
DEUX-ÉGLISES



**30 & 31
JUILLET**
2016



Journée des pros

Journée strictement réservée aux professionnels.

Inscription obligatoire sur : routeduchampagne.com

En retour vous recevrez un accès VIP aux caves.

Arrentières

Champagne Beerens
Champagne Jacques Chaput
Champagne Mennetrier
Champagne Guillaume Phélizot

Colombé-le-Sec

Champagne Monial
Champagne Charles Clément
Champagne Christophe

Rouvres les Vignes

Champagne Falmet-Collot
Champagne Joel Falmet
Champagne Mocquart-Esmard
(SCEV Les Fortelles)

Saulcy

Champagne Charles Gouthière
(SCEV Domaine du Chénau)

Rizaucourt

Champagne Daubanton
Champagne Nicolas Bass

Colombey-les-Deux-Églises

Champagne Péligré
Champagne Gouthière

**LA FLÛTE
PASSEPORT**

CARNET DE ROUTE
+ ÉTYMOLOGIE
+ FLÛTE ET PORTE-FLÛTE

20 €*

* Pas de tarif de groupe



CAP: C
48°17' N - 4°4' E

routeduchampagne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.