

7,50€

**V&Ta**  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Hiver **N°83** Winter

2016 - 2017

**Champagne**  
( Côte des Blancs )

**Roussillon**

**Lalande-de-Pomerol**

**Graves de Vayres**

**Bandol**

**Accords gourmands**

**Wijn en gerecht**

**Gourmet agreements**



Salon  
Les **VINS** de  
**Terroir**

et Produits Régionaux

Plus de 300 Exposants

**SECLIN**

10 mn de Lille - A1 sortie 19  
Au Parc de la Ramie  
Près du 60 rue Marx Dormoy

**28 Avril au 1<sup>er</sup> Mai 2017**

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

41<sup>ème</sup> Edition

VENTE À EMPORTER - WIJNEN OM MEE TE NEMEN

RESTAURATION SUR PLACE - ON THE SPOT RESTAURANT

DÉGUSTATION GRATUITE - GRATIS DEGUSTATIE

PARKING GRATUIT - GRATIS PARKEERPLAATS

**1 Bouteille offerte \***



: Seclin Lesvinsdeterroir

Préparez votre visite: [www.vins-de-terroir.com](http://www.vins-de-terroir.com)



\* Sur présentation de cette publicité et remplissant vos coordonnées à l'entrée du salon. Valable pour 1 personne. Photocopies interdites.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Entrée non accessible 30 mn avant l'heure de fermeture.

*Le 4 juillet 2015, l'UNESCO a voté l'inscription des «Coteaux, Maisons et Caves de Champagne» sur la Liste du patrimoine mondial, dans la catégorie des «Paysages culturels évolutifs vivants».*

*Plus récemment, c'est la culture de la bière belge qui a été inscrite au patrimoine de l'Unesco qui reconnaît ainsi que la diversité de l'art brassicole belge est inégalée à travers le monde.*

*multiples organisations de salons et de contrôles d'alcoolémie sur les routes, que le vin comme la bière sont des produits de haute gastronomie. Ils se dégustent avec modération et s'invitent à des moments de plaisirs, de partages et de découvertes que l'ivresse ne permet pas d'apprécier.*

*Aux Champagnes de la Côte des Blancs, vifs et frais à l'apéritif, accompagnés de leurs incontournables zakouskis, succèdent les élégants Lalande de Pomerol qui magnifient le merlot bordelais. Plus que jamais partenaires d'un menu gastronomique élaboré et goûteux, les Bandol apportent leur accent du sud aux gibiers et autres plats mijotés.*

*Les vins du Roussillon ne sont en reste lorsqu'il s'agit de trouver un compagnon de table. Leurs saveurs sont multiples, les rouges sont charnus et chaleureux et les somptueux vins doux naturels pourront volontiers remplacer, après un repas parfois bien arrosé, un alcool fort qui pourrait faire déborder le vase...*

*Nous vous souhaitons doré et déjà de très bonnes fêtes avec de jolies bouteilles dégustées avec sagesse, et un excellent millésime 2017.*

*Michel Praet*



*Sans aucun rapport me direz-vous? Non peut-être...! Outre notre grande fierté commune, je tenais surtout à souligner à l'approche des fêtes de fin d'année qui voit de*

## Index

• Editorial - Edito.....	3	• Graves de Vayres.....	86
• Champagne Côte des Blancs.....	5	• Lalande de Pomerol.....	92
• Bandol.....	34	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	114
• Roussillon.....	48		

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: © C.I.V.C.

Op 4 juli 2015 stemde de UNESCO voor de inschrijving van de "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" op de Werelderfgoedlijst in de categorie van de "Levende evolutieve cultuurlandschappen".

Meer recent werd de Belgische biercultuur opgenomen bij het UNESCO-erfgoed, dat hierdoor erkent dat de diversiteit van de Belgische brouwerijkunst wereldwijd ongeëvenaard is.

hoog gastronomische producten zijn. Ze worden met mate gedronken en uitgenodigd op momenten van plezier, samenzijn en ontdekkingen die dronkenschap niet weet te waarderen.

Na de Champagnewijnen van de Côte des Blancs, levendig en fris als aperitief met de nodige hapjes, volgen de elegante Lalande-de-Pomerolwijnen, die de Merlot van Bordeaux verheerlijken. De Bandolwijnen, meer dan ooit de partner van een geraffineerd en smakelijk gastronomisch menu, geven een zuiders accent aan wild- en stoofschotels.

De Roussillonwijnen worden alleen overtroffen wanneer het gaat om het vinden van een tafelgenoot. Ze hebben een veelzijdige smaak: de rode wijnen zijn vlezig en warm, en de weelderige natuurlijke zoete wijnen kunnen soms na een rijkelijk begoten maaltijd gemakkelijk een glaasje sterkedrank vervangen dat de maat zou kunnen doen overlopen..

Wij wensen u alvast zeer aangename feestdagen, met goede flessen die met wijsheid worden gedronken, en een uitstekend wijnjaar 2017 toe.

Michel Praet



*U ziet het verband niet? Onmogelijk! Met het naderen van de eindejaarsfeesten, met talrijke beurzen en alcoholcontroles op de weg, wilde ik benadrukken dat zowel wijn als bier*

On 4 July 2015, UNESCO voted to add the 'Champagne Hillsides, Houses and Cellars' to the list of world heritage sites, in the category of 'Living cultural landscapes'.

More recently, the Belgian beer culture was added to the Unesco heritage list, thus recognising that the diversity of Belgian beer brewing is unrivalled anywhere in the world.

"Totally irrelevant", you may say. Nothing could be further from the truth! I wanted to emphasise, as the end of year festivities approach, when many trade shows are held, as well as breath tests on the roads, that wine and beer are genuine gastronomic products. They should be consumed in moderation, and be an integral part of occasions for enjoyment, sharing and new discoveries that cannot be appreciated in a state of intoxication.

Champagne de la Côte des Blancs, lively and fresh as an aperitif, accompanied by the

essential zakouskis, are followed by elegant wines from Lalande de Pomerol which enhance the reputation of Merlot from the Bordeaux region. Bandol wines belong with an elaborate, delicious gastronomic menu, bringing their hint of the south to game and stewed dishes.

Roussillon wines are not to be outdone when looking for a wine to accompany your meal. Their flavours are many and varied: the reds meaty and warm, and the sumptuous natural sweet wines are welcome to take the place, after a meal sometimes already accompanied by fair amount of alcohol, of spirits which could just be a little too much ...

We take this opportunity to wish you excellent festivities with some fine bottles sampled in moderation as well as a vintage 2017.

Michel Praet

**L**a champagne est la région AOC située la plus au nord où règne un climat que d'aucuns considèrent comme rude. La température annuelle moyenne n'est que de 10,5°C, les gelées sont fréquentes et la pluie affirme sa présence deux cents jours par an en moyenne. Est-ce à cette fraîcheur que l'on doit la finesse des vins de la région ?

Le chardonnay récolté dans la Côte des Blancs ne serait pas considéré comme mûr en Bourgogne tandis qu'un viticulteur champenois trouverait trop mûr le raisin Bourguignon. Le chardonnay, dont le nom est emprunté à un petit village du Mâconnais, est probablement le plus élégant des cépages de vins blancs au monde !

La terre de Champagne est essentiellement crayeuse et celle de la Côte des Blancs va apporter des éléments essentiels à la personnalité de ce cépage. Elle va en effet permettre une nutrition minérale particulière et le maintien de l'humidité à la racine de la vigne.

Avec plus de 80% de l'encépagement, il fait la réputation de la "Côte des blancs" qui s'étend sur plus de 3300 hectares. Le noble Chardonnay règne ici en maître, sauf à l'extrémité sud où le pinot noir de Vertus lui dispute la place.

La Côte des Blancs court, entre Cuis et Bergères-lès-Vertus, au pied d'une ligne de crête forestière, avec des coteaux globalement exposés à l'est. On y dénombre pas moins de 6 villages classés en Grand Cru, Oiry, Chouilly (en chardonnay),

Cramant, Avize, Oger et le Mesnil-sur-Oger et 9 villages classés en premiers crus entre 90 et 99%; Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus et Cuis, mais aussi, pour le chardonnay uniquement, Grauves, Etréchy et Val-des-Marais, et enfin Chouilly pour son pinot noir.

La dégustation des champagnes "Brut Sans Année" (BSA) souligne le caractère distingué et aérien du chardonnay. Ces vins élégants et particulièrement rafraîchissants mettent en relief leur délicatesse d'arômes, souvent illustrée par les notes florales, d'agrumes, de pomme verte et de minéralité. Une production d'extra-brut au succès grandissant confirme, si besoin encore, la pureté et la fraîcheur du Chardonnay local. Les différentes maisons de la Côte portent également leurs efforts dans l'élaboration de cuvées "Prestige", issues de vignes plus âgées, de parcelles classées à 100% en Grand Cru, et souvent assemblées avec des vins de millésimes plus anciens.

Contrairement à sa rivale, la Montagne de Reims, cette région offre peu de monuments historiques au visiteur, comme si elle ne souhaitait pas le distraire de l'essentiel: le spectacle de vignes rognées au plus près, impeccablement alignées, suivant chaque ondulation du sol.

A une poignée de kilomètres au sud de la Côte des Blancs s'étend le vignoble méconnu de la Côte de Sézanne. Il étend ses coteaux crayeux du nord au sud et fait également la part belle aux cuvées Blanc de Blancs.





**D**e Champagne is de meest noordelijke AOC-regio, waar een klimaat heerst dat sommigen als ruw beschouwen. De jaarlijkse gemiddelde temperatuur is slechts 10,5°, vorst is gebruikelijk en de regen laat zich gemiddeld tweehonderd dagen per jaar zien. Is het aan die frisheid dat we de finesse van de wijnen van de regio te danken hebben?

De Chardonnay die in de Côte des Blancs wordt geoogst, zou niet als rijp worden beschouwd in de Bourgogne, terwijl een Champagne-wijnbouwer de Bourgondische druif overrijp zou vinden. De Chardonnay, waarvan de naam is ontleend aan een klein dorpje in de Mâconnais, is waarschijnlijk de meest elegante druivensoort voor witte wijnen ter wereld!

De grond van Champagne is voornamelijk krijtachtig en die van de Côte des Blancs zal essentiële bestanddelen geven aan de persoonlijkheid van de wijnstok. Hij zal immers een bijzondere minerale voeding bieden en de wortels van de wijnstok vochtig houden.

Met meer dan 80% van het assortiment aan druivensoorten zorgt hij voor de reputatie van de "Côte des blancs", die zich uitsprekt over meer dan 3.300 hectaren. De edele Chardonnay heerst hier als heer en meester, behalve in het uiterste zuiden waar hij wordt bekampt door de Pinot Noir de Vertus.

De Côte des Blancs loopt, tussen Cuis en Bergères-lès-Vertus, aan de voet van een beboste heuvelrug, met over het algemeen naar het oosten gerichte hellingen.

Maar liefst 6 dorpen worden als Grand Cru geïnclassificeerd: Oiry, Chouilly (voor de Chardonnay), Cramant, Avize, Oger en Le Mesnil-sur-Oger en 9 dorpen als Premier Cru voor 90 en 99%: Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus en Cuis, maar ook, alleen voor de Chardonnay, Grauves, Etréchy en Val-des-Marais, en ten slotte Chouilly voor de Pinot noir.

Bij het proeven van champagnes "Brut Sans Année" (BSA) komt het voorname en verheven karakter van de Chardonnay tot uiting. Deze elegante en bijzonder verfrissende wijnen benadrukken de subtiele aroma's, vaak geïllustreerd door toetsen van bloemen, van citrusvruchten, van groene appel en mineraliteit. Een productie van "extra brut" met een groeiend succes bevestigt, voor zover dat nog nodig zou zijn, de puurheid en de frisheid van de lokale Chardonnay. De verschillende wijnhuizen van de Côte doen ook inspanningen voor de ontwikkeling van cuvées "Prestige", uit oudere wijnstokken, van percelen die 100% in Grand Cru geïnclassificeerd zijn, en die vaak geassembleerd worden met wijnen van oudere jaargangen.

In tegenstelling tot zijn rivaal, de Montagne de Reims, biedt deze regio weinig historische monumenten aan de bezoeker, alsof hij hem niet zou willen afleiden van het essentiële: het schouwspel van kort gesnoeide wijnstokken, onberispelijk uitgelijnd, na elke golving van de bodem.



© CIVC

Op een paar kilometer ten zuiden van de Côte des Blancs bevindt zich het onbekende wijngedebied van de Côte de Sézanne uit. Het strekt zijn krijtachtige hellingen uit van noord naar zuid en bedekt de Blancs de Blancs ook ruim toe.





Champagne is the AOC region situated furthest north, and has a climate that some people consider harsh. The average annual temperature is only 10.5°, there are frequent frosts and rain falls on two hundred days per year on average. Is it that cool climate that is responsible for the finesse of the region's wines?

The Chardonnay harvested in la Côte des Blancs would not be considered ripe in Burgundy, whereas a vine-grower in Champagne would find the Burgundian grapes over-ripe. Chardonnay, whose name comes from a little village in the Mâcon area, is probably the most elegant of white wine grape varieties in the world!

The soil in Champagne is essentially chalky and that of la Côte des Blancs imparts essential elements to the personality of this grape variety. It enables a specific input of minerals and maintains the moisture around the root of the vine.

Accounting for over 80% of the vine population, it is what has established the reputation of the "Côte des blancs", which extends over 3,300 hectares. The noble Chardonnay holds sway here, except at the southernmost tip, where Pinot Noir de Vertus rivals it.

La Côte des Blancs follows the base of a line of forested ridges between Cuis et Bergères-lès-Vertus, with slopes well exposed to the east. Here, there are no fewer than 6 villages classified as Grand Cru, Oiry, Chouilly (for the Chardonnay), Cramant, Avize, Oger and le Mesnil-sur-Oger, and 9 classified as premiers crus between 90 and 99%. Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus and Cuis, as well as, only for the Chardonnay, Grauves, Etréchy and Val-des-Marais, and Chouilly for its Pinot Noir.

Sampling "Brut Sans Année" (BSA) champagnes emphasises the distinguished and airy character of the Chardonnay. These elegant and particularly refreshing wines excel with their delicacy of flavour, often illustrated by notes of



© CVC

flowers, citrus fruit, green apple and minerality. Production of extra-brut which is experiencing growing success confirms, as it that were necessary, the purity and freshness of the local Chardonnay. The various producers of the Côte also devote considerable effort to making 'Prestige' cuvées, made from older vines, plots classified as 100% Grand Cru, and often blended with wines of older vintages.

Unlike its rival, la Montagne de Reims, this region offers visitors little by way of historic monuments, as if it did not seek any distractions from the essential: the sight of close-trimmed vines, impeccably aligned, following every undulation of the landscape.

A few kilometres south of la Côte des Blancs is the little-known vineyard of la Côte de Sézanne. Its chalky slopes extend from north to south, and the majority of the cuvées are Blancs de Blancs.





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 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 32)  
= Beschikbaar in België (voir page 32)  
= Available in Belgium (voir page 32)



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



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



= Haute Valeur Environnementale



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

*CH: Chardonnay - PN: Pinot Noir - PM: Pinot Meunier*

17/20

★★★

## Pascal Lejeune "Premier Cru"

27,90 €

Robe jaune doré assez intense. Ce bouquet affiche dès l'ouverture une personnalité affirmée. On y apprécie les senteurs de fruits secs (brou de noix) et de craie humide, relayées par quelques agrumes. Les fruits secs s'en donnent à cœur joie dans cette bouche offrant une délicieuse amertume rafraîchissante (noix, amande fraîche). La texture est serrée et les saveurs de pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes) se livrent en milieu de bouche. Minéralité également au rendez-vous pour ce vin de gastronomie.



Cherche [www.champagne-pascal-lejeune.com](http://www.champagne-pascal-lejeune.com)  
Distrib. [contact@champagne-pascal-lejeune.com](mailto:contact@champagne-pascal-lejeune.com)



16,5/20

★★★

## Jean Pernet Grand Cru - "Réserve"

Robe jaune verdâtre de belle brillance. Ouvert et parfumé, ce bouquet engageant mêle avec réussite les senteurs d'herbe fraîche et d'agrumes, rejointes à l'aération par une délicate note noisettée. Franche et épurée, cette cuvée offre une belle expression de fruits secs (amande), une acidité tonifiante et une exubérance d'agrumes en finale. Un vin complet, peu dosé, qui privilégie l'élégance et offre une persistance très appréciable. Beaucoup de relief et de générosité pour cette cuvée qui s'invite à table.



 8 [www.champagne-jean-pernet.com](http://www.champagne-jean-pernet.com)  
[champagne.pernet@orange.fr](mailto:champagne.pernet@orange.fr)

16,5/20

★★★

## Pierre Legras "Grand Cru"

Jolie robe jaune pâle à nuances bouton d'or. Délicatement floral, le bouquet parfumé associé à l'aération les notes herbacées et de fruits frais. Un nez engageant et charmeur. Cette cuvée bien construite maintient la bouche sous tension et livre d'exubérantes saveurs de fruits secs (amandes fraîche, noisette). L'acidité est présente et ascendante et le fruité se montre croquant dans une finale séveuse et tramée, ponctuée d'une délicate amertume rafraîchissante. Un vin complet.



 4 [www.champagne-pierre-legras.com](http://www.champagne-pierre-legras.com)  
[contact@champagne-pierre-legras.com](mailto:contact@champagne-pierre-legras.com)

16/20

★★★

## Patrick Regnault "Grand Cru"

Robe jaune soutenu à nuances bouton d'or, de belle brillance. Beaucoup de maturité dans ce nez profond et enveloppé, qui mêle avec réussite les senteurs de pomme cuite, petits fruits secs et pâtisserie (millefeuille aux poire et amandes). Bien construite, cette cuvée associe vinosité et relief, fraîcheur acidulée en milieu de bouche et maturité fruitée en finale (fruits blancs). On apprécie aussi la délicate amertume rafraîchissante sur l'amande fraîche qui soutient une finale persistante.



 11 [www.champagne-patrick-regnault.fr](http://www.champagne-patrick-regnault.fr)  
[champagne-p-regnault@orange.fr](mailto:champagne-p-regnault@orange.fr)



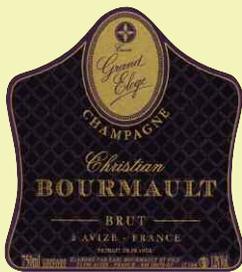
© JVC

16/20

## Christian Bourmault

★★★ "Grand Elogé"

Robe pâle à légers reflets verdâtres. Premier nez sur les petits fruits secs. Ensuite, les notes herbacées de belle fraîcheur (herbe, citronnelle) se livrent davantage. Beaucoup de finesse dans ce bouquet engageant. Un vin de gastronomie, particulièrement généreux en saveurs d'amande, brou de noix et pomme cuite. Un caractère bien trempé de grande expression, qui ne laissera personne indifférent. La finale repose sur une belle colonne vertébrale acide et séduit par sa persistance. Une belle réussite!



2 Ch. Dist. 03/26.59.79.41  
Flandre - BXL christian.bourmault@wanadoo.fr

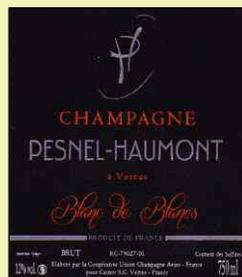
15,5/20

## Pesnel-Haumont

15,00€

★★★

Robe légèrement dorée, scintillante. Finement expressif, profond et de belle maturité, le nez exhale à l'aération de séduisantes notes de fruits blancs mûrs (pomme, poire). Sèveux et joliment texturé, ce vin confirme en bouche la maturité du bouquet. Les saveurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire) s'expriment librement, rafraîchies par un support d'acidité bienvenu. La finale, savoureuse et charnue, séduit par sa persistance et son enveloppement.



Cherche 03/26.52.13.15 - 06/78.16.67.29  
Distributeur(s) timothée.dupont@orange.fr

15,5/20

## Michel Marcoult

★★★

"Cuvée Francis"

Robe jaune très pâle de bel éclat. Premier nez séduisant et joliment floral, laissant ensuite place à un beau panier de fruits blancs mûrs. Tout en douceur, ce bouquet invite à la dégustation. Un vin gourmand et incisif à la fois, dont la maturité de fruit trouve son équilibre dans une acidité présente tout au long de la dégustation. Cette cuvée s'apparente à une friandise. On apprécie la sève d'une finale texturée et persistante, exprimant de belles saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse).



7 www.marcoult.com  
contact@marcoult.com

15,5/20

## Claude Lancelot

★★★

Robe doré éclatant, engageante. Les agrumes mûrs s'expriment d'emblée, associés à une fine minéralité. Un bouquet délicat, aérien, qui évolue vers les fruits secs au fil de l'aération.



Les dégustateurs soulignent le caractère doucereux d'une cuvée qui s'apparente à une friandise et tient les promesses du nez. Les saveurs de fruits frais (agrumes) et de fleurs parfumées s'associent sans retenue et dominent un vin élégant et bien construit autour de son acidité.

6 www.champagne-lancelot-goussard.fr  
champagne-lancelot-goussard@wanadoo.fr

© CIVC



15,5/20

## Petit Le Brun et Fils "Grand Cru"

17,00€

★★★

Robe jaune pâle de belle brillance. Premier nez printanier, exprimant sans réserve ses notes de violette, guimauve et vanille. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation.



Séveux et parfumé, ce cru exprime dès l'attaque de généreux saveurs de fruits secs. Quelques notes de pomme reinette apparaissent en milieu de bouche et la finale, incisive, offre un caractère longiligne et rafraîchissant à l'ensemble. Bel équilibre et suavité au rendez-vous!

Cherche [www.champagnepetitlebrunetfils.com](http://www.champagnepetitlebrunetfils.com)  
Distributeur(s) [contact@champagnepetitlebrunetfils.com](mailto:contact@champagnepetitlebrunetfils.com)

15,5/20

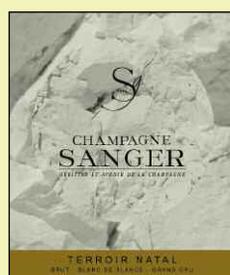
## Sanger

20,30€

★★★

### Grand cru - "Terroir natal"

Jaune bouton d'or, limpide et brillant. Délicieusement floral à l'ouverture, le nez se complète ensuite de senteurs fruitées expressives (pomme mûre) et de petits fruits secs (noisette). Cette cuvée affiche une belle personnalité, illustrée par l'association des saveurs minérales et de fruits secs (noisette, amande). Puré, le milieu de bouche se montre séveux et racé, tout en finesse de texture et la finale, de longueur appréciable, s'exprime sur le cake aux fruits secs. Un vin de belle évolution.



D

[www.sanger.fr](http://www.sanger.fr)  
[contact@sanger.fr](mailto:contact@sanger.fr)

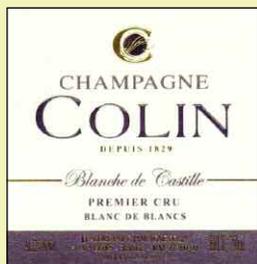
15,5/20

## Colin

### "Blanche de Castille - Premier Cru"

★★★

Jolie robe pâle éclatante. Fine minéralité et senteurs florales attendent les dégustateurs (lilas, bergamote). Un bouquet parfumé et féminin. Une bouche qui ne cède pas à la facilité. Les dégustateurs soulignent la présence de beaux amers, la généreuse expression des fruits secs et la belle fraîcheur d'ensemble de cette cuvée. La finale possède de l'étoffe et affirme un côté longiligne et rafraîchissant. Un vin de gastronomie.



La maturité et la douceur vanillée s'expriment davantage à l'aération. La bouche offre dès l'attaque une jolie minéralité crayeuse et s'appuie sur des saveurs d'agrumes. Les dégustateurs soulignent le caractère raffiné et digestif de cette cuvée tonique, dont la finale se resserme quelque peu autour de son acidité.

 3 [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)  
[info@champagne-colin.com](mailto:info@champagne-colin.com)

15,5/20

## Napoléon

★★

Robe jaune de Naples. Le bouquet s'avère complexe et charmeur. On y apprécie les senteurs vanillées et de fruits blancs frais (poire, pomme).



La maturité et la douceur vanillée s'expriment davantage à l'aération. La bouche offre dès l'attaque une jolie minéralité crayeuse et s'appuie sur des saveurs d'agrumes. Les dégustateurs soulignent le caractère raffiné et digestif de cette cuvée tonique, dont la finale se resserme quelque peu autour de son acidité.

 1 [www.champagne-napoleon.fr](http://www.champagne-napoleon.fr)  
[info@champagne-napoleon.fr](mailto:info@champagne-napoleon.fr)



15,5/20

★★★

## Paul Goerg "Premier Cru"

Belle robe Jaune de Naples, assez pâle et de grand éclat. On apprécie dès l'ouverture la fraîcheur d'expression de ce nez intense, qui livre de généreuses senteurs de rhubarbe, groseille verte et agrumes frais. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée offrant une tension appréciable dès l'attaque. En milieu de bouche, les saveurs d'agrumes et de minéralité naissante commencent à s'exprimer et la finale, savoureuse et de concentration appréciable, séduit par sa persistance. Un vin complet.



[www.champagne-goerg.com](http://www.champagne-goerg.com)  
info@champagne-goerg.com

15/20

★★★

## Charles Pougeoise "Premier Cru"

Robe très pâle à nuances légèrement verdâtres. Typé et expressif, le bouquet mêle avec réussite les senteurs de petits fruits secs et de pâtisserie, relayées par le registre des fruits blancs mûrs (poire, pomme). Attaque plaisante et sévère, finement enrobée, suivie d'un milieu de bouche dominé par les saveurs de fruits blancs mûrs (pomme). En finale, la bouche se resserre et livre de jolis saveurs tonifiantes d'agrumes frais (citron, pomme verte), sur une longueur appréciable.



[www.champagne-charles-pougeoise.fr](http://www.champagne-charles-pougeoise.fr)  
charles.pougeoise@wanadoo.fr

15/20

★★★

## Gaspard Crépeux "Grand Cru"

Belle robe jaune soutenu avec un joli cordon. Une friandise olfactive, illustrée par les senteurs de fleurs blanches suaves, guimauve et vanille. Un nez aérien et féminin, très engageant. Les dégustateurs apprécient l'équilibre et la finesse de texture de cette cuvée marquée par les saveurs de petits fruits secs et de frangipane. La densité de matière s'impose en finale, dans un ensemble charnu et assez doux, au profil enveloppé et charmeur.



Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-gaspard-crepeux.fr](http://www.champagne-gaspard-crepeux.fr)  
james.gaspard@wanadoo.fr

15/20

★★★

## Remue-Gaspard

15,20€

Jaune pâle à reflets finement verdâtres. Aérien et charmeur par ses effluves de fleurs blanches parfumées, vanille et biscuit, le bouquet se montre séducteur dès l'ouverture. Il invite à la dégustation. L'entrée de bouche confirme sans réserve la douceur du nez. Suave et digeste à la fois, le milieu de bouche livre d'expressives saveurs d'agrumes mûrs et la finale, rectiligne, se resserre quelque peu autour de son acidité (citron); Un vin évolutif et longiligne.



[www.champagne-remue-gaspard.com](http://www.champagne-remue-gaspard.com)  
filip-remue@wanadoo.fr

© CIVC



XX Voir page - Zie pagina 32

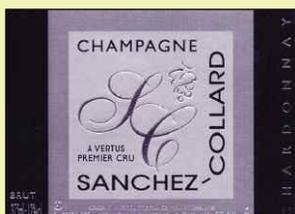
15/20

## Sanchez-Collard "Premier Cru"

15,70€

★★★

Jaune pâle éclatant avec un joli cordon de bulles. Beaucoup de fraîcheur et d'élégance dans ce bouquet généreux en senteurs d'herbe fraîche, citronnelle et agrumes mûrs.



Subtile touche vanillée plus douceuse à l'aération. Le vin monte en puissance au fil de la dégustation, offrant une attaque subtile et longiligne pour gagner ensuite en vinosité et se ponctuer d'une finale associant les agrumes mûrs et une minéralité naissante. Une cuvée bien construite.

Cherche Distributeur(s) [www.champagne-sanchez-collard.fr](http://www.champagne-sanchez-collard.fr)  
caroline.sanchez@wanadoo.fr

15/20

## Petitjean-Pienne Grand Cru - "Coeur de Chardonnay"

★★

Belle robe jaune de Naples éclatant. Premier nez agréablement parfumé, mêlant les senteurs florales (chèvrefeuille) et vanillées, tout en douceur. Privilégiant la finesse et la précision, cette bouche offre une belle tension et met en relief les saveurs d'agrumes frais. Peu dosée, elle se montre digeste et incisive et offre une finale longiligne, délicatement minérale. Beaucoup d'élégance.



[www.champagnepetitjean-pienne.fr](http://www.champagnepetitjean-pienne.fr)  
petitjean.pienne@wanadoo.fr

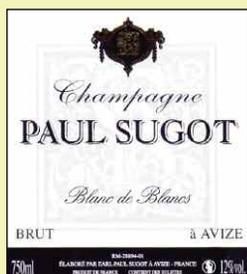


15/20

## Paul Sugot

★★

Jaune pâle à nuances légèrement paille. Premier nez au caractère affirmé, exprimant d'intenses arômes de rhubarbe, herbe fraîche et agrumes. La bouche confirme dès l'attaque le caractère vivifiant du registre des agrumes frais (citron, mandarine). Les fruits secs s'expriment ensuite (amande, noisette) et la finale, épurée, se resserre et livre une belle tension rafraîchissante. Une cuvée de texture délicate et de persistance appréciable, dotée d'un bel équilibre d'ensemble.



[www.champagnepaulsugot.fr](http://www.champagnepaulsugot.fr)  
champagnepaulsugot@hotmail.fr

15/20

## Michel Turgy "Grand Cru"

★★

18,50€

Robe jaune pâle de belle brillance. Une douceur vanillée et biscuitée apparaît dès l'ouverture. Les petits fruits secs (presque grillés) se livrent davantage au fil de l'aération.



Dès l'attaque, la bouche est mise sous tension par une jolie colonne vertébrale acidulée. En milieu de bouche, les saveurs d'amande et de noisette s'expriment librement, relayées par une fine touche minérale. Finale élancée et longiligne, tout en finesse de texture.

Cherche Distributeur(s) [www.champagne-turgy.com](http://www.champagne-turgy.com)  
info@champagne-turgy.com

© CVC



15/20

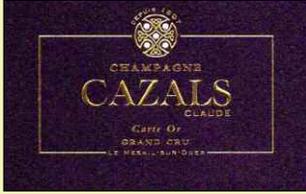
★(★)

Cazals

Grand Cru - "Carte Or"

20,00€

Jolie robe sable de grand éclat. En maturité, ce bouquet profond et enveloppé évoque les fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie (cake vanillé). Un bouquet tout en douceur! Le registre des fruits secs s'exprime d'emblée dans cette bouche texturée, qui offre une belle concentration de matière. Les agrumes se révèlent en milieu de bouche et la finale, étouffée et agréablement persistante, est relevée par une fine amertume rafraîchissante.



Cherche Distributeur(s)

03/26.57.52.26 - 06/48.17.99.11  
cazals.delphine@wanadoo.fr

14,5/20

★(★)

Thiercelin

15,70€

Robe très pâle, scintillante et engageante. Élégant et typé, le bouquet exprime sa complexité par l'association de ses senteurs de verveine, tilleul et de fruits blancs mûrs (poire, pêche). Une bouche surprenante par ses saveurs anisées présentes à l'attaque. La colonne vertébrale acide assure la fraîcheur et quelques arômes de zeste d'agrumes s'imposent au fil de l'aération. Finale de texture délicate, aérienne, de persistance appréciable.

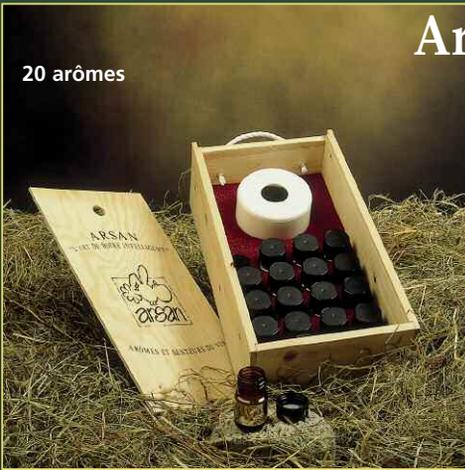


B

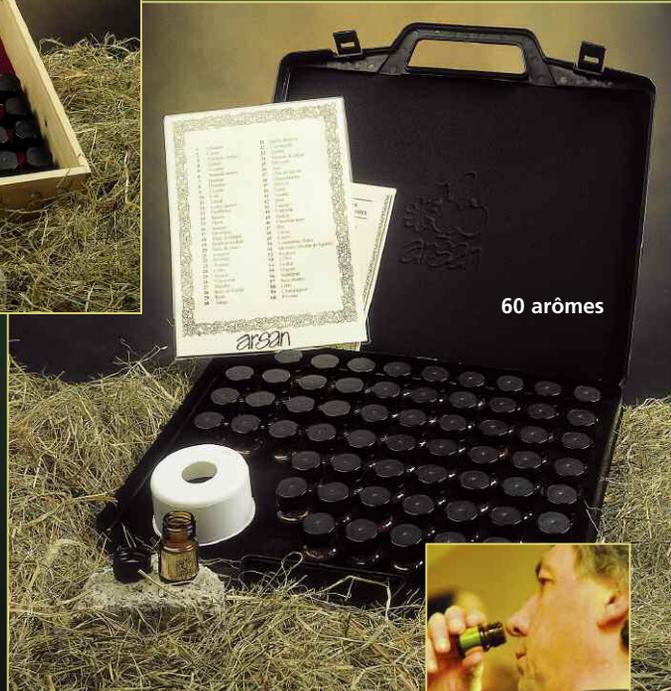
www.champagne-thiercelin.com  
contact@champagne-thiercelin.fr

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

20 arômes



60 arômes



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

## BLANCS DE BLANCS PRESTIGE

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

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

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

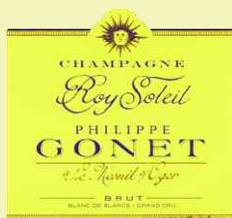
16,5/20

★★★

**Philippe Gonet**

"Roy Soleil" - Grand Cru

Robe éclatante, jaune doré limpide. Premier nez tout en fraîcheur, associant harmonieusement une fine minéralité et un registre de fruits secs assez intense (noisette, amande). La maturité augmente au fil de l'aération (pâtisserie, frangipane). Beaucoup de caractère dans cette cuvée dont la personnalité vigoureuse ne laissera personne indifférent. Portée par une agréable amertume rafraîchissante (peau d'amande), elle s'exprime ouvertement dans le registre des fruits secs et livre une bouche compacte et de grande vinosité, suave et profonde.



[www.champagne-philippe-gonet.com](http://www.champagne-philippe-gonet.com)  
office@champagne-philippe-gonet.com

16/20

★★★

**Verrier & Fils**

"Cuvée Ismérie"

Jaune pâle de grand éclat. Associant fraîcheur minérale et maturité de fruit (pêche, poire), ce nez suave et élégant invite à la dégustation. Un vin de gastronomie! Construit autour d'une colonne vertébrale acidulée très présente, illustré par de puissantes saveurs d'agrumes frais (lime) et de pomme verte, ce vin habillé de bulles a le profil d'un extra-brut et séduit tant par son élégance que par sa délicatesse de texture. Longue finale suave et tendue, de grande pureté.



Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)  
champagne.verrier@orange.fr

16/20

★★★

**Pierre Legras**

"Cuvée Spéciale" - Grand cru

Robe jaune brillant, à nuances bouton d'or. Les arômes de mousse et d'herbe fraîche dominent le premier nez, ensuite associées à une fine note crayeuse. La minéralité se livre davantage encore à l'aération. Attaque tendue, incisive, portée par un registre d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et la pomme verte. Peu dosée, cette cuvée de grande pureté met la bouche sous tension tout au long de la dégustation et se voit ponctuée d'une finale ciselée, sur le lime et la pomme verte. Un vin de gastronomie. Délicieuse amertume rafraîchissante en finale.



4

[www.champagne-pierre-legras.com](http://www.champagne-pierre-legras.com)  
contact@champagne-pierre-legras.com

16/20

★★

**Michel Marcoult**

"Authentique - Les Macrêts"

Robe jaune doré soutenu, soutenue et brillante. Premier nez herbacé et rafraîchissant puis l'ensemble exprime des notes de coing, pâte d'amandes et fleurs parfumées (bergamote, lilas). Profond et enveloppé, ce vin complet livre une bouche suave, où s'expriment sans réserve de voluptueuses saveurs de fruits compotés (pomme, poire) et de fruits secs (amande, noisette). L'ensemble séduit par ses qualités de concentration, typicité et profondeur en finale. Très belle réussite.



7

[www.marcoult.com](http://www.marcoult.com)  
contact@marcoult.com



15,5/20

★★★

## Guy Larmandier Grand Cru "Cramant"

Robe or blanc, cristalline. Ce bouquet réservé se montre assez fermé à l'ouverture, livrant ensuite de délicates senteurs de confiserie (bonbons aux fruits) et d'agrumes. Un bouquet en dentelles. Attaque fine et suave, tout en délicatesse, livrant une jolie expression d'agrumes frais en milieu de bouche. La texture est longiligne et savoureuse, épurée, s'appuyant sur une jolie acidité et la finale, persistante et incisive, offre d'expressives saveurs de lime et de pomme verte.



[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)  
guy.larmandier@orange.fr

15,5/20

★★

## Patrick Régnault "Esprit d'Auteur" - Grand Cru

Doré très intense à reflets légèrement ocres. Profond et mûr, ce bouquet puissant et enveloppé mêle les senteurs de fruits blancs (pomme), pâte d'amande et nougat aux fruits confits. Engageant! La bouche se démarque du nez. Friande et suave à la fois, cette cuvée bien construite jouit d'un bel équilibre et offre une bouche au grain assez serré, qui associe finesse de texture et concentration de matière. On y apprécie le dosage faible et la suavité des saveurs d'agrumes et de pomme verte qui dominent la finale.



[www.champagne-patrick-regnault.fr](http://www.champagne-patrick-regnault.fr)  
champagne-p-regnault@orange.fr



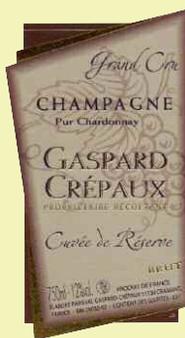
15/20

★★★

## Gaspard Crépeux

"Cuvée de Réserve"

Jolie robe or brillant. On apprécie d'emblée la douceur olfactive de ce bouquet à la fois vanillé et fruité (poire, pomme), qui invite à la dégustation. Minéralité à l'aération. La bouche enveloppe immédiatement le palais et offre une fine minéralité. On apprécie la densité de texture et la vinosité d'un ensemble dont la maturité de fruit est exemplaire. Portée par une belle acidité, la finale se montre digeste et tonifiante, agréablement persistante. Une cuvée bien équilibrée et friande.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-gaspard-crepeux.fr](http://www.champagne-gaspard-crepeux.fr)  
james.gaspard@wanadoo.fr

15/20

★★

## P. Lancelot-Royer

"Cuvée des Chevaliers"

Grand Cru

Belle robe jaune de Naples, cristallin et limpide. Premier nez sur l'amande fraîche et le nougat. Une fine minéralité s'exprime ensuite à l'aération. La bouche, vineuse et expressive, confirme les saveurs de fruits secs (noisettes, noix de cajou, amandes) et la pâtisserie (cake, frangipane). Agréablement concentrée, elle livre une texture délicate et conviviale, la finale étant marquée par une subtile et agréable amertume rafraîchissante.



19,25€

03/26.57.51.41  
champagne.lancelot.royer@cder.fr

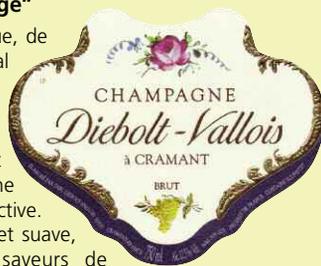
14,5/20

★★

## Diébolt-Vallois

"Prestige"

Robe dorée soutenue, de belle brillance. Floral et délicat à l'ouverture, sur de séduisantes notes de lilas blanc, violette et d'agrumes frais. Une belle élégance olfactive. Une bouche ronde et suave, dominée par les saveurs de pomme mûre. Les dégustateurs évoquent un enveloppement et une douceur gustative illustrée par un panier de fruits blancs mûrs. Finale enrobée sur la pâtisserie (mille-feuille aux poires) pour une cuvée gourmande et friande, très conviviale.



[www.diebolt-vallois.com](http://www.diebolt-vallois.com)  
diebolt.vallois@wanadoo.fr



© CVC

# BLANCS DE NOIRS

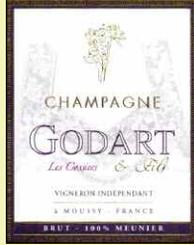
16,5/20

★★★

## Godart & Fils "Les Cossiers"

Somptueuse robe vieil or à ocré, cristalline et éclatante. Marqué à l'ouverture par sa minéralité crayeuse, le nez s'éloigne des arômes classiques de pomme mûre. Très élégant, il présente une palette aromatique florale séduisante (lilas) et se complète à l'aération de généreux arômes de millefeuille aux poires. Bouche digeste, ciselée, aux antipodes des stéréotypes du cépage. Particulièrement séveuse et concentrée, elle associe une vinosité exemplaire à une fraîcheur tonique et une subtile et savoureuse amertume rafraîchissante en finale. De la belle ouvrage!

PM: 100



Cherche [www.champagne-veuve-godart-fils.com](http://www.champagne-veuve-godart-fils.com)  
Distributeur(s) [contact@champagne-vvegodartetfils.com](mailto:contact@champagne-vvegodartetfils.com)

15,5/20

★★(★)

## Jean Pernet "Cuvée Ismérie"

Robe très intense et éclatante, vieil or soutenu. Beaucoup de personnalité dans ce bouquet puissant et enrobé, qui associe les notes de biscuit et de frangipane aux arômes de fruits secs (amande, noisette) et de pain grillé. Une cuvée dont la bouche confirme le caractère affirmé du nez. Dense, suave, relevée par une délicieuse amertume rafraîchissante en milieu de bouche (peau d'amande), elle associe vinosité et finesse, tout en conservant une fraîcheur appréciable en finale. Un vin complet.

PN: 85 - PM: 115



[www.champagne-jean-pernet.com](http://www.champagne-jean-pernet.com)  
[champagne.pernet@orange.fr](mailto:champagne.pernet@orange.fr)

15/20

★★

## Grasset Stern "Fût de Chêne Brut"

D'intenses reflets vieil or scintillent dans cette robe très intense. Complexe et profond, le bouquet mêle les arômes de fruits secs grillés, tabac parfumé et bois de santal aux notes de pain grillé et d'amande fraîche. Il invite à la dégustation. Une bouche cohérente avec l'élevage, dont le registre grillé et torréfié domine l'ouverture, pour laisser place aux saveurs caramélisées et aux fruits secs (noix de cajou, amande). La texture est serrée et la fraîcheur bien présente, de l'attaque à la finale. Un vin intéressant et atypique.

PM: 100



Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-grasset-stern.fr](http://www.champagne-grasset-stern.fr)

[champ.grassetstern@free.fr](mailto:champ.grassetstern@free.fr)

## OENOTOURISME EN CHAMPAGNE



Découvrez le vignoble champenois lors d'une escapade unique et sur mesure entre visites de cave et dégustations.



Dégustations et Visites Privées sur réservation :  
Demi - Journée  
ou  
Journée Complète

VIVRE LA CHAMPAGNE ENTRE PRESTIGE ET AUTHENTICITÉ



[www.sparkling-tour.com](http://www.sparkling-tour.com)

+ 33 (0) 6 49 05 47 52 - [sparkling.tour@yahoo.com](mailto:sparkling.tour@yahoo.com)

Suivez-nous sur :



17,5/20

**Petit & Bajan**

34,00€

★★

**"Grand Cru - Ambrosie"**

Jaune pâle à reflets légèrement dorés. Floral et vanillé à l'ouverture, le nez évolue ensuite vers les notes de petits fruits secs (amande fraîche) et le cake. Attaque tendue et racée, soutenue par une acidité très présente au service de la tonicité. Sapide et rectiligne, le milieu de bouche exprime sans retenue ses saveurs d'agrumes mûrs, minéralité et fruits secs; La finale maintient la bouche sous tension et offre une très fine amertume rafraîchissante, tout en confirmant la densité de l'ensemble. Un cru ambitieux.



PN: 30 - CH: 70

Cherche Distributeur(s) [www.champagne-petit-et-bajan.fr](http://www.champagne-petit-et-bajan.fr)  
veronique@champagne-petit-et-bajan.fr

17/20

**Michel Mailliard**

17,00€

★★★

**"Cuvée Grégory"**

Robe jaune pâle à reflets verts éclatants. Grande distinction pour ce bouquet suave qui mêle avec réussite les senteurs de fleurs parfumées, de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de confiserie. Epurée et savoureuse, cette cuvée ambitieuse offre une bouche étoffée, livrant une belle mâche, très séduisante par l'association de ses registres fruité (agrumes, pomme verte) et herbacé. Grande élégance dans une finale interminable et ciselée, sur l'écorce d'agrumes.



PN: 5 - CH: 95

**17** Ch. [www.champagne-michel-mailliard.com](http://www.champagne-michel-mailliard.com)  
Dist. [info@champagne-michel-mailliard.com](mailto:info@champagne-michel-mailliard.com)

16,5/20

**Pierre Launay**

16,5/20

★★★

**"Prestige Brut"**

Très jolie robe pâle à reflets sable. D'intenses senteurs de frangipane et de poire au sirop dominant un bouquet séduisant et doucereux, complété à l'aération par le registre de l'amande et du nougat. Un vin de gastronomie, tout en élégance, qui offre une bouche racée, séveuse, relevée par une belle acidité. Les agrumes s'y expriment librement et la finale, tendue et persistante, associe minéralité naissante et jolis amers. Un cru épuré et sapide.



PN: 70 - CH: 30

**16** Ch. Dist. [www.champagne-launay.fr](http://www.champagne-launay.fr)  
Anvers - Bxl [contact@champagne-launay.fr](mailto:contact@champagne-launay.fr)

16,5/20

**Voirin-Desmoulin**

★★★

**"Réserve"**

Jaune doré limpide et brillant. Dès l'ouverture, les arômes de fruits secs (amande, noisette) et de croûte de pain envahissent un nez qui se complète à l'aération par une touche de pomme complotée et d'épices douces. Complexe! Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité et la personnalité de cette cuvée dense et profonde, bien concentrée, dont les saveurs de fruits secs se confirment sans retenue. Très longue finale relevée par de jolis amers, pour un vin ambitieux, idéal pour la gastronomie.



PN: 50 - CH: 50

**15** [www.champagne-voirin-desmoulin.fr](http://www.champagne-voirin-desmoulin.fr)  
[pascale.voirin@wanadoo.fr](mailto:pascale.voirin@wanadoo.fr)



© CVC

Voir page - Zie pagina 32

16/20

★★★

## Pierre Launay "Sélection"

Jaune doré léger. Charmeur et parfumé par ses effluves de vanille et de fruits blancs mûrs voire compotés (pomme), le bouquet évolue à l'aération vers la pâtisserie et les fruits secs (millefeuille aux poires). Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité et la structure de cette bouche savoureuse, qui associe l'expression fruitée et minérale dans un ensemble ponctué d'une finale rectiligne et digeste sur les petits fruits secs (amandes effilées), relevée par une jolie amertume rafraîchissante. Un vin complet.



PN: 50 - CH: 50



16

Ch. Dist.  
Anvers - Bxl

[www.champagne-launay.fr](http://www.champagne-launay.fr)  
contact@champagne-launay.fr

16/20

★★(★)

## Verrier & Fils "Cuvée Fleuron"

Jolie robe scintillante jaune doré léger, reflets bouton d'or. Une belle fraîcheur aromatique s'installe d'emblée dans ce bouquet aérien et engageant, qui mêle des parfums de fleurs sucrées (lilas, chèvrefeuille) et un registre fruité mûr (coing, poire). Extrêmement gourmande, cette cuvée généreusement dosée offre une bouche suave, évoquant la confiserie (bonbons aux fruits blancs). Portée par une jolie acidité tonifiante, elle ne présente aucune lourdeur et se ponctue d'une finale séveuse, charmeuse et persistante.



PN: 10 - CH: 90

Cherche  
Distributeur(s)

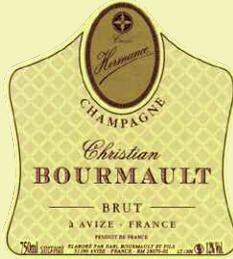
[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)  
champagne.verrier@orange.fr

16/20

★★(★)

## Christian Bourmault "Hermance"

Robe sable de bel éclat. Une puissante expression florale s'impose d'emblée (pétale de rose, lilas), rapidement rejointe par un registre fruité généreux (poire, pomme) et une touche de friandise. Attaque vineuse et franche, de texture droite. Les saveurs de fruits blancs mûrs trouvent leur équilibre dans une acidité vivifiante, qui s'impose au fil de la dégustation. Longue finale de grande pureté pour une cuvée élégante et présentant beaucoup d'étoffe.



PN: 67 - CH: 23 - PM: 10



2

Ch. Dist.  
Flandre - Bxl

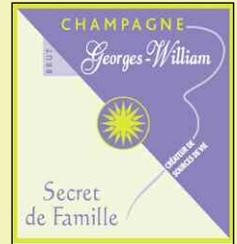
03/26.59.79.41  
christian.bourmault@wanaodo.fr

16/20

★★(★)

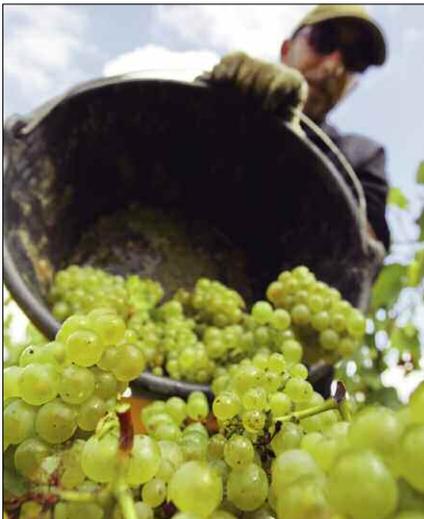
## Dérouillat - Georges-William "Secret de Famille"

Superbe robe bouton d'or intense à nuances sable. Dans un style enveloppé et charmeur, ce bouquet mêle dans une grande harmonie les senteurs de flan vanillé, fruits blancs au sirop et subtile minéralité. Complexe! On est d'emblée sous le charme de cette cuvée ample et vineuse, dont l'enveloppement se voit nuancé par un support d'acidité omniprésent qui garantit la tonicité de l'ensemble. Les saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et d'amande fraîche s'expriment librement et la finale séduit par son allonge.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-derouillat.fr](http://www.champagne-derouillat.fr)  
champagne.derouillat@wanadoo.fr



© CVC

16/20

**Paul Pothelet**

19,50€

★★★ "Cuvée de Réserve" La Fée Jade

Jaune doré éclatant, très engageant. Du caractère et de la complexité, pour un bouquet qui mêle avec réussite les senteurs de frangipane, pomme mûre et amandes effilées. Pureté et suavité sont au rendez-vous de cette cuvée aboutie, qui allie vinosité, densité de matière et une puissante expression de fruits secs et de fruits blancs mûrs, presque caramélisés. Longue finale sur la pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes), relevée par une belle acidité.



CH: 60 - PM: 40



Ch. [www.champagne-pothelet.com](http://www.champagne-pothelet.com)  
Dist. [champagnepothelet.paul@wanadoo.fr](mailto:champagnepothelet.paul@wanadoo.fr)



16/20

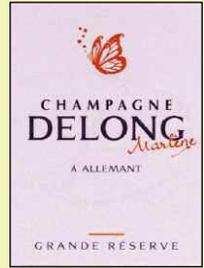
**Delong Marlène**

25,00€

★★

"Grande Réserve"

Très jolie robe jaune doré soutenu, à nuances vieil or. Grande élégance olfactive pour ce nez fin et profond qui associe les arômes de poire au sirop, vanille et amande fraîche. Un bouquet qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, cette cuvée épurée et longiligne confirme le caractère distingué d'un assemblage parfaitement réussi. Associant vinosité et fraîcheur de fruit, la bouche exprime de généreuses saveurs de petits fruits secs et de fruits blancs presque caramélisés. Longue finale ciselée sur l'amande et le miel d'acacia.



PN: 30 - CH: 50 - PM: 20

Cherche

[www.champagne-delong-marlene.com](http://www.champagne-delong-marlene.com)

Distributeur(s) [info@champagne-delong-marlene.com](mailto:info@champagne-delong-marlene.com)

15,5/20

**Remue-Gaspard**

13,50€

★★★

Une robe intense, dont les reflets dorés se révèlent scintillants. Premier nez révélant une expression fruitée de belle fraîcheur (pomme verte, agrumes). La douceur et l'enveloppement apparaissent au fil de l'aération. L'entrée de bouche met celle-ci sous tension et offre une mâche intéressante. Les dégustateurs apprécient la vinosité de l'ensemble et l'association des saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes. Longue finale suave et enveloppante, livrant une jolie tension acidulée.



PN: 70 - CH: 30

[www.champagne-remue-gaspard.com](http://www.champagne-remue-gaspard.com)  
[filip-remue@wanadoo.fr](mailto:filip-remue@wanadoo.fr)

15,5/20

**Paul Pothelet**

14,00€

★★★

Très jolie robe sable à nuances légèrement ocrées. De grande douceur olfactive, le bouquet se montre généreux dès l'ouverture et livre de séduisantes notes de poire au sirop et brioche vanillée. Parfaitement construite, cette cuvée séduit d'emblée par son très bel équilibre d'ensemble. La maturité du fruit (poire, pomme) se voit complétée par les saveurs de noisette et de pâtisserie, sans aucune lourdeur toutefois. Finale effilée et délicate, persistante, conservant une fraîcheur appréciable.



PN: 35 - CH: 15 - PM: 50



Ch. [www.champagne-pothelet.com](http://www.champagne-pothelet.com)  
Dist. [champagnepothelet.paul@wanadoo.fr](mailto:champagnepothelet.paul@wanadoo.fr)



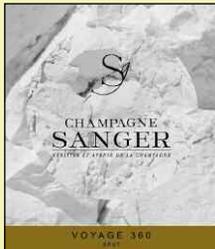
15,5/20

**Sanger**

17,90€

★★ "Voyage 360"

Splendide robe paille à légers reflets rosés. Complexe et de grande profondeur, ce nez associe l'élégance florale et fruitée (agrumes) à l'ouverture, pour ensuite évoluer vers les senteurs de pâtisserie, orange, pomelo et de fruits secs (amande fraîche) à l'aération. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'équilibre acidité/vinosité d'une cuvée généreuse en saveurs d'agrumes et de petits fruits secs. La bouche, structurée et incisive, de belle densité, bénéficie d'une belle tension acidulée et d'une agréable accroche au palais.



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



[www.sanger.fr](http://www.sanger.fr)  
[contact@sanger.fr](mailto:contact@sanger.fr)



15,5/20

★★

## Philippe Gonet "Brut Réserve"

Une robe jaune pâle éclatante, à reflets sable. Parfumé et engageant, le bouquet exhale de flatteuses notes de fleurs blanches suaves et de confiserie. L'aération fait évoluer le registre vers des arômes plus mûrs de vanille et de poire au sirop. Engageant! Tout est équilibre et élégance dans cette cuvée profonde et ciselée, qui séduit par sa délicatesse de texture et le caractère charnu de son milieu de bouche, généreux en saveurs de fruits blancs, amande fraîche et subtile minéralité, surtout en finale. **PN - CH - PM**



[www.champagne-philippe-gonet.com](http://www.champagne-philippe-gonet.com)  
office@champagne-philippe-gonet.com

15/20

★★(★)

## Borel-Lucas "Cuvée de Réserve"

Robe jaune doré éclatant. Floral et parfumé, le bouquet s'apparente à une confiserie. On y retrouve le charme des senteurs de lilas et aubépine, agrémentées d'une touche de poire bien mûre et de pâtisserie aux amandes. L'attaque est vive et fait preuve d'une belle tonicité. Les fruits secs s'expriment d'emblée (noisette, amande), sur une délicate amertume rafraîchissante qui nettoie le palais. L'ensemble présente de l'accroche et une belle patine, surtout dans sa longue finale épurée. **PN: 10 - CH: 10 - PM: 80**



[www.champagne-borel-lucas.com](http://www.champagne-borel-lucas.com)  
contact@champagne-borel-lucas.com

14,5/20

★★

## Dominique Crété et Fils "Réserve"

14,00 €

Belle robe jaune de Naples éclatant. Charmeur et engageant, tout en subtilité, le bouquet affirme de subtiles notes florales et de confiserie (fruits blancs). Portée par une belle acidité tonifiante, cette bouche s'exprime davantage dans la vivacité des agrumes que dans la rondeur. Digeste et longiligne, elle possède une finale suave et de persistance agréable, sur le bonbon acidulé. Belle précision. **CH: 20 - PM: 80**



**E** Ch. [www.champagne-dominique-crete.com](http://www.champagne-dominique-crete.com)  
Dist. champagne@dominique-crete.com



14,5/20

★★

## Gimonnet Gonet "Tradition"

16,50 €

Robe jaune doré assez intense et de bel éclat. Subtilement parfumé à l'ouverture, presque sur la réserve, le nez s'ouvre ensuite et libère de généreuses senteurs de minéralité et de pâtisserie aux fruits secs (frangipane). De texture élégante et tendre, cette cuvée aérienne et peu dosée présente un profil épuré et aérien. On y apprécie les saveurs de fruits secs (amandes, noix de cajou) et la délicate amertume rafraîchissante d'une finale ne manquant pas de persistance et de sève. **PN: 50 - CH: 50**



**H** [www.champagne-gimonnet-gonet.com](http://www.champagne-gimonnet-gonet.com)  
contact@champagne-gimonnet-gonet.com

14,5/20

★(★)

## Driant-Valentin "L'Harmonie"

Jolie robe bouton d'or à nuances dorées soutenues. La minéralité s'exprime d'emblée dans ce nez profond et expressif, qui mêle les senteurs herbacées et végétales (rhubarbe, groseille verte) aux notes de craie et de fumé. La maturité s'impose ensuite sur des notes plus composées (pomme). Une cuvée friande et gourmande, qui accorde une place prioritaire à la franchise du fruit. Agrumes, fruits blancs frais et subtile minéralité s'expriment de concert dans un ensemble de texture délicate et soyeuse, agréablement persistant. **PN: 30 - CH: 60 - PM: 10**



**C** [www.champagne-driant-valentin.com](http://www.champagne-driant-valentin.com)  
contact@champagne-driant-valentin.com



© CIVC



**X X** Voir page - Zie pagina 32

16,5/20

**Petit & Bajan**

36,00€

★★

**"Nymphéa" - Grand Cru**

Robe soutenue, rose vif à reflets légèrement saumonés. Premier nez sur un panier de fruits mûrs (cerise, framboise), suivi à l'aération par de jolies notes florales parfumées. Très engageant!

Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée intense, épurée et aérienne à la fois. L'élégance est au rendez-vous, de même que la complexité, la palette de saveurs allant des fruits blancs mûrs à une délicate minéralité en passant par quelques notes de petits fruits secs. Très longue finale séveuse et tendue, de belle évolution.

PN: 10 - CH: 90



Cherche [www.champagne-petit-et-bajan.fr](http://www.champagne-petit-et-bajan.fr)  
Distributeur(s) [veronique@champagne-petit-et-bajan.fr](mailto:veronique@champagne-petit-et-bajan.fr)

16/20

**Paul Pothelet**

16,50€

★★★

**"La Fée Romane"**

Jolie robe framboise, éclatante et limpide. Beaucoup de caractère dans ce nez minéral et finement végétal

(rhubarbe, fougère, craie). Quelques notes de fruits secs complètent l'ensemble à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse et complexe, dont la vinosité et la concentration ont emporté les suffrages. De puissantes saveurs de fruits secs et d'épices douces envahissent un milieu de bouche savoureux et étoffé. Très bel équilibre d'ensemble pour un vin qui fait honneur à sa couleur.

PN



Cherche [www.champagne-pothelet.com](http://www.champagne-pothelet.com)  
Distributeur(s) [champagnepothelet.paul@wanadoo.fr](mailto:champagnepothelet.paul@wanadoo.fr)

15,5/20

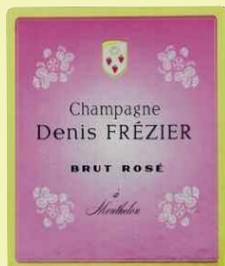
**Denis Frézier**

16,40€

★★★

Jolie robe saumonée intense. Premier nez minéral et marqué par les fruits secs (amande, noisette). Une cuvée fine et profonde, dont la personnalité s'affirme au fil de la dégustation. On apprécie la mâche de l'ensemble et la générosité des saveurs minérales et de fruits secs (amande). La finale offre une jolie tension et se resserre quelque peu. Cette cuvée à forte personnalité est parée pour la gastronomie. Elle est ponctuée d'une finale rectiligne relevée par de jolis amers.

PN: 10 - CH: 90



Cherche [www.champagne-frezier.com](http://www.champagne-frezier.com)  
Distributeur(s) [contact@champagne-frezier.com](mailto:contact@champagne-frezier.com)

15,5/20

**Petit Le Brun & Fils**

18,00€

★★★

**"Premier Cru"**

Très jolie robe pétale de rose, limpide et éclatante. D'expressives senteurs de pâtisserie (brioche aux fruits confits, tarte aux framboises) s'expriment sans réserve dans ce bouquet charmeur qui invite à la dégustation. On apprécie dès l'attaque les saveurs de fruits secs et de crumble aux fruits rouges de cette cuvée dont la vinosité n'a dégalé que l'équilibre acidité/maturité. La finale se resserre quelque peu et offre une jolie tension. Sa longueur est appréciable et elle évoque la pomme compotée.



Cherche [www.champagnepetitlebrunetfils.com](http://www.champagnepetitlebrunetfils.com)  
Distributeur(s) [contact@champagnepetitlebrunetfils.com](mailto:contact@champagnepetitlebrunetfils.com)



© CIVC

15,5/20

## Hervé Dubois

★★★ "Grand Cru"

Robe pétale de rose, limpide et éclatante. Beaucoup de finesse et de profondeur dans ce nez complexe, qui livre à l'ouverture des arômes petites baies rouges, mêlées à la pâte d'amandes, pour ensuite évoluer vers une subtile note herbacée de grande fraîcheur. La bouche est à l'avenant, élégante, tonique, gourmande en saveurs de fruits frais (agrumes mûrs) et dotée d'un très bel équilibre acidité/douceur. Une cuvée longiligne, éloignée du rosé confiserie, idéale à l'apéritif mais pouvant passer à table sans difficulté.



PN - CH

[www.champagne-herve-dubois.fr](http://www.champagne-herve-dubois.fr)  
champagne.dubois@gmail.com

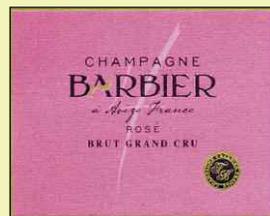
15/20

## Barbier

★★ "Grand cru"

19,00€

Rose tendre à nuances pelure d'oignon. Un bouquet sur la réserve à l'ouverture, s'exprimant davantage ensuite, dans le registre des fleurs blanches suaves et de pêche blanche. Dès l'attaque, cette cuvée charmeuse et onctueuse offre ses saveurs de pâtisserie (tarte aux framboises, groseilles), associées à la vanille et à la confiserie. Un vin aérien et enjôleur, au profil doux mais rafraîchi par une fine acidité bien présente.



PN - CH

Cherche Distributeur(s) [www.champagne-barbier.com](http://www.champagne-barbier.com)  
contact@champagne-barbier.com

15/20

## Gimonnet-Gonet

★★★

"Grand Cru"

21,50€

Robe tendre très pâle à reflets oeil-de-perdrix. Un bouquet engageant, mêlant les notes finement forales (rose, pivoine) aux arômes de fruits secs noisette, amande fraîche). Une cuvée enveloppée, tout en douceur, gourmande, agréablement concentrée, qui livre de délicates saveurs de fruits blancs frais et de confiserie. Le milieu de bouche se montre suave et de texture délicate, privilégiant le charme de la douceur. Une cuvée conviviale et friande, tout en dentelles.



PN: 7 - CH: 93

H

[www.champagne-gimonnet-gonet.com](http://www.champagne-gimonnet-gonet.com)  
contact@champagne-gimonnet-gonet.com

14,5/20

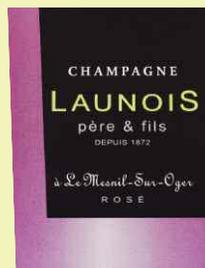
## Launois Père & Fils

★★★

"Rosé Valentine"

19,00€

Très belle robe saumonée, intense et portée par un joli train de bulles. Flatteur, le nez s'apparente à une friandise. On y apprécie les senteurs de petits fruits rouges, bonbon à la violette et guimauve, dans un ensemble suave. Une cuvée conviviale, presque guillette, qui livre une bouche qui privilégie la délicatesse de texture et le caractère rafraîchissant des petites baies rouges acidulées. Son profil élané et aérien ravira les amateurs de délicatesse. Finale agréablement persistante sur une jolie tension acidulée.



PN

[www.champagne-launois.fr](http://www.champagne-launois.fr)  
info@champagne-launois.fr

14,5/20

## Driant-Valentin

★★★

"La Passion..."

Jolie robe rose tendre, limpide et de bel éclat. Tout en délicatesse, le nez libère de fines notes florales à l'ouverture (pivoine, rose), relayées par les senteurs de confiserie (bonbons aux fruits rouges). La bouche est à l'avenant. Friande et délicate, elle privilégie le charme des saveurs de fruits rouges frais (framboises, groseilles) et présente une texture subtile et rafraîchissante. La finale, aérienne, est portée par une jolie acidité.



PN - CH

C

[www.champagne-driant-valentin.com](http://www.champagne-driant-valentin.com)  
contact@champagne-driant-valentin.com



© CIVC

X X Voir page - Zie pagina 32

## MILLÉSIMÉS 2010

17/20

★★★

### Voirin-Desmoulin Grand cru - Cuvée Prestige

Splendide robe bouton d'or éclatant. Le bouquet est ouvert et flatteur. Délicatement parfumé et élégant, il associe les notes florales

et de fruits blancs (pêche, poire) à un registre doucereux de brioche et de vanille. Cette cuvée, qui a fait l'unanimité, jouit d'un parfait équilibre. Beaucoup de vinosité sans sacrifier à l'élégance dans une bouche pleine et croquante de fruits secs. La finale, longiligne, offre un agréable sentiment de volupté sans nuire à la fraîcheur. Un vin de gastronomie.

CH: 100



[www.champagne-voirin-desmoulin.fr](http://www.champagne-voirin-desmoulin.fr)  
pascale.voirin@wanadoo.fr

16/20

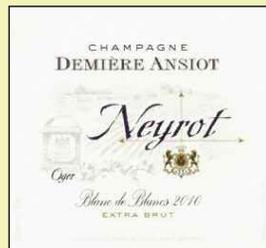
★★★

### Dernière Ansiot "Neyrot" - Extra-Brut

Belle robe or intense à vieil or. Le bouquet est généreux et engageant. Les notes de pâtisserie (cake, biscuit) et les fruits secs s'y livrent de concert (noisette, amandes). Un ensemble au caractère affirmé. Beaucoup de tension et de pureté dans cette cuvée de

haute volée qui fait honneur à son cépage. Les fruits secs et la minéralité sont magnifiés dans une bouche précise et vigoureuse ponctuée d'une finale interminable et racée, légèrement réglissée.

CH: 100



Cherche Distributeur(s) [www.champagne-demiere-ansiot.com](http://www.champagne-demiere-ansiot.com)  
nicolas.demiere@wanadoo.fr

## MILLÉSIMÉS 2009

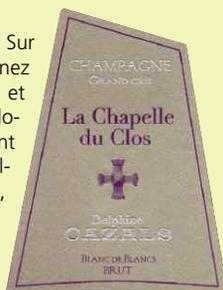
17/20

★★

### Delphine Cazals "La Chapelle du Clos" Grand Cru

Robe jaune pâle de grand éclat. Sur la réserve à l'ouverture, le nez gagne ensuite en expression et livre de séduisantes senteurs florales et minérales, qui rejoignent un registre pâtissier (cake vanillé). Tout en élégance et suavité, cette cuvée profonde et complexe associe une grande pureté d'expression à une concentration de matière appréciable. Peu dosée, elle livre d'intenses saveurs de fruits secs (amande, noisette) et de minéralité, essentiellement dans sa longue finale épurée.

CH: 100



Cherche Distributeur(s) 03/26.57.52.26 - 06/48.17.99.11  
cazals.delphine@wanadoo.fr

16/20

★★★

### Hervé Dubois "Grand Cru"

Jolie robe sable, de bel éclat. Profond, complexe et extrêmement élégant, le bouquet exhale de généreuses senteurs d'agrumes frais, fleurs parfumées et flan vanillé. Attaque vive et fraîche, portée par une belle acidité. Le milieu de bouche, précis et incisif, s'exprime sur les agrumes frais et la pomme verte. Ce vin de gastronomie se voit ponctué d'une longue finale sur une acidité ascendante. Une cuvée épurée et persistante.

CH: 100



[www.champagne-herve-dubois.fr](http://www.champagne-herve-dubois.fr)  
champagne.dubois@gmail.com

15,5/20

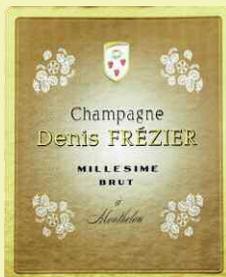
★★★

### Denis Frézier

17,40€

Belle robe jaune doré léger, scintillant. D'emblée, les arômes de brioche grillée et de croûte de pain envahissent un bouquet qui se complète à l'aération par les fruits blancs mûrs (poire). Cette bouche savoureuse s'exprime en volupté. On apprécie la maturité de son fruit (poire, pomme) et les notes de fruits secs (noisette) qui s'expriment en milieu de bouche et en finale. L'ensemble possède une jolie trame et livre une texture douce, équilibrée par une fine acidité soutenant le vin.

PN: 20 - CH: 60 - PM: 20



Cherche Distributeur(s) [www.champagne-frezier.com](http://www.champagne-frezier.com)  
contact@champagne-frezier.com



X X Voir page - Zie pagina 32



# Hostellerie DU MONT AIME

LES DAMES DE CHAMPAGNE



4 et 6 rue de Vertus - 51130 Bergères les vertus  
Tél: +33 (0)3 26 52 21 31  
mont.aime@wanadoo.fr - [www.hostellerie-mont-aime.com](http://www.hostellerie-mont-aime.com)

17/20

★★(★)

## Vollereaux "Cuvée Marguerite"

Jaune très pâle à or blanc, de bel éclat. Délicatement parfumé et de grande jeunesse, le bouquet présente d'insistants arômes floraux (lilas blanc) et de confiserie (petits bonbons aux fruits blancs). Un vin accompli, parfaitement équilibré, dont les dégustateurs soulignent l'élégance et la vinosité, illustrées par d'intenses saveurs de poire fraîche, amandes effilées et pâtisserie. Longue finale relevée par une jolie acidité équilibrant l'ampleur de la matière. Un vin éprouvé.



PN: 25 - CH: 75

K **Cherche**  
Dist.

[www.champagne-vollereaux.fr](http://www.champagne-vollereaux.fr)  
f.vollereaux@champagne-vollereaux.fr

16,5/20

★★

## Legras & Haas "Grand Cru Blanc de Blancs"

Jaune de Naples très pâle, scintillant. La confiserie (bonbons aux fruits acidulés) et les fleurs printanières s'expriment ouvertement dans ce nez qui a conservé une grande vivacité. Un bouquet qui a conservé une grande jeunesse. Suavité, richesse d'arômes (fruits secs, fruits blancs mûrs), complexité et volume en bouche sont les atouts majeurs de cette cuvée profonde, qui associe, fraîcheur, élégance et persistance. Un très bel exercice de vinification, au service d'une cuvée complexe et généreuse. Savoureux!



CH: 100

 20

[www.legras-et-haas.com](http://www.legras-et-haas.com)  
direction@legras-et-haas.com

16/20

★★(★)

## Bonnet-Gilmert Grand Cru - "Blanc de Blancs"

23,00€

Très belle robe bouton d'or éclatant. Grande élégance olfactive pour ce nez floral (citronnelle), complété par le registre des agrumes frais et une touche de pomme verte. Dès l'attaque, la bouche confirme le profil distingué et délicat du bouquet. On a ici privilégié la finesse d'expression et de texture et une tension acidulée rafraîchissante. Les agrumes sont présents (citron, mandarine) et la finale, racée et sapide, séduit par sa longueur et la générosité de son fruit. Ce vin a conservé une vivacité juvénile.



CH: 100

 4

[www.champagne-bonnet-gilmert.com](http://www.champagne-bonnet-gilmert.com)  
contact@champagne-bonnet-gilmert.com

16/20

★★(★)

## Sanger Grand Cru "Pères d'Origines"

23,50€

Robe jaune pâle de grand éclat. Premier nez vif et généreux en senteurs d'agrumes puis l'ensemble gagne en maturité, exhalant de flatteuses notes de poire mûre et vanille (flan).

Aérien et finement texturé, ce vin habillé de bulles a séduit les dégustateurs par son élégance, la discrétion de son dosage et ses puissantes saveurs d'agrumes frais (pomme verte, agrumes). Jolie tension dans une finale de longueur appréciable. Un vin de gastronomie.



PN: 50 - CH: 50

D

[www.sanger.fr](http://www.sanger.fr)  
contact@sanger.fr

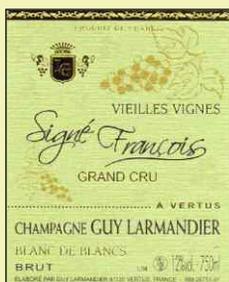


16/20

## Guy Larmandier

★★ **Grand Cru Blanc de Blancs "Signé François"**

Robe Jaune soutenu à reflets paille, limpide et brillante. Splendide bouquet de grande éloquence, associant dans une parfaite harmonie les notes de vanille, fruits blancs au sirop (poire, pomme) et confiserie. Un nez qui invite à la dégustation! Harmonieuse et dévoilant ses charmes dès l'entrée de bouche, cette cuvée pleine et suave offre de généreuses saveurs de fruits blancs au sirop (poire) et de vanille, dans une finale douceuse et agréablement persistante.



CH: 100



13

[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)  
guy.larmandier@orange.fr

15,5/20

## Champion Denis

18,90€

★★★ **"Grande Réserve - Premier Cru"**

Jolie robe jaune doré intense, à reflets bouton d'or. Un nez floral et minéral, ouvert et parfumé, qui associe les senteurs de lilas blanc et d'agrumes frais à l'aération.



Attaque fine et acidulée, mettant rapidement la bouche sous tension, suivie d'un milieu de bouche qui confirme la fraîcheur des agrumes (citron, mandarine). Ce vin en dentelles séduit les dégustateurs par son élégance et la délicatesse presque aérienne de sa texture. Un panier de fruits frais enveloppe la finale.

PN: 50 - CH: 50

**J** Cherche [www.champagne-denis-champion.com](http://www.champagne-denis-champion.com)  
Distributeur(s) [denis.champion@hotmail.fr](mailto:denis.champion@hotmail.fr)

15,5/20

## André Robert "Cuvée Séduction"

★★★

Très jolie robe ocrée, intense et brillante. Le registre de la pâtisserie (tarte aux pommes et poires) et des fruits secs (amandes effilées) domine ce bouquet engageant et puissamment parfumé.



La suite est à l'avenant. D'insistantes saveurs de fruits secs (noix, amandes) envahissent une bouche qui se complète par quelques notes de pain grillé. La finale, persistante et de caractère, séduit par son profil vineux et longiligne à la fois.

PN: 50 - CH: 50

Cherche [03/26.57.59.41](http://03/26.57.59.41)  
Distributeur(s) [info@champagne-andre-robert.com](mailto:info@champagne-andre-robert.com)

15,5/20

## Diebolt-Vallois "Blanc de Blancs"

★★

Jaune pâle scintillant à nuances dorées. Enveloppé, le bouquet associe les senteurs de pêche blanche, confiserie, raisin frais et biscuit aux amandes à l'aération. Tout est équilibré dans cette cuvée charmeuse, dont le support d'acidité apporte vivacité et équilibre à une matière bien nûre et assez concentrée. Les saveurs d'amandes, minéralité et agrumes frais s'expriment sans retenue, dans un ensemble digeste et ponctué d'une finale persistante et étouffée.



CH: 100

12 [www.diebolt-vallois.com](http://www.diebolt-vallois.com)  
[diebolt.vallois@wanadoo.fr](mailto:diebolt.vallois@wanadoo.fr)

© CIVC



15/20

## De Blémont

20,00€

★★ **Premier Cru "Grande Réserve"**

Jolie robe jaune assez soutenu à nuances paille. Un bouquet fin et profond à la fois, qui associe le registre du fruit mûr (pomme) et de la pâtisserie (tarte tatin, gosette) et les senteurs de vanille et fleurs blanches suaves.



La bouche est à l'avenant. Ronde et suave, elle s'exprime dans le registre des fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de la vanille, offrant un bel enveloppement, relevé par une acidité bienvenue en milieu de bouche.

PN: 15 - CH: 75 - PM: 10

Cherche [www.champagne-de-blemond.com](http://www.champagne-de-blemond.com)  
Distributeur(s) [champagnedeblemond@wanadoo.fr](http://champagnedeblemond@wanadoo.fr)

Voir page - Zie pagina 32

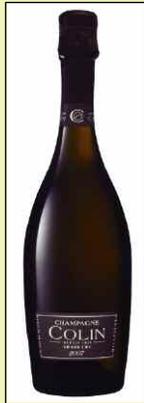
16/20

Colin

★★(★)

"Grand Cru" 2007

Robe jaune doré scintillant, joli train de bulles. Un bouquet ample et voluptueux, qui séduit dans sa douceur par ses arômes de pâtisserie aux fruits blancs (millefeuille aux poires), fleurs parfumées et subtile minéralité. Très engageant! Splendide! La bouche est à l'avenant. Dotée d'un bel équilibre acidité/maturité, elle offre une jolie tension et une vinosité intéressante. Les dégustateurs apprécient la générosité des saveurs de pâtisserie noisettée et l'allonge d'une finale tendue et étoffée, au grain serré.



CH: 100



[www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)  
info@champagne-colin.com

15/20

Thiercelin

18,00€

★★(★)

"Carte Noire - Grand Cru" 2006

Superbe robe bouton d'or, éclatante et limpide. Assez réservé à l'ouverture, puis une fine minéralité apparaît à l'aération, relayée par les notes noisettées et d'amande fraîche. L'attaque vive et fraîche de cette cuvée témoigne de la vigueur de ce vin qui gagne en opulence en milieu de bouche et rejoint résolument les saveurs de fruits secs et de pain d'épices. La finale offre une agréable persistance caramélisée, dans un registre plus enveloppé.



PN - CH - PM



[www.champagne-thiercelin.com](http://www.champagne-thiercelin.com)  
contact@champagne-thiercelin.fr

16,5/20

Paul Goerg

★★(★)

"Cuvée Lady" - Premier Cru 2005

Robe sable de grand éclat, bulles très fines. Premier nez de grande fraîcheur, illustré par d'intenses senteurs d'agrumes et de fleurs parfumées. Une grande jeunesse olfactive! Dès l'attaque, la bouche confirme le caractère vigoureux et de grande jeunesse de cette cuvée ciselée, qui offre d'exubérantes saveurs de fruit secs (noix de cajou, amande fraîche) et de pâtisserie (cake aux noisettes). Beaucoup de volupté dans une finale au grain serré, distinguée et gourmande. Très belle réussite!



CHAMPAGNE  
PAUL GOERG

PN: 15 - CH: 85



[www.champagne-goerg.com](http://www.champagne-goerg.com)  
info@champagne-goerg.com

17/20

Michel Mailliard

30,00€

★★(★)

"L'Oger" 2004 - Grand Cru

Robe dorée brillante, fin cordon de bulles. Un bouquet mature, qui mêle dans une belle harmonie les arômes de poire au sirop, vanille et épices douces (cannelle). Particulièrement engageant. Une bouche équilibrée, suave et de grande vinosité, suivie d'un milieu de bouche qui se resserre autour de son acidité et libère d'exubérantes saveurs de petits fruits secs. Un grand vin de gastronomie qui a fait face avec vigueur à la patine du temps!



CH: 100



[www.champagne-michel-mailliard.com](http://www.champagne-michel-mailliard.com)  
info@champagne-michel-mailliard.com

© CVC



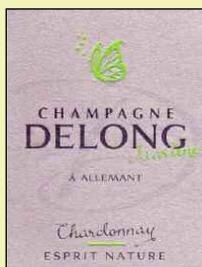
16,5/20

**Delong Marlène**  
"Esprit Nature"

35,00 €

★★★

Robe sable brillante et habillée d'un joli cordon de bulles. D'insistantes senteurs de noisette et d'amande fraîche envahissent d'emblée un nez qui évolue vers le brou de noix à l'aération. Tout en équilibre et suavité, cette cuvée vigoureuse et enveloppante à la fois offre une bouche vineuse et ample mais conservant une belle vivacité et de l'élégance. Les agrumes y rivalisent avec les fruits secs et la finale, de persistance appréciable, rejoint le registre du bonbon acidulé.



CH: 100

Cherche [www.champagne-delong-marlene.com](http://www.champagne-delong-marlene.com)  
Distributeur(s) [info@champagne-delong-marlene.com](mailto:info@champagne-delong-marlene.com)

16/20

**Lancelot-Pienne**  
"Table Ronde"

★★★

Jaune pâle à légères nuances dorées. Un bouquet séduisant dès l'ouverture, illustré par les senteurs de vanille, brioche et fruits blancs au sirop (poire). Un nez engageant. Un vin complet et enveloppé, qui confirme dès l'attaque le profil charmeur du bouquet. Porté par une belle maturité de fruit et par une vinosité bien présente, le milieu de bouche impose une forme d'opulence, tout en conservant une belle fraîcheur d'ensemble. Finale suave et longiligne, finement biscuitée.



CH: 100



[www.champagne-lancelot-pienne.fr](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr)  
[contact@champagne-lancelot-pienne.fr](mailto:contact@champagne-lancelot-pienne.fr)

15,5/20

**Charles Pougeoise**  
"Cuvée Sauvage" Premier Cru

★★★

Jolie robe jaune doré à nuances paille. Fruits blancs mûrs et fruits secs s'associent dans ce nez intense et enveloppé, généreux en senteurs de pomme et poire mais aussi de pâtisserie (cake, millefeuille). Suavité et élégance caractérisent cette cuvée vigoureuse, très aromatique, qui mêle les saveurs biscuitées et noisettées au registre pâtissier (tarte aux poires et amandes). La tension acidulée est omniprésente et offre une importante impression de tonicité à un ensemble paré pour la gastronomie.



CH: 100

 [www.champagne-charles-pougeoise.fr](http://www.champagne-charles-pougeoise.fr)  
[charles.pougeoise@wanadoo.fr](mailto:charles.pougeoise@wanadoo.fr)

15,5/20

**J-M Sélèque**  
"Solesseuse"

★★★

Robe très pâle éclatante et limpide, habillée de jolies bulles fines. Un nez biscuité et pâtissier, évoquant la tarte aux pommes et le millefeuille aux poires. L'ensemble gagne encore en maturité à l'aération (vanille, viennoiseries), tout en conservant une belle fraîcheur olfactive. Équilibrée et suave, cette cuvée offre une tension appréciable dès l'entrée de bouche, nuancée par une belle maturité de fruit. Les dégustateurs soulignent sa mâche et son relief, tout en appréciant la générosité de ses saveurs d'agrumes et de biscuit.



PN: 10 - CH: 50 - PM: 40



[www.champagne-seleque.fr](http://www.champagne-seleque.fr)  
[contact@seleque.fr](mailto:contact@seleque.fr)



15,5/20

★★★

**Legras & Haas**  
 "Grand Cru" Blanc de Blancs

Jaune doré assez intense, habillé d'un joli cordon de fines bulles. Complexe et présentant une belle profondeur, ce nez expressif associe avec réussite les arômes de pâtisserie aux fruits blancs, amande (frangipane) et subtile minéralité crayeuse. Élégance et profondeur se donnent rendez-vous dans cette cuvée étoffée offrant une texture droite et une belle mâche en milieu de bouche. Les fruits secs se révèlent davantage en finale et l'ensemble séduit par son équilibre et sa suavité.

CH: 100



20

[www.legras-et-haas.com](http://www.legras-et-haas.com)  
[direction@legras-et-haas.com](mailto:direction@legras-et-haas.com)

15/20

★★

**Waris-Larmandier**  
 Blanc de Blancs  
 "Grand Cru"

Robe jaune doré léger éclatante. Un bouquet profond affichant une personnalité assez complexe. On y apprécie les notes de minéralité, pain d'épices et cake aux fruits secs. L'attaque, vineuse et ample, annonce un vin possédant du corps et de la structure. Le milieu de bouche se montre généreux en saveurs biscuitées et de fruits blancs mûrs et la finale, persistante, offre une subtile amertume rafraîchissante.

CH: 100



18

[www.champagne-waris-larmandier.com](http://www.champagne-waris-larmandier.com)  
[earlwarislarmandier@wanadoo.fr](mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr)


## GÎTE

«LE NID DE MES ANGES»

• TOURISME AU PAYS DU CHAMPAGNE À AVIZE •

Marie-Hélène Larmandier, Jean-Philippe, Pierre-Louis Waris et Inès vous accueillent.

## GRAND GITE

1

LES ANGES



2

LES SÉRAPHINS



3

LES CHÉRUBINS



4

LA CHAMBRE  
CUPIDON

## PETIT GITE

5

LA CHAMBRE  
JOSÉPHINE
[www.le-nid-de-mes-anges.com](http://www.le-nid-de-mes-anges.com)  
[earlwarislarmandier@wanadoo.fr](mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr)

## LE NID DES ANGES

 605, Rempart du Nord  
 51190 AVIZE  
 03 26 57 79 05  
 06 83 45 80 07

15/20

**Waris Hubert**★★ "Lilyale" Blanc de Blancs  
Zéro dosage

Robe jaune très pâle à or blanc, scintillante. Beaucoup de fraîcheur dans ce nez marqué par le registre des agrumes frais (citron, mandarine) et la pomme verte. Attaque particulièrement fine et élégante, privilégiant une texture dépouillée, marquée par le registre des agrumes (citron, mandarine). Ensuite, le vin confirme son caractère aérien et délicat. La fraîcheur est omniprésente et la finale, sur le bonbon acidulé, livre une agréable longueur. Un vin en dentelles.



CH: 100

Ch.Dist. Wallonie - bxl



www.champagne-waris-hubert.fr  
contact@champagne-waris-hubert.fr

15/20

**P. Lancelot-Royer**

23,40€

★(★) "Cuvée Dualissime" Grand Cru  
Blanc de Blancs

Robe pâle à reflets sable, de bel éclat. Aérien et subtilement parfumé, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive, mêlant les fleurs et les agrumes mûrs.

La bouche se montre serrée et incisive dès l'attaque. Portée par une acidité tendue, elle offre de la pureté et de la précision. Le milieu de bouche est dominé par les saveurs d'agrumes frais et la finale, longiligne et persistante, s'exprime sur le lime et la pomme verte.

Un vin épuré.

CH: 100



03/26.57.51.41

champagne.lancelot.royer@cder.fr

14/20

**Champion Denis - Blanc de Blancs - "Premier Cru"**

14,90€

★★ Robe jaune moyennement intense à nuances verdâtres. Subtil et aérien, le premier nez évoque de fines notes herbacées et d'agrumes frais, vivacité ensuite confirmée par les notes d'herbe fraîche. Longiligne et rafraîchissante, cette cuvée friande privilégie le charme d'un fruité juvénile et incisif (saveurs d'agrumes). De texture aérienne, le milieu de bouche confirme ce profil de légèreté et la finale, moyennement persistante, s'exprime sur le citron et la pomme verte.

CH: 100



**J** Cherche  
Distributeur(s)

www.champagne-denis-champion.com  
denis.champion@hotmail.fr





## CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- 1** De Moor Likeur: Aalst
- 2** les caveaux d'Elie: St-Ghilain
- 3** Velu Vins: Bruxelles
- 4** Finesse bvba: 2520 Broechem
- 5** Despert: St Job in't-Goor 2960
- 6** Cave de Batisse: Beauraing  
Comptoirs des Vins: Welkenraedt
- 7** Terroirs et Découvertes: Frameries
- 8** Cinocco: Bruxelles
- 9** Maison Christiaens: Bilzen  
VandenBulcke: Roeselaere
- 10** Sinal Wijselect: St Martens Latem
- 11** Multicor: Oostkamp
- 12** Caveaux d'Elie: Wasmes  
La Boutique de l'Harmonie: Chastres  
Goddard & Van beneden: Bruxelles  
Justin Monard: Zonhoven  
Les Bulles de Reims: Rhode t Genèse  
Bourgogne Wijnen: Edegem
- 13** P&A Gelin: Bruxelles & Braine  
le Château
- 14** Baravins: Gand
- 15** Le Coin du Vin: La Hulpe
- 16** VDS: Alost  
L'Instant Divin: Baelen
- 17** Le Grain Noble:  
Wavre St-Catherine
- 18** Terre et Vins: Lasne  
Delta concept: Bruxelles  
Bulles de Reims: Bruxelles
- 19** Les Caveaux d'Elie: St Ghislain  
Vinikos & Lazarus: Merchtem
- 20** Le sens du Vin: Arlon  
Beaubbles: Bruxelles  
Mondevino: Borgloon
- 21** La Cave des Oblats: Grivegnée  
Lansac: Meise

## SALONS

- A** Tour & Taxi à Bruxelles, Vyle Tharoul, Liège, Court-St-Etienne, Louvain, Huy, Waregem, Eupen, Aiseau-Preisle, Wavre
- B** St-Niklaas
- C** Champagne festival: Bredene  
Champagne meets fruit: Borgloon  
Champagne Festin: Oostende
- D** Mégavino: Bruxelles
- E** Marché de Noël : Arras(France)
- F** Terres et Eaux à Seclin (France)
- G** Mégavino: atelier dégustation
- H** Vignerons indépendants: Lille
- I** Vins & Saveurs: Bray-Dunes
- J** Longwy
- K** Seclin (F)



© CIVC

Contrairement à une idée largement répandue, la vocation du champagne n'est pas exclusivement réservée aux moments de l'apéritif. Si l'on sait choisir les plats qui seront magnifiés par ses arômes et saveurs, ce vin raffiné se montre parfaitement capable d'accompagner un repas entier.

Souples et gracieux de prime abord et de grande fraîcheur, les blancs de blancs deviennent peu à peu en bouche plus pointus, plus sauvages et plus exubérants. Les blancs de blancs de grands crus issus des terroirs les plus nobles et aux expressions plus riches et plus complexes sauront magnifier des huîtres plates, de grosses langoustines croustillantes au pistou, un bar simplement rôti et toutes les sauces relevées de safran ou accompagnées de truffes ou de morilles. Si le champagne fonctionne très bien avec le fromage, il faudra lui réserver les cuvées plus vineuses ou d'assemblage à dominance de pinots.

Il fut jadis de tradition de réserver le champagne pour le dessert, mais il s'agissait alors de vins demi-secs, aujourd'hui rarement servis.

In tegenstelling tot wat velen denken, is champagne niet uitsluitend voorbehouden voor het aperitief. Als men de gerechten weet te kiezen die door zijn aroma's en smaken worden verheerlijkt, is deze verfijnde wijn perfect in staat om een hele maaltijd te begeleiden.

De Blancs de Blancs, die soepel en sierlijk zijn bij de eerste aanzet, en buitengewoon fris, worden geleidelijk scherper, wilder en uitbundiger in de mond.

De Blancs de Blancs van Grands Crus afkomstig van

de edelste terroirs met de rijkste en meest complexe expressies zullen platte oesters, grote knapperige garnalen met pesto, eenvoudig geroosterde zeebaars en alle sauzen met saffraan of truffels en morieljes verheerlijken. Hoewel champagne zeer goed samengaat met kaas, moet u daarvoor de krachtigste wijnen of assemblagewijnen met overheersend Pinot voorbehouden.

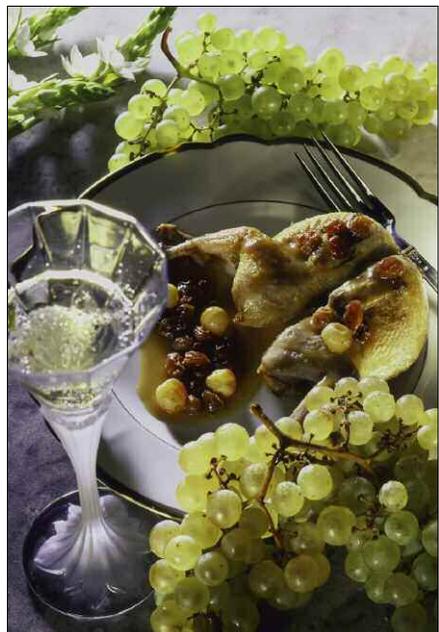
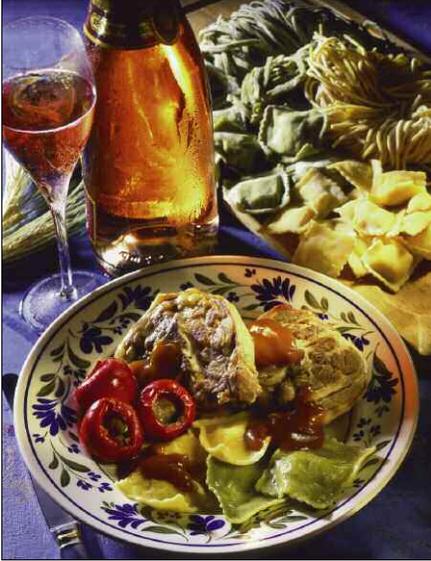
Vroeger was het de traditie om champagne bij het dessert te serveren, maar het ging toen om halfdroge wijnen, die nu nog maar zelden geserveerd worden.

Contrary to widespread belief, champagne is not only intended to be reserved for the aperitif. If dishes are chosen that will be enhanced by its aromas and flavours, this sophisticated wine will prove perfectly capable of accompanying a whole meal.

Supple and graceful and very fresh, the Blancs de Blancs gradually become sharper in the mouth, wilder and more exuberant.

The Blancs de Blancs Grand Crus made in the finest terroirs with the richest, most complex expressions will enhance flat oysters, large crispy langoustines with pesto, a simply roasted bass and all sauces flavoured with saffron or accompanied with truffles or morel mushrooms. While champagne works very well with cheese, it is preferable to stick to more winous cuvées or blends where Pinot is dominant.

At one time, there was a tradition of keeping champagne for dessert, but those used to be demi-sec wines, which are rarely served nowadays.



**D**u massif de la Sainte-Baume, jusqu'au rivage de la Méditerranée, la vigne manifeste partout sa présence familière. Orienté plein Sud, le terroir de Bandol regarde la mer et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel de près de 3000 heures par an. Dans un amphithéâtre naturel, le vignoble s'étagé en restanques (terrasses) sur environ 1500 hectares. Pour retenir le sol et épier les terrains, les vigneron ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, montés à main d'homme. Ils sont devenus de véritables bâtisseurs pour créer des parcelles cultivables, conquises sur les collines, en respectant les courbes topographiques. Ces terrains ainsi fixés sont particulièrement favorables à la vigne. Les restanques permettent également une bonne régulation naturelle des ressources hydriques. Aujourd'hui, les vigneron poursuivent la mise en valeur des terres abandonnées au début du siècle.

Pour préserver le caractère aride et quasi minéral des terrains, les rédacteurs du décret de 1941 ont pris soin de ne délimiter en aire d'appellation que les terres en coteaux. Cette aridité naturelle est équilibrée par l'humidité de l'air marin et par une pluviométrie modeste (600 mm/an en moyenne), mais suffisante pour compenser le déficit hydrique estival. L'aire d'appellation concerne huit communes suspendues entre mer et montagne, au sud du massif de la Sainte-Baume: Bandol, La Cadière d'Azur, Saint-Cyr-sur-Mer, Le Castellet, Le Beausset, Evenos, Ollioules et Sanary.

L'expression du terroir et le "savoir-faire Bandol" se déclinent en trois couleurs: Rouge, Rosé et Blanc. Les vins produits portent la griffe de chaque vigneron et reflètent ses méthodes.

Le Bandol, résolument rouge, est issu principalement du Mourvèdre, cépage roi de l'appellation. Pilier de l'assemblage (50% minimum pouvant aller jusqu'à 95%), il s'associe harmonieusement avec le grenache et le cinsault, l'un apportant la générosité, l'autre la finesse. Puissant, racé, et de grand caractère, le Bandol rouge, qui constitue à peine 20% de l'appellation (4% de blancs), se conjugue au pluriel avec le Mourvèdre pour fil conducteur. Ce cépage à la maturité tardive est difficile et exigeant. Il sait se faire attendre pour exprimer son potentiel et révéler

sa virtuosité. Il participe par sa richesse tannique, à l'extraordinaire aptitude à la garde des vins rouges et leur confère une typicité originale et complexe.

La production des Bandol rosés est largement majoritaire, et l'on retiendra d'eux qu'ils sont charmeurs, rond et généreux. Ils se dégustent dans leur jeunesse ou à maturité, mais attention ces vins ensoleillés manquent parfois un peu de tension.



© Sylvie Féjoux

Au respect scrupuleux du cahier des charges de l'appellation, les vigneron ajoutent une vigilance qualitative permanente. Les jeunes vignes destinées à la production des vins rouges ne sont admises en A.O.C. qu'à la huitième feuille. La maîtrise des rendements existe à tous les stades de la culture. Dès le mois de juin, une impitoyable "vendange verte" éclaircit la charge du cep. L'effruiage ainsi pratiqué ne doit laisser subsister que cinq à six grappes par pied. "Un cep, une bouteille": c'est ainsi que les vigneron résumant cette limitation volontaire du rendement. La chaptalisation est proscrite ainsi que la machine à vendanger.

Toute la rigueur d'un cahier des charges ne peut suffire sans les gestes d'attention dont chaque vigneron entoure amoureusement sa production. La technicité a depuis longtemps fait son entrée dans les caves, permettant une meilleure maîtrise du travail et de nouveaux progrès qualitatifs. L'élevage est essentiel en Bandol, en particulier pour les rouges. Le foudre en chêne, traditionnel dans l'appellation, demande une grande rigueur et la structure tannique du mourvèdre impose ce choix.

Les producteurs de Bandol ont conquis le respect de leurs pairs, par la rigueur dont ils ont fait preuve pour conduire leur Appellation au sommet des AOC françaises.

# Bandol en de Mourvèdre, verenigd voor het beste



**V**an het massief van Sainte-Baume tot aan de kust van de Middellandse Zee toont de wijnstok overal zijn vertrouwde aanwezigheid. Het op het zuiden gerichte terroir van Bandol kijkt uit op de zee en geniet van bijna 3.000 uren zon per jaar. In een natuurlijk amfitheater strekt het wijngebied zich terrasgewijs uit over ongeveer 1.500 hectaren.

Om de bodem vast te houden en de gronden van stenen te ontdoen, hebben de wijnbouwers talloze muurtjes van met de hand op elkaar gestapelde droge stenen gebouwd. Ze zijn uitgegroeid tot ware bouwers van bebouwbare percelen, op de heuvels veroverd, met inachtneming van de topografische krommen. Deze aldus vastgelegde gronden zijn bijzonder gunstig voor de wijnstok. De terrassen zorgen ook voor een goede natuurlijke regulatie van de waterbronnen. Vandaag zetten de wijnbouwers de valorisatie van de gronden die in het begin van de eeuw werden achtergelaten, voort.

Om het dorre en quasi minerale karakter van de gronden te behouden, hebben de opstellers van het decreet van 1941 ervoor gezorgd dat alleen de gronden op de hellingen in de appellation werden opgenomen. Deze natuurlijke droogte wordt gecompenseerd door de vochtigheid van de zeelucht en een bescheiden neerslag (gemiddeld 600 mm/jaar), die echter voldoende is om het vochttekort in de zomer te compenseren. De appellation beslaat acht hooggelegen gemeenten tussen de zee en de bergen, ten zuiden van het massief van Sainte-Baume: Bandol, La Cadière d'Azur, Saint-Cyr-sur-Mer, Le Castellet, Le Beausset, Evenos, Ollioules en Sanary.

De expressie van het terroir en de "knowhow van Bandol" zijn er in de drie kleuren: rood, wit en rosé. De wijnen dragen het stempel van elke wijnbouwer en weerspiegelen zijn methoden.

De Bandol, die resoluut rood is, komt voornamelijk van de Mourvèdre, de belangrijkste druivensoort van de appellation. Als pijler van de assemblage (van 50% tot 95%) wordt hij harmonieus gecombineerd met de Grenache en de Cinsault, waar-

van de ene volheid en de andere verfijndheid brengt. De krachtige, raszuivere en karaktervolle rode Bandol, die amper 20% van de appellation inneemt (4% wit), wordt gecombineerd met de Mourvèdre als leidraad. Deze laat rijpende druivensoort is moeilijk en veeleisend. Hij kan op zich laten wachten om zijn potentieel te uiten en zijn virtuositeit te tonen. Hij draagt met zijn tanninerijkdom bij tot het uitzonderlijke bewaarpotentieel van de rode wijnen en geeft ze een origineel en complex typisch karakter. De productie van de Bandol-roséwijnen is ruimschoots overheersend, en we onthouden ervan dat ze charmant, rond en gul zijn. Ze worden genoten in hun jeugd of op rijpe leeftijd, maar opgelet, want deze zonnige wijnen missen soms enige spanning.

Aan de nauwgezette naleving van de specificaties van de appellation voegen de wijnbouwers een permanent kwaliteitstoezicht toe. Jonge wijnstokken bestemd voor de productie van rode wijnen worden pas vanaf het achtste blad toegelaten tot de AOC. Een beperking van de opbrengst is er in alle stadia van de teelt. Vanaf de maand juni verlicht een meedogenloze "groene oogst" de lading van de wijnstok. Na deze uitdunning mogen slechts vijf of zes trossen per wijnstok overblijven. "Een wijnstok, een fles", zo vatten de wijnbouwers deze vrijwillige beperking van de opbrengst samen. Chaptaliseren is verboden, evenals het gebruik van de oogstmachine.

De strengheid van de specificaties kan niet volstaan zonder de aandacht waarmee iedere wijnbouwer zijn geliefde productie omringt. De techniciteit heeft allang ingang gevonden in de kelders voor een betere beheersing van het werk en nieuwe kwalitatieve vooruitgang. Rijping is essentieel bij Bandol, vooral voor de rode wijnen.

Het vindt dat traditioneel in de appellation wordt gebruikt, vereist een grote nauwgezetheid en de tanninestructuur van de Mourvèdre legt deze keuze op.

De producenten van Bandol genieten het respect van hun collega's door de striktheid waarvan zij blijf hebben gegeven om hun appellation naar de top van de Franse AOC's te brengen.



# Bandol and Mourvèdre, a marriage made in heaven.



**F**rom the Massif de la Sainte-Baume as far as the shores of the Mediterranean, vines are omnipresent. Facing due south, the terroir of Bandol faces the sea and receives an exceptional 3000 hours of sunshine per year. In a natural amphitheatre, the vineyard is layered into terraces over an area of some 1500 hectares.

To retain the soil and clear it of stones, the vine-growers have built innumerable dry stone walls by hand. They had to become builders to create plots that could be planted, snatched from the hillsides, following the curves of the topography. These stabilised plots are particularly favourable for growing grapes. The terraces also enable good natural regulation of the water resources. Today, the vine-growers are continuing to reclaim land abandoned at the turn of the century.

© Sylvie Féjoux



To preserve the arid and almost mineral character of the land, the authors of the 1941 decree took care only to include the hillside vineyards when demarcating the extent of the appellation. This natural aridity is balanced by the moisture of the sea air, and by modest rainfall (600 mm/year on average), but sufficient to compensate the shortage of water during the summer. The appellation area concerns eight communes situated between sea and mountain to the south of the Saint-Baume massif: Bandol, La Cadière d'Azur, Saint-Cyr-sur-Mer, Le Castellet, Le Beausset, Evenos, Ollioules and Sanary.

The region's wines and the "Bandol know-how" come in three colours: Red, Rosé and White. The wines produced each bear the stamp of the wine-maker and reflect his methods.

Bandol is definitely red. It is mainly made from Mourvèdre, the "King Grape" of the appellation. The mainstay of the blending (at least 50% and it can be as much as 95%), it can combine harmoniously with Grenache and Cinsault, the former imparting body, and the latter finesse. Rich, racy and characterful, Bandol reds, which account for barely 20% of the appellation (4% of white), are combined with Mourvèdre as a recurring theme. This late-maturing grape variety is difficult and demanding. It takes its time to express its potential and reveal its virtuosity. Its richness in tannins contributes to making the red wines excellent for cellaring, and makes them typically original and complex.

Bandol rosé accounts for the majority of the production, and they are delightful, rounded and full-bodied. They can be sampled young or matured, but it should be noted that these sunny wines sometimes are not long on the palate.

The wine-makers not only respect the specifications of the appellation scrupulously, but they are permanently vigilant about quality. The young vines intended for production of red wines are only accepted for A.O.C. up to the eighth leaf. Yields are controlled at every stage of growth. From the month of June onward, a ruthless "green harvest" thins out the weight on the vines. The thinning carried out should only leave five or six bunches per vinestock. "One vinestock = one bottle": that is how vine-growers summarise this voluntary limitation of the yield. Chaptalisation is prohibited, as is machine harvesting.

However rigorous the requirements of specifications, it still needs all the careful attention that every vine-grower passionately puts into his production. Technical sophistication has been a feature of wine-making for a long time, enabling greater control of the work and new progress on quality. Maturation is essential in Bandol, particularly for the reds.

The large oak barrels, traditional in the appellation, require great attention to detail, and the tannic structure of the Mourvèdre imposes this choice.

Bandol producers have earned the respect of their peers through the rigour that they have demonstrated in elevating their appellation to the top of French AOCs.

**16,5/20**

## Château d'Azur "Le Jardin du Soleil"

**18,00€**

★★★

Robe rubis profond à nuances grenat très intenses. Disque fermé. Le premier nez délivre de séduisantes notes de fruits mûrs voire confiturés (fraise, cerise, prune). L'aération enbaume ce bouquet d'un boisé délicat. Le fût s'est placé au service du fruit dans cette bouche concentrée, très mûre, dont les saveurs de griotte, mûre et cassis se montrent exubérantes. Une belle acidité garantit la fraîcheur de l'ensemble et les tanins, fermes et distingués à la fois, témoignent du potentiel de cette cuvée profonde et étoffée.



(2018 - 2023)

MOU: 90 - GR: 10

**B** Cherche Distributeur(s)

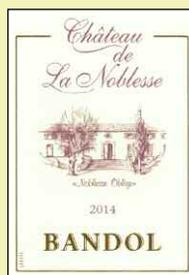
[www.chateaudazur.fr](http://www.chateaudazur.fr)  
gaelcluchier@yahoo.com

**16/20**

## Château de la Noblesse "Noblesse Oblige"

★★★

Somptueuse robe pourpre d'encre, au disque violacé fermé. Retenu à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage, dans un registre minéral appuyé (graphite, encre), mêlé aux arômes d'épices, sous-bois et de réglisse. Pleine, riche et plutôt corsée, l'attaque donne le ton d'une cuvée exigeante, bâtie pour affronter les ans, dont la charpente tannique ferme soutient un fruité sauvage (cassis, sureau) qui ne demande qu'à se livrer davantage. Ce vin ambitieux appelle la patience.



(2019 - 2024)

MOU: 95 - GR: 5

**A** Cherche Distributeur(s)

[www.chateaudelanoblesse.com](http://www.chateaudelanoblesse.com)  
chateau.noblesse@gmail.com

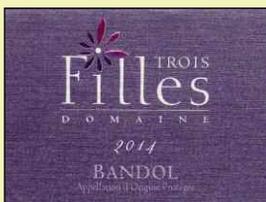
**16/20**

## Domaine Trois Filles

**17,00€**

★★★

Rubis cerise profond au disque ouvert. D'emblée, les notes de sous-bois et humus envahissent un bouquet qui se complète au fil de l'aération par quelques arômes de fruits mûrs voire macérés (pruneau, figue). Attaque franche, nette et très épurée, dont la finesse de trame n'a d'égal que la densité de matière. Un boisé parfaitement dosé enveloppe l'ensemble et la finale, structurée et élégante à la fois, séduit par son allonge et ses tanins presque lissés. Un vin gourmand et très charnu, déjà croquant dès aujourd'hui.



(2017 - 2020)

MOU: 75 - GR: 20 - CIN: 5

[www.domainesdestroisfilles.com](http://www.domainesdestroisfilles.com)  
contact@domainesdestroisfilles.com

**16/20**

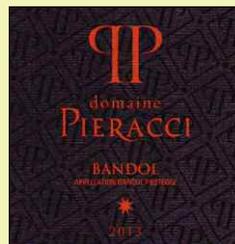
## Domaine Pieracci

**30,00€**

★★

Robe cerise moyennement intense, éclatante.

Enveloppé et lactique, le nez livre un fruit expressif (fraise, cerise amarena), complété par quelques notes de bois délicat. La bouche se montre souple et partiellement fondue, bien que concentrée. Le registre du fruit rouge confituré s'y exprime sans retenue (cerise, framboise, fraise), enveloppé de tanins élégants ne demandant qu'à achever leur assagissement. La finale, suave et de texture douce, révèle une agréable persistance.



(2017 - 2020)

MOU: 90 - GR: 10

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-pieracci.com](http://www.domaine-pieracci.com)  
jp083@hotmail.fr

**Bio**

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 vakantiehuise.  
= Rural Guest Room(s) and/or Gite.



= Accueil de/ Onthaal camping-car  
= Motorhome Reception

**15,00€**

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



= Disponible en Belgique (voir page 46)  
= Beschikbaar in België (voir page 46)  
= Available in Belgium (voir page 46)



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



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



= Haute Valeur Environnementale



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

15,5/20

## Domaine La Galantin

★★★ Robe d'encre, presque noire, au disque bleuté brillant. Premier nez sur le grain de café torréfié et le moka. Le fruit s'exprime davantage à l'aération, illustré par les senteurs de baie de sureau et de cassis.



Savoureuse et de texture assez serrée, cette cuvée intense confirme les saveurs grillées et torréfiées du bouquet, sans aucunement voiler un fruit expressif et sauvage.

La finale, solidement construite, doit encore s'assagir quelque peu. Elle s'exprime sur le tabac noir et les épices. Un vin corsé de belle évolution.

(2017 - 2022)

MOU: 95 - GR: 5

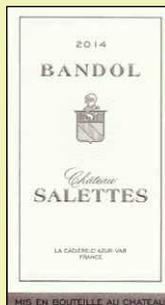
Cherche Distributeur(s)

www.le-galantin.com  
domaine-le-galantin@wanadoo.fr

15,5/20

## Château Salettes

★★★ Un beau grenat profond, intense et lumineux. Une décoction de fruits noirs mûrs voire au sirop (cassis, myrtille, mûre) envahit le nez dès l'ouverture. Les épices complètent ensuite l'ensemble avec une fine note grillée. Ce vin typé s'appuie sur une forte personnalité. On y retrouve les saveurs de réglisse, fruits rouges et noirs sauvages et une touche minérale bien présente. Les tanins se révèlent toniques et encore jeunes, mais sans aucune dureté. Ce vin prometteur et structuré peut affronter l'avenir avec confiance.



(2018 - 2022)

MOU - GR - CIN

En conversion



www.salettes.com  
salettes@salettes.com



15,5/20

## Château Sainte Anne

★★ De jolis reflets rubis grenat irisent cette robe intense et lumineuse, encore jeune. Un puissant registre épice s'exprime sans retenue, sur des notes de garrigue et épices, chocolat noir et baies sauvages (mûre, cassis).



Attaque gourmande et structurée à la fois, suivie d'un milieu de bouche vigoureux, dont l'expression de fruit (baies noires) se montre exubérante et enveloppée de tanins jeunes et soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre dans la matière. Délicieuse amertume rafraîchissante dans une longue finale suave.

(2017 - 2021)

MOU: 60 - GR: 20 - CIN: 20

04/94.90.35.40  
chateausainteanne@hotmail.fr



15/20

## Château Val d'Arenc

16,00€

★★ Rubis carminé de belle profondeur, sans signe de jeunesse. Doucereux, profond et enveloppé, le bouquet associe un panier de fruits rouges et noirs mûrs aux effluves d'épices douces et de tabac parfumé. Complexe. Porté par une belle acidité rafraîchissante, ce vin vigoureux séduit par son élégance aromatique, le gras de son milieu de bouche et l'intensité de ses saveurs de sureau et cassis. La finale, persistante et savoureuse, s'exprime sur les épices et les baies acidulées.

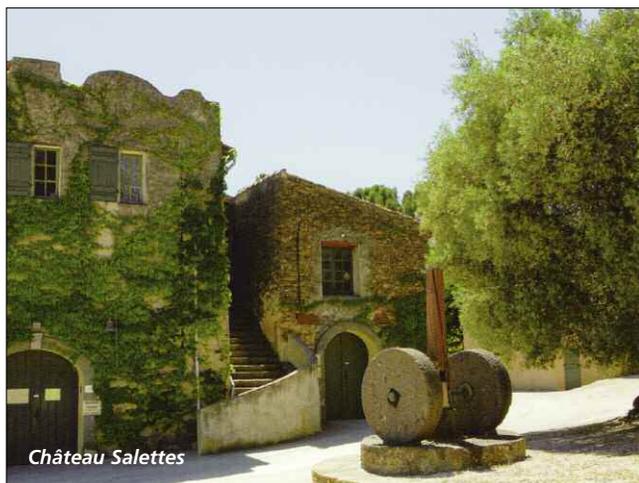


(2017 - 2020)

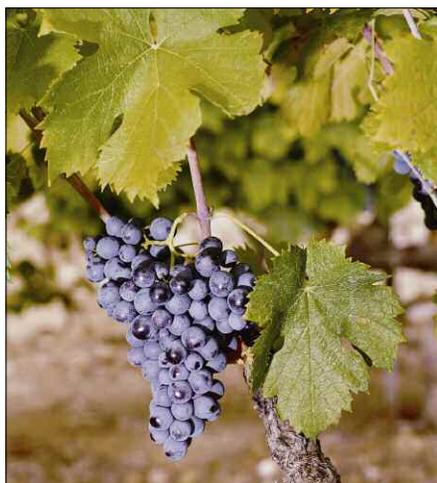
MOU - GR - CAR

Cherche Distributeur(s)

www.val-d-arenc.com  
chateauvaldarenc@orange.fr



Château Salettes



17,5/20

## Domaine La Suffrene

★★★ Somptueuse robe d'encre, presque noire, aux reflets grenat encore violacés. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet charmeur et profond, mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits noirs (sureau, cassis) et d'épices. Ce vin abouti possède de nombreux atouts: une structure tramée et concentrée, un parfait équilibre acidité/gras, une exubérance de fruit (fraise, myrtille, bigarreaux) et une grande fraîcheur d'ensemble qui trouve son aboutissement dans une longue finale charnue et étoffée. Grande réussite.



( 2017 - 2022 )

MOU - CIN - GR - CAR



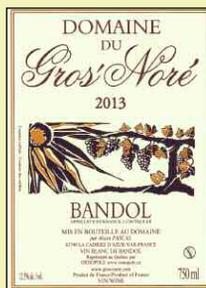
Cherche  
Dist.

www.domaine-la-suffrene.fr  
suffrene@orange.fr

17/20

## Domaine du Gros'Noré

★★(★) Très jolie robe grenat intense au disque encore violacé, éclatante. Associant dans une grande profondeur les notes de boisé noble (santal, cèdre) et d'épices (thym, poivre, clou de girofle), le bouquet livre ensuite un fruité intense (mûre, cassis). Une bouche épaisse, proposant du relief et une belle définition fruitée (baies rouges et noires). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la concentration de matière n'a d'égal que la noblesse de tanins partiellement fondus. Un vin complet et très ambitieux.



( 2017 - 2022 )

MOU: 70 - CIN: 20 - GR: 15 - CAR: 5



www.gros-nore.com  
alainpascal@gros-nore.com

17/20

## Château Sainte Anne "Collection"

★★ Rubis carmin de belle brillance. Puissante minéralité à l'ouverture, associée aux épices (poivre noir, garrigue) et aux petites baies noires sauvages (cassis, myrtille). Un nez éloquent. Dès l'attaque, la bouche se montre à la fois sphérique et croquante. D'insistantes saveurs de fruits au sirop (myrtille, cerise) offrent un profil juteux et charnu à l'ensemble. Les tanins sont assagis mais bien présents, dans leur gourmandise. Ce vin étoffé propose une finale très persistante, réglissée et de grand charme. Belle réussite.



( 2016 - 2022 )

MOU: 95 - CIN: 5

04/94.90.35.40  
chateausainteanne@hotmail.fr



16/20

## Domaine de la Tour du Bon

★★(★) Rubis carminé assez intense, de belle jeunesse encore. Premier nez franc et ouvert, privilégiant l'expression d'un fruit charmeur et confituré (fraise, gelée de framboises, griotte), agrémenté d'une touche lactique et de quelques épices douces. Séveuse et charnue dès l'attaque, portée par une acidité de grande vivacité, cette bouche solidement tramée est parée pour affronter les ans. Le fruit est présent (cassis, mûre sauvage), soutenu par des tanins gourmands et encore jeunes. Très belle réussite.



( 2017 - 2023 )

MOU - GR - CIN - CAR



www.tourdubon.com  
tourdubon@wanadoo.fr



© Sylvie Fréjoux

15,5/20

## Domaine de Frégate

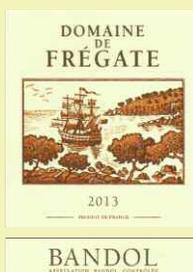
16,00€

★★★ Robe rubis profond, de belle jeunesse encore, à reflets carminés. Particulièrement engageant par ses profondes notes de fruits confiturés (myrtille, cassis), encre et épices, ce bouquet de belle typicité invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent la personnalité et la vigueur de ce vin charnu et étoffé, qui propose des saveurs de baies noires sauvages, enrobées de tanins encore présents mais nobles, ne demandant qu'à achever leur assagissement. De jolis amers soulignent une finale puissante et longiligne.

(2017 - 2021)

MOU: 80 - GR: 20

Cherche [www.domainedefregate.com](http://www.domainedefregate.com)  
Distributeur(s) [domainedefregate@orange.fr](mailto:domainedefregate@orange.fr)



15,5/20

## Domaine des Baguiers

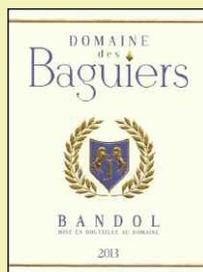
16,00€

★★★ Robe rubis cerise à nuances en début d'évolution sur le disque. Un bouquet lactique et crémeux, qui offre de généreuses senteurs de griotte confiturée et de fraise bien mûre. Les épices et la réglisse apparaissent à l'aération. Un cru équilibré et bien constitué, offrant un bel équilibre acidité/moelleux et d'exubérantes saveurs de fruits confits (cerise, mûre). Les tanins se montrent soyeux et partiellement fondus et la finale, structurée, augure d'un beau potentiel encore. Un vin sérieux et finement tramé.

(2017 - 2021)

MOU: 80 - GR: 10 - SY: 10

Cherche [www.domainedesbaguiers.com](http://www.domainedesbaguiers.com)  
Distributeur(s) [jourdan@domainedesbaguiers.com](mailto:jourdan@domainedesbaguiers.com)



15,5/20

## Domaine Lafran-Veyrolles

21,00€

★★ Jolie robe carminée à reflets grenat, sans réelle évolution. Le premier nez, expressif, mêle les senteurs minérales et fruitées (baies noires). Ensuite, l'ensemble évolue vers un registre très mûr (fruits confits) et délicatement épicé (poivre doux, cannelle). Ce vin n'a pas pris de rides. Doté d'une trame serrée, il voit sa matière fruitée bien mûre (prune, griotte) soutenue par une belle acidité équilibrante. Le registre épicé n'est pas en reste, surtout en finale et les tanins, gourmands, ne demandent qu'à achever leur assouplissement. Belle réussite.

(2017 - 2020)

MOU: 70 - GR: 20 - CIN: 10

Cherche [www.lafran-veyrolles.com](http://www.lafran-veyrolles.com)  
Distributeur(s) [contact@lafran-veyrolles.com](mailto:contact@lafran-veyrolles.com)



15/20

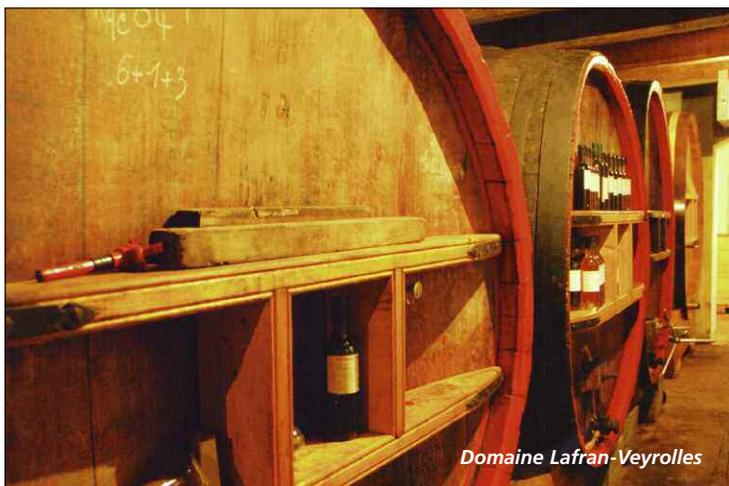
## Domaine Le Galantin

★★★ Rubis cerise peu concentré au disque ouvert. Les senteurs d'épices douces, fine minéralité et cacao s'associent dans ce nez enveloppé, presque crémeux. Quelques senteurs de fruits rouges au sirop apparaissent à l'aération. Le support d'acidité supporte cette bouche qui contraste avec le bouquet par son profil aiguisé et incisif. Les épices s'y expriment pleinement et les tanins de fruit supportent une matière fruitée vive (baies noires sauvages). Un vin de caractère, qui demande à se patiner quelque peu.

(2017 - 2020)

MOU: 95 - GR: 5

Cherche [www.le-galantin.com](http://www.le-galantin.com)  
Distributeur(s) [domaine-le-galantin@wanadoo.fr](mailto:domaine-le-galantin@wanadoo.fr)



Domaine Lafran-Veyrolles

15/20

## Domaine La Chrétienne

★★ "La Lecque"

Rubis assez intense, au disque ouvert. Un boisé noble (tabac blond, boîte à cigares) envahit le premier nez, laissant ensuite place à une expression fruitée délicate (cerise confite). Ce vin corsé et solidement construit s'appuie sur une charpente tannique ferme qui doit encore se fondre dans la matière. Sa trame serrée et son caractère boisé et épicé en font un vin prêt à affronter les ans, soutenu par une acidité tonifiante qui apporte l'équilibre.



( 2017 - 2020 )

MOU - CAR

06/11.54.88.62  
simon@lachretienne.fr

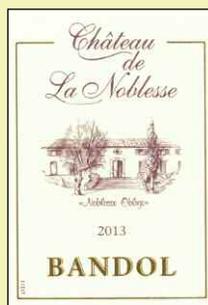


14,5/20

## Château de la Noblesse

★★ "Noblesse Oblige"

Robe d'encre au disque fermé, à reflets encore violacés. Une friandise olfactive, qui propose un enveloppement presque lactique, qui complète les notes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) et de fleurs parfumées (violette). Charmeur et équilibré, ce vin de texture délicate privilégie le soyeux et la finesse. Les tanins sont lissés et l'ensemble, épanoui, propose un fruité mûr et enveloppant. Une fine acidité soutient une finale agréablement persistante.



( 2016 - 2020 )

MOU: 95 - GR: 5

A Cherche Distributeur(s)

www.chateaudelanoblesse.com  
chateau.noblesse@gmail.com

## Le Mas des Loges

2 gîtes de charme



Recommandé par V.T.A.

Piscine • Barbecue • Four à pizza • Climatisation



1147 Chemin du Jas de Clare - 83740 La Cadière-d'Azur - Catherine Destoppeleur - Tél: 06 87 67 57 33  
lemasdesloges83@gmail.com - www.lemasdesloges.com

16,5/20

## Domaine Roche Redonne "Cuvée Les Bartavelles"

★★★

Rubis cerise éclatant, au disque ouvert. Particulièrement complexe et de grande élégance, ce nez ouvert et engageant mêle les senteurs fruitées presque confites (cerise, mûre), les notes d'épices douces et de tabac légèrement caramélisé (boisé noble). Ce cru ambitieux et robuste livre une bouche structurée, solidement tramée, généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs voire confiturés. La finale de longueur appréciable s'exprime sur la réglisse et les épices.



(2017 - 2020)

MOU: 95 - GR: 5



[www.chateauguilhemtournier.com](http://www.chateauguilhemtournier.com)  
roche.redonne@free.fr

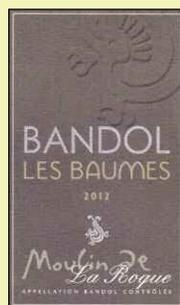


16/20

## Moulin de La Roque "Les Baumes"

★★★

Robe cerise évoluée. Le bouquet, parfumé et de grande douceur, souligne les arômes de tabac blond, cerise amarena et fin caramel. Confiture de figues à l'aération pour un ensemble doucereux et pommadé. Attaque séveuse et gourmande, proposant une belle chair de fruit (bigarreaux, cassis) enveloppée de tanins partiellement lissés. Le milieu de bouche garantit la fraîcheur par son acidité bien présente et la finale, structurée et persistante, s'exprime sur le noyau de cerise.



(2017 - 2019)

MOU: 95 - CAR: 5

Cherche

[www.laroque-bandol.fr](http://www.laroque-bandol.fr)

Distributeur(s) jeanfrancois.chabod@laroque-bandol.fr

16/20

## Château Guilhem Tournier "Cuvée La Malissonne"

★★

Rubis intense et éclatant au disque fermé. Les arômes de fruits rouges et noirs mûrs s'associent à un boisé délicat (tabac blond), dans un ensemble complexe et charmeur, de grande profondeur. Figue et caramel à l'aération. Un vin qui confirme en bouche les promesses du nez. On y apprécie la finesse de trame, un fruité bien présent (mûre, cassis, bigarreaux) et un équilibre acidité/gras abouti. Les tanins sont partiellement fondus et la finale séduit par sa longueur. Un cru de belle évolution.



(2017 - 2020)

MOU: 95 - GR: 5



[www.chateauguilhemtournier.com](http://www.chateauguilhemtournier.com)  
roche.redonne@free.fr



15/20

## Moulin de La Roque "Domaine de La Nartette"

★★★

Somptueuse robe rubis grenat profond, de grande jeunesse encore. D'emblée, ce bouquet parfumé exhale d'expressives notes de crème de griottes et de myrtilles, enveloppées d'une touche lactique (crème). Un ensemble fondu, tout en élégance, qui présente des contours soyeux. Le fruit y est préservé; l'impression de sucrosité qu'il laisse en bouche trouve son équilibre dans une délicate acidité bienvenue en finale.



(2017 - 2018)

MOU - CAR

Cherche

[www.laroque-bandol.fr](http://www.laroque-bandol.fr)

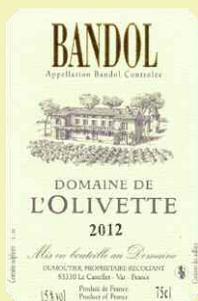
Distributeur(s) jeanfrancois.chabod@laroque-bandol.fr

14,5/20

## Domaine de l'Olivette

★★

Rubis profond assez intense, au disque ouvert. Une belle expression de fruits confiturés voire cuits (prune, cerise) s'exprime d'emblée, rejointe par une subtile touche de cuir et un registre lactique bien présent. Tout en pulpe, cette bouche croquante et charmeuse a préservé une superbe expression fruitée (bigarreaux, mûre, myrtille), enveloppée de tanins presque fondus et soutenue par une acidité équilibrante. Un vin complet, ponctué d'une belle persistance sur les épices.



(2017 - 2019)

MOU: 85 - GR: 15



[www.domaine-olivette.com](http://www.domaine-olivette.com)  
contact@domaine-olivette.com



© Sylvie Fréjoux

17/20

## Domaine du Gros'Noré "Cuvée Antoinette"

★★

Splendide robe rubis grenat profond, de grande intensité, au disque fermé. Extrêmement engageant, ce bouquet distingué et de grande maturité s'impose par son fruité exubérant et confituré (fraise, cerise, framboise) et son côté lactique presque crémeux. Splendide bouche, dense et complexe, donnant une grande impression de sucrosité. Le fruit est exubérant (fraise, cerise) et l'ensemble trouve son équilibre dans une acidité qui tient son rôle rafraîchissant. Finale noblement boisée, délicatement épicée.



(2017 - 2020)

MOU: 95 - GR et CIN: 5



[www.gros-nore.com](http://www.gros-nore.com)  
alainpascal@gros-nore.com

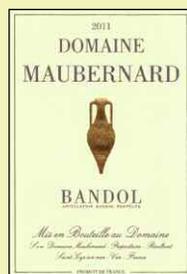
16,5/20

## Domaine Maubernard

13,00€

★★★

Très belle robe grenat profond, intense et de belle jeunesse encore. La minéralité s'exprime délicatement (encre, graphite, humus), associée aux notes de pruneau cuit et de confiture de figues. Quelle magnifique réussite! Ce vin complet et racé présente beaucoup d'atouts, résumés en une grande concentration de matière, une charpente tannique ferme mais noble, au service du fruit, un parfait équilibre acidité/gras et une exubérance fruitée (baies rouges et noires) dans une finale envoûtante et étoffée. Excellent!



(2016 - 2019)

MOU - GR - SY

Cherche [www.domaine-maubernard.com](http://www.domaine-maubernard.com)  
Distributeur(s) domaine.maubernard@wanadoo.fr

16/20

## Château Pradeaux

★★

Rubis cerise au disque ouvert, limpide et brillant. Puissant et complexe, de belle profondeur, le nez livre d'emblée ses notes de réglisse et de fruits à l'eau-de-vie (prune, kirsch), relayées par une fine touche résineuse. Solidement charpenté, ce vin robuste aux contours fermes offre une bouche texturée, dont la trame fruitée et épicée se montre généreuse. Les tanins, partiellement fondus et de grande noblesse, enveloppent un ensemble de beau potentiel encore. Très longue finale réglissée, sur le noyau de cerise.



(2016 - 2019)

MOU: 95 - GR: 5



[www.chateau-pradeaux.com](http://www.chateau-pradeaux.com)  
contact@chateaupradeaux.com

15,5/20

## Moulin de La Roque

★★★

"Tarente"

Belle robe rubis carminé, éclatante au disque ouvert. Extrêmement charmeur par l'exubérance de ses senteurs fruitées confiturées (gelée de framboises, cerises), le nez se complète d'une touche d'épices douces et de tabac blond. Une bouche fine et distinguée, de corps délicat, dont les dégustateurs apprécient la fraîcheur d'ensemble. Le fruit est préservé (cassis, cerise, myrtille) et les tanins partiellement fondus. Un vin élancé, tonique et doté d'un bel équilibre acidité/gras.



(2016 - 2018)

MOU - CAR

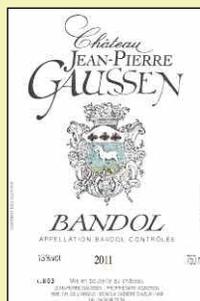
Cherche [www.laroque-bandol.fr](http://www.laroque-bandol.fr)  
Distributeur(s) jeanfrancois.chabod@laroque-bandol.fr

15,5/20

## Château Jean-Pierre Gausсен

★★

Robe très sombre, au disque opaque, à reflets en début d'évolution. Le tabac caramélisé se livre d'emblée, rejoint par les arômes de fruits confits et de menthol, eucalyptus. Ce vin a traversé les ans avec réussite. Croquant de fruit, offrant une belle mâche, il accorde la priorité aux saveurs de fruits confits et d'épices. Le grain est serré et la charpente solide mais distinguée. En finale, on apprécie la longueur et les nuances cacaotées, de même qu'une fine amertume rafraîchissante.



(2016 - 2019)



04/94 98 75 54  
jp.gausсен@free.fr

© Sylvie Fréjoux



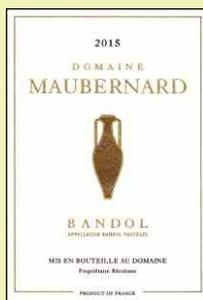
Mourvèdre

16/20

## Domaine Maubernard

11,00€

★★★ Jolie robe délicatement saumonée. Complexe et profond, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de fraîcheur fleurie, biscuit et petits fruits secs. L'ensemble gagne en douceur à l'aération. Les dégustateurs soulignent l'élégance, la suavité et la fraîcheur de cette cuvée ambitieuse, qui privilégie la finesse de texture à l'opulence facile. Epices, baies rouges de belle vivacité, de la mâche, et pour envelopper l'ensemble, une finale soutenue par une subtile et délicieuse amertume rafraîchissante. Quel équilibre!



MOU - GR - CIN

Cherche [www.domaine-maubernard.com](http://www.domaine-maubernard.com)  
Distributeur(s) [domaine.maubernard@wanadoo.fr](mailto:domaine.maubernard@wanadoo.fr)

16/20

## Domaine Trois Filles

13,00€

★★★ Robe intense et saumonée, de belle brillance. Tout en douceur, le nez offre sans réserve de charmeuses notes de vanille, pâtisserie et fruits blancs au sirop. Touche d'amande douce à l'aération. Un bandol vineux à souhait mais sans aucune lourdeur. Les fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, coing, pomme) s'y expriment librement, dans un ensemble relevé par une acidité vivifiante. Ce cru présente une belle mâche et sa finale sur les fruits secs, structurée et solidement tramée, séduit par son ampleur et sa persistance.



MOU: 60 - GR: 20 - CIN: 20

[www.domainesdestroisfilles.com](http://www.domainesdestroisfilles.com)  
[contact@domainesdestroisfilles.com](mailto:contact@domainesdestroisfilles.com)

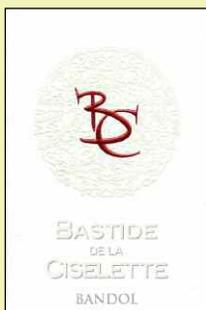
15,5/20

## Bastide de la Ciselette

★★★

"Ciselette"

Jolie robe oeil-de-perdrix, limpide et éclatante. Réserve à l'ouverture mais délicatement parfumé et engageant. Les arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) s'associent à un registre épicé bien présent. C'est avant tout l'équilibre et la suavité de cette cuvée gourmande et distinguée qui ont séduit les dégustateurs. Le fruit est expressif (pêche, poire) et la vivacité bien présente soutient une vinosité assez ample, classique de l'appellation. Finale enveloppée presque pâtissière.



MOU: 40 - GR: 40 - CIN: 15 - CAR: 5

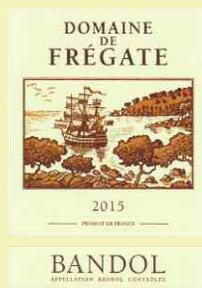
Cherche [www.bastidedelaciselette.fr](http://www.bastidedelaciselette.fr)  
Distributeur(s) [rds.bastideciselette@orange.fr](mailto:rds.bastideciselette@orange.fr)

15,5/20

## Domaine de Frégate

12,50€

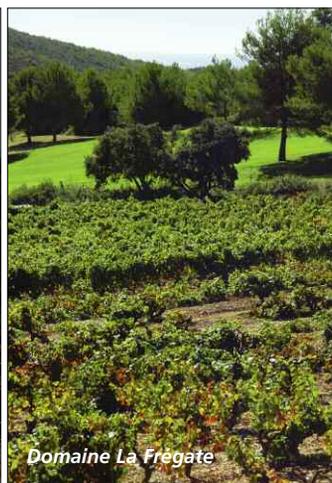
★★★ Robe oeil-de-perdrix, limpide et de bel éclat. Puissantes senteurs d'agrumes à l'ouverture (pamplemousse rose), assorties de notes florales et délicatement épicées. Un nez de caractère très engageant. Un rosé de gastronomie, qui ne cède pas à la facilité et voit sa matière fruitée (agrumes) relayée par une minéralité bien présente, surtout en milieu de bouche. La tension est présente, enveloppée en finale par une sensation de texture douce. Un vin longiligne, à forte personnalité, racé et savoureux.



MOU: 50 - GR: 25 - CIN: 25

Cherche [www.domainedefregate.com](http://www.domainedefregate.com)  
Distributeur(s) [domainedefregate@orange.fr](mailto:domainedefregate@orange.fr)

© Sylvie Féjoux



Domaine La Frégate

15/20

## Château d'Azur "Le Jardin du Soleil"

13,50€

★★

Rose légèrement saumoné, brillant. Intensément parfumé, le bouquet de grande fraîcheur est ouvertement dominé par le pamplemousse et le pomelo. Quelques notes d'herbe fraîche complètent l'ensemble. Un nez qui appelle à la dégustation! La bouche est à l'avenant. L'attaque est dominée par les agrumes frais qui offrent une jolie tension acidulée et très aromatique puis dès le milieu de bouche, le vin s'enveloppe et gagne en douceur, livrant une texture onctueuse, confirmée en finale grasse et enrobée.



MOU: 60 - GR: 40

**B** Cherche  
Distributeur(s)

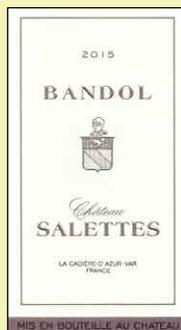
[www.chateaudazur.fr](http://www.chateaudazur.fr)  
gaelcluchier@yahoo.fr

15/20

## Château Salettes

★★

Rose saumon soutenu pour cette robe cristalline. Les épices et les fruits secs se complètent harmonieusement dans le premier nez. L'aération évoque davantage les notes acidulées d'agrumes. On apprécie l'équilibre Vivacité/onctuosité de ce vin complet et bien construit. La sensation douceuse (fruits blancs mûrs) est nuancée par le registre des fruits secs (amande fraîche). Une certaine opulence caractérise une finale agréablement persistante où s'expriment davantage les notes épicées.



MOU - GR - CIN

En conversion



[www.salettes.com](http://www.salettes.com)  
salettes@salettes.com



14,5/20

## Domaine La Suffrene

★★

Rose tendre à légers reflets saumonés, de belle brillance. Subtilement parfumé et engageant, le nez rafraîchissant met en présence les notes de pamplemousse et mandarine et les senteurs de bonbons acidulés. Un ensemble rafraîchissant. Affichant un profil qui privilégie la vinosité et l'expression des fruits mûrs (poire, pêche), la bouche se montre opulente et de texture enveloppée, impression confirmée dans une finale ample et riche par les saveurs pâtisseries, heureusement équilibrées par une acidité bienvenue.



MOU - CIN - GR - CAR

**B** **4** **D** Ch.  
Dist.

[www.domaine-la-suffrene.fr](http://www.domaine-la-suffrene.fr)  
suffrene@orange.fr

14,5/20

## Domaine Bunan "Moulin des Costes"

★★

Robe soutenue, limpide et de belle brillance. Dominé à l'ouverture par les senteurs de buis, citron vert et pamplemousse, le bouquet évolue ensuite vers la groseille verte. La maturité est croissante à l'aération (pâtisserie aux fruits secs). Cette cuvée suave privilégie les sensations d'enveloppement. La texture douceuse du milieu de bouche révèle une vinosité appréciable, appuyée par les saveurs de fruits blancs mûrs. Une subtile touche épicée apporte une touche de fraîcheur bienvenue en finale.



MOU: 42 - CIN: 43 - GR: 15

**B** **7** **C**

[www.bunan.com](http://www.bunan.com)  
bunan@bunan.com



## BANDOL ROSÉS 2014

15,5/20

### Château Pradeaux

★★★ Robe pâle et tendre, à reflets saumonés délicats. Un bouquet complexe, qui mêle avec beaucoup de charme les senteurs d'épices, fruits secs et fruits blancs mûrs. La bouche est onctueuse, offrant une belle vinosité, sans aucune lourdeur. On retrouve le charme d'une maturité fruitée (pomme, poire) et une expression de fruits secs généreuse (amande fraîche). L'équilibre est au rendez-vous car une délicate acidité tonifiante soutient l'ensemble de la dégustation. Un rosé ample, riche et digeste.

MOU: 70 - CIN: 3



www.chateau-pradeaux.com

contact@chateau-pradeaux.com

## BANDOL BLANC 2015

16/20

### Château Val d'Arenc

14,00€

★★★ Robe pâle légèrement paille. Une friandise olfactive! Tilleul, chèvrefeuille et notes de confiserie s'y exhalent de concert. Un ensemble féminin, flatteur et engageant. Beaucoup de pureté et de franchise dans cette cuvée parfaitement vinifiée. Ciselée, rafraîchissante, elle séduit par sa finesse de trame et son élégance. Fruitée à souhait, elle est ponctuée d'une finale longiligne légèrement réglissée. Une belle réussite.



(2016 - 2018)

Cl: 90 - Sauv Bl: 10

Cherche Distributeur(s)

www.val-d-arenc.com  
chateauvaldarenc@orange.fr

16/20

### Domaine la Chrétienne

★★ "La Lecque"

Eclatante robe jaune pâle à reflets verdâtres. Bouquet ouvert et complexe. Les notes florales laissent rapidement place à un registre fruité (pamplemousse, pomme verte) généreux. Une délicate minéralité naissante complète la palette olfactive. On apprécie la vinosité, la précision et surtout l'équilibre d'une cuvée structurée, aromatique et rafraîchissante à la fois. D'un fruité gourmand, elle est ponctuée d'une longue finale vigoureuse agréablement acidulée. Un vin de gastronomie.



(2016 - 2018)

Cl - Ugni Bl

06/11.54.88.62  
simon@lachretienne.fr



15,5/20

### Domaine de Frégate

12,50€

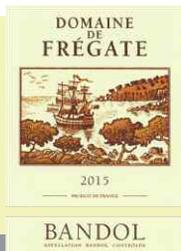
★★★ Robe très pâle à reflets verts. Bouquet profond et complexe sur quelques effluves florales, un joli panier de fruits blancs et de délicates notes minérales qui s'expriment à l'aération. Les dégustateurs apprécient l'entrée de bouche franche et tendue. Une belle vinosité et des notes fruitées gourmandes et rafraîchissantes (agrumes, pommes vertes) dans un ensemble de texture fine et parfaitement équilibré. Une réussite.

(2016 - 2018)

Bourb - Ugni Bl - CL - Rolle - Sauv

Cherche Distributeur(s)

www.domainedefregate.com - domainedefregate@orange.fr



## CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>1</b> Elle &amp; Lui: Grammont<br/>Carpe Vram: Dworp (W. Goorden)<br/>Le Comptoir des Vins</p> <p><b>2</b> Basin &amp; Marot: Bruxelles<br/>Toby Vins: Oupeye<br/>Jacques Feys: Brugges</p> | <p><b>3</b> François Barbier: Esneux<br/>Cave Saint Jacques: Tournai<br/>Boutique de l'Harmonie à Chastre</p> <p><b>4</b> Les Champs Fulliot: Battice<br/>Wine Plus: Genk</p> <p><b>5</b> Mouchard: Bruxelles</p> | <p><b>6</b> Vinicole Leloup: Bousval<br/>Elle &amp; Lui: Grammont</p> <p><b>7</b> Franz Tricot: Jumet</p> <p><b>8</b> Cooreman: Dilbeek</p> <p><b>9</b> De Wijnzolder: Sint Laureins</p> |
|---|---|--|

## SALONS

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>A</b> Vign. Indépendants Lille</p> <p><b>B</b> Namur</p> | <p><b>C</b> Prowein, Vinexpo, Lille</p> <p><b>D</b> Seclin - Court Saint Etienne</p> | <p><b>E</b> Saint-Gilles: Bruxelles</p> <p><b>F</b> Tour &amp; Taxi (novembre)<br/>Vini Bieri Ribelli - Vins &amp; Bières Rebelles</p> |
|--|--|--|



Les saveurs du Bandol rouge parvenu à maturité s'épanouissent en compagnie des plats mijotés et onctueux. L'osso buco se prête particulièrement bien à cette alliance. Le lapin aux pruneaux convient bien au Bandol car ce dernier épouse ses 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, il apportera une note sudiste aux repas d'automne.

De smaken van de rode rijpe Bandol floreren in het gezelschap van stoofschotels en romige gerechten. Osso buco is bijzonder geschikt voor deze combinatie. Konijn met pruimen past goed bij Bandol, omdat deze laatste goed samengaan met de aroma's van gedroogde vruchten. Een net geroosterd, licht gekruid en met laurier op smaak gebracht geitenjong zal harmoniëren met zijn tannines. Geserveerd bij haarwild zal hij een zuiderse toets geven aan een herfstgerecht.

The flavours of Bandol red which has reached maturity can be appreciated fully when accompanying stews and smooth dishes. Osso bucco is particularly suited to this choice. Rabbit with prunes is a good combination with Bandol, because the prunes are a good match for its dried fruit flavours. Roast goat kid, gently spiced and flavoured with bayleaf, will go well with its tannins. Served with game animals, it will impart a hint of the south to autumn meals.



© Sylvie Fréjoux

# Les vins du Roussillon, une diversité unique au monde.



Le Roussillon se présente comme un amphithéâtre ouvert sur le Méditerranée et dominé par des hauteurs souvent difficiles à franchir qui le séparent des provinces voisines.

Il est bordé de 3 massifs montagneux : les Corbières au Nord, les Pyrénées avec le Mont Canigou à l'Ouest et les Albères au Sud. Le Roussillon s'étend sur 22000 ha pour une production de quelque 316.000 hl de vins secs d'AOP, 302.000 hl de vins secs en IGP, 145.000 hl de Vins doux Naturels et 56.000 hl en vin de table et divers.

2.530 heures d'ensoleillement moyen, soit près de 315 jours/an, des étés chauds et des automnes et hivers doux, 500 à 600mm d'eau par an et les vents qui balayent le vignoble sont autant d'atouts du climat idéal pour une production de qualité où l'on retrouve de nombreuses variétés de raisins.

Les cépages utilisés pour les AOP (Appellation d'Origine Protégée) du Roussillon sont pour les blancs; le Grenache blanc et gris, Macabeu, Malvoisie, Muscat d'Alexandrie et à petits grains, Marsanne, Roussanne et Vermentino. Les cépages rouges sont les suivants: Carignan, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault et Lladoner pelut. A cette liste s'ajoute d'autres cépages présents dans les IGP (Indication

Géographique Protégée) Côtes Catalanes (Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, Marselan, Chenanson, Chardonnay, Viognier et Sauvignon blanc).

Les vins rouges sont obtenus selon différents types de vinification qui permettent d'offrir une importante palette d'arômes, de goûts, et de textures. Entre vinification classique, macération carbonique, thermovinification ou macération pré-fermentaire à froid, les vigneron ont adapté les nouvelles technologies à leur savoir-faire. Qu'ils s'appellent Côtes du Roussillon ou Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon les Aspres, Caramany, Lesquerde, Latour de France ou Tautavel, la région nous offre une somptueuse diversité de vins puissants, aromatiques et souvent taillés pour la garde. Les Maury secs ont récemment rejoint la liste des AOC (2011), complétée par le Collioure qui magnifie ses terroirs et paysages exceptionnels.

Les Vins doux naturels sont une des spécialités du Roussillon. Elaborer des Maury, Banyuls et autres Rivesaltes c'est d'abord travailler sur une vendange qui titre au moins 14,5%vol en alcool en puissance et c'est ensuite appliquer la technique du mutage, procédé découvert au XIIIème siècle par Arnau de Vilanova, médecin du Royaume de Majorque.

Cette opération consiste à ajouter sur le moût en fermentation alcoolique de l'alcool pur et neutre dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût. Ceci arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. Il s'en suit un élevage plus ou moins long en bouteille, en cuve ou en foudre avec ou sans contact de l'air. Des Muscat de Rivesaltes, croquants de fruits à déguster de préférence dans leur jeunesse aux «Hors d'Age» et autres «Rancio», les délicieux VDN sont, à l'image de leurs saveurs et des paysages du Roussillon, riches et uniques.



# De wijnen van de Roussillon, een diversiteit die uniek is in de wereld



De Roussillon is als een open amfitheater aan de Middellandse Zee en wordt gedomineerd door het vaak moeilijk te overschrijden hoogten die het gebied van de omliggende provincies scheiden.

Het wordt begrensd door 3 bergketens: de Corbières in het noorden, de Pyreneeën met de Mont Canigou in het westen en de Albères in het zuiden. De Roussillon strekt zich uit over 22.000 ha voor een productie van ongeveer 316.000 hl droge AOP-wijnen, 302.000 hl droge IGP-wijnen, 145.000 hl natuurlijke zoete wijnen en 56.000 hl tafelwijnen en diverse wijnen.

Gemiddeld 2530 uur zon, op bijna 315 dagen/jaar, warme zomers en zachte herfst en winters, 500 tot 600 mm regenval per jaar en winden die door het wijngedebied jagen zijn de troeven van een klimaat dat ideaal is voor een kwaliteitsproductie waarin we vele druivensoorten terugvinden.

De gebruikte druivensoorten voor de AOP (Appellation d'Origine Protégée) van de Roussillon zijn voor de witte wijnen: de witte en grijze Grenache, de Macabeu, Malvoisie, de Muscat d'Alexandrie en de Muscat à petits grains, de Marsanne, de Roussanne en de Vermentino. De rode druivensoorten zijn de Carignan, de zwarte Grenache, de Mourvèdre, de Syrah, de Cinsault en de Lladoner Pelut. Aan deze lijst worden andere druivensoorten toegevoegd die aanwezig zijn in de IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes (de Merlot, de Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon, de Marselan, de Chenanson, de Chardonnay, de Viognier en de witte Sauvignon).

De rode wijnen worden verkregen volgens verschillende vinificatiemethoden waardoor er een grote verscheidenheid aan aroma's, smaken en texturen is. Tussen de traditionele vinificatie, maceratie onder koolzuur, thermovinificatie of koude maceratie hebben de wijnbouwers de nieuwe technieken aan hun deskundigheid aangepast. Of ze nu Côtes du Roussillon of Côtes du

Roussillon Villages, Côtes du Roussillon Les Aspres, Caramany, Lesquerde, Latour de France of Tautavel worden genoemd, de regio biedt ons een uitgebreid scala aan krachtige, aromatische wijnen die vaak geschikt zijn voor bewaring. De droge Maury's zijn onlangs toegetreden tot de lijst van de AOC's (2011), aangevuld met de Collioure, die de uitzonderlijke terroirs en landschappen verheerlijkt.

De natuurlijke zoete wijnen zijn een specialiteit van de Roussillon. Maury's, Banyuls en andere Rivesaltes ontwikkelen, is eerst werken aan een oogst met een alcoholvolumegehalte van ten minste 14,5% en vervolgens aan de techniek van het stopzetten van de gisting ("mutation"), een procedé dat in de 13e eeuw werd ontdekt door Arnau de Vilanova, arts van het Koninkrijk van Mallorca.



Deze bewerking bestaat uit het toevoegen aan de most in alcoholische gisting van zuivere en neutrale alcohol in een verhouding van 5 tot 10% van het volume van de most. Dit stopt de werking van de gisten voordat ze alle suiker kunnen omzetten in alcohol. Hieruit volgt een min of meer lange rijping op fles, tank of vat, met of zonder contact met de lucht. Van de krokant fruitige Muscats de Rivesaltes die best in hun jeugd worden genoten tot de "Hors d'Age" en andere "Rancio's" zijn de heerlijke VDN-wijnen het evenbeeld van hun smaken en van de landschappen van de Roussillon, rijk en uniek.

# Roussillon wines, diversity unique in the world.



**R**oussillon is like an amphitheatre that opens onto the Mediterranean and dominated by uplands that are often difficult to cross, which separate neighbouring provinces.

It is bounded by 3 mountainous massifs: the Corbières to the north, the Pyrenees with Mount Canigou to the west, and the Albères to the south. Roussillon extends across 22,000 ha and produces some 316,000 hl of AOP dry wines, 302,000 hl of IGP dry wines, 145,000 hl of natural sweet wines and 56,000 hl of table wine and other wine.

present in the Côtes Catalanes IGP (Protected Geographical Indication) are added to this list (Merlot, Cabernet Franc and Sauvignon, Marselan, Chenanson, Chardonnay, Viognier and Sauvignon Blanc).

The red wines are obtained using various types of vinification which allows a sizeable range of flavours, tastes and textures to be imparted. The wine-makers have adapted new technologies to their own know-how, choosing from conventional vinification, carbonic maceration, thermovinification or pre-fermentation cold maceration. Whether they bear the name Côtes du Roussillon or Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon les Aspres, Caramany, Lesquerde, Latour de France or Tautavel, the region offers us a sumptuous diversity of powerful, aromatic wines, often cut out for cellaring. Dry Maury wines recently joined the AOC list (in 2011), supplemented by Colliure, which is tribute to its outstanding soils and landscapes.

Natural sweet wines are a Roussillon speciality. Making Maury, Banyuls or Rivesaltes first of all means working on a harvest with at least 14.5% vol. of alcohol, and then applying the fortification technique, a process discovered in the 13th century by Arnau de Vilanova, a doctor in the Kingdom of Majorca.

This operation consists of adding pure and neutral alcohol to the must undergoing alcoholic fermentation, in a proportion of 5 to 10% of the must. This stops the action of the yeasts before they have been able to turn all the sugar into alcohol. Then comes a period, which may vary in length, of maturation in the bottle, tank or large barrel, with or without contact with the air. Muscat de Rivesaltes, which is packed with fruity flavours should preferably be sampled when young as "Hors d'Age" and "Rancio", delicious natural sweet wines are a reflection of the flavours and landscapes of Roussillon; rich and unique.

© Jean Girard



An average 2,530 hours of sunshine, on almost 315 days per year, hot summers and mild autumns and winters, 500 to 600 mm of water per year, and winds that sweep the vineyard are aspects of the ideal climate for producing quality wine, and many grape varieties are found here.

The varieties used for the AOP (Protected Appellation of Origin) wines of Roussillon are, for the whites: Grenache blanc and gris, Macabeu, Malvoisie, Muscat d'Alexandrie and Muscat à petits grains, Marsanne, Roussanne and Vermentino. The grapes used for the reds are the Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault and Lladoner pelut. Other grape varieties

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

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

*SY: syrah - MOU: mourvèdre - CAR: carignan - ROU: roussane - GR: grenache  
MAC: macabeu - VER: vermentino - MAR: marselan*

# CÔTES DU ROUSSILLON 2015

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

Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lagere. 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.

**16/20** **Mas Baux "Grand Red"**

★★★ Grenat pourpre violacé, presque d'encre. Ce nez complexe et flatteur mêle avec réussite les senteurs de crème de fruits noirs aux notes délicatement épicées et minérales. Ce cru chatoyant, richement doté et concentré a emporté les suffrages pour sa densité de chair, son fruité intense et particulièrement mûr (griotte, framboises, myrtilles), son acidité tonifiante qui apporte l'équilibre et la franchise de sa finale enveloppée, charnue et relevée d'une agréable pointe épicée. Très beau vin.



( 2017 - 2019 ) **SY - GR**

 **16** [www.mas-baux.com](http://www.mas-baux.com)  
contact@mas-baux.com 

**16/20** **Domaine de l'Architecte "Grand Large"** **18,00€**

★★ Jolie robe grenat au disque bleuté fermé, très engageante. Tout en charme et profond, le nez exhale à l'ouverture des arômes de griotte, mûre et framboises confiturées, assorties à l'aération d'une touche d'épices douces. Ce vin très jeune et exubérant s'appuie sur une colonne vertébrale acide bien présente, qui équilibre la maturité des saveurs de baies rouges et noires. La bouche est incisive, relevée par des tanins de fruit qui ne demandent qu'à se fondre et ponctuée d'une longue finale épurée sur le cassis et le sureau.

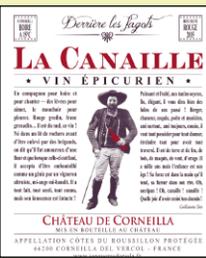


( 2018 - 2020 ) **SY: 30 - CAR: 30 - GR: 30 - MOU: 10**

 **Cherche Distributeur(s)** [www.vita-brebis.fr](http://www.vita-brebis.fr)  
domainedelarchitecte@gmail.com

**15,5/20** **Château de Corneilla "La Canaille"**

★★★ Grenat pourpre profond, intense et concentré, au disque violacé. Les baies rouges et noires, assorties d'effluves lactiques, dominent le premier nez puis l'aération fait apparaître des senteurs de cerise confite (marasquin). Une bouche élégante et svelte, dotée d'un bon équilibre acidité/gras. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière et le caractère soyeux de tanins de fruit déjà presque fondus. L'ensemble est exubérant en fruit (cerise, fraise, myrtille) et laisse en finale une délicieuse impression de sucrosité.



( 2017 - 2019 ) **MOU: 50 - GR: 30 - SY: 20**

 **15** [www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)  
contact@jonqueresdoriola.fr

**15,5/20** **Mas Cremat "L'Envie"**

★★ Robe cardinal au disque bleuté assez concentré. Les fruits noirs se livrent généreusement à l'ouverture puis les senteurs épicés et réglissés prennent le relais. Dès l'attaque, ce vin charnu et séduisant offre de l'accroche et une finesse de texture appréciable, tout en affirmant une structure solide. Le fruit est omniprésent (baies rouges et noires confiturées) et la finale, séveuse et persistante, s'exprime sur le noyau de cerise. Un cru bien construit et étoffé.



( 2017 - 2020 ) **SY: 35 - GR: 35 - MOU: 20 - CAR: 10**

 [www.mascremat.com](http://www.mascremat.com)  
mascremat@mascremat.com 

 = Chambre(s) d'Hôte ou/et Gîte rural.  
 = Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuise.  
 = Accueil de/ Onthaal camping-car  
 = Motorhome Reception

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

 = Disponible en Belgique (voir page 84)  
 = Beschikbaar in België (voir page 84)  
 = Available in Belgium (voir page 84)

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

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

**TERRA VITIS** = Terra Vitis.

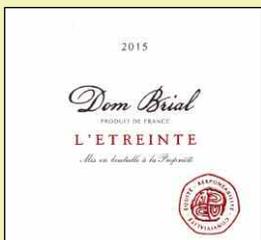
 = Recommandé pour sa qualité et son prix.  
 = Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.  
 = Recommended for its quality and price.

**15/20** **Dom Brial**  
★★ **"L'Etreinte"**

Carminé intense à reflets pourpres.

A l'ouverture, les arômes de fruits cuits voire macérés (quetsche, kirsch) envahissent un bouquet mature, complété à l'aération par quelques notes lactiques et confiturées.

Construite sur un bel équilibre acidité/moelleux, cette cuvée gourmande et savoureuse souligne un fruité exubérant (bigarreaux, mûre) et chaleureux. Les tanins sont presque fondus et la finale, voluptueuse, offre longueur et sensation moelleuse.



(2017 - 2018)

SY: 40 - GR: 30 - CAR: 30



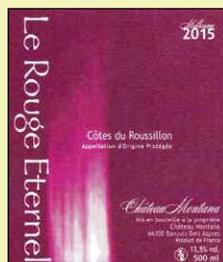
[www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)  
contact@dom-brial.com



**14,5/20** **Château Montana**  
★★ **"Le Rouge Eternel"**

Robe carminée de bel éclat, à reflets bleutés sur le disque. Les senteurs d'épices douces et de minéralité s'associent aux arômes de baies noires au sirop (mûre, cassis, sureau).

Franche de fruit, cette cuvée gourmande offre de jolies saveurs de cerises et fraises confiturées, relayées en milieu de bouche par un registre lactique doux. Une acidité tonifiante assure l'équilibre fraîcheur/moelleux et la finale, enrobée, offre une agréable persistance.



(2017 - 2018)

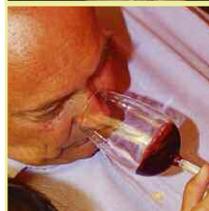
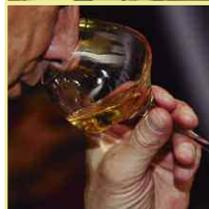
CAR: 50 - SY: 30 - G: 20



Ch. [www.chateaumontana.fr](http://www.chateaumontana.fr)  
Dist. chateaumontana@wanadoo.fr

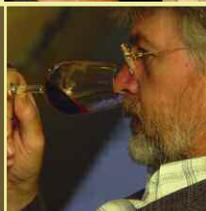


Entre amis  
ou collègues  
de bureau  
Pour débutants  
et œnophiles  
avertis



**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



16,5/20

## Domaine Ferrer Ribière "Tradition"

9,00 €

★★★

Robe rubis grenat intense, au disque bleuté fermé. Splendide bouquet de grande complexité, mêlant les arômes d'épices (thym, garrigue), boisé noble et baies noires sauvages (mûre, myrtille). Superbe cuvée, intensément fruitée, riche en extrait sec et portée par de jolis tanins gourmands et séveux. Le fruit est totalement respecté (baies rouges et noires) et l'ensemble présente un profil tendu et digeste, tout en offrant un beau volume de matière, jusqu'à la finale. Très belle réussite.



(2017-2020)

CAR: 35 - SY: 35 - GR: 15 - MOU: 15



[www.vinferreriabiere.com](http://www.vinferreriabiere.com)  
domferreriabiere@orange.fr

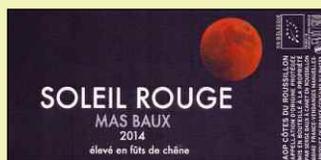


16/20

## Mas Baux "Soleil Rouge"

★★(★)

Jolie robe rubis grenat violacé, brillante et engageante. Premier nez sur le tabac blond et la boîte à cigares. Le fruit s'exprime davantage à l'aération, illustré par les notes de fraises et cerises confiturées. On apprécie l'équilibre acidité/moelleux/tanins de cette cuvée croquante de fruit, relevée par une belle vivacité, très généreuse en saveurs de baies rouges et noires acidulées et ponctuée d'une finale charnue aux contours lissés. Un vin étoffé et de texture longiligne, très plaisant dès aujourd'hui.



(2017-2020)

GR - SY - MOU



[www.mas-baux.com](http://www.mas-baux.com)  
contact@mas-baux.com



15,5/20

## Cellier Chaluleau Pons

★★★(★)

Robe carminée à reflets encore légèrement bleutés sur le disque. La minéralité s'exprime d'emblée (goudron, graphite) dans ce bouquet de caractère, relayée par les épices et les baies noires sauvages. Attaque de grande vigueur, mettant d'emblée la bouche sous tension. Le fruit y est omniprésent (bigarreaux, mûre sauvage, sureau) et la texture, à la fois serrée et élégante, se montre presque corsée. Un cru riche en extrait sec, de belle évolution, ponctué d'une longue finale séveuse sur le noyau de cerise.



(2018-2020)

CAR: 70 - SY: 15 - GR: 15

Cherche 04/68.59.20.31 - 06/70.57.60.38  
Distributeur(s) cellierchaluleaupons@orange.fr



15/20

## Domaine Coll de Rousse "El Matéo"

★★★

6,00 €

Superbe robe grenat pourpre au disque à nuances violacées. Le registre doucereux de la crème de fruits noirs (myrtille, mûre) envahit le premier nez. A l'aération, la douceur lactique se confirme, agrémentée d'une touche finement cacao-tée. Attaque réglissée, suivie d'un milieu de bouche épau-noui aux contours lissés, qui exprime de généreuses saveurs fruitées gourmandes (fraise cuite, griottes, gelée de framboises). La finale, pommadée, trouve son équilibre dans une délicate acidité bienvenue.



(2017-2019)

SY: 80 - GR: 20

Ch. [www.domaine-coll-de-rousse.com](http://www.domaine-coll-de-rousse.com)  
Dist. coll-de-rousse@orange.fr / 06/73.72.58.20



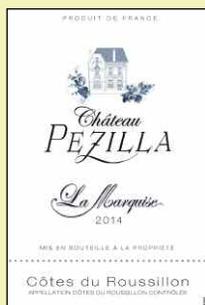
## CÔTES DU ROUSSILLON 2014

15/20

### Château Pezilla

★★★ "La Marquise"

Robe cerise en léger début d'évolution. Le nez voluptueux de ce vin met en présence les arômes de fruits à l'eau-de-vie (prune, figue), associées à une fine touche biscuitée. Une bouche sphérique, aux contours lissés, qui met en relief les saveurs fruitées (fraise, cerise), enveloppées de tanins soyeux et gourmands, qui ne demandent qu'à se fondre davantage pour que l'ensemble révèle tout son potentiel. Finale étoffée et chaleureuse sur le fruit macéré.



(2017 - 2019)

SY: 50 - MOU: 35 - GR Noir: 15



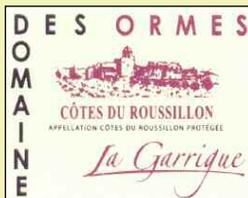
[www.arnauddevilleneuve.com](http://www.arnauddevilleneuve.com)  
contact@caveadv.com

14,5/20

### Domaine des Ormes

★★★ "La Garrigue"

Somptueuse robe grenat pourpre profond, presque noire, au disque fermé. Extrêmement voluptueux, ce nez exubérant exhale de puissantes senteurs de cerise macérée et de figue, associées aux plantes de garrigue (thym, ciste). Une bouche sévère et extrêmement concentrée, dont le grain serré n'a d'égal que la fermeté de tanins élégants. Les saveurs fruitées (sureau, mûre sauvage) se voient enveloppées d'une charpente qui doit encore s'assagir quelque peu. Très longue finale juteuse sur le noyau de cerise.



(2018 - 2021)

SY - CAR - GR



[www.domainedesormes.net](http://www.domainedesormes.net)  
jo@domainedesormes.net



## CÔTES DU ROUSSILLON 2011

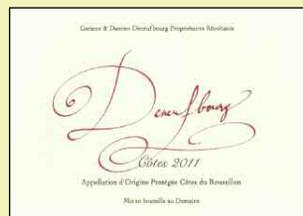
15/20

### Corinne et Damien Deneufbourg

★★★

Côtes 2011

Robe rubis carmin profond, au disque encore fermé. Le bouquet de caractère impose d'emblée sa minéralité (sous-bois, tourbe, encre) et un registre épicé (poivre noir, pavot). L'aération libère davantage des notes plus doucereuses de fruits confiturés. La bouche est à l'avenant. Mature, au caractère bien trempé, elle ne laissera personne indifférent. Concentrée et vigoureuse, elle jouit d'une longue finale équilibrée par une délicate acidité.



(2016 - 2018)

MOU: 50 - GR: 30 - SY: 20



Cherche Distributeur(s) en Flandre

[www.deneufbourg.eu](http://www.deneufbourg.eu)

[deneufbourg@wanadoo.fr](mailto:deneufbourg@wanadoo.fr)



© Jean Giralt



X X Voir page - Zie pagina 84

16/20

**Domaine de l'Encantade**

18,00 €

★★★

**"Roc d'en Manas"**

Rouge carminé intense, de belle jeunesse encore. La fraîcheur des baies sauvages (sureau, cassis, mûre) s'impose d'emblée, relayée par les arômes épicés (garrigue, poivre) et presque mentholés. Entrée de bouche incisive et corsée, s'appuyant sur une acidité insistante mettant la bouche sous tension. Ensuite, les baies sauvages acidulées s'expriment librement, relayées en finale par les saveurs épicées et minérales. Une cuvée de belle évolution, prête à affronter les ans.



( 2017 - 2020 )

Cherche  
Distributeur(s)

[www.encantade.com](http://www.encantade.com)  
[encantade@gmail.com](mailto:encantade@gmail.com)



15,5/20

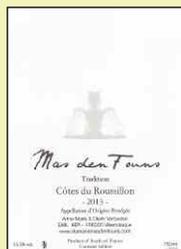
**Mas den Founs**

**"Tradition"**

★★★

Rubis cerise profond et de bel éclat. Le premier nez s'affirme par une note minérale insistante (graphite, goudron), qui laisse ensuite place aux arômes de baies noires sauvages (cassis, mûre).

Vigoureuse et incisive, cette cuvée charnue et concentrée affirme une forte personnalité. On y retrouve dès l'attaque les saveurs intensément épicées (poivre, garrigue), relayées par une expression de fruits acidulés (sureau, cassis). Ce vin tendu et ambitieux est ponctué d'une finale rectiligne pouvant encore s'assagir quelque peu.



( 2017 - 2021 )

GR: 50 - SY: 50



Ch.  
Dist.

[www.domainemasdenfouns.com](http://www.domainemasdenfouns.com)  
[hepi@orange.fr](mailto:hepi@orange.fr)

15/20

**Château de Corneilla "Pur Sang"**

★★★ Robe avenante, rubis carmin de grand éclat, encore jeune. Tout en élégance et profondeur, ce nez s'intensifie au fil de l'aération et libère d'agréables senteurs de fraise et cerise confituroes voire cuites, assorties d'une fine touche d'épices. Dotée d'un équilibre acidité: gras appréciable, cette cuvée longiligne présente une expression fruitée gourmande et rafraîchissante (griotte, mûre, framboise). L'ensemble est enveloppé de tanins soyeux et partiellement lissés. Un cru né d'un bel exercice de vinification.

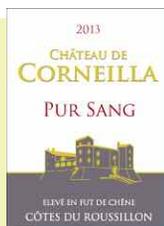
( 2017 - 2019 )

SY: 45 - GR: 35 - CAR: 10 - MOU: 10



[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)

[contact@jonqueresdoriola.fr](mailto:contact@jonqueresdoriola.fr)



JONQUÈRES D'ORIOLA  
Vignobles & Caves



Recommandé  
par V.T.A.

Gîtes

**Mas  
de  
l'Aire**

Christophe Manas

Route de l'Aire

66200

Corneilla-del-Vercol

Tél: 06 08 06 78 80

[masdelaire@orange.fr](mailto:masdelaire@orange.fr)

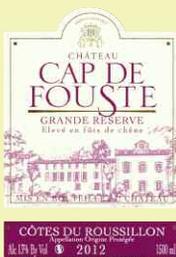
16,5/20

## Château Cap de Fousté

7,90€

★★★ "Grande Réserve"

Belle robe carminée assez intense, sans réel signe d'évolution. Extrêmement engageant, le bouquet ample et expressif met en relief d'intenses arômes de fruits rouges confiturés et de boisé noble. Une touche d'épices (poivre, garrigue) et de grillé complète l'ensemble. Les dégustateurs sont unanimes pour louer le remarquable équilibre acidité/moelleux de cette cuvée ambitieuse, de même que son extrême élégance et la préservation de son fruit, malgré l'âge. Ce vin texturé offrant une belle allonge n'a pas pris de rides.



(2017 - 2019)

SY: 40 - GR: 30 - MOU: 20 - CAR: 10



[www.chateau-cap-de-fouste.com](http://www.chateau-cap-de-fouste.com)  
capdefouste@free.fr

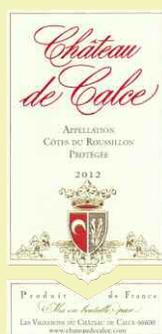
15,5/20

## Château de Calce

4,50€

★★★ Rubis cerise moyennement

intense, de belle jeunesse encore. Premier nez franc et dégagé, privilégiant les arômes de fruits rouges et noirs confiturés voire cuits (cerise, prune). L'aération complète l'ensemble par une touche finement épicée. Entrée de bouche chaleureuse et opulente, sur une cerise croquante. Ensuite, l'ensemble se resserre, livrant une trame serrée et pleine, qui témoigne de sa concentration. On y apprécie l'expression des épices et des fruits à l'eau-de-vie, surtout dans une finale de grande persistance.



(2017 - 2018)

SY - MOU - GR - CAR

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaudcalce.com](http://www.chateaudcalce.com)  
svcalce@orange.fr

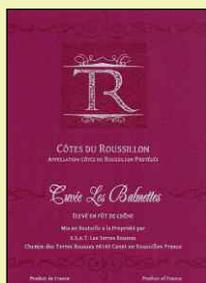
15,5/20

## Terra Rosa

"Cuvée Les Balmettes"

★★★

Robe dense et profonde, rubis cerise intense, au disque à légères nuances évoluées. D'emblée, les senteurs de bois parfumé, (cèdre, santal) et de tabac blond caramélisé envahissent un ensemble qui exprime toutefois des accents de fruits rouges cuits (cerise, fraise). Engageant et complexe. L'élevage a bien enveloppé la matière dans cette cuvée lissée, de texture très délicate, qui associe les saveurs finement toastées aux fruits noirs et aux épices. Longue finale sur le tabac parfumé.



(2017 - 2019)

SY: 60 - MOU: 40

Cherche [www.delices-catalans.com](http://www.delices-catalans.com)  
Distributeur(s) frederic.soubrane@association-sauvy.fr

15/20

## Mas den Founs

★★

Jolie robe rubis grenat assez concentrée, sans réel signe d'évolution.

Un nez à forte personnalité minérale (encre, graphite, terre), qui se complète à l'aération de quelques notes plus légères de violette et de fruits rouges confiturés (gelée de framboises). Cette cuvée vigoureuse et dotée d'un bel équilibre acidité/gras livre une expression fruitée séduisante (griotte, sureau), mêlée à une fine minéralité. La finale, épurée, offre une touche subtilement réglissée.



(2017 - 2019)

GR: 50 - SY: 50

Ch. [www.domainemasdenfouns.com](http://www.domainemasdenfouns.com)  
Dist. hepi@orange.fr

© Jean Giralt



X X Voir page - Zie pagina 84

16,5/20

★★★(★)

## Domaine Vidal "Cuvée Anne"

Splendide robe d'encre, au disque violacé. Premier nez enveloppant et presque crémeux, évoquant les fruits noirs au sirop (cassis, myrtille, mûre). Ensuite apparaissent



quelques notes d'épices douces. Une bouche pleine et savoureuse, tout en pulpe, dont les dégustateurs soulignent l'équilibre et la densité de matière. L'expression fruitée mûre et généreuse (griotte, myrtille) se voit soutenue par d'élégants tanins ne demandant qu'à se fondre. Longue finale épicée et juteuse pour un vin ambitieux.

( 2017 - 2020 )

GR - MOU

Cherche Distributeur(s) [www.domainedorianevidal.com](http://www.domainedorianevidal.com)  
domainedorianevidal66@gmail.com

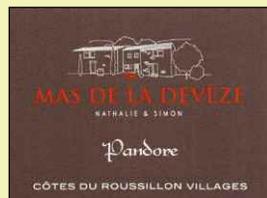
16/20

★★(★)

## Mas de la Devèze

### "Pandore"

Rubis pourpre à reflets grenat, brillante et limpide. Un bouquet de caractère, puissamment minéral (encre, goudron) et grillé, livrant à l'aération d'intenses saveurs de baies sauvages acidulées (cassis, sureau, mûre). Les dégustateurs soulignent la grande densité de matière de ce vin volumineux, offrant un grain serré et une expression de fruit intense (mûre sauvage, cassis, sureau) et enveloppé d'une charpente tannique virile et noble à la fois. La finale, puissante et réglissée, séduit par sa grande persistance.



( 2017 - 2020 )

MOU - GR - SY

13 [www.masdeladeveze.fr](http://www.masdeladeveze.fr)  
contact@masdeladeveze.fr

16/20

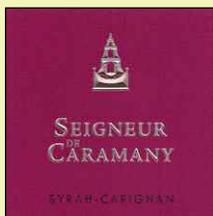
★★★(★)

## Vignerons de Caramany CDR Villages Caramany

14,50€

### "Seigneur de Caramany"

Robe d'encre au disque fermé, impressionnante de concentration. Une décoction de fruits noirs au sirop (mûre sauvage, cassis) et d'épices douces. Une bouche sphérique, extrêmement gourmande et charmante par son profil lissé, chaleureux et intensément fruité (griotte, mûre confiturées). Quelques délicats tanins enveloppent une matière concentrée et suave, dont la fraîcheur est garantie par les épices de la finale et une acidité vivifiante. Bel exercice de vinification.



( 2017 - 2019 )

SY - CAR

33 Cherche Distrib. [www.vigneronsdecaramany.com](http://www.vigneronsdecaramany.com)  
contact@vigneronsdecaramany.com

15,5/20

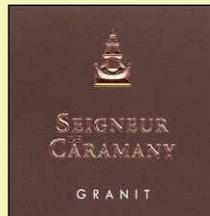
★★

## Vignerons de Caramany CDR Villages Caramany

14,50€

### "Seigneur de Caramany" Granit

Rubis grenat profond à reflets bleutés. Sur la retenue au premier nez, le bouquet gagne ensuite en expression et livre de jolies senteurs de fruits rouges cuits et de biscuit. Une bouche profonde et de texture fine. Portée par une charpente tannique jeune et noble, ne demandant qu'à se fondre dans la matière, elle livre des saveurs fruitées bien mûres voire confites (prune, fraise) et se voit levée par un beau support d'acidité. Finale épurée sur les baies sauvages acidulées.



( 2017 - 2020 )

SY - CAR

33 Cherche Distrib. [www.vigneronsdecaramany.com](http://www.vigneronsdecaramany.com)  
contact@vigneronsdecaramany.com



15,5/20

## Domaine des Soulanes "Jean Pull"

★★(★)

Robe presque noire, grenat pourpre violacé au disque fermé. Un bouquet classique, marqué par les arômes confiturés (fraise, cerise) et les notes presque lactiques (yaourt). Grande douceur olfactive! La bouche contraste sans retenue avec la douceur du nez. Bâtie sur une structure imposante et une trame serrée, elle livre une matière fruitée intense et séveuse (baies noires acidulées), soutenue par des tanins vigoureux et nobles à la fois. L'ensemble, corsé, ambitieux et de grand potentiel, va gagner en fondu d'ici 1 an.



(2018 - 2021)

GR - CAR - SY - MOU



[www.domaine-soulanes.com](http://www.domaine-soulanes.com)  
daniel.laffite@nordnet.fr



15/20

## Vignerons des Côtes d'Agly CDR Villages Latour de France

★★

### "Expression"

Robe cerise brillante, profonde, au disque ouvert. Profond et expressif, le nez associe harmonieusement les senteurs finement minéraux (cendre, terre) aux notes de garrigue et de baies noires acidulées. Attaque pleine et prometteuse, sur une texture enveloppée et confiturée (cerise, fraise) puis le milieu de bouche se resserre sur son acidité et quelques saveurs épicées. Finale assez persistante, aux contours partiellement fondus. Bel équilibre d'ensemble.



(2016 - 2018)



[www.agly.fr](http://www.agly.fr)  
commercial@agly.fr

14,5/20

## Château de Jau

★★

Superbe robe grenat intense à nuances bleutées sur le disque.

Un nez particulièrement dense et mûr, extrêmement généreux en senteurs de fruits rouges confiturés (gelée de framboises, griotte) et de grenade. Une touche florale charmeuse complète l'ensemble (violette, pivoine).

Une bouche franche et finement texturée, qui offre un beau croquant de fruit (baies rouges). Une agréable acidité apporte la fraîcheur à des saveurs de belle maturité. Un vin convivial et gourmand, de texture délicate.



(2016 - 2018)

SY - GR - MOU



[www.chateaudejau.com](http://www.chateaudejau.com)  
daure@wanadoo.fr

14/20

## Château Millas "Fût de Chêne"

★★(★)

Robe cerise assez concentrée, ne présentant plus de signe de jeunesse. Moyennement expressif à l'ouverture, le bouquet exhale ensuite des arômes pommadés de boisé délicat et de fruits rouges confiturés (framboise, fraise). Une matière délicate et de texture subtile, qui privilégie l'expression du fruit frais (bigarreaux, groseille). Ce vin gourmand et convivial livre une bouche gouleyante et vive à la fois, dotée d'un bel équilibre d'ensemble.



6,00€

(2017 - 2018)

SY: 60 - GR: 20 - CAR: 20

Cherche  
Distributeur(s)

[www.moulinahuilelacatalane.fr](http://www.moulinahuilelacatalane.fr)  
cave-coop-millas@wanadoo.fr

© Jean Graff

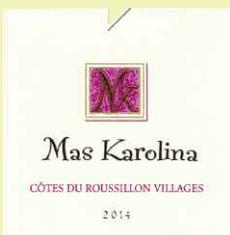


X X Voir page - Zie pagina 84

17/20

## Mas Karolina

★★★ Robe d'encre, presque ébène, à reflets violacés sur les bords du disque. On est d'emblée sous le charme de ce bouquet énorme, dont la maturité de fruit (coulis de fruits noirs) n'a d'égal que la complexité (épices, garrigue, réglisse). La bouche est à l'avenant. Son grain serré rivalise avec sa concentration fruitée et la charpente tannique, ferme mais respectueuse de la matière, enveloppe l'ensemble. Les dégustateurs soulignent l'intensité des saveurs de myrtilles, griottes et sureau. Finale en queue de paon, subtilement grillée.



(2017 - 2020)

GR:40 - SY:40 - CA:20



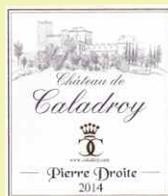
Ch. Dist.  
Flandre

[www.maskarolina.com](http://www.maskarolina.com)  
[mas.karolina@wanadoo.fr](mailto:mas.karolina@wanadoo.fr)

16,5/20

## Château de Caladroy "Pierre Droite"

★★★ Superbe robe grenat pourpre intense, presque d'encre, au disque fermé. Les arômes de pâtisserie (tarte aux griottes, prunes) et de boisé fin s'associent dans une belle harmonie au registre de la garrigue (thym, laurier). Charnu et distingué, ce vin sérieux et généreux en saveurs fruitées (cerise noire, myrtille) et légèrement grillées présente un équilibre d'ensemble appréciable. La finale n'est pas en reste, soulignée par quelques épices et enveloppée de tanins nobles et partiellement fondus.



(2017 - 2019)

SY: 20 - MOU: 80

Cherche  
Distributeur(s)

[www.caladroy.com](http://www.caladroy.com)  
[chateau.caladroy@wanadoo.fr](mailto:chateau.caladroy@wanadoo.fr)

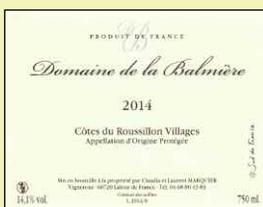


16/20

## Domaine de la Balmière

7,00€

★★★ Rubis profond sans signe de jeunesse, de belle concentration. Le premier nez affirme une minéralité intense (graphite, encre), rapidement rejointe par les arômes de baies sauvages (sureau, mûre, casis) et une subtile touche d'épices. Porté par une acidité incisive dès l'attaque, ce cru structuré et longiligne offre une bouche élégante et rafraîchissante, illustrée par les saveurs de baies noires qui confirment l'expression du bouquet. Très longue finale épurée, parée de tanins partiellement lissés. Un vin racé.



(2017 - 2021)

SY: 50 - Gr noir: 50

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainedelabalmiere.com](http://www.domainedelabalmiere.com)  
[laurent.marquier0443@orange.fr](mailto:laurent.marquier0443@orange.fr)

16/20

## Domaine Comelade

★★★ "Le Casot"

Robe noire, grenat bleuté au disque fermé. De charmeuses notes de cacao et de cerise noire confite envahissent le premier nez. Ce bouquet extrêmement doux s'apparente à une confiserie (grenade, violette, framboise). Dès l'entrée de bouche, ce cru tramé présente de l'étoffe et un très bel équilibre acidité/moelleux. Le fruit y est exubérant et croquant (myrtille, cerise, mûre) et les tanins structurants et nobles à la fois. On apprécie la fraîcheur et la longueur d'une finale savoureuse et portée par une jolie tension.



(2017 - 2019)



[www.domainecomelade.com](http://www.domainecomelade.com)  
[domaine.comelade@wanadoo.fr](mailto:domaine.comelade@wanadoo.fr)

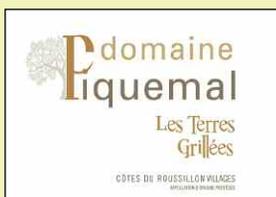


15,5/20

★★★

## Domaine Piquemal "Les Terres Grillées"

Belle robe rubis grenat intense au disque bleu-té. Le bouquet complexe mêle les notes de réglisse, fruits noirs confiturés (myrtille, mûre) et d'épices douces. Profond et engageant! Les dégustateurs sont unanimes pour louer l'équilibre, la finesse, la franchise d'expression et l'élégance de ce cru très aromatique, au grain serré, généreux en saveurs fruitées mûres (griotte, myrtille, coulis de sureau). Le vin se resserre en finale et s'avère de belle évolution.



(2016 - 2019)

SY: 65 - GR: 20 - CA: 15



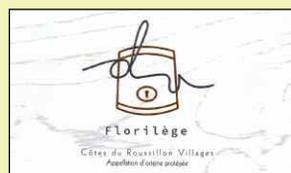
[www.domaine-piquemal.com](http://www.domaine-piquemal.com)  
contact@domaine-piquemal.com

15,5/20

★★

## Domaine Vidal "Florilège"

Impressionnante robe d'encre, extrêmement intense au disque fermé. Premier nez sur les baies sauvages (mûre, cassis) puis les épices rejoignent le bouquet (baie de genévrier, poivre). Robuste et solidement bâti sur sa charpente et sa puissance épicée, ce vin vigoureux au grain serré ne laissera personne indifférent. Les épices s'expriment librement, associées aux saveurs de baies noires sauvages. Une cuvée prête à affronter les ans, qui doit encore assagir ses contours.



(2018 - 2022)

SY - GR

Cherche Distributeur(s)

[www.domainedorianevidal.com](http://www.domainedorianevidal.com)  
domainedorianevidal66@gmail.com

15,5/20

★★

## Domaine des Schistes "Le Parcellaire - Caune d'en joffre"

Rubis carminé éclatant au disque ouvert, jeune et limpide. Un bouquet profond et ouvert, associant l'expression de ses notes minérales, grillées et de baies noires; la douceur gagne l'ensemble à l'aération. Particulièrement digeste et rafraîchissant, ce vin tout en pulpe livre un fruité croquant (fraise, cerise) et une élégance épicée en milieu de bouche. On apprécie l'aspect assoupli des tanins et la franchise d'une finale longiligne, tonique et agréablement persistante.



(2017 - 2019)

CAR: 100



[www.domaine-des-schistes.com](http://www.domaine-des-schistes.com)  
sire-schistes@wanadoo.fr

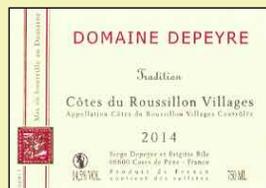


15/20

★★★

## Domaine Depeyre "Tradition"

Robe cerise sombre et concentrée, de bel éclat. Une puissante expression de fruit mûr voire macéré (kirsch, quetsche) s'impose d'emblée dans ce bouquet capiteux et exubérant. Une bouche sudiste, imposant une chaleur omniprésente, illustrée par les saveurs de fruits à l'eau-de-vie (kirsch, prune). L'enveloppement est au rendez-vous et le fruit se montre pulpeux. Une délicate acidité bienvenue apporte la touche de vivacité nécessaire à ce cru opulent et ponctué d'une longue finale enrobée.



(2016 - 2018)

SY - CAR - GR



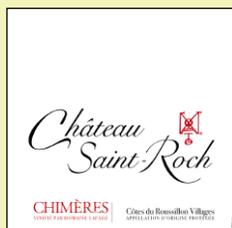
[www.domaine-depeyre-66.com](http://www.domaine-depeyre-66.com)  
brigitte.bile@orange.fr

15/20

★★

## Château Saint-Roch "Chimères"

Pourpre éclatant au disque violacé intense. Très belle présentation! Une décoction de fruits noirs au sirop se décline dès l'ouverture (myrtille, mûre, bigarreaux). Les épices douces et le cacao complètent ce bouquet suave et engageant.



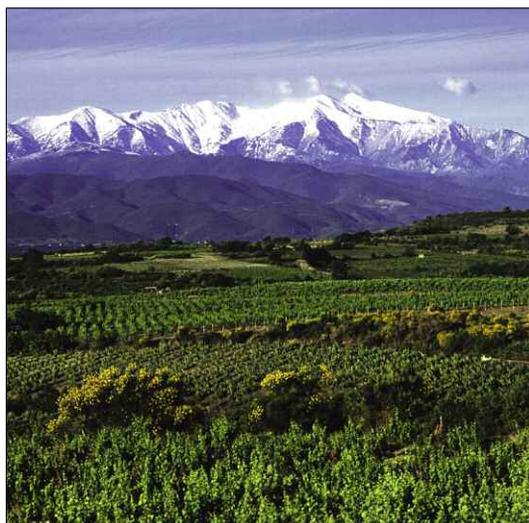
Tout en charme à l'attaque par son profil crémeux et lactique, joliment fruité (framboise, cerise), ce vin épanoui et lissé séduit par son élégance et l'aspect fondu et assagi de ses tanins. Un vin subtilement texturé, ponctué d'une finale longiligne agréablement persistante.

(2017 - 2019)

GR



[www.chateau-saint-roch.fr](http://www.chateau-saint-roch.fr)  
contact@domaine-lafage.com



CAVES

# BYRRH

UNE VISITE SPECTACULAIRE AU CŒUR D'UN SITE UNIQUE ET ÉPOUSTOULANT



REVIVEZ UNE PASSIONNANTE ÉPOPÉE

Découvrez la plus grande cuve en chêne du monde

THUIR

P Y R É N É E S - O R I E N T A L E S



Qualité



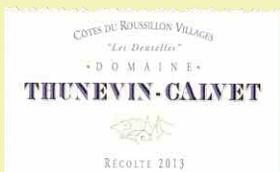
0 4 6 8 5 3 4 5 8 6 - W W W . C A V E S - B Y R R H . F R

17,5/20

## Domaine Thunevin-Calvet "Les Dentelles"

★★★

Superbe présentation pour cette robe carminée éclatante, engageante. Profond et de belle complexité, le nez associe de généreuses senteurs fruitées (griotte, mûre, cassis) aux notes minérales et de cuir frais. Un vin complet, dense et équilibré, qui a séduit les dégustateurs par sa trame serrée, son parfait équilibre acidité/gras et la maturité de son fruit (mûre, griotte). La finale n'est pas en reste. Intensément réglissée, elle se montre crémeuse et interminable. Une cuvée de haut rang. Splendide!



(2017 - 2021)

GR - CAR



25

Cherche  
Distributeur(s)

[www.thunevin-calvet.fr](http://www.thunevin-calvet.fr)  
contact@thunevin-calvet.fr

16,5/20

## Château de Caladroy

★★★

### "Cuvée Saint-Michel"

Carminé intense, limpide et de bel éclat. Une personnalité très affirmée imprègne ce bouquet puissamment minéral (encre, terre, graphite) et épique (thym, poivre, laurier). Les baies sauvages complètent cet ensemble olfactif complexe et très engageant. C'est à une véritable balade dans la garrigue que nous invite ce vin typé et profond, généreux en saveurs de baies noires sauvages et d'épices, enveloppé de tanins toniques et distingués à la fois, qui ne demandent qu'à achever leur assagissement. Finale réglissée de grande longueur.



(2017 - 2020)

SY: 20 - MOU: 80

Cherche  
Distributeur(s)

[www.caladroy.com](http://www.caladroy.com)  
chateau.caladroy@wanadoo.fr



16/20

## Domaine Deveza CDR Villages TAUTAVEL

★★★

Robe sombre, rubis carminé de grande intensité. Un bouquet envoûtant, qui mêle dans une belle harmonie d'intenses arômes grillés et minéraux et les notes réglissées et de mûre sauvage. La bouche est à l'avenant. Puissante, structurée et distinguée, elle associe les saveurs minérales à une expression fruitée presque sauvage (mûre, sureau). Les tanins se montrent gourmands et civilisés; ils portent une matière concentrée jusqu'à la finale, séduisante par sa longueur et ses notes cacaoées et finement poivrées.



(2017 - 2020)

CAR: 40 - SY: 30 - GR 30



Ch.  
Dist. [www.domainedeveza.com](http://www.domainedeveza.com)  
contact@domainedeveza.com



16/20

## Domaine La Beille

★★★

### "Les Quatre As"

Rubis grenat pourpre de grande intensité, au disque fermé. Un fruité particulièrement mûr et chaleureux domine l'ouverture (cerise macérée), associé aux notes florales lactiques. Un bouquet tout en douceur.

La bouche contraste avec cette douceur par son grain serré et sa structure solide. Des tanins fermes, gourmands et élégants enveloppent une matière dense et concentrée, laissant place aux saveurs fruitées (myrtille, griotte). Jolie acidité équilibrante dans une finale opulente et remarquablement persistante. Un vin de belle évolution.



(2017 - 2022)

GR: 50 - SY: 25 - MOU: 25



Cherche  
Distributeur(s)

[www.la-beille.com](http://www.la-beille.com)  
la-beille@neuf.fr



© Jean Graff



X X Voir page - Zie pagina 84

16/20

## Vignerons des Côtes d'Agly "Emotions"

★★

Une robe carminée profonde et de grand éclat. Le premier nez témoigne d'une belle complémentarité entre les arômes fruités (myrtille, bigarreaux) et les senteurs de garrigue et de bois noble. Opulence et richesse sont au rendez-vous de ce cru sérieux et structuré, assez ambitieux par sa trame tannique partiellement fondue. On y retrouve le registre des fruits macérés à l'eau-de-vie (prune, kirsch) et la finale est relevée par une fine amertume rafraîchissante et une expression épicée et subtilement grillée.



(2016 - 2018)

Cherche  
Distributeur(s)

[www.agly.fr](http://www.agly.fr)  
commercial@agly.fr

15,5/20

## Arnaud de Villeneuve "Réserve du Gouverneur"

★★★

Robe cerise profonde, au disque à légers reflets évolués. Particulièrement enjôleur, le bouquet opulent et doucereux propose des arômes floraux (violette, iris) et de fruits au sirop (griotte, mûre), associés à l'aération à de fines épices et une subtile touche toastée. Du gras mais sans excès de lourdeur, des tanins encore présents mais sans aucune âpreté, un fruit confituré voire cuit (griottine, myrtille) mais équilibré par une jolie acidité. Ce vin complet a emporté les suffrages pour son très bel équilibre d'ensemble.



(2017 - 2020)

SY - GR



[www.arnauddevilleneuve.com](http://www.arnauddevilleneuve.com)  
contact@caveadv.com

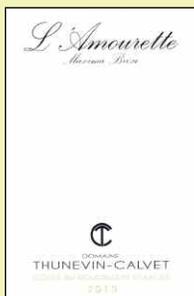
15,5/20

## Thunevin-Calvet

★★★

"L'Amourette"

Robe carminée intense, encore jeune et de bel éclat. Un bouquet à forte personnalité, qui mêle les notes minérales (encre, terre, tourbe) aux épices et aux baies noires sauvages. Ce vin typé et sérieux affiche une expression épicée généreuse (poivre, garrigue), associée aux baies noires acidulées (sureau, cassis, mûre sauvage). On apprécie la densité de matière, l'acidité équilibrante et le profil réglissé d'une finale structurée et pouvant encore assagir sa charpente.



(2017 - 2020)

MOU - GR



Cherche  
Distributeur(s)

[www.thunevin-calvet.fr](http://www.thunevin-calvet.fr)  
contact@thunevin-calvet.fr

15,5/20

## Château de Péna

★★★

"Les Pierres Noires"

13,90€

Grenat intense, éclatant et limpide, encore jeune. Premier nez puissant marqué par la garrigue et les épices, puis les notes de cassis et sureau apparaissent. Un ensemble olfactif typé au caractère affirmé. La minéralité est croissante à l'aération (encre, graphite, cendre). Tout est équilibre et subtilité dans cette cuvée digeste, généreusement fruitée (griotte, mûre), rafraîchie par une acidité bien dosée. On apprécie l'étoffe et la distinction d'une longue finale sur le noyau de cerise. Un vin très gourmand, doté d'une jolie chair.



(2016 - 2019)

GR: 40 - SY: 30 - CAR: 30

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaupepena.com](http://www.chateaupepena.com)  
chateau-de-pena@wanadoo.fr



15/20

**Château Rombeau**  
"Elise"

14,50€

★★

Rubis sombre et intense au disque coloré et fermé. Une décoction de fruits rouges et noirs au sirop se décline dans ce nez enveloppé et lactique (fraise, griotte, mûre). Fine touche épicée et grillée à l'aération. L'attaque est franche, joliment texturée, et offrant une expression de fruit mûre et généreuse. De délicats tanins, gourmands et bien dosés enrobent le milieu de bouche et apportent du grain à un ensemble longiligne, digeste et ponctué d'une finale rafraîchissante sur le noyau de cerise et les épices.



(2017 - 2019)



Ch. [www.domaine-de-rombeau.com](http://www.domaine-de-rombeau.com)  
Dist. [domainederombeau@gmail.com](mailto:domainederombeau@gmail.com)



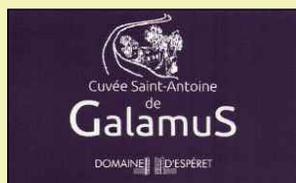
14,5/20

**Domaine d'Espéret**

"Cuvée Saint-Antoine de Galamus"

★★(★)

Très jolie robe pourpre violacé au disque encore bleuté. Parfumé et généreux, le nez exhale d'emblée ses arômes d'épices douces et de tabac, rapidement



rejointes par le sureau et la mûre sauvage. Cette cuvée suave et rafraîchissante a séduit par son caractère épuré et délicatement texturé. On y apprécie les saveurs de baies noires acidulées et d'épices, dans une bouche vigoureuse et sans aucune lourdeur. Finale agréablement persistante sur une touche finement réglissée.

(2017 - 2019)

SY - GR - CAR

Cherche [www.domainedesperet.com](http://www.domainedesperet.com)  
Distributeur(s) [domainedesperet@sfr.fr](mailto:domainedesperet@sfr.fr)



# P i C L A

Aménagements et climatisation de  
cave à vin

[www.picla.be](http://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](mailto:info@picla.be)  
[www.picla.be](http://www.picla.be)



## CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2012

16,5/20

**Dom Brial**

★★★

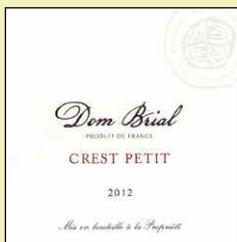
**"Crest Petit"**

Splendide robe grenat profond très concentré, au disque fermé, impressionnante de densité.

Magnifique complexité pour ce bouquet profond et enjôleur, qui accorde une place prioritaire à un fruité mûr et intense (griottes, framboises, myrtilles), complété par les épices douces et une fine note de cerise au marasquin. Beaucoup de volume, une structure tout en élégance, un fruité explosif, des tanins gourmands, de la longueur et surtout un remarquable équilibre fraîcheur/maturité. Un cru accompli et ambitieux.

( 2017 - 2020 )

SY - 80 - GR - 20



[www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)  
contact@dom-brial.com



15,5/20

**Mas Delmas**

★★

**"M"**

26,00€

Robe rubis carmin profond de grand éclat, engageante. Les arômes subtilement toastés se mêlent à la cerise amarena, aux accents doucement cacao-tés et lactiques. Un bouquet qui invite à la dégustation. Une cuvée plus en élégance qu'en opulence, extrêmement digeste, qui souligne un fruit mûr et généreux (griotte, myrtille) associé aux notes de safran et de cannelle. La finale, distinguée et longiligne, n'est pas en reste; elle séduit par sa longueur effilée, sur le noyau de cerise.

( 2017 - 2020 )

SY - GR - MOU



[www.masdelmas.com](http://www.masdelmas.com)  
info@masdelmas.com



## CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2011

16,5/20

**Domaine Grier 2011**

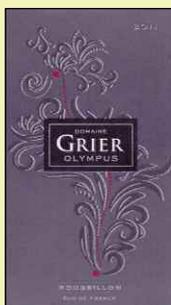
★★★

**"Olympus"**

Superbe robe cerise très concentrée. Le bouquet, généreux et complexe, offre un superbe panier de fruits rouges et noirs (griotte, fraise des bois, myrtilles, cassis,...) bien mûrs. Chaleureux, voluptueux, il invite à la dégustation. Cette cuvée ambitieuse possède bien des atouts. A l'entrée de bouche franche et structurée, succède un fruité chatoyant et des tanins de fruits élégants, partiellement lissés. Du gras et une longue finale envoûtante ponctuent cette belle cuvée de gastronomie. Une réussite!

( 2016 - 2018 )

SY - GR



Ch. Dist.  
Flandre

[www.domainegrier.com](http://www.domainegrier.com)  
contact@domainegrier.com



X X Voir page - Zie pagina 84

16,5/20

## Clos Saint Georges

15,00€

★★★

"Cuvée de Pierre"

2008

Robe concentrée, de belle jeunesse encore. Le bouquet de caractère, affiche une belle complexité aromatique. Fruits rouges confiturés, notes minérales (encre, tourbe, graphite) et épicées (poivre, réglisse) s'y livrent de concert. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée particulièrement suave et gourmande. La finesse de texture, l'élégance des tanins et le finale longiligne qui a conservé une belle vivacité, ont fait l'unanimité. Envoûtant!



(2017 - 2018)



Ch. [www.clos-saint-georges.com](http://www.clos-saint-georges.com)  
Dist. [clortal@wanadoo.fr](mailto:clortal@wanadoo.fr)



16/20

## Domaine Lafage

★★★

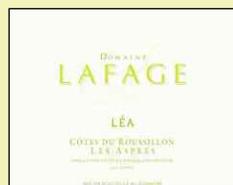
"Léa" 2014

Rubis cerise profond et éclatant, au disque légèrement ouvert. Forte personnalité aromatique pour ce bouquet intensément épicé, qui se complète de notes minérales appuyées (encre, graphite) et de baies noires acidulées

(sureau, mûre sauvage). Beaucoup d'ambition et de maîtrise dans cette cuvée de haute tenue, dont l'équilibre acidité/moelleux n'a d'égal que la puissance fruitée (cerise, fraise, myrtille) et l'élégance de tanins toniques et gourmands. On croque le fruit dans ce vin puissamment construit et délicieusement épicé en finale. Superbe.

(2017 - 2021)

SY - MOU - GR



[www.domaine-lafage.com](http://www.domaine-lafage.com)  
[contact@domaine-lafage.com](mailto:contact@domaine-lafage.com)

15,5/20

## Château Montana

★★★

2014

Très jolie robe pourpre violacé, intense et engageante. Puissant et chaleureux, le nez est une invitation à la balade dans le maquis. Les senteurs de garrigue et de baies sauvages (mûre, cassis) se mêlent aux épices (poivre, genévrier). Le caractère dominant de cette cuvée incisive est sa fraîcheur. Ne présentant aucune épaisseur excessive, cette bouche franche et aiguisée est marquée par les baies acidulées (cassis, sureau) et une touche minérale et épicée qui contribue au profil digeste de ce cru épuré.



(2017 - 2020)

SY - GR - CA



Ch. Distrib. [www.chateaumontana.fr](http://www.chateaumontana.fr)  
Flandre & Wall. [chateaumontana@wanadoo.fr](mailto:chateaumontana@wanadoo.fr)

14,5/20

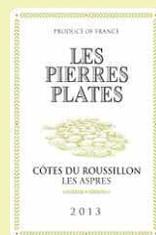
★★★

## Terrassous "Les Pierres Plates" 2013

Robe cardinal intense, sans signe de jeunesse, de bel éclat. Presque envoûtant, ce nez puissant mêle dans une grande harmonie les senteurs de crème de fruits (mûre, myrtille, griotte), d'épices douces et de tabac. Boisé délicat à l'aération. Un vin épanoui et consensuel, dont la douceur de texture et le caractère fondu se montrent séduisants. Les saveurs de fruits mûrs (fraise, cerise) s'expriment librement en milieu de bouche et la finale, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, se révèle chaleureuse et persistante.

(2017 - 2019)

SY: 67 - MOU: 16 - GR: 17



30 Cherche Distributeur(s) [www.terrassous.com](http://www.terrassous.com)  
[contact@terrassous.com](mailto:contact@terrassous.com)



16/20

## Mas de la Devèze 2015

★★★ Splendide robe

d'encre au disque violacé bien fermé. Le bouquet est ouvert et croquant. Riche et complexe, il exhale un superbe panier de fruits noirs murs (baies sauvages) et quelques effluves épicées de caractère (clou de girofle, réglisse). La bouche est à l'avenant. Très aromatique et suave, elle jouit de superbes tanins de fruits qui structurent un ensemble ambitieux qui, déjà très agréable aujourd'hui, est promi à un bel avenir. Longue finale envoûtante! Un grand vin de gastronomie.



(2017 - 2022)



[www.masdeladeveze.fr](http://www.masdeladeveze.fr)  
contact@masdeladeveze.fr



16/20

## Château Saint-Roch "Kerbuccio" 2013

★★(★)

Robe cerise concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet est énorme, riche et complexe sur les fruits noirs à l'eau-de-vie et le cacao. Quelques effluves épicées complètent un ensemble éloquent et chaleureux, très "sudiste".



Concentrée et aromatique, la bouche structurée et ambitieuse impose d'emblée ses tanins de fruits déjà partiellement fondus. Beaucoup de gras et d'enveloppement toutefois dans cette finale longiligne sur des notes épicées.

(2017 - 2021)

GR: 40 - SY: 40 - MOU: 20



[www.chateau-saint-roch.fr](http://www.chateau-saint-roch.fr)  
contact@domaine-lafage.com

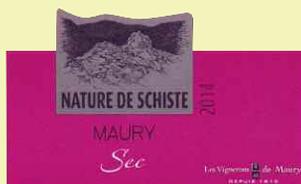
15,5/20

## Les Vignerons de Maury "Nature de Schiste" 2014

★★★

11,50€

Belle robe rubis profond au disque carminé. Beaucoup d'enveloppement dans ce joli bouquet parfumé. Les notes florales (lilas, violette) et de fruits noirs confiturés s'y exhalent dans une douce harmonie. Croquante et onctueuse, cette décoction de fruits a séduit les dégustateurs par sa richesse aromatique, ses tanins enrobés et surtout cette longue finale tonique qui équilibre cette cuvée par sa délicate amertume et minéralité rafraîchissante.



(2017 - 2020)

GR noir: 80 - CAR: 20

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vigneronsdemaury.com](http://www.vigneronsdemaury.com)  
contact@vigneronsdemaury.com

15/20

## Domaine La Toupie "Sur un Fil Rouge" 2013

★★(★)

Robe carminée éclatante. Douceur et maturité au rendez-vous d'un nez suave et complexe. Les fruits rouges et noirs confiturés sont assorties d'effluves de tabac blond, moka (babelute) et d'épices douces. Un bouquet engageant.



Cette cuvée épanouie jouit de bien des atouts. Très suave sur des tanins élégants et enrobés, elle offre une belle concentration de matière tout en conservant une finesse de trame épurée. Finale longiligne et gourmande.

(2017 - 2018)

GR - SY - MOU



[www.domainedelatoupie.fr](http://www.domainedelatoupie.fr)  
contact@domainedelatoupie.fr



14,5/20

## Domaine du Dernier Bastion "Perles Noires" 2015

★★

Robe assez concentrée, grenat pourpre intense. Bouquet délicat et profond. Les fruits noirs (cassis, mure sauvage) et les épices se dévoilent à l'aération dans un ensemble engageant qui évolue vers les fruits à l'eau de vie. Fraîche et croquante, cette cuvée friande et de texture fine séduit par son fruité chatoyant et son côté digeste. Beaucoup d'élégance dans cette cuvée conviviale ponctuée d'une finale longue et tonique.



(2017 - 2019)

GR - SY - CAR



[www.dernierbastion.fr](http://www.dernierbastion.fr)  
dernierbastion@orange.fr

16/20

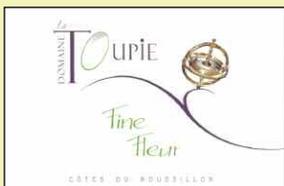
★★★

## Domaine La Toupie "Fine Fleur" 2015

Jaune de Naples pâle mais éclatant. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les agrumes mûrs (citron, pamplemousse) et une délicate minéralité s'exhalent à l'ouverture.

L'ensemble gagne ensuite en douceur (fruits blancs, mie de pain). On apprécie la vinosité et la franchise d'une cuvée très aromatique, généreusement fruitée qui jouit d'un parfait équilibre. La finale, longue et racée, dévoile des notes réglissées, des fruits secs et une légère salinité. Un vin de gastronomie.

GR gris - GR. bl. - MAC



[www.domainelatoupie.fr](http://www.domainelatoupie.fr)  
contact@domainelatoupie.fr

16/20

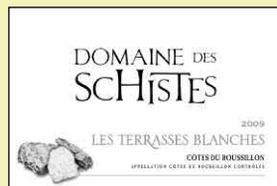
★★

## Domaine des Schistes "Les Terrasses Blanches" 2014

Très belle robe jaune de Naples étincelante. Délicatement parfumé, le bouquet livre des notes florales (citronnelle, jasmin) associées à un registre fruité de belle fraîcheur (citron, groseille blanche) et à une pointe de minéralité.

Les dégustateurs soulignent la pureté et la précision d'une cuvée très rafraîchissante et croquante de fruits frais (agrumes). L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'un joli vin de gastronomie ponctué d'une finale longiligne et sévère.

GR: 80 - MAC: 20



[www.domaine-des-schistes.com](http://www.domaine-des-schistes.com)  
sire-schistes@wanadoo.fr



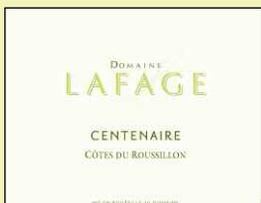
15,5/20

★★

## Domaine Lafage "Centenaire" 2015

Belle robe doré intense. Profond et complexe, le bouquet associe les notes florales aux agrumes (citron, pamplemousse) et fruits blancs (pomme granny) Une délicate note briochée et de fruits secs complète la palette aromatique. L'entrée de bouche est délicate et suave. Elle gagne ensuite en dimension et sa vinosité s'exprime alors, assortie d'un fruité bien croquant. L'ensemble est maintenu sous tension par une acidité bien dosée. La finale est longiligne et ciselée. Une belle réussite.

GR gris - GR. bl. - Rou



[www.domaine-lafage.com](http://www.domaine-lafage.com)  
contact@domaine-lafage.com

15/20

★★★

## Château de Jau 2015

Jolie robe jaune pâle de bel éclat. Assez expressif à l'ouverture, le bouquet floral (chèvrefeuille, jasmin) s'exhale progressivement à l'aération, complété d'effluves doucereuses de confiserie et de vanille. L'entrée de bouche dévoile d'emblée un caractère plus affirmé. Concentrée, fruitée à souhait, elle jouit d'un bon équilibre gras/acidité. Savoureuse et gourmande, elle est ponctuée d'une finale longiligne et rafraîchissante.

MAC - VER



[www.chateaudejau.com](http://www.chateaudejau.com)  
daure@wanadoo.fr



## COLLIOURE ROUGE 2015

15,5/20

### Domaine Augustin

★★★

Robe rubis grenat bleuté au disque ouvert.

Intensément minéral (cendre, tourbe) et épicé, le nez offre une expression fruitée bien mûre (griotte, mûre) et enrobée voire confiturée.

Ce vin complet présente de l'étoffe et un beau gras. Les dégustateurs soulignent le charme de sa concentration et la douceur apportée par la maturité de son fruit (myrtille, sureau, griotte).

L'ensemble révèle une impression de sucrosité en finale et semble avoir déjà arrondi ses tanins.

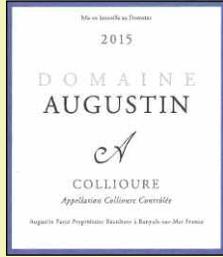
( 2017 - 2020 )

GR noir: 95 - MOU: 5



6

[www.domaineaugustin.fr](http://www.domaineaugustin.fr)  
augustinparce@yahoo.fr



14,5/20

### Cave L'Etoile

★★

#### "Collioure Montagne"

14,60€

Jolie robe pourpre violacé, assez intense et lumineuse.

Quelque peu fermé aujourd'hui, ce bouquet doux mêle les senteurs florales (violette, iris) et de fruits rouges mûrs (fraise, cerise, grenade).

Un vin gourmand, dont l'expression de fruit se montre chaleureuse et croquante (fraise, bigarreaux, framboise). L'acidité est présente, pour garantir l'équilibre et la tonicité. La finale, généreuse et persistante, s'exprime sur une fine touche épicée et réglissée.

( 2017 - 2019 )

GR: 100



27

[www.banyuls-etoile.com](http://www.banyuls-etoile.com)  
info@cave-lettoile.com



## COLLIOURE ROUGE 2014

16,5/20

### Domaine Berta-Maillol

★★★

#### "Barral"

Très belle robe intense, rouge cardinal éclatant, au disque fermé. Premier nez puissamment minéral (cendre, tourbe) puis l'ensemble rejoint les épices (poivre de sichuan, baie de genévrier, réglisse) et les baies acidulées (cassis, mûre sauvage). Une bouche impressionnante, puissamment constituée, dont l'équilibre acidité/moelleux n'a d'égal que l'intensité fruitée et l'élégance tannique. De généreuses saveurs de fruits confits (cassis, myrtille) et d'épices envahissent le milieu de bouche. La finale se montre voluptueuse et persistante.

( 2017 - 2020 )

SY: 60 - GR: 20 - MOU: 10 - CAR: 10



31 Q

Cherche  
Distributeur(s)

[www.bertamaillol.com](http://www.bertamaillol.com)  
domaine@bertamaillol.com



15,5/20

### Domaine du Mas Blanc

★★★

#### "Terres de Schistes"

9,50€

Rubis profond à nuances carminées intenses. Particulièrement engageant, ce bouquet profond et complexe exhale d'intenses senteurs de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille, cerise), tabac blond, pâtisserie et épices douces. Cette cuvée a séduit les dégustateurs par son panier de fruits noirs sauvages (myrtille, sureau, cassis), sa délicieuse et fine amertume rafraîchissante, un support d'acidité bien dosé et équilibrant et la longueur de sa finale, associant minéralité et touche épicée (garrigue, poivre).

( 2017 - 2019 )

GR: 70 - SY: 15 - MOU: 15



P Cherche  
Distributeur(s)

[www.auxsaveursdusud.com](http://www.auxsaveursdusud.com)  
domainemasblanc@free.fr



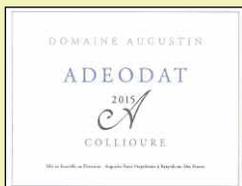
X X Voir page - Zie pagina 84

16/20

## Domaine Augustin

★★ "Adéodat"

Robe paille de belle brillance. Le bouquet est profond et suave. Les senteurs sucrées (jasmin, lilas) laissent rapidement place à un registre fruité bien mûr (fruits blancs au sirop) et à des notes pâtisseries (flanc à la vanille, brioche). Cette cuvée ample et grasse inspire d'emblée un sentiment de plénitude et de volupté. Croquante à souhait, très aromatique, elle reflète parfaitement son côté "sudiste". La finale, de grande persistance, s'exprime davantage sur les fruits secs (amande, noisette) et sur une pointe de réglisse rafraîchissante. Une réussite.



(2016 - 2019)

GR gris



[www.domaineaugustin.fr](http://www.domaineaugustin.fr)  
augustinparce@yahoo.fr

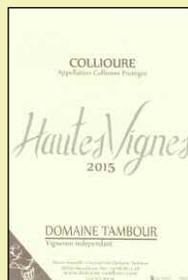
15/20

## Domaine Tambour

★★★ "Hautes Vignes"

12,00€

Belle robe dorée, ensoleillée. Finesse et fraîcheur sont au rendez-vous d'un bouquet flatteur et engageant. Les notes florales, d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits blancs (pêche, pomme golden) s'y associent harmonieusement. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée pleine et suave, très aromatique. Beaucoup de relief et de maturité dans un ensemble riche mais équilibré toutefois, dès le milieu de bouche, par une délicate acidité ascendante bienvenue.



(2016 - 2017)

GR bl: 60 - VER: 40

N Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-tambour.com](http://www.domaine-tambour.com)  
domainetambour@gmail.com

14,5/20

## Le Dominicain "Padreils"

★★★

Jolie robe jaune de Naples éclatante. Vif et frais, le nez de caractère oscille entre effluves florales, herbe fraîche et agrumes (lime, pamplemousse). Une délicate minéralité naissante complète la palette olfactive. Tout en finesse et fraîcheur, la bouche séduit par sa pureté et son fruité croquant. L'équilibre gras/acidité est souligné par les dégustateurs qui apprécient également la finale longiligne de cette cuvée de gastronomie, incisive et digeste.

(2016 - 2018)

GR. Bl:60 - GR. Gris: 30 - VER/ROU:10



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

contact@dominicain.com

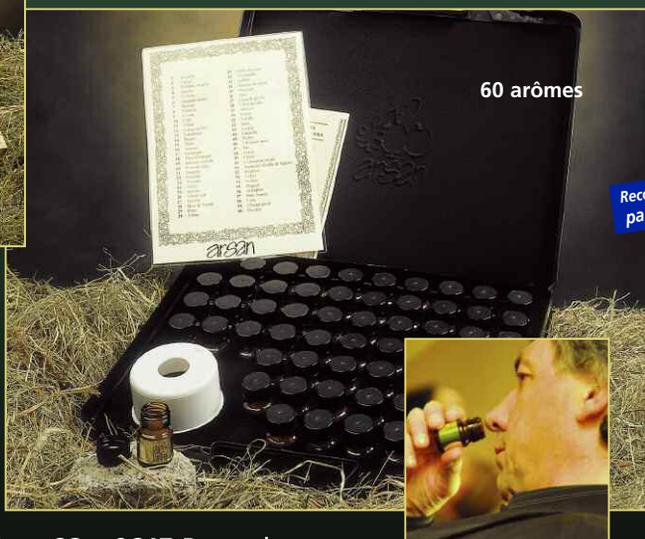


20 arômes



## Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



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](http://www.arsan-wine.com)

16,5/20

**Mas Karolina**

★★★ Magnifique présentation pour cette robe grenat violacé, presque noire, au disque opaque. Particulièrement généreux, le nez exprime sans retenue d'intenses notes de coulis de cassis et de sureau, mêlées aux épices orientales et à une touche minérale qui s'accroît à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour relever le caractère ambitieux de ce cru profond, complexe, extrêmement dense et paré de tanins jeunes, gourmands et distingués. Les fruits noirs et les épices s'en donnent à cœur joie et la finale, cacaotée, présente une longueur interminable.



( 2017 - 2021 )

SY: 20 - CA: 30 - GR: 50



Ch. Dist  
Flandre

www.maskarolina.com  
mas.karolina@wanadoo.fr

16/20

**La Beille**

10,00€

★★★ "Syrah"

Grenat pourpre très intense et profond, pour une robe opaque et au disque fermé. Quelle élégance dans ce nez généreux, complexe et mûr, associant les senteurs de tabac blond, cuir frais, baies rouges et noires confiturées et épices douces! Porté par une superbe acidité tonifiante, ce cru intense livre une matière mûre (bigarreaux, myrtille), enveloppée de tanins gourmands et partiellement lissés, complétée par les épices (garrigue, poivre) dans une finale savoureuse et très persistante. Un bel exercice de vinification.



( 2017 - 2020 )

SY: 100



Cherche  
Distributeur(s)

www.la-beille.com  
la-beille@neuf.fr



15,5/20

**Domaine du Roc Blanc  
"Carignan"**

7,00€

★★★

Robe cerise moyennement intense, limpide et de bel éclat. Le caractère sauvage du carignan se retrouve dans ce nez à forte personnalité, qui exhale d'insistantes senteurs de pépites (poivre de sichuan, genévrier) et de garrigue (thym, laurier). Les baies noires acidulées complètent un ensemble très engageant. La bouche confirme d'emblée le caractère expressif du bouquet. La nuance provient d'une douceur de texture offrant du gras et de l'enveloppement. Longue finale sur les fruits confits et les épices. Tonique et gourmand!



( 2017 - 2020 )

CAR: 100

Cherche  
Distributeur(s)

www.vignerosterresromanes.fr  
vignerons.terres.romanes@orange.fr

15/20

**Domaine Mas Den Couloum  
"Syrah"**

7,00€

★★★

Robe cardinal au disque bleuté de belle brillance. Une décoction de fruits noirs au sirop (crème de mûre, myrtille, cerise) pour un bouquet de grande douceur, qui inspire la violette. Une touche poivrée insistante apparaît à l'aération. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la suavité de cette bouche plus longiligne qu'opulente, travaillée avec doigté, qui offre un très bel équilibre acidité/gras, illustré par la maturité des saveurs de fruits rouges et noirs acidulés. Un cru bien construit.



( 2016 - 2020 )

SY: 100

Cherche  
Distributeur(s)

www.vignerosterresromanes.fr  
vignerons.terres.romanes@orange.fr

© Jean Giralt



15/20

★★

## Domaine Serre Romani "Grenache Noir"

Très jolie robe grenat bleu-té, limpide et engageante. Particulièrement charmeur et enveloppé, ce nez chaleureux évoque les fruits confits (griotte, framboise, fraise), les épices et une touche fumée qui s'accroche à l'aération. Cette bouche franche et longiligne offre une belle rectitude. La maturité de son fruit (cerise, myrtille) trouve son équilibre dans un support d'acidité qui apporte la tension nécessaire.

On apprécie l'élégance d'une finale confiturée et épicée, de persistance appréciable. Un vin digeste et croquant.

(2017 - 2020)

GR: 100



[www.serre-romani.fr](http://www.serre-romani.fr)  
serre-romani@orange.fr

14,5/20

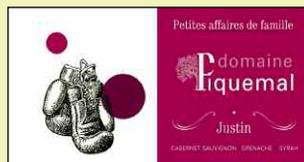
★★★

## Domaine Piquemal "Justin"

Jolie robe éclatante, carminée intense au disque grenat. Une friandise olfactive! Les notes florales (violette, lilas), fruitées (framboise, groseille, grenade) et les effluves de confiserie (cuberdon, cerise au marasquin) s'y livrent de concert. La bouche tient les promesses du nez. Croquante de fruits, gourmande à souhait, elle offre une finesse de texture et un aspect particulièrement digeste. La finale, d'un fruit chatoyant, est emprunte de rondeur sur une délicieuse impression de sucrosité. Un vin gouleyant et convivial.

(2016 - 2017)

CS: 50 - GR: 25 - SY: 25



[www.domaine-piquemal.com](http://www.domaine-piquemal.com)  
contact@domaine-piquemal.com

# IGP CÔTES CATALANES 2014

16,5/20

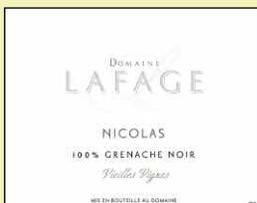
★★★

## Domaine Lafage "Nicolas"

Belle robe cerise, éclatante et limpide. Le bouquet, parfumé et élégant, séduit par sa finesse et son enveloppement. Les fruits rouges et noirs confiturés s'y expriment sans retenue agrémentés d'effluves lactiques et cacaotées. Ronde et suave, cette cuvée voluptueuse, qui fait honneur à son cépage, a séduit les dégustateurs par sa finesse, son équilibre et son aspect très gourmand. Les tannins sont lissés et la finale longiligne est relevée par une délicate acidité rafraîchissante.

(2016 - 2019)

GR: 100



[www.domaine-lafage.com](http://www.domaine-lafage.com)  
contact@domaine-lafage.com

16/20

★★★

## Domaine Vacquer "Exigence"

11,00€

Superbe robe concentrée, presque d'encre. Un nez profond et charmeur, assez enveloppé sur les fruits noirs au sirop et une fine touche minérale rafraîchissante. Un ensemble élégant et engageant. Vigoureuse, presque corsée, cette cuvée charnue très ambitieuse offre un grain serré et un fruité chatoyant et intact. Des tanins de fruits structurants, qui ne demandent qu'à se fondre, apportent tension et potentiel de garde. Un vin de gastronomie, bâti pour affronter les ans.

(2017 - 2020)

GR: 100



[www.domaine-vaquer.com](http://www.domaine-vaquer.com)  
domainevaquer@gmail.com



16/20

## Domaine de l'Architecte "Aux Amandiers"

17,00 €

★★

Belle robe rubis intense et limpide. Le bouquet particulièrement expressif et flatteur, révèle d'emblée beaucoup de douceur. Le fruité (fruits rouges confiturés) est chatoyant et complété d'effluves presque lactiques. Une friandise olfactive! Les dégustateurs apprécient le fruité gourmand, les tanins élégants et la finesse de trame d'une cuvée parfaitement construite et voluptueuse. Croquante et de belle fraîcheur, elle est ponctuée d'une finale longiligne très digeste et légèrement épicée.



( 2017 - 2019 )

CA: 100

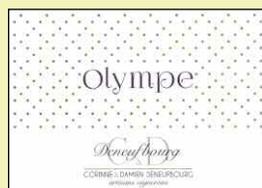
**F** *Cherche Distributeur(s)* [www.vita-brebis.fr](http://www.vita-brebis.fr)  
domainedelarchitecte@gmail.com

15,5/20

## Deneufbourg "Olympe"

★★(★)

Imposante robe d'encre, au disque fermé. Le bouquet, ouvert et complexe, séduit par son fruité généreux et la fraîcheur apportée par quelques touches épicées et minérales. Un ensemble élégant qui invite à la dégustation. Beaucoup d'onctuosité et la richesse aromatique s'impose dès l'entrée de bouche. Le fruité est croquant et la texture est grasse et enveloppée. L'équilibre est toutefois préservé par une finale relevée par des tanins vigoureux partiellement fondus et des saveurs épicées.



( 2018 - 2021 )

SY: 60 - MAR: 40

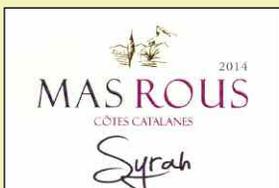
**B** **11** *Ch. Dist. Flandre* [www.deneufbourg.eu](http://www.deneufbourg.eu)  
deneufbourg@wanadoo.fr **Bio**

15/20

## Mas Rous "Syrah"

★★(★)

Robe carminée intense et concentrée. Ouvert et de belle typicité, le bouquet complexe et floral (violette) laisse rapidement place à un fruité généreux (fruits rouges confiturés) assorti de quelques effluves épicées rafraîchissantes. Vigoureuse et concentrée, cette cuvée reflète parfaitement son cépage. Fruité intact, assorti de quelques saveurs de poivrons rouges et tanins élégants apportant vigueur et potentiel de garde. La finale, plus enveloppée, séduit par sa rémanence fruitée.



( 2017 - 2020 )

SY: 100

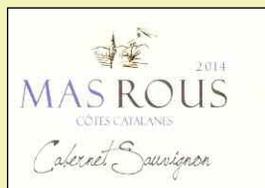
**B** **23** **K** [www.mas-rous.com](http://www.mas-rous.com)  
masrous@mas-rous.com **Bio**

14,5/20

## Mas Rous "Cabernet Sauvignon"

★★

Belle robe profonde, rubis grenat. Un panier de fruits noirs bien garni s'expime d'emblée dans ce nez franc et gourmand. Il gagne encore en expression et douceur au fil de l'aération.



Prometteur. Une friandise! Les dégustateurs apprécient la franchise et le fruité juteux d'une cuvée gourmande et conviviale. Suave et grasse, de plaisir immédiat, elle est ponctuée par une finale de longueur appréciable, relevée par une délicate acidité rafraîchissante. A déguster sur son fruité juvénile.

( 2017 - 2018 )

CS: 100

**B** **23** **K** [www.mas-rous.com](http://www.mas-rous.com)  
masrous@mas-rous.com **Bio**



© J.-C. Millhet



© Jean Grati

# IGP CÔTES CATALANES ROUGE 2013

16,5/20

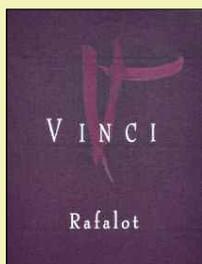
**Domaine Vinci**

20,00 €

★★

**"Rafalot" - Carignan Centenaire**

Belle robe rubis cerise concentrée. Un bouquet complexe et de caractère. Les effluves terreuses, les épices et les fruits noirs sauvages s'y exhalent de concert. Vigoureuse et concentrée, la bouche pleine et croquante de fruits livre une belle concentration de matière. Riche, soutenue par de superbes tanins de fruits partiellement fondus, elle offre du gras dans un ensemble ambitieux équilibré en finale par une délicate acidité bienvenue et de beaux extraits secs.



(2017 - 2021)

CA: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.domainevinci.com](http://www.domainevinci.com)  
vinciemmanuelle@aol.com



15/20

**Domaine Comelade**

★★(★)

**"Carena" 2013**

Superbe robe très concentrée et de grande jeunesse encore. Le bouquet étoffé et franc impose d'emblée un fruité généreux assorti de quelques effluves d'épices douces. Une délicate minéralité complète la palette aromatique qui gagne toutefois en douceur à l'aération. Vigoureuse, presque corsée, la bouche concentrée et très aromatique, tient les promesses du nez. Les fruits noirs s'y exhalent sans retenue assortis de saveurs épicées. Des tanins structurants soutiennent un ensemble ambitieux bâti pour l'avenir.



(2017 - 2020)

CA: 100



[www.domainecomelade.com](http://www.domainecomelade.com)  
domaine.comelade@wanadoo.fr



14,5/20

**Domaine de l'Encantade**

11,00 €

★★(★)

**"Raisin d'être"**

Robe cerise éclatante et concentrée. Le nez, complexe et de caractère, associe les notes de fruits noirs (mûres sauvages, sureau, cassis) et les épices (clou de girofle, baie de genévrier) à un registre minéral intense (tourbe, graphite, encre). Franche et vigoureuse, cette cuvée de caractère ne laissera personne indifférent. Corsée, ambitieuse, elle joint d'une charpente tannique qui ne demande qu'à se fondre. La finale rafraîchissante souligne le bon rapport gras/alcool/acidité d'une cuvée qui pourra parfaire son équilibre dans un ou deux ans.



(2018 - 2021)

Cherche Distributeur(s)

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

encantade@gmail.com



## IGP CÔTES CATALANES

### ROUGE 2012

16/20

**Domaine Vinci**

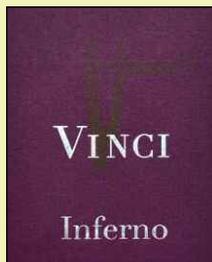
20,00 €

★★

**"Inferno"**

Robe profonde au disque en début d'évolution. Bouquet ouvert et chaleureux sur les fruits noirs au sirop voire macérés (griotte, myrtille, cassis).

Un ensemble qui gagne encore en velouté à l'aération (cacao, épices douces). La bouche est énorme et particulièrement juteuse et suave. Elle se révèle charnue et offre un fruité exubérant. Beaucoup de gras et une voluptueuse finale, longiligne qui laisse une délicieuse impression de sucrosité. Un vin sudiste, bâti pour affronter l'avenir avec sérénité

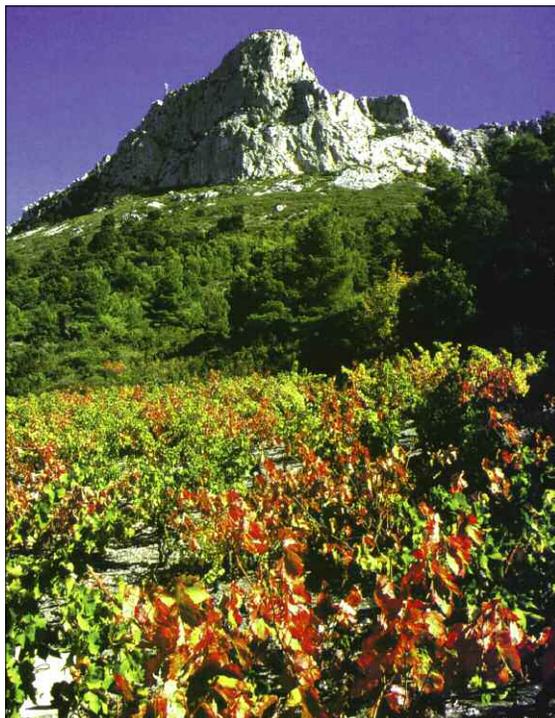


(2017 - 2021)

GR: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.domainevinci.com](http://www.domainevinci.com)  
vinciemmanuelle@aol.com



16,5/20

## Domaine des Soulanes "Kaya"

★★★

Belle robe jaune de Naples intense. Ouvert et parfumé, le bouquet flatteur associe les effluves floraux (chèvrefeuille, tilleul) au registre de la confiserie.

L'aération dévoile des notes briochées, voire vanillées. Une friandise olfactive! Les dégustateurs soulignent unanimement la franchise et la vinosité de cette cuvée très aromatique et parfaitement équilibrée. Ambitieuse, elle jouit d'un beau gras et une délicate acidité bien dosée apporte la fraîcheur nécessaire à l'ensemble. Finale longiligne légèrement réglissée.

Ca blanc - Ca gris - Gr gris - Gr blanc



2

[www.domaine-soulanes.com](http://www.domaine-soulanes.com)  
daniel-laffite@nordnet.fr



16/20

## Mas Karolina

★★★

Robe pâle à or blanc. Complexe et engageant, le bouquet gourmand invite à la dégustation. Les effluves de fruits blancs mûrs, brioche, biscuit au beurre et fruits secs (noisette) à l'aération s'y livrent de concert. Franche et vineuse, très aromatique, cette cuvée de caractère impose une trame serrée et un fruité bien présent (fruits blancs et fruits secs). Du gras mais surtout une acidité bien dosée qui maintient l'ensemble sous tension assurant ainsi un parfait équilibre. Un vin de gastronomie!

GR gris et blanc: 70 - MAC: 20 - CAR blanc: 10



5

Ch. Dist  
Flandre

[www.maskarolina.com](http://www.maskarolina.com)  
mas.karolina@wanadoo.fr

15,5/20

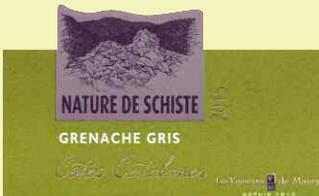
## Les Vignerons de Maury "Nature de Schiste"

★★★

9,00€

Robe très pâle mais de grand éclat. Un bouquet franc et frais à la fois. Les agrumes (citron, pamplemousse) et les effluves minéraux (herbe fraîche, silex, craie) s'y exhalent dans une harmonie engageante. Les dégustateurs soulignent unanimement la fraîcheur de cette cuvée de texture fine particulièrement digeste. Epurée, elle jouit d'un joli panier de fruits frais et d'une finale longiligne légèrement réglissée et saline. Une réussite!

GR. gris: 100



Cherche  
Distributeur(s)

[www.vigneronsdemaury.com](http://www.vigneronsdemaury.com)  
contact@vigneronsdemaury.com

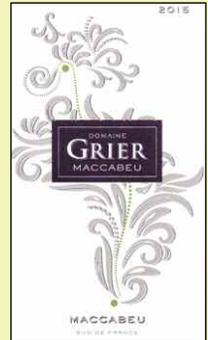
15/20

## Domaine Grier Macabeu

★★★

Robe jaune pâle à reflets paille. Délicatement parfumé, le bouquet printanier subtil séduit par sa finesse et son enveloppement. Des notes de fruits blancs mûrs voire au sirop se dévoilent à l'aération. Très aromatique et juteuse à souhait, cette friandise a séduit les dégustateurs par sa pureté et son caractère convivial et enjôleur. La finale, longiligne et délicatement citronnée, équilibre l'ensemble par sa subtile vivacité.

MAC: 100



3

Ch. Dist  
Flandre

[www.domainegrier.com](http://www.domainegrier.com)  
contact@domainegrier.com

15/20

## Dominique et Claude Ortal "Empreinte du Clos"

★★

7,50€

Robe jaune pâle de bel éclat. Délicatement parfumé, le bouquet floral est complété par des effluves fruitées gourmandes (pêche, poire, pamplemousse). Une délicate note épicée voire réglissée complète la palette olfactive. Les dégustateurs apprécient la finesse de texture, la franchise fruitée et surtout l'équilibre acidité/gras d'une cuvée qui magnifie son cépage. Finale longiligne et ciselée, très rafraîchissante.

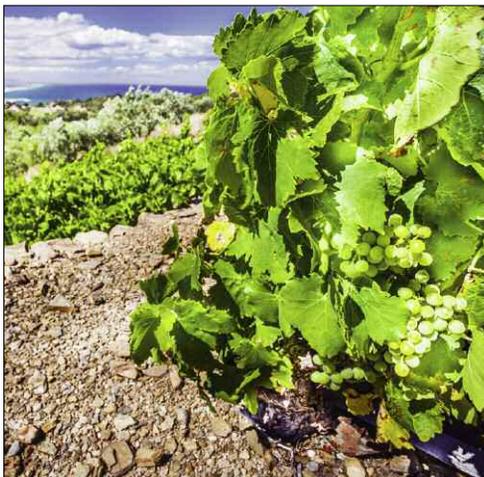
Sauv: 100



A

Cherche  
Distrib.

[www.clos-saint-georges.com](http://www.clos-saint-georges.com)  
clortal@wanadoo.fr



© J.C. Millhet

X X Voir page - Zie pagina 84

## 16,5/20 Les Vignerons de Maury 22,50€

★★★(★) Tuilé - "Cent Ans d'Histoire"

Des reflets acajou scintillent dans cette robe moyennement concentrée à reflets jaunâtres sur le disque. Beaucoup d'expression dans ce nez complexe et particulièrement parfumé. On y apprécie les senteurs de sirop de Liège, raisin de Corinthe, cuir frais et nougat aux fruits confits. Franc et crémeux à l'attaque, ce vin suave monte en puissance en milieu de bouche et libère d'intenses saveurs de pruneau et figue, mêlées au caramel. Finale interminable, sans lourdeur, évoquant les épices douces.



GR

Cherche Distributeur(s) [www.vigneronsdemaury.com](http://www.vigneronsdemaury.com)  
contact@vigneronsdemaury.com

## 16/20 Domaine Deveza "Grenat" 2015

★★★(★)

Robe rubis foncé sans reflets de jeunesse. D'emblée, les senteurs de griotte au sirop et de cacao envahissent un bouquet enveloppé rejoint par les épices douces à l'aération. Cette bouche croquante et très aromatique présente beaucoup de relief. Les saveurs de cerise amarena, coulis de sureau et myrtilles au sirop rivalisent d'expression, enveloppées de délicats tanins. La finale, puissante et suave, s'exprime sur la cerise confite. Elle séduit par sa densité et sa persistance onctueuse.



GR

Ch. Dist. [www.domainedeveza.com](http://www.domainedeveza.com)  
contact@domainedeveza.com



## 15,5/20 Domaine du Dernier Bastion "Grenat" 2015 - Muté sur grains

★★★(★)

Robe noire au disque fermé à nuances violacées. Jolie robe grenat bleuté au disque assez ouvert. Premier nez à forte personnalité, associant une minéralité expressive aux arômes épicés.



Le fruit s'exprime ensuite, illustré par les notes de griotte confiturée et de gelée de mûres. Porté par une acidité équilibrante, ce vin croquant et tout en pulpe séduit par la franchise de son fruit au sirop (myrtille, framboise, cerise) et la vigueur de sa finale, persistante et très digeste.

GR

12 [www.dernierbastion.fr](http://www.dernierbastion.fr)  
dernierbastion@orange.fr

## 15/20 Serre Romani "Grenat" 2015

★★

Jolie robe grenat bleu-té au disque assez ouvert. Epices douces et tabac blond envahissent le nez à l'ouverture puis l'expression de fruits macérés (mûre, cassis, cerise) s'accroît, avec une touche de moka à l'aération. Une bouche structurée, maintenue sous tension par une jolie acidité, qui exprime d'intenses saveurs de bigarreaux et mûres, associées au registre des épices. Finale rectiligne et persistante, sur le noyau de cerise.



GR

4 [www.serre-romani.fr](http://www.serre-romani.fr)  
serre-romani@orange.fr



Voir page - Zie pagina 84

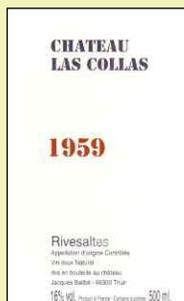
17/20

## Château Las Collas 1959

85,00/50cl

★(★)

Robe claire, ambrée à reflets acajou et jaunâtres sur le disque. Le brou de noix et le sirop d'érable envahissent le premier nez de ce bouquet intense, généreux en senteurs de sucre candi, figue et caramel. Superbe équilibre pour cette bouche suave et extrêmement digeste, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits secs, pâte d'amande, cassonade. L'ensemble présente une légère et délicate amertume rafraîchissante dans une finale en dentelles qui évoque le caramel et la confiture de figue. Très belle réussite.



GR bl./gris/rosé

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaulascalas.com](http://www.chateaulascalas.com)  
chateaulascalas@gmail.com



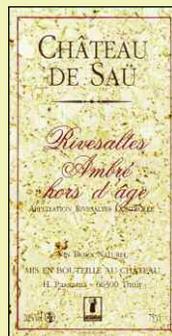
16/20

## Château de Saü Ambré "Hors d'Age"

21,00€

★★(★)

Robe ambrée à reflets acajou, de grand éclat. Puissamment malté, ce nez très prenant évoque l'eau-de-vie de figue et les petits fruits secs, avec un rancio qui monte en puissance au fil de l'aération. La sensation d'alcool, bien présente, se voit équilibrée par une superbe acidité qui met la bouche sous tension. De puissantes saveurs de fruits secs, caramel, poire cuite et sirop d'érable envahissent un milieu de bouche opulent et riche, suivi d'une finale savoureuse, chaleureuse et extrêmement persistante.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaudesau.com](http://www.chateaudesau.com)  
chateaudesau@orange.fr

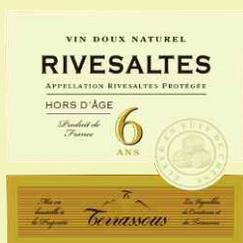


15,5/20

## Les Vignobles de Constance et du Terrassous - Ambré "Hors d'Age - 6 ans"

★★★

Nuances acajou pour cette robe scintillante et limpide. Premier nez tourbé et épicé, évoquant le malt et le bourbon. Les fruits secs complètent l'ensemble, assortis d'une touche de raisin de corinthe et de figue séchée. Beaucoup de mâche et de sève dans cette bouche à la fois onctueuse et élégante, sans aucune lourdeur. Les épices s'associent à l'abricot et aux fruits secs. Très longue finale caramélisée, chaleureuse et étoffée.



GR Bl.: 100



Cherche  
Distributeur(s)

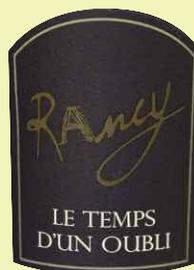
[www.terrassous.com](http://www.terrassous.com)  
contact@terrassous.com

15,5/20

## Domaine du Rancy Ambré "Le Temps d'un Oubli"

★★(★)

Robe brunâtre évoluant sur le disque vers des reflets jaune orangé éclatants. D'insistantes senteurs d'amande, caramel, noix et pâtisserie (frangipane) envahissent un bouquet complexe qui évoque le raisin de Corinthe et le pruneau séché à l'aération. Un vin complexe, crémeux, puissamment suave, qui confirme les saveurs de fruits secs et de fruits confits. La chaleur est présente et la finale, veloutée et persistante, rejoint le registre du sherry sec et de l'écorce d'orange confite.



MAC



Ch. Dist [www.domaine-rancy.com](http://www.domaine-rancy.com)  
Flandre info@domaine-rancy.com



15/20

**Domaine Vaquer**

19,00€

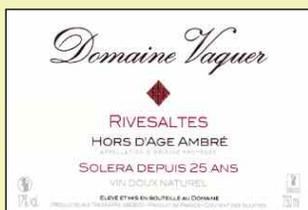
★★

**Ambré "Hors d'Age - Solera"**

Superbe robe brique à reflets acajou. Somptueux bouquet évoquant un panier de fruits confits. Les fruits secs (noix, amande) prennent le relais à l'aération, associés à un rancio très agréable.

Cette bouche onctueuse et dotée d'une texture opulente semble avoir quelque peu digéré son sucre. Les saveurs de fruits à l'eau-de-vie s'y expriment librement, agrémentées d'une touche de fruits secs et de malt, dans une finale riche et crémeuse.

GR gris et bl: 70 - MAC: 30



14,5/20

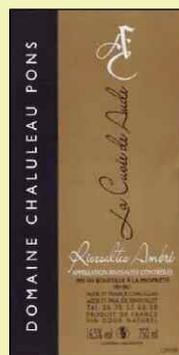
**Cellier Chaluleau Pons**

★★

**Ambré "La Cuvée de Aude" 2011**

Des reflets ambrés scintillent dans cette robe soutenue.

Dès l'ouverture, les senteurs d'abricot sec, brand et sirop d'érable dominant un bouquet expressif et ouvert, qui conserve une belle finesse. Attaque fine et subtile, dont l'acidité équilibre la chaleur des saveurs de fruits macérés à l'eau-de-vie. Les dégustateurs soulignent la délicatesse de texture de ce vin longiligne, ponctué d'une finale sur les fruits confits (abricot, écorce d'orange confite).



GR gris - MAC



[www.domaine-vaquer.com](http://www.domaine-vaquer.com)  
domainevaquer@gmail.com

Cherche 04/68.59.20.31 - 06/70.57.60.38  
Distributeur(s) cellierchaluleaupons@orange.fr



14,5/20

**Domaine des Ormes**

★★

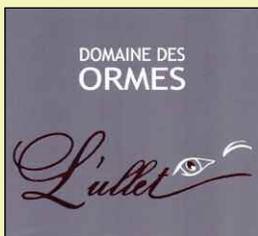
**"l'Ullet" Grenat 2014**

Rubis profond sans signe de jeunesse.

Assez expressif, ce nez suave livre à l'aération quelques senteurs de griotte confiturée et de pâtisserie (tarte aux myrtilles). L'attaque est vive et rectiligne, soulignant une expression fruitée franche

et rafraîchissante (baies noires acidulées). Le milieu de bouche se montre croquant et fondu à la fois. En finale, on retrouve un profil digeste et aérien, pour un ensemble équilibré et savoureux.

GR



[www.domainedesormes.net](http://www.domainedesormes.net)  
jo@domainedesormes.net



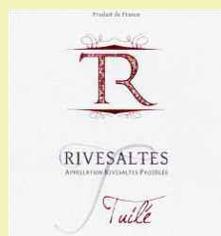
14/20

**E.S.A.T. Les Terres Rousses**

★(★)

**"Tuilé" 2011**

Robe cerise intense au disque en début d'évolution à nuances tuilées. Les senteurs de fruits confits et d'épices douces envahissent un nez qui augure d'une belle fraîcheur en bouche. Attaque vive et fraîche, croquante, suivie d'un milieu de bouche au boisé bien intégré. Une fine expression de fruits noirs cuits se livre progressivement (myrtille, cerise). La finale, presque crémeuse, se montre gourmande et agréablement persistante.



GR

Cherche [www.delices-catalans.com](http://www.delices-catalans.com)  
Distributeur(s) frederic.soubrane@association-sauvy.fr



© J.C. Millhet



4 épis

# *Le Mas du domaine de* **Montcalm**

Recommandé  
par V.T.A.

Location de gîtes et chambres d'hôtes de charme



Domaine de Montcalm • Route de Saint Féliu • 66300 Thuir • Tél: 06 76 08 02 56  
contact@lemasdudomainedemontcalm.com • www.lemasdudomainedemontcalm.com

## 16,5/20 **Château Las Collas 2013** 10,00€

★★★ Superbe robe, bouton d'or éclatant. Le registre des fruits secs (noisette, amande) et de la pâtisserie (cake, crémique, pain d'épices) se livrent dès l'ouverture dans un bouquet complexe assorti d'effluves de pomme caramélisée, figue et abricot secs. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ample et suave, qui a gagné en expression et profondeur avec l'âge. Elle est épanouie et bien équilibrée malgré une sucrosité importante. La finale sur les agrumes confits est interminable!

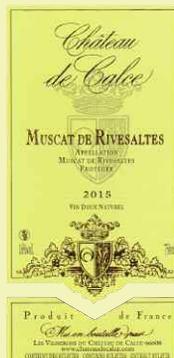


**Muscat Alexandrie**

Cherche [www.chateaulascollas.com](http://www.chateaulascollas.com)  
Distributeur(s) [chateaulascollas@gmail.com](mailto:chateaulascollas@gmail.com)

## 16/20 **Château de Calce** 7,50€

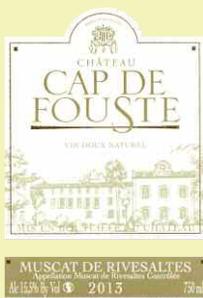
★★★  
Jolie robe or tendre. Un bouquet mature et charmeur sur la fleur d'oranger et les fruits jaunes au sirop (pêche, abricot, mangue). Des effluves plus confites et de cire d'abeille s'expriment à l'aération. La bouche franche et croquante de fruit séduit par sa plénitude et son remarquable équilibre sucre/acidité. Dès le milieu de bouche, des saveurs d'agrumes confits apportent la fraîcheur nécessaire à une cuvée très suave. La finale est longue et légèrement épicée. Une réussite.



Cherche [www.chateaudecalce.com](http://www.chateaudecalce.com)  
Distributeur(s) [svcalce@orange.fr](mailto:svcalce@orange.fr)

## 15,5/20 **Château Cap de Fouste** 8,40€

★★★  
Très belle robe bouton d'or. Bouquet printanier très ouvert et flatteur sur la fleur d'oranger, la verveine et l'acacia. S'en suit une corbeille de fruits bien garnie (pamplemousse, fruits exotiques, pêche). Très engageant. La bouche tient les promesses du nez. Aromatique sur son fruité exubérant (abricot, agrumes confits, ananas), elle se révèle concentrée et grasse sans aucune lourdeur toutefois. La finale, en queue de paon, s'exprime sur les bonbons acidulés. Une réussite.

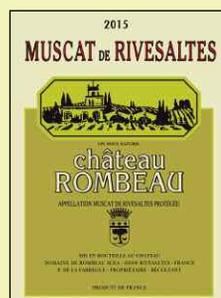


**Muscat Petit grains: 70 - Muscat Alexandrie: 30**

 14  [www.chateau-cap-de-fouste.com](http://www.chateau-cap-de-fouste.com)  
[capdefouste@free.fr](mailto:capdefouste@free.fr)

## 15,5/20 **Château Rombeau** 11,50€

★★  
Robe ocrée à reflets paille. Bouquet franc et complexe. Les effluves floraux (citronnelle, verveine) rafraîchissante sont assorties d'une belle corbeille de fruits (pamplemousse, poire, pêche blanche) et d'une délicate note herbacée. Prometteur! Les dégustateurs apprécient la finesse de trame, la précision et surtout la fraîcheur d'une cuvée fruitée à souhait (agrumes confits). La finale longiligne est relevée par une belle acidité équilibrante. Une cuvée incisive et gourmande à la fois.



Ch. [www.domaine-de-rombeau.com](http://www.domaine-de-rombeau.com)  
Dist. [domainederombeau@gmail.com](mailto:domainederombeau@gmail.com)  



15,5/20

★★

## Domaine des Schistes "Joia" 2015

Robe vieil or à ocré. Le bouquet est ouvert et original. Les fruits blancs au sirop (poire, pêche), les abricots confits et les effluves délicatement miellées et de pain d'épices annoncent une cuvée riche et onctueuse. La bouche est ample et savoureuse, juste reflet du nez. Très aromatique et mature, elle présente beaucoup de gras (sirop de Liège) mais une délicate acidité bienvenue apporte tension et équilibre en finale. Un vin voluptueux.



Muscat: 100



[www.domaine-des-schistes.com](http://www.domaine-des-schistes.com)  
sire-schistes@wanadoo.fr



15/20

★★★

## Château de Péna 2015

8,90€

Robe or tendre de bel éclat. Tilleul, accacia, verveine et fleur d'oranger se livrent sans retenue dans ce bouquet printanier très parfumé. Beaucoup de finesse et des notes fruitées rafraîchissantes qui s'immiscent à l'aération (groseille blanche, citron vert). Suave et onctueuse, cette friandise offre un visage enrobé et gourmand. Un vin féminin, riche et ponctué en finale par des saveurs presque miellées.



Muscat petits grains: 85 - Alexandrie: 15

Cherche Distributeur(s)

[www.chateaudepena.com](http://www.chateaudepena.com)  
chateau-de-pena@wanadoo.fr

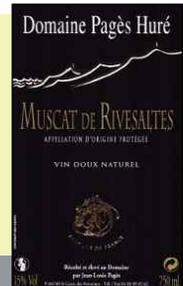
14,5/20

★(★)

## Domaine Pagès Huré

14,00€

Jolie Robe jaune de Naples éclatante. Bouquet ouvert et complexe. Les effluves floraux sont assorties de notes délicatement épicées, de menthe et thé vert. Un ensemble original où les fruits jaunes s'expriment davantage à l'aération. La bouche est à l'avenant; juteuse, croquante de fruits (abricot confit, raisin de Corinthe), elle séduit par son caractère particulier et rafraîchissant. La finale longiligne et suave est ponctuée par des saveurs épicées.



Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-pages-hure.com](http://www.domaine-pages-hure.com)

pages.hure@free.fr

© Jean Girault



16,5/20

## Domaine Manya-Puig Tradition "Cuvée Julie"

15,00€

★★★

Robe acajou intense de grand éclat. Le profond bouquet est complexe et envoûtant. Les zestes d'agrumes confits et les notes de pâtisserie (brioche, cake, pain d'épices) sont assorties d'effluves très doucereuses de pâte d'amandes, moka (babelute) et crème caramel. Un sentiment de volupté se dégage dès l'entrée de bouche. Les fruits confits s'y retrouvent complétés de notes caramélisées. Riche et très aromatique, cette cuvée est équilibrée par une délicate acidité omniprésente et bienvenue.



GR noir et gris

S

Cherche 04/68.98.02.59 - 06/83.81.90.90  
Distributeur(s) domaine-manyapuig@orange.fr

16/20

## Domaine du Mas Blanc "Cuvée du Docteur Parcé"

13,50€

★★★

Robe profonde, ambrée au disque acajou. Le bouquet est complexe et intense. Les fruits secs (noix, noisette), le pruneau et les effluves de torréfaction (moka, babelute) s'y livrent de concert. Les dégustateurs apprécient la franchise et l'expression aromatique d'un ensemble vigoureux. L'équilibre est souligné car, dès le milieu de bouche et jusqu'en finale, cette cuvée séveuse est accompagnée d'une acidité et de saveurs de fruits secs très rafraîchissantes (brou de noix).



De la personnalité!

GR

P

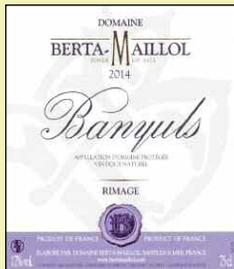
Cherche www.auxsaveursdusud.com  
Distributeur(s) domainemasblanc@free.fr

15,5/20

## Domaine Berta-Maillo Rimage 2013

★★★

Robe carminée de bel éclat. Le bouquet, ouvert et flatteur, livre une corbeille de fruits rouges et noirs bien garnie. L'aération apporte davantage de douceur encore et des notes de pâtisserie et cacao. Un ensemble engageant. On apprécie la densité de matière et le croquant d'une cuvée très aromatique et gourmande. D'un fruité chatoyant et d'une sucrosité sans excès, elle est ponctuée d'une longue finale légèrement épicée sur de beaux amers rafraîchissants.



GR



www.bertamaillo.com  
domaine@bertamaillo.com

15,5/20

## Vignerons Catalans

9,95€/50cl

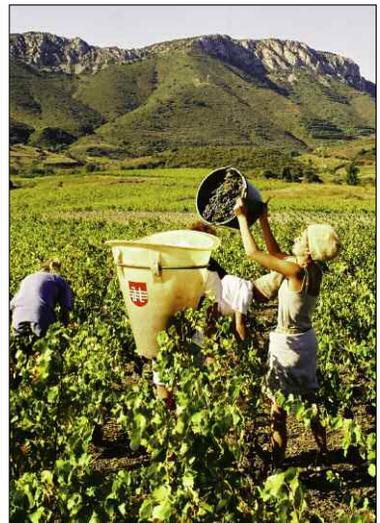
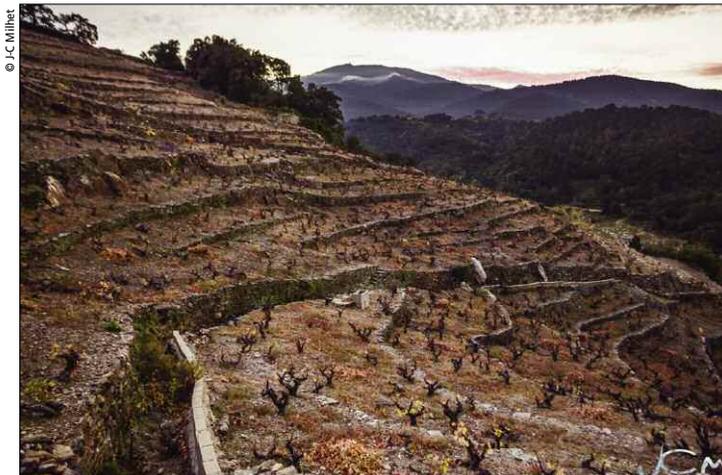
★★★

## Grand Cru "Collection" 2010

Robe ambrée assez concentrée et brillante. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet aérien et engageant. Les fruits rouges au sirop, le quinquina, un boisé fin et des effluves de torréfaction s'y exhalent harmonieusement. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée bien construite, relevée d'emblée par une belle tension rafraîchissante. Le fruité est bien présent (figue sèche, pruneau cuit) dans une finale interminable très séduisante. Une belle réussite à maturité.



Ch. www.vigneronscatalans.com  
Dist. contact@vigneronscatalans.com

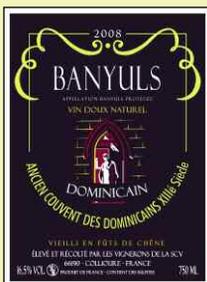


15/20

★★★

## Cellier Dominicain Grand cru 2008

Robe ambrée assez concentrée au disque ocré éclatant. Un nez tout en retenue et délicatesse qui s'ouvre à l'aération vers des notes de viennoiseries, pain d'épices, flanc caramel, sirop de Liège et raisin de Corinthe. Un bouquet évolutif et finalement très complexe. Beaucoup de suavité et de profondeur dans cette cuvée fondue très onctueuse. Les saveurs de fruits blancs au sirop et les épices douces (cannelle) apportent une touche de vivacité bienvenue à l'ensemble.



GR



28

[www.dominicain.com](http://www.dominicain.com)  
contact@dominicain.com

15/20

★★

## Cave l'Etoile Rimage

14,70€

Robe rubis cerise assez concentrée. Bouquet puissant et de caractère particulièrement complexe. Les fruits rouges confiturés, sirop d'érable et pruneaux sont assortis d'éffluves épicées rafraîchissantes. Une friandise! On croque le fruit (bigarreau, myrtille) dans cette bouche chatoyante qui tient les promesses du nez. De jolis tanins de fruits partiellement fondus apportent tension et fraîcheur équilibrante en finale. Convivial!



GR



27

[www.banyuls-etoile.com](http://www.banyuls-etoile.com)  
info@cave-letoile.com

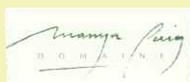
15/20

★★

## Domaine Manya Puig Banyuls blanc 2013

15,00€

Jolie robe étincillante, légèrement dorée. Superbe bouquet, ouvert, complexe et très engageant. Il offre une superbe corbeille de fruits (pamplemousse, mandarine, pêche, raisin).



L'aération libère quelques notes de fruits secs et d'épices rafraîchissantes. On croque le fruit dans cette cuvée gourmande et parfaitement équilibrée. Les dégustateurs soulignent la finesse de texture, la sucrosité contenue et la finale longiligne et digeste sur les bonbons acidulés (Napoléon). Une réussite!

GR bl - MAC - MAL

S

Cherche Distributeur(s) 04/68.98.02.59 - 06/83.81.90.90  
domaine-manya-puig@orange.fr

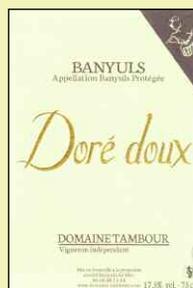
14,5/20

★★

## Cave Tambour Doré doux

14,50€

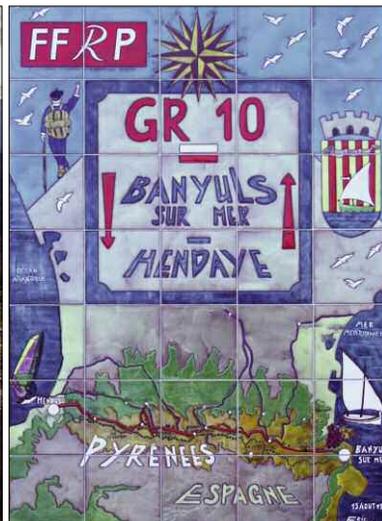
Belle robe rose tendre à saumoné de grand éclat. Le bouquet est ouvert et flatteur sur l'abricot sec, le zeste d'orange confite et le Quinquina. Un nez séduisant et prometteur. Conviviale et juteuse, gourmande par ses saveurs d'agrumes confits, cette cuvée singulière et espiègle à séduit les dégustateurs par son originalité, sa finesse de trame et sa grande fraîcheur. Une gourmandise de plaisir immédiat et très digeste. La finale est longiligne sur les bonbons acidulés (Napoléon).



GR noir/gris/blanc - Muscat d'Alexandrie

N

Cherche Distributeur(s) [www.domaine-tambour.com](http://www.domaine-tambour.com)  
domainetambour@gmail.com



## AUTRES VINS

15,5/20

"Karamanh" 2015

10,50€

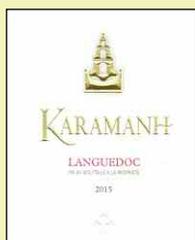
★★(★)

Vignerons de Caramany

AOP Languedoc

Robe carminée intense et concentrée. Une friandise olfactive! Le bouquet très flatteur associe les effluves florales (lilas, violette) et la confiserie (cerise amarena, cuberdon) à un joli panier de fruits rouges confiturés. La bouche est à l'avenant. Juteuse et gourmande de fruits, elle séduit par son velouté et ses tanins partiellement fondus. Un boisé fin parfaitement dosé et qui ne demande qu'à se fondre davantage, apporte suavité et profondeur en finale. Un bel exercice de vinification.

(2018 - 2020)



33

Cherche  
Distrib.

[www.vigneronsdecaramany.com](http://www.vigneronsdecaramany.com)  
contact@vigneronsdecaramany.com

15/20

Château Planèzes 2015

4,99€

★★★

Côtes du Rous. Rosé Rasiquères

Robe framboise éclatante. Bouquet délicat et engageant sur une jolie corbeille de fruits rouges (framboise, cerise, fraise). L'ensemble gagne davantage encore en douceur à l'aération (confiserie). Les dégustateurs apprécient la pureté et la densité de matière d'une cuvée bien construite et fruitée à souhait. Bel équilibre gras/acidité dans un ensemble assez vigoureux relevé, relevé en finale par une délicate acidité ascendante et rafraîchissante. Une réussite.

(2017 - 2018)



32

Ch.  
Dist.

[www.vigneronscatalans.com](http://www.vigneronscatalans.com)  
contact@vigneronscatalans.com



## CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- 1 Brunin Guillier: Gaurain Ramecroix  
Declerck: Heule - P&A Gelin: Bruxelles
- 2 Thourrou Vins - Divo: Jabbeke
- 3 Les Vins de Julien: Vlezenbeek  
Les Restanques de Houx: Houx
- 4 Christian's: Tongeren  
Van Hende: Gavere  
Moulin à Vins: Verviers  
Cave des Oblats: Grivegnée  
Jacob's: Lille (Belgique)
- 5 Terre et Vin: Maransart (Lasne)  
Vansteenkiste: Ypres  
Vin sur Vin à Angleur (Liège)
- 6 Godaert & Van Beneden: Bruxelles
- 7 Caves de France: Dendermonde
- 8 Albo: Antwerpen
- 9 La Cavinière: Spa  
Couleur Vin: Yves-Gomezee  
Oscar Janssens: Evere  
La fontaine aux vins: Enghien  
Les Champs Fulliots: Batisse  
Rendez-vous des Hauts Sarts: Herstal  
Maes-Braem: Zwijndrecht
- 10 Brunin Guillier: Gaurain Ramecroix
- 11 Vinicole Leloup: Bousval
- 12 Pirard: Genappes  
Wine Not: Bruxelles  
Mitius: Ekeren
- 13 Vini Regi: Bruxelles  
Sote Huys: Beveren  
Monard Provino: Zonhoven  
Vuylsteke: Mons
- 14 Boutefeu: Courcelles
- 15 Wellens Raes: Waterloo
- 16 Tout est Vin: Bruxelles  
Le grenier à vins: la Bouverie  
Calivin: Juprelle  
Primavinum: Lommel  
Wijnhandel Jacqueline: Bevel  
Luc Devos: Thorout
- 17 L'accent Catalan: Waterloo  
Maagvins: Visé  
Vino Concept: Arlon
- 18 Jacques Delire: Yvoir
- 19 Davino: Alseberg  
Wine bottle: Zwevegem  
Vinathitude: Ath
- 20 Delhaize
- 21 Vinicole Leloup: Bousval  
Braem Diana: Zwijndrecht  
Les vins de Julien: Vlezenbeek  
La Cave de Visé: Visé  
Calivin - Le Tire-bouchon
- 22 Maes-Braem: Zwijndrecht  
World Wide Wine: Molenstede  
Restaurant Visé: Eupen
- 23 Richard Cattoor: Bellen-Aalter
- 24 Vinalgros: Bruxelles  
Vinterra Bovenrij: Herentals
- 25 Mouchart: Bruxelles  
Wijnhandel Karin Janssens:  
Bazel
- 26 Miam Miam Glou Glou: Bxl  
Cosmovins: Marneffe
- 27 Carine Volvert: Liège
- 28 Remy Grubber: Bruxelles
- 29 Wine Not: Bruxelles
- 30 Wine not: Bruxelles  
Les Vins Coeur: Romesée  
Ivresse de Noë: Seraing
- 31 Les Champs Fulliots: Batisse  
Les Passions de Peronne:  
Péronne lez Binche
- 32 Colruyt
- 33 Sovino: Thorout



Les accords gourmands sont à l'image de la diversité des vins du Roussillon: innombrables ! Les blancs secs s'accompagnent traditionnellement de coquillages, poissons en sauce ou fromage de chèvre frais. Les rouges, selon leur structure, trouveront un écho favorable auprès d'une assiette de charcuteries ou d'une viande rouge. Les plus concentrés et les vins matures seront plus volontiers les partenaires des gibiers rôtis et des viandes mijotées. Les accords avec les VDN sont plus délicats. Un Muscat de Rivesaltes apportera fraîcheur et convivialité à l'apéritif, mais il saura également s'exprimer sur les plats sucrés/salés, le foie gras ou une salade de fruits frais. Les Ambrés, Tuilés et autres VDN « oxydés » pourront également imposer leur caractère sur un foie gras ou un civet de lièvre mais également sur les Roqueforts et autres bleus. Avec les Maury, ils sont considérés comme les meilleurs compagnons des desserts au chocolat (soufflés, ganaches ou mousses). Enfin et à la suite d'un repas déjà bien arrosé, ils pourront avantageusement, grâce à leur degré d'alcool plus modéré, remplacer le traditionnel Cognac.



De wijn-gerechtcombinaties zijn zoals de diversiteit van de wijnen van de Roussillon: talloos! De droge witte wijnen begeleiden traditioneel schelpdieren, vis in saus of verse geitenkaas. De rode wijnen zullen, afhankelijk van hun structuur, weerklank vinden bij een schotel fijne vleeswaren of rood vlees. De meest geconcentreerde en rijpe wijnen zijn graag de partners van geroosterd wild en gestoofd vlees. De combinaties met de VDN-wijnen zijn gevoeliger. Een Muscat de Rivesaltes zal frisheid en gezelligheid brengen als aperitief, maar zich ook uiten bij zoete/hartige gerechten, ganzenlever of verse fruitsalade.

De Ambrés, Tuilés en andere "geoxideerde" VDN-wijnen kunnen ook hun karakter laten gelden bij ganzenlever of hazenpeper, maar ook bij Roquefort en andere schimmelkazen. Met de Maury's worden ze als de beste metgezellen van chocoladedesserts (soufflés, ganaches of mousses) beschouwd. Tot slot en na een reeds met drank overgoten maaltijd kunnen ze met hun gematigder alcoholgehalte voordelig de traditionele cognac vervangen.

The food pairings embody the diversity of Roussillon wines; they are innumerable! The dry whites traditionally accompany shellfish, fish in sauce or unripened goat's cheese. The reds, depending on their structure, will be a match for a plate of cold cuts or a red meat. The more concentrated and mature wines will lend themselves to accompanying roast game and stewed meats. Pairings with natural sweet wines are more delicate. A Muscat de Rivesaltes will provide freshness and conviviality as an aperitif, but can also accompany sweet/savory dishes, foie gras or a fresh fruit salad. Ambrés, Tuilés and oxidised natural sweet wines can also imprint their character on foie gras or a jugged hare as well as Roquefort or other blue cheeses. Along with the Maurys, they are considered as the ideal foil for chocolate desserts (soufflés, ganaches or mousses). Finally, to round off a meal that has already involved quite a lot to drink, due to their more limited alcoholic strength, they can be a good replacement for the traditional Cognac.

## SALONS

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>A</b> Vignerons Indépendants Lille<br>Prowein: Dusseldorf        | <b>G</b> Aiseau-Preles - Floreffé<br>Seclin (France)              | <b>M</b> St-Amand les Eaux - Condette    |
| <b>B</b> Seclin (France)  | <b>H</b> St-Niklaas & Gent<br>Herstal - Kempische wijn beurs      | <b>N</b> Hannut (Rotary Club)            |
| <b>C</b> Eupen - Beaufays - Neupré<br>Aywaille - Grivegnée          | <b>I</b> Foire aux vins de la Basse<br>Meuse: Hermalle S/Argeteau | <b>P</b> Prowein: Dusseldorf             |
| <b>D</b> Malmedy  | <b>J</b> Groslay (Mars)   | <b>Q</b> Jurbise - Seclin (France)       |
| <b>E</b> Baschare: Gd D. Luxembourg<br>Caves Particulières de Paris | <b>K</b> Vignerons indépendants Lille                             | <b>R</b> Vig. Indépendants Lille - Reims |
| <b>F</b> Bray-Dunes - St Ghislain                                   | <b>L</b> Bertrix - Paliseul                                       | <b>S</b> Anthée (salle du Masamet)       |

## Graves de Vayres; simplicité et convivialité



**P**our découvrir les Graves de Vayres, il faut abandonner, entre Bordeaux et Libourne, les routes de grande circulation, et prendre pour quelques kilomètres les chemins de traverse. La région viticole est située sur la rive gauche de la Dordogne et forme une enclave de terrains graveleux.

L'imposant château de Vayres, ancienne demeure de la famille d'Albret, souligne l'importance du lieu. La commune de Vayres, qui a donné son nom à l'appellation, est certainement l'un des sites girondins les plus anciens où l'homme se soit installé. Ainsi qu'en témoignent les fouilles, les Romains y ont pratiqué avec talent l'art de la céramique.

L'appellation Graves de Vayres fut consacrée par l'INAO en 1937. Son aire géographique s'étend sur la presque totalité de la commune de Vayres et sur le plateau de la commune d'Arveyres.

Les sols sur lesquels sont produits les vins sont constitués de terrains sablo-graveleux, parfois sablo-argileux reposant sur un sous-sol graveleux, provenant de la nappe pyrénéenne de l'Entre-deux-mers occidental qui affleure à l'approche de la Dordogne. En bordure du fleuve, l'appellation bénéficie des effets modérateurs de la masse d'eau, mais aussi d'un micro-climat particulier, dû au relief plus escarpé de la rive opposée et à la proximité du tertre de Fronsac.

Aujourd'hui, les vins rouges qu'ils soient élevés en cuve ou en barriques, associent généralement 70% merlot à 30% cabernets sauvignon et franc. On trouve cependant quelques vigneronniers qui, en fonction de leur terroir et de l'exposition de leurs parcelles, font des vins très souples et fruités quasiment «pur» merlot; d'autres ont gardé un assemblage à dominante cabernet sauvignon 60% et 40% merlot.



Pour les blancs, le Sémillon et le Sauvignon (dominant) sont les plus représentatifs sans pour autant oublier la Muscadelle. Ils sont secs et bien typés grâce à leur assemblage.

Les vins rouges sont délicats et friands, avec de jolis fruits et une agréable souplesse. L'alliance bien dosée avec le bois apporte aux vins plus structurés, davantage de profondeur, d'élégance, voire d'appétit au vieillissement.

## Graves de Vayres, eenvoud en gezelligheid



**O**m de Graves de Vayres te ontdekken, moet u, tussen Bordeaux en Libourne, de grote verkeerswegen verlaten en een paar kilometer zijwegen volgen. Het wijngebied is gelegen op de linkeroever van de Dordogne en vormt een enclave van zavelachtige gronden.

Het imposante kasteel van Vayres, het voormalige verblijf van de familie Albret, wijst op het belang van de plaats. De gemeente Vayres, die zijn naam aan de appellation heeft gegeven, is zeker een van de oudste plaatsen van de Gironde waar de mens zich vestigde. Zoals uit opgravingen blijkt, beoefenden de Romeinen er met talent de pottenbakkerskunst.

De appellation Graves de Vayres werd in 1937 ingehuldigd door het INAO.

Het geografisch gebied strekt zich uit over bijna de hele gemeente Vayres en het plateau van de gemeente Arveyres.

De gronden waarop de wijnen worden geproduceerd zijn zandzavelachtig of soms zandkleiachtig met een zavelachtige ondergrond, afkomstig van de Pyreneese laag van het westelijk Entre-deux-mers die aan de oppervlakte komt bij het naderen van de Dordogne. Langs de rivier profiteert de appellation van de matigende effecten van de watermassa, maar ook van een bijzonder microklimaat toe te schrijven aan het steilere reliëf van de andere oever en de nabijgelegen heuvel van Fronsac.

Vandaag combineren de rode wijnen, in tanks of in vaten, gewoonlijk 70% Merlot en 30% Cabernet sauvignon en franc. Er zijn echter enkele wijnbouwers die, naargelang hun terroir en de

blootstelling van hun percelen, zeer soepele en fruitige wijnen maken die bijna van "zuiver" Merlot zijn; anderen hebben een assemblage met overwegend Cabernet sauvignon (60%) en 40% Merlot behouden. Voor de witte wijnen zijn de Sémillon en de Sauvignon (dominant) het meest representatief zonder daarom de Muscadelle te vergeten.

Ze zijn droog en zeer typisch door hun assemblage. De rode wijnen zijn verfijnd en snoeperig, met een mooie fruitigheid en een aangename soepelheid. De goed gedoseerde combinatie met hout geeft de meer gestructureerde wijnen meer diepte, elegantie of zelfs verouderingspotentieel.

## Graves de Vayres; simplicity and conviviality



To discover the Graves de Vayres, when driving between Bordeaux and Libourne, you have to leave behind the main roads and take some back roads. The vine-growing region is situated on the left bank of the Dordogne and forms an enclave of gravelly soils.

The imposing Chateau de Vayres, the former residence of the d'Albret family, emphasises the importance of the place. The commune of Vayres, which gave its name to the appellation, is certainly one of the oldest sites of human habitation in the Bordeaux area. As archaeological excavations have confirmed, the Romans exercised their considerable talent for the art of ceramics in the region.

The Graves de Vayres appellation was adopted by the INAO in 1937. Its geographical area extends over almost all of the commune of Vayres, and across the plateau of the commune of Arveyres.

The soils on which the wines are produced consist of sandy/gravelly sites, sometimes sandy clay lying over a gravelly subsoil, from the Pyrenean layer of the Western Entre-deux-mers which is close to the surface near the Dordogne. On the banks of the

river, the appellation benefits from the moderating effects of the mass of water, as well as from a special micro-climate, due to the steeper terrain on the opposite bank and the proximity of the Fonsac hill.

Nowadays, the red wines which are aged there in tanks or in barrels, are usually a blend of 70% Merlot and 30% Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. However, there are some wine-makers who, depending on their terroir and the exposure of their plots, make wines that are very fruity and soft in the mouth which are almost "pure" Merlot; others have retained a blend which is dominated by 60% Cabernet Sauvignon with 40% Merlot. As far as whites are concerned, the Sémillon and Sauvignon (dominant) are the most representative without overlooking the Muscadelle.

They are dry and typical due to their blending.

The red wines are delicate and fresh, with nice fruit and a pleasant suppleness. The carefully chosen combination with wood brings to the more structured wines an extra depth, elegance or even suitability for ageing.

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 34)  
= Beschikbaar in België (voir page 34)  
= Available in Belgium (voir page 34)



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



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



= Haute Valeur Environnementale



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

ME: Merlot • CS: Cabernet Sauvignon • CF: Cabernet Franc • SA: Sauvignon • SE: Sémillon

15,5/20

## Château La Caussade

★★★ Jolie robe rubis carmin à reflets grenat sur un disque assez fermé. On apprécie la douceur olfactive qui émane d'emblée de ce bouquet suave et enrobé. Les arômes vanillés et de confiserie (bonbons aux petits fruits rouges, grenade, cerise) s'y livrent sans retenue. Un nez engageant. La bouche se montre gourmande dès l'attaque, privilégiant la franchise d'un fruité mûr et trouvant son équilibre dans la vivacité apportée par un support d'acidité présent et bien dosé. Un cru franc et texturé, qui peut encore gagner quelque peu en fondu et harmonie d'ici 1 an.



(2017 - 2018)

ME: 100

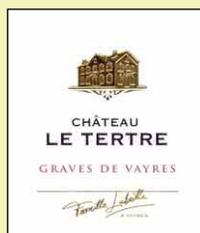
Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-ballet.fr](http://www.vignoble-ballet.fr)  
vignoble.ballet@orange.fr

15,5/20

## Château Le Tertre

★★ Un rouge carminé de grand éclat, à reflets légèrement tuilés sur un disque ouvert. Mûr et profond, de belle complexité, ce bouquet invite à la dégustation. On y retrouve d'élégantes senteurs de fruits rouges et noirs mûrs voire confiturés (cerise, myrtille), assorties d'une touche d'épices douces et de tabac. Les dégustateurs s'accordent pour louer la concentration de matière, l'équilibre acidité/gras et la délicatesse de tanins de cette cuvée harmonieuse, qui livre un fruit préservé par l'élevage (griotte, fraise). La finale présente des contours partiellement assagis mais structurants.



(2017 - 2019)

ME: 75 - CF: 25



05/57.74.76.91 - 06/07.71.33.64  
plabeille@vignobles-labeille.com

14,5/20

## Château Jean Dugay

★★★ Robe rubis cerise au disque ouvert et légèrement évolué. Beaucoup de douceur et de charme dans ce bouquet qui associe les senteurs fruitées (baies rouges confiturées) à une note lactique (yaourt, crème) et à quelques senteurs florales (pivoine, violette). Franc et engageant. Ce vin fondu et épanoui séduira les amateurs de crus gourmands et conviviaux. Il privilégie le charme d'un fruit chaleureux (fraise cuite, bigarreaux), équilibré par une jolie acidité tonifiante dans une finale agréablement persistante, sur une texture aérienne.



(2017 - 2018)

ME: 100

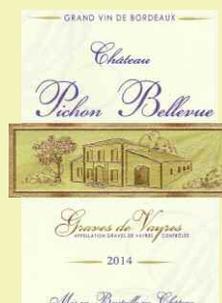
Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-ballet.fr](http://www.vignoble-ballet.fr)  
vignoble.ballet@orange.fr

14,5/20

## Château Pichon Bellevue

★★★ Robe cerise moyennement intense, limpide et brillante, en léger début d'évolution. Un nez doucereux, qui exhale de puissants arômes de fruits confiturés (fraise, cerise), assortis d'une touche lactique. Un vin convivial et friand, qui livre une texture délicate et privilégie l'expression du fruit. Une délicate acidité soutient l'ensemble et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur la groseille et la griotte. Un vin gouleyant.



(2017 - 2018)

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5



[www.chateau-pichon-bellevue.com](http://www.chateau-pichon-bellevue.com)  
chateaupichonbellevue@orange.fr



## GRAVES DE VAYRES ROUGES 2012

16,5/20

### Château Lesparre "Grand Vin"

★★

Splendide présentation pour cette robe grenat profond très concentré, au disque fermé, engageante et lumineuse.

La marque de l'élevage est très présente (notes grillées, fumées, tabac blond) mais elle ne masque pas le fruit qui apparaît rapidement (mûre, cassis, bigarreaux). Tout est ici ambition et rigueur. La charpente tannique est puissante et encore ferme, mais à la hauteur de la concentration de matière fruitée (baies rouges et noires). Ce vin prometteur au grain serré est bâti pour affronter les ans. Il doit encore fondre ses éléments.



(2017 - 2021)

ME: 80 - CS: 10 - CF: 10



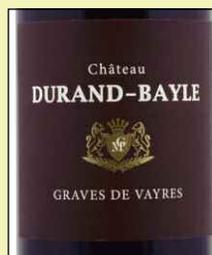
[www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)  
info@gonet.fr

15/20

### Château Durand-Bayle

★★

Jolie robe cardinal, moyennement intense mais sans réel signe d'évolution. Le bouquet offre d'emblée une maturité de fruit généreuse de grand charme (fraise, griotte), associée à un boisé subtil et quelques notes d'épices douces parfumées. On apprécie d'emblée la fraîcheur et le profil en dentelles de ce cru subtil et élancé, dont l'expression fruitée est intacte et portée par un support d'acidité tonifiant. Ce vin digeste offre un équilibre d'ensemble appréciable; il a conservé de belles qualités de franchise.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CS: 10 - CF: 10



[www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)  
info@gonet.fr

14,5/20

### Château Haut-Gayat

★★

Robe carminée éclatante au disque délicatement tuilé. A l'ouverture, quelques senteurs de boisé fin, épices douces et cuir frais dominent le bouquet. Ensuite, les arômes de fruits cuits se livrent davantage. Ce vin épanoui jouit encore d'un bel équilibre acidité/gras. Assez précis dans sa construction, il voit sa matière fruitée généreuse (fraise, cerise cuites) enveloppée de tanins gourmands presque fondus dans l'ensemble. La finale, vive, ample et étoffée, s'exprime davantage sur les premières notes tertiaires, toastées et épicées.

(2017 - 2018)

CS: 50 - ME: 50



2

[www.vignoblesdegas.fr](http://www.vignoblesdegas.fr)

vignobles.degass@yahoo.fr



## GRAVES DE VAYRES ROUGES 2009

15,5/20

### Château Haut-Cluzan

4,20€

★★★

Robe rubis clair, lumineuse et peu marquée par l'évolution. Encore doté d'une belle fraîcheur olfactive, le bouquet mêle un fruit mûr et intact (fraise, cerise, mûre) à quelques arômes de tabac blond et d'épices douces. Très engageant!

Les dégustateurs apprécient la tenue de ce vin en bouche, son bel équilibre acidité/moelleux, la générosité de son expression fruitée encore soutenue (baies rouges) et la trame assez serrée d'un ensemble dont la charpente dosée se place au service du fruit.

Longue finale sur le noyau de cerise.

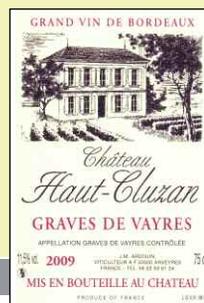
(2017 - 2019)

ME: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.vignoblesardouin.fr](http://www.vignoblesardouin.fr)

sylvianemichel.ardouin@orange.fr



Cabernet franc



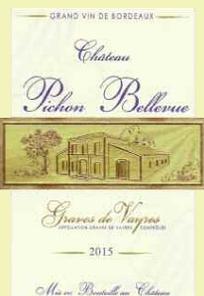
# GRAVES DE VAYRES BLANCS

15,5/20

## Château Pichon Bellevue 2015

★★★

Jaune-vert éclatant pour une robe limpide et engageante. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet charmeur et parfumé, généreux en arômes floraux (lilas, chèvrefeuille), de confiserie (bonbons aux fruits) et de poire mûre. Attaque franche et vive, rectiligne, qui voit la maturité du fruit (agrumes, fruits blancs) équilibrée par un support d'acidité vigoureux et tonifiant. Ce vin de texture épurée se montre digeste et très bien construit. La finale séduit les dégustateurs par son profil ample, riche et persistant.



SA: 65 - SE: 35



[www.chateau-pichon-bellevue.com](http://www.chateau-pichon-bellevue.com)  
chateaupichonbellevue@orange.fr

15/20

## Château Jean Dugay 2015

★★★

Robe jaune doré léger, limpide et de grand éclat. La maturité des effluves fruités (pomme, agrumes) n'empêche pas la fraîcheur dans ce bouquet à la fois enveloppé et aérien. Tout en équilibre entre douceur de texture et vivacité d'agrumes, cette bouche suave et ample séduit par son étoffe. De subtiles notes fumées et minérales accompagnent l'expression fruitée de grande fraîcheur et la finale, enrobée, propose une persistance appréciable. Un vin complet.



SA: 95 - SE: 5

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignoble-ballet.fr](http://www.vignoble-ballet.fr)  
vignoble.ballet@orange.fr

15/20

## Château Durand-Bayle 2014

★★

8,00 €

Splendide robe doré intense à nuances légèrement ocrées. Profond et marqué par l'empreinte de l'élevage, ce nez intense mêle les notes de fruits secs grillés (noisette, amande) aux arômes de cire de meuble. Tendue et séveuse, l'attaque donne le ton d'un vin épuré, marqué par son élevage et puissamment construit. Vigoureuse, noisettée, elle est suivie d'un milieu de bouche caramélisé et toasté qui séduira par son dosage les amateurs de ce style de cuvée et la finale, riche et grasse, évoque le beurre de noisette.



SA: 50 - SE: 50



[www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)  
info@gonet.fr

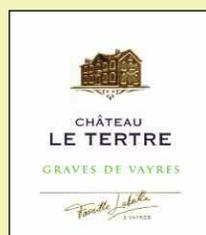
14,5/20

## Château Le Tertre 2015

★★

5,70 €

Robe pâle à nuances dorées éclatantes. La fraîcheur des arômes herbacés et végétaux s'impose d'emblée, s'associant rapidement aux agrumes (pamplemousse, citron mûr). L'entrée de bouche se montre vive et tonique, portée par une jolie acidité puis la maturité du millésime se traduit par une expression fruitée charmeuse (fruits blancs mûrs) et une certaine onctuosité qui envahit le milieu de bouche. Finale agréablement persistante sur le bonbon acidulé et la peau d'amande.



SA blanc: 70 - SA Gris: 30



05/57.74.76.91 - 06/07.71.33.64  
plabeille@vignobles-labeille.com

## CAVISTES - WIJNHANDELAREN

1 Sobelvin: Liège

Terroirs et Vins de France:  
Comines

2 Covisa: Bois-Herlemont

La Vinothèque: Martelange (LU)

3 Districo: Gullegem

Bufrapex: Bruxelles

A la Passion des Terroirs:  
Comines

## SALONS

A Vignerons de Lille

B Dunkerke



Salon  
Les **VINS** de  
**Terroir**

et Produits Régionaux

Plus de 300 Exposants

**SECLIN**

10 mn de Lille - A1 sortie 19  
Au Parc de la Ramie  
Près du 60 rue Marx Dormoy

**28 Avril au 1<sup>er</sup> Mai 2017**

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

41<sup>ème</sup> Edition

VENTE À EMPORTER - WIJNEN OM MEE TE NEMEN

RESTAURATION SUR PLACE - ON THE SPOT RESTAURANT

DÉGUSTATION GRATUITE - GRATIS DEGUSTATIE

PARKING GRATUIT - GRATIS PARKEERPLAATS

**1 Bouteille offerte \***



: Seclin Lesvinsdeterroir

Préparez votre visite: [www.vins-de-terroir.com](http://www.vins-de-terroir.com)



\* Sur présentation de cette publicité et remplissant vos coordonnées à l'entrée du salon. Valable pour 1 personne. Photocopies interdites.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Entrée non accessible 30 mn avant l'heure de fermeture.

Lalande de Pomerol, digne héritière de la civilisation du vin, est porteuse d'Histoire. Elle raconte celle de toutes les têtes guerrières, ecclésiastiques, pensantes ou couronnées qui ont contribué à forger son identité.

Les Romains, séduits par la douceur du climat et le charme bucolique des lieux leur rappelant sans doute les paysages d'Ombrie ou de Toscane, mais surtout par le potentiel viticole des sols, ont développé dans la région dès les premiers siècles de l'ère chrétienne des villas à vocation viticole. Ce furent ensuite les moines-soldats de Saint-Jean de Jérusalem qui développèrent cette activité dès le Moyen-âge.

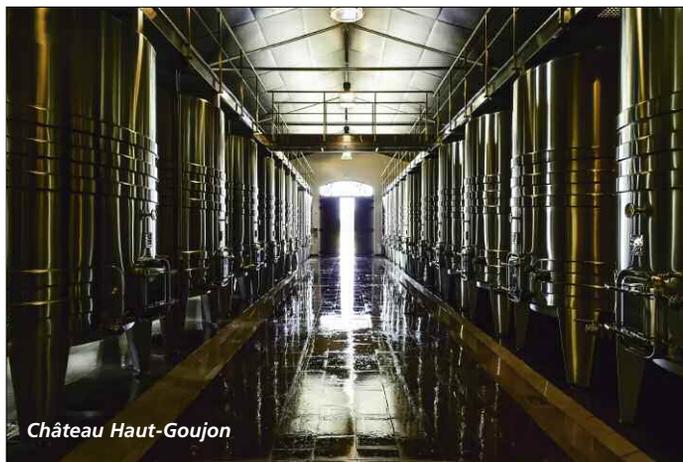
Tout en offrant une belle unité d'aspect au visiteur qui en perçoit les premiers contours, le terroir de Lalande de Pomerol, présente lorsqu'on s'en approche, une riche palette de nuances et de formes qui animent le paysage et expliquent les nombreuses personnalités des vins de l'appellation. Il est ainsi tour à tour graveleux, argilo-graveleux à argileux, argilo-sableux à sablo-limoneux, et posé sur un sous-sol d'alluvions anciens riches en oxyde de fer.

Le vignoble de Lalande de Pomerol, enfant des cours de l'Isle et de la Barbanne, s'étend sur 1150 hectares de vignes en terrasses

constituées de dépôts alluvionnaires de l'ère Tertiaire. Il bénéficie d'un climat ensoleillé aux étés chauds et secs et aux hivers doux et plus humides, très propices à la culture de la vigne.



Les vins sont produits à partir des trois cépages nobles et emblématiques du Bordelais: le merlot, précoce, qui donne la rondeur et la finesse, avec une large palette aromatique, le cabernet-franc qui apporte sa charpente et un bouquet très riche, et enfin le cabernet sauvignon, plus tardif, corsé et de couleur intense. Le choix de leur implantation est décidé selon le potentiel agronomique de chaque parcelle. Le viticulteur imprime sa marque dans les différentes étapes de la vinification (fermentation alcoolique, macération, fermentation malolactique). C'est ensuite dans le patient élevage et le délicat assemblage des différents cépages, où le merlot reste dominant, que finiront de s'exprimer son savoir-faire et la personnalité de ses vins.



Château Haut-Goujon

Les vins de Lalande de Pomerol s'apprécient tout autant dans leur jeunesse, qu'avec quelques années de vieillissement. Ils délivrent toutes les promesses des vins de Bordeaux en y apportant une touche particulière de séduction, de rondeur et de charme propre à son terroir et son cépage-roi.

# Lalande de Pomerol, een "haute couture" terroir



Lalande de Pomerol, waardige erfgenaam van de wijnbeschaving, draagt veel verhalen met zich mee. Het vertelt de geschiedenis van alle krijgers, geestelijken, denkers of vorsten die zijn identiteit hebben gesmeed.

De Romeinen, die ongetwijfeld werden aangetrokken door het milde klimaat en de landelijke charme van de plek die hen waarschijnlijk deed denken aan de landschappen van Umbrië of Toscane, maar vooral door het wijnbouwpotentieel van de bodem hebben vanaf de eerste eeuwen van onze jaartelling villa's met een wijnbouwbestemming gebouwd in de regio. Vervolgens ontwikkelden de soldaat-monniken van Sint Jan van Jeruzalem deze activiteit vanaf de middeleeuwen.

Terwijl het een mooi eenvormig uitzicht heeft voor de bezoeker die er de eerste contouren van ziet, vertoont het terroir van Lalande de Pomerol wanneer hij het nadert, een rijk palet van kleuren en vormen die het landschap verlevendigen en de vele persoonlijkheden van de wijnen van de appellation verklaren. Zo is de bodem beurtelings zavelachtig, kleizavelachtig tot zavelachtig, kleizandachtig tot zandleemachtig, op een ondergrond van aanslibbels rijk aan ijzeroxide.

Het wijngedebied van Lalande de Pomerol,



kind van de waterlopen Isle en Barbanne, beslaat 1150 hectaren terrassen bestaande uit alluviale afzettingen van het Tertiair. Het heeft een zonnig klimaat met warme droge zomers en milde nattere winters, dat zeer bevorderlijk is voor de teelt van druiven.

De wijnen worden geproduceerd uit drie edele en karakteristieke Bordeaux-druivensoorten: de Merlot, vroegrijp, die rondheid en finesse met een rijk palet aan aroma's geeft, de Cabernet Franc, die structuur en een zeer rijk bouquet brengt, en, ten slotte, de Cabernet

Sauvignon, die later rijp is, voor volheid en een intense kleur. De keuze van de locatie wordt bepaald op basis van het agronomische potentieel van elk perceel. De wijnbouwer laat zijn sporen na in de verschillende stadia van de wijnbereiding (alcoholische gisting, maceratie, malolactische gisting). Vervolgens is het in de geduldige rijping en de delicate assemblage van de verschillende druivensoorten, waarin de Merlot dominant blijft, dat uiteindelijk zijn knowhow en de persoonlijkheid van zijn wijnen tot uiting komen.

De wijnen van Lalande Pomerol worden zowel geapprecieerd in hun jeugd als na enkele jaren veroudering. Ze leveren alle beloften van Bordeauxwijnen door een speciaal vleugje van verleiding, rondheid en charme eigen aan de bodem en aan de dominante druivensoort te brengen.



# Lalande de Pomerol, a top-of-the-range terroir &

Lalande de Pomerol, a worthy heir to the wine civilisation, has a rich history. It tells the story of the men of arms, men of the cloth, great minds or crowned heads which contributed to forging its identity.

The Romans, probably won over by the mild climate and the bucolic charm of the area, which may well have reminded them of the landscapes of Umbria or Tuscany, but most of all by the wine-growing potential of the soils, built villas in the region where they made wine from the earliest centuries of the Christian era. After them came the monk/soldiers of the Order of Saint John of Jerusalem, who developed this activity from the Middle Ages onward.

While offering a pleasingly uniform appearance to visitors on first acquaintance, on taking a closer look, the terroir of Lalande de Pomerol offers a rich palette of nuances and shapes that enliven the landscape and explain the many personalities of the wines in this appellation. In turn, the soils are gravelly, clay/gravel to clay, loamy to loamy sand, and rest on an old alluvial subsoil rich in iron oxide.

The Lalande de Pomerol vineyards, watered by the streams of the Isle and the banks of bodies Barbanne, extends across 1150 hec-

tares of vines in terraces consisting of Tertiary era alluvial deposits. It has a sunny climate with hot, dry summers and mild, moister winters, which are very propitious for vine-growing.

The wines are produced from three noble, emblematic grape varieties of the Bordeaux region: Merlot, which develops early, and imparts roundness and finesse, with a wide aromatic range, Cabernet Franc which contributes its abernet Sauvignon which develops later and is full-bodied with intense colour. The choice of planting is decided according to the agronomic potential of each plot. The winegrower puts his stamp on the various stages of the wine-making (alcoholic fermentation, maceration, malo-lactic fermentation). Thereafter, it is in patient maturation and delicate blending of the various grape varieties, where Merlot remains dominant, which enable the ultimate expression of his expertise and the personality of his wines.

The wines of Lalande de Pomerol can be enjoyed both when young and when they have aged for a few years. They deliver everything you would expect of Bordeaux wines, with a special hint of glamour, roundness and charm due to its terroir and its fine grape variety.

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 34)  
= Beschikbaar in België (voir page 34)  
= Available in Belgium (voir page 34)



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



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



= Haute Valeur Environnementale



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

ME: Merlot • CS: Cabernet Sauvignon • CF: Cabernet Franc

17,5/20

## Château de Chambrun

★★★(★) Robe grenat intense au disque fermé et de belle jeunesse. Complexe et profond, associant un boisé noble et bien intégré à un fruité intact (cerise, mûre) et au registre lactique apportant de la douceur à un bouquet engageant. Extrêmement concentrée et ambitieuse, cette cuvée de haut rang s'appuie sur des tanins structurants ne masquant pas l'expression du fruit (baies rouges et noires). Son étoffe, sa longue finale et son volume en bouche témoignent de son potentiel d'évolution.



( 2018 - 2012 )

ME: 85 - CF: 10 - CS: 5

Cherche Distributeur(s) [www.moncets-chambrun.com](http://www.moncets-chambrun.com)  
secretariat@chambrun.fr

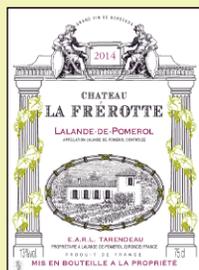
17/20

## Château La Frérotte "Anthologie"

20,00€

★★★(★)

Belle robe rubis grenat profond. Superbes arômes de boisé noble (santal, cèdre) et de crème de fruits (mûre, framboise, cassis) pour un bouquet enjôleur, lactique et presque confit. Ambitieuse et profonde, cette bouche concentrée offre de beaux atouts: générosité fruitée, équilibre acidité/gras, élégance de tanins et délicates notes épicées en finale. Beaucoup de suavité et de potentiel pour ce vin déjà gourmand mais construit pour affronter sereinement l'avenir.



( 2017 - 2020 )

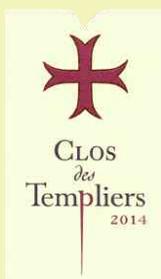
ME: 80 - CAB: 20

Cherche Distributeur(s) [www.chateaulafrerotte.fr](http://www.chateaulafrerotte.fr)  
lafrerotte@orange.fr

16,5/20

## Clos des Templiers

★★★(★) Jolie robe carminée intense, de bel éclat et de grande jeunesse. Enveloppé et doux, ce profond bouquet évoque la crème de fruit, la pâtisserie et un boisé délicat assorti d'une subtile touche épicée. On apprécie la trame serrée et l'ambition de ce vin bien équilibré (acidité/gras) dont la concentration fruitée (baies rouges et noirs fraîches) n'a d'égal que l'élégance de tanins partiellement fondus. Finale croquante et savoureuse, sur une belle étoffe et du volume. Une réussite.



LALANDE DE POMEROL  
Product of France

( 2017 - 2019 )

ME: 70 - CF: 30

Cherche Distributeur(s) [www.chateau-delacour.com](http://www.chateau-delacour.com)  
contact@chateaudelacour.com



16/20

## Château Maine-Chaigneau "Cuvée JS"

★★★

Jolie robe pourpre étincillante. Un bouquet profond et doux qui mêle dans une belle harmonie les notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et d'épices douces. Touche de boisé noble à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer la générosité de cette cuvée parfaitement vinifiée, qui associe densité de matière, équilibre acidité/gras, finesse de tanins et persistance. L'expression fruitée (baies rouges et noires) est respectée pour un élevage bien maîtrisé. Un bel exercice de style.



( 2017 - 2021 )

ME: 100

Cherche Distributeur(s) [www.vignoble-courty.fr](http://www.vignoble-courty.fr)  
chateumainechaigneau@wanadoo.fr

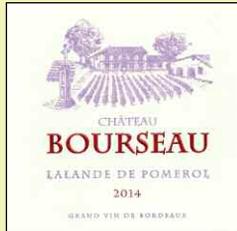
### Château de Chambrun



16/20

## Château Bourseau

★★★ Jolie Robe rubis grenat profond, limpide et brillante. Dès l'ouverture, une expression fruitée généreuse (griotte, mûre) confiturée s'exprime sans retenue dans ce nez suave et enveloppé, complété à l'aération par une touche vanillée charmeuse.



L'attaque met d'emblée la bouche sous tension par son acidité bien présente et la générosité de son fruit frais (groseille, cerise du nord). Le gras équilibre l'ensemble en milieu de bouche et la finale, complexe et enveloppante, séduit par sa longueur appréciable.

(2017 - 2019)

ME: 75 - CF: 25



[www.vignoblesgaboriaud.com](http://www.vignoblesgaboriaud.com)  
contact@vignoblesgaboriaud.com

16/20

## Château Béchereau "Cuvée Spéciale"

15,50€

★★★

Robe rubis cerise assez profond. Beaucoup de douceur olfactive dans ce bouquet charmeur qui exhale de beaux parfums de gelée de framboises, cerises confiturées et yaourt aux fruits des bois. Délicat toasté à l'aération. Ce cru bien construit



présente de nombreux atouts. Les dégustateurs soulignent son caractère charnu, savoureux et bien équilibré entre la maturité du fruit, l'acidité rafraîchissante et la charpente bien dosée et partiellement fondue. Longue finale sur les griottes et les mûres.

(2017 - 2020)



Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaubechereau.com](http://www.chateaubechereau.com)  
contact@chateaubechereau.com

16/20

## Château Moncets

★★★ Très belle robe grenat sombre et éclatante. Un délicat boisé domine le bouquet à l'ouverture. Ensuite, l'expression fruitée est plus généreuse (fraise, cerise, mûre) et de belle maturité. Touche lactique douceuse à l'aération. Un vin ambitieux, dont l'élevage a respecté la matière fruitée (mûre, cassis, griotte). On apprécie la densité de matière et l'équilibre acidité/gras. Ce vin au grain serré s'annonce de belle évolution et bâti pour évoluer favorablement sur 4 à 6 ans.



(2018 - 2021)

ME: 85 - CF: 15

Cherche  
Distributeur(s)

[www.moncets-chambrun.com](http://www.moncets-chambrun.com)  
secretariat@chambrun.fr

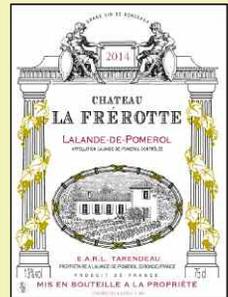
15,5/20

## Château La Frérotte

8,70€

★★★

Robe cerise au disque en début d'évolution. Les notes de baies sauvages (mûre, cassis) et d'épices s'associent harmonieusement, rejointes par un registre de tabac blond et de caramel. Attaque pleine et séveuse, offrant une belle chair de fruit (griotte, mûre). La charpente tannique est encore jeune mais ne présente aucune dureté. Ce vin sérieux et concentré est complété en finale par des saveurs épicées et délicatement caramélisées.



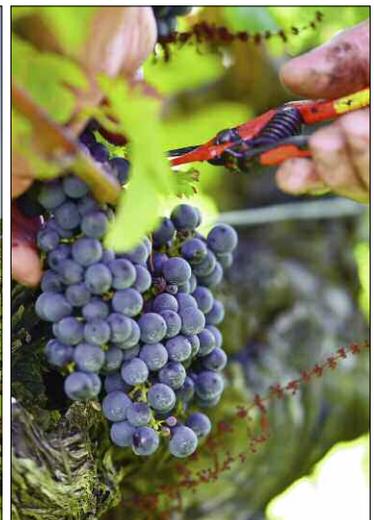
(2017 - 2020)

ME: 80 - CF: 20



Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaulafrerotte.fr](http://www.chateaulafrerotte.fr)  
lafrerotte@orange.fr



15,5/20

## Château Maine-Chaigneau

★★★ Robe rouge carminé intense et éclatant. La douceur des arômes de boîte à cigares et tabac caramélisé laissent rapidement place aux notes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise) et à la pâtisserie. Un bouquet enjôleur. Une bouche voluptueuse, qui privilégie le charme d'un fruit mûr et pulpeux (cerise, framboise, fraise). Croquant en milieu de bouche, l'ensemble offre un bel équilibre acidité/gras. Finale épurée et partiellement fondue de longueur très appréciable.



(2017 - 2020)

ME: 80 - CF: 20

Cherche Distributeur(s) [www.vignoble-courty.fr](http://www.vignoble-courty.fr)  
[chateaumainechaigneau@wanadoo.fr](mailto:chateaumainechaigneau@wanadoo.fr)

15,5/20

## Château Les Tuileries

9,50€

★★★ Eclatante robe rubis grenat profond. Les senteurs de fraise et cerise cuites se livrent sans réserve, complétées par un registre floral (violette) et de confiserie (cubardon) très charmeur. Les dégustateurs apprécient la densité de matière, les élégants tanins de fruits et la générosité de cette cuvée savoureuse et suave, qui associe les fruits noirs et les épices à une touche minérale expressive. Léger boisé caramélisé en finale pour un vin de belle évolution.



(2017 - 2018)

CS: 65 - ME: 35

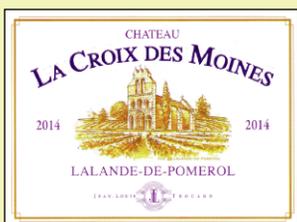
Cherche Distributeur(s) [www.vignoblesquet.com](http://www.vignoblesquet.com)  
[vignoblesquet@wanadoo.fr](mailto:vignoblesquet@wanadoo.fr)



15,5/20

## Château La Croix des Moines

★★★ Jolie robe rubis intense de belle brillance. Profond et doux à la fois, ce bouquet mûr et suave s'exprime dans la tendresse par ses effluves de cerise confite, cubardon, fleurs parfumées (pivoine, violette) et vanille. Un ensemble engageant. Doté d'un bel équilibre acidité/gras et enveloppé de tanins presque lissés, ce vin laisse s'exprimer un fruité généreux (fraise, cerise). Très aromatique, enrobé et épanoui, il offre une finale longiligne très gouleyante.



(2017 - 2019)

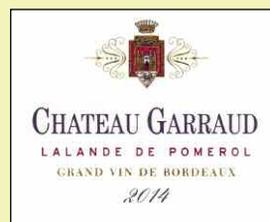
ME: 80 - CF: 10 - CS: 10

7 [www.trocard.com](http://www.trocard.com)  
[contact@trocard.com](mailto:contact@trocard.com) **TERRA VITIS**

15,5/20

## Château Garraud

★★★ Jolie robe carminée intense de belle jeunesse encore. Un bouquet engageant et délicieusement fruité (baies rouges et noires fraîches) qui se voient complétés à l'aération d'une touche vanillée et subtilement biscuitée.



Une bouche sphérique et charnue, dont la finesse de texture se montre séduisante. On apprécie la douceur, la franchise fruitée mûre (bigarreaux, fraise) et le caractère assagi des tanins. Suavité et souplesse au rendez-vous d'un vin élégant et convivial.

(2017 - 2019)

ME: 87 - CF: 12 - CS: 1

8 [www.VLN.fr](http://www.VLN.fr)  
[info@VLN.fr](mailto:info@VLN.fr)



Château de Moncets



Recommandé  
par V.T.A.

# Gîtes de charme PLAISIR DU CHENE

Valérie Bourzeaud  
et Frédéric Lautrette



379 Route Pas de l'Ane • 33570 Les Artigues de Lussac

Tel: + 33 5 57 47 92 16 • Mobile: + 33 6 85 35 32 38 • [www.plaisirduchene.fr](http://www.plaisirduchene.fr)

15,5/20

## Château Samion

★★★ Un beau grenat à reflets encore bleutés. Parfumé et charmeur, le bouquet mêle harmonieusement les arômes de fleurs (violette, iris, pivoine) et de fruits mûrs voire confits (cerise amarena). Un bouquet qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, ce vin ambitieux présente un grain serré et une structure imposante, qui doit encore gagner quelque peu en fondu. Le fruit est présent (myrtille, cerise) et la finale, encore jeune, ne demande qu'à fondre davantage ses éléments.



(2017 - 2020)

ME: 100

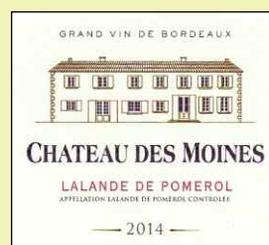
Cherche  
Distributeur(s)

05/57.74.59.80  
chateau.samion@wanadoo.fr

15/20

## Château des Moines

★★★ Robe cerise assez intense au disque ouvert. Premier nez expressif et légèrement grillé/biscuité, évoluant ensuite vers le registre du pruneau cuit et les notes de cuir frais. Attaque franche et précise, portée par une belle tonicité. Le milieu de bouche se montre généreux en saveurs de fruits rouges frais (groseille, cerise du nord). La texture reste délicate et lisse. La finale, friande, séduit par sa persistance et son caractère aérien. Un vin convivial très gouleyant.



(2017 - 2018)

ME: 72 - CS: 15 - CF: 10 - MA: 3

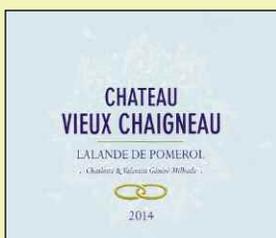


www.chateaudesmoines.com  
chateaudesmoines@wanadoo.fr

15/20

## Château Vieux Chaigneau

★★ Belle robe rubis carminé de grand éclat. Premier nez sur la boîte à cigares et le bois de santal. Le fruit s'exprime ensuite davantage, illustré par les senteurs de baies noires bien mûres. Les épices complètent la palette olfactive (thym, laurier). Une bouche franche et précise, dont la matière fruitée (prune, cerise) se voit enveloppée de tanins encore jeunes mais nobles et partiellement fondus. La finale, séveuse et vigoureuse, présente une persistance appréciable.



(2017 - 2019)

ME: 75 - CS: 15 - CF: 10

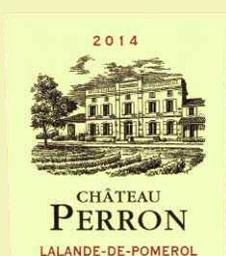


www.chateauvieuxchaigneau.fr  
contact@chateauvieuxchaigneau.fr

15/20

## Château Perron

★★ Robe rubis cerise moyennement intense. Le premier nez souligne les accents de minéralité (terre, tourbe, encre). Le fruit s'exprime davantage à l'aération (pruneau, cerise noire), assorti d'une touche de boisé délicat. Tout est équilibre dans cette cuvée finement texturée, qui associe une expression fruitée gourmande (cerise, fraise) à un registre lactique séduisant. Beaucoup de tonicité et de fraîcheur dans une finale digeste et conviviale, agréablement persistante.



(2017 - 2018)

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10



www.chateauperron.net  
vignoblesmpmassonie@wanadoo.fr



Château des Moines

## 14,5/20 Château La Croix Bertineau 12,00€

★★ Robe cerise moyennement concentrée, au disque ouvert. Premier nez sur le tabac blond, suivi par d'insistantes senteurs de crème de fruits noirs mûrs et d'épices douces. Entrée de bouche tonique et vive, de texture assez fine, offrant une belle expression de baies rouges et noires acidulées (cerise, mûre sauvage, cassis). Un vin convivial et gourmand, rafraîchissant et aérien en finale.



(2017 - 2018)

ME: 70 - CF: 30

[www.lacroixbertineau.com](http://www.lacroixbertineau.com)  
lacroixbertineau@club.fr

## 14,5/20 Château Vieux Chevrol

★★ Robe cerise moyennement intense. Délicatement parfumé, le bouquet mêle dans une belle harmonie les senteurs confiturées (fraise, cerise) et les épices douces. Une touche de tabac blond complète l'ensemble à l'aération. Ce cru épanoui et friand présente un profil fondu et lissé, qui laisse place à un fruité gouleyant (biaes rouges confiturées). L'ensemble est relevé par une fine acidité rafraîchissante et la finale séduit par son agréable persistance.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10

Conversion



[www.vieuxchevrol.com](http://www.vieuxchevrol.com)  
chateau@vieuxchevrol.com



14/20

## Château Castel Viaud

10,70€

★★

Robe cerise assez concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet, fin et profond à la fois, associe les arômes de fraises et cerises confiturées à un boisé encore dominant actuellement. Ce vin aux contours lissés présente une bouche friande et aérienne. Elle privilégie l'expression des fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise) dans un ensemble équilibré et convivial. Un vin épanoui et gouleyant.

(2017 - 2018)



[www.chateaucastelviaud.com](http://www.chateaucastelviaud.com) chateaucastelviaud@wanadoo.fr



15,5/20

## Château Haut-Chaigneau

★★★ Très belle robe rubis carmin intense. Bouquet élégant et complexe. Les notes fruitées (confiture 4 fruits rouges) et de sous-bois sont assorties d'effluves délicatement boisées (flanc caramel, moka). Engageant! Le bouche est le juste reflet du nez. Beaucoup de finesse et de suavité, un fruité bien gourmand et des tanins parfaitement lisés. Une cuvée bien vinifiée et épanouie, ponctuée d'une finale gouleyante de longueur appréciable. Bel exercice de style pour ce millésime "délicat".



(2017 - 2018)

ME: 85 - CF: 15

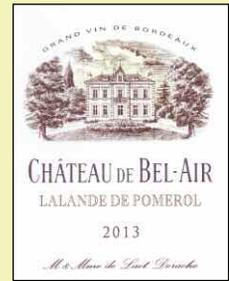


[www.vignobleschatonnet.com](http://www.vignobleschatonnet.com)  
astrid@vignobleschatonnet.com

15/20

## Château de Bel-Air

★★★ Jolie robe cerise profonde et éclatante. Le nez est assez expressif et doux. Des effluves de pruneaux et cerises confites s'y expriment progressivement. L'ensemble gagne en douceur à l'aération (notes presque crèmeuses). Les dégustateurs apprécient la concentration de matière, le fruité bien croquant et l'équilibre gras/acidité de l'ensemble. La finale, assez persistante, est relevée par des tainins élégants et partiellement fondus. De belle évolution, cette cuvée pourra encore gagner en harmonie.



(2017 - 2019)



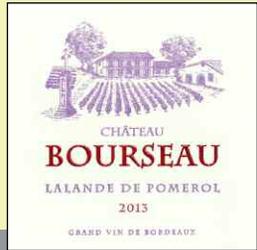
[www.chateaubelair.com](http://www.chateaubelair.com)  
contact@chateaubelair.com



14,5/20

## Château Bourseau

★★ Robe moyennement concentrée au disque ouvert. Le bouquet est puissant et de caractère, marqué par la minéralité (tourbe) et l'élevage. Les notes de cuir, voire de venaison, s'associent aux effluves grillées, de torréfaction et d'épices. La bouche est franche et précise. De concentration appréciable et épanouie, elle contraste avec le nez se révélant presque fondue et offrant des saveurs fruitées plus présentes. La finale longiligne, est relevée par une délicate acidité équilibrante.



(2017 - 2018)

ME: 75 - CF: 25



[www.vignoblesgaboriaud.com](http://www.vignoblesgaboriaud.com) [contact@vignoblesgaboriaud.com](mailto:contact@vignoblesgaboriaud.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 Haut-Goujon

★★★ "Cuvée Liberté"

Rubis cerise à nuances tuilées évoluées. Premier nez puissamment marqué par les notes de moka et de torréfaction. Un boisé insistant complète un ensemble qui évolue vers le cuir et les baies sauvages. Splendide bouche, charnue et concentrée, dont les saveurs toastées et biscuitées épaulent un fruit davantage présent qu'au nez. Les dégustateurs soulignent unanimement la race et le profil séveux de ce vin de haut rang, savoureux et de grande persistance.



(2018 - 2021)

ME: 80 - CS: 20



[www.chateauhautgoujon.com](http://www.chateauhautgoujon.com)  
contact@chateauhautgoujon.com



16,5/20

## Château La Croix Bertineau 12,50€

★★★ Carminé intense, au disque fermé et de belle brillance. Très joli bouquet, marqué par les fruits au sirop (myrtille, framboise, cerise) et un registre lactique doux et prometteur. Une cuvée dotée d'un superbe équilibre, riche en extrait sec, dont la matière fruitée (baies rouges et noires mûres) trouve son équilibre dans un support d'acidité bien dosé. La finale, longiligne et suave, offre une généreuse impression d'harmonie. Belle réussite.



(2017 - 2019)

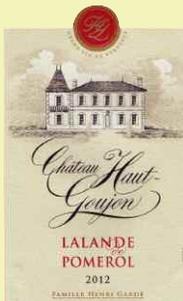
ME: 70 - CF: 30

[www.lacroixbertineau.com](http://www.lacroixbertineau.com)  
lacroixbertineau@club.fr

16,5/20

## Château Haut-Goujon

★★★ Rubis profond, limpide et éclatant. De grande jeunesse olfactive, ce nez charmeur exhale de généreuses senteurs florales (violette, pivoine), fruits rouges (grenade, cerise). Touche de pâtisserie biscuitée à l'aération. Beaucoup de charme dans cette cuvée dense et profonde, aux contours lissés. La plénitude est au rendez-vous d'un milieu de bouche généreusement fruité (fraises, cerises confitillées). Longue finale enveloppante et charnue, sur un équilibre acidité/moelleux très agréable.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CS: 20



[www.chateauhautgoujon.com](http://www.chateauhautgoujon.com)  
contact@chateauhautgoujon.com



16/20

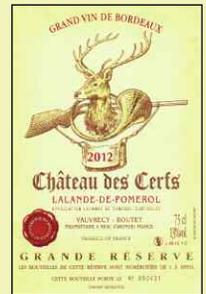
## Château des Cerfs

"Grande Réserve"

10,00€

★★★

Rouge carminé profond de belle intensité, au disque ouvert. Très intense et ouvert par ses puissantes notes truffées et de sous-bois, le nez évolue à l'aération vers les baies noires acidulées (cassis, sureau). Cette cuvée charpentée et ambitieuse confirme en bouche les promesses du nez. Structurée, elle livre une généreuse expression fruitée (baies noires sauvages), dans un ensemble de texture droite et élégante, offrant une jolie tension en finale. Un vin jeune et racé.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CS: 10 - CF: 10

Cherche Distributeur(s) 06/30.21.13.60  
vauvrecy-boutet@orange.fr

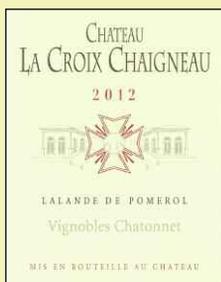


Château Haut-Goujon

16/20

## Château La Croix Chaigneau

★★★ Robe profonde, de belle intensité, au disque tuilé. Les dégustateurs apprécient ce nez profond et complexe, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs d'épices, baies noires acidulées et boisé délicat. Un bouquet engageant! Ce vin a emporté les suffrages pour sa solide constitution n'empêchant pas l'élégance, sa concentration de matière, son expression fruitée exubérante (fruits rouges et noirs) et sa longue finale délicieusement épicée, qui traduit un élevage bien maîtrisé. Belle réussite.



(2017 - 2020)

ME: 60 - CF: 40

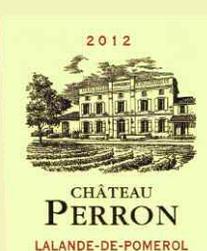


[www.vignobleschatonnet.com](http://www.vignobleschatonnet.com)  
astrid@vignobleschatonnet.com

16/20

## Château Perron

★★(★) Rubis profond, au disque ouvert. Ce bouquet mature associe élégance et profondeur. Son profil crémeux et engageant se traduit par un fruité intact et confituré (griotte, framboise, myrtille) et une agréable touche lactique. Dotée d'un équilibre acidité/gras appréciable, cette bouche pleine et harmonieuse voit son fruit respecté par l'élevage et séduit par sa plénitude. Les saveurs de baies noires et d'épices douces ponctuent une finale charnue de persistance appréciable.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CS: 10 - CF: 10

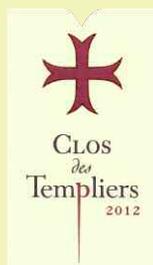


[www.chateauperron.net](http://www.chateauperron.net)  
vignoblesmpmassonie@wanadoo.fr

16/20

## Clos des Templiers

★★(★) Rouge grenat au disque fermé encore jeune. Un boisé très délicat enveloppe l'expression du fruit, totalement respectée et encore bien présente. Les senteurs de mûre, cassis et myrtilles rivalisent d'élégance avec les nuances de tabac blond. Très beau vin, doté d'un magnifique équilibre acidité/moelleux et révélant une concentration irréprochable. Les dégustateurs soulignent la densité de matière et la noblesse de tanins gourmands qui structurent avec élégance ce vin étoffé.



(2017 - 2020)

ME: 70 - CF: 30



[www.chateau-delacour.com](http://www.chateau-delacour.com)  
contact@chateaudelacour.com

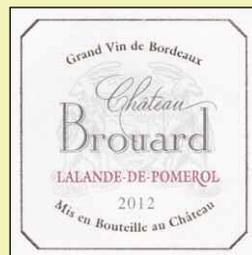


15,5/20

## Château Brouard

14,50€

★★(★) Rubis profond et intense, en début d'évolution. Enveloppé et assez charmeur, le nez associe les effluves de cerise confiturée à une touche de tabac blond et de cuir frais. Une bouche fondue et gourmande, privilégiant le côté soyeux et une texture finement tramée. Les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs s'y livrent généreusement et la finale, friande, séduit par son équilibre acidité/gras et sa longueur appréciable.



(2017 - 2018)

ME: 90 - CS: 10



**Cherche Distributeur(s)** 05/57.51.17.75  
vignobles-bonhomme@orange.fr

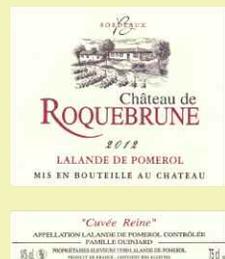


15,5/20

## Château de Roquebrune

14,50€

★★(★) "Cuvée Reine" Rubis éclatant très concentré en léger début d'évolution. Élégance et suavité sont au rendez-vous de ce bouquet profond et charmeur, qui livre sans retenue un fruité gourmand et intact (fraise, cerise) et quelques touches minérales (terre, truffe). Une cuvée de texture à la fois serrée et délicate, dont les saveurs fruitées de belle fraîcheur se voient enveloppées de tanins délicats et presque lissés. Finale épurée et rectiligne, de longueur appréciable.



(2017 - 2019)

ME: 100



[www.chateauderoquebrune.com](http://www.chateauderoquebrune.com)  
chateauderoquebrune@lalande-pomerol.com

X X Voir page - Zie pagina 110

## 15,5/20 Château Moulin de Sales 16,50€

★★ Belle robe carminée intense, sans signe d'évolution. Un bouquet très engageant, qui associe la douceur d'un fruité bien mûr (fraise, cerise, gelée de framboises) et un registre lactique enveloppé. Une touche de boisé fin agrément l'ensemble à l'aération. L'attaque quelque peu corsée donne le ton d'un vin bien construit qui va encore fondre ses éléments. Les saveurs de baies sauvages (groseilles, myrtilles, mûre), enveloppées de tanins délicats et presque fondus. Finale longiligne et persistante, relevée par une fine et agréable amertume rafraîchissante.

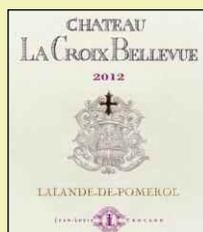


(2018 - 2020) ME: 80 - CF: 10 - CS: 10

E **Cherche** [www.vignobles-chaumet.com](http://www.vignobles-chaumet.com)  
**Distributeur(s)** [vignobles.chaumet@wanadoo.fr](mailto:vignobles.chaumet@wanadoo.fr)

## 15,5/20 Château La Croix Bellevue

★★ Superbe robe rubis grenat au disque fermé encore très jeune. Particulièrement parfumé et élégant, ce nez suave exprime sans retenue ses effluves de gelée de cassis et sureau, relayées par une subtile touche d'épices douces et de boisé délicat. Très engageant! Une cuvée sérieuse, présentant encore beaucoup de vigueur. Sa structure solide doit encore impérativement gagner en fondu pour que l'ensemble, ambitieux, puisse révéler tout son potentiel. Le registre des baies noires sauvages s'exprime plus intensément dans une finale solide et persistante.



(2017 - 2020) ME: 50 - CF: 25 - CS: 25

15 [www.trocard.com](http://www.trocard.com)  
[contact@trocard.com](mailto:contact@trocard.com) **TERRA VITIS**

## 15/20 Château Vieux Chevrol

★★(★) Très belle robe carminée intense, de belle jeunesse encore. Les fruits noirs acidulés (cassis, sureau, mûre sauvage) se livrent généreusement dans ce nez complété à l'aération par une touche épiciée. Attaque vive et de fraîcheur appréciable, suivie d'un milieu de bouche qui laisse les fruits noirs s'exprimer généreusement (baies noires), dans un ensemble rafraîchissant, qui peut encore fondre quelque peu tous ses éléments. Finale vigoureuse et agréablement persistante.



(2017 - 2019) Conversion

12 [www.vieuxchevrol.com](http://www.vieuxchevrol.com)  
[chateau@vieuxchevrol.com](mailto:chateau@vieuxchevrol.com) **Bio**

## 15/20 Château des Annereaux

★★ Robe rubis cerise légèrement évoluée, au disque ouvert. Le bouquet se révèle charmeur par sa finesse lactique et ses épices douces. Le fruit est présent et se montre bien mûr voire confituré (cerise, fraise). Porté par une jolie acidité et une structure tannique noble et soyeuse, ce vin accompli livre un fruit généreux en milieu de bouche (cassis, sureau). L'ensemble se montre tonique et persistant, offrant une finale vigoureuse et rafraîchissante.



(2017 - 2019) ME - CF - CS

6 [www.annereaux.com](http://www.annereaux.com)  
[contact@annereaux.com](mailto:contact@annereaux.com) **Bio**

## KOMBIJMA Brasserie • Restaurant



**Eric Desogne**

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



Recommandé  
par V.T.A.

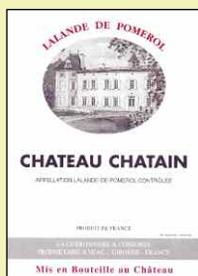
[www.kombijma.be](http://www.kombijma.be)

15/20

## Château Chatain

17,00 €

★★ Rouge profond à nuances rubis, de belle intensité, à reflets encore bleutés de grande jeunesse. Plutôt discret à l'ouverture, ce nez presque crémeux rejoint le registre du fruit au sirop (griotte, mûre, cassis), assorti d'une touche lactique flatteuse. Attaque vive et incisive, révélant une grande jeunesse par son croquant de fruit (groseilles, cerise du nord) et son acidité. Cette cuvée s'apparente à un panier de fruits frais; elle semble ne pas avoir pris une ride, comme le confirme sa longue finale précise et très tonique.



(2017 - 2020)

ME: 70 - CF: 15 - CS: 15

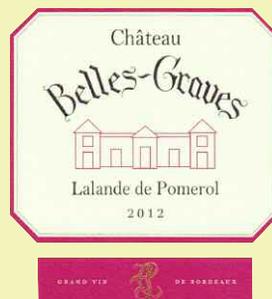
Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-chatain.com](http://www.chateau-chatain.com)  
contact@chateau-chatain.com

15/20

## Château Belles-Graves

★★ Rubis grenat profond de belle concentration. Un boisé noble apparaît dès l'ouverture, rapidement rejoint par les senteurs d'épices douces et de fraise confiturée. Une bouche élégante et gourmande, privilégiant la finesse de trame. Les tanins s'y montrent fondus et l'expression du fruit généreuse. La finale, agréablement persistante, se montre longiligne.



(2017 - 2018)

ME - CF



[www.belles-graves.com](http://www.belles-graves.com)  
x.piton@belles-graves.com

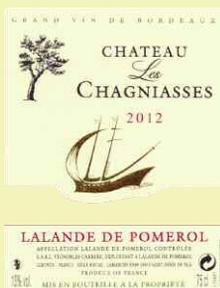


14,5/20

## Château Les Chagniasses

11,70 €

★★ Rubis profond et concentré à reflets tuilés sur le disque. Les notes réglissées et épicées envahissent le bouquet à l'ouverture. Le fruit s'exprime ensuite davantage, illustré par les notes de prune confiturée. Les dégustateurs apprécient la personnalité et la vigueur de cette cuvée proposant une trame tannique encore jeune et serrée. Les saveurs de baies noires sauvages (sureau, cassis) et d'épices dominent une bouche corsée, vigoureuse et partiellement lissée.



(2017 - 2020)

ME: 80 - CS: 20

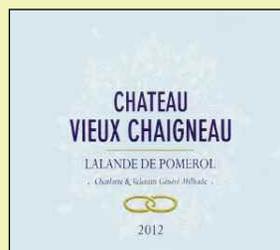
Cherche Distributeur(s)

[www.vignobles-carrere.com](http://www.vignobles-carrere.com)  
vignoble-carrere@wanadoo.fr

14/20

## Château Vieux Chaigneau

★★ Belle présentation pour cette robe rouge carminé profond de belle intensité, au disque fermé. Premier nez sur le cuir frais et les fruits cuits (fraise, griotte, prune). Une délicate note caramélisée s'exprime au fil de l'aération. La bouche se montre d'emblée élancée et finement texturée. Elle souligne un fruité encore juvénile, dans un en-semble assez volumineux mais lissé et sphérique en finale.



(2017 - 2018)

ME: 75 - CS: 15 - CF: 10



[www.chateauvieuxchaigneau.fr](http://www.chateauvieuxchaigneau.fr)  
contact@chateauvieuxchaigneau.fr



Château Belles-Graves

17/20

★★★

## La Sergue Vignobles Chatonnet

Rouge profond à nuances rubis, de belle intensité, en début d'évolution. Le premier nez voit l'élevage affirmer son empreinte (grillé, moka). La torréfaction se confirme à l'aération, assortie d'une subtile expression fruitée (griotte, cassis). Un cru ambitieux et solidement charpenté, qui livre une bouche pleine, laissant place à un fruit davantage présent qu'au nez (mûre sauvage, myrtille, griotte). L'ensemble commence à se patiner et pourra encore assagir ses contours, surtout en finale où l'impression corsée est encore présente. Belle évolution à prévoir !



(2017 - 2020)

ME: 85 - CF: 12 - MA: 3



[www.vignobleschatonnet.com](http://www.vignobleschatonnet.com)  
astrid@vignobleschatonnet.com

16,5/20

★★

## L'Ambroisie Vignobles Trocard

Superbe rubis grenat intense au disque fermé, de belle jeunesse encore. Un bouquet enjôleur, qui affirme d'emblée une grande douceur et une parfaite maturité de fruit (cerise, framboise, grenade). Touche lactique enveloppante à l'aération. Une décoction de fruits s'impose librement dès l'attaque (myrtille, sureau, griotte), soutenue par des tanins délicats et presque lissés. La texture est serrée et l'élevage s'est fait dans le respect du fruit. Très longue finale encore jeune pour ce vin précis et épuré, qui peut affronter l'avenir avec sérénité.



(2017 - 2019)

ME: 100



[www.trocard.com](http://www.trocard.com)  
contact@trocard.com



16/20

## Château Les Chagniasse

12,00€

★★★ Splendide robe rubis grenat intense, de grande jeunesse encore, au disque profond et fermé. Le bouquet est à l'avenant. Puissamment parfumé, il exprime d'insistantes senteurs de fruits noirs (cassis, sureau, mûre sauvage) et de coulis de sureau. La minéralité est présente (truffe) et le boisé délicat. Beaucoup de promesses olfactives! Superbe confirmation en bouche pour ce vin de haut rang, qui a impressionné les dégustateurs par sa densité, sa charpente solide mais noble, son remarquable équilibre acidité/moelleux et sa très longue finale qui associe les notes caramélisées et fruitées.



(2017 - 2021)

ME: 80 - CS: 20

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignobles-carrere.com](http://www.vignobles-carrere.com)  
vignoble-carrere@wanadoo.fr

15,5/20

★★★

## Château des Cerfs

10,20€

"Grande Réserve"

Robe cerise à reflets carminés, assez concentrée. Un bouquet avenant, qui exprime dès l'ouverture de flatteuses notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise). Une touche lactique apparaît au fil de l'aération, assortie d'une note de confiserie à la grenade. Très engageant. L'impression favorable du bouquet se confirme en bouche par d'agréables saveurs fruitées (baies rouges et noires), supportées par une fine acidité rafraîchissante. L'ensemble est enveloppé de tanins soyeux et presque lissés. Un vin complet.



(2017 - 2019)

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10

Conversion

Cherche  
Distributeur(s)

06/30.21.13.60  
vauvrecy-boutet@orange.fr



X X Voir page - Zie pagina 110

**15,5/20** **Château de Roquebrune** **13,50 €**

★★★ "Cuvée Reine"

Une robe cerise, profonde et dense, moyennement évoluée. Une très belle expression aromatique fruitée se livre dès l'ouverture (fraise, cerise confiturées), associée aux épices douces et à un délicat boisé. Un bouquet engageant. Ce vin franc, vigoureux et bien construit a conservé une grande fraîcheur d'arômes (cerise du nord, myrtille, cassis). Il offre aujourd'hui une texture lissée et gourmande à la fois et voit son fruit enveloppé de tanins gourmands et presque fondus. Finale précise et persistante, savoureuse et rafraîchissante.

( 2017 - 2020 )

ME: 80 - CS/CF: 20



"Cuvée Reine"  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE LALANDE DE POMEROL, FAVORISÉE  
PAR LE CLIMAT DE POMEROL  
IMBIBITION SOUS CROUPE, LA CLIM DE POMEROL  
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



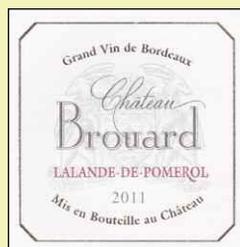
[www.chateauderoquebrune.com](http://www.chateauderoquebrune.com)  
chateauderoquebrune@alalande-pomerol.com

**15,5/20** **Château Brouard** **14,60 €**

★★★ Rubis concentré en début d'évolution. Plutôt réservé à l'ouverture, le bouquet mêle épices et fruits noirs à l'aération, dans un ensemble qui a conservé une belle fraîcheur olfactive. Attaque franche et intensément réglissée, suivie d'un milieu de bouche savoureux, dont le fruit (baies noires sauvages) se voit enveloppé de tanins encore toniques mais soyeux et gourmands. Un vin au grain serré, ponctué d'une finale persistante sur les épices et une légère touche de grillé.

( 2017 - 2020 )

ME: 90 - CS: 10



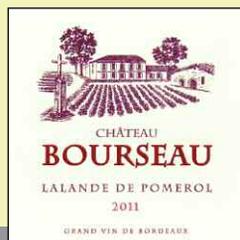
**B** Cherche Distributeur(s) [vignobles-bonhomme@orange.fr](mailto:vignobles-bonhomme@orange.fr) 05/57.51.17.75

**15/20** **Château Bourseau**

★★ Rouge carminé profond de belle intensité, au disque fermé. Dès l'ouverture, les senteurs fruitées (griotte, myrtille) se mêlent à quel-ques senteurs délicatement boisées et d'épices. Une bouche équilibrée et fondue, entre épices et baies noires sauvages, dont le grain serré se voit nuancé par du gras en milieu de bouche et le fruit mûr par une acidité tonifiante. On apprécie la texture séveuse d'une finale agréablement persistante. Un vin de belle jeunesse encore.

( 2017 - 2019 )

ME: 75 - CF: 25



[www.vignoblesgaboriaud.com](http://www.vignoblesgaboriaud.com) [contact@vignoblesgaboriaud.com](mailto:contact@vignoblesgaboriaud.com)



Chais Trocard

**17/20** Expression de Bechereau 2010 25,00€

★★(★) Une superbe robe très concentrée au disque à peine évolué. Un bouquet ouvert et somptueux. Une décoction de fruits (rouges et noirs) dans un ensemble extrêmement flatteur. Quelques effluves minérales (tourbe, truffe) et de réglisse complètent la palette olfactive. La bouche est à l'avenant. La concentration de matière n'a d'égal que l'expression fruitée croquante à souhait. Beaucoup de gras et de suavité dans cette cuvée qui offre de superbes tanins de fruits lissés dans un ensemble ambitieux et élégant qui fait honneur à l'appellation.



(2016 - 2020)



Cherche Distributeur(s)

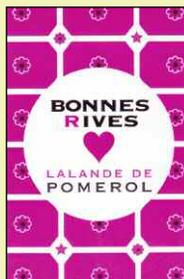
[www.chateaubechereau.com](http://www.chateaubechereau.com)  
contact@chateaubechereau.com

**16,5/20** Château Vieux Rivière 24,00€

★★(★)

Château Vieux Rivière "Bonnes Rives" 2005

Robe dense au disque à peine évolué! Le bouquet est profond et complexe. Fruits rouges confiturés, effluves épicées et minérales, notes doucereuses de moka et crème caramel s'y exhalent de concert. Un festival olfactif. Les dégustateurs sont sous le charme de cette superbe cuvée qui a traversé les ans avec bonheur. Le fruité est resté intact, la matière est concentrée et voluptueuse.



L'ensemble est structuré par des tanins élégants et partiellement fondus. Finale interminable et envoûtante.

(2016 - 2019)

ME: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.lacroixtaillefer.com](http://www.lacroixtaillefer.com)  
la.croix.taillefer@wanadoo.fr



**16/20**

Château Perron La Fleur 2009

★★ Belle robe concentrée et encore jeune. Le bouquet est assez expressif et mature sur des notes doucereuses de pruneau, de cuir frais et de moka. Structurée et épanouie à la fois, cette cuvée savoureuse et enveloppée jouit d'une fruité encore bien présent et de jolis tanins lissés. Une délicate acidité omniprésente apporte vigueur et tension à un vin bien construit et équilibré. La finale, très suave est longiligne et gourmande. Belle maîtrise de vinification dans ce très beau millésime.

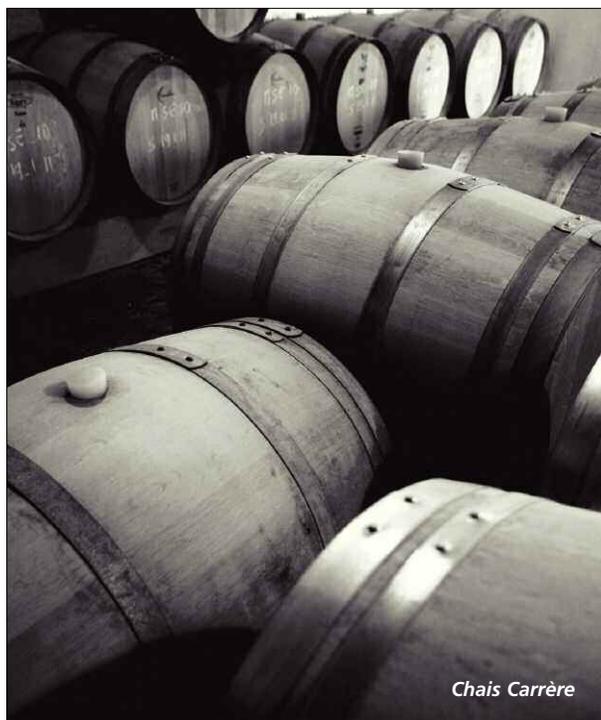
(2016 - 2018)

ME: 100

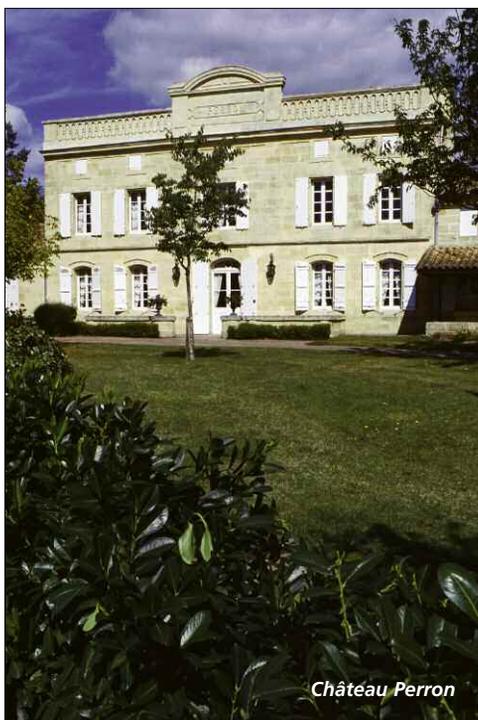


[www.chateauperron.net](http://www.chateauperron.net)

vignoblesmpmassonie@wanadoo.fr



Chais Carrère



Château Perron

## 16/20 Château Moulin Blanc 9,70€

★★★ "Grande Réserve" Montagne-St-Emilion 2011

Très jolie robe carminée profonde et de belle jeunesse. Bouquet ouvert et flatteur, de grande élégance. Epanoui, il séduit par son fruité intact et gourmand (confiture 4 fruits rouges) et par sa douceur presque crèmeuse à l'aération. Cette cuvée se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Concentrée, fruitée à souhait, elle jouit d'un parfait équilibre acidité/gras. Les tanins partiels lissés, soutiennent une cuvée bien construite ponctuée d'une finale longiligne rafraîchissante.

(2017 - 2018) ME: 80 - CF: 15 - MA: 5 Conversion

Cherche Distributeur(s) 06/30.21.13.60 vauvrecy-boutet@orange.fr 



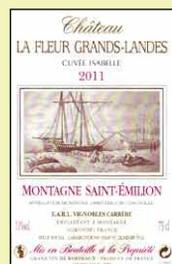
## 15,5/20 Ch. La Fleur Grands-Landes 9,20€

★★★ Montagne Saint-Emilion 2011 Cuvée Isabelle

Robe cerise moyennement intense, au disque à légers reflets tuilés. Le bouquet se montre d'emblée chaleureux, exprimant de généreuses senteurs de fraise et cerise cuites, agrémentées d'une touche lactique enveloppante et douceuse. Croquant de fruit, cette cuvée gourmande a préservé une belle fraîcheur d'ensemble. On apprécie la texture fine du milieu de bouche et le bel équilibre acidité/gras d'une finale de persistance agréable. Un vin épanoui au grain fin.

(2017 - 2019) ME: 85 - CF: 15

Cherche Distributeur(s) www.vignobles-carrere.com vignoble-carrere@wanadoo.fr



## 15/20 Château Petit Faurie Quet 14,45€

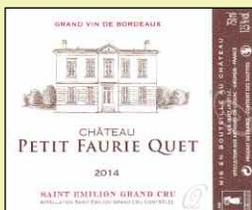
★★★ St-Emilion Grand Cru 2014

Robe cerise, assez concentrée et limpide. Un nez marqué par l'élevage (notes de torréfaction, moka, babelute).

Quelques effluves de fruits rouges confiturés se dévoilent progressivement à l'aération. L'attaque donne le ton d'une cuvée charnue et structurée. Les saveurs fruitées se révèlent davantage dans une cuvée prometteuse soutenue par des tanins qui ne demandent qu'à se fondre. La finale, presque corsée, témoigne d'une cuvée ambitieuse qui doit encore s'assagir.

(2018 - 2022) ME: 80 - CF: 20

Cherche Distributeur(s) www.vignoblesquet.com vignoblesquet@wanadoo.fr 



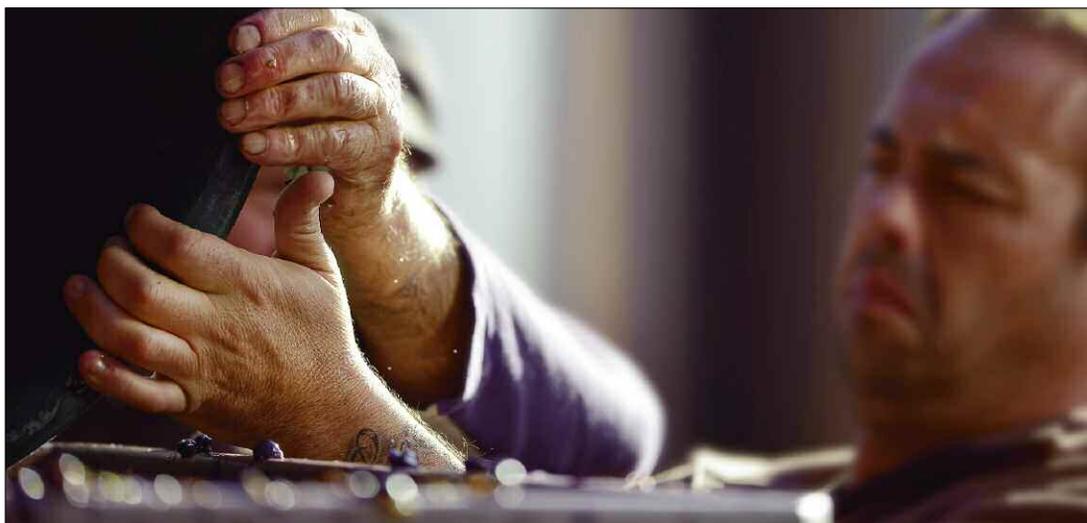
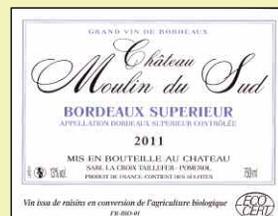
## 14,5/20 Château Moulin du Sud 6,00€

★★★ Bordeaux Supérieur 2011

Très belle robe cerise de belle jeunesse encore. Le bouquet est profond et enveloppé. Les fruits rouges confiturés sont accompagnés d'effluves minérales, tourbées et épicées. Franche et de belle concentration, la bouche épanouie offre un fruité intact et des tanins presque lissés. Suave et équilibrée, elle est ponctuée d'une finale de longueur appréciable, relevée par une délicate acidité rafraîchissante. Un vin convivial.

(2016 - 2017) ME: 80 - CF: 20 Conversion

Cherche Distributeur(s) www.lacroixtaillefer.com la.croix.taillefer@wanadoo.fr 





- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>1</b> Vendere: Westmal<br/>De mortier (Green Valley)<br/>Retacos: denderleew<br/>Toby Vins: Oupeye<br/>Olivier Vins: Jesves<br/>Maenhout: Brugge<br/>Lesage: Oostvletere<br/>Vandenbossche: Maldegem</p> <p><b>2</b> Brunin Guillier: Gaurain<br/>Ramecroix</p> <p><b>3</b> Mouchard &amp; Fils: Bruxelles<br/>Naegels: Nossegem</p> <p><b>4</b> Franz Tricot: Jumet</p> <p><b>5</b> Vinoherck: Antwerpen<br/>Crombe: Kortrijk</p> | <p><b>6</b> Cave des Oblats: Liège</p> <p><b>7</b> Toby Vins: Oupeye<br/>Pegasus: Dilbeek<br/>Brunin Guillier: Gaurain-Ramecroix</p> <p><b>8</b> J. Feys: Brugges<br/>Rabot Vins: Gand</p> <p><b>9</b> Demoor: Alost<br/>Wijnen Pennen: Meer<br/>Wijnen Lecomte: Aalst</p> <p><b>10</b> Stéphane Vandenabeele</p> <p><b>11</b> Maagvins: Visée<br/>Stassen: Audel - Dulst: Blanden<br/>La Cavinière: Spa - Vion: Ieper<br/>Vinifera: Tongeren</p> | <p><b>12</b> Leroy Prevost:<br/>Buvrines lez Binches<br/>De Clerck: Kortrijk</p> <p><b>14</b> Demeyer: Outrijve</p> <p><b>15</b> Lambrecht: Sint-Martens-Latem<br/>Douchy: Ostende<br/>Ghoos: Laakdal</p> <p><b>16</b> Vinilux: Audenarde</p> |
|--|---|---|

## SALONS

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>A</b> Vignerons Indépendants<br/>Lille (France)</p> <p><b>B</b> Seclin (France)</p> | <p><b>C</b> Arras (FR) - Marq Baroeul<br/>Mer et Vignes (Lille)</p> <p><b>D</b> Roeselaere - Sint-Niklaas</p> | <p><b>E</b> Rethel (F)</p> <p><b>F</b> Floreffe</p> |
|---|---|---|



veloutée, c'est encore sur les viandes rouges, les gibiers et les fromages qu'il révélera ses accords les plus incontournables.

**D**e wijn van Lalande Pomerol nodigt echt uit tot reizen: hij doet zowel de Franse culinaire traditie als de mediterrane keuken of die van de verder gelegen Aziatische eilanden beter uitkomen. Hij kan goed samengaan met de meest verfijnde gerechten of harmoniëren met de eenvoud van geroosterd vlees, een barbecue of een smakelijk pastagerecht. Achter de oneindige nuances van zijn kleur, met zijn zowel genereuze, stevige als fluweelzachte structuur, is het nog bij rood vlees, wild en kazen dat hij de beste harmonieën zal onthullen.

**A** real invitation to travel, Lalande de Pomerol wines go well with French traditional cuisine as well as Mediterranean cuisines or those of the most remote isles of Asia. It will certainly not be out of place with the most refined dishes, or can accompany the simplicity of grilled dishes, a barbecue or when tucking into pasta. Behind the infinite nuances of its shimmering colour, with its robustness which is at the same time full-bodied, vigorous and velvety, it combines wonderfully with red meats, game and cheese.



**IMPORTANT - BELANGRIJK**

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

**15/20** est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde beoordeling bedraagt minimum **15/20!**

This tasting file contains wines of every origin. They belong to best crus of their appellation, and constitute heartfelt favourites.

**15/20** is the minimum score to be obtained from our tasting committee in order to be selected!

**16/20 Château Campagne Bacchus 13,00€**

★★ **Ventoux 2012 - "Campagnole"**

Rubis grenat de belle jeunesse. Les arômes liés à l'élevage s'associent à une expression fruitée intense (baies noires sauvages), dans un ensemble olfactif très engageant.

La bouche est à l'avenant. Elle offre une texture serrée et élégante à la fois. Des tanins en voie d'assagissement enveloppent une matière concentrée et savoureuse. Fruits noirs au sirop et épices s'y livrent généreusement et la finale, étoffée et séduisante, impressionne par sa longueur.



( 2017 - 2020

GR: 60 - SY: 35 - CA: 5



1

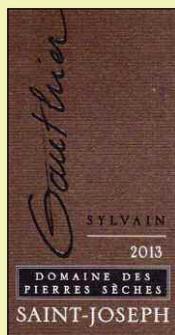
06/14.51.17.92 - 04/90.60.54.01  
campagnebacchus@orange.fr



1 Titulus Pictus: Bruxelles

**16,5/20 Domaine des Pierres Sèches 19,00€**

★★(★) Robe d'encre, presque noire, au disque violacé fermé. De fines notes torréfiées apparaissent dès l'ouverture. Au fil de l'aération, le registre du sous-bois et de la minéralité (graphite, encre) complète l'ensemble. Extrêmement charnue tout en conservant une grande élégance, cette cuvée au grain serré impose une grande fraîcheur de fruit (cassis, sureau, myrtille), soutenue par un beau gras. La finale, savoureuse et tendue, s'impose par son impressionnante longueur et son caractère salivant.



( 2017 - 2022)

Cherche  
Distributeur(s)

www.domainedespierresseches.com  
domainedespierresseches@orange.fr

**15/20**

**Cave du Luberon  
"Les Amandises"**

**6,40€**

★★

Superbe robe grenat pourpre intense et concentré. Bouquet ouvert et complexe sur une corbeille de fruits rouges et noirs bien garnie (bigarreau, myrtille, cassis,...) et des notes épicées voire minérales à l'aération (baie de genévrier, encre, graphite). Une décoction de fruits dans cette cuvée charnue et particulièrement gourmande. Sa franchise et son exubérance fruitée ont fait l'unanimité. L'ensemble est déjà bien fondu comme en témoignent les tanins de fruit lissés. Une réussite.



( 2016 - 2018 )

SY: 80 - GR: 20

Cherche  
Distributeur(s)

www.caveduluberon.com  
contact@caveduluberon.com



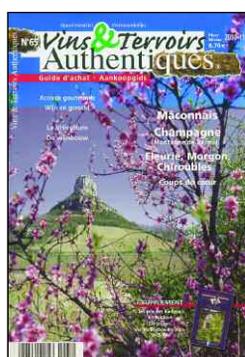
# Anciens Numéros (Version "Papier")



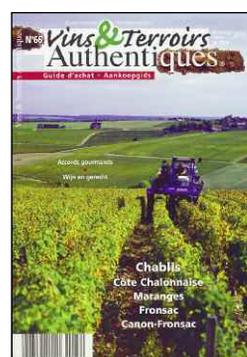
**N°63** (2010)  
Bergerac  
Saint-Joseph • Hermitage  
Crozes-Hermitage



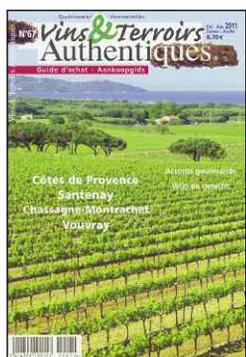
**N°64** (2010)  
Argentine (Mendoza)  
Roussillon  
Graves • Pessac-Léognan



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



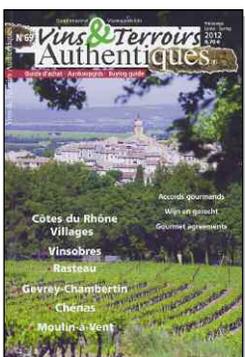
**N°66** (2011)  
Chablis • Maranges  
Côte Chalonaise  
Fronsac • Canon-Fronsac



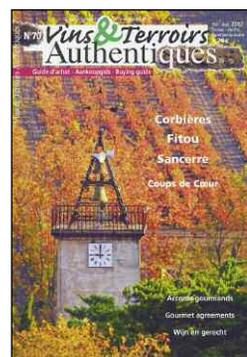
**N°67** (2011)  
Côtes de Provence  
Santenay  
Chassagne-Montrachet  
Vouvray



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



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



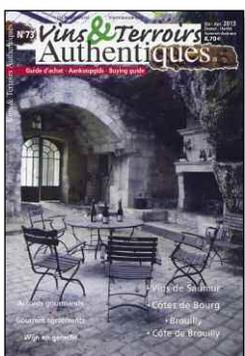
**N°70** (2012)  
Corbières  
Fitou  
Sancerre



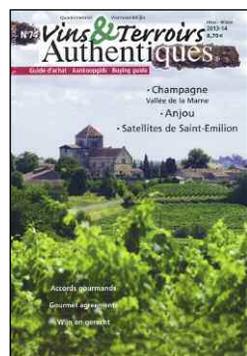
**N°71** (2012-13)  
Champagne  
( Côte des Blancs )  
Languedoc  
Montagne de Corton



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



**N°73** (2013)  
Saumur  
Côteaux de Bourg  
Brouilly  
Côte de Brouilly



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

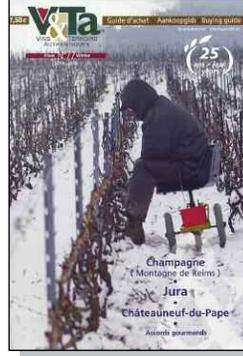
# Oude nummers - Old numbers



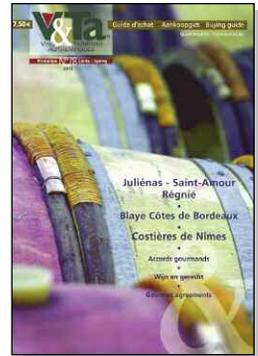
**N°75** (2014)  
 Saint-Chinian  
 Faugères  
 Muscadet  
 Gigondas - Vacqueyras



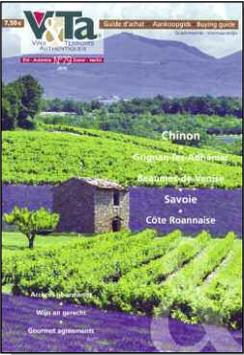
**N°76** (2014)  
 Cahors - Pouilly-Fumé  
 Coteaux du Gienois  
 Cabardès  
 Moselle luxembourgeoise



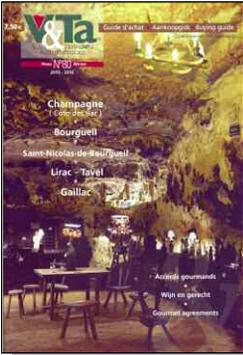
**N°77** (2014-2015)  
 Champagne  
 (Montagne de Reims)  
 Jura  
 Châteauneuf-du-Pape



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



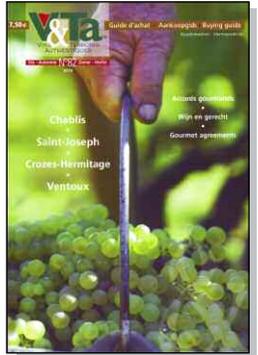
**N°79** (2015)  
 Chinon  
 Grignan-les-Adhémar  
 Beaumes-de-Venise  
 Savoie - Côte Roannaise



**N°80** (2015-2016)  
 Champagne (Côte des Bar)  
 Bourgueil  
 Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
 Lirac - Tavel - Gaillac



**N°81** (2016)  
 Coteaux d'Aix  
 Les Baux de Provence  
 Entre-deux-Mers  
 Pinot Blanc, Gris et Noir



**N°82** (2016)  
 Chablis  
 Saint-Joseph  
 Crozes-Hermitage  
 Ventoux

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

## Abonnement - Subscription

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

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

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

Voir site internet  
 See website  
 Zie website

[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

# Le salon de V.T.A. • Salon van VTA 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](http://www.kzegamoda.be)



**N°84** Printemps - Lente - Spring **2017**



Malepère



Monthélie

**Castillon Côtes de Bordeaux • Malepère • Limoux**  
**Auxey-Duresses, Saint-Romain, Saint-Aubin, Monthélie**

# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

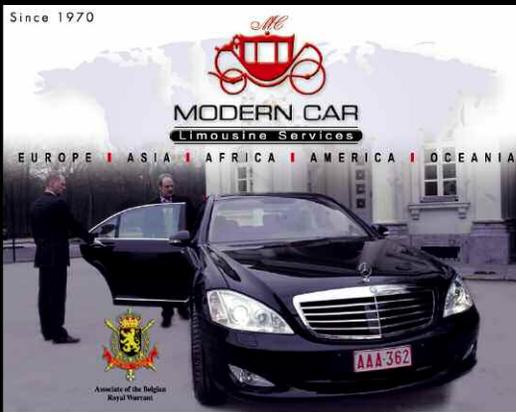
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.

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



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

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<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique 82-83  
 3<sup>ème</sup> mondial 83

## RESTAURANT

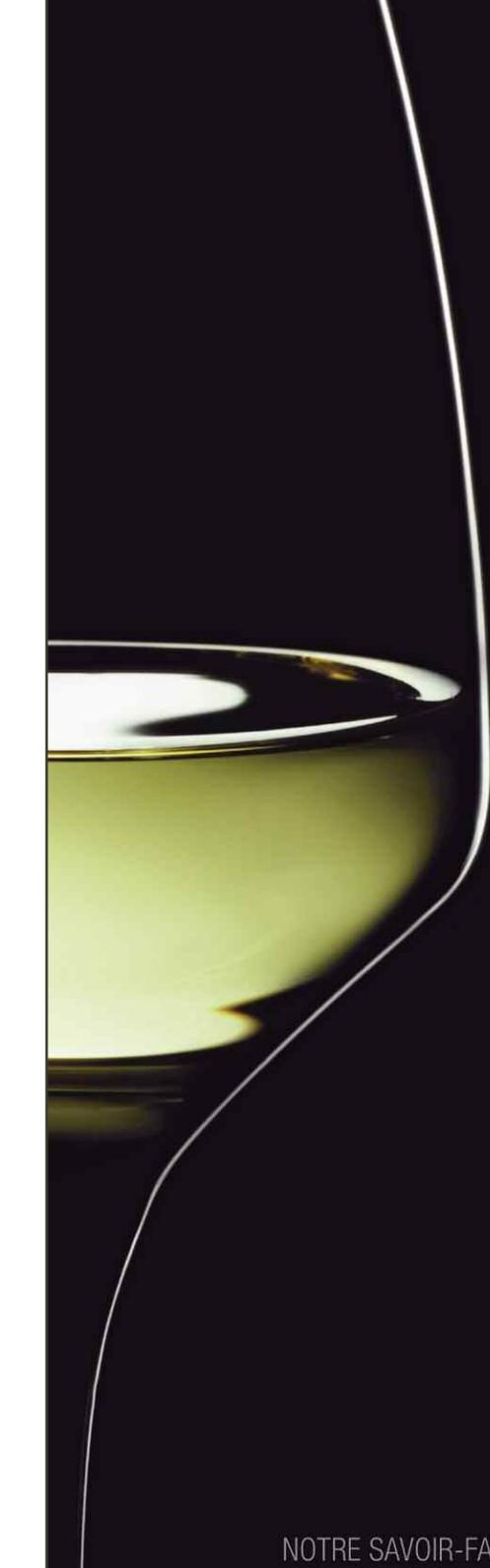


Centre d'Epanouissement Gastronomique  
 Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

**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



Dossier de dégustation  
VTA: N°82 • Été-Automne 2016

# CHABLIS

*L'expression  
cristalline  
d'un terroir*

[www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)

@VinsdeChablis

www.grandjournal.fr • RCS B 340 12872

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE.