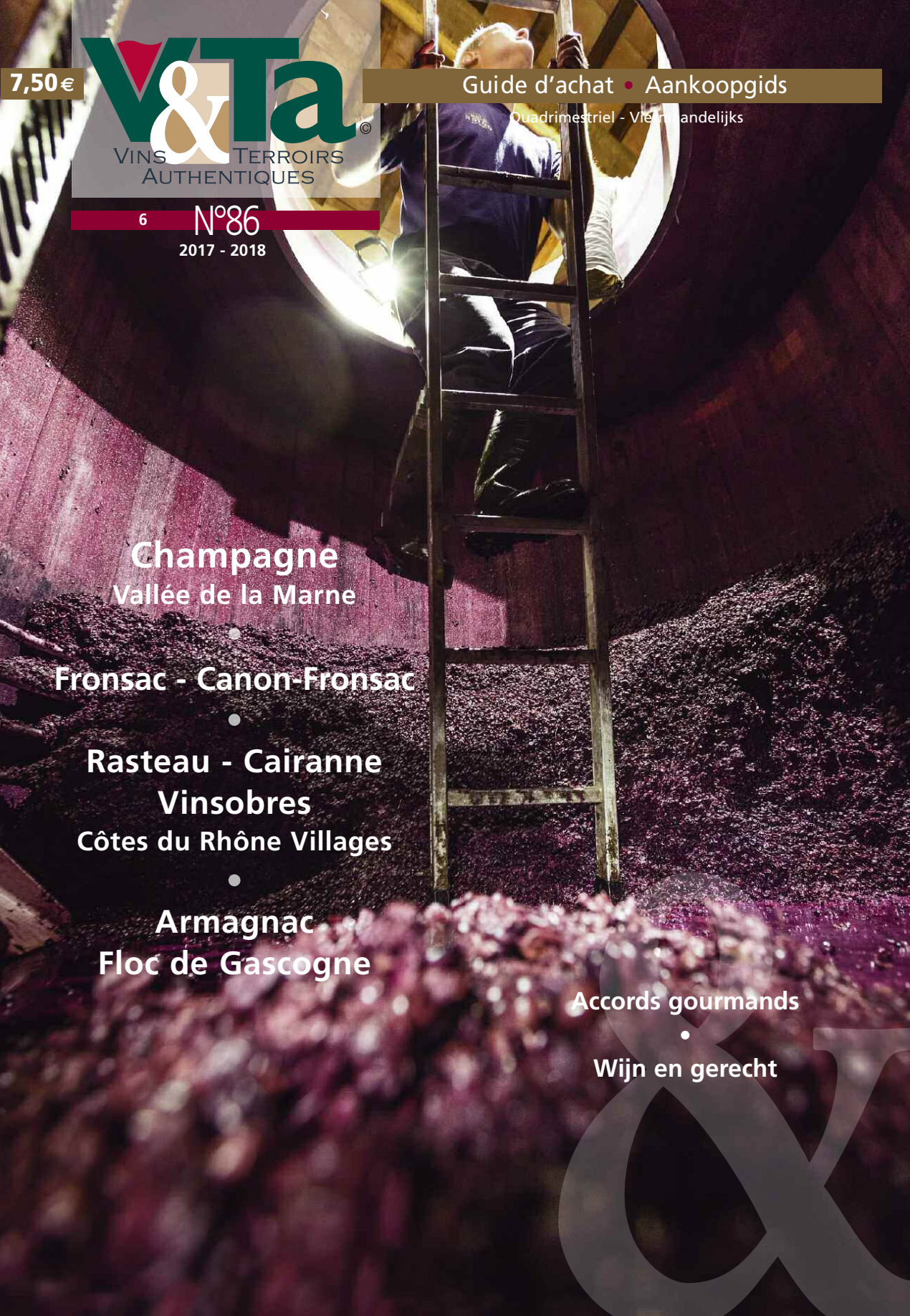
7,50 €

V&Ta ©
Vins Terroirs Authentiques

Guide d'achat • Aankoopgids
Quadrimestriel - Viermaandelijks

6 N°86
2017 - 2018



Champagne
Vallée de la Marne

•

Fronsac - Canon-Fronsac

•

Rasteau - Cairanne
Vinsobres
Côtes du Rhône Villages

•

Armagnac
Floc de Gascogne

Accords gourmands

•

Wijn en gerecht

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

27 au 30 Avril 2018

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

43 ème 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

* Sur présentation de cette publicité - en 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.

Editorial

Gel au printemps, grêle, déficit hydrique, oïdium, pourriture grise, coulure, et j'en passe... sont les ingrédients des derniers cocktails de fléaux à la mode qu'a subi ces dernières années le vignoble français.

Le déficit de rendement de la récolte 2017, inférieure de 15% à 16% à la moyenne des cinq dernières années, n'a pratiquement épargné aucun secteur.

De nombreux vignerons, qui ont dû se contenter de rentrer une demi-récolte, cumulent les mauvaises années et se retrouvent chais et portefeuille vides.

La champagne aura quelque peu limité les dégâts, le gel n'étant pas aussi meurtrier qu'ailleurs. Le ballon d'oxygène que constituent ici les vins de réserve semble toutefois progressivement s'essouffler.

A notre dossier Cognac (voir notre précédent numéro), région qui ne fut elle non plus guère épargnée avec une perte de production de raisin de 30%, succède aujourd'hui un dossier sur Armagnac, la plus ancienne eau-de-vie de France, bien connue pour sa palette innombrable de millésimes disponibles.

Cousin du Pineau des Charentes, le Floc de Gascogne, apéritif convivial et gourmand est également décliné en blanc et rouge. De texture fine et digeste, il s'apprécie dans sa jeunesse sur son fruité bien croquant.

Le Rhône méridional, qui a eu très chaud cet été, élève enfin Cairanne au rang de Cru. Une reconnaissance que ces vins méritaient depuis longtemps et qui inspirera très probablement les producteurs du Plan de Dieu.

Voisin de Pomerol, le vignoble fronsadais, berceau historique des grands vins du libournais, profite d'un terroir exceptionnel pour produire des crus puissants et fruités à souhait aux tanins élégants. Rarement dominés par le bois, ils s'apprécient dès leur jeunesse, mais certaines cuvées de haute tenue ambitionnent une décennie de garde.

Château de La Dauphine - Fronsac

Toute notre équipe vous souhaite une délicieuse année et espère un millésime 2018 plus généreux envers les vignerons de l'hexagone.

Michel Praet

Index

- Editorial - Edito.....3
- Champagne (Vallée de la Marne).....5
- Fronsac - Canon-Fronsac.....38
- Rasteau - Cairanne - Vinsobres Côtes du Rhône Villages.....50
- Armagnac - Floc de Gascogne.....78
- Anciens numéros - Oude nummers.....96
- Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....98

"Vins & Terroirs Authentiques"

Rédaction/Redactie: 1, Chemin de la Vallée • B-1495 Sart-Dames-Avelines • Tel: 00(32)(71)87.57.73 • Fax: 00(32)(71)87.66.24

www.vinsetterroirs.be • e-mail: contact@vinsetterroirs.be

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires ® V.T.A. - Photo de couverture: Inter Rhône

Edito

Lentevorst, hagel,watertekort, oidium, grijze rotting en ik vergeet er nog... dit zijn de ingredienten van de laatste ziektencocktails dat de franse wijngaard de laatste jaren ondergaat.
De kleine oogst van 2017 heeft hoegenaamd geen enkel gebied gespaard. Velen die zich moesten tevreden stellen met een halve oogst en dit jaar na jaar , bevinden zich nu met een kelder met lege vaten en een dito portefeuille.

In Champagne is de schade min of meer beperkt gebleven om dat de vorst er minder erg was maar de reddingsboei die men hier via de reservewijnen heeft begint ook al lucht af te laten.

Na ons dossier Cognac (zie vorig nummer) waar er ook om en bij 30% verlies was, vervolgen we met een dossier Armagnac, de oudste Eau de Vie van Frankrijk ,waar er nog ontelbare millésimés verkrijgbaar zijn.

Neef van de Pineau des Charentes , treft men hier, als gezellige gulzige aperitief, zowel in wit als in rood, de Floc de Gascogne aan.

Met zijn fijne textuur en zijn krokant fruit zal hij van in zijn jeugd , door velen, hoog in het vaandel gedragen worden.

In de zuidelijke Rhône, waar er een hete zomer heerste , werd de Cairanne eindelijk als cru verheven. Sinds geruime tijd een welverdiende erkenning en waar de verbouwers van Plan de Dieu zeker inspiratie zullen van op doen.

Fronsac ,met als buur Pomerol, en ook de wieg van de grote wijnen uit de Libournais, heeft het geluk zeer goede ondergronden te bezitten die hen toelaat krachtige, fruitige wijnen met mooie sierlijke tanines te produceren. Met hun lichte houttoets zijn ze al jong drinkbaar maar mag men ze ook een tiental jaren in de kelder vergeten.

Ons team wenst jullie een uitstekend nieuwjaar en een rijker 2018 aan de wijnbouwers van de achthoek toe.

Michel Praet

Cairanne

Champagne de la Vallée de la Marne: l'inimitable caractère du pinot meunier

L'observation des terroirs des différentes sous-régions champenoises permet d'apprécier les nuances de caractère et de spécificité des cuvées qui en sont issues. La vallée de la Marne marque sa particularité par la présence dominante du pinot meunier, proche parent du pinot noir et apparu en Champagne au 16ème siècle. Souvent considéré comme mineur, voire peu intéressant par les autres régions que sont la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Côte des Bar, le pinot meunier trouve sur les coteaux entourant la Marne son terroir de prédilection.

Là plus qu'ailleurs, il peut imprimer aux vins son inimitable vinosité. Le reproche qui lui est classiquement adressé réside dans une certaine "lourdeur" due au manque d'acidité et un vieillissement plus rapide que celui de ses pairs, le pinot noir et le chardonnay. Les cuvées 100% pinot meunier, qui se raréfient, ne peuvent en général espérer tenir plus de 10 ans. C'est probablement ce qui explique la présence croissante du chardonnay dans la région, réputé pour son caractère aérien et distingué, parfaitement adapté à la conservation. La complémentarité de ces cépages y trouve ainsi une très belle expression. La présence et la proportion des différents cépages dans les cuvées dépend également de la nature des sols des parcelles cultivées. En terme géologique, retenons qu'en descendant vers l'aval, le sous-sol crayeux classique laisse peu à peu place à l'argile.

Le pinot meunier est un cépage particulièrement résistant, capable de mûrir lorsque les années froides induisent des soucis de maturité aux autres cépages. Sa large implantation dans la vallée de la Marne (77% de l'encépagement), très exposée aux gelées printanières, s'explique aussi par sa faible sensibilité à ce fléau, du fait de son bourgeonnement tardif et sa maturité précoce. De plus, son rendement 10 à 15% supérieur au pinot noir facilite sa popularité auprès des vignerons.

De Tours-sur-Marne à l'est, jusqu'à Château-Thierry et même au-delà à l'Ouest, sillonnant de ses méandres un splendide paysage de coteaux, la vallée de la Marne étend ses

© Michel Praet

8300 hectares, tout en incisant la Côte de l'Ile-de-France.

Les vignerons ont eux-mêmes pris l'habitude de distinguer deux secteurs dans la région, le "Grande vallée de la Marne", qui va de Tours-sur-Marne à Cumières, et la "Petite Vallée de la Marne", qui s'étend de Damery à Château-Thierry. On retrouve dans les deux zones et en alternance des expositions méridionales et septentrionales, qui déterminent systématiquement l'encépagement des parcelles. Les deux rives de la rivière sont plantées des trois cépages, la rive droite étant toutefois plus largement exploitée. Partout, les grandes marques, cohabitent avec les petits récoltants-manipulants. C'est essentiellement de la maîtrise toujours délicate du pinot meunier que dépend la qualité et l'aspect friand des cuvées. L'équilibre de celles-ci réside également par un apport bien proportionné des autres cépages, le chardonnay pour la finesse et la complexité et le pinot noir pour la densité et le caractère.

Les vins de Champagne de la Vallée de la Marne se démarquent des cuvées des autres régions par leur caractère affirmé. Leur bouquet rappelle souvent le pain grillé ou le pain frais, de même qu'un caractère caramélisé charmeur. Certains développent des notes parfois rustiques voire terreuses ou minérales, mais aussi d'insistantes saveurs de fruits blancs compotés (pomme, poire) ou de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie. A l'opposé du style aérien des cuvées majoritairement composées de chardonnay, ils séduiront tous les amateurs de champagnes soyeux et ronds, présentant une certaine onctuosité en bouche. Plus que jamais, l'adage selon lequel le champagne peut être défini comme "un vin habillé de bulles" trouve ici son incontestable illustration.

© CIVC

La Champagne a subi en 2016 les conditions climatiques désastreuses (gel de printemps, grêle, maladies) qui avait significativement réduit les rendements. Si cette année le gel semble avoir été moins destructeur dans le vignoble champenois, la récolte 2017 n'a toutefois pas atteint les quotas habituels chez la plupart de vignerons, la qualité étant néanmoins au rendez-vous.

Champagne uit de Marne: het unieke karakter van de pinot meunier

Een observatie van het terroir van de verschillende substreken van Champagne laat toe de nuances in karakter en specificiteit van de cuvées beter te beoordelen. De vallei van de Marne benadrukt haar bijzonderheid door de dominante aanwezigheid van de Pinot Meunier, een nabije verwant van de Pinot Noir, die in de 16de eeuw in de Champagne verschenen is. De Pinot Meunier wordt vaak als minder belangrijk of weinig interessant beschouwd door de andere streken, zoals in de Montagne de Reims, de Côte des Blancs en de Côte des Bar, maar vindt op de hellingen rond de Marne zijn favoriete terroir.

Daar meer dan elders kan hij de wijnen zijn ongeëvenaarde volheid geven. Het verwijt dat hem traditioneel wordt gemaakt, is een zekere "zwaarte" die te wijten is aan een te laag zuurgehalte en een snellere veroudering dan die van zijn soortgenoten, de Pinot Noir en de Chardonnay. De cuvées met 100% Pinot Meunier, die schaars worden, kunnen over het algemeen niet hopen meer dan 10 jaar goed te blijven. Ze worden vrij zeldzaam. Dit verklaart waarschijnlijk de toenemende aanwezigheid van de Chardonnay in de streek, die bekend is om zijn vederlichte en gedistingeerde karakter en perfect geschikt is om te bewaren. De complementariteit van deze druivensoorten komt zo mooi tot uitdrukking. De aanwezigheid en de verhouding van de verschillende druivensoorten in de cuvées hangt eveneens af van de aard van de gronden van de bebouwde percelen. Wat de geologie betreft, onthouden we dat naarmate we stroomafwaarts gaan de klassieke krijthoudende ondergrond geleidelijk plaats maakt voor klei.

De Pinot Meunier is een bijzonder resistente druivensoort, die kan rijpen wanneer koude jaren rijpingsproblemen veroorzaken voor andere druivensoorten. Zijn ruime aanwezigheid in de vallei van de Marne (77% van het assortiment aan druivensoorten), die sterk blootgesteld is aan lentevorst, wordt ook verklaard door zijn lage gevoeligheid voor deze plaag, het laattijdige uitbotten en de vroegtijdige rijpheid. Bovendien vergroot zijn rendement dat 10 à 15% hoger ligt dan dat van de Pinot Noir zijn populariteit bij de wijnbouwers.

Van Tours-sur-Marne in het oosten tot Château-Thierry en zelfs verder in het westen doorkruist de 8300 hectaren lange vallei van de Marne met zijn meanders een prachtig landschap van hellingen en doorklieft de kust van het Ile-de-France. De wijnbouwers hebben zelfs de gewoonte aangenomen twee sectoren in de streek te onderscheiden: de "Grande vallée de la Marne", die van Tours-sur-Marne tot Cumières gaat, en de "Petite Vallée de la Marne", die zich uitstrekt van Damery tot Château-Thierry. Men vindt in beide zones afwisselend een zuidelijke en noordelijke blootstelling, die systematisch het assortiment aan druivensoorten van de percelen bepalen. Beide rivieroevers zijn beplant met de drie druivensoorten, de rechteroever is echter het meest bebouwd.

© Michel Praet

Urbain II, à Châtillon-sur-Marne

Overal gaan de grote merken samen met die van kleine oogsters/wijnbouwers. Het is vooral van de delicate beheersing van de Pinot Meunier dat de kwaliteit en de smakelijke aanblik van de cuvées af-hangt. Het evenwicht ervan berust eveneens op een inbreng in de juiste verhoudingen van de andere druivensoorten, de Chardonnay voor de finesse en de complexiteit en de Pinot Noir voor de densiteit en het karakter.

De Champagnewijnen van de vallei van de Marne onderscheiden zich van de cuvées van de andere streken door het uitgesproken karakter. Hun boeket doet vaak denken aan geroosterd of vers brood en aan de bekoorlijke smaak van karamel. Sommige ontwikkelen soms robuuste oftewel gronderige of mineraaltoetsen, maar ook een indringende smaak van witte vruchten in compote (appel, peer) of gedroogde vruchten (amandel, hazelnoot) en gebak. In tegenstelling tot de vederlichte stijl van de cuvées die hoofdzakelijk uit Chardonnay samengesteld zijn, zullen ze alle liefhebbers van zijdeachtige en ronde champagnewijnen met een zekere smeuïgheid in de mond bekoren. Meer dan ooit komt het adagium dat champagne een 'wijn met belletjes' is hier tot uiting.

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 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)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

HVE = Haute Valeur Environnementale

Recommandé par V.T.A. = Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

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

Henri David-Heucq

16,5/20 ★★★ — 15,00 €

Jolie robe sable à reflets paille, soutenue et brillante. Particulièrement enveloppé et doucereux, ce bouquet suave et complexe associe les senteurs de violette, guimauve, fruits blancs mûrs voire au sirop et de fruits secs (amande). Les dégustateurs sont unanimes pour louer la densité de matière, la maturité fruitée (pomme, poire) et le parfait équilibre entre vinosité et acidité de cette cuvée pleine et opulente mais sans excès. Très longue finale savoureuse et large, associant tonicité et enveloppement.

PM: 85 - PN: 5 - CH: 10

A *Cherche Distributeur(s)* — www.davidheucq.fr — contact@davidheucq.com

Collet

16,5/20 ★★(★)

Robe jaune de Naples très clair. Le bouquet est assez discret voire sur la retenue. Les agrumes mûrs s'expriment au premier nez, relayés par de subtiles notes de fruits secs. Il évolue vers le biscuit aux amandes à l'aération. Dès l'attaque, on est sous le charme de la densité de matière de cette cuvée vigoureuse, qui ne cède pas à la facilité. Les registres des fruits secs (amande, noisette) et des agrumes s'associent harmonieusement, dans un ensemble profond et complexe, ponctué d'une longue finale séveuse.

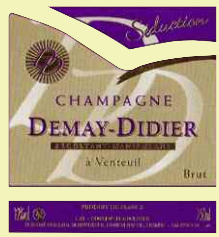
PM: 50 - PN: 20 - CH: 30

1 — www.champagne-collet.com — info@champagne-collet.com

Demay-Didier

16/20 ★★★ — 14,00 €

"Séduction"



Robe bouton d'or, limpide et éclatante. Dès l'ouverture, les arômes de brioche et de pain grillé envahissent un bouquet enveloppé et charmeur, biscuité, qui séduit par ses effluves de fruits (poires et pommes mûres). La bouche de cette cuvée séveuse et étoffée a emporté les suffrages pour sa vinosité, la maturité de son fruit, sa densité et la tension acidulée extrêmement rafraîchissante de son milieu de bouche. De jolis amers enveloppent une finale persistante sur les fruits secs et la pomme mûre. Un vin complexe et charnu, très aromatique.

CH: 60 - PM: 40

Cherche Distrib — www.champagne-demay-didier.com — champagne-demay-didier@orange.fr

Belin

16/20 ★★★

"Bel Instant"

Splendide robe paille à reflets ocrés, de grand éclat. Le premier nez s'exprime sur les fruits secs (amande, noisette) puis l'ensemble gagne en complexité et livre de beaux arômes de pêche, gelée de coing et de fleurs blanches parfumées. La bouche se montre ample et structurée dès l'attaque. A la fois mûre et rafraîchissante, elle livre de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire), associées à une délicate sensation minérale. La finale, plutôt onctueuse, révèle une agréable et subtile touche saline. Un vin gourmand!

CH: 10 - PN: 15 - PM: 75 *En cours*

2 *Ch.Distrib . Flandre* — www.champagne-belin.fr — info@champagne-belin.fr — HVE

© Michel Praet

Alliot-Vincent
"Cuvée de Réserve "

16/20 ★★★ — 15,30€

Robe jaune pâle à légers reflets verts, de bel éclat. On apprécie dès l'ouverture la fraîcheur de parfums de ce bouquet printanier dominé par les agrumes et les notes florales délicates. Un nez engageant et de grande franchise. Cette cuvée précise, aromatique et tonique offre une jolie tension en bouche. Les agrumes se confirment (citron, pomelo) et la finale, longiligne, présente une persistance appréciable. Un vin complet, paré pour la gastronomie.

CH - PM - PN

Cherche Distributeur(s) — **www.champagne-alliot-vincent.com** — champagne@alliot-vincent.com

Lequeux-Mercier
"Tradition"

16/20 ★★★ — 16,00€

Très jolie robe sable de bel éclat. De fines notes de brioche vanillée et de pâte d'amande envahissent un bouquet enveloppé mais non dénué de fraîcheur. L'entrée de bouche vive et incisive offre d'emblée une jolie tension qui apporte l'équilibre à une matière mûre et concentrée (mirabelle, poire). Finale séveuse sur les petits fruits secs, avec une bulle fine titillant agréablement le palais.

PM: 45 - PN: 45 - CH: 10

B *Cherche Distributeur(s)* — **www.champagne-lequeux-mercier.fr** — info@champagnelequeuxmercier.fr

Hubert Billiard
Brut Premier Cru "Cuvée Privilège"

16/20 ★★★ — 16,50€

Jolie robe dorée assez intense, éclatante. Premier nez herbacé, marqué par la végétalité (rhubarbe, groseille verte). Ensuite, l'ensemble gagne en douceur et libère de délicates senteurs de frangipane et cake aux amandes. L'attaque confirme d'emblée la personnalité aromatique de ce cru puissant et structuré. D'insistantes saveurs de fruits secs (amandes, noisettes) et de pâtisserie envahissent le palais et l'équilibre vivacité/douceur est parfaitement dosé. La finale, longiligne et savoureuse, séduit par sa persistance. Un vin habillé de bulles.

CH: 20 – PN: 80

Cherche Distrib. — **www.champagne-billiard.fr** — champagne.hubert.billiard@orange.fr

Gratiot & Cie
"N°1"

16/20 ★★★

Superbe robe paille à doré intense. Le bouquet associe de flatteuses notes de pâtisserie (tarte aux fruits blancs) à une délicate minéralité, accompagnée d'une touche de petits fruits secs (amande fraîche). Construit sur une colonne vertébrale acidulée de grande fraîcheur, ce cru livre une texture épurée et incisive, où s'expriment sans retenue les agrumes (citron) et la pomme verte. L'ensemble se montre vigoureux, ciselé et présente une longue finale, digeste et de grande distinction. Un vin de gastronomie, peu dosé.

PM: 85 - CH: 15

Cherche Distributeur(s) — **www.champagne-gratiot.com** — contact@champagne-gratiot.com

Musée du vignoble - Domaine Bacchus

© Domaine Bacchus

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 37

15,5/20 ★★★

Pascal Etienne
"Sélection"

13,90 €

Superbe robe dorée éclatante, à nuances légèrement ocrées. Particulièrement charmeur et engageant par ses intenses effluves de pâtisserie et de pomme compotée, ce nez expressif et doucereux évolue vers l'amande fraîche à l'aération. Cette cuvée offre une agréable concentration de matière, assortie d'un fruité mûr et généreux (pomme, poire). Sa bulle salivante nettoie le palais et la finale, gourmande et finement acidulée, se montre légèrement saline. Un vin bien construit.

PM: 40 - PN: 40 - CH: 20

C 03/26.54.49.60 - 06/89.98.64.72
champagne-pascal-etienne@orange.fr

15,5/20 ★★★

Fernand Lemaire
"Brut"

15,00 €

Robe Jaune pâle à légers reflets dorés. De fines senteurs florales s'expriment à l'ouverture dans ce délicat bouquet, qui se complète ensuite de quelques arômes de petits fruits secs et de biscuit. Un nez subtil et réservé mais élégant. La bouche se montre d'emblée distinguée, resserrée par une jolie acidité tonifiante et généreuse en saveurs d'agrumes et de pomme verte. Plus en finesse qu'en opulence, elle présente une finale digeste et équilibrée, de persistance appréciable. Un vin bien construit.

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

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-fernand-lemaire.com
champagne-lemaire@wanadoo.fr

HÔTEL RESTAURANT
BAR À CHAMPAGNE
Château de la Marjolaine
L'élégance en toute simplicité...

Recommandé par V.T.A.

Situé aux Portes de la Champagne, à 45 minutes de Reims,
à deux pas de Château-Thierry, venez découvrir les charmes de la demeure de Jean-Pierre et Bruno.

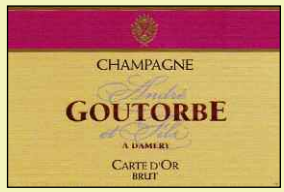
Restaurant traditionnel avec cuisine française à base de produits frais et locaux.
Chambres et suites avec vue sur le parc, la Marne et les coteaux champenois. Piscine chauffée et couverte.

www.chateaumarjolaine.com

27 Hameau d'Aulnois - 02400 Essômes sur Marne - 03 23 69 77 80 - 06 60 39 98 79 - info@chateaumarjolaine.com

15,5/20
★★★

André Goutorbe & Fils
"Carte d'Or "



Robe très pâle à reflets légèrement verdâtres. Le bouquet affiche un caractère soutenu et une forte personnalité. S'y associent les saveurs d'amande, noisette, subtile minéralité et pâtisserie aux fruits blancs. La bouche est à l'avenant. Profonde, complexe, de texture serrée et particulièrement vigoureuse, elle associe les saveurs de fruits secs et fine minéralité, dans un ensemble paré pour la gastronomie, qui ne cède pas à la facilité de l'enveloppement. Longue finale tendue presque charpentée pour un vin ambitieux.

PN: 50 - CH: 50

3 **www.champagne-andre-goutorbe.fr**
champ.goutorbe-andre@wanadoo.fr
HVE

15,5/20
★★(★)

Serveaux Fils
"Carte d'Or"

16,90 €

Robe jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Une subtile minéralité s'associe à l'ouverture aux notes de fleurs et d'agrumes (citron, pamplemousse), dans un bouquet délicat et rafraîchissant. L'attaque, nerveuse et acidulée, donne le ton d'une cuvée épurée et incisive, qui s'appuie sur une grande fraîcheur et de jolis amers en finale.
Les agrumes et les fruits secs s'y livrent sans retenue, dans un ensemble paré pour la gastronomie.

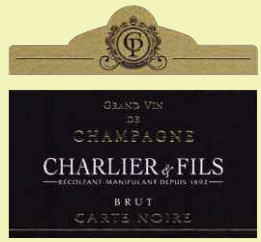
CH: 60 - PM: 20 - PN: 20

D *Cherche Distributeur(s)* **www.champagne-serveaux.com**
serveaux.p@wanadoo.fr

15,5/20
★★(★)

Charlier & Fils
"Carte Noire "

17,90 €



Superbe robe bouton d'or à reflets paille, soutenue et brillante. Le registre floral se livre sans retenue à l'ouverture (lilas, violette), associé à l'aération aux arômes de vanille, guimauve et confiserie aux fruits blancs. L'attaque se montre rafraîchissante et tonique puis la bouche gagne en opulence et maturité, révélant une belle complémentarité entre saveurs de fruits secs et gourmandise des fruits blancs mûrs. La finale se resserre sur une jolie acidité et séduit par sa persistance appréciable.

PM: 60 - PN: 20 - CH: 20

www.champagne-charlier.com
contact@champagne-charlier.com

15,5/20
★★

Beaumont des Crayères
"Grande Réserve"

Robe sable à nuances paille. Elégance et profondeur caractérisent ce bouquet rafraîchissant, qui rassemble harmonieusement les fruits secs (noisette, amande) et les fruits blancs. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée pleine et harmonieuse, riche et vive à la fois, dont l'acidité se place au service du fruit mûr (agrumes). La finale confirme l'impression de distinction du bouquet, s'exprimant davantage sur les fruits secs (légère amertume rafraîchissante).

PM: 60 - PN: 15 - CH: 25

4 **www.champagne-beaumont.com**
contact@champagne-beaumont.com

© Michel Praet

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 37

Chantal Lallement
15/20 ★★★ — **13,40 €**

"Cuvée de Réserve "

Robe jaune de Naples, limpide et brillante. Les senteurs florales et minérales se livrent de concert, rapidement rejointes par les petits fruits secs (amande, noisette) et une touche de pomme mûre. Cette bouche vineuse et suave affiche un bel équilibre vivacité/maturité. Les saveurs de petits fruits secs s'y confirment et la finale, de texture assez serrée, présente de jolis amers et une persistance très appréciable.

PM: 70 - PN: 5 - CH: 25

N — *Ch.* **www.champagne-chantal-lallement.com**
Distrib. ch.lallement@wanadoo.fr

Pierre Courtois
15/20 ★★★ — **13,50 €**

"Tradition"

Robe doré très soutenu à reflets ocrés, limpide et brillante.
On apprécie d'emblée la personnalité aromatique de ce bouquet qui mêle avec réussite les notes d'amandes, cake aux fruits confits et fruits blancs frais (pomme, poire). La bouche se montre salivante et assez charnue. Les saveurs de fruits blancs et de fruits secs (pomme aux amandes) s'y livrent avec générosité, associées à une rafraîchissante touche d'agrumes. La finale, persistante, est relevée de jolis amers. Une cuvée de grande franchise et bien construite.

CH: 30 - PN: 5 - PM: 65

www.champagne-courtois.fr
champagnecourtois@orange.fr

Hucqbourg-Bertrand
15/20 ★★★ — **13,90 €**

Jolie robe dorée assez intense, à nuances paille. Un nez charmeur et parfumé, qui délivre de séduisantes senteurs de pommes et poires mûres, assorties d'une touche briochée et presque vanillée. Un bouquet engageant et doucereux. Cette bouche suave et salivante offre une belle tenue. La maturité de son expression fruitée trouve son complément dans une jolie acidité bien dosée. Quelques saveurs d'agrumes mûrs apparaissent dans une finale de persistance appréciable. Bel équilibre d'ensemble pour une cuvée conviviale et gourmande.

PM: 70 - PN: 20 - CH: 10

F — **www.champagne-hucbourg.com**
champagne.hucbourg.b@wanadoo.fr

Paul Leredde
15/20 ★★(★) — **14,80 €**

"Carte Rouge"

Robe jaune sable à reflets paille, éclatante. Premier nez délicatement floral (fleur de tilleul, chèvrefeuille) puis l'ensemble gagne en maturité et rejoint les notes miellées et la pâtisserie aux fruits secs (amande, noisette). On a ici privilégié la douceur de texture et l'onctuosité, sans toutefois négliger la fraîcheur. Les saveurs de fruits blancs au sirop (pêche, poire) et de vanille se mêlent aux notes de frangipane. Une cuvée gourmande et onctueuse, tout en volupté.

PM: 60 - CH: 30 - PN: 10

Cherche Distrib. **www.champagne-paul-leredde.com**
contact@champagne-paul-leredde.com — HVE

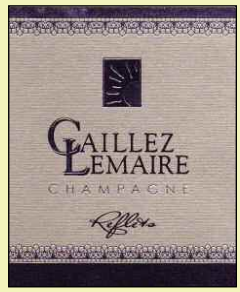
© Michel Praet

© Michel Praet

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 37

15/20 ★★

Caillez-Lemaire
"Reflets"



Superbe robe sable à reflets délicatement rosés. Un bouquet de fleurs pour un nez printanier. On y apprécie les senteurs de lilas, chèvrefeuille et tilleul, associées aux notes de vanille et poire au sirop. La bouche se montre délicate et féminine, jouant davantage sur un profil plus longiligne qu'opulent. On y apprécie les saveurs de pâtisserie aux fruits blancs et la finale qui se resserre sur les fruits secs. Bel équilibre d'ensemble.

PM: 55 - PN: 30 - CH: 15

5 **www.champagne-caillez-lemaire.com**
contact@champagne-caillez-lemaire.com HVE

15/20 ★★

Champagne du Rédempteur **17,90€**
"Brut Tradition"

Belle robe jaune de Naples, brillante et limpide. Une délicate minéralité s'associe à quelques effluves d'herbe fraîche dans ce nez subtil et rafraîchissant. Une bouche rectiligne et épurée, qui confirme l'impression de vivacité du nez. Les saveurs de fruits secs s'y montrent généreuses, dans un ensemble sapide et charnu, très franc, porté par une jolie acidité qui se montre ascendante en finale.

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

Cherche Distributeur(s) **www.redempteur.com**
contact@redempteur.com HVE

14,5/20 ★★(★)

Stéphane Fauvet **"Tradition"** **13,10€**

Superbe robe doré soutenu à nuances ocrées, limpide et brillante. Un bouquet retenu à l'ouverture, qui exhale ensuite quelques délicats arômes de confiserie, fleurs blanches et pomme verte. La bouche est à l'avenant. Délicate, enveloppée, dotée d'une douceur associée aux fruits blancs mûrs (pomme, poire), elle séduit par son profil soyeux et aérien. Finale de belle tonicité s'apparentant à une gourmandise.

PM: 70 - PN: 10 - CH: 20

G *Cherche Distributeur(s)* **www.champagne-fauvet.com** contact@champagne-fauvet.com

OENOTOURISME EN CHAMPAGNE

SPARKLING
TOUR

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

tripadvisor

www.sparkling-tour.com
+ 33 (0) 6 49 05 47 52 - sparkling.tour@yahoo.com

Suivez-nous sur :

14,5/20 ★★(★)

René Roger
"Brut Tradition"

13,20€

Robe bouton d'or éclatant. Le bouquet, fin et parfumé, révèle une belle maturité (cake, brioche) et des notes de fruits mûrs voire compotés (pomme, poire). L'aération confirme cette impression de suavité par des notes vanillées et florales. L'attaque, gourmande et conviviale, séduit par son profil enveloppé et donne le ton d'une cuvée suave et mûre, dont les saveurs de fruits blancs mûrs se révèlent généreuses. La finale, enrobée, s'exprime sur la pâtisserie aux pommes et poires.

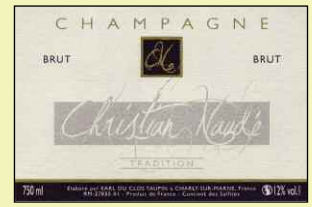
PN: 65 - CH: 35

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-roger.com** earl.rroger@wanadoo.fr

14,5/20 ★★(★)

Christian Naudé
"Tradition"

13,50€



Robe sable à légers reflets dorés. Fruits blancs frais (poire, pomme) et petits fruits secs se livrent généreusement dès l'ouverture. Une délicate touche de pâtisserie (cake aux noisettes) apparaît ensuite. Dotée d'un bel équilibre vivacité/douceur, cette cuvée privilégie le finesse de texture et la fraîcheur à l'opulence et la vinosité. On apprécie son caractère aérien et en dentelles, confirmé par une finale délicate qui s'apparente à une confiserie.

PM: 70 - PN: 30 *En cours* HVE

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-christian-naude.com** contact@champagne-christian-naude.com

AUBERGE LE RELAIS

Recommandé par V.T.A.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET HÔTEL ★★★

Venez apprécier le confort de notre auberge, et le temps d'une nuit dans nos chambres au décor raffiné, son restaurant gastronomique pour éveiller vos papilles à une cuisine inventive, traditionnelle et moderne à la fois.

2, rue de Paris - 02850 Reuilly Sauvigny - Tél: 03.23.70.35.36 - auberge.relais.de.reuilly@wanadoo.fr

www.relaisreuilly.com

Cuvée Prestige

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

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

17/20 ★★★

Alain Mercier & Fils

"Cuvée Lucien"

18,00 €

Superbe robe vieil or à nuances légèrement ocrées. D'emblée, les saveurs de pomme aux amandes, petits fruits secs et épices douces envahissent un nez enveloppant et charmeur par sa suavité et sa douceur. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le contraste de cette cuvée ambitieuse qui associe une importante vinosité et d'intenses saveurs de fruits blancs cuits (pomme, poire) et de fruits secs et un support d'acidité omniprésent qui apporte la tension nécessaire. Une cuvée suave et ample, ponctuée d'une finale de longueur impressionnante.

PM: 20 - CH: 80

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-alain-mercier.fr
alain.mercier.champ@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★

Alliot-Vincent

"Prestige"

17,90 €

Jolie robe jaune de Naples à reflets or blanc. Les fruits secs presque grillés et la brioche se livrent d'emblée, rejoints à l'aération par le biscuit aux amandes et la pomme cuite. L'attaque, vive et suave, donne le ton d'une cuvée dont on apprécie à la fois la densité et l'exubérance fruitée (agrumes bien mûrs). L'équilibre est également au rendez-vous et la finale, rectiligne, se montre digeste, distinguée et remarquablement persistante. Un vin ambitieux et précis, de grande pureté.

CH: 80 - PM: 10 - PN: 10

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-alliot-vincent.com
champagne@alliot-vincent.com

16,5/20 ★★★

René Roger

"Cuvée Althéa"

17,80 €

De beaux reflets dorés intenses à bouton d'or scintillent dans cette robe éclatante. De la douceur, de l'enveloppement et beaucoup de charme pour ce nez généreux en senteurs de viennoiseries, fruits blancs au sirop (poire, pomme), très éloquent. Une cuvée aux épaules larges, offrant une vinosité appréciable et d'intenses saveurs de fruits blancs compotés (pomme, poire). Les fruits secs dominent une finale opulente offrant de jolis amers.
Un vin complet à forte personnalité, idéal pour la gastronomie.

PN: 90 - CH: 10

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-roger.com
earl.rroger@wanadoo.fr

16,5/20 ★★(★)

Hubert Billiard

Premier cru "Le Gaulois"

21,50 €

Jolie robe bouton d'or éclatant. Le bouquet est ouvert et mature. Il associe les effluves de fruits blancs mûrs aux notes de fruits secs (noisette, amande). Un pointe de minéralité apporte de la complexité et du caractère à l'ensemble. La bouche est ample, vineuse et tient les promesses du nez. Les fruits secs restent au devant de la scène. La finale est séveuse et d'une longueur très appréciable. Un beau champagne de gastronomie.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distrib.
www.champagne-billiard.fr
champagne.hubert.billiard@orange.fr

© Michel Praet

16/20 ★★(★)

Veuve Olivier & Fils

"Secret de cave"

18,10€

Robe doré léger à reflets paille. Un bouquet charmeur, presque voluptueux, sur les fleurs sucrées, la confiserie (cuberdon) et les viennoiseries. Une friandise olfactive! La bouche, ample et vineuse, très aromatique séduit par sa plénitude, son fruité exubérant et son bel équilibre d'ensemble. Une finale longiligne et d'une agréable vivacité ponctue cette belle cuvée de gastronomie.

PM: 20 - PN: 45 - CH: 35

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-veuve-olivier.com**
info@champagne-veuve-olivier.com

16/20 ★★(★)

Gabriel-Pagin Fils

1er cru "Grande Réserve"

18,90€

Robe dorée de belle intensité. Un bouquet mûr et profond qui livre d'intenses senteurs de pomme mûre et de biscuit, complétées par des épices douces (cannelle, safran). Touche briochée à l'aération. La bouche est à l'avenant. Profonde, suave et très mûre, elle livre une expression presque compotée de grande vinosité (pomme, poire) et des saveurs de cake aux fruits secs. Une délicate acidité apporte la vivacité nécessaire et la finale, salivante et de texture serrée, impose une grande persistance. Belle réussite.

PN: 30 - CH: 70

Cherche Distrib. **www.champagne-gabriel-pagin-fils.com**
gabriel.pagin@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Alain David

"Duo d'Effervescence"

19,00€

Robe or éclatant à nuances paille.
Quelques notes de citronnelle et d'agrumes dominent ce nez tonique et rafraîchissant, qui libère de fines senteurs de bonbons acidulés (citron, pomme verte). Entrée de bouche suave et ciselée, s'appuyant sur un élégant support d'acidité. Ensuite, cette cuvée très aromatique accorde la priorité à l'expression d'agrumes et des fruits blancs frais. La finale, incisive et épurée, séduit également par sa longueur et une forme d'enveloppement de grand charme.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s) **03/26.58.41.76 - 07/87.25.14.71**
champagne.a.david@orange.fr

16/20 ★★

Demay-Didier

"Marcel-André"

24,00€

Jolie robe dorée limpide et brillante. Puis-samment dominé par les senteurs herbacées et minérales à l'ouverture, le nez s'étoffe ensuite de subtiles senteurs de rhubarbe et de groseille verte. Ampleur, opulence et suavité sont au rendez-vous de cette cuvée dont la vinosité n'a d'égal que l'élégance. En milieu de bouche, on retrouve le brou de noix, la peau d'amande et le cake. La finale se montre distinguée et persistante, relevée par une jolie acidité qui apporte la tension et de jolis amers.

CH: 50 - PN: 50

Cherche Distrib. **www.champagne-demay-didier.com**
champagne-demay-didier@orange.fr

KOMBIJMÂ
Brasserie • Restaurant

Recommandé par V.T.A.

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

www.kombijma.be

16/20
★★

Collet
"Brut Art Déco"

Belle présentation pour cette robe jaune de Naples pâle et de grand éclat. Le bouquet est élégant et complexe sur une belle corbeille de fruit (agrumes et fruits blancs) et une délicate minéralité (silex, craie, herbe fraîche). L'aération fait apparaître des effluves de fruits secs. La bouche est ample et vineuse, précise et de grande pureté. Les dégustateurs apprécient surtout la tension rafraîchissante omniprésente et la finale longiligne et digeste d'une belle cuvée de gastronomie, peu dosée.

PM: 20 - PN: 40 - CH: 40

1

www.champagne-collet.com
info@champagne-collet.com

15,5/20
★★(★)

Champagne Rogge-Cereser
"Cuvée Excellence"

Robe éclatante jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits blancs s'associent à d'élégants effluves de minéralité (silex, craie, herbe fraîche,…) dans un ensemble engageant et de caractère. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs soulignent sa pureté, sa fraîcheur et son élégance. Charnue, au fruité croquant (fruits blancs ,agrumes), elle est ponctuée d'une finale longiligne et tendue subtilement minérale.
Un beau vin de gastronomie.

CH: 60 - PN: 40

6

Ch. Distrib. Wallonie

www.champagne-rogge-cereser.fr
info@rogge-cereser.fr

15,5/20
★★

JM Gobillard & Fils
"Grande Réserve" - Premier cru

Robe claire, jaune de Naples éclatant.
Finesse et fraîcheur sont au rendez-vous de ce bouquet ouvert, qui livre d'emblée de séduisantes senteurs de petits fruits secs, pâtisserie aux amandes et délicate floralité. Portée par une tension acidulée omniprésente, de l'attaque à la finale, cette cuvée longiligne et digeste exprime d'intenses saveurs d'agrumes frais et offre un bel équilibre d'ensemble et une délicatesse de texture appréciable.

PM: 25 - PN: 25 - CH: 50

www.champagne-gobillard.com
contact@champagne-gobillard.com

15,5/20
★★

Yves Barbaray
"Charm'euse"

19,00 €

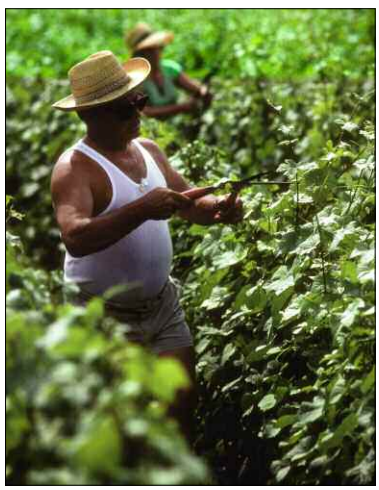
Robe jaune doré éclatant. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet se livre ensuite davantage et exprime de séduisantes senteurs d'herbe fraîche, foin coupé et agrumes (pamplemousse). Délicate minéralité à l'aération. La bouche est en contraste avec le nez.
Enveloppée, généreusement dosée, elle propose une trame gourmande, suave et de vinosité appréciable. Les saveurs de pâtisserie aux fruits blancs (pomme, poire) s'y livrent sans réserve, dans une finale associant rondeur et fine tension acidulée.

PM: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.yvesbarbaray.com
yves.barbaray@orange.fr

© CIVC



© Photothèque UMC

X X Voir page - Zie pagina 37

15,5/20 ★★

Méteyer Père & Fils
"Cuvée Marine"

19,90€

Jolie robe or blanc de grand éclat. Ce bouquet à forte personnalité délivre une minéralité iodée à l'ouverture. Ensuite, les senteurs de rhubarbe, groseille à maquereau et champignon confirment le caractère de cette cuvée atypique. Une belle acidité place d'emblée la bouche sous tension. L'élégance est au rendez-vous et les saveurs d'agrumes frais apportent beaucoup de fraîcheur, la finale équilibrant l'ensemble par une agréable sensation d'enveloppement. Une cuvée pleine, harmonieuse et parée pour la gastronomie.

PM: 25 - PN: 25 - CH: 50

N

www.champagne-meteyer.com
champagnemeteyer@wanadoo.fr

15,5/20 ★★

Gatinois
"Brut Réserve" - Aÿ Grand Cru

21,50€

Robe sable à légers reflets dorés. Particulièrement parfumé, ce profond bouquet exhale à l'ouverture de délicates senteurs de petits fruits secs et de pâtisserie (frangipane). Quelques épices douces et une touche biscuitée complètent l'ensemble à l'aération. Attaque au grain serré, délicate et racée, livrant de généreuses saveurs de pomme et poire au sirop. Le milieu de bouche se resserre sur quelques saveurs d'amandes et de noix de cajou, laissant ensuite place à un registre pâtissier très charmeur. Longue finale salivante, relevée par une subtile salinité.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-gatinois.com
contact@champagne-gatinois.com

15/20 ★★(★)

Pierre Leredde
"Harmonie"

14,00€

Eclatante robe dorée. Le nez impose d'emblée sa puissance et son caractère. Les notes de fruits secs (cerneaux de noix, amande, noisette,…), de sous-bois et de minéralité s'y expriment sans retenue. Beaucoup de mâche et de vigueur dans cette cuvée mature et vineuse, qui ne laissera personne indifférent et s'invitera volontiers à table. Elle fait la part belle aux saveurs de fruits secs et la finale, de persistance appréciable, jouit d'une belle tension sur de jolis amers.

PM: 22 - PN: 18 - CH: 60

Cherche Distributeur(s)

03/23.82.06.38 - 06/25.02.65.33
pierre.leredde@orange.fr

15/20 ★★

Méteyer Père & Fils
"Cuvée Prestige"

17,90€

Jaune très pâle à reflets verdâtres. Une fine minéralité apparaît au premier nez, rapidement complétée par les senteurs de rhubarbe, herbe fraîche et agrumes (citron, pamplemousse). L'entrée de bouche, suave et finement acidulée, offre une belle pureté et une texture incisive et rafraîchissante. Les saveurs citronnées s'y livrent sans retenue et la finale, rectiligne, séduit par sa persistance et sa délicatesse.

PN: 40 - CH: 60

N

www.champagne-meteyer.com
champagnemeteyer@wanadoo.fr

© CIVC / John Hodder

X X Voir page - Zie pagina 37

GITES DE LA

CROIX-JOLY

Gîtes de luxe en Champagne

Gîte 5 Personnes

2 chambres avec salle de bain et WC privatifs

À un quart d'heure d'Epernay, 40 km de Reims,
ancienne ferme entièrement rénovée
située en plein cœur du vignoble champenois
dans un village tranquille de la Vallée de la Marne.

Vous pourrez apprécier tout le confort
et profiter pleinement de la piscine (5 m sur 9 m)
chauffée qui se situe dans la grange.

Gîte 12 Personnes

5 chambres
avec salle de bain
et WC privatifs

6 Place de l'église • 51700 TROISSY (Marne)
Tél : 03 26 52 73 48 • Fax. : 03 26 52 97 93
Email : info@champagne-joly-champagne.com
www.champagne-joly-champagne.com/gite/

15/20
★★

Paul Berthelot
"Blason d'Or"

Jolie robe brillante doré léger. Le bouquet, assez expressif, se révèle doucereux et gourmand. Fruits blancs au sirop, notes biscuitées presque vanillées dans un ensemble charmeur très féminin. La bouche est à la hauteur des promesses du nez. Elégante, suave, de texture fine, elle séduit par son fruité croquant, sa pureté et l'aspect très digeste et équilibré de sa finale longiligne et rafraîchissante sur de beaux amers.

PN: 50 - CH: 50 HVE

7 *Ch. Dist.* www.champagne-berthelot-paul.com
champagneberthelotpaul@orange.fr

15/20
★(★)

Xavier Loriot
"Hypnotic Brut"

22,50€

Très jolie robe étincelante, jaune de Naples pâle. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet peu démonstratif mais engageant. Les notes florales et de confiserie s'y expriment dans un ensemble flatteur et rafraîchissant. Pureté et précision au rendez-vous d'une cuvée tout en dentelle et fruitée à souhait (agrumes, fruits blancs). Cette friandise, qui tient les promesses du nez, est ponctuée d'une belle finale longiligne rafraîchissante et digeste.

PM: 30 - PN: 30 - CH: 40

Cherche Distributeur(s) www.champagne-xavier-loriot.fr
contact@champagne-xavier-loriot.fr

14,5/20
★★(★)

Joly-Champagne
"Cuvée Spéciale"

16,40€

Belle présentation pour cette robe jaune de Naples. Le bouquet séduit par sa finesse et son registre herbacé de grande fraîcheur (rhubarbe, groseille blanche). L'aération enveloppe davantage l'ensemble par sa douceur (pâtisserie aux fruits blancs). Attaque franche et délicate, s'appuyant sur un support d'acidité bien dosé apportant la fraîcheur. Les agrumes s'expriment pleinement en milieu de bouche et la finale, agréablement persistante, livre quelques notes de fruits secs (amande).

PN: 20 - CH: 80

H *Cherche Distrib.* www.champagne-joly-champagne.com
info@champagne-joly-champagne.com

14,5/20
★★

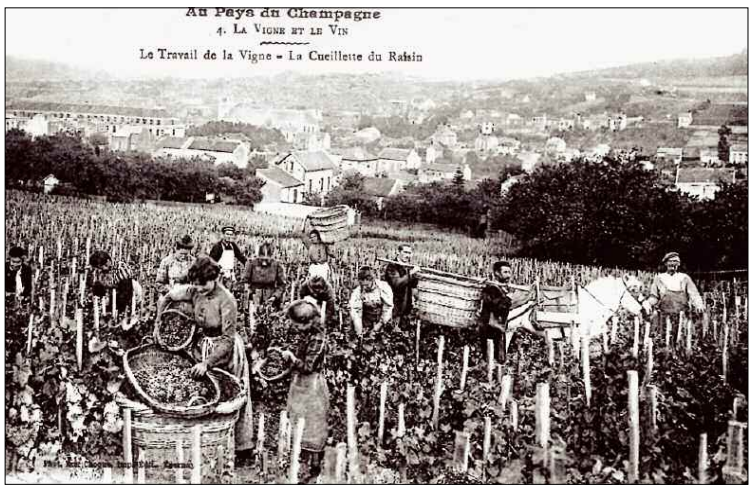
Gratiot Delugny
"Histoire d'Hommes"

Jolie robe dorée très intense à reflets vieil or. Un bouquet ouvert et mature souligné par les effluves de viennoiseries, les fruits blancs compotés et les fruits secs. Beaucoup de vinosité et suavité dans cette cuvée opulente et voluptueuse marquée par son élevage. Le milieu de bouche est riche, presque onctueux et la finale longiligne sur des saveurs biscuitées. Bel exercice de style à réserver aux amateurs du genre.

PN: 10 - CH: 90

Cherche Distributeur(s) www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr

© Photothèque UMC



© CIVC

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 37

Henri David-Heucq

17/20 ★★★

16,10 €

Très jolie robe saumonée intense, de grand éclat. De jolis parfums s'exhalent de ce bouquet presque envoûtant, qui associe les senteurs florales (pivoine, violette) à la confiserie (cuberdon, framboise) et à la pâtisserie. Douceur et fraîcheur à la fois! La bouche est à l'avenant, associant une tension acidulée de grande tonicité à une maturité de fruit appréciable et à une vinosité importante, qui envahit une finale aux épaules larges et au profil distingué. Très belle réussite.

PM: 80 - CH: 10 - PN: 10

A *Cherche Distributeur(s)*

www.davidheucq.fr
contact@davidheucq.com

Paul Berthelot

17/20 ★★★

Jolie robe pétale de rose, à nuances saumon léger. Flatteur et parfumé, ce bouquet intense livre dès l'ouverture de belles tonalités de fruits rouges (framboises, cerises), associées à une touche florale charmeuse. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée dont la concentration n'a d'égal que l'élégance. On croque le fruit mûr (griotte) en milieu de bouche et l'ensemble se voit porté par une superbe tension acidulée parfaitement dosée. Un vin extrêmement gourmand et savoureux.

PN: 60 - CH: 30 - Vin rouge: 10 HVE

7 *Ch. Dist.*

www.champagne-berthelot-paul.com
champagneberthelotpaul@orange.fr

J.M. Gobillard

16,5/20 ★★(★)

Millésimé 2012 – Cuvée Prestige

Robe tendre, œil-de-perdrix à saumon léger. Beaucoup d'élégance dans ce bouquet fin et racé, qui associe les notes de petits fruits secs et de subtile minéralité. L'aération étend l'ensemble à un registre pâtissier charmeur (frangipane, tarte aux fraises). Tout en délicatesse et finesse de texture, cette cuvée aérienne propose une bouche subtilement parfumée, où cohabitent les saveurs d'agrumes et d'amande fraîche, soutenues par une tension acidulée tonifiante. Un vin friand et rectiligne, qui s'étire en finale par une grande distinction.

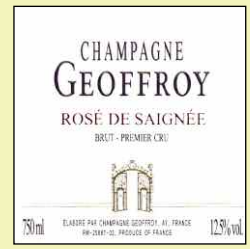
PN: 40 - CH: 60

www.champagne-gobillard.com
contact@champagne-gobillard.com

Geoffroy

16,5/20 ★★

"Rosé de saignée" Brut 1er cru

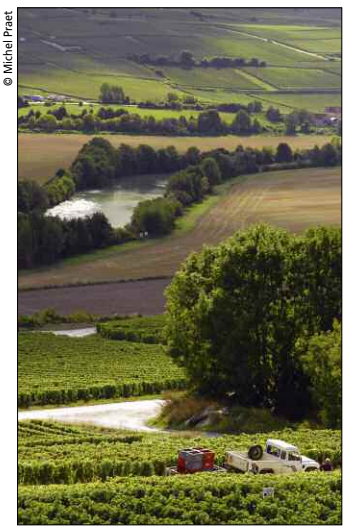


Robe cerise particulièrement intense. Splendide nez, enveloppant et distingué, qui s'apparente à un panier gourmand de petits fruits rouges (framboise, cerise) et de fleurs parfumées (violette, pivoine). Très engageant!
La bouche est à l'avenant. Sapide, vineuse, de grande maturité de fruit et très rafraîchissante par son acidité bien dosée, elle présente de nombreux atouts. La finale nettoie le palais par une bulle salivante; elle s'exprime par une belle persistance sur la griotte.

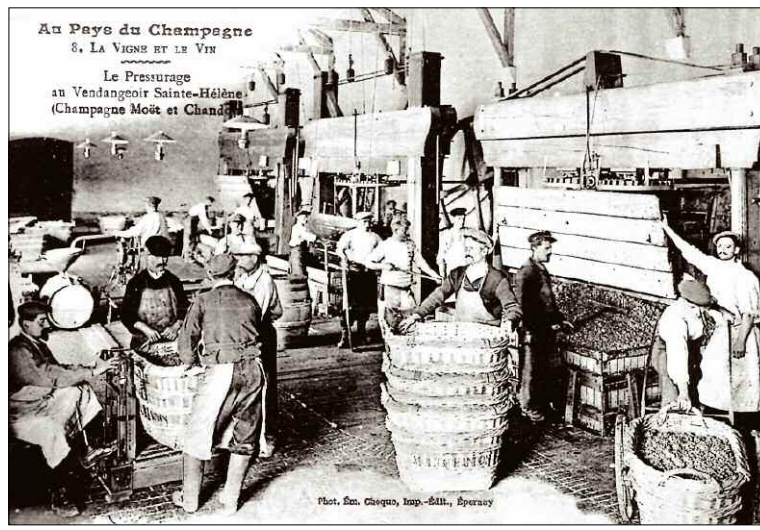
PN: 100

8 N

www.champagne-geoffroy.com
info@champagne-geoffroy.com



© Michel Praet



© Photothèque UMC

16/20 ★★★

Pierre Leredde
"L'Esprit Damien"

14,20€

Robe intense, à reflets saumon soutenus. Une belle intensité aromatique envahit ce bouquet complexe, où s'associent avec harmonie les senteurs de fruits secs (amandes), cerises confiturées et pâtisserie (millefeuille aux fruits). Un ensemble engageant! Les dégustateurs s'accordent pour apprécier la vinosité, le profil charnu et la concentration de fruit (poire, pêche, petits fruits secs) de cette cuvée pleine et harmonieuse, ponctuée d'une longue finale au grain serré, rafraîchissante par son acidité tonique. Un vin bien construit.

CH: 50 - PM: 28 - PN: 22

Cherche Distributeur(s) — 03/23.82.06.38 - 06/25.02.65.33 — pierre.leredde@orange.fr

16/20 ★★(★)

Stéphane Fauvet

15,80€

Jolie robe de belle intensité, à nuances légèrement saumonées. Délicieusement parfumé, le bouquet associe de flatteuses notes florales (pivoine) à une touche de cerise mûre et de pâte d'amandes. Un nez qui invite à la dégustation. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le profil charnu et concentré de ce vin dense et charmeur à la fois, dont les saveurs fruitées (pomme, agrumes) se montrent vives. La maturité reprend le dessus en finale, équilibrée par une tonicité très appréciable. Un vin complet, paré pour la gastronomie.

PM/PN - CH

G *Cherche Distributeur(s)* — www.champagne-fauvet.com — contact@champagne-fauvet.com

16/20 ★★(★)

Prévoteau-Perrier

16,30€

Jolie robe pétale de rose tendre. Dès l'ouverture, le bouquet libère de suaves senteurs de petites baies rouges fraîches (cerise, framboise), associées à une touche d'épices douces très flatteuse. En bouche, l'impression de suavité est confirmée par l'exubérance fruitée de cette cuvée à la fois élégante et vineuse, dont la tonicité n'a d'égal que la densité de matière et la profondeur. Vivacité et enveloppement conjuguent leurs efforts pour notre plus grand plaisir! Très belle réussite pour cette cuvée épurée et généreuse!

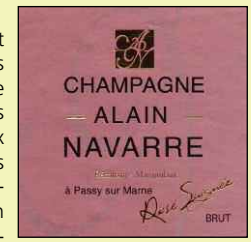
PM: 50 - PN: 30 - CH: 20 - 7% de vin

10 — www.champagne-prevoteau-perrier.fr — champagneprevoteau-perrier@orange.fr

16/20 ★★(★)

Alain Navarre
"Rosé Saignée"

17,80€



Robe cerise clair, intense et de grand éclat. Franc et frais dès l'ouverture, l'ensemble offre de flatteuses senteurs de pâtisserie (tarte aux fraises) et de petits fruits secs (amande). Une touche briochée apparaît à l'aération dans ce bouquet mûr et parfumé. Une friandise! Portée par une belle acidité, la bouche ne déçoit pas, tant sa maturité de fruit se voit équilibrée par une jolie tension. Les saveurs de baies acidulées (cerises, groseilles) se montrent exubérantes et la finale présente une belle personnalité, oscillant entre enveloppement et tonicité. Belle réussite.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) — www.champagne-navarre.fr — contact@champagne-navarre.fr

© CIVC

16/20 **Fernand Lemaire** **18,00 €**

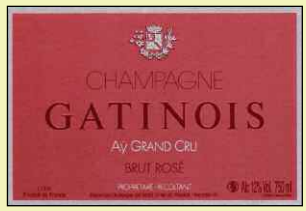
★★(★) Jolie robe rose saumon léger de belle brillance. Le bouquet est à l'avenant, délicat et parfumé, associant dans une belle harmonie les senteurs de fleurs blanches, poire et petits fruits secs (amande). Engageant! Les dégustateurs s'accordent pour louer la franchise, la concentration et l'étoffe de cette cuvée savoureuse et très rafraîchissante, dont la maturité de fruit (baies rouges) trouve son équilibre dans une acidité bien dosée et omniprésente. Longue finale sur les agrumes mûrs.

CH: 95 - PN: 5

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-fernand-lemaire.com** champagne-lemaire@wanadoo.fr

16/20 ★★ **Gatinois** **Aÿ Grand cru** **24,00 €**

Robe rose intense à reflets framboise, légèrement saumonée. Parfumé et engageant, exhalant de séduisantes notes de fleurs (violette, pivoine), confiserie et petits fruits rouges (cerise, gelée de framboises). Une friandise olfactive! L'attaque, incisive et précise, s'impose par sa pureté. Les saveurs de bonbons acidulés et d'agrumes s'y livrent sans retenue, dans un ensemble tonique et très rafraîchissant, qui ne cède pas à la facilité de la douceur suave. Longue finale s'appuyant sur une jolie tension.



PN: 90 - CH: 10

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-gatinois.com** contact@champagne-gatinois.com

© CIVC

Voir page - Zie pagina 37

Recommandé par V.T.A.

Le Théâtre
restaurant

Une étape Gastronomique
au cœur de la Capitale
du Champagne...

Cuisine de saison
Salons particuliers
jusqu'à 100 personnes

8 Place Mendès France - 51200 Epernay
Tél: 03 26 58 88 19
www.epernay-rest-letheatre.com
e-mail: l.vercouteren@laposte.net

Louis Casters

15,5/20 — 16,30 €

★★(★) Jolie robe rose saumoné léger. Profond, complexe et de grande maturité, le nez s'ouvre sur le registre des petits fruits secs, avant de rejoindre les arômes de frangipane, fruits blancs au sirop (poire) et fine minéralité. De l'attaque à la finale, on se trouve sous le charme de cette cuvée généreuse en saveurs fruitées (petites baies rouges acidulées) et portée par une superbe acidité tonifiante, sans aucun excès. La finale n'est pas en reste, persistante et apportant une jolie tension. Un vin complet, doté d'un très bel équilibre.

PM: 30 - PN: 30 - CH: 30 - Vin: 10

www.champagne-casters.com
champagne.louis.casters@wanadoo.fr

Veuve Maître Geoffroy

15,5/20 — 17,20 €

★★(★) Robe très intense, à reflets cerise clair. Les dégustateurs soulignent de concert l'élégance aromatique de ce bouquet intense, qui s'ouvre sur les petits fruits secs (noisette, amande fraîche), pour évoluer vers les effluves de tarte aux fraises et aux framboises, avec une touche vanillée charmeuse. Très engageant! Souple et fondue, la bouche se montre enjôleuse et de grande maturité fruitée. Une délicate acidité soutient l'ensemble et apporte une fine tension bienvenue et la finale, plutôt enveloppée, révèle une agréable longueur. Un vin consensuel donnant une belle impression d'enveloppement.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-maitre-geoffroy.com
th.maitre@wanadoo.fr

Faniel & Fils

15,5/20 — ★★

"Perlane"

Belle robe pétale de rose, tendre et délicate. Tout en subtilité, ce bouquet aérien délivre sans attendre de jolies notes florales et de petits fruits rouges frais (framboise, cerise). On apprécie son profil rafraîchissant et en dentelles. La bouche est à l'avenant. Incisive, distinguée et rectiligne, elle séduit par ses saveurs d'agrumes frais et de baies acidulées (groseilles, cerise du nord), dans un ensemble racé et séveux, ponctué d'une finale persistante maintenant le palais sous tension.

PN: 60 - PM: 20 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-faniel.fr
mathieu@champagne-faniel.fr

Lallement

15/20 — ★★(★) — 14,90 €

"Cuvée de Réserve"

Robe assez soutenue, œil-de-perdrix à légers reflets saumonés. On apprécie la fraîcheur et la profondeur de ce nez expressif, qui mêle avec harmonie les senteurs de brioche, biscuit vanillé, petits fruits secs et cerise mûre. Un rosé qui ne cède pas à la facilité de la douceur charmeuse. La bouche se montre droite, épurée, presque incisive et elle révèle de belles saveurs d'agrumes. En finale toutefois, l'ensemble présente davantage de gras et d'opulence. Vinosité et fraîcheur sont au rendez-vous!

PM: 70 - CH: 30

P *Cherche Distrib.*
www.champagne-chantal-lallement.com
ch.lallement@wanadoo.fr

© J.-C. Cools

Joly-Champagne

15/20 ★★(★) — 15,50 €

Rose soutenu à nuances légèrement saumonées. Le nez, très élégant, mêle les notes de petits fruits rouges à quelques arômes plus enveloppants de pâtisserie (mille-feuille et frangipane). A la fois vif et rond, ce champagne présente un profil de séducteur. Son dosage apporte de la douceur, toutefois équilibrée par l'expression d'agrumes mûrs qui domine le milieu de bouche. La tension finement acidulée se confirme dans une finale longiligne presque aérienne.

PM: 80 - PN: 20

H *Cherche Distrib.* **www.champagne-joly-champagne.com** info@champagne-joly-champagne.com

Daniel Etienne
Premier Cru

15/20 ★★

Robe saumonée intense. Une friandise olfactive. Le bouquet aérien et flatteur livre un fruité gourmand (poire, pêche, reine-Claude,…) et des notes de confiserie. L'ensemble se révèle presque crémeux à l'aération. Un joli nez engageant! La bouche est suave, jouissant d'un bel équilibre d'ensemble. Beaucoup de finesse et de pureté dans cette cuvée tout en dentelles, ponctuée d'une finale longiligne et rafraîchissante sur de beaux amers (fruits secs).

L *Cherche Distrib.* **www.champagneetienne.com** champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr

Fallet Dart

15/20 ★★ — 18,50 €

Jolie robe rose soutenu à reflets cerise. Le premier nez révèle une belle maturité et exprime de flatteuses notes de pâtisserie aux fruits rouges (fraise, cerise). Quelques arômes de fruits secs apparaissent au fil de l'aération. Relevée par une fine et agréable tension acidulée, cette bouche évoque un panier de fruits gourmands et frais (bigarreaux, groseille). La texture se montre délicate et soyeuse, surtout dans une finale enveloppée et gourmande, très enjôleuse.

PM: 60 - PN: 40

E *Cherche Distrib.* **www.champagne-fallet-dart.fr** contact@champagne-fallet-dart.fr

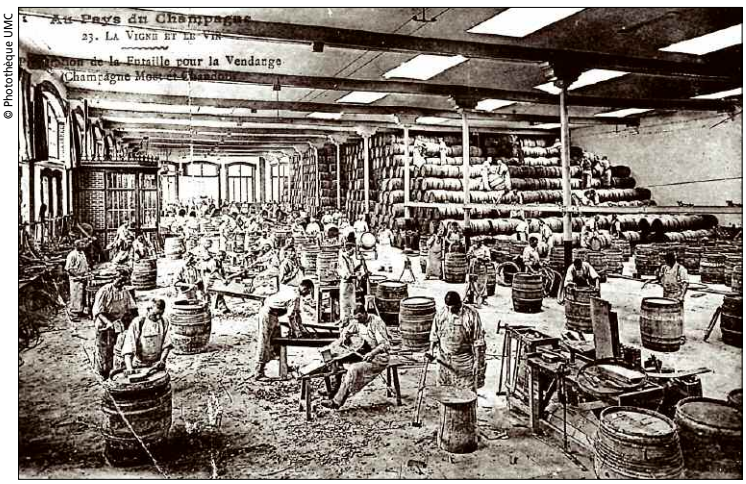
Baudin Fils

14,5/20 ★★ — 15,40 €

Rose pelure d'oignon à reflets saumon. Assez dégagé voire retenu à l'ouverture, le bouquet s'exprime ensuite davantage et libère de flatteuses notes de confiserie aux fruits, discrète minéralité et petits fruits secs. Cette cuvée friande et facile d'accès jouit d'un bel équilibre vivacité/moelleux. Les agrumes et petites baies rouges acidulées s'y expriment sans retenue, dans un ensemble qui privilégie la délicatesse de texture.

PM: 70 - PN: 30

Cherche Distributeur(s) **www.champagnebaudinfils.fr** patrice.baudin0086@orange.fr



© Photothèque UMC

© CIVC / John Hodder

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 37

17/20 ★★(★)

Demière
"Soléra 23"

Eclatante robe doré léger. Le bouquet est ouvert et mature. Il associe dans une subtile harmonie, les fruits blancs mûrs et une délicate minéralité qui gagne en intensité à l'aération. Un nez qui affirme progressivement son caractère. La bouche très aromatique, ample et vineuse, séduit par sa volume et sa vigueur. Cette cuvée de haute gastronomie, qu'il conviendrait sans doute de décanter, livre une trame très serrée, un équilibre remarquable et une finale interminable et tendue sur les fruits secs. Remarquable.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagnedemiere.com** a-j-demiere@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★

Xavier Loriot
"Fragment Brut"

16,50 €

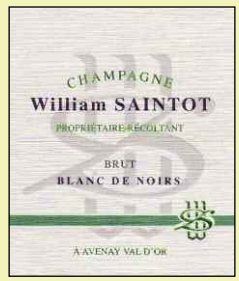
Robe sable, pâle et de grand éclat. Superbe bouquet, ouvert, complexe et d'une grande élégance. Les notes florales et d'agrumes frais s'y exhalent de concert, rejointes à l'aération par une délicate note réglissée. Les dégustateurs sont sous le charme d'une cuvée ample et richement dotée, croquante de fruit et dont la vivacité présente dès le milieu de bouche est garante d'équilibre et de fraîcheur. Peu dosée, elle magnifie ses cépages et nous promet un beau potentiel de garde.

PM: 65 - PN: 35

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-xavier-loriot.fr** contact@champagne-xavier-loriot.fr

16/20 ★★★

William Saintot
15,00 €



Robe ocrée intense. Un puissant bouquet complexe et charmeur. Il associe les fruits blancs mûrs aux fruits secs (noisettes, amandes) et viennoiseries qui s'expriment davantage à l'aération. Un ensemble prometteur. La bouche est à la hauteur de nos attentes. Séveuse, pleine, particulièrement savoureuse, elle séduit par sa concentration, son fruité intact et sa finale, longue et rafraîchissante, subtilement minérale. Un vin de gastronomie, d'une belle pureté.

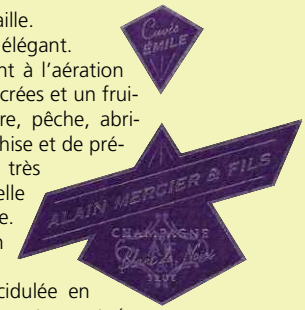
PN: 100

K *Cherche Distrib.* **www.champagne-william-saintot.com** champagne-william-saintot@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Alain Mercier & Fils
"Cuvée Emile"

17,90 €

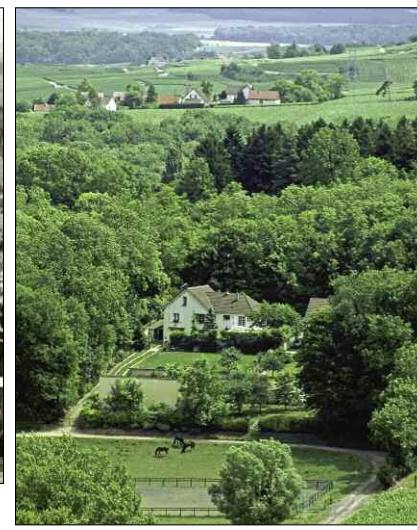


Robe dorée intense à paille. Un bouquet profond et élégant. Il exhale progressivement à l'aération des effluves de fleurs sucrées et un fruité bien gourmand (poire, pêche, abricot). Beaucoup de franchise et de précision dans cette cuvée très aromatique et d'une belle concentration de matière. Croquante de fruits bien mûrs, équilibrée par une délicate tension acidulée en millieu de bouche, elle est ponctuée d'une longue finale qui ponctue cette belle cuvée de gastronomie.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-alain-mercier.fr** alain.mercier.champ@wanadoo.fr

© Photothèque UMC



© CIVC / John Hodder

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 37

16/20 ★★(★)

Lequeux-Mercier
"Cuvée Hortense"

18,00 €

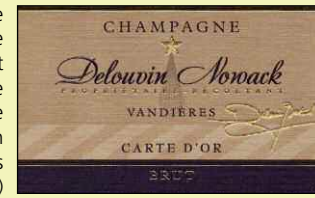
Robe Jaune doré éclatant. Le bouquet, assez expressif, fait la part belle aux effluves doucereux de pâtisserie et de fruits secs (cake, pâte d'amandes). L'aération apporte une touche minérale qui affirme son caractère. La bouche, franche et nette, impose d'emblée sa vinosité et sa tension. Concentrée et vigoureuse, cette cuvée de gastronomie séduit par sa plénitude, son caractère très aromatique (fruits secs et minéralité) et sa finale longiligne d'une grande pureté rafraîchissante. Une réussite.

PN: 100

B *Cherche Distrib.* **www.champagne-lequeux-mercier.fr** info@champagnelequeuxmercier.fr

15,5/20 ★★★

Delouvin Nowack
"Carte d'Or"



Jolie robe paille légèrement rosé. Le bouquet est ouvert et gourmand. Cette friandise olfactive offre un fruité bien mûr (panier de fruits blancs et rouges) dans un ensemble féminin très engageant. Une bouche pleine et suave, très onctueuse et croquante de fruits. Elle se révèle charnue et emprunte de beaucoup de volupté. On apprécie toutefois la délicate tension apportée par une finale longiligne et rafraîchissante garante d'équilibre. Une cuvée qui s'invite volontiers à table.

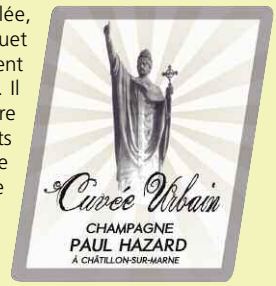
PM: 100

12 *Ch. Distrib.* **www.champagne-delouvin-nowack.com** **info@champagne-delouvin-nowack.com**

15,5/20 ★★★

Paul Hazard
"Cuvée d'Urbain"

15,90 €



Superbe robe ensoleillée, dorée intense. Le bouquet gourmand est délicatement parfumé presque crémeux. Il s'exprime dans le registre des fruits secs et des biscuits et libère à l'aération une subtile note minérale. Une cuvée franche et précise qui jouit d' une belle vinosité et d'emblée une agréable tension acidulée. De grande pureté, peu dosée, elle offre une finale longiligne sur de beaux amers. Un vin qui s'invite volontiers à table.

PM: 40 - PN: 60

M *Cherche Distrib.* **www.champagnepaulhazard.com** earllafontinette@orange.fr

15,5/20 ★★(★)

Belin
"Clair Obscur"

Robe dorée intense à paille. Une friandise olfactive. Un registre floral très parfumé et un joli panier de fruits (blancs et rouges) s'exhalent sans retenue dans ce bouquet engageant. Quelques effluves biscuitées complètent la palette. La bouche, pleine et vigoureuse, révèle d'emblée le caractère de son encépagement. On apprécie la vinosité, le fruité bien mûr mais surtout l'équilibre de l'ensemble, la finale se révélant tendue et longiligne sur de beaux amers (cerneaux de noix). Un vin qui s'invite volontiers à table.

PM: 60 - PN: 40 *En cours*

2 *Ch.Distrib. Flandre* **www.champagne-belin.fr** info@champagne-belin.fr HVE

© CIVC

Veuve Maître Geoffroy "Premier Cru"

15,5/20 ★★ — 22,00 €

Jolie robe œil-de-perdrix éclatante. Le bouquet est ouvert et étoffé. Les notes florales (jacinthe, violette), de confiserie (cuberdon) et de fruits rouges (cerise, framboise) s'y livrent de concert. Un ensemble prometteur. Une friandise ! Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de texture et la suavité de cette cuvée tout en dentelles qui fait la part belle à un fruité gourmand. La finale de ce vin féminin est longiligne et suave, tout en rondeur.

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-maitre-geoffroy.com** th.maitre@wanadoo.fr

Gabriel Pagin Fils "Premier Cru – Carte d'Or"

15/20 ★★(★) — 17,50 €

Robe profonde, vieil or intense à ocré. Le bouquet est intense et mûr. Il livre sans retenue des notes de fruits blancs mûrs et des effluves de pâtisserie (gosette aux pommes, tarte tatin, cake aux amandes). L'aération fait évoluer l'ensemble vers les fruits secs voire les sous-bois. La maturité se retrouve dans cette bouche ample et vineuse, à la hauteur des promesses du nez. De la mâche, des saveurs de fruits secs intenses (noix, amandes) mais surtout une finale séveuse et tendue, peu dosée et garante d'un bel équilibre d'ensemble. Belle cuvée de gastronomie.

PN: 100 HVE

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-gabriel-pagin-fils.com** gabriel.pagin@wanadoo.fr

J.M. Gobillard et Fils

15/20 ★★

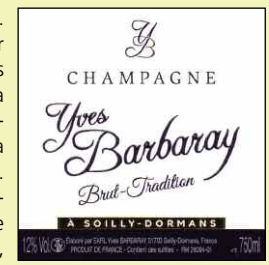
Robe paille de bel éclat. Elégant bouquet empreint de finesse et de séduisantes effluves floraux et biscuités. Une belle corbeille de fruits s'exprime ensuite sans lourdeur. Beaucoup de fraîcheur et de pureté dans cette cuvée de texture fine, précise et délicieusement acidulée. Les dégustateurs apprécient son élégance et la tension de sa colonne vertébrale acide. La finale sur les agrumes et pomme grany, est vigoureuse et élancée, d'une longueur appréciable. Un vin très digeste.

PM/PN: 100

www.champagne-gobillard.com contact@champagne-gobillard.com

Yves Barbaray "Brut Tradition"

14,5/20 ★★(★) — 14,00 €



Jolie robe vieil or à ocré. Une friandise olfactive sur une belle corbeille de fruits blancs bien mûr associés à des effluves de viennoiseries. Très engageant! La bouche est à l'avenant. Particulièrement aromatique et gourmande, elle révèle une belle vinosité, un fruité (blancs mûrs voire compotés) exhubérant et une finale suave de longueur très appréciable. Une cuvée charmeuse et de plaisir immédiat.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) **www.yvesbarbaray.com** yves.barbaray@orange.fr

© Photothèque UMC

© CIVC / John Hodder

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 37

16/20 ★★(★)

Henri David-Heucq
2012

18,70 €

Robe bouton d'or éclatante. Très élégant, le bouquet exhale de fines senteurs briochées et de cake, associées au registre des fruits secs (amande, noisette). Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'importante vinosité de cette cuvé salivante, dont la personnalité aromatique confirme le registre des fruits secs et dont la finale, persistante, se montre très étoffée. Une belle cuvée de gastronomie.

PM: 40 - CH: 60

A *Cherche Distributeur(s)* — **www.davidheucq.fr** contact@davidheucq.com

15/20 ★★

William Saintot
2012

25,00 €

Jolie robe jaune de Naples. Quelque peu réservé à l'ouverture, le bouquet gagne rapidement en expression et livre de flatteuses senteurs florales (fleurs blanches), mêlées aux notes de tarte aux pommes, vanille et mille-feuille aux poires. Cette bouche suave et charnue, très savoureuse, propose une texture tendue par une jolie acidité, de généreuses saveurs de fruits secs en milieu de bouche et une finale épurée et persistante, relevée par de jolis amers.

PN: 60 - CH: 40

K *Cherche Distrib.* — **www.champagne-william-saintot.com** champagne-william-saintot@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Delouvin Nowack
"Extra Sélection" 2011

19,00 €

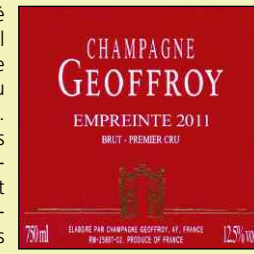
Jolie robe ensoleillée de bel éclat. Assez complexe, ce nez généreux et ouvert s'exprime dans la fraîcheur, associant une subtile pointe minérale aux arômes de petits fruits secs et de biscuit. Particulièrement flatteuse, cette cuvée concentrée associe fraîcheur et opulence, vinosité et délicatesse. Les fruits mûrs (pomme, poire) s'y livrent généreusement et l'équilibre vivacité/douceur est atteint.
Un vin complet et racé, habillé de fines bulles.

PM: 20 - CH: 80

12 *Ch. Distrib.* — **www.champagne-delouvin-nowack.com** info@champagne-delouvin-nowack.com

15,5/20 ★★

Geoffroy
"Empreinte" 2011- Premier Cru



Robe jaune paille à doré léger. Délicatement floral et vanillé, ce bouquet joue la carte de l'élégance et du charme presque juvénile. Quelques effluves de fruits blancs apparaissent ensuite. Cette cuvée précise et rectiligne offre une généreuse expression de fruits secs (noisette, amande), relevée par une tension acidulée flatteuse et tonifiante. Un champagne longiligne, ponctué d'une longue finale séveuse relevée par de jolis amers.

PM: 7 - PN: 55 - CH: 38

8 N — **www.champagne-geoffroy.com** info@champagne-geoffroy.com

Restaurant **Le Caveau**
Maître Restaurateur

Une cuisine légère de spécialités champenoises dans un cadre raffiné, taillé dans la craie.

Accueil de groupes

Jean-Claude Rambach • 51480 Cumières • Tél: 03/26.54.83.23 • Fax: 03/26.54.24.56 • www.lecaveau-cumieres.com

17/20
★★(★)

A. & J. Demière
"Egrég'Or" 2010

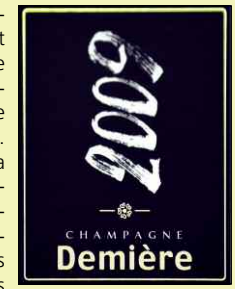
Jolie robe dorée éclatante. D'expressives senteurs de flan aux poires et de cake aux amandes s'associent harmonieusement dans ce nez doucereux et enveloppé. La bouche ample et riche, croquante de fruit (pomme fraîche, amande), a séduit les dégustateurs par sa vinosité, son élégance et la grande fraîcheur proposée par une finale vigoureuse se resserrant sur son acidité. Très belle réussite.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
www.champagnedemiere.com
a-j-demiere@wanadoo.fr

16/20
★★(★)

A & J. Demière
Extra-Brut "Cuvée Lysandre" 2009



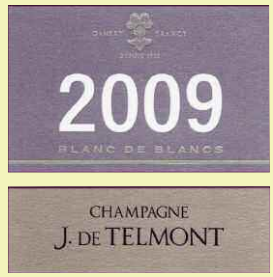
Robe sable brillante et soutenue. Particulièrement fin et tonique, ce bouquet suave mêle avec réussite les notes florales aux arômes de pomme fraîche et de tarte aux poires. Un ensemble qui invite à la dégustation. Une bouche précise et rectiligne, dont le support d'acidité magnifie l'expression du cépage. Les agrumes mûrs s'y livrent sans réserve et la finale, ciselée exprime une délicate salinité. Un beau vin de gastronomie.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
www.champagnedemiere.com
a-j-demiere@wanadoo.fr

15,5/20
★★

J. de Telmont
"Blanc de Blancs" 2009



Robe jaune citron scintillante. Ouvert et complexe, ce séduisant bouquet évoque la frangipane, la tarte aux pommes et les épices douces.
La bouche est à l'avenant, livrant dès l'ouverture une texture suave et dense pour se resserrer ensuite sur une jolie acidité et une intense expression de fruits secs. La finale, rectiligne et agréablement persistante, est soutenue par de jolis amers.

CH: 100

13
www.champagne-de-telmont.com
export@champagne-de-telmont.com
Bdy

15/20
★★!

Autréau-Lasnot
"Prestige" 2009

25,00 €

Superbe robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Le premier nez, délicat, associe de fines senteurs de petits fruits secs à une délicate minéralité. L'aération complète l'ensemble par davantage de douceur parfumée (notes pâtissières).
On apprécie d'emblée la vinosité et le croquant de fruit de cette cuvée savoureuse, dont l'équilibre vivacité/ampleur est abouti. Le registre des fruits secs monte en puissance dans une finale sapide relevée par de jolis amers (peau d'amande).

PN: 65 - CH: 35

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-autreau-lasnot.com
info@champagne-autreau-lasnot.com

Champagne J. de Telmont

© J. de Telmont

16/20 ★★(★)

Beaumont des Crayères
"Fleur de Prestige"

Couleur soutenue pour cette robe jaune légèrement ocrée, de bel éclat. Beaucoup de caractère dans ce bouquet dominé par les senteurs d'herbe et de foin fraîchement coupé. Une délicate minéralité naissante confirme la fraîcheur de l'ensemble, assortie d'une fine pointe de fruits secs. Ce vin habillé de bulles séduit par son étoffe, sa vinosité et la complémentarité de ses saveurs de fruits secs (amande, noisette) et de fine minéralité. Finale vigoureuse et séveuse, pour une cuvée ambitieuse, qui ne cède pas à la facilité.

PM: 10 - PN: 40 - CH: 50

4 **www.champagne-beaumont.com**
contact@champagne-beaumont.com

15,5/20 ★★(★)

Gratiot & Cie
Extra-Brut "Désiré Gratiot"

Jaune pâle à nuances légèrement dorées. Parfumé et engageant, l'ensemble délivre d'intenses notes de fruits blancs (poire, coing) à l'ouverture, pour ensuite évoluer vers les petits fruits secs.
Une cuvée enveloppée et richement dotée, offrant une certaine opulence en milieu de bouche. Les saveurs de fruits mûrs (pomme reinette) trouvent leur équilibre dans une délicate acidité apportant la touche de tension nécessaire dans une finale charnue et longiligne.

PM: 66 - CH: 34

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-gratiot.com**
contact@champagne-gratiot.com

15/20 ★★(★)

Fallet Dart

21,10 €

Robe jaune pâle de bel éclat, habillée d'un fin cordon de bulles. Fin et délicat, le premier nez s'exprime ouvertement sur les agrumes, une subtile minéralité et quelques notes de confiserie. Un bouquet de grande jeunesse encore. Porté par une belle acidité tonifiante, cette cuvée en dentelles a conservé une belle fraîcheur et livre ses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) en milieu de bouche. Finale moyennement persistante et aérienne pour une cuvée aujourd'hui épanouie.

CH: 70 - PM: 15 - PN: 15

E *Cherche Distributeur(s)* **www.champagne-fallet-dart.fr** contact@champagne-fallet-dart.fr

© Michel Praet

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 37

Millésimés **2006**

Collet

17/20 ★★(★)

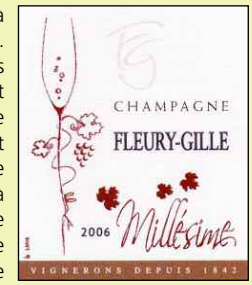
Jolie robe bouton d'or, de belle brillance. Particulièrement charmeur par ses arômes doucereux de pâtisserie vanillée et de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire), ce nez suave et enveloppé invite à la dégustation. Cette cuvée aux épaules larges oscille entre fruits blancs et fruits secs, douceur et fine amertume, enveloppement et tension acidulée. Un vin qui possède beaucoup d'atouts, dont l'essentiel est l'équilibre. Acidité ascendante en finale et saveurs insistantes de fruits secs.
Une cuvée à forte personnalité.

PN: 46 - CH: 54

1 www.champagne-collet.com
info@champagne-collet.com

Fleury-Gille

15,5/20 ★★(★) **18,10 €**



Robe vieil or à nuances légèrement ocrées. Puissamment expressif dès l'ouverture, ce bouquet suave mêle les notes de brioche, croûte de pain et amande douce, avec une touche de fruits confits à l'aération. Dès l'entrée de bouche, les saveurs de pomme compotée et de pâtisserie envahissent un ensemble qui conserve une jolie fraîcheur acidulée.
La finale, rectiligne, confirme l'ambition de l'ensemble par une persistance très appréciable.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s) www.champagne-fleury-gille.fr
contact@champagne-fleury-gille.fr

Guy Charbaut
"Brut Premier Cru"

15/20 ★★

Robe ensoleillée, limpide et brillante. Les dégustateurs relèvent d'emblée la complexité et le caractère de ce bouquet charmeur qui associe les senteurs minérales, herbacées et de fruits secs caramélisés. Cette cuvée épanouie jouit d'un bel équilibre acidité/douceur et privilégie la délicatesse de texture à l'opulence. Quelques saveurs de petits fruits secs apparaissent en milieu de bouche et la finale, de texture aérienne, confirme le profil délicat de l'ensemble.

PN: 60 - CH: 40 HVE

11 J *Cherche Distributeur(s)* www.champagne-guy-charbaut.com contact@champagne-guy-charbaut.com

Millésimés **2004**

Lequeux-Mercier
2004

16/20 ★★(★) **28,00 €**

Robe dorée très intense, habillée d'un fin cordon de bulles. Extrêmement charmeur et parfumé par ses notes complexes de fruits secs, pomme mûre, épices douces et fruits confits, ce profond bouquet invite à la dégustation.
La bouche est à l'avenant. Proposant une belle mâche, elle séduit par son ampleur et sa vinosité, exprimant de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés, équilibrées par une acidité tonifiante qui resserre l'ensemble en finale.

PN: 50 - CH: 50

B *Cherche Distrib.* www.champagne-lequeux-mercier.fr
info@champagnelequeuxmercier.fr

Gratiot Delugny
"Blanc de Blancs" 2004

15/20 ★★(★)

Splendide robe bouton d'or, éclatante et habillée d'un joli cordon de belle finesse. Le premier nez se montre parfumé et floral, tout en délicatesse. L'aération révèle davantage d'expression fruitée, par ses senteurs de poires et pommes mûres. La bouche confirme la suavité d'un ensemble qui impose un fondu et une texture de grande douceur. Les saveurs presque pâtissières (millefeuille aux poires, frangipane) se voient rejointes par quelques notes de croûte de pain. Belle élégance d'ensemble pour un vin qui a conservé un profil aérien.

CH: 100

Cherche Distributeur(s) www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr

17/20 ★★(★)

Alain Navarre
"L'Unik"

35,00 €

Robe dorée éclatante légèrement paille. Un bouquet complexe et mature sur une jolie corbeille d'agrumes et de fruits blancs. L'aération apporte des notes de fruits secs et de minéralité (noix, amande amère, craie, herbe fraîche). Un remarquable exercice de style qui magnifie son cépage! Une grande pureté, de la vinosité et une tension omniprésente dans cette bouche qui ne cède pas à la facilité.
Peu dosée, vigoureuse, elle est ponctuée d'une longue finale particulièrement rafraîchissante. Un grand vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-navarre.fr
contact@champagne-navarre.fr

16,5/20 ★★★

Henri David-Heucq

17,60 €

Robe brillante jaune de Naples clair. On est d'emblée sous le charme de ce bouquet ouvert et élégant où les notes florales et d'agrumes frais se livrent de concert. Les dégustateurs soulignent unanimement l'équilibre et la vinosité de cette cuvée ambitieuse qui associe pureté et exubérance de saveurs fruitées acidulées (bonbon Napoléon). La finale est ample, particulièrement savoureuse et longiligne. Une grande réussite.

(2018 - 2020)

A *Cherche Distributeur(s)*
www.davidheucq.fr
contact@davidheucq.com

16,5/20 ★★(★)

Veuve Olivier & Fils
"Secret Boisé"

26,00 €

Superbe robe brillante, intensément dorée. Le bouquet est complexe et profond. Il associe les effluves de fruits blancs mûrs aux viennoiseries (cake, brioche). Les fruits secs s'y révèlent davantage à l'aération. Un vin de gastronomie. Les dégustateurs apprécient la vinosité et la pureté de cette cuvée ambitieuse. Ils soulignent sa mâche et son équilibre d'ensemble. Très suave, elle est ponctuée d'une longue finale rafraîchissante sur de beaux amers (cerneaux de noix, amandes fraîches).
Bel exercice de vinification sur un boisé délicat.

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-veuve-olivier.com
info@champagne-veuve-olivier.com

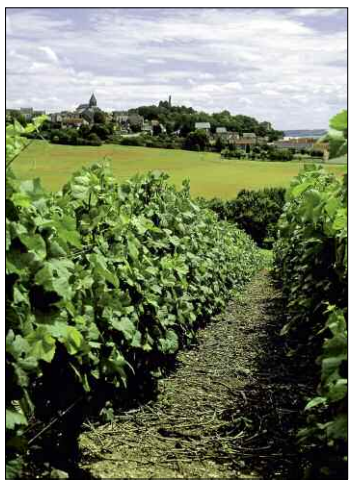
16/20 ★★★

Louis Casters
"Grande Réserve"

16,80 €

Une très jolie robe de grand éclat.
Le bouquet ouvert et complexe associe les effluves floraux et de confiserie à un registre brioché, presque vanillé.
Un ensemble prometteur. Les dégustateurs apprécient la franchise et la concentration de matière d'une cuvée charnue et très aromatique. La finale est ample et conserve, par sa fraîcheur, une remarquable pureté et élégance. Un joli vin de gastronomie.

I
www.champagne-casters.com
champagne.louis.casters@wanadoo.fr



© John Hodder - Collection CIVC

Château de Boursault

© J.-C. Cools

X X Voir page - Zie pagina 37

15,5/20
★★

Guy Charbaut
"Premier Cru"

Robe pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est aérien et frais. Il associe les notes d'herbes fraîche et florales (chèvrefeuille, citronnelle) aux agrumes (citron, pamplemousse). Une délicate minéralité complète la palette olfactive. Beaucoup de pureté et de tension dans cette cuvée élégante et fruitée à souhait. On apprécie la trame serrée et la finale élancée de longueur très appréciable. Une belle réussite.

HVE

11 J

Ch. Distrib. www.champagne-guy-charbaut.com
contact@champagne-guy-charbaut.com

15,5/20
★★

Faniel & Fils
"Appogia"

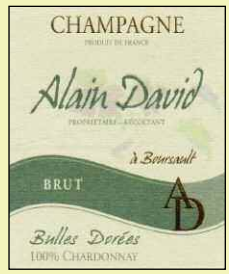
Jolie robe pâle à reflets paille. Elégance et caractère s'associent dans ce bouquet éloquant. Les effluves d'agrumes sont rapidement relayés par une registre minéral qui s'intensifie à l'aération. Toute en pureté et précision, cette cuvée livre sans retenue des saveurs fruitées rafraîchissantes dans un ensemble vigoureux, construit autour d'une colonne vertébrale acide qui maintient parfaitement l'ensemble sous tension. La finale est longue et épurée.

Cherche Distributeur(s) www.champagne-faniel.fr
mathieu@champagne-faniel.fr

15/20
★★(★)

Alain David
"Bulles Dorées"

16,00 €



Jolie robe dorée intense et éclatante. Le bouquet est moyennement expressif mais au fil de l'aération il se révèle plus ouvert et de belle fraîcheur olfactive sur un fruité (agrumes, groseille blanche) et floral (citronelle) engageant. Texture fine et fruité juteux au rendez-vous d'une cuvée élégante et tendue, très rafraîchissante et digeste. La finale offre de délicates saveurs minérales naissantes.
Un vin qui gagnera en profondeur et expression d'ici un ou deux ans.

Cherche Distributeur(s) 03/26.58.41.76 - 07/87.25.14.71
champagne.a.david@orange.fr

14,5/20
★★

Pierre Courtois

15,50 €

Scintillante robe jaune de Naples intense. Un bouquet assez ouvert et flatteur, sur les fleurs blanches et les agrumes. L'ensemble est assorti d'une pointe de fruits secs et de minéralité. Une fraîcheur engageante. Beaucoup de pureté et de franchise dans cette cuvée incisive et fruitée à souhait (agrumes frais). On apprécie la finesse de texture d'une cuvée délicieusement acidulée ponctuée d'une finale longiligne et digeste.

www.champagne-courtois.fr
champagnecourtois@orange.fr

Recommandé par V.T.A.

Gîte
La Villa des Roses

Blotti au fond de la petite vallée du Brunay, Cormoyeux et ses nombreux cours d'eau qui ruissellent le long des coteaux, saura vous détendre par son calme.
Un véritable havre de paix où vous pourrez vous ressourcer dans un cadre bucolique au gré du chant des oiseaux.

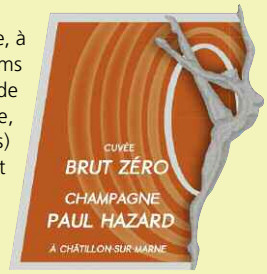
1, Place St-Clément • 51480 Cormoyeux • Tél: 03 26 58 64 04 • contact@champagne-faniel.fr • www.champagne-faniel.fr

17/20 ★★★

Paul Hazard

"Brut Zéro"

27,00 €



Robe or intense scintillante, à nuances ocrées. Des parfums suaves de pâtisserie et de fruits blancs (frangipane, millefeuille aux poires) envahissent un bouquet d'une grande douceur, complété à l'aération par des notes florales enjôleuses (fleurs blanches). Epurée en diable, cette cuvée incisive et extrêmement tonique laisse les agrumes (lime, pomelo) et la pomme verte s'exprimer librement, dans un ensemble de grande élégance.

PM

M *Cherche Distrib.* **www.champagnepaulhazard.com** earllafontinette@orange.fr

16,5/20 ★★★

Daniel Etienne

"Grande Réserve" Zéro Dosage Premier Cru

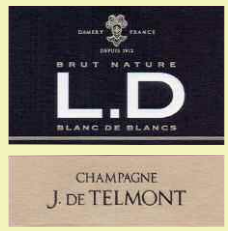
Robe dorée éclatante à nuances légèrement ocrées. D'intenses notes de pâtisserie aux fruits blancs (poire, pommes compotées) se mêlent avec réussite aux notes d'épices douces, brioche et miel. Un bouquet à forte personnalité, très engageant. On apprécie dès l'attaque la pureté incisive de cette cuvée rectiligne, dont les saveurs d'agrumes (pomelo, citron) et de pomme verte se livrent sans réserve. L'ensemble associe tonicité et ampleur, dans un parfait équilibre qui se confirme en finale. Très belle réussite.

L *Cherche Distrib.* **www.champagneetienne.com** champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr

16,5/20 ★★(★)

J. De Telmont

"L.D Blanc de Blancs" Brut Nature



Jaune doré éclatant pour une robe scintillante avec un cordon léger. Extrêmement parfumé, le nez exhale sans attendre de séduisantes senteurs de pâte d'amandes, millefeuille et pomme cuite. Une fine touche noisettée apparaît à l'aération. Prise de mousse importante pour cette cuvée racée et suave, s'appuyant sur une acidité tonifiante. Les agrumes s'expriment généreusement en milieu de bouche, assortis d'une note de pomme verte. La finale confirme l'élégance et la tension d'un ensemble concentré et salivant. Très belle cuvée.

CH: 100

13 **www.champagne-de-telmont.com** export@champagne-de-telmont.com Bdy

16/20 ★★★

Fleury-Gille

"Absolu" Brut Nature

16,10 €

Robe sable à reflets légèrement ocrés, soutenue et brillante. Séduisant et profond, le bouquet exhale d'emblée ses effluves floraux délicats (fleurs blanches) et finement herbacés, pour ensuite laisser place aux fruits blancs frais (poire, pomme). Les dégustateurs apprécient la vinosité cette bouche pleine et suave, qui conserve toutefois une grande fraîcheur. On y retrouve les petits fruits secs (amandes, noisettes) et la pâtisserie (cake), l'ensemble se montrant soutenu par une trame acidulée rafraîchissante. Une cuvée incisive mais sans excès, ponctuée d'une longue finale sur la pomme verte.

PN: 60 - CH: 30 - PN: 10

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-fleury-gille.fr** contact@champagne-fleury-gille.fr

Accords gourmands

Le champagne peut ajouter une dimension brillante et pleine de légèreté à un repas de qualité. Il respecte les saveurs tout en les révélant par son acidité délicate et son effervescence persistante. La Champagne possède évidemment sa propre cuisine. Les spécialités traditionnelles sont le boudin blanc, l'andouillette de Troyes ou le pied de cochon, mais aussi de multiples fromages comme le Brie, le Langres, le Brillat-Savarin ou le Chaource si crémeux.

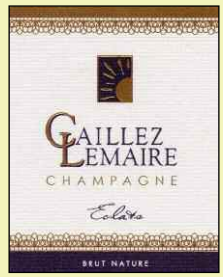
© CIVC

Le grand principe est qu'à chaque type de champagne correspond idéalement un certain type de mets car c'est bien autour de la typicité des arômes, exprimée par l'assemblage, le dosage et le vieillissement, que viennent s'inscrirent les multiples saveurs.

On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'une cuvée à dominance de chardonnay avec un plateau de fruits de mer, un turbot au beurre citronné ou des écrevisses au champagne. Pinot noir et meunier, apportant plus de vinosité, trouveront un écho des plus favorables auprès d'une cuisine affichant davantage de caractère comme une terrine de foie gras, une truite lardée au jambon fumé d'Ardenne, une brochette de coquilles Saint-Jacques ou même un Pot-au-feu.

16/20 ★★(★)

Caillez-Lemaire
"Eclats" Brut Nature



Très belle robe doré éclatant, irisée de fines bulles. Premier nez franc et épuré, révélant sans attendre de séduisants arômes d'herbe fraîche, agrumes et pomme verte. L'entrée de bouche se montre aérienne et vive, confirmant l'impression de tonicité du bouquet. Les saveurs citronnées (lime) et de petits bonbons acidulés s'y livrent sans réserve, dans un ensemble aérien et digeste, ponctué d'une finale incisive, longiligne et très persistante. Un vin racé.

CH: 50 - PN: 25 - PM: 25

5 **www.champagne-caillez-lemaire.com**
contact@champagne-caillez-lemaire.com HVE

16/20 ★★

Gosset-Brabant
"Nature" Grand Cru

26,00 €

Jolie robe pâle à légers reflets dorés. Les dégustateurs soulignent la grande élégance de ce bouquet suave, qui associe les notes florales, de fruits frais (poire, pomme) et de pâtisserie (millefeuille). La bouche est à l'avenant, soulignant les accents de l'élégance, de la fraîcheur et de la vivacité sans aucun excès. Elle se montre digeste, longiligne, salivante et la bulle nettoie bien le palais. Longue finale s'exprimant davantage sur les agrumes. Un vin racé et tonifiant.

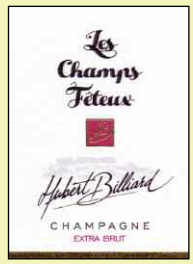
PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s) **www.gosset-brabant.fr**
gosset-brabant@wanadoo.fr

16/20 ★(★)

Hubert Billiard
"Les Champs Fêteux" Extra Brut

39,00 €



Superbe robe dorée, brillante et lumineuse. La personnalité de ce nez expressif dès l'ouverture s'affirme dans un registre de fruits secs (noisette, amande), assorti d'une touche minérale et de cake aux pistaches. La bouche confirme le registre aromatique du bouquet. Les saveurs de fruits secs caramélisés et de toast envahissent une bouche savoureuse et presque toastée, dont l'élevage a accentué avec élégance l'expression. Très longue finale presque beurrée sur le cake aux noisettes pour une cuvée de grande vinosité.

CH: 100

Cherche Distrib. **www.champagne-billiard.fr**
champagne.hubert.billiard@orange.fr

15,5/20 ★★

Serveaux Fils
"Raisins Noirs" Extra Brut

24,90 €

Splendide robe paille à reflets bouton d'or. L'expression des petits fruits noirs (cerise, cassis) est bien présente au premier nez. L'ensemble se complète à l'aération par une belle fraîcheur végétale et quelques effluves de petits fruits secs. Racée et séveuse, cette bouche pleine et étoffée séduit par son superbe équilibre vivacité/maturité. Les saveurs fruitées s'y montrent généreuses et la finesse de texture importante, malgré l'opulence d'une finale aux épaules larges. Un vin paré pour la gastronomie, affichant une remarquable persistance.

PM: 80 - PN: 20

D *Cherche Distributeur(s)* **www.champagne-serveaux.com**
serveaux.p@wanadoo.fr

Wijn en Gerecht

Champagne kan een sprankelende dimensie en volop lichtheid brengen bij een kwaliteitsgerecht. Het respecteert de smaken en onthult ze met zijn zachte zuurgehalte en zijn aanhoudend bruisen. De Champagnestreek heeft uiteraard zijn eigen keuken. De traditionele specialiteiten zijn witte worst, de andouillettes van Troyes (speciale worstjes) of varkenspoten, maar ook tal van kazen zoals de Brie, de Langres, de Brillat-Savarin of de smeuïge Chaource.

© CIVC

Het belangrijkste principe is dat elk soort champagne samengaat met een bepaald soort gerecht, want het is aan de eigenheid van de aroma's die door de assemblage worden uitgedrukt, aan de dosering en aan de veroudering dat de gevarieerde smaken te danken zijn.

Je kiest voor klassiek door de zuurheid van een cuvée waarin de Chardonnay overheerst, te combineren met een schotel zeevruchten, tarbot met citroenboter of garnalen in champagnesaus. De Pinot Noir en Meunier, die meer volheid verschaffen, zullen een goede weerklank vinden bij gerechten met iets meer karakter, zoals een terrine van ganzenlever, een forel gelardeerd met gerookte Ardense ham, een brochette van jakobsschelpen of zelfs een stoofpot.

15,5/20 ★★

Autréau-Lasnot
"L'Inattendue" Blanc de Blancs Brut Nature

25,00 €

Robe jaune paille à doré, éclatante. Fruits secs (amande fraîche), agrumes (citron, pomelo) et subtile minéralité s'associent dans ce nez complexe et profond, de belle tonicité olfactive. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la personnalité de cette cuvée qui ne cède pas à la facilité, affirmant d'intenses saveurs de fruits secs et d'agrumes, relayées par une note presque crayeuse salivante. L'ensemble est épuré et se montre rectiligne, cette sensation se trouvant confirmée par une finale ciselée persistante.

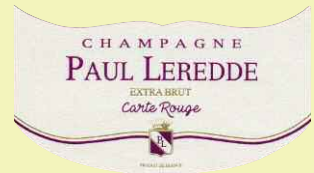
CH: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-autreau-lasnot.com** info@champagne-autreau-lasnot.com

15/20 ★★(★)

Paul Leredde
"Carte Rouge" Extra Brut

14,80 €



De beaux reflets dorés éclatants scintillent dans cette robe engageante. De grande franchise dès l'ouverture, le nez démontre aussi une belle complexité d'arômes. On y apprécie l'association des senteurs de fleurs blanches, pomme fraîche et pâte d'amandes, dans un ensemble qui évolue vers les fruits secs. Cette cuvée a séduit les dégustateurs par son équilibre vivacité/maturité et la franchise de son fruité (agrumes et fruits blancs). La texture est soyeuse et la finale persistante, sur une bulle qui nettoie bien le palais. Belle réussite.

PM: 60 - CH: 30 - PN: 10

Cherche Distrib. **www.champagne-paul-leredde.com** contact@champagne-paul-leredde.com HVE

CAVISTES - WIJNHANDELAREN

1 Albert't Kint: Waregem
2 Bernard Delaye: La Buissière
Proef de Patie: Ninove
3 BL Vins: Dinant
Global Wineries: Kapellen
Ball Invest: Waregem
4 De Clerck: Kortrijk
Despert & Co: Antwerpen
Van Den Bussche: Gent
La Bonne bouteille: Orp le Grand
J. Thienpont: Etikhove
Vins Vuylsteke: Hornu
5 Bacchus Wine & Spirit: Knokke
6 Weber: De Panne
7 La Cave à Vins: Bruxelles
8 Belgium Taste
10 Dranken Centraal: Machelen
Sentemart: Lendelede
Wijn en Zo: Brugge
Wine Top: Braine l'Alleud
Vinyo: Alost
Vejavino: Duinbergen
11 Perles Brut: Ranst
12 Hasselt Millesime
13 Magnus: Kontich
La Cave des Sommeliers:
Habay la Neuve

SALONS

A Bredene - Oostende
Nieuwport - Borgloon
B Seclin (F)
C Soumagne - Jupille
D Vignerons indépendants Lille
Mussy la Ville (F)
E Salon du Champagne,
des vins et des saveurs
F Wormhout (Bergues)
Gognies Chaussée
G Lions Club Orangerie:
Strasbourg (F)
H Lille (Roncq) (F)
I Ranst (Anvers):
Kempens Wijnbeurs
J Oostende (novembre)
K Seclin (F) - Ostende - Nieuwpoort
L Champagne@Leuven: Leuven
M Court-Saint-Etienne - Stavelot - Verviers
N Vignerons Indépendants de Lille

© CIVC

© HLG

Le terroir fronsadais, berceau historique des grands bordeaux du Libournais

Château de Carles

La région de Fronsac, sur la rive droite de la Garonne, est localisée à 40 km au nord-est de Bordeaux, à 5 Km au Nord-Ouest de Libourne.

Le vignoble est plus précisément situé à l'Ouest de Pomerol, entre les méandres de l'Isle et de la Dordogne. Il est composé de deux appellations qui produisent exclusivement des vins rouges: L'AOC Fronsac (766 ha) et l'AOC Canon-Fronsac (237 ha).

Ces deux grands terroirs viticoles épousent de superbes paysages de plateaux et de coteaux. Ces sols complexes sont en majorité calcaires sur le plateau et argilo-calcaires en côtes.

C'est la qualité de ces sols, alimentés en eau de façon régulière et sans stress qui confère aux vins de Fronsac et Canon-Fronsac leur richesse et leur complexité.

Le climat océanique tempéré de la région, son caractère continental par rapport au reste du Bordelais et sa situation au confluent de deux rivières lui permettent de bénéficier d'un microclimat qui favorise une maturation lente des raisins.

Les trois principaux cépages de la région de Fronsac sont le merlot (78% de l'encépagement), le cabernet franc et le cabernet sauvignon.

L'histoire de Fronsac s'est inscrite depuis longtemps dans la terre de ce petit territoire puisque la présence de carrières d'argile a servi à la fabrication d'amphores et que le "Duché de Fronsac" a eu, de par sa position, une importance géographique et politique stratégique, dès l'époque de Charlemagne.

En 769, il y bâtissait une puissante forteresse, qui fut le premier château de Fronsac.

Plus tard, pendant les trois siècles d'occupation anglaise, les vins de Fronsac furent largement exportés vers l'Angleterre et la notoriété des vins ne cessera de s'étendre. Au XVIIIème siècle, la révolution qualitative des vins du Libournais prend ses racines ici et l'essor du commerce maritime mondial contribuera largement à établir le vignoble de Fronsac parmi les plus nobles du Bordelais.

Au 18ème siècle, les vins de Fronsac et Canon-Fronsac jouissent d'une forte réputation. C'est avec eux qu'apparaît pour la première fois dans le Libournais, la notion de "Cru".

Aujourd'hui, la région de Fronsac est déterminée à faire revivre ce passé prestigieux en unissant les efforts de ses deux appellations, Fronsac et Canon-Fronsac, notamment les efforts qualitatifs apportés tant au suivi du vignoble que des vinifications. Les viticulteurs de Fronsac sont en effet conscients que c'est ainsi que les terroirs exceptionnels dont la nature a doté Fronsac se verront reconnus par le marché national et international.

Château de la Dauphine

Het terroir van Fronsac, historische wieg van de grote bordeaux van de Libournais

Fronsac situeert zich, op de rechteroever van de Garonne , op 40km van Bordeau en amper vijf km van Libourne en ten westen van Pomerol, tussen de meanders van het eiland en van de Dordogne.

In deze twee appelaties treft men enkel rode wijn aan. de AOP Fronsac (766 ha) en de AOP Canon Fronsac (237 ha).De complexiteit van de ondergrond, meestal kalkhoudend op het plateau en leemachtig op de cotes, zorgen voor grote wijnen. Dank zij de kwaliteit van de grond, met regelmatige waterbevoorrading die stress tegengaat, bekomt men hier rijke en complexe wijnen.

De drie druivenrassen zijn merlot (78%) aangevuld met cabernet franc en cabernet sauvignon.

De aanwezigheid van de leemachtige ondergrond in deze kleine appelatie wordt gestaafd door de teruggevonden amforen dat in het Hertogdom van Fronsac een belangrijke rol speelde door haar geografische en geschiedkundige positie sinds Karel de Grote. In 769 liet hij een grote vesting bouwen dat trouwens het eerste kasteel van Fronsac was .

Tijdens de daaropvolgende drie eeuwen van engelse overheersing, werden de wijnen van Fronsac in grote getale naar Engeland verscheept waardoor ze wonnen aan bekendheid zodanig ze in de 18 eeuw van een grote reputatie genieten. Hierdoor verschijnt in de Libournais voor het eerst de term "Cru".

Vandaag de dag stellen ze alles in het werk om dit prestigieus verleden op te flakkeren door de inspanningen zowel in de wijngaard als door het vinifieren te laten herleven.

De wijnbouwers van Fronsac zijn er zich van bewust dat hun uitzonderlijke goede wijngaarden die de natuur hen heeft geschonken, zich goed zullen positioneren zowel op de nationale als de internationale markten.

Château Mazeris

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 camping-car
= Onthaal camping-car

15,00 € = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)

= Disponible en Belgique (voir page 49)
= Beschikbaar in België (voir page 49)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

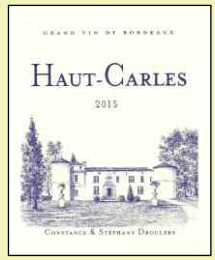
Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

HVE = Haute Valeur Environnementale

Recommandé par V.T.A. = Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

ME- Merlot - CF: Cabernet Franc - CS: Cabernet Sauvignon - MA: Malbec

18,5/20 Château Haut-Carles

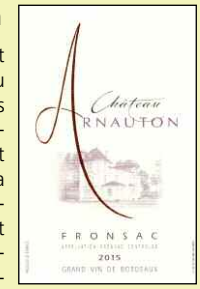


★★(★) Beaucoup d'éclat pour cette robe profonde et concentrée, au disque fermé. Le maître-mot de ce bouquet est l'élégance, teintée de profondeur. Les marques aromatiques liées à l'élevage sont bien présentes (fumé, moka) mais sans aucunement dominer un fruit mûr et expressif (cerise, myrtille). D'agréables épices douces complètent l'ensemble. Un cru vraiment impressionnant par sa densité de matière, la distinction de ses tanins, son gras en milieu de bouche et la noblesse de sa charpente qui se place au service d'un fruit éclatant. Superbe.

(2018 - 2024) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s)
www.hautcarles.com
direction@hautcarles.com

17,5/20 Château Arnauton



★★★ Rubis carminé profond et jeune pour une robe dense au disque fermé. Senteurs fruitées exubérantes et parfums subtilement boisés se livrent de concert dans ce bouquet qui respire la mûre, la griotte et un toasté délicat. Une texture particulièrement serrée imprime un caractère charnu et ambitieux à ce cru solidement bâti qui conserve néanmoins une grande élégance. Les registres fruité (cassis, sureau) et épicé (poivre) rivalisent d'expression, l'ensemble étant ponctué d'une longue finale au grain serré, qui ne demande que du temps pour assagir son exubérance et livrer tout son potentiel.

(2018 - 2025) **ME: 90 - CF: 8 - MA: 2**

1
www.chateau-arnauton.fr
info@chateau-arnauton.fr

17/20 Château La Grave

★★★ Splendide robe grenat pourpre violacé, presque d'encre. Quelle élégance dans ce bouquet complexe, charmeur et généreux, qui associe dans une parfaite harmonie les senteurs fruitées bien mûres (myrtilles, bigarreaux) aux notes d'épices douces et de santal. Presqu'envoûtant! Cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. Elle est dotée d'un parfait équilibre acidité/gras, moelleux et solidité de charpente. L'expression fruitée (cassis, mûre) et minérale (graphite), révèle son grand potentiel. Quelle dimension !

(2018 - 2024) **ME: 68 - CF: 30 - MA: 2**

2
www.vignoblespaulbarre.com
domaine@paulbarre.com
Bdy Bio

16,5/20 Château La Brande 10,00 €

★★★ Superbe robe grenat profond de grande jeunesse. Un nez à forte personnalité qui ne laissera personne indifférent, évoquant le goudron, le graphite et l'encre. Les arômes de baies noires sauvages complètent l'ensemble. La bouche est à l'avenant. Charnue, étoffée et solidement construite, elle se montre extrêmement vigoureuse et doit encore calmer ses ardeurs. Le potentiel est incontestablement présent, le fruit, mûr et concentré s'affirmant avec exubérance. Longue finale fraîche et salivante, sur les épices et les baies noires sauvages. Un vin d'avenir.

(2019 - 2024) **ME: 70 - CF: 30**

Cherche Distrib.
www.chateau-labrande.fr
contact@chateau-labrande.fr
Bio

Château de Carles

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

16/20 Château Les Roches de Ferrand

★★(★) Un beau rouge carmin assez profond, pour une robe dense, sans aucun signe d'évolution. Premier nez délicatement poivré et réglissé puis l'ensemble évolue vers la pâtisserie (tarte aux myrtilles, mûres, cerises), dans un bouquet franc et engageant. Les dégustateurs apprécient le profil gourmand et charnu de vin bien construit, qui voit son élevage se placer au service d'un fruité éclatant. L'ensemble, encore jeune, séduit par sa densité, la noblesse de ses tanins partiellement lissés et le gras de son milieu de bouche plein et harmonieux. Un cru ambitieux et de belle évolution.

(2018 - 2022) **ME: 85 - CF: 15**

www.vignoblesrousselot.com
vignobles.rousselot@outlook.fr

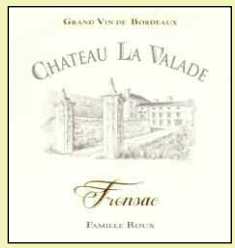
15,5/20 Château Franc Capet 9,50 €

★★(★) Rubis carminé éclatant, de belle intensité. Premier nez sur les épices, l'encre et un boisé délicat (boîte à cigares). Le fruit s'exprime ensuite davantage à l'aération. Cette bouche charnue, dense et dotée d'une belle concentration de matière se montre sérieuse et étoffée. On y apprécie les saveurs réglissées, de baies noires sauvages et une touche de cacao sur une légère amertume rafraîchissante en finale. Un vin bien construit, sans excès, qui peut encore fondre quelque peu ses éléments.

(2018 - 2020) **ME: 80 - CF: 20**

Cherche Distributeur(s)
http://franccapet.free.fr
franccapet@free.fr

15/20 Château La Valade



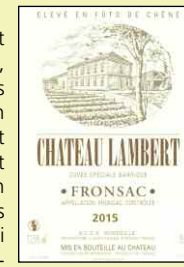
★★ Robe cerise à légères nuances évoluées sur le disque. Dès l'ouverture, le nez trahit un élevage ambitieux par ses arômes insistants de moka, grillé-toasté et caramel. Touche de graphite et d'encre à l'aération.
Solidement construite, cette cuvée se voit actuellement largement dominée par des tanins fermes qui ne laisse que peu de place au fruit. Les dégustateurs sont partagés, certains relevant le caractère austère de la charpente, d'autres louant le potentiel d'un vin dégusté trop jeune. A revoir d'ici 1 à 2 ans.

(2019 - 2021) **ME: 80 - CS: 20**

Cherche Distrib. **A** **06/98.25.27.08 - 06/98.89.30.08**
chateaulavalade@orange.fr

15/20 Château Lambert

★★ **"Fûts de chêne"**



Jolie robe carminée assez intense et de bel éclat. Profond et engageant, ce nez de belle franchise associe les senteurs de fraises et cerises bien mûres à de fines épices douces et une touche vanillée et finement toastée. Un bouquet tout en nuances. S'appuyant sur de délicats tanins partiellement fondus qui enveloppent une matière expressive, ce vin bien construit a bénéficié d'un élevage dosé, respectant le fruit (baies rouges et noires confiturées).
Il peut être apprécié dès maintenant mais aussi être attendu 1 à 2 ans.

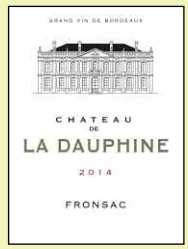
(2018 - 2021) **ME: 90 - CF: 10**

Cherche Distrib.) **B** **www.chateaulambert.com**
chateau_lambert@hotmail.com

Château de La Dauphine

17,5/20

★★★ Robe carminée intense. Splendide bouquet, complexe et profond, mêlant dans une grande harmonie les notes de fruits confiturés voire au sirop (mûre, griotte) aux arômes lactiques et de boisé noble. Un bouquet qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, cette bouche puissante, structurée et harmonieuse à la fois offre une expression fruitée et épicée intense (cassis, bigarreaux, poivre) soutenue par une charpente ferme et ambitieuse mais de grand charme. Un vin croquant, profond et de grand avenir, ponctué d'une finale en queue de paon.



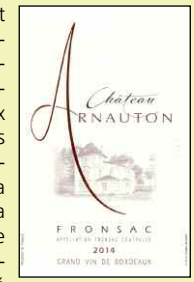
(2018 - 2022) **ME: 90 - CF: 10** Conversion

3 **www.chateau-dauphine.com**
contact@chateau-dauphine.com
Bio

Château Arnauton

16,5/20

★★★ Splendide robe grenat pourpre profond à nuances violacées. Le bouquet, presque envoûtant, associe un registre fruité confituré (framboise, cerise, myrtille) aux notes de boisé noble et délicat. Très engageant! Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité et la gourmandise de cette cuvée dont la charpente tannique, encore jeune mais distinguée, se place résolument au service du fruit. L'acidité apporte l'équilibre à un ensemble dont la maturité de fruit (baies noires au sirop) donne une impression de sucrosité en finale. Bel exercice de vinification.



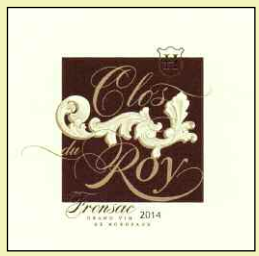
(2017 - 2021) **ME: 80 - CF: 8 - CS:2**

1 **www.chateau-arnauton.fr**
info@chateau-arnauton.fr

Clos du Roy

16,5/20

★★★ Robe d'encre, presque noire, au disque pourpre violacé. Premier nez profond et complexe, associant les fruits noirs aux notes lactiques.
Ensuite, l'ensemble se complète par un boisé délicat et quelques épices. Grande ambition pour ce cru profond, complexe, aux tanins suaves et partiellement lissés, respectant une matière fruitée intensément concentrée et de belle maturité (griotte, myrtille). Cette cuvée de belle évolution présente de nombreux atouts et peut affronter sereinement l'avenir.



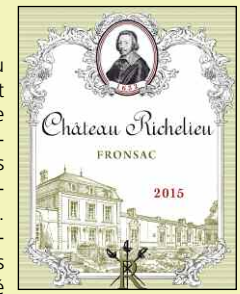
(2019 - 2022) **ME: 90 - CF: 5 - CS: 5**

C *Cherche Distributeur(s)* **www.vignobleshermouet.com**
contact@vignobleshermouet.com

Château Richelieu

16,5/20

★(★) Robe sombre, violacée au disque fermé. Extrêmement charmeur par ses notes de fruits rouges et noirs confiturés et effluves lactiques (crème, yaourt), ce nez enveloppé invite à la dégustation. L'attaque se montre savoureuse et structurée mais sans excès. Ce vin au grain serré présente une matière concentrée, généreuse en saveurs de baies noires bien mûres, l'ensemble étant enveloppé de tanins partiellement lissés et nobles. Un cru bien construit et de belle évolution.



(2018 - 2021) **ME: 74 - CF: 14 - CS: 8 - MA: 4**

www.chateau-richelieu.com
info@chateau-richelieu.com

Château de La Dauphine

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 49

15,5/20 Château Fontaine-Saint-Cric

★★ Robe carminée profonde et intense, de belle jeunesse. Les marques de l'élevage sont très présentes au premier nez (boisé noble, santal, tabac blond), associées aux notes doucereuses de myrtilles et mûres confiturées. Ce vin ambitieux et concentré doit encore se fondre quelque peu. La matière fruitée est présente (cassis, mûre, griotte) mais elle se place actuellement encore quelque peu en retrait vis-à-vis d'un élevage appuyé. Ce vin presque corsé dévoilera ses atouts et son potentiel d'ici 1 à 2 ans.

(2018 - 2021) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s)

www.fontaine-saint-cric.com
xavier.grassier@laposte.net

15/20 Château Les Roches de Ferrand

★★ Robe cerise assez intense sans signe de jeunesse. Les marques de l'élevage sont présentes au premier nez (notes de grillé/toasté et de moka). Ensuite apparaissent quelques épices et une fine touche minérale. Le fruit est davantage présent en bouche qu'au nez (cassis, cerise noire), soutenu par une charpente ferme mais non asséchante, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Finale agréablement persistante, sur un joli croquant de fruit et du gras.

(2018 - 2021) **ME: 80 - CF: 15 - CS: 5**

www.vignoblesrousselot.com
vignobles.rousselot@outlook.fr

14,5/20 Château Castagnac

★★(★) Robe cerise limpide et brillante au disque ouvert. Un bouquet flatteur, parfumé et original, associant la réglisse et l'eucalyptus aux notes d'épices douces et de pruneau. Une cuvée friande et facile d'accès, de texture délicate, dont on apprécie le fondu et une fine acidité. Quelques saveurs de fruits rouges dominent le milieu de bouche et la finale, digeste, se montre lissée. Un vin épanoui.

(2017 - 2019) **ME: 100**

7 www.chateau-castagnac.com contact@chateau-castagnac.com

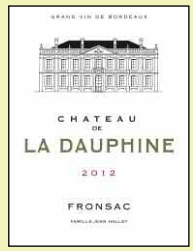
Logis
LA TOUR DU VIEUX PORT
HÔTEL - RESTAURANT
Recommandé par V.T.A.

23, Quai Souchet - 33500 Libourne - Tél: 05 57 25 75 56
Email: latourduvieuxport@free.fr - www.latourduvieuxport.com

Château de La Dauphine

17/20

★★★ Robe cardinal de jolie intensité, sans signe d'évolution. Splendide registre aromatique pour ce nez complexe et de grande élégance, qui mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs, tabac blond, épices douces et toasté délicat. Ce cru de haute tenue livre une bouche croquante et charnue, où le fruit (cassis, cerise noire) et les notes cacaotées rivalisent d'élégance et se voient enveloppées de tanins encore fermes mais de grande noblesse. La finale, de longueur appréciable, s'exprime sur le tabac et le cuir frais. Un vin superbement construit.



(2017 - 2022) **ME: 90 - CF: 10** Conversion

3 www.chateau-dauphine.com
contact@chateau-dauphine.com Bio

Château de la Rivière

16/20

★★(★)

"Grand Vin"

Jolie robe rubis grenat, soutenue et brillante, encore jeune. Dès l'ouverture, les notes liées à l'élevage dominent un bouquet marqué par les arômes de moka et torréfaction. Quelques effluves épicés apparaissent à l'aération. La bouche, puissamment tramée, laisse s'exprimer davantage de fruit et une pointe de réglisse. L'aération apporte de la nuance à un ensemble dont l'élevage s'est montré très ambitieux. Ce cru au grain serré doit encore fondre ses éléments pour exprimer tout son potentiel; il est bâti pour affronter sereinement les ans.

(2018 - 2022) **ME: 84 - CF: 8 - CS: 6 - MA: 2** HVE

4 *Cherche Distrib.* www.chateau-de-la-riviere.com
info@chateau-de-la-riviere.com

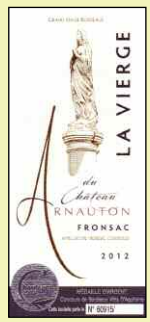
Château Arnauton

15,5/20

★★★

"La Vierge"

Rubis profond et intense, au disque fermé de belle jeunesse encore. Le premier nez affirme la personnalité de ce bouquet profond, qui oscille entre minéralité, boisé bien intégré et notes de baies noires sauvages (cassis, myrtille, sureau). Ce vin ambitieux et étoffé se trouve à l'aube se son expression. Puissamment construit, mais dans le respect du fruit, il séduit par son volume en bouche, la générosité de ses saveurs fruitées, ses beaux tanins gourmands en voie d'assagissement et la superbe longueur de sa finale charnue. Bel exercice de vinification.



(2018 - 2020) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s) www.chateau-arnauton.fr
info@chateau-arnauton.fr

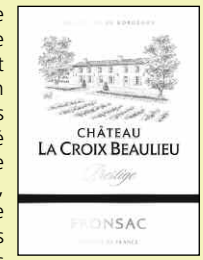
Château La Croix Beaulieu

15/20 **7,50 €**

★★★

"Cuvée Prestige "

Rubis carminé éclatant, de belle intensité. Un fruité exubérant et de belle maturité envahit ce bouquet assez complexe, qui étend son registre à l'aération vers les notes d'épices et de tabac blond. Porté par une charpente tannique noble qui peut encore gagner en fondu, ce vin structuré exprime une matière fruitée dense (baies rouges et noires), associée à quelques notes cacaotées et finement réglissées. La finale, charnue, ample et longiligne, s'exprime sur le noyau de cerise.



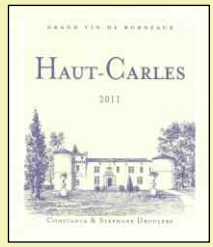
(2017 - 2020) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s) 06/80.01.86.39
bergeonthierrydavid@wanadoo.fr

Château de la Rivière

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

17/20 Château Haut-Carles



★★(★) Splendide robe profonde presque d'encre. Finesse et élégance au rendez-vous d'un bouquet très parfumé et fruité à souhait. Un boisé extrêmement fin apporte complexité et douceur à l'ensemble. Une friandise olfactive qui s'affirme à l'aération (cerise confite, gelée de myrtilles). La bouche tient les promesses du nez. On apprécie à la fois sa concentration de matière et sa finesse de texture. Particulièrement juteuse au fruité exubérant elle est magnifiée par des tanins nobles et un boisé parfaitement dosé qui apportent une jolie patine. Finale interminable. Superbe.

(2018 - 2021) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s)
www.hautcarles.com
direction@hautcarles.com

16,5/20 Château de La Rivière "Grand Vin"

★★(★) Robe concentrée, cerise intense au disque fermé. Un bouquet charmeur et parfumé où les effluves de boisé noble (santal, brioche, flanc caramel, pain grillé) sont assortis d'une expression fruitée gourmande (confiture 4 fruits, confiserie) qui gagne en finesse et intensité à l'aération. Un nez prometteur. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée charnue et croquante de fruits. La bouche est précise, riche et d'un remarquable équilibre acidité/gras. Les tanins de fruits presque lissés et une délicate acidité ascendante apportent en finale une vigueur bienvenue à cette cuvée voluptueuse et suave.

(2018 - 2022) **ME: 84 - CF: 8 - CS: 6 - MA: 2**

4
www.chateau-de-la-riviere.com
info@chateau-de-la-riviere.com
HVE

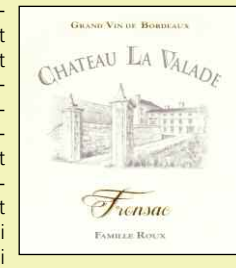
15,5/20 Château Barrabaque

★★(★) Belle présentation pour cette robe rubis profond de grande jeunesse encore. Un bouquet ouvert et chaleureux sur un joli panier de fruits rouges et noirs au sirop. Quelques effluves minéraux et de sous-bois complètent la palette olfactive. Les dégustateurs apprécient l'entrée de bouche qui donne le ton d'une cuvée structurée aux tanins nobles et partiellement fondus qui soutiennent un ensemble ambitieux. La dégustation est ponctuée d'une longue finale sur de beaux amers.

(2017 - 2021) **ME: 70 - CF: 20 - MA: 10**

5 D
www.chateaubarrabaque.com
chateaubarrabaque@yahoo.fr

15/20 Château La Valade



★★ Jolie robe cerise éclatante et limpide. Le bouquet est empreint de volupté et d'élégance. Son fruité gourmand est resté intact et parfumé. Les fruits rouges confiturés (cerise, framboise) sont embaumés d'effluves biscuités et crémeux doucereux et engageants. Un vin épanoui qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Le fruité est croquant, les tanins lissés et une délicate acidité équilibrante apporte en finale une agréable vibration à cette cuvée aboutie, de texture fine et digeste.

(2017 - 2019) **ME: 80 - CS: 20**

Cherche Distrib. A
06/98.25.27.08 - 06/98.89.30.08
chateaulavalade@orange.fr

Accords gourmands

C'est en groupe, en famille ou entre amis que les vins de Fronsac se dégustent et se partagent. Les vins jeunes peuvent être recommandés sur des plats puissants, en sauce et épicés. Les vins plus vieux peuvent se consommer avec des grillades: viandes, poissons, volailles, ou des fromages pas trop forts.

Au delà des idées reçues, les vins de Fronsac permettent une combinaison de mariages de goût avec le poisson: poissons au four (turbot, dorade…) en sauce (lotte, raie), l'idéal étant de cuisiner le poisson avec le vin que vous servirez. Les volailles à la chair onctueuse et grasse s'accompagnent de vins de Fronsac plus souples présentant des tanins fermes et mûrs. Sur des viandes rouges grillées ou rôties et le gibier à plumes (faisan, perdrix...), on préférera des vins jeunes alors qu'on choisira des vins plus matures pour les viandes rouges en sauce et les gibiers à poils (sanglier, chevreuil...). Au fromage, le mariage idéal se fait avec les pâtes pressées: brebis, Comté,…. Certains autres fromages se marient aussi bien à condition qu'ils ne soient pas trop faits: les fromages à croûte fleurie type coulommiers ou brie de Meaux.

Château Junayme

17/20

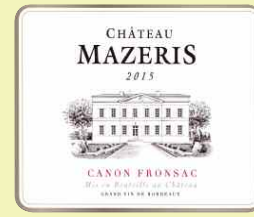
★★★ Une robe extrêmement dense et sombre, au disque fermé. Exubérant de fruit, ce nez enjôleur exhale de puissantes senteurs de gelée de cassis, griottes et myrtilles confiturées. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. Cette splendide bouche a emporté les suffrages par sa maturité, son profil presque sudiste, l'intensité fruitée de son milieu de bouche et la complexité apportée par un élevage parfaitement maîtrisé. Superbe réussite pour un vin charnu et de belle évolution.

(2018 - 2020) **ME: 80 - CF: 15 - CS: 5**

Cherche Distributeur(s) www.vignoblesdeconinck.com fdeconinck@wanadoo.fr

Château Mazeris

16/20



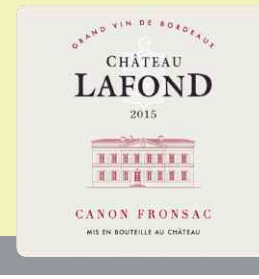
★★(★) Robe sombre, bleutée au disque fermé. Premier nez en douceur, livrant de fines senteurs de moka et de vanille. Le fruit s'exprime ensuite, illustré par les arômes de baies noires sauvages (mûre, cassis). Touche épicée à l'aération. Très belle réussite pour cette cuvée ambitieuse et bien construite, dont la charpente tannique encore jeune se place au service d'un fruité croquant et gourmand (mûre sauvage, bigarreaux). Les épices rejoignent l'ensemble dans une finale de grande rémanence évoquant la réglisse et de jolis amers.

(2018 - 2024) **ME: 80 - CF: 20**

6 www.chateau-mazeris.com mazeris@wanadoo.fr

Château Lafond

15/20



★★★ Superbe robe grenat pourpre violacé. La maturité fruitée s'exprime dès l'ouverture par de généreuses notes confiturées (myrtilles, framboises, bigarreaux). Une douceur lactique complète cet ensemble particulièrement charmeur et floral (violette). L'entrée de bouche, ferme et structurée, donne le ton d'une cuvée dotée de beaux atouts et qui livrera son potentiel d'ici 1 à 2 ans. Les épices rivalisent avec l'expression du fruit (mûre, griotte) et la finale, épicée, se montre persistante et partiellement lissée.

(2018 - 2022) **ME: 90 - CF: 10**

Cherche Distributeur(s) www.chateau-mazeris.com mazeris@wanadoo.fr

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

Château Junayme

16/20

★★(★) Robe cerise intense, assez concentrée. Complexe et profond, le nez associe dans une élégante harmonie et suavité les effluves fruités (confiture quatre fruits rouges) et le boisé noble. Un ensemble très charmeur, presque féminin. Beaucoup de volupté et de croquant de fruit dans cette cuvée juteuse qui séduit par sa finesse et son équilibre gras/acidité. La finale est longue et vigoureuse, relevée par une agréable note de fraîcheur. Une cuvée bien construite qui pourra encore bénéficier de quelques années de cave.

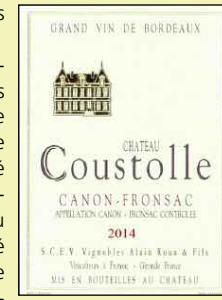
(2018-2021) **ME: 80 - CF: 15 - CS: 5**

Cherche Distributeur(s) **www.vignoblesdeconinck.com** fdeconinck@wanadoo.fr

Château Coustolle

15,5/20

★★(★) Eclatante robe rubis cerise, assez concentrée.
Le bouquet est flatteur et élégant, sur les fruits rouges confiturés (quatre fruits) et une douceur lactique engageante (confiserie, cerise confite, boisé très fin). La bouche est à l'avenant et tient les promesses du nez. On apprécie son fruité croquant, sa finesse de trame et l'élégance de ses tanins partiellement lissés. Finale longiligne et rafraichissante.
Un vin épanoui et gourmand, bel exercice de vinification.



(2018 - 2020) **ME: 70 - CF: 27 - MA: 3**

Cherche Distributeur(s) **www.chateau-coustolle.eu** coustolle.fronsac@wanadoo.fr

Château Franc Capet

15/20 ★★

13,00€

Robe limpide et éclatante rubis cerise. Le bouquet est délicatement parfumé et doucereux.
Il gagne en caractère à l'aération et libère des notes de petites baies rouges et noires, associées à une délicate minéralité naissante. On apprécie la densité de matière et le fruité intact et croquant d'une cuvée épanouie qui jouit d'un bel équilibre gras/acidité. Elle est soutenue par de jolis tanins de fruits qui apportent en finale fraîcheur et promesse d'une belle évolution.

(2018 - 2020) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s) **http://franccapet.free.fr** franccapet@free.fr

Kzeg a Moda
Restaurant • Brasserie

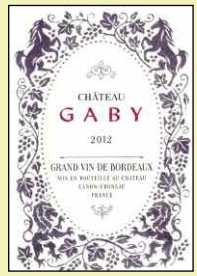
Recommandé par V.T.A.

'K a moda 'Kzeg a moda

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

Château Gaby

16,5/20 ★★(★)



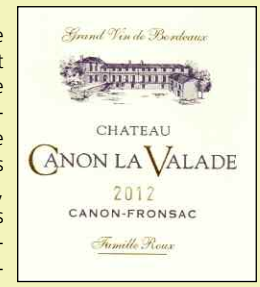
Belle robe carminée au disque fermé. D'insistantes notes de boisé noble et de cerise confiturée voire macérée (amarena) s'associent avec harmonie dans ce nez qui laisse une impression tenace de sucrosité. Les dégustateurs s'accordent pour louer la texture séveuse et serrée de cette cuvée parée d'une charpente tannique solide et distinguée à la fois, partiellement fondue. Les saveurs de fruits macérés (kirsch, prune) se livrent de concert. Finale gourmande et persistante pour un cru ambitieux.

(2018 - 2019) **ME: 80 - CF: 10 - CS: 10** *En conversion* Bio

Cherche Distributeur(s) **www.chateaugaby.com** contact@chateaugaby.com

Château Canon La Valade

15,5/20 ★★(★)



Une robe de très grande jeunesse, rubis grenat concentré au disque encore bleuté. Le bouquet, complexe, profond et à forte personnalité, mêle les notes boisées, minérales (truffe), les épices et de baies noires sauvages. La bouche confirme dès l'attaque le caractère solide et ferme d'un ensemble relevé par les épices et de beaux amers. Finale réglissée agréablement persistante, sur une jolie acidité.

(2018 - 2020) **ME: 100**

A *Cherche Distrib.* **06/98.25.27.08 - 06/98.89.30.08** chateaulavalade@orange.fr

Château Barrabaque
"Prestige"

15,5/20 ★★

Très jolie robe carminée intense, de bel éclat. Le bouquet, complexe et de grande douceur, associe avec charme les senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise, framboise), de boisé délicat (tabac blond, caramel) et de vanille. Solidement construit, s'appuyant sur des tanins fermes mais gourmands, ce cru joliment tramé offre une bouche vigoureuse partiellement lissée, dont les tanins enveloppent une expression fruitée généreuse. La finale, persistante et rectiligne, s'exprime sur le noyau de cerise et va encore fondre ses éléments.

(2018 - 2021) **ME: 80 - CF: 18 - MA: 2**

5 D **www.chateaubarrabaque.com** chateaubarrabaque@yahoo.fr

Château Capet Bégaud

15/20 ★★(★)

Superbe rubis grenat de belle jeunesse encore, très brillante. Particulièrement charmeur par ses notes confiturées intactes (griotte, myrtille), ce bouquet lactique et charmeur est une friandise olfactive qui invite à la dégustation. Gourmand et convivial par son caractère fondu et lissé, ce cru délicieusement fruité (cerise, fraise, mûre) se présente aujourd'hui sous un profil croquant et doté d'un beau gras. A déguster aujourd'hui, sur le charme de son fruit généreux.

(2018 - 2022) **ME: 80 - CS: 20**

Cherche Distributeur(s) **www.chateau-coustolle.eu** coustolle.fronsac@wanadoo.fr

Accords gourmands

De wijnen van Fronsac worden gedeeld en geproefd met vrienden of in familie. De jonge wijnen passen bij saus of gekruide gerechten. Oudere beter bij vlees , gevogelte of bij sterke kazen. In tegenstelling tot hetgeen we denken begeleiden deze wijnen ook visgerechten zowel bereid in de oven (talbot, zeebrasem,...) of met lekkere saus (roggevleugel, zeeduivel,...) de wijn die u aan tafel schenkt gebruikt u best in de keuken eveneens.

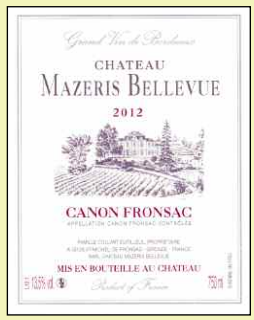
Gevogelte met een vetter vel vraagt meer naar soepele wijn met rijpe tanines. Bij rood vlees en klein wild (fazant , parelhoen,...) kiezen we voor jeugdige wijn terwijl de oudere wijnen rood vlees, harig wild (everzwijn, ree,..) zullen plezieren.

Wat kaas betreft gaat men op zoek naar gepersteerde kazen zoals schapenkaas of comté of anders niet te rijpe kaas zoals coulommiers of Brie de Meaux.

Canon-Fronsac 2012

Château Mazeris Bellevue

15/20 ★★(★)



Robe cerise en début d'évolution. Le premier nez évoque le moka et la boîte à cigares. A l'aération, quelques notes de pruneau et de cerise cuite complètent l'ensemble. Ce cru aujourd'hui épanoui a séduit les dégustateurs par son profil harmonieux et plein, son boisé bien fondu et l'expression généreuse de ses saveurs fruitées (bigarreaux, mûre). La finale, finement acidulée, gage encore d'un beau potentiel.

(2017 - 2020) **ME: 70 - CF: 15 - CS: 15**

Ch. Distrib. **www.chateau-mazeris-bellevue.com**
xavier.collartdutilleul@chateau-mazeris-bellevue.com

Château Cassagne Haut-Canon "La Truffière"

15/20 ★★

Robe cerise assez intense, sans signe concret d'évolution. Tout en douceur et volupté, ce nez suave livre un fruité intact (fraise, cerise) agrémenté de notes lactiques doucereuses. Relevé par une acidité bien présente et assurant la tension nécessaire, ce vin de caractère livre une bouche sérieuse, dont les tanins de fruit enveloppent une matière vigoureuse et charmeuse à la fois. En finale, les saveurs de cassis et mûre sauvage s'expriment pleinement.

(2017 - 2020) **ME: 60 - CF: 20 - CS: 20**

Cherche Distributeur(s) **www.chateau-cassagne.fr**
chateau-cassagne@wanadoo.fr

Bordeaux Supérieurs

Château Bellevue 2015

15/20 ★★(★)

Jolie robe limpide et éclatante rubis grenat. Le bouquet, expressif, libère d'emblée ses effluves floraux (violette) et fruitées (framboise, cerise, cuberdon,…) dans un ensemble friand et engageant.
La bouche tient les promesses du nez.
Croquante de fruit, d'une texture fine et rafraîchissante, elle se révèle gouleyante et digeste. Un vin bien équilibré, convivial et enjôleur à déguster sur son fruité juvénile.

(2018 - 2019) **ME: 100**

Cherche Distributeur(s) **06/79.63.45.84**
vinbellevue@orange.fr

Château Castagnac "Tradition" 2014

14,5/20 ★★

Jolie robe carminée, intense et profonde. Un bouquet parfumé sur un boisé fin et délicat (Boîte à cigares, caramel). Des effluves de fruits rouges (cerise, framboise) s'expriment volontiers à l'aération. La bouche tient les promesses du nez. De concentration correcte, elle livre un fruité déjà bien présent, et un boisé qui ne demande qu'à se fondre davantage. Les tanins, partiellement lissés, apportent vigueur et potentiel de garde à l'ensemble. La finale, de persistance appréciable, gagnera en finesse et harmonie d'ici 1 an.

(2018 - 2020) **ME: 90 - CF: 10**

7 **www.chateau-castagnac.com**
contact@chateau-castagnac.com

Cavistes - Wijnhandelaren - Wine merchants

1. Delhaize
2. Le Grenier à vin: Frameries
   Aux Millésimes: Chimay
3. Millesima
   Lesage: Oostvleteren
4. Lambrecht: Sint-Martens-Latem
   Laurent Richard: Bruxelles
   Albo: Anvers
5. Wijnen Moniez: Rumst
6. Colruyt
7. Vinéa: Gooik

Salons

- A Vignerons Indépendants: Lille
- B Espace Magnum: Colfontaine
  Collège Cardinal Mercier: Braine l'Alleud
- C Grand Duché du Luxembourg
- D Seclin - Dunkerke - Le Touquet

Rasteau, Vinsobres et désormais Cairanne, un trio de Crus qui ne font pas dans la dentelle...

Réputée pour abriter les meilleurs côtes du Rhône villages, la zone méridionale du vignoble rhodanien a récemment vu naître un troisième cru: A l'appellation Vinsobres qui date de 2006 et à L'AOC Rasteau consacrée en novembre 2010, succède enfin aujourd'hui l'AOC Cairanne.

En 1966, Vinsobres, nom qu'aucun publicitaire n'aurait jamais osé inventer, fait partie des tout premiers côtes du Rhône villages et voit son décret publié le 17 Février 2006. L'AOC Vinsobres CRU des Côtes du Rhône est créée pour le vin rouge exclusivement (à compter de la récolte 2004), les rosés et les blancs restant en AOC Côtes du Rhône. Le vignoble s'étend en coteaux uniquement sur la commune de Vinsobres. Les 583 ha de vignes en AOC Vinsobres alternent avec les cultures ancestrales (oliviers et truffiers) ainsi qu'avec la lavande et les arbres fruitiers, donnant un attrait visuel que des centaines de photographes immortalisent chaque année.

Ce paysage et ce terroir font que le cépage Syrah, apte à produire de grands vins de garde, trouve ici sa quintessence. Les vins de Vinsobres sont des vins d'assemblage où le Grenache et la Syrah sont les deux cépages majeurs. Chacun amenant ses qualités pour parvenir à l'harmonie. Puissants et structurés, ils s'accordent à merveille avec une cuisine provençale pas trop épicée. Bien qu'offrant un bon équilibre acidité, alcool, tanins, il conviendra de déguster ces vins de soleil à une température n'excédant pas les 18°C.

Situé à quelques 20 km au sud-ouest de Vinsobres, le vignoble de Rasteau, qui s'étend sur 949 ha, occupe également une place privilégiée. Ses coteaux exposés au sud, ses sols pauvres et son micro-climat méditérranéen lui permettent de produire des raisins concentrés nécessaires à la production de vins de forte typicité.

Ne s'élevant pas au-dessus de 350 mètres, le terroir de Rasteau est très accidenté. En effet, 65% du territoire a une pente supérieure à 5% et 30% une pente supérieure à 20%.

Le vignoble Rastellain, dont les sols sont majoritairement argilo-calcaires, s'étend sur la plupart des terres du village.
L'encépagement est composé de trois cépages rouges principaux: le grenache noir, la syrah et le mourvèdre.

Le grenache est largement dominant et 50% de ces vignes ont plus de 40 ans d'âge. En effet, les vins de l'appellation Rasteau doivent comporter au minimum 50% de grenache.
Des cépages dits secondaires peuvent aussi agrémenter les vins. C'est le cas du cinsault ou du carignan. A l'heure actuelle, leur part diminue au profit de la syrah et du mourvèdre reconnus comme cépages "améliorateurs".

© Christophe Grilhé

Sablet

© Christophe Grilhé

Au XVIIIème siècle, le vignoble de Rasteau était un des plus importants du Vaucluse, connu essentiellement pour ses vins doux naturels. Nécessité économique oblige, les côtes du Rhône villages se sont peu à peu imposés dans la confirmation de l'appellation et furent consacrés Côtes du Rhône Villages Rasteau en 1967. Depuis 2009, grâce à la pugnacité des vignerons, les vins de Rasteau ont, comme pour Vinsobres, accédé au rang d'appellation locale.

Le vignoble de l'appellation Cairanne jouxte celui de Rasteau. Du haut du vieux village, dominé par son donjon et ses remparts, le regard se pose, au levant, sur le relief des "Dentelles de Montmirail" et sur celui du Mont Ventoux, tandis qu'émergent, au couchant, les collines d'Orange et de Châteauneuf du Pape.

Avec 1088 hectares, Cairanne dont 36% des bouteilles commercialisées à l'export sont vendues en Belgique, constitue de loin pour la jeune AOC leur meilleur marché à l'étranger devant les américains (13%).

Le vignoble de Cairanne est installé sur un relief contrasté, à l'origine de terroirs différenciés. Trois types de sols en déterminent les spécificités:

- L'argile blanche calcaire, terre froide, donne des vins aux tanins serrés, charpentés et puissants.
- Les argiles rouges offrent des vins plus généreux qui apportent bouquet et richesse des arômes.
- Les terrasses de l'Aygues, fluvio-glaciaires, sont intéressantes pour la rondeur et la souplesse qu'elles donnent aux vins.

Le grenache est ici le cépage dominant. Il donne des vins généreux, gras, aux arômes de fruits, avec des expressions de gibiers et de truffes. La syrah, précoce en maturité, apporte de la couleur et des tanins fondus. Le mourvèdre, exigeant en eau et soleil, donne une ossature permettant aux vins de bien évoluer dans le temps.
Les vins blancs, très confidentiels, sont élaborés à partir de grenache, clairette, roussanne, marsanne, bourboulenc et viognier.

La qualité d'ensemble des vins de Cairanne est assez remarquable et de superbes cuvées réalisées avec les plus grands soins peuvent volontiers rivaliser avec les meilleurs gigondas et châteauneuf-du-pape voisins.

L'originalité des vins produits sur la commune de Cairanne fut reconnue depuis 1953 comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée "Côtes du Rhône". C'est la première fois que le nom de Cairanne apparaît sur les bouteilles de Côtes du Rhône. Puis en 1967, la commune de Cairanne a été reconnue comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée "Côtes du Rhône Villages". En 2008, les vignerons ont décidé de déposer un dossier d'accession en appellation locale Cairanne auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

C'est seulement le mercredi 10 février 2016 que l'ancien Côtes du Rhône Villages Cairanne a obtenu, la reconnaissance de l'Institut national de l'origine et de la qualité en tant qu'appellation communale. La nouvelle délimitation des surfaces de l'aire de l'appellation a été revue à la baisse de 19% en passant de 1350 hectares à 1088 hectares; soit 1088 hectares revendiquables en AOC Cairanne.

Avec la rétroactivité du passage en Cru des Côtes du Rhône, la récolte 2015 pourra être revendiquée soit en AOC Cairanne soit en AOC Côtes du Rhône Villages Cairanne (les échantillons furent évidemment dégustés en même temps par notre jury).

Quant à la récolte 2016, ne subsisteront plus que les appellations AOC Cairanne et Côtes du Rhône Villages sans nom de commune.

Rasteau, Vinsobres en voortaan Cairanne, een trio van stevige cru's

Door haar goede ligging heeft de zuidelijke Rhône een derde Cru tot leven geroepen. Na de Vinsobres (2006) en AOC Rasteau verwelkomen we nu AOC Cairanne.

In 1966 heeft Vinsobres (what's in a name) haar AOC verworven (vanaf de oogst 2004). De witte en roses blijven in AOC Côtes du Rhone. 583 ha groot en afwisselend met andere gewassen zoals olijfbomen en ook fruitbomen en lavendel bevindt men zich hier in een haast fotografisch landschap.

Ideaal terroir voor de syrah, waarmee men grote bewaarwijnen maakt, vindt men hier samen met de grenache het hoogtepunt van harmonieuze en krachtige , goed gestructureerde wijnen die zeker met de lokale keuken zullen passen. Ongeacht de zuurtegraad, het alcoholgehalte en lekkere tanines zal men deze wijnen nooit drinken boven de 18*C.

Zo'n 20 km verderop ligt Rasteau op 949 ha. Met haar zuidwaarts gelegen hellingen, armere gronden en een middellands microklimaat, maken ze zo sterke, typische en geconcentreerde wijnen.Hier vindt men steile hellingen tot 350 m hoogte. In Rastellain, met leemkalk gronden,treft men vooral grenache, Syrah en mourvedre aan. Grenache dat lichtjes de bovenhand neemt en waarvan meer dan de helft aanplantingen ouder is dan 40 jaar. Men kan er ook cinsault of Carignan aan toevoegen om het volume wat op te drijven maar momenteel zijn het de syrah en de mourvedre die hun intrede doen als “wijnverbeteraars”.

Rasteau was in de 18 eeuw bekend omwille van jaar zoete wijnen (vdn) maar omwille van economische redenen zijn ze er toch in geslaagd zich te onderscheiden in de côte du Rhône Village Rasteau.

De buur Cairanne kijkt uit op de Dentelles de Montmirrail en op de Mont Ventoux waar men bij zonsondergang de heuvels van Orange en van Chateau neuf du pape kan bewonderen.

Cairanne met 1088 ha en 36% van hun export is voor Belgie. We bevinden ons hier in een gecontrasteerd relief met drie eigenschappen: witte leem en kalkgrond dat voor krachtige wijnen

© Christophe Grilhé

met samengetrokken tanines zal zorgen.

Rode leemgrond die expressieve en toegankelijke wijnen zal leveren. De terrassen van Aygues waar de soepele en ronde wijnen zullen van
komen. Heer en meester is hier de grenache.

De Syrah is een vroeg rijpe druif en brengt kleur en zacht tanines teweeg. De mourvedre, eist veel licht en water,zorgt voor een stevige ruggegraat die ervoor zal zorgen dat de wijnen bewaarkwaliteiten hebben.

Sablet

De weinige witte wijnen worden gemaakt van grenache, clairette, roussane,marsanne, bourbelenc en viognier.
Goede Cairannes worden vergeleken met hun buren van Gigondas of Chateau neuf du pape.

Sinds 1953 krijgen de wijnen van Cairanne de toelating om de naam van de gemeente na ast de Cotes du Rhône op de fles te vermelden.

In 1967 wordt Cairanne erkend als bijvoegsel bij de Cd Rhône.

In 2008 dienen de wijnboeren een aanvraag in bij de INAO om als AOC erkend te worden en t is pas op 10/2/2016 dat de vorige Côtes du Rhône Villages Cairanne de benoeming heeft verkregen.

De wel afgebakende zones worden met 19% verminderd in oppervlakte en zodoende worden de 1350 ha naar 1080 ha teruggebracht. Nu blijven er nog 1088 ha over in AOC Cairanne. De oogst in 2015 zal mogen opgeeist worden zowel in AOC Cote du Rhône Villages Cairanne als in AOC Cairanne (de wijnen worden natuurlijk gelijktijdig geproefd door onze jury)

Wat 2016 betreft zullen we AOC Cairanne en CdR Villages zonder naam van de gemeente hebben.

&

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 77)
= Beschikbaar in België (voir page 77)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

HVE = Haute Valeur Environnementale

Recommandé par V.T.A. = Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

GR: Grenache - SY: Syrah - CA: Carignan - MOU: Mourvèdre - COU: Counoise
CIN: Cinsault - BOU: Bourboulenc - CLA: CLairette - ROU: Roussanne - VIO: Viognier

Domaine Combe Julière

17,5/20 ★★★

"Cuvée Aimé"

Superbe robe pourpre au disque violacé, de grande intensité. Le bouquet très complexe, est à l'avenant de la robe; il privilégie un panier de fruits mûrs, tout en y associant des épices douces, une touche de tabac blond et un boisé discret et de grande noblesse. Un nez qui invite à la dégustation. Tout est ici suavité, équilibre et élégance. Des tanins fermes et très distingués enveloppent une matière remarquablement concentrée et la finale, interminable, associe épices de garrigue, boisé noble et délicats amers, sur une touche réglissée. Un vin complet.

(2018 - 2023) **GR: 70 – MOU: 20 – CA: 10**

1 A

06/83.22.66.15
laurent.robert0226@orange.fr

Domaine de l'Espigouette 10,00 €

16,5/20 ★★★

"Pas du Meunier "

Robe carminée de grand éclat. Dès l'ouverture, ce nez à forte personnalité impose un registre minéral insistant (graphite, encre, terre). Le fruit s'exprime ensuite (sureau, mûre sauvage), assorti d'une touche d'épices douces. Superbe vin, complet et structuré, dont la densité de matière n'a d'égal que l'exubérance de fruit (griotte, myrtille). L'impression de douceur est donnée par le gras de texture et la finale, longiligne et épurée, se resserre sur une superbe acidité. Un vin de haut rang.

(2018 - 2023) **GR: 80 – MOU: 20**

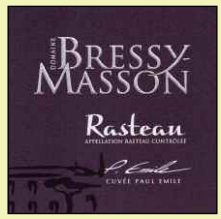
2 B *Ch. Distrib.*

www.espigouette.com
espigouette@aol.com

Domaine Bressy-Masson

16,5/20 ★★(★)

"Cuvée Paul-Emile"



Rouge grenat à reflets bleutés sur un disque ouvert et brillant. Complexe et profond, ce nez exubérant s'ouvre sur les baies noires sauvages au sirop, pour évoluer à l'aération vers les épices et une fine touche de tabac blond et de boîte à cigares. La densité de matière s'associe à un superbe gras en texture. L'expression fruitée, concentrée et mûre, se voit parée de tanins de grande élégance, dont le grain serré se montre très gourmand. Les dégustateurs apprécient également la finale suave et longiligne de ce cru parfaitement construit.

(2018 - 2022) **GR: 60 – SY: 30 – MOU: 10**

3 C

www.domaine-bressy-masson.com
bressy-masson@rasteau.fr

Domaine Elodie Balme

16/20 ★★(★)

Robe rubis carmin, profond et de bel éclat. Une décoction de fruits rouges et noirs se dégage de ce bouquet doucereux (crème de mûre, griotte, myrtille), assorti d'une touche lactique (crème, yaourt). Un ensemble engageant. Cette bouche charnue et délicate à la fois a séduit les dégustateurs par son intensité fruitée (bigarreaux), l'élégance de ses tanins et son remarquable équilibre vivacité/moelleux. La finale n'est pas en reste; persistante et sapide, elle affiche un profil gourmand et structuré à la fois. Très belle réussite.

(2018 - 2022) **GR: 50 – SY: 20 – CA: 20 – MOU: 10**

5

www.domaineelodiebalme.com
elodiebalmerasteau@gmail.com

© Christophe Grilhé

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

Domaine Les Grands Bois

16/20 ★★(★)

"Marc"

Splendide robe d'encre, au disque violacé fermé. Dès l'ouverture, d'agréables senteurs d'épices douces parfumées (réglisse, clou de girofle) s'associent aux notes suaves de fruits noirs au sirop (myrtille, crème de cerise). Un vin en devenir. Puissamment construit, il affiche une densité de matière proportionnelle à la solidité de sa charpente tannique. Bâti pour affronter sereinement l'avenir, il impose une ossature large et une expression fruitée sauvage (mûre, cassis). Ce cru presque corsé actuellement livrera tout son potentiel d'ici 1 à 2 ans.

(2019 - 2023) **GR : 50 – SY :25 – MOU : 25**

4 **www.grands-bois.com**
mbesnardeau@grands-bois.com Bio

Domaine La Luminaille

16/20 ★★(★)

"1er Né(z)"

Splendide robe presque d'encre, pourpre profond au disque violacé. Ce nez enveloppé et sudiste livre une expression fruitée bien mûre (myrtilles, cerise noire) voire macérée. L'ensemble se complète à l'aération d'une touche de réglisse. Attaque nerveuse et vigoureuse, suivie d'un milieu de bouche au grain serré, où la matière fruitée (baies rouges et noires sauvages) trouve son équilibre dans une superbe acidité qui apporte l'élégance, malgré l'accroche tannique, noble et partiellement lissée. La finale, tonique et persistance, annonce un vin d'avenir.

(2018 - 2022) **GR: 60 – SY: 30 – MOU: 10** *En conversion*

Cherche Distrib. **www.domainelaluminaille.com**
contact@domainelaluminaille.com Bio

Domaine de Galuval

16/20 ★★

"Inspiration"

16,50 €

Robe cerise étincelante.
Un bouquet ouvert et envoûtant. Les fruits noirs au sirop s'y exhalent sans retenue accompagnés d'une délicate note d'épices douces et de boisé fin. Cette cuvée, parfaitement construite, possède de nombreux atouts: concentration de matière, fruité croquant, équilibre gras/acidité/alcool, de jolis tanins nobles et une longue finale ample et gourmande laissant une agréable impression de sucrosité. Une réussite.

(2018 - 2020) **GR - SY - MOU**

Cherche Distributeur(s) **www.galuval.com**
a.dufour@galuval.com

Domaine Martin

15,5/20 ★★(★)

Robe cerise assez concentrée. De fines épices s'associent à quelques notes de boisé délicat (boîte à cigares), plaçant le fruit actuellement quelque peu en retrait. La bouche révèle de la concentration et de l'ambition dès l'attaque. En milieu de bouche, le fruit s'exprime davantage qu'au bouquet (baies noires), accompagné d'épices et de sensations chocolatées. Longue finale pouvant encore fondre quelque peu ses éléments.

(2019 - 2021) **GR: 60 – SY: 25 – MOU: 15**

6 D *Cherche Distrib.* **www.domaine-martin.com**
martin@domaine-martin.com

© Christophe Grilhé

Domaine Bressy-Masson

15,5/20

★★★ Jolie robe rubis carmin à nuances violacées sur le disque. Le nez enveloppé s'exprime tout en douceur dans un registre lactique (crème) et confiturés (fraise, cerise, framboises, grenade). Une friandise olfactive! Cette bouche fondue et gourmande se montre irrésistble dès l'attaque. Juteuse de fruit, elle séduit par son croquant, sa belle acidité tonifiante et l'élégance de sa charpente tannique bien dosée et presque assagie. Equilibre est le maître-mot pour désigner ce vin gourmand et plein en finale, à déguster sur son fruité juvénile.

(2018 - 2022) **GR: 80 - SY: 20**

3 C

www.domaine-bressy-masson.com
bressy-masson@rasteau.fr

Domaine Chamfort

15,5/20

★★ Robe profonde carminée intense. Un bouquet intense et de caractère qui associe les effluves fruités (baies noires sauvages) et d'épices aux notes minérales et terreuses (encre). Complexe et engageant. La bouche est riche et suave. Les fruits mûrs y sont généreux, dans un ensemble concentré et chaleureux. Une cuvée très onctueuse soutenue toutefois par de jolis tanins de fruits partiellement fondus soulignant son potentiel de garde et apportant en finale, une délicate amertume rafraîchissante.

(2018 - 2022) **SY: 30 - GR: 70**

7

www.domaine-chamfort.com
domaine-chamfort@orange.fr

Domaine Combe Julière

15/20

★★ Robe grenat profond très intense. Un bouquet sudiste et enveloppé, assez dégagé, qui associe de voluptueuses notes de crème de fruits rouges et noirs (fraise, myrtille, mûre) au registre de la pâtisserie et des sensations lactiques. Une cuvée juteuse, qui s'ouvre sur une impression de rondeur pour se resserrer ensuite sur une plus grande vigueur. On y apprécie d'intenses saveurs de mûre sauvage, cerise et cassis. Finale précise et épurée, sans artifices mais de persistance appréciable.

(2018 - 2020) **GR: 80 - MOU: 10 - CA: 10**

1 A

06/83.22.66.15
laurent.robert0226@orange.fr

Domaine M. Boutin

11,00 €

15/20

★★

«M.B.»

Magnifique robe grenat pourpre violacé. Superbe bouquet intensément parfumé, associant les senteurs de fruits confiturés (fraise, cerise noire) aux accents chocolatés et vanillés. Cette cuvée longiligne donne une impression de sucrosité dès l'attaque. Assimilée à une gourmandise, elle voit ses tanins déjà presque fondus et impose un gras et une chaleur importante dès le milieu de bouche. Finale enveloppée et exubérante, pour un cru épanoui.

Bio

(2018 - 2020) **GR: 60 - SY: 10 - MOU: 10 - CA: 10 - CIN: 10**

8

www.domainemikaelboutinrasteau.over-blog.com
mikael.boutin@orange.fr

Domaine La Luminaille

15/20

★★

"2ème Né(z)"

Rubis grenat à nuances violacées, de belle intensité. Beaucoup de caractère dans ce nez puissant et complexe, qui mêle les notes épicées (garrigue) aux arômes de baies sauvages (sureau) et de menthol. Une bouche équilibrée et suave, presque enjôleuse par la maturité de son fruit. Les tanins se montrent gourmands et soyeux; ils peuvent encore gagner quelque peu en fondu d'ici 1 an et enveloppent une matière dense et étoffée (mûre, cerise). Finale structurée mais sans excès, de persistance appréciable.

En conversion

(2018 - 2020) **GR: 1/3 - SY: 1/3 - CA: 1/3** Bio

Cherche Distributeur(s)

www.domainelaluminaille.com
contact@domainelaluminaille.com

© Christophe Grilhé

X X Voir page - Zie pagina 77

17/20 Château La Diffre — 14,00 €

★★(★) Splendide robe impressionnante de densité et de jeunesse, par ses reflets grenat pourpre foncés. On apprécie dès l'ouverture la complexité d'arômes de ce profond bouquet, riche en notes de crème de fruits noirs, épices de garrigue et fine minéralité. La bouche n'est pas en reste. Portée par des tanins gourmands et soyeux presque lissés, elle laisse s'exprimer un fruit éclatant (cerise, gelée de mûres), assorti d'une touche lactique enveloppante et d'une pointe de réglisse en finale. L'ensemble se montre très ambitieux, tout en conservant une grande élégance.

(2018 - 2021) **GR: 70 - SY: 30**

Cherche Distributeur(s)

www.chateauladiffre.com
contact@chateauladiffre.com

16/20 Domaine Combe Julière

★★★ Superbe robe rubis grenat à reflets encore jeunes sur le disque, de belle concentration. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en profondeur. On y apprécie la fraîcheur des arômes de fruits rouges et noirs, associés aux épices douces et à une touche de cardamome. Engageant et de grand charme. La bouche confirme d'emblée cette belle impression. De concentration appréciable, elle offre un superbe équilibre entre fraîcheur et moelleux, générosité fruitée (griotte, mûre) et délicats tanins, tout en livrant une remarquable finesse de texture.

(2018 - 2020) **GR: 80 - MOU: 10 - CA: 10**

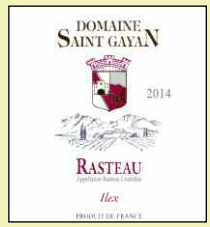
1 A

06/83.22.66.15
laurent.robert0226@orange.fr

15,5/20 Domaine Saint Gayan "Ilex"

★★(★)

Robe cerise de belle densité au disque en début d'évolution. Un nez puissant et presque compoté (prune, cerise, figue) qui se complète à l'aération d'une touche de réglisse et de minéralité. Une douceur lactique apparaît ensuite, associée à une subtile touche de tabac blond. Complexe! Cette bouche sérieuse et concentrée présente une belle personnalité, illustrée par l'association réussie des saveurs d'épices et de fruits noirs, dans un ensemble structuré, au grain fin, paré de tanins partiellement fondus. Longue finale délicieusement épicée et de belle tonicité.



(2018 - 2022) **GR: 65 - MOU: 25 - SY: 10**

26

www.saintgayan.fr
contact@saintgayan.fr

15/20 Domaine de la Vieille Ferme de l'Eoune — 12,00 €

★★

Jolie robe rubis profond de belle densité. Les senteurs de fraises et cerises cuites dominent le premier nez puis l'ensemble évolue vers une note de menthol et les épices douces. Ce cru bien construit offre dès l'attaque une densité de grain appréciable. Les saveurs de fruits mûrs (bigarreaux, myrtilles) s'y expriment librement, enveloppées de tanins presque lissés. La sensation de gras s'accentue dans une finale chaleureuse de grande douceur, équilibrée toutefois par les épices et une délicate acidité bienvenue.

(2018 - 2020) **SY - GR**

Cherche Distributeur(s)

06/16.72.53.91
laurent.durand84@orange.fr

© Christophe Grilhé

15/20 ★★

Domaine des Girasols
"Vieilles Vignes " 2013

15,00 €

Robe carminée au disque ouvert à légers reflets tuilés. Le registre des fruits confituré (fraise, cerise, prune,...) domine l'ouverture. Ensuite, le bouquet s'étend aux arômes d'épices douces et de tabac blond. Gourmand et charnu, ce vin aujourd'hui épanoui, offre une belle structure et un équilibre acidité/gras abouti. Le fruit (baies rouges et noires) s'y montre prégnant et la finale tenue par un grain serré et d'agréables amers réglissés. Un vin bien construit.

(2017 - 2020) **GR: 60 - SY: 20 - MOU: 20**

Cherche Distributeur(s)
www.girasols.com
domaine@girasols.com

14,5/20 ★(★)

Domaine La Collière
"La Fontaine " 2014

16,00 €

Rubis cerise peu intense, en début d'évolution.
Profondeur et complexité s'associent dans ce nez mature et enveloppé, qui mêle les senteurs de garrigue (thym, laurier) aux notes de baies noires sauvages (mûre, sureau) et de réglisse. Cette bouche aux contours lissés présente une texture douce et fondue, révélant d'agréables saveurs de fruits cuits (prune, cerise). La finale, relevée par de fins amers, confirme le profil gras et lissé d'une cuvée épanouie et chaleureuse.

(2017 - 2018) **GR: 95 - SY: 5**

10 E
Cherche Distrib.
04/90.46.10.19 - 06/76.48.26.77
gperrot@domainelacolliere.com

Rasteau 2016

Lors de notre passage, les crus du superbe millésime 2016 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

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

Maison Plantevin

15,5/20 ★★(★)

Etincelante robe rubis grenat. Un bouquet ouvert, parfumé et complexe qui fait d'emblée la part belle aux notes épicées (poivre rose, baie de genévrier, cardamome,…) rapidement rejointes par une fruité bien mûr et une délicate touche lactique. Engageant! Une bouche franche et droite qui oscille harmonieusement entre saveurs fruitées et épicées dans un ensemble bien équilibré (alcool/acidité) et de belle évolution. La finale est large et séveuse sur de beaux amers. Un vin prometteur.

(2018 - 2022) **GR: 70 - SY: 30** Bio

16 www.laurent-plantevin.appspot.com
laurentplantevin@hotmail.fr

Domaine Grange Blanche

15/20 ★★(★) **11,00 €**

"Héritage"

Superbe robe pourpre de grand éclat. Le bouquet, quelque peu réservé actuellement, se révèle charmeur et soyeux sur des effluves de fruits noirs confiturés (cassis, mûre) assorties de notes délicatement épicées. Cette cuvée exhale d'emblée la fougue et le fruité croquant de sa jeunesse. Charnue et suave, soutenue par de jolis tanins de fruits structurants et rafraîchissants, elle est promise à un bel avenir. La finale, longue et vigoureuse gagnera en fondu d'ici un ou deux ans.

(2019 - 2022) **GR: 70 - SY: 20 - MOU: 10**

Cherche Distributeur(s) 04/90.46.41.30 - 06/33.63.53.81
grangeblanche@orange.fr

Cairanne 2016

Domaine Armand

16/20 ★★(★) **16,00 €**

"Hommage"

Belle robe carminée intense et profond au disque grenat. Le bouquet flatteur, qui se livre au fil de l'aération, offre des effluves floraux parfumés (violette, jacinthe) et un fruité gourmand (framboise, cerise) . Une friandise olfactive. La bouche est précise, pleine et structurée. Suave et très aromatique, elle offre un festival de saveurs fruitées (rouges et noirs) dans un ensemble ambitieux soutenu par une charpente tannique noble qui ne demande qu'à se fondre. La finale, presque corsée sur ses saveurs plus épicées, gagnera en fondu d'ici un an.

(2018 - 2021) **GR - SY - MOU**

I *Cherche Distributeur(s)* www.domaine-armand.com
contact@domaine-armand.com

Domaine Clos Romane

15,5/20 ★★(★)

Jolie robe rubis, concentrée et éclatante. Un bouquet déjà bien ouvert qui livre d'emblée un registre épicé insistant. L'aération laisse progressivement apparaître des notes de fruits noirs (baies sauvages) dans un ensemble qui gagne en caractère et complexité. La bouche est ample, riche et grasse. Le fruité juvénile est particulièrement croquant dans un ensemble vigoureux et précis soutenu par une remarquable acidité garante de fraîcheur et donc d'équilibre. Une cuvée de gastronomie qui mérite encore quelques années de patience pour gagner en profondeur et harmonie.

(2019 - 2022) **GR - MOU - SY - CA**

11 www.closromane.fr
contact@closromane.fr

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

Domaine Clos Romane

17/20 ★★★

"Les Galets Jade "

Superbe robe grenat profond au disque violacé fermé. Le premier nez, puissant et doucereux à la fois, se voit dominé par les notes liées à l'élevage (boisé noble, tabac blond). Ensuite, le registre du cacao et des fruits noirs bien mûrs complète un ensemble qui invite à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de fruit exemplaire, la noblesse de l'élevage et le remarquable équilibre acidité/gras d'une cuvée riche et opulente, soutenue par des tanins gourmands et fins à la fois. La finale n'est pas en reste, associant baies noires confiturées, cacao et de jolis amers réglissés.

(2019 - 2023) **MOU - SY - GR**

11 **www.closromane.fr**
contact@closromane.fr

Domaine de Galuval

16,5/20 ★★★ **15,50 €**

"L'Olivier Rouge "

Robe carminée, profonde et éclatante. Plutôt réservé à l'ouverture, l'ensemble gagne ensuite en expression, laissant librement s'exprimer les senteurs de fruits au sirop (bigarreaux, mûre, framboise) et de notes lactiques (crème, yaourt). Ample et charnue, riche en extrait sec, cette cuvée dotée d'une belle ambition associe avec bonheur les saveurs épicées de garrigue et un fruité croquant et sauvage (cassis, sureau, mûre). La finale, persistante et étoffée, se voit relevée par une superbe acidité équilibrante. Très beau vin de belle évolution.

(2017 - 2023) **GR - SY - CA**

Cherche Distributeur(s)
www.galuval.com
a.dufour@galuval.com

Domaine Les Hautes Gances

16/20 ★★★

"Cuvée Tradition "

Robe assez intense au disque violacé de belle jeunesse. Une décoction de fruits gourmands s'impose dès l'ouverture (myrtille, griotte, cassis), assortie d'un registre lactique presque crémeux et d'une touche d'épices douces et de fine minéralité. Très engageant! Du nerf, du relief, une structure épicée et fruitée intense. Ce cru ambitieux livre une bouche au grain serré, longiligne, marquée par les épices (poivre, genévrier) et les baies sauvages. Un cru vigoureux, qui mérite un peu de patience pour livrer tout son potentiel. Belle réussite.

(2018 - 2022) **GR: 55 - SY: 25 - MOU: 10 - CA: 8 - COU: 2**

12 **www.hautescances.com**
contact@hautescances.com

Domaine Les Grands Bois

16/20 ★★(★)

"Eloïse"

Robe opaque au disque fermé, presque noire, à reflets bleutés. Une grande franchise fruitée (griotte, coulis de mûre) envahit ce nez doucereux et lacté, qui se complète à l'aération d'une touche de vanille et d'épices douces. Une cuvée pleine et harmonieuse, à forte densité, proposant un beau gras en milieu de bouche. Les saveurs confiturées, savoureuses, s'y expriment pleinement (mûre, cassis, cerise) et la finale se voit relevée par de jolis amers et une pointe de réglisse. Un vin complet.

(2018 - 2022) **SY: 15 - MOU: 35 - GR: 50**

4 **www.grands-bois.com**
mbesnardeau@grands-bois.com
Bio

© Christophe Grilhé

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

Domaine Boisson
"Les trois Terroirs"

15,5/20 ★★★

Jolie robe carminé profond, limpide et de belle jeunesse. Le registre confituré s'impose à l'ouverture (gelée de mûre, myrtille), assorti à l'aération d'une touche d'épices douces et de cacao. Cette cuvée assez digeste et aérienne voit son fruité bien mûr (bigarreaux, baies noires) équilibré par une belle acidité tonifiante, confirmée en finale par un style vigoureux. Les tanins, gourmands et dosés, peuvent encore se fondre quelque peu. Longue finale confiturée et finement épicée.

(2018 - 2021) **GR - SY - MOU - CA**

13 F

www.domaine-boisson.fr
domaineboisson@hotmail.com

Domaine Les Grands Bois
"Maximilien"

15,5/20 ★★(★)

Splendide robe d'encre au disque violacé de grand éclat. Les fruits confiturés s'expriment sans réserve, dans un ensemble pommadé, relevé d'une touche crémeuse enjôleuse et d'une pointe de cacao. Ce cru gourmand et étoffé est paré de tanins bien présents et partiellement fondus. Les dégustateurs y apprécient la densité de matière et la vigueur tannique d'une finale qui doit encore fondre ses éléments pour livrer son potentiel.

(2018 - 2022) **GR: 50 - MOU: 35 - SY: 15**

4

www.grands-bois.com
mbesnardeau@grands-bois.com

Bio

Domaine Roche

15,5/20 ★★

Un beau grenat intense à reflets bleutés. Des notes presque crémeuses envahissent un bouquet puissamment lactique, qui accorde la priorité aux parfums de baies rouges et noires confiturées (griotte, mûre, framboise). Cette cuvée ample et riche offre une densité de grain appréciable. La chair de fruit s'illustre presque en sucrosité par des saveurs confiturées de griotte et myrtilles. En finale, une acidité bienvenue apporte l'équilibre, rejointe par une fine touche épicée. Un cru harmonieux, étoffé et bien construit.

(2017 - 2020) **GR: 70 - SY: 30**

25

www.domaineroche.fr
romain@domaineroche.fr

Domaine Rabasse Charavin

15,5/20 ★★

Robe cerise de belle profondeur, ne présentant plus de signe de jeunesse. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, l'ensemble gagne ensuite en expression et délivre quelques arômes flatteurs de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, griotte) et de fines épices de garrigue. Franc et épuré, ce cru particulièrement digeste présente un très bel équilibre moelleux/fraîcheur. La vivacité du fruit y est préservée (fraise des bois, groseille, cerise du nord) et la finale, aérienne dans le sens noble du terme, confirme le profil délicatement épicé du bouquet.

(2018 - 2020) **SY: 20 - GR: 60 - MOU: 20**

14

04/90.30.70.05
rabasse-charavin@orange.fr

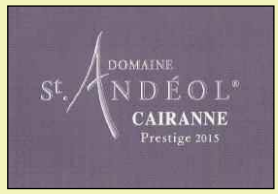
© Christophe Grilhé

Domaine Saint Andéol

15/20 ★★

"Prestige"

9,50€



Très belle présentation pour cette robe grenat intense au disque bleuté fermé. Complexe et de belle profondeur, le nez exhale d'intenses senteurs de réglisse, cacao et baies noires sauvages, assorties d'une touche grillée sans excès. Un cru bien construit, équilibré entre la richesse de son extrait sec et l'élégance de ses tanins encore bien présents mais délicats. Le registre du fruit confituré (griotte, cassis) se montre expressif mais sans excès. Un vin déjà agréable mais qui peut encore fondre ses éléments.

(2017 - 2020) **GR: 60 - SY: 30 - CA: 10**

Cherche Distributeur(s) 04/90.30.81.53 - 06/14.19.19.20 cave.beaumet@orange.fr

Domaine Lucien Tramier

15/20 ★★

Robe cerise assez profonde. De belle fraîcheur olfactive, le bouquet associe dans une grande harmonie les senteurs finement épicées à une subtile touche minérale, l'ensemble se complétant de notes de petites baies noires sauvages (mûre, cassis, cerise). Ce vin bien construit et de texture délicate montre un bel équilibre acidité/gras. On y apprécie le soyeux de texture, les saveurs de fruits rouges et noirs frais et l'harmonie d'une finale longiligne sans aucune lourdeur.

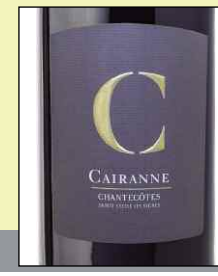
(2017 - 2019) **SY - GR**

Cherche Distributeur(s) www.lucientramier.fr max.thomas3@wanadoo.fr

Chantecôtes

14/20 ★★(★)

7,90€



Robe carminée éclatante, au disque de belle jeunesse. Délicatement parfumé, mêlant les senteurs florales (violette, pivoine) aux arômes de framboise, grenade et confiserie. Une friandise. La bouche est à l'avenant. Relevée par une jolie acidité tonifiante, elle privilégie un caractère gourmand et friand, laissant s'exprimer les saveurs de petites baies acidulées (cerise, myrtille, cassis). L'ensemble, digeste, se montre lissé et déjà épanoui.

(2018 - 2020) **SY - GR**

G *Cherche Distributeur(s)* www.chantecotes.com contact@chantecotes.com

Gîte
Saint Andéol
CAIRANNE

5 chambres - 3 salles d'eau
Cuisine super équipée - Wifi

Piscine - Terrasse
Pétanque - Terrain de jeu

Recommandé par V.T.A.

Grand mas rénové au milieu des vignes sur les hauteurs de Cairanne

Domaine Saint-Andéol • 84290 CAIRANNE • Tél. 04 90 30 81 53 • 06.86.99.27.03 • cave.beaumet@orange.fr

Les Chemins de Sève
"Apanage"

16/20 ★★(★) — 14,00 €

Superbe robe rubis grenat intense, presque d'encre et au disque fermé. Un bouquet ouvert et élégant qui associe les effluves de fruits rouges et noirs confiturés à un boisé noble et enveloppant (flanc caramel, boîte à cigare, brioche grillée). La bouche est pleine et onctueuse, particulièrement juteuse. Beaucoup de gras et une délicieuse sensation de sucrosité. Quelques jolis tanins partiellement fondus apportent en fin de bouche une tension équilibrante à cette cuvée très réussie et promise à un bel avenir.

(2018 - 2022) **GR: 50 - SY: 50**

15 H *Ch. Distrib. Flandre* — www.lescheminsdeseve.com — lescheminsdeseve@yahoo.fr

Domaine Delubac
"L'Authentique"

15,5/20 ★★

Jolie présentation pour cette robe carminée éclatante et concentrée.
Un bouquet ouvert et complexe. Une très belle corbeille de fruits mûrs (cassis, myrtille, bigarreaux,…) assortie d'effluves épicés (baies de genévrier, poivre rose) et minéraux prometteuses. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et ambitieuse. D'un fruité croquant (cassis, mûre sauvage) et quelque peu chaleureuse, elle se voit toutefois rapidement soutenue par une belle acidité équilibrante, garante de vigueur et d'un bel avenir encore.

(2018 - 2021) **GR: 50 - SY: 50**

17 *Cherche Distributeur(s)* — 04/90.30.82.40 — domaine.delubac@orange.fr

Domaine les Hautes Cances

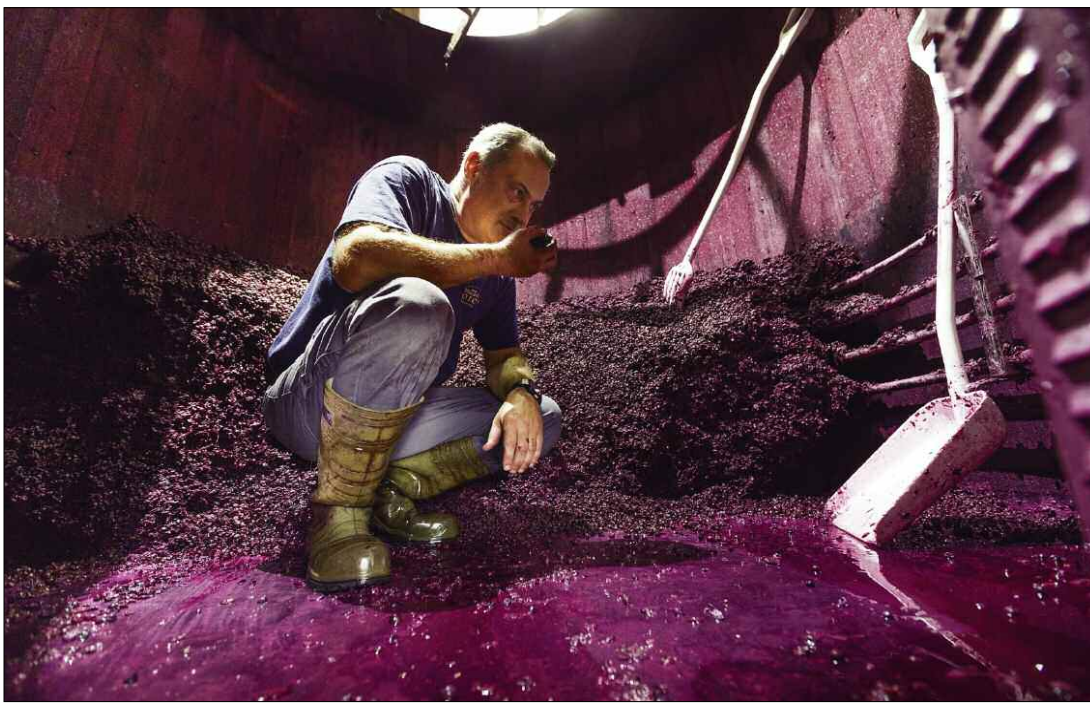
15/20 ★★ — 13,80 €

Jolie robe carminée intense. Le bouquet se livre progressivement à l'aération et exhale des notes de fruits rouges confiturés et de délicieux effluves d'épices douces et de boisé fin. Un ensemble doucereux et engageant. La bouche est plus vigoureuse. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, son fruité intact et ses extraits secs. Quelques jolis tanins structurant et rafraîchissant apportent de la nervosité et une promesse d'un bel avenir encore à un ensemble bien construit.

(2017 - 2020) **GR: 70 - MOU: 10 - Serine: 20**

12 — www.hautescances.com — contact@hautescances.com

© Christophe Grilhé



X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

15/20 ★★

Domaine de Crémone
"Premier Violon " 2013

16,00 €

Robe cerise concentrée, en début d'évolution. Un bouquet ouvert et mature sur les pruneaux cuits, le cuir frais et des notes épicées (cannelle, baie de genévrier). Un ensemble chaleureux. L'entrée de bouche révèle d'emblée une cuvée épanouie et voluptueuse. Beaucoup de gras et des saveurs de fruits au sirop pommadées, presque caramélisées. La finale, longue et patinée par un élevage mesuré, est relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante.

(2017 - 2018) **GR: 57 - SY: 21 - CA: 17 - CIN: 5**

19 *Cherche Distrib.*
www.domainedecremone.fr
domainedecremone@gmail.com

14,5/20 ★★(★)

Domaine Moun Pantaï
2012

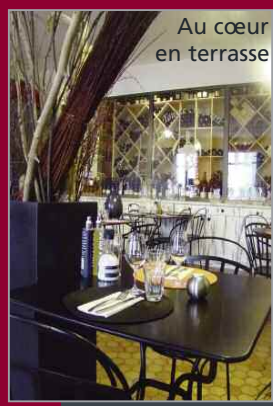
Robe peu concentrée, limpide et en début d'évolution. Le bouquet est profond, mature et chaleureux sur une belle corbeille de fruits noirs. Quelques notes d'épices douces apportent fraîcheur et complexité à l'ensemble. La bouche est à l'avenant; précise et savoureuse, rafraîchissante par ses tanins de fruits et sa délicate acidité omniprésente. Plus en finesse qu'en opulence cette cuvée conviviale et digeste est ponctuée d'une finale longiligne sur la cerise du Nord.

(2017 - 2019) **GR: 75 -SY: 25**

18 *Cherche Distributeur(s)*
www.moun-pantai.fr
frederic.penne@wanadoo.fr

Le Tourne au Verre — Restaurant - Bar à Vins

Recommandé par V.T.A.



Au cœur du village de Cairanne, l'équipe du Tourne au Verre vous accueille en terrasse sous les platanes et dans deux salles modernes et chaleureuses.

450 vins à la carte et + de 30 vins au verre !

"L'Aparant" - 5, route de Carpentras
84290 CAIRANNE - Tél: 04 90 30 72 18
www.letourneauverre.com
letourneauverre@wanadoo.fr

XX Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

16/20 ★★

Domaine Galuval
"L'Olivier Rouge " 2016

15,50 €

Très jolie robe pâle à reflets verdâtres. Une friandise olfactive! Les senteurs suaves de violette et chèvrefeuille s'associent dans une parfaite harmonie aux arômes de poire mûre et de biscuit vanillé. Un nez qui invite à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité, la concentration de matière, la générosité fruitée (fruits blancs et fruits secs) de ce vin plein et harmonieux, parfaitement équilibré, dont la finale persistante révèle une subtile pointe anisée. Belle réussite.

(2018 - 2020) **GR bl - ROU - VIO**

Cherche Distributeur(s)

www.galuval.com
a.dufour@galuval.com

15,5/20 ★★(★)

Domaine Delubac
2015

Robe jaune-vert mordoré, limpide et scintillante. Les notes minérales et herbacées dominent l'ouverture puis l'ensemble s'oriente vers les fruits secs, la rhubarbe et la groseille verte. Un bouquet à forte personnalité. La fraîcheur est au rendez-vous de ce vin franc et digeste, relevé par une belle acidité. Il est marqué par les saveurs de fruits blancs avec une touche presque crayeuse en finale qui lui confère un profil sapide et très frais. Belle réussite pour ce cru à partager sur sa fraîcheur juvénile.

(2017 - 2020) **GR bl - Cl - MAR - BOU**

17 *Cherche Distributeur(s)*

04/90.30.82.40
domaine.delubac@orange.fr

15/20 ★★(★)

Domaine Boisson
"Silice" 2016

Magnifique robe jaune doré soutenu, de grand éclat. Le premier nez se montre parfumé et enjôleur par ses senteurs florales (jasmin, chèvrefeuille). L'aération apporte une touche plus mûre de pêche au sirop et d'abricot. Doté d'un beau gras de texture, équilibré par un support d'acidité discret mais présent tout au long de la bouche, ce vin ample et riche propose de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs. De délicieux amers relèvent une finale persistante et enveloppée, marquée par ue subtile touche anisée. Un vin doté d'une belle opulence.

(2018 - 2020) **CLA: 40 - GR bl: 30 - ROU: 30**

13 F

www.domaine-boisson.fr domaineboisson@hotmail.com

© Christophe Grilhé

17/20 Château de Vérone — 12,00 €

★★★ Jolie robe rubis foncé à reflets pourpres, très intense. Extrêmement charmeur par ses arômes suaves de crème de fruits (framboise, cerise, mûre, grenade) et de notes lactiques (yaourt, crème). Grande élégance olfactive. Cette bouche vigoureuse et concentrée s'appuie sur une belle acidité tonifiante qui équilibre ses puissantes saveurs de mûre et cassis. Sa densité de matière est exemplaire et l'ensemble se voit paré de tanins fermes et élégants à la fois, qui ne demandent qu'à se fondre pour que cette cuvée de haute tenue et de belle évolution livre tout son potentiel. Un cru très ambitieux.

(2018 - 2020) **GR: 45 - SY: 45 - MOU: 10**

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

16,5/20 Domaine Vallot-Le Coriançon

★★★ **"Le Haut des Côtes"**

De superbes nuances grenat pourpre foncé irisent cette robe de grande jeunesse. Profond et distingué, ce bouquet suave livre d'insistantes notes lactiques et de crème de fruits noirs (griotte, mûre), associées à l'aération au registre des épices douces et du tabac blond parfumé. Une bouche énorme, solidement construite mais conservant une remarquable élégance. Les saveurs de baies sauvages (mûre, cassis, sureau) s'y expriment sans retenue, associées aux épices (poivre, genièvre). Longue finale au grain serré, relevée par une acidité tonifiante et équilibrante. Un cru sérieux et de belle évolution.

(2018 - 2023) **GR - SY - MOU** Bdy Bio

20 *Cherche Dist. en Flandre* www.domainevallot.com anais@domainevallot.com

16/20 Domaine St Vincent

★★(★) **"Cuvée St Pierre"**

Robe d'encre, presque noire, grenat pourpre violacé. L'exubérance fruitée s'illustre par une puissante expression de baies noires confiturées (myrtille, griotte, mûre). Une douceur lactique apparaît à l'aération, assortie de notes florales parfumées (violette). Une bouche pleine et doté d'une structure solide et distinguée à la fois. La matière fruitée, intensément parfumée (baies noires sauvages) se voit soutenue par une belle acidité et la finale, plus enveloppée, offre une agréable sensation de sucrosité. Un vin complet.

(2018 - 2023) **SY - GR**

Cherche Distributeur(s) www.domaine-saint-vincent.com gcoin@dsv-vinsobres.com

16/20 Domaine l'Ancienne Ecole

★★(★) **"L'Essentiel "**

Robe intense, pourpre violacé éclatant, au disque fermé. Particulièrement complexe et puissant, le bouquet mêle avec réussite les senteurs épicées (poivre, garrigue), minérales (encre, graphite) et de fruits sauvages (sureau, cassis). Une bouche très ambitieuse, dense et presque corsée, devant encore fondre ses éléments pour livrer tout son potentiel. Les épices (genièvre, poivre), les notes de tabac et de minéralité s'associent harmonieusement. Très longue finale, parée de tanins encore fermes mais distingués. Un vin d'avenir.

(2019 - 2024) **GR: 50 - SY: 50**

Cherche Distrib. www.domaine-lancienne-ecole.com info@domaine-lancienne-ecole.com Bio

© Christophe Grilhé

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

Domaine du Tave

15,5/20 ★★(★)

"Cuvée Paradis "

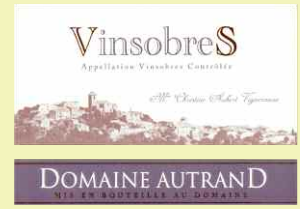
Robe cerise soutenue et brillante, au disque ouvert. Ce nez parfumé évoque le menthol, l'eucalyptus et les épices douces, avant de laisser place aux arômes de fruits confiturés (griotte, gelée de mûre). Presque crémeux dès l'attaque, ce vin gourmand et fondu impose une matière dense, mûre et parfumée qui confirme l'exubérance du bouquet. Les tanins se montrent délicats et l'acidité équilibrante. Finale longiligne et très épurée sur les petites baies noires pour un vin qui a bénéficié d'une vinification sans excès d'extraction. Beaucoup de charme dès aujourd'hui.

(2018 - 2021) **GR: 60 - SY: 40**

Cherche Distributeur(s)
06/78.46.04.91
audrey.latard@hotmail.fr

Domaine Autrand "VS"

15,5/20 ★★(★)



Somptueuse robe opaque, violacée et éclatante. Les baies sauvages (sureau, cassis) et le registre épicé (poivre, garrigue) s'expriment dans ce nez réservé à l'ouverture mais qui gagne rapidement en intensité. Une bouche précise et sans artifices, qui livre une texture rectiligne et un fruit généreux et mûr, soutenu par une acidité bien présente. Ce cru sérieux et charpenté associe en finale les saveurs de mûre sauvage et de poivre, avec une touche de cacao. Il évoluera favorablement sur 2 à 4 ans.

(2018 - 2022) **à base de SY**

21 *Ch. Distrib. Bxl -Wallonie*
www.domaineautrand.fr
contact@domaineautrand.fr

Domaine Autrand

15/20 ★★(★)

"Empreinte"

Robe rubis grenat intense à nuances bleutées sur le disque. De grande élégance, ce nez charmeur associe les senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, cerise, myrtille) et un boisé subtil et noble. Cette cuvée affiche d'emblée suavité et élégance. Les dégustateurs y apprécient la distinction des tanins, l'enveloppement fruité mûr du milieu de bouche et la suavité d'une finale agréablement persistance s'exprimant sur le noyau de cerise.

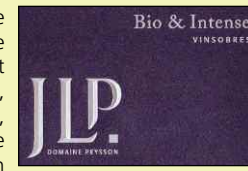
(2018 - 2020) **GR: 2/3 - MOU: 1/3**

21 *Ch.Distrib. Bxl - Wallonie*
www.domaineautrand.fr
contact@domaineautrand.fr

Domaine Peysson

15/20 ★★

"Bio & Intense "



Robe opaque, au disque violacé fermé, de grande jeunesse. Un nez puissant et exigeant à l'ouverture, livrant des notes de brûlis, d'encre et de terre humide pour gagner ensuite en expression fruitée (baies sauvages, cerise). La bouche est à l'avenant. Sa personnalité affirmée livre une texture sérieuse et rafraîchissante à la fois, associant épices et fruits noirs (sureau, cassis), l'ensemble s'appuyant sur des tanins fermes devant encore se fondre. Finale large et corsée pour un cru solide et encore très jeune. Un cru nécessitant de la patience.

(2019 - 2022) **GR: 70 - SY: 30**

J *Cherche Distrib*
www.domaine-peysson.com
jl.peysson@orange.fr
Bio

© Christophe Grilhé

Château Mont Plaisir
"Expressions"

15/20
★★

Robe pourpre à nuances violacées, de bel éclat. Séduisant mais quelque peu réservé à l'ouverture, le nez se livre ensuite davantage et libère ses senteurs de fruits rouges confiturés et d'épices douces. Cette bouche gourmande et presque fondue livre une texture délicate et suave, soulignant un fruité généreux (cerise, fraise). Les tanins se montrent presque lissés et la finale, croquante de fruit révèle une agréable persistance.

(2017 - 2020) **SY - GR** Bio

22 K *Ch.Dist. Bxl Wallonie*
www.chateaumontplaisir.com
benoit@chateaumontplaisir.com

Domaine Vallot le Coriançon

14,5/20
★★(★)

Rubis carmin brillant et limpide, à nuances bleutées. Les notes florales (pivoine, violette) s'associent aux arômes de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, cerise), dans un ensemble qui s'apparente à une confiserie. Les dégustateurs ont apprécié la franchise de cette bouche gourmande et juteuse, de plaisir immédiat par l'exubérance de son fruité juvénile (baies rouges et noires). Une fine acidité soutient un ensemble de belle maturité et la finale, friande, révèle une agréable persistance. Un vin très convivial.

(2017 - 2019) **GR - SY - MOU** Bdy Bio

20 *Cherche Distrib. Flandre*
www.domainevallot.com
anais@domainevallot.com

VINSOBRES 2014

16/20 Domaine l'Ancienne Ecole
"La Dame Anglaise "

★★(★)

Jolie robe rubis carmin profond. Elégant bouquet, flatteur sur ses effluves de violette et son panier de fruits rouges bien garni (framboise, cerise, groseille,…). Quelques notes lactiques presque crémeuses confirme l'impression de douceur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et vigoureuse. Le fruité est intact et croquant et l'ensemble, richement doté, est rapidement rejoint par des saveurs épicées qui maintiennent la bouche sous tension en garantissant un bel équilibre gras/acidité. La finale est longue et relevée par de jolis tanins de fruits garants d'une belle évolution.

(2018- 2022) **GR: 65 - SY: 35**

Cherche Distrib. **www.domaine-lancienne-ecole.com**
info@domaine-lancienne-ecole.com Bio

15,5/20 Domaine Jaume
"Référence"

★★(★)

Robe rubis carmin profond et éclatant. Le bouquet est mature et profond. Il livre un fruité bien mûr (baies noires sauvages), un boisé fin et quelques notes épicées et minérales qui apportent vigueur et caractère à l'ensemble. Cette cuvée ambitieuse se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Charnue et suave, croquante de fruits, elle se voit soutenue par une charpente tannique presque fondue et une finale ample et voluptueuse, relevée par une délicate acidité bienvenue. Une cuvée précise qui témoigne d'un élevage sous bois bien dosé.

(2018 - 2021) **GR - SY - MOU**

24 *Cherche Distrib.* **www.pascalrichard-jaume.com**
marie@domainejaume.com

VINSOBRES 2013-2012

16,5/20 Domaine l'Ancienne Ecole 2012

★★★ Superbe présentation pour cette robe très profonde d'un rubis chatoyant. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet très parfumé et flatteur qui offre un fruité rouge et noir au sirop particulièrement généreux. Quelques notes épicées (poivre, musc) apportent à cet ensemble chaleureux une jolie touche de mystère. Une cuvée de haut rang qui a fait l'unanimité. La concentration de matière n'a d'égal que le fruité intense et croquant d'un ensemble soutenu par une charpente tannique vigoureuse et noble, garante de son potentiel de garde. Un vin qui fait honneur à son appellation.

(2018 - 2020) **GR: 60 - SY: 40**

Cherche Distrib. **www.domaine-lancienne-ecole.com**
info@domaine-lancienne-ecole.com Bio

15/20 Domaine St Vincent 2013

★★(★)

Belle robe rubis cerise de grand éclat. Un puissant bouquet de caractère qui fait la part belle aux épices (baie de genévrier, clou de girofle) et aux notes minérales (encre, tourbe,…).
Les fruits noirs se révèlent davantage à l'aération. Cette cuvée, aujourd'hui épanouie, jouit d'un fruité gourmand dans un ensemble délicatement texturé et digeste, assorti de tanins élégants presque lissés. Plus en finesse qu'en concentration, elle bénéficie d'une finale longiligne relevée par une agréable acidité rafraîchissante et équilibrante. Une belle maîtrise de vinification.

(2018 - 2020) **GR - SY**

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-saint-vincent.com**
gcoin@dsv-vinsobres.com

© Christophe Grilhé

X X Voir page - Zie pagina 77

Château La Diffre

16,5/20 **11,00 €**

★★(★) Robe carminée intense et brillante de concentration moyenne. Une jolie corbeille de fruits s'exhale sans retenue dans ce nez extrêmement flatteur et engageant. L'aération apporte de fines notes vanillées doucereuses. Une bouche presque envoûtante, pleine et charnue, onctueuse. Le fruité est exubérant et intact, particulièrement croquant. Une délicate acidité bienvenue en finale tempère et équilibre le caractère chaleureux de cette cuvée sudiste. Un grand vin de gastronomie.

(2018 - 2021) **GR: 75 - SY: 25**

Cherche Distributeur(s)

www.chateauladiffre.com
contact@chateauladiffre.com

Domaine les Ondines

16/20

★★(★) Belle robe concentrée, carminée intense et brillante. Un bouquet ouvert et de caractère. Les fruits noirs confits s'y livrent sans retenue dans un ensemble chaleureux (cerise au kirsch) et prometteur. La bouche tient les promesses du nez. Ample, riche et savoureuse, elle offre un fruité croquant bien mûr. Beaucoup de gras en milieu de bouche et de jolis tanins de fruits qui maintiennent la bouche sous tension et lui conservent un bon équilibre. Finale large et gourmande sur une délicate impression de sucrosité.

(2018 - 2022) **GR: 80 – SY: 20**

23
www.domainelesondines.fr
jeremy.ondines@wanadoo.fr

Bio

Domaine Lucien Traminer

15,5/20 **8,00 €**

★★(★) Jolie robe limpide, rubis éclatant. Bouquet assez dégagé qui libère progressivement un fruité doucereux (fruits confits), enveloppé d'effluves presque vanillés (brioche, caramel, boîte à cigare). Les dégustateurs soulignent d'emblée la concentration de matière et le fruité croquant de cette cuvée précise et ambitieuse. Ils apprécient l'équilibre d'ensemble et surtout la belle acidité ascendante en finale qui ponctue une cuvée bien vinifiée et très digeste. Une réussite.

(2017 - 2021) **GR: 75 - SY: 25**

Cherche Distributeur(s)

www.lucientramier.fr
max.thomas3@wanadoo.fr

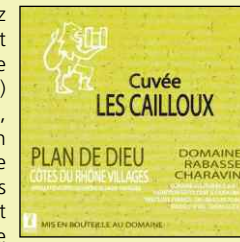
Domaine Rabasse Charavin

15,5/20

★★

"Cuvée Les Cailloux "

Robe cerise limpide, assez concentrée. Un bouquet ouvert et élégant qui associe les effluves floraux (violette) et les fruits frais (cassis, bigarreaux, myrtille,…). Un ensemble éloquent. Cette cuvée possède bien des atouts; un fruité croquant et intact, une concentration de matière mesurée, et surtout un remarquable équilibre gras/acidité. La finale, longiligne sur des saveurs davantages épicées, est relevée par une belle acidité rafraîchissante, garante d'un bel avenir.



(2018 - 2021) **GR: 70 - MOU: 30**

14
04/90.30.70.05
rabasse-charavin@orange.fr

© Christophe Grilhé

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

Plan de Dieu **2015**

15/20 Domaine de l'Espigouette

★★(★) Robe cerise assez soutenue. Le bouquet est profond et mûr sur les fruits rouges et noirs confiturés et de délicates notes épicées voire de sous-bois. La bouche est vigoureuse et solidement tramée. Des tanins bien présents, des saveurs épicées et une longue finale incisive et rafraîchissante confèrent à cette cuvée une belle fraîcheur et un potentiel de garde appréciable. Elle gagnera en harmonie d'ici un ou deux ans.

(2019 - 2021) **GR: 80 – SY: 15 - MOU: 5**

2 B *Cherche Distrib.* **www.espigouette.com** espigouette@aol.com

14,5/20 Château Le Grand Retour

★★(★) Très jolie robe rubis grenat de grand éclat. Un bouquet profond sur les fruits rouges et noirs au sirop, presque confits et une délicate note musquée. Une cuvée précise qui offre une belle matière fruitée et une concentration appréciable et mesurée. Aucune lourdeur dans cette cuvée bien construite assortie d'une délicate acidité omniprésente qui maintient la bouche sous tension. Un vin gourmand, convivial et digeste.

(2017 - 2019) **GR: 70 - SY: 20 - MOU:10**

Cherche Distributeur(s) **www.chateaulegrandretour.com** magasin-grandretour@orange.fr

Plan de Dieu **2016**

15,5/20 Domaine Plantevin "Le Vieux Couillon "

★★(★) Splendide robe concentrée grenat pourpre éclatant. Un bouquet quelque peu sur la réserve aujourd'hui, qui gagne en expression à l'aération et offre un fruité bien mûr et de délicate notes minérales (terre, encre). Une bouche pleine et très aromatique sur un fruité intact (baies noires acidulées) et chatoyant. Les dégustateurs apprécient la concentration de matière, et la charpente tannique noble de cette cuvée bâtie pour affronter les ans. La finale, tendue et rafraîchissante est garante d'une belle évolution. Un peu de patience...

(2019 - 2022) **GR - SY - MOU**

16 **www.laurent-plantevin.appspot.com** laurentplantevin@hotmail.fr Bio

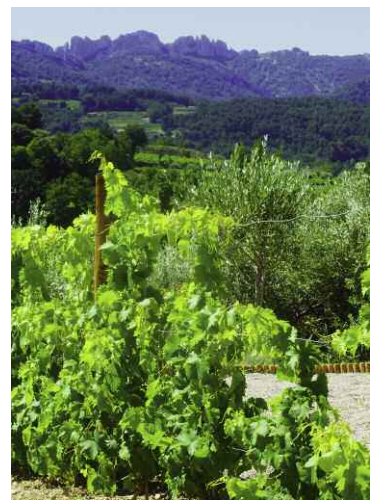
© Christophe Grilhé

Recommandé par V.T.A.

PATIOS DES VIGNES

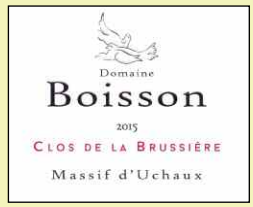
S E G U R E T

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



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

17/20 ★★★ Domaine Boisson Massif d'Uchaux 2015 "Clos de la Brussière"



Jolie robe rubis cerise concentré, éclatante et limpide. Quelle explosion d'épices et de garrigue dans ce puissant bouquet! A l'aération, menthol, eucalyptus, baies noires et genièvre. Ce vin de haute tenue allie puissance minérale, fruitée et épicée à un grain extrêmement serré et une charpente tannique ferme mais noble, qui ne demande qu'à se fondre davantage. L'impression de fraîcheur et de concentration que dégage la finale est formidable. Très belle réussite!

(2017 - 2021) **GR: 60 - MOU: 40**

13 F

www.domaine-boisson.fr
domaineboisson@hotmail.com

16/20 ★★(★) Château La Diffre Séguret 2015 — 10,00 €

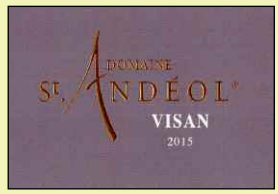
Belle robe cardinal, brillante et limpide, au disque fermé. Une douceur lactique presque crémeuse se dégage d'emblée de ce nez au fruité expressif (cerises, fraises confiturées), rapidement complété par les épices douces et une fine touche grillée. L'attaque donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont la texture serrée se voit enveloppée de tanins jeunes et élégants. L'expression du fruit (baies rouges et noires mûres) y est respectée par une vinification parfaitement dosée. Ce cru prometteur est déjà très croquant mais il ne craindra pas une conservation de 3 à 4 ans.

(2018 - 2021) **GR: 55 - SY: 30 - MOU: 10 - CA: 3 - Counoise: 2**

Cherche Distributeur(s)

www.chateauladiffre.com
contact@chateauladiffre.com

15,5/20 ★★(★) Domaine Saint-Andéol Visan 2015 — 8,50 €



Superbe robe de grande densité, grenat violacé au disque fermé. Le bouquet est à la hauteur de la robe. Profond, complexe et envoûtant, il associe le cacao, la griotte confiturée, une subtile minéralité et une touche fumée à l'aération. Une bouche pleine, harmonieuse, dotée d'un très bel équilibre acidité/moelleux, dont on apprécie les saveurs épicées et réglissées du milieu de bouche. Le fruit est généreux (bigarreaux, mûre) et la finale, persistante et savoureuse, séduit par son élégance.

(2017 - 2020) **GR: 60 - SY: 30 - CA: 10**

Cherche Distributeur(s)

04/90.30.81.53 - 06/14.19.19.20
cave.beaumet@orange.fr

15,5/20 ★★ Domaine Elodie Balme Roaix 2016 "Champs Libres "

Très jolie robe grenat pourpre à reflets violacés. Un bouquet de garrigue (thym, laurier, ciste, genièvre), assorti d'une jolie expression de fruits noirs (mûre, cassis) et d'une touche de réglisse. Très engageant! Ce cru vigoureux et de grande franchise s'appuie sur une structure à la fois serrée et délicate. D'intenses saveurs de baies noires sauvages (sureau, cassis) s'y expriment sans retenue, assorties d'un registre délicatement épicé, dans un ensemble doté d'un bel équilibre et ponctué d'une finale tonique et persistante.

(2018 - 2020) **GR - SY**

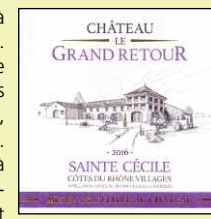
5

www.domaineelodiebalme.com
elodiebalmerasteau@gmail.com

© Christophe Grilhé

X X Voir page - Zie pagina 77

15/20 ★★(★) Château Le Grand Retour Sainte-Cécile 2016



Robe carminée très profonde à nuances violacées sur le disque. Un bouquet délicat, qui accorde la priorité aux arômes de petits fruits rouges et noirs (griotte, fraise, gelée de framboises). Subtile touche d'épices douces à l'aération. On a ici privilégié l'expression d'un fruité juvénile et généreux. Les saveurs de fruits rouges confiturés se confirment dès l'attaque, relevées par une jolie acidité rafraîchissante. Ce vin croquant voit sa texture délicate enveloppée de tanins soyeux presque lissés. Franchise et gourmandise au rendez-vous!

(2017 - 2019) **GR: 70 - SY: 25 - MOU: 5**

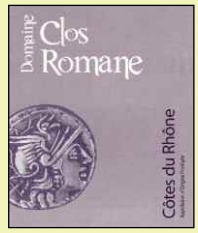
Cherche Distributeur(s)

www.chateaulegrandretour.com
magasin-grandretour@orange.fr

Domaine Clos Romane

16,5/20

★★★ Robe rubis grenat sombre, éclatante. Superbe nez complexe. Une balade dans la garrigue, tant les effluves de thym, laurier et de petites baies noires sauvages (mûre, myrtille) rivalisent de puissance. Une touche minérale (graphite, encre) complète l'ensemble. Un cru de haut rang, qui hisse haut les couleurs de l'appellation générique. Les dégustateurs louent sa profondeur, sa complexité aromatique (épices, fruits noirs, réglisse, cacao) et le remarquable équilibre gras/acidité d'une bouche charnue et enveloppée de tanins fermes mais nobles qui vont se fondre d'ici 1 an. Irrésistible!



(2018 - 2020) **GR - SY - MOU - CA**

11 www.closromane.fr
contact@closromane.fr

Domaine Pique-Basse

"Le Chasse-Cœur "

16,5/20

★★(★) Superbe robe rubis grenat très intense au disque fermé. Un bouquet presqu'envoûtant, qui invite à la dégustation.
S'y côtoient dans une grande harmonie les notes de confiture de mûres et de myrtilles, les senteurs d'épices douces et une touche de cerise confite très charmeuse. Fine minéralité à l'aération. La bouche est à l'avenant. Ambitieuse, elle délivre une matière concentrée (mûre, cassis, bigarreaux), dont la maturité se voit équilibrée par une acidité bien dosée. L'ensemble est paré d'élégants tanins ne demandant qu'à se fondre davantage. Un vin qui fait honneur à son appellation.

(2018 - 2020) **GR: 60 - SY: 30 - CA: 10**

8 www.pique-basse.com
earl.desplans@wanadoo.fr Bio

Domaine Jaume

15,5/20

★★(★) Très jolie robe carminée intense, de grand éclat. Superbe nez, profond et complexe, associant les senteurs de fruits mûrs (griotte, myrtille) aux notes délicatement épicées et à une touche de minéralité qui s'accentue à l'aération.
Cette cuvée confirme en bouche l'ambition du bouquet. On y apprécie la densité de matière fruitée (baies noires sauvages), la noble fermeté de tanins partiellement fondus et l'équilibre acidité/gras d'une finale à forte personnalité, qui rejoint le registre épicé. Un vin assez corsé, qui mérite encore un peu de patience.

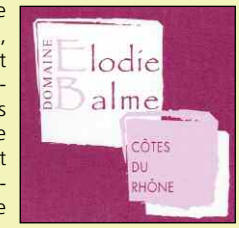
(2018 - 2021) **GR - SY - MOU**

24 *Cherche Distributeur(s)* www.pascalrichard-jaume.com
marie@domainejaume.com

Elodie Balme

15,5/20

★★(★) Robe cerise de belle intensité, au disque ouvert, légèrement bleuté. Exubérant de fruit (cerise, framboise, grenade) et de senteurs florales (violette), ce nez évoque une macération carbonique tant son charme suave domine l'impression olfactive. Dès l'entrée de bouche, cette cuvée gourmande confirme son profil ouvertement orienté vers un fruité bien mûr (baies rouges), tout en s'équilibrant grâce à une acidité bien présente et rafraîchissante. Ce vin friand et convivial se voit ponctué d'une finale digeste et aérienne, tout en fraîcheur.



(2018 - 2020) **GR - SY - MOU**

5 www.domaineelodiebalme.com
elodiebalmerasteau@gmail.com

© Christophe Grilhé

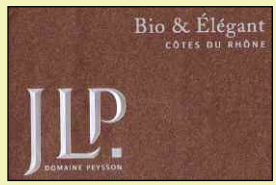
Séguret et le Mont Ventoux

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 77

Domaine Peysson

16,5/20 ★★★

"Bio & Elégant"



Magnifique robe grenat pourpre violacé, très concentré et de grande jeunesse. Un nez à forte personnalité, dont la complexité met en présence les notes d'épices, de garrigue, de baies noires et de minéralité (truffe, terre). Ce vin digeste et concentré fait honneur à son appellation. L'exubérance fruitée (baies noires sauvages) est au rendez-vous et la texture de l'ensemble se montre soyeuse et dense à la fois. De délicats tanins de fruit enveloppent l'ensemble et la finale, gourmande et chaleureuse, séduit par sa persistance.

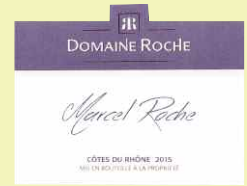
(2018 - 2020) **SY: 70 - GR: 30**

J *Cherche Distributeur(s)* www.domaine-peysson.com jl.peysson@orange.fr Bio

Domaine Roche

16/20 ★★(★)

"Marcel Roche"



Robe carminée à reflets encore légèrement bleutés sur le disque. Les senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (cassis, mûre, griotte) rivalisent d'élégance dans ce bouquet enveloppé et charmeur, assorti d'une touche lactique et d'épices douces. La bouche se montre vigoureuse et charnue. On y apprécie la complémentarité des saveurs fruitées bien mûres (baies sauvages) et épicées, soutenues par une acidité bien dosée et tonifiante. Un vin doté de tanins encore jeunes mais très élégants, qui peut évoluer favorablement sur 2 à 3 ans.

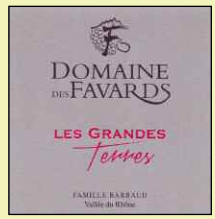
(2018 - 2021) **GR: 100**

25 www.domaineroche.fr romain@domaineroche.fr

Domaine des Favards

15,5/20 ★★(★)

"Les Grandes Terres "



Splendide robe rubis grenat profond au disque de belle jeunesse encore. Premier nez doucereux et flatteur par ses senteurs parfumées de fleurs (violette, pivoine) et de petits fruits confiturés (myrtille, cerise). Subtile touche de minéralité à l'aération. Cette cuvée ambitieuse propose un superbe équilibre entre vivacité et sensation moelleuse, souplesse de texture et structure. Le registre des fruits rouges et noirs s'y montre exubérant (griotte, mûre) et la finale, chaleureuse, révèle une persistance appréciable. Un cru bien construit, de belle densité.

(2018 - 2020) **GR - SY - MOU**

L *Cherche Distributeur(s)* www.domainedesfavards.com domaine.des.favards@orange.fr

Chantecôtes

14,5/20 ★★(★)

"Grande Réserve"

5,15€

Robe cerise assez concentrée, de belle facture. Profond et velouté, ce nez associe les senteurs de fruits confiturés (fraise, cerise, myrtille) aux notes lactiques doucereuses. Ce cru franc et doté d'un bel équilibre acidité/gras offre une bouche savoureuse correctement concentrée, qui privilégie la douceur de texture à l'opulence. Les saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, bigarreaux) s'expriment généreusement, dans un ensemble fondu, convivial et déjà très agréable aujourd'hui.

(2018 - 2019) **GR - CA - MOU**

G *Cherche Distributeur(s)* www.chantecotes.com contact@chantecotes.com

& Accords gourmands

Les vins blancs sont dans la région très minoritaires. Riches et onctueux, nous apprécierons d'emblée toutes leurs saveurs dès l'apéritif, mais ils seront également les partenaires privilégiés de poissons et crustacés grillés ou en sauce. Leur présence sera remarquée sur une brandade de morue ou des coquilles Saint-Jacques à la provençale.

Les rouges imposent une forte personnalité, une densité de matière importante et des saveurs fruitées et épicées qui se livrent sans retenue. Affichant un degré alcoolique dépassant souvent les 13 à 13,5°, il convient de les déguster à une température n'excédant pas les 18°C. Onctueux, sur de savoureux tanins, ils seront magnifiés par des plats puissants en goût comme le confit de canard, le bœuf bourguignon, la côte à l'os grillée ou le gibier à poils (marcassin, lièvre, biche,…). Leurs notes épicées, poivrées et boisées, assorties avec l'âge d'effluves de venaison en font de bons compagnons pour la truffe, avec laquelle ils forment un accord incomparable. Ces vins forts et vigoureux font bon ménage en fin de repas avec les fromages bourguignons affinés tels que l'Epoisses, le Cîteaux ou l'Amour-de-Nuits.

16/20 ★★(★)

Domaine Pique-Basse
"L'Atout du Pique"
CDR Villages Roaix 2016

Robe Jaune de Naples pâle à reflets verdâtres. Le bouquet printanier est particulièrement ouvert et flatteur (chèvrefeuille, tilleul, acacia,…). Un joli panier de fruits (pêche, poire, raisin frais) l'accompagne dans un ensemble très engageant. Les dégustateurs soulignent unanimement la fraîcheur et le croquant de fruit, la texture serrée et surtout le parfait équilibre gras/acidité de cette cuvée harmonieuse et digeste. La finale de cette cuvée de gastronomie est précise, longue et tendue.

GR bl: 100

8 — www.pique-basse.com — earl.desplans@wanadoo.fr — Bio

15/20 ★★(★) — 8,00€

Domaine de l'Espigouette
Côtes du Rhône 2016

Jolie robe dorée et brillante. Une friandise olfactive! Flatteur et doucereux le nez offre des notes florales sucrées et des effluves de confiserie (guimauve, bonbons aux fruits). Un ensemble féminin très engageant. Les dégustateurs soulignent la finesse de texture et la fraîcheur fruitée d'un cuvée juteuse et bien construite. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'un vin équilibré et digeste. Agréable finale tendue et longiligne légèrement saline.

VIO: 60 - GR bl: 40

2 B — *Cherche Distrib.* — www.espigouette.com — espigouette@aol.com

15/20 ★★(★) — 9,50€

Domaine La Collière
Côtes du Rhône 2015

Robe pâle à reflets légèrement sable. Le bouquet flatteur et complexe livre des effluves florales parfumées, des notes de viennoiseries (cake au pomme, brioche) et une élégante minéralité qui se dévoile à l'aération. Engageant! Un vin croquant de fruits gourmands. La texture est suave, enveloppée et chaleureuse. L'ensemble voit son équilibre préservé en finale par une délicate amertume sur les fruits secs et la réglisse.

GR bl: 70 - CL: 30

10 E — *Cherche Distrib.* — 04/90.46.10.19 - 06/76.48.26.77 — gperrot@domainelacolliere.com

15/20 ★★(★) — 9,50€

Domaine de Crémone
"Le Violon Blanc "
CDR Villages 2014

Robe sable de bel éclat. Caractère et profondeur au rendez-vous d'un nez complexe et mûr, très prometteur (fleurs sucrées, fruits blancs au sirop, brioche). Une subtile touche minérale complète la palette olfactive. Cette cuvée, très aromatique, allie concentration et élégance. Distinguée et suave, elle séduit par son fruité encore intact et sa finale longiligne et légèrement saline relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante. Une cuvée bien construite, aujourd'hui épanouie.

CLA - UGNI

19 — *Cherche Distrib.* — www.domainedecremone.fr — domainedecremone@gmail.com

& Accords gourmands

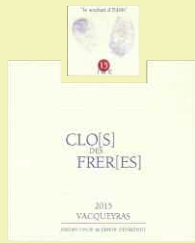
De witte wijnen zijn in de minderheid in deze streek. Ze zijn rijk en smeuïg en ze kunnen rustig van bij het aperitief gedronken worden, maar ze passen ook perfect bij vis en schaaldieren, gegrild of met een sausje. Hun aanwezigheid zal zeker opvallen bij een brandade met kabeljauw of sint-jakobsschelpen op Provençaalse wijze.

De rode wijnen hebben een sterke persoonlijkheid, een grote densiteit en fruitige, kruidige smaken die voluit tot uiting komen. Het alcoholgehalte overschrijdt vaak de 13 tot 13,5°, ze worden dus best gedronken op maximum 18°C. Ze zijn smeuïg en bevatten smakelijke tannines. Ze komen optimaal tot hun recht bij sterk doorsmakende gerechten zoals confit de canard, boeuf bourguignon, gegrilde côte à l'os of wild (everzwijn, haas, hert, ...).

De kruidige, gepeperde en bosachtige toetsen gaan perfect bij truffel, in een unieke wisselwerking. Deze sterke en krachtige wijnen zijn lekker op het einde van de maaltijd met gerijpte kazen zoals Epoisses, Cîteaux of l'Amour-de-nuits.

16/20
★★(★)

Domaine les Ondines
"Clo(s) des Frer(es)" Rouge 2015



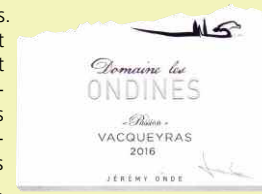
Eclatante robe rubis carmin intense et brillante. Un bouquet profond, complexe et mûr. Les notes de fruits noirs confiturés et d'épices rivalisent d'expression. Un caractère minéral (terre, encre) affirme le caractère de l'ensemble. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse au grain serré. Les fruits noirs et les épices s'y exhalent, soutenus par des tanins de fruits biens présents et garants d'une belle évolution. La finale, longue et vigoureuse témoigne de son potentiel de garde. Très prometteur!

(2018 - 2023) **GR - SY - CIN**

23 www.domainelesondines.fr
jeremy.ondines@wanadoo.fr Bio

15,5/20
★★

Domaine les Ondines
"Passion" Blanc 2016



Robe dorée à reflets ocrés. Un bouquet flatteur et gourmand où s'associent les effluves floraux (chèvrefeuille, tilleul), les fruits blancs (poire, pêche, mirabelle) et de délicates notes de pâtisserie (brioche, crème vanille). Engageant. La bouche tient les promesses du nez. Particulièrement savoureuse, croquante de fruits, elle se révèle ample et d'un parfait équilibre gras/acidité et se voit ponctuée d'une longue finale sur une délicate amertume rafraîchissante (fruits secs, réglisse, salinité). Une réussite.

(2018 - 2020) **GR - BOU - CLA - ROU**

23 www.domainelesondines.fr
jeremy.ondines@wanadoo.fr Bio

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1 Comptoirs des Vins
Jacques Delire: Mons
Vins Michel: Dilbeek
Vinathtitude: Ath

2 P & A Gelin: Bruxelles

3 Vejavino: Zoersel

4 Dewit: Bruxelles
Le Cellier: Nivelles
Frank Lootens: Oostende
Melovijna: Kemzeke

5 Le Coin du Vin: La Hulpe
La Cave des Oblats: Liège
Autrement Dit Vins: Namur
Le repaire du Sommelier: Bxl
Van Hende: Gavere
Languedoc Vins: Feluy

6 Haroma: Dolhain Limbourg

7 La Maison des Vins Fins: Mons
MaagVin: Visé
Lambrecht: Sint-Martins-Latem
Oenoconcept: Arlon
Couvreur: Neerlinter
La Vinothèque: Wanze

8 Autrement Dit Vin: Namur

10 Remavins: Warsage
La Cave du Gone: Tilff

11 La Barrique: Nalinnes
Wijnhuis 75: Drongen
Allied Vintners: Antwerpen
Betterwines: Sint Pieters Leeuw

12 Wijnhuis: Turnhout
La Cave d'Aglae: Dottignies
Piels Gustin: Xhoris

13 Bernard Poulet: Bruxelles
Daniel Vins: Montigny s/Sambre
Van Schepdael: Arbre
Entrepot du Vin: Puurs

14 Le comptoir des Vins:
Welkentaedt

15 Couleur Vin: Bruxelles
Pacaly: Liège

16 Biobelvin: Spa
Le Cellier de Jocunditas: Mignaut
Vion Wijn: Ypres
Les caves de l'abbaye d'aulne: Gozée

17 La Maison des Vins Fins: Mons

18 Grebotin: Bruxelles

19 Fromagerie des Vennes: Liège
Vynilla: Gent

20 Pinarmaniac: Saive

21 Vinilux: Oudenaerde
Wine 4 You: Bonheiden

22 De Witt: vin du Bacher

23 Les Compagnons du bien Boire
Van Hende: Gavere
Rob: Bruxelles

24 Harrie: Waregem
Vinathitude: Arbre
Aux Sens Larges: Avin (Hannut)

25 De Kok: Lier
Portovino: Maldegem

26 Ambrosius: Koksijde
Feys & Van Acker: Brugge
Krija: Sint Denijs - Magnus: Deurne
Thorrout Vins: Flémalle

SALONS

A Ferme de Hulsonniaux
Vielsam - Musson

B Seclin (F)

C Ferme de Hulsonniaux
Romponcelle (Florenville)

D Chaineux (Verviers)

E Ferme de Hulsonniaux
Clermont Thimister - Ans

F Saint-Gilles: Bruxelles

G Clermont Thimister

H Namur

I Braine l'Alleud

J Floreffe - Aiseau-Presles
Court-Saint-Etienne

K Oostende

L Lille - Le Tour des Chais: Gembloux

L'Armagnac, une expérience unique et sacrée... le temps d'un parfum

© Michel Carossio - BNIA

La naissance de l'Armagnac vient de la rencontre de trois cultures au fil de l'Histoire. Dans l'antiquité, les Romains introduisent la vigne dans le Sud-Ouest de la France. Quelques siècles plus tard, les Arabes apportent l'alambic, puis ce sont les Celtes à leur tour qui développent l'utilisation du fût.

L'Armagnac est la plus vieille eau-de-vie française. Le premier témoignage de l'existence de l'"aqua ardens" produite en Gascogne date de 1310. Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze et de Saint Mont, homme d'Eglise érudit et féru de médecine, rédigea un ouvrage énonçant les quarante vertus thérapeutiques d'un alcool appelé Aygue Ardente, ancêtre de l'Armagnac.

Sept siècles d'histoire au cœur de son terroir ont transmis à l'Armagnac les valeurs et l'identité forte de la région dont il est emblématique.

Depuis le 6 août 1936, l'AOC Armagnac est définie par un décret pour les trois régions: le Bas-Armagnac (67% de la production), l'Armagnac-Ténarèze (32%) et le Haut-Armagnac.

En Armagnac, la diversité est de règle et si dix cépages sont inscrits dans le décret, il est obtenu par la distillation de vins blancs produits essentiellement à partir d'ugni-blanc, de folle blanche, de baco ou encore de colombard.

Pour l'Armagnac, l'alambic fonctionne en continu grâce à une petite colonne à plateaux et au préchauffage du vin par les vapeurs.

Dès sa distillation, le breuvage est mis en vieillissement dans des fûts de chêne de 400 litres. Ces pièces sont entreposées dans des chais où les variations de température entre l'hiver et l'été et l'humidité naturelle jouent un rôle positif sur l'élevage.

Les arômes de l'Armagnac se déclinent naturellement selon l'âge des eaux-de-vie. Du plus jeune au plus ancien, leur évolution est progressive et continue.

Les dénominations selon l'âge sont les suivantes: VS (1 an de vieillissement), VSOP (4 ans), Napoléon et XO (6 ans) et Hors d'âge (10 ans). Par rapport au Cognac, la grande spécialité est ici la palette des millésimés, âgés de 10 ans au minimum.

Le millésimé est le domaine du cousu main, du très haut de gamme. C'est un produit de fins connaisseurs, une expérience chaque fois unique et sacrée.

© Michel Carossio - BNIA

Le Floc de Gascogne est un apéritif doux et sensuel issu d'un mariage subtil entre 2/3 de jus de raisins frais et 1/3 de jeune Armagnac.

Les blancs, frais et fruités sont issus du colombard, de l'ugni blanc et du gros manseng. Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot et tannat constituent l'encépagement des rouges, amples et onctueux.

De Armagnac, een enige zelfs heilge ervaring... tijd voor een parfum.

Geboren uit drie culturen: de Romeinen plantten de wijngaarden aan in de Sud-Ouest en enkele eeuwen later introduceerden de Arabieren de Alambiek en tenslotte brachten de Kelten de houten vaten aan.
Als oudste franse Eau de Vie vindt men de getuigenis terug in 1310 waar er al sprake was van "aqua ardents"

In 1936 weer een decreet vervaardigd die drie regio's en 10 druivenrassen toelaat:
Bas-Armagnac (67%), Armagnac-Tenareze (32%) en de Haut -Armagnac .
De Armagnac mag enkel worden bekomen door het distilleren van witte wijn gemaakt van ugni blanc, Folle blanche en Colombard.

De Alambiek werkt continu dank zij een kleine kolom in verschillende verdiepingen en door het voorverwarmen van de wijn door middel van stoom. Daarna gaat hij in houten vaten om te verouderen. Temperatuursschommelingen tijdens de verschillende seizoen hebben een positieve invloed op de lagering .Tijdens het verouderen verschijnen er steeds nieuwe aroma´s.
Naargelang de leeftijd spreekt men van V.S (1 jaar), VSOP (4 jaar), XO en Napoleon (6 j) en Hors

© Michel Garosio - BNIA

d´age (10 j) in tegenstelling tot Cognac is hier de specialiteit van het oogstjaar van minstens 10 jaar cruciaal. De millésimé is het werk van handgemaakt hoge kwaliteit.

Dit product zal kenners en fijnproevers bekoren, telkens opnieuw een enige en heilige ervaring.
De Floc de Gascogne is een zacht en sensuel aperitief dat voortsproeit uit een huwelijk van 2/3 vers druivensap aangevuld met jonge Armagnac.
De witte zijn fruitig en fris dank zij de Ugni Blanc, Colombard en de gros Manseng.
De volle rode worden gemaakt met merlot, tannât, cabernet franc en cabernet sauvignon.

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 camping-car
= Onthaal camping-car

15,00 € = Prix particulier TTC départ cave (70-75 cl)
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder) (70-75 cl)

= Disponible en Belgique (voir page 94)
= Beschikbaar in België (voir page 94)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

HVE = Haute Valeur Environnementale

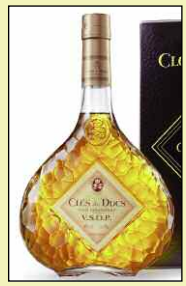
Recommandé par V.T.A. = Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

TA: Tannat- CF: Cabernet Franc - ME: Merlot - MA: Malbec - GM: Gros Manseng
COL: Colombard - SAUV: Sauvignon - UB: Ugni Blanc

ARMAGNAC **VSOP - Hors d'Age**

14,5/20 ★★(★)

Clé des Ducs
"V.S.O.P Vieil Armagnac "



Jolie robe délicatement dorée à reflets orangés, de bel éclat. Dès l'ouverture, le nez exprime d'intenses senteurs de cuir, pin et sève de chêne. Ensuite, les notes de fruits macérés (poire, mirabelle) et d'épices se livrent sans retenue. Beaucoup de douceur et un fruit déjà prégnant à l'attaque pour cette cuvée onctueuse et richement dotée mais sans excès de chaleur. La sensation de sucrosité s'installe, soutenue par d'intenses saveurs de fruits confits (coing, abricot, écorce d'orange) et d'épices douces (cannelle, safran). Bel équilibre d'ensemble.

4

www.armagnac-cdm.fr
contact@armagnac-cdm.fr

15,5/20 ★★(★)

De Loyac
"Hors d'âge"

Robe jaune ambré à reflets délicatement cuivrés. Le fruit confit est omniprésent dans ce puissant bouquet qui délivre ses arômes insistants de raisin sec, cuir frais, épices (poivre, cannelle) et crème brûlée à l'orange. A la sensation de sucrosité et de chaleur laissée par l'entrée de bouche succède une explosion de saveurs fruitées confites (prune, mirabelle) et d'épices douces, dans un ensemble charmeur, onctueux et tout en enveloppement vanillé en finale.

Cherche Distributeur(s)

www.valdegascogne.coop
c.garzuel@valdegascogne.coop

ARMAGNAC **Millésimé**

16/20 ★★

Domaine de la Haille
"Jean-Luc Lapeyre 1982"

65,00 €

Très jolie robe jaune ambre de grand éclat. Presque envoûtant, le nez exprime sans attendre de fines senteurs de tilleul et de miel d'acacia, avant de laisser s'exprimer un fruit exubérant et rafraîchissant (zestes d'orange et de mandarine). Touche pâtissière et de fruits secs très flatteuse à l'aération. La bouche se montre raffinée et incisive par son acidité bien présente. Elle confirme le registre des fruits secs par ses saveurs de nougat et se complète par le pain d'épices, le pruneau et la figue confite. La finale, longiligne et puissante à la fois, n'est pas en reste. Belle réussite!

B *Cherche Distributeur(s)*

www.lahaille.fr
lahaille@orange.fr

16/20 ★★(★)

Sourdois
"Domaine de Jean-Bon 1993"

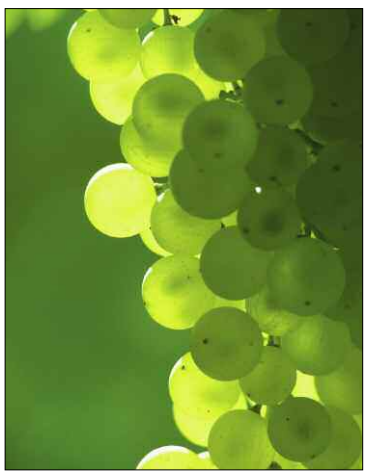
43,00 €

Robe cuivrée de grand éclat à légères nuances acajou. De grande délicatesse, ce bouquet profond et séduisant mêle harmonieusement les senteurs florales (jacinthe, aubépine, acacia) aux arômes de fruits confits (abricot, mirabelle). L'ensemble se complète à l'aération par le tabac blond presque caramélisé et la vanille. Porté par une superbe acidité équilibrant la sensation de chaleur, ce cru livre une bouche à la fois riche, onctueuse et tonique. On y apprécie les zestes d'agrumes confits, le pain d'épices et les notes de poire cuite d'une finale interminable.

Cherche Distrib.

www.armagnac-sourdois.fr
armagnac.sourdois@wanadoo.fr

© Michel Carossio - BNIA



X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 94

La Ferme de Gagnet — 32,00 €

16,5/20 ★★★

V.S.O.P

Splendide robe cuivrée à nuances acajou, de grand éclat. Un bouquet envoûtant, profond et complexe, qui livre de superbes arômes de caramel, noisette, tabac bond, pruneau cuit et boisé délicat. Un festival! Oscillant entre onctuosité, richesse de matière et profondeur de texture, cette cuvée offre une bouche de grande classe, dominée par les saveurs de fruits confits (orange, abricot) et d'épices, rejointes dans une finale interminable par le nougat et le pain d'épices. Magnifique réussite.

A *Cherche Distrib.* **www.gagnet.net** fermedegagnet@gmail.com

Domaine de Meillan — 35,00 €

16/20 ★★(★)

"Hors d'âge"

Robe ambrée intense et profonde. De la douceur, de la profondeur et beaucoup de volupté pour ce bouquet très flatteur et suave (mirabelle, pruneau au sirop, flanc caramel,…).
Un boisé fin complète la palette olfactive (boîte à cigares, cuir frais, cire) à l'aération. Un nez complexe, à méditer. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée très aromatique, ample et d'une belle maturité. Riche, large elle magnifie sa palette olfactive par un éclatant festival de saveurs. Une réussite.

3 *Cherche Distrib.* **www.domainedemeillan.fr** aubrysylvain1556@neuf.fr

Château de Gensac — "Hors d'Age"

15/20 ★★

Robe étincelante acajou au disque doré intense. Un bouquet élégant, délicatement parfumé sur les fruits blancs au sirop, les viennoiseries (flanc caramel, crème brûlée,…) et des notes épicées et réglissées apportant complexité et vivacité à l'ensemble. L'entrée de bouche, tout en finesse, donne le ton d'une cuvée épanouie et gourmande. Elle monte progressivement en caractère, en puissance et en volume. La finale, relevée par de beaux amers (notes épicées et de fruits secs), est d'une longueur appréciable sur une belle tension équilibrante.

Cherche Distributeur(s) **www.gensac.com** chateau.gensac@free.fr

Domaine du Couloumé "1966"

17/20 ★★ — 160,00 €

Robe terre de Sienne intense. Un bouquet très étoffé et de caractère, complexe et vigoureux. Les notes épicées, de fruits secs (abricot, pruneaux, raisin de Corinthe, noisette et amandes grillée,…), de résine, de cire, de madère et de sous-bois (…et la liste est encore longue…) s'y expriment de concert. L'entrée de bouche est puissante, presque corsée. Très aromatique, magnifiant son patient élevage, elle révèle en finale une tension ascendante sur les fruits secs (cerneaux de noix) et de beaux amers. Impressionnant de profondeur.

Cherche Distributeur(s) — **www.lecouloume.com** lecouloume@orange.fr

Château le Courréjot "1993"

16,5/20 ★★(★)

Robe acajou au disque vieil or éclatant.
Le bouquet est profond, voluptueux et complexe. Les dégustateurs apprécient son enveloppement, ses effluves caramélisés et vanillés et son boisé noble (cèdre, tabac brun). Une praline! Fondue et suave, presqu'envoûtante, la bouche tient les promesses du nez. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ambitieuse qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Une finale interminable ponctue ce superbe flacon.

Cherche Distrib. — **www.chateaulecourrejot.fr** giacosaps32@gmail.com

Domaine du Peto "1988"

15/20 ★★ — 50,00 €

De jolies nuances subtilement ambrées soutiennent cette robe jaune or brillant. Les épices douces (muscade, cannelle) s'associent aux arômes de poire cuite, de pomme au four et de cake à l'orange. L'attaque se montre crémeuse et chaleureuse puis l'expression du fruit confit s'empare de la bouche (pruneau, figue, datte), associée à une touche de petits fruits secs caramélisés (noisette, amande). Finale opulente sur l'abricot confit pour un ensemble de belle complexité.

Cherche Distrib. — **www.armagnac-domainedupeto.com** **armagnac.peto**@orange.fr

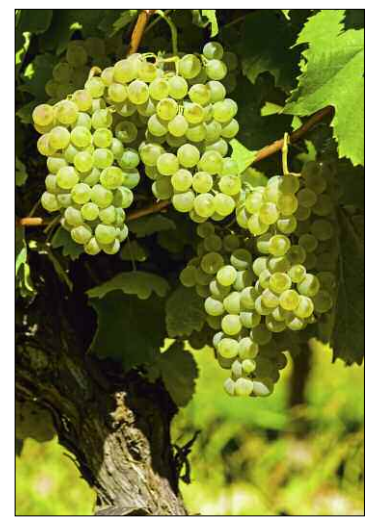
Claudine Labenne "Jean de Montréjeau" 1990

15/20 ★★ — 55,00 €

Robe assez légère, jaune or à reflets délicatement orangés.
A l'ouverture, les senteurs de raisin de Corinthe et de fruits sec (amande, noix) se livrent sans réserve. Ensuite, le registre aromatique s'étend au tabac et à la figue. Un nez engageant. Cette bouche ample et onctueuse associe enveloppement et finesse, chaleur et vivacité. On y retrouve les agrumes confits (écorce d'orange), les épices et de boisé subtil.

Cherche Distributeur(s) — **www.jeandemontrejeau.com** jeandemontrejeau@orange.fr

© Michel Carossio - BNIA



Bas Armagnac **VSOP**

15,5/20 ★★

Castarède

Robe profonde ambrée. Un bouquet intense et mûr sur les notes de pruneau cuit, caramel, et cuir frais. Quelques effluves végétaux (herbe, thym, tourbe) et épicés apportent complexité et vivacité à l'ensemble. Ample et riche, très aromatique, cette cuvée impose ses saveurs caramélisées et grillées. Puissance et volupté au rendez-vous d'une cuvée ambitieuse ponctuée d'une longue finale épicée. Une réussite.

En cours HVE

5 C *Cherche Distrib.* **www.armagnac-castarede.fr**
florence.castarede@wanadoo.fr

14,5/20 ★★(★)

J. Goudoulin

Eclatante robe vieil or à acajou. Délicatement parfumé et doucereux, sur les fruits blancs mûrs (poire au sirop, mirabelle, pomme caramélisée), la pâtisserie (brioche, biscuit à la vanille). Un ensemble aérien et engageant.
La bouche tient les promesses du nez. Gourmande et suave, de texture fine, elle séduit par son équilibre d'ensemble et son aspect fondu. La finale est longiligne et friande, sans lourdeur ni excès d'alcool.

www.armagnac-goudoulin.com
armagnac.goudoulin@wanadoo.fr

Bas Armagnac **XO**

16,5/20 ★★

Château de Laubade

Robe vieil or intense.
Un bouquet profond qui invite au recueillement. Les effluves de fruits blancs au sirop, pomme cannelle, et de caramel sont rapidement rejoints par un boisé très fin et de délicate notes épicées (cèdre, pin, poivre blanc,…). Un ensemble très complexe.
Les saveurs boisées se révèlent plus présentes. Ample et vigoureuse, la bouche est maintenue sous tension par des notes épicées et sa longue finale relevée par de beaux amers rafraîchissants. Un armagnac très prometteur.

6 *Cherche Distrib.* **www.chateaudelaubade.com**
d.lesgourgues@maisonleda.fr

16/20 ★★(★)

Domaine de Joÿ

Robe dense, acajou à reflets ambrés. Assez expressif, le bouquet enveloppé et flatteur offre de délicieuses notes briochées, biscuitées, de flanc caramel, de vanille et de tabac blond. La bouche est large, suave et fondue, offrant une agréable sensation de volupté voire une impression de sucrosité (saveurs caramélisées, massepain, pain d'épices,…). Une cuvée parfaitement équilibrée ponctuée d'une finale interminable en queue de paon.

7 **www.domaine-joy.com**
info@domaine-joy.com

Domaine de Joÿ

X X **Voir page - Zie pagina** 94

15/20 ★★

J. Goudoulin

Robe ambrée de belle brillance. Elégant bouquet, enveloppé et gourmand. Viennoiseries, fruits secs (figue, raisin de Corinthe, pruneau, noisette,…) et effluves finement boisés et cacaotés s'y exhalent de concert. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée finement ciselée. Plus en élégance qu'en puissance, elle séduit par son enveloppement et son aspect convivial et digeste. Une cuvée suave tout en dentelle.

www.armagnac-goudoulin.com
armagnac.goudoulin@wanadoo.fr

16,5/20 ★★(★)

Castarède
"20 ans d'Age"

Robe ambrée éclatante. Le bouquet est flatteur, doucereux, presque sucré. Cette friandise olfactive, livre des notes de fruits confits (écorce d'orange), de caramel et de nougat, qui invitent à la dégustation. Les effluves boisés s'expriment ensuite (boite à cigares, noix, pin,…). Un ensemble complexe de belle évolution. La bouche est d'une grande finesse. Les dégustateurs soulignent sa suavité, sa profondeur et son enveloppement. Marquée par une patiente maturation sous bois, elle livre une palette aromatique chatoyante et une longue finale en

5 C *Cherche Distrib.* **www.armagnac-castarede.fr** florence.castarede@wanadoo.fr

16,5/20 ★★(★)

Château de Laubade
"L'intemporel N°5"

Robe ambrée profonde. Un bouquet ouvert et complexe où s'associent harmonieusement les effluves fruités (pruneau, sirop de Liège, raisin de Corinthe) et caramélisés aux notes finement boisée (Chêne, pin, sous-bois). Les fruits secs (noisette grillée, amandes) complètent cette palette étoffée. Beaucoup d'élégance et de finesse de trame dans cette bouche suave et voluptueuse, magnifiée par son élevage et qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. La finale est interminable, presqu'envoûtante.

6 *Cherche Distrib.* **www.chateaudelaubade.com** d.lesgourgues@maisonleda.fr

16/20 ★★(★)

Domaine Lassaubatju
"Single Cask"

65,00 €

Robe ambrée de grand éclat.
Le bouquet profond et velouté invite à la méditation. Particulièrement doucereux et envoûtant, il exhale une palette olfactive très étoffée liée à sa longue maturation sous bois (flanc caramel, crème brûlée, café, tabac blond, cuir, noisette grillées…). Tout en charme et onctuosité, la bouche tient les promesses du nez et en exhale les arômes boisés. L'alcool est parfaitement fondu et les dégustateurs soulignent l'enveloppement et la délicieuse impression de sucrosité d'une finale salivante.

Cherche Distrib. **www.armagnac-lassaubatju.com** armagnac.blondeau@orange.fr Bio

15,5/20 ★★(★)

Maison Gelas
"18 ans"

48,00 €

Robe étincelante vieil or à ambré.
Un bouquet généreux et mature sur ses notes caramélisées, de boisé intense (chêne, résine, sous-bois,...) et de grillé. Beaucoup de profondeur et de volupté dans cette cuvée fondue et très aromatique. Les dégustateurs soulignent son enveloppement, ses saveurs de fruits secs et d'épices dans un ensemble au boisé très présent. La finale est large et séveuse, relevée par une délicieuse amertume.

Cherche Distrib. **www.gelas.fr** contact@gelas.fr Bdy Bio

© Michel Carossio - BNIA

© Michel Carossio - BNIA

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 94

Château de Briat

15,5/20 ★★

Robe éclatante vieil or à ambré. Délicatement parfumé et gourmand, le bouquet engageant livre des effluves de fruits confits et écorce d'orange associés à des notes de pâtisserie (pain d'épices, cramique, massepain) et des notes crémeuses. Un sentiment de plénitude, de volupté, presque de sucrosité envahit les dégustateurs dès l'entrée de bouche. Le mariage avec le bois est ici parfaitement consommé. L'ensemble gagne en puissance et relief en finale. Un Armagnac épanoui ponctué d'une finale longiligne.

Cherche Distrib. **www.armagnacs-pichon-longueville.com**
stephanedeluze@gmail.com

Domaine Laguille

15/20 ★★ **49,00 €**

Robe éclatante acajou ambrée.
Un nez engageant sur un fruité gourmand (prune et poire au sirop, abricot confit, écorce d'orange) et de délicats effluves de pâtisserie (brioche, pain d'épice, massepain) et de caramel. Engageant. La bouche est franche et d'une texture fine a la fois. Elle se révèle croquante et très aromatique, d'une grande élégance. La finale, vigoureuse et longiligne, apporte l'équilibre et une certaine fraîcheur à l'ensemble.

Cherche Distributeur(s) **www.laguille.com**
contact@laguille.com

Delord Frères "15 ans"

15/20 ★★(★)

Robe Ambrée à terre de Sienne.
Le bouquet est profond et de caractère.
Les notes de fruits secs (abricot, pruneau, raisins de Corinthe) et de miel sont rapidement rejointes par des effluves épicés (poivre, canelle, muscade) et grillés (cuir, encens, torréfaction). L'entrée de bouche est de texture fine et doucereuse.
Elle monte ensuite en puissance et en caractère, révélant toute l'étoffe de sa palette aromatique et son aspect chaleureux. La finale, plus vigoureuse presque corsée, est large et relevée par de beaux amers (épices, noix, grillé) équilibrants.

8 *Cherche Distrib.* **www.armagnacdelord.com**
chai@armagnacdelord.com

Maison Gelas "18 ans" 100% Ugni Blanc

15/20 ★★ **54,00 €**

Robe brillante ambrée. Bouquet est ouvert et vif. Les fruits confits (écorce d'orange, abricot) s'y révèlent flatteurs. L'aération fait évoluer la palette olfactive vers les épices, le pin et l'encens. Un ensemble élégant et prometteur. Un festival de saveurs (fruitées et caramélisées en entrée de bouche) s'offre aux dégustateurs qui soulignent également le caractère incisif et épicé de l'ensemble. La fin de bouche est longue et chaleureuse davantage sur les fruits secs et les saveurs boisées.

Cherche Distrib. **www.gelas.fr**
contact@gelas.fr
Bdy Bio

© Michel Carossio - BNIA

Château de Salles "15 ans"

14,5/20 ★★ **40,00 €**

Robe acajou à ambrée. Un bouquet élégant et voluptueux sur les fruits confits (prune, raisin de Corinthe) et les viennoiseries (cake, frangipane, pain d'épice). Les effluves boisés s'expriment à l'aération (cèdre, tabac blond, cuir frais). Doucereux et engageant. Beaucoup de finesse et d'élégance dans cette cuvée gourmande qui offre une belle symbiose entre saveurs fruitées et boisées. La finale est longiligne et de belle pureté.

Cherche Distrib. **www.chateaudesalles.com**
benoit.hebert128@orange.fr

17/20 ★★(★)

Château de l'Aubade
1980

Robe cuivre léger à nuances jaunâtres sur le disque. Les arômes de noix et amandes s'expriment d'emblée, rapidement rejoints par les épices douces (cannelle, safran), dans un bouquet fondu et engageant. Velouté et formidablement aromatique, ce cru de haute tenue inspire au recueillement et livre une puissante expression de nougat aux fruits confits, poire macérée, sirop de Liège et pâte d'amande. Finale envoûtante et crémeuse, d'une longueur impressionnante.

6 *Cherche Distrib.* **www.chateaudelaubade.com** d.lesgourgues@maisonleda.fr

16,5/20 ★★★

Domaine de Charron
1990

84,00 €

Splendide robe ambrée à nuances acajou. Charmeur par sa douceur parfumée, ce bouquet intense et complexe exprime de flatteuses notes de cèdre, boîte à cigares, pâte d'amande et abricot sec. Cette splendide bouche laisse une grande impression de sucrosité. On y apprécie l'exubérance des saveurs d'abricot et d'orange confite, enveloppées de saveurs boisées prégnantes et doucereuses. L'onctuosité domine une finale puissante et chaleureuse. Envoûtant.

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-charron.com** armagnac.charron@orange.fr

16/20 ★★(★)

Château de Ravignan
1985

90,00 €

Robe ambrée intense, lumineuse.
Ce superbe bouquet, complexe, profond et généreusement parfumé associe dans une belle harmonie les senteurs d'épices, boisé noble (cèdre, santal), résine et abricot sec. La bouche confirme la générosité d'arômes du bouquet. Vigoureuse, épicée et marquée par les fruits secs, elle livre une texture longiligne et digeste et propose une finale séduisante et de grande longueur, marquée par de jolis amers.

Cherche Distrib. **www.armagnac-ravignan.com** joss.deravignan@yahoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Domaine de Charron
1995

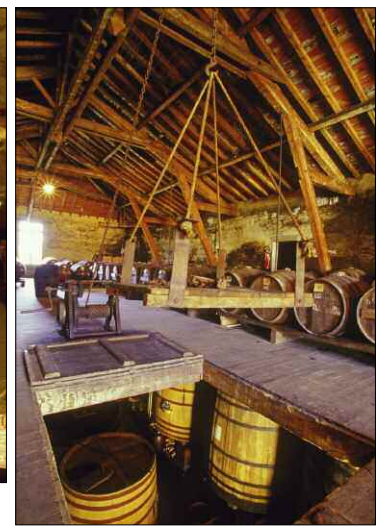
71,00 €

Superbe robe ambrée profonde.
Le bouquet est complexe, extrêmement charmeur et doucereux. Les notes de biscuit, nougat et pain d'épices sont assorties d'effluves de fruits secs et de cuir frais. L'entrée de bouche tient les promesses du nez. Ample et voluptueuse, elle se révèle suave et gourmande. Elle monte rapidement en puissance et révèle une chatoyante palette aromatique. La finale est séveuse et longiligne. Une cuvée aboutie, parfaitement construite.

Baco: 100

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-charron.com** armagnac.charron@orange.fr

© Michel Carossio - BNIA



X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 94

Domaine de Baraillon

15,5/20 ★★(★)

1994

Robe ambrée à reflets Terre de Sienne. Les épices douces s'imposent à l'ouverture (cannelle, safran), rejointes à l'aération par les notes de boisé noble et de quinquina. Un bouquet doucereux et charmeur. Doté d'une pointe d'acidité bien présente qui nuance l'impression d'alcool de l'ensemble, ce cru suave et expressif s'exprime dans le registre des fruits secs, du pruneau et du raisin de Corinthe. La finale, chaleureuse, séduit par sa persistance aromatique et la légère tension qu'elle apporte à une bouche opulente.

Cherche Distributeur(s) **www.armagnac-claverie.com** contact@armagnac-claverie.com

Domaine de Poutëou

15/20 ★★★

Tarbe Frères 1996

Jolie robe jaune orangé de grand éclat. Ce nez délicat et enveloppé livre une jolie expression fruitée (zestes d'agrumes confits), assortie d'une touche de noix et de noisette caramélisée. Touche de pruneau cuit à l'aération. Le fruité exubérant de cette cuvée s'impose d'emblée. Les saveurs de poire cuite, caramel, tabac et petits fruits secs se livrent de concert, dans un ensemble certes chaleureux mais doté d'une expression aromatique généreuse et d'une très longue finale.

Cherche Distributeur(s) **www.pouteou.com** domaine.depouteou@orange.fr

Château de Ravignan

15/20 ★★

55,00 €

1997

Jolie robe ambrée de belle brillance.

Le bouquet est profond et marqué par l'élevage. Les fruits blancs au sirop (poire caramélisée) et les fruits secs (abricot, raisin de Corinte, noisette) s'y exhalent de concert, rejoints à l'aération par quelques notes épicées apportant de la vigueur à l'ensemble. La bouche, puissante et séveuse, offre une belle tension sur ses saveurs de fruits secs et sa minéralité. La finale est longiligne et racée. Une réussite.

Cherche Distrib. **www.armagnac-ravignan.com** joss.deravignan@yahoo.fr

Château de Salles

14,5/20 ★(★)

50,00 €

1993

Jolie robe cuivrée au disque bouton d'or. Les dégustateurs s'enthousiasment pour ce bouquet puissant et ouvertement dominé par les arômes de sirop de Liège, massepain, écorce d'orange et sherry. L'alcool reste en retrait face à cette exubérance aromatique très plaisante. Porté par une acidité bien présente, cette cuvée délicate privilégie une texture fine et une expression de fruits confits assez généreuse (pruneau, écorce d'orange). Une bouche davantage longiligne qu'opulente.

Cherche Distributeur(s) **www.chateaudesalles.com** benoit.hebert128@orange.fr

© Michel Carossio - BNIA

Domaine de Lagajan

16,5/20 ★★★ 10,00 €

Jolie robe vieil or à nuances ocrées, de grand éclat. Le premier nez évoque la gelée de coing et les fruits exotiques. Au fil de l'aération apparaissent de délicates senteurs de fruits secs (amande, noisette) et de cire d'abeille. De l'attaque à la finale, cette cuvée maintient la bouche sous tension acidulée, ce qui rend l'ensemble très digeste.
L'expression aromatique rejoint l'abricot sec, la prune, le zeste d'agrumes confits et le finale se révèle très élégante et de grande longueur.

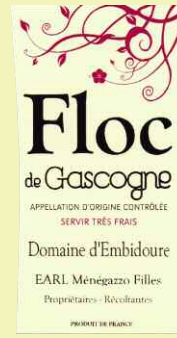
Cherche Distributeur(s)

www.lagajan.com
contact@lagajan.com

Domaine d'Embidoure

16,5/20 ★★★

Superbe robe ensoleillée, or éclatant. Un bouquet charmeur et parfumé, affichant d'insistantes notes de fruits exotiques (mangue, ananas, litchi) à l'ouverture, pour évoluer vers la pâtisserie (tarte aux abricots, pêches). Un festival fruité! Une cuvée ambitieuse, qui confirme les promesses du nez.
D'intenses saveurs de fruits jaunes (pêche, nectarine) et d'ananas envahissent un milieu de bouche dont la vivacité légèrement acidulée apporte l'équilibre à un ensemble opulent et de longueur impressionnante.

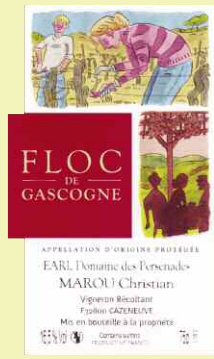


www.domaine-embidoure.com
menegazzo.embidoure@wanadoo.fr

Domaine des Persenades

15,5/20 ★★(★)

Robe jaune sable de belle brillance. Ce nez rafraîchissant et expressif évoque la gelée de coing, les épices douces et les fruits blancs macérés. Attaque franche et incisive, de grande fraîcheur, associant les saveurs d'agrumes mûrs (lime, mandarine) et de fruits blancs frais. Le milieu de bouche apporte la douceur et la finale, ample et persistante mais conservant une réelle vivacité, se montre extrêmement digeste. Belle réussite.



1

www.domainedespersenades.com
dom.persenades@gmail.com

Laguille

15,5/20 ★★(★) 10,50 €

Belle robe jaune pâle de grand éclat.
Un bouquet délicatement parfumé, associant les senteurs florales (chèvrefeuille, lilas) aux nuances de fruits blancs et de confiserie. Attaque franche et juteuse, laissant ouvertement l'expression du fruit frais se libérer (agrumes mûrs, poire, pêche). L'ensemble associe dans une parfaite harmonie l'impression de maturité et de chaleur et une tension acidulée qui rend la finale longiligne et salivante.

Cherche Distributeur(s)

www.laguille.com
contact@laguille.com

© Michel Carossio - BNIA

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 94

15,5/20 ★★

Claudine Labenne
Jean de Montréjeau

11,00 €

Brillante robe jaune de Naples. Premier nez floral (fleurs blanches suaves, tilleul). Les fruits blancs au sirop voire macérés (poire, pomme) s'exhalent à l'aération. Une friandise! Ce vin gourmand propose dès l'attaque un fruité croquant (pêche, nectarine) dont la douceur de texture se voit équilibrée en finale par une acidité tonifiante. Finale juteuse et rafraîchissante, de persistance appréciable.

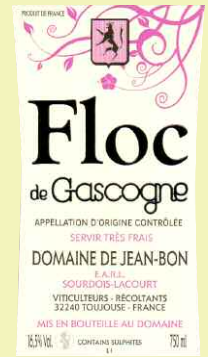
Cherche Distributeur(s) **www.jeandemontrejeau.com** jeandemontrejeau@orange.fr

15/20 ★★(★)

Domaine de Jean-Bon

9,00 €

Jolie robe jaune doré à reflets sable. Un bouquet profond et mature, de grande douceur, évoquant l'abricot, la pêche, la cire d'abeille et le miel d'acacia. Cette bouche ample et riche, très aromatique, livre une texture moelleuse et onctueuse, illustrée par de généreuses saveurs de fruits au sirop (poire, prune) et épicées en finale. Un vin qui offre en finale de l'opulence et une assise aromatique qui évolue vers la cire et le raisin de Corinthe.



Cherche Distrib. **www.armagnac-sourdois.fr** armagnac.sourdois@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Les Hauts de Montrouge

Robe jaune pâle de bel éclat. Un bouquet aérien et doucereux, sur les fleurs sucrées, la confiserie et la vanille. Un ensemble engageant qui exhale davantage de fruits à l'aération (mandarine, pêche, abricot). La bouche est juteuse, très aromatique et maintenue sous tension par de délicieuses saveurs d'agrume confits. Aucune lourdeur dans cette cuvée relevée en finale par une agréable acidité ascendante. Une réussite!

(2018 - 2020)

2 **www.hautsdemontrouge.com** info@hdmontrouge.com

© Michel Carossio - BNIA

Floc de Gascogne **Blanc**

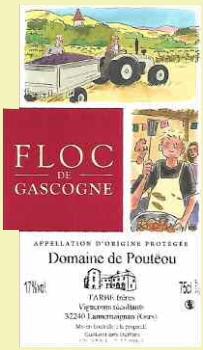
15/20 **Ferme de Gagnet** **10,80€**

★★ Robe très pâle, jaune clair à reflets or blanc. Parfumé, ce bouquet séduisant, original et rafraîchissant évoque le menthol, l'eucalyptus et les épices. A l'aération, touche d'eau-de-vie de poire. Cette bouche plus en finesse qu'en opulence associe de fines saveurs florales et épicées (thym, tilleul) à une expression fruitée croquante et aérienne. La finale se montre à la fois acidulée, digeste et agréablement persistante.
Un floc convivial et digeste.

Ⓐ *Cherche Distrib.* **www.gagnet.net** fermedegagnet@gmail.com

14,5/20 **Domaine de Poutëou**

★★(★) Robe or blanc à nuances verdâtres. Un bouquet printanier, qui mêle avec réussite les arômes de fruits frais (pêche, poire), de fleurs blanches parfumées et de confiserie (bonbons aux fruits, violette). Puissante et large, cette bouche tout en rondeur livre une texture enveloppée qui s'apparente à une confiserie. Les saveurs de pêche et d'abricot s'y expriment sans retenue et la finale est appréciée pour son profil longiligne et suave. Belle réussite.



Cherche Distributeur(s) **www.pouteou.com** domaine.depouteou@orange.fr

Floc de Gascogne **Rouge - Rosé**

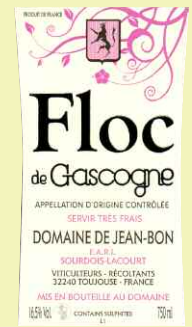
16/20 **Domaine de Lagajan** **10,00€**

★★★ Robe cerise peu concentrée et de belle brillance. Un bouquet orignal et charmeur. Les notes florales et épicées (cardamome, baie de genévrier) s'expriment de concert dans un ensemble aérien et frais. Des effluves de boisé fin (biscuit, caramel, boîte à cigares) se livrent à l'aération. Beaucoup de charme, de complexité et d'élégance dans cette cuvée parfaitement construite et savoureuse à souhait. Fondue, sans lourdeur toutefois, elle offre une belle trame fruitée et un aspect chaleureux très modéré. La finale est très longue presqu'envoûtante sur les fruits confits et le caramel.
Magnifique.

Cherche Distributeur(s) **www.lagajan.com** contact@lagajan.com

15,5/20 **Domaine de Jean-Bon** **9,00€**

★★★ Robe profonde, acajou au disque en début d'évolution. Un bouquet mature et complexe qui impose un caractère tranché. Les effluves de fruits à l'eau de vie, de torréfaction, de caramel s'associent dans un ensemble qui évolue vers les fruits secs (noisette, noix). La bouche tient les promesses du nez. La palette aromatique s'exprime autour des pruneaux cuits, raisin de Corinthe et notes boisées. Beaucoup de mâche et une finale vigoureuse délicieusement acidulée sur les fruits secs et garante d'une agréable vivacité.



Cherche Distrib. **www.armagnac-sourdois.fr** armagnac.sourdois@wanadoo.fr

© Michel Carossio - BNIA

Ⓧ Ⓧ **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 94

Comte de Valzac

15,5/20

★★★

Jolie robe rubis cerise de grand éclat. Le bouquet est ouvert, profond et chaleureux sur une superbe corbeille de fruits rouges mûrs (bigarreau, framboise, grenade,…). Le fruité se révèle croquant et les dégustateurs apprécient la concentration de matière d'une cuvée très aromatique et suave. La sucrosité assez importante est équilibrée par une délicate acidité bienvenue en fin de bouche. La finale est ample et gourmande.

4

www.armagnac-cdm.fr
contact@armagnac-cdm.fr

Cave de Condom

15/20

★★★

Beaucoup d'éclat dans cette robe rubis intense. Engageant. Une friandise olfactive au nez où les effluves floraux et de confiserie s'expriment sans retenue complétés à l'aération par des notes vanillées et réglissées. Les fruits rouges s'exhalent ensuite plus volontiers. Aucune lourdeur pour cette cuvée de texture fine et rafraîchissante qui jouit d'un fruité croquant. Très digeste, presque vigoureuse, elle bénéficie d'une finale longiligne et acidulée sur la cerise du nord. Une réussite, plus élégante qu'opulente.

Cherche Distributeur(s)

www.valdegascogne.coop
c.garzuel@valdegascogne.coop

Les Hauts de Montrouge
"Floc de Castelfort "

15/20

★★(★)

Robe cerise éclatante. Le bouquet est assez expressif, associant effluves floraux (violette, jacinthe) et confiserie. Une belle corbeille de fruits rouges se livre à l'aération. La bouche est gourmande de fruit et très harmonieuse. Beaucoup de charme et aucune lourdeur dans cette cuvée friande, équilibrée par une subtile acidité omniprésente. A croquer entre amis sur son fruité exubérant et juvénile.

2

www.hautsdemontrouge.com
info@hdmontrouge.com

Domaine d'Embidoure

15/20

★★

Jolie robe rubis grenat étincelante. Un bouquet puissant et de caractère sur les fruits confiturés, les épices et une touche de cuir frais. La bouche souligne toute la complexité aromatique de cette cuvée épanouie et vigoureuse. Riche et chaleureuse, elle est toutefois maintenue sous tension par une juste acidité et de beaux amers. Longiligne, elle est relevée en finale par des saveurs de fruits secs.

www.domaine-embidoure.com
menegazzo.embidoure@wanadoo.fr

© Michel Carossio - BNIA

Côtes de Gascogne Rouge

15/20 ★★(★)

Domaine de Meillan
"Les Graves de Broc " 2015

7,00€

Robe cerise intense et brillante. Un bouquet profond et mûr sur les fruits rouges et noirs confiturés et une délicate note de sous-bois et de cuir frais.
Un ensemble qui gagne encore en douceur à l'aération. La bouche, richement dotée, exhale d'emblée un fruité chatoyant et suave. Des tanins partiellement lissés soutiennent un ensemble de caractère qui pourra encore gagner en harmonie d'ici un ou deux ans. Une réussite.

(2018 - 2020) **ME: 30 - TAN: 30 - CF: 20 - MA: 20**

3 *Cherche Distrib.* **www.domainedemeillan.fr** aubrysylvain1556@neuf.fr

14,5/20 ★★

Domaine de la Haille
"Hugo" 2016

8,00€

Jolie robe rubis carmin de bel éclat. Une friandise olfactive. Les notes florales (violette) et fruitées (cerise, framboise) rivalisent d'expression et de charme dans ce bouquet gourmand et engageant. Une cuvée croquante de fruit tout en finesse et équilibre. Les dégustateurs soulignent sa précision et surtout l'aspect très digeste d'une finale longiligne relevée par une agréable acidité rafraîchissante. Du plaisir à croquer dans sa vivacité juvénile.

(2018 - 2019) **ME**

B *Cherche Distrib.* **www.lahaille.fr** lahaille@orange.fr

Vin de France **2010**

17/20 ★★★

Domaine de Gensac
"Terre à Terre " 2008

Robe opaque, très concentrée et de grande jeunesse encore. Le disque est totalement fermé!
Le nez est à l'avenant. Puissant et chaleureux, l'énorme bouquet associe les fruits noirs, les notes grillées et cacaotées (boîte à cigares, cuir) à une agréable minéralité (encre, sous-bois, truffe). Quelle vigueur pour cette cuvée qui n'a pas pris une ride. La concentration est impressionnante, le fruité est intact et les tanins partiellement fondus. Une cuvée de haut rang qui fait honneur à sa région et au tannat.

(2017 - 2020) **TA – MA - CS**

Cherche Distributeur(s) **www.gensac.com** chateau.gensac@free.fr

16,5/20 ★★★

Domaine de Gensac
"Pas de Deux "2015

Superbe robe profonde, presque d'encre, au disque fermé. Un bouquet ouvert et complexe, qui livre un fruité gourmand (fruits noirs au sirop) et quelques notes épicées qui apportent complexité et caractère à l'ensemble. Structurée et charnue, croquante de fruit, cette impressionnante cuvée a fait l'unanimité. La structure tannique, puissante mais noble, soutient un ensemble très ambitieux, bâti pour affronter les ans avec sérénité. La finale est large et relevée par de beaux amers rafraîchissant. Impressionnant!

(2017 - 2022) **ME - MA**

Cherche Distributeur(s) **www.gensac.com** chateau.gensac@free.fr

Wijn en Gerecht

De Armagnac wordt vaak in de keuken gebruikt om sauzen te versterken, of om te flamberen of te deglaceren of zelfs tot in de patisserie.

Liefst een jonge Armagnac. Deze kan ook de basis vormen van een cocktail alhoewel hij ook verschillende gerechten zal begeleiden, vooral de zout/zoute gerechten zoals eendeborst met honing, half gebakken foie gras of meer klassiek een tarte Tatin of een chocolademoelleux. Als digestief zal een minstens 10 jaar oude Armagnac mignardise met gekonfijte appelsien met kaneel, of met chocolade/koffie begeleiden en zullen de aroma's die gekoppeld waren aan de houtlagering meer tot uiting doen komen. Zelf bij een sigaar .

© Michel Carossio - BNIA

De Floc de Gascogne is een natuurlijke aperitief, cocktail of doorzakker zowel wit als rood.hij begeleidt ten volle de foie gras, kaas en fruitdesserten.

Domaine de Joÿ

15,5/20 ★★(★)

"Envie"

Robe très pâle à reflets verdâtres.
Un nez assez expressif sur de délicats effluves floraux, d'agrumes et de fruits blancs. Belle vinosité pour cette cuvée qui jouit d'une concentration de matière appréciable et d'un fruité chatoyant et rafraîchissant. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'un joli vin de gastronomie, étoffé et digeste. La finale est longiligne et précise sur les agrumes (citron, pamplemousse).
Un vin bien construit qui maintient la bouche en tension constante.

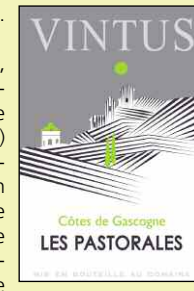
COL: 60 - GM: 30 - UB: 10

9 **www.domaine-joy.com**
info@domaine-joy.com

Domaine de Malartic

15/20 ★★(★)

"Vintus Les Pastorales "



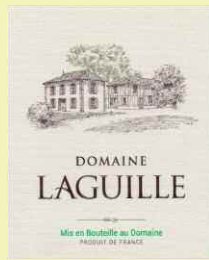
Robe Jaune de Naples brillante. Une friandise olfactive.
Les effluves floraux (chèvrefeuille, citronnelle) s'associent avec harmonie à un fruité intense (pêche blanche, poire, pamplemousse,…) et à des notes de confiserie bonbon Napoléon). Engageant. On apprécie la finesse et l'équilibre acidité/gras de cette cuvée fruitée à souhait. Les agrumes s'y imposent d'avantage dans un ensemble ciselé d'une remarquable fraîcheur. Une belle réussite à partager sur son fruité juvénile et croquant.

COL - SAU

Cherche Distributeur(s) **www.domainedemalartic.com**
contact@domainedemalartic.com

Domaine Laguille

15/20 ★★(★) 4,80 €



Robe Jaune de Naples brillante. Un bouquet aérien et flatteur sur de subtiles effluves floraux (jasmin, tilleul), de confiserie et d'agrumes.
L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée finement tramée, précise et incisive. Les notes citronnées se montrent généreuse dans un ensemble friand et digeste ponctuée d'une finale légèrement réglissée de longueur appréciable. Un vin bien construit et franc, sans artifices.

UB - COL

Cherche Distributeur(s) **www.laguille.com**
contact@laguille.com

Domaine des Persenades

15/20 ★★

Jolie robe doré léger à ocré. Le bouquet est élégant et complexe. Il associe les effluves floraux parfumés (chèvrefeuille, acacia,…) à une belle corbeille de fruits mûrs (reine-claude, poire, pêche blanche,...). L'ensemble est assorti d'une touche vanillée doucereuse. La bouche est riche et gourmande sur un fruité juteux très aromatique. Une délicate acidité omniprésente apporte fraîcheur et équilibre à cette cuvée savoureuse ponctuée d'une finale gourmande qui dévoile un léger sucre résiduel. Une friandise!

GM - SAU

1 **www.domainedespersenades.com**
dom.persenades@gmail.com

© Michel Carossio - BNIA

X X Voir page - Zie pagina 94

Domaine de Ouardère

14,5/20 ★★

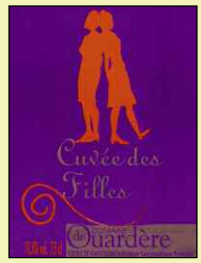
Robe pâle, jaune de Naples.
Le bouquet est assez ouvert et frais sur la citronnelle, les agrumes et une touche de brioche et de fruits secs. La bouche est franche et incisive. On apprécie sa finesse de texture, sa facilité d'accès et ses saveurs d'agrumes frais qui la maintiennent sous tension. Une cuvée conviviale et digeste, ponctuée d'une finale longiligne à l'acidité ascendante. A apprécier sur son fruité juvénile.

COL

10 *Cherche Distrib Flandre* **06/75.87.36.74**
lossmuriel@hotmail.com

15/20
★★(★)

Domaine de Ouardère
Côtes de Gascogne Moelleux 2016 "Cuvée des Filles"



Robe jaune de Naple, pâle. Le bouquet, aérien et frais associe les notes florales (chèvrefeuille, citronelle), d'agrumes (pamplemousse) et de fruits blancs (pêche, poire). Une friandise olfactive! La bouche est à l'avenant. De texture fine, digeste et croquante (agrumes), elle séduit par sa précision, sa franchise et surtout le remarquable équilibre sucrosité/acidité.
La finale est longiligne et relevée par une agréable vivacité rafraîchissante (bonbon Napoléon). Une réussite.

(2017 - 2019) **GM: 100**

10 *Cherche Distrib Flandre*
06/75.87.36.74
lossmuriel@hotmail.com

Gourmand
★★(★)

La Belle Sandrine
Liqueur à l'Armagnac & aux fruits de la passion

Robe orangée éclatante. Un bouquet ouvert et frais sur un panier de fruits jaunes et exotiques (pêche, mangue, mandarine, fruits de la passion...) qui invite à la dégustation. Beaucoup de finesse et un fruité chatoyant et croquant pour cette gourmandise qui séduit par son aspect digeste et convivial. Une délicate pointe d'alcool très mesurée apporte à la fois vigueur et onctuosité à l'ensemble. Un festival de fruits haut en couleurs qui se partagera très volontiers à l'apéro.

4 **www.armagnac-cdm.fr**
contact@armagnac-cdm;fr

Cavistes Belges

1 Vinéa: Gooik
Planète Vin: Houdeng-Goegnies

2 CORA

3 Amarela: Walhain 1457

4 Alpha Sales (ADS)

5 De Coninck: Waterloo

6 Velu Vins: Bruxelles
Christiaen's: Tongeren
De Brabandere: Wielsbeke
Maison Manigart: Arlon

7 Vinilux: Oudenaarde

8 Les Vins Nicolas: Bruxelles
Cave à Vins: Frameries

9 Aux Sens Large: Hannut

10 De Groot (Le Cellier): Nivelles

Salons

A Marcq en Bardeal (F)

B Caves Particulières Lille - Strasbourg - Paris, etc...

C Prowein - Vinexpo

Accords gourmands

L'Armagnac est fréquemment utilisé en cuisine pour réveiller une sauce, flamber une volaille ou des crustacés, déglacer une préparation, ou de mille autres façons en pâtisserie. On choisit alors un Armagnac jeune. L'Armagnac peut être à la base de cocktails originaux mais il s'accorde avec de nombreux plats, particulièrement les associations sucrées/salées comme le magret de canard au miel, le foie gras mi-cuit ou poêlé, ou plus classiquement les desserts comme la tarte tatin ou un moelleux au chocolat. En digestif, un Armagnac de 10 ans d'âge et au-delà jouera sur les accords avec des mignardises à l'orange confite, à la cannelle, au chocolat ou en association avec le café pour mettre l'accent sur les arômes liés à l'élevage (boisé, grillé, fumé, cacao,...). Il accompagnera en toute quiétude un excellent cigare, plaisir unique pour une association parfaite.

© Michel Carossio - BNIA

Blancs ou rouges, les Floc de Gascogne se dégustent natures à l'apéritif, en cocktail, en digestif ou tout au long du repas. Ils accompagnent à merveille foies gras, fromages et desserts fruités.

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!

17/20 Château La Croix Dompierre

★★(★) Splendide robe grenat profond au disque fermé, de belle brillance. Puissant et profond, de grande complexité, ce nez mêle harmonieusement les senteurs d'épices, de grillé et de fruits rouges et noirs cuits. Un bouquet prometteur. Ce vin concentré et suave a emporté tous les suffrages. Sa densité de matière et son volume en bouche s'imposent naturellement, dans un superbe équilibre acidité/gras/moelleux. Bâti pour affronter sereinement l'avenir, il livre une puissante finale encore un peu ferme, sur le noyau de cerise et les épices. Beau potentiel.

(2019 - 2022) **CS: 85 - ME: 15**

1 www.chateaudompierre.fr
info@chateaudompierre.fr

CAVISTES BELGES

1 Passion des Terroirs: Comines
Prima Vinum: Lommel
Russo Matéo: Comines
De Vinotheek: Roeselare
Werco: Oostende
Wijnnen 't Kasteelke: Beveren

2 Caves de France: Dendermonde

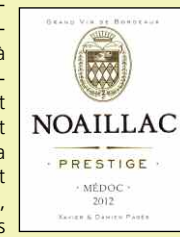
3 Delhaize

SALONS

A Salon des Caves Particulières Lille (F)

15,5/20 Noaillac "Prestige" 2012 — 15,00 €

★★ Belle robe cardinal, éclatante et limpide. Le premier nez privilégie ouvertement les senteurs liées à un élevage ambitieux (moka, caramel, café). A l'aération apparaissent quelques épices (clou de girofle) et une touche d'eau-de-vie de figue. La bouche offre davantage de fruit et séduit par sa puissance structurée, assortie d'une belle élégance. Les saveurs de prune et de cerise s'y expriment sans retenue, enveloppées par le registre de l'élevage, dans un ensemble profond, charnu et ponctué d'une longue finale savoureuse associant les notes de cuir, tabac et fruits cuits.



(2017 - 2018) **ME: 55 - CS: 40 - PV: 5**

2 www.noaillac.com
noaillac@noaillac.com

15,5/20 Château Doyac - Haut-Médoc 2014

★★ **"Cru Bourgeois"**

Jolie robe de belle jeunesse, rubis profond de bel éclat. Le premier nez est dominé par les senteurs toastées et grillées. A l'aération apparaissent quelques notes d'encre et de fruits noirs (prune, cerise). Très charmeur par sa matière mûre et crémeuse (fruits rouges et noirs au sirop), enveloppée de tanins encore jeunes mais distingués, ce cru s'appuie sur un très bel équilibre d'ensemble, qui peut encore se parfaire d'ici 1 an. Un vin bien construit et de belle évolution.

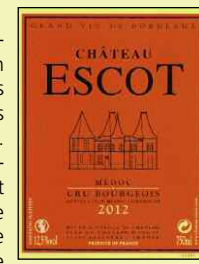
(2018 - 2020) **ME: 75 - CS: 25** *En conversion*

3 www.chateaudoyac.fr
chateau.doyac@wanadoo.fr
Bdy Bio

16/20 Château Escot — 14,80 €

★★(★) **Médoc 2012**

Jolie robe rouge profond à nuances carminées. Le nez offre un très beau mariage entre senteurs finement boisées, fruits mûrs (cerise, prune) et épices douces. Un léger cuir frais apparaît à l'aération. Cette cuvée profonde et puissamment construite s'appuie sur une charpente encore ferme mais distinguée, qui ne masque pas le fruit (cassis, mûre sauvage, cerise du nord), mais doit encore s'assagir quelque peu. On apprécie sa densité et la profondeur d'une finale sérieuse et persistante, ne demandant qu'à arrondir quelque peu ses angles.



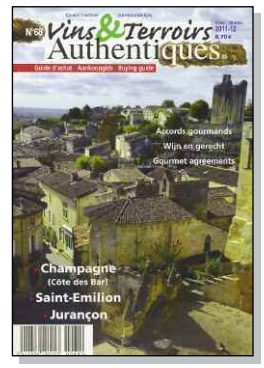
(2018 - 2021)

A *Cherche Distributeur(s)* www.chateau-escot.com
info@chateau-escot.com

Anciens Numéros (Version "Papier")

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

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



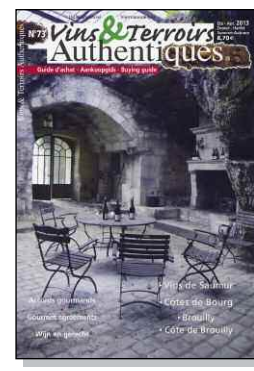
N°68 (2011-12)
Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon

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

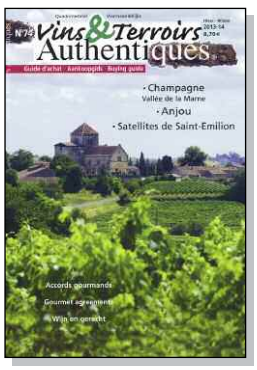
N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre

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

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

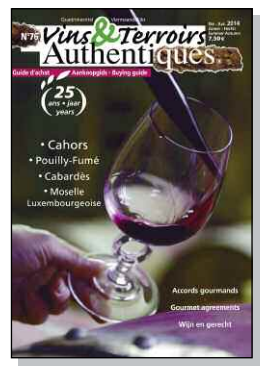


N°73 (2013)
Saumur
Côtes de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly

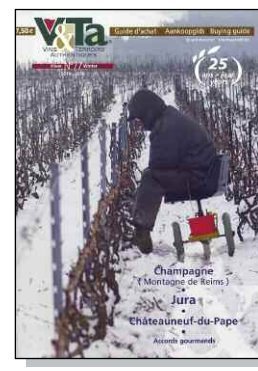


N°74 (2013-14)
Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion

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

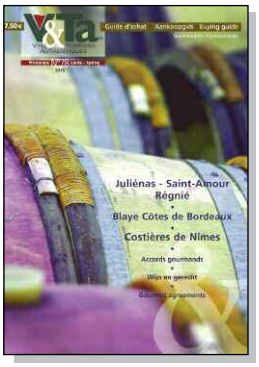


N°76 (2014)
Cahors - Pouilly-Fumé
Coteaux du Gienois
Cabardès
Moselle luxembourgeoise

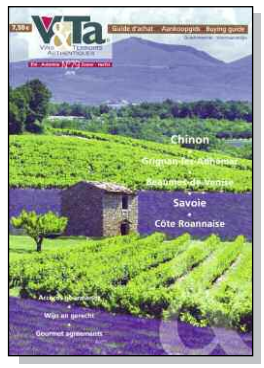


N°77 (2014-2015)
Champagne
(Montagne de Reims)
Jura
Châteauneuf-du-Pape

Oude nummers

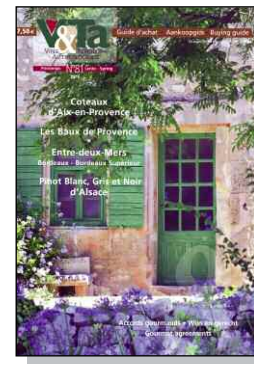


N°78 (2015)
Juliénas - Saint Amour
Régnié
Blaye Côtes de Bordeaux
Costières de Nîmes



N°79 (2015)
Chinon
Grignan-les-Adhémar
Beaumes-de-Venise
Savoie - Côte Roannaise

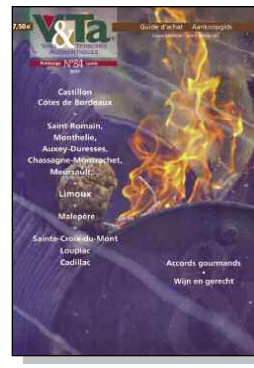
N°80 (2015-2016)
Champagne (Côte des Bar)
Bourgueil
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Lirac - Tavel - Gaillac



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



N°84 (2017)
Castillon Côtes de Bordeaux
Saint-Romain, Monthélie,
Auxey-Duresses, etc.
Limoux - Malepère
Loupiac - Cadillac,...

N°85 (2017)
Cognac
Pineau des Charentes
Côtes de Porovence
Médoc
Haut-Médoc

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

Abonnement

- **1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €**
  1 jear - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 19,50 €

- **2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €**
  2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 35,50 €

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

Version "Informatique"
"Computer" versie

Voir site internet
Zie website
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

V&Ta © VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

N°87 Printemps - Lente - Spring 2018

Bergerac • Côtes de Bergerac • Pécharmant • Montbazillac
Montravel • Graves • Corbières • Fitou

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

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

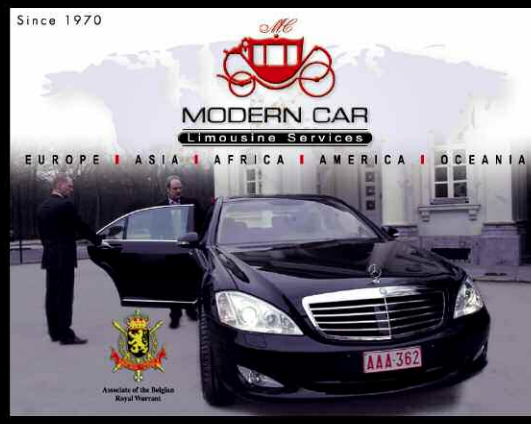
OFFICIAL VISITS

SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT



Recommandé par V.T.A.

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

Recommandé par V.T.A.

Restaurant
La Brouette

RESTAURANT

Herman Dedapper

1er Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3ème 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

OENOTOURISME EN CHAMPAGNE

SPARKLING TOUR

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

tripadvisor

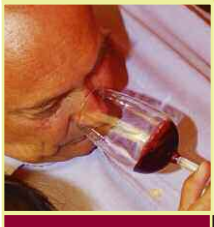
www.sparkling-tour.com

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

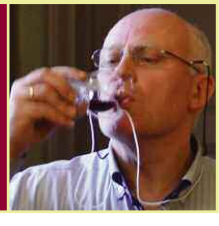
Suivez-nous sur :

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

V&Ta©
VINS TERROIRS AUTHENTIQUES



Scéances dégustation
- **Techniques de dégustation**
- **Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc.**



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