

7,50€



Guide d'achat • Aankoopgids

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Printemps **N°84** Lente  
2017

Castillon  
Côtes-de-Bordeaux

•

Saint-Romain,  
Monthelie,  
Auxey-Duresses,  
Chassagne-Montrachet,  
Meursault,...

•

Limoux

•

Malepère

•

Sainte-Croix-du-Mont  
Loupiac  
Cadillac

Accords gourmands

•

Wijn en gerecht



## 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 :



Pour débutants  
et œnophiles  
avertis  
Pour groupes  
de 8 à 30  
personnes

**V&Ta**  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

**Scéances d'initiation  
à la dégustation**

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

Contactez  
"Vins et Terroirs  
Authentiques"  
Tél: 071/87.57.73  
[contact@vinseterroirs.be](mailto:contact@vinseterroirs.be)

*La Cité de Carcassonne domine le petit vignoble de la jeune AOC Malepère. Elle exhale un bouquet parfumé d'un assemblage inattendu de cépages du Sud-Ouest auxquels se mêlent des variétés méditerranéennes qui donnent le ton à notre guide de printemps.*

*Tout à côté, le vignoble de Limoux, connu pour ses vins pétillants, offre une palette de vins tranquilles rouges et blancs très intéressants. Les rouges sont également composés d'un cocktail dominé par le merlot qui s'associe aux côtes, grenache et syrah mais ils peuvent également comporter jusqu'à 35% de cabernet franc et cabernet sauvignon considérés comme cépages accessoires. Les blancs, très aromatiques, sont dominés par le chardonnay. La fermentation et l'élevage de ces vins rares doivent se faire obligatoirement en fûts de chêne.*

*La région de Saint-Emilion fait également la part belle au merlot. Cépage emblématique du Bordelais, il domine les assemblages des Castillon Côtes de Bordeaux. Associé aux traditionnels cabernets, il se voit parfois assorti d'une petite touche chaleureuse de malbec.*

*Au sud de l'immense région bordelaise et tout à côté des fameux Sauternes et Barsac se retrouve une palette chatoyante de trois appellations enrichies à l'automne par l'alternance de brouillards matinaux et d'après-midi ensoleillées.*

*Loupiac, Cadillac et Sainte-Croix-du-Mont sont plus souvent moelleux que liquoreux ce qui les rend plus facile d'accès, plus équilibrés et peut-être plus digestes. Ils s'invitent ainsi volontiers à table. Le sémillon domine les débats; il est assorti de notes rafraîchissantes de sauvignon et de muscadelle.*



© syndicat Malepère

Cité de Carcassonne

*Au sud de Beaune, célèbre pour ses fameux Hospices, on découvre un paysage de collines plus douces et décentrées par rapport à la Côte. C'est le fief des plus grands vins blancs de Bourgogne qui magnifient à leur tour l'incontournable chardonnay. Pas question ici d'assemblages, pas plus que dans les rouges issus de l'unique et fragile pinot noir. Mais en finale, la personnalité d'un terroir ne s'exprime-t-elle pas plus purement au travers d'un vin monocépage?*

*Michel Praet*

## Index

• Editorial - Edito.....	3	• Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Cadillac.....	58
• Castillon Côtes de Bordeaux.....	5	• Anciens numéros - Oude nummers.....	80
• La Côte de Beaune.....	19	• Salon de- Salon van VTA.....	82
• Limoux - Malepère.....	38		

### "Vins & Terroirs Authentiques"

Rédaction/Redactie: 1, Chemin de la Vallée • B-1495 Sart-Dames-Avelines • Tel: 00(32)(71)87.57.73

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: BIVB / [www.armellephotographe.com](http://www.armellephotographe.com)

De stad Carcassonne domineert het kleine wijngebied van de jonge AOC Malpère. Deze laatste brengt een geurig bouquet tot uiting van een onverwacht assemblage van druivenrassen van het Zuidwesten vermengd met mediterrane druivenrassen dat de toon aangeeft in onze voorjaarsgids.

Vlak ernaast biedt het wijngebied van Limoux, bekend om zijn licht mousserende wijnen, een palet aan stille rode en witte wijnen die erg interessant zijn. De rode wijnen zijn ook samengesteld uit een cocktail gedomineerd door de Merlot in combinatie met de Côt, de Grenache of de Syrah, maar die ook tot 35% Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon kan bevatten, die als bijkomstige druivenrassen worden beschouwd. De zeer aromatische witte wijnen worden gedomineerd door de Chardonnay. Het zijn zeldzame wijnen waarvan de gisting en rijping verplicht in eiken vaten moeten gebeuren.

De regio van Saint-Emilion bedekt de Merlot ook ruim toe. Het emblematische druivenras van Bordeaux domineert de assemblages van Castillon Côtes de Bordeaux, gecombineerd met de traditionele Cabernets en soms een warm vleugje Malbec.

Ten zuiden van de reusachtige Bordeauxstreek en vlak naast de beroemde Sauternes en Barsac bevindt zich een schitterend palet van drie appellations die in de herfst worden verrijkt door de afwisseling van och-

tendmist en namiddagzon. Loupiac, Cadillac en Sainte-Croix-du-Mont zijn vaker zacht en vol dan likeurachtig waardoor ze gemakkelijker toegankelijk, evenwichtiger en misschien lichter verteerbaar zijn. Ze nodigen zich dus graag uit aan tafel. De Sémillon, die het debat domineert, gaat gepaard met verfrissende noten van Sauvignon en Muscadelle.



Chassagne-Montrachet

© BVB / Aurélien IBANEZ

Ten zuiden van Beaune, bekend om zijn beroemde Hospices, ontdekken we een landschap van heuvels die zachter en excentrisch zijn ten opzichte van de kust. Het is het bolwerk van de grootste witte Bourgogne-wijnen die op hun beurt de onvermijdelijke Chardonnay verheerlijken. Er is hier geen sprake van assemblages, in de rode wijnen evenmin, want zij zijn afkomstig van de unieke en broze Pinot Noir. Maar komt de persoonlijkheid van een terroir uiteindelijk niet zuiverder tot uiting in een wijn van één druivenras?

Michel Praet

# Castillon Côtes de Bordeaux, un vignoble à taille humaine



La vigne est plantée dans cette région depuis la plus haute Antiquité. Et le vin de ce vignoble était réputé jusqu'à Rome. Le véritable essor viticole commence au Moyen-Age. Avec notamment le mariage D'Aliénor d'Aquitaine et Henri Plantagenêt, la ville de Castillon devient ainsi une véritable ville portuaire et une importante forteresse est édifée sur les bords de la Dordogne. Les chemins de halage et gabarres permettaient l'exportation des vins aussi bien vers l'Angleterre que vers la Hollande.

Avant la création des AOC en 1935, les vins produits dans cette région du Libournais furent longtemps commercialisés sous la dénomination «Près Saint Emilionnais».

L'appellation Castillon Côtes de Bordeaux (AOC Côtes de Castillon de 1988 à 2008) doit son nom à la ville de Castillon-la-Bataille, qui fut en 1453, le cadre de l'ultime bataille de la guerre de Cent Ans qui mit fin à trois siècles de domination anglaise. Elle signe la mort du célèbre général Talbot et la reconquête de l'Aquitaine par Charles VII.

Castillon Côtes de Bordeaux, c'est aujourd'hui avant tout 230 familles de vigneron passionnés, engagés et tournés vers l'avenir. Des hommes et des femmes qui partagent les mêmes valeurs: le respect du terroir et l'amour du métier.

Au sein de propriétés d'une dizaine d'hectares en moyenne, les vigneron allient savoir-faire et proximité avec leurs consommateurs. L'appellation compte un grand nombre de vigneron engagés dans une démarche environnementale, dont 25% en bio/biodynamie. Ils ont toujours préservé la biodiversité en respectant l'équilibre naturel entre zones boisées et parcelles de vigne.

Issus du même plateau calcaire que Saint-Emilion, les vins de Castillon Côtes de Bordeaux profitent d'une situation géographique privilégiée avec une exposition plein sud et un dénivelé d'altitude de plus de 100 mètres.

Graveleux près de la rivière de la Dordogne, les sols argileux en pied de coteaux deviennent argilo-calcaires puis calcaires sur les plateaux.

3 grands types de terroirs qui font de Castillon une terre d'exception.

Du style, de la personnalité, tantôt intenses ou soyeux, les vins expriment une large palette d'arômes et une diversité des saveurs. Les Castillon Côtes de Bordeaux sont composés en majorité de merlot qui constitue plus de 70% de l'encépagement. Aux cabernet franc et cabernet sauvignon s'ajoutent les malbec et petit verdot en quantités très minoritaires toutefois. A l'image des vins de Saint-Emilion, les Castillon Côtes de Bordeaux séduisent par leur élégance, le soyeux de leurs tanins mais surtout leur fruité gourmand, qu'un boisé modéré vient enjoliver.

Eglises romanes, châteaux médiévaux, site historique... les paysages de l'appellation séduisent par leur diversité, ainsi que par leur riche patrimoine. Un atout que l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux met en avant à travers un programme complet d'animations pour découvrir les histoires des vigneron, les secrets de leur métier et la beauté du territoire.



© Castillon Côtes de Bordeaux

# Castillon Côtes de Bordeaux, een wijngedebied op mensengmaat



De wijnstok wordt in deze streek geteeld sinds de oudheid. En de wijn van dit wijngedebied was befaamd tot in Rome. De echte bloei van de wijnbouw begon in de middeleeuwen met onder meer het huwelijk van Eleonora van Aquitanië en Henri Plantagenêt. De stad Castillon werd zo een echte havenstad en er werd een groot fort gebouwd op de oevers van de Dordogne. De jaagpaden en schepen maakten het mogelijk de wijn naar Engeland en naar Nederland uit te voeren.

Vóór de oprichting van de AOC's in 1935 werden de wijnen in deze regio van Libourne lang verkocht onder de naam "Près Saint Emilionnais". De naam Castillon-Côtes de Bordeaux (AOC Côtes de Castillon van 1988 tot 2008) is ontleend aan de stad Castillon la Bataille, die in 1453 het kader was van de laatste slag van de Honderdjarige Oorlog die een einde maakte aan de Engelse overheersing. De slag leidde tot de dood van de beroemde generaal Talbot en de herovering van Aquitanië door Karel VII.

Castillon-Côtes de Bordeaux staat vandaag voor 230 families van gepassioneerde, geëngageerde en toekomstgerichte wijnbouwers. Mannen en vrouwen die dezelfde waarden delen: respect voor het land en liefde voor het vak. Op de eigendommen van gemiddeld tien hectaren paren de wijnbouwers van de appellation deskundigheid aan nabijheid tot de consumenten.

De appellation telt een groot aantal ecologisch geëngageerde wijnbouwers, van wie 25% actief is in bio / biodynamie. De wijnbouwers van Castillon-Côtes de Bordeaux hebben de biodiversiteit altijd beschermd door het natuurlijke evenwicht tussen bossen en wijnbouwpercelen te respecteren.

Stijl, persoonlijkheid, nu eens intens dan weer zijdezacht, de wijnen drukken een brede waaier aan aroma's en een verscheidenheid aan smaken uit. De Castillon-Côtes de Bordeaux zijn hoofdzakelijk samengesteld uit Merlot, dat meer dan 70% van het assortiment aan wijnstoksoorten vertegenwoordigt. Bij de Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon komen de Malbec en de Petit Verdot, maar in zeer geringe hoeveelheden. Net als de wijnen van Saint-Emilion bekoren de Castillon-Côtes de Bordeaux door hun elegantie, hun zijdezachte tannines, maar vooral hun gulle fruitigheid, verfraaid door een gematigde houtsmak.

Romaanse kerken, middeleeuwse kastelen, historische monumenten, ... de landschappen van de appellation verleiden door hun diversiteit en door hun rijke erfgoed. Een troef die de appellation Castillon-Côtes de Bordeaux uitspeelt in een compleet animatieprogramma om de geschiedenis van de wijnbouwers, de geheimen van hun vak en de schoonheid van het gebied te ontdekken.

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



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



= Accueil de camping-car  
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 18)  
= Beschikbaar in België (voir page 18)



= Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



= Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

*ME: Merlot - CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc*

16/20

## Domaine du Cauffour

★★★ Très jolie robe rubis carmin éclatante.

Le bouquet est expressif, complexe et élégant. Une chatoyante corbeille de fruits (fraise des bois, bigarreaux, myrtille...) s'y exhale sans retenue. L'aération laisse place à des effluves de pâtisserie et de moka (babelutte) enveloppantes. Cette cuvée se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. L'entrée de bouche est franche et sévuse. La matière est concentrée, le fruité généreux et les tanins partiellement fondus apportent vigueur et potentiel de garde.



( 2017 - 2021 )

ME: 90 - CF: 5 - CS: 5

Cherche

06/22.08.81.16

Distributeur(s)

domaineducauffour@orange.fr

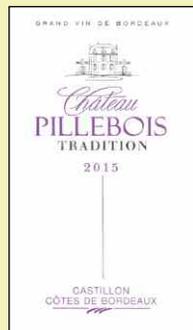
15/20

## Château Pillebois

★★★

"Tradition"

Robe cerise intense. Beaucoup de douceur et de volupté dans ce séduisant bouquet ouvert, floral (jacynthe, violette) et fruité à sou-hait (cerise, framboise, grenade) qui invite à la dégustation. Une friandise olfactive! Les dégustateurs apprécient la pureté et le fruité juvénile particulièrement gourmand de cette cuvée franche et de plaisir immédiat. De l'élégance et une finale savoureuse et longiligne qui laisse une agréable impression de sucrosité.



( 2017 - 2019 )

ME: 70 - CS: 30



www.vignobles-petit.com

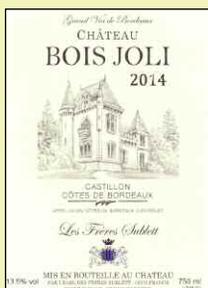
contact@vignobles-petit.com

15/20

## Château Bois Joli

★★★

Jolie robe rubis intense et brillante. Le bouquet est profond et mûr. Une belle corbeille de fruits rouges mûrs et des notes doucereuses de tarte, de crème caramel et de tabac blond apportent une agréable complexité à ce nez engageant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée juteuse et gouléyante. L'expression fruitée est intacte et la texture est fine et grasse. Des tanins, partiellement lissés et une finale de persistance appréciable sur une boisé fin complètent cette cuvée bien construite.



( 2017 - 2019 )

ME: 100



www.scea.chateauderoques.free.fr

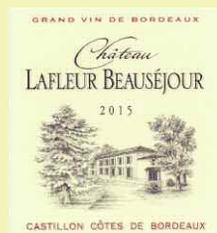
seb\_sublett\_leroux@hotmail.fr

14,5/20

## Château Lafleur Beauséjour

★★★

Robe rubis cerise peu concentrée et limpide. Un joli nez, parfumé et gourmand. Les effluves florales, la confiserie et les petits fruits rouges s'y livrent de concert. Quelques effluves crémeuses apportent davantage de douceur à l'aération. La rondeur et la suavité de la bouche élégante et croquante de fruits ont séduit les dégustateurs. On y apprécie la finesse de texture et la précision d'une cuvée conviviale et digeste, la finale présentant beaucoup de fraîcheur.



Mis en Bouteille au Château

( 2017 - 2019 )

ME: 80 - CF: 20



www.lafleurbeausejour.com

herve.largeteau@orange.fr



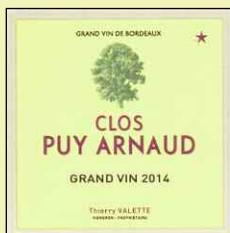
18/20

## Château Clos Puy Arnaud

★★★

"Grand Vin"

Pourpre violacé très intense pour une robe prometteuse. Puissance, distinction et élégance sont au rendez-vous de ce nez magistral, qui exhale sans retenue ses arômes fruités intenses (fraise, griotte, myrtille) et son boisé fin. Un vin de haut rang, qui a impressionné les dégustateurs tant par sa concentration que par son équilibre. La charpente tannique ambitieuse se place au service du fruit, totalement respecté. La finale, distinguée, longue et racée libère des saveurs de baies noires sauvages, de réglisse et d'épices. Un vin complet.



(2018 - 2022)

ME: 70 - CF: 25 - CS: 5



www.clospuyarnaud.com  
contact.cpa@orange.fr



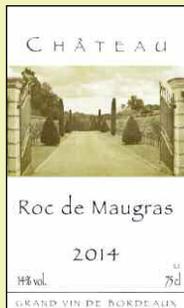
17/20

## Château Roc de Maugras

15,00€

★★★

Très jolie robe presque d'encre au disque violacé. Particulièrement charmeur et parfumé, ce bouquet intense invite à la dégustation. Il associe avec charme les notes finement torréfiées aux arômes de fruits noirs confiturés et de tabac blond. L'attaque, vigoureuse et tonique, révèle d'emblée l'ambition de cette cuvée structurée et concentrée, bâtie pour affronter sereinement l'avenir. L'élevage a parfaitement respecté la matière fruitée et l'équilibre acidité/gras est au rendez-vous d'une longue finale distinguée.



(2018 - 2021)

ME: 80 - CF: 20

En conversion

05/57.49.59.88 - 06/07.62.60.12  
doyere-claudel.marie@wanadoo.fr



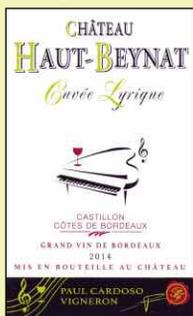
16,5/20

## Château Haut-Beynat

★★★

"Cuvée Lyrique"

Bel éclat pour une robe carminée à framboise. Très engageant par la parfaite complémentarité de ses senteurs de cerise au marasquin, tabac blond et effluves vanillées. Un bouquet distingué et enjoleur. Un vin complet, qui a conquis les dégustateurs par sa densité de matière, la parfaite intégration de son élevage respectueux du fruit (fraise, cerise) et le bel équilibre acidité/gras. La finale est épurée, vigoureuse et porteuse de perspectives. Un vin d'avenir, riche en extraits secs.



(2019 - 2022)

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10

Cherche  
Distributeur(s)

www.chateau-haut-beynat.com  
paul.cardoso@free.fr

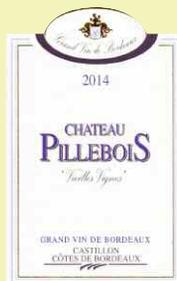
16/20

## Château Pillebois

★★★

"Vieilles vignes"

Robe rubis profond en léger début d'évolution. Premier nez original, associant les fleurs parfumées et le cacao. Ensuite, les épices orientales et la cerise confite s'imposent dans un ensemble de grande douceur qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche se montre ferme et concentrée. Elle témoigne de l'ambition de cette cuvée franche, structurée et généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs (mûre sauvage, myrtille, cerise). Finale étoffée sur des tanins partiellement fondus.

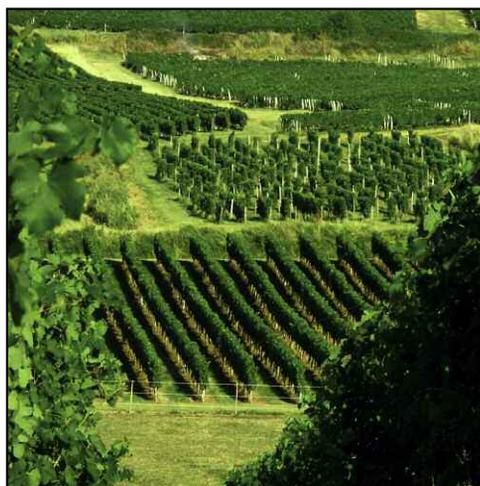


(2018 - 2021)

ME: 95 - CS: 5



www.vignobles-petit.com  
contact@vignobles-petit.com



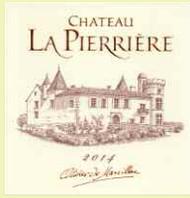
© Castillon Côtes de Bordeaux

16/20

## Château de la Pierrière "Cuvée du Fondateur 1607"

★★★

Robe profonde à reflets carminés intenses, au disque fermé. Superbe bouquet, complexe et très profond, mêlant de douces senteurs liées à l'élevage (vanille, tabac blond) à une expression fruitée généreuse (fraise, cerise, framboise). Engageant! Cette cuvée ambitieuse présente dès l'attaque un grain serré, une acidité tonifiante et un support tannique encore jeune mais élégant, partiellement fondu et sans aucune sévérité. Longue finale épurée, associant les fruits rouges mûrs et les notes finement boisées.



(2018 - 2021)

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5

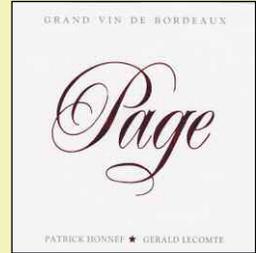
[www.chateau-la-pierriere.com](http://www.chateau-la-pierriere.com)  
chateaulapierriere@wanadoo.fr

16/20

## Page

★★

Robe cerise assez concentrée ne présentant plus de signe de jeunesse. On apprécie dès l'ouverture la franchise de fruit (cerise, myrtille, framboise) et la douceur lactique insistante d'un bouquet confituré et enveloppé de grand charme. Les dégustateurs apprécient l'ambition et la densité de ce cru bien construit, qui associe avec nuance les saveurs liées à l'élevage (grillé/toasté) et le fruit (baies rouges et noires). L'ensemble se montre plein et généreux surtout dans cette finale longiligne et séveuse, sans artifices.



(2017 - 2020)

ME: 70 - CS: 30

06/61.51.45.31  
aodwine@yahoo.fr



15,5/20

## Château Lacoste

★★★ "Cuvée Louis d'Or"

Robe rubis clair, brillant, au disque ouvert. Profond et doux à l'ouverture, le bouquet s'intensifie ensuite, associant dans une belle harmonie les arômes de fruits mûrs (myrtille, cerise, framboise), les notes lactées et un boisé parfumé et délicat. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée bien construite, dont l'expression de fruit, généreuse (griotte, mûre), se voit associée à un élégant boisé. On apprécie le gras et la complexité de cette cuvée ponctuée d'une longue finale légèrement grillée et noisettée.



(2018 - 2021)

ME: 90 - CF: 10

[www.scea.chateauderoques.free.fr](http://www.scea.chateauderoques.free.fr)  
seb\_sublett\_leroux@hotmail.fr



15,5/20

## Château Ampélia

★★

Belle robe cardinal intense, brillante et jeune. La griotte et la framboise confiturée s'associent à de fines notes de tabac blond, dans un bouquet doux encore imprégné de l'empreinte de l'élevage mais non dénué de fruit. Un cru franc et bien construit, où l'élevage a respecté le fruit. Les dégustateurs apprécient la fraîcheur d'un ensemble généreux et élégant. Les tanins se montrent gourmands, enveloppant les saveurs de griotte et mûre. Finale élancée et incisive de persistance appréciable.



(2017 - 2020)

ME: 95 - CF: 5

[www.grand-corbin-despaigne.com](http://www.grand-corbin-despaigne.com)  
f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com



© Castillon Côtes de Bordeaux

15,5/20

★★★

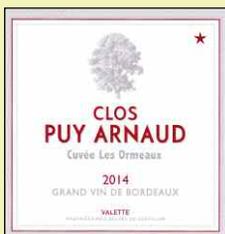
## Clos Puy Arnaud "Cuvée Les Ormeaux"

Robe carminée intense, de grand éclat. Tout en charme et en enveloppement, ce bouquet suave exprime de généreux arômes de myrtilles, mûres et griottes confiturées, associés à la vanille et à la grenade. Les dégustateurs apprécient le très beau grain de texture de ce vin gourmand, dont la concentration de matière fruitée (cerise, framboise) se voit relevée par un beau support d'acidité et des tanins de grande élégance. Parfait équilibre pour cette cuvée croquante et vigoureuse.

(2017 - 2020)

ME: 75 - CF: 25

[www.clospuyarnaud.com](http://www.clospuyarnaud.com)  
contact.cpa@orange.fr



15/20

★★★

## Château

5,00€

## La Treille des Girondins

Robe rouge cardinal éclatante, moyennement concentrée. Profond et complexe, ce nez dégagé associe les senteurs de fruits rouges et noirs (cerise confite) aux senteurs de tabac parfumé et d'épices douces. Attaque franche et nette, présentant sans attendre un joli croquant de fruit (cerise, framboise, groseille). Les tanins sont mûrs et soyeux et la finale, agréablement persistante, séduit par sa tonicité.

(2017 - 2019)

Cherche  
Distributeur(s)

[www.la-treille.fr](http://www.la-treille.fr)  
la-treille@laposte.net



15/20

★★★

## Château Terrasson

★★★ Robe cerise peu intense en début d'évolution. Une friandise olfactive! Les senteurs florales (violette, pivoine) s'expriment sans réserve dans un bouquet séduisant et de grande douceur qui invite à la dégustation.

Une bouche presque fondue, juteuse de fruit, portée par des tanins de belle élégance et assagis.

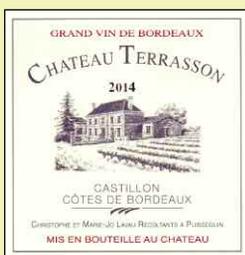
On apprécie en milieu de bouche le gras de l'ensemble et la rémanence fruitée (cerise du nord, framboise) qui domine une finale franche et agréablement persistante.

(2018 - 2020)

ME: 70 - CS: 15 - CF: 15



Ch. [www.vignobleslavau.com](http://www.vignobleslavau.com)  
Dist. contact@chateau-terrasson.com



15/20

★★★

## Christine de Marcillac

★★★ Robe cerise assez intense à reflets bleutés. De belle finesse olfactive, le bouquet associe les notes fruitées (baies rouges et noires), vanille et boisé délicat. Légère touche fumée à l'aération. On apprécie la chair et la concentration de cette cuvée assez ambitieuse, offrant beaucoup de vigueur. Le fruit est enveloppé par une trame tannique qui doit encore se fondre quelque peu. La finale vivifiante est relevée par des saveurs de petites baies noires acidulées et de réglisse.

(2017 - 2019)

ME: 100

[www.chateau-la-pierre.com](http://www.chateau-la-pierre.com)  
chateaulapierre@wanadoo.fr



© Castillon Côtes de Bordeaux

15/20

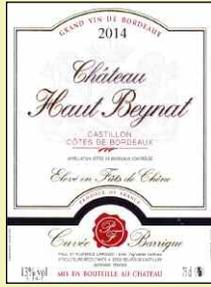
## Château Haut-Beynat

★★★ "Cuvée Barrique"

Robe carminée brillante, de belle jeunesse encore. Parfumé et de grande douceur olfactive, ce bouquet charmeur associe les fruits rouges mûrs (griotte confite) aux notes de boisé délicat, boîte à cigare et de cacao. L'expression du fruit n'est pas masquée par l'élevage dans cette bouche encore jeune, vigoureuse, dont le support d'acidité rafraîchissant équilibre sans peiner la maturité du fruit. De jolis tanins gourmands soutiennent une finale persistante et bien construite.

(2017 - 2020)

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10



Cherche Distributeur(s)

www.chateau-haut-beynat.com  
paul.cardoso@free.fr

15/20

## Château d'Anvichard

12,50€

★★ Robe rubis grenat profond, de belle brillance. Une friandise olfactive, illustrée par les notes crémeuses et confiturées (yaourt aux cerises, framboise), assorties d'une touche florale charmeuse (violette, pivoine). engageant et de grande douceur! La bouche est à l'avenant. On croque le fruit (baies rouges) dans cette cuvée friande et grande franchise, qui offre une belle maturité. La finale révèle son gras, tout en restant aérienne et ciselée. Elle confirme le registre des fruits rouges (griotte, fraise).

(2017 - 2019)

ME: 100



Cherche Distributeur(s)

06/88.15.61.94  
vincent.galineau@orange.fr



14,5/20

## Château

8,50€

### Les Armes de Brandeau

★★ "Cuvée de la Trilogie"

Robe rubis profond à nuance cerise de belle brillance. D'intenses senteurs de moka, boîte à cigare, et fumé/toasté dominant l'ouverture, signes d'un élevage ambitieux. La bouche propose une expression fruitée davantage présente qu'au nez (griotte, fraise). Chaleureuse, elle se révèle toutefois encore dominée par l'empreinte du bois. Quelque peu corsée aujourd'hui, elle pourra à l'avenir assagir ses contours, gagner en équilibre et livrer tout son potentiel.

(2018 - 2020)

ME: 65 - CF/CS: 35



Cherche Distributeur(s)

05/57.40.62.08 - 06/08.24.13.32  
lesarmesdebrandeau@gmail.com

14/20

## Château Reynaud Dunesme

5,50€

★★★ Carminé éclatant de grande jeunesse. Élégance et générosité fruitée sont au rendez-vous de ce bouquet lactique, qui mêle les arômes de cerise et framboise aux notes florales et de confiserie (cuberdon). Une douceur charmeuse. Une gourmandise. Ce vin de texture fine privilégie le charme d'un fruité intact et gouleyant (baies rouges). Sa charpente est lissée et fondue. Un vin convivial et facile d'accès, à partager sans attendre.

(2017 - 2018)

ME: 70 - CS: 30



Cherche Distributeur(s)

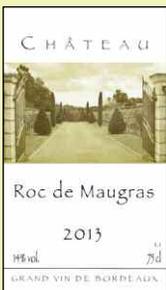
05/57.40.65.85 - 06/76.39.27.44  
reynauddunesme@orange.fr



© Castillon Côtes de Bordeaux

## 16,5/20 **Château Roc de Maugras** 15,00€

★★(\*) Une robe chatoyante, qui présente un beau rubis grenat intense. Les petites baies rouges et noires confiturées se livrent de concert à l'ouverture, rejointes au fil de l'aération par une touche de bois parfumé et d'épices douces. Une grande maîtrise et précision dans la vinification a donné naissance à ce vin de haute tenue, au grain serré, sans aucune dureté malgré sa corpulence affirmée. Les saveurs de fruit (cerise, mûre, cassis) sont respectées par un élevage dosé et la finale, de grande longueur, révèle une texture particulièrement sapide. Très beau vin.



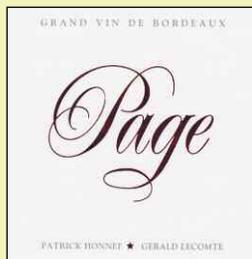
(2017 - 2021) ME: 80 - CF: 20 En conversion

05/57.49.59.88 - 06/07.62.60.12  
doyere-claudel.marie@wanadoo.fr



## 15,5/20 **Page**

★★ Belle robe avenante, rouge carmin de grand éclat. Le bouquet s'avère complexe, profond et engageant. On y apprécie les senteurs d'épices orientales, fruits rouges et noirs bien mûrs et un boisé noble et parfumé (santal, cèdre). Dans un style gourmand et précis, relevé par une belle acidité, ce cru concentré privilégie la fraîcheur en bouche. Ses tanins délicats et presque fondus soutiennent une matière dense et sapide. Belle réussite d'ensemble.



(2017 - 2020) ME: 70 - CS: 30

06/61.51.45.31  
aodwine@yahoo.fr



15/20

## Château Terrasson

★★★ Une robe cerise moyennement intense, brillante, à reflets légèrement évolués sur le disque. Les épices (poivre, clou de girofle) et les baies rouges confiturées (fraise des bois, cerise) s'expriment d'emblée dans ce bouquet parfumé et engageant. Un vin franc, épuré, doté d'un bel équilibre acidité/gras, qui accorde une place de choix à un fruit intact (cerise du nord, cassis), dans un ensemble très rafraîchissant et ponctué d'une finale sévère et persistante.



(2017 - 2019)

ME: 70 - CS: 15 - CF: 15



Cherche Distributeurs

www.vignobleslavau.com

contact@chateau-terrasson.com



© Castillon Côtes de Bordeaux

X X Voir page - Zie pagina 18

16,5/20

Page

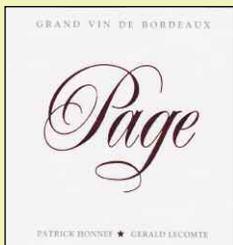
★★★ Somptueuse robe rubis profond, presque d'encre. Assez expressif, le bouquet gagne très progressivement en caractère et exhale un fruité bien mûr que quelques effluves vanillées, presque lactiques viennent enjoliver et pommader.

La bouche affiche d'emblée son ambition. Structurée, charpentée, elle jouit d'une concentration de matière et d'un fruité exemplaires. Les tanins, partiellement lissés, témoignent de sa jeunesse et de son potentiel de garde. Un vin de haut rang qui fait honneur à l'appellation.

( 2017 - 2020 )

ME: 70 - CS: 30

06/61.51.45.31  
aodwine@yahoo.fr



15,5/20

Château Franc La Fleur

12,00€

★★★ Très jolie robe rubis cerise profond. Le bouquet est intense, complexe et flatteur. Il jouit d'un fruité gourmand (cerise, framboise confiturées). L'aération le révèle quelque peu chaleureux. Les dégustateurs apprécient l'exubérance et le croquant des saveurs de fruits rouges mûrs. Ronde et pleine, la bouche offre beaucoup de gras, des tanins lissés et une finale longiline et gouleyante. Une gourmandise!

( 2017 - 2018 )

ME: 65 - CF: 25 - CS: 10

Ch. <http://franclafleurblog.wordpress.com>  
Dist. [franclafleur@orange.fr](mailto:franclafleur@orange.fr)



15/20

Château Tour Grand Mayne

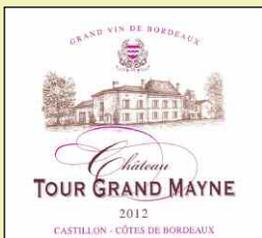
★★★ Robe cerise au disque en début d'évolution. Le bouquet de caractère offre des notes de torréfaction, moka, caramel et réglisse, que quelques effluves de fruits rouges confiturés viennent enjolivés à l'aération. Belle évolution.

On apprécie la concentration de matière et la vigueur d'une cuvée bien construite qui révèle en bouche davantage de fruit. De beaux extraits secs et une agréable acidité bienvenue en finale complètent cette cuvée équilibrée et aujourd'hui épanouie.

( 2017 - 2018 )

ME: 100

[www.vignobles-robin-lafugie.com](http://www.vignobles-robin-lafugie.com)  
[robin.lafugie@orange.fr](mailto:robin.lafugie@orange.fr)



15/20

Château

8,00€

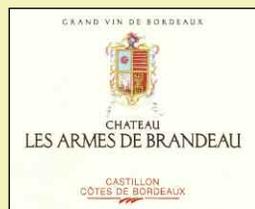
★★ Les Armes de Brandeau  
"Cuvée de la Trilogie"

Robe carminée de bel éclat. Les effluves de tabac blond, moka (babelutte) et caramel envahissent le premier nez. Il gagne en douceur et livre des effluves de fruits rouges et de confiserie à l'aération. La bouche est à l'avenant. Friande, gouleyante, elle jouit d'un fruité bien croquant dans un ensemble particulièrement velouté. Une texture fine et une grande impression de douceur s'emparent de la finale agréablement persistante.

( 2017 - 2018 )

ME: 65 - CF/CS: 35

Cherche 05/57.40.62.08 - 06/08.24.13.32  
Distributeur(s) [lesarmesdebrandeau@gmail.com](mailto:lesarmesdebrandeau@gmail.com)



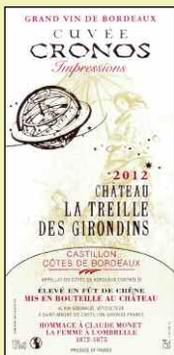
© Castillon Côtes de Bordeaux

**15/20** **Chât. La Treille des Girondins** **9,00€**

★★

**"Cuvée Cronos"**

Eclatante robe cerise. Délicatement parfumé, le bouquet aérien et flatteur oscille entre notes florales, confiserie et confiture quatre fruits rouges. Élégance et finesse dans un ensemble féminin engageant et de belle jeunesse. La bouche tient les promesses du nez. Une gourmandise! La texture est fine et soyeuse, le fruité intact et les tanins lissés. De l'élégance et de la rondeur dans une finale de longueur appréciable relevée par une délicate acidité équilibrante.



(2017 - 2019)

Cherche  
Distributeur(s)

[www.la-treille.fr](http://www.la-treille.fr)  
[la-treille@laposte.net](mailto:la-treille@laposte.net)

**14,5/20**

**Château Bellevue**

★★(★)

Belle robe carminée, limpide et éclatante. Assez expressif, le nez associe effluves de fruits confiturés (fraise des bois, pruneau) et notes lactiques doucereuses. Un bouquet délicat et engageant. La bouche est épanouie, mature. Les tanins sont lissés et les saveurs fruitées gourmandes et mûres. La texture de l'ensemble est fine, presque soyeuse et la finale, longiligne, est agrémentée d'une fine acidité équilibrante.



(2017 - 2019)

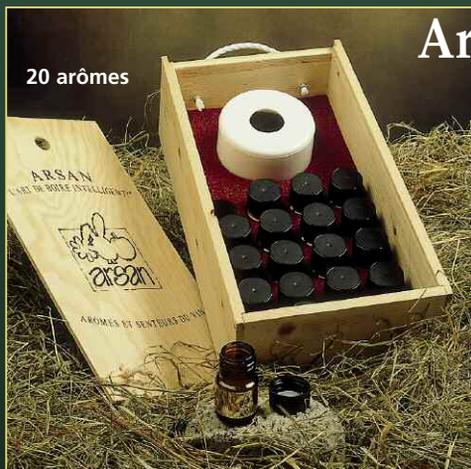
ME: 80 - CF: 20

Cherche  
Distributeur(s)

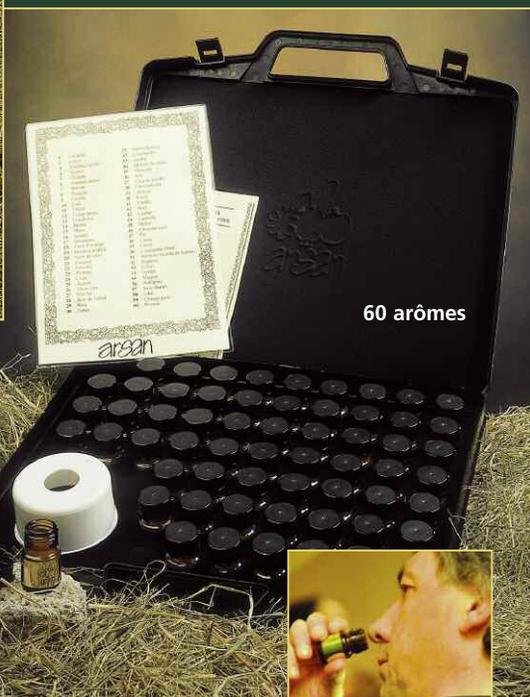
[www.vignobleslydoire.com](http://www.vignobleslydoire.com)  
[vignobleslydoire@orange.fr](mailto:vignobleslydoire@orange.fr)

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

16/20

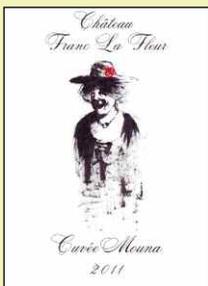
## Château Franc La Fleur

16,00€

★★★

"Cuvée Mouna"

Superbe robe concentrée carminée éclatante. Un bouquet ouvert, complexe et de caractère. Les notes minérales (encre, sous-bois) et de moka, sont assorties d'effluves de fruits confiturés (fraise des bois, pruneau). Structurée et de belle jeunesse encore, cette cuvée livre de beaux extraits secs et un fruité bien présent qui séduisent les dégustateurs. Les tanins, partiellement fondus, soutiennent un ensemble ambitieux qui traverse les ans avec bonheur.



(2017 - 2019)

ME: 100

Ch. <http://franclafleurblog.wordpress.com>  
Dist. [franclafleur@orange.fr](mailto:franclafleur@orange.fr)

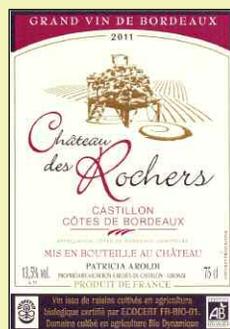


15,5/20

## Château des Rochers

★★★

Robe billante, cerise de concentration moyenne. Le bouquet impose d'emblée son caractère. Les notes fruitées, minérales et épicées s'y livrent de concert. Elles sont rejointes par un registre confituré. La bouche est vigoureuse et de belle jeunesse encore. Son fruité et son équilibre acidité/gras ont fait l'unanimité. La finale, de longueur appréciable, jouit d'une délicate acidité bienvenue et rafraîchissante.



(2017 - 2019)

Ch. [chateaudesrochers.fr](http://chateaudesrochers.fr)  
Dist. [ch.des.rochers@wanadoo.fr](mailto:ch.des.rochers@wanadoo.fr)



15/20

## Château Moya

★★

La robe est assez concentrée au disque en début d'évolution. Un bouquet élégant et flatteur. Les effluves d'eucalyptus, d'épices douces et de fruits rouges cuits qui se livrent à l'aération, s'exhalent dans un ensemble épanoui et engageant. La bouche impose d'emblée sa richesse et sa concentration de matière. On y apprécie sa trame fruitée très aromatique et son équilibre gras/acidité. La finale rafraîchissante et vigoureuse se révèle persistante.



(2017 - 2018)

ME: 93 - CF: 7 En conversion

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



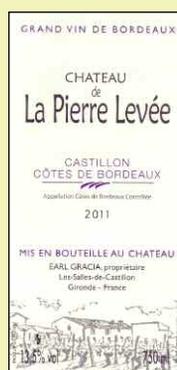
14,5/20

## Château de La Pierre Levée

5,00€

★★★

Robe cerise de concentration moyenne et de bel éclat. Le bouquet est ouvert et flatteur. Cette friandise olfactive offre un fruité gourmand et enveloppé (framboise, fraise). L'ensemble gagne encore en douceur à l'aération (notes lactiques). La bouche est à l'avenant. Juteuse et gourmande à souhait, elle jouit d'un fruité intact, d'un beau gras et de tanins délicats et lissés. La finale, longiligne et suave, séduit par sa rondeur. Un vin épanoui et convivial.



(2017 - 2018)

Cherche [06/86.84.52.70](tel:0686.84.52.70)  
Distributeur(s) [sylvain.gracia@aliceadsl.fr](mailto:sylvain.gracia@aliceadsl.fr)



© Castillon Côtes de Bordeaux

15/20

## Château Seguine 2014

6,20€

★★★ Un beau rubis profond à nuances grenat, de belle jeunesse encore. Des arômes fruités mûrs apparaissent dès l'ouverture (cerise, fraise), relayés au fil de l'aération par quelques effluves d'épices douces et de boisé noble. Bénéficiant d'un intéressant équilibre acidité/moelleux, ce vin chaleureux (griotte confite) révèle ses épices en milieu de bouche. La finale, subtilement réglissée, affiche une agréable persistance, sur des tanins gourmands et partiellement lissés.



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU  
 PROPRIÉTÉ À PLUMERIE  
 MOULINS - FRANCE  
 PRODUIT DE FRANCE

(2017 - 2020)

ME: 80 - CS: 20

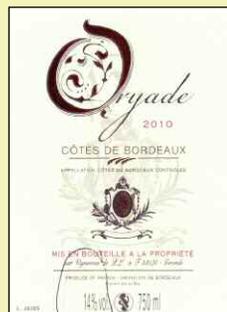
Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-seguine.com](http://www.chateau-seguine.com)  
[nicolas.viols@club-internet.fr](mailto:nicolas.viols@club-internet.fr)

14,5/20

## Oryade 2010

★★★ Rubis cerise au disque ouvert, en très légère évolution. Un nez parfumé et engageant, qui privilégie ouvertement les arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise), assortis d'une touche lactique douceuse. Dès l'entrée de bouche, le style gourmand et fondu de ce vin s'impose par une texture lissée et un fruité confituré (baies rouges). Fraîcheur et convivialité sont au rendez-vous d'un cru à déguster dès aujourd'hui, friand et aérien.



(2017 - 2018)

[www.vplse.com](http://www.vplse.com)  
[e.fernandez@vplse.com](mailto:e.fernandez@vplse.com)

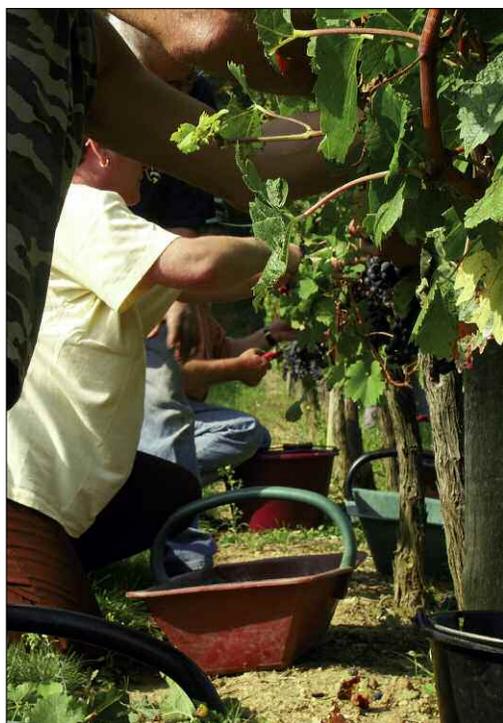
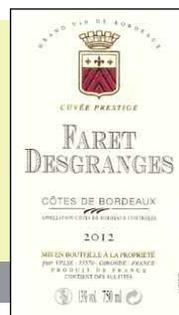
14/20

## Faret Desgranges 2012

★★★ Le disque de cette robe rubis évolué affiche des nuances tuilées à brique. Un nez tertiaire et expressif, qui livre d'emblée ses arômes de cuir, humus et champignons, assortis d'une touche d'épices. Cette bouche fondue et vive exprime un fruit encore bien présent (baies rouges), relevé par une acidité assez vigoureuse. Les tanins sont presque fondus; ils enveloppent une matière conviviale. Finale suave de persistance appréciable pour un vin à déguster aujourd'hui.

(2017 - 2018)

[www.vplse.com](http://www.vplse.com) [e.fernandez@vplse.com](mailto:e.fernandez@vplse.com)



© Castillon Côtes de Bordeaux

X X Voir page - Zie pagina 18

17/20

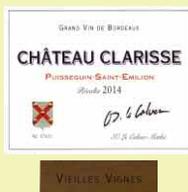
## Château Clarisse 2014

★★★ "Vieilles vignes" - Puisseguin St-Emilion

Une robe chatoyante, d'un beau rubis carmin intense. Jolie complexité pour ce bouquet profond et harmonieux, très engageant par ses effluves de cerise confite, boisé délicat et épices douces. Ce vin ambitieux est le fruit d'une vinification aboutie et précise. Son élevage domine encore légèrement la matière pour l'instant mais le fond est là, illustré par de puissantes saveurs fruitées (mûre, sureau, prune, cerise). Les tanins, gourmands et fermes mais sans aucune dureté, enveloppent un ensemble dense et étoffé. Superbe vin qui n'a rien à craindre de l'avenir.

(2018 - 2022)

ME: 75 - CF: 25



Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-clarisse.com](http://www.chateau-clarisse.com)  
lnadal@chateau-clarisse.com

16/20

## Château Godard Bellevue

★★★ Francs Côtes de Bordeaux 2014

Splendide robe grenat profond à nuances pourpres, de grande intensité et de belle jeunesse. Complexité et douceur sont au rendez-vous de ce nez charmeur, qui mêle avec harmonie les senteurs fruitées confiturées (cassis, framboise, griotte) et subtilement boisées. L'attaque au grain serré donne le ton d'une cuvée concentrée, sérieuse, sans aucune dureté mais solidement charpentée. L'ensemble respecte le fruit et doit encore assagir quelque peu ses contours en finale. Un cru de belle évolution.

(2017 - 2020) ME: 65 - CF: 20 - CS: 15

Cherche distributeur(s) Wallonie et Anvers



[www.vignobles-arbo.com](http://www.vignobles-arbo.com)  
contact@vignobles-arbo.com



16/20

## Château Clarisse 2014

★★★

Puisseguin Saint-Emilion

Robe cardinal de bel éclat, moyennement intense. Les notes de baies rouges et noires confiturées (framboises, myrtilles, griottes) s'en donnent à cœur joie, rejointes par une douceur presque lactique charmeuse (yaourt, crème). Un cru irrésistible de fraîcheur gourmande! Son expression fruitée croquante évoque un panier bien garni. L'élégance de tanins est au rendez-vous et l'équilibre acidité/moelleux est atteint. Finale structurée et élégante à la fois, de persistance appréciable. Belle réussite!

(2017 - 2020)

ME: 75 - CF: 25



Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-clarisse.com](http://www.chateau-clarisse.com)  
lnadal@chateau-clarisse.com

15,5/20

## Château Pailhas 2012

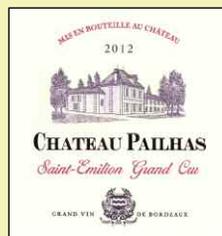
★★★

Saint-Emilion Grand Cru

Jolie robe carminée brillante au disque ouvert en délicate évolution. Le premier nez se voit marqué par l'empreinte liée à l'élevage (tabac, chêne). L'aération confirme la boîte à cigares tout en y ajoutant quelques senteurs de cerise confite. Encore assez jeune en bouche, ce vin sérieux et structuré n'a pas encore fondu tous ses éléments. Concentré et presque corsé, il doit assagir sa charpente pour livrer davantage son expression fruitée encore trop en retrait pour l'instant. Un cru ambitieux d'évolution lente.

(2017 - 2019)

ME: 80 - CF: 20



[www.vignobles-robin-lafugie.com](http://www.vignobles-robin-lafugie.com)  
robin.lafugie@orange.fr

15/20

## Reynaud Dunesme

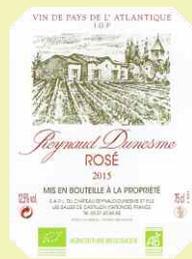
★★★ IGP de l'Atlantique - Rosé 2015

4,60 €

Robe saumonée à légers reflets orangés, de bel éclat. Charmeur et enveloppant à l'ouverture (notes florales, confiture de fraise), le nez se montre chaleureux et rejoint le registre de la confiserie à l'aération (bonbons à la framboise, grenade). Un joli vin tout en fraîcheur, dont le support d'acidité bien présent soutient un fruité expressif et généreux (bigarreaux, fraise des bois). L'ensemble tient bien la bouche grâce à une concentration appréciable et se voit ponctué d'une finale suave et agréablement persistante, subtilement épicée.

(2017 - 2018)

CS: 60 - CF: 20 - ME: 20



Cherche Dist.

05/57.40.65.85 - 06/76.39.27.44  
reynauddunesme@orange.fr





Le Castillon Côtes de Bordeaux est un vin essentiellement rond, caractère qui est dû à la présence souvent majoritaire du cépage merlot. Ses accords sont donc tous orientés sur la rondeur. Le Cahors et le Madiran n'ont pas l'exclusivité sur le cassoulet. Le bouquet légèrement boisé du Castillon enrobe bien les haricots sans alourdir le plat. Ces vins font merveille sur un confit de canard, des rognons ou du foie de veau. De tradition, ils sont certainement les vins les plus adaptés aux viandes rouges cuites au barbecue. Le caractère grillé de

la côte de bœuf ou de l'entrecôte se combine avec le goût légèrement viandé du vin. En vieillissant, ils peuvent s'aventurer vers des alliances plus osées comme un boudin noir ou une sauce liée au sang. Ils feront de ce fait honneur à un civet de lièvre.

Le Castillon Côtes de Bordeaux s'accorde assez bien avec les vieux goudas et les tommes du Massif Central comme les cantal, salers ou laguiole, un peu vieillis, un peu rances.



De Castillon-Côtes-de-Bordeaux is voornamelijk een ronde wijn, een kenmerk dat toe te schrijven is aan de vaak dominante aanwezigheid van het druivenras Merlot. De harmonie wijn-gerecht is dus altijd op rondheid gericht. De Cahors en de Madiran hebben geen alleenrecht op cassoulet. Het lichtjes houtachtige bouquet van de Castillon omhult de bonen goed, zonder het gerecht te verzwaren. Ze doen wonderen bij gekonfijte eend, kalfsniertjes of -lever. Traditioneel zijn ze zeker de meest geschikte wijnen bij rood vlees dat gebakken is op de barbecue. Het gegrilde karakter van runderrib of entrecote gaat goed samen met de lichtjes vlezige smaak van de wijn. Wanneer ze ouder worden, kunnen ze meer gedurfde combinaties aan, zoals bloedworst of met bloed gebonden saus. Ze zullen dan een hazenpeper eer aandoen.

De Castillon-Côtes-de-Bordeaux harmonieert vrij goed met oude gouda- en tommekazen van het Centraal Massief, zoals lichtjes verouderde en ranzige Cantal, Salers of Laguiole.

 CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- 1 Maagvins: Visé
- 2 Cordonnier (agent)
- 3 Van Eccelpoel: Hérentals  
Lansac: Meise - Maxi Vins  
Cave des Oblats: Liège
- 4 Gulden Schaduw: Lokeren
- 5 Pinarmaniac: Welkenradt
- 6 Vion: Ypres  
Barik: Vilvoorde

SALONS

- A Caves Particulières de Lille (F)
- B Dunkerke
- C Bertrix

L'œnophile belge, friand des vins bourguignons, arpente volontiers la D974 le temps d'un W-E gastronomique. Si Beaune constitue une étape incontournable, il est hélas plus rare de s'en écarter vers le sud au-delà de Meursault.

La Côte de Beaune s'étend de Ladoix-Serrigny au Nord de Beaune à Santenay. Elle bénéficie d'une influence continentale. Les étés chauds et les automnes secs favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

A partir de Meursault et de Puligny-Montrachet vers le sud, on découvre un paysage de collines plus douces et décentrées par rapport à la Côte. C'est le fief des plus grands vins blancs de Bourgogne avec, entre autres, l'exceptionnel et "inaccessible" Montrachet.

Les rouges de Pommard, Volnay et Chassagne-Montrachet, complètent la liste de ces crus prestigieux du Sud de Beaune, mais d'autres appellations, éclipsées par la gloire encombrante de leurs prestigieux voisins, ont davantage suscité notre intérêt.

## Saint-Romain

Au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe une position élevée. Le paysage s'évase ici en larges perspectives. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne. Instituée en 1947, l'AOC SAINT-ROMAIN est rouge (37 ha) et blanche (59 ha). On est au pays du lias. Ce vignoble prend position sur la pente, mettant à profit son adoucissement et d'excellents sols. Dans cet ensemble marneux et calcaire, des bancs argileux conviennent parfaitement au Chardonnay. Les vignes sont exposées sud/sud-est et nord/nord-est, entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude environ.

## Monthelie

Au balcon des premiers reliefs, Monthelie se situe entre Volnay et Meursault. «Pittoresquement blotti contre l'arrondi de la colline comme la tête de Saint-Jean au creux de l'épaule du Christ, Monthelie ressemble à un village de Toscane » écrit Pierre Poupon. Pentu et resserré, riche d'un château, de vieilles maisons et de bonnes caves, ce beau village fut longtemps placé sous l'autorité de l'abbaye de Cluny. «Une poule y meurt de faim durant la moisson», prétend le proverbe:

© BIVB - Michel Joly



depuis toujours la vigne emplît en effet le paysage. Aujourd'hui, la personnalité de ses vins s'affirme pleinement. L'AOC a été instituée en 1937.

Exposées sud et sud-est, nées du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes de Monthelie (Rouges: 109,20ha - Blancs: 13,80ha) s'étendent sur le «coteau de Volnay» ainsi que dans la vallée d'Auxey-Duresses au

calcaire argovien et à l'exposition est ou ouest selon les versants (entre 230 et 370 mètres d'altitude).

## Auxey-Duresses

Avec ses hameaux de Petit-Auxey et de Melin, Auxey-Duresses est sans doute l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait jadis son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins. Seuls ces



© BIVB / Aurélien IBANEZ

caillouteuse qui donne leur élan aux Duresses, Climat exposé est et sud-est. Très calcaire, le climat du Val regarde le midi. La marne l'emporte sur le calcaire à La Chapelle. La finesse du sol du Mont Mélian annonce Meursault et Puligny, paradis des blancs.

## Chassagne-Montrachet

Le large et beau coteau de l'appellation porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs. D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux: à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges. L'AOC date également de 1937. Les blancs s'étendent sur 197ha (dont 117ha en 1er Cru) et les rouges sur 106ha (dont 32ha en 1er Cru).

Entre 220 et 325 mètres d'altitude, les terroirs comportent successivement à partir du som-

met: des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens. Selon les Climats, il s'agit de terres calcaires et caillouteuses, marneuses ou plus sableuses (assises jurassiques).

derniers subsistent aujourd'hui pour produire cette AOC instituée en 1937. La nature délimite nettement les rouges (93ha) et les blancs (40ha). Dans le prolongement de Volnay et de Monthelie, la montagne du Bourdon présente une assise marno-calcaire très



© BIVB / Aurélien IBANEZ

## Meursault

Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs. Ce que le Chardonnay fait de mieux en Côte de Beaune! Ce bourg étendu voit une succession de petites maisons vigneronnes et de vastes propriétés bourgeoises. La flèche du clocher semble l'œuvre des fées: son aiguille en pierre culmine à 53 mètres de hauteur. Ces excellentes terres à vignes ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098. L'AOC a été instituée ici aussi en 1937. Meursault produit aussi une petite quantité de vin rouge.

Les meilleurs terrains se situent autour de 260 mètres d'altitude, selon une exposition qui oblique du levant au midi. L'étage bathonien (jurassique) a rendez-vous avec la Côte. Une nuance de calcaires magnésiens apparaît parfois. Le vignoble trouve son excellence sur des

marnes calcaires. La vieille roche calcaire calloviennne et la roche marneuse argovienne se partagent les crus.

La particularité de la production bourguignonne en monocépage est à la fois une faiblesse et une force:

- Une faiblesse, car d'un millésime à l'autre, aucune déficience éventuelle ne peut être compensée par le soutien d'un deuxième cépage.
- Une force, car la personnalité du terroir s'exprime plus purement au travers du cépage le mieux adapté.

Les derniers millésimes n'ont pas offert une des récoltes très abondantes, plusieurs secteurs ayant subi de lourdes pertes dues au gel ou à la grêle. Si la qualité des vins semble intacte, il faudra pour certains vigneronnes (et consommateurs...) patienter quelques années afin de combler ce déficit quantitatif important.

## De Côte de Beaune, met haar zacht glooiende heuvels, bolwerk van de betere witte wijnen



De Belgische wijnliefhebber, die dol is op Bourgognewijnen, neemt graag de D974 voor een gastronomisch weekend. Hoewel Beaune een onvermijdelijke etappe vormt, gaat hij helaas zelden verder naar het zuiden dan Meursault.

De Côte de Beaune strekt zich uit van Ladoix Serrigny ten noorden van Beaune tot Santenay. Het heeft een continentale invloed. De warme zomers en droge herfstten bevorderen de verrijking met suikers en kleur van de druiven.

Vanaf Meursault en Puligny-Montrachet naar het zuiden ontdekken we een landschap van heuvels die zachter en excentrisch zijn ten opzichte van de kust. Het is het bolwerk van de grootste witte Bourgognewijnen met, onder meer, de buitengewone en "ontoegankelijke" Montrachet.

De rode wijnen van Pommard, Volnay en Chassagne-Montrachet vullen het lijstje van prestigieuze wijnen van het zuiden van Beaune aan, maar andere appellations, overschaduwd door de omvangrijke glorie van hun prestigieuze burens, wekken meer onze belangstelling.

## Saint-Romain

Aan de voet van zijn hoge klif neemt Saint-Romain een hoge positie in. Het landschap verwijdt zich hier in brede vergezichten. Het is één van de eerste heiligdommen van de Keltische en Gallo-Romeinse wijnbouw in de Bourgogne. De AOC Saint-Romain, die werd ingesteld in 1947, is rood (37 ha) en wit (59 ha). Dit is het land van de Lias. Het wijng gebied is gelegen op een helling en profiteert van zachtheid en uitste-



© BVB / Aurélien IBANEZ

kende bodems. De kleibanken in dit mergelkalkgeheel zijn ideaal voor de Chardonnay. De wijngaarden liggen op het zuiden/zuidoosten en noorden/noordoosten, tussen 280 en 400 meter boven de zeespiegel.

## Monthelie

Op het balkon van de eerste reliëfs ligt Monthelie, tussen Volnay en Meursault. "Schilderachtig genesteld tegen de heuvelrondding zoals het hoofd van Johannes tegen de schouderholte van Christus lijkt Monthelie op een Toscaans dorp", schreef Pierre Poupon. Dit steile en smalle mooie dorp, rijk aan een kasteel, oude huizen en goede wijnkelders, stond lang onder het gezag van de abdij van Cluny. "Een kip verhongert er tijdens de oogst", zegt het spreekwoord, de wijnstokken vullen er immers van oudsher het landschap. Vandaag komt de persoonlijkheid van de wijnen volledig tot uiting. De AOC werd ingesteld in 1937.

Met een zuidelijke en zuidoostelijke blootstelling, ontsproten uit kiezelkalk van het Bathonien bedekt met rode klei en mergel, strekken de wijngaarden van Monthelie (rood: 109,21ha - wit: 13.80ha) zich uit over de "heuvel van Volnay" evenals in het dal van Auxey-Duresses op kalksteen van het Argovien en met een oostelijke en westelijke blootstelling naargelang de hellingen (tussen 230 en 370 meter boven de zeespiegel).

## Auxey-Duresses

Met zijn gehuchten Petit Auxey en Melin is Auxey-Duresses ongetwijfeld een van de heilig-

dommen van de Keltische en Gallo-Romeinse wijnbouw in de Bourgogne. Deze voormalige afhankelijkheid van de abdij van Cluny deelde vroeger zijn activiteit tussen graanmolens en druivenpersen. Alleen deze laatste zijn overgebleven om de in 1937 ingestelde AOC te produceren.

De natuur bakent duidelijk de rode (93 ha) en witte wijnen (40 ha) af. In het verlengde van Volnay en Monthelie vertoont de berg van Bourdon een zeer kiezelachtige mergelkalkbasis die elan geeft aan de Duresses Climat met oostelijke en zuidoostelijke blootstelling. Het zeer kalkhoudende 'climat du Val' is op het zuiden gericht. De mergel wint het van de kalksteen in La Chapelle. De verfijnde bodem van de Mont Mélian kondigt Meursault en Puligny aan, het paradijs van de witte wijnen.

## Chassagne-Montrachet

De grote, mooie helling van de appellation brengt de twee Bourgognedruivenrassen tot uitmuntendheid. De Pinot Noir en de Chardonnay gedijen hier zij aan zij vanwege de complexiteit van de bodems. Grote marmers-teengroeven vormen een rotsfront: in Parijs hebben de Trocadéro of meer recentelijk de Piramide van het Louvre gebruik gemaakt van dit roze of beige gesteente voor hun vloer. De AOC dateert ook van 1937 (wit: 197 ha (waarvan 117 ha Premier Cru), rood: 106 ha (waarvan 32 ha Premier Cru)).

De bodems op 220 tot 325 meter boven de zeespiegel bestaan achtereenvolgens, vanaf



© BIVB / Aurelien IBANEZ

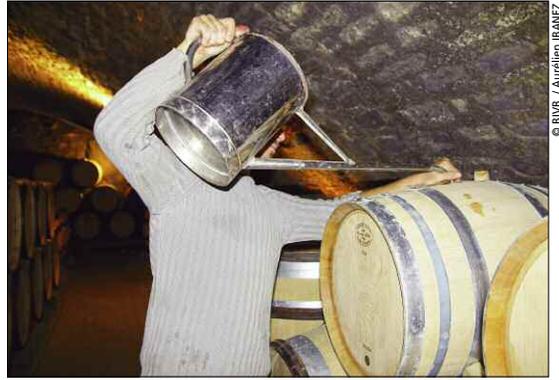
de top, uit: steile hellingen van het Rauracien, een glooiing van het Callovien, mergel van het Argovien en kalksteen van het Bathonien. Al naargelang de Climats gaat het om kalk- en kiezel-, mergel- of meer zanderige gronden (op een Juralaag).

## Meursault

De harde kalksteen van Comblanchien, die in de bodem verdwijnt ter hoogte van Nuits-Saint-Georges, verschijnt hier opnieuw, terwijl we zuidwaarts de rode wijnen verlaten voor de witte. Waarvoor de Chardonnay het meest geschikt is in de Côte de Beaune! In dit uitgestrekte dorp zien we achtereenvolgens kleine wijnbouwerhuisjes en grote eigendommen van de burgerij. De spits van de kerktoeren lijkt het werk van feeën: hij is van steen en reikt tot 53 meter hoog. Deze uitstekende wijnbouwgrond werd door de Cisterciënzer monniken geëxploiteerd vanaf 1098. De AOC werd ook hier ingesteld in 1937. Meursault produceert ook een kleine hoeveelheid rode wijn.

De beste percelen liggen ongeveer 260 meter boven de zeespiegel met een schuine blootstelling van zonsopgang tot 's middags. De bodem op de berghelling bevat een laag uit het Bathonien (Jura). Soms verschijnt er een nuance van magnesiumhoudende kalksteen. Het wijngedijt uitstekend op de kalkhoudende mergelgronden. De oude kalkrots van het Callovien en de oude mergelrots van het Argovien delen de Cru's.

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).



© BIVB / Aurélien IBANEZ

De bijzonderheid van de Bourgondische productie in één druivenras is zowel een zwakte als een sterkte:

- Een zwakte, want van het ene wijnjaar tot het andere kunnen eventuele verliezen niet worden gecompenseerd door de steun van een tweede druivenras.
- Een sterkte, want de persoonlijkheid van het terroir komt zuiverder tot uiting in het meest geschikte druivenras.

De laatste wijnjaren hebben geen bijzonder overvloedige oogsten geboden, verschillende sectoren hebben zware verliezen geleden door de vorst of de hagel. Hoewel de kwaliteit van de wijnen intact lijkt, zullen sommige wijnbouwers (en consumenten...) een paar jaar geduld moeten oefenen om dit aanzienlijke kwantitatieve tekort op te vullen.

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

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



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



= Accueil de camping-car  
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 37)  
= Beschikbaar in België (voir page 37)



= Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



= Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

16/20

## Alain Gras

★★★ Robe jaune de Naples pâle et brillante. Un bouquet ouvert, élégant et complexe. Les effluves florales parfumées laissent place à l'aération, aux notes de viennoiseries et de fruits secs (cake aux amandes, millefeuille, noisette). L'entrée de bouche impose d'emblée sa concentration de matière et sa tension. Séveuse, vigoureuse, elle fait la part belle aux saveurs de fruits blancs mûrs et fruits secs. La finale, assortie d'une touche réglissée, est longue et prometteuse d'une belle évolution.

(2017 - 2022)

[www.domaine-alain-gras.fr](http://www.domaine-alain-gras.fr)  
[gras.alain1@wanadoo.fr](mailto:gras.alain1@wanadoo.fr)



15,5/20

## Domaine Martenot-Mallard

"Sous le Château"

★★★ Robe dorée de grand éclat. Délicatement parfumé, le bouquet subtil aux notes de fleurs printanières gagne en expression à l'aération. Il offre un registre fruité flatteur (pêche blanche, poire, raisin frais) et quelques effluves biscuitées. L'entrée de bouche est suave et pleine. Les dégustateurs apprécient la concentration de matière, la vigueur et les généreuses saveurs de fruits secs qu'une subtile minéralité naissante vient compléter. Finale longue, grasse et suave, sur la noisette grillée.

(2017 - 2021)

03/80.21.68.97

[bernard.martenot@wanadoo.fr](mailto:bernard.martenot@wanadoo.fr)



15/20

## Léon et Claudine Gérard

12,60€

★★★

"Sous le Château"

Jolie robe jaune pâle de belle brillance. Une friandise olfactive! Les fleurs sucrées, les confiseries et la guimauve se livrent de concert dans ce bouquet extrêmement charmeur et engageant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée charnue et aromatique. Les fruits blancs et les saveurs de pâtisserie sont relevées par une touche réglissée rafraîchissante assurant un bon équilibre gras/acidité. La finale est longue et vigoureuse sur les fruits secs (noisette, noix).

(2017 - 2020)

Cherche Distributeur(s) 06/79.12.24.28 - 03/80.26.02.19  
[gerard.leonclaudine@gmail.com](mailto:gerard.leonclaudine@gmail.com)



14,5/20

## Domaine Rapet

15,00€

★★

"Vieilles Vignes"

Superbe robe bouton d'or éclatant. Un bouquet expressif marqué par la douceur des notes brochées, de biscuit au beurre et de frangipane. Quelques effluves de fruits secs complètent la palette aromatique. La bouche est à l'avenant. Ample, riche et grasse, encore quelque peu marquée par l'élevage, elle jouit de saveurs gourmandes de fruits blancs mûrs et de fruits secs. La finale est longiligne et enrobée. Beaucoup de plénitude.

(2018 - 2020)

Cherche Distributeur(s) www.rapet-fetf.com  
[domainerapetfrancois@orange.fr](mailto:domainerapetfrancois@orange.fr)



16/20

## Domaine Martenot Mallard "Les Poillanges"

★★★

Robe cerise moyennement intense au disque ouvert. L'humus et la terre s'expriment généreusement au premier nez. Le registre fruité se fait ensuite plus loquace et délivre des arômes expressifs de baies noires sauvages (cassis, sureau). La bouche est à l'avenant. Sérieuse et structurée, elle offre de la profondeur et mêle harmonieusement les saveurs fruitées (cassis, mûre, cerise) et épicées. Le gras apparaît davantage dans une finale séveuse et longiligne, offrant une jolie texture de grain.

(2018 - 2022)



15,5/20

## Domaine de la Roche Aiguë 11,50€

★★★

Jolie robe carminée à reflets grenat. Une belle personnalité se dégage de ce bouquet puissant, qui associe les senteurs minérales (cendre, encre) et épicées (poivre, genièvre) aux notes de fruits rouges et noirs confiturés. Ampleur et volupté sont au rendez-vous de ce cru dont la maturité de matière n'a d'égal que son élégance. Une légère touche noisettée apparaît dans une finale qui va encore gagner en fond et harmonie. Un cru de belle évolution.

(2018 - 2021)



03/80.21.68.97  
bernard.martenot@wanadoo.fr

Cherche Distributeur(s) [www.domainedelarochaigue.com](http://www.domainedelarochaigue.com)  
guillemarderic@wanadoo.fr



Hameau de Melin • 21190 Auxey-Duresses  
Tél: 03/80.22.55.85 • 06/88.55.58.87  
maison.baduel@orange.fr

## Gîte Baduel



3 épis

16/20

## Monthelie-Douhairet- Porcheret

25,00€

★★★

### 1<sup>er</sup> Cru "Les Dureses"



De jolis reflets dorés intenses scintillent dans cette robe soutenue et engageante. Le bouquet a été très apprécié pour sa complexité et la parfaite complémentarité de ses saveurs de pâtisserie, flan vanillé, et fruits blancs caramélisés (poire, pomme). Superbe bouche ample et vineuse, dotée d'une concentration irréprochable. La bouche est d'emblée mise sous tension et les saveurs fumées, noisettées et d'agrumes s'expriment de concert, dans une parfaite harmonie. Longue finale prometteuse sur les fruits secs.

(2018 - 2023)

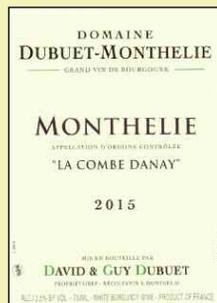


[www.domainemontheliedouhairet.com](http://www.domainemontheliedouhairet.com)  
contact@domainemontheliedouhairet.com

15,5/20

## Dubuet-Monthelie "La Combe Danay"

★★★



Belle présentation pour cette robe dorée éclatante. Le registre des petits fruits secs (amande, noisette) et de fruits blancs (poire) s'associe dès l'ouverture aux arômes finement toastés et vanillés. Une bouche digeste, jouissant d'un bel équilibre acidité/gras et offrant une expression florale et fruitée (pomme, poire) généreuse. La finale, ample et conviviale, exprime de jolis amers. Un cru bien construit, de belle évolution.

(2017 - 2020)



[www.dubuet-monthelie.fr](http://www.dubuet-monthelie.fr)  
Ch. Dist Anvers BXL et Wallonie david.dubuet@orange.fr

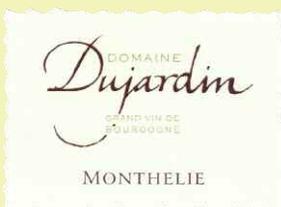
15/20

## Domaine Dujardin

★★★

Jaune pâle à reflets or blanc, de belle brillance. Le premier nez souligne des accents toastés, briochés et vanillés. Ensuite, quelques accents de guimauve, violette et vanille complètent ce bouquet engageant et parfumé. On apprécie la fraîcheur et la tonicité de cette cuvée ample et vineuse, qui doit encore fondre ses éléments et intégrer son élevage à une matière séveuse et de belle ambition. Un vin en devenir, qui mêle déjà avec harmonie les fruits secs et de jolis amers en finale.

(2018 - 2022)



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

14,5/20

## Sébastien Deschamps

12,00€

★★★

Belle robe or intense, limpide et brillante. Premier nez fumé livrant une délicate minéralité. L'aération s'exprime davantage sur les senteurs de fruits secs (noisette grillée). Attaque vive et acidulée, suivie d'un milieu de bouche suave et doux, qui gagne en onctuosité. On y retrouve les saveurs de fruits secs grillés et la finale, assez persistante, rejoint quelques notes légèrement toastées et caramélisées.

(2018 - 2022)



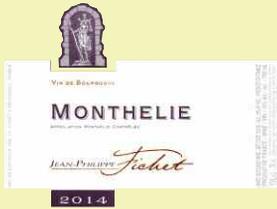
03/80.21.52.08 - 06/66.77.36.30  
mireilledeschamps@sfr.fr



16/20

## Jean-Philippe Fichet 2014

★★★ Superbe robe jaune-vert mordoré, scintillante et limpide. Le premier nez révèle une jolie expression vanillée, qui se mêle aux notes florales parfumées (chèvrefeuille, lilas blanc). Les senteurs de pâtisserie (tarte aux poires) apparaissent ensuite. Une bouche tendue et rectiligne, qui se démarque de la douceur du bouquet et met celle-ci sous une délicate tension. Les agrumes s'y expriment sans réserve et la finale, très précise, révèle une minéralité naissante. Un très beau vin de gastronomie.



(2017 - 2019)



Ch. [www.domaine-fichet-meursault.com](http://www.domaine-fichet-meursault.com)  
Dist. [contact@domaine-fichet-meursault.com](mailto:contact@domaine-fichet-meursault.com)

15/20

## Eric Boussey

15,00€

★★★ "La Combe d'Anay" 2014  
Robe dorée intense à reflets paille. Le premier nez s'exprime dans le registre floral et parfumé (tilleul, acacia). Ensuite, le bouquet livre davantage d'arômes fruités, illustrés par les notes de confiserie. Cette bouche équilibrée et bien construite affiche une belle largeur. La volupté de sa matière bien mûre (pomme, poire) trouve son équilibre dans une fine acidité bien présente en milieu de bouche. Ce vin mature est déjà très agréable aujourd'hui mais il peut affronter l'avenir avec sérénité.



(2017 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-bousseyeric.fr](http://www.vins-bousseyeric.fr)  
[ericboussey@orange.fr](mailto:ericboussey@orange.fr)

15,5/20

## Guillaume Baduel "Sous les Roches" 2013

17,20€

★★★ De jolis reflets or scintillant irisent cette robe engageante. Puissamment minéral et végétal à l'ouverture (buis, bourgeon de cassis), ce nez se complète ensuite par un registre d'agrumes frais (pamplemousse) et séduit tant par son ampleur que par sa complexité. La bouche est à l'avenant. Profonde et complexe, elle séduit par son opulence et son gras, tout en associant saveurs de fruits frais et de subtile minéralité. La finale s'exprime davantage sur la noisette ; elle se montre persistante et enveloppée à la fois, équilibrée par une acidité bienvenue.



(2017 - 2020)

Cherche Distributeur(s)

03/80.22.55.85 - 06/77.57.42.35

[domaine.guillaumebaduel@orange.fr](mailto:domaine.guillaumebaduel@orange.fr)



PRINTEMPS  
DE MONTHELIE

Dégustation libre

Verre gravé (7€)

Point d'information à la mairie

# Le Printemps de Monthelie

14<sup>ème</sup> édition

Les 15 et 16 Avril 2017 de 10h à 18h

Venez à la rencontre des vignerons de Monthelie,  
dans une ambiance conviviale  
où se mêleront dégustations de vins du terroir  
et découverte du patrimoine.

Promenade en calèche, démonstration de tonnellerie,  
découverte du vignoble en Jeep, restauration sur place,...

[www.monthelie.org](http://www.monthelie.org)

# MONTHELIE ROUGE

15,5/20

## Domaine Berthelemot 2014

★★ Très belle robe profonde et soutenue, rubis carmin au disque bleuté. Associant fraîcheur et maturité de fruit (cerise noire, prune), ce nez profond et mûr offre une fine touche de tabac et de cuir frais à l'aération. Sa complexité a été appréciée. La bouche est à l'avenant. Structurée, ambitieuse et dotée d'un bel équilibre acidité/gras, elle propose de généreux saveurs de baies rouges et noires et offre une fraîcheur appréciable dans une finale persistante et corpulente.

(2017 - 2019)



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



15,5/20

## Sébastien Deschamps 2015 12,00€

★★★ Robe carminée, limpide et brillante. Les notes de pivoine, confiserie (cuberdon, grenade) et gelée de framboise apparaissent à l'aération dans ce nez charmeur mais réservé à l'ouverture. Dès l'attaque, ce vin démontre de belles qualités de densité, concentration, élégance de tanins et générosité fruitée. La bouche, de texture assez serrée, exprime d'intenses saveurs de fruits rouges et noirs. Elle va encore fondre ses éléments tanniques dans la matière mais se montre déjà élégante.

(2017 - 2019)



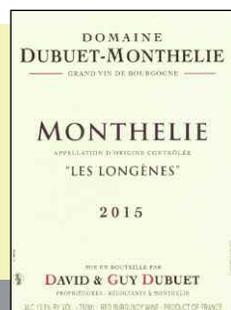
03/80.21.52.08 - 06/66.77.36.30  
mireilledeschamps@sfr.fr

15/20

## Dubuet-Monthelie "Les Longènes" 2015

Robe grenat pourpre violacé de grand éclat. Un bouquet délicat, livrant de subtiles senteurs florales assorties d'un panier gourmand de fruits rouges (framboise, cerise). Les dégustateurs apprécient la rectitude et la maturité de ce vin gourmand et croquant de fruit. Les fruits rouges frais s'en donnent à cœur joie dans un ensemble dont l'équilibre vivacité/moelleux s'avère très plaisant. Un vin juteux et précis.

(2017 - 2020)



Cherche Distributeur(s)  
Anvers, Bruxelles et Wallonie

[www.dubuet-monthelie.fr](http://www.dubuet-monthelie.fr)  
david.dubuet@orange.fr



© BVV / Aurélien IBANEZ

X X Voir page - Zie pagina 37

16,5/20

## Monthelie-Douhairet- Porcheret 2015

25,00€

★★(★)

### "Le Meix Bataille"

Grenat pourpre intense au disque bleuté. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, myrtille) se livrent sans retenue dans ce nez enveloppé, assorti d'une touche lactique chaleureuse (yaourt, crème). Entrée de bouche vigoureuse et croquante, relevée par une belle acidité tonifiante. Ensuite, le vin confirme sa vivacité par des saveurs fruitées concentrées et de grande fraîcheur (cerise du nord, casis). La finale, longiligne, structurée et séveuse, n'est pas en reste. Un cru de belle évolution.

(2018 - 2023)



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

15,5/20

## Domaine Dubuet-Monthelie "Les Champs Fulliot" 2015

★★(★)

Jolie robe rubis grenat à reflets violacés sur le disque. Le registre de la pâtisserie (tarte aux cerises, framboises, myrtilles) s'exprime d'emblée, rejoint à l'aération par les épices douces et les senteurs florales (pivoine). Cette cuvée riche et ample a séduit par sa concentration de matière, son enveloppement et la générosité de son panier gourmand (griotte, mûre). La finale, juteuse et partiellement lissée, va gagner en fondu d'ici 1 à 2 ans.

(2018 - 2021)



Ch. Dist Anvers [www.dubuet-monthelie.fr](http://www.dubuet-monthelie.fr)  
BXL et Wallonie david.dubuet@orange.fr

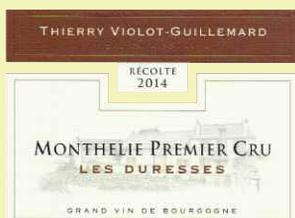
15/20

## Thierry Viot-Guillemard "Les Duresses" 2014

★★

Cerise peu intense au disque ouvert en début d'évolution. Le nez se montre d'emblée fortement marqué par l'empreinte de l'élevage (chêne, fumé, boîte à cigares). Le fruit reste timide à ce stade. La bouche montre un élevage davantage intégré et respectueux du fruit. Les saveurs de mûre, cerise et prune s'y expriment de concert. La finale, profonde et typée, n'attend que la patine de l'assagissement.

(2018 - 2021)



[www.viot-guillemard.fr](http://www.viot-guillemard.fr)  
contact@viot-guillemard.fr



14,5/20

## Domaine Dujardin "Les Champs Fulliot" 2014

★(★)

25,00€

Rubis profond de grande intensité, sans signe d'évolution. Un bouquet qui ne s'ouvre qu'à l'aération, révélant des arômes de fruits cuits, d'épices et une fine touche minérale.

Attaque franche et juteuse, révélant une belle fraîcheur de fruit (cerise du nord, framboise). Le milieu de bouche révèle une texture serrée et vive qui peut encore se fondre quelque peu et la finale, de persistance appréciable, rejoint le registre des épices.

(2018 - 2022)



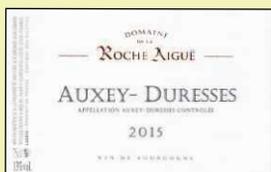
Cherche [www.domaine-dujardin.com](http://www.domaine-dujardin.com)  
Distributeur(s) domaine-dujardin@orange.fr



## AUXEY-DURESSES BLANC 2015

**15,5/20** **Domaine de la Roche Aiguë** **13,00€**

★★★ Très jolie robe bouton d'or, éclatante. Ce bouquet parfumé séduit par son élégance et la délicatesse de ses arômes fruités (mirabelle, pêche blanche). Une fine touche florale complète un ensemble qui séduit par sa franchise et son enveloppement presque vanillé. Une cuvée gourmande et accessible, dont on apprécie l'ampleur et la vigueur. La texture se montre assez fondue et le milieu de bouche est généreux en saveurs de fruits blancs, fruits secs et caramel. Le vin monte en puissance en finale et laisse présager d'un beau potentiel d'évolution.



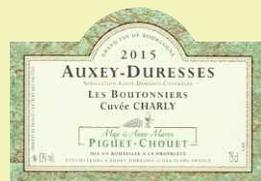
(2018 - 2024)

Cherche [www.domainedelarocheaigue.com](http://www.domainedelarocheaigue.com)  
Distributeur(s) [guillemarderic@wanadoo.fr](mailto:guillemarderic@wanadoo.fr)

**15,5/20** **Piguet-Chouet** **17,50€**

★★ **Les Boutonniers «Cuvée Charly»**

Jaune doré léger, de bel éclat. L'élevage marque encore logiquement ce nez parfumé qui exhale sans retenue ses notes de petits fruits secs et une pointe de cire à l'aération. Les dégustateurs apprécient d'emblée le volume et la personnalité de cette cuvée qui confirme en bouche les promesses du nez. Les saveurs de noisettes et amandes grillées s'expriment de concert, relayées par une touche beurrée douceureuse mais digeste. Un vin ample et généreux, construit sur la richesse pour affronter l'avenir.



(2018 - 2021)

Cherche [www.piguetchouet.fr](http://www.piguetchouet.fr)  
Distributeur(s) [piguet.chouet@wanadoo.fr](mailto:piguet.chouet@wanadoo.fr)

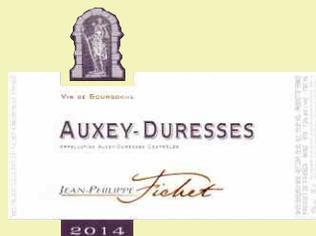
## AUXEY-DURESSES BLANC 2014

**16/20**

**Jean-Philippe Fichet**

**17,80€**

★★★ Jolie robe pâle à or blanc, brillante et limpide. Le premier nez révèle une minéralité expressive. Les senteurs de rhubarbe et de groseille verte s'y livrent généreusement, l'ensemble gagnant en enveloppement au fil de l'aération mais conservant sa fraîcheur. Une cuvée précise et épurée, qui a emporté les suffrages pour son élégance et sa texture serrée, concentrée autour d'une acidité très digeste. Les saveurs d'agrumes et de pomme granny s'y livrent sans retenue et la finale, concentrée et suave, témoigne de son potentiel d'évolution.



(2018 - 2021)

 **3** Cherche [www.domaine-fichet-meursault.com](http://www.domaine-fichet-meursault.com)  
Distributeur(s) [contact@domaine-fichet-meursault.com](mailto:contact@domaine-fichet-meursault.com)



**X X** Voir page - Zie pagina 37

## AUXEY-DURESSES ROUGE 2015

**16/20** **Domaine Piguet-Chouet** **15,00€**

★★★ **Les Heptures «Cuvée Mathis»**

Un très jolie robe profonde, rubis intense à nuances grenat. Plutôt timide à l'ouverture, le nez s'affiche ensuite davantage, dans la profondeur, alliant de séduisantes notes de crème de fruit (mûre, cassis, griotte) et une subtile touche minérale. Engageant! La bouche ne tarde pas à confirmer. Profonde, séveuse et racée, elle séduit par sa densité de matière, son très bel équilibre vivacité/moelleux et une expression fruitée généreuse enveloppée de tanins soyeux et partiellement lissés. Finale persistante sur le noyau de cerise.



( 2018 - 2023 )

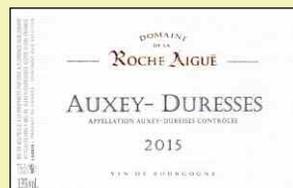
**C** *Cherche Distributeur(s)*

[www.piguetchouet.fr](http://www.piguetchouet.fr)  
piguet.chouet@wanadoo.fr

**15,5/20** **Domaine de la Roche Aiguë** **11,50€**

★★★ Robe carminée engageante, de belle brillance. Les notes de fruits cuits voire macérés (kirsch) dominent le premier nez. Ensuite, le bouquet se complète de notes d'épices douces

et de tabac blond. Attaque précise et de grande franchise, soutenue par une acidité tonifiante mais sans excès. La chaleur envahit davantage le milieu de bouche, illustrée par les saveurs de fruits confiturés voire cuits (cerise, prune). Ce vin digeste et élancé est ponctué d'une finale rectiligne, de belle évolution.



( 2018 - 2022 )

*Cherche Distributeur(s)*

[www.domainedelarochaigue.com](http://www.domainedelarochaigue.com)  
guillemarderic@wanadoo.fr

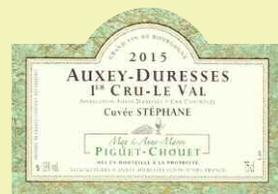
## AUXEY-DURESSES 1<sup>ER</sup> CRU ROUGE 2014

**15,5/20** **Domaine Piguet-Chouet «Le Val»** **19,00€**

★★★

**Cuvée Stéphane**

Très belle robe concentrée, rubis grenat soutenu au disque bleuté. Profond et élégant, le bouquet mêle les effluves de baies rouges et noires bien mûres (myrtille, griotte), lactiques (crème) et épices douces. Juteux, tout en pulpe, ce vin concentré offre une très belle typicité variétale. Les saveurs de fruits frais (cerise du nord, cassis, mûre sauvage) se livrent sans retenue, enveloppées et soutenues par des tanins gourmands qui vont encore se patiner avec le temps. Un vin ambitieux et de belle évolution.



( 2018 - 2021 )

**C** *Cherche Distributeur(s)*

[www.piguetchouet.fr](http://www.piguetchouet.fr) piguet.chouet@wanadoo.fr



Chassagne-Montrachet

# CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC 1<sup>ER</sup> CRU 2014

17/20

★★

**Bruno Colin**

1<sup>er</sup> Cru "En Remilly" 2014

Jaune léger à nuances dorées, de grand éclat. Un biscuité léger apparaît à l'ouverture, rapidement rejoint par de délicates notes vanillées. Un bouquet profond et de belle complexité. Attaque vive et tendue, marquant sa jeunesse par sa vigueur acidulée. Le milieu de bouche confirme par l'exubérance de ses saveurs d'agrumes frais (citron, kumquat). L'ensemble trouve son équilibre dans un beau gras et témoigne de son ambition par une texture serrée et une très longue finale épurée et incisive sur les fruits secs, à l'aube de son expression. Grand vin bâti pour affronter sereinement l'avenir.

(2018 - 2025)



[www.domaine-bruno-colin.com](http://www.domaine-bruno-colin.com)  
contact@domainebrunocolin.com



15,5/20

★★

**Guy Amiot et Fils**

1<sup>er</sup> cru "Clos Saint-Jean"

45,00€

Jaune pâle à reflets jaune de Naples. Premier nez sur la confiserie (bonsbons aux fruits) et les senteurs florales (violette). Les fruits secs (amande) apparaissent ensuite. Un bouquet prometteur, encore très jeune et sur la réserve. L'entrée de bouche, sévère et racée, donne le ton d'une cuvée dotée d'une belle ambition. On apprécie le gras, la largeur du milieu de bouche et la belle complémentarité des saveurs de fruits blancs et de fruits secs. Finale légèrement caramélisée, d'agréable persistance. Un cru de belle évolution.

(2017 - 2022)



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

# CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC 2009

15,5/20

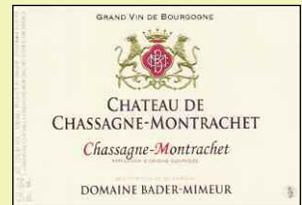
★★(★)

**Domaine Bader-Mimeur**

Château de Chassagne-Montrachet 2009

Robe bouton d'or, éclatante. Puissamment marqué par les arômes de pierre à fusil, fumé et minéralité, ce bouquet expressif affiche une forte personnalité. La bouche corpulente et expressive séduit par sa densité de matière et la belle association de ses saveurs fruitées (agrumes) et minérales. Le grain se montre assez serré et la finale, finement noisettée, affiche une persistance très appréciable sur de jolis amers.

(2017 - 2022)



Cherche Distributeur(s)

[www.bader-mimeur.com](http://www.bader-mimeur.com)

info@bader-mimeur.com

# CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

16,5/20

★★(★)

**Bruno Colin**

"Vieilles Vignes" 2014

Robe carminée brillante au disque ouvert. Splendide bouquet, profond et complexe, mêlant les notes de griotte confiturée, tabac blond, pâtisserie et vanille. Les épices douces s'expriment davantage à l'aération. Cette cuvée intense et extrêmement charnue est bâtie pour affronter les ans. Son élevage, ambitieux, a totalement respecté le fruit. L'équilibre acidité/gras est atteint et la charpente soutient des saveurs de griotte et mûre sauvage expressives. La finale, très persistante, se montre croquante et épurée. Elle gage d'un beau potentiel.

(2017 - 2024)



[www.domaine-bruno-colin.com](http://www.domaine-bruno-colin.com)  
contact@domainebrunocolin.com



15/20

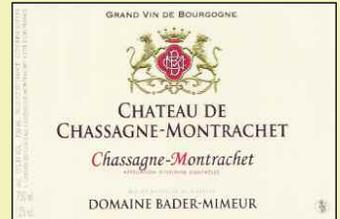
★★

**Domaine Bader-Mimeur**

Château de Chassagne-Montrachet 2013

Robe cerise éclatante, assez concentrée et de belle jeunesse encore. Très jolie expression aromatique pour ce nez fruité et épicé à la fois (fraise, cerise, poivre), qui invite à la dégustation et révèle une belle typicité variétale. Attaque vive et épurée, finement tramée, s'appuyant sur une acidité bien présente et partiellement assagée. Le fruit se montre gourmand et généreux (bigarreaux, myrtilles) dans cette bouche croquante, vigoureuse et ponctuée d'une finale ample aux tanins presque lissés.

(2017 - 2019)



Cherche Distributeur(s)

[www.bader-mimeur.com](http://www.bader-mimeur.com)  
info@bader-mimeur.com

# BEAUNE BLANC

17/20

**Domaine Berthelemot**

★★★

**1<sup>er</sup> cru «Clos des Mouches» 2015**

Jaune doré léger, limpide et brillant. L'empreinte d'un élevage dosé apparaît dès l'ouverture, illustrée par les senteurs de noisette grillée et de fumé. Les notes caramélisées s'intensifient ensuite, rejointes par une touche d'amande fraîche. La bouche se montre d'emblée puissante et large. Un support d'acidité bien présent équilibre sa richesse et son gras. Le vin s'ouvre encore en finale, laissant s'exprimer sans réserve un registre de fruits secs (noix de cajou grillée). Un cru de très belle évolution.

( 2017 - 2019 )



16/20

**Domaine Berthelemot**

★★★

**«Longbois» 2015**

Robe scintillante, jaune pâle à reflets verdâtres. Premier nez évoquant la poire fraîche et la fleur de tilleul. L'aération complète la gamme aromatique par quelques notes beurrées et d'amande fraîche. Parfaitement équilibrée, cette bouche suave et racée livre une texture de grande élégance. Ses intenses saveurs de fruits blancs et de fruits secs s'expriment sans retenue dans un ensemble chaleureux et opulent, ponctuée d'une longue finale acidulée.

( 2017 - 2019 )



5

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



5

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



## Restaurant **LE BACCHUS**



Anna & Olivier Baduel  
6, rue du Faubourg Madeleine • 21200 Beaune  
Tél: 03 80 24 07 78  
lebacchus21@orange.fr

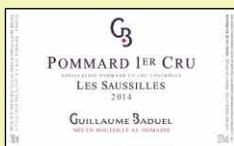
16/20

**Guillaume Baduel**  
1er Cru "Les Saussilles"

38,40€

★★★

Très belle robe rubis grenat intense. La profondeur et la maturité de ce bouquet ont séduit les dégustateurs qui évoquent de puissantes senteurs confiturées et lactiques (myrtille, cerise, mûre) presque envoûtantes. Un bouquet qui invite à la dégustation. Ce cru épuré et richement doté affiche une bouche expressive et concentrée, qui accorde la priorité aux saveurs fruitées gourmandes (mûre, myrtille, cerise), soutenues par une charpente tannique élégante. La finale, grasse et charmuse, s'exprime dans la longueur. Un vin qui inspire un sentiment de plénitude. Belle réussite.



(2018 - 2024)



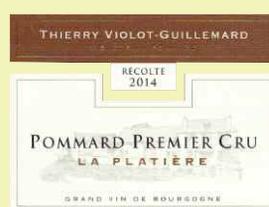
Cherche Distributeur(s) 03/80.22.55.85 - 06/77.57.42.35  
domaine.guillaumbaduel@orange.fr

14,5/20

**Thierry Violot-Guillemard – 1er Cru**  
"La Platière"

★★

Robe cerise peu concentrée au disque ouvert en début d'évolution. Les épices et les baies sauvages s'exhalent d'emblée dans ce nez ouvert et engageant, de belle typicité variétale. Ce vin délicat exprime une certaine suavité par son profil gourmand et enrobé. Le fruit se montre mûr (cerise, fraise) et la texture délicate. La finale, chaleureuse, révèle une agréable persistance, sur le noyau de cerise.



(2017 - 2019)

www.violot-guillemard.fr  
contact@violot-guillemard.fr



POMMARD

15,5/20

**Domaine Coste-Caumartin**

26,20€

★★★

Superbe robe rubis carmin de grand éclat, bien concentrée. Le nez intense présente sans réserve sa complexité et exprime dès maintenant de grandes promesses. On y apprécie la cohabitation des senteurs de baies rouges et noires, boisé noble et épices douces (clou de girofle) dans un ensemble particulièrement engageant. Ambitieuse et concentrée, la bouche séduit par sa profondeur et son remarquable équilibre acidité/gras. Le fruit, déjà très expressif, se voit soutenu par une charpente ferme et jeune mais sans aucune dureté. On croque la matière dans une finale structurée et distinguée à la fois, évoquant les bigarreaux et la mûre sauvage. Très beau vin qui n'a rien à craindre de l'avenir.



(2018 - 2025)

Cherche Distributeur(s)

www.costecaumartin.fr

domaine@costecaumartin.fr



© BIVE / Aurélien BANEZ

# MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU

16,5/20

**Monthelie-Douhairet  
Porcheret 2015**

36,00€

★★★

**"Les Santenots"**

Robe jaune de Naples de belle brillance. Le premier nez se montre très charmeur par ses effluves de confiseries et de fleurs printanières. Le fruit s'exprime ensuite davantage (poire, pêche). Un bouquet engageant. Les dégustateurs soulignent la largeur et l'opulence de ce cru séveux et racé, qui associe les saveurs fumées, grillées et noisettées à une délicate minéralité. La finale, grasse et richement dotée, présente une remarquable persistance. Un vin qui ne craint pas l'avenir.

( 2019 - 2025 )



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

16/20

**Chapelle de Blagny 2014  
"Meursault-Blagny"**

37,00€

★★

Robe jaune pâle éblouissante reflète verdâtres. Une subtile minéralité se livre dès l'ouverture, laissant actuellement rapidement place à des arômes de pomme verte et de fumée, associées à une agréable touche d'herbe fraîche.

Tout en équilibre et suavité, ce cru épuré et incisif livre une bouche rectiligne et digeste, sur les agrumes frais et une délicate minéralité. L'élevage est plus présent, mais tout en nuances. En finale, les saveurs délicatement noisettées et caramélisées s'associent avec harmonie.

( 2018 - 2024 )



Cherche  
Distributeur(s)

09/72.53.28.00 - 06/81.61.61.87  
contact@domaine-de-blagny.fr

# MEURSAULT 2014

16/20

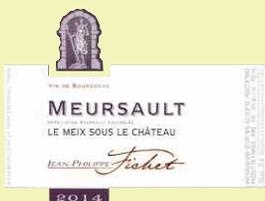
**Jean-Philippe Fichet  
"Le Meix sous le château"**

★★★

Robe or blanc à nuances légèrement verdâtres. Extrêmement charmeur par sa douceur presque pommadée, le bouquet s'exprime sur les fruits blancs mûrs (pêche, poire) et la vanille.

Touché de confiserie à l'aération. Attaque savoureuse et concentrée, dont le gras se voit équilibré par un support d'acidité vigoureux. Le fruit se voit respecté par l'élevage. Les dégustateurs soulignent la corpulence d'un ensemble ambitieux, ponctué d'une longue finale sur les fruits secs légèrement grillés.

( 2017 - 2021 )



Ch. [www.domaine-fichet-meursault.com](http://www.domaine-fichet-meursault.com)  
Dist. contact@domaine-fichet-meursault.com

15/20

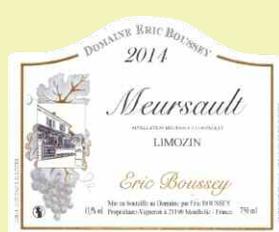
**Eric Bousset  
"Limozin"**

21,00€

★★★

Robe bouton d'or éblouissant. Puissamment minéral à l'ouverture (brûlis, pierre à fusil), le bouquet livre à l'aération des effluves plus nuancés de fruits secs (noix, amandes). Un vin à très forte personnalité, qui doit encore s'assagir et fondre ses éléments pour livrer tout son potentiel. La vigueur et la vinosité sont présentes, gages d'une belle évolution pour ce vin fougueux et profond, plein de promesses.

( 2018 - 2023 )



Cherche  
Distributeur(s)

[www.vins-bouseyeric.fr](http://www.vins-bouseyeric.fr)  
ericbousset@orange.fr



16/20

## Chapelle de Blagny

25,00€

★★

Blagny 1<sup>er</sup> Cru 2012

«Sous le Dos d'Âne»

Jolie robe rubis clair à légers reflets d'évolution sur le disque. Baies sauvages et épices se livrent de concert dans ce bouquet ample et chaleureux, qui évoque à l'aération quelques senteurs de kirsch et d'eau-de-vie de quetsche. Les dégustateurs soulignent la trame serrée et la noblesse de tanins de ce vin savoureux, relevé par un corps plein et harmonieux, dont la matière bénéficie d'un élevage soigné et d'un bon équilibre acidité/gras. Une très belle réussite, marquée par une typicité variétale réellement généreuse, pour une cuvée de belle évolution.



(2017 - 2022)

Cherche  
Distributeur(s)

09/72.53.28.00 - 06/81.61.61.87  
contact@domaine-de-blagny.fr

15,5/20

## Domaine Guy Amiot & Fils

38,00€

★(★)

Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru "En Remilly"

2014

Jolie robe pâle à légers reflets verdâtres. Le bouquet engageant et doux associe le registre des fruits secs (amande, noisette) à de délicates senteurs grillées et fumées, signes d'un élevage bien dosé. Dès l'attaque, ce cru bien construit confirme le registre noisetté du bouquet. Bénéficiant d'un bel équilibre acidité/gras, l'ensemble associe vinosité, ampleur et fraîcheur. La finale, de longueur appréciable, gagne en opulence et rejoint les notes caramélisées.



(2017 - 2020)

www.domaine-amiot.com  
contact@domaine-amiot.com

15/20

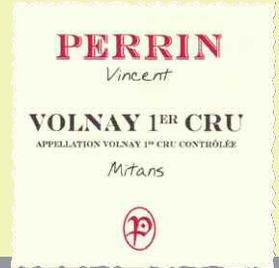
## Domaine Vincent Perrin Volnay 1<sup>er</sup> Cru "Mitans" 2011

★★

Robe cerise peu intense mais limpide et brillante, de belle jeunesse encore. Le premier nez, expressif, libère de charmeuses notes de fruits cuits (prune, cerise). La minéralité s'exprime ensuite davantage, relayée par les notes de cuir frais et de tabac blond.

Un corps délicat et un toucher subtil dominant le style de ce vin élancé, travaillé dans le respect de la finesse du pinot, sans élevage excessif. On apprécie le fruit intact de ce cru digeste et joliment texturé d'une finale aérienne, de persistance chaleureuse appréciable.

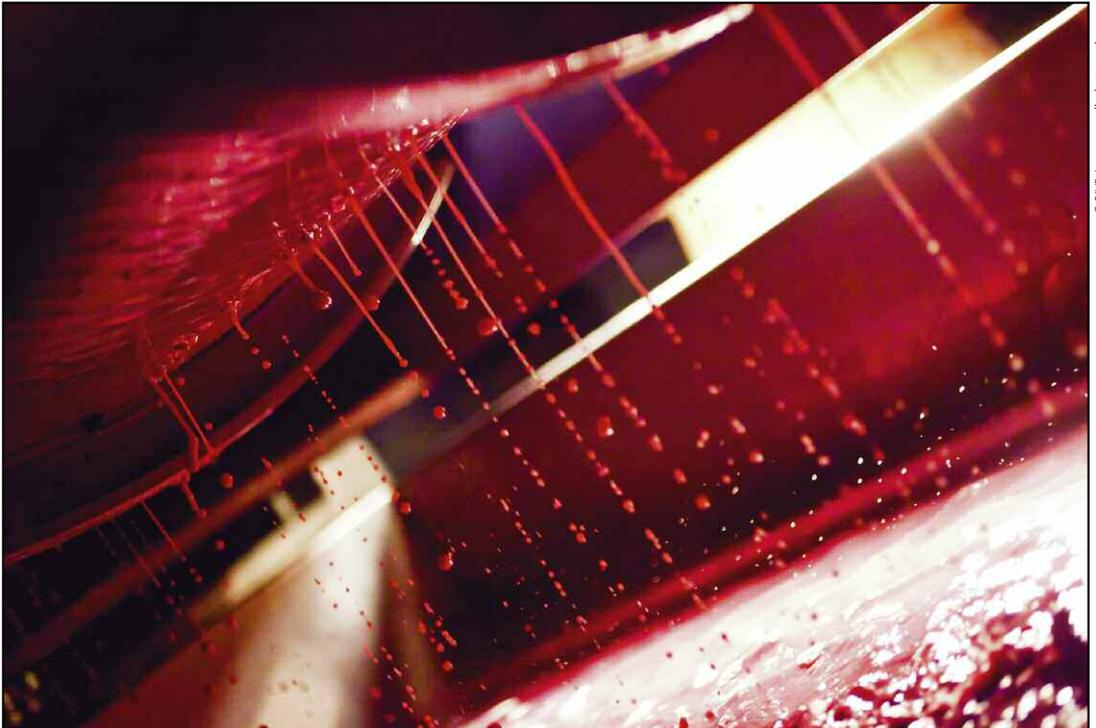
(2017 - 2020)



D

www.domaine-perrin.fr

vin.perrin.mcv@orange.fr





Quel que soit le plat choisi, quel que soit l'événement à fêter, il y a toujours un vin de Bourgogne pour le sublimer. Et inversement...

Les vins rouges, veloutés et assez fermes, doivent s'accompagner de viandes assez rondes en bouche, pourquoi pas avec quelques impressions croustillantes: des volailles rôties, dans la cuisson comme dans le filet, l'agneau rôti, le lapin. Les abats rôtis, tels que les ris de veau, le foie ou les andouillettes grillées seront également appréciés. Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'accommodera sans grande résistance. Les tourtes à la viande se régaleront aussi de cet accord. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin, le brie, le reblochon ou le Cîteaux.

La puissance aromatique et l'équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité font des vins blancs bourguignons de grands seigneurs, d'où un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belle texture. Sans les dominer, ils les transcendent: c'est le cas des belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche, sublimes par la texture onctueuse des vins et par leur longue acidité distinguée. La minéralité de certaines cuvées en fait les compagnons des poissons délicats, poêlés ou encore mieux à la vapeur. Les omelettes et œufs pochés, les légumes justes saisis ou marinés les apprécient aussi beaucoup. Encore mieux: avec les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, dont l'intensité aromatique et la texture craquante jouent avec son équilibre vif et souple. Le foie gras les adopte au premier essai. Ils se marient volontiers avec les fromages bleus: roquefort, bleu de Bresse ou d'Auvergne mais également avec l'époisses et le livarot.



Welk gerecht u ook kiest, welke gebeurtenis u ook viert, er is altijd een Bourgognewijn om ze te sublimeren. En omgekeerd...

De rode wijnen, fluweelzacht en vrij stevig, passen bij vlees met een vrij ronde smaak en, waarom niet, een krokante indruk: geroosterd gevogelte, zowel bout als filet, gebraden lam, konijn. Geroosterd orgaanvlees, zoals kalfszwezerik, lever of gegrilde worstjes zal ook gewaardeerd worden. Een net gebakken kalfsrib of kalfsragout zal er moeiteloos mee samengaan. Vleespasteien zullen ook baat hebben bij deze combinatie. Bij de kazen kiest u best voor zachte en romige zoals Brillat-Savarin, Brie, Reblochon of Cîteaux.

De aromatische kracht en het uitzonderlijke evenwicht gebaseerd op vet en zuurheid maken de witte Bourgognewijnen tot grote heren met een natuurlijke voorliefde voor edel vlees en vis en voor een mooie textuur. Zonder te domineren overstijgen ze: dat is het geval bij mooie stukken kalfsvlees of gevogelte in witte saus die worden gesublimeerd door de smeùige textuur van de wijnen en hun lange gedistingeerde zuurheid. De mineraliteit van sommige wijnen maakt ze tot metgezellen van gebakken of, beter nog, gestoomde fijne vis. Omeletten en gepocheerde eieren, lichtjes gebakken of gemarineerde groenten appreciëren ze ook. Nog beter: gegrilde schaaldieren en schaaldieren in saus, zoals gamba's, kreeft of langoest, waarvan de aromatische intensiteit en knapperige textuur met het levendige en soepele evenwicht spelen. De combinatie met ganzenlever is geslaagd vanaf de eerste poging. Ze gaan goed samen met blauwschimmelkazen: Roquefort, Bleu de Bresse of Bleu d'Auvergne, maar ook met Epoisses en Livarot.



## CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- 1** Levin: Gullegem
- 2** Caves Nihon: Visé  
Barbier: Esneux  
sprl Noël: Eynatten  
Wijnimport Rodenburg: Schoten  
Wijnbrokers international: Alleur
- 3** Terre & Vins: Maransart  
Epivino: Grimbergen  
De Vinotheek: Roeselaere
- 4** Rabot Vins: Gent  
Vininvest: Court Saint Etienne
- 5** La Maison des Vins Fins: Mons  
Laurent Richard Père & Fils: Uccle

## SALONS

- A** Vignerons Indépendants  
Lille (F)
- B** Vignerons Indépendants Lille (F)  
Sainghin en Melentois (Lille)
- C** Mons
- D** Bertrix

# Limoux, un brut pétillant comme les bons mots d'un homme d'esprit



**J**olie petite ville du Languedoc posée au pied de la Montagne Noire, à quelques encablures de la Cité de Carcassonne, Limoux vit naître la magie de la bulle au seizième siècle. Vignes, villages et abbayes sont empreints de l'histoire de la Blanquette que les vents Cers et Marin murmurent sans cesse comme une légende. A Limoux, mauzac, chardonnay et chenin reflètent toute la passion, la pétillance, la rondeur et la vivacité des vigneronniers blanquetiers.

La Blanquette de Limoux trouve son origine, en 1531, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, lorsqu'un moine découvre que le vin qu'il avait mis en bouteilles et soigneusement bouché de liège formait des bulles, comme s'il commençait une nouvelle fermentation.

Le premier brut du monde venait de naître au sein du vignoble limouxin. Pour arroser ses victoires, le Sieur d'Arques n'omet jamais de "lamper les flacons de Blanquette de Limoux" que lui offrent les Consuls de la ville. Dès le XVII<sup>ème</sup> siècle, les voisins d'Outre-Manche succombaient au charme du sparkling. L'auteur anglais Georges Farquhar écrivait "le brut pétille comme les bons mots d'un homme d'esprit".

Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une AOC en Languedoc avec la Blanquette de Limoux et la Blanquette Méthode

Ancestrale (décrets du 18 février 1938).

La production de vins "tranquilles" blancs est à son tour reconnue par le décret du 21 février 1959, modifié le 29 juillet 1993 au niveau des cépages (mauzac, chardonnay et chenin) et de la vinification qui doit obligatoirement se faire en fûts de chêne.

Le décret du 21 août 1990 ajoute une nouvelle appellation, le Crémant de Limoux. Enfin, plus récemment, l'appellation Limoux rouge a été reconnue par le décret du 23 juin 2004. Depuis le Décret du 14 octobre 2009, les AOC de Limoux sont regroupées en 2 cahiers des charges CRÉMANT DE LIMOUX (blanc et rosé) et LIMOUX (blanc, rouge, Blanquette de Limoux, Méthode ancestrale).

Le vignoble de Limoux couvre aujourd'hui une superficie de 7800 hectares dont 2000 en AOC sur 41 communes regroupées dans 4 terroirs non hiérarchisés, simplement définis par rapport à leur climatologie; Le terroir d'Autan (altitude de 150 à 200 m.), le terroir Méditerranéen (altitude de 100 à 200 m.), le terroir Océanique (altitude de 200 à 300 m.) et le terroir Haute Vallée (altitude supérieure à 300 m.).

D'un point de vue climatique, Limoux se situe dans une zone de confluence méditerranéenne et océanique, bénéficiant ainsi d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année. C'est donc tout naturellement que Limoux excelle dans la production de vins blancs.

Les vigneronniers de Limoux proposent ainsi 3 AOC d'effervescents et 2 AOC de vins tranquilles.

- LIMOUX BLANQUETTE DE LIMOUX METHODE TRADITIONNELLE

Le Mauzac doit représenter 90% minimum de la composition des cuvées, Chardonnay et Chenin ne pouvant excéder 10%.

- LIMOUX METHODE ANCESTRALE  
Cela ne concerne que des vins 100% Mauzac.



© Syndicat Limoux



#### - CREMANT DE LIMOUX

Ils se composent des cépages principaux Chardonnay et Chenin dans une proportion de 90% maximum de l'assemblage, le Chenin devant représenter 10% au minimum et 40% au maximum. Les cépages accessoires sont le mauzac et le pinot noir. Les raisins doivent être cueillis à la main. Le tirage ne peut intervenir qu'après le 1er décembre, qui suit les vendanges, les vins devant être conservés 9 mois sur lies.

#### - LIMOUX BLANC

Ils peuvent être élaborés avec du Chardonnay, du Mauzac ou du Chenin. Surfaces contingentées, rendement limité à 50 hl/ha, cueillette manuelle pour éviter l'écrasement du raisin, pressurage des raisins entiers, vinification séparée par cépage.

LIMOUX BLANC est un vin rare qui présente la particularité d'être la seule appellation du Languedoc-Roussillon dont la fermentation et l'élevage doivent se faire obligatoirement en fûts de chêne à partir de raisins qui titrent un minimum de 11° sur souche.

#### - LIMOUX ROUGE

Ils se composent de 45 à 70% minimum de merlot; 20% minimum de côt, syrah, grenache. Ils peuvent également comporter jusqu'à 35% de

cabernet franc et cabernet sauvignon considérés comme cépages accessoires. Pour avoir le droit à l'appellation, les vins doivent être constitués d'au moins trois cépages. Le rendement est limité à 50 hl/ha.

Les vins de l'appellation Limoux rouge sont vinifiés suivant les méthodes couramment utilisées pour l'élaboration de ce type de vin : macération après éraflage ou macération carbonique, élevage en cuves ou sous bois en fonction du choix du vigneron.

Le département de l'Aude possède un patrimoine architectural, historique et naturel d'une grande richesse qu'une balade dans les terroirs de Limoux permet de découvrir.

Dans la zone Méditerranéenne, l'abbaye de Saint-Hilaire mais aussi la célèbre Cité de Carcassonne et le Canal du Midi, tous deux inscrits au patrimoine mondial de l'Humanité, constituent une journée complète de visites.

Dans la zone Océanique où les vignes alternent avec les forêts de hêtres et de chênes, par les chaudes journées d'été, le promeneur dégustera le calme et la fraîcheur des collines de la Malepère.

## Les coteaux de Malepère, le Languedoc de l'intérieur.

Culminant à 442 mètres, le massif de « La Malepère » présente en son centre bois, taillis, landes et prairies, offrant une nature sauvage, aux paysages préservés. Cultures et vignobles se situent sur le bas de ses versants ainsi que sur les terrasses et les collines qui l'entourent. Ce positionnement géographique en fait son originalité. Spécificité climatique et particularité pédologique engendrent une mosaïque de terroirs où les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage de cépages du Sud-Ouest auquel se mêlent des cépages méditerranéens telle une touche pointilliste.

L'appellation Malepère (décret du 2 mai 2007), la plus occidentale du Languedoc, regrou-

pe 39 communes sur 7000 ha classés dont environ la moitié est plantée. Le merlot (cépage principal), le cabernet franc et, en zone plus sèche, le cot et le cabernet sauvignon se sont distingués dans le choix des cépages. Le grenache et le cinsault se retrouvent dans les secteurs les plus chauds. La personnalité des vins réside donc dans cette association des deux familles de cépages. Alliant souplesse et puissance, la saveur des fruits rouges à celle des épices, ils sont les compagnons fidèles des repas entre amis et duo d'harmonie avec le cassoulet, l'autre fleuron de l'ouest audois.

Malepère dispose également d'un beau potentiel pour les vins blancs, actuellement classés en IGP. Des vins frais compte tenu des atouts du terroir. Cette production illustre le long processus de création et d'évolution des AOC.

Recommandé  
par V.T.A.

## L'Odalisque Restaurant



38 rue des Cordeliers • 11300 Limoux • Tél: 04 68 74 31 75  
odalisque.limoux@gmail.com • www.restaurant-odalisque.fr

# De brut van Limoux bruist zoals de goede woorden van een verstanding man



**L**imoux, een mooi stadje in de Languedoc aan de voet van de Montage Noire, op een steenworp afstand van de stad Carcassonne, ziet de magie van de bubbel ontstaan in de zestiende eeuw. De wijngaarden, dorpen en abdijen zijn doordrongen van de geschiedenis van de Blanquette, waarover de Cers en de Marin onophoudelijk fluisteren als een legende. In Limoux brengen de Mauzac, de Chardonnay en de Chenin alle passie, sprankeling, rondheid en levendigheid van de wijnbouwers van de Blanquette tot uiting.

De Blanquette de Limoux vindt zijn oorsprong, in 1531, in de kelders van de Benedictijner abdij van Saint-Hilaire, wanneer een monnik ontdekt dat de wijn in flessen die hij zorgvuldig met een kurk heeft gesloten, bubbels vormt alsof hij opnieuw begint te gisten.

De eerste "brut" ter wereld is ontstaan in het wijngebied van Limoux.

Om zijn overwinningen te vieren, vergeet Sieur d'Arques nooit "de flessen Blanquette de Limoux naar binnen te slaan" die de consuls van de stad hem schenken.

Vanaf de 17e eeuw bezweken de burens aan de andere kant van het Kanaal voor de charmes van de "sparkling". De Engelse auteur Georges Farquhar schreef "de brut bruist zoals de goede woorden van een verstandig man."

Het productiegebied van de Limouxwijn, afgebakend vanaf 1929, zal als eerste het ontstaan geven aan een AOC in de Languedoc met de Blanquette de Limoux en de Blanquette Méthode Ancestrale (decreet van 18 februari 1938).

Sinds het decreet van 14 oktober 2009 zijn de AOC's van Limoux gegroepeerd in twee bestekken: CREMANT DE LIMOUX (wit en rosé) en LIMOUX (wit, rood, Blanquette de Limoux, Méthode Ancestrale).

Het wijngebied van Limoux bestrijkt nu een oppervlakte van 7800 hectaren, waarvan

2000 in AOC op 41 gemeenten gegroepeerd in 4 niet hiërarchisch ingedeelde terroirs, die gewoonweg gedefinieerd worden op basis van hun klimaat: het terroir van Autan (hoogte van 150 tot 200 meter), het terroir Méditerranéen (hoogte van 100 tot 200 meter), het terroir Océanique (hoogte van 200 tot 300 meter) en het terroir Haute Vallée (hoogte van meer dan 300 meter).



© Syndicat Limoux

Wat het klimaat betreft, is Limoux gelegen in een zone met afwisselend mediterrane en oceanische invloeden en geniet zo het hele jaar van een goede bezonning en een goed verdeelde regenval.

Het is dan ook logisch dat Limoux uitblinkt in de productie van witte wijnen.

De wijnbouwers van Limoux bieden zo 3 bruisende AOC-wijnen en 2 stille AOC-wijnen aan.

- LIMOUX BLANQUETTE DE LIMOUX  
METHODE TRADITIONNELLE

De Mauzac moet ten minste 90% van de samenstelling van de wijn vertegenwoordigen, de Chardonnay en de Chenin ten hoogste 10%.

- LIMOUX METHODE ANCESTRALE

Dit geldt alleen voor wijnen met 100% Mauzac.

- CREMANT DE LIMOUX

Zij bestaan uit de hoofddruivenrassen Chardonnay en Chenin in een aandeel van ten hoogste 90% van de samenstelling, waarin de Chenin ten minste 10% en ten hoogste 40% vertegenwoordigt. Bijkomstige druivenrassen zijn de

Mauzac en de Pinot Noir. De druiven moeten met de hand worden geplukt en de wijnen op fles moeten gedurende 9 maanden op droesem worden bewaard.

**- LIMOUX BLANC**

Ze mogen gemaakt worden met Chardonnay, Mauzac of Chenin. Gecontingenteerde oppervlakken, rendement beperkt tot 50 hl/ha, met de hand geplukt om verplettering van de druif te voorkomen, persen van hele druiven, aparte vinificatie per wijnstok. Limoux blanc is een zeldzame witte wijn die de bijzonderheid vertoont de enige appellation van de Languedoc-Roussillon te zijn waarvan de gisting en rijping verplicht moet gebeuren op eiken vaten uit druiven die een alcoholpercentage van ten minste 11° geven.

**- LIMOUX ROUGE**

Ze bestaan uit 45-70%, ten minste 50% Merlot; ten minste 20% Côt, Syrah en Grenache. Zij kun-

nen ook tot 35% Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon bevatten, die als bijkomstige druivenrassen worden beschouwd. Om recht te hebben op de appellation moeten de wijnen uit ten minste drie druivenrassen bestaan. Het rendement is beperkt tot 50 hl/ha.

De rode wijnen worden gevinifieerd volgens de methoden die doorgaans worden gebruikt voor de bereiding van dit type wijn: maceratie na het afristen of maceratie onder koolzuur, rijping in vaten of onder hout, al naargelang de keuze van de wijnbouwer.

Het departement Aude bezit een bijzonder rijk architectonisch, historisch en natuurlijk erfgoed dat u kunt ontdekken tijdens een wandeling in de terroirs van Limoux.

In de zone Méditerranéenne zorgen de abdij van Saint-Hilaire, de beroemde stad Carcassonne en



Entre amis  
ou collègues  
de bureau  
Pour débutants  
et œnophiles  
avertis

**V&Ta**  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

**Scéances d'initiation  
à la dégustation**

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

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

het Canal du Midi, beide opgenomen bij het werelderfgoed van de mensheid, voor een volledige dag bezoeken.

In de zone Océanique waar de wijngaarden worden afgewisseld met beuken- en eikenbossen kan de wandelaar op warme zomerdagen van de rust en koelte van de heuvels van La Malepère genieten.

## De hellingen van Malepère, het binnenland van de Languedoc.

Het massief van "La Malepère", dat tot 442 meter hoog is, vertoont in het midden bossen, kreupelbossen, heidevelden en weilanden, een wilde natuur met ongerepte landschappen. De teelten en wijngaarden bevinden zich onderaan de hellingen en op de terrassen en de omliggende heuvels. Deze geografische ligging maakt het origineel. Het specifieke klimaat en de bijzondere bodem zorgen voor een mozaïek van terroirs waar de rode wijnen en roséwijnen afkomstig zijn van een assemblage van druivenrassen van het zuidwesten vermengd met mediterrane druivenrassen als een pointillistische toets.



© Syndicat Malepère

De appellation Malepère (decreet van 2 mei 2007), de meest westelijke van de Languedoc, groepeerd 39 gemeenten op 7000 hectaren waarvan ongeveer de helft beplant is. De Merlot (hoofddruivenras), de Cabernet Franc en, in de drogere zone, de Côt en de Cabernet Sauvignon hebben zich onderscheiden in de selectie van de druivenrassen. De Grenache en de Cinsault zijn te vinden in de warmere gebieden. De persoonlijkheid van de wijnen ligt dus in deze vereniging van twee groepen van druivenrassen. Door soepelheid aan kracht te paren en door de smaken van rode vruchten aan die van kruiden te paren, zijn ze trouwe metgezellen bij maaltijden met vrienden en vormen een harmonisch duo met cassoulet, de andere parel van Ouest-Audois.

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).

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



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



= Accueil de  
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 35)  
= Beschikbaar in België (voir page 35)



= Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



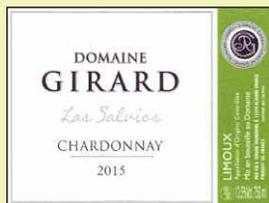
= Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

**CH: Chardonnay - GR: Grenache - CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc**  
**CHE: Chenin - VIO: Viognier - Ma: Malbec - Por: Portan**

16/20

★★★

## Domaine Girard "Las Salvios"



Éclatante robe doré intense. Le bouquet est ouvert et complexe. Les fleurs sucrées s'associent à un panier de fruits bien garnis (pêche, pamplemousse, agrumes confits). Une délicate note biscuitée voire noisettée complète la palette olfactive. Engageant! La bouche est franche et ample, très aromatique. Elle tient les promesses du nez par son fruité chatoyant et son parfait équilibre acidité/gras. La finale est longue et particulièrement savoureuse. Une réussite!

CH: 100



04/68.69.05.27 - 06/08.03.28.31  
domaine-girard@wanadoo.fr

15,5/20

★★★

## Domaine Jo Riu "Cuvée Capucine"



Très jolie robe bouton d'or éclatant. Le bouquet est d'une grande élégance. Il associe dans une parfaite harmonie les effluves florales, les fruits jaunes (pêche, poire, pamplemousse,...) et un boisé fin et subtil (confiserie, vanille). Une nez prometteur. La bouche offre une belle concentration de matière et un fruité intact. Les dégustateurs soulignent la volupté et la suavité d'une cuvée gourmande et mûre qui ne souffre toutefois d'aucune lourdeur. La finale est longue et harmonieuse.

CH: 100



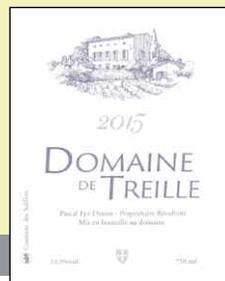
Ch. Dist. Flandre et Wallonie www.domaine-joriu.com  
contact@domaine-joriu.com

15/20

★★★

## Domaine de Treille "La Ferrande"

10,00€



Robe paille de bel éclat. Délicatement parfumé le bouquet doucereux et floral séduit par sa finesse et son aspect aérien. Une friandise olfactive confirmée par des notes de confiserie et de vanille. De la tension et de la pureté dans cette cuvée de gastronomie qui jouit d'une belle acidité sur ses saveurs d'agrumes frais qu'une délicate minéralité naissante vient enjoliver. La finale est longiligne, légèrement saline et réglissée.

CH: 100

Cherche Distributeur(s) www.domainedetreille.com didierbalbo@wanadoo.fr



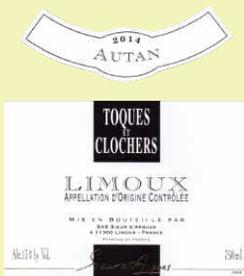
© Syndicat Limoux

16/20

## Sieurs d'Arques

★★★ "Autan"

Robe jaune de Naples éclatante. Le bouquet complexe allie finesse et fraîcheur. Les effluves floraux et fruités (pamplemousse, pomme granny, agrumes confits) s'y associe harmonieusement. Il gagne en maturité à l'aération. Sèveuse, la bouche ambitieuse impose son caractère et son fruité. Ample et savoureuse, elle jouit d'un très bel équilibre gras/acidité et d'une finale longiligne et rafraîchissante. Un beau vin de gastronomie.



CH: 100

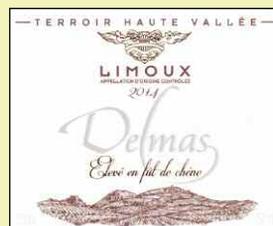


[www.sieurdarques.com](http://www.sieurdarques.com)  
g.vandael@sieurdarques.com

16/20

## Delmas

★★★ Robe jaune de Naples de belle brillance. Le bouquet, assez expressif et doux exhale des notes de pâtisserie, brioche et biscuit au beurre. Un boisé fin et des effluves de fruits secs s'exhalent ensuite. La bouche, franche et droite, très aromatique séduit par sa concentration de matière et sa tension omniprésente. L'équilibre gras/acidité est remarquable et cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une très longue finale sur le beurre de noisette. Une réussite !



CH: 100



[www.blanquette-delmas-bio.com](http://www.blanquette-delmas-bio.com)  
domainedelmas@orange.fr



15,5/20

## Sieurs d'Arques

★★★ "Océanique"

Robe jaune de Naples à reflets paille. Assez expressif, le bouquet aérien et flatteur offre des notes florales parfumée (chèvrefeuille, lilas) et de fruits frais (agrumes, raisins frais). Les dégustateurs soulignent d'emblée la pureté de cette cuvée précise. Très aromatique et affichant un bel équilibre acidité/gras elle est ponctué par une finale vigoureuse et garante d'une belle évolution. Un vin qui s'invite volontiers à table.



CH: 100



[www.sieurdarques.com](http://www.sieurdarques.com)  
g.vandael@sieurdarques.com

15,5/20

## Château d'Antugnac

★★ "Les Gravas"

Superbe robe intense et brillante, bouton d'or. Un boisé fin, les viennoiseries et les fruits secs dominent ce bouquet ouvert, assorti d'une délicate touche minérale.



Les dégustateurs apprécient la concentration de matière et l'expression aromatique de cette cuvée pleine et sèveuse. Beaucoup de gras dans un ensemble de belle évolution ponctuée par une très longue finale légèrement épicée et équilibré par une délicate acidité ascendante.

CH: 100



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



© Syndicat Limoux

16,5/20

## La Coume-Lumet

★★★ Robe noire, presque d'encre, de grande jeunesse. Extrêmement profond et velouté, ce nez suave associe d'intenses arômes de crème de fruits (cerise, myrtille) aux notes lactiques doucereuses. Une fine touche de réglisse et de cacao agrémentent l'ensemble à l'aération. Une bouche ample et puissante, sur une impression de sucrosité, qui associe dans sa largeur les saveurs de crème de fruits rouges et noirs et d'épices douces. La finale, intense et lactique, s'impose par sa longueur et l'élégance de sa texture soyeuse. Un vin pulpeux et de grande générosité.



(2017 - 2018)

ME 50 - GR - SY

Cherche  
Distributeur(s)

[www.la-coume-lumet.com](http://www.la-coume-lumet.com)  
luc.abadie@la-coume-lumet.com

16/20

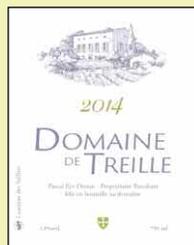
## Domaine de Treille

10,00€

★★★

### "Cuvée du Renouveau"

Robe rubis carmin très concentré, de grand éclat. Parfumé et charmeur par la parfaite association de ses arômes de fruits noirs au sirop (myrtille, mûre) et de griotte, ce bouquet séduit par sa grande douceur d'expression. Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité et le gras de cette cuvée ample et généreuse, dont les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs rivalisent avec les épices. Les tanins de fruit se révèlent intenses et distingués; ils ne demandent qu'à se fondre davantage. Un vin ambitieux et vigoureux.



(2017 - 2021)

ME 50 - SY 30 - CF 20

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainedetreille.com](http://www.domainedetreille.com)  
didierbalbo@wanadoo.fr

# LIMOUX ROUGE 2013-2010

17/20

## Château d'Antugnac "Vieilles Vignes" 2010

★★★

Rubis cerise en début d'évolution, de belle jeunesse encore. Le registre tertiaire se livre en finesse dans ce bouquet qui mêle avec réussite les arômes de fraise cuite, cerise confite et boîte à cigares. Ce vin a traversé les ans avec bonheur. Il livre aujourd'hui une bouche complète et suave, épaisse mais conservant une grande élégance. Le registre du fruit confit s'y exprime sans retenue (fraise, griotte), rejoint par les épices douces et les notes finement grillées. Finale ample et ciselée pour un vin distingué.



(2017 - 2019)

ME 70 - CF 20 - SY 10



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

16/20

## Domaine Jo Riu "Le Terrajo" 2013

★★★

Robe cerise de belle concentration. D'exubérantes senteurs de cassis et sureau envahissent le premier nez qui s'intensifie encore au fil de l'aération et exhale de puissants arômes de fruits macérés (eau-de-vie de prune), mûre sauvage et fine minéralité (encre). La bouche est à l'avenant. La sucrosité se montre très présente et l'expression du fruit, intense, s'exprime dans un registre de grande maturité (sirop). Une acidité bienvenue soutient et équilibre l'ensemble et la finale, très grasse, se montre franche, juteuse et persistante.



(2017 - 2019)

ME - SY - GR



Ch. Dist. Flandre  
Wallonie

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

© Syndicat Limoux

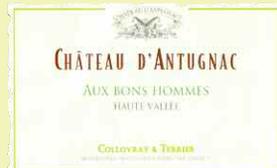


15,5/20

★★★

## Château d'Antugnac "Aux Bons Hommes" 2013

Rubis soutenu au disque ouvert sans signe de jeunesse. Le premier nez se montre timide puis l'ensemble gagne en expression et associe les arômes de fruits cuits (fraise, cerise) et de caramel et tabac blond. Un cru qui présente aujourd'hui une texture onctueuse et presque crémeuse, illustrée par les saveurs de fruits rouges confiturés (cerise, framboise). L'acidité lui confère une belle tension et un équilibre appréciable. En finale, les dégustateurs soulignent la présence d'épices et d'une subtile touche réglissée.



(2017 - 2019)



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

X X Voir page - Zie pagina 56

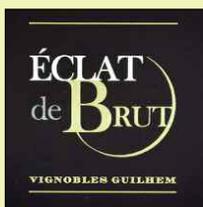
# CRÉMANT DE LIMOUX BLANC

16,5/20

## Château Guilhem "Eclat de Brut"

★★★

Robe jaune pâle à reflets légèrement sable. Ce bouquet suave s'apparente à une friandise olfactive. D'insistantes senteurs florales (lilas, violette) se mêlent aux arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de biscuit. Très engageant! Splendide bouche, pleine et harmonieuse, généreuse en saveurs de fruits secs (amande fraîche, noisette). L'équilibre est au rendez-vous et la concentration de matière a emporté les suffrages. La bulle est à la fois aérienne et persistante et la finale, racée et vigoureuse, présente une texture serrée. Un vin effervescent particulièrement suave et distingué



04/68.31.14.41  
contact@chateauguilhem.com



16/20

## Nicolas Therez "Nature Trésor"

★★★

Une robe chatoyante à nuances sable, habillée d'un joli cordon de fines bulles. Splendide nez de grande vivacité exhalant sans réserve et dès l'ouverture d'expressives senteurs d'agrumes et de fleurs blanches. Touche de masepain à l'aération pour un bouquet extrêmement engageant. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la concentration, la personnalité et le parfait équilibre de cette cuvée riche en saveurs de fruits secs (amande, noisette fraîches). Une légère et savoureuse amertume apparaît dans une finale sapide et longiligne. Un vin expressif et suave, habillé de bulles. Belle réussite!



Ch. www.vignoble-nicolas-therez.fr  
Dist. contact@vignoble-nicolas-therez.fr



16/20

## Domaine Faure "Bulles Nature"

★★★

Jolie robe paille à nuances or, limpide et éclatante. On est d'emblée séduit par l'élégance et la fraîcheur de ce bouquet complexe et généreux, qui offre une belle expression de fruits secs (amande, noisette) et de biscuit voire de pâtisserie. En bouche, la bulle se montre élégante et l'ensemble séduit par sa profondeur. Les dégustateurs soulignent la vinosité et le fondu d'un vin digeste, sur les fruits secs et la pâtisserie. Ce crémant complet et ample se voit doté d'une grande vinosité en finale, tout en conservant une belle élégance d'ensemble. Jolie réussite!



Ch. www.domainefaure.com  
Dist. vigneron@domainefaure.com



15,5/20

## Domaine B. et B. Bouché

★★★

Superbe robe bouton d'or à nuances vieil or, éclatante et très soutenue. Complexe et profond, le nez associe les arômes de pâtisserie (tarte aux pommes, poires) et de petits fruits secs. Masepain et nougat à l'aération. Tout est équilibre dans cette cuvée qui associe maturité de fruit et acidité tonifiante. La bulle se montre fine et digeste, nettoyant bien le palais et l'expression fruitée (pomme mûre) se mêle à l'amande fraîche. Finale de persistance appréciable sur les épices douces (cannelle) et le biscuit aux amandes.



Cherche www.bb-bouche.com  
Distributeur(s) bruno.bouche@orange.fr



# CRÉMANT DE LIMOUX BLANC

15,5/20

## Domaine de La Coume-Lumet 2013

★★

Robe pâle de grand éclat, irisée de fines bulles. Une très belle personnalité s'affirme dans ce bouquet de caractère, qui mêle de rafraîchissantes notes herbacées et minérales (fumé, silex) aux arômes de fruits secs (amande fraîche). Une cuvée racée et de grande subtilité, qui confirme dès l'attaque les registres aromatiques du bouquet. Vinifiée en sec, elle présente une belle ampleur en milieu de bouche et une certaine opulence dans la persistance de sa finale.



CH - 70 - CHE - 20 - MAU: 10

Cherche  
Distributeur(s)

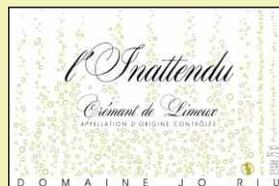
[www.la-coume-lumet.com](http://www.la-coume-lumet.com)  
[luc.abadie@la-coume-lumet.com](mailto:luc.abadie@la-coume-lumet.com)

15/20

## Domaine Jo Riu "L'Inattendu"

★★

Robe pâle à paille, limpide et très brillante. Le nez se montre d'emblée délicat et charmeur, mêlant un bouquet floral expressif (lilas, lys, aubépine) aux notes d'amande fraîche et de biscuit. Attaque racée et portée par une bulle de grande finesse, suivie d'un milieu de bouche savoureux, associant une touche herbacée tonifiante aux saveurs d'amande et de cake aux fruits secs. L'élégance est au rendez-vous dans une finale élancée et précise, dont on apprécie tant la persistance que l'équilibre vivacité/maturité.



CH - CHE - PN



2 Ch. Dist. Flandre  
Wallonie

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

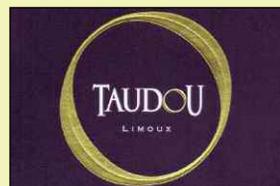
14,5/20

## Taudou

11,50€

★★★

Un beau reflet jaune soutenu à paille scintille dans cette robe limpide et brillante. Un nez dont la personnalité affirmée ne laisse pas indifférent. On y retrouve les senteurs d'herbe fraîche, rhubarbe et minéralité, dans un ensemble très rafraîchissant. La bouche se montre longiligne et vive, s'appuyant sur une jolie acidité tonifiante et exprimant en milieu de bouche ses saveurs d'agrumes frais et de pomme verte. Finale tendue et agréablement persistante, sur le bonbon acidulé.



Cherche Distributeur(s)

09/64.45.23.96

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

TERRA  
VITIS

© Syndicat Limoux



X X Voir page - Zie pagina 56

# CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

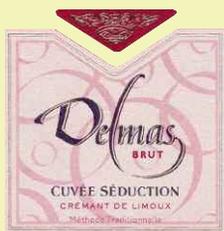
16/20

★★★

**Delmas**

**"Cuvée Séduction"**

Une robe rosé intense à reflets saumonés. Le bouquet est puissant et de caractère. Les notes minérales s'imposent relayées à l'aération par les fruits blancs compotés voire les fruits secs. Une cuvée qui ne laissera personne indifférent. Droite et sévère, sur une expression fruitée très rafraîchissante (groseille, pamplemousse, rhu-barbe, cette cuvée de gastronomie a séduit les dégustateurs par son caractère franc et sa longue finale relevée par une délicate amertume rafraîchissante.



[www.blanquette-delmas-bio.com](http://www.blanquette-delmas-bio.com)  
domainedelmas@orange.fr



15,5/20

★★★

**Michèle Capdepon**

8,00€

Robe pâle, aux reflets vieil or à pelure d'oignon. Le nez est chatoyant et de grande élégance. Un bouquet floral printanier et une jolie corbeille de fruits (pamplemousse, pêche, reine-claude...) s'y livrent de concert. Engageant! Très aromatique et gourmande à souhait, cette cuvée jouit d'un fruité gourmand et d'un parfait dosage. On a ici recherché la finesse et le charme d'une cuvée suave ponctuée d'une finale ronde et flatteuse sur les agrumes confits.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.capdebon-blanquette.fr](http://www.capdebon-blanquette.fr)  
capdebon@wanadoo.fr

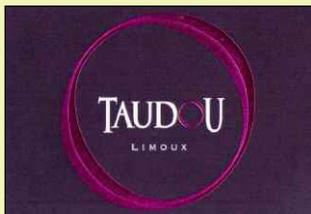
15/20

★★

**Taudou**

10,50€

Jolie robe saumonée de bel éclat. Un bouquet singulier et de caractère. Des notes minérales et de fruits blancs mûrs s'y expriment de concert. L'ensemble gagne en finesse et douceur à l'aération (pétale de rose). La bouche est à l'avenant. Franche et droite, très aromatique, elle interpelle par ses saveurs fruitées et minérales et par sa trame bien acidulée. La finale est sévère et tendue. Un vin très digeste.



Cherche  
Distributeur(s)

09/64.45.23.96  
taudouvignerons@orange.fr



15/20

★★

**Salazar "Désir de Rose"**

Jolie robe rose tendre de grand éclat. Une friandise olfactive s'offre d'emblée au nez. Fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille, violette) et confiserie (cubardon) s'associent avec harmonie dans ce bouquet féminin très flatteur. Beaucoup de pureté et de précision dans cette bouche vigoureuse et tendue, qui ne cède pas à la facilité. Les dégustateurs soulignent également la finale racée et bien acidulée d'une cuvée très digeste.



[www.salazar.fr](http://www.salazar.fr)  
placoste@salazar.fr



# BLANQUETTE DE LIMOUX

16/20

**Michèle Capdepon**

6,50€

★★★ Belle robe

jaune doré éclatante. Beaucoup de fraîcheur dans ce bouquet aérien qui associe les effluves florales (Jasmin, lilas, citronnelle) au notes d'agrumes (pamplemousse, pomelo).

Un ensemble engageant assorti d'une touche minérale. Les dégustateurs soulignent la précision et la vinosité d'une cuvée dense et aromatique.

Les saveurs fruitées s'y livrent sans retenue dans un ensemble séveux et parfaitement équilibré qui fait honneur à l'appellation. Une cuvée qui s'invite à table.



Cherche Distributeur(s)

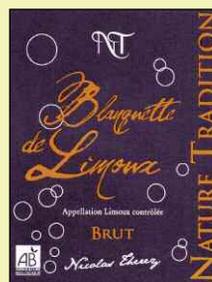
[www.capdebon-blanquette.fr](http://www.capdebon-blanquette.fr)  
capdebon@wanadoo.fr

15,5/20

**Nicolas Therez**  
"Nature tradition"

★★★

Robe pâle, paille à reflets ocrés. Un bouquet profond et mature sur les fruits blancs composés et les viennoiseries (mille feuille aux poires, frangipane). De la finesse, une fruité croquant (pomme verte, agrumes) et une jolie tension omniprésente sont les principaux atouts de cette cuvée élégante et savoureuse. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, de persistance agréable, est relevée par une belle acidité ascendante sur la confiserie (bonbon Napoléon).



Bio

B Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-nicolas-therez.fr](http://www.vignoble-nicolas-therez.fr)  
contact@vignoble-nicolas-therez.fr

15,5/20

**Salazar "L'évidence"**  
★★★ Méthode Traditionnelle

Jolie robe jaune pâle à paille de bel éclat. Finesse et élégance au rendez-vous d'un bouquet subtilement floral, délicatement minéral, le tout complété d'effluves d'agrumes frais. Tout en nuances et subtilité, cette cuvée séduit par son fruité croquant, ses saveurs florales et son équilibre acidité/douceur. La finale est longiligne et suave. Une cuvée élégante, toute en dentelle!



8

[www.salazar.fr](http://www.salazar.fr)  
placoste@salazar.fr

15/20

**Domaine B. & B. Bouché**

★★★

Très jolie robe doré intense. Un bouquet printanier aérien et flatteur.

Les effluves florales sont rejointes par un registre pâtisseries gourmand (cake, mille-feuille au poire, flanc). La bouche est le reflet le nez. Délicate et gourmande sur une concentration de matière appréciable et des saveurs de fruits blancs mûrs rejointes en finale par les fruits secs (noisette, amandes). Finale assez tendue de persistance agréable.



MAU : 90 – CHE : 5 – CHA : 5

Cherche Distributeur(s) [www.bb-bouche.com](http://www.bb-bouche.com)  
bruno.bouche@orange.fr

TERRA VITIS



## 17/20 **Domaine La Louvière "L'Empereur"**

★★★ Rubis grenat profond, de belle concentration.

Particulièrement engageant, ce nez voit ses senteurs de griotte confite et coulis de sureau enveloppés d'un boisé extrêmement délicat. Quelques senteurs de vanille et de tabac blond parfumé complètent l'ensemble. Encore marqué par la puissance d'un élevage très parfumé qui va se fondre, ce vin de haute tenue offre de grandes promesses. Sa suavité n'a d'égal que la puissance de sa charpente, les saveurs fruitées faisant face sans difficulté au profil corsé de l'ensemble. On apprécie la persistance et la maturité d'une finale ample et riche, légèrement grillée. Superbe réussite.

( 2018 - 2022 )

ME: 60 - CF: 20 - Ma: 20



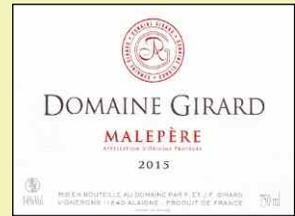
**G** *Cherche Distrib.* [www.domaine-la-louviere.com](http://www.domaine-la-louviere.com)   
[domainelalouviere@wanadoo.fr](mailto:domainelalouviere@wanadoo.fr)

## 16/20 **Domaine Girard**

★★★ Robe noire, presque d'encre, au disque fermé. Puissant, ouvert et de belle complexité, le bouquet marie les notes de cacao, épices, réglisse et fruits noirs. Pleine et harmonieuse, cette cuvée offre une grande suavité en bouche. L'expression du fruit (fraise des bois, bigarreaux, cassis) se voit enveloppée de tanins particulièrement élégants, qui ne demandent qu'à poursuivre leur assagissement. Longue finale sur la myrtille et la griotte pour un vin solidement construit, de belle évolution.

( 2017 - 2019 )

CF: 40 - ME: 60



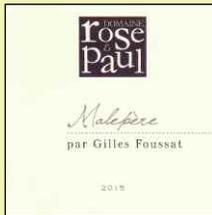
 **1** **A** 04/68.69.05.27 - 06/08.03.28.31  
[domaine-girard@wanadoo.fr](mailto:domaine-girard@wanadoo.fr)

## 16/20 **Domaine Rose & Paul**

★★★ Robe rubis cerise assez concentrée. Intensément marqué par les notes de fruits noirs confits (myrtille, cassis) et les notes lactiques, ce nez mûr et chaleureux invite à la dégustation. Il évoque le tabac blond, le clou de girofle et la mûre sauvage à l'aération. On apprécie d'emblée la fraîcheur de l'ensemble et la parfaite complémentarité des saveurs de baies noires sauvages et de minéralité. Les épices apparaissent davantage en finale, apportant une jolie tension à un cru dont les dégustateurs soulignent la concentration de matière et la typicité. Un vin de belle évolution.

( 2018 - 2022 )

ME: 60 - CF: 20 - CS: 8 - GR: 10 - MA: 2



 **6** *Cherche Distributeur(s)* [www.rose-paul.fr](http://www.rose-paul.fr)   
[domaine@rose-paul.fr](mailto:domaine@rose-paul.fr)

## 16/20 **Château de Serres**

12,00€

★★ Superbe robe pourpre violacé, de grande concentration. Un bouquet envoûtant et chaleureux, offrant sans réserve ses notes de cerise amarena, massapain, cacao et épices douces. La bouche est à l'avenant. Sa sucrosité se montre charmante et bien présente dès l'attaque. Les saveurs de cerise noire, fraise confiturée et coulis de myrtilles se livrent de concert, soutenues par une fine acidité bienvenue et une charpente étoffée et élégante à la fois. La finale, vive et acidulée, évoque les épices et les baies sauvages.

( 2017 - 2020 )

ME - CF - CS



**D** *Cherche Distributeur(s)* [www.tallavignes.com](http://www.tallavignes.com)   
[info@chateaudeserres.com](mailto:info@chateaudeserres.com)

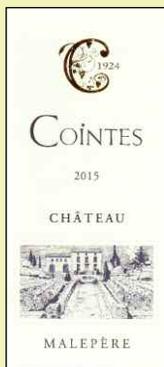


15,5/20

★★★

## Château de Cointes Tradition

Rubis profond au disque fermé. Intensément marqué par les notes de fruits noirs confits (myrtille, cassis) et les notes délicatement épicées, ce nez mûr et chaleureux invite à la dégustation. Attaque franche et vive, dont la jolie acidité équilibre le profil sudiste. Les saveurs de crème de fruits noirs se livrent sans réserve, enrobées de tanins mûrs et soyeux, partiellement lissés. Un vin étoffé et gourmand à la fois.



( 2017 - 2021 )

ME: 50 – CS: 20 – CF: 20 – GR: 10



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



15/20

★★

## Le Pas de Dame "Rosa"

Robe cerise assez concentrée, limpide et brillante. Premier nez épicé (poivre, garrigue) et légèrement terreux, complété à l'aération par quelques notes de baies sauvages (cassis, sureau). Un cru franc, épuré, de texture précise et délicate, privilégiant la gourmandise de l'expression du fruit, tout en offrant une concentration appréciable. Doté de tanins assagis, il se montre digeste et prêt à être dégusté. L'acidité bien présente en finale équilibre la maturité de l'ensemble.



( 2017 - 2019 )

ME: 60 - CF: 40



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

14,5/20

★★

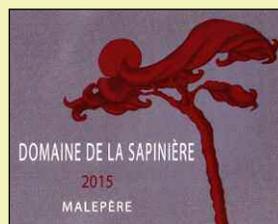
## Domaine de la Sapinière

8,00€

Splendide robe rubis grenat foncé au disque violacé. Un bouquet floral et distingué, qui associe le charme des senteurs lactiques et de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise). Une bouche gourmande et lissée, dont la charpente se montre déjà fondue dans la matière; les saveurs fruitées enveloppées (griotte, mûre) s'y expriment de concert, dans un ensemble de texture délicate, ponctué d'une finale agréablement persistante.

( 2017 - 2019 )

ME: 50 - CF: 25 - CS: 25



Cherche Distributeur(s)

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

[j.parayre@domainedelasapiniere.com](mailto:j.parayre@domainedelasapiniere.com)



16,5/20

## Château Guilhem

★★★ "Grand Vin"

Superbe robe au disque fermé, rubis grenat profond. Splendide nez associant ampleur et finesse, fruité intense et notes finement toastées. Les arômes de crème de fruits noirs (mûre, cassis, myrtille) s'expriment de concert, dans un ensemble de grande douceur, qui invite à la dégustation. De l'étoffe, du volume et une concentration de matière irréprochable pour cette cuvée puissante, qui associe avec réussite l'expression d'un fruit respecté et les saveurs grillées et fumées. Parfait équilibre dans une finale longiligne et vigoureuse, bâtie pour affronter les ans. Un vin complet.

(2017 - 2020)



04/68.31.14.41  
contact@chateauguilhem.com



15,5/20

## Prestige de Château Guilhem

★★★ Robe cardinal de bel éclat, au disque ouvert. Un fruité exubérant et de grande douceur s'exprime d'emblée dans ce bouquet suave et engageant, qui exprime des senteurs de fraises confituriées, griottes et mûres, assorties d'une touche épicée présente à l'aération. Dès l'attaque, cette cuvée offre une jolie tension en bouche et livre une matière dense et concentrée. Les saveurs de baies acidulées (framboises, myrtilles) se livrent sans réserve, enveloppées de tanins soyeux et partiellement fondus. On apprécie l'équilibre de ce vin généreux et abouti.

(2017 - 2019)



04/68.31.14.41  
contact@chateauguilhem.com



15/20

## Château Belvèze

★★★

"Fût de chêne"

7,90€

Rubis cerise profond, sans signe de jeunesse. Ce bouquet enveloppé et complexe associe dans une belle harmonie les senteurs de moka, tabac blond et fruits rouges confits (cerise, fraise). L'élevage a ici été bien maîtrisé, respectant le charme du fruit (baies rouges). La texture en bouche se montre douce et lissée et la finale présente de l'étoffe et séduit par son profil longiligne et suave. Un vin parfaitement équilibré.

(2017 - 2019)

ME - CF - CS



Cherche  
Distributeur(s)

chateaubelveze.blogspot.com  
chateaubelveze@gmail.com

14,5/20

## Château Belvèze

★★★

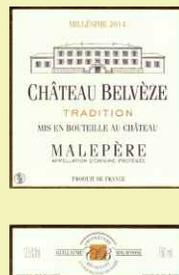
"Tradition"

5,80€

Un beau rubis profond à reflets encore bleutés, de belle concentration. Doucereux et soyeux, le nez évoque les notes florales délicates (violette, pivoine) et la gelée de framboises. Le caractère s'accroît à l'aération avec quelques senteurs de terre et truffe. Un vin fondu de texture lissée, qui présente un fruité intact et gourmand, illustré par les saveurs de fraises et cerises fraîches. L'équilibre acidité/moelleux est au rendez-vous et la finale, gourmande et lactique, présente une agréable persistance.

(2017 - 2018)

ME - 50 - CF - 50



Cherche  
Distributeur(s)

chateaubelveze.blogspot.com  
chateaubelveze@gmail.com

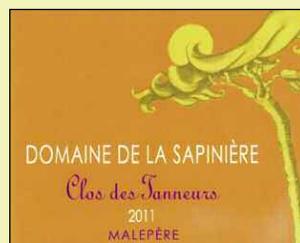


## MALEPÈRE ROUGE 2011

16/20 **Domaine de la Sapinière "Clos des Tanneurs "** 15,00€

★★★ Très jolie robe rubis carmin, de belle jeunesse encore, invitant à la dégustation. Complexe et profond, l'ensemble séduit dès l'ouverture par son élégance et son fruité préservé (prune fraîche, cerise confite). Une subtile note de cuir frais et d'épices douces complète ce bouquet encore jeune, qui appelle la dégustation. Magnifique travail pour cette cuvée aujourd'hui à son apogée, qui livre les charmes de sa concentration de matière et de son parfait équilibre acidité/gras. On croque la cerise dans un milieu de bouche gourmand et tonique, suivi d'une finale épurée et de très grande persistance. Ce vin savoureux et ambitieux a traversé les ans avec bonheur.

(2017 - 2019)



Cherche Distributeur(s)

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

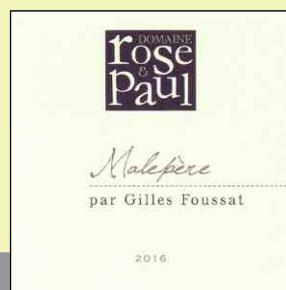
[j.parayre@domainedelasapiniere.com](mailto:j.parayre@domainedelasapiniere.com)

## MALEPÈRE ROSÉ 2016

15/20 **Domaine Rose & Paul**

★★ Robe pétale de rose peu intense, très brillante et engageante. Extrêmement délicat par l'association de ses senteurs florales et de fruits blancs frais, ce nez de grande fraîcheur s'impose par sa délicatesse. Ce vin offre une sensation aboutie de tonicité et d'équilibre. Ses saveurs fruitées fraîches (poire, pêche) rendent la bouche aérienne et subtilement texturée. Séveuse, la finale présente de l'accroche sans perdre de sa fluidité. Les dégustateurs apprécient son caractère effilé et digeste, malgré la sensation d'enveloppement liée à la maturité du fruit. Belle réussite.

GR - CF - CS - ME



Cherche  
Distributeur(s)

[www.rose-paul.fr](http://www.rose-paul.fr)  
[domaine@rose-paul.fr](mailto:domaine@rose-paul.fr)



*La Cave  
de Lami*

16,5/20

## Domaine de Mayrac 2007

★★★ "Enigma" IGP Haute Vallée de l'Aude

Superbe grenat profond au disque fermé pour cette robe prometteuse qui a conservé une très grande jeunesse. Associant les senteurs de garrique et d'épices douces, le premier nez est une invitation au voyage. Il se complète à l'aération d'une touche de baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis). Ce vin à son apogée a séduit les dégustateurs par la générosité de ses saveurs réglissées et fruitées (figue, prune), enveloppées d'une touche de tabac et de caramel en finale. Un cru complet, de texture lissée, très long en bouche.



( 2017 - 2018 )

SY: 100

Cherche

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

Distributeur(s) [domaine-de-mayrac@wanadoo.fr](mailto:domaine-de-mayrac@wanadoo.fr)



16/20

## Domaine Les Cèdres de Robert

★★★ «Syrah» 2015 – IGP Pays d'Oc

Robe carminée de belle concentration, au disque ouvert. On est d'emblée sous le charme de ce nez suave et doux, qui associe dans une



parfaite harmonie les arômes d'épices, fruits confiturés voire cuits (griotte, myrtille, framboise) et les notes lactiques doucereuses. L'équilibre est apporté par une jolie acidité omniprésente, qui répond au gras de l'ensemble. La finale sapide, séduit par sa longueur mais surtout par son élégance. Un vin bien épanoui et généreux.

( 2017 - 2019 )

SY: 80 - ME: 20

Cherche

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

F Distributeur(s)

[delphine.sdelaroussiere@gmail.com](mailto:delphine.sdelaroussiere@gmail.com)

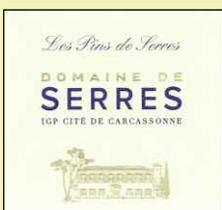
15,5/20

## Domaine de Serres

7,00€

★★★ "IGP Cité de Carcassonne" 2015

Robe carminée de bel éclat. Les senteurs de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise, fraise) se livrent sans réserve dès l'ouverture, offrant une grande douceur olfactive, illustrée par un registre lactique expressif (yaourt, crème). Dès l'attaque, la bouche se montre racée, dense et équilibrée. Le fruit mûr (cassis, griotte) s'associe aux épices et à la réglisse. Le milieu de bouche est volumineux et élancé à la fois, laissant place à une finale au grain serré sur le noyau de cerise. Un cru très bien construit.



( 2017 - 2020 )

GR - SY - ME - CAB

D Cherche

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

Distributeur(s) [info@chateaudeserres.com](mailto:info@chateaudeserres.com)



15,5/20

## Domaine de Mouscaillo 2013

★★★ "Pinot Noir" IGP Haute Vallée de l'Aude

Une robe chatoyante, rubis carmin, de grande jeunesse encore. Premier nez puissant et minéral, s'ouvrant ensuite sur des arômes de fruits mûrs voire confiturés (fraise, cerise). Une fine touche vanillée complète l'ensemble à l'aération.



Les dégustateurs s'accordent pour louer la concentration, l'équilibre et la générosité aromatique de ce vin à la fois tendre et structuré, marqué par les saveurs de fruits rouges frais (fraise, cerise). La texture se montre douce et sévère à la fois et de fins tanins presque lissés enveloppent une finale de longueur appréciable. Belle réussite.

( 2017 - 2019 )

PN 100

Cherche

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

Distributeur(s)

[info@mouscaillo.com](mailto:info@mouscaillo.com)

© Syndicat Malepère

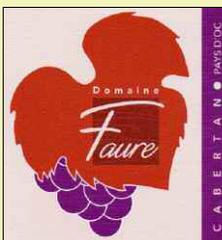


14,5/20

## Domaine Faure 2015

★★★ "Cabertan" IGP Pays d'Oc

Rubis carminé assez intense, au disque encore jeune et ouvert. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet, illustrée par les arômes de fruits rouges et noirs confiturés, mêlés à une touche lactique. Quel-ques notes de violette apparaissent à l'aération. La bouche, chaleureuse et de texture presque crémeuse, confirme dès l'attaque le style du nez. Les saveurs de fruits cuits (cerise, fraise) s'y expriment sans retenue, dans un ensemble aux contours lissés, équilibré en finale par une pointe d'acidité bienvenue.



( 2017 - 2018 )

Por: 80 - CF: 20

Ch. Dist.

[www.domainefaure.com](http://www.domainefaure.com)  
[vigneron@domainefaure.com](mailto:vigneron@domainefaure.com)



16,5/20

## Domaine La Louvière

★★★ «Le Libertin» 2016 – IGP Pays d'Oc

Des reflets jaune pâle à or blanc pour cette robe peu intense et de grand éclat. Grande typicité d'arômes au nez pour ce bouquet puissant, floral et fruité à la fois qui associe dans une belle harmonie les senteurs de pamplemousse, lime et herbe fraîche. La bouche, épurée et puissante à la fois, confirme dès l'attaque son profil ciselé et concentré. Les dégustateurs soulignent le volume, l'équilibre et l'ampleur aromatique de ce vin de haute tenue, ponctué d'une finale interminable sur des notes végétales et d'agrumes.



SAU bl: 100

**G** Cherche Distrib. [www.domaine-la-louviere.com](http://www.domaine-la-louviere.com) [domainelalouviere@wanadoo.fr](mailto:domainelalouviere@wanadoo.fr) **Bio**

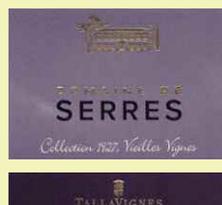
16/20

## Domaine de Serres 2015

9,00€

★★★ Collection 1927 - Vieilles Vignes IGP Cité de Carcassonne

Une robe chatoyante, doré très intense à nuances vieil or. Puissant dès l'ouverture, le nez exhale d'intenses senteurs de fruits blancs et fruits secs, agrémentés d'une touche d'anis et d'épices odorantes. Une bouche extrêmement précise, qui ne cède pas à la facilité. Elle offre de jolis amers et une trame acidulée rafraîchissante. Les saveurs d'amande et de poire mûre s'y expriment sans réserve. La finale, large et très parfumée, rejoint un registre floral exubérant (aubépine, acacia).



GR gris: 100

**D** Cherche Distributeur(s) [www.tallavignes.com](http://www.tallavignes.com) [info@chateaudeserres.com](mailto:info@chateaudeserres.com)

16/20

## Domaine La Louvière

★★ «La Muse» 2016 – IGP Pays d'Oc

Robe pâle à légères nuances sable, de belle brillance. Les fleurs (lilas blanc, violette) et les fruits (abricot, poire, pêche) s'expriment librement dans ce nez charmeur aux parfums suaves et généreux. Tout en équilibre et finesse, cette cuvée a séduit les dégustateurs par sa grande fraîcheur, sa délicatesse de texture, son parfait équilibre acidité/gras et son exubérance fruitée (fruits jaunes et fruits exotiques) en bouche. La finale, élançée et de longueur appréciable, n'est pas en reste. Un très bel exercice de vinification.



VIO: 60 - CHE: 20 - CH: 20

**G** Cherche Distrib. [www.domaine-la-louviere.com](http://www.domaine-la-louviere.com) [domainelalouviere@wanadoo.fr](mailto:domainelalouviere@wanadoo.fr) **Bio**

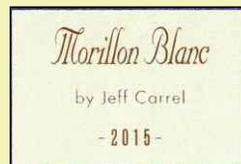
15,5/20

## Domaine Saint-Roch

10,50€

★★ Jeff Carell "Morillon Blanc" IGP Pays d'Aude 2015

De jolis reflets vieil or irisent cette robe intense et presque ocrée. Le premier nez se voit marqué par l'élevage et exprime d'intenses senteurs de noisettes grillées et de fumé. L'aération ouvre le registre aux fruits blancs très mûrs (poire) et à la vanille. Doté d'un bel équilibre acidité/moelleux, ce vin complet délivre une certaine opulence, liée à la grande maturité de la matière et au gras de sa texture en milieu de bouche. L'élevage se place en retrait et l'impression d'harmonie s'impose. Finale ample et séduisante, chaleureuse et finement grillée.



CH: 100

Cherche Distributeur(s) [04/68.31.00.22](http://04.68.31.00.22) [domaines.deginestous@wanadoo.fr](mailto:domaines.deginestous@wanadoo.fr)



## CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>1</b> Le Grain Noble Sintkatelijnewaver<br/>Proef de Passie: Ninove (Pollare)<br/>Mitius: Ekeren - Dulst: Bladen<br/>Van Eecelpoel: Herentals<br/>Les Restanques de Houx: Houx<br/>Dulst: Blanden - Wijngerd: Hasselt</p> <p><b>2</b> Wine Not: Bruxelles</p> | <p><b>3</b> France Wines: Bruxelles<br/>Wijnen Moniez: Schelle</p> <p><b>4</b> Brunin Guillier:<br/>Gaurain-Ramecroix</p> <p><b>5</b> Les Vins de Julien: Bruxelles<br/>Le Clos du Culot: Wavre<br/>De Vinotheek: Roeselaere</p> | <p><b>6</b> Maes-Braem: Antwerpen<br/>Bar à Vin la Trinquette: St Gilles</p> <p><b>7</b> De Vinotheek: Roeselaere<br/>Wine Not: Bruxelles<br/>Entrepot du Vin: Bornem</p> <p><b>8</b> Yves BOREUX:<br/><a href="mailto:yves.commercialbelux@hotmail.com">yves.commercialbelux@hotmail.com</a></p> |
|---|--|---|

## SALONS

- |   |  |  |                             |
|---|--|--|-----------------------------|
| <p><b>A</b> Bascharage (GDL)</p> <p><b>B</b> Floreffé</p> | <p><b>C</b> Fleurus - La Louvière - St Gilles (Bxl)<br/>Wavreille - Wellin - Neuvilliers - Thin<br/>Binches - Braine Le Comte - Paliseul - Jette</p> <p><b>D</b> Vignerons Indépendants de Lille</p> | <p><b>E</b> Philippeville - Mean</p> <p><b>F</b> Seclin</p> <p><b>H</b> Vignerons Indép. de Lille et Paris</p> | <p><b>G</b> La Louvière</p> |
|---|--|--|-----------------------------|

15,5/20

**Domaine Rose & Paul 2015**

★★

**"Chardonnay" IGP Côtes de Prouilhe**

Jaune doré assez soutenu, ce vin éclatant se pare de reflets paille. Dès l'ouverture, les senteurs florales (lilas, fleur d'acacia) s'invitent dans ce nez parfumé et ouvert, qui délivre une grande maturité illustrée par les notes de miel de tilleul et de pâtisseries aux fruits blancs mûrs. Un très bel équilibre entre l'acidité et le moelleux s'impose dans cette cuvée ample et riche, exprimant de généreuses saveurs de fruits secs et de pâtisserie, agrémentées en finale d'une subtile touche minérale. Un vin complet doté d'une belle opulence.



( 2017 - 2019 )

CH: 100



Cherche  
Distributeur(s)

www.rose-paul.fr  
domaine@rose-paul.fr



15/20

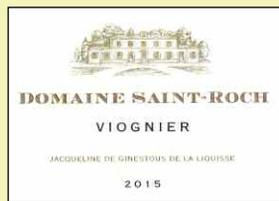
**Domaine Saint-Roch 2015**

7,00€

★★(★)

**Viognier – IGP Pays d'Oc**

Robe jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Puissamment marqué par les senteurs de violette et de confiserie aux fruits (pêche, ananas), le nez se montre enjôleur et très généreusement parfumé. Doté d'une texture assez souple et grasse qui n'empêche pas la fraîcheur, ce vin offre une jolie typicité variétale par ses saveurs de fruits blancs au sirop et ses notes florales intenses. Aérien, il se voit ponctué d'une finale ample et chaleureuse, sur les fruits presque confits.



( 2017 - 2019 )

VIO: 100

Cherche

Distributeur(s)

04/68.31.00.22

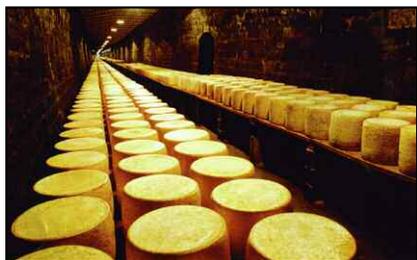
domaines.deginstous@wanadoo.fr



**B**lanquettes et crémants se dégustent généralement dans les trois ans qui suivent la récolte. Les "brut" sont de tous les apéritifs festifs accompagnés des fameux pébradous, spécialité limouxine créée pour escorter les bulles ou les feuilletages légers.

La Blanquette Méthode Ancestrale prend place à la fin du repas pour se prêter à de jolis mariages avec les desserts aux pommes, les crêpes, les soufflés, les tartes aux fruits exotiques et la galette des rois.

Les blanquettes et crémants millésimés de plus de cinq ans d'âge et ceux élevés sous bois se présentent aux côtés de mets goûteux comme la blanquette de veau, les poissons de mer grillés, la truite meunière, la poularde ou le chapon du Lauragais aux champignons, les gibiers à plumes et à chair blanche, ainsi que les fromages au lait de brebis. Il convient de les servir à une température de 10°C.



À l'instar de tous les grands blancs, les Limoux blancs se dégustent également vers 10°C, pour accompagner crustacés, poissons, foie gras et tous les fromages qui préfèrent la compagnie des blancs à celle des rouges: chèvres secs, vieux cantal, brebis des Pyrénées...

Les Limoux rouges, servis à une température de 16 à 18°C, se prêtent à de jolis mariages avec les viandes grillées pour les vins jeunes ou des plats doucement mijotés pour les vins plus concentrés ou matures.

**B**lanquettes en crémants worden meestal gedronken binnen drie jaar na de oogst. De "brut" is aanwezig op alle feestelijke aperitieven met de beroemde pébradous, een specialiteit van Limoux gemaakt om de bubbels te vergezellen, of met lichte bladerdeegbakjes.

De Blanquette volgens de Ancestrale Methode komt aan het eind van de maaltijd en leent zich voor mooie combinaties met appeldesserts, pannenkoeken, soufflés, taarten met exotisch fruit en koningskoek.

De blanquettes en crémants van meer dan vijf jaar oud en die op hout gerijpt zijn, gaan samen met smakelijke gerechten zoals kalfsragout, gegrilde zeevis, forel à la meunière met amandelen, mes-toen of kapoen van Lauragais met paddenstoelen, pluimwild en wild met wit vlees, evenals schapenkazen. Ze moeten geserveerd worden op een temperatuur van 10°.

Net als alle grote witte wijnen worden de witte Limouxwijnen rond 10° gedronken bij schaaldieren, vis, ganzenlever en alle kazen die het gezelschap van witte wijn verkiezen boven dat van rode: droge geitenkazen, oude cantalkazen, schapenkazen van de Pyreneeën, ...

De rode Limouxwijnen, geserveerd op een temperatuur van 16 tot 18°, lenen zich voor mooie harmonieën met gegrild vlees, voor de jonge wijnen, of zachtjes gestoofde gerechten, voor de meer geconcentreerde of rijpere wijnen.



# Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont et Cadillac, les «Vins d'Or» de la Garonne



Les vins blancs liquoreux du Bordelais proviennent d'une même région qui bénéficie d'un micro-climat très particulier.

Les terroirs sont variés; sur la rive gauche de la Garonne, terrasses de graves avec des bancs d'argile pour le Sauternes, terroir argilo-calcaire pour le Barsac, graves et plateau calcaire pour le Cérons. De l'autre côté, sur la rive droite, un coteau calcaire pour le Sainte-Croix du Mont et le Cadillac, avec un peu plus d'argile pour le Loupiac. Les vins sont ici plus souvent moelleux que liquoreux, c'est à dire qu'ils bénéficient d'une impression de liqueur moins importante que dans un Sauternes.

## Loupiac

Loupiac domine la Garonne et se dore de soleil. Depuis l'antiquité, Loupiac alias Lupus, le loup attise la curiosité.

Cette appellation communale d'origine contrôlée, est appréciée depuis longtemps pour la justesse de son travail. Au IV<sup>ème</sup> Siècle, bien avant sa création, le poète Ausone aimait chanter les louanges de la vigne dans cette région.

De proportion modeste, environ 350 ha pour 50 producteurs, elle a su conserver ses objectifs de qualité dans une dimension humaine.

Les vignes de l'appellation sont basses et étroites. Ce choix délibéré permet de concentrer plus de pieds à l'hectare pour avoir moins de raisin par pied. Cela réduit la quantité des grappes, au bénéfice de leur qualité.

A l'Automne, l'alternance de brouillards matinaux et d'après-midi ensoleillées favorise l'apparition du Botrytis Cinerea. Il se développe lentement et se répand progressivement de pied en pied. Il permet la concentration du jus dans les grains par évaporation d'une partie de l'eau qu'ils renferment, augmentant ainsi leur teneur en sucre.

Lorsque les raisins sont "rôtis", il est temps de récolter les fruits de ce long travail. Mais la patience reste encore la clef de la réussite. Les vendangeurs doivent alors minutieusement sélectionner les grains qui sont au maximum de leur concentration.

Cette opération se fait par "tries" successives, repassant parfois 4 ou 5 fois sur le même pied de vigne pendant plus d'un mois, pour ne ramasser que les grappes, voire que les grains, qui sont confits. Les baies abîmées sont écartées.

Les vendanges sont donc longues et délicates, car fragilisées par les caprices des intempéries. De plus, le rendement final à l'hec-



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont

tare reste faible. Après un pressurage long et délicat pour obtenir ce précieux jus, débute ensuite un travail de finesse dans l'élaboration pour réussir un dosage subtil entre l'alcool, le sucre et l'acidité. La fermentation est arrêtée avant son terme, dès que l'équilibre désiré est atteint.

C'est un vin polyvalent qui peut se déguster jeune, mais peut se garder de longues décennies pour révéler d'autres saveurs.

## Cadillac

L'AOC Cadillac est née en 1973 au sein des Premières Côtes de Bordeaux où seules quelques parcelles de vignes, les plus propices à une botrytisation saine et homogène de raisins, sont consacrées à ce nectar.

Le territoire s'étend sur 22 communes, de Baurech à Saint-Maixant. Perchées sur des coteaux généralement abrupts, les vignes sont exposées au chaud soleil du versant méridional.

Les viticulteurs se sont donnés des règles très strictes d'élaboration dans la plus pure tradition des grands liquoreux du Bordelais: vendanges tardives par tries successives de grains nobles, rendements très limités, vinification en petits volumes, élevage étroitement surveillé et mise en bouteille systématique au château.

L'encépagement est constitué en moyenne par 70% de Sémillon, 20 % de Sauvignon et 10 % de Muscadelle.

La teneur en sucres résiduels des vins finis doit être de minimum 51 g/litre.

Les Cadillac Côtes de Bordeaux sont produits à partir des cépages nobles du Bordelais: merlot (55%), cabernet sauvignon (25%), cabernet franc (15%) et malbec (5%).

Ce sont des vins à partager entre amis ou en famille. Ils se dégustent sur leur fruité gourmand et juvénile mais certaines cuvées plus structurées bénéficieront sans conteste de quelques années de caves.



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont

## Sainte-Croix-du-Mont

La nature a doublement favorisé cette petite région située face au Sauternais. Un site pittoresque et un terroir exceptionnel dominant la rive droite de la Garonne de plus d'une centaine de mètres. L'ensemble de la commune s'étend sur 850 hectares dont 450 hectares de vignoble. Le village de Sainte-Croix-du-Mont recèle une étrange curiosité naturelle. Il est bâti sur un plateau panoramique formé d'immenses bancs d'huîtres fossiles accumulés à l'ère tertiaire qui font l'admiration de tous les promeneurs.

C'est dans cette énorme couche de plusieurs mètres d'épaisseur qu'ont été creusées, dans certains domaines, d'immenses caves spectaculaires. Les cépages cultivés sont essentiellement le sémillon (85%) largement cultivé pour son aptitude à développer la "pourriture noble" qui donne au vin sa belle robe topaze et son onctuosité, accompagné du sauvignon (12%) à l'arôme intense et de la muscadelle (3%) qui apporte un léger parfum de muscat et donne au vin son bouquet.



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont

Les vendanges débutent fin septembre - début octobre, lorsque les grains parfaitement "rôtis" La cueillette des raisins est, ici aussi, fragmentée par tries successives. Le développement de la "pourriture noble" entraîne une réduction du volume de production considérable, le rendement moyen dépassant à peine 30 hectolitres/hectare.

Les vins liquoreux de Loupiac, Cadillac et Sainte-Croix-du-Mont possèdent bien des atouts. Malgré une concentration en sucre importante, il ne manquent ni d'élégance ni de finesse et une délicate acidité presque omniprésente leur confère un agréable équilibre. Il se révèlent digestes et s'invitent à table sans crainte de dominer outrageusement quelques mets raffinés. A force de



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont

rechercher une concentration parfois excessive, les vins voisins du Sauternais ou de Barsac souffrent parfois d'une certaine lourdeur et d'un rapport «plaisir-prix» n'offrant guère plus de légèreté.

Restaurant





Labricotier  
RESTAURANT

Chambres d'Hôtes

Recommandé  
par V.T.A.











2, rue Bergoeing • 33490 Saint-Macaire • Tél: 05 56 76 83 63 • [restaurant.abricotier@wanadoo.fr](mailto:restaurant.abricotier@wanadoo.fr)  
[www.restaurant-labricotier.com](http://www.restaurant-labricotier.com)

# Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont et Cadillac, de "Gouden Wijnen" van de Garonne



De witte likeurwijnen van Bordeaux komen uit eenzelfde regio die een zeer specifiek microklimaat heeft.

De terroirs zijn gevarieerd. Op de linkeroever van de Garonne: kiezelterrassen met kleibanken voor de Sauternes, kleikalkbodem voor de Barsac, kiezel en kalksteenplateau voor de Cérons. Aan de andere kant, op de rechteroever: een kalksteenhelling voor de Sainte-Croix du Mont en de Cadillac, met een beetje meer klei voor de Loupiac. De wijnen zijn hier eerder vol en zacht dan zoet en zwaar, ze zijn minder likeurachtig dan een Sauternes.

## Loupiac

Loupiac domineert de Garonne en koestert zich in de zon. Sinds de oudheid wekt Loupiac alias Lupus, de wolf, nieuwsgierigheid. Deze gemeentelijke AOC wordt van oudsher gewaardeerd om de juistheid van haar werk. In de 4e eeuw, lang voor de oprichting ervan, preeft de dichter Ausonius al de wijndruif in deze regio. Met haar bescheiden omvang, ongeveer 350 ha voor 50 producenten, heeft de AOC haar kwaliteitsdoelstellingen op mensenmaat kunnen houden.

De wijnstokken van de appellation zijn laag en smal. Deze bewuste keuze maakt het mogelijk meer wijnstokken per hectare te planten om minder druiven per wijnstok te hebben. Dat beperkt de hoeveelheid druiventrossen ten voordele van de kwaliteit ervan.

In het najaar werkt de afwisseling van ochtendmist en namiddagzon de ontwikkeling van *Botrytis cinerea* in de hand. Het ontwikkelt zich langzaam en verspreidt zich geleidelijk van stok tot stok. Het zorgt voor de concentratie van het sap in de druiven door de verdamping van een deel van het vocht dat ze bevatten, waardoor het suikergehalte wordt verhoogd.

Wanneer de druiven "gebraden" zijn, is het tijd om de vruchten van dit lange werk

te plukken. Maar geduld blijft de sleutel tot succes. De plukkers moeten zorgvuldig de druiven met een maximale concentratie selecteren.

Dit gebeurt in opeenvolgende oogstondes, waarbij soms 4 of 5 keer over dezelfde wijnstok wordt gegaan gedurende meer dan een maand om alleen de druiventrossen, of druiven, te plukken die gekonfijt zijn. Beschadigde druiven worden weggegooid.

De oogsten zijn dus lang en hachelijk, want ze zijn afhankelijk van de grillen van het weer. Bovendien blijft het uiteindelijke rendement per hectare laag.

Na een lange en moeilijke persing om het kostbare sap te krijgen, begint een verfijnd wijnbereidingswerk om in een subtiele dosering van alcohol, suiker en zuurgraad te slagen. De gisting wordt gestopt voordat hij is voltooid, zodra het gewenste evenwicht is bereikt.

Dit is een veelzijdige wijn die jong gedronken kan worden, maar decennialang kan worden bewaard om andere smaken te onthullen.

## Cadillac

De AOC Cadillac is in 1973 ontstaan binnen de Premières Côtes de Bordeaux waar slechts enkele percelen met wijnstokken, de meest bevorderlijke voor een gezonde en homogene edele rotting van de druiven, aan deze heerlijke nectar zijn gewijd.



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont



Het grondgebied strekt zich uit over 22 gemeenten, van Baurech tot Saint-Maixant. Hoog neergezet op over het algemeen steile hellingen staan deze wijnstokken bloot aan de hete zon van de zuidelijke helling.

De wijnbouwers hebben zich zeer strenge wijnbereidingsregels opgelegd in de zuiverste traditie van de grote likeurwijnen van Bordeaux: late oogsten door opeenvolgende oogstrondes van edele druiven, zeer beperkte rendementen, vinificatie in kleine volumes, rijping onder nauwlettend toezicht en systematisch bottelen in het kasteel.

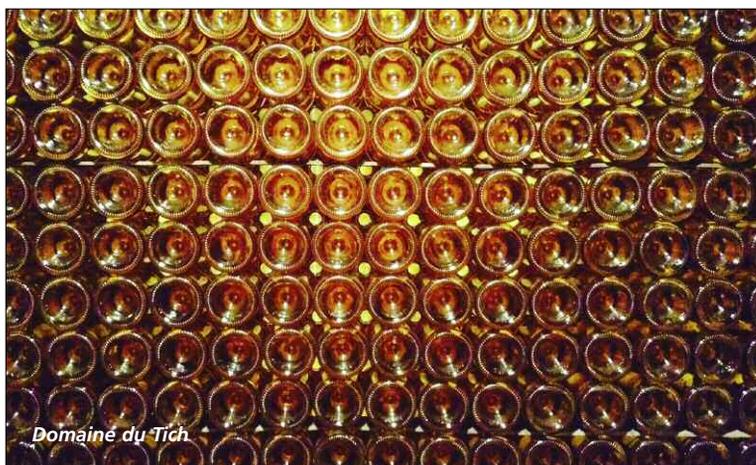
Het assortiment aan wijnstokvariëteiten bestaat gemiddeld uit 70% Sémillon, 20% Sauvignon en 10% Muscadelle. Het restsuikergehalte van de voltooide wijnen moet ten minste 51 g/liter bedragen.

De Cadillac Côtes de Bordeaux worden geproduceerd uit de edele druivenrassen van Bordeaux: Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (15%) en Malbec (5%).

Het zijn wijnen om te delen met vrienden of familie. Ze worden gedronken in hun gulle fruitige jeugd maar sommige meer gestructureerde wijnen hebben ongetwijfeld baat bij enkele jaren in de kelder.

## Sainte-Croix-du-Mont

De natuur heeft deze kleine regio tegenover Sauternes dubbel begunstigd. De schilde-richtige locatie en het uitzonderlijke terroir steken meer dan honderd meter uit boven de rechteroever van de Garonne. De hele gemeente strekt zich uit over 850 hectaren, waarvan 450 hectaren wijng gebied. Het dorp Sainte-Croix-du-Mont bergt een eigenaardige natuurlijke



bezienswaardigheid in zich. Het is gebouwd op een panoramisch plateau bestaande uit immense fossiele oesterbanken uit het tertiair die door alle wandelaars worden bewonderd.

In deze enorme laag van verscheidene meters dik zijn in sommige domeinen immense spectaculaire kelders uitgegraven.

De geteelde druivenrassen zijn voornamelijk de *sémillon* (85%), rijkelijk geteeld om zijn vermogen om "edele rotting" te ontwikkelen, die de wijn zijn mooie topaaskleur en smeulige karakter geeft, vergezeld van de *sauvignon* (12%) met zijn intense aroma, en de *muscadelle* (3%), die voor een lichte muskaatgeur zorgt en de wijn zijn bouquet geeft.

De oogst begint eind september - begin oktober, wanneer de druiven perfect "gebraden" zijn. De druivenpluk wordt ook hier gefragmenteerd door opeenvolgende oogstrondes.

De ontwikkeling van "edele rotting" vermindert het productievolume aanzienlijk, het gemiddelde rendement bedraagt nauwelijks meer dan 30 hl/ha.

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).



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont

De likeurwijnen van Loupiac, Cadillac en Sainte-Croix-du-Mont bezitten vele troeven. Ondanks hun hoge suikergehalte hebben ze geen gebrek aan elegantie en finesse en een subtiele bijna alomtegenwoordige zuurheid zorgt voor een mooi evenwicht. Door aanhoudend te streven naar een soms bovenmatige concentratie lijden de wijnen van Sauternes echter soms onder een zekere zwaarte en een "prijspleziervershouding" die nauwelijks meer lichtheid biedt.

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).

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



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



= Accueil de camping-car  
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 37)  
= Beschikbaar in België (voir page 37)



= Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



= Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

**ME: Merlot - CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc - MA: Malbec**  
**SEM: Sémillon - MU: Muscadelle - SAU: Sauvignon**

# CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX 2014

16,5/20

## Château du Payre

★★★ "Perle du Payre" 2014

Rubis cerise clair et au disque ouvert. L'empreinte de l'élevage est présente dès l'ouverture, illustrée par les notes de moka et de tabac caramélisé. Le fruit apparaît ensuite, progressivement, sur des arômes de fraise cuite et de prune. Ambitieuse et de texture serrée, cette cuvée musclée voit sa charpente tannique encore jeune mais noble soutenir une matière fruitée bien présente (cassis, mûre, griotte). Les notes chocolatées apparaissent dans une finale riche en extrait sec, étouffée et de persistance appréciable.



(2017 - 2019)

ME: 100



**A** Ch. [www.chateau-du-payre.fr](http://www.chateau-du-payre.fr)  
Dist. [chateaudupayre@gmail.com](mailto:chateaudupayre@gmail.com)



15,5/20

## Château Lescure 2014

4,75€

★★★ Robe profonde, rubis grenat intense au disque fermé. Un nez à forte personnalité aromatique, qui associe les senteurs minérales aux arômes de cassis, sureau et épices. Les dégustateurs apprécient la vigueur et la tonicité de ce vin longiligne, au grain serré, qui associe concentration de matière et élégance tannique. Les saveurs de baies noires se confirment en bouche et la finale, ample et structurée, séduit tant par sa persistance que par sa suavité. Un bel équilibre pour un vin complet.



(2017 - 2020) ME: 60 - CS: 30 - MA/CF: 10

Cherche [www.chateau-lescure.com](http://www.chateau-lescure.com)  
Distributeur(s) [commercial@chateau-lescure.com](mailto:commercial@chateau-lescure.com)

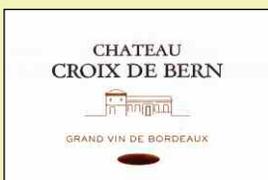
# CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX 2013

15,5/20

## Château Croix de Bern

8,30€

★★ Robe cerise assez intense au disque ouvert. Tout est charme et suavité dans ce bouquet parfumé, qui associe les senteurs boisées délicates et les fruits rouges et noirs confiturés. Un bouquet qui invite à la dégustation. Ce vin ambitieux affiche aujourd'hui une bouche encore très jeune, dont la charpente tannique vigoureuse, qui ne masque pas le fruit, doit encore se fondre quelque peu. Les saveurs de cassis, sureau et mûre sauvage s'y livrent sans retenue et la finale, ample et persistante, séduit par sa suavité. Un cru ambitieux et solidement construit.



(2018 - 2021)

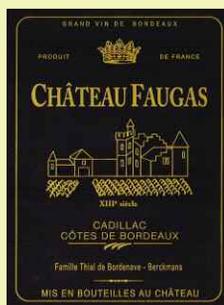
Cherche [www.chateaubelair.net](http://www.chateaubelair.net)  
Distributeur(s) [vignobles.meric@orange.fr](mailto:vignobles.meric@orange.fr)

15/20

## Château Faugas

7,00€

★★ Jolie robe soutenue, rubis carmin à reflets cerise sur le disque. Ce nez pommardé exprime un registre lactique enrobé, mêlé aux arômes de fruits rouges et noirs au sirop (cassis, fraise des bois, bigarreaux). Un bouquet engageant et prometteur. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras et la douceur de texture de cette cuvée juteuse et friande, dont les tanins se montre structurants, dosés et partiellement fondus. Très bel équilibre d'ensemble.



(2017 - 2020)

ME: 50 - CF: 25 - CS: 25

**B** Cherche [www.chateaufaugas.com](http://www.chateaufaugas.com)  
Distributeur(s) [chateau-faugas@wanadoo.fr](mailto:chateau-faugas@wanadoo.fr)

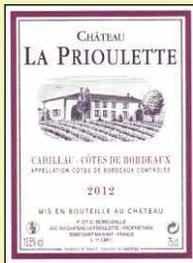


16/20

## Château La Prioulette

9,50€

★★★ Splendide robe carminée profonde, au disque fermé et de grande jeunesse encore. Une décoction de fruits (crème de mûre, griotte, myrtille) s'impose d'emblée dans ce bouquet séduisant envoûtant qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Ample et riche, elle se montre à la fois exubérante et distinguée, privilégiant ouvertement le croquant du fruit (baies rouges et noires), dans un ensemble parfaitement équilibré, relevé par des tanins distingués et presque fondus. Longue finale sapide et racée pour un vin complet.



(2017 - 2020)

ME: 70 - CS: 30

**C** Cherche Distributeur(s)

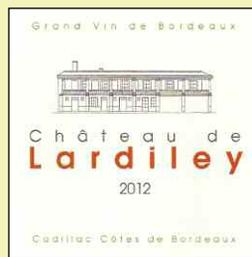
[www.laprioulette.fr](http://www.laprioulette.fr)  
contact@laprioulette.fr

15/20

## Château de Lardiley

7,50€

★★ Rubis cerise au disque ouvert, sans signe d'évolution. Un nez classique et assez généreux, qui mêle les notes de prune et fraise des bois aux arômes subtilement vanillés et de tabac blond. Tout est équilibre et suavité dans ce vin qui offre un fruité plus présent en bouche qu'au nez. Les saveurs de cerises et fraises se montrent généreuses; elles sont relevées par de fins tanins et une acidité rafraîchissante. Un cru convivial et aujourd'hui épanoui.



(2017 - 2019)

ME: 65 - CS: 35

Cherche Distributeur(s)

[www.vincent-lataste.com](http://www.vincent-lataste.com)  
lderc@lataste.fr



15/20

## Château Melin "Cuvée Louis"

12,30€

★★ Superbe robe d'encre de grande jeunesse. Dès l'ouverture, le nez généreux de cette cuvée est dominé par les arômes liés à l'élevage (boîte à cigares, cuir frais). Une fine note de fruits cuits (prune, fraise) apparaît à l'aération. Cette cuvée ambitieuse associe une charpente tannique encore bien présente et une expression fruitée orientée vers les baies noires. L'ensemble se montre très structuré et se resserre en finale sur ses tanins. Un vin sérieux, qui peut encore assagir ses éléments.



(2017 - 2019)

MA: 30 - ME: 45 - CS: 25

Cherche Distributeur(s)

[www.vignobles-modet.com](http://www.vignobles-modet.com)

vmodet@wanadoo.fr



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

15,5/20

**Château Saint-Martin**

15,00€

★★

Très jolie robe doré intense et éclatante. Le bouquet est ouvert et parfumé, de belle fraîcheur sur des effluves florales (tilleul, citronnelle), des notes de confiserie et un joli panier de fruits (pê-che, mangue, pamplemousse). Flatteur et engageant. Les dégustateurs soulignent unanimement le croquant de fruit, la concentration de matière et surtout le bel équilibre sucrosité/acidité de cette cuvée parfaitement construite. La finale est longue et flatteuse sur les agrumes confits. Une friandise !

SEM: 100



D

Ch. 05/56.62.68.21 - 06/80.30.83.62  
Dist. chateau-saint-martin@wanadoo.fr



15/20

**Château Ponteney**

6,80€

★★(★)

Belle robe bouton d'or intense à reflets ocrés. Le bouquet, puissant et mûr est marqué par l'élevage. Agrumes et fruits jaunes confits s'y livrent sans retenue. Les notes de pâtisserie, vanille, caramel et miel complètent la palette aromatique. La bouche est suave, riche et très aromatique. Le fruité est bien présent, rapidement rejoint par les saveurs crémeuses et caramélisées. La finale est longue et relevée par une délicate acidité équilibrante sur le zeste d'orange.



Cherche Distributeur(s)

www.chateau-dufilhot.fr  
contact@chateau-dufilhot.fr



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont



X X Voir page - Zie pagina 78

# CADILLAC 2014

15,5/20

## Château Charreau

7,00€

★★★ "Cuvée Tradition"

Superbe robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Un bouquet généreux sur une somptueuse corbeille de fruits (poire, pêche, mangue, ananas,...).

Quelques effluves miellées et de fruits secs (noisette, amande) s'exhalent ensuite. Un nez prometteur. La bouche, pleine et juteuse est à la hauteur des attentes. On croque le fruit dans cette cuvée précise, gourmande et riche mais ne présentant aucune lourdeur toutefois. Elle jouit d'une belle pureté aromatique et d'une finale longiligne très suave. Une réussite.

SEM: 100



Cherche Distributeur(s)

[www.chateaucharreau.fr](http://www.chateaucharreau.fr)  
chateau.charreau@wanadoo.fr

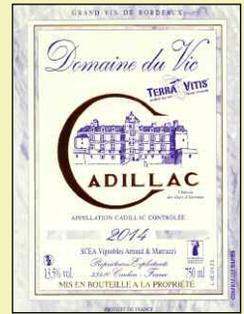


15/20

## Domaine du Vic

★★

Robe doré très intense à vieil or. Un panier de fruits bien garni s'exprime d'emblée! Les dégustateurs évoquent la pêche, l'abricot, la mangue et la mandarine. Une friandise. Cette cuvée offre beaucoup d'atouts; un fruité croquant, une texture riche mais sans excès et une finale de longueur appréciable relevée par une délicate sensation épicee rafraîchissante en fin de bouche.



SEM: 100 TERRA VITIS HVE



Ch. Dist.

[www.chateau-du-payre.fr](http://www.chateau-du-payre.fr)  
chateaupayre@gmail.com



14,5/20

## Château Melin

8,40€

★★ Robe dorée assez intense à reflets ocrés. Le bouquet est profond, intense et complexe. Les notes fruitées bien mûres (jaune et blanc) sont assorties d'effluves de fleurs sucrées et de raisin de Corinthe à l'aération. Une délicate minéralité naissante complète l'ensemble. La bouche est incisive et de caractère. Les zestes d'agrumes s'y livrent sans retenue dans une cuvée riche et suave, équilibrée dès le milieu de bouche par une agréable acidité et des saveurs de fruits secs rafraîchissantes.

SEM: 100



Cherche Distributeur(s) [www.vignobles-modet.com](http://www.vignobles-modet.com) vmodet@wanadoo.fr



# CADILLAC 2011

15,5/20

## Château Faugas

13,00€

★★ Superbe robe intense, vieil or à ocré. Le bouquet, profond et velouté livre des notes de fruits jaunes confits et de viennoiseries (cake, brioche, millefeuille). Des effluves caramélisées et de miel complètent la palette aromatique. La bouche est à l'avenant. Large, riche, très aromatique, elle voit son important sucre résiduel compensé par des saveurs de zeste d'agrumes qui apportent une certaine fraîcheur à l'ensemble. La finale est grasse et interminable sur des notes miellées et caramélisées presque sirupeuses.



Cherche Distributeur(s) [www.chateaufaugas.com](http://www.chateaufaugas.com) chateau-faugas@wanadoo.fr



16/20

## Château Bel Air "Vieilles Vignes"

14,80€

★★(★)

Superbe robe doré intense et de grand éclat. Un panier de fruits bien garni compose ce bouquet ouvert et flatteur (pêche, abricot, mangue, ananas,...). Quelques effluves confites voire miellées complètent la palette aromatique. La bouche tient les promesses du bouquet. Croquante de fruits (zeste d'agrumes, kumquat confite), très aromatique, elle propose une sucrosité importante, presque sirupeuse, toutefois rapidement relayée par une acidité bien dosée et garante d'équilibre. Richesse et plénitude. Une réussite.

(2017 - 2022)



Cherche Distributeur(s)

www.chateaubelair.net  
vignobles.meric@orange.fr

15/20

## Château Lescure

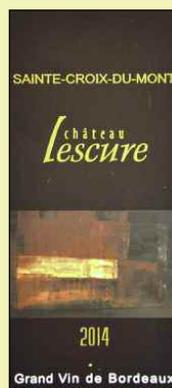
6,85€

★★★

Splendide robe dorée à nuances vieil or. Le bouquet est complexe et profond. Il associe les fruits jaunes confits aux effluves biscuitées et légèrement miellées. Très engageant ! Belle complexité aromatique pour cette cuvée ample et ambitieuse qui voit son fruité intact (jaunes et exotiques) associé à des saveurs crémeuses, de caramel et de miel, qu'un boisé fin et parfaitement dosé, a su apporter. Un bel exercice de style!

(2017 - 2022)

SEM: 98 - SAU: 2



Cherche Distributeur(s)

www.chateau-lescure.com  
commercial@chateau-lescure.com

15/20

## Château Peyrot-Margès

7,00€

★★(★)

Robe ensoleillée, bouton d'or intense et profond. Le bouquet est délicatement parfumé et de belle fraîcheur. Les effluves florales (chèvrefeuille, fleur d'orange) sont assorties de notes fruitées gourmandes (mandarines, mangue, ananas) et d'une touche presque crémeuse. Une cuvée délicieusement acidulée sur ses saveurs d'agrumes confits qui lui confèrent fraîcheur et équilibre. On a ici recherché davantage la finesse que la surmaturation et le résultat est convaincant. La finale, longiligne, est ponctuée d'une délicate touche épicée voire de noix fraîche.

(2017 - 2020)



Cherche Distributeur(s)

06/79.89.21.63  
thierry.chassagnol@orange.fr

14,5/20

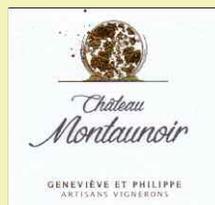
## Château Montauvoir

★★

Robe Jaune de Naples brillante. Le bouquet est délicatement parfumé et frais. Les effluves florales (citronnelle, fleur d'orange) et fruitées (abricot, reine-claude, raisin frais) s'exhalent progressivement à l'aération. Un bouquet aérien. La bouche est finement texturée. Les dégustateurs soulignent sa fraîcheur et son élégance. Aucune lourdeur dans cette cuvée friande, croquante de fruit et qui jouit ainsi d'un parfait équilibre. Une cuvée digeste et de belle pureté.

(2017 - 2019)

SEM: 100



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU  
SAINTE-CROIX-DU-MONT  
APPELLATION SAINT-CROIX-DU-MONT AOC

Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-ricard.com  
vignobles.ricard@free.fr

TERRA VITIS



Château Lescure



Domaine du Tich

X X Voir page - Zie pagina 78

## SAINTE-CROIX-DU-MONT 2013

15,5/20

★★

### Domaine du Tich "Cabane Blanche"

Jaune soutenu à nuances vieil or. Puissant et de grande maturité, le bouquet exhale les senteurs de pâte de coing, kumquat et confiserie (bonbons à l'ananas). Attaque riche et grasse, presque opulente, suivie d'un milieu de bouche exprimant d'intenses saveurs caramélisées et épicées. Le zeste d'agrumes complète l'ensemble et la finale, très persistante, rejoint un registre exotique charmeur.



(2017 - 2019)

SEM: 95 - SAU: 5

Cherche  
Dist.

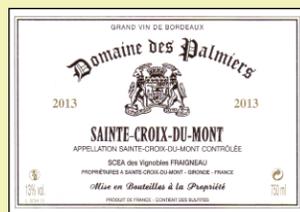
[www.domainestichetgrava.com](http://www.domainestichetgrava.com)  
[fonteyreud.vinsdebordeaux@wanadoo.fr](mailto:fonteyreud.vinsdebordeaux@wanadoo.fr)

15/20

★★★

### Domaine des Palmiers

Très belle robe dorée intense à reflets bouton d'or. Dès l'ouverture, les senteurs de miel et de raisin de Corinthe dominent un ensemble voluptueux, qui évoque la pâtisserie à l'aération (tarte aux abricots caramélisés). Une jolie amertume rafraîchissante (zeste d'agrumes) domine la bouche de ce vin élancé, complété par les saveurs de fruits secs (abricot). En finale, on apprécie l'équilibre acidité/gras et le profil digeste d'un qui ne présente aucune lourdeur.



(2017 - 2019)

SEM - SAU En conversion

E

Cherche  
Dist.

05/56.62.01.91 - 06/12.01.86.82  
[fraigneau.baillat@wanadoo.fr](mailto:fraigneau.baillat@wanadoo.fr)

Bio

## SAINTE-CROIX-DU-MONT 2012

16/20

★★★

### Château des Coulinats "Cuvée Réservee"

11,00 €

Jolie robe jaune doré à paille. Le bouquet s'impose par sa fraîcheur et son caractère aérien. Les senteurs de fleurs blanches et de confiserie (bonbons aux fruits blancs - poire) s'affirment dans un ensemble qui s'étend aux notes de fruits jaunes au sirop à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer la distinction et la puissance aromatique de ce vin épuré, sans aucun excès d'onctuosité, qui délivre une intense expression fruitée (poire au sirop, abricot) tout en présentant une jolie acidité rafraîchissante. Très bel équilibre.



(2017 - 2020)

SEM: 80 - SAU: 20

Cherche  
Distributeur(s)

06/61.41.31.23  
[chateaudescoulinats@hotmail.fr](mailto:chateaudescoulinats@hotmail.fr)

15,5/20

★★

### Château des Mailles "Cuvée Laurence"

13,80 €

Une couleur très intense, vieil or à ocre scintille dans cette robe lumineuse. De puissants effluves de miel et de fleurs (tilleul, verveine) s'associent aux fruits exotiques (mangue, ananas) et à la pâtisserie vanillée. La bouche est à l'avenant. Chaleureuse et très onctueuse, elle livre une matière surmûrie et concentrée, illustrée par les zestes de kumquat et de mandarine confits. Grande opulence et texture très grasse dans une intense finale sur la cire.



(2017 - 2019)

SEM: 90 - SAU: 5 - MU: 5

Ch.  
Dist.

<http://chateau.des.mailles.monsite-orange.fr>  
[chateau.des.mailles@wanadoo.fr](mailto:chateau.des.mailles@wanadoo.fr)



© Syndicat Sainte-Croix-du-Mont

17/20

## Château des Coulinats "Cuvée Réservee" 2011

12,00€

★★★

Jolie robe ensoleillée éclatante, à reflets bouton d'or. Le premier nez reste discret et sur la retenue. On y décèle quelques notes florales et de confiserie. Les agrumes s'expriment ensuite davantage (mandarine, orange sanguine). Ce vin suave et parfaitement équilibré a emporté les suffrages. Les généreuses saveurs de fruits confits (abricot, ananas, mandarine) trouvent leur équilibre dans une superbe acidité tonifiante. Élégance et concentration caractérisent une finale suave de grande persistance.



(2017 - 2020)

SEM: 80 - SAU: 20

Cherche  
Distributeur(s)

06/61.41.31.23  
chateaudescoulinats@hotmail.fr

15,5/20

## Domaine Roustit 2009

★★★

Belle présentation pour cette robe ocrée à vieil or, de grand éclat. Les senteurs finement miellées s'associent harmonieusement aux arômes de compote d'abricot et de purée d'ananas. Quelle jeunesse!



Ce vin a conservé de beaux atouts de vivacité et son expression fruitée surmûrie trouve son équilibre dans les jolis amers (fruits secs) d'une finale suave et racée, de grande longueur aromatique.

(2017 - 2019)

SEM: 100

Cherche  
Distributeur(s)

www.dulac-seraphon.fr  
dulac.guy@wanadoo.fr

15/20

## Château Crabitan-Bellevue 2010

★★

Belle robe jaune doré intense. Le nez se montre aérien et délicat, sans lourdeur aucune, exprimant de flatteuses senteurs florales (lilas blanc, tilleul), l'ensemble évoluant vers l'abricot et l'ananas. Entrée de bouche fine et digeste, sans excès d'onctuosité, puis l'expression du fruit s'impose sans retenue (fruits jaunes et exotiques), soutenue par une jolie acidité rafraîchissante. Finale conviviale de persistance correcte sur la confiserie.

(2017 - 2019)

SEM: 100



05/56.62.01.53

crabitan.bellevue@orange.fr



© Château de Garbas



16/20

## Château Saint-Martin

25,00€

★★ Jolie robe bouton d'or pour ce vin dont le nez très mûr voire exotique révèle de beaux arômes de pâte de coing, ananas rôti et zestes d'agrumes confits. La bouche n'est pas en reste. Elle confirme l'onctuosité du bouquet tout en préservant un profil digeste par son acidité présente de l'attaque à la finale. Un vin bien construit, présentant beaucoup d'étoffe, dominé par le registre exotique (ananas, mangue).



( 2017 - 2021 )

SEM: 100

D Ch. 05/56.62.68.21 - 06/80.30.83.62  
Dist. chateau-saint-martin@wanadoo.fr



15/20

## Château Loupiac-Gaudiet

★★★(★) Robe jaune doré éclatant. Le premier nez révèle une expression fruitée particulièrement mûre, soutenue par d'intenses arômes de fruits au sirop (abricot, pêche). Le registre exotique s'exprime davantage à l'aération. Porté par un support d'acidité très présent, gage d'équilibre et de fraîcheur, ce vin ample et riche conserve une grande fraîcheur. La finale, pulpeuse et persistante, s'exprime sur le zeste d'agrumes confit (kumquat, mandarine).



( 2017 - 2019 )

SEM - SAU - MU



www.chateau-loupiacgaudiet.com  
ml@loupiacgaudiet.com

14,5/20

## Château Peyrot-Margès

7,00€

★★★(★) Jaune doré très soutenu à nuances ocrées. Les notes miellées dominent l'ouverture, rapidement rejointes par l'abricot confit et la crème brûlée à l'orange. Une bouche opulente et de grande richesse, voluptueuse, dont les saveurs confites (abricot, mangue) se montrent exubérantes. La finale, presque sirupeuse, est équilibrée par une délicate acidité bienvenue.



( 2017 - 2019 )

SEM - SAU - MU

Cherche Distributeur(s)

06/79.89.21.63

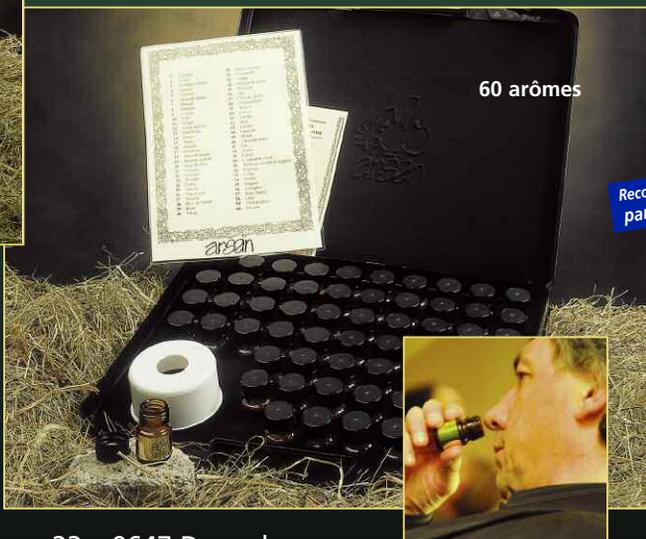
thierry.chassagnol@orange.fr

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

16/20

**Château Fortin 2013**

★★★

Jaune doré intense, limpide et brillant. Ce nez expressif évoque le massépain, le pain d'épices et le raisin de Corinthe. Un vin complet, qui associe concentration de matière, opulence de saveurs, boisé intégré et vivacité en finale. Le registre du fruit compoté voire au sirop se livre sans retenue (pêche jaune, abricot) dans une finale onctueuse mais sans aucune lourdeur. Une belle réussite.



(2017 - 2019)

SEM: 100

Cherche Distributeur(s) 05/56.62.99.45 - 06/85.21.38.42 jeantourne@orange.fr

15,5/20

**Château Grand Peyruchet 2013**

11,00€

★★★

Très jolie robe bouton d'or de grand éclat. Ce nez complexe et profond a séduit les dégustateurs par sa suavité et la générosité de ses arômes de miel fleuri, abricot confit, pâtisserie et épices douces. Cette cuvée conserve une belle fraîcheur d'ensemble grâce à son support d'acidité équilibrant. Les saveurs confites et de fruits au sirop (mangue, pêche jaune, ananas) s'expriment généreusement, portées en finale par la vivacité du zeste d'agrumes.



(2017 - 2019)

SEM: 90 - SAU: 10

Cherche Distributeur(s) www.chateau-peyruchet.com info@chateau-peyruchet.com

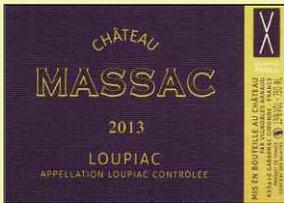
15/20

**Château Massac 2013**

9,00€

★★★

Jaune or de bel éclat. Des parfums flatteurs de confiserie (bonbon à l'ananas) et de fleurs blanches (jasmin, chèvrefeuille) s'associent dans ce délicat bouquet, doux mais sans excès, invitant à la dégustation.



Un support d'acidité bien présent soutient et équilibre ce vin très digeste, dont les saveurs fruitées se montrent à la fois prégnautes, mûres et aériennes (zeste d'agrumes, bonbon acidulé). Finale longiligne et ciselée, agréablement persistante.

(2017 - 2019)

SEM - SAU - MU

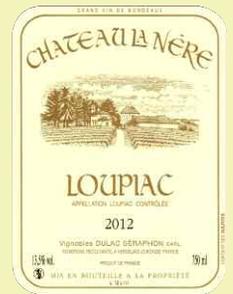
Cherche Distributeur(s) www.vignoblesarnaud.fr mathieu.arnaud@vignoblesarnaud.fr

14,5/20

**Château La Nère 2012**

★★★

Bouton d'or brillant à nuances légèrement ocrées. Une fine minéralité s'associe à la pâte de coing dans ce nez ouvert et parfumé, qui évolue à l'aération vers les arômes de mangue et raisin de Corinthe. Les dégustateurs ont apprécié la personnalité de ce vin qui offre d'insistantes saveurs minérales et de zestes d'agrumes (pamplemousse). La finale révèle une fine amertume rafraîchissante; elle présente une agréable longeur.



(2017 - 2019)

SEM - SAU

Cherche Distributeur(s) www.dulac-seraphon.fr dulac.guy@wanadoo.fr

**KOMBIJMÂ**  
Brasserie • Restaurant



**Eric Desogne**

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



Recommandé par V.T.A.

www.kombijma.be

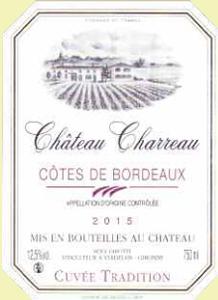
## CÔTES DE BORDEAUX 2015

15,5/20

**Château Charreau**

5,50 €

★★★(★) Robe cerise peu soutenue, de belle brillance. Un bouquet dominé à l'ouverture par les épices et les baies sauvages (mûre sauvage, sureau). L'aération complète l'ensemble par une touche de cacao. La bouche emporte les suffrages par sa densité de matière et son équilibre acidité/gras/tanins abouti. Un cru franc et texturé qui offre un grain assez serré et une finale sapide et persistante, sur les fruits mûrs et une subtile touche de tabac.



(2017 - 2019)

ME: 40 - CF: 30 - CS: 30

Cherche

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

Distributeur(s)

[chateau.charreau@wanadoo.fr](mailto:chateau.charreau@wanadoo.fr)

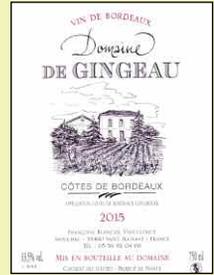


15/20

**Domaine de Gingeau**

4,50 €

★★★(★) Très jolie robe rubis carminé au disque ouvert et brillant. On est d'emblée sous le charme de ce nez enveloppé qui livre une maturité fruitée (fraise cuite, cerise noire), mêlée aux notes d'épices douces et de tabac frais. Un bouquet qui invite à la dégustation. Ce vin est l'aboutissement d'un bel exercice de vinification qui a su respecter l'expression d'un fruit franc et bien mûr (baies rouges). De délicats tanins soutiennent une matière concentrée. Un vin équilibré, ponctué d'une finale presque fondue et très gourmande.



(2017 - 2019)

ME: 100

Ch.

[www.domainedegingeau.e-monsite.com](http://www.domainedegingeau.e-monsite.com)

Dist.

[francoise.blancan@free.fr](mailto:francoise.blancan@free.fr)

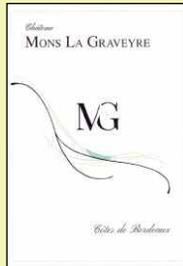
## CÔTES DE BORDEAUX 2014

16/20

**Château Mons La Graveyre**

12,00 €

★★★(★) Rubis profond et concentré, au disque encore jeune. Intensément expressif et charmeur, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de fraise cuite, épices douces et tabac parfumé. Porté par une charpente solide mais distinguée et ne demandant qu'à se fondre dans la matière, ce vin ambitieux offre une sensation chaleureuse marquée dès l'attaque. Les saveurs de fruits cuits (prune, fraise) s'y livrent sans retenue et la finale, à la fois structurée et charmeuse, s'impose par sa persistance. Un cru ambitieux et de belle évolution.



(2017 - 2021)

ME: 70 - CS: 30

En conversion

Cherche

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

Distributeur(s)

[monslagraveyre@gmail.com](mailto:monslagraveyre@gmail.com)



15,5/20

**Château Garbes-Cabanieu**

6,00 €

★★★ Jolie robe rubis carmin d'intensité assez soutenue, encore jeune. Les arômes liés à l'élevage et de tabac se mêlent subtilement aux notes de fruits rouges cuits (fraise, cerise), dans un ensemble ouvert et franc. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs apprécient son ambition en terme de concentration et d'équilibre acidité/gras. Le fruit se voit totalement respecté par l'élevage et sa générosité (saveurs de cerise noire, myrtille) se prolonge jusqu'en finale. Un vin franc, étoffé et très bien construit.



(2017 - 2020)

ME: 75 - CF/CS: 25

Ch.

[www.chateau-garbes-cabanieu.com](http://www.chateau-garbes-cabanieu.com)

Dist.

[garbes-cabanieu@wanadoo.fr](mailto:garbes-cabanieu@wanadoo.fr)

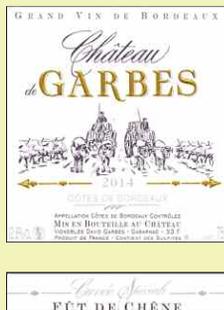


15/20

**Château de Garbes "Cuvée Spéciale"**

5,80 €

★★★(★) Robe cerise moyennement concentrée au disque ouvert. Une douceur olfactive appréciable apparaît dès le premier nez, privilégiant l'expression d'arômes confiturés (griotte, mûre) et de notes lactiques (yaourt, crème). Fine touche boisée à l'aération. Dès l'attaque, on apprécie la densité de matière et le grain assez serré de ce vin bien construit, qui associe ses saveurs fruitées (baies rouges et noires) à un boisé délicat et partiellement fondu. La finale de ce vin sérieux peut encore gagner quelque peu en souplesse d'ici 1 an.



(2018 - 2019)

Cherche

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

Distributeur(s)

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



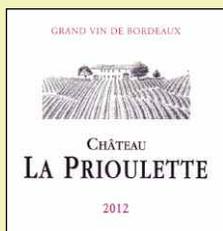
**X X** Voir page - Zie pagina 78

## 15,5/20 Château La Prioulette 2012 9,00€

★★★ Superbe robe profonde et concentrée, sans réelle évolution. On apprécie dès l'ouverture la douceur et la générosité de ce nez parfumé. Le registre des fruits rouges mûrs (fraise, cerise, framboise) s'y exprime sans retenue, enveloppé d'une douceur lactique très agréable. La bouche est à l'avenant. Sa structure tannique se montre lissée et fondue dans une matière concentrée et de maturité appréciable. Le fruit y est bien représenté et la finale, suave et assez persistante, jouit d'un bel équilibre. Un cru gourmand et savoureux.

(2017 - 2018)

ME: 70 - CS: 30



## 15/20 Château Mons La Graveyre 9,00€

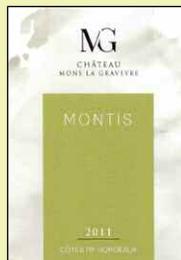
### ★★ "Montis" 2011

Rubis brillant en évolution. De grande profondeur, l'ensemble séduit par la parfaite association des senteurs de fruits rouges et noirs (fraises, myrtilles, bigarreaux) et d'épices douces. Une douceur presque lactique s'impose au fil de l'aération. Ce cru sérieux et solidement constitué présente un corps plein et une densité de matière appréciable. Sa charpente enveloppe un fruit mûr et expressif, illustré par les saveurs de cassis, myrtille et cerise du nord. Longue finale évoquant la réglisse et le tabac pour un vin à forte personnalité.

(2017 - 2019)

ME: 70 - CS: 30

En conversion



**C** Cherche Distributeur(s)

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

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



## Restaurant



## Chambres d'Hôtes

Recommandé par V.T.A.

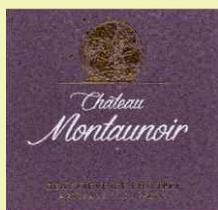


2, rue Bergoeing • 33490 Saint-Macaire • Tél: 05 56 76 83 63 • [restaurant.abricotier@wanadoo.fr](mailto:restaurant.abricotier@wanadoo.fr)  
[www.restaurant-labricotier.com](http://www.restaurant-labricotier.com)

15,5/20

## Château Montanoir

★★★ Robe engageante, d'un beau rubis profond. Tabac et épices au premier nez puis le fruit s'exprime davantage, illustré par les senteurs de baies noires (mûre, myrtille, cassis). Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre et la concentration de matière de ce vin franc et généreux, qui associe structure et finesse de trame. Les saveurs de baies acidulées (cassis, mûre, cerise) s'y expriment sans réserve et la finale, franche et presque lissée, présente une agréable persistance.



( 2017 - 2018 )

ME - CS - CF

Cherche  
Distributeur(s)

www.vignobles-ricard.com  
vignobles.ricard@free.fr

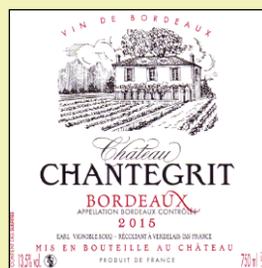


14,5/20

## Château Chantegrit

4,60€

★★★ Robe rubis assez soutenu. Le nez se montre d'abord sur la retenue puis il gagne en expression à l'aération, pour laisser place à des notes enrobées de confiture quatre fruits et quelques arômes lactiques. Un cru facile d'accès à déguster sur sa fraîcheur juvénile. Son corps souple et fondu laisse s'exprimer de fines saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, cerise du nord). Finale souple et vive à la fois pour un cru aujourd'hui épanoui.



( 2017 - 2018 )

ME: 60 - CS: 40

Cherche  
Distributeur(s)

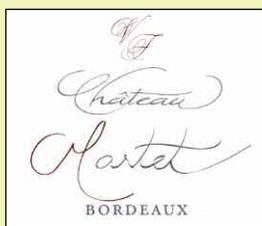
05/56.62.02.03  
vignobles.souq@orange.fr

# BORDEAUX 2014-12

16,5/20

## Château Martet 2012

★★★ Superbe robe rubis profond concentré sans réel signe d'évolution. Presque envoûtant, ce bouquet complexe livre dès l'ouverture de flatteuses notes de tabac blond, fruits confiturés et épices douces. Il invite à la dégustation. La bouche confirme l'ambition et la profondeur du bouquet. Sa densité de matière n'a d'égal que son équilibre acidité/gras et la charpente, solide mais noble, se révèle presque fondue, au service du fruit. Longue finale sapide et structurée pour un cru ambitieux, de belle évolution encore.



( 2017 - 2020 )

ME: 90 - CF: 10

Cherche  
Distributeur(s)

05/56.62.01.91 - 06/12.01.86.82  
fraiseau.bailet@wanadoo.fr

15,5/20

## Château Mouchac-La Rame

6,00€

★★★

2014

Robe carminée limpide et brillante. Un bouquet généreux et de belle profondeur, associant dans une belle harmonie les arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés et les notes d'épices douces. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la pureté de graine et la texture serrée de ce vin profond et équilibré, qui offre une bouche au fruité intact (fraise, cerise), portée par une charpente noble et presque fondue. Longue finale légèrement fumée, tout en équilibre.



( 2017 - 2018 )

ME: 95 - CF: 5

Cherche  
Distributeur(s)

06/80.25.01.91  
vignoblescharron@wanadoo.fr



© Syndicat Saine-Croix-du-Mont

16/20

## Château de Garbes

4,00€

★★★ Jolie robe jaune pâle à reflets or blanc, brillante et engageante. Particulièrement engageant et charmeur, ce bouquet franc et rafraîchissant mêle avec réussite les senteurs de bourgeon de cassis, pamplemousse rose et citron vert. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise et la suavité de cette bouche pleine et harmonieuse, dont la tonicité n'a d'égal que la maturité de fruit. Agrumes et fruits blancs s'y livrent sans retenue et la finale, ample et ciselée, offre une jolie impression d'étoffe et de plénitude. Belle réussite.



SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

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

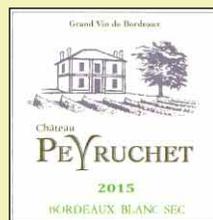


16/20

## Château Peyruchet

6,00€

★★★ La marque aromatique du sauvignon domine l'ouverture, illustrée par les notes de pamplemousse, buis, et bourgeon de cassis. Quelques senteurs végétales complètent un ensemble de forte typicité variétale. Nerveuse et tendue par une belle acidité, l'attaque nettoie le palais et se montre presque nerveuse. Le milieu de bouche confirme la dominance du registre d'agrumes, tout en complétant l'ensemble par un gras bienvenu. Finale ample et sapide, associant vinosité et élégance, pour un vin complet et épanoui.



SAU: 70 - SEM: 25 - MU: 5

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-peyruchet.com](http://www.chateau-peyruchet.com)  
info@chateau-peyruchet.com

15,5/20

## Château Lescure

4,70€

★★★ Jolie robe très pâle à or blanc, presque translucide. Dès le premier nez, les senteurs florales et de confiserie (bonbon à la pomme) s'associent à un registre citronné avenant et tonique. On apprécie le gras et l'enveloppement d'un vin qui ne se limite pas à la tonicité. Les agrumes mûrs s'y expriment sans retenue et la finale, parfaitement équilibrée, présente de la largeur tout en se resserrant sur ses saveurs acidulées. Un vin complet et savoureux.



SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

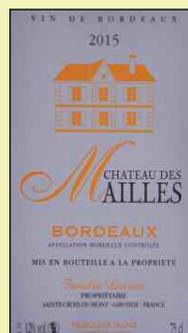
[www.chateau-lescure.com](http://www.chateau-lescure.com)  
commercial@chateau-lescure.com

15,5/20

## Château des Mailles

5,00€

★★★ Jaune doré léger de bel éclat. Premier nez de belle maturité, évoquant les fruits jaunes voire exotiques (mangue, banane) et la confiserie. Le registre du fruit surmûri se confirme à l'aération. Doté d'un support d'acidité tonifiant et équilibrant, ce vin délicat offre une généreuse expression d'agrumes frais (lime, kumquat) qui contraste avec l'enveloppement du nez. On apprécie également le profil distingué d'une finale à la fois longiligne et séveuse, offrant une jolie tension en bouche.



SAU: 100

Ch. <http://chateau.des.mailles.monsite-orange.fr>  
Dist. [chateau.des.mailles@wanadoo.fr](mailto:chateau.des.mailles@wanadoo.fr)



Château de Garbes

## BORDEAUX BLANC 2015

15/20

### Château Ponteney

4,30 €

★★★ Robe soutenue, dominée par les nuances jaune doré léger. La subtile note fumée (silex) qui apparaît au premier nez laisse rapidement place à des arômes rafraîchissants de pamplemousse rose et de lime. Un bouquet tout en vivacité. Cette cuvée témoigne d'un bel équilibre acidité/gras. Les agrumes mûrs s'y livrent sans réserve en milieu de bouche et la texture y associe dentelle et suavité. Finale de persistance appréciable sur la pomme verte et le lime.



SAU: 80 - SEM: 20

Cherche Distributeur(s)

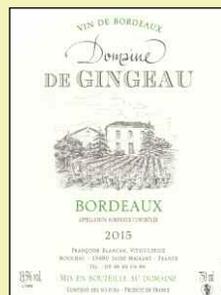
[www.chateau-dufilhot.fr](http://www.chateau-dufilhot.fr)  
contact@chateau-dufilhot.fr

14,5/20

### Domaine de Gingeau

4,70 €

★★ Robe pâle à subtiles nuances dorées, limpide et brillante. Une légère note fumée domine l'ouverture puis l'ensemble gagne en complexité et livre une association herbacée et de fruits frais (agrumes). Ce vin tendre et vif privilégie ouvertement un objectif de fraîcheur. Les saveurs de pamplemousse et de pomme verte s'y expriment sans réserve, dans un ensemble de texture aérienne, ponctué d'une finale de persistance correcte. Un cru convivial et facile d'accès.



SAU: 100

Ch. Distr.

[www.domainedegingeau.e-monsite.com](http://www.domainedegingeau.e-monsite.com)  
francoise.blancan@free.fr

## AUTRES VINS

15/20

### Garbes-Cabanieu Crémant de Bordeaux

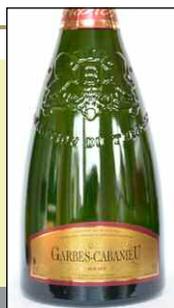
6,20 €

★★ Belle robe éclatante, jaune de Naples à reflets sable. Le bouquet, aérien et frais, oscille entre effluves florales (chèvrefeuille, citronnelle) et notes d'agrumes et de fruits blancs (pamplemousse, pomme granny, raisin frais). La bouche est franche et de belle pureté. On apprécie la finesse de texture et la tension d'une cuvée précise très rafraîchissante et digeste. Les agrumes (citron, goéberge blanche,...) s'y expriment sans réserve et la finale offre une persistance appréciable.

SEM: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-garbes-cabanieu.com](http://www.chateau-garbes-cabanieu.com) garbes-cabanieu@wanadoo.fr



14,5/20

### Château de Lardiley - Bordeaux Moelleux 2015

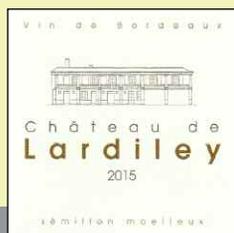
7,50 €

★★ Robe pâle, jaune de Naples limpide et brillante. Le bouquet, assez discret actuellement est empreint de finesse et de fraîcheur. Effluves florales, minérales et d'agrumes s'y révèlent à l'aération. Un ensemble aérien. La bouche est à l'avenant. Franche et incisive, de concentration moyenne, elle séduit ainsi davantage par sa finesse et sa fraîcheur dans un ensemble friand et facile d'accès, particulièrement digeste sur une finale longiligne relevée par une belle acidité ascendante.

SEM: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.vincent-lataste.com](http://www.vincent-lataste.com) lderc@lataste.fr





**S**ervis entre 8° et 10°C, les vins liquoreux de Sainte-Croix-du-Mont, Cadillac et Loupiac sont d'excellents compagnons pour les après-midi entre amis et les apéritifs, et leurs touches fruitées leur réservent une place de choix tout au long des repas.

Rarement connus pour leur alliance avec les poissons blancs (raie, lotte...), ils séduisent agréablement le palais les plus fins et révèlent des notes de fruits exotiques, confits et de fruits à noyau (abricot, pêche jaune).

Complices de toujours, ils se dégustent les yeux fermés sur les foies gras d'oie ou de canard qu'ils soient servis chauds ou froids. Un point d'orgue gustatif reconnu de tous où l'onctuosité du vin se mêle subtilement à celle du foie gras.

Chinois, Vietnamiens, Chiliens... les plats sucrés-salés venus de la cuisine exotique se découvrent des affinités avec ces vins gourmands et développent de surprenants arômes d'épices et de confiseries (miel, praline...).

Mariage réussi avec une grande variété de fromages (les brebis, les vieux goudas, etc.) et plus particulièrement avec les bleus de France et d'ailleurs (stilton, danablu, gorgonzola, torta...). L'amertume de la pâte persillée s'estompe sous la douceur du vin. En bouche, les finales sont d'une extraordinaire pureté.



Tarte au chocolat, fraises, poires pochées,... les desserts s'unissent naturellement à ces vins très aromatiques. Jouant sur de savoureux contrastes, cette dégustation s'enrichit toujours, en bouche, d'un authentique soupçon de volupté.

**D**eserveerd tussen 8° en 10° zijn de liekewijnen van Sainte-Croix-du-Mont, Cadillac en Loupiac uitstekende metgezellen op namiddagen met vrienden en aperitieven en dankzij hun fruitige toetsen nemen ze een uitgelezen plaats in gedurende de hele maaltijd.

Zelden bekend om hun bondgenootschap met witte vis (rog, zeeduivel, ...) strelen ze aangenaam het meest verfijnde gehemelte en onthullen noten van gekonfijte, exotische vruchten en steenvruchten (abrikoos, gele perzik).

Als medeplichtigen van altijd worden ze blindelings gedronken bij ganzen- of eendenlever, of die nu koud of warm worden geserveerd. Een culinair hoogtepunt dat door iedereen wordt erkend en waarbij de smeuge smaak van de wijn zich subtiel vermengt met die van de lever.

Chinees, Vietnamees, Chileens, ... de zoete en hartige gerechten uit de exotische keukens ontdekken affiniteiten met deze gastronomische wijnen en ontwikkelen verrassende aroma's van kruiden en zoetheiden (honing, praline, ...).

Een geslaagde combinatie met een grote verscheidenheid aan kazen (schapenkazen, oude goudakazen enz.) en meer bepaald met blauwschimmelkazen van Frankrijk en elders (Stilton, Danablu, Gorgonzola, Torta, ...). De bitterheid van de blauwschimmelkaas vervaagt door de zoetheid van de wijn. In de mond is de afdronk van een uitzonderlijke zuiverheid.

Chocoladetaart, aardbeien, gepocheerde peren, ... desserts gaan van nature samen met deze zeer aromatische wijnen. Spelend met smakelijke contrasten wordt de degustatie altijd in de mond verrijkt met een authentieke hint van genot.

## CAVISTES - WIJNHANDELAREN

**1** Crombe de Wijngalery:  
Kortrijk

**2** Magnus: Kontich - Qualivino: Lier  
Van Hende: Gavere

## SALONS

**A** Braine l'Alleud (Collège)

**C** Vignerons Indépendants (Lille)

**E** Haybes (France)

**B** eat Brussel Drink Bordeaux

**D** Seclin

## 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 behoordeling 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!

**16,5/20**

★★★

**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

**17/20**

★★★

**Michel Mailliard**

**"Cuvée Grégoiry"**

**17,00€**

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



**1**

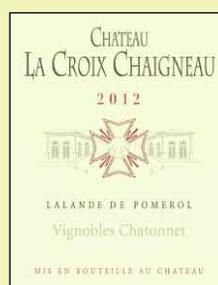
Ch. [www.champagne-michel-mailliard.com](http://www.champagne-michel-mailliard.com)  
Dist. [info@champagne-michel-mailliard.com](mailto:info@champagne-michel-mailliard.com)

**16/20**

★★★

**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



**2**

[www.vignobleschatonnet.com](http://www.vignobleschatonnet.com)  
astrid@vignobleschatonnet.com



## CAVISTES - WIJNHANDELAREN

**1** Le Grain Noble:  
Wavre St Catherine

**2** Vendere: Westmal - De mortier (Green Valley) - Retacos: denderleew  
Toby Vins: Oupeye - Olivier Vins: Jesves - Maenhout: Brugge  
Lesage: Oostvletere - Vandenbossche: Maldegem

## SALONS

**A** Mégavino  
Atelier dedégustation



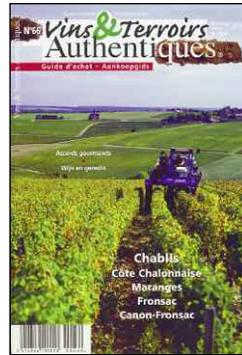
# Anciens Numéros (Version "Papier")



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



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



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



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



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



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



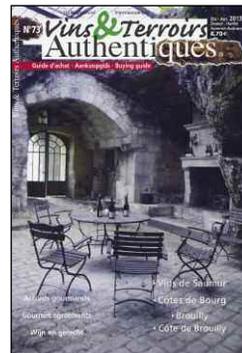
**N°70** (2012)  
Corbières  
Fitou  
Sancerre



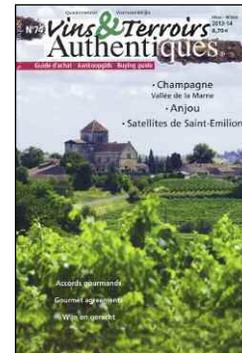
**N°71** (2012-13)  
Champagne  
( Côte des Blancs )  
Languedoc  
Montagne de Corton



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



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



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



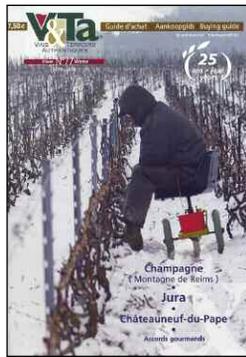
**N°75** (2014)  
Saint-Chinian  
Faugères  
Muscadet  
Gigondas - Vacqueyras

# Oude nummers - Old numbers



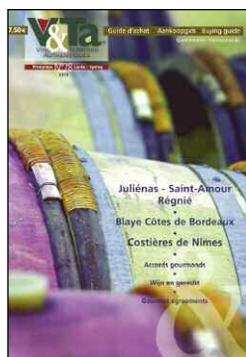
**N°76** (2014)

Cahors - Pouilly-Fumé  
Coteaux du Gienois  
Cabardès  
Moselle luxembourgeoise



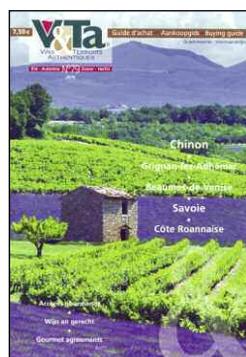
**N°77** (2014-2015)

Champagne  
( Montagne de Reims )  
Jura  
Châteauneuf-du-Pape



**N°78** (2015)

Julliénas - Saint Amour  
Régnié  
Blaye Côtes de Bordeaux  
Costières de Nîmes



**N°79** (2015)

Chinon  
Grignan-les-Adhémar  
Beaumes-de-Venise  
Savoie - Côte Roannaise



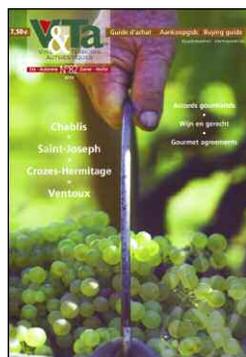
**N°80** (2015-2016)

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



**N°83** (2016-2017)

Champagne  
( Côte des Blancs )  
Lalande-de-Pomerol  
Bandol - Roussillon

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

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



*De wijnbouwers bieden onze abonnees veelvuldige wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerd team.*

**Entrée gratuite  
Gratis ingang**

**Restaurant 'K zeg a moda**

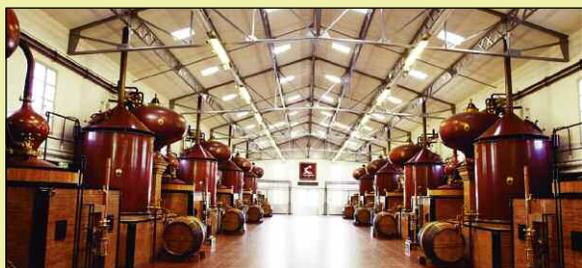
Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

[www.kzegamoda.be](http://www.kzegamoda.be)

**V&Ta**  
VINS & TERROIRS  
AUTHENTIQUES

**N°85** Été - Zomer **2017**



**Pineau des Charentes • Cognac • Médoc & Haut-Médoc  
Côtes de Provence**

# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

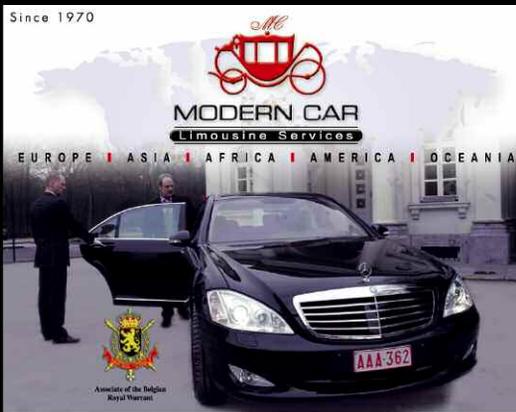
SHOW BUSINESS

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.



## RESTAURANT

Herman Dedapper

1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique 82-83  
3<sup>ème</sup> mondial 83



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

**CEGO**

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij  
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

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

et Produits Régionaux

**SECLIN**

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

Plus de 300 Exposants

**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.