

Guide d'achat
Quadrimestriel

V&Ta®
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES

Aankoopgids
Viermaandelijks

Hiver 2020-2021 N°95 Winter 2020-2021

Accords
gourmands

•
Wijn
en gerecht

Champagne
(Côte des Blancs)
(Sud d'Epernay - Sézannais)

•
Châteauneuf-du-Pape

•
Saumur

VENEZ VIVRE

UN SÉJOUR
HOLISTIQUE

INÉDIT

EN
CHAMPAGNE



MY ROOTS UP

HOLISTICS EXPERIENCES IN CHAMPAGNE

SÉJOURS • TABLE & MAISON D'HÔTES
VISITES CHEZ LES VIGNERONS

MY ROOTS UP • 16 RUE DE VERDUN - 51700 VINCELLES

WWW.MYROOTSUP.FR



Voici notre guide de fin d'année avec son traditionnel dossier Champagne. Nos lecteurs œnophiles, qui n'attendent ni les réveillons, ni le déconfinement pour sabrer une bonne bouteille, trouveront, confinées en ces pages, quelles belles références de la Côte des blancs qui ne demandent qu'à étoffer leurs celliers.

Le vignoble de Saumur et ses caves troglodytiques affichant 12° constants, apportent en cette saison un peu de ...chaleur! Les vins de la région, aussi francs que leur cabernet, sont gourmands et conviviaux. Ils offrent volontiers la perspective d'une repas festif en famille ou lors de retrouvailles entre amis.

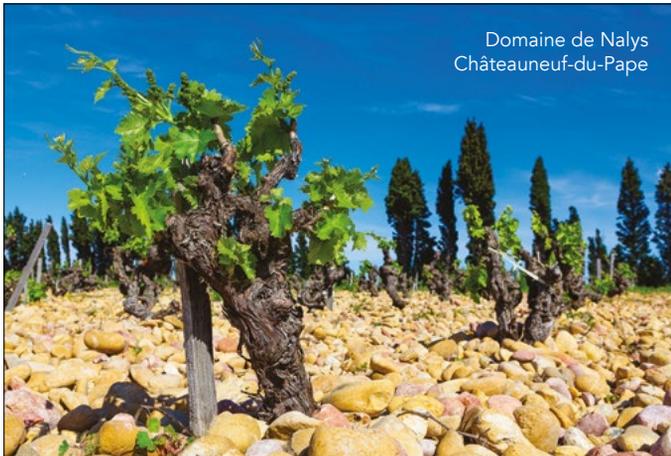
Treize cépages se regroupent en toute impunité pour fêter les vins de Châteauneuf-du-Pape. Cette chaleureuse appellation jouit d'une réputation internationale. Les vigneron, qui luttent contre le réchauffement climatique, les micro-rendements et les degrés alcooliques qui s'envolent, privilégient le Grenache qui, sur les fameux galets roulés, a trouvé son terroir de prédilection.

Une production grandissante mais toujours très confidentielle de vins blancs mérite notre saine curiosité. De nombreuses cuvées affichent une remarquable fraîcheur pour des vins aussi sudistes.

Nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour une année 2021 aux multiples découvertes et plaisirs partagés.

Portez-vous bien, gardez le moral et une bonne bouteille à portée de verre. Le vin n'est décidément pas fait pour les déconfits nés...

Michel Praet



Domaine de Nalys
Châteauneuf-du-Pape

INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Saumur.....	49
• Champagne Côte des Blancs.....	5	• Châteauneuf-du-Pape.....	87
• Champagne Coteaux Sud d'Epernay.....	30	• Anciens numéros.....	128
• Champagne Coteaux du Sézannais.....	42	• Salons VTA.....	130

Photo de couverture: Château Gigognan - Sorgues © Serge Chapuis

VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

Rédaction / Rédactie: 1, Chemin de la Vallée • B -1495 Sart-Dames-Avelines • Tél: 0032 (0)71 87 57 73

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Naar jaarlijkse gewoonte stellen we u onze eindejaargids voor en traditiegetrouw natuurlijk het dossier Champagne. Onze wijnliefhebbers, die noch op kerst- noch op oudejaarsavond wachten om een goede fles Champagne te ontkurken (al dan niet met het zwaard) zullen hier in beperkte oplage enkele mooie referenties van de Côte des Blancs ontdekken die hun aantal flessen in hun kelders enkel maar kan doen toenemen.

De wijngaard van Saumur met haar troglodietische kelders waar er constant 12°C heerst, brengt aan dit seizoen een beetje... warmte! De wijnen van de regio, even frank als hun Cabernet (franc) zijn gastronomisch en aangenaam. Ze zijn een uitnodiging voor

een feestelijke maaltijd in familiekring of tijdens het weerzien onder vrienden.

Om de wijnen van de Châteauneuf du Pape te vieren, ontmoeten er zich 13 druivenrassen in alle straffeloosheid. Deze warme appellatie geniet van een internationale reputatie. De wijnboeren, die te kampen hebben met klimaatopwarming, micro-opbrengsten en de alcoholgraden die vervliegen, zullen de Grenache die hier, op haar bekende platte keien, haar uitverkoren terroir heeft gevonden, bevoordelen.

Een productie van witte wijnen die gestadig toeneemt maar steeds zeer vertrouwelijk blijft, wekt alleen maar onze gezonde nieuwsgierigheid op. Ondanks haar zuidelijke ligging hebben vele cuvés toch een opmerkelijke frisheid.

Wij bieden jullie onze beste wensen voor het jaar 2021 aan met veelvuldige ontdekkingen en gedeelde genoegens.

Hou jullie goed, vol moed en een goede fles binnen glasbereik. Wijn wordt duidelijk niet gemaakt om in een fles opgesloten te blijven...

Michel Praet



Château Fortia
Châteauneuf-du-Pape

★★★★ Rapport «plaisir-prix»
Verhouding prijs/kwaliteit

24,50 € Prix particulier TTC départ cave
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder

Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België

Recommandé par VTA Très bon rapport «plaisir-prix»
Zeer goed «kwaliteit-prijs» verhouding

Chambres d'hôtes ou/et gîte rural
Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuisje

Accueil de camping-car

Monument Historique

Culture Biologique
Biologische cultuur

Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur

Haute Valeur Environnementale

Terra Vitis

CH: Chardonnay - PM: Pinot Meunier - PN: Pinot Noir - CA: Carignan - GR: Grenache - SY: Syrah
MOU: Mourvèdre - CF: Cabernet Franc - CIN: Cinsault - MAR: Marsanne - BOU: Bourboulenc - VIO: Viognier
ROU: Roussanne - PIC: Picpoul de Pinet - VAC: Vaccaresse - COU: Counoise - CL: Clairette

LA CÔTE DES BLANCS, LA CHAMPAGNE CRAYEUSE

La Côte des Blancs est un des fleurons du vignoble de la Champagne. Elle étale du nord-est au sud-ouest, perpendiculairement à la vallée de la Marne et à quelques kilomètres d'Épernay, ses pentes et ses croupes qui bordent le plateau de la Brie champenoise sur une longueur de 10 à 15 km.

Comme son nom l'indique, c'est un cépage blanc: le noble Chardonnay qui y règne en maître, sauf à l'extrémité sud où le Pinot noir de Vertus lui dispute la place. C'est principalement sur la falaise crayeuse de la "Côte des Blancs" que les raisins de Chardonnay acquièrent leurs qualités et produisent le fameux "blanc de blancs" qui, habilement allié au "noir" de la "Montagne de Reims" et de la "Vallée de la Marne", constitueront les têtes de cuvée des Maisons de champagne.

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

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

La Côte des Blancs court, entre Cuis et Bergères-lès-Vertus, au pied d'une ligne de crête forestière, avec des coteaux globalement exposés à l'est.

On y dénombre pas moins de 6 villages classés en Grand Cru, Oiry, Chouilly (en chardonnay),

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

La dégustation des champagnes "Brut Sans Année" (BSA) souligne le caractère distingué et aérien du chardonnay. Ces vins élégants et particulièrement rafraîchissants mettent en relief leur délicatesse d'arômes, souvent illustrée par les notes florales, d'agrumes, de pomme verte et de minéralité.

Une production d'extra-brut au succès grandissant confirme, si besoin encore, la pureté et la fraîcheur du Chardonnay local. Les différentes maisons de la Côte portent également leurs efforts dans l'élaboration de cuvées "Prestige", issues de vignes plus âgées, de parcelles classées à 100% en Grand Cru, et souvent assemblées avec des vins de millésimes plus anciens.

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



© CVC

DE CÔTE DES BLANCS, CHAMPAGNE UIT KRIJT-EN KALKGRON

De Côte des Blancs geldt als het vlaggenschip uit de Champagnewijngaard. Loodrecht op de Marnevallei en op enkele kilometers van Epernay, spreidt ze van het noordoosten tot het zuidoosten haar flanken uit met uiteinden die het Brie-plateau over een lengte van 10 à 15 kilometer omzomen.

Zoals de naam het reeds doet vermoeden, is het een wit druivenras: de edele Chardonnay die hier als een meester heerst behalve in het zuidelijk uiteinde waar de pinot noir van Vertus haar plaats betwist. De Chardonnay verwerft haar kwaliteit vooral op de krijtachtige flanken van de côte des Blancs en produceert ze de fameuse "blanc des blancs" die vakkundig verbonden is met de "zwarte" van de Montagne de Reims en van de Marnevallei, en zal zorgen voor de opmerkelijke têtes de cuvée van de grote Champagnehuizen.

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

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

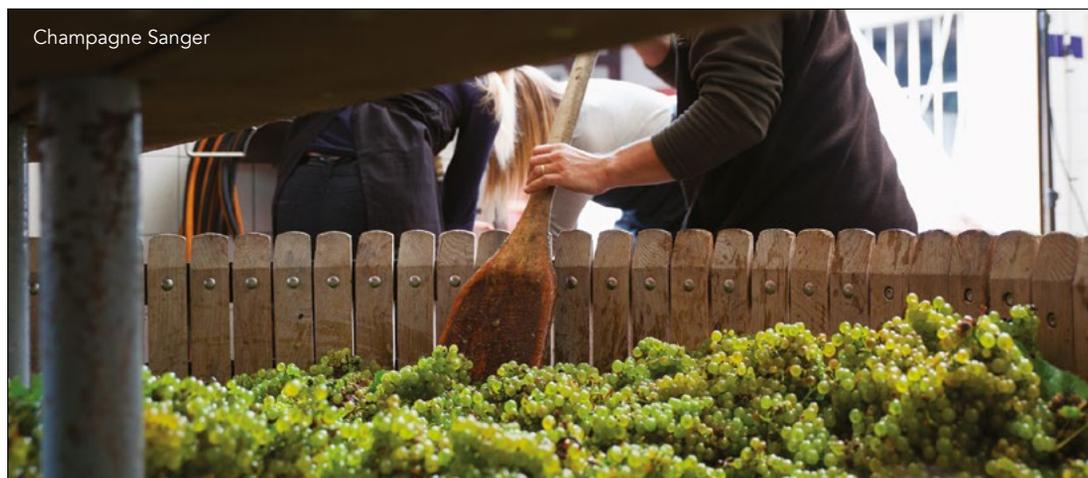
voeding bieden en de wortels van de wijnstok vochtig houden.

Met meer dan 80% van het assortiment aan druivensoorten zorgt hij voor de reputatie van de "Côte des blancs", die zich uitstrekt over meer dan 3.300 hectaren.

Bij het proeven van champagnes "Brut Sans Année" (BSA) komt het voorname en verheven karakter van de Chardonnay tot uiting.

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

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



Champagne Sanger

17/20 ★★★★★

Champagne Michel Turgy - Vieilles Vignes Grand Cru

35,00 €



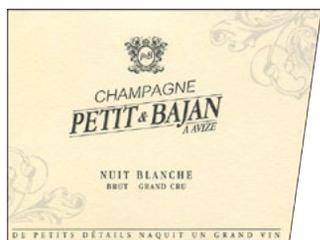
Robe jaune de Naples pâle et de grand éclat. Le bouquet est ouvert, complexe et prometteur. Les notes de fruits blancs mûrs, les viennoiseries et les fruits secs qui s'expriment à l'aération sont assortis de délicats effluves minéraux. La bouche ne tarde pas à imposer son caractère et sa concentration de matière. Ce vin, habillé de fines bulles, remporte tous les suffrages par sa densité, ses saveurs fruitées (fruits blancs et secs à coque), et sa finale large et vigoureuse légèrement réglissée. Un beau vin de gastronomie.

1 gr./L

www.champagne-turgy.com
infos@champagne-turgy.com

17/20 ★★★

Champagne Petit & Bajan - "Nuit Blanche" - Grand Cru



Belle présentation pour cette robe jaune de Naples à reflets dorés légers. Profondeur, finesse et élégance sont au rendez-vous d'un bouquet délicat et suave, presque féminin (fleurs sucrées, confiserie). Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée parfaitement construite et équilibrée qui s'invite volontiers à table. Parmi ses principaux atouts sont soulignés sa concentration de matière, ses saveurs fruitées intactes (fruits blancs mûrs), et la finale tendue et vigoureuse de longueur très appréciable.

3 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-petit-et-bajan.fr
veronique@champagne-petit-et-bajan.fr

16,5/20 ★★★★★

Champagne PrévotEAU-Paveau - "Brut Prestige"

19,50 €



Belle robe jaune doré assez soutenu, éclatante. La fraîcheur aromatique s'inscrit d'emblée dans ce bouquet généreux, dont on apprécie la minéralité et les senteurs d'agrumes. L'aération fait évoluer l'ensemble vers davantage de douceur par ses insistantes senteurs vanillées et de pâtisserie. Un ensemble complexe. Suavité, élégance et vinosité caractérisent ce vin profond et texturé, généreux en saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs (pêche, abricot, poire). Finale charmeuse, persistante et enveloppée, donnant une grande impression de douceur, sans sacrifier à la fraîcheur.

12 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-prevoteau-paveau.fr
prevoteau.paveau@orange.fr

16,5/20 ★★★★★

Champagne Veuve J. Lanaud - "Cuvée du Cinquantaire"



Un beau doré léger scintille dans cette robe éclatante. Le bouquet est ouvert et éloquent. Il traduit sans attendre une belle maturité et complexité olfactive. Agrumes et fruits blancs bien mûrs, notes de viennoiseries et de fruits secs à l'aération s'associent dans un ensemble qui invite à la dégustation. Ce vin habillé de bulles et très aromatique offre une trame serrée et beaucoup de maturité. Les fruits blancs compotés et les saveurs pâtisseries envahissent une bouche pleine et suave. Longue finale sur un boisé délicat et parfaitement fondu.

8 gr./L Conversion

Wine 4 You - Bieren Verschaeve - Le Vigneron Provençal
Salons: Bredene - Floreffe

www.champagne-veuve-lanaud.com
champagnelanaud@orange.fr



16,5/20 ★★★

Champagne Gimonnet Gonet - "L'Origine" - Grand Cru



Superbe présentation pour cette robe dorée à ocré scintillante. Le bouquet est tout aussi éclatant. Ouvert, complexe et rafraîchissant, il associe les fleurs blanches, la citronnelle, les agrumes et les fruits secs dans un ensemble complexe et charmeur qui invite à la dégustation. La bouche offre de beaux atouts de concentration et de finesse à la fois. On apprécie sa vinosité, son dosage modéré, son fruité intact et son élégance. Ce vin habillé de fines bulles gagnera encore en profondeur d'ici un ou deux ans.

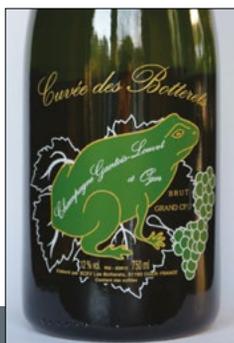
6 gr./L

Salon: Vignerons
Indépendants Lille

www.champagne-gimonnet-gonet.com
contact@champagne-gimonnet-gonet.com

16/20

★★★★



Gantois-Louvet - "Cuvée des Botterets" Grand Cru

16,00 €

Robe jaune pâle à reflets paille. Une friandise olfactive. Finesse et élégance sont au rendez-vous d'un bouquet printanier très charmeur. Fleurs sucrées (lilas, jasmin, tilleul), confiserie et crème pâtissière s'y associent harmonieusement. La bouche ne tarde pas à tenir les promesses du nez. Suave et gourmande, toute en dentelle, elle offre de jolies saveurs fruitées acidulées et une finale longiligne sur de délicieuses notes biscuitées et de fruits secs à coque. Une réussite.

Cherche
Distributeur(s)

www.gantoislouvet.com
karine.gantois@sfr.fr

GÎTES DE CHARME A AVIZE

2 gîtes de 4 personnes + 2 suites avec kitchenette



Champagne Veuve Lanaud • 3, Place Léon Bourgeois • 51190 Avize • Tél: 06 63 17 26 14

www.champagne-veuve-lanaud.com • champagnelanaud@orange.fr

16/20 ★★★★★

**Champagne Hervé Dubois - "Brut Réserve"
Grand Cru**

18,90 €



Robe jaune pâle à or blanc. De fines touches de fleurs blanches et de confiserie dominent un premier nez délicat et aérien, qui évolue vers la poire mûre à l'aération. Très aromatique en bouche, s'appuyant sur un fruité intact et une belle expression d'agrumes (lime, orange sanguine), cette cuvée ciselée se montre extrêmement salivante et tonique. La finale est à l'avenant, épurée, longiligne et séveuse.

5,5 gr./L

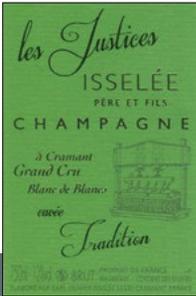
www.champagne-herve-dubois.fr
champagne.dubois@gmail.com



16/20 ★★★★★

**Champagne Isselée Père et Fils - "Les Justices"
Grand Cru**

18,90 €



Splendide robe ensoleillée, doré éclatant. Le bouquet est ouvert, mûr et complexe. Les notes florales et de fruits blancs se livrent de concert dans un ensemble engageant complété à l'aération par des fragrances briochées voire de fruits secs. La bouche est à l'avenant et ne tarde pas à imposer sa concentration de matière, sa maturité, son fruité extrêmement juteux et ses saveurs pâtisseries (flan, brioche, biscuit...). Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une large finale ample et suave, de longueur appréciable et presque beurrée.

8 gr./L

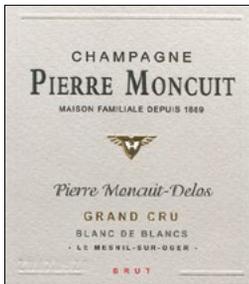
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-isselee.fr
champagne.isselee.olivier@orange.fr



16/20

★★★★★



Champagne Pierre Moncuit - Grand Cru

Splendide robe doré intense et brillante. Le bouquet est ouvert et complexe. Aux effluves de fruits blancs mûrs s'ajoutent des notes biscuitées et de crème pâtissière. Les fruits secs et une délicate minéralité s'exhalent à l'aération dans un nez engageant. La bouche est franche et vigoureuse, peu dosée. On apprécie sa mâche, ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs et sa tension omniprésente. Une cuvée bien construite qui s'invite volontiers à table. Elle est ponctuée d'une longue finale particulièrement suave.

7 gr./L

 Recovin - Art & Terroirs
Le Cellier d'Isabelle - Aux Coteaux - Gemilou

Cherche
Distributeur(s)

www.pierre-moncuit.fr
contact@pierre-moncuit.fr



© CVC



16/20 ★★★

Champagne François Girard - "Réserve" Grand Cru

25,50 €



Jolie robe ensoleillée, jaune de Naples pâle. Le bouquet est assez expressif et élégant, plus en finesse qu'en démonstration. Les notes florales et de viennoiserie s'associent dans un ensemble harmonieux et délicat. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et très aromatique. Les dégustateurs soulignent sa richesse, sa vinosité et son parfait équilibre. Un vin de gastronomie habillé de fines bulles. La finale est longue et vigoureuse sur les fruits secs et de beaux amers prometteurs d'une belle évolution.

7 gr./L

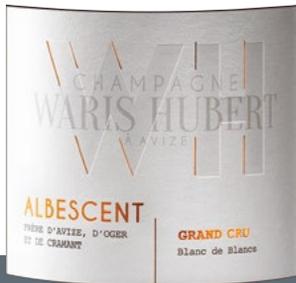
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-francois-girard.com
contact@champagne-francois-girard.com

Conversion 

16/20 ★★★

Champagne Waris Hubert - "Albescent" - Grand Cru



Robe doré léger à nuances ocrées de belle brillance. Beaucoup de charme et d'élégance dans ce bouquet suave qui associe les fleurs blanches (tilleul, acacia, chèvrefeuille, citronnelle) à une corbeille de fruits bien garnie (pamplemousse, poire, raisin frais, reine-claude...). La bouche est friande et juteuse, finement texturée. Les saveurs d'agrumes frais s'y expriment sans retenue dans un ensemble de grand charme qui pourra encore gagner en profondeur et complexité d'ici un ou deux ans. La finale est longiligne et suave les bonbons acidulés (Napoléon).

7 gr./L

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

Conversion 

16/20 ★★★

Champagne Chardonnet & Fils - "Cuvée Prestige" Grand Cru



Chatoyante robe ensoleillée doré intense. Le bouquet est puissant et de caractère. Les notes de fruits secs, les fragrances pâtisseries et la minéralité s'y expriment de concert dans un ensemble qui ne laissera personne indifférent. La bouche ne tarde pas à démontrer les promesses du nez. Ample, riche et très aromatique, elle offre beaucoup de volupté dans un ensemble particulièrement mature mais sans lourdeur toutefois. Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une finale en queue de paon sur la noisette et les viennoiseries.

4 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnechardonnetetfils.fr
champagne.chardonnet.et.fils@wanadoo.fr

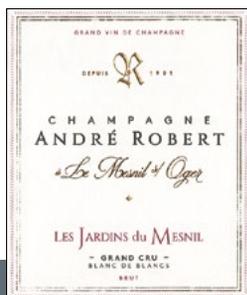


Champagne



André Robert

16/20 ★★★



Champagne André Robert "Les Jardins du Mesnil" - Grand Cru

Brillante robe doré léger à nuances sable. Le bouquet, très démonstratif et mature libère sans attendre ses notes pâtisseries (cake, pain grillé...) et de fruits secs, le tout étant complété de quelques effluves délicatement minéraux. Cette cuvée de gastronomie, travaillée en finesse, offre une remarquable concentration de matière et des saveurs de fruits blancs compotés magnifiées par des notes pâtisseries et noisettées liées à un élevage quelque peu prégnant aujourd'hui. Une cuvée qui gagnera en fondu et harmonie dans un ou deux ans.

5 gr./L

Vrijmoed (restaurant)

www.champagne-andre-robert.com
info@champagne-andre-robert.com


16/20 ★★★



Champagne Legras & Haas - Grand Cru

Belle présentation pour cette éclatante robe doré léger à nuances sable. Le bouquet est élégant, aérien et frais sur les fleurs printanières et le agrumes. Une subtile minéralité naissante et quelques effluves pâtisseries se dévoilent à l'aération. La bouche, épurée et toute en dentelle, révèle sans tarder un fruité croquant et salivant (agrumes frais). La fin de bouche, plus suave et longiligne souligne une cuvée parfaitement vinifiée et équilibrée qui magnifie son cépage.

7 gr./L

Les Bulles d'Anvers - Mondeveno

www.legras-et-haas.com
jerome@legras-et-haas.com

15,5/20 ★★★★★



Champagne Gantois-Louvet - Grand Cru

15,00 €

Jolie robe sable, lumineuse et éclatante. Élégant, aérien et presque féminin, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de fleurs parfumées (jasmin, tilleul, lilas) et d'amande fraîche. La bouche séduit par sa délicatesse, son profil tonique et rafraîchissant et la générosité de ses saveurs d'agrumes de belle maturité. C'est l'équilibre d'ensemble de la cuvée qui apporte l'élégance et la finale se montre agréablement persistante et salivante.

 Cherche
 Distributeur(s)

www.gantoislouvet.com
karine.gantois@sfr.fr

15,5/20 ★★★★★



Champagne Isselée Père & Fils - Grand Cru

15,90 €

Très belle robe bouton d'or, de grand éclat. On apprécie dès l'ouverture la fraîcheur aromatique de ce bouquet qui s'apparente à une corbeille de fruits frais (agrumes et fruits blancs). Cette cuvée salivante et tonique associe maturité fruitée et vivacité. D'insistantes saveurs de fruits blancs et jaunes envahissent un milieu de bouche, qui trouve son équilibre dans une acidité bien présente, gage de fraîcheur. Longue finale suave et tendue à la fois.

8 gr./L

 Cherche
 Distributeur(s)

www.champagne-isselee.fr
champagne.isselee.olivier@orange.fr


15,5/20 ★★★

Champagne Christian Bourmault - "Grand Elogé" Premier Cru

19,80 €



Robe jaune assez pâle à reflets ocrés. Le bouquet délicatement parfumé et élégant offre beaucoup de douceur olfactive. Les fleurs blanches, la confiserie et les petits fruits secs à coque s'y associent harmonieusement. Une pointe de minéralité se dévoile à l'aération. Finesse et élégance sont au rendez-vous d'une cuvée précise et élancée, peu dosée. A l'aube de son expression, elle est ponctuée d'une finale longiligne sur quelques saveurs biscuitées et réglissées. Un vin qui gagnera en profondeur dans un ou deux ans.

6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-christian-bourmault.com
christian.bourmault@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Champagne Eric Isselée - Grand Cru



Robe Jaune de Naples de belle brillance. Le bouquet, aérien voire discret associe de délicats effluves floraux à des notes pâtisseries. Un ensemble délicat et gourmand. La bouche est ciselée et précise, sans artifices. Elle fait la part belle à des saveurs citronnées rafraîchissantes dans un ensemble qui jouit d'une finesse de texture et d'une tension très appréciables. La finale est longiligne et salivante sur une acidité ascendante. Une belle typicité variétale pour un vin bien construit.

6 gr./L



Cherche Distributeur(s)
Marché des Chefs

www.champagne-eric-isselee.com
champagneisselee.e@wandoo.fr



15,5/20 ★★★

Champagne Paul Launois - "Monochrome #1" Grand Cru

29,00 €



Robe doré-ocré de bel éclat. Le bouquet, aérien et tout en dentelle, offre un registre floral parfumé et suave (tilleul, acacia, chèvrefeuille...). Quelques effluves de confiserie voir de crème pâtissière s'immiscent progressivement dans un ensemble gourmand qui invite à la dégustation. La bouche, peu dosée et finement texturée, se révèle élégante et précise, à l'aube de son expression. La finale, légèrement réglissée et saline, est longiligne et digeste sur une acidité ascendante.

2 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-paul-launois.fr
launois.julien@orange.fr



15/20 ★★★

Champagne Sanchez-Collard - Premier Cru

18,00 €



Robe jaune pâle à nuances légèrement dorées. Très élégant et de belle profondeur, le nez associe les notes de minéralité, agrumes et herbe fraîche, dans un ensemble expressif et engageant.

Doté d'un bel équilibre acidité/enveloppement, cette cuvée franche et digeste propose une tension épurée en bouche, illustrée par les saveurs de citron et de mandarine, dans un ensemble ciselé et tonique, ponctué d'une finale salivante et persistante.

8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-sanchez-collard.fr
herve.csc@orange.fr



15/20 ★★★

Champagne Le Brun Servenay - "Mélodie en C"
Grand Cru

Lumineuse robe jaune de Naples pâle. Le bouquet associe élégance, générosité et maturité. Les notes fruitées et de crème pâtissières sont associées à un registre brioché et biscuité gourmand. Engageant. Beaucoup de finesse et de fraîcheur dans cette cuvée épurée qui souligne les promesses du nez. La finale est longue et ciselée sur une acidité ascendante et des saveurs de citron vert salivantes. Une cuvée bien construite et promise à une belle évolution.

6 gr./L

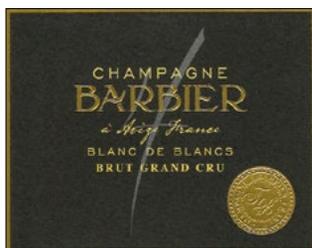


www.champagnelebrun.com
contact@champagnelebrun.com

15/20 ★★

Champagne Barbier - Grand Cru

25,00 €



Brillante robe doré léger à reflets ocrés. Le nez, assez expressif, offre un registre floral doux et des notes fruitées voire de confiserie gourmande dans un ensemble aérien et frais, tout en dentelles. Cette bouche épurée et à l'aube de son expression jouit d'un fruité intact et juteux, d'un bon équilibre maturité/fraîcheur et d'une finesse de trame qui soulignent parfaitement la typicité du chardonnay. La finale est longiligne et digeste sur une acidité ascendante prometteuse d'une belle évolution.

7 gr./L

www.champagne-barbier.com
contact@champagne-barbier.com

Champagne Pierre Launois



14,5/20 ★★★

Champagne Leclère-Massard - Premier Cru

16,00 €



Robe pâle, lumineuse et scintillante. Le bouquet, assez expressif et mature libère à l'aération des notes d'agrumes, de fruits blancs et de fruits secs à coque (noix, amande). L'entrée de bouche, finement texturée donne le ton d'une cuvée salivante et digeste. Epurée sur son fruité intact (citron, pamplemousse, pomme verte...), elle jouit d'une tension omniprésente et d'une finale très rafraîchissante sur de beaux amers. Une cuvée tout en dentelles et élégance, promise à une belle évolution.

6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnelecleremassard.fr
philippe-leclere@wanadoo.fr



14,5/20 ★★★

Champagne Charles Pougeoise - Premier Cru



Robe jaune de Naples, brillante. Les notes de croûte de pain, noisette et brioche envahissent sans attendre un bouquet distingué résolument orienté vers les fruits secs. Une bouche gourmande et parfumée, conviviale, qui associe maturité, douceur et fraîcheur de fruit (agrumes et fruits blancs). Une fine touche de confiserie enveloppe un ensemble qui privilégie la finesse à l'opulence, ponctué d'une finale agréablement persistante.

11 gr./L

 Erkens - Christians - Van den Bulk
Salon: Dunkerque

www.champagne.charles.pougeoise.fr
contact@charles-pougeoise.fr



14,5/20 ★★

Champagne François Gonet - Réserve Brut



Jolie robe translucide et éclatante, peu concentrée. Les dégustateurs apprécient la douceur aromatique de ce bouquet enveloppé et charmeur. On y apprécie les senteurs vanillées et une corbeille de fruits (pêche, poire) d'un ensemble engageant et enjôleur.

Proposant un bel équilibre entre vivacité et enveloppement, cette cuvée s'appuie sur une texture délicate et une fine acidité. Les agrumes s'y expriment délicatement et la finale, aérienne, s'inscrit dans un profil subtil et très digeste.

5 gr./L

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Strasbourg

03/26.58.85.83 - 06/59.55.68.01
grivotgonet@orange.fr



14/20

★★★

Champagne Poirot - Premier Cru

15,00 €



Belle robe sable, ensoleillée et éclatante. De grande fraîcheur olfactive, le bouquet exprime de fines senteurs d'agrumes (lime, mandarine) et de confiserie (bonbons aux fruits blancs). L'impression de douceur se dégage de cette bouche gourmande et mûre, qui privilégie les saveurs de fruits blancs et jaunes (poire, mirabelle), relevées par une fine acidité bienvenue et ponctuée d'une finale enrobée évoquant la pâtisserie vanillée.

9 gr./L

 Cherche Distributeur(s)
Champagne M Ledé

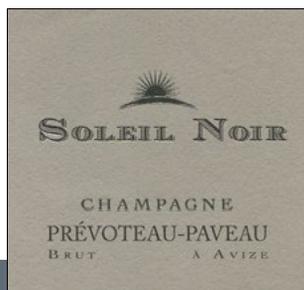
www.champagnepoirot.jimdo.com
al.poirot@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★

Champagne PrévotEAU-Paveau - "Soleil Noir"

16,90€



Très jolie robe bouton d'or intense. Le bouquet de caractère, ouvert et complexe, associe les notes de fruits blancs mûrs et de fruits secs à une minéralité qui ne tardera pas à s'exprimer davantage. Beaucoup de mâche et de vinosité, une tension équilibrante parfaitement dosée et une large finale salivante sont, dans cette cuvée mature et très aromatique, les principaux atouts soulignés unanimement par les dégustateurs. Une cuvée de gastronomie bâtie pour affronter quelques années de cave.

CH: 25 - PN: 30 - PM: 45 • 8 gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-prevoteau-paveau.fr
prevoteau.paveau@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

Champagne Bernard Doublet & Fils - Premier Cru



Étincelante robe doré léger à paille. Le nez, ouvert et frais, associe les notes de fleurs printanières aux effluves d'agrumes et de fruits blancs. Les fruits secs complètent la palette olfactive à l'aération. Ce vin habillé de bulles généreuses, offre une belle vinosité et une tension omniprésente et rafraîchissante sur les saveurs de fruits secs. Une cuvée peu dosée qui s'invite volontiers à table. Elle est ponctuée d'une longue finale salivante et prometteuse sur de beaux amers.

CH: 70 - PN: 30 • 8 gr/L.

03/26.52.05.83.

pascal.doublet51@orange.fr

15,5/20 ★★★

Champagne GimONNET Gonet - "L'Accord"



Splendide robe ensoleillée, doré éclatant. Le bouquet est délicatement parfumé et charmeur sur les fruits blancs mûrs, la crème pâtissière et les viennoiseries. Un ensemble très doux qui invite à la dégustation. La bouche est suave et distinguée. Plus en finesse qu'en démonstration, elle jouit d'une concentration appréciable, d'un bel équilibre d'ensemble et d'un fruité gourmand et salivant. Les dégustateurs soulignent la finale longiligne relevée par une délicate acidité ascendante et rafraîchissante.

CH: 50 - PN: 50 • 7 gr/L.

Salon: Vignerons
Indépendants Lille

www.champagne-gimONNET-gonet.com
contact@champagne-gimONNET-gonet.com



Champagne Bernard Doublet & Fils

15/20 ★★★

Michel Mailliard - Cuvée Grégory - Premier Cru



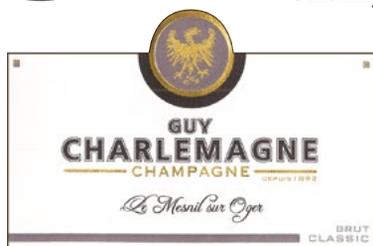
Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est aérien et charmeur sur les fleurs printanières, la confiserie et la crème pâtissière. Un ensemble assez complexe et élégant, presque féminin. Beaucoup de finesse de trame dans cette cuvée épurée et tendue qui fait la part belle aux saveurs d'agrumes frais. Peu dosée et salivante, elle est ponctuée d'une finale très rafraîchissante sur les fruits secs, la réglisse et une délicate minéralité naissante. Une cuvée à l'aube de son expression.

CH: 95 - PN: 5 • 5,5 gr/L.

 Le Grain Noble - www.bubbelbar.be
www.champagne-michel-mailliard.com
jacqueline.mailliard@champagne-michel-mailliard.com


15/20 ★★★

Champagne Guy Charlemagne - "Brut Classic"



Jolie robe doré intense à nuances ocrées. Le nez ne tarde pas à exprimer un fruité intense et gourmand rapidement rejoint par des notes pâtisseries, de fruits secs et de délicate minéralité. La bouche est épurée et élégante. Elle jouit d'une tension omniprésente, de saveurs d'agrumes très rafraîchissantes associées à une subtile minéralité naissante. La finale est vigoureuse et longiligne sur des notes réglissées. Une cuvée apéritive bien construite.

CH: 50 - PN: 50 • 8 gr/L.

 Cherche
 Distributeur(s)

www.champagne-guy-charlemagne.com
champagneguycharlemagne@orange.fr


15/20 ★★★

Champagne Guy Larmandier - Premier Cru

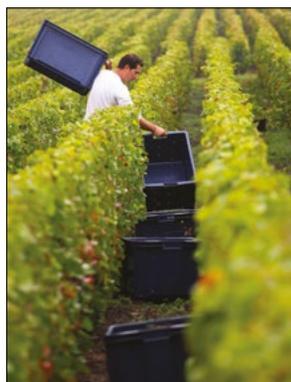
19,50€



Belle présentation pour cette éclatante robe or à nuances ocrées. Le bouquet ouvert et engageant livre sans attendre un registre floral et fruité parfumé, rapidement rejoint par de délicats effluves minéraux. Épurée et tendue, la bouche jouit d'une grande fraîcheur omniprésente dans un ensemble finement texturé. Les saveurs de fruits secs (noix fraîche, réglisse...) et de minéralité accentuent l'aspect épuré d'une cuvée ciselée. La finale, de longueur appréciable, est relevée par de beaux amers prometteurs.

CH: 90 - PN: 10 • 10 gr/L.

 Cherche
 Distributeur(s)

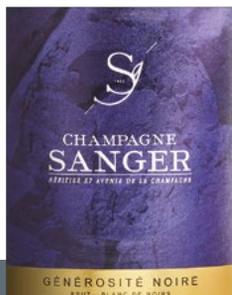
www.champagne-larmandier-guy.fr
guy.larmandier@orange.fr


© CVC

16/20 ★★★★★

Champagne Sanger - "Générosité Noire"

20,50 €



Superbe robe jaune doré éclatant à nuances vieil or. Très joli nez, marqué par les arômes de fruits blancs mûrs voire compotés (pomme reinette, poire) et de petits fruits secs (amande, noisette). Quelques notes de pâtisserie complètent la palette à l'aération. L'entrée de bouche se montre convaincante par sa densité de matière, son équilibre vivacité/douceur et la maturité de ses saveurs fruitées. Ampleur et vinosité se donnent rendez-vous dans un ensemble ambitieux, richement doté et ponctué d'une finale salivante sur les fruits secs (pâte d'amande). Une très belle réussite.

PM: 50 - PN: 50 • 4 gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-sanger.fr
contact@champagne-sanger.fr

16/20 ★★★

Champagne Petit & Bajan - "Obsidienne" - Grand Cru



Très jolie robe jaune pâle à reflets verdâtres. Extrêmement élégant et parfumé, mêlant dans une grande harmonie les notes florales charmeuses, une minéralité crayeuse et les effluves de fruits blancs frais, ce bouquet de grande finesse invite à la dégustation. Attaque de grande tonicité, racée et longiligne, suivie d'un milieu de bouche où s'expriment d'exubérantes saveurs d'agrumes. L'ensemble reste aérien et digeste et privilégie la délicatesse de texture. En finale, on apprécie les saveurs de bonbons acidulés et le profil salivant et épuré d'un ensemble bien équilibré.

PN: 100 • 3 gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-petit-et-bajan.fr
veronique@champagne-petit-et-bajan.fr



Champagne Sanger

17/20 ★★★



Petit & Bajan - "Nymphae" - Grand Cru

Très belle robe rose corail, cristalline et habillée d'un fin cordon de bulles. On est d'emblée sous le charme de ce nez d'une grande distinction, très rafraîchissant, profond et complexe, qui associe harmonieusement les notes minérales, biscuitées, de fruits secs et de nougat. Très engageant! Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de ce vin de gastronomie, très épuré, peu dosé et qui accorde la priorité aux saveurs rafraîchissantes d'agrumes et de petites baies rouges acidulées. Très digeste, portée par une superbe vivacité, la finale se montre savoureuse, salivante, étoffée et longiligne. Bravo !

CH: 90 - PN: 10 • 3 gr./L

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-petit-et-bajan.fr
veronique@champagne-petit-et-bajan.fr

16,5/20 ★★★★★



Waris Hubert - "Succulente" - Premier Cru

Jolie robe rose pâle à discrètes nuances saumon clair. De grande fraîcheur, le bouquet associe de flatteuses notes florales (violette, pivoine) aux arômes de confiserie (bonbons aux fruits) et de gelée de groseilles. Dès l'entrée de bouche, cette cuvée épurée et longiligne séduit par son profil tonique et ciselé. La minéralité est bien présente; elle accompagne harmonieusement les saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs, dans un ensemble racé et séveux. Très belle réussite.

CH: 85 - PN: 15 • 8 gr./L

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

Conversion 

16/20 ★★★★★



Prévotéau-Paveau

17,50€

Robe rosé léger, brillante. Ce bouquet affirme une forte personnalité par ses notes minérales, légèrement fumées et de fruits secs (amande, noisette). L'expression pâtissière (brioche, cake aux fruits) complète la palette à l'aération. Ce vin habillé de bulles a recueilli de nombreuses louanges auprès des dégustateurs qui soulignent l'exubérance et la maturité de son expression fruitée (fruits blancs), le parfait équilibre entre la douceur et la vivacité permise par l'acidité, et enfin, l'étoffe d'une finale ample et presque opulente, qui traduit dans la persistance de généreuses saveurs de fruits presque confits. Un vin extrêmement charmeur et enrobé de douceur.

CH: 70 - PN: 30 • 12 gr./L

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-prevoteau-paveau.fr
prevoteau.paveau@orange.fr



© CVC

16/20 ★★★

Isselée Père & Fils - Grand Cru

19,90€



Robe saumonée intense. Les notes pâtisrières (tarte aux cerises, fraises) se livrent sans attendre dans ce bouquet charmeur et enveloppé, complété à l'aération d'une touche confiturée et lactique. Portée par une tension acidulée vigoureuse et omniprésente de l'attaque à la finale, cette bouche tonique privilégie l'expression de saveurs de baies rouges (groseille, cerise du nord). De grande franchise, épurée, elle se ponctue d'une finale salivante et incisive, de grande élégance.

CH: 85 - PN: 15 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-isselee.fr
champagne.isselee.olivier@orange.fr



15,5/20 ★★★

Chardonnet & Fils - Rosé de Saignée



Très jolie robe rose vif à reflets rubis cerise. On apprécie la complémentarité des arômes de fruits rouges confiturés (gelée de framboises, griotte) et de notes biscuitées, dans un ensemble très parfumé. Gourmande et suave, la bouche confirme dès l'attaque la primauté du fruit mûr. De puissantes saveurs pâtisrières (tarte aux fraises) envahissent le milieu de bouche et l'ensemble offre une impression d'enveloppement et de maturité. Le support d'acidité remplit son rôle d'équilibre et la finale, juteuse et de grande franchise, séduit par sa texture croquante et opulente. Un vin très charmeur.

PN: 50 - PM: 50 • 7 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnechardonnetetfils.fr
champagne.chardonnet.et.fils@wanadoo.fr



© CVC



HOSTELLERIE DU Mont Aimé



BERGÈRES-LES-VERTUS

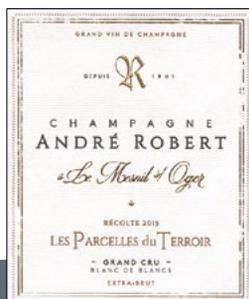
Recommandé
par VTA



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

17/20 ★★

André Robert - Grand Cru Blanc de Blancs "Les Parcelles du Terroir"



Robe jaune pâle à doré, de belle brillance. La robe présente de belles nuances jaune sable à paille. Assez discret au premier nez, le bouquet s'ouvre ensuite sans hésiter, livrant des arômes flatteurs de poire mûre, beurre finement noisetté et biscuit vanillé. Splendide bouche, séveuse, concentrée, dont l'élevage a respecté le fruit et dont l'équilibre entre la vivacité et l'enveloppement s'avère parfait. La finale, longiligne, distinguée et étoffée confirme l'ambition d'une cuvée qui se ponctue sur l'amande fraîche et la noisette. Superbe réussite.

4gr./L

 Vrijmoed (restaurant)

www.champagne-andre-robert.com
info@champagne-andre-robert.com


16,5/20 ★★★★★

Christian Bourmault - "Lettre à Terre" Blanc de Blancs - Premier Cru

20,60 €



Robe jaune pâle à doré à nuances bouton d'or. Un bouquet à forte personnalité. De puissantes notes de fruits secs (amande, noisette), de pâtisserie (frangipane) et de biscuit envahissent un premier nez typé, agrémenté d'une fine touche oxydative (eau-de-vie de noix). Un champagne de caractère, qui confirme sans attendre l'impression olfactive du bouquet. L'exubérance des saveurs de noix, pâte d'amande et poire cuite envahit une bouche parée pour des accords gourmands audacieux, structurée et ponctuée d'une très longue finale sur le brou de noix. Un vin de gastronomie, habillé de bulles.

3gr./L

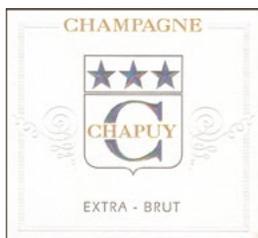
 Cherche
 Distributeur(s)

www.champagne-christian-bourmault.com
christian.bourmault@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★★★

Champagne Chapuy - Grand Cru Blanc de Blancs

22,40 €



Jolie robe jaune citron de bel éclat. De grande pureté, le bouquet se montre d'emblée élégant, tonique et expressif en arômes d'agrumes, de minéralité et de petits fruits secs. La bouche répond sans attendre aux promesses du nez. Incisive et vigoureuse, exprimant d'exubérantes saveurs d'agrumes (lime, mandarine), elle propose une texturé élancée et dense à la fois. La bulle nettoie le palais et l'ensemble, soutenu par une vivacité omniprésente, est ponctué d'une très longue finale salivante sur la pomme granny. Superbe réussite pour un vin de gastronomie.

4gr./L

 GRAND CRU
 BLANC DE BLANCS

 Albert Seghers

www.champagne-chapuy.com
contact@champagne-chapuy.com


Champagne André Robert

16,5/20

★★★★

Vauversin "Original" - Grand Cru Blanc de Blancs

22,90 €



Très jolie robe paille éclatante. Enveloppé et charmeur à l'ouverture, le bouquet exhale sans attendre de flatteuses notes de pâtisserie (tarte aux fruits), poire mûre, et frangipane, dans un ensemble qui invite à la dégustation. Oscillant entre douceur liée à la maturité fruitée, tonicité permise par une tension acidulée bien présente et personnalité minérale, cette bouche concentrée et parfaitement équilibrée a séduit les dégustateurs par ses nombreux atouts. La finale, salivante et de persistance appréciable, confirme l'ambition d'une cuvée digeste et très réussie.

5 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-vauversin.fr
champagnevauversin@orange.fr



16/20

★★★★

Champagne De Sousa - Grand Cru Blanc de Blancs Réserve



Robe or étincelant, habillée de très fines bulles. Quelle élégance dans ce bouquet profond et fin à la fois, dont la complexité s'illustre par de flatteuses senteurs minérales, florales (lilas, violette), d'amande fraîche et de délicate minéralité. Un champagne qui allie vinosité et subtilité, offrant de séduisantes saveurs d'agrumes à l'attaque, avant de laisser place aux petits fruits secs, dans un milieu de bouche franc et épuré. Longue finale saline pour un vin racé, qui s'invite volontiers à table.

5 gr./L

 Godaert & Van Beneden - Brunin-Guillier
Sales and Dreams - FLOWine - Benevins

www.champagnedesousa.com
contact@champagnedesousa.com



16/20

★★★★

Champagne Legras & Haas - Grand Cru Blanc de Blancs

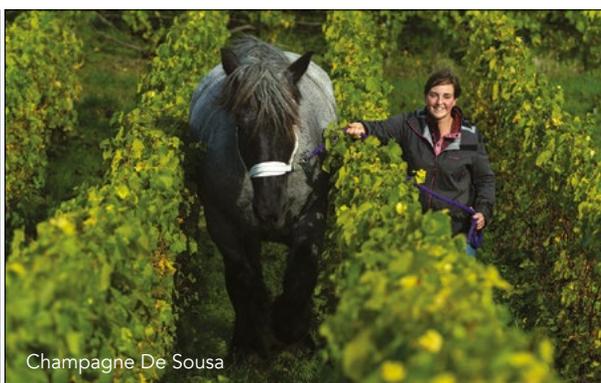


Très belle robe doré intense. Délicatement parfumé, associant de fines senteurs florales et minérales (craie), le bouquet se complète au fil de l'aération d'une touche de petits fruits secs. Ciselée et de grande pureté, l'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée tonique, extrêmement généreuse en saveurs d'agrumes frais (lime) et de pomme verte et portée par une tension acidulée présente de l'attaque à la finale. Un vin de gastronomie, particulièrement élégant.

3,10 gr./L

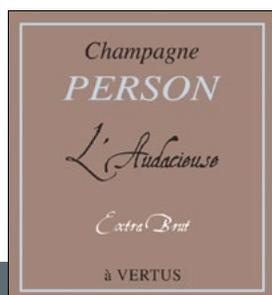
 Les Bulles d'Anvers - Mondevino

www.legras-et-haas.com
jerome@legras-et-haas.com



Champagne De Sousa

15,5/20 ★★★



Champagne Person - "L'Audacieuse"

30,00 €

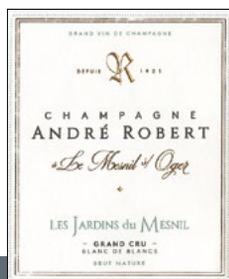
Belle présentation pour cette jolie robe doré léger à reflets ocrés. Douceur et volupté s'expriment d'emblée dans ce bouquet délicatement parfumé sur les fleurs sucrées, la crème pâtissière et les viennoiseries. La bouche est franche et incisive, sans artifices. Les saveurs d'agrumes frais se livrent sans retenue dans une cuvée finement texturée, précise et très rafraîchissante. La finale de ce vin à l'aube de son expression est tendue, longiligne et digeste.

3 gr./L

www.champagne-person.fr
champagne.person@orange.fr



15,5/20 ★★



André Robert - Grand Cru - Blanc de Blancs "Les Jardins du Mesnil"

Robe jaune pâle à doré, de belle brillance. De fins arômes de fumé/toasté et de petits fruits secs (noisette, amande) ouvrent le premier nez puis le registre du cake et du biscuit complètent une palette expressive et marquée par l'empreinte de l'élevage. La bouche confirme sans attendre le profil «travaillé» du nez par des saveurs de beurre de noisette et d'amande fraîche. Ce vin avant tout destiné à la gastronomie paraît quelque peu atypique mais il est parfaitement construit et offre une personnalité affirmée. Sa finale, longue et suave, mêle harmonieusement les saveurs pâtisseries aux fruits secs.

0 gr./L

Vrijmoed (restaurant)

www.champagne-andre-robert.com
info@champagne-andre-robert.com



15/20 ★★★★★



Champagne Denis Champion - Premier Cru Blanc de Blancs

15,90 €

Robe jaune pâle à doré, habillée de très fines bulles. À la fois mûr et très rafraîchissant, le nez associe dans une belle harmonie mais dans la retenue les effluves floraux, de confiserie (bonbons aux agrumes) et de subtile minéralité. Tout est bien en place dans cette cuvée harmonieuse, agréablement concentrée, dont la fraîcheur est garantie par une belle tonicité acidulée. Les agrumes s'y confirment et la finale, fluide et de persistance correcte, souligne l'élégance de l'ensemble.

5 gr./L

Cherche Distributeur(s)
Salon: Mexy (Longwy)

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

15/20 ★★★★★



Champagne Poirot - Premier Cru Blanc de Blancs

16,00 €

Très belle robe jaune doré soutenu, de grand éclat. Un festival de fraîcheur envahit le nez dès l'ouverture, illustré par l'harmonieuse association des senteurs florales, herbacées (rhubarbe, groseille verte), minérales et d'agrumes. Complexe et engageant. Harmonieuse et dotée d'un bel équilibre, cette cuvée aérienne et fluide délivre une bouche subtilement texturée, marquée par une belle vivacité d'agrumes. L'ensemble reste très digeste et élané et la finale, agréablement persistante, se montre salivante.

4 gr./L

Cherche Distributeur(s)
Champagne M Lede

www.champagnepoirot.jimdo.com
al.poirot@wanadoo.fr



15/20 ★★

Champagne François Gonet - Blanc de Blancs



Robe d'un beau doré éclatant. Fruits blancs et fruits secs conjuguent leurs efforts pour apporter charme enveloppement à un nez qui s'exprime davantage dans la maturité que dans la vivacité. Quelques saveurs pâtisseries apparaissent à l'aération (tarte au citron). De texture délicate mais suffisamment dense, cette cuvée digeste et dotée d'un bel équilibre d'ensemble remplit son rôle de fraîcheur et présente un profil élégant et tonique. La finale, agréablement persistante, se montre salivante et consensuelle.

0 gr./L

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Strasbourg

03/26.58.85.83 - 06/59.55.68.01

grivotgonet@orange.fr



14,5/20 ★★★

Charles Pougeoise - "Cuvée Sauvage" - Premier Cru Blanc de Blancs



Robe jaune doré assez soutenu, aux reflets bouton d'or, habillée d'un fin cordon de bulles. Agrumes, fine minéralité et petits fruits secs conjuguent leurs efforts pour apporter de la complexité et beaucoup de fraîcheur à ce bouquet ouvert et parfumé, de grande élégance. L'attaque est prometteuse par ses saveurs de fruits secs et ses notes presque beurrées. Le milieu de bouche propose une texture à la fois serrée et suave; la finale, toute en dentelle, s'exprime dans un registre de fruits secs et de fruits blancs. Un vin convivial, agréablement persistant.

0 gr./L

Erkens - Christians - Van den Bulk

Salon: Dunkerque

www.champagne.charles.pougeoise.fr

contact@charles-pougeoise.fr



14,5/20 ★★

Champagne M. Férat & Fils Premier Cru - Blanc de Blancs

19,20 €



Robe jaune de Naples éclatant. Rafraîchissant et expressif, le nez exhale d'emblée une délicate touche minérale, avant de laisser place à des arômes de frangipane, nougat et amande fraîche. Un ensemble de grande franchise qui invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée friande et conviviale, rafraîchissante par ses saveurs d'agrumes et dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité. La concentration est appréciable et la texture délicate. Finale agréablement persistante sur le bonbon acidulé (Napoléon).

2 gr./L

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-ferat.com
champagne.ferat@gmail.com

© CIVC



15,5/20 ★★★

**Champagne Vauversin - "Orpair" - Blanc de blancs
Extra-Brut - Grand Cru 2015**

30,00 €



Belle robe ensoleillée, doré léger de grand éclat. Premier nez charmeur sur de généreuses senteurs de fleurs blanches. Ensuite, les arômes fruités (poire, pêche) et de pâtisserie se livrent sans réserve, dans un ensemble élégant et enveloppé. Porté par une tension acidulée est omniprésente, ce vin habillé de bulles offre beaucoup de fraîcheur et se voit dominé par d'intenses saveurs d'agrumes (lime, mandarine). On apprécie le profil longiligne d'une finale épurée et incisive. 4 gr./L

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-vauversin.fr
champagnevauversin@orange.fr



16,5/20 ★★★

Guy Charlemagne - "Cuvée Charlemagne" - Blanc de blancs - Extra-Brut - "Les Coulmets" - 2014



Très jolie robe ensoleillée, bouton d'or à doré intense. Les notes minérales et d'herbe fraîche dominent le premier nez, avant que le registre d'agrumes ne s'installe. Un bouquet fin et tonique à la fois. Une bouche conviviale et de texture serrée, présentant du relief et une belle personnalité, rafraîchissante et marquée par une expression d'agrumes généreuse. Ce vin de gastronomie se montre racé et salivant ; les fruits secs (amande) complètent la palette aromatique, dans une finale tendue et salivante. 5 gr./L

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-guy-charlemagne.com
champagneguycharlemagne@orange.fr



14,5/20 ★★★

**Champagne Champion Denis - Brut
Grande Réserve - Premier Cru - 2012**

19,80 €

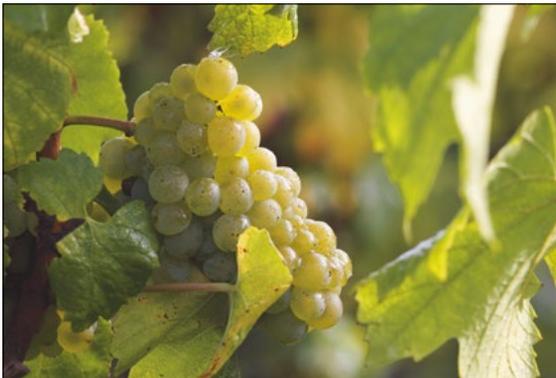


Très belle robe sable, de grand éclat. Dès l'ouverture, les effluves de fruits secs (cerneaux de noix, noisette) s'associent à de généreuses notes de cake, pâtisserie et biscuit. Un ensemble de belle personnalité. Cette cuvée équilibrée et friande privilégie un profil gourmand et rafraîchissant. Conviviale et dotée d'un bel équilibre d'ensemble, elle confirme les fruits secs et se voit relevée par de délicats amers dans une finale longiligne. CH: 50 - PN: 50 • 8 gr./L

Cherche Distributeur(s)
Salon: Mexy (Longwy)

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

© CVC



16,5/20 ★★★



GRAND CRU
BLANC DE BLANCS

Champagne Chapuy - Brut Blanc de Blancs Grand Cru - 2013

Robe jaune citron, brillante. Superbe bouquet qui a conservé une grande fraîcheur. Etoffé, engageant et complexe, il mêle les senteurs d'agrumes, de pâte d'amande et de biscuit, dans un ensemble très expressif. Séveuse, de belle densité et soutenue par une tension acidulée omniprésente, cette cuvée incisive et de grande distinction impose une insistante expression d'agrumes frais. Ce vin de gastronomie se montre racé; il est ponctué d'une finale longiligne sur le bonbon acidulé.

4 gr./L

Albert Seghers

www.champagne-chapuy.com
contact@champagne-chapuy.com



16/20 ★★★



Champagne J. Pierron-Léglise - Blanc de Blancs Grand Cru - 2013

32,20 €

Robe jaune éclatant, habillée d'un fin cordon de bulles. De grande douceur, le bouquet mêle avec réussite les senteurs vanillées et pâtisseries (viennoiseries), tout en soulignant l'ensemble par un fruité bien mûr et expressif (pêche, poire). Les dégustateurs apprécient la concentration, le profil séveux et la mâche de cette cuvée concentrée, tendue par une belle acidité (agrumes) et très aromatique dans une finale persistante, dont la bulle nettoie le palais. Une cuvée de gastronomie, extrêmement épurée et vigoureuse.

8,8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-pierron.com
contact@champagne-pierron.com



15/20 ★★★



Champagne Voirin-Desmoulin - Cuvée Prestige Blanc de blancs - Grand Cru - 2013

22,50 €

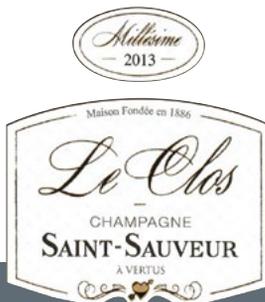
Superbe robe doré intense à nuances vieil or, très soutenue. Délicatement parfumé à l'ouverture, associant de fines senteurs d'agrumes et de fruits secs, la bouquet gagne ensuite en puissance, tout en conservant une belle finesse (biscuit aux amandes). La bouche est à l'avenant. Sa texture légère révèle de fines saveurs citronnées et de biscuit aux amandes et la finale, équilibrée et croquante d'agrumes, révèle une persistante agréable.

8 gr./L

Le Coin du Vin

www.champagne-voirin-desmoulin.fr
champagne.voirin.desmoulin@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★



Champagne Saint-Sauveur - Brut Blanc de Blancs Premier Cru "Le Clos" - 2013

22,00 €

Jolie robe lumineuse et ensoleillée, à reflets paille. Un nez de grande jeunesse, qui exhale de beaux arômes de petits fruits secs, agrumes et fine minéralité. Fraîcheur et complexité s'y donnent rendez-vous. Une cuvée conviviale et bien construite, qui propose une bouche vive et de texture aérienne, associant de subtiles saveurs d'agrumes et quelques notes délicatement minérales. Finale agréablement persistante, tout en équilibre.

6,1 gr./L

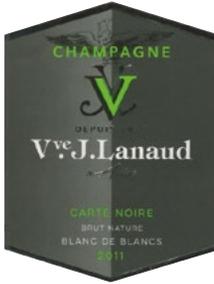
Cherche
Distributeur(s)

06.08.51.90.98
st-sauveur@orange.fr



17/20

★★★★



Champagne Veuve J. Lanaud - "Carte Noire" Brut Nature - Blanc de blancs - 2011

Superbe robe bouton d'or de grand éclat. Puissamment parfumé, ce bouquet intense exprime de beaux arômes de nougat aux fruits secs, biscuit aux amandes et une fine touche de poire cuite. Démonstratif à souhait, de grande vinosité, ce vin habillé de bulles exprime d'intenses saveurs de fruits secs (noix, noisette), de fruits blancs et d'épices douces. La texture se montre ample, opulente et serrée; elle se confirme dans une finale particulièrement salivante et de grande longueur. Superbe réussite pour un vin qui a traversé les ans avec bonheur. 2 gr./L



Wine 4 You - Bieren Verschaeve - Le Vigneron Provençal
Salons: Bredene - Floreffé

www.champagne-veuve-lanaud.com
champagnelanaud@orange.fr

Bdy



16/20

★★★

Champagne Legras & Haas - Brut Blanc de blancs Grand Cru - 2011



De jolies teintes jaune de Naples scintillent dans cette robe avenante. De puissants effluves de fruits blancs mûrs voire compotés (pomme, poire) se mêlent aux accents minéraux, dans un bouquet complexe et profond, très rafraîchissant, qui invite à la dégustation. La bouche confirme les registres aromatiques du bouquet, et dévoile une texture ciselée et élégante. La fraîcheur du vin est restée intacte et la distinction de l'ensemble se confirme dans une finale élancée de longueur très appréciable. 6,75 gr./L



Les Bulles d'Anvers - Mondevino

www.legras-et-haas.com
jerome@legras-et-haas.com

16/20

★★★

Champagne Veuve J. Lanaud - "Les Prêtresses" Brut Blanc de blancs - Grand Cru - 2010



Robe or intense cristalline. Profond, délicat et rafraîchissant, le nez s'exprime sur la minéralité crayeuse, quelques effluves d'agrumes et de fines notes pâtisseries (cake). Cette cuvée racée et salivante voit son expression d'agrumes intacte (mandarine, citron). Sa tension acidulée offre à la fois vigueur et tonicité à un ensemble de grande jeunesse encore, ponctué d'une finale étoffée et aiguisée comme une lame. Un vin de gastronomie. 5 gr./L



Wine 4 You - Bieren Verschaeve - Le Vigneron Provençal
Salons: Bredene - Floreffé

www.champagne-veuve-lanaud.com
champagnelanaud@orange.fr

Conversion

Bdy



Champagne Chapuy

17/20 ★★★★★



Champagne Le Brun Servenay - Grand Cru Vieilles vignes - Extra-Brut - 2008

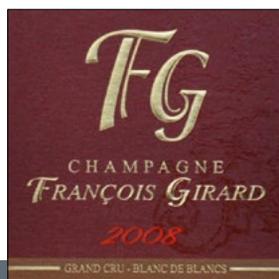
Jolie robe éclatante jaune de Naples à reflets or. Le bouquet est ouvert et mature sur les notes pâtisseries (cake, brioche, biscuit...) et les fruits secs (noix, noisette, amande...). Un ensemble prometteur complété d'une fine touche minérale. La bouche est franche, pleine et séveuse, très démonstrative. Les dégustateurs soulignent sa pureté et sa tension omniprésente particulièrement rafraîchissante et salivante. La finale, longiligne et tendue, est relevée par de beaux amers (zeste de citron, fruits secs à coque). Un grand vin de gastronomie promis à un bel avenir encore.

CH: 100 • 4,5 gr/L.

 Boutelegier

www.champagnelebrun.com
contact@champagnelebrun.com

16,5/20 ★★★



Champagne François Girard - Grand Cru Brut Blanc de Blancs - 2008

34,00 €

Splendide robe ensoleillée, doré intense. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet parfumé aux accents floraux. Des effluves doux de crème pâtissière et de viennoiserie (cake, crémique...) complètent la palette olfactive à l'aération. Un ensemble très engageant. Cette cuvée épanouie offre une agréable finesse de trame et un fruité bien croquant. On apprécie l'équilibre d'ensemble. Le milieu de bouche se révèle suave et gourmand et la finale, longue et séveuse, est relevée par une acidité ascendante rafraîchissante. Un vin habillé de bulles qui s'invite à table.

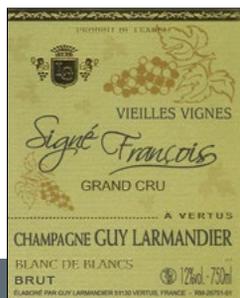
6 gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-francois-girard.com
contact@champagne-francois-girard.com

Conversion 

16/20 ★★★



Guy Larmandier - Brut Blanc de Blancs Grand Cru - "Signé François" 2009

32,50 €

Robe éclatante doré intense à bouton d'or. Le bouquet, profond et élégant à la fois, se révèle gourmand et doux. Les notes briochées, de crème pâtissière voire de flan caramel envahissent un nez extrêmement flatteur. La bouche ne tarde pas à tenir les promesses du bouquet. Juteuse et savoureuse, cette friandise qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours, a récolté tous les suffrages par sa complexité, son volume et sa finale ample et veloutée de longueur appréciable sur les fruits secs.

Une patience récompensée.

5 gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

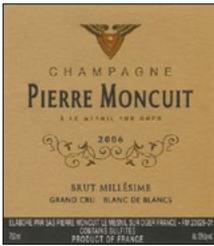
www.champagne-larmandier-guy.fr
guy.larmandier@orange.fr



© CIVC

16/20 ★★★

Champagne Pierre Montcuit - Grand Cru Blanc de Blancs - 2006



Robe doré intense à reflets légèrement ocrés. Le bouquet plus en finesse qu'en démonstration se révèle élégant et flatteur, presque doucereux. Les notes pâtisseries (flan caramel, cake, pâte d'amandes...) sont associées à de subtiles effluves de fruits secs (noix, noisette). Un ensemble qui invite à la dégustation. La bouche est suave, de texture fine sur une effervescence modérée qui ne distrait pas les dégustateurs qui soulignent les saveurs pâtisseries gourmandes. Une délicate acidité bien dosée apporte une pointe de fraîcheur bienvenue et équilibrante à une cuvée toute en dentelle. 6 gr/L.



Recovin - Art & Terroirs - Gemil
Le Cellier d'Isabelle - Aux Coteaux

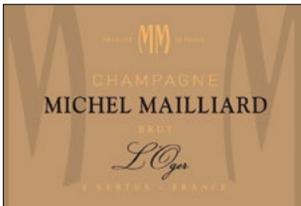
Cherche
Distributeur(s)

www.pierre-moncuit.fr
contact@pierre-moncuit.fr



15,5/20 ★★★

Champagne Michel Mailliard - Blanc de Blancs Grand Cru - "L'Oger" 2007



Jolie robe doré léger d'une éclatante jeunesse. Le bouquet est ouvert et de caractère. Beaucoup de profondeur et de maturité dans un ensemble qui fait la part belle aux notes de fruits secs (amande amère, noisette grillée...) et à une minéralité affirmée (silex, pierre à fusil, graphite...). La bouche tient les promesses du nez. Franche et très aromatique, elle ne laissera personne indifférent. Les saveurs de fruits secs et de minéralité s'expriment de concert dans une cuvée séveuse qui s'invitera volontiers à table. Une finale large et longiligne à la fois ponctue ce vin complet. 5,5 gr/L.



Le Grain Noble - www.bubbelbar.be

www.champagne-michel-mailliard.com
jacqueline.mailliard@champagne-michel-mailliard.com



Restaurant • Brasserie
Kzeg a Moda



Recommandé
par V.T.A.



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

LES COTEAUX SUD D'EPERNAY, AU PIED DE LA CAPITALE DU CHAMPAGNE

Aux portes d'Épernay, ce terroir peu médiatisé n'en cultive pas moins son originalité et fait cohabiter avec bonheur, sur 1.300 hectares, les trois cépages-phares champenois.

A peine sorti d'Épernay, par le sud, on "tombe" littéralement sur (ou dans) le vignoble des Coteaux sud. Ici, les vignes s'invitent dans les jardins, jusqu'aux portes des maisons, même si elles prennent ensuite leurs aises sur les coteaux alentours - comme l'indique le nom du vignoble !

Si la craie constitue le dénominateur commun des sols, elle cohabite selon les villages avec de l'argile, des marnes, du sable... voire quelques silex. De quoi donner des assemblages de qualité pour des vins de Champagne de gastronomie.

Circuits touristiques, sentiers de randonnées, festivités labellisées sont autant d'occasions de découvrir un vignoble aux paysages variés et aux exploitations familiales.



© CVC

DE ZUIDELIJK GELEGEN HEUVELS VAN EPERNAY, AAN DE VOET VAN DE HOOFDSTAD VAN CHAMPAGNE

Aan de ingang van Épernay treffen we een terroir aan dat minder in de kijker loopt maar cultiveert er zijn originaliteit en doet er met vreugde de drie belangrijkste druivenrassen van de Champagne samenleven over zo'n 1300 Ha.

Net buiten Épernay, zuidwaarts, "duikt" men letterlijk in (of op) de wijngaarden van de zuidelijke heuvels. Hier nodigen de wijnstokken zichzelf uit tot in de tuinen, tot aan de huisdeuren, zelfs indien ze zich daarna goed gaan voelen in de omringende flanken- zoals de naam van de wijngaard het aanduidt!

Indien de krijtgrond de gemeenschappelijke noemer vormt zal het naargelang de dorpen zowel klei, mergel als zand...zelf silex, laten samen horen. Voldoende om kwaliteitsassemblages te geven aan voor gastronomie bestemde Champagnes.

De toeristische omlopen, wandelwegen, allerhande festiviteiten geven de mogelijkheid om een wijngaard met gevarieerde landschappen en familiale exploitaties te ontdekken.



© CVC



17/20 ★★★★★

Champagne Louis Huot - "Carte Noire"

18,00€



Surprenante robe vieil or à nuances ocrées, de grande intensité. Profond et racé, le nez exhale d'emblée de généreuses senteurs de petits fruits secs, avant de compléter sa palette à l'aération par d'agréables notes biscuitées et de fruits mûrs (mirabelle, reine-claude) et de pâtisserie vanillée. Très engageant ! Vinosité, mâche et texture resserrée conjuguent leurs efforts pour souligner la concentration et la race de cette cuvée à forte personnalité, dont l'équilibre entre acidité et maturité est parfait et la générosité fruitée sans failles (fruits blancs et fruits secs). Une très belle réussite !

CH: 20 - PN: 30 - PM: 50 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnehuot.fr
champagne.huot@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★★★

Champagne Dambron et Fils - "Cuvée Prestige"



Robe bouillon d'or brillante et cristalline. Ce sont avant tout l'élégance et la profondeur de ce bouquet qui sont soulignées par les dégustateurs qui relèvent également une grande fraîcheur d'ensemble, apportée par les agrumes et une fine minéralité. L'entrée de bouche confirme sans attendre l'impression flatteuse du nez. Cette cuvée concentrée et très aromatique propose une texture distinguée et serrée à la fois, de généreuses saveurs d'agrumes mûrs et de fruits secs, ainsi qu'une finale soyeuse et salivante légèrement saline et de grande persistance. Un vin racé, paré pour la gastronomie.

CH: 90 - PM: 10 • 6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-dambronetfils.com
dambron0233@orange.fr

16/20 ★★★★★

Champagne Dominique Créte - "Réserve"

15,30€



Très jolie robe bouillon d'or, scintillante. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture mais révélant une belle élégance, le nez s'ouvre ensuite davantage et libère quelques arômes de petits fruits secs et de pomme mûre. Présentant un très bel équilibre d'ensemble entre vivacité et générosité fruitée (citron, mandarine), cette cuvée délivre une jolie tension en bouche et se ponctue d'une longue finale aiguisée et salivante. Un vin habillé de bulles, qui s'invitera volontiers à table.

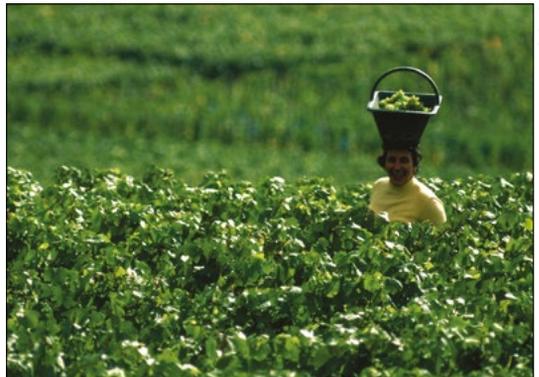
PM: 80 - CH: 20 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-dominique-crete.com
champagne@dominique-crete.com



Champagne Louis Huot



© CVC

16/20 ★★★

Champagne Godart & Fils - "La Part des Anges"

18,40 €



Robe jaune pâle à paille, scintillante. Premier nez très rafraîchissant par ses notes d'herbe fraîche et de minéralité puis l'ensemble gagne en complexité par ses senteurs de nougat et de millefeuille aux poires et amandes.

Ce vin de gastronomie se montre de grande élégance, sans céder à la facilité d'un dosage généreux. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, la tension salivante et acidulée du milieu de bouche et l'omniprésence des saveurs d'agrumes et de petits fruits secs d'un ensemble très élégant, étoffé et joliment texturé en finale. Belle réussite.

PN: 50 - CH: 50 • 6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

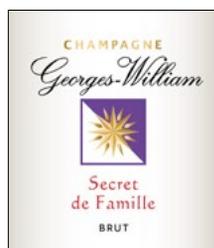
www.champagne-godart-fils.com
contact@champagne-godart-fils.com



16/20 ★★★

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

18,50 €



Robe jaune sable de grand éclat à nuances légèrement cuivrées. Extrêmement élégant, oscillant entre fraîcheur revigorante et maturité fruitée (fruits à chair blanche), ce bouquet éloquent a séduit les dégustateurs qui apprécient sa complexité et sa profondeur. Ample, riche et vineuse, de grande douceur par la délicate sensation de sucosité qu'elle laisse en finale, cette cuvée opulente et concentrée privilégie la maturité et la puissance fruitée (abricot, mirabelle) et le registre pâtissier. Le support d'acidité est présent pour maintenir une impression globale d'équilibre et de suavité.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Bray Dunes - Ostende

www.champagnerouillat.fr
champagne.derouillat@wanadoo.fr



16/20 ★★★

Champagne Paul Pothelet - "Cuvée de Réserve"

20,00 €



Robe jaune soutenu, à nuances dorées éclatantes. La maturité fruitée s'impose d'emblée, illustrée par d'insistantes senteurs de fruits blancs et de pâtisserie (frangipane). Un bouquet enveloppé, expressif et de grande franchise. La bouche confirme son équilibre et son charme fruité dès l'attaque. Les saveurs rafraîchissantes d'agrumes s'y expriment généreusement et l'équilibre entre vivacité et maturité est atteint. On apprécie la texture serrée et salivante d'une finale de grande persistance, soutenue par une fine minéralité.

CH: 60 - PM: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-pothelet.com
champagnepothelet.paul@wanadoo.fr



16/20 ★★★

Champagne Grasset Stern - "Fût de Chêne"

23,00 €



Surprenante robe presque orangée, à reflets ambre. La marque de l'élevage s'illustre par d'insistantes senteurs de cire, térébinthe, raisin de Corinthe et noisette. Atypique mais bien réussie car le recours au fût s'est fait dans la raison, cette cuvée fait évoluer son registre aromatique vers d'agréables saveurs de petits fruits secs et de pâtisserie, dans un ensemble savoureux dont la vinosité n'a d'égal que l'équilibre entre maturité et support d'acidité. La finale convainc par son ampleur, sa persistance longiligne et son grain serré. Un champagne de gastronomie, paré pour accompagner des plats goûteux. Un bel exercice de vinification.

CH: 10 - PM: 90 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-grasset-stern.fr
champ.grassetstern@free.fr



15,5/20 ★★★★★

Champagne Dambron & Fils - "Réserve"

14,80 €



Splendide robe vieil or à reflets presque ocrés, de grand éclat. Les fruits blancs mûrs (pomme comptée, poire mûre) marquent de leur empreinte un nez complété par le biscuit et une touche flatteuse de vanille. Une cuvée franche et gourmande, privilégiant l'enveloppement à la vivacité mais bien concentrée tout en conservant un profil aérien et très digeste. Une sensation de volupté et de charme envahit une finale sapide et agréablement persistante.

CH: 30 - PM: 70 • 6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-dambronetfils.com
dambron0233@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

Champagne Closquinet - "Emeline"

15,00 €



Splendide robe or étincelant, très engageante. On se trouve d'emblée sous le charme des arômes du premier nez, qui s'expriment sur la vanille, les fruits à chair blanche et la pâte d'amande. Un bouquet qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs soulignent sa richesse de chair, la délicatesse de sa texture, ses agréables saveurs de zestes d'agrumes et d'amande fraîche et le profil longiligne d'une finale élancée relevée par de fins amers agréables.

CH: 50 - PN: 25 - PM: 25 • 6 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

03/26.57.94.38 - 06/31.87.46.37
champagne.e.closquinet@orange.fr



15,5/20 ★★★★★

Champagne Le Gouive Père & Fils



Robe bouton d'or éclatant à nuances vieil or. Délicat et aérien, le nez privilégie l'expression d'arômes floraux et de confiserie, avant de livrer un registre fruité (agrumes) et subtilement minéral. Salivante et parfaitement équilibrée, cette bouche de texture profonde et serrée a séduit les dégustateurs par la générosité de ses saveurs de petits fruit secs et de fruits blancs, la finesse de ses bulles et son ampleur aromatique. La finale est charnue et de belle tension, très persistante.

CH: 25 - PM: 75 • 9 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-legouive.com
champagnelegouive@gmail.com



Champagne Godart & Fils

15,5/20 ★★★



Champagne Vollereaux "Réserve Brut"

Robe jaune doré soutenu, habillée d'un fin cordon de bulles. Plutôt sur la réserve à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage, associant les arômes de cake aux fruits secs, biscuit et fruits blancs. On apprécie d'emblée le grain serré et l'équilibre entre vivacité et maturité de cette cuvée qui accorde une place prépondérante aux saveurs d'agrumes et de fine minéralité, tout en apportant une impression de douceur et d'enveloppement. La finale, savoureuse et agréablement persistante, séduit par sa distinction.

CH: 1/3 - PM: 1/3 - PN: 1/3 • 6 gr./L

DLT Wines & Co - Recherche Distributeur(s) Flandres
Salon: Seclin

www.champagne-vollereaux.fr
contact@champagne-vollereaux.fr

15/20 ★★★

Champagne Lecomte Père & Fils - "Brut Tradition"

15,50€



Très belle robe jaune doré soutenu à nuances paille. Dès l'ouverture, les notes biscuitées et de fruits blancs mûrs (pomme, poire) se livrent avec générosité. Subtile touche pâtissière (chousson aux pommes) à l'aération. On a ici privilégié la fraîcheur et l'élégance à l'opulence. En bouche, cette cuvée séduit par sa jolie tension acidulée, ses saveurs prégnantes d'agrumes mûrs et son très bel équilibre d'ensemble. On apprécie la finale ciselée et particulièrement digeste d'un beau champagne d'apéritif.

PM dominant - CH - PN • 7 gr./L

 Recherche Distributeur(s)
Salon: Bray Dunes

www.champagne-lecomte.fr
champagne.lecomte@club-internet.fr



14,5/20 ★★

Champagne Jean-Pierre Lalouelle

18,00€



Jolie robe jaune pâle à reflets sable, lumineuse. Finement biscuité à l'ouverture, le nez s'étend rapidement à une fine minéralité crayeuse et aux arômes de fruits blancs (pomme, poire). Un corps délicat, une texture soyeuse, une belle complémentarité de saveurs fruités et minérales. Ce vin tout en nuances se voit relevé par une jolie tension acidulée et ponctué d'une finale sapide sur l'amande fraîche et la noisette, soulignée par de jolis amers.

CH: 30 - PM: 70 • 7 gr./L

Recherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants Lille

03/26.59.92.20
jp.lalouelle@wanadoo.fr

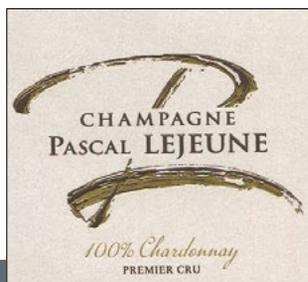


Champagne Jean-Pierre Lalouelle

16/20 ★★★

Champagne Pascal Lejeune - Premier Cru

37,00€



Robe jaune doré soutenu, habillée d'un fin cordon de bulles. Beaucoup de finesse et de fraîcheur dans ce bouquet marqué par les notes biscuitées et de fruits secs, assorties d'une fine touche minérale crayeuse. Franche, nette et digeste, la bouche séduit par son profil épuré et tonique, le support d'acidité, très rafraichissant, soutenant une densité de matière fruitée (agrumes) concentrée. La finale, agréablement persistante, confirme la belle tension d'un ensemble ciselé, paré pour la gastronomie.

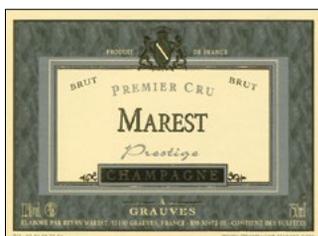
5 gr./L

Cherche www.champagne-pascal-lejeune.com
Distributeur(s) contact@champagne-pascal-lejeune.com

Conversion  

15,5/20 ★★★★★

Champagne Marest - "Prestige" - Premier cru



Robe jaune pâle à doré, lumineuse et habillée d'un fin cordon de bulles. On apprécie dès l'ouverture le charme du bouquet expressif et enveloppé qui exhale de flatteuses senteurs florales, associées aux fruits blancs frais (poire, pêche) et à une touche d'amande fraîche. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée au grain assez serré. On apprécie la maturité des saveurs de fruits presque compotés (pêche, poire...) et de pâtisserie aux amandes (frangipane) dans un ensemble étoffé et salivant, ponctué d'une longue finale sur les petits fruits secs.

8,5 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-marest.com
champagne.marest@hotmail.com



15/20 ★★★

Champagne Marest - Premier Cru



Robe jaune pâle de grand éclat. Assez discret à l'ouverture, le nez se développe ensuite sur de fins arômes d'agrumes et de fruits blancs, dans un ensemble aérien qui évolue vers la confiserie. C'est l'équilibre acidité/maturité de cette cuvée qui a séduit les dégustateurs. On apprécie la générosité et l'enveloppement de saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme reinette) et la douceur presque vanillée d'un ensemble qui se voit soutenu par une jolie tension acidulée de l'attaque à la finale. Un vin bien construit idéal pour l'apéritif.

9 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-marest.com
champagne.marest@hotmail.com



16,5/20 ★★★

Champagne Pascal Lejeune

37,00 €



Superbe robe dorée à reflets paille, de bel éclat. On se trouve d'emblée sous le charme de ce nez opulent et riche en arômes, qui associe les notes de biscuit, brioche aux fruits confits et pâte d'amande. Portée par un support d'acidité incisif et rafraîchissant, cette bouche généreuse, délicatement texturée et de grande distinction a emporté les suffrages pour son parfait équilibre, son profil salivant et sa concentration de matière.

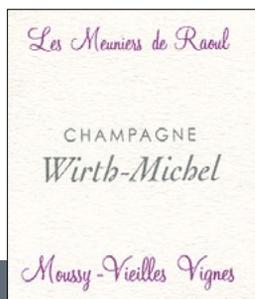
Un vin joyeux, ponctué d'une finale racée et très persistante. Une cuvée vineuse, parfaitement construite.

PN: 100 • 4 gr./L

Cherche www.champagne-pascal-lejeune.com
Distributeur(s) contact@champagne-pascal-lejeune.com

Conversion  

16/20 ★★★

Champagne Wirth-Michel - "Les Meuniers de Raoul"
Moussy - Vieilles Vignes

Très jolie robe pâle à doré. Particulièrement frais, le nez mêle les arômes herbacés (rhubarbe, groseille verte) aux notes minérales puis le bouquet évolue vers la douceur par ses notes de fruits blancs (pêche, poire) et de pâtisserie. La bouche propose une texture suave et dense à la fois, sans manquer d'élégance. Les saveurs de fruits mûrs (agrumes, fruits blancs) sont portées par une jolie acidité très rafraîchissante et la finale, juteuse et salivante, prolonge le plaisir par sa longueur et son profil particulièrement gourmand.

PM: 100 • 5 gr./L

Cherche www.champagne-wirthemichel.com
Distributeur(s) chris.mich@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Champagne Etienne Oudart

31,50 €



Étincelante robe jaune pâle à doré léger. Le premier nez est moyennement expressif, finement minéral et végétal. L'ensemble évolue ensuite vers une maturité de fruit plus expressive (pomme, poire) et de fines touches de petits fruits secs à coque. Séveuse, digeste et racée, cette cuvée de grande franchise offre une bouche texturée, dont la générosité fruitée (fruits blancs et agrumes) s'exprime sans réserve, dans un ensemble aérien et distingué. Finale agréablement persistante et équilibrée.

PN - PM • 6,8 gr./L

 La Cave aux Bulles - Masvini
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-oudart.com
contact@champagne-oudart.com



15/20 ★★★★★

Champagne Grasset Stern - Meunier

17,30 €



Très jolie robe à nuances paille. Tout en gourmandise et enveloppement, le bouquet exprime de délicates senteurs de pomme cuite, poire mûre et de pâtisserie. Touche de frangipane à l'aération pour un ensemble charmeur et doux. Gourmande et marquée par une belle vinosité, la bouche délivre une maturité fruitée (fruits blancs cuits voire compotés) et des saveurs pâtisseries enjôleuses. L'ensemble conserve un bel équilibre grâce à son acidité bien dosée et rafraîchissante. Un vin bien construit.

PM: 100 • 9 gr./L

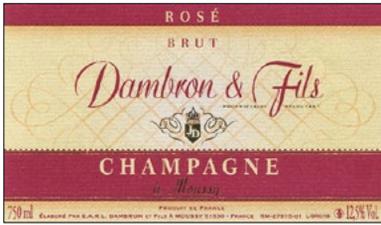
Cherche www.champagne-grasset-stern.fr
Distributeur(s) champ.grassetstern@free.fr



15,5/20 ★★★★★

Champagne Dambron & Fils

16,80 €



Robe rose vif à reflets framboise. Le nez s'apparente à un panier de fruits gourmands (framboises, griotte, fraise). Sa maturité est appréciée et confortée par les arômes de biscuit et de pâtisserie. Croquante de fruit et charmeuse en diable, cette bouche suave et charmeuse séduit tant par sa douceur d'expression que par l'exubérance de ses saveurs de petits fruits rouges confiturés. L'équilibre vivacité/douceur est atteint et la finale se révèle longiligne et salivante. Elle donne envie d'y revenir.

5,5 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-dambronetfils.com
dambron0233@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

Champagne Paul Pothelet

17,00 €



Belle robe œil-de-perdrix. Le premier nez, vif et rafraîchissant, mêle d'expressives notes d'amande et de noisette fraîches aux senteurs de pâtisserie (brioche, tarte, cake). Une maturité de fruit plus importante s'impose au fil de l'aération. Généreusement fruitée (baies rouges) et offrant de fines saveurs de confiserie (bonbons aux fruits), cette cuvée gourmande et de texture subtile privilégie la finesse à l'opulence et l'expression de fruit frais à la douceur. Epurée, elle est ponctuée d'une longue

finale finement acidulée et de grand charme. Un vin bien construit.

CH: 50 - PM: 50 • 9 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-pothelet.com
champagnepothelet.paul@wanadoo.fr

15/20 ★★★

Champagne Wirth-Michel

19,00 €

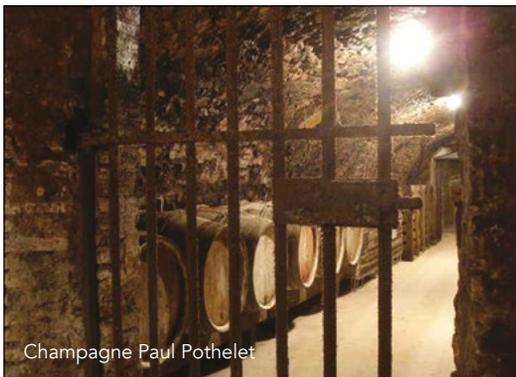


Jolie robe rose pâle à reflets délicatement saumonés. Premier nez floral et aérien (pivoine, rose, violette), agrémenté d'une délicate expression fruitée (pêche, poire). L'aération accentue le profil de confiserie de cet ensemble charmeur. Franche, nette et épurée, cette cuvée privilégie une tension acidulée omniprésente, garante de fraîcheur et équilibrant la maturité des saveurs d'agrumes et de fruits blancs. La finale se montre plus enrobée mais sans aucune lourdeur; elle séduit également par sa persistance.

CH: 50 - PM: 50 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-wirthemichel.com
chris.mich@wanadoo.fr



Champagne Paul Pothelet



© CVC

16,5/20 ★★★



Champagne JM Sélèque - "Solescence"

Jolie robe jaune sable, éclatante et habillée de fines bulles. Superbe bouquet, profond et complexe, où l'on retrouve une parfaite harmonie entre les senteurs florales (tilleul, acacia), subtilement minérales (craie) et fruitées (agrumes frais). Ce vin habillé de bulles offre une bouche racée, ample et riche, tout en préservant une grande fraîcheur. Le registre des fruits secs (amande, noisette) s'y exprime librement et la texture se montre enveloppante malgré un dosage modéré. Longue finale digeste, finement saline et portée par d'agréables amers très subtils.

Un vin paré pour la gastronomie.

CH: 50 - PM: 40 - PN: 10 • 3 gr./L



Vinikus & lazarus
De Vinotheek

www.jmseleque.fr
contact@jmseleque.fr

16/20 ★★★★★



Champagne Closquet - Blancs de Blancs "Emeline"

22,00€

Robe pâle à nuances jaune de Naples. Très élégant et charmeur par ses notes florales et de confiserie à l'ouverture, le bouquet s'enrichit ensuite d'un registre fruité expressif et de grande franchise (fruits blancs et fruits secs). Dès l'entrée de bouche, cette cuvée salivante et racée séduit par la franchise de ses saveurs d'agrumes frais, sa délicate minéralité et le bel équilibre entre la tension acidulée et la maturité de fruit. La finale, longiligne et ciselée, confirme l'ambition d'un ensemble relevé par de fins amers.

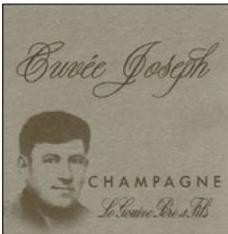
5 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

03/26.57.94.38 - 06/31.87.46.37
champagne.e.closquet@orange.fr



16/20 ★★★★★



Champagne Le Gouive Père & Fils - "Cuvée Joseph"

Splendide robe or éclatant, à nuances légèrement ocrées. Charme et volupté se donnent rendez-vous dans cette cuvée de grande maturité, qui livre une association harmonieuse d'arômes fruités (pomme reinette), de nougat aux fruits confits et de petits fruits secs à l'aération. C'est la vinosité et la profondeur de chair de cette cuvée ample qui a séduit les dégustateurs. Le registre des fruits compotés trouve son équilibre dans un beau support d'acidité omniprésent. En finale, la texture se resserre sur de fins amers très agréables et la maturité des agrumes s'y exprime sans réserve, assortie d'une touche de noisette. Un vin complet.

Vieux vins: 45 - CH: 35 - PM: 20 • 0,8gr./L

Cherche
Distributeur(s)

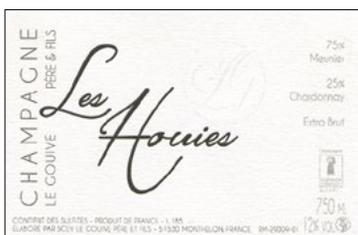
www.champagne-legouive.com
champagnelegouive@gmail.com



Champagne Le Gouive Père et Fils

16/20 ★★★

Champagne Le Gouive Père & Fils - "Les Houïes"



Jolie robe bouton d'or éclatant. Premier nez sur de rafraîchissantes notes herbacées (rhubarbe, tilleul) et de minéralité puis l'aération fait évoluer le registre vers les arômes de biscuit, cake aux fruits secs et pâte d'amande. Séveuse et racée, la bouche démontre une belle ambition par sa concentration, son équilibre vivacité/enveloppement et la générosité de ses saveurs d'agrumes, de confiserie acidulée et de fine minéralité. La finale est à l'avenant, salivante et de longueur appréciable, dans un style très épuré.

PM: 75 - CH: 25 • 0,8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-legouive.com
champagnelegouive@gmail.com



15,5/20 ★★★

Champagne Vollereaux - Brut Nature



Robe or intense, lumineuse. De très séduisantes senteurs de fruits blancs et fruits secs dominant un bouquet ouvert et parfumé, de grande fraîcheur olfactive. Un délicate minéralité crayeuse enveloppe l'ensemble. En bouche, ce vin confirme les promesses du bouquet. L'attaque se montre franche, incisive mais sans excès et le milieu de bouche laisse s'exprimer de généreuses saveurs d'agrumes et de fruits frais. La finale, épurée et longiligne, ponctue cette cuvée élégante et très savoureuse.

CH: 30 - PN: 35 - PM: 35

DLT Wines & Co - Cherche Distributeur(s) Flandres
Salon: Seclin

www.champagne-vollereaux.fr
contact@champagne-vollereaux.fr

15/20 ★★★

Champagne Louis Huot - "Initiale"

22,00 €



Superbe robe sable à reflets or paille. Des arômes charmeurs de poire cuite, sirop de Liège, pâtisserie (chausson aux pommes) se mêlent à une touche de fruits secs. Un bouquet expressif et complexe qui invite à la dégustation. Privilégiant la subtilité et l'élégance à l'opulence, cette cuvée ciselée exprime en milieu de bouche d'insistantes saveurs d'agrumes frais. La tonicité est au rendez-vous d'une cuvée vigoureuse mais sans excès et la finale longiligne confirme l'élégance de l'ensemble.

CH: 1/3 - PN: 1/3 - PM: 1/3 • 0 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnehuot.fr
champagne.huot@wanadoo.fr



Champagne Vollereaux



© CVC

15/20 ★★★

Champagne JP Lalouelle - Brut Blanc de Blancs 2016

25,00 €

CHAMPAGNE
JP LALOUELLE

VINTAGE 2016
BLANC DE BLANCS

Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet aérien, voire discret libère de délicats effluves floraux (tilleul, chèvrefeuille...) et quelques notes de confiserie (bonbon acidulé). La bouche est plus démonstrative et jouit d'une agréable tension omniprésente soulignée par ses saveurs d'agrumes frais. On apprécie sa vinosité, sa pureté et sa finale longiligne et salivante. Une cuvée épurée peu dosée qui gagnera en profondeur après quelques années de cave.

4 gr./L

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants Lille

03/26.59.92.20

jp.lalouelle@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Champagne Déroutillat - Brut - "Fanette" - 2014

24,50 €



Robe doré léger à reflets ocrés. Le bouquet, étoffé et complexe, livre sans retenue ses notes de fruits blancs mûrs et de viennoiseries dans un ensemble qui invite à la dégustation. Les fruits secs complètent la palette olfactive à l'aération. La bouche ne tarde pas à tenir les promesses d'un nez éloquent. Ample et vineux sur un fruité juteux, ce vin habillé de bulles se révèle très aromatique. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière et le bel équilibre d'ensemble d'une cuvée qui s'invitera volontiers à table.

CH: 40 - PN: 30 - PM: 30 • 8 gr./L

Cherche Distributeur(s)

Salons: Bray Dunes - Ostende

www.champagnederouillat.fr

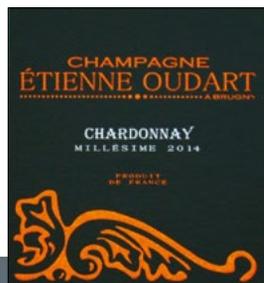
champagnederouillat@wanadoo.fr



15/20 ★★

Champagne Etienne Oudart - Brut Blanc de blancs - "L'Instant élégance" - 2014

36,00 €

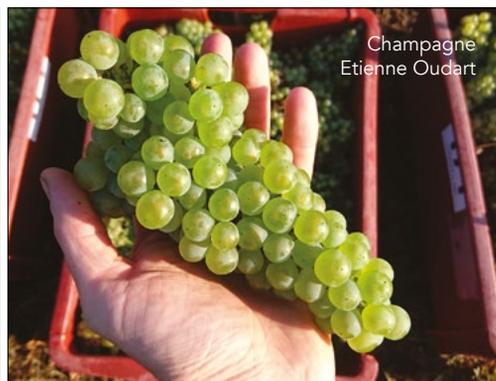


Etincelante robe jaune pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est ouvert et frais sur des notes florales parfumées (chèvrefeuille, lilas, citronnelle...), les agrumes et une délicate minéralité (craie, silice...) naissante. Beaucoup de finesse et d'élégance dans cette cuvée précise et tendue qui jouit d'un fruité croquant (pamplemousse, citron vert...) et d'une finale longiligne et salivante, prometteuse d'une belle évolution. Un vin bien construit, épuré et très digeste.

7,8 gr./L

La Cave aux Bulles - Masvini
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-oudart.com
contact@champagne-oudart.com

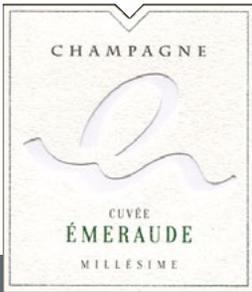


Champagne
Etienne Oudart

15,5/20 ★★★★★

**Champagne Dominique Crété - Extra-Brut
"Cuvée Émeraude" - 2013**

19,90 €



Splendide robe ensoleillée, doré intense à nuances ocrées. Le bouquet est élégant et ouvert. Il associe harmonieusement les notes florales, la crème pâtissière et les viennoiseries. Un nez flatteur et engageant.

La bouche, suave et aromatique, offre une belle concentration de matière et des saveurs de fruits blancs mûrs voire de fruits secs bien croquantes.

La finale est large et longue à la fois sur de beaux amers rafraîchissants et prometteurs d'un bel avenir encore.

CH: 50 - PM: 50 • 5,5 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-dominique-crete.com
champagne@dominique-crete.com

16,5/20 ★★★

Champagne Vollereaux - "Cuvée Marguerite" - 2011



Eclatante robe ensoleillée, jaune de Naples pâle à reflets dorés léger. Le bouquet aérien et élégant offre une belle complémentarité entre notes minérales, fruits secs à coque et effluves biscuitées. Un ensemble profond qui invite au recueillement. La bouche est franche et séveuse sur ses saveurs de fruits secs. Sa tension omniprésente due à un dosage modéré permet à l'ensemble de conserver beaucoup de fraîcheur.

La finale est longiligne et épurée sur des saveurs noisettées et beurrées. Une cuvée de gastronomie bâtie pour affronter les ans.

CH: 75 - PN: 25 • 9 gr./L

DLT Wines & Co - Cherche Distributeur(s) Flandres
Salon: Seclin

www.champagne-vollereaux.fr
contact@champagne-vollereaux.fr



Champagne Vollereaux

LES COTEAUX DU SÉZANNAIS, ENTRE VIGNES, FORÊTS, MARÉCAGES ET ÉTANGS...

Dans le prolongement du vignoble de la côte des blancs, au Sud-Ouest d'Épernay, les Coteaux du Sézannais (et du petit Morin) proposent la découverte d'une quinzaine de caves et d'un patrimoine historique, architectural et naturel extrêmement riche.

Pour les amateurs de belles pierres, une balade s'impose dans les ruelles pavées de Sézanne, ancienne cité médiévale, classée "Petite cité de caractère".

Entre bocage, marais et vignoble la région allie parcelles de vignes entrecoupées de bosquets et de champs dans un relief mouvementé. De nombreuses belles pierres nous y attendent: des châteaux, des églises, des Abbayes mais également menhirs, dolmens...

La forêt de la Traconne et les Marais de Saint Gond avec sa vaste tourbière, ses prairies humides, ses mares et ses bois vous promettent une bouffée de nature et de verdure.

La vigne, majoritairement plantée en chardonnay (75 %), repose sur des sols de craie, de marnes, de sables et d'argiles du Sparnacien. Cette diversité du substrat contribue à la typicité du vin des deux coteaux dont la réputation attire les amateurs autant que les grandes Maisons qui viennent s'y approvisionner. En effet, l'orientation méridionale et la craie qui affleure confèrent au chardonnay ses spécificités solaire et crémeuse, sa finesse et ses arômes d'agrumes...



DE HEUVELS VAN SÉZANNE, GELEGEN TUSSEN WIJNGAARDEN, Wouden, MOERASSEN EN VIJVERS...

Ten zuidwesten van Épernay en in het verlengde van de côte des blancs stellen de flanken van de Sézannais (en tevens van de Petit Morin) de ontdekking van een vijftiental wijnkelders voor en ook van een historisch patrimonium, dat op zowel natuurlijk als architectonisch gebied van een extreme rijkheid getuigt.



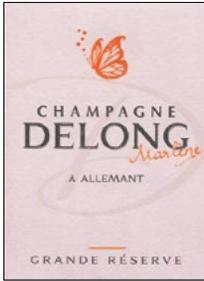
Tussen coulissenlandschappen, moerassen en wijngaarden verbindt de regio de wijncellen, onderbroken door bossen en velden in een veelbewogen reliëf. We worden er opgewacht door veelvuldige mooie stenen: Kastelen, kerken en abdijen maar ook menhirs en dolmens...

Het Traconne-woud en de moerassen van Saint-Gond met haar uitgestrekte turfveengronden, vochtige graslanden, haar moerassen en bossen beloven u zowel een heerlijke hap natuur alsook groene landschappen.

De wijngaarden, vooral met chardonnay aangeplant (75%), rusten op krijt, mergel, zand en kleigrond. Deze substraatverscheidenheid staat in voor de typiciteit van de twee heuvels waarvan de reputatie zowel de liefhebbers als de grote huizen die zich hier komen bevoorraden, aantrekken. Inderdaad, de zuidelijke oriëntatie en de krijtgrond die doorspoeld wordt, zullen zonnige en schuimige, met veel finesse alsook citrusaroma's aan de chardonnay verlenen...

16,5/20

★★★



Champagne Delong - "Grande Réserve"

Belle présentation pour cette robe ensoleillée, doré ocré. Une friandise olfactive. Les notes florales (lilas, violette...) et les effluves de confiserie s'associent dans ce bouquet éloquent et flatteur qui invite à la dégustation. Des notes biscuitées voire de fruits secs s'exhalent à l'aération. Vinosité et élégance s'associent dans cette cuvée qui remporte tous les suffrages. L'entrée de bouche précise et rafraîchissante affirme rapidement une concentration de matière séveuse et une tension qui nous accompagne jusqu'en finale. Une cuvée qui s'invite volontiers à table, ponctuée d'une finale longue et ciselée.

CH: 63 - PN: 32 - PM: 5 • 6 gr./L



Pin'Art

Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.champagne-delong-marlene.com
info@champagne-delong-marlene.com

Conversion



16/20

★★★★



Champagne Verrier & Fils - "Fleuron"

20,20 €

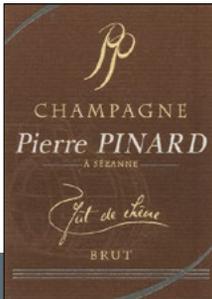
Splendide robe jaune de Naples pâle et de grand éclat. Le bouquet agréablement parfumé et frais associe les notes d'agrumes et de fruits blanc à une délicate minéralité (silex, craie). Une pointe de réglisse complète l'élégante palette olfactive. La bouche, ciselée et tendue, impose d'emblée ses saveurs d'agrumes dans un ensemble qui oscille entre tension et maturité. Un grand vin de gastronomie ponctué d'une finale longiligne et salivante sur de beaux amers rafraîchissants et des saveurs de fruits secs (noix, amande). Une réussite.

CH: 90 - PN: 10 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)
www.champagne-verrier.com
champagne.verrier@orange.fr

16/20

★★★



Champagne Pierre Pinard - "Fût de chêne"

Robe brillante, doré à ocré. Le bouquet, ouvert et complexe associe élégance et caractère. Les fruits blancs et fruits secs sont accompagnés de notes de viennoiseries. Une délicate minéralité complète une palette aromatique étoffée et engageante. La bouche est à l'avenant: ample, riche et élégante. Les saveurs biscuitées et de fruits secs s'y expriment sans retenue dans un ensemble travaillé en finesse. La finale, longiligne et gourmande, révèle quelques saveurs liées à un boisé fin. Un bel exercice de style pour une cuvée qui s'invite volontiers à table.

CH: 30 - PN: 70 • 11 gr./L

Cherche
Distributeur(s)
www.champagne-pinard.com
champagne.pierrepinard@orange.fr


Champagne Verrier & Fils

15,5/20 ★★★★★

Champagne Verrier & Fils - "Brut Tradition"

17,00 €



Robe bouton d'or intense à reflets paille. Le bouquet est ouvert et parfumé. Les notes florales et de fruits blancs mûrs s'y livrent de concert. Quelques effluves pâtisseries apportent, à l'aération, douceur et gourmandise (cake aux poires, crâquelon, pain d'épices). Les dégustateurs soulignent d'emblée la vinosité et la suavité d'une cuvée mûre qui offre un fruité exubérant et bien mûr. Beaucoup de relief et de mâche dans ce vin habillé de fines bulles qui offre une finale large et vigoureuse à la fois sur les fruits secs.

CH: 20 - PN: 5 - PM: 75 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-verrier.com
champagne.verrier@orange.fr

15/20 ★★★★★

Champagne F. Oudard

14,00 €



Belle présentation pour cette éclatante robe jaune de Naples pâle. Les fleurs blanches, la citronnelle et les agrumes se livrent d'emblée et sans retenue dans ce bouquet de grande fraîcheur. Une pointe de minéralité naissante complète la palette olfactive. Élégante, épurée et croquante de fruits (citron, pamplemousse), cette cuvée précise et savoureuse offre une concentration de matière appréciable et un bel équilibre d'ensemble. La finale sur les biscuits et les fruits secs est longiligne et gourmande.

CH: 65 - PN/PM: 35 • 7 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

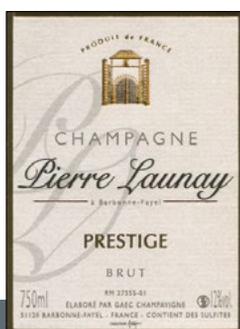
www.champagneoudardfrancois.fr
champagneoudardfrancois@orange.fr



15/20

★★★★

Champagne Pierre Launay - "Prestige"



Scintillante robe doré ocré assez intense. Le bouquet est généreux et mûre sur les fruits blancs mûrs et les notes pâtisseries (viennoiseries, flanc, brioche). Un nez doux et gourmand qui invite à la dégustation. La bouche offre davantage de finesse et de fraîcheur sur un fruité très croquant et une acidité parfaitement dosée. De la pureté, de l'élégance et une finale longiligne, salivante et digeste ponctuée cette cuvée bien construite.

CH: 30 - PN: 70 • 8 gr./L

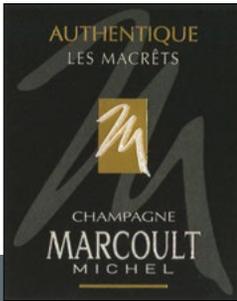
 VDS Food
L'Instant Divin

www.champagne-launay.fr
contact@champagne-launay.fr



Champagne Pierre Launay

16,5/20 ★★★



Champagne Marcoult Michel "Authentique - Les Macrêts"

Superbe robe ensoleillée, dorée de grand éclat. Le bouquet est ouvert et mature. Les agrumes mûrs, les viennoiseries et les fruits secs s'y expriment de concert dans un ensemble qui invite au voyage. Les dégustateurs soulignent unanimement la précision et la pureté d'une cuvée ciselée et très rafraîchissante, peu dosée. Elle offre une belle vinosité et des saveurs de fruits secs qui ponctuent sa tension acidulée. La finale est longue et salivante sur une acidité ascendante. Un beau vin de gastronomie à l'aube de son expression.

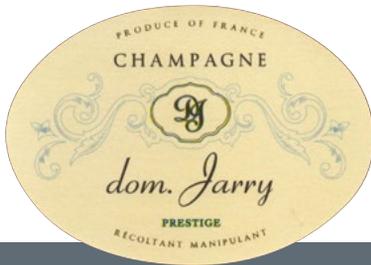
6 gr./L

Terroirs et Découvertes

www.marcoult.com
contact@marcoult.com



15,5/20 ★★★★★



Champagne Dominique Jarry - "Prestige"

18,00 €

Robe doré léger de grand éclat. Le bouquet est ouvert et complexe. Voluptueux sur son fruité bien mûr et ses notes pâtisseries (cake, brioche) et de fruits secs, il invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée charnue, pleine et gourmande. Epanouie, elle offre une belle maturité et un équilibre parfait. Le fruité est croquant, rapidement rejoint par quelques saveurs délicatement minérales. Finale longiligne et large à la fois pour une cuvée qui s'invite volontiers à table.

3 gr./L

www.champagnejarrydominique.fr
dom.jarry@orange.fr



15,5/20 ★★★



Champagne Cédric Guyot - "Cuvée Séduction" 2014

19,50 €

Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet expressif et de caractère associe les notes de fruits secs (noisette, noix...) à des effluves grillés (pain toasté, amande grillée...) et épicés. La bouche confirme les impressions du bouquet. Elle fait la part belle aux saveurs affirmées de fruits secs auxquelles s'ajoutent une certaine sensation de volupté. Ce voyage entre caractère affirmé et élégance ne laissera personne indifférent. La finale est séveuse, longue et salivante sur des notes biscuitées, presque beurrées.

8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagneguyot.com
info@champagneguyot.com



15/20 ★★★★★



Champagne Bernard Doyard - "Brut Réserve"

14,50 €

Eclatante robe jaune de Naples légèrement ocrée. Le bouquet est aérien et élégant, délicatement parfumé sur ses effluves floraux et de fruits frais (agrumes, pomme, poire...). Quelques notes biscuitées s'exhalent à l'aération. La bouche associe la fraîcheur caractéristique du cépage à la vinosité d'une cuvée qui offre une belle maturité et un croquant de fruit très gourmand. Un vin complet, ponctué de beaux amers sur les fruits secs et la réglisse. Il s'invitera volontiers à table.

8 gr./L

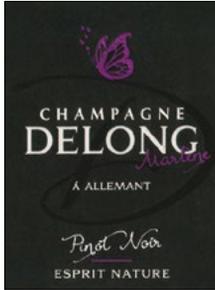
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-bertrand-doyard.fr
champagne.doyard@orange.fr



17/20

★★★



Champagne Delong - "Esprit Nature"

Robe doré intense à vieil or. Le bouquet est élégant, profond et suave. Les notes fruitées et de viennoiseries s'y associent harmonieusement. Les fruits secs complètent à l'aération cette invitation au voyage. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée vigoureuse et séveuse qui offre une concentration de matière exemplaire, un équilibre maturité/acidité parfaitement dosé et une longue finale salivante sur les fruits secs. Bâtie pour affronter sereinement quelques années de cave, elle se présente d'ores et déjà sous ses plus beaux atours.

PN: 100 • 3,5 gr./L



Pin'Art
Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.champagne-delong-marlene.com
info@champagne-delong-marlene.com

En Conversion  

16/20

★★★★

Champagne Bertrand Doyard - "Vieilles vignes"

20,50 €

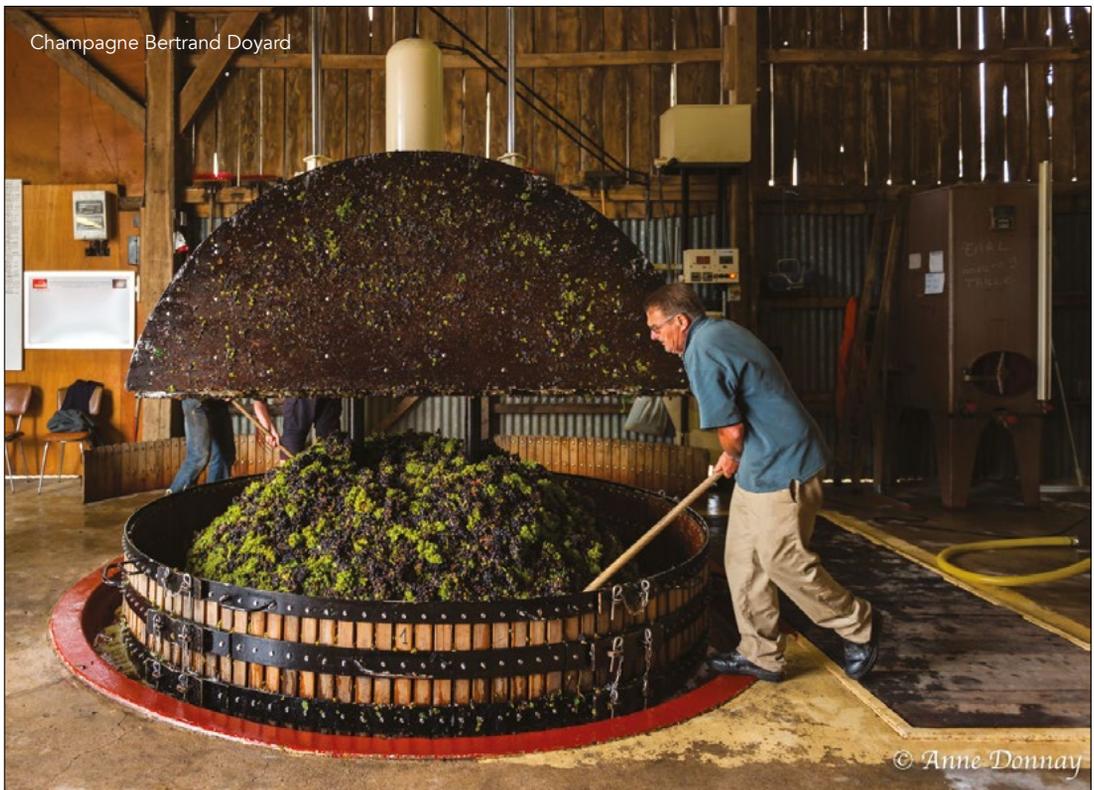


Splendide robe étincelante jaune de Naples. Le bouquet est ouvert, puissant et de caractère. Les notes de fruits secs, les effluves grillés (croûte de pain, caramel) sont assortis à l'aération de fragrances minérales. Un nez qui ne laissera personne indifférent et qui invite à la dégustation. La bouche impose sans attendre une grande vinosité et une tension omniprésente faisant la part belle aux saveurs de fruits secs. Très aromatique, elle jouit d'une finale vigoureuse et longiligne sur une acidité ascendante très rafraîchissante et prometteuse d'une belle évolution.

PN: 100 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

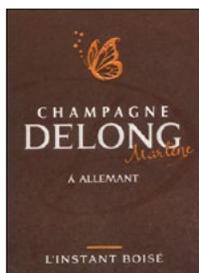
www.champagne-bertrand-doyard.fr
champagne.doyard@orange.fr



© Anne Donnay

16,5/20

★★★



Champagne Delong - "Instant Boisé" - Extra Brut

Eclatante robe bouton d'or à nuances légèrement ocrées. Le bouquet, aérien et élégant offre une grande finesse aromatique. Fleurs sucrées, viennoiseries, crème pâtissière et boisé fin s'associent harmonieusement dans ce nez délicat. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée tendue et épurée. Beaucoup de fraîcheur et de précision dans un ensemble travaillé en finesse et qui jouit d'un fruité intact et salivant. La finale est longiligne et relevée par une acidité ascendante et quelques saveurs de fruits secs. Une cuvée à l'aube de son expression qui mérite quelques années de cave.

CH: 57 - PN: 29 - PM: 14 • 3,5 gr/L



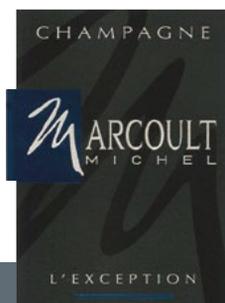
Pin'Art

Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.champagne-delong-marlene.com
info@champagne-delong-marlene.com
En Conversion  

16/20

★★★★



Champagne Marcoult Michel - "L'Exception" Extra-Brut

Robe lumineuse, doré ocré intense. Le bouquet est ouvert, élégant et frais. Les fruits blancs (pomme verte, poire...) et une délicate minéralité naissante sont rejoints à l'aération par des effluves de fruits secs. La bouche, franche et épurée, offre une belle vinosité et une tension omniprésente très rafraîchissante. Le fruité est croquant, l'équilibre d'ensemble est au rendez-vous et la finale remarquablement persistante, séveuse et salivante. Un vin de gastronomie bâti pour affronter sereinement l'avenir.

CH: 60 - PN: 40 • 6 gr/L



Terroirs et Découvertes

www.marcoult.com
contact@marcoult.com


16/20

★★★★



Champagne Pierre Pinard - "Brut Nature"

Robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits blancs (poire, pêche, reine-claude...), de biscuit et brioche se livrent de concert dans un ensemble complété d'effluves de fruits secs à l'aération. Un nez éloquent. La bouche est franche, droite et séveuse. On apprécie sa concentration de matière, et l'équilibre parfait entre maturité et vivacité. Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une longue finale sur de beaux amers prometteurs d'une belle évolution. Une réussite.

CH: 30 - PN: 70 • 0 gr/L

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-pinard.com
champagne.pierrepinard@orange.fr


Champagne Cédric Guyot



Champagne Verrier & Fils

16/20 ★★★

Champagne Frédéric Torchet - Brut Nature

21,00€



Belle présentation pour cette robe brillante doré léger à reflets ocrés. Le bouquet est aérien et frais, sur les fleurs blanches, la citronnelle, les agrumes et une délicate minéralité (silex, craie...). Les dégustateurs sont sous le charme d'une cuvée élégante d'une grande finesse. On apprécie son caractère ciselé et épuré, sa fraîcheur omniprésente et tonique et son fruité juteux (agrumes frais). La finale est longiligne et patinée par de délicates saveurs de boisé fin (noisette, pain grillé, cake). Une réussite.

CH: 100 • 0 gr./L

Cherche Distributeur(s)

Salon: Ambly (Marche en Famenne)

03.25.21.36.15 - 06.87.92.79.52

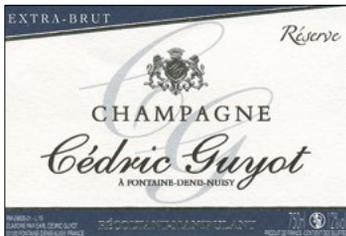
champagnetorchet@gmail.com



15,5/20 ★★★

Champagne Cédric Guyot - "Extra Brut Réserve"

16,50€



Robe ensoleillée, doré éclatant. Les fruits secs et blancs mûrs s'associent dans ce nez profond et de caractère. La bouche tient les promesses du bouquet. Pleine et vineuse, très démonstrative, elle fait la part belle aux saveurs de fruits secs dans un ensemble qui associe puissance et fraîcheur. La finale, large et longiligne à la fois, est légèrement réglissée. Une cuvée de gastronomie, relevée par de beaux amers qui soulignent encore la vigueur d'un ensemble de belle évolution.

CH: 40 - PN: 60 • 5 gr./L

Cherche Distributeur(s)

www.champagneguyot.com

info@champagneguyot.com



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

Souples et gracieux de prime abord et de grande fraîcheur, les blancs de blancs deviennent peu à peu en bouche plus pointus, plus sauvages et plus exubérants. Les blancs de blancs de grands crus issus des terroirs les plus nobles et aux expressions plus riches et plus complexes sauront magnifier des huîtres plates, de grosses langoustines croustillantes au pistou, un bar simplement rôti et toutes les sauces relevées de safran ou accompagnées de truffes ou de morilles.



Si le champagne fonctionne très bien avec le fromage, il faudra lui réserver les cuvées plus vineuses ou d'assemblage à dominance de pinots.

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

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

De Blancs de Blancs, die soepel en sierlijk zijn bij de eerste aanzet, en buitengewoon fris, worden geleidelijk scherper, wilder en uitbundiger in de mond. De Blancs de Blancs van Grands Crus afkomstig van de edelste terroirs met de rijkste en meest complexe expressies zullen platte oesters, grote knapperige garnalen met pesto, eenvoudig geroosterde zeebaars en alle sauzen met saffraan of truffels en morieljes verheerlijken. Hoewel champagne zeer goed samengaat met kaas, moet u daarvoor de krachtigste wijnen of assemblagewijnen met overheersend Pinot voorbehouden.

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

LES VINS DE SAUMUR

SANS LA LOIRE, ILS SERAIENT RESTÉS MÉCONNUS

Situé au sud des rives de la Loire, le vignoble Saumurois s'étend de Gennes à Montsoreau et de Saumur à Montreuil-Bellay. Constituant la partie orientale du vignoble de l'Anjou, il bénéficie d'un climat très favorable à la culture de la vigne.

La particularité de son terroir est la pierre de tuffeau, d'un blanc éclatant et d'une texture particulièrement poreuse, qui a permis par son extraction la construction de nombreuses habitations et autres châteaux.

Des centaines de kilomètres de galeries souterraines creusées dans la tuffe sont devenus des lieux d'habitat d'abord, puis d'élaboration et de conservation des vins (température de 12°C toute l'année)!

Le Saumurois se distingue par la diversité de ses vins: une gamme de 7 AOC, de couleurs et de typicités toutes différentes (blanc, rouge, rosé, effervescent, moelleux).

L'engagement des vignerons saumurois en faveur de la biodiversité et des paysages, classés à l'UNESCO, en fait une terre naturellement destinée à la pratique du tourisme gourmand.

Les toutes premières appellations Saumur ont été créées en 1936: Saumur rouge, Saumur Blanc. Il faudra attendre 1957 pour la création de l'AOC Saumur-Champigny, et 1967 pour la création de l'AOC Cabernet de Saumur (devenu Saumur rosé en 2016). La dernière née est l'AOC Saumur Puy-Notre-Dame créée en 2008.

Le vignoble Saumurois s'étend sur près de 4.000 ha de vignes et produit une moyenne de 28 millions de bouteilles. Deux cépages identitaires du Val de Loire y sont présents: le Chenin pour les blancs secs, moelleux et fines bulles & le Cabernet franc pour les rouges, rosé et fines bulles. D'autres cépages viennent de façon mineure construire les vins en assemblage, selon les décrets de chaque AOC.





Le Chenin, ou "Pineau de la Loire", comme on l'appelle encore localement, est de loin le cépage blanc le plus cultivé. Assez vigoureux, il a un débourrement relativement précoce mais mûrit tardivement: sa récolte se fait habituellement mi-octobre.

Souvent utilisé pour faire des vins destinés à la prise de mousse, Saumur Brut (ou "Fines Bulles") et Crémant de Loire, le chenin produit aussi des vins secs nerveux et complexes.

Si les conditions climatiques le permettent, la surmaturité ou la pourriture noble le gagneront pour en faire un Coteaux de Saumur demi-sec ou liquoreux.

Premier cépage rouge du Val de Loire, le Cabernet Franc a été implanté dès le 11^{ème} siècle. On le retrouve à plus de 95 % dans l'encépagement qui produit les vins rouges et rosés d'appellation Saumur. Ce cépage offre des vins fruités et veloutés aux tanins légers, tout en finesse.

Le Val de Loire est inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis le 30 novembre 2000. L'inscription concerne spécifique-

ment le Val de Loire et le périmètre situé en général entre les deux coteaux le bordant de Sully-sur-Loire à Chalonnes-sur-Loire sur une longueur de 280 km et près de 800 km².

Il s'engage auprès de l'UNESCO à pérenniser ces biens culturels et paysagers dont la dégradation serait "une perte pour la mémoire de l'humanité": des terroirs prestigieux, des lieux et des vins uniques à préserver.

Ces paysages culturels viticoles correspondent à avant tout à une géographie, un relief, un climat, une économie. Ces terroirs sont contruits au fil du temps par une géologie, une topographie, un contexte climatique que l'homme a su valoriser et aménager pour y faire prospérer la vigne. La présence de l'eau est un élément important: sans la Loire, ces vins seraient restés méconnus!

Ces paysages participent au développement du cadre de vie de tout un territoire. Ils portent des valeurs fondamentales d'identité et de transmission d'un héritage collectif. Au delà du vin, le paysage, lui aussi, se déguste, se partage et se transmet.





DE WIJNEN VAN SAUMUR ZONDER DE LOIRE, WAREN ZE ONBEKEND GEBLEVEN

Gelegen ten zuiden van de oevers van de Loire, strekt de wijngaard van Saumur zich uit van Gennes tot Montsoreau en van Saumur tot Montreuil-Bellay.

Een groot deel ten oosten van de Anjou-wijngaard in beslag nemend, geniet hij van een gunstig klimaat ten opzichte van de teelt van wijnstokken.

De tufsteen staat in voor de bijzonderheid van het terroir, helder wit en een bijzondere poreuze textuur die door zijn extractie de bouw van vele huizen en kastelen toeliet.

Honderden kilometers ondergrondse galerijen, uit tufsteen gehouwen, zijn eerst woonplaatsen geworden, daarna oorden voor het ontwikkelen en opslagen van wijn (De temperatuur is er 12° C het hele jaar door).

De wijnen van Saumur onderscheiden zich door hun diversiteit: een assortiment van 7 AOC, van alle kleuren en typiciteiten (wit, rood, rosé, sprankelend en zoet).

De inzet van de wijnbouwers ten gunste van biodiversiteit en van landschappen, geclassificeerd door de UNESCO, maakt er een land van, bedoeld om het gastronomisch toerisme te bevorderen.

De allereerste Saumur herkomstbenamingen werden in het leven geroepen in 1936: Saumur rood, Saumur wit. Het was pas in 1957 dat de AOC Saumur-Champigny werd verkregen, en 1967 voor de creatie van de AOC Cabernet Saumur (Saumur rosé geworden in 2016). De laatste is Saumur Puy-Notre-Dame, opgericht in 2008.

De wijngaard van Saumur beslaat om en bij de 4000 Ha wijngaarden en produceert gemiddeld 28 miljoen flessen. Twee druivensoorten met hun identiteit in de Loirevallei zijn aanwezig: Chenin voor de droge witte, zoete en fijne parelwyn en de Cabernet Franc voor de rode, en ook fijne bubbels. In minder mate komen andere druivensoorten in aanmerking om wijnen te maken uit assemblages, toegelaten naargelang het decreet van elke AOC.

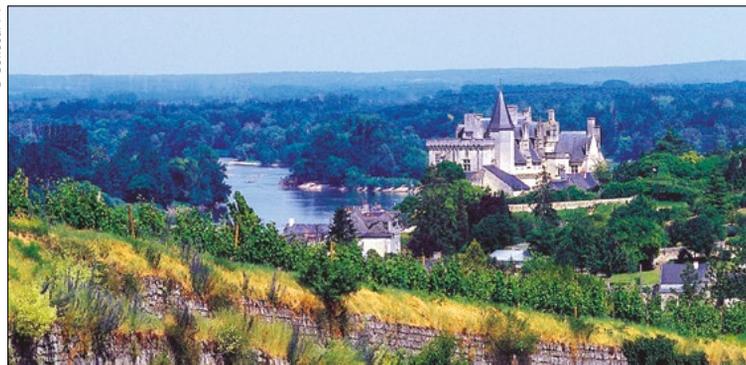
Chenin, of "Pineau de la Loire" zoals het lokaal nog geheten wordt, is veruit de meest aangeplante druivensoort. Vrij krachtig, en met een vroege knopzetting zal hij toch als laatste rijp zijn: wordt meestal midden oktober geoogst.

De Chenin produceert nerveuze en complexe droge wijnen maar wordt toch gebruikt om het maken van wijnen die een "prise de mousse" moeten ondergaan zoals Saumur brut (of "fijne belletjes") en Crémant de Loire.

Indien de klimatologische omstandigheden het toestaan, zullen de overrijpe of de door edelrot aangetaste druiven het toelaten om er een Côteau de Saumur demi-sec of een likoreuse wijn van te maken.

De Cabernet Franc, het eerste rode druivenras in de Loirevallei, werd al in de 11de eeuw aangeplant. Wat de rode en roséwijnen van Saumur betreft zal het voor meer dan 95% aangewend worden in deze appellatie. Deze druif zal er voor zorgen dat de wijn fruitig en fluweelachtig is, met lichte tannines en veel finesse zal teweeg brengen.

De Loirevallei staat sinds 30 november 2000 op de UNESCO Werelderfgoed lijst. Deze landschappen dragen bij aan de ontwikkeling van de leefomgeving van een heel gebied. Ze staan in voor fundamentele waarden van identiteit en de overdracht van een collectief erfgoed. Buiten de wijn wordt ook zowel het landschap geproefd, gedeeld en doorgegeven.



© Collectif F4



17/20 ★★★★★

Domaine des Champs Fleuris - "Vieilles Vignes"



Brillante robe dense rubis au disque fermé. Le bouquet, d'une grande élégance, est délicieusement parfumé et complexe. Il invite à la dégustation. Les notes de fruits rouges confiturés, les épices douces et un boisé extrêmement fin s'y associent harmonieusement. La bouche, parfaitement construite et équilibrée, jouit d'une belle concentration de matière et d'un fruité intact et croquant. Les dégustateurs soulignent également la fraîcheur et les promesses des tanins structurants qui ne demandent qu'à se fondre davantage. La finale étoffée est suave et délicieusement patinée par un élevage bien dosé.

2021 - 2025

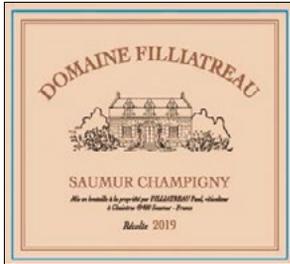
Belgium Hasselt Millesimes - Cherche Distributeur(s)
Salons: Vign. Indépendants Lille - Prowein

www.domainedeschampsfleuris.com
retiveau.denis@orange.fr



17/20 ★★★

Domaine Filliatreau



Splendide robe concentrée, grenat pourpre, presque d'encre. Une décoction de fruits (baies rouges et noires au sirop voire confiturées) s'exhale sans retenue dans ce séduisant bouquet, enveloppé et suave. Quelques notes minérales et grillées se dévoilent à l'aération. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la concentration de matière, le fruité juteux et le parfait équilibre d'une cuvée ambitieuse qui, déjà très démonstrative aujourd'hui, jouit d'un potentiel de garde certain. La finale, large et longue à la fois, est suave sur une délicieuse impression de sucrosité.

2022 - 2025

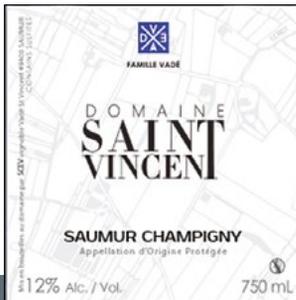
Belgium De Coninck

www.domaine-filliatreau.com
domaine@filliatreau.fr

Conversion Bio

16,5/20 ★★★★★

Domaine Saint Vincent



Superbe robe d'encre au disque violacé. Expressif, de grande profondeur et complexe, le nez mêle les accents minéraux et réglissés aux baies sauvages (mûre, cassis, myrtille). L'aération y ajoute un registre épicé qui complète une palette très riche et engageante. Tout est en place dans ce cru qui a emporté les suffrages pour sa profondeur, sa densité de matière, l'ambition et la noblesse de sa charpente et l'expression exubérante de ses saveurs de fruits rouges et noirs confiturés (framboise, cerise, mûre...). Superbe réussite pour un beau vin de gastronomie.

2022 - 2026

Belgium Entrepôt du Vin

www.vignoble-vade.com
vadepierre@gmail.com

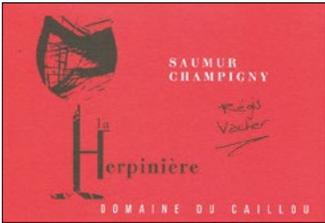


Domaine Saint Vincent

16,5/20 ★★★★★

Domaine du Caillou - "La Herpinière"

7,50€



Robe profonde, pourpre violacé. Le premier nez exprime une forte personnalité minérale, qui évolue à l'aération vers le registre des épices, des fruits rouges et noirs mûrs et le cacao. Complexité et douceur au rendez-vous! On apprécie dès l'attaque la fraîcheur et la vigueur de cette bouche ambitieuse, dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance de tanins encore jeunes mais gourmands. Ce vin structuré se montre très bien construit, sur un bel équilibre entre vivacité, maturité de fruit et ossature tannique. Longue finale sur de beaux amers pour un cru de belle évolution.

2022 - 2025

Cherche Distributeur(s)

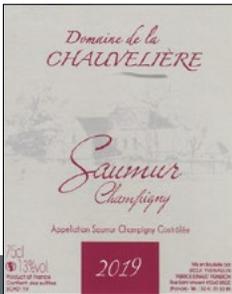
02/41.38.11.21 - 06/10.44.16.45
regisvacher@outlook.fr

Conversion

16,5/20 ★★★★★

Domaine de la Chauvelière

8,90€



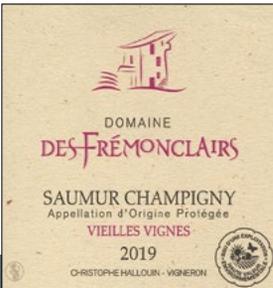
Splendide robe très dense, violacée, presque d'encre au disque fermé. Le bouquet est ouvert et gourmand sur une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs confiturés. De subtils effluves épiciés complètent la palette olfactive. La bouche tient les promesses du nez: franche, dense et très aromatique. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, son fruité exubérant (baies noires sauvages) et ses tanins de fruits structurants et prometteurs d'une belle garde. Une cuvée ambitieuse à l'aube de son expression.

2022 - 2025

www.lagiraudierebreze.com
lagiraudierebreze@gmail.com

16/20 ★★★★★

Domaine des Frémonclairs - "Vieilles Vignes"



Magnifique robe noire presque d'encre. On est d'emblée sous le charme des senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs (griotte, framboise, myrtille), les arômes d'épices douces complétant la palette à l'aération. Ce cru de belle jeunesse offre une bouche dense et profonde, enveloppée de tanins élégants et soyeux mais structurants. Les saveurs fruitées se montrent généreuses (bigarreaux, cerise) et la fraîcheur acidulée se prolonge jusqu'en finale. Un vin de belle évolution.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)
Salon: Halluin (Fr.)

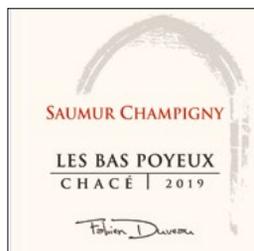
www.fremonclairs.fr
dom.fremonclairs@wanadoo.fr



16/20 ★★★

Fabien Duveau - "Les Bas Poyeux"

12,00 €



Robe rubis assez profond, ne présentant plus de signe de jeunesse. Les arômes lactiques et confiturés envahissent un premier nez franc et engageant, qui souligne les arômes de giottes, myrtilles et framboises. Une subtile touche épicée complète cet ensemble complexe à l'aération. S'appuyant sur une belle acidité rafraîchissante, ce cru bien construit associe générosité fruitée et saveurs d'épices douces, dans un ensemble arrondi par son profil lactique et confituré. La finale, suave et longiligne, augure d'une belle évolution.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

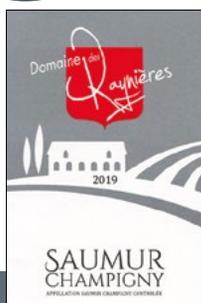
02/41.59.42.23 - 06/30.87.32.24
fabienduveau@yahoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine des Raynières

6,40 €



Belle présentation pour cette robe profonde rubis carmin intense. Le bouquet affiche d'emblée son caractère. Les notes minérales (encre, sous-bois, tourbe...) et épicées (baie de genévrier, clou de girofle) s'associent aux effluves de baies noires sauvages. Un bouquet prometteur. La bouche est franche et dense, presque corsée. Ambitieuse, elle livre une concentration de matière appréciable et des saveurs fruitées joliment assorties d'un registre épicé rafraîchissant. Une cuvée de gastronomie à l'aube de son expression et promise à un bel avenir.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

www.domainedesraynieres.com
contact@domainedesraynieres.com



15,5/20 ★★★★★

Domaine du Vieux Bourg

7,00 €



Très jolie robe grenat profond à nuances bleutées. La personnalité aromatique de ce nez s'impose sans attendre, associant dans une belle complémentarité les senteurs minérales (encre, graphite), fruitées (baies noires sauvages) et épicées. Complexe! Ce vin profond et de belle ambition exprime dès l'entrée de bouche un grain serré, une charpente jeune mais noble qui ne demande qu'à se fondre et une expression franche d'épices et de baies sauvages. Un cru vigoureux, qui va se patiner et peut affronter l'avenir avec sérénité.

2022 - 2025

Cherche Distributeur(s)

www.vieuxbourg.com
n.girard@vieux-bourg.com



Domaine Fabien Duveau



© Collectif F4

15,5/20 ★★★

Château de Chaintres - "Vieilles Vignes"

12,00 €



Robe rubis grenat au disque violacé presque fermé. Doucereux et parfumé, le bouquet pommadé livre d'insistantes notes de fruits confiturés voire au sirop (cerise, cassis, mûre sauvage). Un registre lactique enjoué apparaît à l'aération. Cette cuvée bien construite associe élégance, concentration et structure. Le registre du fruit confituré se mêle aux accents subtilement épicés et la finale, parée de fins tanins partiellement fondus, apporte une délicate touche réglissée.

2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Indépendants Lille - Prowein

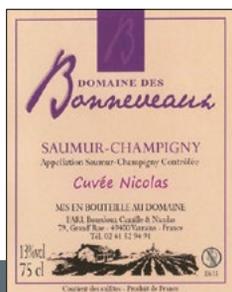
www.chaintres.fr
info@chaintres.fr

Conversion **Bdy** **Bto**

15/20 ★★★

Domaine des Bonneveaux - "Cuvée Nicolas"

6,00 €



Robe rubis profond de belle intensité, très jeune. Une puissante expression florale (violette) et de fruits au sirop (mûre, cerise, framboise) envahit le premier nez, la palette s'élargissant ensuite aux notes lactiques et pâtisseries. Très engageant! Ce vin franc et gourmand présente une belle chair de fruit et s'appuie sur une trame assez serrée, sans aucune sévérité. On apprécie la texture ciselée d'un ensemble qui s'apparente à un panier gourmand et un bonbon au fruits. La finale, longiligne et salivante, est relevée par une belle acidité rafraîchissante.

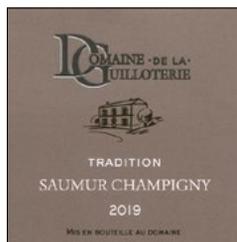
2021 - 2023

www.domainedesbonneveaux.com
bourdoux@domainedesbonneveaux.com



15/20 ★★★

Domaine de la Guilloterie - "Tradition"

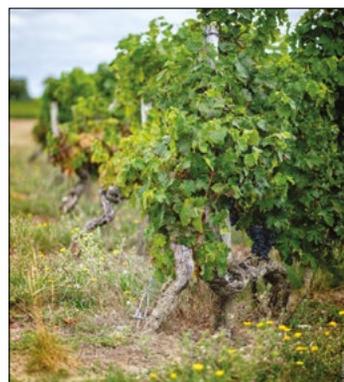
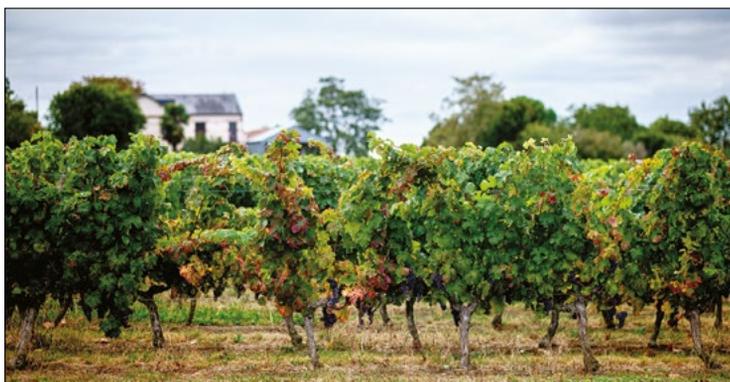


Belle présentation pur cette robe d'un beau rubis cardinal, intense et brillante. Le registre du fruit mûr voire confituré (fraise, cerise) s'exprime sans réserve, agrémenté d'une touche lactique presque crémeuse. Un bouquet ouvert et engageant! C'est la chair de fruit (myrtille, bigarreaux, mûre) qui domine cette bouche franche, suave et portée par une jolie acidité rafraîchissante. Les tanins se montrent déjà lissés et le profil gourmand se confirme dans une finale enveloppée et persistante. Une friandise conviviale.

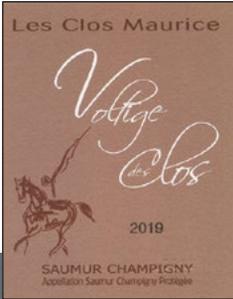
2021 - 2023

Fontaine aux Vins - Vranken Pommery
Auberge de la Ferme - Cherche Distributeur(s) Flandres

www.domainedelaguilloterie.com
contact@domainedelaguilloterie.com



15/20 ★★



Les Clos Maurice - "Voltige des Clos"

9,50 €

Très belle robe profonde, rubis carmin. Le bouquet est bien ouvert et complexe. Il associe les notes de fruits rouges confiturés et quelques effluves pâtisseries (tarte aux cerise) à de subtiles notes minérales (sous-bois) et épicées. Un ensemble éloquent. Tout est en place dans cette cuvée qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Un fruité juteux, une belle concentration de matière et une finale longiligne et suave, presqu'enveloppée. Un bonbon à savourer sur son fruité juvénile.

2021 - 2022

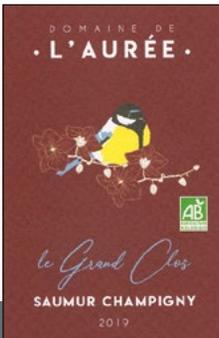
Cherche
Distributeur(s)

www.clos-maurice.fr
web@clos-maurice.fr



14,5/20

★★



Domaine de l'Aurée - "Le Grand Clos"

9,00 €

Éclatante robe assez concentrée, rubis carmin intense. Le bouquet, quelque peu réservé actuellement, s'ouvre très progressivement. Les fruits rouges et les épices sont rejoints par des notes minérales qui s'imposent à l'aération. La bouche, finement texturée impose d'emblée son caractère épuré et une belle vivacité. En témoignent les tanins de fruits structurants, les saveurs épicées et un acidité bien dosée et rafraîchissante. La finale de cette cuvée qui gagnera encore en harmonie dans un ou deux ans est longiligne et relevée par de délicats amers.

2022 - 2024

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedelauree.fr
domainedelauree@orange.fr



14/20 ★★★



Cave Robert et Marcel - "La Clotière"

Très belle robe dense au disque fermé, grenat pourpre. Le bouquet est profond et doux sur un panier de fruits rouges et noirs au sirop. Quelques notes minérale (encre, graphite...) et épicées apportent de la complexité et vivacité à l'aération. Un bouquet qui invite au voyage. Une cuvée conviviale, franche et gourmande, parfaitement équilibrée qui séduit par sa texture fine, son fruité croquant, son parfait équilibre acidité/gras et sa finale rafraîchissante sur de subtiles saveurs épicées. Mission accomplie!

2021 - 2022

SAUMUR CHAMPIGNY
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



www.allianceoire.com
info@allianceoire.com



© Collectif F4

17,5/20 ★★



Bruno Dubois - "Vue sur Loire"

22,00 €

Robe carminée intense et concentrée, au disque fermé sans signe d'évolution. À l'ouverture, d'intenses arômes de minéralité (encre, terre) se livrent sans attendre. Elles sont rapidement rejointes par une touche de cuir frais et un registre fruité (baies noires sauvages) expressif. Un ensemble complexe qui invite à la dégustation. Ce cru séveux et tout en charme séduit par sa douceur d'expression, son gras qu'équilibre une belle tension acidulée et la grande maturité de ses saveurs fruitées. La chair de sa trame est très appréciée et la densité de matière n'a d'égal que l'élégance de tanins presque fondus. Une belle réussite pour un vin complet, de belle jeunesse encore.

2021 - 2025

Cherche Distributeur(s)

www.bruno-dubois.com
b-d@bruno-dubois.com



17/20 ★★



Château de la Fessardière - "Le Clos"

9,50 €

Splendide robe grenat pourpre profond de grande jeunesse, très intense, au disque fermé. Élégance, profondeur, complexité... Tout indique dans ce bouquet une signature aromatique puissante et variétale. On y retrouve la minéralité (encre, graphite), les fruits noirs confiturés (myrtille, mûre, cassis) et de fines épices. Un ensemble très engageant. Ce vin de haute tenue a enthousiasmé les dégustateurs qui louent sa parfaite concentration, l'équilibre entre la charpente tannique, noble et encore jeune, et de puissantes saveurs fruitées (griotte, mûre). La texture se montre serrée et distinguée à la fois et la finale, salivante, interminable et complexe, ajoute une note épicée très vigoureuse et agréable. Un très bel exercice de vinification!

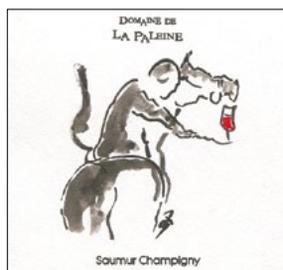
2021 - 2027

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudelafessardiere.com
la-fessardiere@wanadoo.fr



17/20 ★★



Domaine de la Paleine

12,00 €

Splendide robe rubis grenat profond de grande intensité, au disque fermé et encore jeune. Le bouquet se montre presque sudiste par sa puissante maturité, ses effluves de fruits cuits voire macérés (kirsch, prune) et son enveloppement presque lactique, assorti d'épices douces. Un ensemble olfactif enjôleur, qui invite à la dégustation. Ce cru de haut rang a enthousiasmé les dégustateurs par sa plénitude, la jeunesse de ses saveurs puissamment fruitées et épicées et sa trame à la fois vigoureuse et distinguée. Les tanins sont encore présents ; ils soutiennent et portent une matière dense, charnue et généreuse. Très longue finale, associant complexité et profondeur. Superbe et de belle évolution.

2021 - 2025

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-paleine.com
paleinesecretariat@orange.fr



© Collectif F4

17/20 ★★★

Domaine des Frogères - "Le Clos Marconnet"

13,00 €



Un beau rubis profond scintille dans cette robe engageante. Les marques de l'élevage (boisé noble, tabac blond) masquent pour l'instant l'expression aromatique du fruit. Un nez charmeur par sa douceur, qui privilégie les notes toastées. Dans un style très travaillé, mais avec maîtrise, cette cuvée ambitieuse propose une bouche ample et riche, dotée d'une concentration de matière appréciable, et qui contraste avec le nez par l'intensité de son expression de fruit (baies rouges et noires acidulées), parfaitement complémentaire avec un boisé bien intégré. Ce cru bien construit peut envisager l'avenir sereinement.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

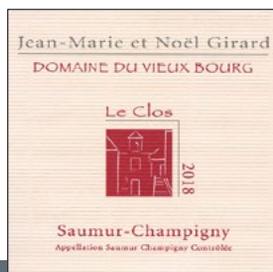
06/19.44.77.44
domainedesfrogeres@gmail.com



16,5/20 ★★★★★

Domaine du Vieux Bourg - "Le Clos"

8,50 €



Robe rouge cardinal, soutenue et de bel éclat. Profondeur, douceur d'expression et complexité caractérisent ce nez généreux, qui exhale dès l'ouverture de puissantes senteurs confiturées (cerise noire, gelée de mûre, myrtille), assorties d'une touche cacaotée et lactique qui confirme la douceur et la maturité de l'ensemble. Tout est équilibre et nuances dans ce vin accompli, aujourd'hui patiné, qui laisse s'exprimer une densité de fruit appréciable (baies rouges et noires), l'ensemble se voyant enveloppé d'une texture douce et charnue. On apprécie la plénitude de la finale et sa persistance appréciable, qui témoigne d'une concentration exemplaire.

2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

www.vieuxbourg.com
n.girard@vieux-bourg.com



16/20 ★★★★★

Domaine des Galmoises - "Secret du Caveau"

6,20 €



Jolie robe rouge cardinal de belle brillance, présentant encore des signes de jeunesse sur le disque. Extrêmement parfumé et livrant dès l'ouverture une personnalité très affirmée, le nez impose sans attendre une puissante minéralité (graphite, encre, truffe), rejointe à l'aération par les baies noires acidulées (cassis, sureau, myrtille). Le lien minéral se confirme en bouche, associé à une maturité de fruit importante, qui laisse une impression de subtile sucrosité (fruits rouges et noirs au sirop). Ce vin riche, doté d'une densité de matière impressionnante, est bâti pour évoluer sereinement, même s'il dévoile dès aujourd'hui de très grandes qualités d'harmonie et d'équilibre. Très belle réussite !

2021 - 2025

Cherche Distributeur(s)

02/41.52.99.98 - 06/73.58.82.44
dom.galmoises@gmail.com



Domaine

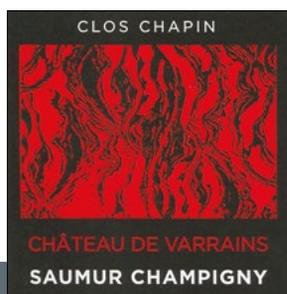


du Vieux Bourg

16/20 ★★★★★

Château de Varrains - "Clos Chapin"

8,50 €



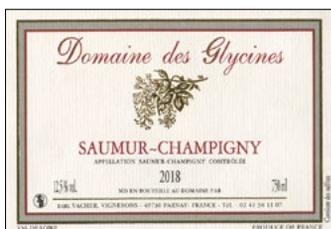
Robe cerise assez soutenue au disque évolué à reflets orangés. Une décoction fruitée de grande maturité (bigarreaux, mûre, fraise) se livre sans attendre dans ce nez engageant, complété à l'aération par une touche d'encre et de fines épices. La bouche ne déçoit pas. On apprécie tant sa densité de matière que sa puissance aromatique distinguée, illustrée par les saveurs de baies rouges et noires. La texture se montre à la fois douce et vigoureuse, grâce à une acidité qui apporte la tension nécessaire. Un vin complet, paré pour affronter l'avenir, qui fait honneur à son appellation. 2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

www.loire-vins-domaine.com
marion.bonnin@loire-vins-domaine.com

15,5/20 ★★★★★

Domaine des Glycines



Un beau rubis carmin à nuances d'évolution légère irise cette robe brillante. Les notes d'épices, de tabac et de baies noires du premier nez s'enrichissent d'une touche de cuir frais à l'aération. Porté par une acidité bien présente et des saveurs épicées revigorantes, ce cru livre une vigueur et une mâche très appréciables. La concentration de matière est au rendez-vous, l'expression du fruit (baies sauvages) généreuse et les tanins presque fondus. Un vin complet et bien construit, ponctué d'une longue finale assez grasse. 2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

02/41.38.11.07 - 06/80.10.14.53
domainesdesglycines@orange.fr



15,5/20 ★★★★★

Clos de Baux - "Fût de Chêne"

8,00 €



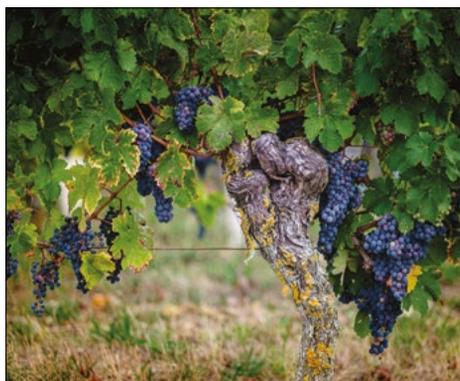
Une robe extrêmement dense et sombre, au disque fermé. On pressent d'emblée l'ambition de l'élevage, dans ce nez qui exhale sans retenue ses accents de boisé noble, cuir frais et tabac, l'aération complétant la palette par ses arômes de fruits confiturés voire macérés (cerise noire, prune). Un nez puissant et engageant. Dans un style "travaillé", ce cru est un bel exemple de réussite. L'élevage a patiné les angles d'une bouche riche, opulente et grasse, où s'associent harmonieusement les saveurs de fruits rouges cuits, effluves de tabac et d'épices. L'ensemble paraît déjà épanoui et livre dès maintenant une impression d'équilibre et d'accomplissement. 2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

06/75.86.00.30
baillergeon.christophe@neuf.fr



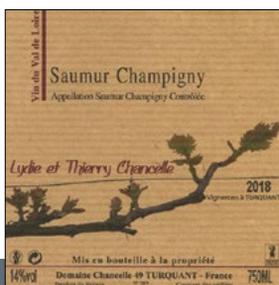
Château de Varrains



© Collectif F4

15,5/20 ★★★

Lydie et Thierry Chancelle



Superbe robe rubis grenat de grande jeunesse, concentrée et sans signe d'évolution sur le disque. Les accents minéraux et épicés s'associent dans une belle harmonie à un registre fruité expressif et de grande fraîcheur (cassis, bigarreaux, mûre sauvage). La bouche confirme sans attendre la personnalité de ce cru séveux, racé, riche en expression de baies sauvages et d'épices. L'équilibre entre l'acidité et la maturité est atteint et la texture se montre à la fois serrée et élégante. Un cru épanoui, encore vigoureux et présentant une finale avec une belle étoffe.

2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

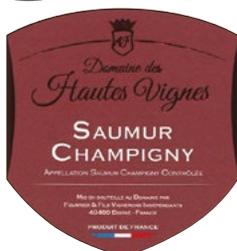
www.domainechancelle.sitew.org
domaine-bourdin-chancelle@orange.fr

Conversion

15,5/20 ★★★

Domaine des Hautes Vignes

9,00 €



Robe de belle jeunesse encore, rouge cardinal éclatant. Profondeur et complexité caractérisent ce bouquet très engageant, qui mêle les accents minéraux (terre, encre, graphite) aux arômes de fruits noirs sauvages, avec une douceur presque lactique qui apparaît au fil de l'aération. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la structure patinée de ce cru ambitieux, doté d'une concentration de matière appréciable et de beaux équilibres entre vivacité, moelleux et tanins. Les saveurs de mûre sauvage, cassis et cerise du nord se livrent sans retenue et la finale, persistante, révèle une grande vigueur. Un cru abouti qui peut affronter l'avenir sereinement.

2021 - 2024



Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants Lille - Reims - Paris

www.leshautesvignes.fr
fourrierlain@orange.fr

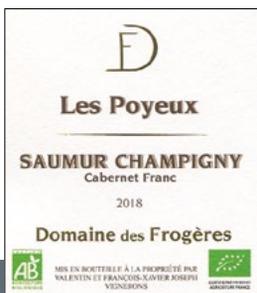


		<p>Pour débutants et œnophiles avertis</p> <p>Pour groupes de 8 à 30 personnes</p>		
	<p>Scéances dégustation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Techniques de dégustation • Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc. 			
				<p>Contactez "Vins et Terroirs Authentiques":</p> <p>Tél: 071/87.57.73</p> <p>contact@vinsetterroirs.be</p>

15,5/20 ★★

Domaine des Frogères - "Les Poyeux"

11,00€



Robe rubis carmin au disque ouvert, sans signes d'évolution. Un bouquet tout en nuances, de belle complexité, qui mêle les accents de tabac, boîte à cigares et cuir aux notes de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, fraise). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise et la vivacité de cette cuvée épurée, dont l'expression de petites baies acidulées et d'épices rejoignent une délicate et agréable minéralité. Un vin complet, vigoureux et dont la finale, fraîche et épicée, garantit une belle évolution.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

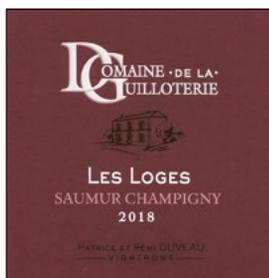
06/19.44.77.44
domainedesfrogeres@gmail.com



15/20

★★★★

Domaine de la Guilloterie - "Les Loges"



Jolie robe rouge carmin, assez concentrée, de belle jeunesse encore. La typicité variétale s'exprime dès l'ouverture, illustrée par les notes minérales, de petites baies sauvages (cassis, sureau) et quelques arômes finement épicés. La bouche, vigoureuse et tonique, confirme rapidement le profil rafraîchissant, épuré et énergique d'un ensemble généreux en saveurs de fruits frais.

La texture se montre à la fois aérienne et salivante et la finale jouit d'une agréable persistance. Un vin gourmand.

2021 - 2023

Fontaine aux Vins - Vranken Pommery
Auberge de la Ferme - Cherche Distributeur(s) Flandres

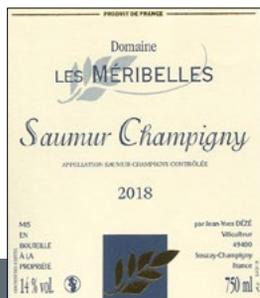
www.domainedelaguilloterie.com
contact@domainedelaguilloterie.com



14,5/20 ★★★

Domaine Les Méricelles

7,60€



Robe cerise au disque évolué à reflets légèrement tuilés. Parfumé et doux, le bouquet associe les arômes de fruits confiturés voire cuits (fraise, cerise, myrtille) à un registre lactique bien présent. Subtile touche épicée à l'aération. La bouche se montre charmeuse dès l'attaque, par une texture enveloppante et un gras qui équilibre l'acidité. Le registre du fruit presque confit se confirme sans tarder et la finale, presque crémeuse, ponctue un ensemble gourmand et prêt à offrir ses qualités dès aujourd'hui.

2021 - 2022

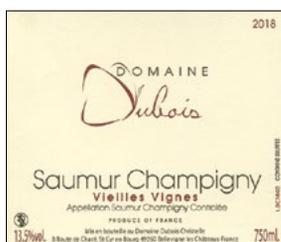
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-lesmeribelles.com
jean-yves.deze@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Domaine Dubois - "Vieilles Vignes"

9,00€



Robe sombre et concentrée, avec quelques reflets d'évolution déjà présents. Un nez doux et enveloppé, qui associe harmonieusement les senteurs de fruits cuits, épices douces et boisé noble. La bouche se montre dès l'attaque fondue et charmeuse, offrant une texture assez grasse, équilibrée par une fine acidité. Les saveurs de fruits rouges cuits (fraise, cerise) et d'épices se mêlent à une note fumée et délicatement minérale. Finale franche et assez vigoureuse, de persistance agréable.

2021 - 2022

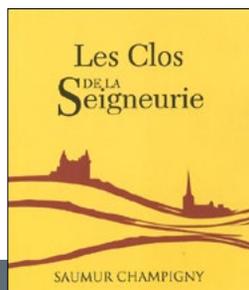
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-christelle-dubois.fr
ch-dubois@hotmail.com

17/20 ★★★★★

Les Clos de la Seigneurie

11,00 €



Très jolie robe concentrée, rubis carmin au disque grenat. Le bouquet éloquent associe profondeur, complexité et élégance. Aux généreuses effluves de fruits noirs au sirop, s'associent des fragrances épicées et délicatement minérales. Un ensemble qui gagne en douceur à l'aération et invite au voyage. La bouche tient les promesses du nez et remporte tous les suffrages. Concentrée et charnue, croquante d'un fruit intact et bien mûr, elle associe densité et élégance, caractère et finesse. La finale est interminable sur une délicieuse impression de suavité voire de sucrosité. Un grand vin de gastronomie.

2021 - 2025

Cherche Distributeur(s)

www.laseigneurie.net
laseigneurie.vins@hotmail.fr

Conversion  

16,5/20 ★★★

Domaine Filliatreau - "Vieilles Vignes"



Robe assez concentrée, cerise au disque à peine ouvert. Le bouquet est particulièrement expressif et impose d'emblée son caractère minéral (encre, tourbe, truffe) et épicé. La bouche, très démonstrative, offre une densité de matière exemplaire et des saveurs de fruits noirs salivantes. Des tanins partiellement lissés et des notes épicées ravigotantes témoignent du potentiel de garde d'une cuvée ambitieuse, bâtie pour affronter encore sereinement quelques années de cave.

Une cuvée de haute gastronomie.

2021 - 2025

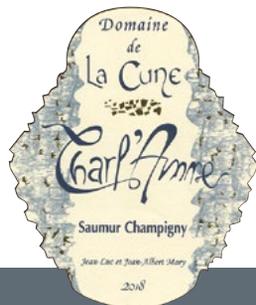
 De Coninck

www.domaine-filliatreau.com
domaine@filliatreau.fr

16/20 ★★★★★

Domaine de la Cune - "Charl'Anne"

10,10 €



Belle robe rubis cerise de grande concentration. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les senteurs de fruits rouges et noirs sont accompagnés d'effluves épicés (poivre, baie de genévrier...) voire minéraux (encre, sous-bois, graphite). Un nez éloquent. La bouche confirme l'impression olfactive. Concentrée et vigoureuse, elle offre des saveurs de fruits noirs et d'épices intenses. Les tanins de fruits, partiellement fondus, soutiennent un ensemble assez ambitieux qui pourra encore affronter quelques années de cave. Finale de longueur appréciable relevée par de beaux amers.

2021 - 2024

 Charvins Cherche Distributeur(s)

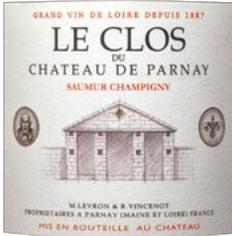
02/41.52.91.37
jlmcune@wanadoo.fr



Domaine Filliatreau

16/20 ★★★



Le Clos du Château de Parnay

Robe limpide et brillante, cerise de bel éclat. Le bouquet est ouvert, complexe et élégant à la fois. Fruits rouges confiturés, subtile touche minérale et de sous-bois s'associent dans un ensemble voluptueux très prometteur. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée aboutie, travaillée en finesse. Friande, elle offre un fruité juteux, une texture fine et concentrée à la fois et un remarquable équilibre acidité/gras. La finale, longiligne et digeste, est relevée par une belle acidité ascendante et rafraîchissante qui témoigne de la promesse de quelques belles années de garde.

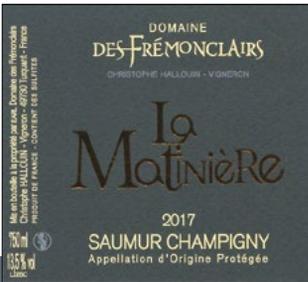
2021 - 2024

Thienpont

www.chateaudeparnay.fr
contact@chateaudeparnay.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine des Frémonclairs - "La Matinière"

Splendide robe profonde au disque fermé, carminé intense. Le bouquet est profond et mûr sur une belle corbeille de fruits des bois (myrtille, cassis, mûre). Une subtile douceur lactique et des notes de confiserie (violette), apparaissent à l'aération et embaument un ensemble prometteur. La bouche est croquante, d'un fruité gourmand et juvénile. Franche et épurée, sans artifice, elle offre une belle concentration aromatique et une finesse de texture très appréciable. Une cuvée friande ponctuée d'une finale longiligne et salivante.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)
Salon: Halluin (Fr.)

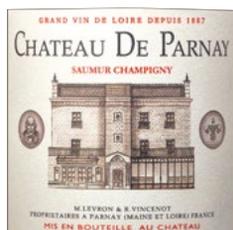
www.fremonclairs.fr
dom.fremonclairs@wanadoo.fr



Château de Parnay

17/20 ★★★

Château de Parnay 2016



Splendide robe très engageante, rubis grenat intense au disque fermé et de belle jeunesse encore. Complexe et intensément parfumé, le nez exhale sans attendre de charmeuses notes lactiques (crème, yaourt) et confiturées (griotte, gelée de mûre), dans un ensemble ensuite complété par un boisé délicat et de grande douceur, bien intégré à l'ensemble. Ce vin racé et séveux a emporté les suffrages pour son ambition en termes de concentration, la parfaite intégration d'un élevage qui a respecté le fruit et sa complexité aromatique (baies noires sauvages, boisé noble, fines épices). Une très belle réussite, pour un cru qui peut encore envisager l'avenir avec sérénité.

2021 - 2023



Thienpont

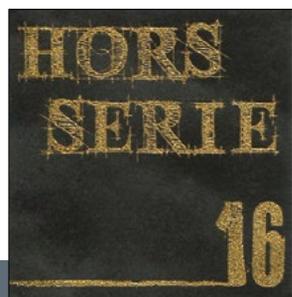
www.chateaudeparnay.fr
contact@chateaudeparnay.fr



16/20 ★★★

Domaine de la Cune - "Hors Série" 2016

14,50 €



Robe grenat sombre, concentrée, présentant une belle jeunesse encore. Parfumé et séduisant par ses effluves lactiques et ses arômes puissamment confiturés (bigarreaux, myrtilles), floraux (bergamote, pivoine) et de boisé fin, ce bouquet profond et complexe invite à la dégustation. Une bouche aux contours lissés, patinée et livrant une texture assez grasse, équilibrée par une fine acidité. La densité de matière est appréciable et le fruité intact (cassis, griotte). La finale, enveloppée et chaleureuse, témoigne d'une belle persistance. Un vin bien construit, à son apogée aujourd'hui.

2021 - 2022



Charvins
Cherche Distributeur(s)

02/41.52.91.37
jlmcune@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine des Varinelles - "1900" - 2015

13,00 €



Robe rubis clair, brillante et moyennement intense, en évolution. On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet doucereux, expressif et complexe, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits mûrs voire confiturés (framboise, griotte, myrtille), les épices douces et une délicate touche de tabac caramélisé. Tout est bien en place dans cette cuvée qui charme par son équilibre acidité/gras, la générosité de son fruit (baies rouges et noires), une texture assez dense et la persistance d'une finale opulente et longiligne à la fois, portée par des tanins de fruit presque fondus.

2021 - 2022



Velu Vins
Cherche Distributeur(s)

www.daheuiller.com
contacts@daheuiller.com



Château de Parnay



17,5/20 ★★★



Château Fouquet - Domaine Filliatreau

Éclatante robe rubis cerise, de belle densité. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet suave ne manque toutefois pas de complexité. Les notes fruitées (fruits rouges et noirs au sirop), les épices douces et le boisé fin (eucalyptus, cuir frais, biscuit...) s'y associent harmonieusement et invitent à la dégustation. Cette cuvée ambitieuse, bâtie pour affronter les ans, offre un fruité intact et salivant dans un ensemble concentré et soutenu par des tanins de fruits élégants et partiellement fondus qui témoignent de son potentiel de garde. La finale, en queue de paon, est relevée par des saveurs épicées ravivantes.

2021 - 2026

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-filliatreau.com
domaine@filliatreau.fr



16/20 ★★★



Château Montreuil Bellay - "La Flamboyante"

Belle robe profonde, rubis carmin intense au disque bien fermé. Le bouquet, très démonstratif, impose d'emblée son caractère. Les notes de fruits rouges et noirs sont assorties de fragrances épicées, de sous-bois et d'une délicate minéralité qui s'affirmera bientôt. Un nez éloquent. La bouche offre une belle densité de matière et un fruité intact. De délicats tanins de fruits, partiellement fondus, apportent vigueur et promesse d'un avenir serein à une cuvée bien construite et déjà très agréable aujourd'hui. Elle est ponctuée d'une finale longiline agréablement épicée.

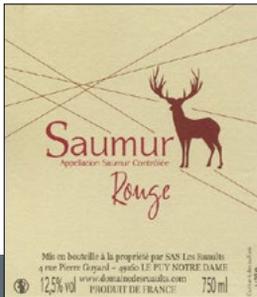
2021 - 2024

Mouchard

www.chateau-montreuil-bellay.fr
vins@chateau-montreuil-bellay.fr



15/20 ★★★★★



Domaine les Ruaults

6,50 €

Éclatante robe limpide et brillante, grenat pourpre. Le bouquet est franc, ouvert et enjôleur sur une corbeille de fruits rouges bien garnie (groseille, framboise, grenade, cerise du nord...). Quelques effluves d'épices, voire de poivron rouge se dévoilent à l'aération. La bouche est franche et gourmande, sans artifices. On a ici privilégié ouvertement un fruité croquant dans un ensemble épuré, particulièrement gourmand et de texture fine. Cette friandise est ponctuée d'une délicate acidité rafraîchissante et bienvenue en finale. Une cuvée conviviale à partager sur son fruité juvénile. Mission accomplie.

2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

www.domainedesruaults.com
edubois@lesruaults.com



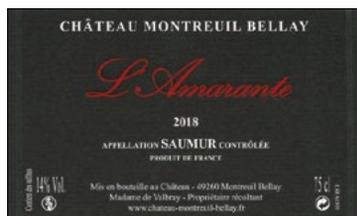
Château Montreuil-Bellay



Domaine les Ruaults

17/20 ★★★

Château Montreuil Bellay - "L'Amarante"



De beaux reflets carminés scintillent dans cette robe dense, au disque ouvert, en tout début d'évolution. Le premier nez témoigne d'un élevage ambitieux par ses effluves de tabac blond, caramel et boisé noble. L'expression du fruit rouge mûr (cerise) apparaît ensuite, complétant un ensemble complexe. Superbe cuvée, dans lequel le boisé est présent (cuir frais), la texture extrêmement douce et patinée et les saveurs fruitées (bigarreaux, mûre) généreuses. La finale est chaleureuse et presque onctueuse, équilibrée par une fine acidité bienvenue.

2021 - 2024



Mouchard

www.chateau-montreuil-bellay.fr
vins@chateau-montreuil-bellay.fr

Conversion



16,5/20 ★★★★★

Domaine des Hautes Vignes - "Vieilles Vignes"

8,50 €



Robe cerise moyennement concentrée, de bel éclat, en début d'évolution. Les dégustateurs ont apprécié la profondeur et la franchise de ce bouquet parfumé, qui exhale dans une belle complémentarité les senteurs finement minérales (graphite, terre) et un fruité généreux et de grande maturité (fruits rouges et noirs presque confits). Un vin complet, structuré, ambitieux par son étoffe et sa concentration, qui présente une bouche pleine, de belle maturité, bien équilibrée par son acidité et dont l'expression de fruit se montre franche et séveuse (griotte, mûre sauvage, cassis). La finale ajoute encore à la complexité par sa présence épicée tonifiante. Très belle réussite.

2021 - 2024



Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants Lille - Reims - Paris

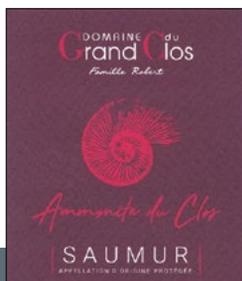
www.leshautesvignes.fr
fourrieralain@orange.fr



16/20 ★★★★★

Domaine du Grand Clos - "Ammonite du Clos"

6,20 €



Magnifique robe rubis pourpre au disque fermé encore violacé, de grande jeunesse. On relève une belle fraîcheur à l'ouverture, illustrée par les notes florales et de petites baies rouges et noires. À l'aération, la douceur liée à la maturité et à un registre lactique bien présent s'affirme, pour un bouquet complexe, généreux et subtilement minéral. Quelle vigueur dans cette bouche tendue, nerveuse par son acidité, très digeste et rafraîchissante! Le registre des baies acidulées (cassis, groseille, cerise du nord) s'exprime sans réserve et l'ensemble jouit d'une douceur de texture suffisante pour apporter l'équilibre. Un vin très énergique et épuré, qui ne craindra pas l'avenir.

2021 - 2024



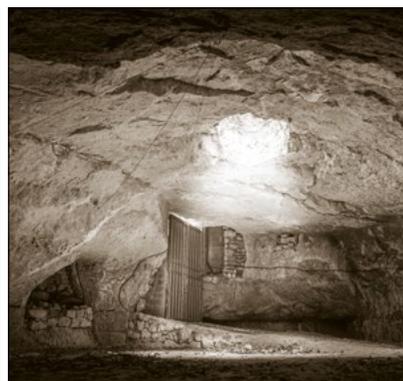
Cherche Distributeur(s)

Salon: Foire aux vins de Toernich

www.domainedugrandclos.fr
domainedugrandclos@orange.fr

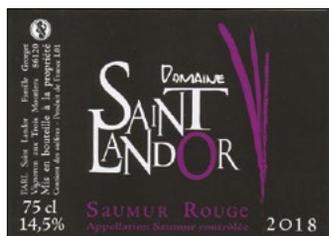


Domaine du Grand Clos



16/20 ★★★★★

6,30 €



Très belle robe rubis profond au disque fermé, sans signe d'évolution. Une décoction d'épices envahit le premier nez, avant de laisser place à d'insistantes notes de fruits noirs sauvages (cassis, sureau) et de minéralité. Un bouquet profond et de grande complexité. Dès l'entrée de bouche, on est sous le charme du gras et de la profondeur de cette cuvée dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance de tanins. Les saveurs confiturées voire au sirop (myrtille, mûre, griotte) envahissent une bouche presque crémeuse, ponctuée d'une finale chaleureuse et de longueur appréciable.

2021 - 2023

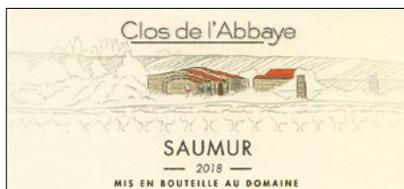
Cherche Distributeur(s)

www.domainestlandor.fr
contact@domainestlandor.fr

Conversion

15,5/20 ★★★★★

5,00 €



Robe rubis carmin, limpide et de belle brillance, au disque ouvert. Profond et de belle complexité, le bouquet mêle les senteurs minérales (encre, graphite), réglissées et de petits fruits rouges et noirs. Un ensemble éloquent et très engageant! Sans surprise, la bouche confirme le profil et la générosité du nez. On apprécie son équilibre acidité/gras, ses saveurs de baies rouges et noires juteuses et sa densité de trame qui témoigne de son ambition. Très beau vin, de belle évolution.

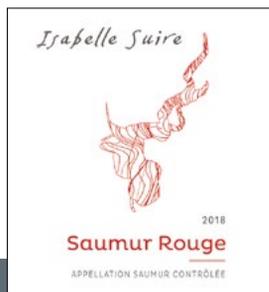
2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

www.aupy.com
domaineaupy@gmail.com

15,5/20 ★★★★★

6,00 €



Jolie robe rouge cardinal, de bel éclat. Quelque peu retenu voire discret à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite au fil de l'aération, mais en délicatesse, associant quelques notes florales et de confiserie aux fruits, puis de cerise confiturée. Digeste et racée, la bouche se resserre sur sa densité de matière, ses tanins gourmands et partiellement lissés et une présence fruitée généreuse (mûre, cerise, myrtille) de grande fraîcheur. Un vin longiligne, étoffé et bien construit.

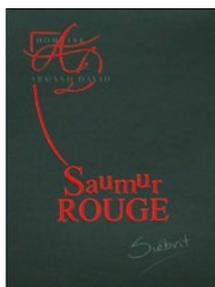
2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

www.isabellesuire.fr
isabelle-suire@orange.fr

15,5/20

★★★★★



Domaine Armand David - "Siebrit"

6,20 €

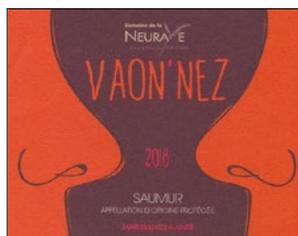
Robe cerise moyennement concentrée au disque ouvert en évolution (reflets légèrement tuilés). Les arômes délicatement boisés et de boîte à cigares se mêlent harmonieusement aux senteurs de fruits rouges et noirs de belle maturité. Un nez profond et engageant. La bouche confirme sans attendre la belle intégration du bois dans une matière fruitée charnue et salivante. Ce cru dense et étoffé libère sans réserve ses saveurs de baies acidulées, enveloppées d'un beau gras lié à la maturité d'un ensemble concentré, ponctué d'une longue finale au grain serré.

2021 - 2023

Mouchard - Vinilux - Papa & Fists - Caveman
Cherche Distributeur(s) Salons: Mâcon - Prowein - Wine Paris

www.armanddavid.com
contact@armand-david.com

15,5/20 ★★★★★



Domaine de la Neuraye - "Vaon'Nez"

6,40 €

Splendide robe grenat profond au disque jeune et fermé, très engageante. Une décoction de fruits rouges et noirs (bigarreaux, mûre, framboise) se livre dès l'ouverture dans ce nez extrêmement gourmand, doucereux et ouvert. Un bouquet qui invite à la dégustation. La bouche est en contraste avec le nez. L'attaque est vive et quelque peu nerveuse mais on apprécie sa tonicité. Le milieu de bouche confirme par l'expression de fruits rouges frais (groseille, cerise du nord) et la finale, franche et épurée, s'étire en longueur, laissant une impression très digeste. Très réussi !

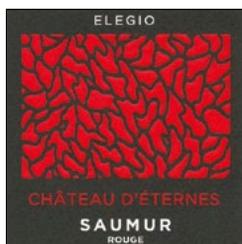
2021 - 2022

Cherche Distributeur(s)

06/83.46.86.70
laneuraye@orange.fr

Conversion  

15,5/20 ★★★



Château d'Eternes - "Elegio"

7,00 €

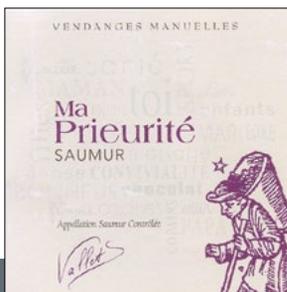
Robe rouge cardinal soutenu, de belle densité au disque fermé. Sensation d'enveloppement, profondeur et suavité caractérisent ce bouquet qui mêle une fine minéralité à un fruité expressif et de grande maturité (baies rouges confiturées). Il évolue à l'aération vers les fruits macérés à l'eau-de-vie (kirsch). Superbe d'équilibre, la bouche apporte dès l'attaque une nuance à la douceur du nez par un support d'acidité vigoureux et bien présent, d'expressives saveurs de baies sauvages finement acidulées (cassis, groseille, sureau) et une texture élancée qui écarte toute lourdeur. La finale, croquante et gourmande, s'appuie sur de fines épices. Un bel exercice de vinification.

2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

www.loire-vins-domaine.com
marion.bonnin@loire-vins-domaine.com

15/20 ★★★



Vallet. S. Père & Fils - "Ma Prieurité"

5,90 €

Robe rubis carmin profond, intense et de belle jeunesse. Crémeux et lactique (yaourt aux fruits des bois) dès l'ouverture, le nez charme par ses notes confiturées (griotte, mûre) et livre à l'aération une subtile touche minérale. Porté par un support d'acidité bien présent mais non excessif, ce vin doté d'une texture assez serrée s'apparente à un panier gourmand. On apprécie sa concentration de matière, le croquant de ses tanins soyeux et la chaleur d'une finale persistante. Un cru bien construit.

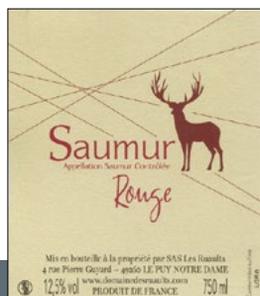
2021 - 2022

Cherche Distributeur(s)

facebook.com/vallets86
vallet.se@wanadoo.fr

Conversion 

14,5/20 ★★★



Domaine Les Ruaults

6,50 €

Eclatante robe rubis clair au disque ouvert. Le nez délivre une grande franchise fruitée (framboise, cerise), associée à de délicates senteurs florales (violette) et de confiserie (cuberdon). Un nez de primeur, très engageant. La bouche est à l'avenant, friande et conviviale, privilégiant la finesse de texture. Les fruits rouges s'y confirment et l'ensemble est ponctué d'une agréable finale. Un vin gourmand et facile d'accès, à déguster dès aujourd'hui.

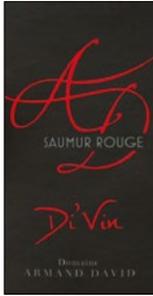
2021 - 2022

Cherche Distributeur(s)

www.domainedesruaults.com
edubois@lesruaults.com

16/20

★★★



Domaine Armand David - "Di'Vin"

9,90€

Robe assez concentrée, de belle brillance. Complexité et élégance sont au rendez-vous d'un bouquet qui associe un fruité bien mûrs et des fragrances minérales à des notes enveloppées de moka et cacao. Cette cuvée ambitieuse se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Ample et vineuse, mais travaillée en finesse, elle offre un fruité bien présent associé à des saveurs minérales et épicées ravigotantes. La finale de cette cuvée de gastronomie est relevée par une belle acidité équilibrante qui témoigne d'un avenir encore serein. Un bel exercice de vinification.

2021 - 2023



Mouchard - Vinilux - Papa & Fistons - Caveman

Cherche Distributeur(s) Salons: Mâcon - Prowein - Wine Paris

www.armanddavid.com

contact@armand-david.com



15,5/20

★★★★

Domaine du Haut Bellay - "Les Hauts de Caterne"

6,20€



Robe cerise concentrée, au disque à peine évolué. Le bouquet est profond, complexe et mature. Les notes de fruits rouges confiturés s'associent à un registre de sous-bois, d'épices et de cuir frais. La bouche est franche et vigoureuse. Elle oscille entre saveurs fruitées et épicées dans un ensemble de caractère affirmé, qui ne laissera personne indifférent. Cette cuvée de gastronomie possède encore du potentiel. En témoignent sa finale longue, presque corsée relevée pas de beaux amers et ses tanins partiellement asagis.

2021 - 2023

www.domaineduhautbellay.fr

expl.montreuil-bellay@educagri.fr



15/20

★★★

Domaine de la Giraudière - "Vieilles vignes"

8,60€



Splendide robe éclatante, rubis carmin de belle jeunesse encore. Le bouquet, moyennement expressif, offre une belle douceur et une jeunesse olfactive. L'aération dévoile volontiers ses effluves de fruits rouges confiturés et ses notes lactiques, voire de pâtisserie gourmandes. Un nez engageant, plus en finesse qu'en démonstration. La bouche tient les promesses du nez. On apprécie sa concentration de matière, sa finesse de toucher, son fruité croquant et salivant et surtout cette délicate acidité intacte garante de fraîcheur et d'équilibre. Une réussite.

2021 - 2022

www.lagiraudierebreze.com

lagiraudierebreze@gmail.com



Domaine du Grand Clos



16,5/20

★★★★



Clos Maurice - "La Licorne du Clos"

14,00 €

Très belle robe bouton d'or à reflets légèrement ocrés. Profond et complexe, le nez mêle harmonieusement les senteurs florales (acacia, aubépine), d'herbe fraîche, de fruits mûrs (pomme, poire) et de brioche vanillée. Un vin complet, riche et opulent, qui a bénéficié d'un élevage ambitieux. Les saveurs de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie se livrent de concert, dans un ensemble structuré, racé et complexe. La finale, enveloppée et subtilement toastée, ponctuée dans la persistance un cru très bien construit.

Cherche
Distributeur(s)

www.clos-maurice.fr
web@clos-maurice.fr



16,5/20 ★★★



Bruno Dubois - "Les Perruches"

18,00 €

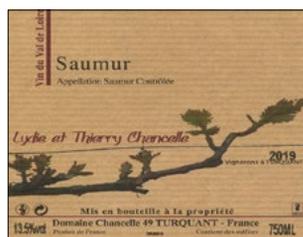
Superbe robe dorée intense, engageante et prometteuse. Les agrumes mûrs et les fruits blancs conjuguent leurs efforts pour s'exprimer dans ce bouquet marqué par l'association d'arômes d'agrumes et de fruits blancs. Un vin complet, structuré, bien construit autour d'un très bel équilibre maturité/vivacité. D'insistantes saveurs de fruits secs et d'agrumes s'associent, dans un ensemble enveloppé, harmonieux et livrant une belle opulence et du gras dans une finale de belle allonge.

Cherche
Distributeur(s)

www.bruno-dubois.com
b-d@bruno-dubois.com



16/20 ★★★★★

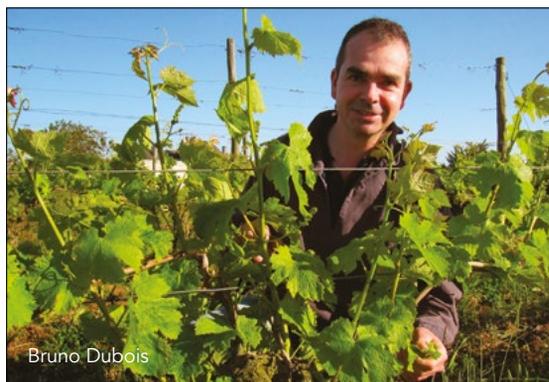


Domaine Lydie et Thierry Chancelle

Robe paille de belle brillance. Joliment minéral à l'ouverture, le nez délivre ensuite sa complexité par l'expression d'arômes de fruits mûrs (pâte de coing, poire, agrumes) et de notes pâtisseries. Beaucoup de charme pour un ensemble qui invite à la dégustation. Ce vin de gastronomie livre une attaque au grain serré, appuyée par une belle acidité, suivie d'un milieu de bouche où s'expriment généreusement les saveurs d'agrumes. La maturité du fruit est nuancée par une vivacité omniprésente, jusqu'en finale où une certaine opulence s'installe dans la longueur. Belle réussite.

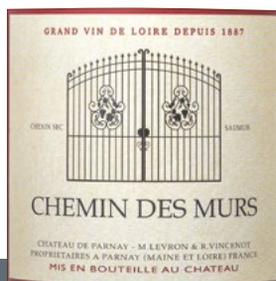
Cherche
Distributeur(s)

www.domainechancelle.sitew.org
domaine-bourdin-chancelle@orange.fr



Bruno Dubois

16/20 ★★



Château de Parnay - "Chemin des Murs"

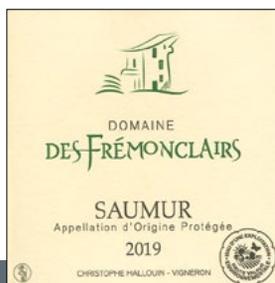
Robe pâle, limpide et de belle brillance. C'est une puissante minéralité crayeuse et de silex frotté qui envahit le premier nez, avant de laisser place à d'insistantes notes de zestes d'agrumes (pamplemousse, kumquat...). Un bouquet de grande fraîcheur. Tendue par une acidité de grande tonicité, cette bouche longiligne et épurée privilégie la finesse de texture mais sans céder de terrain vis-à-vis de la concentration. On apprécie son profil très salivant, de grande vigueur dont la générosité de fruit (agrumes) se prolonge jusque dans une finale franche et ciselée.

 Thienpont

www.chateaudeparnay.fr
contact@chateaudeparnay.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine des Frémonclairs

Très jolie robe pâle limpide et de grand éclat. Finement minéral à l'ouverture, le bouquet se complète au fil de l'aération de notes d'agrumes mûrs (pamplemousse) et des effluves herbacés rafraîchissants. Un bouquet éloquent et de grande profondeur, qui invite à la dégustation. Tout est équilibre, suavité et charme dans ce cru tonique et doté d'une belle concentration de matière. Le registre des agrumes s'y exprime sans retenue (citron confit, zeste de pamplemousse) et l'ensemble se montre à la fois digeste, parfumé et doté d'une finale salivante et étoffée, délicatement minérale.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Halluin (Fr.)

www.fremonclairs.fr
dom.fremonclairs@wanadoo.fr



15,5/20 ★★

Domaine de l'Enchantoir - "Terres Blanches"

13,00€



Robe jaune doré de grand éclat. Un bouquet très engageant, qui mêle les notes de poire mûre et de fleurs parfumées aux arômes pâtisseries (millefeuille aux fruits blancs). Une grande douceur olfactive s'en dégage. Equilibre et suavité caractérisent cette cuvée ambitieuse et joliment tramée, dont la maturité de fruit (pêche, pomme) trouve l'équilibre dans un support d'acidité bien présent et très rafraîchissant. Un cru salivant et ponctué d'une finale agréablement persistante.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Court St Etienne - Eghezée - Blegny-Mines

www.enchantoir.fr
domaine.enchantoir@gmail.com



15/20 ★★★★★

Domaine du Haut Bellay - "Les Ormeaux"

5,50 €



Robe très pâle à or blanc, presque translucide. Assez retenu à l'ouverture, le bouquet délivre ensuite de timides notes florales et de confiserie. Touche de fruit blanc mûr à l'aération (poire, pêche). Franche et séveuse, la bouche a emporté les suffrages pour sa pureté d'expression, la vigueur de ses saveurs d'agrumes frais et la tension acidulée omniprésente d'un ensemble salivant et digeste, ne manquant ni de concentration de matière ni d'allonge en finale. Belle réussite.

www.domaineduhautbellay.fr
expl.montreuil-bellay@educagri.fr



15/20 ★★★

Domaine Saint Vincent



Très belle robe jaune doré éclatant à nuances bouton d'or. Le bouquet se montre à la fois aérien et expressif, mêlant dans une jolie complicité les tonalités florales (fleurs blanches), de confiserie aux fruits et de subtile minéralité. Un ensemble enrobé et charmeur. L'attaque, friande, franche et ciselée, contraste par sa vivacité. Elle donne le ton d'une cuvée dont les principaux atouts résident dans l'équilibre acidité/maturité de fruit, la délicatesse de texture et la franchise d'une finale qui accorde la part belle aux agrumes.

Entrepôt du Vin

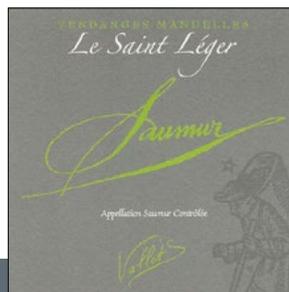
www.vignoble-vade.com
vade pierre@gmail.com



14,5/20 ★★★

Domaine Vallet Père & Fils - "Le Saint Léger"

5,30 €



Jolie robe peu intense, à reflets pâles à or blanc. Premier nez plutôt discret, puis l'ensemble gagne en expression et libère une flatteuse association d'arômes d'agrumes et de notes herbacées de belle fraîcheur. Tout est bien en place dans cette bouche souple et friande, qui privilégie la délicatesse de texture et l'expression gourmande des saveurs d'agrumes (citron, mandarine). La finale est agréablement persistante sur une grande finesse de grain.

Cherche
Distributeur(s)

facebook.com/valllets86
vallet.se@wnadoo.fr

Conversion



Domaine Saint Vincent
Pierre Vadé



Domaine de la Paleine

17/20 ★★★★★

Château de la Fessardière - "L'Amélie"

9,00€



Robe doré léger à reflets paille. Le bouquet printanier est ouvert, élégant et très charmeur. Les effluves floraux (jasmin, tilleul) et fruités (pêche, poire, raisin frais, lychee...) sont assortis d'une douceur vanillée qui souligne la délicatesse de cette friandise olfactive. Une cuvée travaillée en finesse mais qui ne manque toutefois pas d'ambition.

La bouche est pleine et franche, très aromatique et rafraîchissante. Les saveurs fruitées sont intactes et magnifiées par une boisé extrêmement fin qui dévoile davantage ses charmes en finale. Longiligne et équilibrée, cette cuvée fait honneur à son appellation. Bravo.

Cherche Distributeur(s)

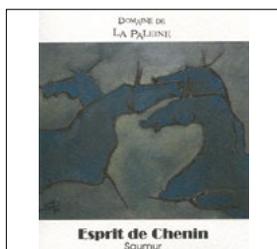
www.chateaudelafessardiere.com
la-fessardiere@wanadoo.fr



17/20 ★★★

Domaine de la Paleine - "Esprit de Chenin"

12,50€



Robe jaune de Naples pâle et éclatante. Une friandise olfactive. Le bouquet ouvert et élégant offre un registre floral parfumé associé à une belle corbeille de fruits blancs voire exotiques et à de subtiles notes de fruits secs à coque. Un nez qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée gourmande, plus en finesse qu'en démonstration, mais qui jouit d'un parfait équilibre et d'un fruité juteux et salivant. Une délicate acidité omniprésente accompagne cette cuvée vers une finale longiligne sur les saveurs de confiserie (bonbon Napoléon). Un vin très friand.

Cherche Distributeur(s)

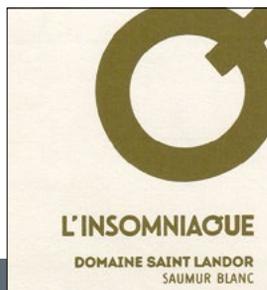
www.domaine-paleine.com
paleinesecretariat@orange.fr



16,5/20 ★★★

Domaine Saint Landor - "L'Insomniaque"

9,80€



Robe ensoleillée doré éclatant. Le bouquet aérien et élégant est délicatement parfumé. Il associe les notes de fleurs blanches et de confiserie à une boisé fin (crème pâtissière, flan vanillé, brioche). Une cuvée ambitieuse, parfaitement travaillée et qui offre de beaux atouts de concentration de matière, de fruité intact et d'équilibre. Les dégustateurs soulignent la finale large et longiligne à la fois relevée par une belle acidité ascendante sur les fruits secs. Un vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)

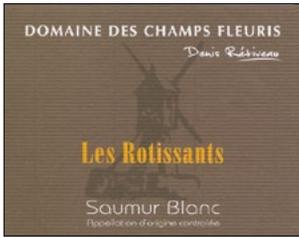
www.domainesaintlandor.fr
contact@domainesaintlandor.fr



Domaine Saint Landor

16/20 ★★★

Domaine des Champs Fleuris - "Les Rotissants"



Magnifique robe bouton d'or intense et brillante. Le bouquet associe profonde, élégance et douceur. Enrobé et charmeur, il offre d'agréables notes florales mais surtout un fruité exubérant qui s'impose au fil de l'aération. La bouche est ample, riche et concentrée, offrant un agréable équilibre entre onctuosité et vigueur. Le fruit est juteux et assorti de subtiles saveurs liées à un élevage sous bois parfaitement dosé. Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une longue finale sur les fruits secs.

Hasselt Millésimes - Cherche Distributeur(s)
Salons: Vign. Indépendants Lille - Proweine

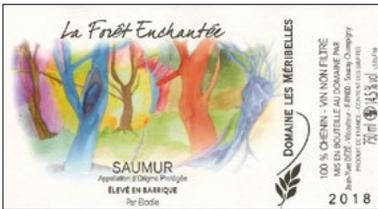
www.domainedeschampsfleuris.com
retiveau.denis@orange.fr



16/20 ★★★

Domaine des Méribelles - "La Forêt Enchantée"

11,40 €



Étincelante robe jaune de Naples. Quelle élégance dans ce bouquet parfumé et suave qui fait la part belle aux notes florales, aux fruits frais (pêche, poire, lychee) et à de délicieux accents vanillés. Un nez très engageant. Tout en pulpe, cette cuvée extrêmement savoureuse offre un fruité intact et croquant. Franche et épurée, elle a remporté tous les suffrages. Un vin précis, parfaitement construit et équilibré (gras/acidité), ponctué d'une finale longiligne et salivante légèrement patinée par un boisé très finement dosé. Une belle réussite !

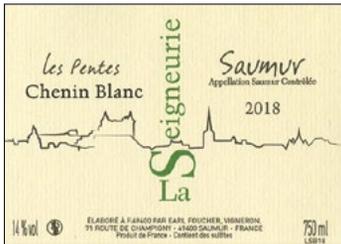
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-lesmeribelles.com
jean-yves.deze@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Domaine La Seigneurie - "Les Pentes"

9,00 €



Robe doré léger à nuances paille. Le bouquet, aérien et frais, associe les agrumes à une délicate minéralité qui s'affirme volontiers à l'aération (silex, craie, bourgeon de cassis). Des notes de fruits secs complètent la palette olfactive. Un nez éloquent qui invite à la dégustation. La bouche est franche et nette, très aromatique sur ses saveurs de fruits blancs et de biscuit au beurre. Du gras, une longue finale suave relevée par une délicate acidité rafraîchissante bienvenue et des saveurs de fruits secs ponctuent cette cuvée de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)

www.laseigneurie.net
laseigneurie.vins@hotmail.fr



Domaine des Champs Fleuris



Domaine la Seigneurie

15,5/20 ★★★



Domaine des Varinelles - "L'Ingénue"

9,00€

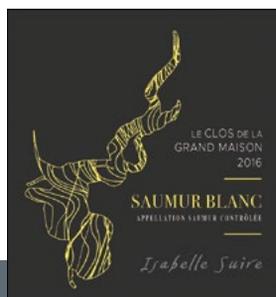
Éclatante robe ensoleillée jaune de Naples. Le bouquet est parfumé, élégant et complexe. Des fleurs sucrées, des notes de fruits blancs voire exotiques bien mûrs, des effluves de miel et de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe) s'y associent harmonieusement. La bouche ne tarde pas à tenir les promesses du nez. Ample, vineuse et mature, elle jouit d'une chair fruitée croquante et d'une finale longue et large à la fois sur des saveurs de fruits secs apportant une délicate amertume ravigotante. Une cuvée concentrée qui s'invite volontiers à table.

 Velu Vins
Cherche Distributeur(s)

www.daheuiller.com
contacts@daheuiller.com



15,5/20 ★★



Le Clos de la Grand Maison - Isabelle Suire

12,00€

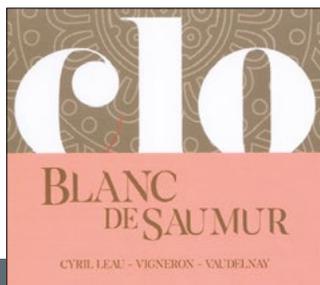
Robe doré léger de grand éclat. Délicatement parfumé ce bouquet printanier offre d'élégantes notes florales et de fruits blancs, rejointes à l'aération par une délicate minéralité naissante et des touches de fruits secs.

La bouche est précise et épurée, très rafraîchissante, sur ses saveurs d'agrumes et de réglisse. La texture est fine, toute en dentelle. La finale, de longueur appréciable, ponctue une cuvée qui jouit d'une tension acidulée omniprésente, parfaitement dosée. Un vin qui s'invitera volontiers à table. Une réussite.

Cherche
Distributeur(s)

www.isabellesuire.fr
isabelle-suire@orange.fr

15/20 ★★★



Domaine Clo - Cyril Leau

11,10€

Robe éclatante jaune de Naples pâle. Le bouquet floral, assez expressif et gourmand, offre un fruité qui s'exprime plus volontiers à l'aération (fruits blancs, agrumes). Une ensemble féminin très charmeur. La bouche est franche, précise et gourmande. Sans artifices, elle fait la part belle à un fruité juteux et salivant dans un ensemble finement tramé. On apprécie l'équilibre d'ensemble et la finale longiligne d'une agréable rémanence fruitée. Un vin convivial à croquer sur son fruité juvénile.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineclo.com
contact.clo@sfr.fr

Conversion 



Domaine



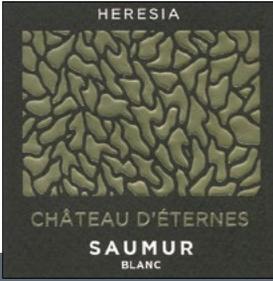
des Varinelles

© Kazim Kreszin

16,5/20 ★★★

Château d'Eternes - "Heresia" 2017

12,00 €



Jolie robe ensoleillée d'un beau doré éclatant. Le bouquet est ouvert, élégant et complexe. Les fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille, jasmin...), les fruits blancs et exotiques et les effluves de confiserie s'expriment de concert dans un ensemble suave qui invite à la dégustation. Une subtile touche minérale se dévoile à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée gourmande au fruité exubérant et juteux. Ils soulignent la belle concentration de matière mais surtout la fraîcheur d'un ensemble travaillé en finesse et ponctuée d'une finale longiligne et savoureuse sur les bonbons acidulés. De la haute couture!

Cherche Distributeur(s)

www.loire-vins-domaine.com
marion.bonnin@loire-vins-domaine.com

15,5/20 ★★★

Domaine La Giraudière - "l'Ardillons de Brézé" 2017

9,20 €



Belle robe bouton d'or intense. Le bouquet, assez expressif, mais toutefois complexe, associe les notes florales et de fruits blancs, aux effluves de crème pâtissière et de miel d'acacia. Un nez délicatement parfumé et flatteur. Toute en dentelle, cette bouche de texture fine séduit par son élégance, son fruité croquant et son bel équilibre gras/acidité. Epurée et longiligne, la finale est relevée par une belle fraîcheur salivante et digeste sur les agrumes.

www.lagiraudierebreze.com
lagiraudierebreze@gmail.com

17/20 ★★★

Château de Berrye 2015

12,50 €

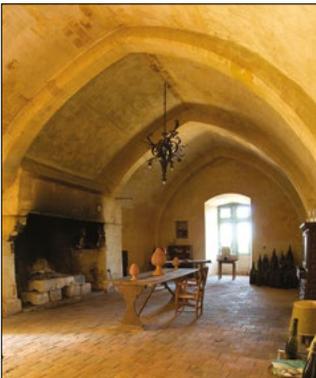


Splendide robe dorée intense à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et complexe. On y apprécie le fruité intact (fruits blancs mûrs voire au sirop), les notes pâtisseries presque crémeuse et cette délicate minéralité (silex, bourgeon de cassis) qui complète une palette olfactive prometteuse. La bouche, très démonstrative, jouit d'une trame serrée, d'un fruité parfaitement intact et d'une remarquable acidité rafraîchissante qui soutient un ensemble ambitieux qui a traversé les ans avec succès. Une finale, longue et large à la fois, sur les saveurs de fruits secs et de minéralité ponctue cette cuvée de gastronomie qui fait honneur à l'appellation.

Cherche Distributeur(s)

www.fortressedeberrye.com
fortressedeberrye@gmail.com

Conversion  



Château de Berrye

© Pascal Girault

17/20 ★★★

Domaine de l'Enchantoir - "Les Pieds à l'Etrier"

14,00 €



Jolie robe rubis carmin intense et profond au disque fermé. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les notes de fruits noirs (griotte, mûres, casis...), les épices et les effluves minéraux (encre, graphite, fumé, sous-bois...) s'y expriment de concert. La bouche franche et presque corsée offre une trame serrée et des tanins qui ne demandent qu'à se fondre. Les saveurs de fruits noirs et les épices soutiennent un ensemble bâti pour affronter quelques années de cave. La finale, large et vigoureuse, gagnera en fondu et harmonie dans un ou deux ans.

Cherche Distributeur(s)

Salons: Floreffe - Court St Etienne - Eghezée - Blegny-Mines

www.enchantoir.fr

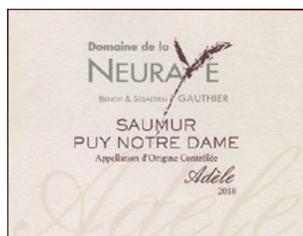
domaine.enchantoir@gmail.com



16/20 ★★★★★

Domaine de la Neuraye - "Cuvée Adèle"

7,40 €



Très jolie robe dense et brillante, rubis cerise. Le bouquet est charmeur, profond et complexe. Les effluves de fruits rouges confiturés, les épices douces (régliasse) et un boisé extrêmement fin s'associent harmonieusement dans un ensemble élégant et prometteur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse. On apprécie son fruité intact, sa concentration de matière et ses tanins de fruits structurant prometteurs d'une belle évolution. La finale est longiligne et relevée par de beaux amers et de saveurs épicées.

Cherche

Distributeur(s)

06/83.46.86.70

laneuraye@orange.fr

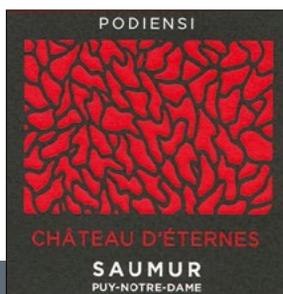
Conversion



15,5/20 ★★★

Château d'Eternes - "Podiensi"

9,00 €



Robe brillante assez concentrée, rubis cerise. Le bouquet, quelque peu réservé aujourd'hui, se révèle doucereux et enveloppé. Les notes de fruits rouges (confiture quatre-fruits) et les fragrances de confiserie (violette, cuberdon) son associées à un boisé fin. La bouche est gourmande et voluptueuse soutenue par des tanins partiellement fondus. Elle offre un fruité intact et croquant, une finesse de trame et un remarquable équilibre gras/acidité. La finale est longiligne et salivante. Une cuvée élégante bien construite.

Cherche
Distributeur(s)

www.loire-vins-domaine.com

marion.bonnin@loire-vins-domaine.com



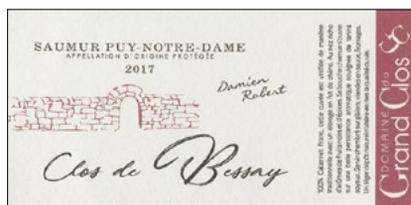
Château d'Eternes



16,5/20 ★★★★★

Domaine du Grand Clos - Clos de Bessay - 2017

10,20 €



Splendide robe profonde rubis grenat intense. Le bouquet est flatteur et doucereux sur une belle corbeille de fruits rouges et quelques fragrances pâtisseries (tarte aux cerise, biscuit). La bouche, structurée et vigoureuse offre des saveurs fruitées intactes assorties de notes délicatement épicées.

La finale, longiligne et salivante, est relevée par une belle acidité rafraîchissante et des tanins partiellement fondus qui gagent d'un bel avenir encore.

2022 - 2024



Cherche Distributeur(s)
Salon: Foire aux vins de Toernich

www.domainedugrandclos.fr
domainedugrandclos@orange.fr



16/20 ★★★★★

Château de Beauregard - 2017

9,50 €



Robe de belle densité cerise éclatante. Le bouquet, assez expressif et élégant, libère à l'aération des notes de fruits rouges et noirs assortis de délicats effluves épicés, minéraux et de sous-bois. Les dégustateurs apprécient la concentration de matière, les fruité croquant et le remarquable équilibre acidité/gras d'une cuvée travaillée en finesse. La finale, longiligne et suave, peut encore quelque peu gagner en fondu et harmonie. Une belle réussite.

2021 - 2023

Cherche Distributeur(s)

www.saumur-chateaubeauregard.com
info@saumur-chateaubeauregard.com

Conversion

16,5/20 ★★★

Domaine de l'Enchantoir Clos du Petit Chavannes 2016

17,00 €



Somptueuse robe concentrée, presque d'encre au disque encore fermé. Le bouquet, très démonstratif et de caractère, associe les fruits noirs, les épices (baies de genévrier, clou de girofle...) et la minéralité (encre, graphite, tourbe...). La bouche tient les promesses du nez. Dense et vigoureuse, elle jouit d'un fruité intact et de tanins structurants prometteurs d'un bel avenir encore. La finale est longue et large à la fois sur une acidité ascendante et des saveurs épicées ravigotantes.

Un grand vin de gastronomie. 2021 - 2024

Cherche Distributeur(s)

www.enchantoir.fr
domaine.enchantoir@gmail.com



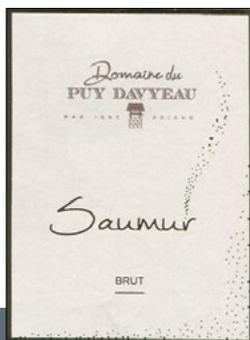
Château de Beauregard



Domaine des Varinelles

16,5/20

★★★★



Domaine du Puy Davyveau - Blanc

6,60€

Eclatante robe ensoleillée, or intense. Le bouquet, très séduisant et bien ouvert, offre d'emblée d'insistantes notes pâtisseries (mille-feuille, cake, pain d'épices) et de fruits secs à coque (noisette, amande...) assorties d'une subtile minéralité. La bouche jouit d'une belle vinosité tout en conservant élégance et finesse de trame. Les dégustateurs soulignent son bon équilibre, ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs et sa finale salivante longiligne et suave. Une réussite.

CHE : 20 – CHAR : 80

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedupuydavyveau.com
domainedupuydavyveau@gmail.com

16/20

★★★

Château de Beauregard - Blanc - "Elégance"

9,95€



Jolie robe doré léger à reflets ocrés. Le nez, moyennement dégagé et essentiellement floral libère progressivement à l'aération des notes fruitées plus insistantes assorties d'une subtile minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée séveuse et charnue qui semble peu dosée. Le milieu de bouche vigoureux et les saveurs citronnées témoignent de la tension omniprésente et salivante de ce vin de gastronomie. La finale est large et longue à la fois sur de délicats amers, prometteurs d'une belle évolution.

Cherche
Distributeur(s)

www.sauumur-chateaubeauregard.com
info@sauumur-chateaubeauregard.com

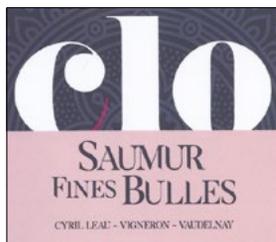
Conversion

15,5/20

★★★

Domaine Clo - Cyril Leau - Blanc

8,15€



Robe doré léger à reflets paille. Le bouquet est élégant et aérien sur les fleurs sucrées, les agrumes et les fruits blancs. L'aération laisse apparaître quelques fragrances de fruits secs. La bouche vigoureuse offre une belle vinosité dans un ensemble généreusement fruité. Peu dosée, elle jouit d'une agréable tension omniprésente et salivante. Cette cuvée bien construite qui s'invitera volontiers à table est longiligne et tendue très digeste.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineclo.com
contact.clo@sfr.fr

Conversion

15,5/20

★★★

Château de Beauregard - Fines Bulles Rosées

8,90€



Robe œil de perdrix de bel éclat. Le bouquet printanier offre beaucoup de douceur olfactive. Les fleurs blanches, la violette et les notes de confiserie (cuberdon, guimauve) s'expriment de concert dans un ensemble complété par les fragrances de fruits blancs (poire, pêche). La bouche est franche, épurée et vigoureuse. Peu dosée et dès lors très rafraîchissante, elle jouit de surcroît d'une vinosité appréciable dans un ensemble très aromatique et salivant. La finale est longiligne et ciselée relevée par une acidité ascendante bienvenue. Une réussite.

Cherche
Distributeur(s)

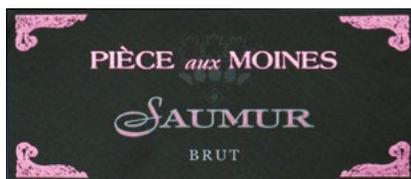
www.sauumur-chateaubeauregard.com
info@sauumur-chateaubeauregard.com

Conversion

15/20 ★★★

Henri Aupy & Fils - Rosé - Pièce aux Moines

6,00 €



Robe pétale de rose intense, de grand éclat. Le bouquet est ouvert et éloquent sur une belle corbeille de fruits (pêche, mandarine, framboise, cerise...). Quelques effluves pâtisseries (cake, brioche) et de fruits secs (amande, noisette grillée) s'exhalent ensuite. La bouche est charnue et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent également son bon équilibre d'ensemble et sa finale séveuse et longiligne sur de délicats amers et des saveurs de fruits secs qui apportent tension et vigueur bienvenue à l'ensemble.

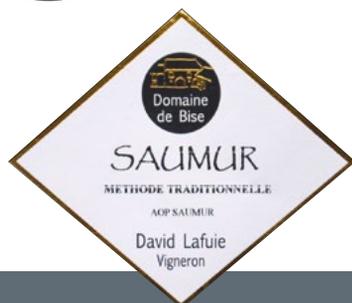
Cherche Distributeur(s)

www.aupy.com
domaineaupt@gmail.com

14,5/20 ★★★

Domaine de Bise - Blanc

6,20 €



Robe très pâle de belle brillance. Finesse et fraîcheur s'exhalent d'emblée dans ce bouquet qui associe les notes florales et d'agrumes à une délicate minéralité. Un nez engageant. On apprécie la franchise, la finesse de texture et surtout la vivacité d'une cuvée épurée et tonique. Les saveurs citronnées sont croquantes et la finale est longiligne et suave sur les bonbons acidulés. Une friandise conviviale et digeste.

Cherche Distributeur(s)

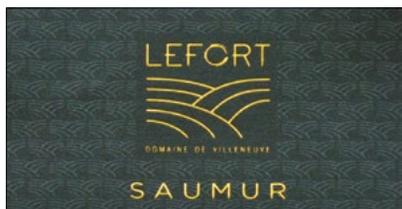
www.domainedebise.com
earl.lafuie@orange.fr



14/20 ★★★

Domaine de Villeneuve - Blanc

5,50 €



Robe doré léger à reflets ocrés. Le nez, aérien voire discret, libère de délicats effluves de fleurs blanches, citronnelle, agrumes et confiserie. La bouche tient les promesses du nez. Franche, épurée et aromatique, elle jouit d'une concentration de matière appréciable et d'un fruité croquant dans un ensemble élégant et précis. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une délicate acidité équilibrante sur les bonbons acidulés. Une friandise conviviale.

Cherche Distributeur(s)

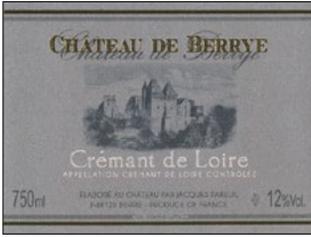
www.domainedevilleneuve.fr
gaelclefortetfils@orange.fr



17/20 ★★★★★

Château de Berry

10,30 €



Eclatante robe ensoleillée, jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et complexe sur les effluves floraux (fleurs blanches, citronnelle), les agrumes et une délicate minéralité. Des notes pâtisseries et de fruits secs s'expriment à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et très aromatique qui offre plénitude et gourmandise. Les dégustateurs soulignent sa vinosité, son fruité croquant et son remarquable équilibre gras/acidité. Un vin habillé de fines bulles, ponctué d'une finale longiligne. Une réussite qui fait honneur à l'appellation et s'invitera volontiers à table.

Cherche
Distributeur(s)

www.forteressedeberrys.com
forteressedeberrys@gmail.com

Conversion  

16,5/20 ★★★

Cave Robert et Marcel - De Chanceny - "Impetus" 2012



Superbe robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est intense et mature sur les fruits blancs compotés et les fruits secs à coque (noisette, noix, amande grillées...). Une subtile minéralité se dévoile à l'aération. Un bouquet éloquent et prometteur. Cette cuvée ambitieuse et très aromatique ne tarde pas à livrer son caractère bien trempé. Concentration de matière, dosage modéré, saveurs de fruits secs et de minéralité intenses, finale large et longiligne à la fois sont les principaux atouts de ce vin de gastronomie habillé de fines bulles. Une réussite.



www.alliance Loire.com
infos@alliance Loire.com



16/20 ★★★

Domaine des Hautes Vignes - "Amplitude et finesse" Blanc de Blancs 2013



Belle robe avenante, bouton d'or intense. Le bouquet printanier (lilas, pétale de rose, chèvrefeuille...) est ouvert et particulièrement flatteur. Une belle corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs) apporte complexité et gourmandise à une palette olfactive engageante. L'entrée de bouche annonce d'emblée une cuvée franche et précise. Epurée et salivante, elle offre une jolie tension omniprésente et des saveurs d'agrumes frais. Elle associe finesse et élégance en ne manquant toutefois pas de concentration et de relief. La finale est suave et de persistance appréciable.

 ViaVin

Salons: Vignerons Indépendants Lille - Reims - Paris

www.leshautsvignes.fr
fourrieralain@orange.fr



Château de Berry

15,5/20 ★★★

Domaine des Varinelles - Daheuille & Fils

9,00 €



Eclatante robe doré léger. Le bouquet est ouvert et mur sur une belle corbeille de fruits blancs et quelques notes de crème pâtissière et de fruits secs à coque. Une cuvée qui possède bien des atouts : une belle concentration de matière, une tension acidulée très rafraîchissante, des saveurs de fruits blancs et d'agrumes salivants et une finale longue et large à la fois sur de beaux amers et des saveurs de fruits secs. Un vin qui s'invite volontiers à table.

 Velu Vins

www.daheuille.com
contacts@daheuille.com



15/20 ★★★

Château Montreuil-Bellay



Très jolie robe doré léger de grand éclat. Beaucoup de fraîcheur dans ce bouquet qui associe les notes florales (chèvrefeuille, lilas, citronnelle...), les agrumes frais et une délicate minéralité (craie, silex). La bouche est franche et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière et son équilibre appréciables. La finale est longiligne et épurée particulièrement rafraîchissante et digeste sur le zeste d'agrumes et une pointe réglissée.

 Mouchard

www.chateau-montreuil-bellay.fr
vins@chateau-montreuil-bellay.fr

Conversion 

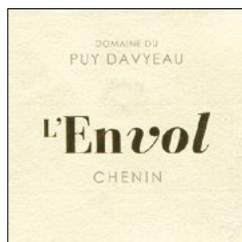


Château Montreuil-Bellay

16/20 ★★★★★

Domaine du Puy Davyeau - "L'Envol" 2018

7,50€



Robe chatoyante, bouton d'or intense. Le bouquet ouvert et exubérant impose d'emblée ses senteurs liées à l'élevage sous bois (brioche, cake, flan caramélisé, crème pâtissière, pâte d'amande...). Quelques effluves de fruits blancs voire exotiques se dévoilent à l'aération. La bouche tient les promesses du nez, mais dans cette cuvée ambitieuse et concentrée, le fruit se révèle davantage. Les dégustateurs soulignent la densité de matière, l'équilibre gras/acidité, et la finale en queue de paon sur des saveurs boisées et de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe...). Une cuvée très "travaillée" qui devrait encore gagner en harmonie dans un ou deux ans.

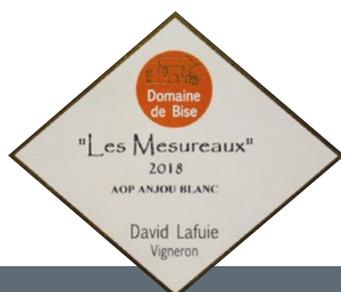
Cherche Distributeur(s)

www.domainedupuydavyeau.com
domainedupuydavyeau@gmail.com

15,5/20 ★★★

Domaine de Bise - "Les Mesureaux" 2018

5,90€



Robe éclatante, jaune de Naples pâle. Le bouquet printanier, friand et gourmand, accorde la priorité aux notes florales mais surtout à une belle corbeille de fruits frais (pêche, poire, pamplemousse, lychee...) dans un ensemble féminin et élégant, plus en finesse qu'en démonstration, et qui invite à la dégustation. La bouche est franche et épurée sur un fruité juvénile extrêmement croquant (agrumes) et une acidité omniprésente et bien dosée qui souligne le parfait équilibre de ce vin salivant. La finale, longiligne et digeste, ponctue une cuvée tout en charme fruité parfaitement construite.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedebise.com
earl.lafuie@orange.fr



15,5/20 ★★★

Domaine des Sablonnières - "Le Pêché" 2019

8,90€



Robe doré intense très lumineuse. Délicatement parfumé, le bouquet floral (acacia, chèvrefeuille, tilleul) est, à l'aération, assorti de fragrances de fruits blancs, brioche et crème pâtissière. Une friandise olfactive douce et suave. La bouche est franche et épurée, sans artifices. La priorité est ici donnée à un fruité croquant et juteux dans un ensemble convivial à partager sur son fruité juvénile. La finale est longiligne et les dégustateurs y décèlent quelques saveurs biscuitées voire beurrées très suaves.

 La Chavée Cherche Distributeur(s)

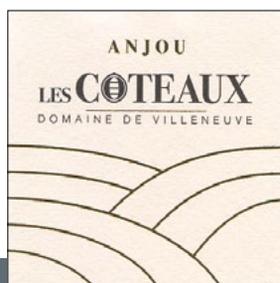
06/62.48.80.17
lessablonnieres@wanadoo.fr



15/20 ★★★

Domaine de Villeneuve - "Les Coteaux" 2018

9,50€



Robe doré intense à reflets vieil or. Le bouquet, assez dégagé, se révèle doux et suave sur ses fragrances de fruits blancs au sirop assorties, à l'aération, d'un registre pâtissier, de fruits secs voire d'épices douces qui s'immiscent ensuite. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et séveuse aux saveurs d'agrumes et de confiserie (bonbon Napoléon) très rafraîchissantes. Ciselée et précise, cette cuvée jouit d'une finale longiligne et ravigotante sur des saveurs réglissées.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedevilleneuve.fr
gaecelfortetfils@orange.fr

16/20 ★★★

Château des Rochettes - SGN 2017

22,50 €/50cl



Robe vieil or intense à ocré. Le bouquet est ouvert et complexe sur les fruits jaunes confits, les abricots secs, les raisins de Corinthe et les notes miellées. Un ensemble très riche et éloquent. La bouche est énorme et d'une richesse impressionnante. Beaucoup de gras, une palette de fruits au sirop très colorée et, malgré une sucrosité importante, aucune lourdeur car une acidité ascendante bien dosée apporte jusqu'en finale l'équilibre nécessaire à cette cuvée de haute tenue qui fait honneur à son appellation. La finale est interminable sur les fruits confits, les fruits secs et le miel.



Les Champs Fulliots
Cherche Distributeur(s)

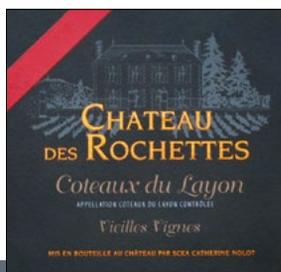
www.domaine-ete.fr
domainedelete@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Château des Rochettes - Vieilles Vignes - 2017

11,50 €



Robe doré ocré intense, à reflets acajou. Le bouquet est élégant et profond, particulièrement charmeur et doucereux sur les fruits jaunes et exotiques bien mûrs et les notes miellées et de biscuit au beurre. La bouche est ample et gourmande, croquante d'un fruité chatoyant et intact assorti de délicates saveurs miellées. Les dégustateurs soulignent la délicate acidité omniprésente, rafraîchissante et équilibrante qui accompagne toute la dégustation. La finale est longiligne et de grande distinction.



Les Champs Fulliots
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-ete.fr
domainedelete@wanadoo.fr



15/20 ★★★

Gérard Leroux - 2019

9,50 €



Splendide robe chatoyante, bouton d'or intense. Le bouquet est élégant et frais sur une corbeille de fruits bien garnie (pêche, pamplemousse, mandarine, mangue...) et quelques subtiles notes miellées. Un nez gourmand qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant sur son fruité juteux et croquant. On apprécie la finesse de trame et le parfait équilibre gras/sucrosité/acidité d'une cuvée bien construite ne souffrant d'aucune lourdeur. La finale est longiligne et salivante sur les bonbons acidulés (Napoléon). Un vin friand à partager sur son fuité juvénile.



Marc Blondel - Cherche Distributeur(s)
Salon: Salon de Namur

www.vinsgerardleroux.fr
domaine.gerardleroux@gmail.com



14,5/20 ★★★

Domaine Laurent Prieur 2018

7,50 €



Robe intense, dorée à reflets ocrés. Le bouquet est profond et doucereux. Les notes d'agrumes et de fruits jaunes au sirop (zeste d'orange, abricot, pêche de vigne), les effluves de viennoiserie et de miel. La bouche est ample et suave. Beaucoup de richesse et d'enveloppement dans cette cuvée qui jouit d'une fruité intact et bien mûr dans un ensemble très démonstratif. Une délicate acidité bienvenue en finale apporte une note de fraîcheur nécessaire à une cuvée très onctueuse.

Cherche
Distributeur(s)

www.vin-prieur.com
earlprieur@gmail.com



17/20 ★★★

La Giraudière "Le Lingot de Brézé" 2015

21,00 €/50cl



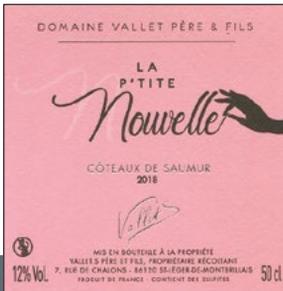
Splendide robe vieil or à reflets orangés et presque ocrés. Les arômes exotiques (ananas, mangue) et pâtisseries envahissent un bouquet qui évolue à l'aération vers la vanille, la pâte de coing et la crème brûlée. Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre onctuosité/vivacité d'une cuvée superbe de fraîcheur malgré le sucre résiduel important. De puissantes saveurs de fruits confits, miel et zestes d'agrumes envahissent une bouche intense, salivante, très charmeuse par ses contrastes et ponctuée d'une finale interminable sur les fruits au sirop (pêche, abricot).

www.lagiraudierebreze.com
lagiraudierebreze@gmail.com

15,5/20 ★★★

Domaine Vallet Père & Fils - "La P'tite Nouvelle" 2018

11,50 €/50cl



Robe bouton d'or de grand éclat. Exubérant en arômes de fruits confits (abricot, pamplemousse), cire, miel et raisin de Corinthe, le nez séduit par sa profondeur et sa franchise. Opulente, riche et grasse, cette bouche suave délivre une texture onctueuse, marquée par les saveurs de fruits confits et de notes exotiques, l'ensemble étant marqué par une grande douceur, heureusement équilibrée par une fine acidité bienvenue dans une finale savoureuse et enveloppée.

Cherche Distributeur(s)

facebook.com/vallets86
vallet.se@wanadoo.fr

Conversion Bio

Le Saumur Brut offre une bulle fine et persistante. C'est un excellent apéritif qui éveille toutes les fêtes mais il sait aussi, légèrement moins frais, accompagner tout un repas. Le Saumur blanc constitue également un apéritif idéal et se suffit alors à lui-même. Son équilibre acidité/gras et son exubérance fruitée ont de quoi ouvrir joliment l'appétit. Il révèle aussi poissons et crustacés mais s'exprimera parfaitement sur les charcuteries froides et certains fromages légers.



Le Saumur rouge et le Saumur-Champigny sont les alliés d'une large palette de mets. Les plus légers seront appréciés légèrement rafraîchis (14 à 16°C) sur une charcutaille, une viande blanche ou une terrine de poulet pas trop relevée. Le Saumur rouge sera le partenaire idéal d'un poulet au verjus, un lapin à la moutarde ou un foie de veau déglacé au vinaigre. Les vins plus structurés appellent des mets plus relevés et épicés: Un poivron farci, une viande grillée ou un pot au feu, un gibier à plumes ou à poils.

Les Coteaux de Saumur accompagnent par tradition le foie gras mais je préfère l'inviter en fin de repas pour révéler un bleu d'Auvergne ou une Fourme d'Ambert. Il livrera toute la palette de ses saveurs sur une salade de fruits jaunes et exotiques ou sur une tarte (à pâte sablée) aux pommes ou aux figues.

De Saumur Brut heeft fijne en aanhoudende belletjes. Hij is een uitstekend aperitief bij alle feestelijke gelegenheden, maar kan ook, iets minder fris, een hele maaltijd vergezellen.

De witte Saumur is ook een ideaal aperitief en heeft genoeg aan zichzelf. Zijn zuur-vetevenwicht en zijn fruitige uitbundigheid volstaan om de eetlust te wekken. Hij doet ook vis en schaaldieren beter tot hun recht komen, maar komt ook perfect tot uitdrukking bij fijne vleeswaren en sommige lichte kazen.

De rode Saumur en de Saumur-Champigny zijn de bondgenoten van een breed scala aan gerechten. De lichtste worden lichtjes gekoeld (14-16°) geapprecieerd bij een charcutaille, wit vlees of een niet te pikante kipterrine.

De rode Saumur vergezelt zo kip met verjus, konijn met mosterd of met azijn gebluste kalfslever.

De meer gestructureerde wijnen vragen om kruidigere en pikantere gerechten; gevulde paprika, gegrild vlees of stoofpot, pluim- of haarwild.

ACCORDS METS-VINS • WIJN EN GERECHT

15/20 ★★★

Domaine de la Petite Roche - Cabernet d'Anjou 2019



Eclatante robe rose tendre. Le bouquet, aérien et féminin, associe les fragrances florales (chèvrefeuille, lilas, violette) aux notes de confiseries (guimauve, cuberdon).

La bouche est franche, très aromatique et incisive. On apprécie son fruité gourmand et juteux et surtout son remarquable équilibre sucrosité/acidité. La finale est longiligne et salivante sur les bonbons acidulés. Une friandise conviviale à partager sur son fruité juvénile.

Intermarché

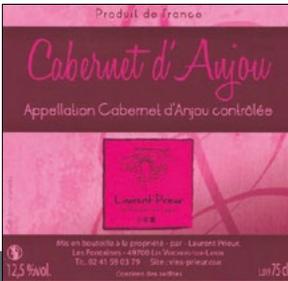
www.domainepetiteroche.com
contact@domainepetiteroche.com



14,5/20 ★★★

Domaine Laurent Prieur - Cabernet d'Anjou 2019

5,50 €



Robe pétale de rose intense à reflets saumonés. Quelque peu fermé actuellement, le bouquet doux évoque à l'aération les fleurs sucrées et les petits fruits rouges confiturés. La bouche est ample et pleine, très suave sur un fruité bien mûr et de séduisantes saveurs de confiseries.

Le gras voire l'onctuosité mais sans lourdeur toutefois caractérisent cette cuvée bien construite, ponctuée d'une finale tout en charme et rondeur, de longueur appréciable.

Cherche Distributeur(s)

www.vin-prieur.com
earlprieur@gmail.com



15,5/20 ★★★

Gérard Leroux - Anjou Rouge 2018

9,50 €

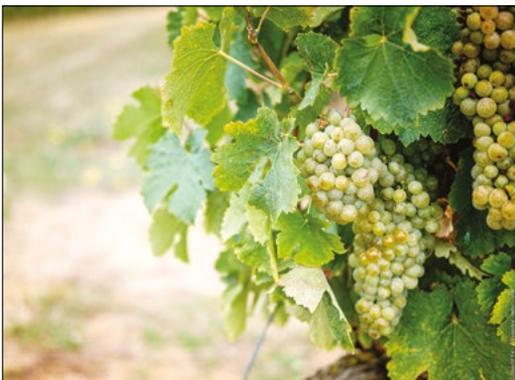


Jolie robe rubis cerise intense et profonde au disque carminé bien fermé. Le bouquet est ouvert et gourmand sur une corbeille de fruits rouges bien garnie (fraise, cerise, framboise...). De délicats effluves minéraux, d'épices douces voire de sous-bois apportent de la complexité et une pointe de caractère à un ensemble prometteur. La bouche est franche et fruitée à souhait (mûre, bigarreaux,). Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière appréciable et son bel équilibre gras/acidité. La finale est longiligne et salivante, prometteuse d'une belle évolution. Une réussite.

2021 - 2023

Marc Blondel - Cherche Distributeur(s)
Salon: Salon de Namur

www.vinsgerardleroux.fr
domaine.gerardleroux@gmail.com



© Collectif F4

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA SYMPHONIE DES 13 CÉPAGES

La renommée du vin de Châteauneuf-du-Pape est universelle. Derrière ce nom prestigieux s'expriment de multiples richesses, viticoles d'abord, mais aussi historiques et culturelles. Trônant sur une colline de 120 m de haut, Châteauneuf-du-Pape est situé à mi-chemin de deux cités prestigieuses, Avignon et Orange.

Les vins de Châteauneuf-du-Pape possèdent un lien étroit avec le sol et le sous-sol sur lesquels est planté le vignoble. Trois grandes familles se retrouvent sur l'aire de production:

- les calcaires crétacés,
- les sables, grès et marnes,
- les terrasses à galets.

Ces trois composantes fondamentales s'assemblent et forment une infinité de variantes selon la granulométrie des matériaux, leur nature, leur épaisseur... Un éventail aussi vaste que la complexité des vins de l'appellation.

Les sols sont une constituante essentielle de la notion de terroir, qui allie aussi le climat, les techniques de culture, l'expérience des vignerons et les cépages. Ces multiples paramètres produiront des vins aux caractères uniques.

Pour élaborer leurs cuvées, les vignerons jouent sur cette diversité, en assemblant les vins des vendanges faites sur différents terroirs, ou au contraire en n'en choisissant qu'un seul à l'occasion de l'édition d'une sélection parcellaire.

Avec 2.800 heures d'ensoleillement par an, la région de Châteauneuf-du-Pape caracole loin devant les 2.000 heures d'ensoleillement du Bordelais et de la Bourgogne. Cet ensoleillement est particulièrement bénéfique aux cépages les plus tardifs, d'autant que son effet est démultiplié par l'accumulation thermique des célèbres galets roulés.

La tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa particularité à l'ensemble: couleur, charpente, parfum, fraîcheur ou longévité.

En effet, pas moins de treize cépages peuvent entrer dans la composition des vins rouges

(93 % de la production), mais également des vins blancs (7% de la production): grenache (noir, gris, blanc), syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, vacarèse, bourboulenc, roussanne, counoise, muscardin, picpoul, picardan et terret noir.

Les vignerons puisent librement dans cette collection pour élaborer leurs vins. Ils peuvent être assemblés au gré de chacun. Une cuvée peut comporter 100% de Grenache ou assembler les 13 cépages. Cette symphonie est ainsi l'oeuvre de chaque vigneron, selon l'inspiration et l'expérience.

De nos jours, le grenache a l'ascendant dans la plupart des vins élaborés. Il fait corps avec les sols pauvres et secs de l'appellation. Rustique, il résiste à la chaleur et aux assauts répétés du vent. Sa richesse et une faible acidité lui confèrent une sensation onctueuse, souvent persistante, quelle que soit la touche tannique finale. Il apporte aux vins rouges la structure, la puissance et l'aptitude à défier le temps. Pour atteindre l'équilibre, les vignerons l'assemblent généralement au mourvèdre, à la syrah et au cinsault.

Les Châteauneuf-du-Pape blancs, à la robe dorée, sont peu acides. Tout en rondeur, ils sont très riches en notes de fruits blancs et de fleurs (chèvrefeuille, tilleul...). Avec l'âge, ils affirment leur minéralité et laissent apparaître de subtils arômes de miel, de fruits secs et de boisé.



Vignoble
du Château Fortia

Le cru Châteauneuf-du-Pape est sans conteste le plus notoire du Sud de la Vallée du Rhône. Bénéficiant d'une histoire illustre, les Papes ont largement contribué à cette notoriété.

De multiples terroirs, treize cépages autorisés et une bouteille originale garantissant l'origine font que ces vins sont uniques tout en étant riches d'une diversité à nulle autre pareille.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DE SYMFONIE VAN 13 DRUIVENRASSEN

De bekendheid van de Châteauneuf-du-Pape wijn is universeel. Achter deze prestigieuze naam staan vele rijkdommen, in de eerste plaats op gebied van wijn maar ook op historisch en cultureel gebied.

Châteauneuf-du-Pape ligt op een 120 meter hoge heuvel en ligt halverwege tussen twee prestigieuze steden, Avignon en Orange.

De Châteauneuf-du-Pape wijnen zijn nauw verbonden met de ondergrond waarop de wijngaard is geplant. Zo hebben we drie grote families die elkaar op het productiegebied ontmoeten: Krijtkalksteen, zanden mergel, Kiezeltterrassen.



Deze drie fundamentele componenten komen samen en vormen een oneindig aantal varianten, afhankelijk van de granulometrie van de materialen, hun aard, hun dikte... Een brede waaier zoals de complexiteit van de wijnen in deze herkomstbenaming.

Om hun cuvées te bewerken, spelen de wijnmakers op deze diversiteit, door de wijnen afkomstig van verschillende percelen samen te voegen of juist integendeel, door te werken met de opbrengst van één enkel perceel.

De traditie wil dat er dertien verschillende druivenrassen worden gebruikt waarbij elke druif haar eigenheid teweeg brengt aan het geheel: kleur, structuur, parfum, frisheid en bewaarbaarheid.

Inderdaad, niet minder dan dertien druivenrassen worden opgenomen in de samenstelling van rode wijnen (93% van de productie) maar ook witte wijnen (7% van de productie): grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, vaccarèse, bourbelenç, roussanne, counoise, muscardine, picpoul, picardin en terret noir.

De wijnmakers putten vrij uit deze collectie om hun wijnen te ontwikkelen. Ze worden volgens elk idee samengesteld. Een cuvée kan vb uit 100% grenache bestaan als ook uit de 13 variëteiten. Zo wordt deze symfonie het werk van elke wijnboer nargelang zijn ingeving en ervaring.

Heden ten dage, worden de wijnen aangewend met vooral grenache. Deze druif wordt één met droge, arme gronden van deze appellation. Hij is bestendig tegen de hitte en de herhalende windaanvallen. Een lage zuurtegraad en een rijke structuur zullen zorgen voor een romige gewaarwording, vaak aanhoudend, ongeacht de tanninerijke afdrank.

Aan de rode wijnen brengt het structuur, kracht en het vermogen om de tijd te trotseren bij. Om een goed evenwicht te bekomen zullen de wijnbouwers er meestal mourvèdre, syrah of cinsault aan toevoegen.

De witte Châteauneuf-du-Pape, meestal lichtgoudkleurig, is minder zuur.

Romig en rond geven ze tonen van wit fruit en bloemen (kamperfoelie, limoen...). Bij het verouderen zal de minerale toets meer naar voor komen en zullen er zich subtiele aroma's van honing, gedroogd fruit en licht hout onthullen.

Zonder enige tegenspraak is de cru van de Châteauneuf-du-Pape wel de beruchtste wijn in de zuidelijke Rhône-vallei. De pausen, met hun geïllustreerde geschiedenis hebben in hoge mate bijgedragen aan deze bekendheid.

Verschillende terroirs, dertien toegelaten druivenrassen en een unieke fles die de oorsprong ervan verzekeren maken deze wijn enig door hun rijke, onvergelykbare verscheidenheid.



17/20 ★★★★★



Château Sixtine

32,00 €

Splendide robe jaune citron de grand éclat. Plutôt réservé à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage, libérant des arômes flatteurs de fleurs blanches, fruits frais (poire, pomme) et subtile minéralité (fumé, pierre à fusil). Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de ce cru dense, dotée d'une trame serrée et dont la maturité de fruit trouve son équilibre dans une superbe acidité rafraîchissante qui resserre la finale. On y apprécie aussi les jolis amers et la persistance d'un ensemble charnu et concentré, bâti pour affronter les ans sans crainte. Un vin complet, qui fait honneur à son appellation. **ROU: 95 - CL: 5**

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-sixtine.com
contact@chateau-sixtine.com

17/20 ★★★★★



Domaine Paul Autard

35,00 €

Superbe robe jaune doré soutenu. Extrêmement charmeur par l'association de ses senteurs de fruits mûrs (abricot, reine-claude, pêche) et de pâtisserie vanillée, ce nez charmeur et profond invite à la dégustation. Les dégustateurs ont été conquis par l'ambition, l'élégance et la profondeur de cette cuvée riche, opulente mais sans excès, extrêmement généreuse en saveurs de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), avec une pointe presque exotique dans une finale miellée de persistance interminable. Très beau vin de grand avenir. **GR: 1/3 - ROU: 1/3 - CL: 1/3**

Cherche
Distributeur(s)

www.paulautard.com
jean-paul.autard@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★



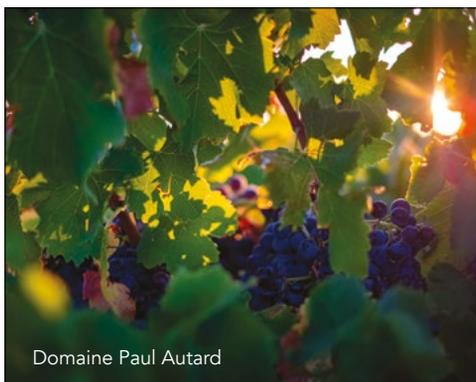
Domaine des Pères de l'Eglise "Le Calice de Saint-Pierre"

23,00 €

Robe pâle de bel éclat. Un bouquet expressif et généreux dès l'ouverture, qui se voit marqué par d'insistants arômes de fruits mûrs voire exotiques (pêche, poire, ananas), associées à un registre pâtissier très enveloppant. Tout est en place dans ce vin complet, charnu et parfaitement équilibré. L'expression du fruit est prégnante et salivante (agrumes, fruits blancs frais) et la densité de matière bien présente. Ce cru doté de beaux atouts est paré pour affronter l'avenir sereinement. Sa finale associe les saveurs légèrement fumées, anisées et de fruits secs. Très belle réussite. **GR: 60 - CL: 25 - BOU/ROU: 15**

 Viniorium
Cherche Distributeur(s)

www.peresdeleglise.fr
peres.de.leglise@wanadoo.fr



Domaine Paul Autard



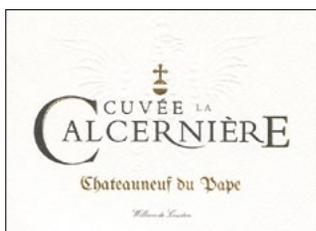
Château Sixtine

16,5/20

★★★★

Domaine du Calcernier - "Cuvée La Calcernière"

26,00 €



Magnifique robe bouton d'or de grand éclat. Le bouquet est emprunt de finesse, élégance et fraîcheur. Les notes d'agrumes et fruits blancs sont associés à des effluves minéraux (silex, pierre à fusil, iode), d'épices et de fruits secs à coque revigorants. Cette cuvée ambitieuse et très aromatique offre de nombreux atouts: une concentration de matière exemplaire, un fruité intact et une tension omniprésente particulièrement rafraîchissante. La finale, de cette cuvée promise à un bel avenir est longiligne, épurée et incisive sur ses saveurs d'agrumes frais, de bonbon Napoléon et de réglisse. Une réussite.

GR: 1/3 - ROU: 1/3 - CL: 1/3

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineducalcernier.fr - 06/59.75.52.26
caveau@domaineducalcernier.fr

16,5/20

★★★

Domaine du Banneret - "Le Secret"

39,00 €



Robe très pâle à or blanc de grand éclat. Le bouquet est délicat, voire réservé actuellement. De subtiles fragrances florales, de bonbons aux fruits et de crème pâtissière se dévoilent dans un ensemble doucereux et flatteur. La bouche est plus démonstrative. Cette cuvée ambitieuse, à l'aube de son expression, jouit d'une concentration de matière appréciable, d'un fruité intact et d'un équilibre gras/acidité parfaitement balancé. La finale de cette cuvée de gastronomie est épurée, séveuse et longiligne, relevée par de délicats amers et saveurs minérales. Un bel exercice de style.

GR: 40 - CL: 20 - BOU: 14 - ROU: 13 - PIC: 13

Cherche Distributeur(s)
Salon: Blegny-Mine

www.domaine-banneret.fr
domaine.banneret@gmail.com



16/20

★★★★

Domaine Christophe Mestre

19,00 €



Robe doré léger de grand éclat. Le bouquet est aérien et élégant. Il invite au recueillement. Les effluves de fruits frais, de fruits secs, d'épices et de délicate minéralité s'associent harmonieusement dans un nez très prometteur. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée franche et incisive, parfaitement construite et très rafraîchissante pour l'appellation. Ce vin épuré qui s'invite volontiers à table, offre des saveurs d'agrumes et de fruits blancs bien présentes et une finale longiligne sur des notes réglissées et délicatement minérales.

GR: 45 - CL: 45 - BOU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.domainemestre.com
contact@domainemestre.com



Domaine des Pères de l'Église

16/20 ★★★★★

Domaine du Comte Christophe de Courten

25,00 €



Robe jaune de Naples pâle de belle brillance. Le bouquet est aérien et doux sur les notes pâtisseries, (flan, brioche), les fruits secs et une délicate note réglissée. La bouche est ample et charnue, maintenue toutefois sous tension par une juste acidité omniprésente. On apprécie sa concentration de matière, sa vigueur et ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs salivants. La finale est large et longiligne à la fois, prometteuse d'une belle évolution.

GR: 1/3 - CL: 1/3 - ROU: 1/3

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-comte-ch-de-courten.fr
christophedecourten@hotmail.fr



16/20 ★★★

Domaine Albin Jacumin - "La Bégude des Papes"



Un beau doré scintillant dans une robe engageante par sa luminosité. Le bouquet est très élégant et complexe par sa délicate minéralité qui s'associe aux arômes de fruits frais (agrumes et fruits blancs). Cette cuvée ciselée et précise livre une bouche charnue et concentrée, où d'insistantes saveurs d'agrumes mûrs dominent un ensemble à la fois épuré, tonique et riche en arômes. La finale associe étoffe et persistance, laissant une grande impression d'élégance. Belle réussite.

GR - CL - BOU

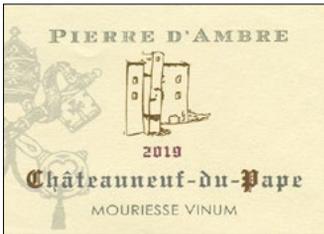
 Toby Vins
Cherche Distributeur(s) Flandres - Brussels

www.domaine-albin-jacumin.fr
domaine-ajacumin@orange.fr



16/20 ★★★

Mouriesse Vinum - "Pierre d'Ambre"

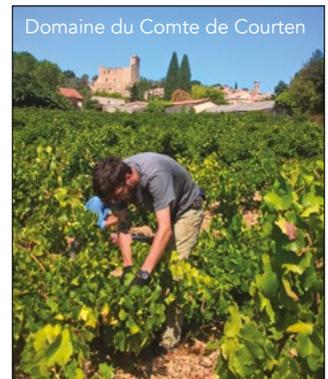


Jolie présentation pour cette robe jaune pâle à reflets sable, de belle brillance. Un nez discret voire réservé, qui libère à l'aération quelques effluves de fleurs et de fruits blancs. Tout en élégance, finesse et profondeur, ce cru bien construit et ciselé associe opulence et délicatesse. Les dégustateurs soulignent également ses saveurs fruitées, finement minérales, et son équilibre gras/tension acidulée. Son fruit croquant, ses beaux amers et sa finale persistante en font un vin accompli et très généreux.

GR: 30 - ROU: 30 - CL: 20 - BOU: 20

 Pinard Pirates
Le Pressoir **Salons:** Floreffe - Aiseau-Presles - Court-Saint-Etienne
Hannut - Huy - Anvain - Bergilers

www.mouriesse-vinum.com
contact@mouriesse-vinum.com



16/20 ★★★



Domaine Moulin-Tacussel - "Cuvée Annette"

31,00 €

Très belle robe jaune doré éclatant à nuances bouton d'or. Très jolie robe jaune doré éclatant. Charmeur, profond et généreux, le bouquet mêle harmonieusement les arômes de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et abricot aux notes pâtisseries et presque vanillées. Ampleur, opulence, amertume rafraîchissante et expression fruitée d'agrumes sont les principaux atouts de ce vin complet, structuré et ambitieux par sa densité de matière. La finale, structurée et très persistante, soulignée par une fine amertume anisée, témoigne d'une belle évolution. Grande réussite !

ROU: 100



Cherche Distributeur(s)

Salons: Marche en Famennes - Saint-Gilles (Bxl)

www.domainemoulintacussel.fr

info@domainemoulintacussel.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine de Palestor

21,00 €

Belle robe jaune de Naples, limpide et brillante. Le bouquet se montre charmeur et enveloppé dès l'ouverture. On y apprécie les senteurs de fleurs blanches parfumées et de puissants arômes de pêche et poire au sirop. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la générosité aromatique, l'équilibre vivacité/gras et l'ampleur de cette cuvée bien construite, qui libère en milieu de bouche les saveurs de fruits blancs mûrs. La finale, subtilement anisée, offre de baux amers rafraîchissants.

GR: 25 - CL: 25 - BOU: 50



Le Goût du Vin - Cherche Distributeur(s)

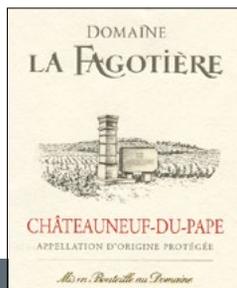
Salons: Ans - Malmédy - Vyle-Tharoul - Amay

04/90.34.50.96

martine.thoumy@orange.fr



15,5/20 ★★★



Domaine la Fagotière

24,00 €

Robe doré léger de belle brillance. Une friandise olfactive. Une chatoyante corbeille de fruits (pêche de vigne, poire, raisin frais, lychee...) s'exprime sans retenue dans ce bouquet démonstratif et gourmand qui invite à la dégustation. La bouche de ce vin de plaisir immédiat ne tarde pas à tenir les promesses du nez. Juteuse sur un fruité intact et gourmand, cette cuvée sans artifices, séduit par sa pureté, sa concentration de matière et sa finale large, suave et riche sans aucune lourdeur toutefois. Une réussite à croquer sur son fruité juvénile.

GR: 33 - ROU: 51 - PIC: 16



Haacht
Cherche Distributeur(s)

04/90.34.51.81

la-fagotiere@orange.fr



Domaine Roger Perrin

15/20 ★★★

Domaine Chante Cigale



Éclatante robe jaune de Naples pâle à reflets doré léger. Le bouquet, délicatement parfumé, associe les notes florales et de confiserie à des effluves fruités gourmands (pêche, poire...). Une pointe de minéralité naissante complète la palette olfactive. La bouche est franche et épurée. Les dégustateurs soulignent d'emblée sa belle fraîcheur et son fruité (agrumes et fruits blancs) croquant et salivant. La texture est fine, l'équilibre est au rendez-vous et la finale, ciselée et de longueur appréciable, révèle de rafraîchissantes saveurs réglissées.

BOU: 20 - CL: 20 - GR: 20 - PIC: 20 - ROU: 20 Conversion



The Source - Maag Vin - Corman - les Vins Personnalisés
Le Cellier B&D - B. Temmerman - Cherche Distributeur(s)

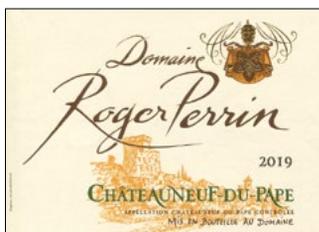
Salons: Prowein
Wine Paris

www.chantecigale.com
info@chantecigale.com



15/20 ★★★

Domaine Roger Perrin



Robe vieil or à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert, riche et complexe sur une belle corbeille de fruits blancs mûrs (pêche, reine-claude, poire...). La bouche est pleine et suave, très aromatique et d'une grande richesse. Un vin concentré résolument sudiste qui offre beaucoup de gras et des saveurs de fruits aux sirop très prégnantes. Un vin de gastronomie dont la finale, large et longiligne à la fois, est relevée par de délicates saveurs salines et de fruits secs apportant de subtiles amers bienvenus et équilibrants.

GR: 50 - CL: 20 - ROU: 20 - BOU/PIC: 10



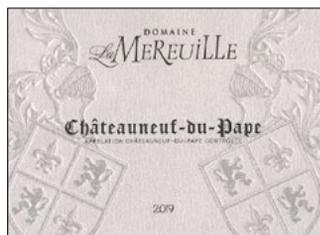
Daune Habaru - Green Valley - Velu Vins - La Cavinière - Crombe - De Keyser
Bleuze Wines - Le Comptoir des Vins - Grapes

Salon: Neuville-en-ferrain

www.roger-perrin.com
dne.rogerperrin@wanadoo.fr

15/20 ★★

Domaine La Mereuille



Jolie robe doré intense de bel éclat. Beaucoup de fraîcheur dans ce bouquet floral et fruité à souhait (chèvrefeuille, citronnelle, agrumes, pêche, poire...). Quelques effluves doucereux de crème pâtissière complètent la palette olfactive engageante. La bouche est franche et épurée. Son fruité croquant, sa finesse de trame et sa délicate acidité omniprésente ont séduit les dégustateurs. Une cuvée ciselée, sans artifices, à l'aube de son expression. La finale est longiligne et relevée par des saveurs réglissées et une délicate salinité.

ROU: 100



Dirk Callaert - Demets et Ballade
Cherche Distributeur(s)

www.domainelamereuille.com
micbouyer@wanadoo.fr

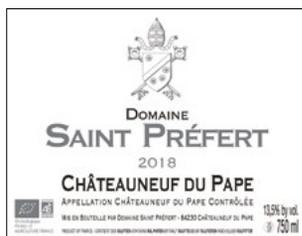


Domaine Chante Cigale

16,5/20 ★★★

Domaine Saint Préfert

57,00 €



Superbe robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est délicatement parfumé, étoffé et très élégant. Les notes florales (chèvrefeuille, tilleul, jasmin...) sont accompagnées d'une chatoyante corbeille de fruits (agrumes, pêche, fruits exotiques). Une nez qui invite à la dégustation. Cette cuvée de haute tenue à séduit les dégustateurs qui soulignent de manière unanime sa concentration, son fruité juteux et salivant et surtout son parfait équilibre gras/acidité. Tout est en place dans cette cuvée ambitieuse qui fait honneur à l'appellation. La finale est longiligne sur une agréable vivacité rafraîchissante.

CL: 60 - ROU: 40



Vinisse Vinifera
Cherche Distributeur(s)

www.st-prefert.com
commercial@st-prefert.com



16/20 ★★★★★

Domaine des Chanssaud



Belle présentation pour cette robe engageante, doré éclatant à reflets ocrés. Le bouquet est puissant et de caractère. Les fruits blancs mûrs voire compotés sont associés à une minéralité et des effluves de fruits secs très prégnants. La bouche est franche et épurée. Construite autour d'une colonne vertébrale acide parfaitement dosée et rafraîchissante, elle séduit par son équilibre d'ensemble, la fraîcheur de ses saveurs minérales et d'agrumes et sa finale longiligne, salivante et très digeste. Un vin de gastronomie.

GR: 30 - CL: 70



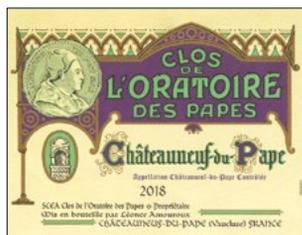
La Cave du Roy
Cherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.domaine-des-chanssaud.fr
chanssaud@wanadoo.fr



16/20 ★★★

Ogier - Clos de l'Oratoire des Papes



Jolie robe jaune doré éclatant. Très parfumé, le nez exhale d'emblée de séduisantes notes de fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille), assorties d'une touche de fruits mûrs (pêche, poire). Un ensemble particulièrement élégant et engageant. Ce vin bien construit associe chair, étoffe et finesse de texture. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes révèlent une belle maturité, équilibrée en milieu de bouche par une jolie tension acidulée. Ce cru complet et richement doté se voit ponctué d'une finale longiligne et enveloppée à la fois. Belle réussite.

GR - CL - BOU - ROU



Vasco (www.e-wines.be)

www.ogier.fr
boutique@ogier.fr



Domaine Saint Préfert



CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2018

15,5/20 ★★★



Domaine La Durbane

35,00€

Impressionnante robe vieil or à ocré. Le bouquet est ouvert et éloquent sur une chatoyante corbeille de fruits jaunes voire exotiques (abricot, pêche de vigne, mangue...). Quelques effluves de fruits confits et de miel complètent la palette olfactive engageante.

Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée très aromatique, au fruité juteux et croquant. Une délicate pointe d'acidité bienvenue apporte équilibre à un ensemble savoureux ponctué d'une large finale révélant des saveurs de boisé fin (brioche, beurre de noisette).

ROU: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.ladurbane.fr
florence@ladurbane.fr

Conversion

15,5/20 ★★★



Château de la Gardine

Robe ensoleillée très lumineuse, doré intense. Le bouquet est délicatement parfumé. Élégant et fin, il associe les notes d'agrumes et de fruits blancs à une délicate minéralité. Des notes de confiserie voire de crème pâtissière apportent de la douceur à l'aération. Cette cuvée épurée et distinguée confirme en bouche la finesse et l'élégance du nez. La texture est fine tout en proposant une matière bien concentrée et surtout beaucoup de suavité et de gras. La finale est longiligne et gourmande sur un boisé fin (beurre, brioche). Un bel exercice de style.

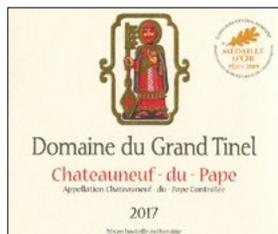
GR: 20 - CL: 20 - ROU: 50 - BOU: 10



www.gardine.com
chateau@gardine.com

CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2017

16/20 ★★★★★



Domaine du Grand Tinel

Splendide robe ensoleillée et brillante, doré intense. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe les effluves de boisé fin et de notes pâtissières (brioche, cake, biscuit) aux fragrances de fruits secs à coque et de délicate minéralité. A l'aération, les notes fruitées (fruits blancs et jaunes mûrs) s'expriment davantage. La bouche tient les promesses du nez et affiche un remarquable équilibre et une agréable vivacité. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, la délicate acidité omniprésente et la finale en queue de paon sur les fruits secs et des saveurs de minéralité élégantes. Une réussite.

GR: 70 - CL: 10 - ROU: 20



Champstore - SudVin
Cherche Distributeur(s)

www.domainegrandtinel.com
contact@domainegrandtinel.com



CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2019

Lors de notre passage, les crus du millésime 2019 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici deux excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2019 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

15/20 ★★★ **Domaine Jamet & Fils - "La Vallée du Mistral"** **25,00 €**



Splendide robe presque d'encre, rubis grenat intense et profonde. Beaucoup de douceur et de profondeur dans ce bouquet au fruité gourmand très engageant. Les petites baies noires au sirop sont associées à de délicats effluves épicés, grillés, voire chocolatés revigorants. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée bien construite et très savoureuse. Ils soulignent sa finesse de texture, son équilibre d'ensemble, sa maturité précoce, mais surtout cette remarquable association entre saveurs fruitées et épicées. La finale est longue et large à la fois, tout en charme et onctuosité.

2022 - 2025 • GR: 50 - SY: 30 - MOU: 10 - ROU: 10

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

14,5/20 ★★★★ **Domaine de Châteaumar - "Secret de nos vignes"** **15,00 €**



Robe avenante, concentrée et éclatante, rubis cerise intense. Une friandise olfactive! Le bouquet, ouvert et particulièrement charmeur fait la part belle à une fruité gourmand (fruits rouges et noirs confiturés) dans un ensemble chaleureux très doux, presque lactique à l'aération. La bouche, franche et sans artifices, tient les promesses du nez. Cette friandise particulièrement gourmande offre un fruité croquant dans un ensemble charnu qui offre beaucoup de gras et une longue finale suave laissant une délicieuse impression de sucrosité. Un bonbon.

2021 - 2023 • GR: 75 - MOU: 25

 Hugues Chenot www.domaine-de-chateaumar.com
domainedechateaumar@wanadoo.fr



17,5/20

★★★

Domaine Saint Préfert - "Réserve Auguste Favier"

57,00 €



Robe assez concentrée rubis cerise de grand éclat. Le bouquet est aérien, parfumé, complexe et très charmeur, presque féminin. Les effluves fruités, de confiserie et de boisé noble s'y associent harmonieusement. Tout est en place dans cette cuvée charnue et très aromatique, qui a remporté tous les suffrages. Les saveurs fruitées croquantes sont assorties de tanins structurants, partiellement fondus dans un ensemble voluptueux qui offre beaucoup de gras et une finale interminable et suave. Une réussite qui associe l'élégance à la concentration.

2021 - 2026 • CL: 85 - CIN: 15



Vinasse Vinifera
Cherche Distributeur(s)

www.st-prefert.com
commercial@st-prefert.com



17/20

★★★★

Domaine Grand Veneur - "Le Miocène"

32,00 €



Un beau rouge cardinal scintille dans cette robe au disque fermé. Le bouquet démontre une grande profondeur d'arômes et une complexité intéressante. S'y côtoient les notes d'épices (poivre, thym), de fruits noirs (myrtille, cassis, cerise) et de boisé délicat. Engageant! L'attaque ample, de grande vinosité, portée par une charpente solide mais distinguée, donne le ton d'une cuvée richement dotée, très concentrée, dont l'exubérance fruitée (griotte, mûre sauvage) et épicée (garrigue) a séduit les dégustateurs. Le milieu de bouche est plein et très harmonieux, tandis que la finale, qui peut encore assagir ses contours, s'exprime sur le cacao et les épices.

2021 - 2027 • GR: 70 - SY: 20 - MOU: 10



Fru

www.vignobles-alain-jaume.com
contact@alainjaume.com



17/20

★★★

Domaine La Mereuille - "La Cuvée d'Auré"



Splendide robe très concentrée, presque d'encre au disque opaque. Le bouquet, expressif et profond, libère à l'aération un panier de fruits rouges et noirs bien garni. Des effluves d'épices douces, de fine minéralité et de boisé noble complètent une palette olfactive qui invite au voyage. Cette cuvée structurée et ambitieuse offre une chair fruitée (baies noires sauvages) et des saveurs épicées salivantes dans un ensemble copulent à l'aube de son expression. La finale est large et vigoureuse. Cette cuvée qui fait honneur à l'appellation, témoigne d'un avenir serein.

2021 - 2026 • SY: 100



Dirk Callaert - Demets et Ballade
Cherche Distributeur(s)

www.domainelamereuille.com
micbouyer@wanadoo.fr



Domaine Saint Préfert

17/20 ★★★



Domaine Olivier Hillaire "Les Petits Pieds d'Armand"

Robe brillante et limpide, cerise assez concentrée. Le bouquet, plus en finesse et profondeur qu'en démonstration, n'en est pas moins élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs confiturés, les épices douces, le boisé fin et une délicate minéralité s'y associent harmonieusement. Tout est en place dans cette cuvée de haut rang dont la concentration de matière n'a d'égale que l'expression fruitée juteuse et l'élégance des tanins partiellement lissés.

Cette cuvée parfaitement travaillée se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours et ne craindra pas d'affronter quelques années de cave. Bravo. 2021 - 2026 • GR: 100

Salons: Vignerons Indépendants

04/90.48.03.87 - 06/20.21.22.10
domaine.olivier.hillaire@orange.fr

16,5/20 ★★★★★



Domaine la Consonnière

23,00 €

Splendide robe dense et profonde au disque fermé. Le bouquet est délicat et suave, d'une grande élégance. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés s'expriment de concert dans un ensemble très aromatique et pommadé, presque sucré. Tout est en place dans cette cuvée charnue et fruitée à souhait. De superbes tanins de fruits partiellement fondus soutiennent un ensemble vigoureux et ambitieux. La finale est longue et large à la fois, soutenue par de délicates saveurs épicées et de beaux amers prometteurs d'une belle évolution. 2021 - 2026 • GR: 85 - MOU: 15

Marc Bullinckx
Cherche Distributeur(s) Flandres - Wallonie

www.domainelaconsonniere.fr
contact@domainelaconsonniere.fr

16,5/20 ★★★★★



Domaine du Père Pape

33,00 €

Jolie robe rubis grenat profond. Le bouquet est ouvert et de caractère. Il impose d'emblée ses senteurs d'épices et de minéralité (encre, graphite, brûlés) rejoint à l'aération par les fruits noirs (cassis, mûre sauvage). Un ensemble éloquent. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée structurée et vigoureuse, bâtie pour affronter les ans. Les baies noires sauvages s'y expriment sans retenue, relevée par des saveurs épicées prégantes et salivantes. Cette cuvée vigoureuse, presque corsée, gagnera en fondu et harmonie dans un ou deux ans. 2022 - 2026 • GR - SY - MOU - CIN

La Maison des Vins Fins - Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-mayard.fr
contact@vignobles-mayard.fr

Conversion



Vignobles Mayard



© Marie Bienaimé

16/20 ★★★★★



Domaine Serguier - "Révélation"

30,00 €

Robe carminée intense, de belle brillance. Le bouquet engageant est ouvert et fruité à souhait. Les notes de fruits rouges confiturés et d'épices douces sont assorties d'effluves de boisés fin et noble (eucalyptus, crème pâtissière, cacao). La bouche associe concentration de matière et finesse de texture dans un ensemble travaillé en finesse. On apprécie le fruité intact, les tanins structurants partiellement fondus et la longue finale vigoureuse relevée par une délicate acidité bienvenue et rafraîchissante qui témoigne de son équilibre et promet une évolution sereine.

2021 - 2025 • GR: 90 - MOU: 5 - Autres: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-serguier.fr
daniel@domaine-serguier.com

16/20 ★★★★★



Domaine Julien Masquin - "Memora"

30,00 €

Robe rubis profond en début d'évolution. Le registre des fruits cuits (pruneau, figue, cerise) domine un bouquet chaleureux et parfumé, qui évolue vers les épices de garrigue à l'aération. Un vin sérieux, solidement construit, qui propose une matière fruitée mûre et dense, enveloppée de tanins gourmands ne demandant qu'à se fondre. On apprécie le profil juteux et rafraîchissant du milieu de bouche et l'ampleur d'une finale structurée qui s'exprime sur la cerise noire, le cacao et la réglisse. Un bel exercice de vinification, au service d'un fruit respecté.

2021 - 2027 • GR: 60 - SY: 40

 Caves Charlier - La Vignerette
Cherche Distributeur(s)

06/22.92.01.07
julien@domainemasquin.com



16/20 ★★★★★



Château Sixtine

32,00 €

Superbe robe grenat pourpre encore bleuté, très engageante. Quelle élégance et quel charme dans ce splendide bouquet complexe et profond, qui marie harmonieusement les arômes de fruits rouges et noirs au sirop (coulis de mûre, cerise noire) aux notes lactiques et pâtisseries. Un boisé très fin (tabac blond) complète l'ensemble à l'aération. La bouche est à l'avenant, tout en douceur et volupté, livrant d'intenses saveurs de fruits confiturés (fraises, framboises, cerises). La patine des tanins est

déjà aboutie et l'ensemble séduit tant par son fondu que par sa maturité fruitée. Finale suave de belle allonge, rafraîchie par une belle acidité et quelques épices.

2021 - 2024 • GR: 58 - SY: 25 - MOU: 17

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-sixtine.com
contact@chateau-sixtine.com

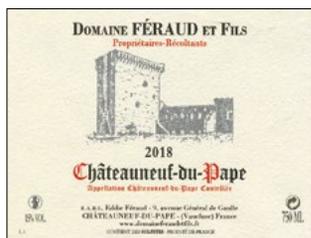


Domaine Olivie Hillaire



Domaine Serguier

16/20 ★★★



Domaine Féraud et Fils

35,00 €

Robe rubis cerise, limpide et brillante. La douceur et l'enveloppement s'exhalent d'emblée dans ce bouquet parfumé et aérien. Une corbeille de fruits rouge bien garnie est associée à des effluves lactiques et de confiserie (cuberdon) gourmands. Quelques fragrances d'épices s'immiscent à l'aération. La bouche est concentrée et très aromatique sur un fruité chatoyant et intact. Les dégustateurs soulignent son élégance, son équilibre gras/acidité et sa finale interminable qui laisse une délicate sensation de sucrosité. Une cuvée de gastronomie aboutie et très prometteuse.

2021 - 2024 • GR: 90 - MOU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineferaudetfils.fr
yannick.feraud@gmail.com

16/20 ★★★



Domaine La Barroche

Très jolie robe engageante, rubis profond au disque carminé. Le bouquet, quelque peu fermé aujourd'hui, dévoile volontiers à l'aération son caractère minéral et épicé (baie de genévrier, poivre sauvage). Des effluves de fruits noirs (baies sauvages) et de torréfaction s'exhalent ensuite dans un ensemble qui gagne en expression et complexité. La bouche offre une fruité plus présent. Elle associe finesse et concentration de matière. La finale est longiligne, suave et juteuse, laissant une agréable sensation de volupté et de vigueur à la fois.

2021 - 2025 • GR: 60 - SY: 13 - MOU: 19 - CIN: 5 - Autres: 3



Le Comptoir des Vins - Brunin Guillier
Cherche Distributeur(s)

www.domainelabarroche.com
contact@domainelabarroche.com



Domaine La Barroche

16/20 ★★

Domaine de Marcoux



Robe carminée, assez concentrée et de bel éclat. Le bouquet est complexe et ouvert sur les fruits rouges confiturés, les épices et les notes grillées (moka, noisette...) qui se livrent de concert dans un ensemble assorti d'une fine minéralité naissante à l'aération. C'est la finesse de texture, les saveurs délicieusement épicées et revigorantes qui séduisent d'emblée les dégustateurs. Ils soulignent également le velouté d'un milieu de bouche patiné par un élevage bien dosé et des tanins élégants partiellement lissés. Un bel exercice de vinification.

2021 - 2024 • GR: 85 - SY: 5 - MOU: 7 - CIN: 3



www.domainedemarcoux.com
info@domainedemarcoux.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine des Pères de l'Eglise "Le Calice de Saint-Pierre"

20,00 €



Éclatante robe concentrée et de belle jeunesse. Le bouquet est complexe et éloquent. Porté par un boisé fin (moka, eucalyptus, caramel), une délicate minéralité et des notes de fruits noirs, il invite à la dégustation. La bouche, voluptueuse et suave, offre beaucoup de concentration et de gras. Le fruité est intact et juteux dans une cuvée de gastronomie à l'aube de son expression. La finale est longue et relevée par de délicats tanins partiellement fondus qui gagent d'une belle évolution.

2021 - 2024 • GR: 85 - SY: 5 - MOU: 10



Vinorium
Cherche Distributeur(s)

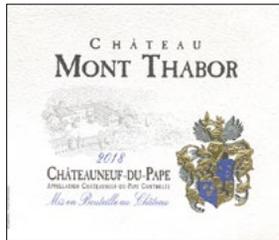
www.peresdeleglise.fr
peres.de.leglise@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Château Mont Thabor

22,00 €



Robe cerise profonde au disque en début d'évolution. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet mature, chaleureux et envoûtant. Ils soulignent la chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs, les effluves d'épices douces et les fragrances de boisé fin et de cacao. Un nez qui invite au voyage. La bouche est dense et très aromatique. Le fruit est bien présent et croquant et l'ensemble est soutenu par une charpente tannique élégante qui gage d'une belle évolution. La finale est relevée par de beaux amers et saveurs épicées. Une vin de gastronomie.

2022 - 2025 • GR: 80 - SY: 15 - MOU/CIN: 5



Brouwerij Verhofstede
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bruxelles

www.chateauonthabor.com
daniel@chateauonthabor.com



Domaine la Barroche



Château Mont Thabor

15,5/20 ★★★★★

Domaine des Chanssaud



Jolie robe carminée, de belle jeunesse encore. Franc et expressif, le nez mêle dès l'ouverture, une expression fruitée généreuse (bigarreaux, mûre) à une fine minéralité qui s'accroît au fil de l'aération. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la structure et la concentration de cette cuvée qui livre une bouche solidement tramée, dont le fruité expressif (baies rouges et noires) se voit enveloppé de tanins gourmands et encore jeunes, ne demandant qu'à se fondre. On relève une belle ambition et la parfaite intégration d'un élevage maîtrisé. Grande réussite pour un vin de belle évolution.

2022 - 2026 • GR: 70 - SY: 10 - MOU: 20



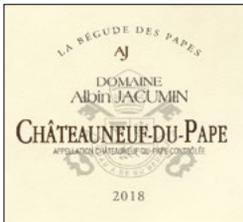
La Cave du Roy
Cherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.domaine-des-chanssaud.fr
chanssaud@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Albin Jacumin - "La Bégué des Papes"



Robe cerise brillante en début d'évolution. Profond et complexe, le bouquet exhale dès le premier nez une belle complémentarité d'arômes entre les fruits mûrs confiturés (cerise, fraise, myrtille), les épices douces et une touche florale charmeuse et aérienne (pivoine, violette). Relevée par de beaux amers réglissés, offrant un fruité généreux (mûre sauvage, cassis, sureau) et une expression épicée appuyée, cette cuvée présente une belle personnalité, appréciée par les dégustateurs qui soulignent sa puissance maîtrisée, son bel équilibre acidité/moelleux et la persistance d'une finale étoffée au grain serré. Un vin de belle évolution.

2021 - 2025 • GR - SY - MOU



Toby Vins
Cherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.domaine-albin-jacumin.fr
domaine-ajacumin@orange.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Julien Masquin - "Montplaisir"

26,00 €



Splendide robe grenat pourpre très concentrée, au disque fermé à reflets violacés. Très expressif dès l'ouverture, le bouquet démontre une maturité importante. On y apprécie d'intenses senteurs de cerise noire, myrtilles confiturées cacao et notes lactiques, relevées par de fines épices. Cette cuvée gorgée de fruit laisse une impression de sucrosité et de grand charme. De puissantes saveurs de griotte, mûre et framboise envahissent un ensemble croquant et savoureux, doté d'une charpente maîtrisée. Déjà exubérant et dévoilant tous ses charmes aujourd'hui, ce vin parfaitement construit présente beaucoup d'atouts.

2021 - 2024 • GR: 60 - SY: 30 - MOU: 10



Caves Charlier - La Vignerette
Cherche Distributeur(s)

06/22.92.01.07
julien@domainemasquin.com



Château de Nalys



15,5/20 ★★★

Château Maucoil

27,50 €



Robe carminée intense au disque fermé. Une belle complémentarité d'arômes s'exprime dans ce bouquet avenant, qui mêle les notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (myrtille, cerise) aux notes de cacao, tabac blond et fines épices. Un ensemble complexe et charmeur. Dotée d'une trame serrée et d'une texture à la fois ambitieuse et distinguée, l'attaque donne le ton d'une cuvée généreusement fruitée (griotte, coulis de mûre) et épicée, dont l'équilibre fraîcheur/maturité est atteint. L'ensemble se resserre sur une charpente encore jeune mais distinguée. Le fruit a été respecté par l'élevage et la finale, pulpeuse et s'appuyant sur un joli grain de tanin, se montre persistante.

2021 - 2026 • GR - SY - CIN - MOU

Cherche Distributeur(s)

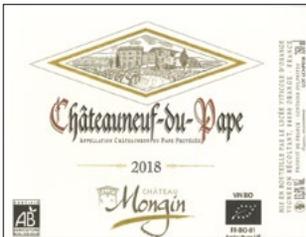
www.maucoil.com
aurelie@lavau.fr



15/20 ★★★

Château Mongin

18,90 €



Robe cerise moyennement intense au disque ouvert. Les notes de fruits rouges mûrs voire cuits (fraise, cerise) dominent le premier nez. À l'aération, quelques épices et une touche de boisé noble complètent une palette marquée par l'élevage. Porté dès l'attaque par une grande vigueur liée au support d'acidité, ce vin bien construit associe de généreuses saveurs épicées et une fine minéralité au registre des baies noires sauvages (mûre, cassis). Finale équilibrée et de persistance appréciable, pouvant encore fondre quelque peu sa structure tannique.

2022 - 2025 • GR - 80 - SY - 20

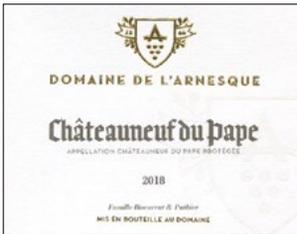
 Sobelvin
Cherche Distributeur(s)

www.chateaumongin.com
chateaumongin@chateaumongin.com



15/20 ★★★

Domaine de l'Arnesque



Jolie robe carminée, profonde, limpide et brillante. Flatteur et parfumé par l'association de ses arômes floraux (bonbon à la violette) et fruités (gelée de framboises, cerise, grenade), ce nez doucereux et franc invite à la dégustation. Porté par une jolie acidité qui équilibre sans effort la maturité fruitée (saveurs confites de fruits presque macérés), ce vin sérieux présente des tanins gourmands et nobles, qui respectent la matière.

La trame se montre assez serrée et la finale, juteuse et croquante, est déjà très séduisante, même si l'ensemble ne craindra pas quelques années de garde.

2021 - 2025 • GR - 70 - SY - 10 - MOU: 20

Cherche Distributeur(s)

www.arnesque.com
arnesque@arnesque.com



Château Maucoil



15/20 ★★★

Domaine Olivier Hillaire



Jolie robe avenante, rubis profond de grand éclat. Le registre du fruit cuit voire macéré (kirsch, eau-de-vie de prune) domine l'ouverture.

Ensuite, quelques arômes lactiques et d'épices douces complètent un bouquet chaleureux et enveloppé. La bouche, opulente, riche et très mûre, confirme l'impression du bouquet. D'insistantes saveurs macérées dominant dans un ensemble bien construit et résolument sudiste qui se présente dès aujourd'hui sous son plus beau visage. La finale, enveloppée et confite, offre une agréable persistance.

2021 - 2023 • GR: 90 - SY: 10

Salons: Vignerons Indépendants

04/90.48.03.87 - 06/20.21.22.10
domaine.olivier.hillaire@orange.fr

14,5/20 ★★★

Domaine Serguier

20,00 €



Robe rubis cerise assez concentrée, au disque ouvert. Les arômes de cuir frais, tabac et épices douces dominant le premier nez, avant de laisser place à quelques senteurs de fruits rouges cuits (prune, cerise). Un bouquet enveloppé et chaleureux. S'appuyant sur une acidité bien présente et équilibrante, et sur une expression d'épices qui apporte la tonicité, ce cru gourmand a déjà patiné sa charpente. Quelques tanins délicats enveloppent un milieu de bouche au fruit bien présent (bigarreaux, myrtille) et la finale, plus en finesse qu'opulence, présente une agréable persistance.

2021 - 2024 • GR: 70 - SY: 10 - MOU: 10 - Autres: 10

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-serguier.fr
daniel@domaine-serguier.com

14,5/20 ★★★

Château Beauchène - "Vignobles de la Serrière"



Belle intensité pour cette robe rouge carminé profond, au disque fermé sans évolution. Charmeur et de complexité intéressante, le nez associe le registre du fruit confituré (fraise, griotte), des notes lactiques doucereuses et une fine expression d'épices douces, qui s'accroît à l'aération. Tout est bien en place et en nuances dans cette bouche déjà bien fondue, dont les tanins se montrent presque lissés et l'expression du fruit chaleureuse. Les dégustateurs apprécient l'équilibre de l'ensemble et l'allonge d'une finale relevée par une délicate acidité tonifiante. Un vin accompli et gourmand.

2021 - 2023 • GR - SY - MOU

 The Grape
 Cherche Distributeur(s)

www.chateaubeauchene.com
info@chateaubeauchene.com



Domaine Serguier

à 2 pas des Vignes

4 gîtes / Châteauneuf-du-Pape

Recommandé
par VTA



4 maisons "Meublés de tourisme" 3 étoiles de 4 à 6 personnes • Location de la nuitée à la semaine
Climatisation • Jardin clôturé • Parking privé • Piscine

Les Meublés de tourisme d'Emilie et Nicolas se trouvent à 500 mètres du centre de Châteauneuf-du-Pape. Ils disposent de tout le confort nécessaire, tant pour les personnes qui se rendent dans la région pour travailler que pour passer des moments inoubliables entre amis ou en famille. Le thème du vin a largement inspiré Nicolas dans la décoration raffinée de chaque pièce. Nous vous recommandons "chaudement" cette adresse idéalement située au coeur du vignoble, entre Orange et Avignon.

Michel Praet
Rédacteur en Chef

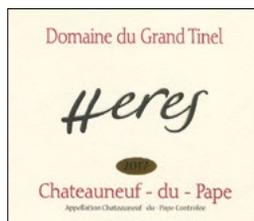


Spa • Hammam • Sauna • Jacuzzi • Soins Bien-être et Esthétiques à partir de l'été 2021

Emilie et Nicolas Alazay • "Le Limas" • 84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 6 26 02 65 86 • +33 (0) 6 65 48 94 30
www.a2pasdesvignes.com - reservations@a2pasdesvignes.com

18/20 ★★★

Domaine du Grand Tinel - "Heres"



Un très beau rouge cardinal éclatant irise cette robe concentrée et engageante. Le bouquet a emporté tous les suffrages pour sa profondeur, sa noblesse d'arômes, sa complexité et l'exubérance de ses fragrances fruitées confiturées (myrtille, bigarreaux, framboise) et de boisé noble. Une grande impression de volupté et de douceur qui appelle à la dégustation. Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Parmi ses nombreuses qualités relevées par des dégustateurs conquis, on souligne une densité de matière impressionnante, une chair intense et délicieusement fruitée, un élevage ambitieux mais parfaitement maîtrisé et une sensation d'ampleur confirmée par une finale en queue de paon sur la cerise confite et le cacao. Superbe et de belle évolution.

2021 - 2027 • GR: 100

 Champstore - SudVin
Cherche Distributeur(s)

www.domainegrandtinel.com
contact@domainegrandtinel.com

17,5/20 ★★★★★

Domaine Mouriesse Vinum - "Tour d'Ambre"



Superbe robe rubis carmin intense et concentrée. Le bouquet, ouvert et envoûtant, associe les effluves de fruits rouges et noirs confiturés, à quelques notes d'épices douces, de réglisse et de fine minéralité. La bouche, très démonstrative, tient les promesses du bouquet. On apprécie sa densité de matière, sa vigueur et ses tanins de fruits élégants et partiellement fondu qui témoignent de son ambition. Cette cuvée de haute gastronomie est promise à un avenir encore très serein. La finale, large, salivante et relevée par de beaux amers confirme son potentiel de garde.

2021 - 2027 • GR: 100

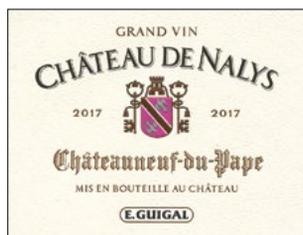
 Pinard Pirates
Le Pressoir

Salons: Floreffe - Aiseau-Presles - Court-Saint-Etienne
Hannut - Huy - Anvain - Bergilers

www.mouriesse-vinum.com
contact@mouriesse-vinum.com

17,5/20 ★★★

Grand Vin de Château de Nalys



La robe, très engageante, est profonde et carminée intense. Le bouquet éloquent fait la part belle aux notes minérales, grillées et épicées que quelques effluves de baies noires sauvages rejoignent à l'aération dans un ensemble de caractère qui invite au voyage. La bouche ne tarde pas à recueillir l'unanimité des dégustateurs. Elle associe concentration de matière, vigueur, équilibre gras/acidité/alcool, fruité intact et salivant. Les tanins, d'une extrême élégance et partiellement lissés, soutiennent un ensemble qui associe abondance et finesse de trame. Une cuvée parfaitement travaillée et maîtrisée.

2021 - 2026 • GR: 59 - SY: 32 - MOU: 5 - COU: 3 - VAC: 1

 Benevins - Bufrexap - Colruyt - Comme chez Soi - De Branbandere
Delhaize - Godaert & Van Beneden - Cooreman - Magnus

www.nalys.com
caveau@nalys.com

Conversion  

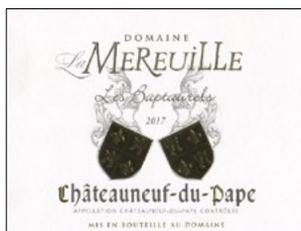


Domaine du Grand Tinel



Domaine de Beurenard

17/20 ★★★★★



Domaine La Mereuille - "Les Baptaurels"

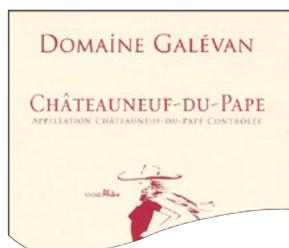
Belle présentation pour cette robe très concentrée rubis cerise de grand éclat. Le bouquet est ouvert, complexe et fruité à souhait (baies noires confiturées). Les notes épicées, de cacao et de moka apportent de l'étoffe et de la douceur à un ensemble complexe qui invite au voyage. Une cuvée ambitieuse qui offre une bouche charnue et très aromatique. Les dégustateurs soulignent de manière unanime sa concentration de matière exemplaire et sa richesse, sans excès de lourdeur ni d'alcool. La finale, en queue de paon est chaleureuse longiligne et large à la fois sur de beaux amers prometteur d'une belle évolution.

2022 - 2027 • GR: 100

 Dirk Callaert - Demets et Ballade
Cherche Distributeur(s)

www.domainelamereuille.com
micbouyer@wanadoo.fr

17/20 ★★★★★



Domaine Galévan

Splendide robe profonde de grande jeunesse, carminée intense. Le bouquet est ouvert et complexe, presque envoûtant. Il offre une corbeille de fruits bien garnie (fruits rouges et noirs confiturés) dans un ensemble suave, pommadé par un boisé noble très parfumé (caramel, boîte à cigare, cuir frais). La bouche tient les promesses du nez. Structurée, concentrée et très aromatique, elle offre un fruité particulièrement croquant dans un ensemble d'une grande élégance où l'élevage s'est mis au service du fruit. La finale de cette cuvée ambitieuse, longue et large à la fois, est relevée par de délicates saveurs épicées. Bravo.

2021 - 2027 • GR: 80 - MOU: 20

 Couleur Vins
Cherche Distributeur(s) en Flandres

www.domaine-galevan.com
contact@domaine-galevan.com



17/20 ★★★★★



Domaine de Beurenard

Splendide robe prometteuse, grenat profond au disque fermé. Tout est équilibre, suavité, enveloppement et maturité de fruit dans ce nez à la fois complexe et élégant. Les fruits confiturés (fraise, griotte, myrtille) s'associent harmonieusement aux senteurs lactiques. Ce vin solidement texturé mais tout en finesse a enthousiasmé les dégustateurs qui relèvent une concentration de matière exemplaire. Ils soulignent la complémentarité des saveurs fruitées (mûre, myrtille, griotte) et d'élevage (vanille, toast). La bouche se montre pleine et harmonieuse, livrant en finale une belle vigueur grâce aux épices et

à un support d'acidité bienvenu. De la belle ouvrage et un avenir serein !

2021 - 2026 • GR - Autres

 Vins Pirard

www.beurenard.fr
contact@beurenard.fr



Château de Nalys

17/20 ★★★

46,00 €

Vignobles Mayard - "La Crau de ma Mère"



Belle présentation pour cette robe profonde, rubis carmin intense au disque fermé. Le bouquet est suave et envoûtant, presque sucré. Les notes de fruits confiturés (mûres, bigarreaux, cassis...) se livrent sans retenue dans un nez très engageant où s'immiscent quelques effluves épicés et de torréfaction à l'aération. La bouche ample, riche, chaleureuse et très aromatique ne tarde pas à magnifier sa trame fruitée croquante et suave. On apprécie le gras, la volupté et l'élégance d'une cuvée parfaitement équilibrée. Ses tanins de fruits, partiellement lissés, apportent en finale une touche de vivacité et une promesse d'un bel avenir encore.

2021 - 2026 • GR: 80 - SY: 10 - MOU: 10

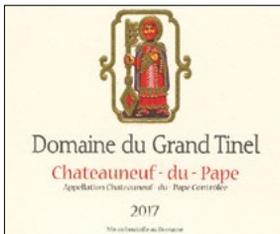
 La Maison des Vins Fins
Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-mayard.fr
contact@vignobles-mayard.fr

Conversion  

16,5/20 ★★★★★

Domaine du Grand Tinel



Robe rubis carmin brillante et limpide. De puissants arômes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) envahissent le premier nez, avant de laisser place à un registre épicé et une pointe de réglisse. On est d'emblée sous le charme de cette cuvée à la fois distinguée et solidement structurée. Les dégustateurs soulignent le grain serré d'une matière fruitée (panier de fruits noirs) très généreuse, enveloppée de tanins gourmands qui ne demandent qu'à se fondre davantage pour que l'ensemble atteigne toute sa dimension. Un beau support d'acidité apporte la fraîcheur nécessaire et la finale, ample et riche, témoigne du potentiel de ce cru abouti.

2021 - 2025 • GR: 60 - SY: 40

 Champstore - SudVin
Cherche Distributeur(s)

www.domainegrandtinel.com
contact@domainegrandtinel.com

16,5/20 ★★★★★

Domaine Bosquet des Papes



Robe profonde ne présentant plus de signe de jeunesse, limpide et brillante. Assez retenu, le nez s'ouvre ensuite davantage et présente une association harmonieuse de notes fruitées bien mûres (bigarreaux, myrtille, fraise cuite), d'épices et de boisé noble (tabac, cuit). Ce vin sérieux solidement construit présente de beaux atouts fort appréciés par les dégustateurs: une concentration de matière irréprochable, un élevage ambitieux mais distingué et au service du fruit (baies rouges et noires confiturées) et un bel équilibre acidité/moelleux qui témoigne d'une vinification aboutie et maîtrisée. Son avenir est

serein tant la structure est présente. Mission accomplie ! 2021 - 2026 • GR: 75 - SY: 10 - MOU: 12 - Autres: 3

 Christiaens - Vino E Storia - Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bxl
Salons: Vignerons Indépendants Strasbourg - Paris

www.bosquetdespapes.com
bosquet.des.papes@orange.fr

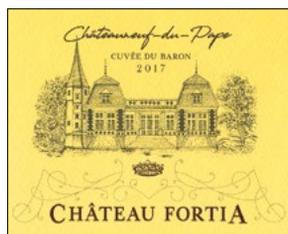


Domaine Bosquet des Papes



16,5/20 ★★★

Château Fortia - "Cuvée du Baron"



Robe carminée de bel éclat, au disque ouvert de belle jeunesse encore. À l'ouverture, ce sont les notes épicées (poivre, thym, laurier) qui dominent le bouquet. La réglisse et les fruits noirs complètent une palette olfactive à la fois large, exubérante et distinguée. Un nez qui invite à la dégustation. Typé, doté d'une concentration de matière appréciable et d'une texture à la fois solide et élégante, ce cru a su préserver un fruité intact (baies rouges et noires sauvages). Sa charpente tannique ne demande qu'à poursuivre sa patine et sa finale, chaleureuse mais rafraîchie par une jolie acidité, séduit par sa persistance et son ampleur.

2021 - 2026 • GR: 45 - SY: 45 - MOU: 10

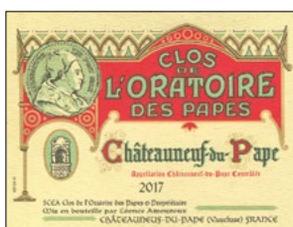
 Verco
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bxl

www.chateau-fortia.com
contact@chateau-fortia.com



16,5/20 ★★★

Clos de l'Oratoire des Papes



Robe assez concentrée, limpide et brillante. On apprécie d'emblée la finesse et l'élégance d'un bouquet mature et doux. Cette friandise olfactive fait la part belle à un fruité intact (confiture quatre-fruits rouges) accompagné de quelques effluves lactiques et de boisé fin (eucalyptus, biscuit, moka, crème pâtissière). Ce vin épanoui et élégant se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. On apprécie la finesse de texture, le fruité juteux et le parfait équilibre gras/acidité d'une cuvée complète et très aboutie. La finale est longiligne et relevée par de subtiles saveurs épicées rafraîchissantes.

2021 - 2024 • GR - SY - MOU - CIN

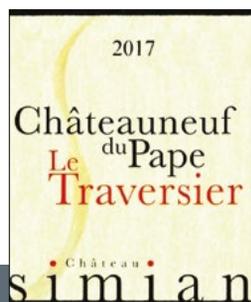
 Vasco (www.e-wines.be)

www.ogier.fr
boutique@ogier.fr



16/20 ★★★★★

Château Simian - "Le Traversier"



Éclatante robe limpide et brillante, carminée intense et de grande jeunesse. Un bouquet parfumé et sudiste sur les épices, les notes de garrigue et les baies noires sauvages. La bouche ne tarde pas à imposer son fruité juteux et croquant dans un ensemble finement texturé et relevé par une délicate acidité omniprésente garante de fraîcheur et d'équilibre. Quelques saveurs épicées viennent titiller les papilles gustatives et la finale, de longueur appréciable, ponctue cette cuvée parfaitement construite et digeste.

2021 - 2024 • GR: 70 - SY/CIN/MOU: 30

 Autrement dit Vins - Viemavino
Passion for Wine

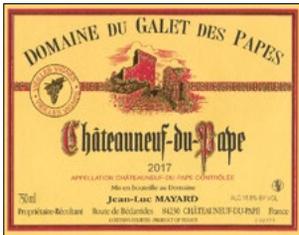
www.chateau-simian.fr
contact@chateau-simian.fr



© Marie Bienaimé



16/20 ★★★★★



Domaine du Galet des Papes

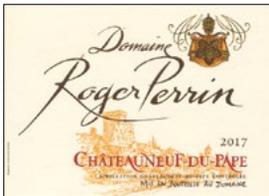
Jolie robe rubis cerise de belle densité. Le bouquet livre sans retenue une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs confiturés dans un ensemble gourmand et doucereux assorti d'un boisé extrêmement fin. Un nez qui invite à la dégustation. La bouche est franche et charnue, très aromatique sur un fruité croquant intact et suave. Les dégustateurs soulignent également les subtiles saveurs épicées mais surtout le remarquable équilibre d'ensemble. La finale est longue, vigoureuse et riche à la fois. Une belle cuvée de gastronomie.

2021 - 2025 • GR: 60 - SY: 10 - MOU: 30

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.galet-des-papes.com
domaine.galetdespapes@gmail.com

16/20 ★★★★★



Domaine Roger Perrin

Très belle robe rubis grenat profond, au disque de grande jeunesse encore. Tout est équilibre et nuances dans ce vin de belle typicité, qui mêle les accents fruités (baies rouges et noires sauvages) aux notes d'épices de garrigue et de fine torrification. Un bouquet complexe et éloquent. Ce cru parfaitement construit est issu d'une vinification dont l'élevage a respecté le fruit. La texture est serrée et ambitieuse; l'expression fruitée est généreuse (bigarraux, mûre), relevée par une superbe acidité qui équilibre la chaleur de l'ensemble. La finale n'est pas en reste; elle séduit par sa texture cacaotée et son

grain de tannin encore jeune mais de grande noblesse. 2021 - 2025 • GR: 65 - SY: 15 - MOU: 15 - Autres: 5

 Neuville-en-Ferrain - Daune Habaru - Green Valley - Velu Vins - La Cavinière - Grapes
Drankengallerij - Crombe - De Keyser - Bleuze Wines - Le Comptoir des Vins

www.roger-perrin.com
dne.rogerperrin@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★

Domaine du Calcernier - William de Courten

26,00 €



Splendide robe concentrée, rubis grenat de grande jeunesse. Le bouquet est ouvert sur une belle corbeille de fruits noirs agrémentés d'effluves épicés, grillés et de cacao qui se dévoilent à l'aération. Un ensemble presque sucré qui invite à la dégustation. La bouche est ample et riche. Elle offre des saveurs fruitées bien présentes et des tanins élégants partiellement lissés dans un ensemble charnu et finement texturé à la fois. La finale est longue et charmeuse sur une délicate acidité bienvenue. Un vin ambitieux bâti pour affronter encore quelques années de cave.

2021 - 2024 • GR: 50 - SY: 20 - MOU: 30

Cherche Distributeur(s)

www.domaineducalcernier.fr - 06/59.75.52.26
caveau@domaineducalcernier.fr

16/20 ★★★

Domaine du Calcernier - "Les Notes d'Aline"

34,00 €



Robe cerise assez concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet est mûr, profond et pommadé. Il associe les effluves de boisé fin (eucalyptus, moka, brioche) à un registre fruité bien intact. Un ensemble harmonieux et prometteur. Quelle élégance et finesse de trame dans cette cuvée juteuse qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Le fruit est chatoyant, les tanins lissés et la finale est longiligne et rafraîchissante, relevée par une délicate acidité parfaitement dosée et prometteuse de quelques années de garde.

2021 - 2025 • GR: 60 - SY: 40

Cherche Distributeur(s)

www.domaineducalcernier.fr - 06/59.75.52.26
caveau@domaineducalcernier.fr

16/20 ★★

Château de la Gardine



Une belle robe carminé intense, sans signe marqué d'évolution. C'est avant tout la complexité et la profondeur de ce bouquet qui ont été soulignées par les dégustateurs. S'y côtoient dans une parfaite harmonie les notes finement boisées (bois de santal, cèdre, tabac) et vanillées, les accents épicés et une expression fruitée bien présente et très mûre (griotte, myrtille, sirop de cassis). On peut dès aujourd'hui apprécier le fondu, la concentration, la maturité de fruit et l'équilibre vivacité/gras de ce vin abouti, qui présente de solides atouts de mâche et d'étoffe. Les arômes du bouquet se confirment en bouche et la finale, sur de fins amers réglissés, est à l'avenant.

2021 - 2024 • GR: 60 - SY: 20 - MOU: 15 - Muscardin: 5

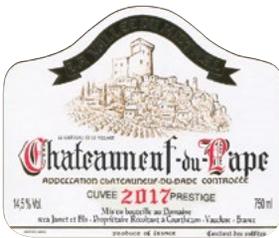


www.gardine.com
chateau@gardine.com

15,5/20 ★★★★★

Domaine Jamet & Fils - "Cuvée Prestige"

23,00€



Étincelante robe carminée intense. Splendide bouquet qui associe élégance et fruité gourmand (fruits rouges et noirs au sirop) dans un ensemble prometteur qui libère à l'aération de délicieuses notes de boisé noble, d'épices douces et de cacao. Beaucoup d'élégance dans cette cuvée aboutie qui offre un profil gourmand et suave. Du volume, du velouté, une fruité juteux et des tanins partiellement lissés sont les principaux atouts de cette cuvée qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une délicate acidité bienvenue.

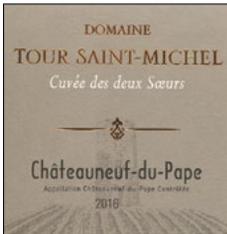
2021 - 2023 • GR: 50 - SY: 30 - MOU: 10 - CIN: 10

Cherche Distributeur(s)

www.cavejamet.com
info@cavejamet.com

15,5/20 ★★★★★

Domaine Tour Saint-Michel "Cuvée des deux Soeurs"



Superbe robe carminée de grande intensité, jeune et au disque fermé. Ce bouquet ouvert et parfumé associe dans la douceur et l'enveloppement les senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) aux notes lactiques et d'épices douces. Les dégustateurs ont apprécié la finesse de grain et la trame assez serrée de cette cuvée bien concentrée, dont l'expression de fruit (baies rouges et noires) se voit enveloppée d'une charpente tannique qui ne demande qu'à achever sa patine. Un vin bien construit et de belle jeunesse encore, ponctué d'une finale longiligne et persistante.

2021 - 2025 • GR: 90 - SY: 10



La Cave du Sommelier
Cherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.toursaintmichel.com
contact@tourstmichel.fr

Conversion  



Domaine Chante Cigale

15,5/20 ★★★



Domaine La Consonnière

25,00 €

Robe cerise, limpide et de belle brillance. Le bouquet est profond, mature et suave, très doucereux. Les notes de fruits rouges confiturés sont accompagnées d'effluves lactiques et de boisé fin. Beaucoup de finesse, d'élégance et de charme pour cette cuvée bien construite et aboutie, qui offre beaucoup de charme et jouit d'une grande maturité fruitée sans excès de lourdeur ni d'alcool. Le milieu de bouche est fruité à souhait et une délicate acidité équilibrante maintient l'ensemble sous tension jusqu'à une finale longiligne et digeste. Une friandise.

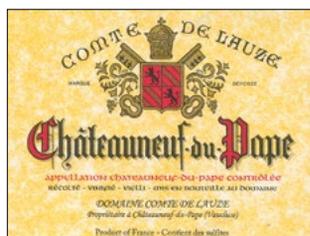
2021 - 2023 • GR: 85 - MOU: 15



Marc Bullinckx
Cherche Distributeur(s) Flandres - Wallonie

www.domainelaconsonniere.fr
contact@domainelaconsonniere.fr

15,5/20 ★★★



Domaine Comte de Lauze

Superbe robe rubis grenat profond de grande intensité au disque fermé. Le bouquet ne tarde pas à offrir une belle complémentarité entre arômes d'élevage (tabac blond, vanille) et de fruits bien mûrs voire confiturés (griotte, myrtille, fraise). Bien construite, bénéficiant d'incontestables atouts de concentration et de maturité, cette cuvée au grain assez serré offre une expression de fruit intense (baies sauvages), associée aux épices de garrigue (thym, laurier). Longue finale finement réglissée pour un cru abouti et de belle évolution encore.

2021 - 2025 • GR: 80 - SY: 20



La Fontaine aux Vins
Cherche Distributeur(s) Flandres

www.comtedelauze.fr
comtelauze@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



Domaine l'Abbé Dîne

Splendide robe rubis profond au disque fermé grenat intense. Le bouquet est très démonstratif, chaleureux et enveloppé sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs au sirop. Quelques notes d'épices et de cacao complètent une palette olfactive prometteuse. La bouche est franche, pleine et épurée. Elle laisse ouvertement la priorité à un fruité croquant et intact. On apprécie la concentration de matière et les tanins partiellement lissés qui gagent d'un avenir serein. La finale est ample et chaleureuse, de longueur très appréciable.

2021 - 2024 • GR: 90 - SY: 8 - MOU: 2



Autrement dit Vin - Cherche Distributeur(s)
Salon: Rochefort

04/90.70.20.21
domainelabbedine@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



Domaine Durieu - "Lucile Avril"

27,00 €

Robe profonde, rubis intense, limpide et brillante. L'expression d'un fruité mûr se livre dès l'ouverture (cerise confite, gelée de framboises), enveloppée d'une touche lactique flatteuse (crème, yaourt) et d'épices douces qui accentuent l'impression d'enveloppement. Une cuvée dont la trame serrée souligne la concentration et la maturité de la matière fruitée (saveurs de sirop de cerise, coulis de mûre). De fins tanins gourmands et structurants soutiennent un ensemble à la fois ambitieux et charmeur. Longue finale confiturée, qui conserve une belle vigueur malgré la chaleur grâce aux épices et à l'acidité. Très belle réussite. 2021 - 2025 • GR: 80 - SY: 10 - MOU: 10

Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Indépendants Lille - Paris

www.domaine-durieu.fr
caveau@domainedurieu.com

Restaurant

15,5/20 ★★★

Mas Saint-Louis

27,00€



Robe rubis légèrement évolué de grande concentration, au disque fermé. L’empreinte de l’élevage domine le premier nez (boisé noble, grillé, fumé), puis l’expression du fruit se livre davantage (cerise noire, myrtille, cassis). Quelques notes de cuir frais et de tabac complètent un ensemble de belle complexité. Cette bouche solidement bâtie n’a rien à craindre de l’avenir. Elle s’appuie sur une charpente tannique encore jeune mais distinguée, tout en livrant une trame serrée et ambitieuse. L’expression des saveurs de cassis, sureau, myrtille et cerise s’associe à de fines épices, plus présentes dans une finale riche et étoffée.

2021 - 2025 • GR: 80 - SY: 5 - MOU: 10 - CIN: 5



Epicuria - L'Accord Parfait - Roscoe - Axolis Wine
Cherche Distributeur(s)

www.geniest-chateauneuf.fr
contact@mas-saint-louis.fr

15,5/20 ★★★

Domaine Chante Cigale



Robe de concentration moyenne au disque légèrement évolué. Le bouquet est ouvert et complexe. Son caractère affirmé se traduit par ses notes de fruits noirs et d’épices qui s’associent à des effluves grillés voire de minéralité (encre, graphite). Cette cuvée ambitieuse associe concentration de matière et élégance dans un ensemble démonstratif et chaleureux. Les saveurs fruitées gourmandes sont relevées par de jolis tanins partiellement fondus qui soutiennent un ensemble vigoureux, bien équilibré, sans lourdeur et de belle évolution.

2021 - 2024 • GR: 65 - SY: 20 - MOU: 10 - CIN: 5 Conversion



The Source - Maag Vin - Corman - les Vins Personnalisés
Le Cellier B&D - B. Temmerman - Cherche Distributeur(s)

Salons: Prowein
Wine Paris

www.chantecigale.com
info@chantecigale.com



15/20 ★★★★★

Domaine Christophe Mestre

18,00€



Robe cerise assez concentrée au disque assez fermé. Le bouquet est ouvert et envoûtant. Les effluves de fruits rouges et noirs mûrs sont assortis de quelques fragrances épicées et d’un boisé extrêmement fin et élégant. Un nez velouté qui invite au voyage. Cette cuvée aboutie offre une bouche suave et fondue. Le fruit est croquant dans un ensemble qui jouit d’un bel équilibre gras/acidité et d’une finesse de trame séduisante. Les dégustateurs soulignent le charme dans cette cuvée précise, ponctuée d’une finale longiligne et patinée, sans aucune lourdeur.

2021 - 2023 • GR: 30 - SY: 50 - CIN: 70 - MOU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.domainemestre.com
contact@domainemestre.com



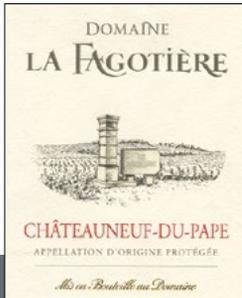
Domaine La Consonnière



15/20 ★★★

Domaine La Fagotière

24,00 €



Robe rubis profond de belle jeunesse encore. L'expression fruitée franche et généreuse se traduit par de beaux arômes de fruits rouges et noirs confiturés, assortis d'une touche lactique flatteuse. Touche de café crèmeux à l'aération. Cette cuvée bien construite et juteuse livre une bouche savoureuse, où le fruit (griotte, mûre), se montre bien présent, enveloppé de tannins partiellement fondus. La finale équilibre la douceur de l'ensemble par une fine acidité bienvenue. Un cru tout en nuances.

2021 - 2024 • GR: 50 - SY: 30 - MOU: 20

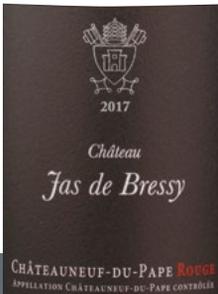
Haacht
Cherche Distributeur(s)

04/90.34.51.81
la-fagotiere@orange.fr



15/20 ★★

Château Jas de Bressy



Belle robe carminée correctement concentrée. On apprécie la belle complémentarité des arômes d'élevage et de fruits mûrs. Les accents vanillés et toastés se mêlent harmonieusement aux senteurs d'épices douces et de fruits confiturés (fraise, cerise, mûre sauvage). L'ensemble livre dès aujourd'hui une texture fondue et charmeuse. Le gras de l'ensemble trouve son équilibre dans une acidité bien présente et la prégnance du fruit presque confit (cerise, framboise, gelée de mûre) évoque une agréable impression de sucrosité. Un vin épanoui et très charmeur dès aujourd'hui.

2021 - 2023 • GR: 80 - SY: 15 - MOU: 5

Colruyt

www.vmb.fre
chateaux@vmb.fr



Hôtel
Restaurant

15/20 ★★

Saintes Pierres de Nalys



Éclatante robe limpide, rubis cerise, de concentration moyenne. Le bouquet, aérien et élégant est empreint de finesse et de suavité. Les effluves de fruits rouges sont accompagnés de subtiles notes épicées et minérales dans un ensemble délicatement parfumé. La bouche tient les promesses du nez. Plus en finesse qu'en démonstration, elle offre un fruité intact et salivant dans un ensemble qui jouit d'un parfait équilibre gras/acidité. La finale de cette cuvée aboutie est longiligne et rafraichissante.

2021 - 2023 • GR: 69 - SY: 20 - CIN: 5 - Autres: 6

Benevins - Bufrapex - Colruyt - Comme chez Soi - De Branbandere
Delhaize - Godaert & Van Beneden - Cooreman - Magnus

www.nalys.com
caveau@nalys.com

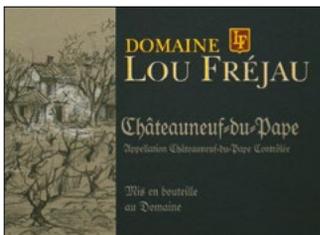
Conversion



14,5/20 ★★★

Domaine Lou Fréjau

19,50 €



Superbe robe rubis profond, presque d'encre au disque fermé. Le bouquet est profond, plus en finesse qu'en démonstration. Doucereux et gourmand, il associe les effluves fruités aux notes de boisé noble (moka, babelutte) et d'épices douces. La bouche est franche, et vive. Elle jouit d'un fruité croquant dans un ensemble finement texturé et équilibré par une délicate acidité omniprésente. Une cuvée épurée, conviviale et facile d'accès à croquer sur son fruité juvénile. La finale, de longueur appréciable, est très digeste et n'affiche aucune lourdeur.

2021 - 2023 • divers

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineloufrejau.com
loufrejau@gmail.com



18/20 ★★★★★

Château Fortia - "Réserve"



Splendide robe d'encre, opaque, au disque fermé témoignant d'une grande jeunesse. On se trouve d'emblée sous le charme de la douceur et de la complexité de ce bouquet. La générosité fruitée est prégnante (cerise confite, coulis de mûre et de myrtilles); elle se voit associée avec réussite aux accents d'épices douces, de tabac, de cacao et de boisé noble. La bouche est à l'avenant. Ambitieuse, solidement tramée, relevée par les épices et témoignant d'une belle concentration, elle a emporté les suffrages pour sa densité fruitée, son équilibre vivacité/moelleux et l'allonge d'une finale qualifiée d'interminable. Grande réussite.

2021 - 2026 • SY: 80 - MOU: 20

 Werco
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bxl

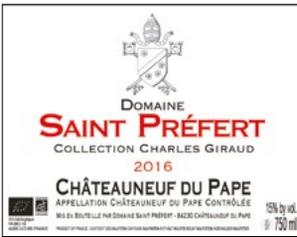
www.chateau-fortia.com
contact@chateau-fortia.com



18/20 ★★★

Domaine Saint Préfert - Collection Charles Giraud

98,00€



Robe assez concentrée, cerise au disque en début d'évolution. Le bouquet, très démonstratif et profond, invite au recueillement. Une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs est magnifiée par un boisé extrêmement fin et de délicats effluves épicés et minéraux. Un nez qui invite au voyage. La bouche tient les promesses du nez. Parmi ses nombreux atouts sont soulignés sa concentration de matière, son fruité juteux et croquant magnifié par un élevage sous bois parfaitement dosé. Chaleureuse mais sans lourdeur toutefois, cette cuvée de haut rang est ponctuée d'une finale vigoureuse interminable. Bravo.

2021 - 2025 • GR: 60 - MOU: 40

 Vinesse Vinifera
Cherche Distributeur(s)

www.st-prefert.com
commercial@st-prefert.com



17,5/20 ★★★★★

Domaine Tour Saint-Michel - "Féminessance"



Splendide robe d'encre, presque noire, dont le disque opaque révèle des nuances encore bleutées. Une grande noblesse d'arômes s'exprime dans ce bouquet doux et riche qui mêle les accents de boisé noble (santal, tabac caramélisé) aux arômes de fruits presque confits (griotte, myrtille, coulis de mûre). Un nez presque envoûtant. Ce vin parfaitement vinifié a conquis les dégustateurs par son ambition, sa densité de chair, le grain serré de sa trame et son fruité intact (baies rouges et noires). La charpente tannique, partiellement lissée, dévoile une grande distinction et la finale, étoffée et portée par une superbe allonge.

2021 - 2027 • GR: 50 - SY: 50

 La Cave du Sommelier
Cherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.toursaintmichel.com
contact@tourstmichel.fr



Château Jas de Bressy

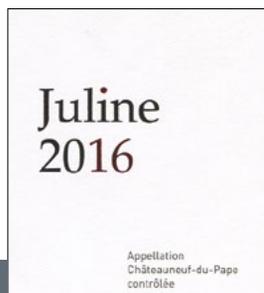


Château Fortia

17,5/20 ★★★

Domaine Paul Autard - "Juline"

54,00 €



Splendide robe engageante, rubis profond au disque grenat de grand éclat. Le bouquet est énorme sur une décoction de fruits associée à un boisé extrêmement fin et doucereux (eucalyptus, moka, caramel). La bouche est à l'avenant, juteuse sur un fruité intense et croquant. La densité de matière est impressionnante et l'équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous. Une finale interminable et suave en queue de paon ponctue cette cuvée de haute tenue qui fait honneur à l'appellation.

2021 - 2025 • GR: 50 - SY: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.paulautard.com
jean-paul.autard@wanadoo.fr

17/20 ★★★★★

Domaine Paul Autard - "Cuvée La Côte Ronde"

44,00 €



Somptueuse robe grenat pourpre à nuances encore violacées sur le disque. Une grande jeunesse qui invite à la dégustation. Les accents de fruits cuits (fraise, cerise, prune) dominent l'ouverture puis la palette s'enrichissant de tonalités épicées et réglissées apportent la complexité. Cette bouche sérieuse, solidement tramée témoigne d'une belle ambition. Les dégustateurs se trouvent unanimement charmés et impressionnés par la densité de chair de cette cuvée de haut rang. L'expression du fruit confituré (gelée de mûre, myrtille, griotte) envahit sans attendre un ensemble qui n'a pris aucune ride et l'équilibre acidité/gras se montre parfait. Finale de grande distinction.

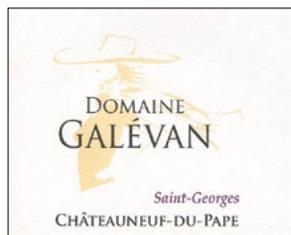
2021 - 2026 • GR: 50 - SY: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.paulautard.com
jean-paul.autard@wanadoo.fr

17/20 ★★★

Domaine Galévan - "Saint-Georges"



Splendide robe profonde carminée intense sans le moindre signe d'évolution. Le bouquet complexe invite au recueillement. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés sont associées à de délicats effluves de boisé noble (pain grillé, babelutte, cuir frais...) dans un ensemble velouté et élégant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse, riche et concentrée. On apprécie son fuité intact et salivant, son équilibre gras/acidité et ses tanins partiellement lissés. Cette cuvée de haute gastronomie associe densité et élégance. Elle est ponctuée d'une finale vigoureuse et interminable sur des notes délicatement épicées.

2021 - 2026 • GR: 100

 Couleur Vins
Cherche Distributeur(s) Flandres

www.domaine-galevan.com
contact@domaine-galevan.com

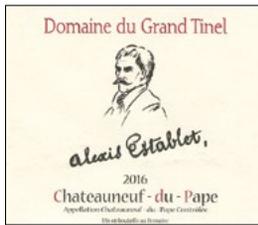


Domaine Paul Antard



16,5/20 ★★★★★

Domaine du Grand Tinel - "Alexis Establet"



Robe rubis profond en légère évolution, limpide et brillante. Une intéressante complémentarité entre arômes fruités (cerise, mûre), épicés et de boîte à cigares s'exprime dans ce bouquet ouvert et parfumé, qui invite à la dégustation. Dès l'entrée de bouche, la concentration de matière s'impose puissamment, livrant d'exubérantes saveurs de fruits confits (cerise noire, myrtille), équilibrées par quelques épices et une superbe acidité qui nuance la chaleur de l'ensemble. La finale, ample et riche, laisse une importante impression de sucrosité. Un vin au grain serré, ponctué d'une finale interminable de grande rémanence fruitée. Superbe réussite.

2021 - 2025 • GR: 100



Champstore - SudVin
Cherche Distributeur(s)

www.domainegrandtinel.com
contact@domainegrandtinel.com

16,5/20 ★★★★★

Domaine du Comte Christophe de Courten "Réserve du Cygne"

37,00 €



Robe profonde, rubis cerise au disque d'encre bien fermé. Splendide bouquet, ouvert et complexe qui livre un fruité chatoyant associé à un registre épicé parfumé. Quelques fragrances minérales et de boisé noble (eucalyptus, santal, moka...) complètent la palette olfactive à l'aération. Tout est en place dans cette cuvée ambitieuse et de haute gastronomie. Les saveurs fruitées sont magnifiées par un boisé parfaitement dosé. Elles sont relevées par un registre délicatement épicé. Les tanins, d'une grande élégance et

partiellement fondus, patinent une finale longiligne et envoûtante. Un festival. 2021 - 2024 • GR: 60 - SY: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-comte-ch-de-courten.fr
christophedecourten@hotmail.fr



Domaine du Grand Tinel

16,5/20 ★★★★★

Domaine du Calcernier - "La Fortune du Pot"

40,00 €



Eclatante robe rubis cerise, assez concentrée et très engageante. Quelle élégance dans ce bouquet voluptueux et douxereux qui offre une corbeille de fruits rouges bien garnie, assorties de douxereux effluves lactiques et de boisé fin. Un nez qui invite à la dégustation. La bouche est ample, suave et chaleureuse. Cette décoction de fruit a fait l'unanimité tant par sa concentration de matière et son gras que son par équilibre d'ensemble. Cette cuvée parfaitement construite, qui fait honneur à l'appellation, est charnue et suave. Elle est ponctuée d'une finale longue et large à la fois qui laisse une agréable impression de sucrosité.

2021 - 2024 • GR: 60 - SY: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineducalcernier.fr - 06/59.75.52.26
caveau@domaineducalcernier.fr

16/20 ★★★★★

Château Gigognan – Clos du Roi

29,00 €



Belle robe profonde, cerise de grand éclat. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe élégance et caractère. Les notes fruitées (baies rouges et noirs confiturées) sont assorties d'effluves épicés voire minéraux revigorants. L'aération laisse apparaître des fragrances de boisé fin. La bouche tient les promesses du nez. On apprécie la parfaite complémentarité des saveurs fruitées et épicées dans une cuvée parfaitement construite qui associe maturité et vigueur. Des tanins partiellement lissés soutiennent un ensemble équilibré et longiligne, promis à un avenir serein. Un bel exercice de vinification.

2021 - 2024 • GR: 70 - SY: 25 - MOU: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.gigognan.fr
info@gigognan.fr



16/20 ★★★★★

Domaine La Sousto



Robe rubis intense au disque fermé. Les tonalités minérales dominent l'ouverture (terre, encre, humus), puis le registre aromatique des épices (poivre, genévrier) et des baies noires sauvages complète la palette à l'aération. Cette bouche, corpulente et vigoureuse, témoigne encore d'une belle jeunesse. Puissante, épurée et de texture serrée, elle offre un fruité généreux de belle maturité (cerise, myrtille, cassis) et voit ses tanins partiellement fondus. Un vin qui traverse les ans avec réussite et bénéficie encore d'une belle évolution.

2021 - 2025 • GR: 80 - SY: 10 - MOU: 8 - Autres: 2

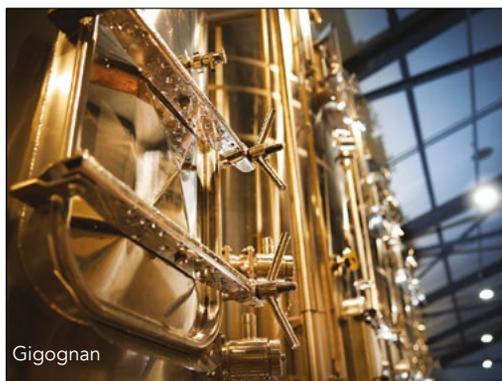
 Colruyt

www.vmb.fre
chateaux@vmb.fr

 Hôtel
Restaurant



Château



Gigognan

1180, Chemin du Castillon
84700 Sorgues
Tél: 04 90 39 92 64



www.gigognan.fr
oenotourisme@gigognan.fr

Chambres d'hôtes • Gîtes

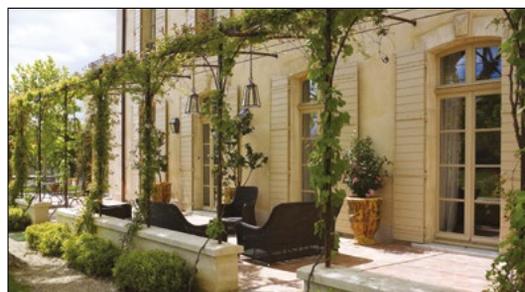
Visite des Chais • Dégustations • Randonnées dans les vignes



Niché dans un écrin de verdure, le Château Gigognan, ancien temple de l'époque romaine, rebâti en prieuré au XIV siècle, propose à ses visiteurs une immersion dans le monde vitivinicole. Un séjour inoubliable et hors du temps.



Les cinq chambres d'hôtes de charme, richement et confortablement meublées, la piscine, les jardins, le verger, champs de lavandes, le rucher... offrent à tous l'opportunité de vivre un moment de détente unique !

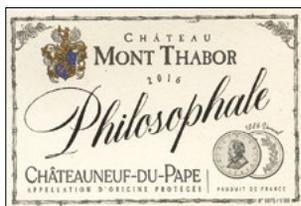


Le Château peut également se louer dans son intégralité pour un week-end ou une semaine. Deux gîtes d'une capacité de 4 à 6 personnes permettent de profiter également des espaces extérieurs.

16/20 ★★★

Château Mont Thabor - "Philosophale"

45,00 €



Très belle robe encore jeune, rubis grenat presque opaque au disque fermé. De superbes accents de boisé noble (santal, cèdre, boîte à cigares) dominent le premier nez puis apparaît la cerise noire confite et les notes caramélisées. Complexe, parfumé et très engageant! Cette bouche sérieuse, solidement tramée et corpulente témoigne d'une belle ambition. On y apprécie l'élégance de tanins gourmands ne demandant qu'à poursuivre leur patine, la densité de fruit du milieu de bouche (griotte, mûre sauvage, cassis) et la finale longiligne et encore jeune gageant d'un très beau potentiel encore. Grande réussite !

2021 - 2022 • GR: 70 - SY: 25 - MOU/CIN: 5



Brouwerij Verhofstede
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bruxelles

www.chateaumonthabor.com
daniel@chateaumonthabor.com

15,5/20 ★★★★★

Domaine La Durbane

31,00 €



Robe cerise intense et brillante, de belle jeunesse encore. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés s'associent à une minéralité qui s'impose au fil de l'aération. Les dégustateurs soulignent la franchise et la vigueur d'une cuvée concentrée, jouissant d'un fruité gourmand et de saveurs épicées revigorantes. Les tanins, partiellement fondus soutiennent un ensemble ambitieux bâti pour affronter encore sereinement quelques années de cave. La finale est large et relevée par des saveurs épicées et de beaux amers salivants. Une réussite.

2021 - 2024 • GR: 95 - SY: 2 - MOU: 3

Cherche
Distributeur(s)

www.ladurbane.fr
florence@ladurbane.fr

Conversion

15,5/20 ★★★★★

Cuvée Spéciale des Comtes de Courten

33,00 €

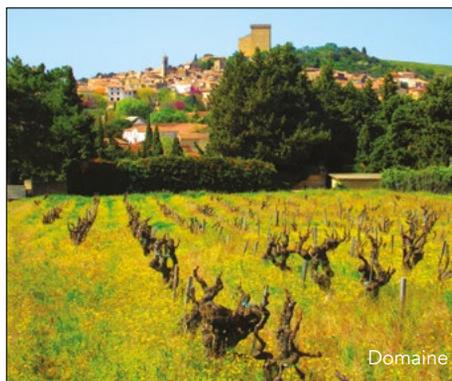


Jolie robe cerise intense de concentration appréciable. Le bouquet est généreux et mature. Une belle corbeille de fruits rouges s'y exprime sans retenue dans un ensemble chaleureux et suave. Une certaine douceur pâtissière (tarte aux cerises, cake) s'exhale à l'aération. La bouche est ample et juteuse sur un fruité croquant et intact, particulièrement aromatique et suave. Beaucoup d'enveloppement et de gras dans cette cuvée richement dotée et de concentration appréciable. La finale est large sur quelques saveurs épicées et de délicats amers équilibrants.

2021 - 2024 • GR: 60 - MOU: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-comte-ch-de-courten.fr
christophedecourten@hotmail.fr



Domaine



du Comte de Courten

15/20 ★★★★★

Domaine du Galet des Papes



Eclatante robe cerise intense sans aucun signe d'évolution. Le bouquet est ouvert, suave et chaleureux sur une belle corbeille de fruits rouges confiturés. Quelques effluves lactiques presque crémeux soulignent l'impression d'enveloppement. Un ensemble parfumé qui invite à la dégustation. Cette gourmandise, parfaitement construite et sans artifices a séduit les dégustateurs par son fruité croquant et intact, sa finesse de trame, son enveloppement et sa finale longiligne et gouleyante laissant une délicieuse sensation de sucrosité.

2021 - 2022 • GR: 80 - SY/CIN/MOU: 15 - VAC: 5

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.galet-des-papes.com
domaine.galetdespapes@gmail.com

14,5/20 ★★★★★

Domaine Jamet & Fils - "La Vallée du Mistral"

20,00 €



Splendide robe rubis profonde, très intense au disque fermé, de belle jeunesse encore. De flatteuses notes de cacao, tabac blond caramélisé et cerise noire confite dominant un bouquet chaleureux, enrobé, ouvert et très parfumé. Cette bouche toute en rondeur et suavité livre une trame fine et assez serrée à la fois. On apprécie la vigueur de l'acidité et des épices et le fruité intact (baies noires) qui se développe dans une finale agréablement persistante.

2020 - 2023 • GR: 50 - SY: 30 - MOU: 10 - CIN: 10

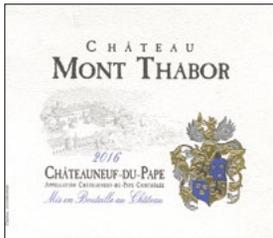
Cherche Distributeur(s)

www.cavejamet.com
info@cavejamet.com

14,5/20 ★★★

Château Mont Thabor

25,00 €



Une teinte rubis légèrement tuilé sur le bord du disque. Le bouquet démontre une personnalité affirmée. On y retrouve l'association d'arômes de baies noires sauvages, cuir, café et épices, dans un ensemble expressif qui évolue vers un registre tertiaire. Cette bouche lissée aux tanins patinés offre une matière correctement concentrée, un fruité intact et un bel équilibre acidité/moelleux. La texture se montre aérienne et digeste; on a ici fait le choix de l'élégance. Finale agréablement persistante sur les fruits rouges macérés.

2021 - 2022 • GR: 80 - SY: 10 - MOU/CIN: 10

 Brouwerij Verhofstede
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bruxelles

www.chateaumonthabor.com
daniel@chateaumonthabor.com

Les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape peuvent se boire dès 2 à 3 ans d'âge sur leur panier de fruits. En vieillissants, ils affirment leurs qualités gustatives. Ils se marient traditionnellement avec les viandes rouges, l'agneau, un boeuf bourguignon ainsi qu'avec la plupart des fromages. Les plus beaux gibiers à poils méritent leurs saveurs tanniques et épicées. Ils honoreront parfaitement un civet de lièvre. Opulents et moelleux, ils épousent harmonieusement le ragoût de truffes ou les pâtes aux truffes. Ce vin fort et vigoureux fait bon ménage avec les fromages affinés tels que l'Epoisses ou le Citeaux.



De rode wijnen kunnen vanaf 2 à 3 jaar gedronken worden bij een mandje fruit. Naarmate ze ouder worden, worden hun smaakkwaliteiten meer uitgesproken. Ze gaan traditioneel samen met rood vlees, lamsvlees, boeuf bourguignon en met de meeste kazen. Het mooiste haarwild verdient zijn tannine- en kruidige smaken. Weelderig, vol en zacht harmonieert hij met truffelragout of pasta met truffels. De sterke en krachtige wijn smaakt ook goed bij rijpe kazen zoals Epoisses of Citeaux.

16,5/20 ★★★

Domaine Lou Fréjau - "XIII cépages" - 2015

39,00 €



Belle robe rubis cerise, profonde et de belle jeunesse encore. Le bouquet est charmeur et parfumé. Les notes épicées (thym, poivre sauvage, baie de genévrier...) et de boisé fin (eucalyptus, pain grillé, moka) laissent rapidement place à un fruité plus intense (petites baies noires sauvages). Un nez qui invite au voyage. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée salivante qui offre un fruité intact dans un ensemble qui associe finesse et densité de matière tout en gardant un parfait équilibre. La finale longiligne, vigoureuse et digeste est relevée par de délicats amers et tanins partiellement lissés. Délicieux. 2021 - 2023 • GR: 30 - SY: 7 - CIN: 7 - MOU: 30 - VAC: 7 - Autres: 19

Cherche Distributeur(s)

www.domaineloufrejau.com
loufrejau@gmail.com



15,5/20 ★★

Domaine du Pégau - "Cuvée Laurence" - 2013



Robe profonde et concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet est mature, profond et envoûtant. Les effluves de fruits rouges confiturés sont assortis de fragrances épicées (poivre noir, baie de genévrier, clou de girofle...), de moka et cuir frais. La bouche est franche, ample et très aromatique. On apprécie sa concentration de matière et son fruité intact mais surtout son équilibre d'ensemble. De la profondeur et du gras, sans toutefois manquer d'une délicate acidité omniprésente et équilibrante. La finale est longue et chaleureuse relevée par des saveurs épicées revigorantes. 2021 - 2022 • GR: 80 - SY: 6 - MOU: 4 - Autres: 10



www.pegau.com
pegau@pegau.com



15/20 ★★★★★

Christophe Mestre - "Cuvée des Sommeliers" - 2013

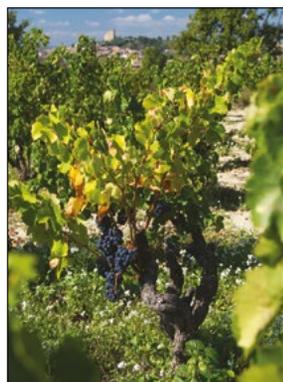
21,00 €



Robe assez concentrée au disque ocré. Le bouquet est élégant, délicatement parfumé. Le fruit (confiture quatre-fruits rouges) est encore bien présent dans un ensemble doucereux complété à l'aération par quelques notes épicées. Un nez tout en dentelle qui invite à la dégustation. Quelle jeunesse et fraîcheur dans cette cuvée épanouie et finement texturée qui laisse la priorité à un fruité chatoyant, gourmand et salivant. Affichant un remarquable équilibre et aucune lourdeur, cette cuvée sans artifice, fait honneur à l'appellation et souligne une parfaite maîtrise de vinification. 2021 - 2022 • GR: 60 - SY: 10 - MOU: 20 - CIN: 10

Cherche Distributeur(s)

www.domainemestre.com
contact@domainemestre.com



Domaine Roger Perrin

17/20 ★★★★★

Domaine Roger Perrin - Cuvée Vieilles vignes - 2018



Très belle robe rubis profond de grand éclat au disque fermé. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe harmonieusement les arômes d'épices, de torréfaction et de fruits confiturés. En bouche, l'attaque révèle un énorme potentiel. Ce vin complexe est très séduisant tant au point de vue aromatique que gustatif. Les tanins sont fins et encore marqués par la jeunesse de cette cuvée très concentrée. L'ensemble, parfaitement construit et équilibré a fait l'unanimité du comité de dégustation. Il pourrait volontiers rivaliser avec certains Châteauneuf-du-Pape.

2022 - 2026 - GR: 75 - SY: 20 - MOU: 5



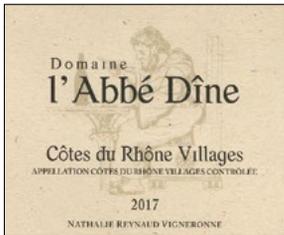
Neuville-en-Ferrain - Daune Habaru - Green Valley - Velu Vins - La Cavinière
Crombe - De Keyser - Bleuze Wines - Le Comptoir des Vins - Grapes

www.roger-perrin.com

dne.rogerperrin@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★★★

Domaine l'Abbé Dîne - 2017



Splendide robe rubis grenat au disque violacé d'une jeunesse engageante. Le bouquet est explosif. Un panier de fruits noirs confiturés, dominé par le cassis, est associé à des notes épicées revigorantes (poivre noir, clou de girofle). L'attaque est franche et nette, sans artifices et la concentration est au rendez-vous. Une acidité, bien dosée en finale, équilibre parfaitement cette cuvée complexe, charnue et goussue à la fois. Que du bonheur!

2021 - 2022 • GR: 80 - MOU: 20



Autrement dit Vin - Recherche Distributeur(s)
Salon: Rochefort

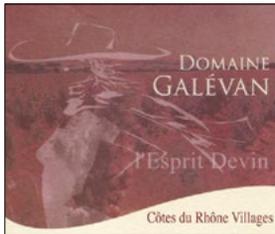
04/90.70.20.21

domainelabbedine@wanadoo.fr



16/20 ★★★

Domaine Galévan - "L'Esprit Devin" - 2015



Belle présentation pour cette robe cerise profonde au disque fermé à peine évolué. Le bouquet mature et parfumé associe les notes de fruits rouges et noirs mûrs à de rafraîchissants effluves épicés (garrigue, thym...) et de boisé fin (eucalyptus, moka). Un nez qui invite au voyage. Quelle friandise! Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée suave et voluptueuse au fruité intact et aux tanins lissés. Du volume et du gras, sans lourdeur ni excès d'alcool toutefois, sont au rendez-vous d'une cuvée qui a traversé les années avec bonheur. Une patience récompensée. Bravo.

2021 - 2022 • GR: 60 - SY: 20 - MOU: 20



Couleur Vins
Recherche Distributeur(s) Flandres

www.domaine-galevan.com

contact@domaine-galevan.com



15,5/20 ★★★

Domaine Tour Saint Michel - "Héréditerre" - 2019



La magnifique robe carminée intense aux reflets violacés est très engageante. Le bouquet exprime des arômes de prune, de pruneau et de fruits rouges et noirs confiturés. Les papilles sont d'emblée excitées par de jolis tanins élégants qui enrobent les senteurs de cannelle, de baies de genévrier, de cerise éclatée et de noyau. Cette cuvée est bien construite et allie la jeunesse du fruit à un côté délicatement rustique. Une réussite.

2021 - 2022 • GR: 60 - SY/MOU/CIN: 40



La Cave du Sommelier
Recherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.toursaintmichel.com

contact@tourstmichel.fr

Conversion



16,5/20 ★★★★★

Domaine Albin Jacumin "Les Bédines"



Avec un robe profonde mauve violacé exprimant toute sa jeunesse, ce vin vous livre d'emblée des effluves intenses et enivrantes de mûre et de poivre. En bouche, sa concentration s'exprime progressivement et toujours en équilibre. Tout en longueur, la dégustation est joliment ponctuée par des cerises griottes, des notes boisées et des tanins ne demandant qu'à se fondre. Un vin à laisser mûrir mais qui augure beaucoup de plaisir aux amateurs avertis.

2022 - 2024 • GR - SY - CA

 Toby Vins
Cherche Distributeur(s) Flandres - Bruxelles

www.domaine-albin-jacumin.fr
domaine-ajacumin@orange.fr



16/20 ★★★★★

Comte de Lauze



Belle présentation pour cette très jolie robe violacée profonde et dense. Le bouquet, ouvert, complexe et chaleureux, exprime sans retenue ses notes de cerise macérée, de poivre, de mûre, de sureau et de prune. En bouche, la concentration est au rendez-vous et l'ensemble offre beaucoup de gras. Elle se révèle pleine et soutenue par des tanins très bien dosés et partiellement lissés. Elle évolue tout en harmonie et en fruité et se ponctue par une longue finale sur une belle touche herbacée.

2021 - 2022 • GR: 50 - SY: 50

 La Fontaine aux Vins
Cherche Distributeur(s) Flandres

www.comtedelauze.fr
comtelauze@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine de Châteaumar - "Cuvée Bastien"

6,00 €



Très belle couleur rubis cerise étincelant pour cette robe engageante. Les senteurs de fruit rouges dominent ce nez expressif et séduisant. La première impression en bouche nous plonge dans un panier de fruits rouges, gourmand et capiteux. Le fruité du Grenache s'exprime dans toute sa splendeur et sa complexité avec des notes de sucrosité appétissantes magnifiquement contrebalancées par une acidité équilibrant parfaitement l'ensemble. Un régal de fruits, convivial et à croquer sur sa jeunesse godelyante.

2022 - 2023 • GR: 100

 Hugues Chenot

www.domaine-de-chateaumar.com
domainedechateaumar@wanadoo.fr



Domaine Albin Jacumin



Château Maucoil

CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2019

15,5/20 ★★★



Château Beauchêne - Grande Réserve

La robe est violacée, profonde avec de beaucoup de brillance. Le nez et la bouche se rejoignent dans un vin très dense exprimant avec élégance de riches arômes de fruits très mûrs (cassis, myrtilles, mûre), de réglisse, de torréfaction (café, chocolat noir) voire d'agréables notes empyreumatiques (suie). La sensation en bouche est pleine, longue et tout en harmonie. Une très belle cuvée complexe et étonnamment mature pour sa jeunesse. Elle fera sans conteste l'unanimité.

2021 - 2023 • GR - SY - MOU - MAR

 The Grape
Cherche Distributeur(s)

www.chateaubeauchene.com
info@chateaubeauchene.com



15/20 ★★★



Château Gigognan

8,00 €

La robe est brillante, limpide et d'un rubis cerise éclatant. Le bouquet est complexe et nous balade entre les fraises, les framboises, le cassis et la mûre. La bouche est douce et livre des tanins déjà très ronds ainsi qu'une trame correctement concentrée. L'ensemble prometteur doit encore gagner en harmonie. Un vin frais et agréable, sans aucune lourdeur, qui aura besoin de quelques mois de patience pour gagner encore en profondeur.

2022 - 2023 • GR: 55 - SY: 15 - MOU: 20 - CIN: 5 - CA: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.gigognan.fr
info@gigognan.fr



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BLANC 2019

14,5/20 ★★★



Château Maucoil

9,30 €

Robe pâle et brillante, doré à reflets ocrés. Le bouquet, aérien voire retenu actuellement, libère des notes florales, de confiserie, de brioche et de crème pâtissière. La bouche est franche et droite, très aromatique et croquante de fruit. Les dégustateurs soulignent le bon équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite et à l'aube de son expression. La finale est salivante et de longueur appréciable. Un vin facile d'accès, gouleyant et très convivial.

2021 - 2022 • GR - CL

Cherche
Distributeur(s)

www.maucoil.com
aurelie@lavau.fr



Château des Fines Roches



Vignoble du
Domaine La Barroche

16,5/20 ★★★

Domaine Grand Veneur - "Les Champavins"



Jolie robe carmin violacé, de grand éclat. Le nez est particulièrement expressif et livre sans retenue des épices et des fruits noirs (mûres, myrtilles, cerises bigarreaux). L'attaque est franche, pleine, structurée et soyeuse à la fois. La concentration de matière est au rendez-vous, le fruité est croquant et l'équilibre est parfait.

Très long en bouche, serré, dense mais sans lourdeur, complexe et gourmand, ce cru ambitieux ravira les amateurs de vins puissants. Une cuvée de gastronome.

2021 - 2024 • GR: 70 - SY: 20 - MOU: 10



Fru

www.vignobles-alain-jaume.com
contact@alainjaume.com



16/20 ★★★

Antoine Ogier - "Artesis"



Robe cerise brillante, très concentrée au disque fermé. Le bouquet est ouvert et frais. Epanoui, il développe de beaux arômes de fruits noirs et de torréfaction (café, fumé) qui s'expriment harmonieusement et invitent à la dégustation. La trame est serrée et ample, les tanins sont parfaitement ronds. La souplesse et la fraîcheur de la bouche montre tout le savoir-faire de ce vigneron. Déjà parfait à boire maintenant, l'équilibre est au rendez-vous et les épices ponctuent ce récital "sans faute" qui invite à l'ivresse....

2021 - 2022 • MOU - CA

Vasco (www.e-wines.be)

www.ogier.fr
boutique@ogier.fr



Vignobles Ogier

18/20 ★★★

Domaine la Barroche - "Liberty" - VDF 2018



Robe profonde très engageante, carmin aux reflets violacés. Cette cuvée imposante, dense et complexe s'ouvre sur des arômes de myrtille et de mûre, suivis par toute la gamme des fruits rouges et noirs.

Les tanins sont serrés et élégants à la fois. Des fines épices (réglisse et santal) ponctuent un ensemble incroyablement concentré mais sans lourdeur toutefois ni excès d'alcool qu'on aurait pu redouter. Une maîtrise impressionnante à saluer dans la construction d'un vin hors normes qu'on laissera volontiers mûrir en cave. Bravo!

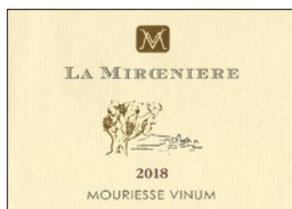
2022 - 2024 • GR: 55 - SY: 18 - MOU: 12 - CIN: 10 - CA: 5

 Le Comptoir des Vins
Brunin Guillier

www.domainelabarroche.com
contact@domainelabarroche.com

17/20 ★★★

Domaine Mouriesse Vinum - "La Miroeniére" IGP Gard 2018



Sa robe est brillante avec une jolie teinte claire rubis écarlate. D'entrée, le nez exprime des arômes puissants de cerise framboise et de mûre complétés par un boisé bien dosé. La bouche est parfaite, charnue, charpentée comme il faut, avec une belle extraction de tanins partiellement fondus qui donnent une longueur imposante à ce nectar. La violette vient compléter les nombreux arômes de fruits et de bois (hêtre et santal) parfaitement intégré. Une finale nette et interminable et le "Wow effect"

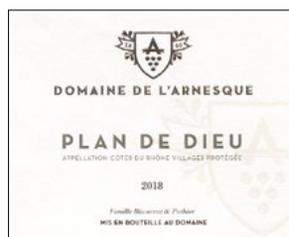
pour ce vin délicieux qui a conquis le comité de dégustation. 2021 - 2024 • GR: 95 - CL: 5 

 Pinard Pirates - le Pressoir
Salons: Floreffe - Aiseau-Presles - Court-St-Etienne - Hannut - Huy - Anvain - Bergilers

www.mouriesse-vinum.com
contact@mouriesse-vinum.com

15,5/20 ★★★

Domaine de l'Arnesque - CdR Villages Plan de Dieu 2018



Très belle robe concentrée, cerise intense. Le bouquet exhale des notes de fruits rouges confiturés, de pâtisserie (tarte aux cerises), d'épices douces et d'effluves presque crémeux (crème, flan, caramel). La bouche franche et concentrée témoigne de l'ambition de ce vin bien travaillé qui livre de concert ses saveurs fruitées et épicées. Cette cuvée qui ne cède pas à la facilité, fait honneur à cette jeune appellation. Elle est ponctuée d'une longue finale chaleureuse et vigoureuse à la fois sur des tanins partiellement fondus qui témoignent de son potentiel de garde.

2021 - 2024 • GR: 60 - SY: 20 - MOU: 10 - CA: 10

Cherche Distributeur(s)

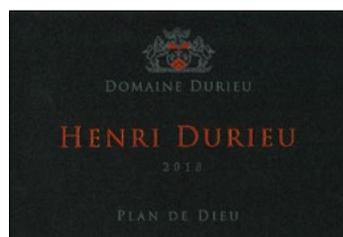
www.arnesque.com
arnesque@arnesque.com



15/20 ★★★

Domaine Durieu - CdR Villages Plan de Dieu 2018

11,00€



Éclatante robe rubis carmin assez concentrée. Le bouquet est ouvert, profond et chaleureux sur les fruits rouges et noirs confiturés voire macérés, les épices, les notes grillées et de moka. Un ensemble complexe qui invite à la dégustation. La bouche est suave et riche, d'une belle concentration de matière et d'une fruité juteux. Des saveurs épicées revigorantes apportent complexité et vivacité à un ensemble très aromatique. Une finale, large et longue à la fois ponctue cette belle cuvée de gastronomie.

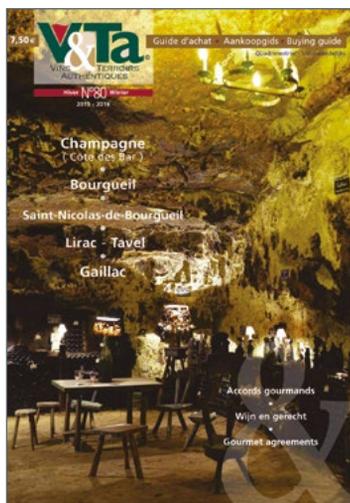
2021 - 2023 • GR - SY - CIN - MOU

Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Indépendants Lille - Paris

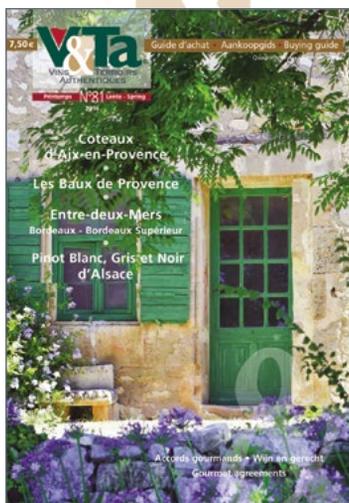
www.domaine-durieu.fr
caveau@domainedurieu.com,

Restaurant

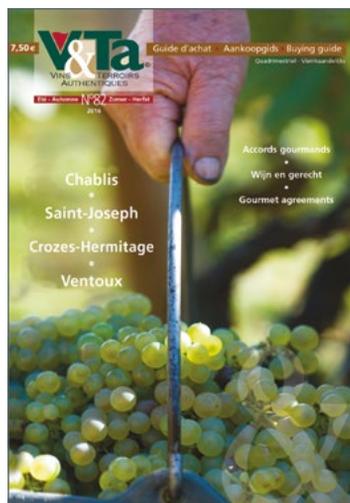
ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



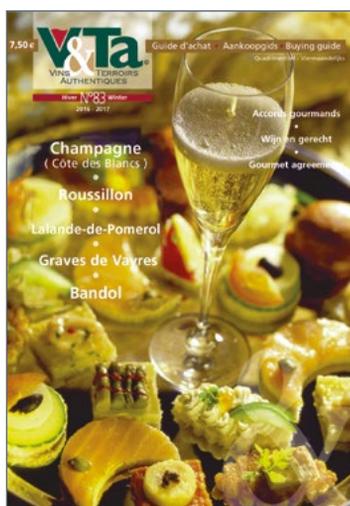
Hiver 2015-2016 Winter



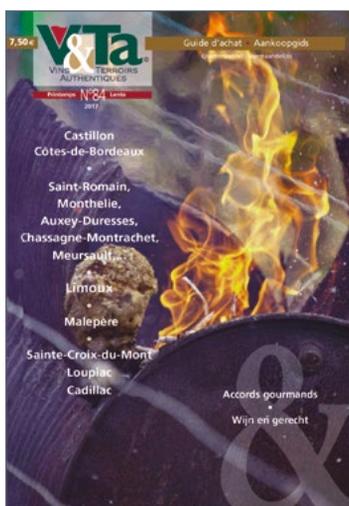
Printemps 2016 Lente



Été - Automne 2016 Zomer - Herfst



Hiver 2016-2017 Winter



Printemps 2017 Lente



Été - Automne 2017 Zomer - Herfst

1n°: 6 € • 3N°: 12 € • 6N°: 20€ (Port Gratuit - Portokosten gratis)

ABONNEMENT

- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 19,50 €

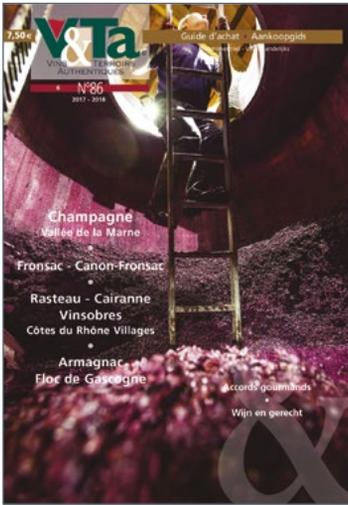
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 35,50 €

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

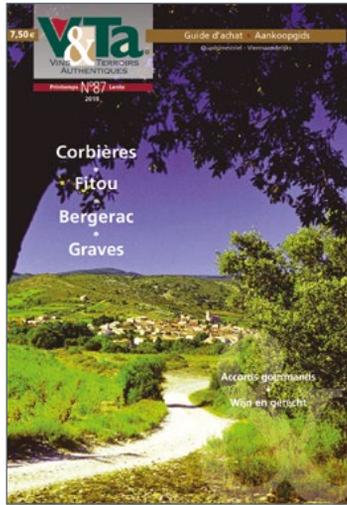
Version
"Informatique"
"Computer" versie

•
Voir site internet
Zie website

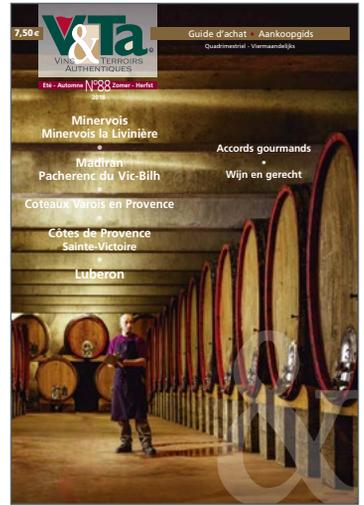
www.vinsetterroirs.be



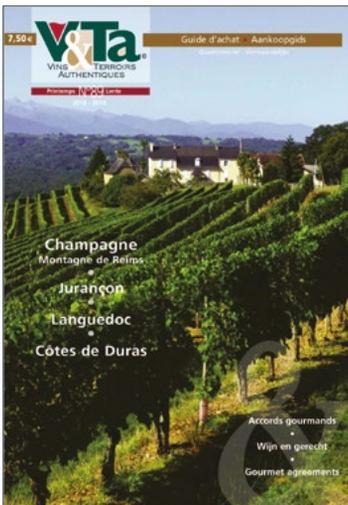
Hiver 2017-18 Winter



Printemps 2018 Lente



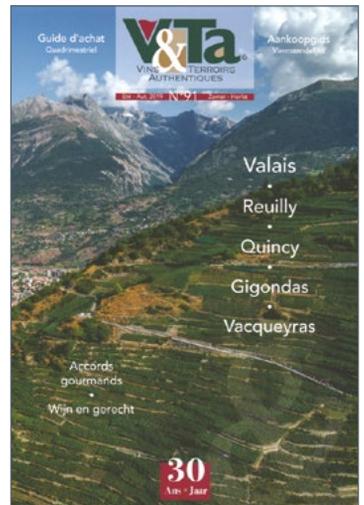
Été - Automne 2018 Zomer - Herfst



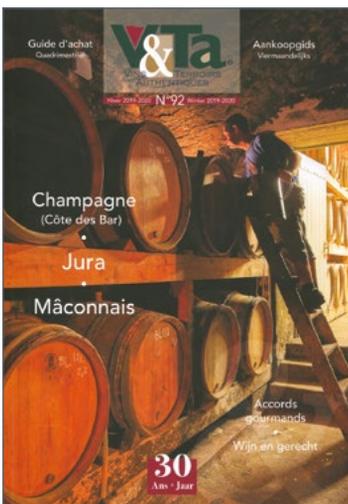
Hiver 2018-2019 Winter



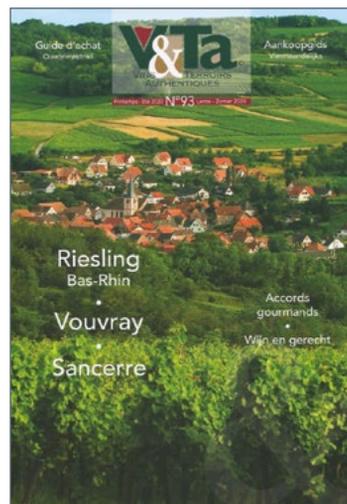
Printemps 2019 Lente



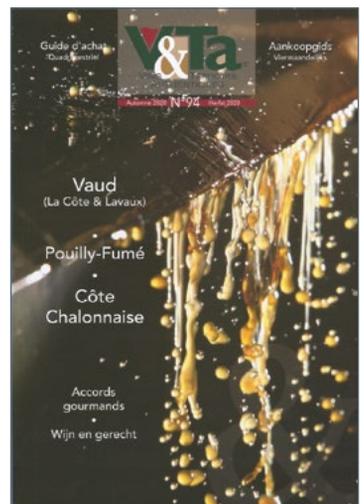
Été - Automne 2019 Zomer - Herfst



Hiver 2019-2020 Winter



Printemps - Été 2020 Lente - Zomer



Automne 2020 Herfst

SALON DE/VAN VTA

De nombreux vins des dossiers de dégustation de "Vins & Terroirs Authentiques" sont offerts par les vigneron et présentés à nos abonnés, 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 - www.kzegamoda.be

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER

V&Ta
VINS & TERROIRS
AUTHENTIQUES

Printemps 2021 **N°96** Lente 2021



Chinon



Cahors



Pic Saint-Loup

Chinon • Cahors
Pic Saint-Loup • Saint-Drézéry • Vérargues • Saint-Christol
Lirac • Tavel



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

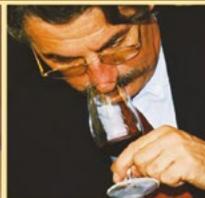


V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES

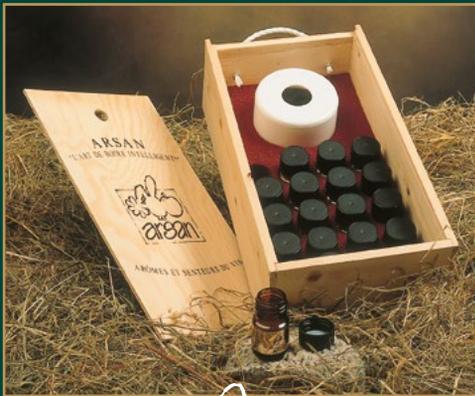


Scéances dégustation

- 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@vinseterroirs.be



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



OZIE

Recommandé
par VTA

Bohey, 23 • 9647 Doncols
Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • www.arsan-wine.com

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