

Quadrimestriel

Viermaandelijks

N°64

Vins & Terroirs Authentiques®

Eté - Aut. 2010

Zomer - Herfst

8,70€

Guide d'achat • Aankoopgids

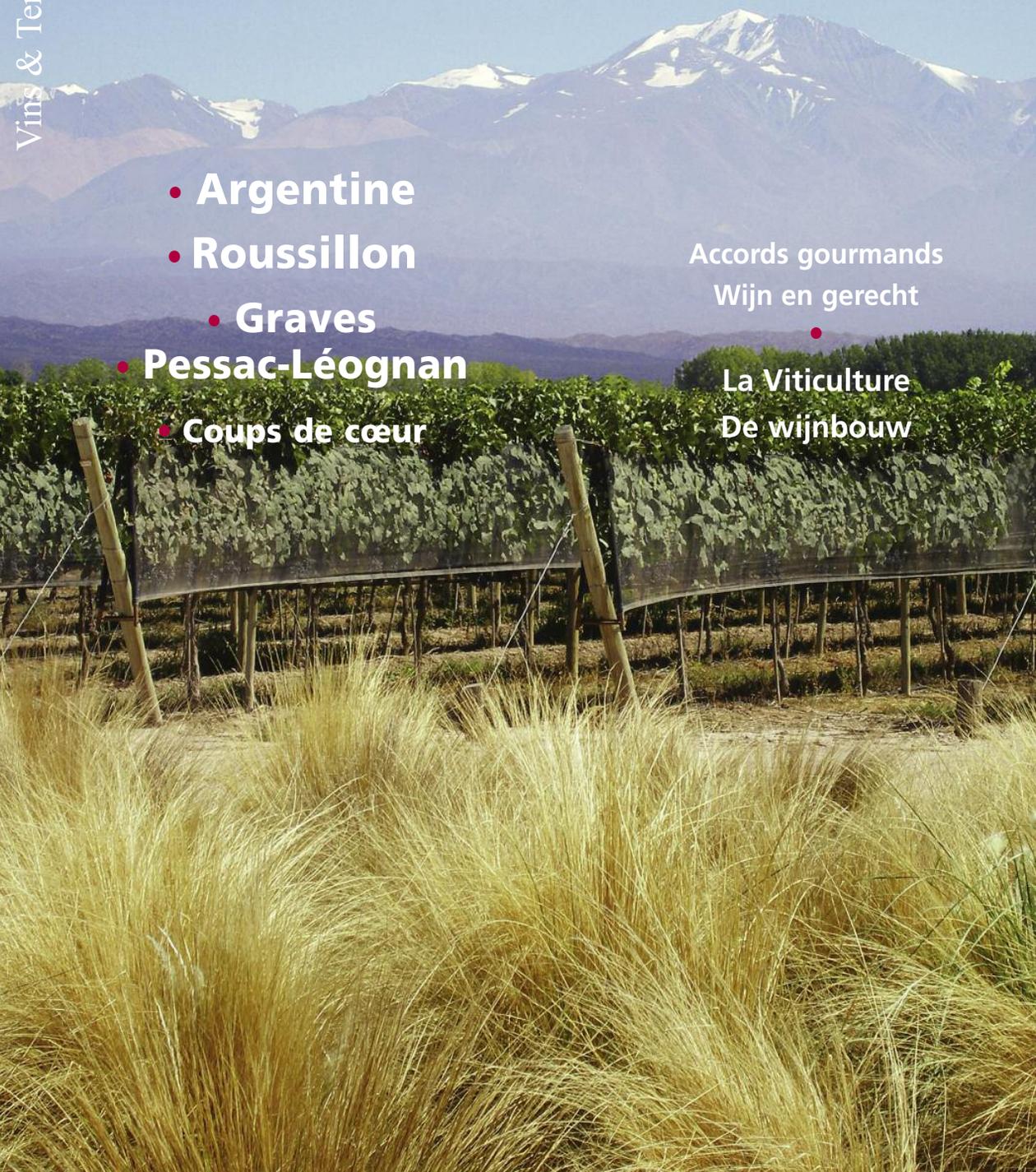
- **Argentine**
- **Roussillon**
- **Graves**
- **Pessac-Léognan**
- **Coups de cœur**

Accords gourmands

Wijn en gerecht

La Viticulture

De wijnbouw





HÔTE D'HONNEUR: LANGUEDOC



Le plus grand salon de vin en Belgique
Déguster avant d'acheter !

21 pays représentés,
250 exposants
et des milliers de vins à découvrir !

Vendredi 22/10 : de 18 à 23 h
Samedi 23/10 : de 12 à 20 h
Dimanche 24/10 : de 10 à 19 h
Lundi 25/10 : de 10 à 18 h



Palais 3

MEGAVINO 2010

2x3€

Sur présentation de ce bon à l'entrée de MEGAVINO vous avez droit à une réduction de 3€ sur votre ticket d'entrée de 10€ ainsi que pour la personne qui vous accompagne. Vous recevrez un verre à dégustation.

Info: megavino@vinopres.com
www.megavino.be

Editorial

Le vignoble français, que nous parcourrons depuis plus de vingt ans, nous offre à chaque visite la possibilité de découvrir ou redécouvrir des régions riches de rencontres et de cuvées d'une qualité sans cesse grandissante. L'hexagone peut s'enorgueillir de ses traditions et expériences ancestrales, mais surtout de la diversité des vins qu'offrent plus de 600 appellations d'origine contrôlée.

Notre mission est alors de renseigner pour les meilleures cuvées, outre les adresses des importateurs belges, les adresses des vignerons accompagnées parfois du prix départ cave de la bouteille sélectionnée.



Les vins "étrangers" nous ouvrent bien des horizons et s'imposent davantage aujourd'hui chez les cavistes et restaurateurs.

C'est donc à la recherche de saveurs nouvelles que nous avons arpenté le vignoble argentin et plus particulièrement la région de Mendoza. Afin de faciliter les possibilités d'achats pour nos lecteurs œnophiles, nous avons privilégié ouvertement les bodegas possédant des cuvées déjà disponibles sur le marché belge. Nous avons constaté qu'elles étaient nombreuses et offraient un rapport plaisir/prix très attrayant. Malgré la "jeunesse" du vignoble, les bodegas, au prix d'investissements parfois colossaux, bénéficient d'un matériel à la pointe de la technologie et de "Winemaker" compétents.

La qualité des terroirs et du climat, une meilleure sélection des cépages et une main d'œuvre bon marché garantissent ainsi une production qualitative et peu onéreuse.

Notre deuxième dossier de dégustation, tout aussi ensoleillé, vous invite dans le Roussillon.

De l'apéritif au dessert, les vins des multiples appellations de la région seront volontiers les hôtes d'une table conviviale et séduiront par la palette de leurs saveurs fruitées.

A côté de ces crus friands et faciles d'accès, sont proposés (comme en Argentine d'ailleurs) des cuvées de haute tenue. Concentrées, parfois capiteuses mais toujours exubérantes de fruit, elles bénéficient de soins particuliers, de rendements très limités et souvent d'un passage en fût parfaitement dosé.

Reposant sur une notoriété bien encrée, le vignoble bordelais comporte plus de 40 appellations. A côté des prestigieux vins de Pessac-Léognan, mondialement connus grâce à une poignée de Grands Crus Classés, les producteurs de Graves offrent des vins plus modestes, gouleyants et, à l'image de leur accueil, d'un fruité toujours généreux.

Il est à signaler que plusieurs "Grands Crus Classés" de Pessac-Léognan n'ont pas souhaité participer à notre dégustation à l'aveugle, dans un dossier où ils étaient comparés avec d'autres Pessac-Léognan. D'autres, malgré une cotation suffisante, n'ont pas réussi l'examen du rapport "plaisir-prix" tandis que certains ont largement justifié leur sélection par une qualité à la hauteur de nos attentes.

Nous vous souhaitons, amis lecteurs œnophiles, de chaleureuses dégustations.

Michel Praet

"Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin • De Gids over Wijnprijzen

Rédaction / Redactie: Rue des Pachis, 29 • B- 1341 Céroux-Mousty • Tel: 00(32)(10)618.400 • Fax: 00(32)(10)618.402

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: Mendoza - Argentine - © Michel Praet

Het Franse wijnbouwgebied, dat we al meer dan twintig jaar doorkruisen, biedt ons bij elk bezoek de gelegenheid om wijnstroken te ontdekken of opnieuw te ontdekken die rijk zijn aan ontmoetingen en aan cuvées van steeds betere kwaliteit.

Frankrijk mag trots zijn op zijn voorvaderlijke tradities en ervaring, maar vooral op de verscheidenheid aan wijnen die de meer dan 600 gecontroleerde herkomstbenamingen aanbieden.

Onze taak bestaat er dan in om voor de beste cuvées, naast de adressen van de Belgische importeurs, de adressen van de wijnbouwers te vermelden, soms vergezeld van de verkoopprijs ter plaatse van de geselecteerde fles.

De "buitenlandse" wijnen openen heel wat horizonten en laten zich steeds meer gelden bij de keldermeesters en restauranthouders.



Het is dus op zoek naar nieuwe smaken dat we het Argentijnse wijnbouwgebied en meer in het bijzonder de streek van Mendoza hebben afgeschuimd. Om de aankoopmogelijkheden voor onze wijnliefhebbende lezers gemakkelijker te maken, hebben we openlijk voorrang gegeven aan de bodega's met cuvées die reeds beschikbaar zijn op de Belgische markt.

We hebben vastgesteld dat ze talrijk zijn en een zeer aantrekkelijke prijs-plezierverhouding bie-

den. Ondanks de 'jeugdigheid' van het wijnbouwgebied genieten de bodega's, mits soms kolossale investeringen, van hoogtechnologisch materiaal en bekwaame "Winemakers".

De kwaliteit van de terroirs en van het klimaat, een betere selectie van de wijnstoksoorten en goedkope werkrachten staan zo garant voor een niet te dure kwaliteitsproductie.

Ons tweede degustatiedossier, dat al even zonnig is, nodigt u uit in de Roussillon. Van het aperitief tot het nagerecht zullen de wijnen van de talrijke appellaties van deze meest zuidelijke wijnstreek van Frankrijk graag te gast zijn op een gezellige tafel en u bekoren met hun fruitige smaken.

Naast snoeperige en toegankelijke cru's worden (zoals in Argentinië trouwens) hoogstaande cuvées aangeboden. Geconcentreerd, soms koppig maar altijd sterk fruitig, genieten ze van bijzondere zorgen, zeer beperkte opbrengsten en vaak een perfect gedoseerd verblijf in vaten.

Steunend op een stevig gevestigde bekendheid telt het bordeauxwijngebied meer dan 40 appellaties. Naast de prestigieuze wijnen van Pessac-Léognan, die wereldwijd bekend zijn dankzij een handjevol Grands Crus Classés, bieden de producenten van Graves meer bescheiden wijnen, die lekker wegdrinken en, naar analogie met het onthaal, altijd gul zijn met fruitigheid.

Merk op dat verschillende "Grands Crus Classés" van Pessac-Léognan niet wilden deelnemen aan een blinde degustatie in een dossier waarin ze vergeleken werden met andere wijnen van Pessac-Léognan. Andere zijn, ondanks een voldoende notering, niet geslaagd in de test op de prijs-plezierverhouding, terwijl de selectie van sommige ruimschoots gerechtvaardigd wordt door een kwaliteit die beantwoordt aan onze verwachtingen.

Wij wensen u, wijnliefhebbende leesvrienden, warme degustaties toe.

Michel Praet

Index

- Editorial - Edito.....3
- Vignobles de Mendoza.....5
- De wijngaarden van Mendoza...9
- Les Côtes du Roussillon.....25
- De wijn van Roussillon..... 31
- Graves & Pessac-Léognan.....71
- Coups de cœur..... 101
- La viticulture 102
- De wijnbouw.....103
- Portes ouvertes VTA.....105
- Opendeurdag van VTA.....105
- Abonnement..... 106

Les vignobles de Mendoza: Un écrin adossé à la Cordillère des Andes



Depuis de nombreuses années, le consommateur européen désireux d'élargir son horizon a pris l'habitude de franchir, dans ses achats, l'océan qui le sépare du Nouveau Monde. Les vins californiens inondent nos marchés et pour

l'Amérique latine, c'est le Chili qui a tout d'abord conquis le cœur des oenophiles. C'est toutefois vers le premier producteur de ce continent, l'Argentine, et plus particulièrement vers la région de Mendoza que l'équipe de VTA a décidé de se rendre, au cours d'un voyage de découverte qui a largement convaincu les participants de l'immense potentiel de ce vignoble adossé à la célèbre Cordillère.



Les vignobles de Mendoza représentent 70% de la production nationale. Différentes régions, plus ou moins proches du massif montagneux, se répartissent la production d'une province dominée par les paysages andins. On citera, du nord au sud, la région Est de Lavalley, puis les deux secteurs qui entourent Mendoza (850 000 habitants) et qui constituent la région du Centre: Lujan de Cuyo à l'ouest de la ville et Maipù à l'est de celle-ci. En descendant à plus de 100 km vers le sud, s'incrustant dans la pré-cordillère, la région de la Vallée de Uco fait beaucoup parler d'elle. Ce secteur où la vigne est cultivée jusqu'à plus de 1400m fait

l'objet d'attentions particulières des investisseurs du monde entier depuis 2000. Enfin, comme une île solitaire détachée des autres secteurs, apparaît la région de l'oasis du Sud, la plus éloignée de la Cordillère, avec pour centre névralgique la ville de San Rafael, située à 250km de Mendoza.

C'est essentiellement autour de Mendoza que se concentrent les bodegas les plus réputées. Les secteurs de Maipù, Lujan de Cuyo, Agrelo et Perdriel sont les plus célèbres, les deux premiers cités ayant les faveurs des investisseurs car leur potentiel qualitatif se révèle extrêmement élevé.

Historiquement, la Cordillère des Andes est le berceau de civilisations indiennes antiques prestigieuses, qui y ont démontré une remarquable faculté d'adaptation à un milieu si particulier. Toutefois, leur activité agricole ne concernait pas la viticulture. Incas, Huarpe et Puelche cultivaient en plaine et en montagne ce qui leur était indispensable pour survivre. Il faudra attendre le milieu du 16^{ème} siècle et l'arrivée massive des colons espagnols, dans la foulée de Christophe Colomb et de Magellan, pour qu'apparaissent de multiples variétés de vignes européennes que les moines augustins et jésuites cultivaient très sérieusement. Pendant plus de quatre siècles, les quantités de vin produites ne cessent d'augmenter, rendant vain tout espoir qualitatif. A la fin du 19^{ème} siècle, d'importantes vagues d'immigrants italiens essentiellement puis espagnols et portugais sont à l'origine de la création de petites bodegas dites "familiales", dont certaines existent encore aujourd'hui.





Filets protecteurs

Ce n'est que dans la 2^{ème} moitié des années 90 que plusieurs grands groupes financiers américains, chiliens et surtout européens entreprennent d'immenses travaux de plantation, rénovation de bâtiments existants ou constructions de nouvelles bodegas ultra-modernes et technologiquement parfaitement équipées. Le visage actuel de cette région qui est loin d'avoir exploité tout son potentiel est le reflet d'une fulgurante ascension, reconnue aujourd'hui dans le monde entier. Cette conquête mondiale s'avère salvatrice si l'on considère que l'exportation est devenue indispensable à un secteur qui a vu en 20 ans la consommation moyenne par habitant passer de 80l/an à 30l/an.

Le terroir de Mendoza privilégie ouvertement la production de vins rouges qui y représentent près de 75% des crus. Du point de vue législatif, les règles ne sont pas aussi strictes qu'en Europe. Que ce soit pour l'encépagement, le millésime ou la provenance, c'est la règle des 75% minimum qui est d'application, ce pourcentage passant aussitôt à 85% pour les vins destinés à l'exportation. Toutefois, la plupart des maisons sérieuses utilisent 100% du cépage indiqué sur l'étiquette et en cas d'assemblage, n'hésitent pas à informer le consommateur.

Il faut souligner le rôle historique remarquable des Indiens qui ont creusé pas moins de 400 km de réseaux d'irrigation dans la plaine qui entoure Mendoza, un secteur qui, s'il n'était pas irrigué par les eaux récupérées dans l'immense réservoir de la

Cordillère, serait et resterait une vaste plaine totalement désertique, impropre à toute viticulture. Pour le climat, le rôle des montagnes est prépondérant. Elles arrêtent les vents humides venus de l'océan et retiennent les pluies et les brouillards. En revanche, les viticulteurs doivent impérativement protéger leurs vignes des orages de grêle violents et assez réguliers, qui nécessitent l'emploi indispensable de filets protecteurs (projectiles de 5 à 7 cm de diamètre...).

Les vignes sont plantées en altitude, ce qui garantit la nuit une fraîcheur permettant aux raisins de mûrir lentement, idéale pour la matière et les arômes et le jour un ensoleillement qui aide à éviter les notes herbacées. Lorsque ces conditions ne sont pas réunies, le temps très chaud entraîne inévitablement un déficit d'acidité qui appelle des corrections dont les vigneron ont le courage de ne pas cacher l'existence (utilisation d'acide tartrique).

Les sols sont assez maigres, alluvionnaires près des rivières, avec une présence de cailloux voire de galets près de la Cordillère. Le secteur de Maipù présente la particularité d'offrir aux vignes des sols graveleux.

Pour l'encépagement, la tradition des "varietales" (vins issus d'un seul cépage) rend d'autant plus importante la connaissance des différentes variétés, ne fût-ce que pour le choix du lieu de plantation, le mode de taille adopté ou le moment de la récolte.

- La principale variété est la plus ancienne du pays. Il s'agit de la criolla (13% de l'encépagement), une espèce rouge assez commune qui,



Bodega Navarro Correas

avec la cereza (10%), sert à élaborer des vins de table ordinaires, surtout rosés, qui ne s'exportent pas.

- Depuis le début des années 90, les Argentins ont mis la main sur les cépages nobles de la planète. C'est ainsi que pour les **rouges**, le malbec (10%), importé de Cahors, est devenu le porte-drapeau de la viticulture argentine, trouvant sa terre d'élection un peu partout mais convenant particulièrement bien à la région de Mendoza où il donne de remarquables résultats. Vient ensuite le bonarda (10%), originaire d'Italie du nord, et qui rencontre aujourd'hui de plus en plus de succès. Puis nous retrouvons les prestigieux cépages que sont le cabernet sauvignon (8%), qui présente la particularité de pouvoir être vinifié seul en Argentine (démarche impensable à Bordeaux), la syrah (5%) dont les vins parfumés sont en constante progression et le merlot (4%), utilisé tant en mono-cépage qu'en assemblage avec le bonarda, la syrah et le malbec (plus rarement avec le cabernet sauvignon). Les autres cépages rouges, moins cultivés, sont le pinot noir, le petit verdot, le cabernet franc, le tempranillo, la sangiovese, la barbera, le carignone et le tannat.

- Pour les **blancs**, le cépage local torrontés (5%) est le plus utilisé. Il est cultivé partout mais donne ses meilleurs résultats plus au nord de Mendoza. C'est une variété très aromatique qui s'adapte particulièrement bien aux altitudes plus élevées. Le chardonnay (2,5%) voit sa popularité croissante dans le secteur. Il est utilisé pour les vins tranquilles mais aussi pour les méthodes effervescentes (champenoise ou charmat). Puis viennent le muscat d'Alexandrie (2%) et le sauvignon blanc (0,8%). Sont également cultivés, mais en quantités plus négligeables le sémillon, le chenin blanc, le riesling et le gewurztraminer, le sauvignon vert et le petit manseng.



Bodega Melipal

La viticulture doit s'adapter au climat exigeant de la zone de Mendoza. Le système de conduite de la vigne en "parrals", une sorte de pergola censée protéger les raisins des grosses chaleurs, est encore pratiqué (50% du vignoble de Mendoza) mais diminue progressivement. Les techniques classiques guyot simple ou double le remplacent peu à peu. L'irrigation se fait de façon massive. Outre les 440 km de canaux creusés jadis par les Indiens Huarpe et Mapuche, des réservoirs permettant l'utilisation de "goutte à goutte" ont été creusés un peu partout.



Par ailleurs, le coût extrêmement peu élevé de la main-d'oeuvre rend accessibles les actes qui induisent un travail axé vers la qualité: vendanges en vert en été, manuelles en automne, utilisation de tapis de tri avant l'entrée au chai, ...

Sous la conduite d'équipes d'œnologues parfaitement formées, les vinifications se déroulent aujourd'hui dans des cuves thermostatées. Lorsque l'investissement n'est pas à la portée de la bodega, on utilise des



Bodega Palo Alto

cuves en ciment verré ou recouvert d'époxy. Les techniques sont traditionnelles hormis l'acidification des moûts, courante mais pas systématique. Il faut aussi souligner la contribution de l'Argentine au bilan florissant des tonnelleries. L'utilisation de petits fûts français ou américains (moins chers mais aux tanins plus anguleux) est pratiquement généralisée pour les meilleures cuvées. Selon la sagesse et l'ambition des oenologues, la durée des élevages peut s'étendre de 6 à 18 mois. Il faut aussi constater l'usage, moins flatteur, de copeaux de chêne (chips) ou de douelles libres dans les cuves pendant les macérations et fermentations, pour les vins plus simples.

Les dégustations de vins rouges ont démontré clairement la volonté des oenologues de mettre en relief la typicité variétale de chaque cépage, en soulignant l'expression fruitée. Ceci est particulièrement vrai pour les vins de malbec ou bonarda qui ont réellement séduit par leur franchise et l'exubérance de leurs saveurs de petites baies rouges et noires. Lorsque les élevages sont raisonnables, ce qui n'est pas toujours le cas, c'est donc la concentration et le caractère charnu de ces crus qui ont emporté les suffrages.

Les vins blancs, mino-ritaires, se montrent charmeurs lorsqu'ils bénéficient d'un support d'acidité suffisant. Le torrentés en particulier, peut dévoiler une intensité aromatique extrêmement

séduisante. Par ailleurs, l'acidité naturelle du sauvignon est un atout dans la région. Elle place ce cépage au rang de ceux qui devraient être davantage utilisés dans la zone de Mendoza.

Manifestement, les Argentins ont acquis beaucoup de maturité, tant dans la recherche et la compréhension de leurs propres terroirs que dans l'acquisition d'approches et techniques innovantes, mais aussi dans cette remise en question toujours nécessaire à

l'homme pour évoluer. C'est avec humilité mais confiance qu'ils nous proposent aujourd'hui des vins d'une franchise et d'une typicité dont feraient bien de s'inspirer certaines régions de renommée mondiale.

Nous clôturerons cette présentation par une précision importante: l'accueil réservé par les bodegas aux visiteurs est à l'image du style des vins qu'elles produisent, ensoleillé et particulièrement généreux. La gentillesse et la convivialité des hôtes argentins ne sont plus à démontrer. Dans la région de Mendoza, elles prennent toute leur dimension. S'ajoute alors au plaisir de la dégustation celui de rencontres enrichissantes, qui peuvent trouver leur prolongement lors de repas, parfois gastronomiques et toujours conviviaux, organisés par plusieurs domaines. Une raison supplémentaire pour traverser l'Atlantique et partir à la rencontre d'un vignoble véritablement passionnant.



Bodega Sottano

De wijngaarden van Mendoza: een pareltje aan de voet van het Andesgebergte

De eerste wijnproducent van de "Nieuwe Wereld" is Argentinië. De streek Mendoza, die ons team u wilt laten ontdekken, heeft ons ruimschoots overtuigd van het immense potentieel van dit wijngedebied aan de voet van het beroemde Andesgebergte.

De wijngaarden van Mendoza vertegenwoordigen 70% van de nationale productie. De productie is verdeeld over verschillende regio's, die verder van of dichterbij het bergmassief liggen. Zo zijn er, van noord naar zuid, de oostelijke regio van Lavalle en vervolgens de twee sectoren rond Mendoza (850.000 inwoners) die de centrale regio vormen: Lujan de Cuyo in het westen van de stad Maipù ten oosten daarvan. Meer dan 100 km bergafwaarts naar het zuiden ligt de veelbesprokene regio van de Ucovallei. En ten slotte, als een eenzaam eiland los van de andere sectoren, is er de zuidelijke oaseregio, met als knooppunt de stad San Rafael, gelegen op 250 km van Mendoza.

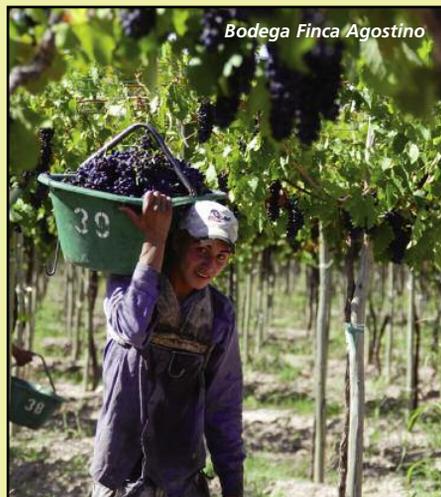
Het is vooral rond Mendoza dat de meest befaamde bodega's zich concentreren. De sectoren Maipù, Lujan de Cuyo, Agrelo en Perdriel zijn de meest beroemde.

Het duurt tot het midden van de 16de eeuw en de massale komst van de Spaanse kolonisten in het voetspoor van Kristoffer Columbus, voordat de verschillende Europese wijnstokvariëteiten verschijnen die de Augustijner monniken en de Jezuïeten met veel ernst telen. Gedurende meer dan vier eeuwen blijven de geproduceerde hoeveelheden wijn toenemen, waarbij elke hoop op kwaliteit tevergeefs is.

Het is pas in de 2^{de} helft van de jaren '90 dat meerdere grote Amerikaanse, Chileense en vooral Europese financiële groepen immense aanplantwerkzaamheden, reno-

vaties van bestaande gebouwen en de aanbouw van nieuwe ultramoderne bodega's ondernemen. De huidige aanblik van deze streek, die bijlange na niet zijn volledige potentieel geëxploiteerd heeft, is de afspiegeling van een bliksemsnelle vooruitgang, die vandaag in de hele wereld wordt erkend.

Het terroir van Mendoza is bij uitstek geschikt voor de productie van rode wijnen, die er bijna 75% van de cru's vertegenwoordigen. Wat de wetgeving betreft zijn de regels minder streng dan in Europa.



Er dient gewezen op de opmerkelijke historische rol van de Indianen die niet minder dan 440 km aan irrigatiekanalen hebben gegraven in de vlakte die Mendoza omgeeft, een sector die, als hij niet werd geïrrigeerd door het water uit

het immense reservoir van de cordillera, een uitgestrekte dorre vlakte zou zijn en blijven, ongeschikt voor elke wijnbouw. Wat het klimaat betreft is de beschermende rol van het gebergte doorslaggevend. De wijnbouwers zijn echter verplicht om hun wijnstokken te beschermen tegen de vrij regelmatige heftige hagelbuien die noodzaken tot het gebruik van beschermingsnetten.

De wijnstokken zijn op een hoogte geplant, wat 's nachts de koelte garandeert om de druiven langzaam te laten rijpen, ideaal voor de materie en de aroma's, en overdag de bezonning die helpt kruidachtige toetsen te voorkomen.

Wat het assortiment aan wijnstoksoorten betreft maakt de traditie van de "varietales" (wijnen van één druivensoort) de kennis van de verschillende soorten nog belangrijker, al was het maar voor de keuze van de plantplaats, de snoeiwijze of het oogstmoment.

- De belangrijkste druivensoort is de oudste van het land: de Criolla (13% van het assortiment aan wijnstoksoorten), een vrij banale rode soort die, samen met de Cereza (10%), wordt gebruikt voor de productie van gewone tafelwijnen, vooral roséwijnen, die niet geëxporteerd worden.

- Sinds het begin van de jaren '90 hebben de Argentijnen de edele druivensoorten bemachtigd. Zo is voor de **rode** wijnen de Malbec (10%), ingevoerd uit Cahors, de coryfee van de Argentijnse wijnbouw geworden, die er zowat overal een goede bodem vindt, maar vooral in de streek van Mendoza. Daarna komt de Bonarda (10%), afkomstig uit Noord-Italië, die momenteel aan succes wint. Vervolgens vinden we de beroemde druivensoorten terug: de Cabernet Sauvignon (8%), die de bijzonderheid vertoont in monocepage gevinifieerd te kunnen worden in Argentinië (wat ondenkbaar is in Bordeaux), de Syrah (5%) waarvan de geparfumeerde wijnen steeds meer succes hebben en de Merlot (4%), die zowel in monocepage als in assemblage wordt gebruikt. De andere rode druivensoorten, die minder worden geteeld, zijn de Pinot Noir, de Petit Verdot, de Cabernet Franc, de Tempranillo, de Sangiovese, de Barbera, de Carignan en de Tannat.

- Voor de **witte** wijnen wordt de lokale druivensoort Torrontés (5%) het meest gebruikt. Hij wordt overal geteeld, maar geeft de beste resultaten meer in het noorden van Mendoza. Het is een zeer aromatische soort die zich bijzonder goed aanpast op grotere hoogte. De Chardonnay (2,5%) wint aan populariteit in de sector. Hij wordt gebruikt voor rustige wijnen maar ook voor bruisende. Daarna volgen de Muscat d'Alexandrie (2%) en de Sauvignon Blanc (0,8%). Worden eveneens geteeld maar in te verwaarlozen hoeveelheden: de Sémillon, de Chenin Blanc, de Riesling, de Gewurztraminer, de Sauvignon Vert en de Petit Manseng.



De wijnbouw moet zich aanpassen aan het veeleisende klimaat van de zone van Mendoza. Het systeem voor de geleiding van de wijnstokken op 'parrals', een soort van pergola die geacht is de druiven te beschermen tegen grote hitte, wordt nog toegepast (50% van het wijngebied Mendoza) maar neemt geleidelijk af. Het wordt stilaan vervangen door de klassieke technieken van de enkelvoudige of dubbele Guyot. Naast de 440 km aan irrigatieka-

nalen die vroeger door de Huarpe en Mapuche Indianen zijn er eveneens zowat overal reservoirs gegraven voor druppelirrigatie.

Onder leiding van perfect opgeleide teams van oenologen verloopt de vinificatie tegenwoordig in gistkuipen met temperatuurregeling. De technieken zijn traditioneel, behalve het aanzuren van de most, dat regelmatig maar niet systematische gebeurt. Er dient ook gewezen op de bijdrage van Argentinië aan de bloei van de kuiperijen. Het gebruik van kleine Franse of Amerikaanse



(minder duur maar met hoekigere tannines) vaten is zo goed als veralgemeend voor de beste cuvées. Al naar gelang de wijsheid en de ambitie van de wijnkenners kan de rijpingsduur 6 à 18 maanden bedragen. Verder stelt men ook het minder positieve gebruik vast van houtspaanders (chips) of losse duigjes in

de vaten tijdens de rijping en de gisting, voor de eenvoudigere wijnen.

Bij het proeven van de rode wijnen komt duidelijk de wil naar voren om de soor- teigenheid van elke druivensoort te doen uit- komen door de fruitexpressie te versterken. Dit is in het bijzonder het geval voor de wijnen van Malbec of Bonarda, die ons echt bekoord hebben door hun rondbor- stigheid en overvloedige fruitigheid, bij een redelijke rijping, wat niet altijd het geval is.

De witte wijnen, die in de min- derheid zijn, zijn bekoorlijk wanneer het zuurgehalte voldoende hoog is. Vooral de Torrontés kan een uiterst ver- leidelijke aromatische intensiteit verto- nen. De natuurlijke zuurheid van de Sauvignon is trouwens een troef in de streek. Hierdoor behoort hij tot de druivensoorten die meer gebruikt zou- den moeten worden in de zone van Mendoza.

Blijkbaar hebben de Argentijnen veel rijpheid verworven, zowel in het onderzoek van en inzicht in hun eigen terroirs als in de verwerving van innoverende methoden en technieken, maar ook in de noodzakelijke in vraag stelling die de mens nodig heeft om te evolueren. Het is met bescheidenheid maar vertrouwen dat we u vandaag wijnen aanbie- den met een rondborstigheid en een eigen karakter waar sommige wereldvermaarde

streken een voorbeeld aan zouden moeten nemen.

We zullen deze presentatie afsluiten met een belangrijke precisering: het onthaal dat de bodega's voor de bezoekers voorbe- houden is een evenbeeld van de stijl van de wijnen die ze produceren: zonnig en bijzonder



generous. Bij het plezier van het wijnproeven komt dat van verrijkende ontmoetingen die kunnen worden voortgezet bij soms gastrono- mische, en altijd gezellige, maaltijden die door verschillende domeinen georganiseerd wor- den.

Een bijkomende reden om de Atlantische Oceaan over te steken en op ont- moeting uit te gaan naar een echt boeiend wijngedebied.

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoerders in België) van de wijnen opgenomen.

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particu- lièrement recommandé par sa qualité et son prix.



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

- Cépages rouges: **MA:** malbec • **CS:** cabernet sauvignon • **SY:** syrah
PV: petit verdot • **ME:** merlot • **BO:** bonarda • **PN:** pinot noir
- Cépages blancs: **CH:** chardonnay

1

Tempus Alba "Vero"

Vue: Robe presque d'encre à reflets pourpres violacés.

Nez: Un énorme bouquet, qui exhale d'intenses notes de cassis et myrtille au sirop, associées à un boisé extrêmement délicat. L'aération révèle les épices orientales et la cerise confite.

Bouche: Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages. Digne représentant de son cépage, il livre une bouche pleine, dont la trame puissante et serrée n'a d'égal que l'élégance tannique. Les saveurs de tarte aux myrtilles sont exubérantes et la finale, interminable, s'exprime sur le caramel et les épices douces. Très grand vin.



(2010 - 2015)

★★★ 18/20

2

Bressia Reserva

Vue: Rubis grenat éclatant sans signe d'évolution.

Nez: Élégance et profondur sont au rendez-vous dans ce bouquet qui associe les arômes de fruits noirs au sirop et épices. Un nez doucereux, presque envoûtant par son registre lactique.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la densité de chair et la générosité fruitée de cette bouche corpulente, qui souligne les saveurs de pâtisserie et de cerise noire, cassis et myrtille confiturées. Ce cru ambitieux et structuré est ponctué par une longue finale qui va encore gagner en fond et en sagesse.



(2011 - 2015)

★★★(★) 17,5/20

3

Finca Agostino Telteca

Vue: Robe noire, presque d'encre, à reflets violacés pourpres.

Nez: Premier nez ouvert et parfumé, sur les épices et la violette. A l'aération, l'ensemble gagne en maturité fruitée et exhale des arômes lactiques charmeurs (crème) et de mûre confiturée.

Bouche: Ronde et suave dès l'attaque, cette bouche gourmande privilégie ouvertement le charme et l'expression du fruit mûr. On y apprécie les saveurs de framboise, violette et cerise, dans un ensemble extrêmement gourmand et charnu, ponctué par une finale enveloppée sur la grenade.



(2010 - 2013)

★★★★ 17/20

Bressia, dans la cour des grands...

La Casa de Vinos Bressia, située dans le secteur d'Agrelo, est une bodega familiale, orientée vers la production de vins de haut niveau. Walter Bressia en est à la fois le concepteur et le winemaker.



Consultant-oenologue pour plusieurs autres bodegas, sa grande expérience lui a permis de réaliser son rêve en signant, depuis le millésime 2003, ses propres vins. Secondé par sa fille Marita, il dirige avec talent et ambition une exploitation qui place ses crus parmi les meilleurs de la région de Mendoza.

Ne possédant pas de vignes en nom propre, Walter Bressia achète son raisin chez 6 producteurs soigneusement sélectionnés, répartis de manière équilibrée dans les secteurs d'Agrelo et de la Valle de Uco. Les raisins de chaque viticulteur sont vinifiés séparément, avec un minimum d'interventions humaines, dans des installations de taille modeste

mais parfaitement équipées. La Bodega possède plus de 350 barriques, majoritairement françaises, dans lesquelles se déroule l'élevage des différentes cuvées.

En rouge, on retrouve des vins monocépages de malbec, cabernet sauvignon, syrah, tandis que les illustres assemblages "Profundo" et "Conjuro" font également appel au merlot. En blanc, la priorité est donnée au chardonnay vinifié seul ou associé au semillon. La production totale annuelle de ces vins de haut rang atteint 50.000 bouteilles à peine, distribuées dans le monde entier, chaque pays n'étant représenté que par un seul importateur.

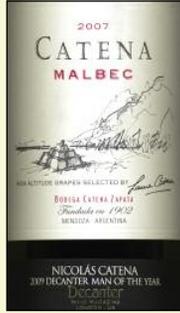


16 Catena Zapata

Vue: Robe d'encre, au disque fermé, violacé pourpre.

Nez: Ce somptueux bouquet s'apparente à un panier de fruits (griotte, bigarreaux, myrtille). Un fin registre lactique (yaourt) et subtilement boisé complète une palette olfactive particulièrement douceuse.

Bouche: Cette cuvée opulente et longiligne offre une trame fruitée serrée, illustrée par d'intenses saveurs de baies noires acidulées. Les tanins se révèlent de grande distinction et la finale, persistante, exprime une touche réglissée. Un vin complet.



(2010 - 2013)

★★ 16,5/20

15 Achaval Ferrer

Vue: Très profonde, grenat intense à reflets violets.

Nez: Un nez énorme, qui exhale d'intenses senteurs de mûre sauvage, ailles, myrtilles et cerise noire. Il s'accompagne d'un registre subtilement boisé (cèdre) et des épices douces.

Bouche: Un cru de haut rang, bâti pour affronter l'avenir. Sa structure tannique, encore jeune, se montre très élégante. Elle ne masque aucunement l'exubérance fruitée (fruits noirs) qui s'impose en milieu de bouche. Les dégustateurs relèvent la fraîcheur omniprésente apportée par une acidité parfaitement dosée. Finale réglissée interminable.



(2011 - 2016)

★★ 16,5/20

6

Melipal "Melipal"

Vue: Jolie robe profonde au disque carminé encore jeune.

Nez: Puissant, ouvert et distingué, sur les notes de moka et caramel, boisé noble et tabac, puis de tarte aux cerises à l'aération.

Bouche: Attaque vive et charnue, dont on apprécie la trame serrée et l'ambition. Corsée et ambitieuse, elle se voit soutenue par des tanins bien présents, vifs et soyeux à la fois (tarte aux fruits), qui ne demandent qu'à se fondre davantage. L'expression fruitée n'est pas en reste et la finale, persistante et fraîche, rejoint le registre des épices.



(2011 - 2015)

★★ 15/20



Finca Agostino: Un rêve d'enfant

Dans leur petite enfance, Vincenzo, Rosalia, Sebastian et Miguel Agostino jouaient dans les vignes de la région de Mendoza. Exilés au Canada avec leur famille dans les années 60, ils nourrissent pendant 40 ans le rêve de revenir un jour sur leurs terres d'origine et peu à peu, le projet de création d'une bodega prend naissance. En 2002, l'achat de la propriété est réalisé et la construction des bâtiments actuels a lieu dès l'année suivante. Le rêve prit ainsi le visage de la réalité pour cette famille de passionnés...

Cette bodega de taille déjà conséquen-



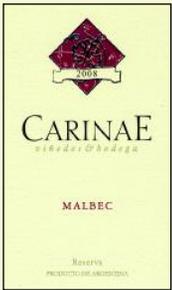
te (250 ha en production) répartit ses vignes entre le secteur de Maipù (200 ha) et la Valle de Uco (50 ha). Aucun achat n'est pratiqué à l'extérieur, et un soin tout particulier est apporté à la conduite de la vigne, la devise de la maison étant de souligner que "le raisin est un fruit avant d'être une matière première pour le vin". Une programme de viticulture de précision est en cours et les objectifs poursuivis pour l'équilibre de la plante devraient être atteints en 2013.



La production de 3 millions de litres se répartit en plusieurs lignes de vins. L'esprit de travail de l'œnologue Jose P. Gomez est de souligner la typicité variétale des cépages par une expression fruitée propre à chacun. Macération pelliculaire à froid après égrappage, durées des macérations et des élevages en fûts dosés pour favoriser la puissance fruitée, extraction de tanins doux, tout est mis en place pour que les crus de Finca Agostino soient dignes de leur terre de naissance. L'objectif est atteint.

7 **Carinae Reserva**

Vue: Superbe robe très intense, pourpre à reflets violacés.
Nez: De grande franchise, ce bouquet puissamment fruité exhale sans réserve ses arômes de cassis, mûre sauvage et myrtilles confiturées. Une touche épicée complète l'ensemble à l'aération.
Bouche: Extrêmement charmeur dès l'attaque par la maturité de son expression fruitée et un registre lactique doux, ce cru dense livre une texture grasse et enrobée, équilibrée par une acidité tonifiante. Les saveurs de baies noires sont relevées par des tanins vifs et soyeux à la fois. Grande réussite!



(2010 - 2014) ★★★ 17/20

8 **Finca Flichman Gestos**

Vue: Robe presque noire, rubis grenat profond au disque bleuté.
Nez: On est séduit par la complexité de ce bouquet qui livre ses arômes de griotte et myrtille, puis évolue vers une fine minéralité, complétée par des effluves vanillées et cacaoées.
Bouche: Densité, volume en bouche et persistance sont les principaux atouts de ce cru ambitieux, croquant de fruit (grenade, framboise, cerise), dont les tanins de velours se révèlent presque fondus. Les dégustateurs relèvent le remarquable équilibre acidité-gras d'un ensemble parfaitement construit.



(2010 - 2013) ★★★ 16,5/20

4 **Chakana Reserve**

Vue: Splendide robe violacée à nuances pourpres, de grand éclat.
Nez: Généreux et profond, le nez associe les arômes de boisé noble, tabac blond et caramel aux notes de fruits rouges et noirs bien mûrs.
Bouche: Attaque ferme, virile mais non asséchante. Cette bouche ambitieuse et structurée mêle les saveurs fruitées (cerise confite, mûre) et boisées (grillé/toasté). Des tanins extrêmement fins enveloppent un ensemble doté d'un parfait équilibre acidité-gras et ponctué d'une longue finale sur les fruits noirs confiturés. Un cru très savoureux.



(2010 - 2016) ★★★(★) 16/20

Carinae: Histoire de coup de foudre...

D'origine française, Philippe Subra est arrivé à Mendoza en 1998, dans le cadre d'un chantier EDF pour lequel il était engagé professionnellement. Le coup de foudre est immédiat et très vite, le projet d'y réaliser une aventure viticole naît dans son esprit, malgré son manque total d'expérience dans le domaine. Avec son épouse Brigitte, il décide de racheter en 2003 une ancienne cuverie de 1910, abandonnée depuis 2000. Les travaux seront réalisés rapidement, afin de pouvoir présenter les premiers vins pour le millésime 2004. Passionné d'astronomie, Philippe donne le nom d'une constellation à sa nouvelle bodega.

Les débuts seront épiques et Philippe, conseillé dans ses premiers pas de vinificateur par le bureau permanent en Argentine de l'oenologue français Michel Rolland, recueille rapidement les fruits de son travail rigoureux et passionné. Située dans la traditionnelle zone haute du Rio Mendoza, cette petite entreprise familiale gère une superficie de 15 ha de malbec, cabernet sauvignon et syrah. Parallèlement à la production viticole, l'oléiculture est aussi présente dans le domaine, les oliviers se répartissant de tous côtés au sein des différentes

parcelles. Aujourd'hui trop à l'étroit dans leurs installations, Philippe et Brigitte entreprennent la construction d'un nouveau chai de vinification et élevage.

Dans le travail entrepris, tout indique la volonté de présenter des crus de grande typicité variétale. La production totale avoisine les 100.000 bouteilles et tant en mono-cépages qu'en blend, les résultats sont à la hauteur des ambitions des propriétaires, dont il faut également souligner la qualité et la convivialité de l'accueil. Assurément, cette bodega à taille humaine représente une adresse incontournable dans la région.



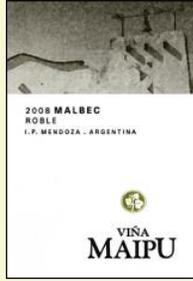
9

Vina Maipu "Vina Maipù"

Vue: Très jolie robe violine de belle jeunesse.

Nez: Délicat boisé à l'ouverture. Ensuite, ce bouquet flatteur mêle les senteurs de fruits rouges confiturés (cerise, framboise) à une fine note réglissée. Un registre lactique complète l'ensemble.

Bouche: L'entrée de bouche, fine, franche et suave laisse place à une matière dense et expressive en fruit. De délicats tanins enveloppent et structurent ce cru relevé par une acidité rafraîchissante. Finale de persistance appréciable sur la pâtisserie et les fruits rouges (tarte aux cerises et framboises).



(2010 - 2013)

★★★ 15,5/20

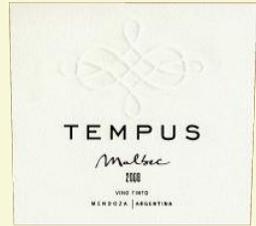
1

Tempus Alba

Vue: Belle robe éclatante, rubis grenat profond à nuances bleutées.

Nez: Tout en douceur et suavité, le bouquet offre une présence lactique charmante, quelques effluves cacaotées et d'intenses senteurs de crème de fruits noirs (mûre, myrtille).

Bouche: Les dégustateurs relèvent une bouche pleine, suave, croquante et de grande franchise. De délicats tanins partiellement lissés et une acidité bien dosée soutiennent un ensemble qui accorde la priorité au charme de l'expression fruitée (cerise, mûre, framboise). Un vin gourmand et convivial.



(2010 - 2013)

★★ 15/20



Bodega
Finca Agostino

Finca Flichman, volumes et qualité

La bodega Finca Flichman, fondée en 1910, est centenaire et ses chiffres sont impressionnants. Situés à deux altitudes différentes (700m et 1100m), les vignobles s'étendent sur une superficie totale de 350 ha, auxquels il faut ajouter une réserve de 900 ha de terres non plantées. Le programme actuel prévoit de planter 40 ha supplémentaires par an. La production totale de 22.000.000 de litres se répartit entre 3 caves de vinification qui emploient pas moins de 160 personnes à temps plein. Les vendanges font appel à 200 personnes supplémentaires dans les vignes et 30 dans les caves. Tout est ici surdimensionné...

Avec de tels chiffres, c'est avant tout la régularité dans la qualité qui représente un véritable défi. L'équipe de vinification, dirigée par Luis Cabral de Almeida, produit une gamme de 34 vins différents, dont 80% de rouges et rosés. Chaque cépage est vinifié en 4 niveaux de vins. Les dégustations ont parfaitement illustré l'esprit de travail du chef winemaker. A tous les niveaux de la gamme, les vins mettent avant tout en relief la typicité du raisin vinifié. Le site principal de vinification comporte pas moins de 1400 barriques (80% françaises, 20% américaines). Ce sont les barriques d'un



an qui ont la préférence de l'oenologue car elles apportent l'équilibre mais s'effacent devant l'expression variétale des cépages. Par ailleurs, la présence de 200 ha de vignes dans les secteurs

d'altitude de la Valle de Uco et de Tupungato explique la présence d'une acidité naturelle du raisin qui garantit l'équilibre et la fraîcheur des vins.

Une très grande bodega, dont le développement impressionnant ne s'est pas fait au détriment de la qualité des crus.

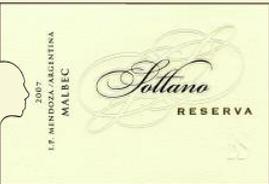


11 **Sottano Reserva 2006**

Vue: Très intense, rubis profond de belle jeunesse encore.

Nez: Puissant bouquet, d'abord dominé par le boisé fin, le tabac et la torréfaction (grillé). Les fruits confiturés (sureau, cassis) apparaissent à l'aération.

Bouche: En bouche, le boisé se révèle bien intégré. La densité de matière est à la hauteur de l'élevage; elle met en relief un fruité mûr et exubérant (myrtille, mûre sauvage). Ce cru savoureux et richement doté se voit soutenu par des tanins de grande élégance, partiellement fondus. Longue finale lactée sur la cerise amarena.



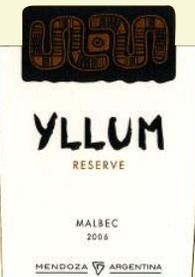
(2010 - 2016) ★★ 15,5/20

12 **Palo Alto Yllum Reserve 2006**

Vue: Jolie couleur grenat éclatant, encore jeune.

Nez: Notes boisées bien intégrées au registre fruité de grande maturité. On retrouve les arômes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune), dans un ensemble enveloppé.

Bouche: Dès l'attaque, la bouche confirme cette douceur par sa texture fondue, presque suave. Ce cru présente beaucoup de gras; il met en relief les saveurs confiturées qui s'expriment sans réserve (myrtille, cerise). La finale, agréablement persistante, est relevée par une fine acidité.



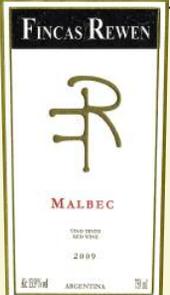
(2010 - 2011) ★★(★) 15/20

10 **Fincas Rewen 2009**

Vue: Pourpre violacé très intense et éclatant.

Nez: Chaleureux et enveloppé, le bouquet associe les arômes de fruits confits (cerise amarena), violette et les notes grillées (torréfaction).

Bouche: L'attaque se montre de texture souple et fluide, déjà presque fondue. Elle privilégie le charme de l'expression du fruit rouge (cerise, fraise, framboise). Ensuite, l'ensemble révèle un caractère gourmand et assez structuré, relevé par de fins tanins qui vont encore s'assagir quelque peu. Un vin bien construit, de charme immédiat.



(2010 - 2012) ★★ 14,5/20

Sottano: Une bodega boutique ambitieuse

Située dans le district de Perdriel, à 25 minutes de Mendoza, la bodega Sottano est le fruit d'une longue histoire familiale dans les Andes argentines. Présente dès 1890 dans la région, la famille Sottano, d'origine italienne, est aujourd'hui représentée par trois frères qui ont entrepris une rénovation complète d'installations présentant un visage d'une grande modernité, illustré par une architecture contemporaine, parfaitement intégrée au paysage.



Le domaine a une superficie de 20 ha, plantés principalement en malbec et cabernet sauvignon. Tout le travail s'y déroule manuellement et l'arrosage se fait entièrement au goutte-à-goutte, avec l'eau de la Cordillère, récupérée et stockée dans un lac artificiel.

La bodega, entièrement autonome

pour l'approvisionnement en eau et en électricité, a une capacité de production de 600.000 litres. La famille Sottano n'en utilise que le tiers et loue une partie de son espace à d'autres bodegas. Les vendanges se déroulent la nuit, fin avril début mai ce qui est tardif pour la région et les vinifications s'opèrent en cuves inox thermorégulées, avec des élevages en fûts neufs pour les crus du haut de la gamme et usagés pour les autres (225 barriques de chêne - 70% français, 30% américain). Trois gammes de vins sont proposées: Classica, Reserva et Gran Reserva.

En dégustation, les résultats confirment le haut niveau d'ambition de cette bodega artisanale.



7

Carinae Prestige 2007

Vue: Pourpre intense violacé, presque noire.

Nez: Extrêmement intense et parfumé, associant les notes de tabac blond, cerise noire et vanille à quelques effluves d'épices douces.

Bouche: L'attaque, de grande maturité de fruit (ctème de baies noires), donne le ton d'une cuvée de haute tenue, complexe, qui offre en milieu de bouche un registre grillé/toasté bien dosé et des saveurs fruitées intenses, enveloppées dans des tanins de grande distinction. La finale, grasse et interminable, évoque le cacao et la vanille. ★★★



(2010 - 2014) MA:79% - SY:14% - CS:7% 17,5/20

4

Chakana Estate Selection 2007

Vue: Splendide robe d'encre, grenat pourpre bleuté.

Nez: Particulièrement complexe, associant le registre des fruits au sirop (mûre, cerise amarena, myrtille) à la réglisse et à une minéralité affirmée.

Bouche: Entrée de bouche dense, volumineuse, au fruité exubérant, soutenue par de puissants et nobles tanins. On est séduit par le grain serré et l'onctuosité de texture de cette cuvée solidement construite, bâtie pour affronter les ans. Cet assemblage très ambitieux se voit ponctué par une longue finale sur la cerise confite.



(2010 - 15) MA:80% - SY:15% - PV:5% ★★★ 17/20

15

Achaval Ferrer Quimera 2007

Vue: Superbe robe grenat pourpre au disque violacé.

Nez: Extrêmement complexe, ce bouquet exhale de puissants arômes de fruits noirs au sirop (cassis, myrtille, mûre sauvage), agrémentés de senteurs lactiques, cacaotées et de tabac blond.

Bouche: Un cru de haute tenue, qui a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent la puissance fruitée (baies noires), la distinction de tanins parfaitement dosés et l'équilibre acidité/gras de l'ensemble. La finale, interminable et goumande, s'exprime sur la gelée de cassis.

(2010 - 2015) MA:38% - M:24% - CS:24% - CF:14%

★★★ 17/20



Chakana

Un travail passionné digne de respect

La bodega Chakana, fondée en 2001, a atteint en quelques années de sa jeune histoire un niveau qualitatif remarquable.

Les premières vinifications de vignes plantées adossées à la Cordillère sur une superficie de 150 ha remontent à 2003 seulement. Sous la direction d'un œnologue italien, Alberto Antonini, deux jeunes talents élaborent des vins de grande pureté aromatique. Liliana Lannizzotto, œnologue, et Gabriel Bloise, responsable des vinifications, travaillent avec rigueur et en toute humilité pour nous offrir des crus répartis en trois niveaux de gamme, extrêmement prometteurs.

La bodega a une capacité de 1 million de litres qui va augmenter prochainement de 800.000 litres. On y réalise des achats extérieurs de raisins pour les vins d'entrée de gamme et les

bag-in-box. Tant dans le travail de viticulture que dans les chais, tout indique l'ambition qualitative de ce domaine. Pour les vins haut de gamme, on a également privilégié l'usage de fûts français (90%), dans des installations entièrement climatisées.

En regard des résultats déjà observés, on peut aisément imaginer ce qui attend les dégustateurs, lorsque les vignes de cette bodega auront gagné quelque peu en âge...

En langage indien, "Chakana" signifie "Croix du sud", l'équivalent de notre étoile solaire. Un nom particulièrement bien choisi, compte tenu de l'éclat des vins qui y sont produits.



8 Finca Flichman Prestige de Barrancas 09

Vue: Robe cardinal profond à nuances grenat.

Nez: On est séduit par la profondeur et la complexité de ce bouquet qui exhale des arômes de cacao, cerise noire et réglisse, associés aux épices et à une fine note de torréfaction à l'aération.

Bouche: Ce cru concentré et sévère présente une structure imposante et une grande densité de grain. De puissantes saveurs de mûre sauvage, cassis et cerise noire envahissent le milieu de bouche, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras et soutenu par de puissants tanins encore jeunes mais extrêmement soyeux.



★★★

(2010 - 16) SY:55% - MA:38% - CS:5% **16,5/20**

12 Palo Alto Yllum Grand Reserve 2005

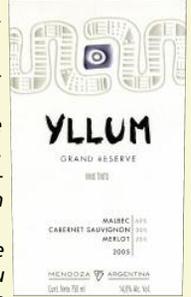
Vue: Superbe robe grenat pourpre au disque encore très jeune.

Nez: Un bouquet particulièrement flatteur et enveloppé, livrant de superbes arômes de mûres et griottes confiturées. L'ensemble présente une douceur lactique importante et un boisé très subtil.

Bouche: Attaque ferme, ample et opulente, suivie d'un milieu de bouche s'appuyant sur une charpente tannique jeune mais distinguée, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Un vin racé, puissamment fruité, de belle évolution.

★★★

(2011 - 16) MA:60% - CS:20% - ME:20% **16/20**



Tomamate

RESTAURANT • ARGENTINE BEEF & WINES

Recommandé par V.T.A.

Plus de 50 vins argentins

avec une sélection des meilleurs crus du dossier de "Vins & Terroirs Authentiques"



Meer dan 50 argentijnse wijnen

met een selectie van de beste crus van "Vins & Terroirs Authentiques"



Place Herman Teirlinckplein, 1 • 1650 Beersel • Tel: 02/376.00.48

www.tomamate.be

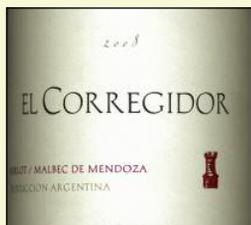
19 Los Maitenes El Corregidor 2008

Vue: Robe cerise assez soutenue au disque en début d'évolution.

Nez: Un bouquet complexe et charmeur, qui mêle les senteurs de boisé noble, fruits au sirop (cerise amarena) et un registre lactique doucereux.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru sérieux et solidement construit impose une bouche puissamment épicée, qui se complète par d'intenses saveurs de fruits noirs confiturés (mûre, myrtille). Une touche subtile de tabac blond et de caramel apparaît dans la finale de ce vin complexe et charnu.

(2010 - 2012) MA - M ★★★ 15,5/20



20 Michel Torino Collecion 2009

Vue: Rubis profond et soutenu à nuances carminées, limpide.

Nez: Enveloppé et doucereux, sur de fins arômes de fruits rouges au sirop (fraise, cerise) et pâtisserie, assortis d'une subtile note épicée.

Bouche: Ce cru bien construit a séduit les dégustateurs par son volume en bouche, sa structure et son élégance tannique. L'expression fruitée (fruits rouges mûrs) s'exprime ouvertement en milieu de bouche et la finale, croquante de fruit, trouve son équilibre dans une fine acidité rafraîchissante.

(2010 - 2012) TA - CS ★★★ 15/20



5 Trivento Amado Sur 2007

Vue: Rubis carmin à légers reflets d'évolution.

Nez: Un bouquet de belle omplexité, qui associe les arômes d'épices et de petits fruits noirs, pour évoluer à l'aération vers un registre caramélisé et le tabac blond.

Bouche: Franche et longiligne, la bouche confirme le bel équilibre d'ensemble de ce cru qui propose une agréable expression fruitée (baies rouges et noires), dont la maturité trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. La finale, assez persistante, s'exprime davantage sur les fruits cuits.

(2010 - 12) MA:72% - BO:16% - SY:12%

★★ 14,5/20



Palo Alto: Une longue tradition

L'histoire de la bodega Palo Alto remonte à 1902, à une époque où les premières bodegas se construisent et s'équipent pour la vinification et l'entreposage des vins. On utilise alors des blocs de terre et les hangars ont des toits très hauts pour que la chaleur monte et ne stagne pas autour des cuves. Les installations actuelles de Palo Alto, aujourd'hui parfaitement équipées, présentent le même visage. On y élabore des vins francs et typés, issus de vignes situées dans deux secteurs distincts: Maipù (52 ha) et la Valle de Uco (120 ha). La variété des cépages exploités est très large, tant en rouge qu'en blanc.

Compte tenu de cette importante superficie, Palo Alto vinifie près de 350.000 litres et vend une partie de son raisin à l'extérieur. La gamme des crus se répartit en 3 niveaux, Yllium, Reserva et Gran Reserva, cette dernière catégorie étant consacrée aux vins d'assemblages. La sélection des grappes se fait à la vigne et la vinification se déroule en cuves inox thermorégulées de 25 à 210 hl. Les 150 barriques de chêne sont montées au Chili avec des douelles françaises (40%) ou américaines (60%).

Particularité de la production de cette bodega, les vins effervescents issus, soit de la méthode champenoise, soit de la méthode Charmat. Luis Martinez, œnologue de la maison, fort de son expérience dans le vignoble champenois, présente dans cette variété de production des bouteilles qui n'ont rien à envier à leurs homologues prestigieux et éloignés.



3 Finca Agostino Uma 2008

Vue: Rubis profond et intense, sans signe d'évolution.

Nez: Extrêmement généreux, ce bouquet présente une grande complexité, par l'association des arômes d'épices, fruits noirs (mûre sauvage, sureau, cassis) et réglisse à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la maturité fruitée (crème de cassis, mûre sauvage) de cette bouche suave de trame serrée. Des tainins vifs et gourmands, de grande distinction, enveloppent un ensemble très ambitieux, ponctué par une longue finale sur les fruits noirs macérés.



(2010 - 2014)

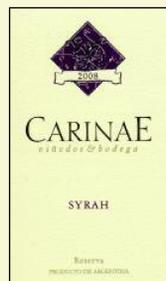
★★★ 17,5/20

7 Carinae Reserva 2008

Vue: Couleur grenat carminé moyennement intense pour le cépage.

Nez: Enorme bouquet, puissamment épicé (poivre) complété par un registre fruité très mûr (baies noires macérées).

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée concentrée témoigne d'une belle maturité, qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent, accentué par une touche épicée de grande typicité. Le milieu de bouche, suave et de texture grasse, est suivi d'une longue finale douceuse évoquant la crème de fruits (mûre, framboise, cassis).



(2010 - 2013)

★★(★) 16,5/20

13 Ruca Malen 2007

Vue: Superbe robe pourpre de grand éclat.

Nez: On apprécie le caractère de ce nez expressif. S'y retrouvent les notes minérales (terre, encre), épicées (poivre) et fruitées (myrtille mûre).

Bouche: Cette cuvée, pleine et voluptueuse, confirme dès l'entrée de bouche son ambition par son caractère charnu et sa profondeur. Les saveurs fruitées (baies rouges et noires confiturées) s'y mêlent aux saveurs toastées et torréfiées, dans un ensemble ambitieux, ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise. L'ensemble est soutenu par des tanins jeunes, très soyeux.



(2010 - 2015)

★★(★) 16/20

10 Fincas Rewen 2009

Vue: Grenat pourpre à nuances bleutées.

Nez: Un bouquet particulièrement charmeur, qui mêle les notes de boisé fin, tabac blond et yaourt aux fruits des bois. Une touche de cerise au marasquin très flatteuse apparaît à l'aération.

Bouche: Une jolie acidité soutient et équilibre cet ensemble rond et soyeux, très charmeur et friand, qui privilégie l'expression du fruit mûr (cerise confite). Ce cru bien construit a comme principaux atouts son caractère gourmand et sa finesse de texture, alliée à une concentration appréciable.



(2010 - 2013)

★★ 14,5/20

Ruca Malen, un potentiel confirmé

L'histoire récente de Ruca Malen remonte à 1998, lorsque deux propriétaires français unissent leurs énergies pour réaliser leur rêve commun de développer leur propre bodega dans la région de Mendoza. Les importants moyens développés portent leurs fruits et les crus de Ruca Malen acquièrent rapidement une solide réputation. De taille relativement modeste (20 ha cultivés), la propriété se voit contrainte d'acheter du raisin à l'extérieur.

L'objectif poursuivi par cette bodega parfaitement équipée et installée dans des chais d'une



grande modernité est de développer la partie commerciale en augmentant progressivement le volume de production. 400.000 bouteilles ont été produites en 2009, 530.000

13 Ruca Malen Kinien 2007

Vue: Robe noire, presque d'encre, au disque fermé.

Nez: Un bouquet énorme, qui mêle au fil de l'aération les notes de boisé noble (cèdre), épices douces et fruits noirs confiturés.

Bouche: Les dégustateurs ont été impressionnés par la structure et la puissance de cette cuvée qui conserve une grande finesse de trame. La bouche confirme la parfaite intégration de l'élevage, au service d'une matière fruitée dont l'exubérance n'a d'égal que la maturité (myrtille, mûre, cerise noire). Le registre du fruit au sirop se confirme dans une très longue finale enveloppée.

(2010 - 2017)

★★★ 17/20



9 Vina Maipu Sublimis 2008

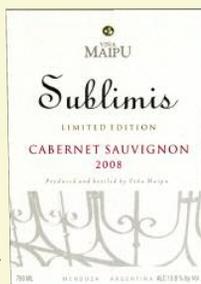
Vue: Grenat pourpre au disque violacé.

Nez: Complexe et expressif, associant les notes toastées et épicées aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Un bouquet prometteur.

Bouche: Suave et concentré, de belle ambition, ce cru s'impose en bouche par son volume et la maturité de son fruit (prune, cerise). L'ensemble se voit soutenu par des tanins encore jeunes mais soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage (1 à 2 ans). Longue finale sur le noyau de cerise, délicieusement rafraîchissante.

(2010 - 14)

★★★ 16/20



Chardonnay

3 Finca Agostino Uma 2009

Vue: Jaune très pâle à reflets verdâtres, éclatante.

Nez: Extrêmement fruité dès l'ouverture, privilégiant les notes de fruits blancs mûrs (pêche, poire).

L'aération complète l'ensemble par le douceur des arômes de confiserie et de fleurs parfumées.

Bouche: On apprécie le remarquable équilibre d'ensemble de ce cru dont le fruité mûr (agrumes) trouve son équilibre dans une superbe acidité omniprésente. Charnue et concentrée, cette cuvée respecte la typicité du cépage. Les dégustateurs évoquent une bouche fraîche et de texture douce et grasse à la fois. Très beau vin.

(2010 - 13)

★★★ 16/20



13 Ruca Malen Yauquen 2009

Vue: Robe pâle à légers reflets or-vert.

Nez: Un bouquet expressif et franc, de grande fraîcheur olfactive, qui associe avec réussite les arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches.

Bouche: C'est principalement le remarquable équilibre acidité/gras qui a séduit les dégustateurs. L'attaque, nerveuse et vive, est suivie d'un milieu de bouche de belle tension, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits frais. En finale, la texture grasse rappelle la maturité de matière de ce cru savoureux et concentré.

(2010 - 12)

★★★ 15/20



sont attendues pour 2010 et pas moins de 700.000 cols pour 2011. Pour y parvenir, il faudra acheter davantage de raisins ailleurs mais l'achat de terres viticoles est déjà programmé pour le futur.

Trois gammes de vins sont proposées, Yauquen (50%), Ruca Malen (40%) et Kinien (10%) et dans chacune de ces trois catégories, les crus proposés se montrent de belle typicité variétale et mettent en relief le respect de la matière fruitée.

A noter également pour les épicuriens, l'excellente table du domaine, qui permet aux visiteurs de vivre une expérience gastronomique de grande qualité dans un magnifique décor, en accord avec les vins de la bodega.



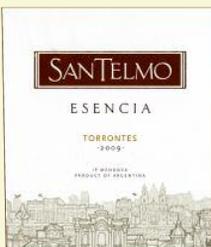
14

San Telmo Esencia 2009

Vue: Robe pâle à nuances verdâtres, éclatante.

Nez: L'exubérance florale s'exprime dès l'ouverture (lilas, chèvrefeuille). Ensuite, les notes de confiserie (bonbon anglais, guimauve, violette) complètent ce bouquet très charmeur.

Bouche: Sec, vif et bien équilibré, ce cru longiligne séduit par sa finesse de texture et la fraîcheur de ses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). On y retrouve classiquement le registre du raisin frais, dans une finale aérienne mais concentrée et de belle persistance aromatique.



★★★(★) 15,5/20

19

Quattrochi 2008

Vue: Jaune pâle éclatant, limpide.

Nez: Extrêmement parfumé et séduisant par ses exubérantes senteurs florales (pétale de rose, jasmin, lilas blanc).

Bouche: Entrée de bouche grasse et suave, sur une expression fruitée bien mûre (poir, pêche blanche). Une fine minéralité apparaît ensuite. Un cru enveloppé, qui rejoint un registre presque exotique dans une finale équilibrée et rafraîchissante par sa belle acidité.



★★★(★) 15/20



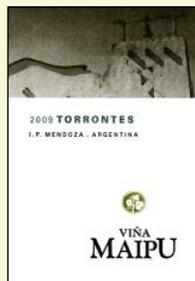
9

Vina Maipu "Vina Maipu" 2009

Vue: Or blanc à jaune très pâle.

Nez: Particulièrement expressif, ce généreux bouquet associe d'emblée ses senteurs florales (lys, lilas blanc) aux notes fruitées (pêche blanche, raisin frais). Une délicate touche exotique apparaît à l'aération.

Bouche: La bouche, sèche et franche, contraste avec la maturité du nez par sa fraîcheur et son support d'acidité tonifiant. Longiligne, elle privilégie l'expression du fruit par le registre des agrumes et propose une finale acidule d'agréable persistance.



★★★(★) 14,5/20

Vina Maipu: Une reconstruction pleine de promesses



Cette bodega familiale voit son histoire remonter à une vingtaine d'années. Installée dans des bâtiments qui remontent à un demi-siècle, elle est aujourd'hui à un tournant de son histoire et entend actuellement de lourds travaux d'investissements et de rénovation des installations. Les conditions de travail de l'équipe de vinification sont encore difficiles aujourd'hui et le niveau atteint par

les vins témoigne du talent et de l'opiniâtreté de l'oenologue en charge de ce travail.

L'ensemble du raisin est acheté à l'extérieur, dans le secteur de Maipù, les propriétaires actuels ne possédant pas de vignes. Les cépages vinifiés sont le malbec, le cabernet sauvignon et le bonarda pour les rouges, le chardonnay et le torrontés pour les blancs. Dans les chais d'une capacité totale de 1 500 000 litres, des vins francs et équilibrés sont élaborés.



Ce n'est que depuis 1990 qu'ils sont mis en bouteilles. Les 3 gammes de crus présentent un rapport plaisir/prix qui laisserait rêveur plus d'un oenologue bénéficiant d'installations ultra-modernes.

L'évolution de cette bodega est assurément à suivre de très près.

4 **Chakana Reserve**

Vue: Rubis grenat intense, de grand éclat.

Nez: Un énorme bouquet, qui associe les notes florales (violette, pivoine) aux arômes de baies noires confiturrées (cassis, myrtilles, mûre sauvage) et chocolatées. Touche épicée à l'aération.

Bouche: Excellent cru, charnu et de trame serrée, présentant un fruité exubérant et très concentré (cerise, sureau, mûre), complété par le registre des épices douces et une subtile touche toastée qui témoigne d'un élevage bien intégré. Très belle réussite pour un vin ambitieux.



(2010 - 2016) ★★★ 16,5/20

14 **Navarro Correas Coleccion Privada**

Vue: Superbe robe très dense, à reflets violacés pourpres.

Nez: On apprécie l'équilibre olfactif de ce bouquet fin et profond à la fois, qui mêle avec réussite les notes de fruits noirs confiturés aux arômes d'épices et de boisé délicat.

Bouche: Les dégustateurs relèvent les qualités de fraîcheur de ce cru charnu, dont les saveurs de cerises noires, framboises, mûres et myrtilles au sirop se montrent charmeuses en milieu de bouche. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin bien construit est ponctué par une longue finale confiturée.



(2010 - 2014) ★★★ 15/20



Navarro Correas: Démonstration de force

Cette toute nouvelle bodega créée l'an passé se pose dès aujourd'hui comme une valeur sûre de la région. Installée dans des bâtiments ultra-modernes conçus pour profiter de la gravité et éviter les pompages de moûts, elle produit déjà plus de 3.500.000 bouteilles, réparties dans 3 gammes de vins (Coleccion Privada, Allegoria et Structura). La haute technologie est au rendez-vous et un investissement énorme dans un stock de 3500 barriques a été réalisé.



la production. Ainsi, l'achat de raisins est généralisé auprès de 75 vigneron et les différentes régions viticoles sont représentées.



Gaspar Roby, gérant de la bodega, précise les méthodes de travail et objectifs à moyen terme de Navarro Correas et de la bodega San Telmo qui y est associée: se concentrer sur le cépage malbec, élaborer des vins prêts plus rapidement qu'aujourd'hui et pratiquer des élevages moins longs pour faire davantage ressortir l'expression fruitée. Tout un programme, dont on ne doute pas des résultats lorsqu'est prise en compte l'importance des investissements humains et technologiques.

Des vignes ont été plantées très récemment mais leur jeune âge ne permet pas encore d'en vinifier

12 Palo Alto Brut Nature - Efigenia

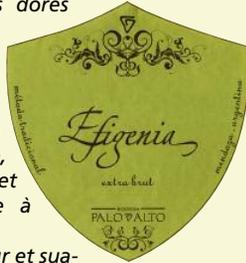
Vue: Or blanc à reflets dorés légers.

Nez: Un bouquet subtil, aérien, tout en dentelle, qui livre dès l'ouverture des arômes charmeurs de fruits blancs (pêche, pomme), biscuit, beurre et brioche. Touche florale à l'aération.

Bouche: Tout en fraîcheur et suavité, cette bouche ample, riche et de belle vivacité propose un bel équilibre acidité/gras et livre d'exubérantes saveurs de bonbons acidulés et de fruits blancs frais. La finale, suave et fraîche, montre une belle persistance (beurre de noisette).

PN:70% - CH:30%

★★★(★) 16/20



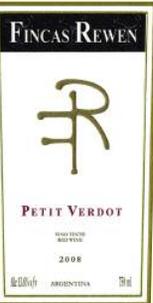
10 Fincas Rewen Petit Verdot 2008

Vue: Robe violine de grand éclat.

Nez: Ce nez complexe livre des arômes flatteurs de fruits noirs macérés et de réglisse, qui se mêlent harmonieusement au registre des épices douces.

Bouche: Ce cru de caractère, très présent en bouche dès l'attaque, s'appuie sur une trame serrée et des tanins fermes mais distingués. Il se voit relevé par une superbe acidité, qui équilibre les saveurs de fruits noirs au sirop. Ce cru racé, de texture grasse, croquant de fruit, peut encore gagner en souplesse et fondu d'ici 1 à 2 ans.

(2011 - 2014)



★★★ 15/20

17 Escorihuela "1884" - Viognier 2009

Vue: Jolie robe jaune pâle, cristalline.

Nez: Expressif et charmeur dès l'ouverture, sur d'intenses notes florales (chèvrefeuille, lys). Quelques notes plus mûres de fruits blancs (pêche, poire) apparaissent à l'aération.

Bouche: Attaque vive et fraîche, suivie d'un milieu de bouche qui s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits). Le gras s'impose en milieu de bouche et la finale, bien mûre, s'exprime sur les fruits au sirop (coing, abricot).

★★★ 15/20

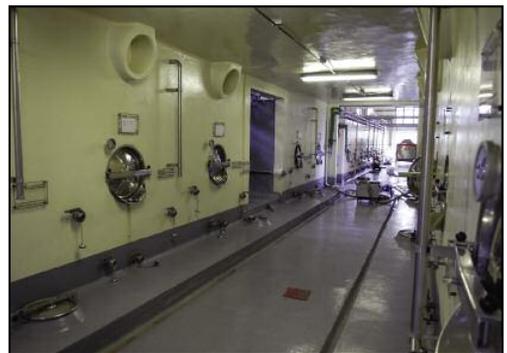


Fincas Rewen: Une renaissance à San Juan

Fondée en 1921, la bodega Fincas Rewen reprend la production en 2004 après une longue interruption. Le premier millésime de cette renaissance sera le 2005. La propriété possède 60 ha de vignes dans la province de San Juan mais également dans le secteur de Lujan de Cuyo. Il faut encore y ajouter un potentiel de 80 ha de terres viticoles supplémentaires, qui feront l'objet de plantations dès l'an prochain. La production annuelle avoisine le million de cols, dont le tiers environ est destiné à l'exportation.



Issus de vignes encore jeunes, les crus bénéficient de vinifications soignées en cuves de ciment thermorégulées, avec utilisation modérée de douelles pour certains cuvées. L'investissement dans l'achat de barriques est prévu très prochainement. Les cépages travaillés sont le cabernet sauvignon, le malbec, la syrah et le petit verdot pour les rouges. Ces deux



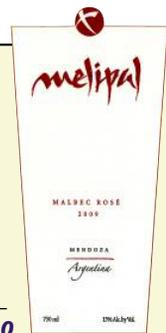
derniers se montrent particulièrement adaptés à la région de San Juan et c'est le petit verdot que Fincas Rewen essaie de promouvoir actuellement. En blanc, on retrouve le chardonnay et le viognier.

Les dégustations ont permis de valoriser ces vins "modernes" très soignés, qui à l'avenir gagneront certainement en profondeur et en complexité, notamment lorsque les vignes qui leur donnent naissance seront plus âgées. Le travail actuel témoigne d'une belle volonté de progression et les résultats sont déjà particulièrement encourageants.

6

Melipal Malbec Rosé 2009**Vue:** Robe grenadine à reflets légèrement bleutés, de belle brillance.**Nez:** Délicats parfums de fleurs (violette, pivoine), mêlés aux notes de framboise, grenade et pâtisserie (tarte aux cerises).**Bouche:** Attaque particulièrement savoureuse, délicate et présentant beaucoup de vinosité. Un fruité très mûr s'y exprime ouvertement, soutenu par une belle acidité rafraîchissante. La finale s'apparente à une confiserie; elle exprime d'intenses saveurs de framboise, grenade et cuberdon. Très parfumée, elle révèle un bel équilibre acidité/gras.

★★ 15/20



Hotel Portobelo

Mendoza



Bandera de los Andes 1009 • San José • Guaymallén • Mendoza
Tel. (00 54 261) 4320568 • 4325500 www.portobelomendoza.com.ar

Melipal:

Une ascension récente

En langage indien "Mapuche", le terme Melipal signifie la Croix du Sud (l'équivalent dans l'autre hémisphère de notre étoile polaire). Avant le défi de la viticulture lancé en 2002, l'histoire familiale était orientée vers le maïs et le soja...

Actuellement, 87 ha sont exploités dans le secteur d'Agrelo (dont 25 ha de vieilles vignes de 1923). Contrainte d'acheter du raisin pour l'élaboration des premiers millésimes, la bodega Melipal est aujourd'hui entièrement autonome. La construction des nouveaux bâtiments remonte à 2004 et celle de la cave de vinification à 2005. Près de 40 personnes y travaillent à temps plein.

La production de 400.000 litres se répartit en deux gammes distinctes, baptisées "Ikella" et "Mélipal". De la vigne à la cave, tout le travail se fait à la main, y compris l'étiquetage des bouteilles... Les élevages se déroulent en barriques françaises à 95%. C'est le cépage malbec qui est ici clairement mis en avant. Il représente 95% de l'encépagement de la propriété, les 5% restants étant dédiés au cabernet sauvignon. On n'élabore pas de vin blanc actuellement dans la pro-



priété mais aux côtés des vins rouges, solidement constitués, on peut apprécier un délicieux malbec rosé, issu de vendanges prématurées afin d'en préserver la fraîcheur.

Signalons enfin l'excellence de la table d'hôtes de cette Bodega, qui propose toute l'année de superbes menus variant au fil des saisons, en complète harmonie avec les crus de la maison.



Références **Argentine** Referenties

XXX: Adresses des distributeurs belges • Ch. dist.: cherche distributeur(s) • Prix Rouge: TTC départ propriété
XXX: Verdelers adressen • Ch. dist.: verdeler(s) gezocht • Rode prijs: TTC départ propriété • 1€ = ±4,7 \$

1 Tempus Alba - Carril Perito Moreno 572 (5513)

Coquimbito - Maipù - Tél/Fax: +54 261 481 3501
 bodega@tempusalba.com • www.tempusalba.com

- **Vinandes:** Hauwaart, 48 - 9700 Oudenaarde - Tél: 055/45.54.11
- Malbec "Vero" 2007.....**18/20**
- Malbec 2008.....**15/20**

2 Bressia Bodega - Cochabamba 7752 - 7752 Agrelo

Lujan de Cuyo - Tél : +54 261 524 9161
 Fax: +54 261 439 3860

info@bressiabodega.com • www.bressiabodega.com

- **Rellman Foods:** Av. Louise, 522/14 - 1050 Bxl - Tél: 02/503.58.98
- **Sudvin Nanfong:** Av. Reine Astrid, 81 - 1410 Waterloo - 02/387.51.14
- Malbec Reserva 2007.....**17,5/20 • 100 \$**

3 Finca Agostino - Carril Barrancas 10.590 Barrancas,

Maipù - Tél: +54 261 524 9358 - Fax: +54 261 524 9359
 jgomez@fincaagostino.com • www.fincaagostino.com

• **Tangovino:** Rue de la China, 39 - 4141 Louveigné - 04/360.73.91

- Malbec Telteca 2007.....**17/20**
- Shiraz Uma 2008.....**17,5/20**
- Chardonnay Uma 2009.....**16/20**

4 Chakana - Ruta Prov. N°15, km. 34 - Luján de Cuyo

Tel. +54 261 479 0125 - Email: info@chakanawines.com.ar
 www.chakanawines.com

• **Chile Boutique:** Kleimoer, 14 - 9030 Mariakerke - 09/226.56.69

- Malbec Reserve 2008.....**16/20 • Ch. dist. 45 \$**
- Assemblage Estate Selection 2007.....**17/20 • Ch. dist. 90 \$**
- Bonarda Estate 2008.....**16,5/20 • Ch. dist. 45 \$**

5 Trivento - Pescara 9347 - Russell - 5517 Maipù

Tél: +54 261 4137 100/143 - Fax: +54 0261 413 7116
 www.trivento.com

- Assemblage Amado Sur 2007.....**14,5/20 • Ch. dist 70 \$**

6 Melipal - Ruta 7km - 1056 Agrelo - Luján de Cuyo

Tél: +54 261 524 8040 • Fax: +54 261 524 8044
 info@bodegamelipal.com • www.bodegamelipal.com

• **Tangovino:** Rue de la China, 39 - 4141 Louveigné - 04/360.73.91

- Malbec Melipal 2007.....**15/20**
- Malbec Rosé 2009.....**15/20**

7 Carinae - Videla Aranda 2899 Cruz de Piedra

5517 Maipù - Tél: +54 261 554 5415 - Fax: +54 261 499 0637
 carinae@carinaevinos.com • www.carinaevinos.com

• **Mendovino:** Pierstraat, 417/2 - 2840 Rumst - Tél: 0475/20.84.20

- Malbec Reserva 08.....**17/20 • Ch. dist Bxl et Wall. 50 \$**
- Syrah Reserva 08.....**16,5/20 • Ch. dist Bxl et Wall. 65 \$**
- Prestige 2007.....**17,5/20 • Ch. dist Bxl et Wall. 180 \$**

8 Finca Flichman - Munives 800, Barrancas - Maipù

Tél: +54 261 497 2039 / +54 0261 497 2045
 marketing@flichman.com.ar

- Malbec Gestos 2008.....**16,5/20 • Ch. dist. 45 \$**
- Assemblage Prest. de Barrancas 07....**16,5/20 • Ch. dist. 90 \$**

9 Vina Maipù - Perito Moreno - 11382 Santa Blanca

Tél et fax: +54 261 492 1683
 veritas@maipuwin.com • www.maipuwin.com

• **Bjorn Vandenmeulebroucke:**

Damweg 9 bus2 - 8530 Harelbeke - Tél: 056/71.52.00

- Malbec Vina Maipù 2008.....**15,5/20**
- Cabernet Sauvignon Sublimis 2008.....**16/20**
- Torrontés Vina Maipù 2009.....**14,5/20**

10 Fincas Rewen - Vuelta de Obligado 1947 6°

Capital Federal C.P.: 1428 - Tel-Fax: 011-47881884
 info@rewenwines.com • www.rewenwines.com

- Malbec 2009.....**14,5/20 • Ch. dist. 24 \$**
- Syrah 2009.....**14,5/20 • Ch. dist. 24 \$**
- Petit Verdot 2008.....**15/20 • Ch. dist. 24 \$**

11 Sottano - Ruta N°7 Y Costa Flores S/n, Perdriel

Tél: +54 261 423 0477

pablo@bodegasottano.com • www.bodegasottano.com

- Malbec Reserva 2006.....**15,5/20 • Ch. dist. 90 \$**

12 Palo Alto - Videla Aranda 502, Cruz de Piedra - Maipù

Tél et Fax: +54 261 524 9469

jdelbona@bodegapaloalto.com • www.bodegapaloalto.com

- **Mendovino:** Pierstraat, 417/2 • 2840 Rumst - Tél: 0475/20.84.20
- Malbec Yllum Reserve 2006.....**15/20**
- Assembl. Yllum Gran Reserve Benito B. 2005.....**16/20**
- Brut Nature Efigenia.....**16/20**

13 Ruca Malen - Ruta 7km 1059 - Agrelo (5507) Luján de Cuyo

Tél: +54 261 410 6214 - www.bodegarucamalen.com

- Syrah 2007.....**16/20 • Ch. dist. 52 \$**
- Cabernet Sauvignon Kinien 2007.....**17/20 • Ch. dist. 125 \$**
- Chardonnay Yauquen 2009.....**15/20 • Ch. dist. 30 \$**

14 Navarro Correas - Rodriguez Pena 1550 (M5501ESV)

Godoy Cruz - Tél: +54 11 3897 2197

- Torrontés Esencia - San Telmo 08.....**15,5/20 • Ch. dist. 22 \$**
- Bonarda Coleccion Privada 2008.....**15/20 • Ch. dist. 33 \$**

15 Achaval Ferrer - 5509 Perdriel - Luján de Cuyo

www.achaval-ferrer.com

- **Van Eccelpoel:** Lierseweg, 22 • 220 Herentals • Tél: 014/21.26.93
- Malbec 2007.....**16,5/20 • 13,04 €**
- Assemblage Quimera 2007.....**17/20 • 23,45 €**

16 Catena Zapata - J. Cobos s/n, Agrelo, Luján de Cuyo

www.catenawines.com

• **Mig's World Wines:** Chaussée de Charleroi, 43 • 1060 Saint-Gilles
 Tél et Fax: 02/534.77.03

- mig@migsworldwines.be - www.migsworldwines.be
- Malbec 2007.....**16,5/20 • 13,04 €**

17 Escorihuela - Belgrano 1188 - Godoy Cruz

www.escorihuela.com

• **Mig's World Wines:** Chaussée de Charleroi, 43 • 1060 Saint-Gilles
 Tél et Fax: 02/534.77.03

- mig@migsworldwines.be - www.migsworldwines.be
- "1884" Viognier 2009.....**15/20 • 7,80 €**

18 Quattrochi - Pedro Molina 565, 2° piso CP(5500)

www.bodegquattrochi.com

• **Rellman Foods:** Avenue Louise, 522/14 • 1050 Bruxelles
 Tél: 02/503.58.98 - Fax: 02/514.27.47

- Varietal Torrontés 2008.....**15/20**

19 Los Maitenes - Mendoza - www.losmaitenes.com

• **Rellman Foods:** Avenue Louise, 522/14 • 1050 Bruxelles

- Tél: 02/503.58.98 - Fax: 02/514.27.47
- Assemblage El Corregidor 2008.....**15,5/20**

20 Michel Torino - www.michelatorino.com

• **Colruyt:** Points de vente partout en Belgique

- Assemblage Coleccion 2009.....**15,5/20**

Les vins du Roussillon: Une incroyable palette de saveurs et de couleurs

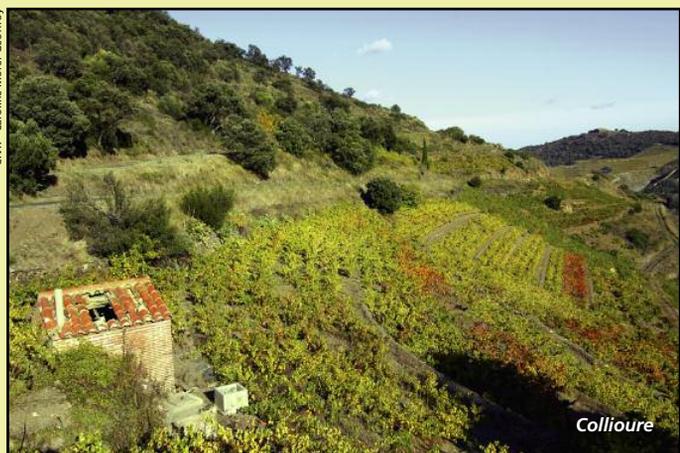


La région du Roussillon, la plus sèche de France, est un véritable amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée, et bordé de trois massifs montagneux, souvent difficiles à franchir, qui le séparent des provinces voisines: au nord, les Corbières, à l'ouest, les Pyrénées et le célèbre Mont Canigou et au sud, les Albères. Trois fleuves drainent cette vaste plaine: l'Agly, la Têt et le Tech.

Il faut remonter jusqu'au 7^{ème} siècle avant J.-C., lors de l'arrivée dans la région des marins grecs pour trouver la trace des premières vignes. Ce n'est pourtant que sous la colonisation de la "Narbonnaise" par les

massive de cépages fertiles mais peu qualitatifs, annonciateurs de récoltes abondantes mais sans intérêt. La crise n'est pas loin. Au fil d'un parcours tumultueux, la qualité reprend enfin le dessus et cette courageuse politique se voit récompensée par l'obtention des A.O.C de vins mutés Rivesaltes, Banyuls et Maury (1936), Muscat de Rivesaltes (1956), Banyuls Grand Cru (1962), Collioure (1971). Suivent en 1977 les appellations de vins tranquilles secs: Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages.

Si les vins du Roussillon ne représentent "que" 2% de la production nationale, les Pyrénées orientales produisent pas moins de 80% des vins doux naturels de l'hexagone. On dénombre 13 appellations contrôlées, sur une superficie totale de 24.027 hectares faisant appel à 15 cépages différents. Le rendement moyen de ces vignobles pour toute la région est de 40 hl/ha et la production se répartit de manière globalement équilibrée entre les vins tranquilles secs et les vins doux naturels.



Collioure

Romains que la viticulture prend son véritable essor. Pendant tout ce premier millénaire, les vins du Roussillon étaient produits par passerillage, surmaturation ou adjonction de miel.

Vers 1300 apparaissent les premiers essais de vins de liqueur, auxquels succèdent les vins doux naturels que nous connaissons aujourd'hui. Au 17^{ème} siècle, c'est la construction du canal du Midi qui permet une exportation plus importante de ces crus vers de nouveaux marchés, où ils entrent en concurrence avec les vins bordelais.

Comme presque partout, l'après-phylloxéra se traduit par une replantation

le Roussillon, seulement 370 d'entre eux sont des producteurs particuliers. Aujourd'hui, presque chaque village possède sa cave coopérative.

Du point de vue géologique, la région a subi de profonds bouleversements, ce qui explique la présence d'une très grande variété de sols, dont certains ont induit la reconnaissance de terroirs particuliers par l'obtention d'une A.O.C.

- Au nord-ouest de la Têt, on retrouve des sols maigres très favorables à la viticulture. Calcaires purs, marnes schisteuses (Maury), granit et gneiss (Lesquerde), sols rouges typiques de gneiss (Caramany), schistes

gris/brun (Latour-de-France), les variétés sont multiples.

- Au nord-est de la Têt s'étend le pays de Rivesaltes, sur une vaste plaine caillouteuse d'origine alluvionnaire. Son sol épais est dominé par l'argile rouge mêlé aux cailloux roulés.

- Au sud de la Têt, les sols proviennent de l'érosion des massifs des Albères et du Canigou. On y retrouve d'importantes quantités de cailloux mêlés à l'argile sableuse rouge.

- Dans la zone au relief très tourmenté et proche de la mer de Banyuls et Collioure, c'est un schiste très érodé qui domine, sur des sols qui doivent souvent être soutenus par des murets.

Le climat du Roussillon est extrêmement contrasté. A la saison particulièrement sèche et chaude de l'été succède un automne très pluvieux, souvent sous forme d'orages violents, qui permet de reconstituer une grande partie des réserves hydriques du sol, dans lesquelles les vignes puiseront l'eau pendant l'été. L'ensoleillement est maximal, la température très douce en toutes saisons et les vents nombreux. Ainsi, les maladies phytosanitaires restent globalement marginales.

Seuls les 7 cépages dits "nobles" peuvent entrer dans l'élaboration des VDN. On retrouve les grenaches blanc, gris et noir, la malvoisie du Roussillon, le macabeu, le muscat d'Alexandrie et le muscat à petits grains (ces 3 dernières variétés étant dominantes pour les blancs).

Pour les appellations de vins secs, les quatre premiers de la liste ci-dessus se voient complétés par le carignan noir et la syrah (largement dominants avec le grenache noir), le mourvèdre, le cinsault et le lladoner pelut, mais aussi par la roussanne, la roussanne et le vermentino pour les vins blancs.

Le principe du "mutage", à la base de l'élaboration des célèbres Vins Doux Naturels de la région, est le suivant: pendant la phase de fermentation du moût (en phase liquide après pressurage pour les blancs ou rosés et au contact de la peau en



CVFR - Caroline Morel-Geoffroy

rouge), le vigneron ajoute au jus de raisin de l'alcool vinique pur et neutre, à 96% vol., dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût. Cette opération rend le milieu inapte à l'action des levures, avant qu'elles n'aient eu le temps de transformer tout le sucre naturel du raisin en alcool. C'est ainsi que les Vins Doux Naturels conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.

Les Muscats et rouges de mise précoce sont destinés à être bus jeunes. La particularité des autres VDN est qu'ils sont en général élevés au contact de l'air, sous bois (demi-muids, barriques ou foudres), en cuves ou en bonbonnes de verre, entre 30 mois et 20 ans, et parfois davantage. C'est dans ces conditions si particulières liées à l'exposition aux variations de lumière et de température qu'avec la lente évolution du temps, ils acquièrent cet inimitable bouquet.

La vinification des vins rouges secs des Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages et Collioure s'organise autour de macérations traditionnelles après égrappa-



ge, d'une durée variant selon la richesse et la concentration du vin que l'on souhaite obtenir. Le carignan présente la particularité d'être souvent vinifié en macération carbonique, ce qui exhale son expression fruitée et assouplit ses tanins. Une proportion non négligeable des vins rouges bénéficie aujourd'hui d'un élevage en barriques dont une petite partie en bois neuf.

Les rosés sont la plupart du temps vinifiés par saignée et les vins blancs secs bénéficient d'une macération pelliculaire de quelques heures, avant un pressurage qui se déroule souvent dans des pressoirs pneumatiques.

Les Vins Doux Naturels

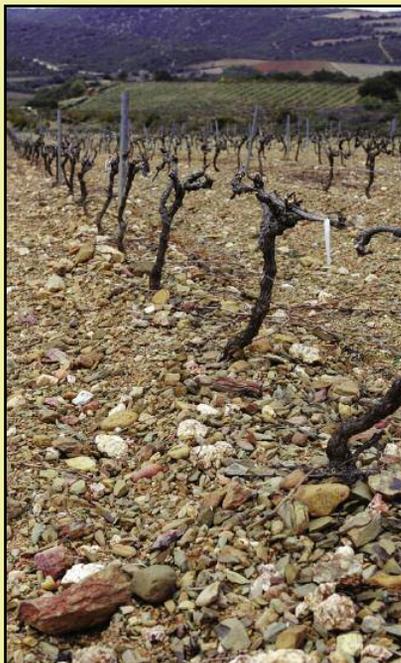
- **Rivesaltes** ("Rives Hautes" en catalan)

Sa superficie de 4886 hectares la classe au rang de première A.O.C de VDN. On utilise 4 cépages nobles dominants: les 3 variétés de grenache et le macabeu. Les *Rivesaltes Ambrés* sont élevés pendant au moins 30 mois en milieu oxydatif. Les arômes de fruits secs, agrumes confits et torréfaction sont au rendez-vous. Le *Rivesaltes Grenat*, issu à 100% du grenache noir, est conservé en milieu "réducteur" à l'abri de l'air pendant au moins 12 mois, dont 3 en bouteilles. Ces vins sont millésimés et offrent de puissantes saveurs de fruits rouges et noirs. Les *Rivesaltes Tuilés* sont élevés au contact de l'air pendant au moins 30 mois. Ils développent des arômes de café, cacao, tabac, cuir et fruits confits (figue, pruneau, fraise).

La mention "Hors d'Age" peut être ajoutée aux mentions "Tuilé" et "Ambré" pour les vins ayant subi un élevage de 5 ans minimum après leur élaboration. Cet élevage peut s'étendre jusqu'à 20 ans.

- **Muscat de Rivesaltes**

Les 4830 ha de cette appellation englobent les aires de production de Banyuls, Maury et



CVR - Yasuko Fujisawa

Rivesaltes. Deux cépages seulement sont utilisés: le muscat à petits grains et le muscat d'Alexandrie. Le premier apporte des parfums exotiques et d'agrumes tandis que le second offre davantage d'ampleur et s'exprime dans le registre des fruits bien mûrs. Ces vins sont mis en bouteilles précocement pour préserver la fraîcheur de leur saveurs.

- **Maury**

Ce vignoble de 333 ha seulement situé au coeur du pays cathare dessine un couloir naturel couvrant 17 km de long et 4 km de large sur la commune de Maury et quelques parcelles de 4 communes avoisinantes. Ce ter-

roir schisteux est le royaume du grenache noir. Ces vins puissamment fruités et confits sont produits par près de 200 viticulteurs réunis au sein d'une grande coopérative et par quelque 20 caves particulières seulement.

- **Banyuls**

On est ici à la frontière espagnole, sur les 4 communes que sont Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère. Les 891 ha sont cultivés sur des pentes parfois suspendues, soutenues par des murets et les vignes plongent vers la Méditerranée. Un paysage exceptionnel. Vinifiés en pressurage direct ou par macération, les vins sont élevés dans différents contenants (bois, verre) en milieu oxydatif, ce qui confère à certains cet inimitable goût de rancio. Le choix est large: blancs ou dorés



(agrumes, pêche), tuilés ou "traditionnels", Rimage (issus de longues macération et mutés "sur grains", uniquement dans les grands millésimes), et enfin Rimage "Mise Tardive", élaborés comme les précédents mais élevés de 1 à 3 années en foudres.

• Banyuls Grand Cru

Ces crus d'exception sont issus de la même aire d'A.O.C que celle de Banyuls. Les conditions de production sont plus strictes (proportion de grenache, durée d'élevage). Ils développent une fabuleuse palette d'arômes qui évoque les fruits cuits, les épices, le moka et le tabac et la torréfaction.

Les Vins secs

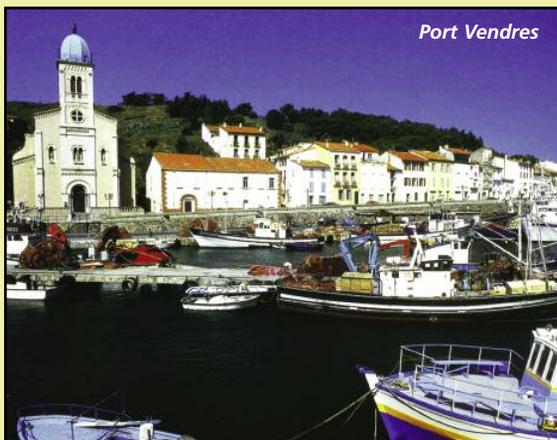
• Côtes du Roussillon

Les 6300 ha de cette appellation très étendue touchent pas moins de 118 communes. On dénombre 4 grandes zones: la vallée de l'Agly et les Fenouillèdes (nord), la vallée de la Têt et Les Aspres (centre), la vallée du Tech et les Albères (sud) et la bande littorale (est).

Les rosés sont dominants (56%) mais l'intérêt du consommateur se porte de plus en plus vers les rouges (41%). La production de blancs reste marginale. Les vins rouges peuvent aussi bien se présenter comme des crus légers et friands que présenter un visage corsé et puissant, de garde. Les rosés allient finesse, fraîcheur et exubérance de fruit (petites baies rouges).

• Côtes du Roussillon Les Aspres

Depuis 2003, ce terroir s'est affranchi de l'A.O.C Côtes du Roussillon. Il ne concerne



Port Vendres

que des vins rouges dont le premier millésime sur le marché est le 2005 puisque un élevage de 12 mois minimum est appliqué. La particularité de ces crus par rapport à la région est de présenter de fortes proportions de syrah et de mourvèdre.

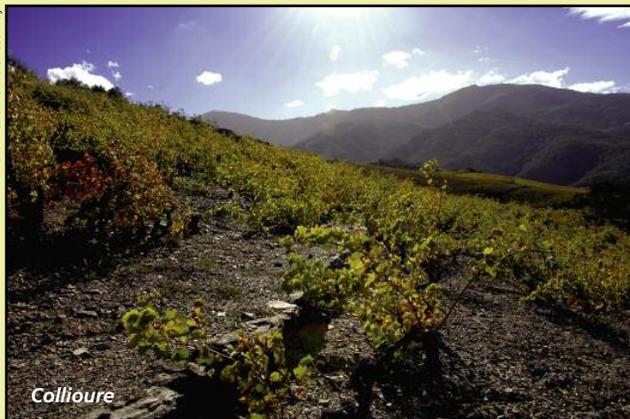
• Côtes du Roussillon Villages

Ce sont 32 communes du nord du département qui donnent naissance à ces beaux vins de terroirs, sur des parcelles pentues ou des terrasses qui s'accrochent le long des rives de l'Agly, du Verdoube et du Maury. Les rendements limités (45hl/ha) sont de règle pour ces vins au caractère affirmé, complexes et aptes au vieillissement, issus des cépages carignan noir, grenache noir, lladoner pelut, syrah et mourvèdre.

Quatre terroirs particuliers ont été distingués pour leur originalité géologique et la spécificité de leur production. Les 4 villages concernés peuvent adjoindre leur nom à celui de l'A.O.C. Il s'agit de Latour de France, Caramany, Lesquerde et Tautavel.

• Collioure

Au coeur de la Côte Vermeille, sur une superficie de 619 ha, les vignons de Banyuls produisent depuis toujours, en proportions confidentielles, quelques vins rouges et rosés, portant le nom du charmant petit port méditerranéen qu'est Collioure. Issus de rendements faibles, les crus rouges, colorés, chaleureux et corsés démontrent un beau caractère. Les rosés sont riches mais de belle vivacité. Les blancs, produits depuis le millésime 2002, restent anecdotiques.



Collioure

De wijn van Roussillon: een ongelooflijk palet van smaken en kleuren

Het wijnbouwgebied Roussillon, het droogste van Frankrijk, is een waar amfitheater met zicht op de Middellandse Zee, omzoomd door drie vaak moeilijk over te steken bergmassieven, die het afscheiden van de naburige provincies: de Corbières in het noorden, de Pyreneeën en de beroemde Mont Canigou in het westen en de Albères in het zuiden. Drie rivieren draineren deze uitgestrekte laagvlakte: de Agly, de Têt en de Tech.

We moeten teruggaan tot in de 7de eeuw voor Christus, tot de komst van de Griekse zeemannen in de streek, om de sporen van de eerste wijnstokken terug te vinden en het zijn de Romeinen die, later, het wijngebied ontwikkelen. Gedurende dit ganse eerste millennium werden de wijnen van Roussillon geproduceerd door *passerillage*, overrijping of toevoeging van honing.

Rond 1300 verschijnen de eerste pogingen tot likeurwijnen, opgevolgd door de natuurlijk zoete wijnen die we vandaag kennen. In de 17de eeuw maakt de bouw van het kanaal van de Midi een grotere export mogelijk van deze cru's naar nieuwe markten, waar ze gaan wedijveren met de *bordeauxwijnen*.

Zoals bijna overal vertaalt de periode na de druifluisziekte zich in een massieve herbeplanting met vruchtbare, maar weinig kwalitatieve, wijnstokken, de voorbodes van overvloedige maar weinig interessante oogsten. De crisis is niet veraf. Na een bewogen parcours neemt de kwaliteit eindelijk de bovenhand en deze moedige politiek wordt beloond door de verwerving van de AOC voor de 'gemuteerde' wijnen Rivesaltes, Banyuls en Maury (1936), Muscat de

Rivesaltes (1956), Banyuls Grand Cru (1962) en Collioure (1971). In 1977 volgen de appellaties van de droge "rustige" wijnen: Côtes du Roussillon en Côtes du Roussillon Villages.

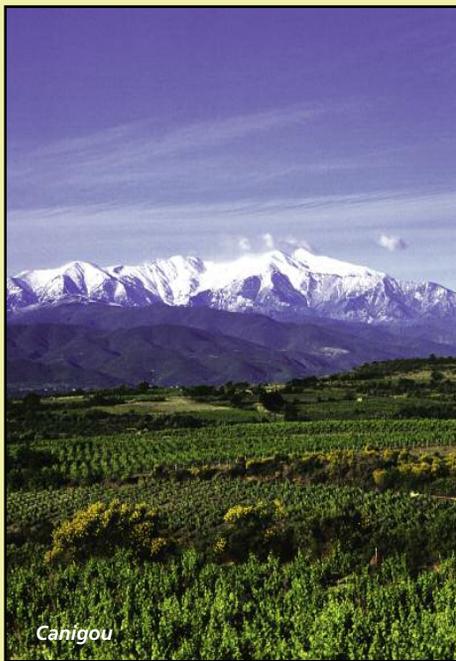
Ook al vertegenwoordigen de wijnen van Roussillon "slechts" 2% van de nationale productie, de oostelijke Pyreneeën produceren niet minder dan 80% van de natuurlijk zoete wijnen van Frankrijk. Men telt er 13 gecontroleerde appellaties, op een totale oppervlakte van 24.027 hectaren, die een beroep doen op 15 verschillende druivensoorten.

In geologisch opzicht heeft de streek ingrijpende veranderingen ondergaan, wat de aanwezigheid verklaart van een zeer grote verscheidenheid aan gronden, waarvan sommige hebben geleid tot de erkenning van bijzondere terroirs door de verkrijging van een AOC.

Het klimaat van de Roussillon is extreem contrastrijk. Na het bijzonder droge en warme zomerseizoen volgt een zeer regenachtige herfst, vaak met heftige stormen, waardoor een groot gedeelte van de

waterreserves van de grond weer worden aangevuld, waaruit de wijnstokken gedurende de zomer water kunnen putten. De bezonning is maximaal, de temperatuur zeer zacht in alle seizoenen en er is veel wind. Zo blijven de fytosanitaire ziekten over het algemeen beperkt.

Slechts 7 van de zogenaamd "edele" druivensoorten komen in aanmerking voor de productie van de NZW (Natuurlijk Zoete Wijnen): de Grenaches blanc, gris en noir, de Malvoisie du Roussillon, de Macabeu, de



Muscat d’Alexandrie en de Muscat à Petits Grains (deze laatste drie soorten zijn dominant voor de witte wijnen). Voor de appellaties van droge wijnen worden de vier eerste uit deze lijst aangevuld door de Carignan noir en de Syrah (ruimschoots dominant met de Grenache noir), de Mourvèdre, de Cinsault en de Lladoner pelut, maar ook door de Roussanne en de Vermentino voor de witte wijnen.



CIVR - Caroline Morel-Geoffroy

Het principe van de “mutage”, dat aan de basis van de wijnbereiding van de beroemde Natuurlijk Zoete Wijnen uit de streek ligt, is als volgt: gedurende de fase van de mostgisting voegt de wijnbouwer zuivere en neutrale wijnalcohol van 96% vol toe in een verhouding van 5 à 10% van het volume van de most. Dit maakt het milieu ongeschikt voor de werking van de gisten, voordat zij de tijd hebben gekregen om de natuurlijke suiker van de druif in alcohol om te zetten. Zo behouden de Natuurlijk Zoete Wijnen een gedeelte van de natuurlijke zoetheid van het fruit.

De Muscats en rode wijnen van vroegrijpe vruchten zijn bestemd om jong te worden gedronken. De bijzonderheid van de andere VDN is dat zij over het algemeen in contact met de lucht rijpen, onder hout (halve okshoofden, fusten of foeders), in vaten of in buikflessen, tussen 30 maanden en 20 jaar, en soms meer. Het is in die bijzondere omstandigheden van blootstelling aan licht- en temperatuurschommelingen dat zij met de maanden en jaren dit unieke boeket krijgen.

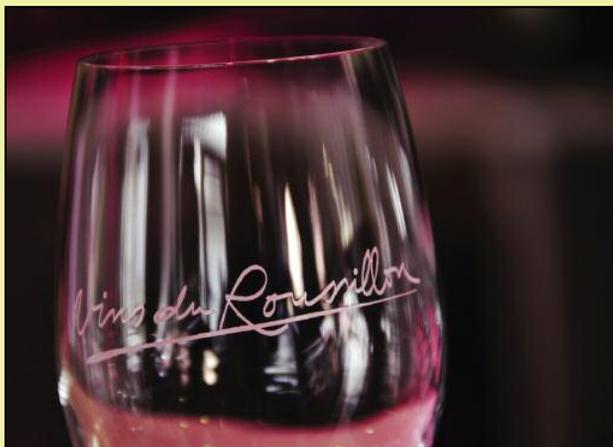
De vinificatie van de droge rode wijnen van de Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages en Collioure is gebaseerd op traditionele maceratieprocessen na de afristing, waarvan de duur verschilt naar gelang het gehalte en de concentratie van de wijn die men wil bekomen. Een niet te verwaarlozen aandeel aan rode wijnen geniet vandaag van een rijping op wijnvaten, waarvan een klein deel in nieuw hout.

De roséwijnen worden meest-

al in wijn omgezet door ‘saignée’ en de droge witte wijnen genieten van een pelliculaire maceratie van enkele uren, vóór een persing die vaak in pneumatische persen wordt uitgevoerd.

De natuurlijke zoete wijnen

- Rivesaltes (“Rives Hautes” in het Catalaans) Haar oppervlakte van 4886 hectaren maakt haar tot de eerste AOC van de VDN. Er wordt gebruik gemaakt van 4 dominante edele druivensoorten: de 3 variëteiten van de Grenache en de Macabeu. De Rivesaltes Ambrés en Rivesaltes Tuilés rijpen gedurende minstens 30 maanden in een oxidatief milieu. De Rivesaltes Grenat, uit 100% zwarte Grenache, wordt bewaard in een reducerend milieu, beschermt tegen lucht, gedurende ten minste 12 maanden, waarvan 3 op fles. Dit zijn wijnen met een jaartal die sterke aroma’s van rood en zwart fruit geven. De vermelding ‘hors d’âge’ kan bij de vermelding



CIVR - Yasuko Fujiwara

'ambré' (amberkleurig) of 'tuilé' (steenrood) worden gevoegd voor de wijnen die na de wijnbereiding een rijping hebben gekregen van minimum 5 jaar. Deze rijping kan oplopen tot 20 jaar.

• Muscat de Rivesaltes

De 4830 ha van deze appellatie omvat de productiezones van Banyuls, Maury en Rivesaltes. Er worden slechts twee druivenrassen gebruikt: de Muscat à Petits Grains en de Muscat d'Alexandrie. Deze wijnen worden vroeg gebotteld om hun verse smaak te behouden.

• Maury

Dit wijnbouwgebied van slechts 333 ha in het hartje van het land van de Katharen vormt een 17 km lange en 4 km brede natuurlijke gang op het grondgebied van de gemeente Maury en op enkele percelen van 4 aangrenzende gemeenten. Dit schistterroir is het koninkrijk van de Grenache noir. De sterk fruitige en gekonfijte wijnen worden geproduceerd door bijna 200 wijnbouwers die verenigd zijn in een grote coöperatieve en door slechts een twintigtal particuliere kelders.

• Banyuls

We bevinden ons hier aan de Spaanse grens, in de 4 gemeenten Collioure, Port-Vendres, Banyuls en Cerbère. De 891 ha worden bebouwd op soms zwevende hellingen, ondersteund door muurtjes, met wijngaarden die steil aflopen naar de Middellandse Zee. Na een vinificatie door directe persing of maceratie rijpen de wijnen in verschillende recipiënten (hout, glas) in een oxidatief milieu, wat sommige die unieke 'rancio'-smaak geeft.

• Banyuls Grand Cru

Deze uitzonderlijke cru's zijn afkomstig uit dezelfde AOC-zone als die van Banyuls. De productievoorwaarden zijn strenger (verhouding van Grenache, rijpingsduur). Ze ontwikkelen een fabelachtig palet van aroma's.

De droge wijnen

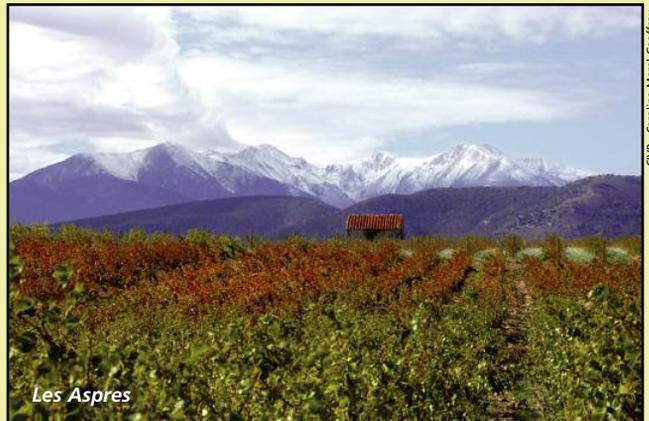
• Côtes du Roussillon

De 6300 ha van deze bijzondere uitgestrekte appellatie beslaat niet minder dan 118 gemeenten.



CIVR - Yasuko Fujiwara

De roséwijnen overheersen (56%) maar de consument krijgt hoe langer hoe meer belangstelling voor de rode wijnen (41%). De productie van witte wijnen blijft marginaal. De rode wijn neigt naar lichte, lekker wegdrinkende cru's, maar er zijn ook pittige en krachtige bewaarwijnen. De roséwijn is fijn, fris en sterk fruitig.



Les Aspres

CIVR - Caroline Meriel-Geoffroy

• Côtes du Roussillon Les Aspres

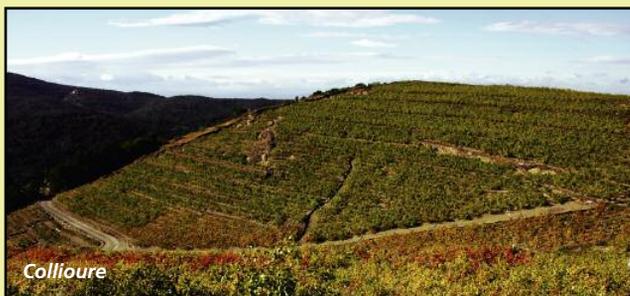
Sinds 2003 heeft dit terroir zich losgemaakt van de AOC Côtes du Roussillon. Het gaat enkel om rode wijnen met als eerste jaartal op de markt 2005, omdat een rijping van minstens 12 maanden wordt toegepast. De bijzonderheid van deze cru's ten opzichte

van de rest van de wijnstreek is dat ze hoge verhoudingen van Syrah en Mourvèdre bevatten.

• **Côtes du Roussillon Villages**

Het zijn 32 gemeenten in het noorden van het departement die het leven schenken aan deze mooie landwijnen, op steile percelen of terrassen langs de oevers van de Agly, de Verdoube en de Maury. Bepaalde opbrengsten (45hl/ha) zijn de regel voor deze complexe karakterwijnen met een goed bewaarpotentieel, afkomstig uit de druivensoorten Carignan noir, Grenache noir, Lladoner pelut, Syrah en Mourvèdre.

Vier dorpen kunnen hun naam toevoegen aan die van de AOC. Het gaat om Latour de



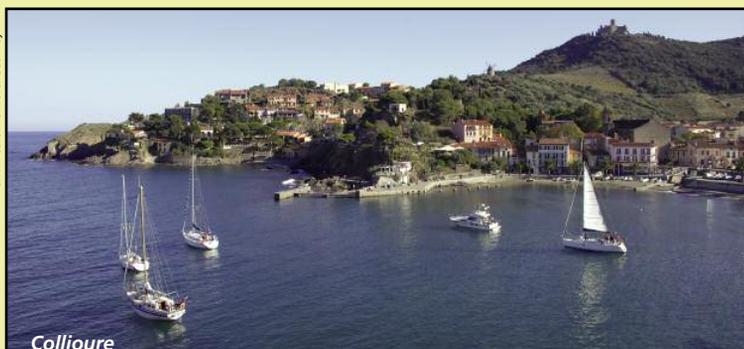
Collioure

CIVR - Caroline Morel-Geoffroy

France, Caramany, Lesquerde en Tautavel.

• **Collioure**

In het hartje van de Côte Vermeille, op een oppervlakte van 619 ha, produceren de wijnbouwers van Banyuls sinds mensenheugenis, in vertrouwelijke proporties, enkele rode en roséwijnen die de naam dragen van het charmante mediterrane haven-tje Collioure. De kleurrijke, warme en pittige rode cru's, afkomstig uit lage opbrengsten, vertonen een mooi karakter. De roséwijnen hebben een rijke maar levendige smaak. De witte wijnen, die sinds het jaartal 2002 geproduceerd worden, blijven zeldzaam.



Collioure

CIVR - Caroline Morel-Geoffroy

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoerders in België) van de wijnen opgenomen.

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

- Cépages rouges/rosés: **SY: syrah** • **GR: grenache** • **MOU: mourvèdre** • **CA: carignan**
M: merlot • **CS: cabernet sauvignon** • **CI: cinsault**

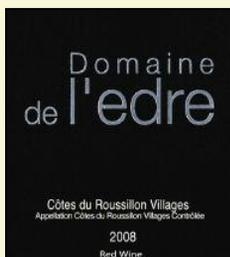
- Cépages blancs: **MA: marsanne** • **GR: grenache** • **CL: clairette** • **BOU: bourboulenc** • **ROU: roussane**
VI: viognier • **MAC: macabeu** • **MAL: malvoisie** • **ROL: rolle** • **CH: chardonnay** • **MU: muscat** • **VER: vermentino**

57 Domaine de l'Edre "L'Edre"

Vue: Robe cardinal assez concentrée.

Nez: Doté d'une expression fruitée exubérante et très mûre (fruits au sirop, cerise noire confite), ce bouquet parfumé se complète par une fine note caramélisée et de tabac blond à l'aération.

Bouche: Concentrée, l'attaque donne le ton d'une cuvée franche et longiline. Les saveurs de baies noires (sureau, cassis, myrtille) et épicées s'y associent avec générosité, dans un cru doté d'une acidité équilibrante et de tanins jeunes et nobles, qui vont s'assagir d'ici 1 an. Un cru ambitieux.



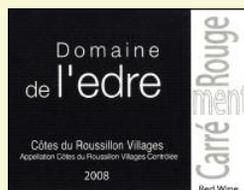
 (2011-15) SY:60% - GR:25% - CA:15% ★★ 17/20

57 Domaine de l'Edre "Carrément Rouge"

Vue: Superbe robe violine, au disque pourpre.

Nez: Premier nez sur une belle minéralité (encre, terre). Ensuite, les arômes d'épices et de petites baies noires acidulées se livrent de concert dans un ensemble au caractère affirmé.

Bouche: Pleine et riche, presque opulente, cette bouche savoureuse témoigne d'une belle concentration de matière. Fruits et épices s'y livrent de concert, soutenues par des tanins partiellement lisés. La finale, structurée, s'exprime davantage sur la maturité du fruit (myrtille au sirop). Un vin sérieux et racé.



 (2010-2012) SY:50% - GR:35% - CA:15% 16,5/20

36 Mas de Lavail Tradition

Vue: Superbe robe d'encre, pourpre violacé.

Nez: Généreusement parfumé et charmeur, ce bouquet chaleureux livre d'intenses arômes

de fruits noirs au sirop voire macérés (crème de mûre, cassis), mêlés à une touche réglissée. La minéralité s'amplifie à l'aération.

Bouche: Savoureuse et parfaitement équilibrée, cette cuvée présente un beau volume. Sa texture élégante et serrée à la fois séduit par la fraîcheur de son acidité et la maturité de son fruit. Cassis et groseille sont au rendez-vous de ce vin ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise.



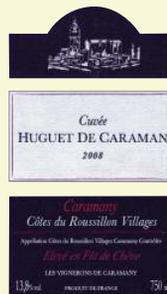
 (2011 - 15) SY:40% - CA:40% - GR:20% ★★★ 16/20

64 Les Vignerons de Caramany "Huguet de Caraman"

Vue: Rubis grenat intense à nuances violine.

Nez: Extrêmement charmeur, ce puissant bouquet affirme sa complexité en associant les arômes de crème de fruits noirs (cerise, myrtille, mûre) et de boisé noble (caramel, tabac blond).

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée repose sur une charpente tannique bien présente mais soyeuse, qui ne masque pas l'expression du fruit mûr (griotte, cassis). Une fine touche réglissée complète l'ensemble et la finale, délicatement épicée, révèle une agréable persistance.



 (2010 - 13) SY:60% - CA:30% - GR:10% ★★ 15,5/20



12 Domaine des Balmettes "Les Amandiers" Eco

Vue: Rubis cerise évolué.

Nez: Un bouquet chaleureux et enveloppé dès l'ouverture. L'impression capiteuse se confirme ensuite par les senteurs de fruits à l'eau-de-vie (cerise, prune).

Bouche: La bouche, surprenante, est bâti sur une charpente tannique robuste, qui doit impérativement s'assagir. Les saveurs de cerise confite et de cerise noire macérés se livrent de concert, relevées par une acidité bien présente qui équilibre l'impression chaleureuse de l'ensemble. Un vin massif, ponctué par une longue finale épicée.



(2010 - 2015) GR:100% ★(★) 15/20

49 Château Mauléon

Vue: Belle robe carminée assez intense.

Nez: Un bouquet subtil et enveloppé, qui évoque la fraise et la cerise bien mûres, les notes de vanille et pâtisserie complétant la palette aromatique de ce nez franc et très fruité.

Bouche: L'entrée de bouche fine et suave à la fois, est appréciée pour sa chair et son élégance de texture. Fruits rouges cuits (fraise, cerise) et épicés s'y expriment sans retenue, soutenus par des tanins partiellement fondus et distingués. La finale, enveloppée, se révèle d'agréable persistance.

★★

(2010 - 2012) CA:45% - SY:30% - GR:25% 14/20



CVR - Caroline Morel-Geoffroy



30 Les Vignerons de Lesquerde "Terra"

Vue: Rubis carmin éclatant et limpide.

Nez: Les notes de réglisse et de fruits noirs confiturés se livrent sans réserve dans ce nez charmeur et généreux, qui privilégie l'expression fruitée mûre.

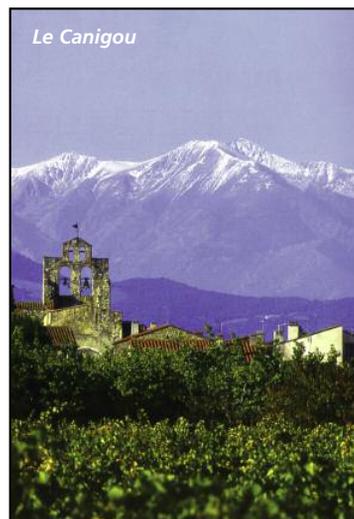
Bouche: Ce cru bien construit se montre expressif (groseille, cerise, mûre sauvage) et soutenu par une belle acidité qui équilibre la maturité de l'ensemble. La dégustation révèle une réelle concentration, illustrée par une finale croquante et agréablement persistante.



(2010 - 12) SY:30% - CA:50% - GR:20% ★★14/20



CVR - Caroline Morel-Geoffroy



29 Clos du Romarin "Thomas"

Vue: Pourpre intense, très concentré.

Nez: Ce puissant bouquet exhale dès l'ouverture des notes de tabac blond et de cuir frais, qui se mêlent aux arômes fruités bien mûrs (fraise confiturée, cerise, mûre).

Bouche: L'élevage se montre bien présent en bouche, sans masquer toutefois l'expression du fruit mûr. La charpente tannique, encore jeune mais noble, enveloppe les saveurs de baies noires confiturées. Puissance et distinction caractérisent cette cuvée bâtie pour affronter l'avenir. ★★★



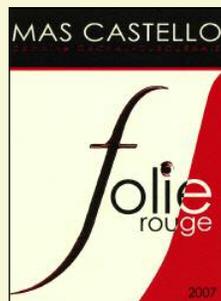
(2011 - 2016) SY:40% - GR:40% - CA:20% **17,520**

65 Mas Castello "Folie Rouge"

Vue: Robe d'encre, intense et éclatante.

Nez: Complexe, ce bouquet impose un caractère affirmé. On y retrouve les arômes d'épices, truffe et fruits noirs confiturés.

Bouche: Un vin de haute tenue, dont la concentration de matière n'a d'égal que l'élégance tannique. Ferme et solidement construit, ce cru livre actuellement de puissantes saveurs de fruits noirs et d'épices, dans un ensemble charnu et racé, presque corsé, qui souligne en finale son caractère puissamment épicé. ★★★



(2011-14) SY:50% - CA:20% - GR:10% - MOU:20% **17120**

34 Mas Almes "Argile"

Vue: Rubis profond au disque en début d'évolution.

Nez: Doucereux, ce bouquet tout en charme associe les notes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) et de pâtisserie complétées par une pointe d'épices douces.

Bouche: L'attaque pleine, grasse et particulièrement charnue donne le ton d'une cuvée séduisante par sa maturité de fruit (cerise noire confite) et ses saveurs cacaotées. Les dégustateurs soulignent sa mâche et une texture extrêmement grasse. Les tanins présents et nobles ne demandent qu'à s'assagir. Longue finale sur la cerise amarena. ★★★

(2010 - 2014) SY:40% - GR:30% - MOU:30% **16,520**

29 Clos du Romarin Cuvée Antoine

Vue: Robe noire, presque d'encre, de grand éclat.

Nez: Un grand caractère s'affirme d'emblée dans ce nez minéral et exigeant par ses notes terreuses et presque lardées, qui s'associent aux arômes de fruits macérés (eau-de-vie de prune, figue).

Bouche: Pleine et charnue, cette cuvée séveuse séduit par sa texture grasse et enveloppée et la maturité de son expression fruitée (cerises, fraises et myrtilles confiturées). Les dégustateurs relèvent le parfait équilibre et la persistance d'une finale extrêmement charmante. ★★★



(2010 - 2015) SY:1/3 - GR:1/3% - CA:1/3 **16,520**

34 Mas Almes

Exploitant agricole depuis 1984, issu d'une famille de vignerons sur plus de 4 générations, Louis Rigaiil a créé sa cave particulière sur le domaine familial en 2001. Louis et sa famille ont à cœur de faire de Mas Almes un chai de qualité.

Exigeant et passionné, Louis Rigaiil est un vigneron indépendant. Son domaine viticole est situé sur la commune de Saint Hippolyte, dans le Crest de Salses, dans les Pyrénées Orientales. Le Crest désigne la plaine entre les collines des Corbières au nord-ouest, la vallée de l'Agly au sud et la Salanque à l'est.

Essentiellement viticole, cette région se caractérise par des paysages ouverts et plats et des sols caillouteux et secs, formés de galets. C'est dans ce terroir argilo-calcaire que Louis Rigaiil cultive ses 11 hectares de vignes, déclinées en 6 cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, Malvoisie, Muscat d'Alexandrie, Muscat petits grains et Merlot. Les vins sont élaborés avec les conseils avisés et professionnels de l'œnologue Hélène GRAU.

Les crus du domaine sont à l'image de l'esprit du travail qui y est entrepris. Les différentes cuvées témoignent de la vinification rigoureuse et réfléchie d'une matière première de grande qualité.

V.T.A.

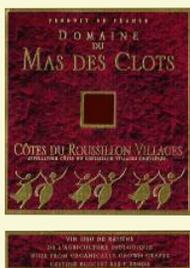


32 Dom. du Mas des Clots "Casja Diva" BIO

Vue: Rubis profond à reflets carminés, assez intense et de grand éclat.

Nez: De puissantes notes de crème de griotte et de fruits au sirop (cerise amarena) envahissent ce bouquet doux-reux, complété par un registre lactique (crème, yaourt).

Bouche: Franche et longiligne, cette cuvée très concentrée et encore corsée actuellement, associe d'exubérantes saveurs épicées aux notes de baies noires acidulées (sureau, cassis). La structure tannique de ce cru au grain serré ne demande qu'à s'assagir. Longue finale poivrée.



(2011 - 2014) SY:50% - CA:50% ★★★ 16/20

2 Dom. Gardiès Tautavel "Clos des Vignes"

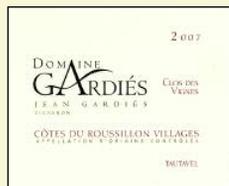
Vue: Belle robe cardinal à reflets bleutés.

Nez: Dès l'ouverture, on est séduit par la profondeur et la complexité de ce bouquet distingué. Les saveurs macérées (kirsch, eau-de-vie de prune) illustrent son caractère douceux et presque envoûtant.

Bouche: Attaque de texture fine et serrée à la fois, suivie d'un milieu de bouche où s'expriment sans réserve les saveurs fruitées (baies noires) et épicées (poivre, garrigue). Les tanins, vifs et soyeux, ne demandent qu'à se fondre. Ils soutiennent une matière fruitée (cassis, mûre) bien présente.

(2011 - 2013) ★★

GR:75% - CA:10% - SY:10% - MOU:5% 16/20

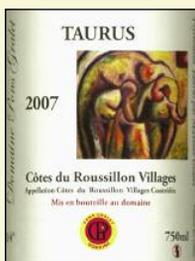


42 Domaine Pons Gralet "Taurus" BIO

Vue: Grenat profond, limpide et brillante.

Nez: Le premier nez évoque le menthol et l'eucalyptus. Ensuite, les arômes épicés et de fruits noirs se livrent harmonieusement.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la mâche et le grain serré de ce cru franc et bien construit, doté d'une charpente tannique présente mais soyeuse. Le milieu de bouche, croquant de fruit, séduit par sa générosité. En finale, on retrouve les saveurs de noyau de cerise, agrémentées d'une pointe épicée.



(2010 - 2012) SY:30% - GR:20% - CA:50% 15,5/20

28 Mas Camps "La Ronde des Vents"

Vue: Grenat profond concentré et de bel éclat.

Nez: Dès l'ouverture, les notes grillées et toastées s'associent aux arômes légèrement mentholés. L'aération complète l'ensemble par une touche de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

Bouche: Un cru richement doté, dont on apprécie l'équilibre d'ensemble. Le milieu de bouche offre une belle rémanence fruitée (cerise, sureau, cassis), soutenue par des tanins gourmands et partiellement fondus. La finale, persistante, se voit relevée par une acidité rafraîchissante et tonifiante.



(2010 - 12) MOU:40% - SY:40% - GR:20% ★★ 15/20

Grenache gris



23 Domaine Fabresse Latour de France

Vue: Robe rubis profond au disque légèrement évolué.

Nez: Un nez ouvert, qui libère ses arômes de cuir, tabac et pruneau cuit. Touche d'épices douces (caramel, clou de girofle) à l'aération.

Bouche: De belle tenue en bouche, ce cru structuré livre d'intenses saveurs épicées, qui s'associent au registre des petites baies noires (sureau, cassis). On apprécie la fraîcheur et la vinosité de ce cru ponctué par une finale longiligne, qui va encore s'assagir quelque peu.

(2010 - 12) CA:40% - SY:30% - GR:30% ★★ 14,5/20



30 Les Vignerons de Lesquerde "Les Arènes de Granit"

Vue: Robe carminée à nuances évoluées sur le disque.

Nez: Un bouquet de caractère, qui exhale des notes de terre, humus, champignons et eau-de-vie de prune.

Bouche: Ce cru convivial s'avère très séduisant par son caractère fondu et souple. Particulièrement mûr et enveloppé, il livre en milieu de bouche des saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise) qui contribuent à la texture grasse et douceuse de l'ensemble.

(2010 - 11) SY:70% - GR:15% - CA:15% ★(★) 14/20



Côtes du Roussillon Villages 2006

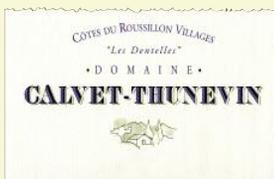
41 Domaine Calvet-Thunevin "Les Dentelles"

Vue: Superbe robe cardinal concentrée.

Nez: Élégant dès l'ouverture, ce bouquet profond et tout en finesse associe les arômes liés à l'élevage (tabac, cuir, cèdre) aux notes de petites baies noires et de caramel.

Bouche: Construit sur une charpente tannique imposante mais noble, cette cuvée allie puissance et distinction. Enveloppée de tanins gourmands, elle exprime un fruité généreux, traduit dès le milieu de bouche par d'intenses saveurs de grotte et mûre sauvage. Un cru de belle évolution.

(2010 - 2014) GR:50% - CA:50% ★★ 16/20



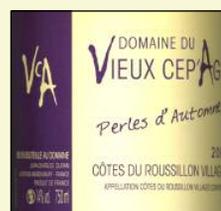
27 Domaine du Vieux Cep'Age "Perles d'Automne"

Vue: Jolie robe profonde à reflets carminés, sans signe d'évolution.

Nez: Extrêmement charmeur par son fruité confituré (mûre sauvage, myrtille, fraise) et son registre lactique et vanillé.

Bouche: Pleine et charnue dès l'attaque, cette bouche suave offre une concentration irréprochable. Les saveurs fruitées (cerise noire, mûre sauvage) s'y livrent sans réserve, soutenues par des tanins encore jeunes mais distingués, qui ne demandent qu'à s'assagir. Longue finale sur le noyau de cerise pour ce cru racé.

(2010 - 2013) GR:60% - CA:30% - SY:10% ★★(★) 15,5/20



Agly



CVR - Caroline Merel-Gesfroy

16

Domaine Lhéritier Romani

Cuvée Julie

Vue: Robe cerise centrée au disque légèrement évolué.

Nez: Typé et charmeur par ses chaleureuses notes de prune confiturée et de figue bien mûre. L'aération apporte une flatteuse touche de kirsch et de cacao.

Bouche: Ce cru fondu et épanoui livre aujourd'hui une texture à la fois ample et souple, où s'expriment sans réserve les saveurs de fruits rouges et noirs macérés (cerise, cassis). Enveloppée mais équilibrée par une acidité bienvenue, la finale se montre persistante et presque onctueuse.

(2010 - 2012) GR:100% ★★ 15,5/20



27

Domaine du Vieux Cep'Age

"Fleur de Cep"

Vue: Rubis grenat, sombre et éclatant.

Nez: Premier nez sur les fruits au sirop (mûre, griotte). Ensuite, les notes de cuir frais et de tabac blond complètent un ensemble olfactif parfumé et doucereux.

Bouche: L'entrée de bouche, franche et structurée, encore relevée par des tanins partiellement fondus, annonce une cuvée de caractère, où s'associent les saveurs de fruits noirs et d'épices, dans un ensemble solidement construit. Finale agréablement persistante, dans un registre légèrement grillé et torréfié.

(2010 - 12) GR:20% - CA:30% - SY:50% ★★ 14,5/20



Côtes du Roussillon Villages 2004

19

Domaine du Maridet "Cocodril"

Vue: Rubis profond au disque légèrement tuilé.

Nez: Premier nez sur le cuir et le tabac. Ensuite, les notes de fruits rouges cuits (fraise, cerise) et de prune à l'eau-de-vie complètent cet ensemble chaleureux.

Bouche: Souple et fondue, cette bouche aujourd'hui épanouie offre une texture doucereuse, qui privilégie l'expression du fruit macéré (kirsch, quetsche). Relevée par une acidité équilibrante et bienvenue, elle se voit soutenue par une finale agréablement persistante aux tanins lissés.

(2010 - 11) SY:80% - GR:20% - CA:20%

★★ 14,5/20



Agly

8

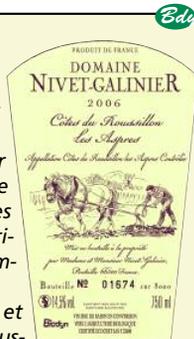
Domaine Nivet-Galinier 2006

Vue: Robe cerise intense et concentrée.

Nez: Extrêmement charmeur par son fruité exubérant et de grande maturité. On relève des arômes presque confits de cerise noire, fraise, violette et framboise.

Bouche: Ce cru ambitieux et racé a traversé les ans avec réussite. Doté d'un corps solidement bâti, il ne cède pas à la facilité et offre la concentration de matière nécessaire pour équilibrer sa puissante charpente. Les fruits noirs (mûre, cassis) se livrent sans retenue, soutenus par des tanins qui vont encore s'assagir.

(2010 - 14) CA:50% - SY:30% - GR:20% ★★(★) 17,120



25

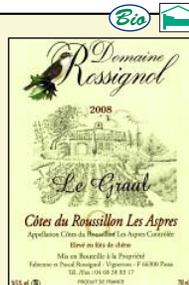
Domaine Rossignol "Le Graal" 2008

Vue: Rubis profond éclatant.

Nez: D'emblée, les notes de fruits au sirop (cerise amarena) et de cacao se livrent de concert dans ce bouquet dont la complexité s'illustre par les notes de tabac blond, caramel et boisé noble.

Bouche: L'attaque, dense et charnue, de grand caractère, donne le ton d'une cuvée ambitieuse et corsée, généreuse en saveurs fruitées (baies noires) et épicées (thym, laurier). Le registre boisé se montre bien présent, traduit par une charpente ferme qui va gagner en fondu d'ici 1 an. Un cru puissant et prometteur à la fois.

(2010 - 15) SY:40% - GR:23% - MOU:37% 16,5120



47

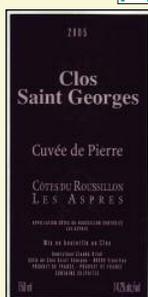
Clos Saint Georges "Cuvée de Pierre" 2005

Vue: Surprenante robe carminée à nuances pourpres, sans aucun signe d'évolution.

Nez: Extrêmement charmeur par ses senteurs de baies noires (myrtille confiturée, mûre sauvage) et de griotte confite. Touche d'épices et de tabac blond à l'aération pour un nez exubérant.

Bouche: De très belle tenue, ce cru solidement construit, structuré et presque corsé offre une bouche de texture serrée, où les saveurs de petits fruits noirs (sureau, cassis) et d'épices se voient soutenues par une charpente qui va encore gagner en fondu. Un vin ambitieux, encore jeune.

(2010 - 2014) SY:80% - GR:20% 16,5120



8

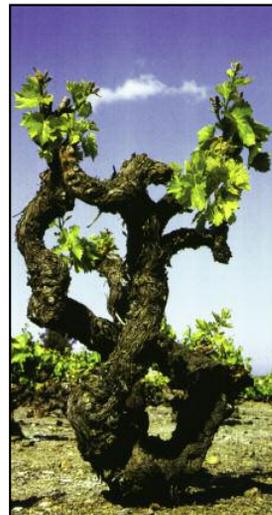
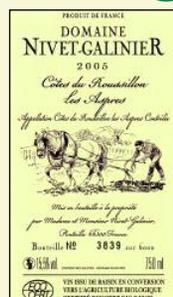
Domaine Nivet-Galinier 2005

Vue: Robe cerise au disque à reflets orangés.

Nez: Ouvert et parfumé, le bouquet mêle les notes de fruits rouges cuits (fraise, cerise, prune) aux arômes de cuir frais et d'humus.

Bouche: Un cru puissant, doté d'un corps imposant. En milieu de bouche, les saveurs de fruits macérés (figue, kirsch, eau-de-vie de prune) se livrent ouvertement, dans un ensemble de texture onctueuse. Ce vin enveloppé se voit ponctué par une finale persistante et chaleureuse sur la cerise confite, équilibrée par une fine acidité bienvenue.

(2010 - 2012) CA:50% - SY:30% - GR:20% ★(★) 15120





11 Clos Massotte "Perle et Pépin"

Vue: Grenat pourpre très concentré.

Nez: Profond et doucereux, le bouquet très mûr évoque les notes de fruits au sirop voire macérés (griotte, mûre, framboise). Les arômes de cacao et d'épices douces complètent cet ensemble très charmeur.

Bouche: Ambitieuse et racée, cette cuvée a emporté tous les suffrages par sa concentration exemplaire, l'exubérance de son fruité (cerise, myrtille), la richesse de son extrait sec et sa charpente tannique soyeuse qui gage d'un beau potentiel. Longue finale pleine et riche.



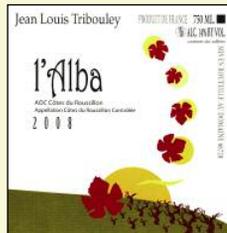
(2010 - 13) SY:40% - GR:40% - CA:20% ★★★ 17120

52 Domaine Tribouley "L'Alba"

Vue: Splendide robe pourpre à reflets grenat bleutés.

Nez: Ce puissant bouquet s'apparente à un panier de fruits gourmands. La maturité s'exprime d'emblée par d'intenses effluves de myrtille, cerise et framboise au sirop.

Bouche: Ambitieuse et racée, cette bouche particulièrement mûre évoque le fruit confit (cerise amarena). Les dégustateurs soulignent la texture douce et grasse, la finesse des tanins et le registre épicié qui relève une finale structurée et persistante. Un cru de belle évolution. ★★★



(2010 - 13) CA:60% - GR:20% - SY:20% 16,5120

15 Domaine Mas Cremat "L'Envie"

Vue: Robe carminée intense et éclatante.

Nez: Un panier de fruits s'exprime d'emblée dans ce bouquet gourmand. On y apprécie les notes de grenade, myrtille et gelée de cassis et une séduisante douceur lactée.

Bouche: Pleine et charnue, cette cuvée tout en volupté séduit par la maturité de son fruit (fraise, cerise confiturées) et la douceur de son registre lactique (crème, yaourt). La texture soyeuse de la finale s'associe à une persistance appréciable. Un vin harmonieux, doté d'un bel équilibre.

GR:40% - SY:40% - MOU:10% - CA:10%



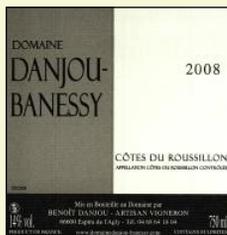
(2010 - 2011) ★★★ 16120

6 Domaine Danjou-Banessy

Vue: Robe rubis profond à nuances bleutées.

Nez: A l'ouverture, les notes de boisé fin s'associent aux arômes de fruits noirs au sirop, dans un ensemble qui offre à l'aération une touche de cuir frais et de tabac blond.

Bouche: Attaque volumineuse et charnue, suivie d'un milieu de bouche de texture assez serrée, où les saveurs fruitées (griotte, mûre sauvage) se voient soutenues par des tanins bien présents et soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale persistante, relevée par une acidité équilibrante.



(2010 - 12) SY:50% - GR:25% - MOU:25% ★★ 16120



Fenouillèdes

18

Domaine Saint Thomas

Louis Olivé

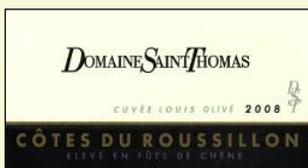
Vue: Robe carminée de belle brillante.

Nez: Une puissante expression confiturée (gelée

de framboises, cassis, mûre sauvage) envahit le premier nez. L'aération complète l'ensemble par une touche finement vanillée et de boisé délicat (tabac blond).

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée séduit par sa finesse de trame et sa densité de matière. Les saveurs fruitées bien mûres (cerise, fraise, myrtille) s'y livrent sans réserve, agrémentées d'une touche épicée. Un cru gourmand et épanoui, équilibré.

(2010 - 13) GR:60% -SY:30% -CA:10% ★★(★)15,5/20



55

Mas Mudigliza "Carminé"

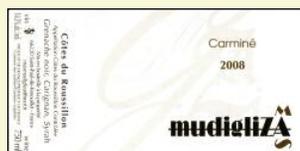
Vue: Belle robe cardinal au disque bleuté.

Nez: Les notes finement épicées et torréfiées s'associent à un registre

fruité de belle maturité, qui s'exprime par d'intenses senteurs de baies noires confiturées (mûre sauvage, cassis).

Bouche: Cette bouche suave et chaleureuse séduit par son corps et sa finesse de trame. L'ensemble se montre épanoui et tout en dentelle, très charmeur par sa douceur de texture et le gras d'une finale enveloppée et de grande expression fruitée (fruits noirs au sirop). ★★★(★)

(2010 - 12) GR:70% -SY:20% -CA:10% 15,5/20



37

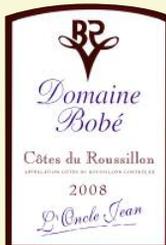
Domaine Bobé "L'Oncle Jean"

Vue: Un beau grenat bleuté éclatant.

Nez: Minéral par ses notes terreuses et d'humus, voire de truffe, ce bouquet complexe et expressif évolue en laissant les notes fruitées s'exprimer davantage (cerise, myrtille, cassis).

Bouche: En bouche, ce cru franc et de texture longiligne séduit par son équilibre acidité/gras et sa typicité épicée. Ce registre est complété par de rafraîchissantes saveurs de baies noires acidulées (cassis, sureau). Un cru dont la finesse de trame est le principal atout. ★★★(★)

(2010 - 2012) SY:80% -GR:10% -CA:10% 15/20



20

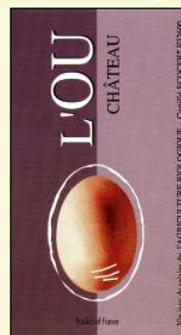
Château de L'Ou

Vue: Rubis cerise au disque en début d'évolution.

Nez: Bouquet doucereux sur de flatteuses notes de fruit mûr (griotte, myrtille) et de vanille. Touche épicée à l'aération.

Bouche: Cette cuvée dévoile dès l'attaque sa finesse de trame et la chair d'un cru concentré et bien construit, dont les saveurs de petites baies noires acidulées (cassis, sureau) se voient complétées par les épices (poivre, genévrier). Finale sérieuse, ample et persistante, relevée par une acidité rafraîchissante bienvenue. ★★★

(2010 - 13) SY:55% -GR:25% -MOU:20% 15/20



Environs de Latour-de-France

13

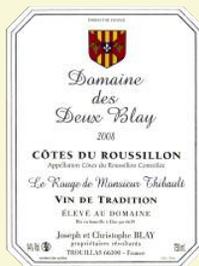
Domaine des Deux Blay

"Le Rouge de Monsieur Thibault"

Vue: Robe cerise au disque en début d'évolution.

Nez: Les senteurs de fruits mûrs voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) se livrent dans ce profond bouquet, que la complexité fait évoluer vers le cacao.

Bouche: Ce cru de grande franchise, longiligne, accorde ouvertement la priorité à l'expression du fruit. On apprécie son caractère gourmand et sa texture douce, illustrée par des saveurs confiturées (framboise, fraise, cerise). Un vin épanoui et croquant de fruit.



(2010 - 11) SY:40% - GR:40% - CA:20% ★★ 14,5/20

39

Vignerons en Terres Romanes

"Cuvée Terres Romanes"

Vue: Rubis grenat au disque bleuté.

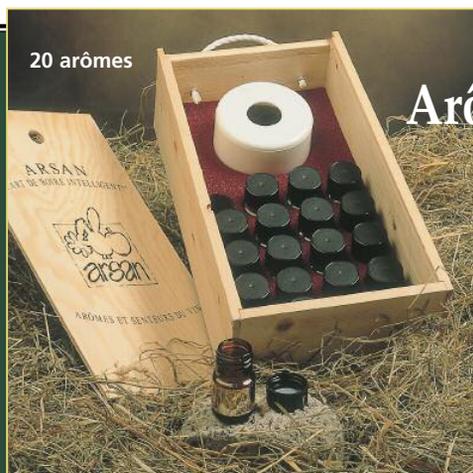
Nez: Flatteur et délicatement parfumé, ce bouquet livre de beaux arômes fruités de grande maturité (griotte, mûre, cassis), associés à une touche lactique enveloppée.

Bouche: Un vin friand et gourmand, qui privilégie ouvertement le charme de l'expression fruitée (cerise, fraise, framboise), dans un ensemble qui confirme sa douceur. Cette cuvée conviviale jouit d'une texture très souple.



(2010 - 12) SY:40% - GR:30% - CA:30% ★★ 14/20

20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



Demandez les
20 nouveaux
arômes !

OZIE

Recommandé
par V.T.A.

Rue GD Charlotte, 59 • L-9515 Wiltz • Luxembourg

Tél: 00/352/95.05.74 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/95.91.11 (L) - 04/361.26.36 • <http://www.arsan-wine.com>

55 Mas Mudigliza "Symbiosis"

Vue: Splendide robe très jeune pourpre au disque encore bleuté.

Nez: Ce bouquet de grand caractère affirme une puissante minéralité (mine de crayon, encre, truffe). L'aération complète l'ensemble par quelques senteurs de baies noires.

Bouche: De grande jeunesse encore, cette bouche corsée, très structurée, impose un grain serré et un volume impressionnant. Les saveurs fruitées (baies noires) et épicées s'y livrent de concert. La finale, partiellement assagie, témoigne du potentiel d'évolution de ce vin de haute tenue. ★★



(2010 - 14) CA:50% - GR:25% - SY:25% 18/20



11 Clos Massotte "Corail d'Automne"

Vue: Très profonde, rubis grenat intense.

Nez: Particulièrement complexe, ce nez exubérant associe les notes de crème de fruits noirs (mûre, myrtille) aux arômes de boisé noble (cèdre, santal) et épices douces.

Bouche: Une cuvée énorme, parfaitement équilibrée, dont la richesse de matière n'a d'égal que l'élégance tannique, l'exubérance fruitée (baies noires au sirop) et le dosage parfaitement réussi de l'élevage. La finale, interminable, presque envoûtante, évoque la cerise confite.



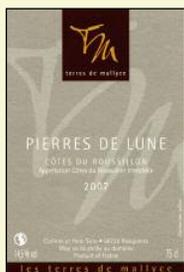
(2010 - 2011) SY:50% - GR:50% ★★★ 17,5/20

62 Les Terres de Mallyce "Pierres de Lune"

Vue: Profonde et concentrée, à reflets carminés.

Nez: Le premier nez évoque le cuir frais, les épices et la minéralité. Ensuite, les arômes de tabac blond et de cerise amarena apparaissent, apportant complexité et profondeur.

Bouche: Charnue et ample, cette cuvée associe une concentration de matière fruitée irréprochable et une charpente tannique noble, qui ne demande qu'à se fondre davantage. On apprécie le gras et la finesse de grain de ce cru très harmonieux, ponctué par une longue finale sur la cerise confiturée.



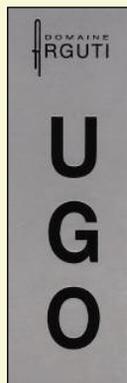
(2010 - 2013) CA:95% - SY:5% ★★★ 16/20

56 Domaine Arguti "Ugo"

Vue: Rubis grenat profond de grand éclat.

Nez: De belle complexité, mûr et profond, ce bouquet enrobé mêle les notes de cerise et mûre confiturées et de tabac blond à une douceur lactique charmante.

Bouche: Ample et riche, presque opulente, cette bouche suave confirme le caractère doux du bouquet. Dotée d'une texture onctueuse, elle voit ses saveurs de fruits confiturés (myrtille, mûre) relevées en finale par une jolie acidité rafraîchissante. Un cru complet, offrant beaucoup de mâche et de sève, encore de belle évolution.



(2010 - 2013) GR:60% - CA:20% - SY:20% ★★★ 16/20



9

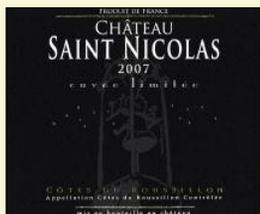
Château Saint Nicolas Cuvée Limitée

Vue: Robe encore jeune, carminée et éclatante.

Nez: Ouvert et chaleureux, sur d'intenses effluves de figue confiturée et de prune. Des arômes d'épices douces (cannelle) complètent ce bouquet complexe.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru de belle maturité livre une expression fruitée mûre et généreuse (fruits rouges). De délicats tanins, partiellement fondus, soutiennent un ensemble savoureux, relevé par une pointe épicée et une jolie acidité bienvenue en finale. ★★★

(2010 - 2012) SY:80% - GR:10% - CA:10% **15,5/20**



26

Domaine de la Perdrix

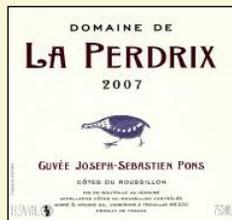
Joseph-Sébastien Pons

Vue: Rubis clair, brillant et limpide.

Nez: Quelques notes de boisé fin et de caramel apparaissent au premier nez. Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage par les notes de pâtisserie (tarte aux cerises).

Bouche: Tout en finesse et suavité, ce cru élégant et parfumé associe avec harmonie le registre des fruits confiturés et des épices, dans un ensemble soutenu par des tanins encore bien présents mais élégants. La finale, sur le noyau de cerise, est agréablement persistante.

(2010 - 12) CA:40% - SY:30% - GR:30% ★★★ **15,5/20**



Gîtes

au Château Saint Nicolas

Recommandé
par V.T.A.



3 gîtes, au milieu des vignes, près de la mer, dans un site historique

Route de Canohès • 60300 Ponteilla • Tél: 04/68.53.47.61 • www.chateausainnicolas.com

62 Les Terres de Mallyce "Del Amor"

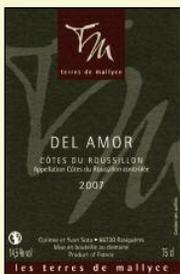
Vue: Robe cardinal de belle brillance.

Nez: Puissant dès l'ouverture, ce bouquet profond associe les arômes de garrigue (thym, laurier) aux notes de fruits noirs (myrtille, mûre sauvage).

Subtile touche de cuir et de tabac à l'aération.

Bouche: Attaque corsée pour un vin solidement construit, soutenu par une charpente ferme mais distinguée, devant encore s'assagir. Les saveurs épicées dominent le milieu de bouche. L'ensemble est ponctué par une longue finale associant baies noires et parfums de garrigue. Un cru ambitieux et de caractère.

(2010 - 2013) GR:80% - CA:20% ★★ 15,5/20



19 Domaine du Maridet "Coume d'Al Llop"

Vue: Rubis profond à reflets carminés.

Nez: Assez dégagé, ce bouquet subtil et doux évoque un caractère lactique (crème, yaourt) et fruité (framboise, fraise) de grande maturité.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, on apprécie la finesse de trame, la chair fruitée et le bel équilibre acidité/gras de cette cuvée. Les dégustateurs relèvent également le caractère enveloppé, gourmand et très parfumé d'un cru bien construit, relevé en finale par une subtile pointe épicée.

(2010 - 12) GR:80% - SY:10% - CA:10% ★★★ 15/20



33 Domaine Salvat "Tradition"

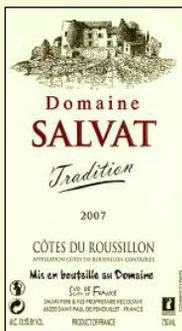
Vue: Jolie robe cardinal.

Nez: Extrêmement flatteur et enrobé par ses parfums de violette, cerise, framboise et grenade (cubardon). Un registre lactique doux complet la palette à l'aération.

Bouche: Pleine et de texture grasse, cette cuvée harmonieuse privilégie le charme d'une expression fruitée bien mûre (fraise, cerise). La texture douce de ce vin fondu rend l'ensemble très gourmand.

Une délicate acidité soutient et relève une finale agréablement persistante. Un cru convivial.

(2010 - 2011) GR:60% - SY:40% ★★ 14,5/20



5 Cave Beille "Les Gorges du Soleil"

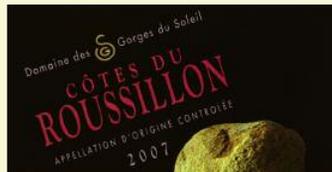
Vue: Robe cerise au disque en début d'évolution.

Nez: La franchise fruitée s'impose ouvertement

dans ce bouquet charmeur qui évoque les fruits cuits voire macérés (cerise noire, prune).

Bouche: La trame souple et de texture fine de ce cru très franc met en relief une expression fruitée gourmande (baies rouges). Tout en délicatesse et suavité, ce vin doté d'un bel équilibre se voit soutenu par une délicate acidité rafraîchissante en finale. Un cru aérien et charmeur.

(2010) CA:50% - GR:25% - MOU:25% ★★ 14/20



Macabeu

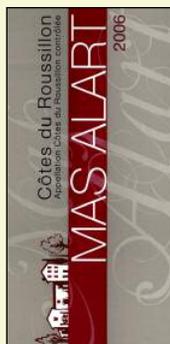


22

Mas Alart

Vue: Jolie robe cerise profonde et brillante.
Nez: Extrêmement charmeur par ses puissantes senteurs de crème de fruit (griotte, framboise, myrtille), et une délicate touche vanillée.

Bouche: De belle tenue en bouche, ce vin révèle un bon équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs confiturées voire macérées des fruits rouges (fraise, cerise) et la fraîcheur apportée en finale par une subtile note épicée. Un vin croquant de fruit, très gouléant et de belle jeunesse encore.



(2010 - 11) SY:60% - GR:20% - CA:20%

★★ 15/20

La plaine du Roussillon

Propice au maraîchage grâce aux alluvions de la Têt, la plaine du Roussillon ouvre également la voie aux pêches et nectarines. Les 2 vents dominants Tramontane et Marinade s'y succèdent, balayant les routes ombragées de platanes ou peupliers, aérant les cultures le long des frais canaux d'irrigation et autres aqueducs de brique rouge. Alternant richesses patrimoniales, culturelles et naturelles, la plaine abrite la capitale du royaume de Majorque: Perpignan.

Côtes du Roussillon blanc 2009

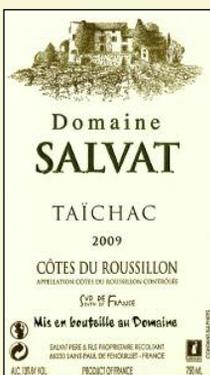
33

Domaine Salvat "Taïchac"

Vue: Robe pâle avec un léger perlé naturel au service.

Nez: Un bouquet ouvert et parfumé sur les fleurs sucrées (lilas, tilleul), la guimauve et les notes de fruits blancs mûrs.

Bouche: Savoureux et de belle vinosité, ce cru livre un fruité généreux (pomme, poire). La finale, tranchante et de belle persistance, est relevée par une acidité ascendante et des notes minérales et réglissées.



(2010-11) MA:10% - ROU:20% - VER:70% ★★ 15/20

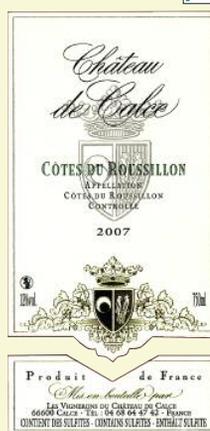
63

Château de Calce

Vue: Robe très pâle, à reflets verts.

Nez: Un bouquet délicat et assez expressif sur des notes florales, de pomme verte et groseille blanche à l'aération.

Bouche: Franche et équilibrée, la bouche se révèle suave et gourmande. Elle jouit d'un fruité très croquant et d'une agréable fraîcheur soulignée par une acidité bien dosée dans une finale de longueur appréciable.



(2010 - 11) MA:20% - GR:80%

★★(★) 14,5/20



2 Domaine Gardiès "Clos des Vignes" 08

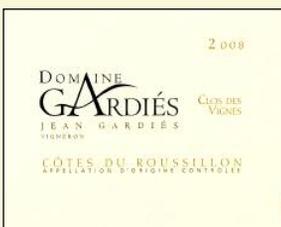
Vue: Jolie robe doré intense et éclatant.

Nez: Bouquet généreux et particulièrement mûr sur les poires cuites, le sirop d'érable et la cire d'abeille.

Bouche: Ce vin ambitieux possède beaucoup d'atouts; richement doté, il impose d'emblée sa vinosité et son gras. Les saveurs de fruits confits et de fruits secs (noisettes) envahissent le milieu de bouche tandis qu'une acidité bienvenue ponctue et équilibre l'ensemble en finale.

(2010 - 13) ★★

 GR bl:60% - GRgr:35% - MAR - ROU:5% **16/20**



51 Domaine Laguerre "Le Ciste" 2007

Vue: Un beau doré intense à ocré, de grand éclat.

Nez: Le registre des fruits secs s'associe aux notes de brioche et de biscuit. Ce bouquet doucereux est complété par des effluves de fruits blancs mûrs.

Bouche: Entrée de bouche vive et acidulée. Le gras s'impose ensuite, illustré par des saveurs de poire et prune blanche de grande maturité. La finale, presque onctueuse, s'exprime sur les fruits secs. Persistante, elle présente une délicate amertume.

(2010 - 13) ★★

 MAR:20%-ROU:20%-GR:20%-VER:30%-MAC:10% **15,5/20**



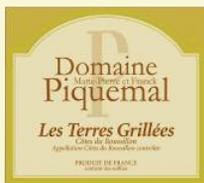
40 Dom. Piquemal "Les Terres Grillées" 08

Vue: Robe assez pâle à reflets paille.

Nez: Puissant bouquet où s'associent les notes fruitées (poire, pêche blanche) et la pâtisserie (craquelin, pâte d'amande).

Bouche: L'entrée de bouche donne le ton d'un vin ample, riche et suave. Il offre beaucoup de gras, une acidité assez contenue et des saveurs tartées et de croûte de pain en milieu de bouche. Une cuvée ponctuée par une longue finale sur la confiserie (guimauve, bonbon au miel).

(2010 - 12) GR bl:50% - MAC:50% ★★ **15/20**



39 Vignerons en Terres Romanes "Cuvée Terres Romanes" 2008

Vue: Robe pâle à reflets verts.

Nez: Élégant bouquet parfumé sur les fleurs blanches et la brioche.

Bouche: La franchise et la nervosité caractérisent ce vin friand et rafraîchissant. Les agrumes (citron, pamplemousse), les groseilles blanches et les pommes vertes se livrent de concert et une finale tranchante, délicatement minérale, ponctuée agréablement ce cru bien équilibré et convivial.

(2010 - 11) GR:40%-MA:40%-MAC:20% ★★★ **14,5/20**



Marsanne

63 Château de Calce

Vue: Jolie robe pétale de rose de belle brillance.

Nez: Bouquet parfumé et complexe où s'associent les effluves fruitées (fraise, cerise confiturées), la pâtisserie et la guimauve.

Bouche: Attaque franche et acidulée sur la groseille et les airelles. Ce cru révèle une belle concentration de matière et se trouve doté d'un bon équilibre acidité/gras. Il séduit par sa vinosité, l'exubérance de son fruit et la vivacité de sa finale persistante. Une réussite!

(2010 - 11) SY:60% - GR:40% ★★★ 16/20



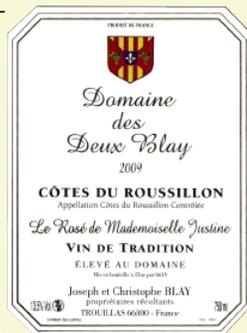
13 Domaine des Deux Blay

Vue: Superbe robe framboise de grand éclat.

Nez: Extrêmement parfumé, sur des arômes charmeurs de violette, grenade et cuberdon. Une friandise olfactive!

Bouche: Tonique dès l'attaque, cette cuvée franche et longiligne accorde la priorité à la fraîcheur du fruit (cerise, framboise, groseille) dans un ensemble de texture fine et suave. Un vin "croquant", doté d'un très bel équilibre acidité/gras.

(2010 - 11) SY:80% - GR:20% ★★★ 15,5/20



49 Vignerons Catalans

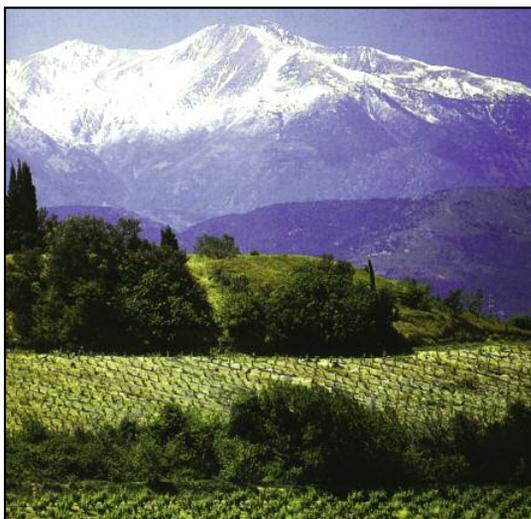
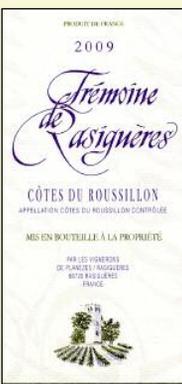
"Trémoine de Rasiguères"

Vue: Superbe robe soutenue, cerise à nuances grenat.

Nez: Un joli bouquet, de grand charme, qui associe les notes de framboise, cerise confite et de fleurs parfumées (violette, pivoine).

Bouche: Ce vin est franc et rafraîchissant à l'attaque. Il est relevé par une belle acidité qui équilibre les saveurs gourmandes de fruits rouges et de confiserie (cuberdon). Ce cru convivial est ponctué d'une finale agréablement persistante.

(2010 - 11) GR:15%-SY:70%-CA:15% ★★★ 15/20



Les 2009 sont actuellement encore en cours d'élevage chez bon nombre de producteurs. Voici toutefois des excellentes références déjà disponibles.

Bij enkele producenten ligt de 2009 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

10 Mas Parayre

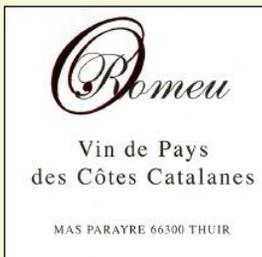
Vue: Robe sombre, grenat pourpre.

Nez: Puissant et typé, ce bouquet de caractère livre sans retenue d'intenses notes d'épices, encre et petites baies noires au sirop (myrtille, sureau, mûre sauvage).

Bouche: Particulièrement charnu, ce vin ambitieux met en relief la belle typicité de son cépage. Les saveurs de fruits noirs et épices se livrent de concert dans un ensemble doté d'un beau gras et relevé par des tanins partiellement lissés. La finale est persistante et de grande fraîcheur.

(2010 - 13) CA:100%

★★★ 16/20



64 Vignerons de Caramany

"Les Amoureux du Sud"

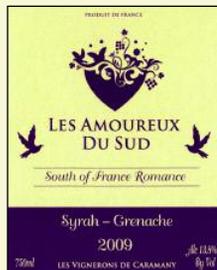
Vue: Jolie robe rubis carmin de grand éclat.

Nez: Bouquet ouvert et séduisant, sur une jolie expression fruitée et une délicate note lactique et de confiserie.

Bouche: Un vin croquant, au fruité exubérant. D'une belle concentration, il offre une texture souple, suave et gouleyante. Parfaitement équilibré et gourmand, ce vin convivial est ponctué par une finale persistante sur la tarte aux cerise et une délicieuse touche de moka.

(2010 - 12) SY:50% - GR:50%

★★★ 15/20



26 Domaine de la Perdrix "Corto"

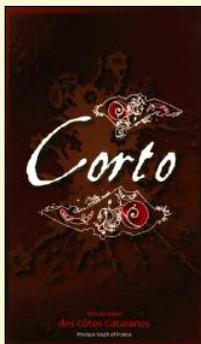
Vue: Robe grenat assez intense au disque violacé.

Nez: Bouquet de caractère où les notes de terre et d'encre s'associent aux effluves de fruits noirs. Une touche plus crémeuse voire caramélisée apparaît à l'aération.

Bouche: Relevé par une acidité tonifiante, ce vin tout en charme fruité (cerise, groseille) offre une texture souple et délicate. Très gourmand, il est ponctué par une finale rafraîchissante et de belle persistance.

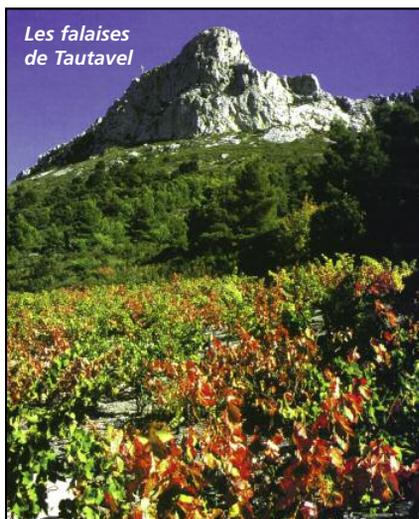
(2010 - 12) SY:50% - GR:30% - CA:20%

★★ 14,5/20



De laagvlakte van de Roussillon

Dankzij de aanslibbingsgronden van de Têt laagvlakte van Roussillon ideaal voor groenteteelt maar ook voor perziken en nectarines. De 2 overheersende winden, de "Tramontane" en de "Marinade", volgen elkaar op, jagen over de met platanen of populieren overschaduwde wegen, ventileren de gewassen langs de koude irrigatiekanalen en andere aquaducten van rode baksteen. In de laagvlakte waar patrimoniale, culturele en natuurlijke rijkdommen elkaar afwisselen is eveneens de hoofdstad gevestigd van het koninkrijk Mallorca: Perpignan.



Les falaises de Tautavel

6 Domaine Danjou-Banessy "Adam" Ede

Vue: Robe rubis soutenu très profond.

Nez: Un bouquet exubérant et typé. On y retrouve des senteurs de fruits macérés (prune, cerise à l'eau-de-vie) associées à une subtile touche épicée (clou de girofle, poivre).

Bouche: Corsé et charnu, ce cru très concentré livre des saveurs de fruits noirs et d'épices soutenues par une charpente tannique ferme. Dense, presque capiteuse, la bouche s'exprime sur la cerise noire confite et le chocolat. Ce cru ambitieux gagnera encore en souplesse et équilibre d'ici un à deux ans.



(2011 - 15) Gr:80% - CA:10% - CI:10% ★★ 17/20

42 Domaine Pons Gralet "Vieilles vignes" Ede

Vue: Splendide robe grenat pourpre de grand éclat.

Nez: Le bouquet affirme une grande maturité. Les senteurs de fruits rouges et noirs confits (griotte, mûre) se livrent de concert, complétées par le registre du cacao et du tabac blond.

Bouche: Dès l'attaque, ce sont la fraîcheur et l'équilibre de ce cru qui séduisent les dégustateurs. On apprécie la structure, le volume de matière d'un cru doté d'un beau gras et d'un fruité généreux (mûre sauvage, myrtille). Il est ponctué d'une longue finale enveloppée et délicatement épicée.



(2010 - 11) CA:100% ★★★ 16/20

18 Domaine Saint-Thomas "Cuvée Marie-Louise Sagui" Ede

Vue: Belle robe rubis profond et intense.

Nez: Extrêmement charmeur et enrobé, ce bouquet évoque les fruits confiturés voire au sirop (griotte, cassis), le tabac blond et le cuir frais.

Bouche: Tout en suavité et élégance, ce vin enveloppé livre une bouche savoureuse qui privilégie l'expression du fruit mûr (fraise, cerise). On apprécie sa trame serrée, le support tannique bien dosé et déjà partiellement assagi, et la persistance d'une finale godelyante.



(2010 - 12) CS:100% ★★★ 15/20

59 Domaine de Majas "Three trees" Ede

Vue: Jolie robe carminée à nuances bleutées.

Nez: Typé et charmeur par son côté pommadé et chaleureux, le bouquet libère des arômes de fruits cuits, voire macérés (cerise à l'eau de vie, prune).

Bouche: C'est l'exubérance fruitée de cette cuvée qui a séduit les dégustateurs. On apprécie la franchise, le caractère longiligne et la souplesse d'un cru d'une grande finesse. Il est relevé par une belle acidité garante de fraîcheur et qui met en relief les saveurs de cerise du nord et de groseille. Un vin racé et de belle pureté.



(2010 - 12) GR:50% - CA:50% ★★ 15/20



CIVR - Yasuko Fujisawa



CIVR - Yasuko Fujisawa

40 Domaine Piquemal "Cuvée Justin"

Vue: Jolie robe cardinal, limpide et brillante.

Nez: D'emblée des notes de réglisse, fruits noirs et épices s'associent dans ce profond bouquet chaleureux.

Bouche: Tout en finesse et suavité, ce cru présente une belle densité de matière. Les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) s'y expriment sans réserve, soutenue par une belle vivacité, garante d'équilibre. Un vin élégant, soyeux et friand.



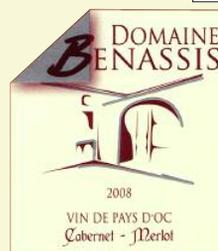
(2010 - 11) CS: 1/3% - GR: 1/3 - SY: 1/3 ★★ 14,5/20

24 Domaine Benassis "Caracterre"

Vue: Robe rubis éclatant, assez soutenu.

Nez: Un bouquet engageant, doux et enveloppé sur un joli panier de fruits rouges (fraise, cerise, framboise). A l'aération se libèrent quelques effluves de cacao et de pruneaux.

Bouche: Cette cuvée gourmande et de texture fine séduit par le "croquant" de ses saveurs fruitées (cerise, framboise, grenade). Convivial, elle est ponctuée d'une délicate acidité rafraîchissante. Une friandise!...



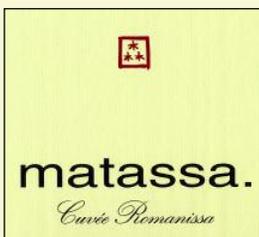
(2010 - 11) CS: 40% - M: 60% ★★ 14/20

60 Domaine Matassa "Cuvée Romanissa"

Vue: Belle robe cerise éclatante.

Nez: Complexe et de grande profondeur, le bouquet met en relief les notes fruitées confiturées (cerise noire, myrtille), les arômes de tabac blond et d'épices douces.

Bouche: Charnu et concentré, ce vin sérieux propose une bouche corsée et nerveuse, de grande ambition. Elle est relevée par une acidité rafraîchissante. Le registre épique s'y exprime sans réserve, complété par les saveurs de petites baies noires acidulées.



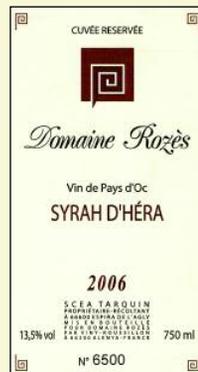
(2010 - 13) GR: 70% - CA: 15% - M: 10% - CS: 5% ★★ 17/20

21 Domaine Rozès "Syrah d'Héra"

Vue: Robe cardinal, intense et brillante.

Nez: D'emblée les notes de fruits au sirop (mûre, myrtille, cerise au marasquin) envahissent un bouquet charmeur et parfumé, complété par une touche lactique.

Bouche: Extrêmement charnue et séduisante par son exubérance fruitée (cerise, framboise, myrtille) et sa densité de matière, cette bouche pleine et ambitieuse jouit de tanins presque lissés. La finale est longue et très charmeuse.

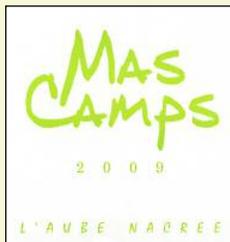


(2010 - 11) SY: 100% ★★★ 16/20



GVR - Yasuko Fujiwara

28 Mas Camps "L'Aube Nacrée"



Vue: Robe pâle à or blanc, de grand éclat.

Nez: Particulièrement expressif, ce puissant bouquet exhale des effluves florales (lilas, violette), qui s'associent à des notes de fruits jaunes compotés (pêche, abricot, coing), de vanille et de guimauve.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru élégant séduit par sa concentration et sa maturité. Les dégustateurs sont sous le charme de l'exubérance fruitée (pamplemousse, pêche blanche, coing) qui s'associe à une note minérale. La finale est enveloppée et équilibrée par une délicate acidité.

(2010 - 12) MU:70% - MA:30% ★★★ 16,5/20

58 Mas Peyre "Le Pichet Mignon"



Vue: Robe jaune légèrement dorée, de bel éclat.

Nez: Un bouquet enveloppé et expressif, très mûr sur ses senteurs de fruits jaunes compotés (pêche, abricot) et de pâtisserie (tarte aux mirabelles).

Bouche: Doté d'un support d'acidité assez rafraîchissant, ce vin subtil présente une agréable expression fruitée de belle maturité (fruits jaunes). Souple et facile d'accès, il est ponctué par une finale très friande sur les bonbons aux fruits.

(2010 - 11) MU:100% ★★★ 14,5/20

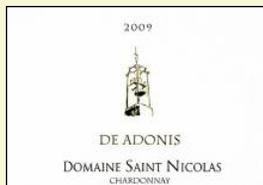
Les estivales de Perpignan

Plus de 600 artistes, musiciens, chanteurs, comédiens, vont traverser la planète pour nous convier à ces rendez-vous incontournables de juillet.

Parmi ceux-ci, signalons le concert de Benjamin Biolay («artiste de l'année» aux victoires de la musique) (19/7), de Vanessa Paradis (23/7) et d'Alain Souchon (28/7).

45, rue Rabelais - 66000 Perpignan - www.estivales.com

9 Domaine Saint-Nicolas "De Adonis"



Vue: Jolie robe jaune pâle brillante.

Nez: Le premier nez associe aux notes fruitées quelques effluves fumées et toastées. Puis apparaissent les fruits blancs mûrs et quelques arômes de fruits secs (noisette).

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée livre d'emblée un registre vanillé et caramélisé bien présent. Le parfait dosage du boisé ne masque pas l'expression du fruit mûr. Les saveurs de pâtisserie s'imposent dans une longue finale envoûtante presque crémeuse. Une réussite!

(2010 - 12) CH: 100% ★★★ 16/20

De "estivales" van Perpignan

Meer dan 600 kunstenaars, muzikanten, zangers, toneelspelers doorkruisen de planeet om u uit te nodigen op dit niet te missen juli-evenement.

Met onder andere concerten van Benjamin Biolay ("artiest van het jaar" op de Victoires de la Musique)(19/7), Vanessa Paradis (23/7) en Alain Souchon (28/7). www.estivales.com



Collioure

17 Domaine Rièrre Cadène

"La Tour de Schiste"

Vue: Superbe robe pâle à nuances paille.

Nez: Profond, subtil et complexe, ce bouquet ouvert mêle avec réussite les notes de poire, miel de tilleul, vanille et pâtisserie (tarte aux mirabelles).

Bouche: Extrêmement bien construit, ce cru séveux et ambitieux a parfaitement intégré son élevage. Il offre un parfait équilibre acidité/gras, une exubérance fruitée de grande maturité (poire, coing) et un boisé subtil. Ce cru racé est ponctué par une longue finale de grande vinosité.

(2010 - 12) GR bl:50% - MAC:50% ★★(★) 16,5/20



56 Domaine Arguti "Ugo"

Vue: Robe or blanc, presque translucide, éclatant.

Nez: Frais et finement parfumé, le bouquet se révèle enveloppé. Il associe les arômes de fruits blancs (pêche, poire) à un registre floral et de confiserie charmeur.

Bouche: De belle tenue en bouche, ce cru savoureux et bien équilibré s'appuie sur un support d'acidité présent et très rafraîchissant.

En milieu de bouche, les saveurs de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche) et de pâtisserie se livrent de concert. La finale est enveloppée et persistante, légèrement caramélisée.

(2010 - 12) GR gris:100%



★★ 15,5/20

37 Domaine Bobé Muscat Sec

Vue: Eclatante robe jaune pâle à reflets dorés.

Nez: On apprécie l'expression et la typicité des arômes variétaux. Aux notes de raisin frais s'ajoutent les effluves de fleurs blanches sucrées et de fruits exotiques (litchi, ananas).

Bouche: Ce vin bien équilibré et généreux en fruit, offre une bouche vineuse et pleine, dont l'acidité se montre garante de fraîcheur. Les saveurs florales et de fruits blancs frais s'y expriment avec générosité dans un ensemble suave ponctué d'une finale ample et persistante sur le bonbon acidulé et le raisin frais.

(2010 - 11) MU:100%

★★★ 15/20



38 Mas de Blanes

Viognier

Vue: Robe pâle éclatante à reflets verdâtres.

Nez: Les senteurs minérales et végétales s'expriment généreusement (tilleul, fougère) pour laisser place, à l'aération, aux fruits blancs frais.

Bouche: De texture grasse et enveloppée, cette bouche ample et riche exprime dès l'attaque ses saveurs de fruits blancs compotés (poire, mirabelle, pêche). Ensuite le registre des fruits secs se livre davantage, dans une finale agréablement persistante relevée par une acidité bienvenue.

(2010 - 11) VI:100%

★(★) 14,5/20



59 Domaine de Majas "Three Trees"

Vue: Robe pâle à reflets paille, de belle brillance.

Nez: Bouquet séduisant et particulièrement doux par ses élégantes senteurs de fruits blancs mûrs, voire compotés (pomme, poire).

Des touches florales et vanillées se libèrent ensuite à l'aération.

Bouche: Franche et longiligne, cette cuvée suave confirme son caractère friand et gourmand. Les saveurs fruitées mûres sont assorties de notes plus fraîches d'agrumes (pamplemousse). Elles se retrouvent plus volontiers dans une belle finale tonifiante, d'agréable persistance.

(2010 - 12) MAC:50% - ROL:50%

★(★) 14,5/20



Le fort de Salses



44 Dom. Berta-Mailloil "Arrels"

Vue: Robe rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Dès l'ouverture, un puissant registre d'épices (poivre, thym) et de fruits noirs (myrse sauvage, cassis) envahit ce bouquet généreux.

Bouche: On apprécie dès l'entrée de bouche l'équilibre et la typicité d'un cru sérieux et concentré, qui confirme les saveurs d'épices et de fruits noirs. L'ensemble, ambitieux, est soutenu par des tanins bien présents, qui ne demandent qu'à s'assagir. Un vin de belle évolution. ★★★

(2011 - 15) GR:60% - SY:30% - CA-MOU:10% 16/20



3 Domaine Claire Mayol

Vue: Superbe robe grenat pourpre très dense.

Nez: D'emblée, une puissante minéralité s'impose dans ce bouquet de caractère. Les notes d'épices (poivre, garigue) et de petites baies noires (sureau, cassis) complètent ce bouquet complexe.

Bouche: Attaque ferme et charnue pour un cru savoureux qui séduit par l'exubérance de son expression fruitée. Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras et la franchise des saveurs de myrtilles, mûres et cerises noires confites.

(2010 - 14) GR:90% - SY-MOU:10% ★★★ 15,5/20



Collioure rouge 2007

1 Domaine Madeloc "Serral"

Vue: Jolie robe cerise profonde.

Nez: Expressif et de belle élégance,

ce bouquet complexe associe les notes de cuir frais, pâtisserie, épices (genévrier, poivre) et petites baies noires.

Bouche: Corsé et racé, ce vin au caractère affirmé offre une bouche profonde, suave et dont la trame serrée a séduit les dégustateurs. En milieu de bouche, les saveurs de fruits noirs (cassis, sureau) et d'épices se livrent de concert et l'ensemble est ponctué par une longue finale poivrée.

(2010 - 13) GR:80% - MOU:15% - SY:5% ★★ 16/20



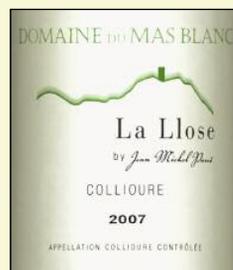
45 Domaine du Mas Blanc "La Llose"

Vue: Robe cardinale très profonde et éclatante.

Nez: Superbe bouquet de grand charme qui évoque la cerise confite (amarena), les myrtilles confituriées et le cacao.

Bouche: On a ici privilégié le charme, la franchise et la finesse. Cette cuvée agréablement concentrée se montre friande et soyeuse. Elle fait, en milieu de bouche, la part belle à une expression fruitée bien mûre (cerise, fraise) et présente beaucoup de gras dans une finale enveloppée de belle persistance.

(2010 - 13) GR:50% - MOU:20% - SY:30% ★★ 15/20



3 Domaine Claire Mayol

A la Cave Claire Mayol, Jean-Philippe Saguy, avec l'expérience d'Albert Mayol en œnologie, et son épouse Claire, innove avec une gamme complète de vins de pays des Côtes Catalanes (rouge, blanc, rosé, muscat). Ils proposent aussi de grands classiques tels que les vins de Banyuls et de Collioure (en rouge, rosé et blanc). De beaux crus en Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes ambré sont également élaborés.

Avec 25 hectares dans la plaine de l'Agly et 22 hectares nichés sur les collines surplombant Collioure, Banyuls et Cerbère, le domaine propose dans sa cave totalement rénovée située en face du port de plaisance de Port-Vendres, des vins représentatifs des Pyrénées-Orientales.

En effet, les différents cépages comme le muscat, le macabeu, les grenaches blancs, noirs ou gris permettent à ces vignerons indépendants de faire tous les vins de renommée du département.

Le Collioure rouge, typé et délicatement fruité, permet au cépage grenache de s'exprimer pleinement. Le Collioure blanc est un vin complet: il associe fraîcheur et gras. Le Banyuls, élevé en milieu réducteur, est une belle expression des vins doux naturels du Roussillon. Le grenache noir y livre toute sa puissance fruitée.

V.T.A.



3 Domaine Claire Mayol "Peyrefite"

Vue: Belle robe sable à nuances ocrées.

Nez: De puissante effluves de grande maturité envahissent ce bouquet enveloppé (poire au sirop). L'aération exhale des notes florales et de pâtisserie (tarte aux mirabelles, vanille).

Bouche: Puissante et grasse, cette cuvée opulente trouve son équilibre dans une belle acidité. Les saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés (poire cuite, pomme) se livrent sans retenue. Elle est ponctuée par une longue finale délicatement biscuitée.

GR gris: 80% - GR bl: 20%

★★★ 16/20



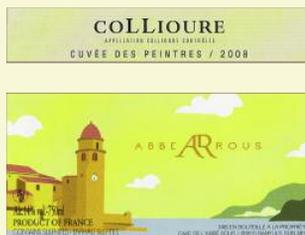
61 Cave de l'Abbé Rous Cuvée des Peintres

Vue: Robe très pâle, or blanc.

Nez: Des effluves florales (lilas violette) font place, à l'aération, à des notes presque exotiques (litchi, mangue, ananas). Un bouquet très parfumé et doucereux.

Bouche: Tout en dentelle, ce vin séduit par sa suavité et sa finesse. Les saveurs florales et fruités (fruits blancs mûrs) s'y livrent sans réserve. Bien équilibré, il est ponctué par une finale gourmande et persistante.

★★★ 14,5/20



Banyuls

3 Domaine Claire Mayol 2008

Vue: Somptueuse robe d'encre, à reflets violacés.

Nez: D'emblée de puissantes effluves de cerise noire et de myrtille confites se livrent sans retenue, complétées par des notes de cuir frais, tabac et caramel.

Bouche: Extrêmement dense et charnue, presque corsée, cette cuvée de haute tenue livre une trame serrée.

L'exubérance fruitée et les saveurs épicées sont relevées par des tanins vifs et distingués. Cette cuvée ambitieuse est ponctuée par une finale interminable.

GR: 100%

★★★★ 17/20



48 Domaine Manya Puig Rimage 2005

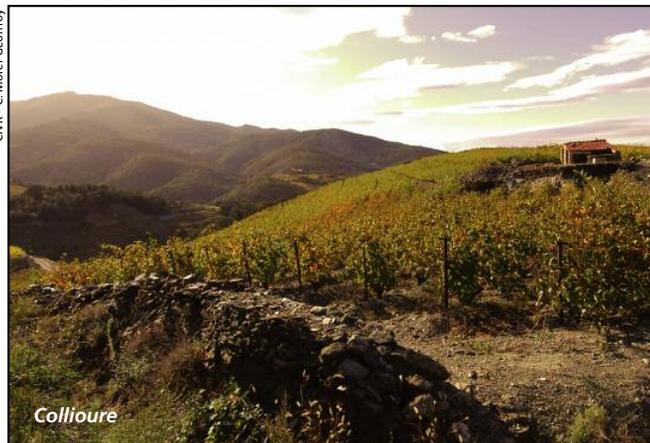
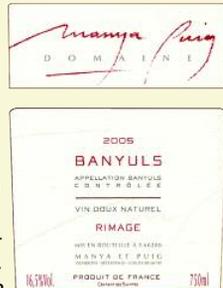
Vue: Jolie robe rubis profond au disque légèrement orangé.

Nez: Puissant bouquet, associant dans sa douceur, les notes de cerise noire et de fumé/toasté. L'aération apporte une délicieuse touche caramélisée.

Bouche: L'entrée de bouche, franche et concentrée, donne le ton d'un vin plein et harmonieux, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits au sirop voire macérés. Des tanins gourmands enveloppent cette belle cuvée, ponctuée par une longue finale sur la crème de griotte.

GR: 100%

★★★ 16/20



Collioure

L'origine des VDN

C'est en 1825 que Arnau de Vilanova, régent de l'Université de Montpellier et médecin à la Cour des Rois de Majorque, à Perpignan, découvre le "mutage". Depuis, ce procédé a évolué au cours du temps pour donner jour aux Vins Doux naturels que nous connaissons aujourd'hui.

Het is in 1825 dat Arnau de Vilanova, regent van de Universiteit van Montpellier en arts aan het Hof van de Koningin van Mallorca in Perpignan de 'mutage' ontdekt. Sindsdien is dit procédé geëvolueerd om het leven te schenken aan de natuurlijke zoete wijnen die we vandaag kennen.

1 Dom. Madeloc Cirera 2007

Vue: Robe rubis cerise assez concentrée.

Nez: Franc et généreux dès l'ouverture, ce bouquet livre un joli panier de fruits confits. L'ensemble se complète à l'aération par des notes subtilement grillées et d'épices douces (clou de girofle, curry).

Bouche: Fondue et épanouie, cette bouche crémeuse et très onctueuse, charme par la maturité de son fruit (cerise noire). De délicats tanins structurent et enveloppent un ensemble ponctué par une finale extrêmement persistante sur la pâtisserie.

GR: 100%

★★★ 15,5/20



44 Domaine Berta-Maillo Rimage 2008

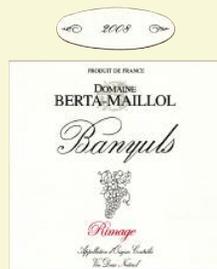
Vue: Robe cerise, légèrement évoluée.

Nez: Délicatement parfumé et doucereux sur des notes de cerise au marasquin, violette et vanille. Un bouquet enveloppé et charmeur.

Bouche: Structurée et très charnue, cette bouche suave et de grande densité, livre d'intenses saveurs de fruits rouges et noirs confits (cerise, framboise), mêlées à une touche cacaotée pommadée. Richesse et plénitude d'un cru très séduisant.

GR: 100%

★★ 15/20



50 Le Dominicain 2001 "Vieux Dominicain"

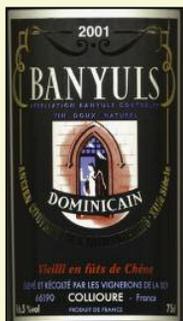
Vue: Robe ambrée à nuances acajou.

Nez: De généreuses notes de tabac blond, cuir frais, sirop d'érable et caramel envahissent un bouquet flatteur et doucereux.

Bouche: Ample et chaleureuse dès l'attaque, cette cuvée opulente livre des saveurs de fruits cuits voire macérés qui trouvent leur équilibre dans une délicat acidité rafraîchissante. Le registre caramélisé et de fruit confit envahit une finale persistante et enveloppée, relevée toutefois par de fins tanins.

GR: 100%

★★★ 14,5/20



45 Domaine du Mas Blanc

Cuvée Joan

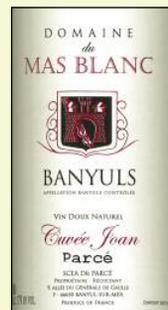
Vue: Belle robe rubis grenat intense.

Nez: Des notes lactiques, de caramel et moka se livrent d'emblée laissant ensuite la place à des effluves de fruits macérés (figue, prune, cerise noires).

Bouche: Une bouche veloutée et harmonieuse, qui souligne le caractère fondu presque crémeux d'un vin qui privilégie la finesse de trame et la franchise du fruit. On y apprécie les saveurs de fruits rouges et noirs confites et la finale agréablement persistante et très onctueuse.

GR: 100%

★★★ 14,5/20



La fête des vendanges à Banyuls-sur-Mer



4 **Domaine Piétri-Géraud 2008**

Vue: Robe jaune pâle à reflets verdâtres.
Nez: Un bouquet ouvert sur les notes de cire de meuble et de miel de tilleul. Le registre des fruits blancs cuits (poire) complète cet ensemble profond à l'aération.
Bouche: Suave et longiligne, relevée par une très belle acidité tonifiante, cette cuvée concentrée et généreuse en fruit a séduit par sa fraîcheur et sa finesse de texture. Les saveurs de fruits jaunes et exotiques s'y associent et une longue finale caramélisée, vanillée ponctue l'ensemble.



GR bl.: 100% ★★★ 16/20

48 **SIVIR "La Galline" 2007**

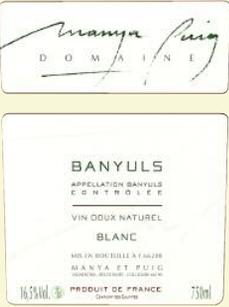
Vue: Belle robe rubis grenat intense.
Nez: Des notes lactiques, de caramel et moka se livrent d'emblée laissant ensuite la place à des effluves de fruits macérés (figue, prune, cerise noire).
Bouche: Une bouche veloutée et harmonieuse, qui souligne le caractère fondu, presque crémeux d'un vin qui privilégie la finesse de trame et la franchise fruitée. On y apprécie les saveurs de fruits rouges et noirs confites et la finale agréablement persistante et très onctueuse.



★(★) 15/20

46 **Domaine Manya Puig 2008**

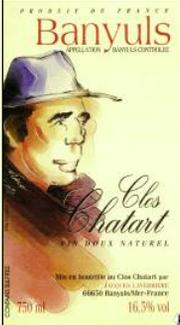
Vue: Robe jaune très pâle éclatante.
Nez: Délicatement parfumé sur de jolies notes florales et de confiserie, complétées, à l'aération par des effluves de pâte d'amande.
Bouche: Une friandise! Cette cuvée tout en charme et rondeur, presque onctueuse, offre de généreuses saveurs de fruits (pêche, abricot, ananas) et de confiserie. Une délicate acidité bienvenue apparaît en milieu de bouche et la finale souple s'exprime sur la pâtisserie.



GR bl.:80% - MAC:10% - MAL:10% ★★ 14,5/20

7 **Clos Chatart**

Vue: Superbe robe paille de grand éclat.
Nez: D'emblée, les arômes de confiserie (bonbon au miel, violette) et de fleurs blanches se livrent sans retenue, dans un ensemble charmeur et enveloppé.
Bouche: La texture fine et la suavité de ce cru ont séduit les dégustateurs. Il privilégie le charme d'une expression fruitée qu'il livre généreusement (abricot, pêche de vigne au sirop). Une délicate acidité apporte une note rafraîchissante et de l'équilibre en finale.

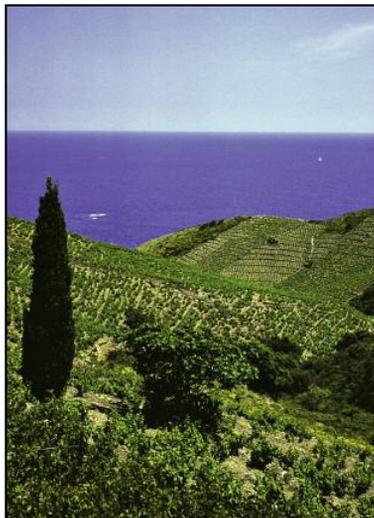


GR bl.:60% - GR gr:40% ★(★) 14,5/20

Banyuls-sur-Mer

Dans un paysage qui rappelle aux voyageurs la vallée du Douro au Portugal, le terroir de Banyuls est le plus méridional de toute la France métropolitaine.

Banyuls-sur-Mer: attention les yeux, le site est éblouissant car les montagnes des Albères y plongent dans la mer! La côte, avec son relief de rochers, est le lapis-lazuli de la Méditerranée et, à l'ouest, les collines habillées de terrasses plantées de vignes sont retenues par six mille kilomètres de murets de schistes baptisés «les peus de gall» (les pieds de coq).



Banyuls-sur-Mer

Het terroir van Banyuls, gelegen in een landschap dat reizigers doet denken aan de Dourovallei in Portugal, is het meest zuidelijke van Frankrijk. Geef je ogen de kost in Banyuls-sur-Mer, de locatie is schitterend want de bergen van Albères duiken er de zee in! De kust, met zijn rotsreliëf, is de lapis lazuli van de Middellandse Zee en in het westen worden de heuvels met wijngaarden in terrastbouw ondersteund door zesduizend km schistmuurtjes die "les peus de gall" (hanenpoten) genoemd worden.



“ Un Gîte 5 étoiles dans le Sud de la France ”

Une merveilleuse région où tout est à voir et à découvrir. Situées au sud de la France, les Pyrénées Orientales (66) possèdent une grande variété de paysages et de lieux prestigieux, entre mer et montagnes qui comblera les plus exigeants. Toute la chaleur méditerranéenne est ici déclinée. De la frontière Espagnole (Barcelone à 2 heures de voiture) en passant par les côtes sablonneuses de Collioure, Argelès sur Mer, Canet en Roussillon, Le Barcarès jusqu'aux sommets des Pyrénées : Font Romeu, Les Angles. Médiatisée depuis quelques années, la ville de Perpignan est aussi connue grâce au titre de champion de France de Rugby décroché par l'USAP en 2009

Perpignan a désormais, des gîtes 5 étoiles. Les propriétaires Martine & Lylian ALBA ont ratissé le département pendant 4 ans pour dénicher ce petit bijou qu'est la «Bastide Le Petit Clos». Ils ont acquis en 2008 ce mas Catalan du 19^{ème} siècle caché dans Perpignan, et ont effectué 18 mois de travaux pour restaurer cette belle demeure, résultat : 2 gîtes de luxe de : 8 et 14 personnes (c'est le premier établissement hôtelier des Pyrénées-Orientales à obtenir la cinquième étoile) En respectant les éléments typiquement Catalan (cayroux, poutres apparentes, carreaux de ciment) ils ont joué la carte du design et du contemporain.



Martine, Professeur de Fitness depuis 20 ans a eu envie de se tourner vers l'hébergement haut de gamme, et faire partager aussi sa passion pour la peinture, ses tableaux sont omniprésents dans les chambres, (accompagnée de sa fille Jade 8 ans)

Ouvert toute l'année
de 1290€ à 2990€ la semaine

Martine et Lylian ALBA
Bastide le petit clos - 34, Rue des sites
66000 Perpignan

Info@bastide-lepetitclos.com
+33 (0)4 68 85 54 60
+33 (0)6 23 25 03 56

www.bastide-lepetitclos.com



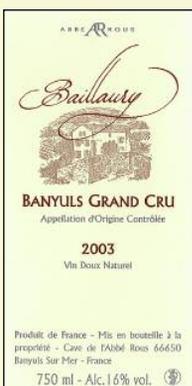
PUBLICITÉ

61 Cave de l'Abbé Roux Baillaury 2003

Vue: Superbe robe acajou, de grand éclat.

Nez: Un bouquet de caractère, ouvert et complexe. Il associe les notes d'épices, de tabac et de quinquina.

Bouche: Dès l'attaque, on est sous le charme de la densité de grain de ce cru ambitieux et concentré qui impose son caractère. Les saveurs de fruits macérés (cerise, pruneau) se voient équilibrées par une très belle acidité en finale. Un vin complet qui fait honneur à son appellation.



GR bl:80% - MAC:10% - MAL:10% ★★ 15,5/20

48 SIVIR 2003

Vue: Robe tuilée à reflets ambrés.

Nez: Profond et complexe, ce puissant bouquet exhale de charmeuses notes de caramel, réglisse et eucalyptus. L'aération évoque le pruneau macéré.

Bouche: Extrêmement suave et de grande élégance, cette cuvée charnue séduit par ses puissantes saveurs d'orange amère et de fruits confits. Le registre caramélisé complète l'ensemble en milieu de bouche tandis qu'une fine acidité garantit une belle fraîcheur.



★(★) 14,5/20

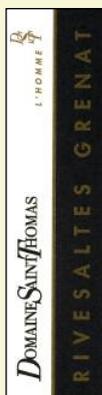
Rivesaltes grenat

18 Domaine Saint Thomas "L'Homme" 07

Vue: Jolie robe rubis profond au disque en début d'évolution.

Nez: De puissantes effluves de cerise macérée, tabac, caramel et cacao envahissent dès l'ouverture ce bouquet complexe et typé.

Bouche: Dense et structuré dès l'attaque, ce cru de grande vinosité livre une bouche croquante, particulièrement concentrée. Les saveurs de cerise noire confite (amarena) s'y livrent sans retenue, soutenues par des tanins distingués et suaves. La finale est interminable sur les fruits macérés, sans aucune lourdeur cependant. Une réussite!



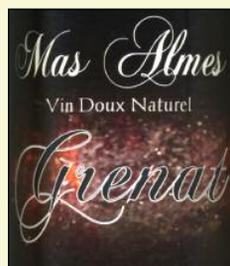
GR: 100% ★★(★) 17/20

34 Mas Almes 2008

Vue: Robe grenat profond, presque noire, très intense.

Nez: Premier nez fuméillardé. Ensuite, les notes d'épices douces et de fruits au sirop (mûre sauvage, cassis, griotte) se livrent sans réserve.

Bouche: Ce vin au caractère affirmé, impose sa puissance dès l'entrée de bouche. Soutenu par une charpente tannique bien présente, il relève d'intenses saveurs de griotte macérée et de pruneau cuit. La finale, sur la mûre sauvage et le sureau, se montre bien persistante.



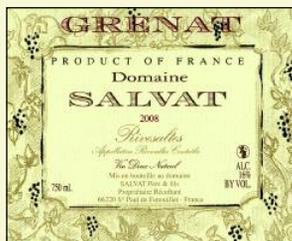
GR: 100% ★★(★) 15,5/20

33 Domaine Salvat 2008

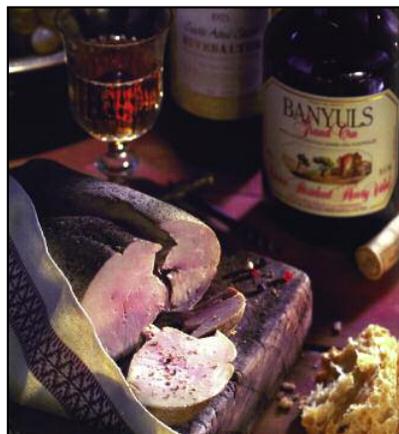
Vue: Robe rubis cerise de bel éclat.

Nez: Extrêmement charmeur par ses puissantes effluves lactées et de fruits rouges (yaourt aux cerises), complétés à l'aération par les arômes de tabac blond, caramel et sirop d'érable.

Bouche: On "croque" le fruit dans cette cuvée gourmande et de grande franchise. Les saveurs de cerise macérée et de cacao s'y associent avec réussite, dans un ensemble charnu et bien équilibré, ponctué par une finale persistante sur les cerises et poires au sirop.



GR: 100% ★★(★) 14,5/20



53 Château Puig-Bonas 1998

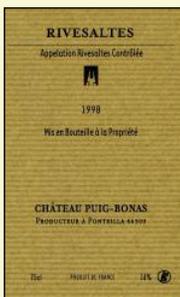
Vue: Superbe robe ambrée de grand éclat.

Nez: Ouvert et parfumé, sur de flatteuses notes de sucre candi, orange confite et cuir frais. Une touche de rancio rafraîchissante apparaît à l'aération.

Bouche: Délicieusement parfumée, cette bouche suave et concentrée met en relief de puissantes saveurs de fruits cuits (poire, prune), raisin de corinthe et caramel. Les dégustateurs soulignent la fraîcheur d'une cuvée ample et grasse mais soutenue par une belle acidité présente dès le milieu de bouche.

GR blanc et gris: 100%

★★★ 17/20



53 Château Puig-Bonas 1993

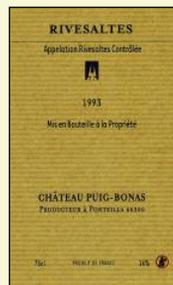
Vue: Belle robe brunâtre au disque orangé.

Nez: Premier nez capiteux, évoquant les champignons et les fruits secs. Ensuite, les arômes de rancio s'imposent davantage, complétés par les notes de pruneau cuit, tabac et cuir.

Bouche: Attaque franche et de grande densité, donnant le ton d'une cuvée ambitieuse, dont on apprécie les saveurs d'abricot sec et de caramel. L'équilibre acidité-alcool et une remarquable vinosité sont les principaux atouts d'un cru ponctué par une finale interminable et rafraîchissante sur les agrumes confits.

GR blanc et gris: 100%

★★(★) 16,5/20



16 Domaine Lhéritier Hors d'Age

Vue: Très jolie robe acajou au disque orangé.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de fruits secs (noix, amandes) s'associent au registre caramélisé (crème brûlée). Un superbe bouquet intensément parfumé et engageant.

Bouche: Extrêmement généreuse et opulente, cette cuvée douceuse confirme le registre des fruits secs (noix, raisin de corinthe). Chaleureuse et équilibrée par une fine acidité, elle se voit ponctuée par une longue finale crémeuse.

MAL: 100%

★★(★) 16,5/20



47 Château Canterrane Ambré 88

Vue: Jolie robe acajou à nuances ocrées sur le disque.

Nez: Premier nez capiteux, sur la cire de meuble et le miel. Ensuite, les arômes de fruits secs (amandes grillées et raisin de corinthe) se livrent sans réserve.

Bouche: Tout en charme et suavité, cette cuvée profonde et onctueuse offre une bouche fondue, qui fait la part belle aux notes caramélisées et vanillées, complétées en milieu de bouche par l'abricot sec. La finale, vive et de grande longueur, est relevée par des saveurs d'orange amère.

GR blanc 100%

★★(★) 16/20



Rivesaltes

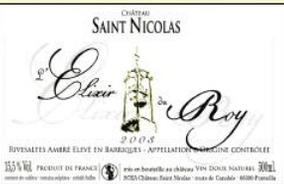


Grenache blanc

CVR - Caroline Morel-Geoffroy

9 **Château Saint Nicolas**
Ambré "L'Elixir du Roy" 2003

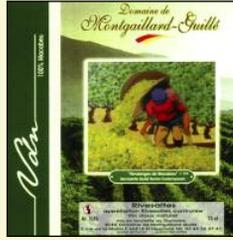
Vue: Très jolie robe orangée de grand éclat.
Nez: A l'ouverture, les effluves épicés s'expriment sans réserve (cannelle, curry), mêlées aux notes d'abricot sec et d'orange amer.
Bouche: Attaque franche et vive, de texture très fine, soutenue par une belle acidité. En milieu de bouche, les saveurs de pêche de vigne et abricot confit se livrent sans réserve. La finale, onctueuse, conserve une belle fraîcheur et évoque le zeste d'agrumes (orangette).



GR blanc: 100% ★★★ 15,5/20

35 **Domaine Montgaillard-Guillé**
Ambré 2006

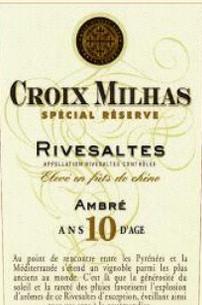
Vue: Très belle robe paille intense.
Nez: Le premier nez s'ouvre sur la pâte d'amande et le miel. Ensuite, des notes vanillées et de fruits jaunes au sirop se livrent de concert.
Bouche: Cette cuvée a séduit les dégustateurs par son superbe équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées (abricot, ananas) très mûres et de pâtisserie (tarte aux pêches) s'y expriment sans retenue, soutenues par une belle acidité garante de fraîcheur. Finale ample et longiligne sur les agrumes confits.



MAC: 100% ★★★ 15/20

48 **Croix Milhas** Ambré - 10 ans d'âge

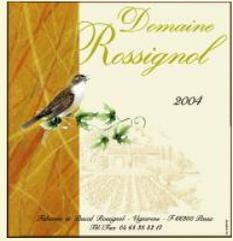
Vue: Belle robe vieil or à ocré.
Nez: Le registre des agrumes confits (kum-quat, quinquina) et de pâtisserie (millefeuille aux amandes), s'associe aux notes miellées (miel de tilleul) dans un exubérant bouquet.
Bouche: Cette cuvée privilégie ouvertement le charme de l'expression fruitée. D'expressives saveurs d'agrumes confits (mandarine, orange amère) se livrent ouvertement, agrémentées d'une fine touche caramélisée. Un joli support d'acidité nuance et équilibre ce vin onctueux.



GR blanc: 100% ★★ 15/20

25 **Domaine Rossignol** Ambré 2004

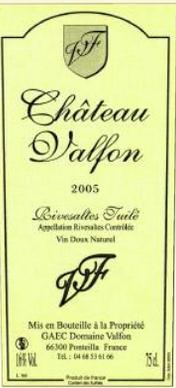
Vue: Superbe robe acajou de grand éclat.
Nez: Un bouquet chaleureux et parfumé sur les notes caramélisées et d'agrumes (crème brûlée à l'orange).
Bouche: Riche et grasse dès l'entrée de bouche, cette puissante cuvée livre d'intenses saveurs de fruits cuits (poire), de sirop d'érable et de sucre candi. Chaleureuse et persistante, elle est relevée en finale par une fine acidité bienvenue et équilibrante.



GR bl: 60% - GR: 20% - MU: 20% ★★ 14,5/20

14 **Château Valfon** Tuilé 2005

Vue: Robe profonde et concentrée, au disque légèrement orangé.
Nez: D'emblée, les arômes de cerise confite, cuir frais et tabac s'associent avec réussite, dans un ensemble velouté, qui évoque la pâtisserie à l'aération.
Bouche: Dès l'attaque, les saveurs de rancio s'expriment sans réserve. Ensuite les notes de cuir et de cerise noire macérée s'associent au registre des pruneaux cuits. De délicat tannins enveloppent en finale cette cuvée ample et persistante.



GR: 100% ★★ 14,5/20



31 Domaine Sainte Jacqueline



Muscat de Noël 09

Vue: Jolie robe jaune doré assez soutenu.

Nez: Bouquet ouvert sur les fruits blancs (pommes et poires compostées). Une fine touche florale (tilleul, acacia) complète l'ensemble à l'aération.

Un ensemble flatteur et très frais.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la bouche suave et équilibrée de ce cru longiligne qui met en relief les saveurs de zestes d'agrumes (kum-quat, mandarine, orange) dans un ensemble dont la fraîcheur et la vivacité n'ont d'égal que la persistance en finale. Une réussite!



MU Alex: 70% - MU pts grains: 30% ★★(★) 16|20

43 Château de Pena 2009

Vue: Robe jaune pâle éclatante.

Nez: Une belle expression variétale. On y retrouve de subtils arômes de raisins frais, associés aux parfums floraux de grand charme et à une touche exotique à l'aération.

Bouche: Ambitieuse et de grande richesse fruitée, cette cuvée tout en charme livre une bouche de texture onctueuse, équilibrée par une belle acidité, garante de fraîcheur. Les saveurs de fruits jaunes compostés voire au sirop (pêche, mirabelle, abricot) s'y livrent sans réserve dans un ensemble très élégant.



MU Alex: 50% - MU pt grains: 50% ★★(★) 15,5|20



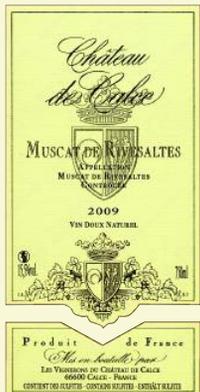
63 Château de Calce 09



Vue: Robe pâle, limpide et brillante.

Nez: Un bouquet délicatement parfumé, sur des effluves florales (lilas, violette, chevreuille), associées au registre des fruits mûrs (pêche, mirabelle) et de vanille.

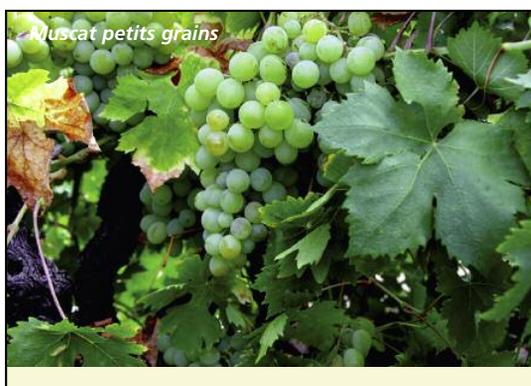
Bouche: Parfaitement équilibrée, cette bouche croquante livre une expression fruitée généreuse et bien mûre (pêche, abricot), dans un ensemble qui séduit par sa concentration et par la présence d'un support d'acidité garant de fraîcheur.



MU Alex: 10% - MU pts grains: 90% ★★(★) 15|20

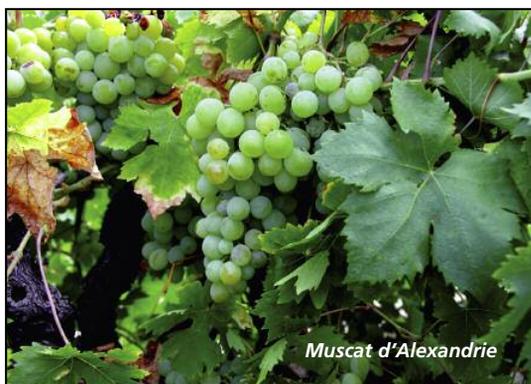
Célébration du Muscat de Noël

Le Muscat de Noël est le premier Muscat de l'année. Sa particularité est d'offrir toute la fraîcheur et tous les arômes du raisin juste cueilli. Il arrive à point nommé pour les festivités de fin d'année. Au XIV^{ème} siècle, ce premier Muscat était traditionnellement servi à la table de la Cour Royale de Barcelone, lors des fêtes de la Nativité.



Muscats petits grains

CIVR - Caroline Morel-Geoffroy



Muscats d'Alexandrie

CIVR - Caroline Morel-Geoffroy



Muscats d'Alexandrie

CIVR - Caroline Morel-Geoffroy

Viering van de Muscat de Noël

De Muscat de Noël is de eerste Muscat van het jaar. Zijn bijzonderheid is dat hij alle versheid en alle aroma's van de pas geplukte druif biedt. Hij komt net op tijd voor de eindejaarsfeesten. In de XIV^{de} eeuw werd deze eerste Muscat traditioneel opgediend aan de tafel van het Koninklijke Hof van Barcelona, tijdens de kerstfeesten.

21

Domaine Rozès 2007

Vue: Robe jaune doré soutenu, éclatante.

Nez: Ouvert et doucereux, ce puissant bouquet associe les notes de miel et fruits jaunes confits (abricot). Un registre exotique (litchi, ananas) apparaît à l'aération.

Bouche: Sans aucune lourdeur, ce vin suave et flatteur livre dès l'attaque une palette fruitée confite et généreuse (abricot, pêche au sirop), relevée par une fine acidité vivifiante. La finale, onctueuse et persistante, se montre extrêmement charmeuse.



MU Alex: 10% - MU pts grains: 90% ★★ 15/20

14

Château Valfon 08

Vue: Robe doré léger de belle brillance.

Nez: Les arômes de confiserie (bonbon à l'ananas) envahissent ce bouquet charmeur et enveloppé. Des notes florales sucrées (lilas, chèvrefeuille) complètent l'ensemble.

Bouche: Ce cru ample et riche, presque opulent, offre une bouche onctueuse qui fait la part belle aux saveurs de fruits jaunes confits (mangue, abricot). Une longue finale, agrémentée d'une pointe d'acidité bienvenue ponctue ce vin bien équilibré.



MU Alex: 40% - MU pts grains: 60% ★(★) 14,5/20

Autres vins

51

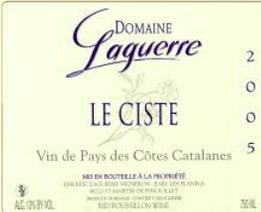
Domaine Laguerre Vin de Pays

"Le Ciste" 2005

Vue: Jolie robe carminée encore jeune.

Nez: Élégant et très parfumé, ce bouquet expressif mêle les arômes de cuir frais et de tabac blond aux notes de cerise et prune confite.

Bouche: L'entrée de bouche est franche et vive, relevée par une belle acidité. Les saveurs fruitées (mûres sauvages, cassis) et d'épices s'y livrent sans retenue dans un ensemble soutenu par des tanins partiellement lissés. Finale acidulée et persistante sur les fruits noirs et les épices.



(2010-12) CS: 30% - SY: 40% - GR: 20% - CA: 10% 16/20

34

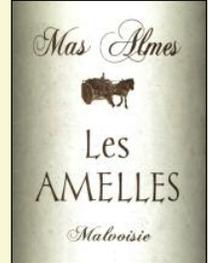
Mas Almes Grand Roussillon - "Les Amelles"

2001

Vue: Robe très intense, ocrée à reflets ambrés, éclatante.

Nez: De puissants arômes de poire cuite, sirop d'érable et miel de tilleul se livrent de concert, accompagnés d'une touche de résine de pin.

Bouche: L'attaque est puissante, boisée, vanillée, livrant d'emblée d'intenses saveurs miellées et caramélisées. Ensuite, les fruits secs s'expriment sans retenue. Enfin, c'est l'écorce d'orange et l'abricot confit qui se distinguent dans une finale interminable. Quelle complexité!



MAL: 100% ★★(★) 16,5/20



Les Aspres

54 Finca Narraza Indalo - Vintage 2006

Vue: Robe rubis profond à nuances carminées.

Nez: De charmeuses notes de pâtisserie aux fruits (tarte aux cerises, framboises) dominent un premier nez qui se complète par une touche cacaotée douceuse et de tabac blond.

Bouche: Cette cuvée typée et expressive possède beaucoup d'atouts. Les dégustateurs soulignent l'exubérance du fruit (cerises et figues composées), la concentration de matière, les beaux tanins et une superbe acidité très rafraîchissante en finale. Superbe finale interminable.



GR: 100%

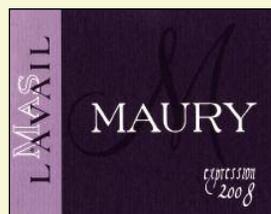
★★★ 17/20

36 Mas de Lavail "Expression" 2008

Vue: Robe grenat pourpre intense au disque violacé.

Nez: D'intenses senteurs de crème de fruits noirs se livrent dès le premier nez. Le bouquet exubérant accorde la priorité à la douceur des fruits au sirop (griotte, mûre, myrtille) et à un registre lactique charmeur.

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée ambitieuse séduit par sa texture grasse et douceuse et la concentration de la matière fruitée. Les saveurs de cerise amarena dominent le milieu de bouche et la longue finale est particulièrement gourmande.



GR: 100%

★★★ 16,5/20

66 Mas Amiel - Vintage 2008

Vue: Belle robe grenat profond à nuances pourpres.

Nez: D'emblée de puissantes effluves de cacao et de griotte au sirop envahissent ce bouquet complexe, qui livre à l'aération une fine note grillée et de fruits secs (noisette).

Bouche: La bouche crémeuse et presque onctueuse confirme le caractère cacaoté et les amandes du bouquet. Enveloppée et délicate à la fois, elle séduit par sa profondeur et ses saveurs confiturées (myrtille, violette, cassis).



(2010 - 11) GR: 100%

★★ 16/20

...parfois plus authentique que raffiné

Les côtes du Roussillon blancs, équilibrés et tout en fraîcheur, accompagnent parfaitement les produits de la mer et des rivières. Les préparations de poissons plus épicées demanderont des vins rosés ou des rouges légers servis frais.

Les Côtes du Roussillon rouges jeunes et fruités, dégustés entre 15 et 16° seront les compagnons d'une cuisine simple et conviviale; une grillade ou une assiette de charcuteries entre amis.

Les cuvées plus ambitieuses, les côtes de Roussillon villages, les collioure et certains vins de Pays plus corsés, appellent une cuisine riche et goûteuse, parfois plus authentique que raffinée. Ils affirmeront leur caractère face à une andouillette ou un boudin noir grillé, un canard braisé, un civet de sanglier, un lapin aux pruneaux ou un coq au vin. Ils seront alors servis entre 16 et 18°. En fin de repas, leur vinosité et la puissance de leurs tanins trouveront un écho favorable auprès des fromages affinés comme le Salers, le Saint-Nectaire, le Brie de Maux ou même le Maroilles et l'Époisses.

Les vins doux naturels de Banyuls, Rivesaltes et Maury ne sont pas seulement des apéritifs. Ils possèdent d'autres cordes à leur arc, se permettant des accords intéressants, parfois curieux, mais jamais décevants.

Ils font merveille sur un canard rôti aux figues ou un foie gras chaud aux lentilles et convolent en justes noces avec un Roquefort, un Bleu des Causses ou un Stilton. L'accord est parfait, et comme avec le sauternes, violent et puissant. Le banyuls fera honneur à un pigeon aux épices ou à un lièvre accompagné d'une sauce aux fèves de cacao. Avec un maury assorti d'un fondant au chocolat noir, les impressions seront multiples; amères puis sucrées, dures et craquantes puis liquides, chaudes et onctueuses. Le vin doux naturel devient étonnant et sublime, charnu et sensuel.



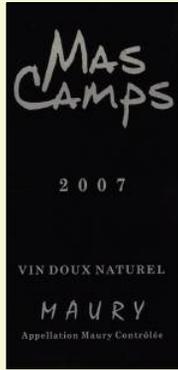
Source CIVR - Yasuko Fujiwara

28 Mas Camp 2007

Vue: Robe rubis cerise.

Nez: A l'ouverture, de fines notes de cuir frais et de cacao s'expriment dans un ensemble olfactif délicat qui évolue à l'aération vers les effluves de fruits noirs confiturés.

Bouche: Attaque franche et vive, de belle structure, suivie d'un milieu de bouche suave, crémeux, et généreux en saveurs de fruits confits (cerise noire). Des tanins suaves enveloppent et soutiennent un vin chaleureux, ponctué par une finale très persistante sur l'amarena.



GR: 100%

★★★ 15,5/20

56 Domaine Arguti UGO 2007

Vue: Jolie robe carminée profonde et concentrée.

Nez: Puissant bouquet capiteux exhalant de flatteuses notes de figue confiturée et de pruneau macéré. Une fine minéralité apparaît à l'aération.

Bouche: Une cuvée gourmande et croquante de fruit (cerise à l'eau-de-vie) caractérisée par une texture souple et fondue. Une délicate acidité bienvenue équilibre une finale de belle rémanence fruitée et de persistance appréciable.



GR: 100%

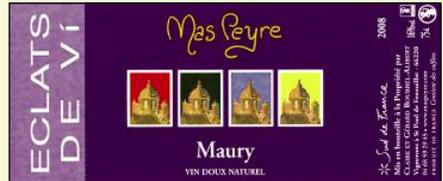
★★ 14,5/20

59 Mas Peyre "Eclats de Vi" 2008

Vue: Robe rubis grenat soutenu.

Nez: Les arômes de fruits à l'eau-de-vie (cerise, prune) dominent ce bouquet assez expressif et engageant.

Bouche: Une bouche "croquante" de fruit, soutenue par des tanins rafraîchissants. De texture suave, ce vin bien construit livre un grain serré et se voit équilibré par une fine acidité et des tanins de fruits délicats. La finale est agréablement persistante sur le noyau de cerise.



GR: 100%

★★ 14,5/20

...soms meer authentiek dan geraffineerd

De evenwichtige en frisse witte Côtes du Roussillon gaan perfect samen met zee- en riviervruchten. Sterker gekruide visbereidingen zullen vragen om roséwijnen of koel opgediende lichte rode wijnen.

De jonge en fruitige rode Côtes du Roussillon, geserveerd tussen 15 en 16°, zullen de metgezellen zijn van een eenvoudige en gezellige gerechten: geroosterd vlees of een schotel fijne vleeswaren onder vrienden.

De meer ambitieuze wijnen, de Côtes de Roussillon Villages, de Collioure en sommige pittigere landwijnen vragen om rijke en smakelijke gerechten, die soms meer authentiek dan geraffineerd zijn. Ze brengen hun karakter tot uitdrukking bij een andouillette of een geroosterde bloedworst, gestoofde eend, ragout van everzwijn, konijn met pruimen of coq-au-vin. Ze worden dan geserveerd tussen 16 en 18°. Op het eind van de maaltijd zullen hun volheid en de kracht van hun tannines een goede weerklank vinden in verfijnde kazen zoals de Salers, de Saint-Nectaire, de Brie de Maux of zelfs de Maroilles en de Epoisses.

De natuurlijk zoete wijnen van Banyuls, Rivesaltes en Maury zijn niet alleen aperitiefwijnen. Ze hebben andere pijlen op hun boog en maken interessante, soms eigenaardige maar nooit ontgoochelende harmonieën mogelijk.

Ze doen wonderen bij gebraden eend met vijgen of warme ganzenlever met linzen en gaan goed samen met een Roquefort, een Bleu des Causses of een Stilton. De harmonie tussen beide is perfect, en zoals bij de Sauternes, heftig en krachtig. De Banyuls zal een duif met specerijen of haas met een saus op basis van cacaobonen eer aandoen. Een Maury bij een fondant van zwarte chocolade levert gevarieerde indrukken op: eerst bitter en dan zoet, hard en krokant en dan vloeibaar, warm en smeugig. De natuurlijk zoete wijn wordt verrassend en subliem, vlezig en sensueel.



Source CVR - Yasuko Fujiwara

- 1** **Domaine Madeloc - 1 bis Av. du Général De Gaulle**
66650 Banyuls sur Mer - Tél: 04/68.88.38.29
Fax: 04/68.88.04.65 - domaine-madeloc@wanadoo.fr
www.domainespierregailard.com
- Collioure rouge "Serral" 2007..... **16/20** • 14,00€
- Banyuls rouge "Cirera" 2007..... **15,5/20** • 19,00€
- 2** **Domaine Gardiès - Chemin de Montpins**
66600 Espira de l'Agly - Tél: 04/68.64.61.16 - Fax: 04/68.64.69.36
clairemayol@wanadoo.fr - www.domaine-gardies.fr
• **Le Vin Passion:** Rue de Termonde, 256 - 1083 Bruxelles
• **Wine-Not:** Rue du Collège, 39 - 1050 Bruxelles
• **La Cave des Oblats:** Rue Basse-Wez, 339b - 4020 Liège
- C. du Roussillon Vil. Tautavel rge "Clos des Vignes" 07..... **16/20**
- Côtes du Roussillon blanc "Clos des Vignes" 08..... **16/20**
- 3** **Domaine Claire Mayol - Quai Forgas - 66660 Port-Vendres**
Tél: 04/68.82.41.84 - 06/22.22.45.29 - Fax: 04/68.82.41.84
clairemayol@wanadoo.fr - www.mayol.fr **Cherche distrib.**
- Collioure blanc "Peyrefite" 08..... **16/20** • 16,00€
- Collioure rouge 08..... **15,5/20** • 9,00€
- Banyuls rouge..... **17/20** • 9,50€
- 4** **Domaine Piétry-Géraud - 22, rue Pasteur - 66190 Collioure**
Tél: 04/68.82.07.42 - Fax: 04/68.98.02.58
domaine.pietri-geraud@wanadoo.fr **Cherche distributeur(s)**
- Banyuls blanc 08..... **16/20** • 15,00€
- 5** **Cave Beille - 4, rue de la République - 66330 Cabestany**
Tél: 04/68.50.77.58 - Fax: 04/68.50.39.75
d.g.s.beille@wanadoo.fr - www.cave-beille.fr **Cherche dist.**
- Côtes du Rous. rge "Les Gorges du Soleil" 07..... **14/20** • 7,00€
- 6** **Domaine Danjou-Banessy - 1 bis, Rue Thiers**
66600 Espira de l'Agly - T: 04/68.64.18.04 - bendanjou@hotmail.fr
www.domainedanjou-banessy.com **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon rouge 08..... **16/20** • 14,00€
- Vin de Pays rouge "Adam" 08..... **17/20** • 17,00€
- 7** **Clos Chatart - 66650 Banyuls sur Mer - Tél: 04/68.88.12.58**
Fax: 04/68.88.51.51 **Cherche distributeur(s)**
- Banyuls blanc 08..... **14,5/20** • 19,00€
- 8** **Domaine Nivet-Galinier - Route de Soler - 66300 Ponteilla**
Tél: 04/68.56.51.20 - Fax: 04/68.56.51.20
nivet-galinier@orange.fr **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon Les Aspres rouge 05..... **15/20** • 16,00€
- Côtes du Roussillon Les Aspres rouge 06..... **17/20** • 15,00€
- 9** **Château Saint Nicolas - Route de Canohès - 66300 Ponteilla**
Tél: 04/68.53.47.61 - Fax: 04/68.53.47.61
info@chateausaintnicolas.com - www.chateausaintnicolas.com
Cherche distributeur(s)
- Vin de Pays Chardonnay "De Adonis" **16/20** • 7,50€
- Côtes du Roussillon rouge 07..... **15,5/20** • 9,00€
- Rivesaltes Ambré "L'Elixir du Roy" 03..... **15,5/20** • 7,50€/50cl
- 10** **Mas Parayre - Route de Corbère - 66300 Thuir**
Tél: 04/68.53.33.14 - Fax: 04/68.53.33.14
olivier.romeu@hotmail.fr - <http://olivier.romeu.site.voila.fr>
Cherche distributeur(s)
- Vin de Pays rouge 09..... **16/20** • 5,50€
- 11** **Clos Massotte - 3, rue des Alzines - 66300 Trouillas**
Tél: 06/23.36.43.01 - Fax: 04/68.53.49.66
pn@massotte.com - www.massotte.com **Cherche distrib.**
- Côtes du Roussillon rouge "Perle et Pépin" 08..... **17/20** • 9,00€
- Côtes du Rous. rge "Corail d'Automne" 07... **17,5/20** • 12,00€
- 12** **Domaine des Balmettes - 2, rue des Jaoumets**
66600 Cases de Pène - Tél: 06/09.58.17.35
lesbalmettes@wanadoo.fr - www.lesbalmettes.com
- Côtes du Rous. Villages rouge "Amandiers" 08... **15/20** • 13,00€
- 13** **Dom. des deux Blay - 10, rue des Mûriers - 66300 Trouillas**
Tél/Fax: 04/68.53.57.75
csthola@aol.com - www.deuxblay.com **Cherche distributeur(s)**
- C. du Roussillon "Rouge de Mr Thibault" 08..... **14,5/20** • 4,70€
- C. du Roussillon "Rosé de Mlle Justine" 09..... **15,5/20** • 4,20€
- 14** **Château Valfon - 13, avenue Fauvelle - 66300 Thuir**
Tél: 04/68.53.61.66 - 06/14.02.81.76 - Fax: 04/68.53.61.66
chvalfon@aol.com **Cherche distributeur(s)**
• **Valfon & Cocevi:** 52, Rue A. Billy - 5370 Havelange - 0495/38.18.59
- Muscat de Rivesaltes 08..... **14,5/20** • 8,50€
- Rivesaltes Tuilé 05..... **14,5/20** • 12,00€
- 15** **Domaine Mas Crémat - 66600 Espira de l'Agly**
Tél: 04/68.38.92.06 - Fax: 04/68.38.92.23
mascremat@mascremat.com - www.mascremat.com
Cherche dist. en Wallonie et Bruxelles
- Côtes du Roussillon rouge "L'Envie" 08..... **16/20** • 7,70€
- 16** **Domaine Lhéritier - 9, av. Gambetta - 66600 Rivesaltes**
Tél: 04/68.38.56.53 - Fax: 04/68.38.56.52
domaine.lheritier@wanadoo.fr - www.maison-du-muscat.com
- C. du Roussillon Villages Romani "Julie" 06..... **15,5/20** • 14,00€
- Rivesaltes Hors d'âge..... **16,5/20** • 16,00€
- 17** **Domaine Rière Cadène - Chemin de St Genis des Tanières**
Mas Bélaïr - 66000 Perpignan
Tél: 04/68.63.87.29 - Fax: 04/68.52.30.65 - riere@wanadoo.fr
www.domainerierecadene.com **Cherche distributeur(s)**
- Vin de Pays Blanc "La Tour de Schiste" 08..... **16,5/20** • 11,90€
- 18** **Domaine Saint-Thomas - Chemin de la Salanque**
"Las Honors" - 66700 Argelès-sur-Mer - Tél: 06/12.64.57.87
Fax: 04/68.95.76.78 - contact@domaine-st-thomas.com
www.domaine-st-thomas.com **Cherche distributeur(s)**
- Rivesaltes Grenat 07..... **17/20** • 9,95€
- Côtes du Roussillon "Louis Olivé" 08..... **15,5/20** • 8,50€
- Vin de Pays Rouge "M-L Sagui" 08..... **15/20** • 6,50€
- 19** **Dom. du Maridet - Av. Maréchal Koenig - 66600 Rivesaltes**
Tél: 06/81.40.40.13 - Fax: 04/68.64.47.56
domaine.maridet@gmail.com
www.ocavo/domaine-du-maridet.com **Cherche distrib.**
- Côtes du Roussillon "Coume d'Al Loup" 07..... **15/20** • 7,25€
- Côtes du Roussillon Villages "Cocodril" 04..... **14,5/20** • 9,70€
- 20** **Château de l'Ou - 66200 Montescot - Tél: 04/68.54.68.67**
Fax: 09/71.70.26.53 - chateaudelou66@orange.fr
www.chateau-de-lou.fr **Cherche dist. en Flandres**
• **Domaines et Châteaux:** Rue P. Bossu - 1150 Bruxelles
- Côtes du Roussillon rouge 08..... **15/20** • 7,00€
- 21** **Domaine Rozès - 3, rue de Lorraine 66600 Espira de l'Agly**
Tél: 04/68.38.52.11 - Fax: 04/68.38.51.38
rozès.domaine@wanadoo.fr - www.domaine-rozès.com
• **Maison Ghoo:** Verboekt, 196 - 2430 Laakdal-Vorst
- Vin de Pays rouge "Cuvée Réservee 06..... **16/20**
- Muscat de Rivesaltes 07..... **15/20**
- 22** **Mas Alart - RD22 - 66280 Saleilles - Tél: 04/68.50.51.89**
frederic.belmas@sfr.fr - www.mas-alart.eu **Cherche distrib.**
- Côtes du Roussillon rouge "Mas Alart" 06..... **15/20** • 5,00€

- 23** **Domaine Fabresse - 19, av. Général de Gaulle**
66720 Latour-de-France - Tél/Fax: 04/68.29.09.56
domaine.fabresse@cegetel.net **Cherche distrib.**
- Côtes du Rous. Villages Latour-de-France rge 07... **14,5/20** • 4,90€
- 24** **Domaine Benassis - 5, impasse de l'Hort**
66140 Canet en Roussillon - Tél: 06/63.02.46.00
Fax: 04/68.35.19.07 - domainebenassis@hotmail.fr
Cherche distributeur(s)
- Vin de Pays rouge "Cuvée Caractère"08..... **14/20** • 3,70€
- 25** **Domaine Rossignol - Rue de Villemolaque - 66300 Passa**
Tél/Fax: 04/68.38.83.17 - domaine.rossignol@free.fr
www.domaine.rossignol.free.fr **Cherche distributeur(s)**
- Rivesaltes Ambré 04..... **14,5/20** • 8,70€
- Côtes du Roussillon Les Aspres "Le Graal"08... **16,5/20** • 12,80€
- 26** **Domaine de la Perdrix - 7, rue des Platanes**
66300 Trouillas - Tél: 04/68.53.12.74 - Fax: 04/68.53.52.73
contact@domaine-de-la-perdrix.fr
www.domaine-de-la-perdrix.fr **Cherche distributeur(s)**
- C. du Roussillon rouge "Cuvée J-S. Pons"07..... **15,5/20** • 9,80€
- Vin de Pays rouge "Corto"09..... **14,5/20** • 6,00€
- 27** **Dom. du Vieux Cep'Age - 116, av. J. Jaurès - 66460 Maury**
Tél: 04/68.59.07.83 - 06/84.39.31.00 - Fax: 04/68.59.07.83
domaineuvieuxcep-age@wanadoo.fr **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon Vil. "Fleur de Cep"06..... **14,5/20** • 9,00€
- Côtes du Roussillon Vil. "Perle d'Automne"06... **15,5/20** • 9,00€
- 28** **Mas Camps - RD 117 - 66460 Maury**
Tél: 04/68.29.48.07 - Fax: 04/68.57.87.41
contact@mascamps.fr - www.mascamps.fr **Cherche distrib.**
- Côtes du Roussillon Vil. "Ronde des Vents"07... **15/20** • 8,00€
- Vin de Pays blanc "L'Aube Nacrée"09..... **16,5/20** • 6,00€
- Maury 07..... **15,5/20** • 10,00€
- 29** **Clos du Romarin - 66460 Maury - Tél/Fax: 04/68.59.17.98**
jean-guy.pujol@orange.fr **Cherche distributeur(s)**
• **Château Classics:** www.chateau-classics.be
- Côtes du Roussillon Vil. "Cuvée Thomas"07..... **17,5/20**
- Côtes du Roussillon Vil. "Cuvée Antoine"07..... **16,5/20**
- 30** **Vignerons de Lesquerde - Rue Grand Capital**
66220 Lesquerde - Tél: 04/68.59.02.62 - Fax: 04/68.59.08.17
lesquerde@wanadoo.fr - www.lesquerde.com
• **Le Divin Breuvage:** Rue Notre Dame, 13 - 5060 Tamines
• **Couleur Vin:** Route de Charleroi - 5650 Yves-Gomezée
- Côtes du Roussillon Villages "Terrae"08..... **14/20**
- Côtes du Roussillon Villages "Les Arènes de Granit" 07... **14/20**
- 31** **Domaine Sainte Jacqueline - 17, av. du Général de Gaulle**
66240 Saint Estève - Tél/Fax: 04/68.92.35.10
domainsaintejacqueline@orange.fr **Cherche distributeur(s)**
• **Wijnen Jacqueline:** Schooldijk, 20a - 2560 Nijlen (Bevel)
- Muscat de Rivesaltes "Muscat de Noël" 09..... **16/20** • 7,80€
- 32** **Mas des Clots - 66600 Salses le Château**
Tél/Fax: 04/68.64.20.13. - michel.piquemal@masdesclots.com
www.masdesclots.com **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon Villages "Casta Diva"07..... **16/20** • 6,50€
- 33** **Dom. Salvat - 8, av. Jean Moulin - 66220 St-Paul de Fenouillet**
Tél: 04/68.59.29.00 - Fax: 04/68.59.20.44 - salvat.uh@orange.fr
www.domainsalvat.com **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon rouge "Tradition"07..... **14,5/20** • 8,00€
- Côtes du Roussillon blanc "Taïchac"09..... **15/20** • 7,50€
- Rivesaltes rouge "Cuvée grenat"08..... **14,5/20** • 10,00€
- 34** **Domaine Mas Almes - 21, bd. de la Marine**
66510 Saint Hippolyte Tél: 04/68.59.61.46 - 06/86.85.45.95
Fax: 04/68.59.61.46 - contact@masalmes.com
www.masalmes.com **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon Vill. rouge "Argile"07..... **16,5/20** • 8,00€
- Grand Roussillon VDN "Les Amelles"01..... **15/20** • 10,00€/50cl
- Rivesaltes rouge "Cuvée grenat"08..... **15,5/20** • 7,50€
- 35** **Domaine de Montgaillard-Guillé - Av. François Tubau**
Caveau Sainte Colombe - 66600 Salses le Château
Tél: 04/68.59.66.94 - contact@montgaillard-guille.fr
www.montgaillard-guille.fr **Cherche distributeur(s)**
- Rivesaltes Ambré 06..... **15/20** • 10,40€
- 36** **Domaine Le Mas de Lavail - D117 - 66460 Maury**
Tél: 04/68.59.15.22 - Fax: 04/68.29.08.95
masdelavail@wanadoo.fr - www.masdelavail.com
• **Cave le Grenier à Vins:** 128, rue Ovide Dieu - 7080 La Bouverie
• **Mis en Bouteille:** Dorpsstraat, 42 - 9080 Lochristi
• **Jacqueline Wijnen:** Schooldijk, 20a - 2560 Bevel
• **La Cave St Jacques:** 21, rue Piquet - 7500 Tournai - 069/23.20.20
• **Be and Be Select Wine:** Grand'route de Ciney, 1a - 5503 Sorinnes
Tél: 08/222.23.24
- Côtes du Roussillon Villages "Cuvée Tradition"08..... **16/20**
- Maury "Expression"08..... **16,5/20**
- 37** **Domaine Bobé - Mas de la Garrigue - Route de Baixas**
66240 Saint-Estève - Tél: 04/68.92.66.38 - Fax: 04/68.92.66.64
domainebobe@orange.fr **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon "L'Oncle Jean"08..... **15/20** • 4,70€
- Vins de Pays - Muscat sec 08..... **15/20** • 3,90€
- 38** **Mas de Blanes - 66370 Pézilla-la-Rivière**
Tél: 06/09.31.89.01 - 09/62.03.59.07
pierre-talayrach@orange.fr - www.pierre-talayrach.com
- Vin de Pays "Viognier" 08.... **14,5/20** • 7,90€ • **Cherche distrib.**
- 39** **Les Vignerons en Terres Romanes - 6, av. de la Gare**
66320 Vinça - Tél: 04/68.05.85.86 - Fax: 04/68.96.46.20
vignerons.terres.romanes@orange.fr
www.vigneronssterresromanes.com **Cherche distributeur(s)**
- Côtes du Roussillon rouge "Terres Romanes"08... **14/20** • 5,50€
- Côtes du Roussillon blc "Terres Romanes"08... **14,5/20** • 5,50€
- 40** **Domaine Piquemal - RD 117 - "Della Lo Rec"**
66600 Espira de l'Agly - Tél: 04/68.64.09.14
Fax: 04/68.38.52.94 - contact@domaine-piquemal.com
www.domaine-piquemal.com **Cherche distributeur(s)**
• **Braem Diana:** Statiesstraat, 36 - 2070 Zwynendrecht - 03/252.53.53
• **Wijnhuis Tinto:** Blauwesteinstr. 75 - 9070 Heuseden - 09/252.33.60
• **Champs Fulliots:** Rue H. Chapelle, 12 - 4651 Battain - 067/66.12.26
• **Julie Dobbstein:** Rue des Carmes, 114 - 4630 Ayeneux
- Vin de Pays rouge "Cuvée Justin"08..... **14,5/20**
- Côtes du Roussillon blanc "Terres Grillées"08..... **15/20**
- 41** **Domaine Thunevin-Calvet - Rond Point Est - 66460 Maury**
Tél: 04/68.51.05.57 - Fax: 04/68.51.17.28
jr@thunevin-calvet.fr - www.thunevin-calvet.fr
• **Colruyt:** Points de vente partout en Belgique - over gans België.
- Côtes du Roussillon Villages "Les Dentelles"06..... **16/20**
- 42** **Domaine Pons Gralet - 2, Bd. Jean Jaurès - 66310 Estagel**
Tél/Fax: 04/68.57.23.83 - dom.ponsgralet@wanadoo.fr
www.ponsgralet.com
- Côtes du Roussillon Vil. "Cuvée Taurus"07..... **15,5/20** • 8,00€
- Vin de Pays rouge - Carignan Vieilles vignes 08.... **16/20** • 7,50€
- 43** **Vignerons de Cases de Pène - Cellier Château de Pena**
66600 Cases de Pène - Tél: 04/68.38.91.91 - Fax: 04/68.68.92.41
• **Delhaize:** Points de vente partout en Belgique - over gans België.
- Muscat de Rivesaltes - Château de Pena 09..... **15,5/20**
- 44** **Domaine Berta-Maillol - Mas Paroutet - Route des Mas**
66650 Banyuls-sur-Mer - Tél/Fax: 04/68.88.00.54
domaine@bertamaillol.com - www.bertamaillol.com **Cherche distributeur(s)**
- Collioure Rouge "Arrels" 08..... **16/20** • 10,80€
- Banyuls "Rimage" 08..... **15/20** • 12,60€

- 45** **Domaine du Mas Blanc - 9, av. du Général de Gaulle**
66650 Banyuls-sur-Mer - Tél: 04/68.88.32.12 - Fax: 04/68.88.72.24
domainemasblanc.fr - www.domaine-du-mas-blanc.com
Cherche distributeur(s)
- Banyuls "Cuvée Joan".....14,5/20 • 13,00€
- Collioure Rouge "La Llose"07.....15/20 • 9,00€
- 46** **Domaine Many Puig - 7, av. de la République**
66190 Collioure - Tél: 04/68.98.02.59 - Fax: 04/68.87.19.34
domaine.many-puig@orange.fr Cherche distributeur(s)
- Banyuls "Rimage" Vieilles Vignes 05.....16/20 • 16,00€
- Banyuls Blanc 08.....14,5/20 • 13,00€
- 47** **Clos Saint Georges - 66300 Trouillas - Tél: 04/68.21.61.46**
Fax: 04/68.37.52.31 - clortal@wanadoo.fr
www.clos-saint-georges.com Cherche distributeur(s)
- Chât. Canterrane - Rivesaltes Ambré 1978.....16/20 • 40,00€
- Côtes du Roussillon Les Aspres "Pierre"05.....16,5/20 • 12,00€
- 48** **SIVIR - 1870 av. Julien Panchoit - 66000 Perpignan**
Tél: 04/68.85.04.51 - Fax: 04/68.55.25.62
www.fruitecatalan.com - contact@vigneronscatalans.com
Carrefour • Intermarché • Champion • Mesdagh
- Rivesaltes Ambré Croix Milhas "Spécial Réserve"10 ans...15/20
- Banyuls Grand Cru 03.....14,5/20
- Banyuls La Galline Blanc 07.....15/20
- 49** **Vignerons Catalans en Roussillon - 1870 av. Julien panchoit**
66000 Perpignan - Tél: 04/68.85.04.51 - Fax: 04/68.55.25.62
www.fruitecatalan.com - contact@vigneronscatalans.com
Carrefour • Intermarché • Champion • Mesdagh:
- Côtes du Roussillon Villages - Château Mauléon 08.....14/20
- Côtes du Roussillon Rosé "Trémoine de Rasiguères"09....15/20
- 50** **Cave Coop. de Collioure - Place Orfica - 66190 Collioure**
Tél: 04/68.82.05.63 - Fax: 04/68.82.43.06
contact@dominicain.com - www.dominicain.com
• Remy Grubber: Rue F. Elbers, 63 - 1082 Bruxelles
- Banyuls rouge "Vieux Dominicain"01.....14,5/20 • 11,00€
- 51** **Dom. Laguerre - Le Village - 66220 St-Martin de Fenouillet**
Tél/Fax: 04/68.59.26.92 - domaine.laguerre@free.fr
www.domainelaguerre.com Cherche distributeur(s)
• Verres bavards: 9200 Schoonaarde/Dendermonde - 052/42.84.42
• L'Accent des Vignes: 5030 Gembloux - 081/60.13.61 - 0475/69.74.75
- Côtes du Roussillon blanc "Le Ciste"07.....15,5/20 • 12,00€
- Vin de Pays rouge "Le Ciste"05.....16/20 • 12,00€
- 52** **Domaine Tribouley - 9, place Marcel Vié**
66720 Latour de France - Tél: 06/83.50.89.62
Fax: 04/68.29.03.86 - jean-louis.tribouley@orange.fr
• Chai & Bar: Av. du Port, 86 - 1000 Bruxelles - 02/421.60.81
• Les Vins du Val de Loire: 2, ch. de Namur - 1320 Hamme-Mille
- Côtes du Roussillon rouge "L'Alba"08.....16,5/20 • 13,00€
- 53** **Domaine Puig-Bonas - Place de la Poste - 66300 Ponteilla**
Tél: 04/68.21.78.78 - puig.olivier@yahoo.fr
www.puig-bonas.com Cherche distributeur(s)
- Rivesaltes Ambré 93.....16,5/20 • 12,00€
- Rivesaltes Ambré 98.....17/20 • 8,00€
- 54** **Finca Narraza - 8, rue Delphin-Roudières**
66220 Saint-Paul de Fenouillet - Tél: 04/34.10.13.57
narraza@club-internet.fr - www.fincanarraza.fr
Cherche distributeur(s) en Wallonie
• Oenologic: Vinkestraat, 13 - 1981 Hofstade - 0495/222.017
- Maury "Indalo de Finca Narraza".....17/20 • 18,00€
- 55** **Mas Mudigliza - 20, rue de l'Esquerde**
66220 St-Paul de Fenouillet - Tél: 06/79.82.03.46
fax: 04/68.35.01.99 - masmudigliza@neuf.fr - www.masmudigliza.fr
• Maison des Vins Fins:
28, rue des Arbaletriers - 7000 Mons - 0478/39.54.92
• Credo 1893: 66, Strombeeksesteenw. - 1800 Koningslo - 02/216.48.13
• Wijnen Finesse: 7, Mollenstraat - 2520 Broechem - 03/485.75.66
Cherche distributeur(s) en Wallonie
- Côtes du Roussillon rouge "Carminé"08.....15,5/20 • 11,50€
- Côtes du Roussillon rouge "Symbiosis"07.....18/20 • 25,00€
- 56** **Domaine Arguti - 14, av. du 16 Août 1944**
66220 Saint-Paul de Fenouillet - Tél: 06/73.85.17.93
Fax: 04/68.28.57.68 - domaine.arguti@orange.fr Cherche dist.
- Vin de Pays blanc "Ugo"08.....15,5/20 • 10,00€
- Côtes du Roussillon rouge "Ugo"07.....16/20 • 12,00€
- Maury "Ugo"07.....14,5/20 • 15,00€
- 57** **Domaine de l'Edre - 8, rue de la République**
66720 Tautavel - Tél: 06/08.66.17.51 - Fax: 04/68.54.65.18
contact@edre.fr - www.edre.fr Cherche distributeur(s)
• Les Dix Vins: Rue Gréry, 77 - 4020 Liège - 04/342.69.39
• Vinesse: Velle, 2a - 9140 Temse - 03/711.32.22
- Côtes du Rous. Vil. "Carrément Rouge"08.....16,5/20 • 14,00€
- Côtes du Roussillon Villages "L'Edre"08.....17/20 • 26,00€
- 58** **Mas Peyre - 3 ter, Chemin de Lesquerde**
66220 Saint-Paul de Fenouillet - Tél: 04/68.59.29.45
Fax: 04/68.59.00.22 - maspeyre@aliceadsl.fr
www.maspeyre.com Cherche distributeur(s)
• Stavin: "Clos d'Anceline" - 4, ch. des Ardennes - 5330 Maillen
- Vin de Pays - Muscat sec "Le Pichet Mignon"09...14,5/20 • 5,00€
- Maury "Eclat de Vi" 08.....14,5/20 • 12,00€
- 59** **Domaine de Majas - 21, Rue de la Bartasse**
66220 Caudies de Fenouillèdes - Tél/Fax: 04/68.59.94.41
domainedemajas@wanadoo.fr - www.domainedemajas.com
Cherche distributeur(s)
- Vin de Pays - blanc "Three Trees"08.....14,5/20 • 8,00€
- Vin de Pays - rouge "Three Trees"08.....15/20 • 8,00€
- 60** **Domaine Matassa - 10, route d'Estagel - 66600 Calce**
Tél/Fax: 04/68.64.10.13 - matassa@orange.fr
www.matassawine.dot Cherche distributeur(s)
- Vin de Pays - Rouge "Cuvée Romanissa"06.....17/20 • 20,00€
- 61** **Cave Coop de l'Abbé Rous - 56, av. Charles de Gaulle**
66650 Banyuls sur Mer - nmilliard@temples.com
www.abberous.com - Tél: 04/68.88.72.72 - Fax: 04/68.88.30.57
• Expression du Terroir: Rue A. Detienne, 20 - 1030 Bxl - 02/242.76.62
• Wine Not: Rue du Collège, 39 - 1050 Bruxelles - 02/513.47.74
• Caves de l'Abbaye d'Aulne: Rue Vanderveelde, 279 - 6534 Gozée
• ISPC Liège: Route de Liers - 4042 Herstal-Liers - 04/278.92.92
• ISPC Gent: Ottergemsesteenw. Zuid, 720 - 9000 Gent - 09/241.51.11
- Collioure blanc "Cuvée des Peintres" 08.....14,5/20
- Banyuls Grand Cru "Baillaury" 03.....15,5/20
- 62** **Domaine de Mallyce - 20 bis, rue des Vignes**
66720 Rasiguères - Tél: 06/81.70.12.34 - Fax: 04/68.73.86.37
corinne.soto@packsurfwifi.com Cherche distributeur(s)
- Côtes du Roussillon rouge "Pierre de Lune"07.....16/20 • 9,30€
- Côtes du Roussillon rouge "Del Amor"07.....15,5/20 • 11,50€
- 63** **Les Vignerons du Château de Calce - 8, route d'Estagel**
66600 Calce - Tél: 04/68.64.47.42 - Fax: 04/68.64.36.48
scvcalce@orange.fr - www.chateaudecalce.com Ch. distr
- Muscat de Rivesaltes 09.....15/20 • 7,00€
- Côtes du Roussillon rosé 09.....16/20 • 4,15€
- Côtes du Roussillon blanc 09.....14,5/20 • 3,95€
- 64** **Vignerons de Caramany - 70, Grand'Rue - 66720 Caramany**
Tél: 04/68.84.51.80 - Fax: 04/68.84.50.84
contact@vigneronsdecaramany.com
www.vigneronsdecaramany.com Cherche distributeur(s)
- Vin de Pays Rouge "Les Amoureux du Sud"09.....15/20 • 4,90€
- Côtes du Rous. Vil. "Huguet de Caraman"08...15,5/20 • 12,00€
- 65** **Mas Castello - Dom. Cachau-Dubournais - Route de Vingrau**
66600 Espira de l'Agly - Tél/Fax: 04/68.64.33.38
domainecachau@orange.fr Cherche distributeur(s)
- Côtes du Roussillon villages "Folie Rouge" 07.....17/20 • 15,00€
- 66** **Mas Amiel - 66460 Maury - Tél: 04/68.29.01.02**
Fax: 04/68.29.17.82 - contact@lvod.fr - www.masamiel.fr
- Maury Vintage 08.....16/20

Graves et Pessac-Léognan, terres originelles



Les appellations Graves et Pessac-Léognan représentent le berceau historique du vignoble bordelais. Leur véritable essor ne commence toutefois qu'au Moyen-Age, au moment où les premières vignes sont plantées au cœur même de la ville et aux alentours, sur des terres caillouteuses impropres à toute autre culture. A partir du mariage d'Alienor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt (1152), l'octroi à la "Banlieue" d'importants privilèges, prohibant toute concurrence tant qu'il restait une seule barrique de vin à vendre dans Bordeaux, augurait une longue période de grande prospérité, à une époque où le vin de Bordeaux était baptisé, à juste titre, "Claret Wine".

Aujourd'hui, le seul danger qui guette l'A.O.C. Pessac-Léognan et, dans une moindre mesure l'A.O.C Graves, est l'urbanisation galopante de la ville de Bordeaux, dont l'expansion et les projets routiers et ferroviaires menacent plusieurs secteurs viticoles réputés.

sages, ce qui est suffisamment rare dans la région pour être signalé.

Faisant partie intégrante de l'appellation Graves, l'A.O.C Pessac-Léognan représente un terroir original, plus prestigieux, qui présente des vins dont l'ambition et le potentiel de garde sont clairement supérieurs. Ceci se répercute inévitablement dans les prix pratiqués... Un classement établi en 1953 et complété en 1959 y a distingué 16 crus classés en rouge et/ou en blanc.

Graves

L'étendue de la contrée des Graves commence dans sa partie nord à la "Jalle de Blanquefort", au nord de la célèbre cité girondine. Toutefois, l'essentiel des vins d'A.O.C Graves provient de la zone qui s'étend depuis La Brède jusque Langon, en amont de la Garonne, en contournant les illustres appellations Barsac et Sauternes. La Garonne borde la région à l'est sur toute sa longueur tandis qu'à l'ouest, c'est l'immense et superbe forêt de pins des landes qui lui sert de frontière et de protection contre les influences océaniques excessives.

Particularité unique en France, les vins de Graves sont les seuls à porter un nom inspiré du sol sur lequel ils voient le jour. "Las Grabas de Bordeus", littéralement "Les Graves de Bordeaux" est une expression qui rappelle le rôle majeur que joue le terroir dans la

qualité des crus de la région. Ces graves, composées de graviers, de galets roulés par les eaux, ont une épaisseur variant d'une vingtaine de centimètres à 3 mètres et plus.

La superficie de l'A.O.C s'étend sur plus de 3800 ha que se partagent près de 300 viticulteurs. La production accorde la priorité aux vins rouges qui en représentent les 2/3 (127.000 hl), le solde se partageant entre les blancs secs (32.000 hl) et les Graves Supérieures (11.000 hl).



Situées principalement autour et au sud de la ville de Bordeaux, elles constituent le parfait prolongement de la presqu'île médocaine et livrent quelques-uns des plus beaux crus de la région, tant en rouges qu'en blancs. Il existe en fait trois appellations dans cette zone: Graves, Pessac-Léognan et Graves Supérieures pour les vins blancs moelleux. Tous ces crus représentent une production orientée vers des vins gourmands et expressifs en fruit dont les prix restent extrêmement

Le portrait classique de l'encépagement des Graves rouges met en relief un équilibre entre le cabernet sauvignon (structure, arômes) et le merlot (souplesse, parfums). Une proportion plus restreinte de cabernet franc est aussi présente. Les arômes de petits fruits rouges, épices et grillés toastés selon le type d'élevage caractérisent ces crus qui voient leur potentiel de garde compris entre 3 et 7 ans, selon la qualité du millésime.

Les Graves blancs présentent une grande élégance. Ils font appel au semillon (texture douce, arômes de cire et de miel) et au sauvignon (vivacité, notes d'agrumes). Selon la proportion de l'éventuel assemblage, il s'orienteront davantage vers l'un ou l'autre style.

Quant aux Graves Supérieures, ils séduisent par la fraîcheur qu'ils proposent en bouche, contrastant singulièrement avec leurs proches voisins de Cérons, Barsac et Sauternes. De couleur dorée légère, ils proposent des arômes de fruits jaunes mûrs ou de fruits secs, de grillé et de miel.

Pessac-Léognan

Représentant près d'un tiers de la superficie des Graves et des volumes produits, l'appellation communale Pessac-Léognan tire son nom de deux communes dont le terroir s'est révélé exceptionnel au cours du temps. Elle est le reflet d'une identité viticole qui s'affirma par décret en septembre 1987, suite à l'action de reconquête menée dans le dernier quart du 20^{ème} siècle par une poignée d'hommes et d'investisseurs convaincus de l'immense potentiel du secteur.

Aujourd'hui, sur le territoire de 10 communes et 1600 hectares en production, sont produits près de 10 millions de bouteilles

(80% de rouges et 20% de blancs) qui représentent plus de la moitié du chiffre d'affaires de la région des Graves. Il est incontestable que la participation des crus classés à l'action de reconnaissance de l'A.O.C Pessac-Léognan a pesé de tout son poids dans la destinée de l'appellation. Aujourd'hui, le combat a porté ses fruits mais la vigilance reste de mise, tant l'expansion de Bordeaux reste d'actualité.



Les crus de Pessac-Léognan doivent leur immense notoriété à une qualité de production assez remarquable, qui leur a ouvert les portes de l'exportation. 70% d'entre eux quittent l'hexagone pour le monde entier. Ils se trouvent moins touchés par les actuelles difficultés de commercialisation des vins génériques, plus simples, menacés par la concurrence des vins du Nouveau Monde. Leur haut niveau qualitatif se traduit par des chiffres parlants: la densité de plantation minimale de 6500 pieds/ha tourne le plus souvent autour de 9000 pieds/ha et les rendements autorisés de 45hl/ha en rouge et 48hl/ha en blanc, déjà raisonnables, sont rarement atteints.

Elégance est le maître-mot pour qualifier le style des crus rouges de la région, plus délicats et de texture plus souple que leurs



voisins, pourtant proches, du Médoc. On est en présence d'une parfaite association entre le sol et la vigne. Le cabernet sauvignon en particulier, trouve sur ces sols graveleux retenant si bien la chaleur et drainant facilement les excès d'eau une véritable terre de prédilection. Le merlot, plus précoce et souple, compense dans les assemblages par sa rondeur et son fruité la robuste puissance de son complice. Le cabernet franc et le petit verdot, moins utilisés, peuvent aussi apporter leur caractère personnel. Tous ces crus rouges, charnus et concentrés, peuvent se montrer quelque peu sérieux dans leur prime jeunesse. L'âge leur apportant fondu et douceur, c'est une palette aromatique complexe qui attend le dégustateur.

Les vins blancs secs de Pessac-Léognan allient vivacité et complexité. S'appuyant sur un encépagement dominé par le sauvignon, et complété par le sémillon, ils bénéficient concrètement d'élevages en bois, lorsque les dosages restent subtils et raisonnés. Le sauvignon apporte la structure, la vivacité et son fruité exubérant (agrumes) et le sémillon offre du gras et ses saveurs de fruits confits. Ces crus évoluent favorablement sur de longues années. La palette aromatique est changeante mais les vins conser-



Château Smith Haut Lafitte

vent au fil du temps leur grande fraîcheur en bouche.

Dans la région des Graves, tous les consommateurs trouveront leur bonheur. Des vins fruités et charmants, très raisonnables en prix de l'A.O.C Graves, qui naissent dans de petites propriétés familiales de quelques hectares aux crus plus renommés de l'A.O.C Pessac-Léognan, élégants mais puissants, de garde, aux prix plus élevés, la palette de crus proposés, tant en rouge qu'en blanc se veut complète et d'une qualité globalement très homogène. Un constat positif qui se démarque de l'image parfois quelque peu hautaine des voisins du nord de la région.

Graves en Pessac-Léognan, originele streken

De appellaties Graves en Pessac-Léognan vormen de historische wieg van het wijnbouwgebied Bordeaux. Ze nemen echter pas een hoge vlucht in de Middeleeuwen, wanneer de eerste wijnstokken worden aangeplant in het hartje van de stad en in de omgeving ervan, op kiezelachtige gronden die ongeschikt zijn voor elke andere teelt. Vanaf het huwelijk van Eleonora van Aquitanië met Hendrik II Plantagenet (1152) belooft de toekenning van privileges aan de 'vorsteden' een lange periode van grote welvaart, in een tijd waarin de bordeauxwijn terecht "Claret Wine" wordt genoemd.

Vandaag is het enige gevaar dat de AOC Pessac-Léognan bedreigt de sterke verstedelijking van de stad Bordeaux, waarvan

de expansie en de weg- en spoorprojecten een dreiging vormen voor verschillende befaamde wijnbouwsectoren.

Er zijn in feite drie appellaties: Graves, Pessac-Léognan en Graves Supérieures voor de volle en zachte witte wijnen. Al deze cru's vertegenwoordigen een productie die gericht is op snoeperige wijnen met een fruitige expressie waarvan de prijzen zeer bescheiden blijven, wat voldoende zelden is in de streek om vermeldenswaard te zijn.

De AOC Pessac-Léognan die deel uitmaakt van de appellatie Graves, vertegenwoordigt een origineel en meer prestigieus terroir, dat wijnen levert waarvan de ambitie en het bewaarpotentieel beduidend superieur zijn. Dit heeft onvermijdelijk zijn weerslag



op de gehanteerde prijzen... Een klassement dat in 1953 werd opgesteld en in 1959 werd vervolledigd, onderscheidt 16 rode en/of witte geklasseerde cru's.

Graves

Het wijnbouwgebied Graves begint ten noorden van de beroemde stad in de Gironde. Maar het overgrote deel van de AOC-wijnen is afkomstig uit de zone die zich uitstrekt van La Brèze tot Langon, boven de Garonne, om de beroemde appellaties Barsac en Sauternes heen. In het oosten loopt de Garonne volledig langs het wijnbouwgebied, terwijl het in het westen door de prachtige naaldbossen van Les Landes wordt begrensd en beschermd tegen excessieve oceaانinvloeden.

Een unieke bijzonderheid in Frankrijk: de wijnen van Graves dragen als enige een naam die gebaseerd is op de bodem waaruit ze ontstaan. "Las Grabas de Bordeus", letterlijk "De Graves van Bordeaux" is een uitdrukking die herinnert aan de belangrijke rol die het terroir speelt in de kwaliteit van de cru's van de streek. Deze graves, bestaande uit kiezel- en rolstenen, hebben een dikte van ongeveer twintig centimeter tot 3 meter en meer.

net Franc komt er ook in voor. Deze cru's hebben een bewaarpotentieel tussen 3 en 7 jaar, al naar gelang de kwaliteit van het wijnjaar.

De witte Graves leggen een grote elegantie aan de dag. Ze doen een beroep op de Sémillon (zachte textuur, aroma's van was en honing) en de Sauvignon (levendigheid, toetsen van citrusfruit). Al naar gelang de verhoudingen in de eventuele assemblage zullen ze meer de ene of de andere stijl opgaan.

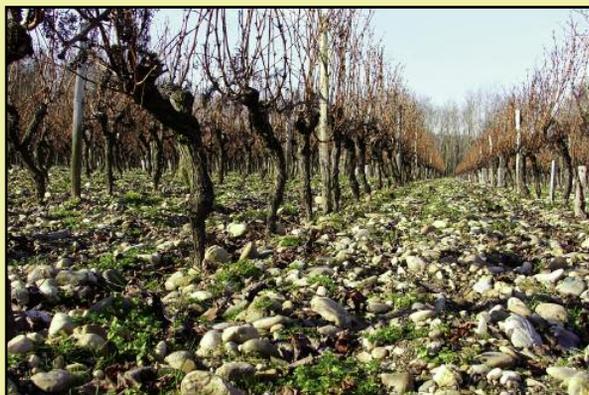
De Graves Supérieures verleiden dan weer door hun frisse smaak die opvallend contrasteert met die van de nabijgelegen Cérons, Barsac en Sauternes.

Pessac-Léognan

Bijna een derde van de oppervlakte van de Graves en de geproduceerde volumes wordt ingenomen door de gemeentelijke appellatie Pessac-Léognan, naar de naam van twee gemeenten waarvan het terroir in de loop van de tijd uitzonderlijk gebleken is. Het is de afspiegeling van een wijnbouwiditeit die zich bij decreet deed gelden in september 1987, na een heroveringsactie die in het laatste kwart van de 20^{ste} eeuw werd gevoerd door een handjevol mannen en investeerders die overtuigd waren van het immense potentieel van de sector.

Vandaag worden op het grondgebied van 10 gemeenten en 1600 hectaren in productie bijna 10 miljoen flessen geproduceerd (80% rode wijnen en 20% witte wijnen) die bijna de helft van de omzet van het wijnbouwgebied Graves vertegenwoordigen. Het lijkt geen twijfel dat de bijdrage van de cru's die bij de actie tot erkenning van de AOC Pessac-Léognan geklasseerd werden, een doorslaggevende rol heeft gespeeld in de bestemming van de appellatie.

De cru's van Pessac-Léognan hebben hun immense beroemdheid te danken aan een buitengewone productiekwaliteit die deuren heeft geopend tot de export. 70% vertrekt vanuit Frankrijk naar de rest van de wereld. Ze lijden minder onder de afzetmoeilijkheden waarmee de meer eenvoudige generieke wijnen te kampen hebben, die worden bedreigd door de concurrentie van de wijnen uit de Nieuwe Wereld. Hun hoog kwaliteitsniveau komt uit toegestane opbrengsten van 45hl/ha voor de rode wijnen en 48hl/ha voor de witte wijnen, die redelijk zijn,



De oppervlakte van het AOC neemt meer dan 3800 ha in, verdeeld onder bijna 300 wijnbouwers. De productie geeft voorrang aan de rode wijnen, die 2/3 (127.000 hl) ervan vertegenwoordigen, de rest wordt verdeeld tussen de droge witte wijnen (32.000 hl) en de Graves Supérieures (11.000 hl).

Kenmerkend voor het assortiment aan wijnstoksoorten van de rode Graves is een evenwicht tussen de Cabernet Sauvignon (structuur, aroma's) en de Merlot (soepelheid, parfums). Een beperkter aandeel van Caber-



Château Malartic Lagravière

maar bijna nooit worden gehaald.

Elegantie is het kernwoord om de stijl te kenmerken van de rode cru's van de streek, die meer delicaat zijn en een soepelere textuur hebben dan hun bureu uit de Médoc. We vinden hier een perfecte associatie van bodem en wijnstok. Vooral de Cabernet Sauvignon vindt op deze kiezelachtige gronden, die zo goed de warmte vasthouden en overtollig water gemakkelijk draineren, de ideale bodem. De Merlot, die vroeger rijp en soepeler is, compenseert met zijn rondheid en zijn fruitigheid de robuuste kracht van zijn bondgenoot in de assemblages. De Cabernet Franc en de Petit Verdot, die minder worden gebruikt, kunnen ook hun karakter inbrengen. Al deze vlezig en geconcentreerde rode cru's kunnen een beetje serieus overkomen in

hun prille jeugd. Met de leeftijd worden ze echter smeltend en zacht, en staat de wijnproever een complex smaakpalet te wachten.

De droge witte wijnen van Pessac-Léognan paren levendigheid aan complexiteit. Steunend op een assortiment aan wijnstoksoorten dat wordt overheerst door de Sauvignon en vervolledigd door de Sémillon, genieten ze concreet van een rijping op hout terwijl de doseringen subtiel en redelijk blijven. De Sauvignon verschaft zijn structuur, zijn levendigheid en zijn overvloedige fruitigheid (citrusfruit) en de Sémillon zorgt voor de taaheid en de smaak van gekonfijt fruit. Deze cru's evolueren positief gedurende vele jaren.

In het wijnbouwgebied Graves zullen alle consumenten aan hun trekken komen. Van de fruitige en charmante wijnen voor zeer redelijke prijzen van de AOC Graves, die ontstaan in kleine familiale eigendommen van enkele hectaren, tot de meer beroemde cru's van de AOC Pessac-Léognan, elegante maar krachtige bewaarwijnen voor hogere prijzen, is het palet aan cru's compleet en van homogene kwaliteit. Een positieve vaststelling die afwijkt van het enigszins hautaine imago van de noorderburen van de streek.

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoerders in België) van de wijnen opgenomen.

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.

- Cépages rouges: **CS:** cabernet sauvignon • **M:** merlot • **CF:** cabernet franc • **PV:** petit verdot • **Mal:** malbec
- Cépages blancs: **SA:** sauvignon • **SE:** sémillon • **MU:** muscadelle



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

23

Château La Croix

Vue: Jolie robe carminée éclatante.

Nez: Un bouquet complexe et de belle maturité sur le cuir frais et les fruits rouges et noirs confiturés (myrtille, fraise, cerise).

Bouche: Les dégustateurs apprécient la franchise de ce cru charnu, dont les saveurs fruitées (cerise, mûre sauvage) se voient soutenues par d'élégants tanins ne demandant qu'à se fondre et une belle acidité rafraîchissante. Charnu et riche en extrait sec, ce vin parfaitement équilibré, jouit d'une longue finale très appréciable.



 (2010 - 13) CS:60% - M:40% ★★★ 16,5/20

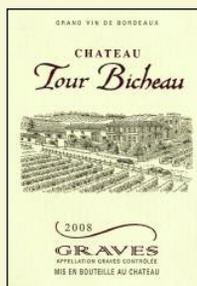
17

Château Tour Bicheau

Vue: Belle robe cerise assez intense.

Nez: Dès le premier nez, les notes liées à l'élevage (moka, caramel) dominent ce bouquet complété à l'aération par une touche poivrée.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée de grand volume est soutenue par une charpente tannique encore très jeune qui ne demande qu'à s'assagir. Les saveurs de fruits noirs et d'épices commencent à s'exprimer. Ce cru bâti pour affronter les ans est ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise.



 (2011 - 15) CS:50% - M:50% ★★ 15,5/20

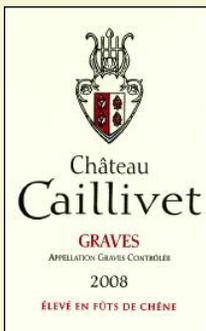
21

Château Caillivet

Vue: Belle robe rubis éclatante.

Nez: Un bouquet ouvert et chaleureux sur les fruits cuits, voire macérés (cerise). L'aération apporte des notes lactiques, de cacao et tabac blond.

Bouche: Tout en suavité, ce cru croquant de fruit, gourmand, livre une expression très franche, illustrée par de généreuses saveurs de cerise et d'épices. Charnu et corpulent, il doit encore se fondre quelque peu. La finale, de belle longueur, se montre toutefois déjà bien enveloppée.



 (2011 - 13) CS:40% - M:60% ★★ 15,5/20

5

Château Haut Reys Vieilles Vignes

Vue: Robe rubis profond de belle intensité.

Nez: Le premier nez exhale des senteurs épicées (poivre) et de tabac blond, agrémentées d'une touche de cerise macérée à l'aération.

Bouche: Parfaitement équilibré, ce cru friand et savoureux livre une bouche fondue et croquante de fruit. Le registre des cerises et fraises confiturées se livrent sans réserve, dans un ensemble doté d'une concentration appréciable. Un vin très franc, ponctué d'une finale agréablement persistante sur les fruits mûrs.



 (2010 - 12) CS:40% - M:60% ★★ 15/20

© CIVB



Maison des vins de Graves

© CIVB - Gérard Tessier

9

Château L'Hermitage

Vue: Robe cerise, assez concentrée, limpide et brillante.

Nez: Un bouquet ouvert qui exhale sans réserve ses notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise) et de pâtisserie (vanille), dans un ensemble olfactif enveloppé et charmeur.

Bouche: Rond et flatteur, ce cru de texture lissée, livre une bouche fondue très séduisante. Les saveurs de fruits rouges et noirs confiturés s'y livrent sans retenue. Bien équilibré, il est ponctué par une finale agréablement persistante et rafraîchissante sur le noyau de cerise.



(2010 - 12) CS:5% - M:65% - CF:30% ★★ 14,5/20

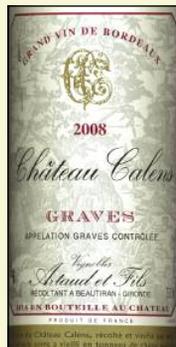
41

Château Calens

Vue: Robe cerise au disque légèrement ocré.

Nez: Un bouquet très ouvert sur les fruits bien mûrs voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) à l'aération.

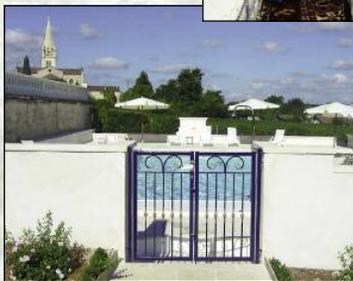
Bouche: Franc et doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce cru privilégie le charme et le "croquant" d'une expression fruitée bien mûre. Les saveurs de fraises et cerises confiturées s'y livrent sans retenue, soutenues par des tanins subtils, déjà presque lissés. Un vin gourmand et convivial.



(2010 - 12) CS:40% - M:60% ★★ 14,5/20

Château de Lantic

Murielle Ginèbre, Propriétaire du Château de Lantic vous invite dans on château, à quinze minutes de Bordeaux, blotti derrière l'église romane de Martillac et entouré des vignes des Grands Crus Classés de Pessac Léognan. Restauré avec passion dans le plus grand respect de la tradition, vous y découvrirez une demeure de charme (5 chambres d'hôtes et 8 suites meublées de tourisme) qui vous transporte dans une ambiance particulière.



10 Route de Lartigue • 33650 Martillac FRANCE • Tél: 05 56 72 58 68 • Fax : 05 56 72 58 67
www.chateau-de-lantic.com • E-mail: contact@chateau-de-lantic.com

33 Château La Vieille France

Vue: Superbe robe grenat de belle jeunesse, limpide et éclatante.

Nez: La maturité de fruit s'exprime d'emblée dans un bouquet enveloppé et suave, qui offre de flatteuses notes de fruits mûrs (griottes, cassis) et d'épices douces.

Bouche: De texture fine et longiligne, cette cuvée franche et structurée livre une bouche suave, généreuse en fruit (cassis, sureau). Elle est soutenue par des tanins soyeux et fermes à la fois, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Un cru équilibré et prometteur, ponctué par une longue finale.

★★★

(2010 - 14) CS:30% - M:65% - PV:5% **17120**



38 Château Langlet

Vue: Très jolie robe cardinal éclatante et de belle jeunesse.

Nez: De subtiles effluves de boisé noble, boîte à cigares et tabac blond envahissent ce bouquet parfumé, complété par une touche de cerise confite.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée de grande élégance a séduit les dégustateurs par ses tanins lissés, sa délicatesse de texture et la rondeur de sa finale. Elle offre d'exubérantes saveurs de fruits rouges frais. Un cru complet.

★★★ **16,5120**

(2010 - 13) CS:20% - M:80%



43 Château Pessan

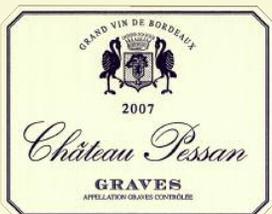
Vue: Robe rubis cerise intense, de belle éclat.

Nez: Bouquet ouvert sur la torréfaction, le caramel et le moka (babelutte).

Bouche: Ce cru ambitieux et racé, encore très jeune se voit actuellement dominé par de puissantes saveurs liées à son élevage. Il ne présente aucune sécheresse et a parfaitement intégré son passage en fûts. L'expression fruitée commence à se livrer (petites baies rouges et noires). Il est ponctué par une longue finale rafraîchissante et structurée à la fois.

★★ **16,5120**

(2011 - 14) CS:40% - M:60%



26 Château Peyreblanque

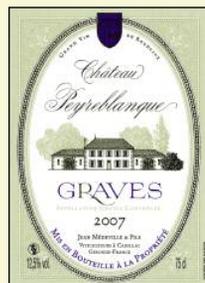
Vue: Belle robe rubis profond, brillante et très intense.

Nez: Premier nez sur les fruits rouges cuits (fraise, cerise), qui se complètent à l'aération d'une fine touche de tabac blond.

Bouche: Bien construit, ce cru séduit dès l'attaque par son grain serré, sa finesse de trame et un très bel équilibre acidité/gras. En milieu de bouche, on apprécie la maturité des saveurs de fruits rouges confiturés (cerise, groseille). La finale, enveloppée et lissée, dévoile une persistance très appréciable.

★★★ **16120**

(2010 - 12) CS:50% - M:50%

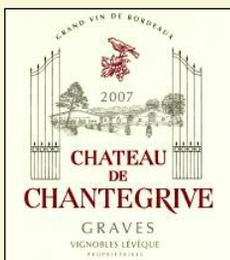


16 Château de Chantegrive

Vue: Très joli robe cardinal, concentrée et éclatante.

Nez: Un caractère affirmé s'impose dès l'ouverture. La minéralité est présente (terre, truffe) associée aux notes de fruits noirs et de tabac.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée presque corsée, s'appuie sur une charpente tannique ferme qui ne demande qu'à se fondre. L'expression de fruit commence à s'épanouir (baies noires acidulées) et la finale, puissante et légèrement épicée, gage d'un beau potentiel d'évolution.



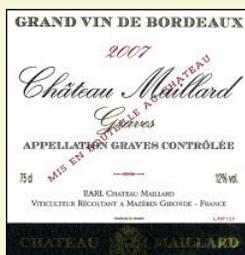
 (2011 - 14) CS:50% - M:50% ★★ 16/20

22 Château Maillard

Vue: Robe rubis cerise au disque légèrement orangé.

Nez: D'emblée le bouquet impose son caractère. On y retrouve des senteurs minérales et animales.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la trame serrée et la concentration de ce vin sérieux et racé, qui va encore gagner en fondu. Les saveurs de petites baies noires acidulées s'expriment en milieu de bouche et l'ensemble se voit ponctué par une finale persistante associant les épices et les airelles.



 (2011 - 13) CS:30% - M:70% ★★★ 15,5/20

28 Château de Monbazan

Vue: Robe rubis profond au disque légèrement évolué.

Nez: Un registre crémeux et macéré domine ouvertement ce bouquet chaleureux, qui mêle les notes lactiques, fruitées (cerise à l'eau-de-vie) et finement vanillées.

Bouche: Tout en fuit et suavité, ce cru de texture grasse et enveloppée privilégie la franchise du fruit. D'intenses saveurs de cerise, groseille et framboise dominent le milieu de bouche. La finale suave, se voit relevée par de délicats tanins presque lissés.



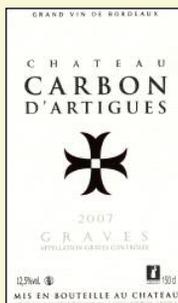
(2010 - 12) CS:20% - M:70% - MAL:5% - CF:5% ★★★(★) 15,5/20

34 Château Carbon d'Artigues

Vue: Robe carminée intense.

Nez: Extrêmement charmeur et complexe par ses effluves de crème de fruits (mûres, myrtilles, cerises au sirop), ce bouquet enveloppé se complète d'une note de cuberdon et d'épices douces.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la chair et la finesse de texture de ce cru séveux, bien concentré, dont la trame fruitée se montre généreuse et soutenue à la fois par une acidité rafraîchissante et des tanins soyeux. Un vin bien construit, doté d'un beau potentiel d'évolution.



 (2011 - 13) CS:20% - M:80% ★★ 15,5/20



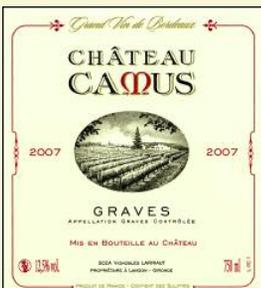
24

Château Camus

Vue: Robe cerise assez soutenu.

Nez: Un bouquet charmeur et engageant, sur les fruits rouges et noirs (fraise, myrtille), le cuir frais et les épices douces.

Bouche: L'entrée de bouche fraîche et vive, souligne l'expression des saveurs de fruits rouges acidulés (groseille, airelle, cerise du Nord). Dotée d'un bel équilibre, cette cuvée longiligne privilégie le caractère charnu et frais d'un ensemble gourmand et convivial.



(2010 - 11) CS:60% - M:40% ★★ 15/20

4

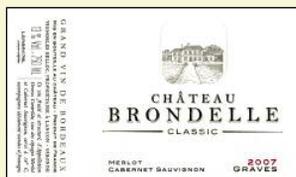
Château Brondelle "Classic"

Vue: Robe profonde, rubis soutenu à reflets grenat.

Nez: Enveloppé, doux et chaleureux, ce bouquet ouvert et parfumé exhale de

beaux arômes de pâtisserie et de fruits mûrs (tarte aux prunes). Touche de tabac blond à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la chair et la franchise de ce cru savoureux. Le milieu de bouche, ample et concentré, séduit par l'exubérance de son fruit (cerises et fraises confiturées). L'ensemble est rehaussé par une acidité équilibrante et soutenu par des tanins partiellement assagis.



(2010 - 12) CS:50% - M:50% ★★ 15/20

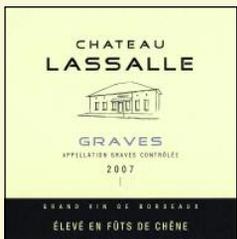
29

Château Lassalle

Vue: Superbe robe grenat soutenu au disque fermé.

Nez: Ce bouquet charmeur, presque pommadé évoque les fruits au sirop (griotte, mûre, myrtille), au premier nez. Il se voit complété par une touche d'épices (clou de girofle, pavot) à l'aération.

Bouche: Tout en équilibre et rond, ce vin épauoui, présente une trame lissée et fait la part belle à l'expression du fruit frais (groseille, cerise). Un support d'acidité équilibrant apparaît dès le milieu de bouche et la finale, de belle persistance, se révèle enveloppée et soyeuse.



(2010 - 12) CS:60% - M:40% ★★ 15/20

6

Château Pouyanne

Vue: Superbe robe grenat, de grande jeunesse.

Nez: Ce bouquet de caractère associe une minéralité bien présente à

des arômes enveloppés et doux de crème de fruits (mûre, cassis, griotte).

Bouche: Grasse et gourmande, cette cuvée généreuse en saveurs de fruits rouges (cerise, fraise) privilégie ouvertement la franchise et la fraîcheur fruitée. Gouleyante, elle se voit ponctuée par une finale croquante, presque lissée.



(2010 - 11) CS:25% - CF:25% - M50% 14,5/20

Clos Norma

Chambres d'hôtes de charme

Lucie et Emmanuel Fouquet

17, rue Faza - 33730 Uzeste

Tél: 05/56.25.29.48 - 06/81.15.02.15

contact@closnorma.com



dans le Bordelais...

www.closnorma.com

Table d'hôtes • Piscine • Parc

26

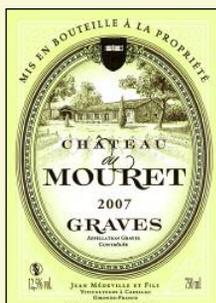
Château du Mouret

Vue: Robe rubis carmin assez intense.

Nez: Douceux, ce bouquet charmeur associe les notes lactiques (yaourt, crème) et fruitées (fraises, cerises confiturées). L'aération apporte une note réglissée.

Bouche: Ce cru, bien construit et épanoui, accorde la priorité au charme de l'expression fruitée.

On y apprécie la générosité des saveurs de fruits rouges mûrs, relevés par une acidité rafraîchissante dans un ensemble gourmand et convivial.



(2010-11) CS:50% -M:45% -CF:5% ★★ 14,5/20

8

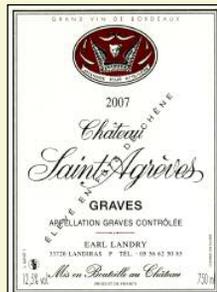
Château Saint-Agrèves

Vue: Robe limpide, cerise de belle brillance.

Nez: De subtiles effluves de violette, framboise et grenade dominent ce bouquet charmeur et douceux, agrémenté d'une fine touche lactique et de tabac blond à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche délicate et suave, assez vive et rafraîchissante. Le vin gagne ensuite en ampleur

et en gras, tout en livrant de généreuses saveurs de fraise et cerise confiturée. Finale agréablement persistante présentant une subtile touche épicée.



(2010-12) CS:35% -M:50% -CF:15% ★(★) 14,5/20

12

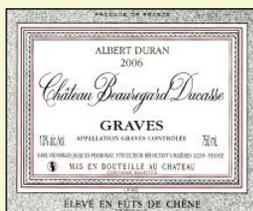
Château Beauregard Ducasse

"Albert Duran"

Vue: Jolie robe dense, rubis profond.

Nez: Délicieusement parfumé, ce bouquet mêle les arômes de boisé fin et de fruits noirs confiturés.

Bouche: De beau volume dès l'attaque, ce vin affirme d'emblée son ambition. Les saveurs fruitées bien présentes (mûre, griotte) sont soutenues par une charpente tannique encore présente mais soyeuse. Les dégustateurs soulignent la trame serrée d'un ensemble doté d'un très bel équilibre acidité/gras, et d'une longue finale de grande fraîcheur.



(2010-13) CS:10% -M:50% -PV:10% ★★(★) 16/20

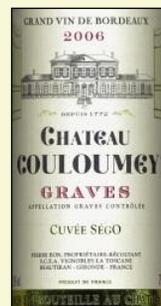
3

Château Couloumey "Cuvée Ségó"

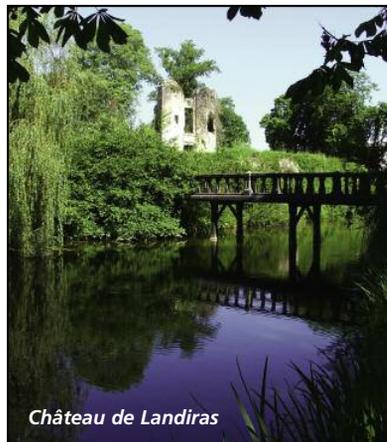
Vue: Robe rubis cerise de belle jeunesse encore.

Nez: D'agréables senteurs de fruits confits presque macérés s'expriment sans retenue (cerise, fraise), dans un bouquet qui se complète par de fines touches de tabac blond et de cuir frais.

Bouche: Extrêmement fondu et épanoui, ce cru suave livre une bouche pleine et charnue. Le fruité bien mûr s'impose ouvertement (fruits rouges confiturés). Une fine pointe épicée complète la palette des saveurs de ce cru bien construit, ponctué par une longue finale enveloppée.



(2010-12) CS:30% -M:70% ★★ 15,5/20



Château de Landiras

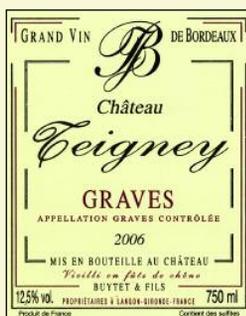
36 Château Teigney

Vue: Robe carminée, au disque quelque peu évolué.

Nez: Bouquet assez dégagé, doucereux et fondu, sur des arômes de crème de fruits rouges et noirs (griotte, mûre).

Bouche: Ronde et suave, cette bouche enveloppée confirme le caractère doucereux d'un cru qui offre encore une belle présence fruitée (cerise, fraise). De texture fine et lissée à la fois, ce vin épanoui séduit par son bel équilibre d'ensemble.

(2010 - 12) CS:50% - M:50% ★(★) 15/20



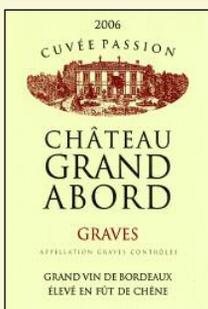
31 Château Grand Abord "Cuvée Passion"

Vue: Robe cerise au disque en début d'évolution.

Nez: Un bouquet de caractère offrant une minéralité qui s'exprime au premier nez. Ensuite, les notes de tabac s'associent aux effluves de cerises confites.

Bouche: L'attaque souple et suave donne le ton d'une bouche épanouie dont les tanins s'avèrent assagis. L'expression fruitée est bien présente (baies rouges) et la maturité se voit complétée et équilibrée par une fine acidité rafraîchissante en finale.

(2010 - 11) CS:20% - M:80% ★(★) 14,5/20



Montesquieu

L'écrivain Montesquieu, qui fut président de Parlement de Bordeaux, naquit et vécut au château de La Brède. Datant des XIIIème et XVème siècles, il est cerné de douves et s'élève au milieu d'un parc d'une rare beauté, entouré de bois, de prés et de vignobles. Il existait un passage souterrain reliant le château de La Brède à celui de Rochemorin, dont Montesquieu était également propriétaire.

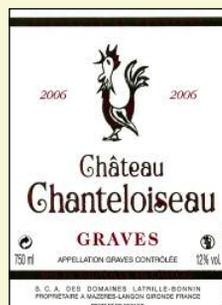
35 Château Chanteloiseau

Vue: Robe cerise au disque légèrement évolué.

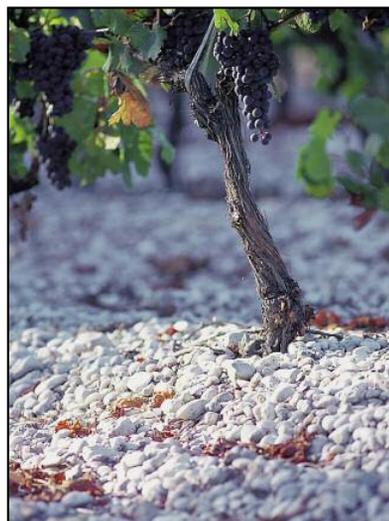
Nez: Premier nez généreux sur des notes de torréfaction, complété par des arômes flatteurs de caramel, tabac blond et une subtile touche de prune.

Bouche: Une bouche souple et friande, dont la maturité du fruit trouve son équilibre dans une délicate acidité rafraîchissante. On apprécie la romancesque fruitée encore bien présente (cerise, groseille) et l'agréable persistance de la finale.

(2010 - 11) CS:60% - M:30% - CF:10% ★★(★) 14,5/20



De schrijver Montesquieu, die voorzitter was van het Parlement van Bordeaux, werd geboren en stierf in het kasteel van La Brède. Het kasteel, dat dateert uit de XIII^{de} en de XV^{de} eeuw, is omringd met slotgrachten en bevindt zich midden in een park van een zeldzame schoonheid, omringd met bossen, weiden en wijngaarden. Er was een ondergrondse gang die het kasteel van La Brède verbond met dat van Rochemorin, waarvan Montesquieu eveneens de eigenaar was.



32 Château de Sansaric "Cuvée Valentin"

Vue: Robe rubis grenat, lumineuse et limpide.

Nez: Au premier nez, les senteurs fumées et de cuir s'associent aux notes minérales (truffe). Ensuite les arômes de figue, pruneau et vinaigre balsamique complètent ce bouquet charmeur.

Bouche: De texture serrée et charmeuse à la fois, ce cru savoureux livre une expression fruitée (baies noires) et épicée de grande finesse. Soutenu par d'élégants tanins qui vont encore gagner quelque peu en fondu, ce cru ample et riche offre une longue finale confiturée.

(2010 - 12) CS:20% - M:80% ★★★ 16,5/20



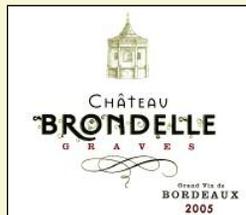
4 Château Brondelle "Grand Vin"

Vue: Robe extrêmement concentrée, presque d'encre.

Nez: D'intenses effluves de café, caramel et tabac blond envahissent un bouquet expressif et charmeur, qui se complète par une

touche de cerise confite (amarena) à l'aération. **Bouche:** Pleine et suave, cette cuvée témoigne d'une concentration appréciable et d'un élevage parfaitement intégré. Les dégustateurs apprécient les puissantes saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, relevées par un support d'acidité équilibrant et une finale persistante sur une note épicée.

(2010 - 11) CS:50% - M:50% ★★ 16/20



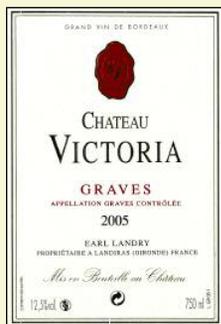
8 Château Victoria

Vue: Rubis grenat profond, de belle jeunesse encore.

Nez: Extrêmement parfumé et doux, sur un panier de fruits mûrs voire au sirop (framboise, cerise amarena, groseille). Une friandise olfactive!

Bouche: Croquante de fruit, cette bouche franche et longiligne se montre équilibrée. D'exubérantes saveurs de fruits rouges dominent un ensemble gourmand et concentré à la fois, soutenu par des tanins presque assagis et ponctué par un beau panier de fruits en finale.

(2010 - 11) CS:30% - M:55% - CS:30% ★★★ 15,5/20



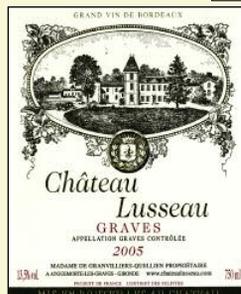
40 Château Lusseau

Vue: Très jolie robe rubis de bel éclat.

Nez: Délicatement parfumé et de belle complexité, ce bouquet tout en charme propose ses senteurs de figue et de prune, qui s'associent aux notes de tabac et caramel.

Bouche: Ce cru suave et racé a traversé les ans avec réussite. Les dégustateurs soulignent à la fois sa concentration et sa finesse de trame, de même qu'une belle fraîcheur d'ensemble qui équilibre la maturité du fruit (baies rouges). Un vin gourmand, complet et épanoui.

(2010 - 11) CS:50% - M:50% ★★ 15,5/20



Flours de vigne



Landiras

25

Château Bichon Cassignols

Vue: Jolie robe éclatante à reflets carminés.

Nez: Les effluves terreuses (truffe) et de sous-bois se complètent à l'ouverture. Des notes de tabac blond et de cerise confite se livrent à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, charnue et bien concentrée, met en relief une matière fruitée expressive (fruits rouges), enveloppée par des tanins partiellement lissés. On apprécie l'équilibre acidité/lgras d'un cru qui conserve une belle fraîcheur en finale.



(2010 - 11) CS:45% - M:55%

★★ 15/20

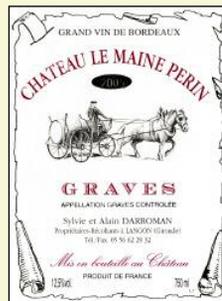
19

Château Le Maine-Perin

Vue: Belle robe rubis profond et brillant, encore assez jeune.

Nez: Un bouquet expressif et chaleureux qui livre sans retenue ses senteurs de fruits cuits voire macérés.

Bouche: De texture fine, suave et ample à la fois, cette cuvée aujourd'hui épanouie offre une trame veloutée. On y apprécie les saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise) et de pâtisserie (vanille), dans un ensemble bien construit et ponctué par une finale enveloppée et persistante.



(2010 - 11) CS:50% - M:50%

★★(★) 14,5/20

- Cours d'œnologie
- Initiation à la dégustation
- Animation d'événements
- Œnotourisme



www.refletsdevignes.be
info@refletsdevignes.be
Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



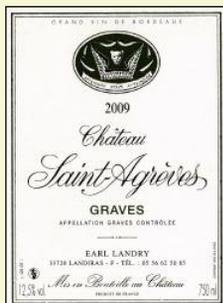
8

Château Saint Agrèves

Vue: Robe jaune pâle éclatante.

Nez: De subtiles notes de confiserie (bonbons au fruits blancs mûrs) dominent le 1er nez. Ensuite, les notes minérales et herbacées s'expriment davantage.

Bouche: Dès l'attaque, le caractère acidulé et très rafraîchissant de ce cru s'impose sans retenue. Le registre des agrumes frais s'y livre généreusement et offre une grande vivacité. La finale est persistante sur le citron vert et une pointe de minéralité.



SE: 80% - SA: 20%

★★★ 16,5/20

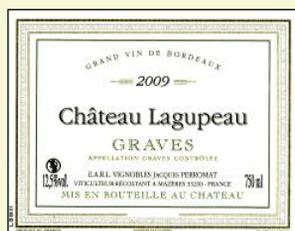
12

Château Lagupeau

Vue: Robe or blanc à translucide.

Nez: Une agréabilité minéralité envahit le bouquet dès l'ouverture (bourgeons de cassis). Les agrumes et la pomme verte soulignent ensuite son caractère rafraîchissant et sa grande franchise.

Bouche: Ce cru sérieux et racé affirme sa minéralité qui s'associe aux saveurs de citron vert et de pamplemousse, dans un ensemble de texture très fine, ponctué par une longue finale sur la groseille verte.



SE: 60% - SA: 40%

★★★ 16,5/20

4

Château Brondelle "Classic"

Vue: Jaune verdâtre éclatant.

Nez: Dès l'attaque, de fines notes florales et herbacées dominent ce bouquet très frais, qui évolue vers la groseille verte et la rhubarbe.

Bouche: Franche et longiligne, de texture subtile et acidulée, cette cuvée tout en vivacité et fraîcheur livre sans retenue ses saveurs d'agrumes frais. (lime, pamplemousse) dans un ensemble doté d'une belle concentration et ponctué par une finale de belle longueur.



SE: 50% - SA: 50%

★★★ 16/20

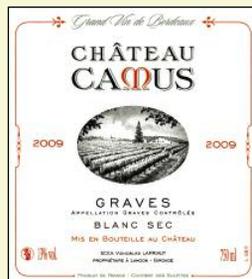
24

Château Camus

Vue: Jolie robe jaune pâle à verdâtre.

Nez: Bouquet extrêmement expressif et frais sur d'intenses effluves de buis, bourgeons de cassis et agrumes (pamplemousse).

Bouche: La bouche confirme le caractère minéral et particulièrement rafraîchissant du bouquet. On y retrouve les saveurs de pomme verte et de pamplemousse, dans un ensemble de texture délicate, bien typé, ponctué par une finale persistante.



SE: 55% - SA: 45%

★★★ 16/20

4

Château Brondelle

Le terroir exceptionnel du château Brondelle est situé à deux kilomètres de Langon, sur des graves pauvres très filtrantes, idéales pour l'élaboration de grands vins. On y élabore du vins depuis 1800, époque à laquelle la propriété était exploitée en polyculture. Aujourd'hui, la nouvelle génération s'attache à produire des vins toujours plus concentrés et complexes, qui font partie des meilleurs dans l'appellation Graves.

La Cuvée Classic en rouge est issue de vignes âgées de 20 ans situées sur une croupe argilo-graveleuse. L'encépagement se répartit entre le cabernet sauvignon (60%) et le merlot (40%). Ce vin souple et soyeux offre un très beau fruité. La Cuvée Classic en blanc (voir ci-dessus) met en présence le sauvignon et le sémillon issus de vignes âgées de plus de 30 ans. La pureté d'expression de cette cuvée ravira tous les amateurs de grands vins secs.

Situé méritoirement dans les meilleurs des Deuxièmes Grands Vins Classés, le château Brondelle démontre chaque année sa volonté d'élaborer un produit noble de haute qualité. L'objectif poursuivi depuis quelques années par Jean-Noël Belloc a été de faire progresser le niveau de qualité pour optimiser son terroir. Pour y parvenir, un suivi parcellaire rigoureux a été mis en place et un cuvier ultra-moderne a été installé. Une propriété à suivre de très près.

V.T.A.



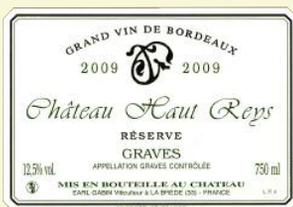
5

Château Haut Reys Réserve

Vue: Robe jaune pâle à sable.

Nez: Le registre minéral s'associe aux notes d'agrumes, dans un ensemble qui évolue au fil de l'aération vers les notes florales sucrées.

Bouche: Ce cru fin et longiligne offre une texture délicate et une expression très rafraîchissante. Les agrumes s'y livrent sans retenue, dans un ensemble de grande pureté, offrant une belle tension en bouche. Le caractère minéral s'exprime davantage en finale. Un cru racé et expressif, bien typé.



SE:60% - SA:40%

★★ 15,5/20

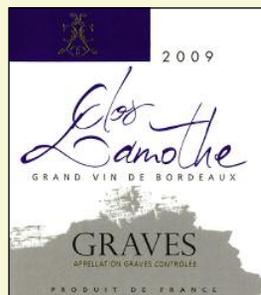
30

Clos Lamothe

Vue: Robe jaune doré de belle brillance.

Nez: Ce bouquet enveloppé et très mûr évoque les fruits blancs au sirop, associés à une touche vanillée charmeuse et une pointe d'amande douce.

Bouche: Dominé actuellement par les saveurs liées à l'élevage (beurre de noisette, brioche), ce cru suave et de texture grasse livre une belle ampleur en bouche. Les saveurs de fruits blancs mûrs complètent un ensemble enveloppé et vanillé en finale.



SE:95% - SA:5%

★★ 15,5/20

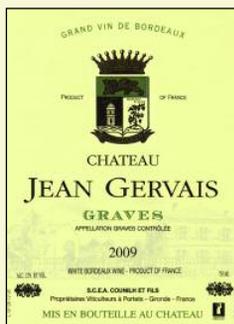
44

Château Jean Gervais

Vue: Robe or blanc à nuances sable.

Nez: Une friandise olfactive! Le bouquet complexe et mûr livre des notes de fleurs blanches, confiserie et fruits blancs (poire, mirabelle).

Bouche: On apprécie la vinosité et la suavité d'une cuvée bien construite. Charnue, elle offre un remarquable équilibre acidité/gras. Le fruit, intact, est très présent et une finale gourmande et de belle persistance ponctue l'ensemble.



SE:95% - SA:3% - MU:3%

★★ 15,5/20

6

Château Pouyanne

Vue: Robe pâle à reflets verdâtres.

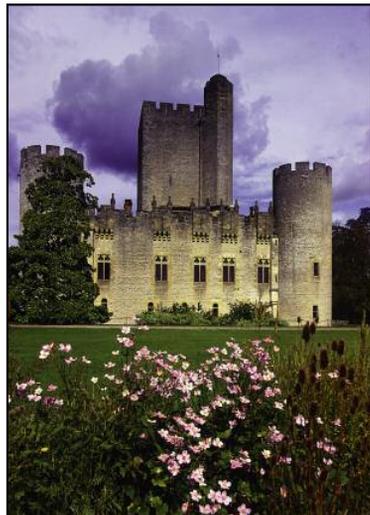
Nez: Délicatement parfumé, sur de subtiles effluves florales, complétées à l'aération par les notes de confiserie et de rhubarbe.

Bouche: Un cru bien construit, doté d'un bel équilibre acidité/gras, dont on apprécie d'emblée la netteté et la pureté d'expression. Un beau panier d'agrumes s'y livre généreusement dans un ensemble très rafraîchissant.



SE:80% - SA:20%

★★ 15/20



7 Château Duc d'Arnaud

Vue: Robe très pâle, éclatante.

Nez: Le registre minéral s'exprime sans réserve dès l'ouverture, livrant d'agréables senteurs de bourgeon de cassis et groseille blanche.

Bouche: L'attaque nette et tranchante donne le ton d'une cuvée de grande vivacité, où se révèlent les saveurs de pamplemousse et de rhubarbe. Ce cru aérien et typé sauvignon est ponctué d'une finale citronnée tonique et persistante.



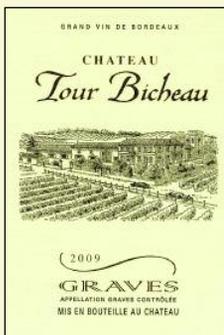
SE:40% - SA:50% - MU:10% ★(★) 15/20

17 Château Tour Bicheau

Vue: Jolie robe sable, limpide et brillante.

Nez: Délicatement parfumé, aérien et tout en dentelle, sur de subtiles notes florales et de confiserie.

Bouche: Tout en suavité et équilibre, cette cuvée gourmande accorde ouvertement la priorité à la fraîcheur de l'expression fruitée (agrumes, pomme verte). On apprécie sa franchise et la vivacité de la finale. Un cru net et bien construit.



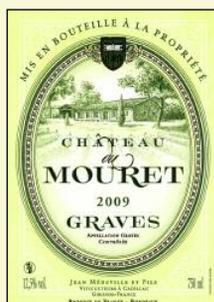
SE:70% - SA:30% ★(★) 14,5/20

26 Château du Mouret

Vue: Jolie robe pâle à nuances sable.

Nez: De grande typicité, ce bouquet puissamment minéral (bourgeon de cassis, buis) se complète par des arômes citronnés exubérants.

Bouche: La bouche fine et rafraîchissante confirme le caractère minéral du bouquet. De généreuses saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de groseille blanche s'y expriment avec franchise. La finale est séduisante et agréablement persistante.



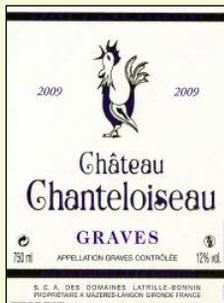
SE:40% - SA:60% ★★ 14,5/20

35 Château Chanteloiseau

Vue: Robe éclatante, jaune pâle.

Nez: Une friandise olfactive qui dans un bouquet délicat et aérien exhale des effluves de confiserie (bonbons aux fruits), guimauve et violette.

Bouche: Les dégustateurs soulignent la franchise et la finesse d'une cuvée rafraîchissante et conviviale. Facile d'accès, ce cru privilégie l'expression fruitée dans un ensemble très gouleyant.



SE:60% - SA:40% ★★ 14/20



Château Chantegrive



16 Château de Chantegrive "Caroline"

Vue: Très jolie robe dorée éclatante.

Nez: Une minéralité affirmée s'exprime dès l'ouverture. On apprécie les senteurs de bourgeon de casis, buis et de groseille verte, dans un ensemble vif et frais.

Bouche: Ample et riche, cette cuvée expressive offre une bouche savoureuse et de texture grasse. Les fruits blancs et fruits secs s'expriment généreusement (noisettes et amandes grillées). La finale, persistante se montre caramélisée et de grande longueur.



SE:50% - SA:50%

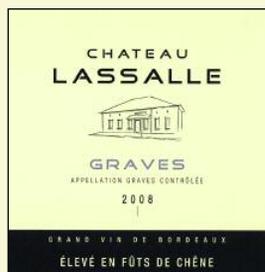
★★ 16,5/20

29 Château Lassalle

Vue: Robe jaune pâle à reflets verdâtres.

Nez: Particulièrement charmeur et suave par ses doucereuses effluves d'amandes douces miel de tilleul et agrumes mûrs.

Bouche: Tout en finesse et suavité, cette cuvée de texture fine et grasse à la fois, livre une bouche pleine et parfaitement équilibrée. Les saveurs d'agrumes mûrs s'y livrent sans retenue. Ce cru rafraîchissant se voit ponctué par une finale expressive et persistante.



SE:50% - SA:50%

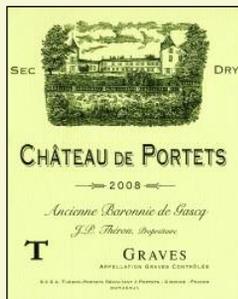
★★★ 16/20

42 Château de Portets

Vue: Robe jaune doré soutenu.

Nez: De puissantes senteurs de fruits blancs très mûrs voire compotés (poire, pomme) envahissent ce bouquet très parfumé, complété par une subtile note de fruits secs à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche se montre grasse et douceuse. L'expression du fruit blanc mûr se confirme en milieu de bouche, équilibrée par une acidité rafraîchissante bienvenue. La finale est plus vineuse, sur la poire cuite et les fruits secs.



SE:60% - SA:30% - MU:10%

★★★ 15,5/20



Château du Seuil



© GVB

Château Réal



5 Chambres • Table d'hôtes

Patrick et Violaine Lapeyere - Réal - 6, rue Clément Lemaignan - 33180 Saint Seurin de Cadourne
Tél: 05/56.59.31.04 - www.real-en-medoc.com

Situé à mi-chemin entre Bordeaux et Soulac, près des rives sauvages de la Gironde, Château Réal est une base idéale pour la visite du Médoc viticole.

Cette demeure de charme abrite cinq chambres d'hôtes dont une suite familiale, toutes équipées de leurs WC et salle d'eau.



43 M de Malle

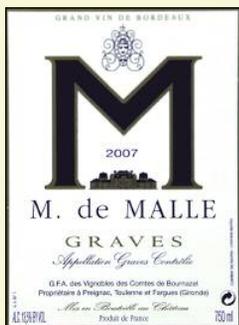
Vue: Robe jaune doré de belle brillance.

Nez: Extrêmement distingué, ce bouquet fin et profond à la fois associe les arômes d'agrumes mûrs (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches.

Bouche: Parfaitement construit, ce cru suave et longiligne séduit par sa distinction et son remarquable équilibre d'ensemble. Les saveurs de pâtisserie (tarte au citron) s'associent au registre des fruits secs légèrement caramélisés (noix de cajou).

SE:50% - SA:50%

★★ 16,5/20



13 Château du Seuil

Vue: Jolie robe de grand éclat.

Nez: On apprécie dès l'ouverture la franchise et la maturité de l'expression fruitée. Les notes de poire et mirabelle ainsi que des effluves florales et de vanille complètent ce bouquet engageant.

Bouche: Attaque franche et savoureuse, où s'expriment d'emblée les notes de fruits blancs mûrs, voire compotés. L'ensemble trouve son équilibre dans une finale vive et bien rafraîchissante qui évolue vers la poire cuite et la pomme caramélisée.

SE:60% - SA:40%

★★ 16/20



20^e Salon du Vin et de la gastronomie



Namur Palais des Expositions

10 au 12 décembre

Vendredi: 16 à 22h. • Samedi: 10 à 20h. • Dimanche: 10 à 20h.

Renseignements:
Tél: 0032(0)4/222.41.98

VERS L'AVENIR



Les 2008 sont actuellement encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici toutefois trois excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2008 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

48 Château Haut-Bacalan

Vue: Superbe robe rubis profond, de grand éclat.

Nez: De puissantes senteurs de caramel, boisé parfumé, boîte à cigares envahissent ce bouquet. A l'aération, une délicate touche de cerise confite apporte une note fruitée bienvenue.

Bouche: Une bouche énorme, richement constituée, dont la puissance aromatique n'a d'égal que la finesse de trame. Ce vin ambiteux et solidement construit, offre une belle expression fruitée et une finale persistante sur le cassis et le pruneau. Très belle réussite!

★★★



(2011 - 17) CS:35% - M:60% - PV:5%

17/20



39 Château Pont Saint-Martin

Vue: Jolie robe carminée, limpide et éclatante.

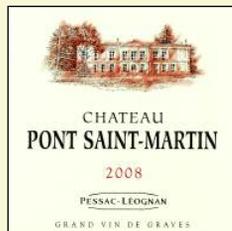
Nez: Les notes de boisé délicat (vanille, tabac blond, caramel) s'associent avec harmonie au registre fruité (griotte confiturée, myrtille), et à une subtile note épicée (baie de genévrier).

Bouche: Richement doté et de grand volume, ce cru séveux offre beaucoup d'atouts: une charpente ferme mais très élégante, une concentration irréprochable et un fruité déjà bien présent (cerise, mûre, airelles) relevé par une acidité rafraîchissante et une longue finale subtilement épicée.

★★★

(2010 - 16) CS:20% - M:80%

16/20



48 Château d'Eck

Vue: Jolie robe rubis profond.

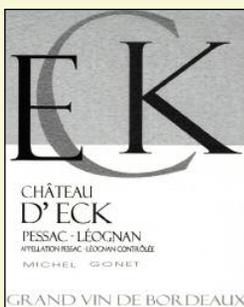
Nez: Fin et profond à la fois, ce bouquet subtil associe les arômes de tabac blond, pâtisserie et fruits rouges mûrs (cerise, fraise).

Bouche: Attaque vive, franche et nerveuse, suivie d'un milieu de bouche qui accorde la priorité à la franchise fruitée. De délicats tanins partiellement lissés enveloppent une matière concentrée. La finale de texture fine et rafraîchissante s'exprime sur la groseille, la cerise du nord voire le cassis.

★★★

(2010 - 13) CS:50% - M:50%

15,5/20



11 Château Jaulien

Vue: Robe cerise assez intense.

Nez: On apprécie d'emblée la franchise et l'exubérance des arômes fruités (baies noires, cassis, sureau, mûre sauvage). Fine touche de tabac blond à l'aération.

Bouche: Dotée d'une concentration appréciable, cette cuvée sérieuse et généreuse en fruit livre un grain assez serré. Les saveurs de petites baies noires et d'épices s'associent harmonieusement, dans un ensemble qui privilégie la finesse et l'élégance. Un cru très bien construit.

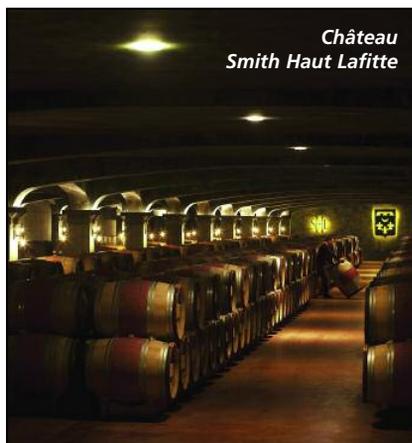
★★★

(2010 - 11) CS:50% - M:50%

15/20



Château Malartic Lagravière



Château Smith Haut Lafitte

Photo Deepix

45

Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé

Vue: Splendide robe grenat profond de belle jeunesse.

Nez: Quelque peu sur la réserve actuellement, ce bouquet fin et doucereux exprime à l'aération de subtiles effluves fruitées (fraise, cassis), qui s'associent à des notes biscuitées.

Bouche: Une cuvée de haute tenue, qui offre une concentration de matière exemplaire et un remarquable équilibre. Puissance et distinction caractérisent ce cru généreusement fruité (sureau, cassis, griotte), habillé de tanins de grande élégance, et ponctué d'une finale très persistante. ★★★



(2010-17) CS:45% - M:45% - CF:8% - PV:2% 17,5/20

2

Château Le Sartre

Vue: Robe d'encre, presque noire, au disque violacé.

Nez: De grande élégance, profond et parfumé, le bouquet exhale avec générosité ses senteurs de griotte confiturée, myrtille, vanille, tabac blond et de caramel à l'aération.

Bouche: Un vin complet, richement doté, qui a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs sont unanimes pour relever l'ampleur fruitée, la texture grasse et très mûre du milieu de bouche et la distinction des tanins soyeux et fermes à la fois. Ce cru ambitieux est ponctué par une très longue finale.



(2010 - 16) CS:65% - M:35% ★★★ 17/20

47

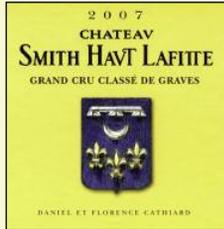
Château Smith Haut Lafitte

Grand Cru Classé

Vue: Robe carminée intense à reflets cardinal.

Nez: Puissant et de grand caractère sur d'intenses notes de minéralité, poivre et truffe. Les arômes de cuir et tabac s'imposent ensuite.

Bouche: Extrêmement séveuse, l'attaque présente un grain serré qui témoigne de son ambition. L'expression du fruit mûr se livre davantage qu'au bouquet, soutenue par une charpente tannique puissante mais noble, qui gage d'un beau potentiel. Racée et équilibrée, cette cuvée offre une belle acidité ascendante en finale.



(2011 - 17) CS:50% - M:50% ★★ 16,5/20

27

Domaine de Merlet Cuvée Spéciale

Vue: Robe engageante, pourpre intense de grande jeunesse.

Nez: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la complexité de ce bouquet enveloppé, qui offre des parfums de violette, fruits noirs confiturés, boisé noble (santal), tabac et cuir frais.

Bouche: Ce cru sérieux et racé affiche dès l'attaque sa concentration et son ambition. La finesse de texture et la puissance fruitée (baies rouges et noires) n'ont d'égal que l'élégance d'une charpente tannique ferme et soyeuse à la fois. Longue finale de grande maturité qui gagnera en fondu d'ici 1 an.



(2011 - 16) CS:50% - M:50% ★★★ 16/20

2

Château Le Sartre

Situé au cœur de l'AOC PESSAC-LEOGNAN en bordure de la forêt landaise, le CHATEAU LE SARTRE est administré depuis 2004 par Marie José Leriche avec l'aide de son mari, René et de leur chef d'exploitation, le très compétent et sympathique David Château.

La superficie du vignoble est de 36 hectares complantés à 6500 pieds/ha avec les cépages traditionnels de l'appellation: merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc pour les rouges, sauvignon et sémillon pour les blancs. Du point de vue géologique, la propriété concentre toute la diversité des terroirs de l'appellation Pessac-Léognan: calcaire argilo sableux, très graveleux à la base des croupes, tandis que sur les flancs, le sous-sol est nettement argileux. Ces différentes variétés permettent une expression maximale de chacun des cépages.

De la vigne à la bouteille, tout indique la volonté du Château Le Sartre de donner naissance à de grands vins de Graves: opérations en vert, vendanges manuelles en petites caissettes, tri rigoureux du raisin au chai, macération pelliculaire pour les blancs, utilisation de presseoir pneumatique, utilisation raisonnée de bois neuf (30%) laissant place à l'expression du raisin,...

Tant en rouge qu'en blanc, la dégustation des crus du château place le niveau des crus au rang des meilleurs de l'appellation Pessac-Léognan.

V.T.A.



Rapport "Plaisir-Prix"!

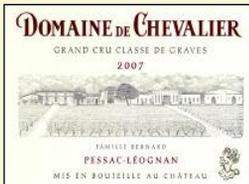
46 Domaine de Chevalier Grand Cru Classé

Vue: Grande robe grenat profond au disque fermé.

Nez: Tout en finesse et profondeur d'arômes, ce bouquet soyeux mêle les notes délicatement boisées (boîte à cigares), aux arômes vanillés et fruités (griotte, framboises confiturées).

Bouche: Une bouche suave dont la trame serrée n'a d'égal que la puissance des saveurs grillées et épicées. Riche en extrait sec, ce vin solidement construit peut affronter l'avenir avec sérénité. Il livre toutefois dès à présent une belle rémanance fruitée (cerise, groseille) dans une finale persistante. ★★

 (2011 - 16) CS:55% - M:35% - CF:5% - PV:5% **16/20**



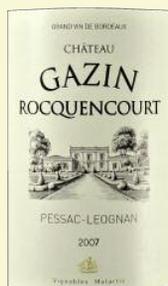
45 Château Gazin Rocquencourt

Vue: Belle robe concentrée et profonde au disque carminé.

Nez: Intensément parfumé, ce bouquet complexe livre ses notes lactiques et cacaotées à l'ouverture, complétées par des touches de cuir frais, tabac blond et fruits noirs confiturés.

Bouche: Puissance et ambition caractérisent cette cuvée de haute tenue. La concentration de matière fruitée n'a d'égal que l'élégance tannique, dans une cuvée dont l'équilibre acidité/gras a séduit les dégustateurs. D'exubérantes saveurs de cerise, cassis et mûre envahissent une finale de grande longueur.

 (2011 - 16) CS:55% - M:45% ★★(★) **16/20**



1 Château Coquillas

Vue: Robe rubis profond à nuances carminées, bien concentrée.

Nez: On apprécie dès l'ouverture le caractère affirmé de ce puissant bouquet qui évoque le poivron, la terre, les épices et les petites baies noires.

Bouche: Solidement construite, cette cuvée presque corsée s'appuie sur une charpente tannique puissante mais distinguée, qui ne masque pas l'expression du fruit (mûre, cassis) et le registre épicé. Les dégustateurs soulignent le grain serré et la persistance d'une finale structurée.

 (2010 - 14) CS:60% - M:40% ★★(★) **15,5/20**



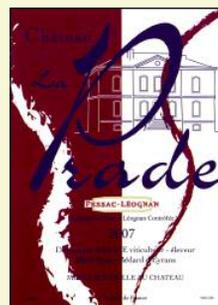
32 Château La Prade

Vue: Robe cardinal très lumineuse, au disque bleuté.

Nez: Enveloppé et parfumé, ce bouquet s'apparente à une confiserie. On y apprécie l'exubérance fruitée (gelée de framboise, fraise confiturée, griotte au sirop).

Bouche: Cette cuvée longiligne, vive et de grande franchise, offre une bouche rafraîchissante qui livre déjà une expression fruitée généreuse (bigarreaux, groseille). Un vin doté de beaux atouts pour affronter l'avenir avec sérénité.

(2011 - 14) CS:50% - M:50% ★★(★) **15,5/20**



Château Gazin Rocquencourt

46

Domaine de la Solitude

Vue: Robe cerise à nuances cardinal, bien concentrée.

Nez: Doucereux, ce bouquet enveloppé exhale de subtiles notes fruitées et de confiserie (framboise, cerise, grenade) dans un ensemble charmeur, presque aérien.

Bouche: Ambitieuse et de belle ampleur en bouche, cette cuvée charme par la maturité de son fruit (saveurs de fraise et cerise au sirop), l'élégance de ses tanins et l'onctuosité d'une finale persistante, relevée par un support d'acidité bien présent. Un vin sérieux, parfaitement équilibré.



(2010 - 15) M - CS - CF

★★ 15,5/20

27

Domaine de Merlet

Vue: Jolie robe cardinal, limpide et éclatante.

Nez: Extrêmement pommadé, ce bouquet charmeur séduit par ses arômes de fruits des bois agrémentés d'une touche lactique (crème, yaourt).

Bouche: Franc et vif dès l'attaque, ce cru correctement concentré livre une bouche gourmande, soutenue par une belle acidité et dont les saveurs de fruits rouges frais se livrent avec générosité. De délicats tanins de fruit soutiennent un ensemble friand, ponctué par une finale agréablement persistante sur le fruit rouge frais.



(2010 - 13) CS:75% - M:25%

★★ 15/20

18

Château Malleprat Cuvée Clémence

Vue: Chatoyante robe carminée.

Nez: Les arômes torréfiés s'expriment sans réserve dès l'ouverture. L'aération confirme le registre olfactif par d'expressives senteurs de moka, tabac et brûlés.

Bouche: La bouche révèle dès l'attaque une expression fruitée davantage présente qu'au nez. On y apprécie le bel équilibre acidité/gras, la solidité d'une charpente tannique ferme mais noble et la suavité des notes de baies noires (mûre sauvage, myrtille, cassis). La finale, de persistance agréable, gagnera encore en fondu.



(2011 - 16) CS:30% - M:60% - CF:5% - PV:5% 15/20

★★

15

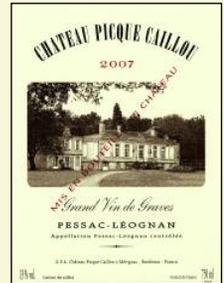
Château Picque Caillou

Vue: Robe rubis grenat profond.

Nez: Le premier nez est grillé/toasté, évoquant le caramel. Le bouquet enveloppé livre ensuite davantage de fruits (petites baies rouges et noires).

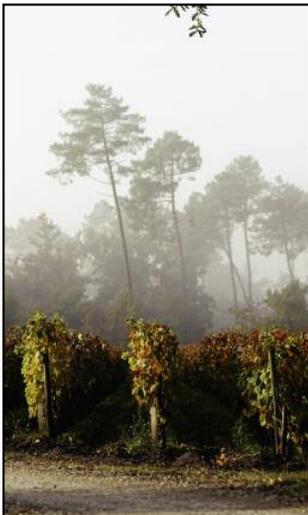
Bouche: Attaque nerveuse, presque corsée, où les saveurs d'épices s'expriment sans réserve, soutenues par une acidité bien présente.

Le milieu de bouche révèle des saveurs de petites baies rouges acidulées (airelles, cerise du nord), dans un ensemble structuré et prometteur.



(2011 - 17) CS:45% - M:45% - CF:10% 15/20

★★



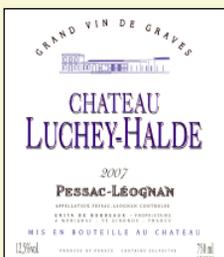
20

Château Luchey-Halde

Vue: Robe profonde, rubis cerise.

Nez: A l'ouverture, le registre du moka et de la torrification (babelutte) s'impose. Quelques notes d'épices douces (clou de girofle) apparaissent à l'aération.

Bouche: Dès l'entrée de bouche on se trouve séduit par la finesse de trame et la texture doucereuse de ce cru ample et richement doté. Les saveurs de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) s'y expriment agréablement, dans un ensemble partiellement assagi et ponctué par une longue finale. ★★



(2010 - 13) CS:55% -M:35% -CF:5% -PV:5% 15/20



De eerste fraudeur

Omdat de oogst van 1356 in Pessac slecht was en de wijn nogal flets gaf paus Clemens V, die toezicht hield op Haut-Brion en meer dan één pijl op zijn boog had, de opdracht om er enkele kroezen vinum tinctum ('vin teinturier') aan toe te voegen. De eerste fraudeur was dus een paus. Zijn opvolgers herinneren vaak aan dit historische feit om bij wijze van spreken absolute te vragen.

18

Château Malleprat

Vue: Très jolie robe rubis carmin, limpide et brillante.

Nez: Les arômes de pruneau cuit, fraise des bois et cuir frais envahissent le bouquet.

Bouche: La bouche de ce cru suave et concentré séduit par sa finesse de texture, l'exubérance du fruit (cerise, mûre sauvage) et la distinction de ses tanins. Gourmande, la finale confirme le caractère "croquant" d'une cuvée déjà très agréable aujourd'hui et qui évoluera favorablement dans les 2 à 3 ans.



(2010 - 13) CS:50% -M:50% ★★(★) 14,5/20



La première fraude

La récolte de 1356 à Pessac n'étant pas bonne et le vin de petite couleur, le pape Clément V, qui veillait sur Haut-Brion et avait plus d'un tour dans sa tiare, ordonna que l'on y ajoute quelques pintes de vinum tinctum (vin teinturier). Ainsi, le premier des fraudeurs fut un pape. Ses successeurs rappellent fréquemment ce fait d'histoire comme pour réclamer l'absolution.

SECLIN (Parc de la Ramie)
Autoroute A1 sortie 19 (5 min. de Lille)

du 5 au 8 novembre 2010

28^{ème} édition

300 vigneron

Dégustation gratuite de

+ 1000 crus

Qualité - Prix - Vente sur place

Gratis degustatie van honderden wijnsoorten
aan de stands van de exposanten

Restauration sur place - Parking gratuit

www.vins-de-terroir.com

Salon
Les VINS de
Terroir
et Produits Régionaux

Vendredi 5/11
10 à 20 heures

Samedi 6/11
10 à 20 heures

Dimanche 7/11
10 à 20 heures

Lundi 8/11
10 à 18 heures



1 **Château de France 2005**

Vue: Belle robe rubis profond, intense et encore jeune.

Nez: Dès l'ouverture, les arômes de cuir et de tabac envahissent ce bouquet qui se complète merveilleusement à l'aération par la cerise confite et les épices douces.

Bouche: Suave, cette bouche concentrée a séduit les dégustateurs par son volume, sa franchise fruitée (cerise, prune), et sa richesse en extrait sec. Des tanins encore bien présents mais distingué ne demandent qu'à s'assagir. Un vin structuré, de belle évolution encore.



(2010 - 13) CS:50% - M:50% ★★★ 16/20

38 **Château Latour-Martillac 2004**

Grand Cru Classé

Vue: De grande jeunesse encore, la robe présente des reflets carminés éclatants.

Nez: Profond et expressif, le généreux bouquet exhale sans retenue ses arômes de pruneau, sucre candi, caramel et de pâtisserie (tarte aux prunes).

Bouche: Dotée d'une belle étoffe, ce cru sérieux livre une bouche suave et longiligne où l'expression fruitée mûre se voit équilibrée par une acidité bien présente, garante de fraîcheur. Des tanins presque lissés enveloppent une bouche ponctuée par une finale persistante, tout en délicatesse.



(2010 - 12) CS:60% - M:35% - PV:5% ★★★ 15,5/20

10 **Château Bardins 2005**

Vue: Très jolie robe rouge cardinal, lumineuse et limpide.

Nez: Particulièrement doucereux et parfumé, ce bouquet associe les notes de prune et figue confiturée aux effluves de sirop d'érable et de cuir frais.

Bouche: Ce cru épanoui et charmeur offre une bouche fondue aux tanins lissés, qui livre aujourd'hui une expression fruitée généreuse (cerise, fraise) relevée par une acidité rafraîchissante, bien présente en finale.



(2010 - 12) CS:25% - M:45% - CF:25% - PV:5% ★★★ 15/20

1 **Château de France 2006**

Vue: Belle robe profonde, rubis cerise.

Nez: Un bouquet de caractère qui offre des notes minérales, de terre et d'encre.

Ensuite un registre plus doucereux évoque la confiture de prune, complété par une touche d'épices.

Bouche: Ce cru sérieux et bien construit traverse les ans avec bonheur. Ses principaux atouts: une trame fruitée bien présente (cerise confite, prune), un bel équilibre fraîcheur/gras et des tanins presque fondus de grande élégance. Finale épanouie relevée par une jolie acidité.



(2010 - 13) CS:70% - M:30% ★★★ 15/20



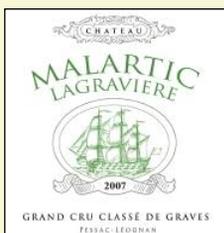
Château de France

45 Château Malartic-Lagravière 2007

Vue: Jolie robe jaune doré de grand éclat.

Nez: Un ensemble olfactif puissant et complexe, qui livre sans retenue ses senteurs de fruits secs grillés, associées à un registre minéral bien présent et quelques notes d'agrumes (pamplemousse).

Bouche: Ce cru complet et de belle vinosité séduit par sa concentration et sa douceur. On apprécie le gras et l'ampleur d'un milieu de bouche qui livre des saveurs de fruits blancs mûrs. L'ensemble trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue qui apparaît dans une finale sur les fruits secs.



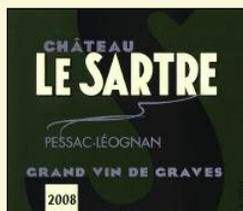
SA: 80% - SE: 20% ★★ 16,5/20

2 Château Le Sartre 2008

Vue: Robe jaune pâle éclatant.

Nez: Ce superbe bouquet complexe et typé mêle d'emblée les senteurs minérales (bourgeon de cassis, buis), florales et fruitées (pamplemousse).

Bouche: Attaque nerveuse et acidulée, sur de beaux arômes d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Ce vin structuré et séveux offre une belle tension. La texture douce et grasse apparaît en milieu de bouche, illustrée par des saveurs vanillées et biscuitées. La finale, de grande longueur, se montre très rafraîchissante.



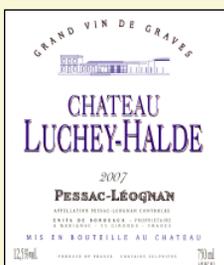
SA: 80% - SE: 20% ★★★ 15,5/20

20 Château Luchey-Halde

Vue: Jolie robe jaune vert mordoré.

Nez: Dès l'ouverture, les senteurs liées à l'élevage envahissent ce bouquet qui exhale ses arômes de vanille, biscuit et fumé/toasté, agrémentés d'une touche florale.

Bouche: Attaque franche et vive, légèrement acidulée, qui livre sans réserve ses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Le milieu de bouche, friand et suave, est soutenu par quelques saveurs de noisettes et la finale, agréablement persistante, offre des notes de bonbons aux fruits (citron).



SA: 55% - M: 45% ★★ 15/20

46 L'Esprit de Chevalier

Vue: Robe très pâle.

Nez: Fin et profond, ce bouquet subtil mêle les notes minérales et florales à l'ouverture. Une délicate touche de fruits blancs mûrs (poire) apparaît à l'aération.

Bouche: Cette cuvée, friande et de texture fine, livre une bouche délicatement fruitée et jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Les saveurs rafraîchissantes de pomme verte et de poire s'expriment agréablement dans cette cuvée de belle pureté.



(2010 - 11) SA: 70% - SE: 30% ★★ 14,5/20

Wijn en sensuele, vervloeiende harmonieën

De rode Graves en Pessac-Léognan zijn harmonieuze en zachte wijnen. In hun jeugd zijn ze onvervangbaar bij lamprei of elft op de wijze van Bordeaux. Deze wijnen kunnen het uitstekend vinden met koude voorgerechten zoals een schotel fijne vleeswaren of een slaatje van eendenfilet. De Graves zijn, van de Bordeauxwijnen, de meeste geschikte wijnen bij zomergerechten in de open lucht. Ze worden met succes gecombineerd met het meeste gevogelte en gebraden of geroosterd rood vlees (rundvlees of gestoofde eend, gebraden houtduif of parelhoen), en lamsrib.

De Graves en meer nog de Pessac-Léognan verbroederen graag met tommes van schaap, oude Hollandse kazen en bergkazen. De meest geconcentreerde wijnen en de rijpere flessen zullen eenvoudige en snelle gerechten links laten liggen ten voordele van stoofpotjes met paddenstoelen en truffels (poullarde met truffels).

De fruitige en levendige witte Graves zal de ideale metgezel zijn van enkele oesters van Arcachon, een edele vis in witte botersaus, een schotel gerookte vis, een carpaccio van tonijn of jakobschelp of enkele asperges. De witte Pessac-Léognan is een wijn voor ingewijden, zeldzaam en vaak duur. Hij zet bijvoorbeeld de vijandigheid van warme oesters met room, het karakter van zwemkrab, kreeft of langoest kracht bij. Het is eveneens een uitstekende partner van verfijnde kazen. Dit geeft een pittige en stevige combinatie, want het volle en zachte karakter van de wijn harmonieert met dat van de kaas.

37 Château La Perrucade Graves Supérieures "Gravissime" 2007

Vue: Jolie robe éclatante à reflets dorés.

Nez: Extrêmement généreux, sur des effluves d'agrumes confits (kum-quat, mandarine) qui se mêlent à l'aération aux notes de miel de tilleul, citronnelle et fleurs blanches.

Bouche: D'un parfait équilibre, ce cru suave et croquant offre un superbe panier de fruits (agrumes, abricot, pêche de vigne). Les dégustateurs sont unanimes pour louer la distinction et la fraîcheur de cette cuvée aérienne, ponctuée par une longue finale sur le bonbon acidulé.

(2010 - 13) SE: 80% - MU: 10% ★★★ 16/20



13 Château du Seuil Cérons 2007

Vue: Superbe robe vieil or intense à nuances ambrées.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de fruits confits, miel, pêche et abricot au sirop envahissent ce bouquet doucereux et exubérant.

Bouche: Puissante et onctueuse, cette bouche, riche et élégante à la fois, livre d'intenses saveurs d'abricot, miel et cire d'abeille. En finale, un registre grillé et caramélisé évoque la crème brûlée et les fruits jaunes au sirop. Un vin très aromatique!

(2010 - 17) SE: 100% ★★ 15,5/20



14 Château Léognan Bordeaux rosé 2009

Vue: Jolie robe framboise très intense au disque violacé.

Nez: Subtilement parfumé, ce bouquet s'apparente dès l'ouverture à une friandise olfactive. On y apprécie les effluves de violette, grenade et cuberdon agrémentés d'une touche de cerise et de framboise.

Bouche: L'entrée de bouche est vive et très rafraîchissante, sur des bonbons acidulés. Ensuite l'expression de fruit (groseille, cerise du nord) se livre généreusement dans un ensemble tonifiant. La finale, d'une agréable persistance, rejoint le registre de la confiserie. Un cru franc, gourmand et bien équilibré.

(2010 - 12) CS: 60% - M: 40% ★★ 15/20



Vins et accords sans pics ni heurts

Les graves et pessac-léognan rouges sont des vins harmonieux et suaves. Dans leur jeunesse, ils sont irremplaçables pour escorter la lamproie ou l'aloise à la bordelaise. Ces vins s'entendent à ravir avec les entrées froides comme la terrine de ris de veau, une assiette de charcuterie ou la salade de magret de canard. Les graves sont, parmi les vins du Bordelais, les plus adaptés aux repas d'été en extérieur. On les associe avec succès à la plupart des volailles et des viandes rouges poêlées ou grillées (boeuf ou canard braisé, palombe ou pintade rôtie), et aux côtes et carrés d'agneau.

Les grave et plus encore les pessac-léognan fraternisent volontiers avec les tommes de brebis, les vieux hollandes et les fromages de montagne. Les vins les plus concentrés et les flacons plus matures délaisseront une cuisine simple et rapide au profit des mets mijotés qui incorporent les champignons et la truffe (poularde aux truffes), ces ingrédients se fondant dans leurs arômes patinés.

Le grave blanc, fruité à souhait et offrant une belle vivacité en bouche, sera le compagnon idéal de quelques huîtres d'Arcachon, d'un poisson noble au beurre blanc, d'une assiette de poissons fumés, d'un carpaccio de thon ou de coquille Saint-Jacques ou de quelques asperges à la sauce mousseline. Le pessac-léognan blanc est un vin d'initiés, rare et souvent cher. Il souligne par exemple la délicatesse d'huîtres chaudes à la crème, le caractère des étrilles, du homard ou de la langouste. Un peu vieilli, ce vin accompagne harmonieusement le foie gras, surtout en terrine. La coutume veut que l'on privilégie un liquoreux en cette circonstance, mais avec un pessac-léognan, cette entrée gagnera en sagesse et équilibre. Il se révèle également un merveilleux partenaire des fromages affinés. Il y a là un accord de sève et de corpulence, car le moelleux du vin s'harmonise avec celui du fromage.



Château de Léognan chambres d'hôtes

Recommandé
par V.T.A.

Dans un écrin de verdure, à la sortie de Léognan, entre vignes et chevaux,
le Château de Léognan vous accueille tout au long de l'année,
mettant à votre disposition 4 chambres
aux couleurs et matières apaisantes ou tonifiantes,
toutes agrémentées de salles de bain confortables et privatives



Chantal Miecaze • 88, chemin du Barp • 33850 Léognan
Tél: 05/56.64.14.96 • 06/14.62.44.31 • Fax: 05/56.64.52.97
email: miecaze@orange.fr • www.chambrehotelbordeaux.fr

Références Graves - Pessac-Léognan Referenties

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht • Prix Rouge - Rode prijs: TTC départ propriété

- 1** Château de France - 33850 Léognan - Tél: 05/56.64.75.39
 Fax: 05/56.64.72.13 - contact@chateau-de-france.com
 www.chateau-de-france.com
 • **Rabotvins:** Vogelenzang, 4 - 9000 Gent - 09/225 89 86
 - Château de France Pessac Léognan Rouge 2005.....**16/20**
 - Château de France Pessac Léognan Rouge 2006.....**15/20**
 - Château Coquillas Pessac Léognan Rouge 2007.....**15,5/20**
- 2** Château Le Sartre - 78, Chemin du Sartre - 33850 Léognan
 Tél: 05/56.64.08.78 - Fax: 05/56.64.52.57
 chateaulesartre@wanadoo.fr - www.lesartre.com
 • **Caves de France:** Opstalplein, 22 - 9200 Dendermonde
 • **Opdebeeck:** Nijverheidstraat, 13 - 2570 Duffel - 03/488.44.44
 - Pessac Léognan Rouge 2007.....**17/20** • 14,50€
 - Pessac Léognan Blanc 2008.....**15,5/20** • 14,50€
- 3** Vignobles La Toscane - Chât. Couloumey - 33640 Beautiran
 Route des Landes, 12 - Tél: 05/56.67.66.65 - Fax: 05/56.67.66.66
 vin@chateau-couloumey.fr - www.chateau-couloumey.fr
 Cherche distributeurs
 - Graves Rouge Cuvée Ségo 2006.....**15,5/20** • 14,00€
- 4** Château Brondelle - 33210 Langon - Tél: 05/56.62.38.14
 Fax: 05/56.62.23.14 - chateau.brondelle@wanadoo.fr
 • **Allied Vintyners International:** Westpoort, 17
 2070 Zwynendrecht - 03/766.32.00
 • **Le Compte:** Léo de Bethunelaan, 10 - 9300 Aalst - 05/370.15.16
 • **Terre & Vin:** Route de l'Etat, 304A - 1380 Maransart - 02/652.33.57
 • **Gryson:** Av. de la Jonction, 51-53 - 1190 Bxl - 02/343.35.90
 • **Vine Devos:** Oostendestraat, 264 - 8820 Torhout - 05/021.13.76
 - Graves Blanc "Classic" 2009.....**16/20**
 - Graves Rouge "Classic" 2007.....**15/20**
 - Graves Rouge "Grand Vin" 2005.....**16/20**
- 5** Château Haut-Reys - Allée Perrucade, 18 - 33650 La Brède
 Tél et Fax: 05/56.20.38.29
 gabin.earl@orange.fr - www.haut-reys.com
 • **France Wine Service:** Rue A. Detienne, 20 - 1030 Bxl - 02/242.76.62
 • **De Brabandere:** Ooigemstraat, 19 - 8710 Wielsbeke - 056/66.60.22
 - Graves Blanc 2009.....**15,5/20**
 - Graves Rouge Vieilles Vignes 2008.....**15/20** • 8,90€
- 6** Château Pouyanne - 33720 Budos - Tél: 05/56.62.51.73
 Fax: 05/56.62.59.18 - contact@chateau-pouyanne.com
 www.chateau-pouyanne.com Cherche distrib. en Flandre
 • **Grande Distillerie de Charleroi:**
 Rue des Verrieres, 44a - 6040 Jumet - 071/28.11.70
 - Graves Rouge 2007.....**14,5/20**
 - Graves Blanc 2009.....**15/20**
- 7** Vignobles Patrick Bernard - Château d'Arnauton
 Maron, 16 - 33720 Landiras - Tél: 05/56.62.55.30
 Fax: 05/56.62.55.12 - chateau.darnauton@free.fr
 www.chateau-arnauton.com Cherche distributeurs
 - Chât. Duc d'Arnauton Graves Blanc 2009.....**15/20** • 6,00€
- 8** Château Saint-Agrèves - Rue Joachim de Chalup
 33720 Landiras - Tél: 05/56.62.50.85 - Fax: 05/56.62.42.49
 saint.agreves@orange.fr - www.chateau-saint-agreves.com
 Cherche distributeurs en Wallonie
 • **Francis Bernard:** Passage Linthout, 39 - 1200 Bxl - 02/736.24.38
 • **Emiel Laeremans bvba:** 8670 Kksijde - 05/831.21.44
 • **Van Geysseghem:** Soldatenplein - Hamelendreef, 83
 3300 Tienen - 016/81.73.27
 - Château Saint-Agrèves Graves Blanc 2009.....**16,5/20** • 5,50€
 - Château Victoria Graves Rouge 2005.....**15,5/20** • 6,50€
 - Château Saint-Agrèves Graves Rouge 2007.....**14,5/20** • 6,80€
- 9** Château L'hermitage - Carpia, 1 - 33720 Budos
 Tél: 05/56.62.51.58 - Fax: 05/56.62.42.25
 courbin-et-fils@orange.fr - www.chateau-l-hermitage.com
 Cherche distributeurs
 - Graves Rouge 2008.....**14,5/20** • 5,50€
- 10** Château Bardins - Av. de Toulouse, 124 - 33140 Cadaujac
 Tél: 05/56.30.78.01 - Fax: 05/56.30.04.99
 chateau.bardins@free.fr - www.chateaubardins.fr/gd
 - Pessac Léognan Rouge 2005.....**Cherche distributeurs** • **15/20**
- 11** Château Jaulien - Rte de la Morelle, 157 - 33140 Cadaujac
 Tél: 05/56.30.76.50 - Port: 06/65.62.67.28 - Fax: 05/56.72.51.45
 davidcastaing@orange.fr Cherche distributeurs
 - Graves Rouge 2008.....**15/20** • 9,50€
- 12** Château Beauregard Ducasse - "Ducasse" - 33210 Mazères
 Tél: 05/56.76.18.97 - Fax: 05/56.76.17.73
 jperromat@mijperromat.com - www.mijperromat.com
 Cherche distributeurs en Wallonie
 • **P. De Declerck:** Burg Verduysselaan, 14 - 8500 Kortrijk - 056/35.65.11
 - Graves Rouge Château Beauregard Ducasse
 Cuvée "Albert Duran" 2006.....**16/20**
 - Graves Blanc Château Lagupeau 2009.....**16,5/20**
- 13** Château du Seuil - 33720 Cérons - Tél: 05/56.27.11.56
 nicola@chateauduseuil.com - www.chateauduseuil.com
 • **De Wijnrank:** Brulens, 15A - 2275 Gierle - 014/55.50.71
 • **Grands Vins Français:** Rue de Meerdael, 7 - 1390 Nethen
 - Graves Blanc 2007.....**16/20** • 11,00€
 - Cérons 2007.....**15,5/20** • 11,00€/50cl
- 14** Château de Léognan - Chemin du Barp, 88
 33850 Léognan - Tél: 05/56.64.14.96 - Port: 06/74.63.10.31
 Fax: 05/56.64.52.97 - miccaze@orange.fr
 www.chateauléognan.fr Cherche distributeurs
 - Bordeaux Rosé 2009.....**15/20** • 6,50€
- 15** Château Picque Caillou - Av. Pierre Mendès-France, 93
 33700 Mérignac - Tél: 05/56.47.37.98 - Fax: 05/56.97.99.37
 chateaupicquecaillou@wanadoo.fr Cherche distributeurs
 • **Francis Bernard:** Passage Linthout, 39 - 1200 Bxl - 02/736.24.38
 • **De Brabandere:** Ooigemstraat, 19 - 8710 Wielsbeke - 056/66.60.22
 • **Colruyt:** Points de vente partout en Belgique
 - Pessac Léognan Rouge 2007.....**15/20**
- 16** Vignobles Lévêque - Château de Chantegrive
 33720 Podensac - Tél: 05/56.27.17.38 - Fax: 05/56.27.29.42
 courrier@chateau-chantegrive.com - www.chantegrive.com
 • **Courtiers Vinicoles:** Sluisstr. 84-86 - 3590 Diepenbeek - 011/23.06.10
 • **Cora** • **Colruyt:** Points de vente partout en Belgique
 - Château de Chantegrive Graves Rouge 2007.....**16/20**
 - Chât. de Chantegrive Graves Blanc "Caroline" 08.....**16,5/20**
- 17** Chât. Tour Bicheau - Route du Cabernet, 8 - 33640 Portets
 Tél et Fax: 05/56.67.37.75 - chateau-tour-bicheau@wanadoo.fr
 www.chateau-tour-bicheau.com Cherche distributeurs
 - Graves Blanc 2009.....**14,5/20** • 5,00€
 - Graves Rouge 2008.....**15,5/20** • 7,00€
- 18** Château Malleprat - 33650 Martillac
 Tél: 05/56.72.71.16 - Fax: 05/56.72.67.34
 chateaumalleprat@aol.com - www.chateau-de-malleprat.com
 • **Wine Douchy:** Vlietinckstraat, 7 - 8400 Oostende - 059/51.03.11
 - Pessac Léognan Rouge 2007.....**14,5/20** • 9,50€
 - Pessac Léognan Rouge Cuvée Clémence 07.....**15/20** • 12,50€

- 19** Château Le Maine Perin - "Au Maine" - 33210 Langon
Tél: 05/56.62.29.32 - Fax: 05/56.63.04.93
sdarroman@wanadoo.fr - www.chateaulmaineperin.com
Cherche distributeurs
- Graves Rouge 2005..... **14,5/20** • 5,50€
- 20** Château Luchey-Halde - Avenue du Maréchal Joffre, 17
33700 Mérignac - Tél: 05/56.45.97.19 - Fax: 05/56.45.33.79
info@luchey-halde.com - www.luchey-halde.com
• **Bleuzé Wines:** O. De Vidtslaan, 62B - 1760 Roosdaal - 054/31.05.50
- Pessac Léognan Blanc 2007..... **15/20**
- Pessac Léognan Rouge 2007..... **15/20**
- 21** Château Caillivet - 33210 Mazères
Tél: 05/56.76.23.19 - Fax: 05/56.62.20.69
chateaucailivet@orange.fr - www.chateaucailivet.com
Cherche distributeurs
• **Les Passions de Péronnes:** Rue des Pâquerettes, 2
7134 Péronnes-lez-Binche - Tél: 0474/54.54.55
- Graves Rouge 2008..... **15,5/20** • 7,50€
- 22** Château Maillard - Lieu-Dit Ramonas - 33210 Mazères
Tél: 05/56.76.15.40 - 06/75.02.86.95 - Fax: 05/56.76.16.65
chateau.maillard@wanadoo.fr
• **Angevin:** Duivebergen, 13a - 3140 Keerbergen - 015/51.75.08
- Graves Rouge 2007..... **15,5/20** • 4,00€
- 23** Château La Croix - Route d'Auros - 33210 Langon
Tél: 05/56.63.29.36 - Fax: 05/56.63.19.18
vignobles.espagne@free.fr Cherche distributeurs
• **Bertrand & Degroot:** Vieux Chemin de Thines, 10
1400 Nivelles - 0671 84 15 38
• **Sobelvin:** Rue Diguette, 18 - 4031 Angleur - 04/366.66.66
- Graves Rouge 2008..... **16,5/20**
- 24** Château Camus - Route d'Auros - 33210 Langon
Tél: 05/56.63.13.29 - Fax: 05/56.63.11.57
chateau.camus@wanadoo.fr - www.chateau-camus.com
Cherche distributeurs
- Graves Rouge classique 2007..... **15/20** • 7,50€
- Graves Blanc 2009..... **16/20** • 6,60€
- 25** Château Bichon Cassignols - Avenue Capdeville, 50
33650 La Brède - Tél: 05/56.20.28.20 - Fax: 05/56.20.20.08
bichon.cassignols@wanadoo.fr - www.bichonvins.com
• **Sicorello:** Rue Tierne à Tartes, 83 - 7100 Trivières - 064/22.18.71
- Graves Rouge 2005 **15/20**
- 26** Jean Médeville & Fils - Château Fayau - 33410 Cadillac
Tél: 05/57.98.08.08 - Fax: 05/56.62.18.22
medeville@medeville.com - www.medeville.com
• **Robert Braive:** Rue Darchis, 27 - 4000 Liège - 04/223.50.86
- Château du Mouret Graves Blanc 2009..... **14,5/20** • 5,00€
- Château du Mouret Graves Rouge 2007..... **14,5/20** • 6,00€
- Château Peyreblanque Graves Rouge 07..... **16/20** • 9,00€
- 27** Domaine de Merlet - Avenue de Cadaujac, 140
33850 Léognan - Tél: 05/56.64.02.37 - Port: 06/82.85.31.40
domaine-de-merlet@hotmail.fr Cherche distributeurs
• **Lansac:** Rozenhoflaan, 28 - 1860 Meise - 02/269.51.29
- Graves Rouge 2007..... **15/20**
- Graves Rouge Cuvée Spéciale 2007..... **16/20**
- 28** Château de Monbazan - Rue Henri Laval, 17
33720 Landiras - Tél: 05/56.62.42.82 - Fax: 05/56.62.50.47
monbazan@gmail.com Cherche distributeurs
- Graves Rouge 2007..... **15,5/20** • 6,50€
- 29** Château Lassalle - Allée Lassalle, 2 - 33650 La Brède
Tél: 05/56.78.49.65 - Fax: 05/56.78.42.75
flalanne1@club-internet.fr - www.chateaulassalle.com
Cherche distributeurs
- Graves Blanc 2008..... **16/20** • 7,90€
- Graves Rouge 2007..... **15/20** • 8,70€
- 30** Clos Lamothe - Route de Mathas - 33640 Portets
Tél: 05/56.67.23.12 - Fax: 05/56.67.62.66
sceacloslamothe@wanadoo.fr - www.closlamothe.com
Cherche distributeurs
- Graves Blanc 2009..... **15,5/20** • 5,35€
- 31** Vignobles Dugoua - Château Grand Abord
Route des Graves, 56 - 33640 Portets
Tél: 05/56.67.50.75 - 06/80.60.97.34 - Fax: 05/56.67.22.23
dugoua.ph@wanadoo.fr - www.vignobles-dugoua.fr
Cherche distributeurs
- Graves Rouge Cuvée Passion 2006..... **14,5/20** • 8,80€
- 32** Château de Sansaric - Impasse des Domaines, 6
33640 Castres - Tél: 05/56.67.03.17
dominiqueabadie@wanadoo.fr Cherche distributeurs
- Graves Rouge Cuvée Valentin 2005..... **16,5/20** • 11,00€
- Pessac Léognan Rouge Ch. La Prade 07..... **15,5/20** • 13,00€
- 33** Château du Grand Bos - "Le Grand Bos"
33640 Castres Gironde - Tél: 05/56.67.39.20
Fax: 05/56.67.16.77 - chateau.du.grand.bos@free.fr
www.vin-grand-bos.com
• **Albert Kint SA:** Steenovenstr., 8 - 8790 Waregem - 056/30.11.78
- Graves Rouge Château La Vieille France 2007..... **17/20**
- 34** Château Carbon d'Artigues - "Artigues" - 33720 Landiras
Tél: 05/56.62.53.24 - Fax: 05/56.62.44.32
carbon.dartigues@libertysurf.fr
• **Lootens:** De Donckerstraat, 1A - 8470 Gistel - 059/27.75.20
• **Aux Sens Larges:** Rte de Namur, 156 - 4280 Avin - 019/69.60.51
• **Tastevin:** Rue Montavaux 118 - 7080 Frameries - 065/52.95.50
- Graves Rouge 2007..... **15,5/20**
- 35** Domaines Latrille Bonnin - "Petit-Mouta" - 33210 Mazères
Tél: 05/56.63.41.70 - Fax: 05/56.76.83.25
bonnin-latrille@wanadoo.fr - www.bonnin-latrille.com
• **VPS Belgium:** Av. G. Latinis, 14 b - 1030 Bxl - 02/242.02.69
• **Graté-Lecocq:** Place St-Aubain, 9 - 5000 Namur - 081/22.43.15
- Graves Blanc Château Chanteloiseau 2009..... **14/20**
- Graves Rouge Château Chanteloiseau 2006..... **14,5/20**
- 36** EARL Buytet - Chât. Teigney - Rte d'Auros - 33210 Langon
Tél: 05/56.63.17.15 - Fax: 05/56.76.20.19
chateau.teigney@wanadoo.fr - www.chateau-teigney.fr
Cherche distributeurs
- Graves Rouge Château Teigney 2006..... **15/20** • 6,80€
- 37** Dom. de Beaucaillou - Av. Belle-Vue, 26 - 33650 La Brède
Tél: 05/56.78.43.24 - Fax: 05/56.78.48.90
chateaulaperrucade@free.fr Cherche distributeurs
- Graves Supérieures Blanc "Gravissime" 2007... **16/20** • 11,00€
- 38** Château Latour-Martillac - 33650 Martillac
Tél: 05/57.97.71.11 - Fax: 05/57.97.71.17
latourmartillac@svjk.com - langlet@svjk.com - www.svjk.com
- Pessac Léognan Rouge Chât. Latour-Martillac 04..... **15,5/20**
- Graves Rouge Château Langlet 2007..... **16,5/20**
- 39** Château Pont Saint-Martin - Av. de Mont-de-Marsan, 14
33850 Léognan - Tél: 05/56.64.17.15 - Fax: 05/56.64.58.90
pontsaintmartin@wanadoo.fr
www.chateaupontsaintmartin.com
- Pessac Léognan Rouge 2008..... **16/20**
- 40** Château Lusseau - Route de Lusseau, 6
33640 Ayguemorte Les Graves - Tél: 05/56.67.01.67
Fax: 05/56.67.30.48 - Port: 06/63.15.06.45
berengere.quellier@wanadoo.fr - www.chateaulusseau.com
• **Maag Vins:** Allée Verte, 12/14 - 4540 Visé - 04/379.13.12
- Graves Rouge 2005..... **15,5/20**

41 **Vignobles Artaud & Fils - Rue des Mages, 6**
 33640 Beautiran - Tél: 05/56.67.05.48 - Fax: 05/56.67.04.72
 fils.artaud@wanadoo.fr - www.vignoble-artaud.fr

Cherche distributeurs

- Graves Rouge Château Calens 2008.....**14,5/20** • 9,50€

42 **SCEA Théron-Portets - Château de Portets - 33640 Portets**
 Tél: 05/56.67.12.30 - Fax: 05/56.67.33.47
 vignobles.theron@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

- Graves Blanc Château de Portets 2008.....**15,5/20** • 8,50€

43 **Château de Malle - 33210 Preignac - Tél: 05/56.62.36.86**
 chateaudemalle@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

- Graves Blanc "M de Malle" 2007.....**16,5/20**

- Graves Rouge Château Pessan 2007.....**16,5/20**

44 **Château Jean Gervais - RN 113- Route des Graves 51-53**
 33640 Portets - Tél: 05/56.67.18.61 - Fax: 05/56.67.32.43
 counilhetfils@aol.com

- Graves Blanc 2009.....*Cherche distributeurs*...**15,5/20** • 8,70€

45 **Château Malartic-Lagravière - Av. de Mont-de-Marsan, 43**
 33850 Léognan - Tél: 05/56.64.75.08 - Fax: 05/56.64.99.66
 malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com
 www.malartic-lagraviere.com

Bal et Louis Meeus: Wommelgem • **Colruyt:** Partout en Belgique

De Brabandere: Wielsbeke • **Caves St-Amand:** Gent

Van Eccelpoel: Herentals • **VPS Belgium:** Bruxelles

Histoires de Vin: Liège • **Douchy:** Ostende • **Rob:** Bruxelles

Boutelegier: Brugge • **De Vriendt:** Courtrai • **Filibel:** Herzel
Van Hende: Gavere

- Château Malartic-Lagravière Blanc 2007**16,5/20**

- Château Malartic-Lagravière Rouge 2007.....**17,5/20**

- Château Gazin Rocquencourt Rouge 2007**16/20**

46 **Domaine de Chevalier - Chemin Mignoy, 102**
 33850 Léognan - Tél: 05/56.64.16.16 - Fax: 05/56.64.18.18
 olivierbernard@domainedechevalier.com
 www.domainedechevalier.com

- Pessac Léognan Rouge Dom. de Chevalier 2007**16/20**

- Pessac Léognan Rouge Dom. de La Solitude 2007**15,5/20**

- Pessac Léognan Blanc Esprit de Chevalier 2007**14,5/20**

47 **Château Smith Haut Lafitte - 33650 Martillac**
 Tél: 05/57.83.11.22- Fax: 05/57.83.11.21

f.cathiard@smith-haut-lafitte.com - www.smith-haut-lafitte.com

- Pessac Léognan Rouge 2007.....**16,5/20**

48 **SCEV Michel Gonet & Fils - Château Lesparre**
 33750 Beychac et Caillau - Tél: 05/57.24.51.23
 Fax: 05/57.24.03.99 - info@gonet.fr - www.gonet.fr

Cherche distributeurs

• **Carrefour:** Points de vente partout en Belgique

• **Mouchart:** (Pour Château d'Eck Uniquement)

Rue E. Cattoir, 11 - 1050 Bruxelles - 02/648.51.34

- Pessac Léognan Rouge Château Haut-Bacalan 2008**17/20**

- Pessac Léognan Rouge Château d'Eck 2008**15,5/20**

Authentiques coups de cœur

IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20!**

2 Dom. du Serre des Vignes 2008



Coteaux du Tricastin "Secret de Syrah"

Vue: Très jolie robe rubis carmin concentrée.

Nez: Un bouquet puissant et généreux en arômes de crème de fruits (cerises noires, cas-

sis, myrtille) qui s'associent à un boisé délicat et à quelques notes biscuitées et de vanille.

Bouche: Franche et concentrée, cette bouche offre un grain serré et des saveurs fruitées qui se livrent sans retenue (baies noires confiturées). Les tanins se montrent vifs et nobles à la fois. Ils soutiennent un ensemble ambitieux qui gagnera encore en fondu dans un ou deux ans. Longue finale prometteuse et subtilement épicée.

(2010 - 2013) **SY:100%** ★★★ **15,5/20**

1 Domaine Cottebrune Faugères 2007

"Parole de Berger"

Vue: Jolie robe grenat intense au disque pourpre.

Nez: Extrêmement doucereux et charmeur par ses puissantes effluves de griotte, cerise amarena et figue confiturée. De beaux arômes épicés complètent un ensemble olfactif presque envoûtant.

Bouche: Ce cru ambitieux et racé livre de beaux atouts: une concentration irréprochable, d'exubérantes saveurs fruitées et épicées, une texture très fine malgré un grain serré et des tanins robustes qui ne demandent qu'à s'assagir. Très longue finale sur la cerise noire, la figue et les myrtilles.

(2010 - 15) **SY:80%** - **GR:20%** ★★★ **16,5/20**



Références • Referenties

1 **Dom. Cottebrune - Pierre Gaillard - 42520 Malleval**
Domaine Madeloc: 1bis, av. Général de Gaulle
 66650 Banyuls-sur-Mer - Tél: 04/68.88.38.29
 Fax:04/68.88.04.65 - domaine-madeloc@wanadoo.fr

- Faugères 2007 "Parole de Berger"**16,5/20** • 18,00€

2 **Domaine du Serre des Vignes - 26770 La Roche St Secret**
 Tél et Fax: 04/75.53.51.98 - Port: 06/75.06.93.38

gaec.serre-des-vignes@laposte.net - www.serredesvignes.com

- Coteaux du Tricastin rouge "Secret de Syrah" 2008
15,5/20 • Ch. dist. 6,95€

La Viticulture (7)



Le grain de raisin

Donner un bon fruit à son vin...

Lorsque nous faisons éclater doucement dans notre bouche la baie de raisin, une impression sucrée et rafraîchissante à la fois nous envahit. Elle est plus ou moins aromatique en fonction du sol, du terroir, du cépage... Nous avons là l'acidité, ainsi que le sucre, qui constituera la base alcoolique du vin.

Ecrasons la peau... Immédiatement se libèrent les tanins, avec des saveurs végétales. Ils sont libérés lorsqu'on la presse. Déjà se profile la future charpente du vin.

Croquons le pèpin... Il révèle son amertume et son astringence. On comprend mieux pourquoi il n'est pas conseillé de trop le presser lors de la vinification!

Suçons la rafle... L'astringence du pèpin n'est rien, comparée à celle de la rafle. Elle nous hérise les gencives et le palais.

On comprend alors mieux le précepte du plus grand œnologue français, Emile Peynaud: «*La vinification est l'art de l'extraction fractionnée du raisin*»



Les constituants de la grappe de raisin

1) la rafle (charpente boisée – tanins, 3 à 8%): elle est composée d'un axe central, le **pédoncule**, sur lequel se rattachent les **pédicelles**. La rafle peut se résumer à l'ensemble des parties vertes de la grappe (3 à 5% de tanins, +/-80% d'eau). C'est la charpente de la grappe, le support des fruits mais aussi leur canal d'alimentation.

2) les grains (92 à 97%) sont entourés par une peau, la **pellicule** (couleur, arômes) – 9 à 22%, qui est elle-même recouverte d'une matière cireuse, la **pruine**. La **pulpe** (sucre) – 75 à 88%, gorgée de jus, forme l'intérieur du grain qui renferme également les **pépins** (tanins) – 3 à 6%.

N.B: Le foulage des grains donne le moût (pulpe) et le marc (pellicule, pépins, rafle).



Les facteurs de qualité du raisin

1) La situation des cultures

La vigne étant une plante des régions tempérées, elle nécessite une t° moyenne annuelle supérieure à 10°C. Le climat du pourtour méditerranéen est idéal à son développement. Les coteaux sud-est et sud-ouest représentent les meilleures expositions.

2) La composition des sols

Peu exigeante, la vigne se plaît dans les sols pauvres. Des terrains riches donnent une plus grande quantité de raisins mais de moindre qualité. Tous les types de sols caillouteux sont indiqués, pour leur capacité d'écoulement des eaux qui ne peuvent en aucun cas stagner. Par ailleurs, les cailloux accumulent la chaleur de la journée pour la restituer la nuit et réverbèrent le soleil sur le raisin.

3) Les cépages

C'est en fait l'alliance du climat, du terroir et du cépage qui est un facteur de qualité. Chaque cépage possède son expression variétale propre mais celle-ci sera fortement influencée par le lieu de plantation. L'exemple du Pinot Noir en est une parfaite illustration. En Bourgogne, les vins dont il est issu peuvent atteindre un niveau de qualité qui ne sera jamais égalé en Californie, autre région du monde où il est bien implanté.

4) Les soins apportés au vignoble et la prévention des maladies

Les chapitres précédents détaillent largement l'éventail de soins apporté aux vignes pour qu'elles produisent un raisin de qualité. Les différentes tailles, les méthodes de culture et les soins de protection (contre les risques d'origine animale ou cryptogamique) en sont les éléments essentiels.

5) Le climat

- *L'ensoleillement*: nécessaire pour la richesse en sucre mais pas excessif, sous peine de déficit d'acidité.

- *La pluviométrie*: utile en hiver et au début du printemps, nuisible en été et au début de l'automne, surtout pendant la période des vendanges.

- *La température*: gelées et orages de grêle sont de redoutables ennemis des jeunes bourgeons. Les étés trop brûlants dessèchent le raisin et en limitent la production. Les cas extrêmes induisent un «stress hydrique» qui limite la maturation du grain qui reste alors acide.

6) Le soin apporté à la vendange

- *Vendange manuelle*: elle reste la meilleure façon de ramasser le raisin car on peut choisir les grappes à couper. L'inconvénient est son coût en temps et en main d'œuvre.



- *Vendange mécanique*: méthode plus rapide et moins onéreuse, qui «fatigue» néanmoins la plante. Malgré les indiscutables progrès technologiques dont bénéficient les machines à vendanger, il faut reconnaître que trop de feuilles tombent encore avec le raisin et que le risque d'éclatement de celui-ci est réel.

Une bonne machine à vendanger bien réglée restera toutefois toujours préférable à un mauvais vendangeur!...

Par ailleurs, le soin apporté aux raisins durant son transport jusqu'au chai est essentiel car le risque d'oxydation est important. Transportés en trop grande quantité, les raisins du fond de la benne risquent d'être écrasés, ce qui déclenche une fermentation prématurée et incontrôlable.

De wijnbouw (7)



De druif

Goede vruchten voor de wijn...

Wanneer we de druivenbes zachtjes in onze mond laten stukspringen, worden we bevangen door een zowel zoete als verfrissende indruk. Het is daar dat de zuurheid en de suiker vandaan komen die de alcoholische basis van de wijn vormen.

We verpletteren de druivenvelletjes... Onmiddellijk komen de tannines vrij, met plantaardige smaken. De toekomstige structuur van de wijn tekent zich reeds af.

We bijten de pit door... Hij onthult zijn bitterheid en astringentie. We begrijpen beter waarom het niet raadzaam is om te hard te persen bij de vinificatie!

We zuigen op het steeltje... De astringentie van de pit is niets vergeleken met die van het steeltje. Ze doet ons tandvlees en gehemelte overeind staan.

We begrijpen nu beter het voorschrift van de grote Franse oenoloog Emile Peynaud: 'Vinificatie is de kunst van de gefractioneerde extractie van de druif'.

De onderdelen van de druiventros

1) **het takje** (houtachtige structuur- tannines, 3 à 8%) bestaat uit een centrale as, de steel, waaraan de steeltjes vastzitten. Het takje is het geheel van de groene delen van de tros (3 à 5% tannines +/-80% water). Het is het skelet van de tros, de drager van de vruchten maar ook hun voedingskanaal;

2) **de bessen** (92 à 97%) zijn omhuld door

een velletje (kleur, aroma's) – 9 à 22%, dat op zijn beurt bedekt is met een wasachtige stof: de rijp. Het saprijke vruchtvlees (suiker) – 75 à 88% vormt de binnenkant van de bes, die eveneens pitten bevat pitten (tannines) – 3 à 6%.

Opm.: Het persen van de druiven levert de most (pulp) en de droesem (velletjes, pitten, takje) op.

De kwaliteitsfactoren van de druif

1) De ligging van de teelten

Daar de wijnstok een plant uit gematigde streken is, heeft hij een gemiddelde jaartemperatuur van meer dan 10°C nodig. Het klimaat rondom de Middellandse Zee is ideaal voor zijn ontwikkeling. Zuidoostelijke en zuidwestelijke hellingen bieden de beste blootstelling.

2) De samenstelling van de bodems

De weinig veeleisende wijnstok houdt van arme gronden. Rijke bodems leveren een grotere hoeveelheid druiven maar van mindere kwaliteit. Alle soorten kiezelachtige gronden zijn aangewezen omwille van hun afvoercapaciteit voor water dat in geen geval mag stagneren. Bovendien accumuleren kiezelstenen de warmte van overdag om hem 's nachts af te geven en weerkaatsen ze het zonlicht op de druif.

3) De druivensoorten

Het is in feite de alliantie van het klimaat, het terroir en de druivensoort die een kwaliteitsfactor is. Elke druivensoort heeft zijn eigen uitdrukking maar deze zal sterk beïnvloed zijn door de plaats waar hij geplant is. De Pinot Noir is daar een perfect voorbeeld van. In Bourgogne kunnen de wijnen die ervan worden gemaakt een kwaliteitsniveau bereiken dat nooit geëvenaard zal worden in Californië, een andere streek in de wereld waar hij sterk verbreid is.

4) De zorg die wordt besteed aan de wijnstokken en aan het voorkomen van ziekten

In de vorige hoofdstukken wordt de ganse waaier van zorgen die aan de wijnstokken worden besteed opdat ze kwaliteitsdruiven produceren uitgebreid toegelicht. De verschillende snoeiwijzen, teeltmethodes en beschermingsmaatregelen (tegen risico's van

dierlijke of schimmeloorsprong staan daarin centraal.

5) Het klimaat

- De nodige bezonning voor voldoende zoetheid maar ook niet teveel, op gevaar af van te weinig zuurheid.

- De regenval: nuttig in de winter en in het begin van de lente, schadelijk in de zomer en in het begin van de herfst, vooral in de oogstperiode.

- De temperatuur: vorst en hagelbuien zijn geduchte vijanden van de jonge knoppen. Te hete zomers drogen de druif uit en beperken de productie. Extreme situaties leiden tot een 'waterstress' die de rijping van de druif beperkt, die dan zuur blijft.

6) De zorg die wordt besteed aan de oogst

- Manueel oogsten: blijft de beste manier om de druif te plukken, want men kan zelf de trossen uitkiezen die men afsnijdt. Het nadeel zijn de kosten, in tijd en werkrachten.

- Mechanisch oogsten: is een snellere en minder dure methode die de plant echter 'vermoeit'. Ondanks de onmiskenbare technologische vooruitgang waarvan de oogstmachines genieten, moet men toegeven dat er nog altijd teveel bladeren afvallen met de druif en dat het risico op barsten reëel is.

Een goed ingestelde degelijke oogstmachine is echter nog altijd beter dan een slechte druivenplukker!



Verder is de zorg die wordt besteed aan de druiven tijdens hun transport naar de wijnkelder van essentieel belang, want het risico op oxidatie is groot. Wanneer ze in te grote hoeveelheden vervoerd worden, kunnen de druiven onderin de laadbak geplet worden, wat een voortijdige en oncontroleerbare gisting teweeg kan brengen.

Le salon de V.T.A.

“Les portes et bouteilles ouvertes” pour nos abonnés.

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de “Vins & Terroirs Authentiques” sont **offerts** par les vigneron à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

Entrée gratuite



Salon van V.T.A. Opendeur- en Openflessendag

De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van “Vins & Terroirs Authentiques” aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

Gratis ingang

**Nouvelle adresse:
Nieuw adres:**

Restaurant
'K zeg a moda

2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat

1620 Drogenbos

www.kzegamoda.be

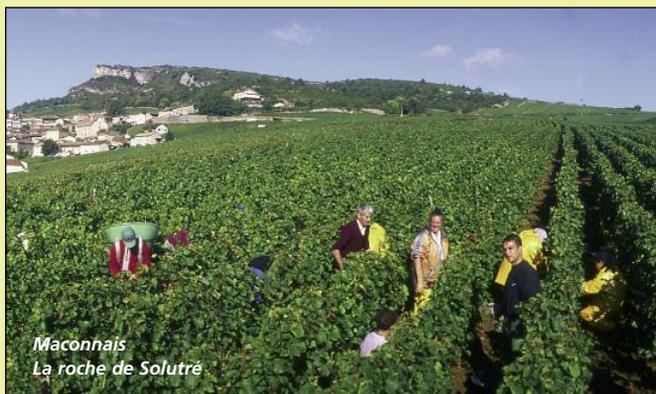
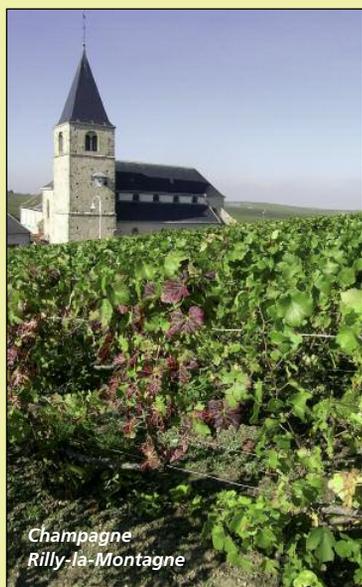


Dégustations - Degustaties

Morgon • Fleurie • Chiroubles • Maconnais

Champagne (Montagne de Reims)

Coups de Cœur



Abonnement

- 1 an - 3 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 22,50 €
 1 jaar - 3 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 22,50 €

- 2 ans - 6 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 39,50 €
 2 jaar - 6 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 39,50 €

Je verse au compte N^o: 210-0985687-25

- Ik stort op rekeningnummer: 210-0985687-25

J'envoie un chèque à l'ordre de la R.P.V.

- Ik sluit hierbij een cheque op naam van R.P.V.

• Nom / Naam:

• Adresse / Adres:

.....



Avec
son supplément
**La Revue
des Prix du Vin**
compris !

•
Met
zijn supplement
**De Gids
over Wijnrijzen**
inbegrepen !

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

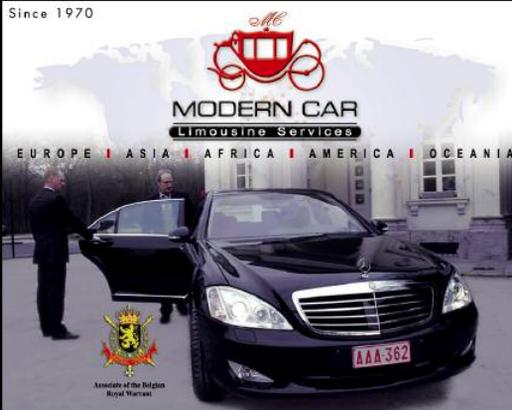
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.



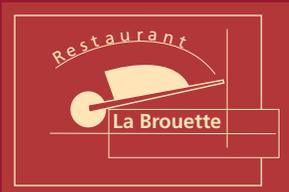
© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombeek - © Photos by Image - Patrick Woys



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

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

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

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

RESTAURANT



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

CEGO

Initiatie in de tafelenkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

Discover
your inner
tango.

Wines of Argentina

www.winesofargentina.org