

Quadrimestriel

Viermaandelijks

Vins & Terroirs Authentiques

N°66

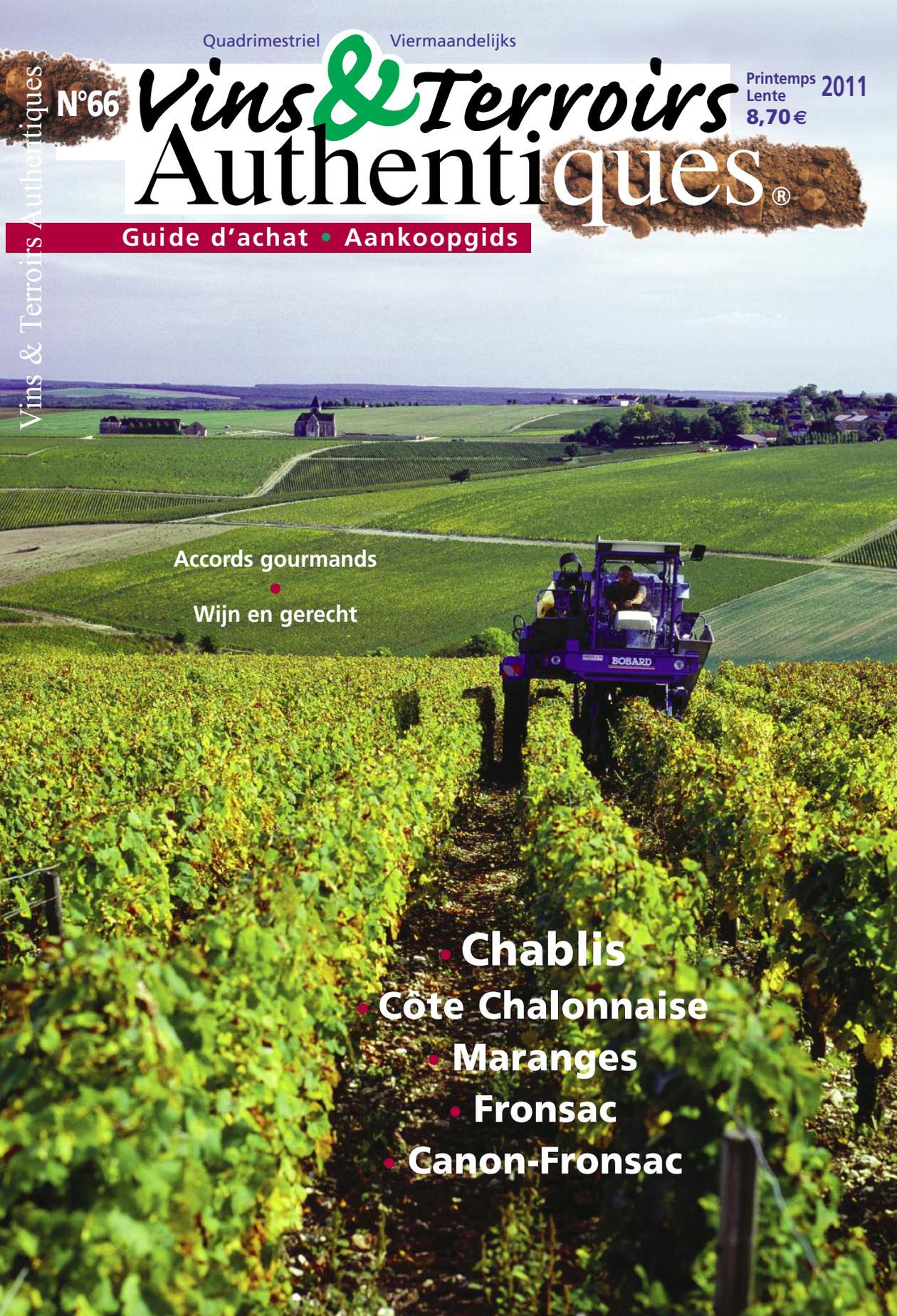
Vins & Terroirs Authentiques®

Printemps 2011
Lente
8,70€

Guide d'achat • Aankoopgids

Accords gourmands

•
Wijn en gerecht

- 
- Chablis
 - Côte Chalonnaise
 - Maranges
 - Fronsac
 - Canon-Fronsac

Recommandé
par V.T.A.

Restaurant
LE SYRACUSE
CHABLIS



Menus à partir de 15 €
Accueil de groupes • Séminaires
80 références de Chablis à la carte

19, Av. du Maréchal De Lattre de Tassigny • 89800 Chablis • Tél: 03/86.42.19.45 • Fax: 03/86.42.42.54

Best partners

La Revue des Prix du Vin®

Quadrimestriel

Viermaandelijks

De Gids over

Wijnprijzen®



&

90plus.com Wines

www.vinsetterroirs.be • www.90pluswines.com

Editorial

Rafraîchissant et croquant de fruit, du nord de la Bourgogne au Bordelais, notre guide de printemps vous invite à Chablis et en Côte Chalonnaise pour ensuite se pencher sur deux appellations plus secrètes du vignoble girondin: Fronsac et Canon-Fronsac.

Les crus du Chablisien, grands vins de gastronomie, ont depuis toujours séduit l'œophile belge et la belle minéralité que nous proposent les 2008 souligne à merveille le caractère des vins du kimméridgien.

© BIVB / Gademe



Village de la Côte Chalonnaise

Près de 170 kilomètres et quelques heures d'ensoleillement les séparent de la Côte chalonnaise. Située à quelques arpents au sud de Beaune, cette région aux domaines et vigneronns plus modestes qu'en Côte d'Or, n'en produit pas moins des chardonnays et pinots noirs de qualité. L'investissement dans des fûts de chêne n'est ici pas une priorité. Ce ne sont pas les fruits embouteillés qui s'en plaindront, pas plus que les acheteurs qui bénéficient de prix restant plus raisonnables.

Les blancs de 2008 jouissent également d'une belle tension et le superbe millésime 2009 offre des rouges d'une concentration et d'un fruité sans pareils. Leur potentiel de garde est notable mais la plupart des cuvées, riches et gourmandes se présentent déjà aujourd'hui sous leurs meilleurs atours. Les 2010 qui suivront seront également de haute tenue, mais hélas, des problèmes lors de la floraison ont contraint bien des vigneronns à ne rentrer qu'une moindre récolte.

Encensés par la presse depuis plus d'un an au risque d'occulter à tort les rouges de 2008, les vins du millésime 2009 s'arrachent dès leur mise en bouteille voire même en primeur et il convient d'être vif sur le ballon pour obtenir quelques flacons.

Comme à Saint-Emilion, l'appellation voisine, c'est le merlot qui domine dans le Fronsadais. Les vins, moins corsés que jadis, n'en conservent pas moins une belle structure et un grand potentiel de garde mais les tanins ont gagné en finesse et il n'est désormais plus obligatoire d'attendre de longues années pour assagir ces crus de caractère. La palette des millésimes proposés par les vigneronns est souvent étoffée, ce qui permettra à chacun de trouver facilement de quoi séduire ses papilles gustatives.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la lecture de notre guide où vous remarquerez que dans un souci de clarté, les prix départ propriété des vins sélectionnés sont désormais directement renseignés au bas du commentaire de dégustation pour les vigneronns qui le souhaitent.

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: BIVB / Vignoble de Préhy à Chablis

Verfrissend en knapperig van het fruit, van het noorden van Bourgogne tot Bordeaux, nodigt onze lentegids ons uit in Chablis en in de Côte Chalonnaise om zich vervolgens aan twee discretere appellations van de Gironde te wijden: Fronsac et Canon-Fronsac.

De cru's van Chablis, grote gastronomiewijnen, hebben de Belgische wijnliefhebber altijd weten te bekoren en de mooie mineraliteit die 2008 ons te bieden heeft, benadrukt uitstekend het karakter van de wijnen van de Kimmeridgien.

Bijna 170 kilometer en enkele uren bezonning verderop ligt de Côte Chalonnaise. Deze streek, op enkele morgens ten zuiden van Beaune, met meer bescheiden domeinen en wijnbouwers dan in de Côte d'Or, produceert daarom niet minder kwaliteitsvolle Chardonnays en Pinots Noirs. Investeren in eiken vaten is hier geen prioriteit. De vruchten in de flessen zullen daar niet over klagen, evenmin als de kopers, die van redelijkere prijzen genieten.

De witte wijnen van 2008 genieten ook van een mooie spanning en het schitterende wijnjaar 2009 biedt rode wijnen met een concentratie en een fruitigheid zonder weerga. Hun bewaarpotentieel is opmerkelijk maar de meeste cuvées, rijk en smaakvol, vertonen zich nu al in de beste vorm. De cuvées van 2010 die zullen volgen, zullen ook van hoogstaande kwaliteit zijn, maar problemen in de bloeiperiode hebben heel wat wijnbouwers verplicht om minder te oogsten.

Om de wijnen van het wijnjaar 2009, die al een jaar lang worden bewierookt door de pers op het gevaar af de rode wijnen van 2008 ten onrechte op de achtergrond te doen ver-

dwijnen, wordt bij wijze van spreken gevochten zodra ze op fles zijn gedaan of zelfs als primeur en we zullen kort op de bal moeten spelen om enkele flessen vast te kunnen krijgen.



Zoals in Saint-Emilion, de naburige appellation, domineert de Merlot in de Fronsadais. De wijnen, die minder pittig zijn dan voorheen, behouden daarom niet minder een mooie structuur en een groot bewaarpotentieel, maar de tannine is verfijnd en het is nu niet meer verplicht om jarenlang te wachten tot deze karaktervolle cru's bezadigder zijn. Het palet aan millésimes dat de wijnbouwers aanbieden is vaak goed gevuld, zodat ieder gemakkelijk vindt wat hij wenst om zijn smaakpapillen te strelen.

Wij wensen u veel plezier bij het lezen van onze gids. U zult merken dat, voor de duidelijkheid, de prijzen vanaf het domein van de geselecteerde wijnen nu onmiddellijk onder het proefcommentaar wordt vermeld voor de wijnbouwers die dat wensen.

Michel Praet

Index

| | | |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| • Editorial - Edito.....2 | • De bereiding | • Maranges.....66 |
| • Chablis.....5 | van de keukenchef.....23 | • Fronsac - Canon-Fronsac.....76 |
| • Le Chef nous a préparé.....23 | • La Côte Chalonnaise.....45 | • Portes ouvertes VTA.....97 |

Chablis, l'émotion minérale, dans une multitude de climats



Au nord de la Bourgogne s'étend le département de l'Yonne, dont la grande appellation est Chablis, exclusivement réservée à des vins blancs secs. Cette A.O.C est la plus vaste appellation communale de toute la Bourgogne viticole.

Petite ville d'environ 2500 habitants, située à mi-chemin entre Paris et Beaune, à 20 kilomètres d'Auxerre, Chablis est le berceau d'un très ancien vignoble. Ce terroir réparti de part et d'autre de la rivière "le Serein" sur une vingtaine de communes totalise 6830 hectares dont 4300 sont plantés. Il résulte d'une délimitation fixée par l'INAO, mais il est en fait l'aboutissement d'une longue sélection de terrains aptes à produire les meilleurs vins. Cette sélection, initiée par les moines de l'abbaye Saint-Germain d'Auxerre, est poursuivie depuis des décennies par les générations successives de vignerons. A Chablis, on ne plante pas partout, ni n'importe comment.

L'unique vecteur est la petite vallée du Serein, qui traverse le chablisien de part en part et ordonne ses coteaux, tandis que son unique pôle est la ville de Chablis elle-même.

On distingue 4 appellations différentes:

- Les Petit Chablis (AOC 1944 – 810 ha), récoltés sur toute l'aire d'appellation Chablis, en général sur les plateaux situés sur la périphérie du vignoble chablisien. On y retrouve des vins vifs et frais mais également des crus secs et minéraux.

- Les Chablis (AOC 1938 – 3262 ha), situés sur les coteaux exposés au nord et à l'est sur le fameux sol "kimméridgien" et sur les plateaux. Ces vins représentent la majeure partie de la production de la région. On y retrouve d'excellents rapports qualité/prix qui incitent à ne pas payer plus cher pour les crus issus de terroirs plus prestigieux mais aussi malheureusement des produits sans vice ni vertu, exempts de tout caractère ou typicité.

- Les Chablis Premier Cru (AOC 1938 – 773 ha) se retrouvent sur les coteaux les mieux exposés au sud et à l'ouest, dans un rayon de 4 km autour de Chablis, sur une dizaine de terroirs différents situés de part et d'autre du Serein. Ces 79 climats et regroupés en 25 noms «génériques». Le nom de «Fourchaume» par exemple, que l'on retrouve sur l'étiquette, englobe ainsi 13 climats: Fourchaume bien sûr, mais aussi Vaupulent, Côte de Fontenay, l'Homme Mort, Ferme Couverte, Dîne-Chien etc. Parmi les premiers crus les plus connus, citons Mont de Milieu, Montée de Tonnerre et Fourchaume sur la rive droite, Montmains, Côtes de Léchet et Vaillons sur la rive gauche.

- Les Grands Crus (AOC 1938 – 104 ha) sont exclusivement récoltés sur des parcelles en un seul tenant des communes de Chablis et de ses hameaux Fyé et Poinchy sur une petite partie des pentes escarpées de la rive droite du Serein, au nord et au nord-est de la ville.



Dans le chablisien, les paysages marquent leurs différences avec ceux de la Côte d'Or. Les courbes sont puissantes, les plateaux majestueusement érodés, les espaces très larges et parfois désolés, où les autres cultures encerclent les vignes.

Ces joyaux sont au nombre de 7: Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Preuses, Valmur et Vaudésir. Peut y être ajouté le très rare «Moutonne», que certains considèrent comme un 8ème Grand Cru. Il constituerait plutôt une marque qu'un Grand Cru cadastral et ne figure d'ailleurs pas sur le décret des Grands Crus de 1938, mais en 1951 l'INAO lui a toutefois reconnu un «statut» équivalent à celui de Grand Cru.

Historique

Avec ses misères et ses bonheurs, l'histoire de Chablis ressemble à celle de la France. Il est établi qu'existaient des établissements gallo-romains, au confluent du ru de Vaucharmes et du Serein.

Pourtant, les premiers écrits citant Chablis remontent à l'an 867, lorsque le roi Charles-le-Chauve, petit-fils de Charlemagne, fait don de la «Cellam Capleiam» (monastère de Chablis), ses églises, ses vignes, ses maisons et les serfs qui y habitent aux chanoines de Tours, réfugiés à l'abbaye Saint-Germain d'Auxerre depuis l'an 854. Les religieux s'y installent, plantent de la vigne et mettent en valeur celle qui existait déjà auparavant. Ce chapitre de Saint-Martin de Tours y possède donc déjà un vignoble au 9ème siècle.

C'est la toute proche abbaye de Pontigny, l'une des quatre «filles de Cîteaux» à qui il faut attribuer la véritable création du vignoble chablisien au 12ème siècle. Ce sont d'ailleurs les archives monastiques qui aide-

contribue à écouler les vins de Chablis vers Paris, puis vers l'Angleterre par Rouen et les Flandres par Compiègne.

C'est ensuite la Guerre de Cent Ans qui explique qu'au début du 15ème siècle, on élève les remparts de la ville basse, dotés de 29 tours et 3 portes d'accès.

En 1568, les Guerres de religion embrasent la ville. Chablis est pillée par les Huguenots mais la «ville basse» évite l'incendie qui a ravagé la «ville haute» par le versement d'une rançon. Les 3 siècles qui suivent voient le développement progressif d'un vignoble qui peu à peu cerne et délimite ses meilleurs terroirs, tout en s'étendant à de très larges superficies.

Dans la seconde moitié du 19ème siècle, le vignoble chablisien correspond à une aire totale gigantesque de 40.000 hectares. Comme un peu partout en France, il faut attendre la fin de la crise phylloxérique, particulièrement calamiteuse pour la Basse Bourgogne, puis celle de la Grande Guerre, pour que la vigne reflorisse dans la région.

Sous l'impulsion d'une poignée de vigneron passionnés et opiniâtres, une période de renaissance s'ouvre alors pour ce vignoble et à partir des années 60, grâce au dispositif de protection contre les gelées de printemps, l'essor qui le lance définitivement sur le chemin de sa renommée actuelle est clairement établi. A partir de cette époque, il redevient un des fleurons de la Bourgogne et ne craint plus vraiment la concurrence des vins du Midi, que l'arrivée du chemin de fer avait rendu féroce.

Ce ne fut pourtant pas si facile car si les tentatives pour définir et délimiter l'aire de production de Chablis sont effectuées dès 1923 et 1929, ce n'est finalement qu'en 1938 qu'est créée officiellement l'appellation Chablis. Par la suite, l'extension de la surface d'AOC fait l'objet de nombreuses luttes.

Le décret original limite strictement l'appellation à des terrains marqués par le calcaire kimméridgien, véritable signature géologique de Chablis. En 1960, on ajoute 500 ha à l'AOC et depuis, il a été



© Michel Praet

ront à la délimitation des zones classées, lors de la naissance de l'AOC en 1938.

Pendant le Moyen-Age, la proximité de la ville d'Auxerre et de sa voie navigable

démonstré que si l'influence du sol est incontestable, elle s'avère cependant moins significative que ne le soutiennent les purs traditionalistes.

De 700 hectares en 1970, le vignoble chablisien est passé à plus de 4000 hectares aujourd'hui. Tous ces événements étant passés, Chablis retrouve peu à peu sa sérénité. Il reste aux consommateurs à apprendre à réellement connaître ces vins dont la hiérarchie officielle, Grands Crus exceptés, est souvent bousculée par les résultats de dégustation.

Encépagement

Le seul cépage utilisé est le chardonnay connu comme étant le grand cépage de Bourgogne, à l'origine des plus grands vins blancs secs du monde. On le suppose d'origine mâconnaise (village de Chardonnay en Saône-et-Loire). Longtemps appelé «beau-nois» ou «pinot-chardonnay» parce qu'on le croyait faussement apparenté à la grande famille des pinots, il révèle toute sa noblesse jusque dans l'Yonne, où il a trouvé l'accord parfait avec son terroir.

Le principe du mono-cépage, loin d'uniformiser le style des vins, met en valeur en Bourgogne mieux qu'ailleurs les variables qui en modifient l'arôme et le goût: la nature du sol, l'exposition et la vinification, ce qui nous ramène au facteur humain.

Le chardonnay est robuste et facile à cultiver, s'adaptant à la plupart des sols mais préférant les sols calcaires, pauvres et pierreaux, ce qui est le cas à Chablis. Ses grappes compactes ont une taille moyenne et une couleur jaune-vert légèrement tachetées.

Sa maturité est précoce, ce qui est un atout à cette latitude septentrionale mais



© BVB

son débourrement rapide le rend sensible aux gelées printanières dévastatrices dans la région de Chablis, mais aussi au millerandage et aux maladies cryptogamiques.

Enfin, riche en sucre et en extraits, il se prête à l'élevage en fûts de chêne au cours duquel ses arômes primaires exubérants se transforment en arômes secondaires. Néanmoins, le style des vins de Chablis, francs, vifs et de texture droite, ne justifie pas vraiment l'usage des barriques.

Notons à titre d'anecdote la présence du sauvignon blanc au sud-ouest de Chablis, dont on fait le sauvignon de Saint-Bris.

Viticulture

Toute l'année, le viticulteur doit entretenir sa vigne. Il faut tailler, désherber, traiter, replanter etc. La période la plus préoccupante dans le vignoble chablisien est certainement le début du printemps. Après un hiver souvent rigoureux, on redoute particulièrement les gelées d'avril et parfois même celles du mois de mai.

Dans les vignes, le débourrement a permis aux bourgeons de s'ouvrir, les exposant ainsi aux températures inférieures à 0°C, susceptibles de les «griller». Les gelées pouvant alors détruire toute la récolte, les viticulteurs ont adopté plusieurs systèmes de protection:

- Des «chaufferettes» ou «brûlots» sont installés tous les 4 pieds et réchauffent l'air. Ces systèmes fonctionnent au fuel pulvérisé.
- Plus économique et écologique, l'installation de toiles au-dessus des vignes permet de lutter contre l'évaporation.
- L'aspersion d'eau sur les vignes permet d'enfermer les bourgeons dans un cocon de glace d'une température voisine de

© Michel Praet



Cave Edmond Chalmeau et Fils

0°C qui le protège des gelées «extérieures» trop puissantes. On a ainsi créé le lac artificiel de Beines comme réserve d'eau pour l'utilisation de ce procédé aujourd'hui largement répandu.

Notons également que les domaines chabliens ont une superficie nettement supérieure à la moyenne bourguignonne, ce qui explique l'usage largement répandu de la machine à vendanger.

En terme de rendements, les maxima autorisés par l'INAO sont de 54 hl/ha pour les Grands crus, 58 hl/ha pour les Chablis et les Premiers Crus, et 60 hl/ha pour les Petits-Chablis.

Climat

Ici, les écarts de température entre l'hiver et l'été peuvent atteindre 45° et l'ensoleillement modéré fait davantage de Chablis un vin de terroir qu'un vin de soleil. La moyenne annuelle des températures ne dépassant pas 11°C.

Sols

Les géologues ont donné au terroir chabliens le nom de «kimméridgien» (alternance de marnes et de calcaires marneux) par référence aux terrains du village de Kimmeridge en Angleterre. On retrouve dans ces 2 sites les mêmes huîtres et coquillages fossilisés.

Ce sous-sol particulier offre aux crus de Chablis une minéralité et une vivacité sans pareille. Les vins révèlent alors une grande pureté relevée par une acidité bien marquée.

vif, dont la palette d'arômes s'avère très riche. Généralement, ces crus offrent des accents floraux (acacia, tilleul, genêt), végétaux et iodés, parfois miellés. La présence d'arômes d'agrumes frais (citron, pamplemousse) n'est pas rare.

L'évolution fait apparaître des notes typées de champignon (mousseron) mais aussi un registre de fruits secs (noisette, amande) et puis surtout, cette nuance puissamment minérale, plus ou moins marquée selon les terroirs et les vinifications, qui évoque le silex frotté, la craie humide et la terre mouillée. Ce caractère là constitue la vraie carte d'identité aromatique de Chablis.

Les capacités de conservation des vins chabliens évoluent au fil de l'élévation dans la hiérarchie locale. Les Petit-Chablis sont à consommer dans leur jeunesse, tandis que les Chablis ont une longévité de 2 à 5 ans. Les Premiers Crus les mieux réussis méritent quelques années de patience (de 4 à 6 ans). Enfin, les Grands Crus exigent d'être attendus. Comme la plupart des Premiers Crus, ils sont hélas souvent dégustés prématurément. Il est raisonnable de patienter 5 à 10 ans et les plus durables d'entre eux évoluent favorablement en accentuant leur minéralité pendant plus de 20 ans.

Millésimes

Après un millésime 2007 contrasté, qui mettait toutefois en relief le classicisme de la pureté minérale du terroir chabliens, le millésime 2008, lui aussi, "sauvé des eaux" par un mois de septembre providentiel, ne cesse de surprendre positivement par son caractère affirmé et son remarquable équilibre acidité/gras. Bâti pour évoluer longuement dans le temps, ces crus cristallins, de texture rectiligne et de grande élégance minérale, évoquent les chablis "à l'ancienne", qui nécessitent patience et connaissance du terroir.

Le millésime 2009 marque un contraste avec les trois années précédentes. Les conditions météorologiques, moins capricieuses, ont mis en relief des moûts riches et de belle maturité en bouche. Les vins se révèlent complets, et ceux qui ont su préserver une acidité suffisante, se montrent ambitieux et de belle évolution. Ils seront toutefois à maturité avant les 2008.



Arômes et saveurs

Les petits grains de chardonnay, ronds et dorés à tâches brunâtres, donnent à Chablis un vin équilibré, ferme, vigoureux et

Chablis, een wijn van de streek en niet zozeer van de zon

In het noorden van Bourgondië bevindt zich het departement Yonne, met als grootste appellation Chablis, die uitsluitend voorbehouden is voor droge witte wijnen. Deze AOC is de grootste gemeentelijke appellation van de hele Bourgondië-wijnstreek.

sterke welvingen, majestueus geërodeerde plateaus, zeer uitgestrekte en soms desolate vlakten waar andere gewassen de wijnstokken omringen.

De enige vector is de Serein-vallei die de streek van Chablis doorkruist en de hellingen vorm geeft, terwijl de enige pool de stad Chablis zelf is.

Men onderscheidt 4 verschillende appellations:

- De Petit Chablis (AOC 1944 – 810 ha), geoogst in elke zone van de appellation Chablis, meestal op de plateaus die gelegen zijn aan de rand van het Chablis-wijngebied. Men vindt er levendige en frisse wijnen maar ook droge en minerale cru's.
- De Chablis (AOC 1938 – 3262 ha), gelegen op de hellingen in het noorden en in het oosten, op de beroemde "Kimmeridgien" en op de plateaus. Deze wijnen vormen het grootste deel van de productie van de streek. Men vindt er uitstekende prijs-kwaliteitverhoudingen die ertoe aanzetten om niet meer te betalen voor cru's uit meer prestigieuze regio's.
- De Chablis Premier Cru (AOC 1938 – 773 ha) bevinden zich op de best gelegen hellingen in het zuiden en in het westen, binnen een straal van 4 km rond Chablis, op een tiental verschillende gronden aan weerszijden van de Serein. Deze 79 "climats" worden gegroepeerd in 25 "generieke" namen. De naam "Fourchaume" bijvoorbeeld, die op het etiket staat, omvat 13 "climats": Fourchaume, uiteraard, maar ook Vaupulent, Côte de Fontenay, l'Homme Mort, Ferme Couverte, Dîne-Chien, enz.

Van de meest bekende Premier Cru's vermelden we Mont de Milieu, Montée de Tonnerre et Fourchaume op de rechteroever, Montmains, Côtes de Léchet en Vaillons op de linkeroever.

• De Grands Cru's (AOC 1938 – 104 ha) worden uitsluitend geoogst op de aaneenliggende percelen van de gemeenten van Chablis en de gehuchten Fyé et Poinchy op een klein gedeelte van de scherpe hellingen van de rechteroever van de Serein, in het noorden



Chablis, een stadje van ongeveer 2500 inwoners, gelegen halverwege tussen Parijs en Beaune, op 20 kilometer van Auxerre, is de wieg van een zeer oud wijngebied. Dit grondgebied, verspreid over een twintigtal gemeenten aan weerskanten van de rivier "le Serein", beslaat 6830 hectaren waarvan 4300 beplant zijn. Het resulteert uit een afbakening vastgelegd door de INAO, maar is in feite het resultaat van een langdurige selectie van de terreinen die de beste wijnen kunnen produceren. Deze selectie, die werd ingezet door de monniken van de abdij Saint-Germain d'Auxerre, wordt sedert decennia voortgezet door de achtereenvolgende generaties van wijnbouwers. In Chablis plant men niet overal en ook niet om het even hoe.

De landschappen in de streek van Chablis verschillen van die van de Côte d'Or:

en in het noordoosten van de stad. 7 parest: Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Preuses, Valmur et Vaudésir. De zeldzame "Moutonne", die sommigen als een 8^e Grand Cru beschouwen, kan aan dit rijtje worden toegevoegd. Hij zou eerder een merk dan een kadastrale Grand Cru zijn en staat overigens niet in het decreet van de Grands Cru's van 1938, maar in 1951 heeft de INAO er toch een "statuut" aan toegekend dat gelijkwaardig is aan dat van Grand Cru.

Geschiedenis

Met zijn voor- en tegenspoed lijkt de geschiedenis van Chablis op die van Frankrijk. Het is aangetoond dat er Gallo-Romeinse vestingen waren aan de samenloop van de beek Vaucharmes en de Serein.

De eerste geschriften waarin Chablis wordt genoemd, dateren echter van het jaar 867, toen koning Karel de Kale, kleinzoon van Karel de Grote, de "Cellam Capleiam" (klooster van Chablis), haar kerken, wijngaarden, huizen en de dienaars die er in woonden, schonk aan de kanunniken van Tours, die sedert 854 toevlucht hadden gezocht in de abdij Saint-Germain van Auxerre. De kanunniken gingen er wonen, plantten wijngaarden en bebouwden degene die er al waren. Het kapittel van Saint-Martin van Tours had er dus reeds een wijngedied in bezit in de 9^e eeuw.

Het is aan de nabijgelegen abdij van Pontigny, een van de vier "dochteren van Cîteaux", dat de echte creatie van het Chablis-wijngedied in de 12^e eeuw te danken is. Het waren trouwens de monnikenarchieven die hielpen de geklasseerde zones af te bakenen bij het ontstaan van de AOC en 1938.

Tijdens de Middeleeuwen droeg de nabijheid van de stad Auxerre en haar waterweg bij tot de uitvoer van de wijnen van Chablis naar Parijs en daarna naar Engeland via Rouen en naar de Nederlanden via Compiègne.

Vervolgens is het de Honderdjarige Oorlog die verklaart waarom in het begin van de 15^e eeuw de vestingmuren van de benedenstad, met 29 torens en 3 toegangspoorten, werden opgetrokken.

In 1568 zetten de godsdienstoorlogen de stad in vuur en vlam. Chablis werd geplunderd door de Hugenoten, maar de "benedenstad" ontsnapte aan de brand die



© Michel Praet

de "bovenstad" verwoestte door losgeld te betalen. In de drie daaropvolgende eeuwen ontwikkelde zich geleidelijk een wijngedied dat beetje bij beetje zijn beste gronden ontdekte en afbakende en zich tegelijkertijd uitbreidde tot zeer grote oppervlakten.

In de tweede helft van de 19^e eeuw nam het Chablis-wijngedied een gigantische oppervlakte van in totaal 40.000 hectaren in. Zoals bijna overal in Frankrijk duurde het tot na de crisis van de druifluisziekte, die rampzalig was voor Laag-Bourgondië, en daarna die van de Eerste Wereldoorlog voordat de wijnbouw weer tot bloei kwam in de streek.

Onder de impuls van een handjevol gepassioneerde en volhardende wijnbouwers kende het wijngedied een periode van herleving en vanaf de jaren '60, dankzij de beschermingsmaatregelen tegen lentevorst, was de bloei die het voorgoed op weg hielp naar de huidige beroemdheid duidelijk ingezet. Vanaf die tijd was het weer een van de parest van Bourgondië en hoefde het de concurrentie van de wijnen van Zuid-Frankrijk, die de komst van de spoorweg hevig had gemaakt, niet meer echt te vrezen.

Het was nochtans niet gemakkelijk: ook al werden vanaf 1923 en 1929 al pogingen ondernomen om de productiezone van Chablis te bepalen en af te bakenen, pas in

1938 werd de appellation Chablis officieel gecreëerd. Vervolgens was de uitbreiding van de oppervlakte van de AOC het voorwerp van heel wat strijd.

Van 700 hectaren in 1970 is het Chablis-wijngebied gegaan naar meer dan 4000 hectaren vandaag. Nu al deze gebeurtenissen achter de rug zijn, komt Chablis weer wat tot rust. Nu moeten enkel nog de consumenten deze wijnen echt leren kennen, waarvan de officiële classificatie, uitgezonderd die van de Grands Cru's, vaak wordt omvergeworpen door de degustatieresultaten.

Assortiment aan druivenrassen

Het enige gebruikte druivenras is de Chardonnay, die bekend staat als het grote druivenras van Bourgondië, dat aan de oorsprong ligt van de grootste droge witte wijnen ter wereld. Het werd lang "Beaunois" of "Pinot-Chardonnay" genoemd, omdat men onterecht dacht dat het verwant was met de grote familie van de Pinots. Het toont zijn edel karakter tot in de Yonne, waar het een perfecte harmonie met de bodem heeft gevonden.

De Chardonnay is sterk en gemakkelijk te telen, past zich aan de meeste gronden aan, maar geeft de voorkeur aan arme en steenachtige kalkgronden, zoals het geval is in Chablis.

Hij is vroegrijp, wat een voordeel is op deze noorderbreedte, maar door de snelle uitbotting is hij gevoelig voor de verwoestende lentevorst in de streek van Chablis.

Ten slotte is hij rijk aan suiker en extracten en daarom geschikt voor een rijping op eikenhouten fusten waarbij zijn exuberante primaire aroma's veranderen in secundaire aroma's. De stijl van de Chabliswijnen – rondborstig, levendig en met een rechtlijnige textuur – rechtvaardigt echter

niet echt het gebruik van okshoofden.

Bij wijze van anekdote: in het zuidwesten van Chablis komt ook de Sauvignon Blanc voor, waarvan de Sauvignon de Saint-Bris wordt gemaakt.

Wijnbouw

De meest zorgwekkende periode in het Chablis-wijngebied is zeker het begin van de lente. Na een vaak strenge winter vreest men vooral voor april- en soms zelfs meivorst.

In de wijngaarden zijn de knoppen uitgeboden en kunnen bij een blootstelling aan temperaturen onder 0°C "grillen". Daar de vorst zo de hele oogst kan vernielen, hebben de wijnbouwers verschillende beschermingsystemen ingevoerd:

- men plaatst om de vier wijnstokken "kachel-tjes" of "branders" die de lucht opwarmen. Deze systemen werken op verpulverde brandstof;

- men brengt over de wijnstokken doeken aan – goedkoper en milieuvriendelijker – om verdamping tegen te gaan;

- men spuit water over de knoppen zodat ze een beschermend laagje ijs, waarbinnen de temperatuur ongeveer 0°C is, over zich krijgen dat ze beschermt tegen de felle "externe" vorst. Zo heeft men het kunstmeer van Beines aangelegd als waterreserve voor dit procedé dat nu wijdverbreid is.

Merk ook op dat de oppervlakte van de Chablis-domeinen duidelijk groter is dan het Bourgondische gemiddelde; dit verklaart het wijdverbreide gebruik van de oogstmachine. Wat het rendement betreft, zijn de door de INAO toegestane maxima 54 hl/ha voor de Grands Crus, 58 hl/ha voor de Chablis en de Premiers Crus en 60 hl/ha voor de Petits-Chablis.

Klimaat

De verschillen in temperatuur tussen winter en zomer kunnen hier tot 45° bereiken en de matige bezonning maakt de Chablis eerder tot een "terroirwijn" dan een "zonnewijn". De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt niet meer dan 11°C.

Gronden

Geologen hebben de Chablis-bodem "Kimmeridgien" genoemd (een afwisseling van mergel- en mergelkalklagen), naar het Engelse dorpje Kimmeridge. In de 2 sites vindt men zelfs gefossiliseerde oesters en schelpdieren.



Deze bijzondere ondergrond verschaft de cru's van Chablis een ongeëvenaarde mineraliteit en levendigheid. De wijnen tonen een grote zuiverheid, versterkt met een uitgesproken zuurheid.

Aroma's en smaken

De kleine Chardonnay-druiven, rond en goudgeel met bruinachtige vlekken, schenken Chablis een evenwichtige, stevige, krachtige en levendige wijn met een zeer rijk palet aan aroma's. Over het algemeen bieden deze cru's accenten van bloemen (acacia, linde, brem), planten en jodium, soms van honing. Niet zelden zijn er ook aroma's van verse citrusvruchten (citroen, pomelmoes).

Hun evolutie doet typische toetsen van paddenstoelen, gedroogde vruchten (hazelnoot, amandel) verschijnen en vooral een min of meer uitgesproken mineraal karakter, naargelang de bodem en de vinificatie. Dat karakter vormt de echte aromatische identiteitskaart van Chablis.

De Petit-Chablis moet jong worden gedronken, terwijl de Chablis 2 tot 5 jaar houdbaar is. De beste Premiers Cru's verdienen enkele jaren geduld (4 tot 6 jaar). Op de Grands Cru's, ten slotte, moet worden gewacht. Zoals de meeste Premiers Cru's worden ze spijtig genoeg vaak te vroeg gedronken. Het is verstandiger om 5 tot 10 jaar geduld te oefenen en de meest duurzame kennen een gunstige evolutie die hun mineraal karakter versterkt gedurende meer dan 20 jaar.

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 et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Wijnjaren

Na een contrastrijk wijnjaar 2007, die echter het klassieke karakter van de minerale zuiverheid van het Chablis-grondgebied deed uitkomen, blijft het wijnjaar 2008, ook "gespaard door het water" dankzij een providentiële maand september, positief verrassen met zijn uitgesproken karakter en zijn opmerkelijk evenwicht van zuurheid/vet.



© BVB

Deze kristalheldere cru's van een grote minerale elegantie zijn gemaakt om te evolueren in de tijd en doen denken aan de Chablis "à l'ancienne", die geduld en kennis van de bodem vergen.

Het wijnjaar 2009 contrasteert met de drie voorgaande jaren. De minder grillige weersomstandigheden hebben reliëf gegeven aan een rijke most met een mooie rijpheid in de mond. Het zijn complete wijnen en degene die voldoende zuurheid hebben kunnen behouden, blijken ambitieus en mooi te evolueren. Ze zullen echter rijp zijn vóór die van 2008.

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 en van hun eventuele invoerders.

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



6,80 € = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.



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

16

Domaine Caroline Marion "Né à l'automne"

Vue: Robe jaune pâle éclatant.

Nez: De jolie typicité minérale, le

nez s'ouvre rapidement à l'aération vers des notes plus mûres de fruits blancs et de confiserie.

Bouche: Dès l'attaque, on se trouve séduit par la densité de matière et le volume en bouche de ce vin ambitieux, offrant une belle tension. L'acidité omniprésente équilibre la maturité du fruit. Très belle réussite pour un vin complet et racé, ponctué par une longue finale sur les agrumes mûrs.



★★★(★)

 8,50 €

16,5/20

49

Thierry Laffay

Vue: Robe pâle à or blanc, limpide et brillante.

Nez: De grand charme, doucereux par ses arômes vanillés et floraux, associés aux notes de guimauve et violette.

La minéralité se montre plus présente à l'aération.

Bouche: Tranchante et longiligne, sur d'insistantes saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). Cette bouche tendue séduit par sa franchise d'expression et le caractère très rafraîchissant de sa finale persistante sur la pomme verte.



★★★



16/20

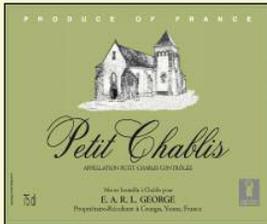
44

Domaine George

Vue: Robe éclatante, jaune-vert mordoré.

Nez: Engageant et flatteur, sur de beaux arômes de fruits blancs et d'agrumes, associés aux notes florales parfumées (lilas blanc, lys).

Bouche: Une cuvée pleine et savoureuse, dont les dégustateurs soulignent la maturité de fruit (poire, pêche), équilibrée par un support d'acidité tonifiant. Ce cru complet et harmonieux est un digne représentant de son appellation.



★★★

 6,80 €

16/20

53

Domaine de Grillot

Vue: Robe dorée assez intense.

Nez: Le premier nez exhale sans réserve les notes florales (lilas, violette) et vanillées.

Ensuite, d'intenses effluves parfumées et de fruits blancs (poire, pêche) bien mûrs complètent ce bouquet expressif.

Bouche: Croquante de fruit, révélant dès l'attaque une belle maturité (fruits blancs au sirop), cette cuvée est marquée par l'empreinte du millésime. La bouche, suave et gourmande, presque enveloppée, trouve son équilibre en finale dans une fine acidité rafraîchissante bienvenue.



★★★(★)

 6,10 €

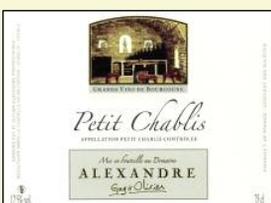
15,5/20



© BIVB

42 **Domaine Alexandre**

Vue: Jolie robe sable, limpide et brillante.
Nez: Particulièrement mûr et enveloppé, sur d'intenses arômes de fruits blancs au sirop et de pâtisserie (tarte aux pêches, poires).
Touche vanillée charmeuse à l'aération.
Bouche: Tout en finesse et suavité, cette bouche mûre et ample trouve son équilibre dans un support d'acidité bienvenu. Gourmand, le milieu de bouche évoque les saveurs de bonbon citronné. Un cru complet et racé, richement doté, très suave dans sa finale persistante.

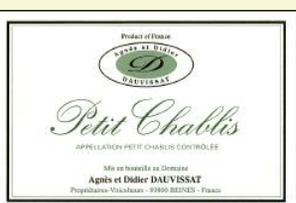


★★★☆☆

 6,20 €  15,5/20

22 **Agnès et Didier Dauvissat**

Vue: Jolie robe pâle de belle brillance.
Nez: Élégant et typé, sur de fins arômes de minéralité, associés au registre des fruits frais (agrumes) et de la rhubarbe. Un bouquet distingué et de belle pureté.
Bouche: Pleine et harmonieuse, l'attaque donne le ton d'un cru bien construit, qui fait honneur à son appellation. Les dégustateurs soulignent la franchise et la netteté rafraîchissante des saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) en finale.



★★★☆☆

  15,5/20

23 **Domaine du Chardonnay**

Vue: Robe jaune pâle de belle brillance.
Nez: Premier nez ouvert, parfumé, exhalant des effluves florales et de fruits blancs mûrs (pomme, poire). L'aération évoque un registre plus mûr par ses notes de pâtisserie (tarte aux pêches).
Bouche: Ambitieuse, cette cuvée richement dotée, de texture ample et grasse, confirme la maturité du bouquet. On y retrouve d'élégantes saveurs de prune blanche et de mirabelle, relevées en finale par une acidité ascendante très rafraîchissante. Un vin complet.

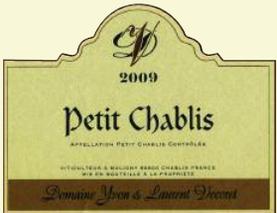


★★★☆☆

  15,5/20

36 **Yvon et Laurent Vocoret**

Vue: Jaune éclatant et légèrement doré.
Nez: De fins arômes floraux et herbacés apparaissent au premier nez, complétés à l'aération par les fruits frais et la confiserie.
Bouche: Ce cru richement doté séduit par son bel équilibre d'ensemble (acidité/gras). La maturité du fruit se livre sans retenue (agrumes), équilibrée par une belle vivacité. Une délicate minéralité complète la palette aromatique dans une finale dont les dégustateurs ont apprécié la franchise et la persistance.



★★

 6,80 €  15,5/20

Alexandre Gautherin
Liqueurs & Crèmes de fruits

Crème de
Coing • Mûre
Cerise • Pêche
Framboise
Prunelle



Confitures Maison

Crème de Cassis de Chablis

 Recommandé par V.T.A.



Des fruits de notre propre verger !

16, bd Tacussel - 89800 Chablis - Tél/Fax: 03/86.42.41.81 - Ouvert 7 jours/7

14

Domaine de la Motte

Vue: Robe translucide de grand éclat.

Nez: Délicatement minéral à l'ouverture, le nez se complète ensuite par un registre d'agrumes (pamplemousse) et de rhubarbe. Quelques notes de groseille verte et d'herbe fraîche complètent enfin la palette olfactive.

Bouche: Attaque franche et vive, s'appuyant sur une acidité bien présente. Le milieu de bouche, riche en saveurs citronnées et minérales, révèle un équilibre acidité/gras appréciable. Finale longiligne et rafraîchissante, d'amplitude appréciable.

★★

 7,50 €

15,1/20



27

Domaine Roy

Vue: Jaune pâle à reflets verdâtres.

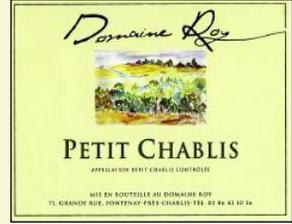
Nez: Une fine minéralité apparaît dès l'ouverture, dans un ensemble de grande fraîcheur, bien typé, complété à l'aération par les notes de groseille verte, rhubarbe et mousseron.

Bouche: Tout en équilibre et vivacité, ce cru longiligne livre de séduisantes saveurs d'agrumes frais (kum-quat, lime), qui se mêlent à un registre minéral délicat. La finale se montre fluide et souple, d'agréable persistance.

★★★

 5,50 €

15/20



29

Domaine De Oliveira Lecestre

Vue: Robe très pâle à translucide.

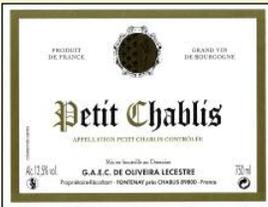
Nez: Le premier nez, puissamment minéral, presque iodé, donne le ton d'un ensemble olfactif de grande typicité, complété par les arômes de rhubarbe, mousseron et de fumé (silex frotté).

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'équilibre acidité/gras et la franchise de cette bouche suave, conviviale, qui offre d'expressives saveurs d'agrumes. La finale, de belle persistance, rappelle la minéralité du bouquet. Un cru de grande franchise.

★★

15/20



54

Domaine Vrignaud

Vue: Jaune pâle éclatant.

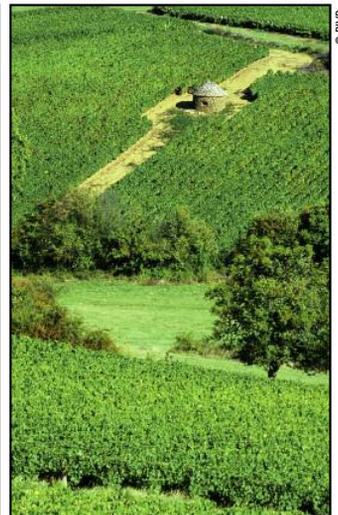
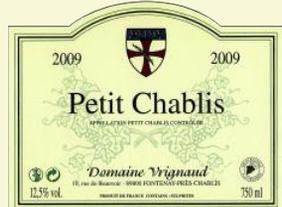
Nez: A l'ouverture, de puissantes notes herbacées (foin coupé, mousse) dominent un bouquet minéral de belle pureté, complété par les arômes de silex et hydrocarbure.

Bouche: La bouche franche et nette, dominée par le registre minéral, confirme l'impression de fraîcheur du bouquet. Longiligne, cette cuvée présente un certain tranchant et offre une structure rafraîchissante et nerveuse en finale (groseille blanche). Belle réussite pour le millésime!

★★

15/20



6

Domaine Servin

Vue: Doré intense.

Nez: Suave et doucereuse, la palette aromatique de ce cru se montre envoûtante. S'y mêlent de puissantes senteurs de fleurs blanches et de fruits jaunes (abricot, pêche), dans un ensemble très charmeur.

Bouche: Magnifique contraste avec le bouquet. L'attaque confirme l'extrême maturité du fruit puis apparaît une superbe expression de zeste d'agrumes relevée par une acidité tonifiante. Suavité et concentration sont au rendez-vous de ce cru distingué, dont la finale en queue de paon révèle une trame très serrée. Un exemple de style.

★★★



(2012-17)

17,5/20



53

Domaine de Grillot

Vue: Jaune brillant assez soutenu.

Nez: Une expression fruitée très mûre (pêche blanche, poire au sirop) s'associe aux notes vanillées dans un ensemble très séduisant. Délicate minéralité à l'aération.

Bouche: Parfaitement construite, cette bouche suave et de grande vinosité a enthousiasmé les dégustateurs qui soulignent son extrême élégance, sa tension et l'intense expression d'agrumes frais. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, de grande rémanence, associe une délicate minéralité aux notes citronnées. Grande réussite.

★★★



7,10 € (2012-17)

17/20



24

Nathalie et Gilles Fèvre

Vue: Robe pâle à nuances verdâtres.

Nez: Particulièrement suave et doucereux, ce bouquet complexe associe un fruité bien mûr (poire, pêche au sirop) aux notes subtilement florales et à une fine minéralité qui s'intensifie au fil de l'aération. Un nez très profond.

Bouche: De haute tenue, la bouche confirme la complexité du bouquet. On y relève un volume exemplaire, un parfait équilibre acidité/gras et d'exubérantes saveurs fruitées (agrumes, pomme verte) et minérales. Un vin complet et vineux, digne représentant de son appellation.

★★★



(2012-16)

16,5/20



48

Domaine de Guette-Soleil

Vue: Robe soutenue, limpide et brillante.

Nez: Les dégustateurs ont apprécié la subtilité, l'élégance et la profondeur de ce bouquet associant avec réussite les senteurs florales et d'agrumes frais (mandarine, kumquat, citron).

Bouche: L'entrée de bouche rectiligne, de texture très fine, donne le ton d'une cuvée distinguée. Elle associe ses intenses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de minéralité, dans un ensemble tendu et franc, particulièrement réussi compte tenu de la richesse du millésime.

★★★



(2011-16)

16,5/20



32

Domaine de la Tour

Vue: Jolie robe pâle à nuances verdâtres.

Nez: Parfumé et flatteur par ses effluves vanillées et florales, ce nez tout en douceur et suavité se montre séduisant et enveloppé, presque doucereux (guimauve, violette).

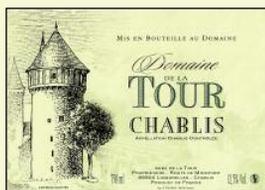
Bouche: Un vin complet, qui associe dans une grande harmonie de puissantes saveurs d'agrumes frais et de minéralité, tout en présentant une texture enveloppée, mais sans aucune lourdeur. La finale, de persistance appréciable, exprime une délicieuse amertume rafraîchissante. Ce cru racé a séduit les dégustateurs par sa distinction.

★★★



9,50 € (2012-15)

16,5/20



34

Stéphanie et Vincent Michelet

Vue: Jaune éclatant à nuances dorées.

Nez: Un caractère s'impose d'emblée, illustré par une minéralité herbacée, mêlée aux arômes de craie humide et de rhubarbe. L'ensemble s'adoucit à l'aération vers des notes de fruits secs et de pâtisserie.

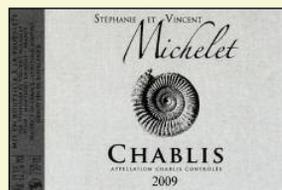
Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'équilibre acidité/gras, la concentration de matière et la franchise fruitée (agrumes) de ce vin nerveux et de texture droite, parfaitement construit. La finale, persistante et de caractère, sur les fruits secs, soutient ce cru franc et tonique.

★★★



7,20 € (2012-15)

16/20



49

Thierry Laffay

Vue: Un beau doré léger, limpide et scintillant.

Nez: De surprises flaveurs de fruits jaunes compotés dominent un premier nez enveloppé et charmeur, qui évolue à l'aération vers un registre presque exotique (abricot, mangue, ananas).

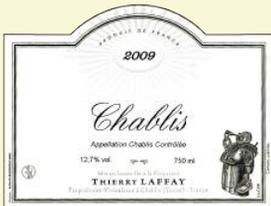
Bouche: Un vin complet, richement doté, offrant dès l'attaque une belle mâche. Qualifié de sévère et gourmand par les dégustateurs, il associe son registre fruité mûr (abricot, pêche) à une délicate minéralité. La persistance et la vivacité de la finale ont également été soulignées. Belle réussite!

★★★



(2012-15)

16/20



2

Denis Race

Vue: Très jolie robe jaune-vert, éclatante.

Nez: Délicatement parfumé et de belle maturité, ce bouquet floral (lilas, chèvrefeuille) et de fruits blancs (poire, pêche) se complète à l'aération d'une touche vanillée.

Bouche: Ce cru richement doté et parfaitement construit s'appuie sur un bel équilibre acidité/gras et une expression fruitée généreuse. Les saveurs de groseille blanche et d'agrumes se livrent de concert, dans un ensemble de grande franchise, plein et harmonieux, ponctué par une longue finale où la minéralité commence à s'exprimer.

★★★



(2012-16)

16/20



18 Frédéric Guéguen Dom. de Chenevières

Vue: Jaune pâle de belle brillance.

Nez: Particulièrement minéral (craie humide) et herbacé (mousse, fougère), ce nez de caractère séduit par sa typicité de terroir et ses notes de fruits frais (pamplemousse, groseille blanche).

Bouche: Une bouche incisive et rectiligne, de grande pureté, qui impose un caractère tranchant. Les agrumes et la minéralité s'y livrent de concert, dans un ensemble offrant une belle tension, ponctué par une longue finale citronnée. Un cru de grande fraîcheur pour le millésime.

★★★(★)



(2012-16)

16/20



6 Domaine Servin Vieilles Vignes

Sélection Massale

Vue: Superbe robe paille à nuances légèrement ocrées.

Nez: Un festival aromatique! Le bouquet associe les arômes de millefeuille aux poires, vanille, fruits exotiques (mangue, ananas) et pâte de coing.

Bouche: De texture distinguée et rafraîchissante à la fois, ce cru parfaitement construit offre une bouche longiligne, généreuse en saveurs d'agrumes et de minéralité. Ce vin complet et racé, extrêmement séduisant, se voit ponctué par une finale offrant une belle tension.

★★



(2012-16)

16/20



Entre mille vignes de plus de 40 ans, choisies de la 1^{ère} à la 10^{ème} parcelle, nous avons sélectionné les plus belles pour constituer ce cru exceptionnel. Les vignes sont âgées de 40 à 80 ans. Elles produisent des raisins de couleur plus foncée que ceux des vignes plus jeunes. Ce vin est donc plus riche en arômes et plus équilibré, ce qui nous permet de vous offrir un cru de grande qualité et de caractère.

22 Agnès et Didier Dauvissat

Vue: Très beau jaune doré étincelant.

Nez: Privilégiant la délicatesse et la maturité fruitée, ce bouquet enveloppé et suave mêle avec réussite les senteurs d'agrumes du premier nez à des notes plus douces de fruits blancs (poire, pêche).

Bouche: Doté d'une concentration de matière appréciable, ce vin charnu et vineux révèle une belle ampleur en bouche. On y apprécie la maturité des saveurs de fruits blancs, l'ensemble étant soutenu par une délicate acidité bien dosée. La finale, enveloppée, se montre séduisante.

★★★(★)



(2011-15)

15,5/20



44 Domaine George Vieilles Vignes

Vue: Superbe robe dorée éclatante à reflets verdâtres.

Nez: Complexe et profond, livrant un registre fruité particulièrement mûr (fruits blancs et jaunes), ce nez trouve son équilibre olfactif dans un support minéral déjà bien présent.

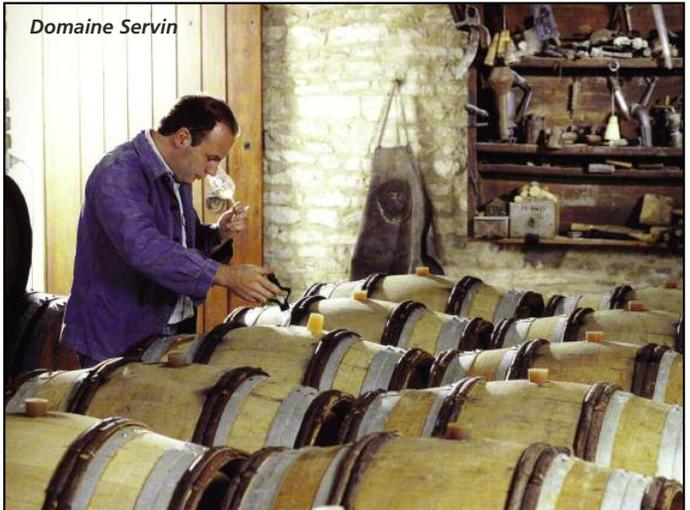
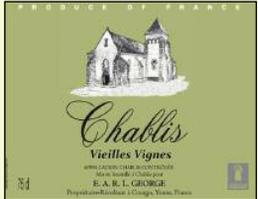
Bouche: Parmi les nombreux atouts de ce cru suave, les dégustateurs soulignent sa densité de matière, son équilibre acidité/gras et la générosité de son fruit. Distinction et finesse de texture sont au rendez-vous d'une longue finale sur les agrumes, révélant charme et tension en bouche.

★★



8,50 € (2012-16)

15,5/20



© BIVB

26 Sylvain Mosnier Vieilles Vignes

Vue: Jaune pâle limpide et brillant.

Nez: Subtilement floral, ce bouquet aérien se révèle d'emblée très charmeur. Les senteurs de jasmin, violette et lilas s'agrémentent d'une touche d'agrumes (mandarine, citron).

Bouche: Savoureuse, cette cuvée s'apparente à une confiserie. On y apprécie d'intenses notes d'agrumes et de bonbons acidulés, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras, de texture délicate et enveloppée. Fine acidité bienvenue en finale pour ce cru doucereux et flatteur. ★★★



 10,00 € (2012-14)

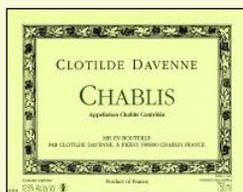
15,5/20

51 Clotilde Davenne - Les Temps Perdus

Vue: Très jolie robe jaune paille éclatant.

Nez: Un bouquet de caractère, extrêmement mûr, évoquant la gelée de poire, la vanille et le registre des fruits secs (amandes). L'aération apporte une touche presque exotique.

Bouche: Révélatrice d'une belle tension dès l'entrée de bouche, cette cuvée subtilement construite, longiligne et racée, s'appuie sur un support d'acidité omniprésent et d'expressives saveurs d'agrumes frais (citron). L'ensemble séduit par son caractère tendu et distingué, et la persistance de la finale acidulée. ★★★



 (2012-16)

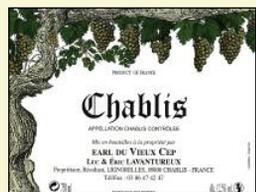
15,5/20

28 Domaine du Vieux Cep

Vue: Or blanc de grand éclat.

Nez: Puissamment marqué par la minéralité dès le premier nez, livrant d'insistantes notes herbacées et de silex, dans un bouquet typé de grande pureté, complété par une touche de rhubarbe et de fruits secs.

Bouche: L'attaque franche et nerveuse confirme d'emblée la typicité minérale de ce cru rafraîchissant et tonique, qui offre en milieu de bouche d'expressives saveurs d'agrumes et de pomme verte. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur les bonbons acidulés. ★★



 6,80 € (2012-15)

15/20

35 Domaine de Noëlle

Vue: Très jolie robe jaune à reflets verts de grand éclat.

Nez: La minéralité apparaît dès l'ouverture, assortie d'une touche de groseille verte et de rhubarbe.

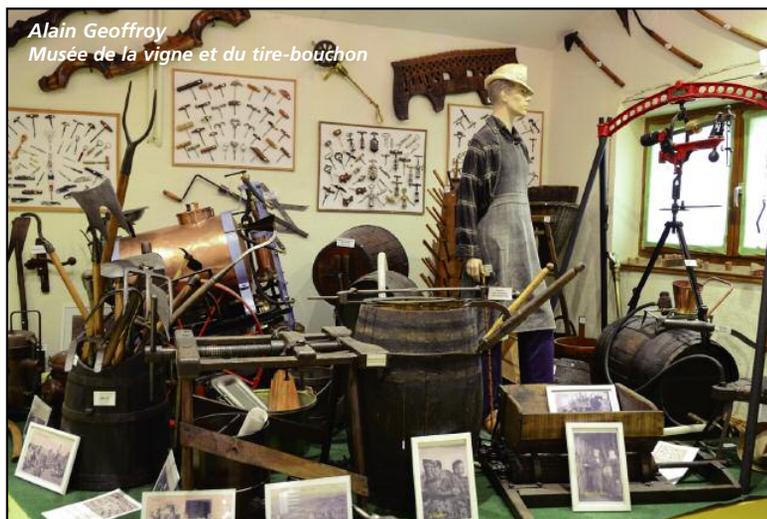
On apprécie la franchise et la fraîcheur de ce bouquet qui évolue vers le mûssepain à l'aération.

Bouche: Équilibré et suave, ce cru bien construit offre une bouche harmonieuse. Les fruits blancs mûrs (poire) s'y livrent sans réserve, équilibrés par un support d'acidité bien présent. La finale enrobée présente toutefois une certaine tension par ses fines notes de bonbons acidulés (citron). ★★



 7,10 € (2012-15)

15/20



© Michel Praet

25

Domaine du Colombier

Vue: Jaune verdâtre de grand éclat.

Nez: Subtil, ce bouquet engageant et aérien exhale de charmantes effluves florales, assorties à l'aération d'une délicate minéralité et de quelques notes de fruits blancs frais.

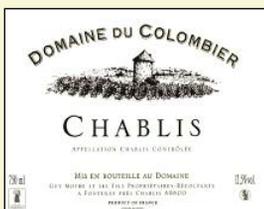
Bouche: Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru bien construit apporte fraîcheur et vinosité à la fois. Les saveurs fruitées s'y expriment généreusement (pomme, agrumes), dans un ensemble gourmand, relevé par une acidité tonifiante. Un vin assez persistant en finale, convivial.

★★



(2012-15)

15/20



19

Alain Geoffroy Domaine Le Verger

Bde

Vue: Jaune sable limpide et brillant.

Nez: Floral à l'ouverture (lys, tilleul, aubépine), ce nez en dentelle évolue vers de douces notes vanillées et de pâtisserie.

Touché presque exotique à l'aération.

Bouche: Ce vin bien construit met d'emblée en relief une finesse de texture appréciable. Offrant de la vivacité et de la fraîcheur gustative par ses saveurs d'agrumes et de groseille blanche, il présente un beau gras en milieu de bouche et se voit ponctué par une finale franche, aérienne et persistante.

★★



(2012-15)

15/20



16

Domaine Caroline Marion

"Né à l'Automne"

Vue: Très belle robe jaune sable à reflets paille.

Nez: De grande maturité, ce bouquet enveloppé livre sans réserve ses senteurs de fruits au sirop (pêche de vigne, mirabelle), qui se mêlent aux accents vanillés.

Bouche: Rondeur et suavité sont au rendez-vous de ce cru gourmand, très séduisant par sa richesse et la maturité de son expression fruitée (pêche, poire). L'ensemble, marqué par le millésime dans son opulence, offre de la vinosité et du gras, mais se trouve équilibré par une délicate acidité bienvenue en finale.

★(★)



9,50 € (2012-15)

15/20



29

De Oliveira Lecestre

Vue: Très jolie robe sable à reflets paille.

Nez: Extrêmement élégant, ce nez délicieusement parfumé mêle les arômes floraux (violette, lilas blanc), de fruits blancs frais et de confiserie (guimauve). Une friandise olfactive!

Bouche: La bouche, friande et presque gourmande de ce cru convivial confirme l'impression très franche et charmante du bouquet. S'appuyant sur une jolie acidité, le milieu de bouche met en relief les saveurs de fruits frais. La finale, agréablement persistante, exprime de fines notes d'agrumes et de confiserie (bonbon citronné).

★★



(2012-15)

14,5/20



Alain Geoffroy
Musée de la vigne et du tire-bouchon



56 **Roland Lavantureux**

Vue: Robe translucide, jaune très pâle à or blanc.

Nez: Profond et distingué, sur des arômes de pomme, poire et minéralité qui se livrent de concert. L'aération accentue le registre des fruits blancs, assortis d'une fine touche vanillée.

Bouche: Friande et facile d'accès, cette cuvée tout en équilibre présente une texture douce et offre ses fines saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). La finale, de longueur appréciable, s'exprime davantage dans le registre de la confiserie. Un cru croquant de fruit, de belle pureté.



★(★)

  (2012-14) **14,5/20**

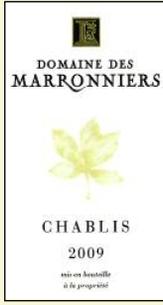
7,70 €

52 **Domaine des Marronniers**

Vue: Jaune très pâle à or blanc.

Nez: De belle pureté aromatique, expressif dès le premier nez, sur de rafraîchissantes notes d'agrumes (citron) et de pomme verte, agrémentées d'une touche florale flatteuse.

Bouche: Les dégustateurs relèvent le caractère suave et croquant de fruit de cette cuvée friande, dotée d'un bel équilibre acidité/gras et généreuse en saveurs fruitées rafraîchissantes (pamplemousse, citron). Un délicat registre minéral commence à s'exprimer dans une finale de persistance agréable.



★(★)

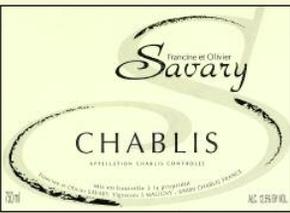
  (2012-15) **14,5/20**

45 **Francine et Olivier Savary**

Vue: Robe or blanc presque translucide.

Nez: De grand caractère, ce bouquet puissamment minéral impose sans retenue ses arômes de craie humide, herbe mouillée et de rhubarbe. Touche finement iodée à l'aération.

Bouche: Un cru équilibré et bien construit, qui associe avec bonheur ses saveurs de minéralité, groseille verte et agrumes. Ce vin de caractère ne cède pas à la facilité; il doit encore s'assagir quelque peu et exprime déjà bien la typicité de son terroir.



★(★)

  (2012-15) **14,5/20**

39 **Domaine de Chantemerle**

Vue: Doré soutenu, limpide et brillant.

Nez: Doucereux, le nez exhale des notes florales entêtantes (violette, lilas blanc), complétées par une touche de confiserie (guimauve) et de vanille. une friandise olfactive!

Bouche: Friande et conviviale, cette cuvée délicate se présente comme une confiserie. De délicates saveurs d'agrumes et de bonbons acidulés s'expriment en milieu de bouche et la finale, de persistance appréciable, révèle une texture fine et de séduisantes saveurs citronnées.



★(★)

  (2011-15) **14/20**



© BIVB

Le Chef nous a préparé

Par Vincent Grassin, Chef du Restaurant
"l'Hostellerie des Clos" à Chablis



Filets de sole juste poêlés sur lit de girolles, Jus de volaille au Chablis

Ingrédients

- 8 filets de grosses soles
- 500g de girolles
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- 200g de beurre
- 2 dl de Chablis
- 2 dl de jus de volaille
- 2 dl de jus de volaille

Les girolles :

- Laver les girolles, les passer à la poêle chaude sans matière grasse pour faire sortir l'eau, les égoutter.
- Les poêler ensuite avec un peu de beurre et une gousse d'ail hachée, persil, sel et poivre.

La sole :

Poêler les filets de sole à feu vif avec du beurre, bien les colorer du côté peau.

Le jus :

- Faire suer sans coloration l'échalote ciselée, déglacer au Chablis, faire réduire presque à sec, incorporer le jus de volaille, réduire des 3/4, ajouter 70g de beurre noisette.
- Saler et poivrer.
- Dresser dans une assiette bien chaude.



Licht gebakken tongfilet op een bedje van cantharellen, gevogeltejus met Chablis

Ingrediënten

- 8 dikke tongfilets
- 500g cantharellen
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje peterselie
- 200g boter
- 2 dl Chablis
- 2 dl gevogeltejus
- 1 sjalot

De cantharellen:

- Was de cantharellen, doe ze in een hete pan zonder vetstof om het vocht te laten verdampen, laat ze uitlekken.
- Bak ze vervolgens in de pan met een beetje boter en een fijngehakt teentje knoflook, peterselie, zout en peper.

De tong:

Bak de tongfilets op een hoog vuur met boter, laat ze goed bruin worden aan de velkant.

De jus:

- Laat de geciseleerde sjalot slinken zonder te kleuren, blus met de Chablis, laat indikken tot het bijna droog is, meng de gevogeltejus erbij, laat voor 3/4 indikken, voeg 70g hazelnotenboter toe.
- Kruid met zout en peper. - Serveer op een goed warm bord.

12 Domaine Billaud-Simon "Tête d'Or"

Vue: Robe très pâle à reflets or blanc.

Nez: D'emblée, les senteurs fruitées presque compotées (pêche, melon) envahissent ce bouquet charmeur, qui évolue vers un registre exotique. La minéralité apparaît ensuite.

Bouche: Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru qui fait honneur à son appellation. Extrêmement ambitieuse, cette bouche franche et droite associe les saveurs fruitées bien mûres à une grande fraîcheur d'ensemble. Tendue et structurée, la finale séduit par sa superbe rémanence fruitée assortie d'une fine minéralité.



  (2011-16)

★★★
17/20

1 Jean et Sébastien Dauvissat

Vue: Belle robe jaune-vert éclatant.

Nez: Agrumes et minéralité se livrent de concert dans ce bouquet fin et parfumé, de grande fraîcheur olfactive.

Bouche: Un cru qui affiche une belle pureté. Franc et typé, il privilégie ouvertement le registre minéral et des agrumes frais. Sa texture fine et longiligne témoigne de son élégance. Ce vin de texture rectiligne se voit ponctué d'une longue finale citronnée livrant une belle tension en bouche (bons acidulés).



  (2012-15)

★★★
16,5/20

14 Domaine de la Motte Vieilles Vignes

Vue: Robe jaune-vert, limpide et brillante.

Nez: De belle intensité dès l'ouverture, les arômes fruités presque compotés (mirabelle, prune blanche) évoquent un bouquet très doux.

Bouche: Tendue, cette bouche franche et longiligne exprime d'exubérantes saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). Nerveuse, elle se montre séduisante par l'expression de grande fraîcheur de sa finale persistante sur la groseille blanche, assortie d'une fine minéralité.



 9,50 € (2011-14)

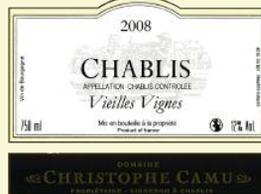
★★★
16/20

55 Christophe Camu Vieilles Vignes

Vue: Jolie robe sable brillante et limpide.

Nez: Puissamment charmeur par ses insistantes notes de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot, ananas), ce bouquet est une friandise (tarte aux poires, vanille, biscuit caramélisé).

Bouche: Livrant un parfait équilibre acidité/gras. Ce cru charnu et séveux, livre une bouche exemplaire où les saveurs liées à l'élevage viennent envelopper et soutenir le registre fruité mûr (pêche, poire). En milieu de bouche, la vivacité s'impose et la finale incisive est de grande longueur.



 11,00 € (2012-18)

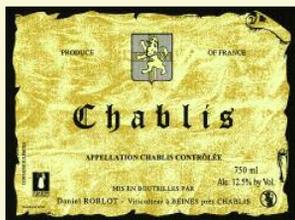
★★
16/20

8 Daniel Roblot

Vue: Jaune pâle à doré de bel éclat.

Nez: Aérien, ce bouquet floral au premier nez (pétale de rose, violette) s'associe aux arômes de fruits blancs frais (pêche, pomme).

Bouche: Attaque très vive et nerveuse, s'appuyant sur un support d'acidité particulièrement présent, gage de fraîcheur. Offrant une grande tension en milieu de bouche, ce vin typé livre d'intenses saveurs citronnées et de groseille verte. Longue finale tonique pour un cru racé et séveux.



 7,50 € (2012-14)

★★★
15,5/20



© BIVB

40 Edmond Chalmeau et Fils

"Les Monts Perriers"

Vue: Doré intense très soutenu à nuances presque ocrées.

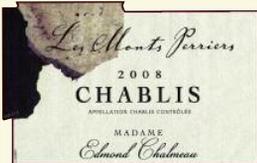
Nez: Extrêmement charmeur par ses effluves de fruits blancs au sirop (poire, pêche), associées aux notes vanillées et presque caramélisées. Une friandise olfactive!

Bouche: Enveloppée et suave, cette cuvée dotée d'un beau gras associé de charmeuses saveurs fruitées (pomme mûre, poire) à un registre beurré et brioché doux. L'ensemble conserve un bel équilibre et une fraîcheur appréciable par son support d'acidité bien présent et tonifiant.

★★

 8,80 € (2011-14)

15,5/20



56 Roland Lavantureux

Vieilles Vignes

Vue: Robe doré scintillant.

Nez: Fin et profond à la fois, ce nez tout en fraîcheur livre d'emblée des notes herbacées et minérales typées. Ensuite, l'ensemble gagne en maturité (pâte d'amandes, pâtisserie).

Bouche: Riche et constitué, ce cru généreux livre une belle mâche dès l'attaque. On y apprécie la grande fraîcheur acidulée et la concentration de matière fruitée (agrumes). De trame serrée, il se voit soutenu en finale par une superbe acidité tonifiante. Un cru franc, tendu et rectiligne.

★★

 9,00 € (2012-17)

15,5/20



20 Corinne et Jean-Pierre Grosset

"La Part des Anges"

Vue: Or blanc éclatant.

Nez: Puissamment minéral dès l'ouverture, ce nez typé et distingué mêle les notes herbacées et de groseille verte à un registre délicatement fumé et brioché. Un bouquet tout en élégance et profondeur.

Bouche: Ce cru convivial s'appuie sur une acidité bien présente dès l'attaque. Le milieu de bouche séduit par sa maturité et sa franchise d'expression. Finale agréablement persistante sur le fruit mûr mais conservant une fraîcheur appréciable (agrumes).

★★

 (2011-13)

15/20



5 Jean Jacquin et Fils

Vue: Robe très pâle à or blanc.

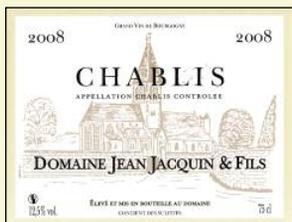
Nez: Délicieusement parfumé et délicat, sur d'intenses notes florales (fleurs blanches), associées à la confiserie (violette, guimauve).

Bouche: Entrée de bouche subtile, franche et de fraîcheur appréciable. Ensuite, les saveurs citronnées et de bonbons acidulés s'expriment ouvertement, dans un ensemble friand et tonique, ponctué par une finale agréablement persistante sur la pomme verte.

★★

 7,50 € (2011-13)

14,5/20



30 Brice Garland

Vue: Une superbe robe doré intense à reflets ocrés.

Nez: Bouquet ouvert et de grande finesse. Il exhale sans retenue sa minéralité (silex, herbe fraîche). Il est agrémenté d'effluves très flatteuses de rhubarbe et groseilles vertes.

Bouche: La bouche confirme ouvertement le caractère du bouquet. Tendue, elle impose sa typicité minérale et ses saveurs d'agrumes frais (lime, groseilles blanches). Elle est ponctuée par une longue finale à l'acidité ascendante qui souligne son potentiel de garde.

★★

 8,50 € (2011-13)

16/20



11 Alain Gautheron Mont de Milieu

Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.

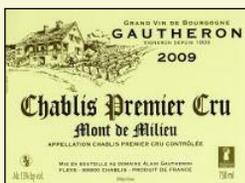
Nez: Enveloppé, le bouquet évoque d'intenses effluves floraux (bergamote, tilleul) et de confiserie (bonbon à la pomme). Il rejoint à l'aération le registre de la pâtisserie et de la vanille.

Bouche: L'attaque, extrêmement charnue et vineuse, donne le ton d'une cuvée incisive et longiligne, représentant une belle réussite pour le millésime. Sont appréciées la fraîcheur et l'exubérance de l'expression fruitée (agrumes, pomme verte) et le remarquable équilibre d'une finale en queue de paon, offrant déjà une belle minéralité.

★★★★

 12,50 € (2011-17)

17,5/20



49 Thierry Laffay Vaillons

Vue: Superbe robe dorée très intense.

Nez: D'exubérantes effluves de fruits mûrs (pêche blanche, poire) envahissent ce bouquet particulièrement parfumé et charmeur, presque doucereux par ses notes de fleurs blanches sucrées (chèvreffeulle).

Bouche: S'appuyant sur une structure d'acidité bien présente, cette bouche tendue et rectiligne livre sans réserve d'intenses saveurs de citron et de pomme verte. Elle privilégie le charme de la vivacité et se voit ponctuée d'une longue finale sur le bonbon acidulé. Un cru suave et très franc.

★★★★

 (2012-17)

17/20



6 Domaine Servin Montée de Tonnerre

Vue: Jaune doré éclatant et intense.

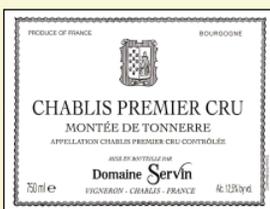
Nez: Une friandise olfactive! De grande maturité, le bouquet offre de superbes flaveurs de pêche et abricot bien mûrs, dans un ensemble doucereux et parfumé, extrêmement charmeur.

Bouche: Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Puissamment expressif dès l'ouverture, il voit la grande maturité de ses saveurs de mirabelle, pêche et mandarine trouver son équilibre dans un support d'acidité omniprésent et particulièrement rafraîchissant. Finale interminable!

★★★★

  (2012-16)

17/20



2 Denis Race Montmain

Vue: Jolie robe pâle à légères nuances dorées.

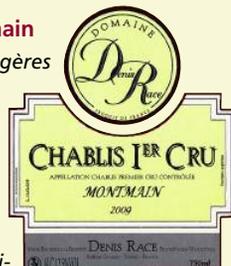
Nez: Particulièrement flatteur par ses chaleureuses effluves floraux et vanillées, ce bouquet s'apparente à une confiserie. Il s'agrément d'une touche d'agrumes frais et délicatement fumée.

Bouche: Enveloppée et de texture grasse, cette cuvée tout en charme et suavité offre une expression fruitée mûre (pomme, prune blanche, poire), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. La finale, sur les agrumes, livre une belle tension et se montre persistante.

★★★★

  (2013-16)

16,5/20



© BIVR



Milly et la Côte du Léchet

13 Domaine Vocoret et Fils Montmains

Vue: Robe jaune pâle de grand éclat.

Nez: Complexe et profond, ce nez exubérant exhale de puissantes effluves de fruits blancs mûrs (poire presque caramélisée) et de pâtisserie (tarte aux pommes), agrémentées d'une touche vanillée et délicatement fumée.

Bouche: Racée et longiligne, exhalant déjà une belle minéralité, cette bouche savoureuse met en relief de puissantes notes d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de fruits secs (noisettes), dans un ensemble présentant un visage quelque peu fumé et grillé/toasté. Un cru profond et complexe.

★★★



(2013-17)

16,5/20



18 Frédéric Gueguen Côte de Léchet

Vue: Doré intense et éclatant.

Nez: On se trouve d'emblée sous le charme de ce puissant bouquet dont les insistantes saveurs d'agrumes (écorce d'orange, pamplemousse rose) se voient complétées par une délicate palette florale.

Bouche: Rectiligne dès l'attaque, ce cru de grande pureté offre une structure rafraîchissante remarquable pour le millésime. Les saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de minéralité se livrent de concert, dans un milieu de bouche incisif, très franc, et une finale très persistante.

★★★(★)



(2012-17)

16,5/20



24 Nathalie et Gilles Fèvre Fourchaume

Vue: Jaune pâle à nuances légèrement dorées.

Nez: Dès l'ouverture, on retrouve le caractère élégant et profond de ce bouquet rafraîchissant, qui associe une subtile minéralité aux arômes de fruits frais (pamplemousse), fleurs blanches parfumées (lys, lilas) et confiserie (guimauve).

Bouche: Ce cru racé possède comme principaux atouts une concentration de matière irréprochable et un support d'acidité très rafraîchissant qui équilibre la texture douce des saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Ce cru gourmand est ponctué par une longue finale croquante de fruit.

★★★(★)



(2011-14)

16,5/20



11 Alain Gautheron Les Fourneaux

Vue: Robe très pâle à or blanc éclatant.

Nez: De généreuses senteurs d'agrumes frais (mandarine, citron) envahissent ce nez subtil et frais, qui évolue à l'aération vers la confiserie, les fleurs blanches et la vanille.

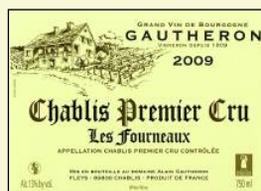
Bouche: De grande franchise dès l'attaque, ce cru particulièrement savoureux a séduit les dégustateurs par sa pureté d'expression et la générosité de ses saveurs d'agrumes. L'ensemble témoigne de la maturité du millésime tout en conservant une remarquable fraîcheur d'ensemble. Longue finale de texture douce et fine à la fois.

★★★(★)



11,50 € (2012-15)

16/20



3 Domaine des Malandes Vau de Vey

Vue: Robe très pâle à reflets verdâtres.

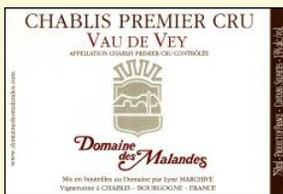
Nez: Au premier nez, les notes délicatement florales rejoignent le registre de la confiserie.

A l'aération, les arômes de frangipane et de brioche noisettée complètent un ensemble olfactif enveloppé.

Bouche: Un cru ambitieux, dont la trame serrée n'a d'égal que la fraîcheur du fruit. Offrant une belle mâche dès l'attaque, il confirme son caractère par des saveurs de fruits secs (amande fraîche, noisette) et de minéralité, associées à un registre légèrement toasté. Un vin complexe et de belle évolution. ★★★

  (2013-17)

15,5/20



36 Yvon et Laurent Vocoret Fourchaume

Vue: Doré éclatant assez soutenu.

Nez: Ouvert et de grande franchise, associant les fruits blancs mûrs et de pâtisserie. Ensuite, la fraîcheur est apportée par une touche de fruits blancs mûrs (pomme, poire).

Bouche: Tout en contraste avec le bouquet, la bouche se montre agréablement vive et rafraîchissante, libérant de fines saveurs d'agrumes et de minéralité. Le caractère séveux de ce cru a emporté les suffrages. Sa finale, persistante et presque tranchante, a montré une vivacité très plaisante. ★★★

 12,20 € (2011-15)

15,5/20



17 Jean-Marc Brocard Montmains

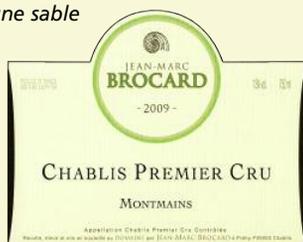
Vue: Jolie robe jaune sable éclatant.

Nez: Quelques effluves de fumé et de silex frotté s'expriment à l'ouverture. Ensuite, le registre des fruits frais (agrumes) se livre davantage.

Bouche: Franc et doté d'une belle structure rafraîchissante, ce cru fin et distingué s'appuie sur une jolie acidité et exprime sans réserve ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. La bouche savère friande et longiligne. Elle est ponctuée par une finale persistante. ★★★

 13,90 €  (2012-14)

15,5/20



48 Domaine du Guette-Soleil Vosgros

Vue: Doré soutenu de belle brillance.

Nez: Un bouquet tout en dentelle, aérien et délicat, qui charme par ses arômes de fleurs blanches (lilas, lys) et de bonbons aux fruits (agrumes).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée confirme la caractère élégant d'un cru qui privilégie la fraîcheur de l'expression fruitée. On y apprécie les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse), associées au registre de la confiserie. La finale, tonique et structurée, démontre un bel équilibre acidité/gras. ★★★

 (2012-15)

15/20

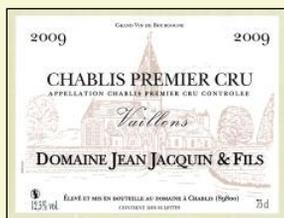


5 Jean Jacquet et Fils Vaillons

Vue: Jaune paille éblouissant.

Nez: Offrant déjà une minéralité affirmée dès l'ouverture, ce nez franc et typé impose des notes de silex frotté, craie et herbe, assorties d'une touche de fruits secs.

Bouche: On apprécie dès l'attaque le caractère sévère et concentré de ce vin bien construit, dont les saveurs minérales s'associent aux agrumes mûrs, dans un ensemble racé et longiligne, ponctué d'une finale persistante sur les fruits secs et le massepain.



★★★(★)

 11,00 € (2012-15)

15/20

46 Domaine Tixier Montmains Vieilles Vignes

Vue: Jolie robe paille brillante et limpide.

Nez: D'emblée, d'intenses notes de pomme verte envahissent un bouquet franc et très fruité, qui évoque le bonbon acidulé puis, à l'ouverture, une subtile minéralité.

Bouche: Une confiserie! Dès l'attaque, les saveurs de groseille verte et de rhubarbe dominent ce cru délicieusement acidulé. La minéralité s'impose davantage en milieu de bouche et la finale, incisive, se montre de persistance appréciable.



★★

 12,00 € (2011-14)

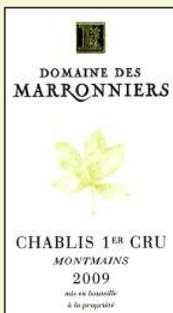
15/20

52 Domaine des Marronniers Montmains

Vue: Robe très pâle à verdâtre, nuances or blanc.

Nez: A l'ouverture, les arômes de confiserie (bonbon acidulé à la pomme) s'expriment sans réserve. L'aération complète l'ensemble par des senteurs florales et subtilement minérales.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié le caractère friand de ce cru doté d'un bel équilibre acidité/gras. Le registre des fruits frais (pamplemousse) s'y livre généreusement, complété par une délicate minéralité qui apparaît en finale. Un vin bien construit et de belle évolution.



★★

  (2012-15)

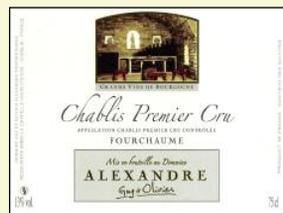
15/20

42 Domaine Alexandre Fourchaume

Vue: Robe dorée à reflets paille.

Nez: Délicatement parfumé, donnant la priorité aux senteurs florales (tilleul, chèvrefeuille) et vanillées. Les fruits blancs mûrs (pomme, poire) complètent la palette olfactive à l'aération.

Bouche: Particulièrement enveloppée, la bouche met en relief la maturité de son fruit, une texture grasse et le registre de ses saveurs de poires et pommes au sirop. Une délicate acidité bienvenue apparaît en milieu de bouche. Un cru convivial.



★★

 11,90 € (2011-13)

14,5/20



La Côte du Léchet



10 Château de Fleys Mont de Milieu

Vieilles Vignes

Vue: Robe scintillante à nuances dorées.

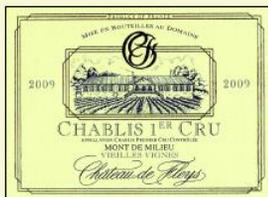
Nez: Bouquet complexe et profond, sur d'élégantes senteurs fruitées bien mûres (fruits blancs), assorties d'une fine minéralité commençant à s'exprimer (craie, silex).

Bouche: Tout en charme et suavité, la bouche livre une impression de douceur, confirmée par un fruité de belle maturité (pomme, poire) et des saveurs de confiserie. En finale, la minéralité du bouquet apparaît, apportant tension et vivacité à une cuvée à l'acidité assez contenue.

★(★)

 12,50 €  (2012-15)

14,5/20



33 Jean-Claude Courtault Mont de Milieu

Vue: Or blanc, limpide et brillant.

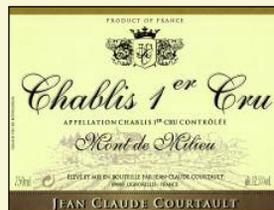
Nez: Puissamment minéral dès l'ouverture, ce nez expressif livre sans retenue ses notes de silex frotté et craie humide, complétées par un fruité plus présent (poire mûre).

Bouche: Gourmande, la bouche confirme la maturité du bouquet. Dotée d'une texture grasse, elle voit ses saveurs de fruits blancs mûrs équilibrées par une acidité bienvenue en finale. L'ensemble laisse apparaître une délicate minéralité qui devrait s'affirmer davantage d'ici 1 ou 2 ans.

★(★)

 13,50 € (2012-15)

14,5/20



7 Jean Durup & Fils Fourchaume

Vue: Jaune pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante.

Nez: A l'ouverture, une puissante minéralité envahit ce nez complexe et profond, complété à l'aération par des arômes floraux parfumés et de vanille.

Bouche: Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru gourmand et délicat, qui associe sa maturité fruitée (fruits blancs) aux saveurs vanillées et de pâtisserie. On y retrouve un support d'acidité bienvenu dans une cuvée construite dans un style ample et riche, soulignant une fine minéralité en finale.

★(★)

 (2011-14)

14,5/20



15 Domaine Testut Montée de Tonnerre

Vue: Jolie robe sable limpide et brillante.

Nez: Délicatement parfumé, aérien et tout en dentelle, sur de fines senteurs florales et de confiserie (bonbons acidulés).

Bouche: Bien construit, et doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce vin charmeur offre une bouche suave, relevée par une acidité rafraîchissante, et livrant de généreuses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse). Un cru convivial.

★

 15,00 € (2012-14)

14,5/20



BBB BERGERAND'S BBB

Le Relais de la Belle Etoile
Hôtel, Gîte & Chambres d'hôtes



4, rue des Moulins • 89800 Chablis • Tél: 03/86.18.96.08 • Fax: 03/86.18.96.09 • www.bergerand.com

9 Jean Collet et Fils Vaillons "Sécher"

Vue: Superbe robe jaune-vert mordoré.

Nez: Premier nez expressif et franc sur les agrumes, complété à l'aération par une belle minéralité. Typé, ce bouquet très franc associe fraîcheur et charme fruité. Touche délicatement noisettée à l'aération.

Bouche: De haute tenue, ce cru fait honneur à son appellation. Les dégustateurs sont conquis par sa concentration, son équilibre acidité/maturité et le caractère tranchant et rectiligne de ses saveurs d'agrumes (lime). Un cru de grand potentiel, ponctué par une finale minérale interminable. ★★★



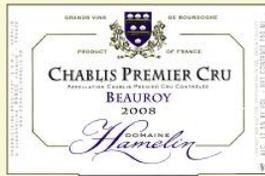
  (2012-18) 17,5/20

38 Domaine Hamelin Beauroy

Vue: Jaune paille limpide et brillant.

Nez: Extrêmement charmeur et enveloppé, ce délicat bouquet parfumé se complète par les arômes de confiserie et de fleurs blanches. L'aération complète la palette olfactive par les notes de poires au sirop et caramel.

Bouche: Digne représentant de son terroir, ce cru ambitieux présente une trame serrée, un remarquable équilibre acidité/gras et d'intenses saveurs de fruits blancs et de fruits secs, assorties d'une touche rafraîchissante d'agrumes. La finale de ce vin complet révèle une remarquable persistance. ★★★



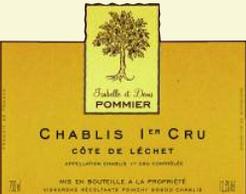
 12,00 € (2012-17) 17/20

4 Isabelle et Denis Pommier Côte de Léchet

Vue: Jolie robe or éclatant.

Nez: Premier nez puissamment minéral, de grande typicité, complexe, associant d'intenses saveurs herbacées, de silex et d'iode, complétées par les arômes de pamplemousse, lime et noix fraîche à l'aération.

Bouche: Extrêmement séveuse, cette cuvée de haut rang offre finesse et vinosité. Dès l'attaque, on est séduit par les saveurs de fruits frais (pomme verte, citron) et de minéralité de ce cru profond, dont la trame serrée et la longueur témoignent de la concentration. Un cru de gastronomie. ★★★



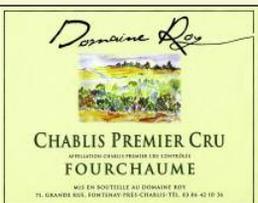
  (2013-18) 17/20

27 Domaine Roy Fourchaume

Vue: Jaune verdâtre brillant et limpide.

Nez: De fins arômes d'agrumes frais et de fleurs parfumées marquent de leur empreinte ce bouquet délicat, subtilement minéral et herbacé à l'aération.

Bouche: Concentrée et rectiligne, sur d'intenses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Les dégustateurs apprécient la structure et l'équilibre acidité/gras de ce vin dont la maturité et la typicité fruitée n'ont d'égal que la franchise et la vivacité de la finale. ★★★



 10,00 € (2012-16) 16,5/20



© BIVB

12

Billaud-Simon Les Vaillons

Vue: Jolie robe pâle à or blanc.

Nez: Extrêmement parfumé et tout en contrastes, ce bouquet associe vivacité et maturité fruitée. Sont évoqués les arômes de tarte aux citrons et une délicate minéralité qui commence à s'exprimer.

Bouche: Un cru complet, franc et doté d'un bel équilibre acidité/gras, qualifié de gourmand par les dégustateurs qui apprécient sa franchise et son volume. Les agrumes frais s'expriment ouvertement, dans un ensemble riche et opulent, soutenu en finale par une acidité bien dosée.

★★★



(2012-17)

16,5/20

31

Domaine Long-Depaquit Les Vaucopins

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Enveloppé et suave, sur de beaux parfums de fruits blancs mûrs (melon, pêche), assortis d'une délicate note légèrement toastée (croûte de tarte).

Bouche: Un cru richement doté et bien construit, dont la texture douceuse n'a d'égal que la fraîcheur des saveurs acidulées du milieu de bouche. La finale, vineuse et charnue, révèle une grande persistance; elle exprime sans réserve ses saveurs de fruits secs et de pâtisserie.

★★★



(2011-16)

16,5/20

11

Alain Gautheron Vaucoupin

Vue: Or blanc de grand éclat, presque translucide.

Nez: Profond, ce nez particulièrement mûr met en relief les notes de mirabelle, prune blanche et pêche dans un ensemble doucereux qui s'apparente à une friandise olfactive.

Bouche: Les dégustateurs soulignent la caractère racé et séveux de cette bouche tendue, très charnue, qui livre d'intenses saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble longiligne, qui privilégie ouvertement l'élégance et la fraîcheur. Finale élégante de texture fine et persistante.

★★★



11,50 € (2012-16)

16/20

32

Domaine de la Tour Monts-Mains

Vue: Jaune pâle de bel éclat.

Nez: Tout en charme et suavité, ce nez enveloppé associe les arômes de fleurs blanches parfumées, confiserie et vanille.

Le registre des fruits blancs (pêche, poire) complète ce bouquet doucereux à l'aération.

Bouche: Un cru complet, séveux, doté d'un équilibre acidité/gras qui a conquis les dégustateurs. La bouche suave séduit par sa finesse, la maturité de ses saveurs fruitées (agrumes) et le caractère distingué d'une finale de longueur appréciable, où pointe une délicate touche de confiserie.

★★★



12,00 € (2011-15)

16/20



9 **Jean Collet et Fils**
Montée de Tonnerre
Vue: Jaune pâle éclatant.
Nez: Dès l'ouverture, on souligne la complexité et la force de ce nez ample et vif à la fois, où s'associent les notes minérales, beurrées et fruitées (agrumes mûrs).
Bouche: Un vin de terroir et de gastronomie. Soutenu par une acidité omniprésente, il met en présence de puissants saveurs fruitées et minérales, dans un ensemble racé, dont la concentration n'a d'égal que l'élégance. La finale, profonde et persistante, offre sa fraîcheur et sa texture rectiligne. Un cru ambitieux. ★★



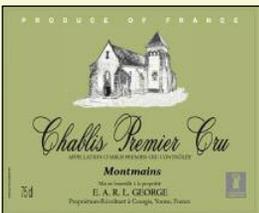
 (2012-16) 16/20

13 **Domaine Vocoret et Fils**
Montée de Tonnerre
Vue: Doré éclatant et limpide.
Nez: Premier nez typé, associant avec réussite le registre minéral et du fruit frais. La complexité s'intensifie au fil de l'aération avec les notes de fenouil, anis, herbacées et de rhubarbe.
Bouche: Tendue et rectiligne, l'attaque donne le ton d'un cru ferme et typé, qui ne cède pas à la facilité. Son support d'acidité omniprésent n'a d'égal que la puissance de ses saveurs d'agrumes frais (lime) et de groseille blanche. La finale très nette de ce cru prometteur se montre interminable. ★★



 (2012-18) 16/20

44 **Domaine George Montmains**
Vue: Jaune-vert éclatant.
Nez: Particulièrement parfumé, ce puissant bouquet mêle les arômes briochés, vanillés et biscuités aux notes fruitées bien mûres (poire, pêche).
Bouche: Ce vin complet et racé jouit d'un très bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs apprécient sa finesse de trame, sa concentration de matière et la franchise des saveurs de fruits blancs (poire) et de fruits secs (amande). Séduisant dès maintenant, ce cru richement doté présente une délicieuse minéralité rafraîchissante en finale. ★★★(★)



 (2012-17) 15,5/20

20 **Corinne et Jean-Pierre Grossot**
Mont de Milieu
Vue: Jaune pâle éclatant.
Nez: Une minéralité affirmée s'impose ouvertement (craie humide, silice) dans ce nez de caractère, bien typé, complété à l'aération par les notes iodées, herbacées et une touche de rhubarbe.
Bouche: Ce cru au tempérament affirmé met d'emblée en relief la minéralité du terroir. Les saveurs herbacées et de fruits secs s'associent avec harmonie dans un ensemble qui ne cède pas à la facilité, rectiligne et de texture droite. Finale incisive et persistante pour un cru de gastronomie. ★★



 (2012-18) 15,5/20

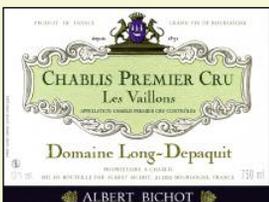


31 **Domaine Long-Depaquit Les Vaillons**

Vue: Robe limpide et éclatante, légèrement verdâtre.

Nez: Particulièrement charmeur par son beau panier de fruits mûrs (pêche, poire), ce nez suave et enveloppé exhale à l'aération quelques notes vanillées et de pâtisserie.

Bouche: Charmeuse et de texture douce, l'attaque très fine affiche une vinosité appréciable. Le milieu de bouche, suave et savoureux, livre de généreuses effluves de fruits blancs mûrs. En finale, on retrouve le caractère enveloppé et très flatteur du bouquet. Un cru de belle évolution.



★★



(2012-15)

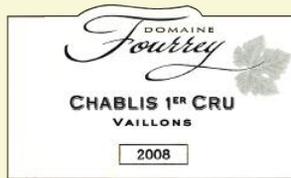
15,5/20

41 **Domaine Fourrey Vaillons**

Vue: Jaune doré de bel éclat.

Nez: Une friandise olfactive! Dominé à l'ouverture par les notes de confiserie, vanille et biscuit, le bouquet livre ensuite de beaux parfums de fruits mûrs (pêche blanche, pomme), dans un ensemble très flatteur.

Bouche: Croquante de fruit, cette bouche affiche une vinosité bien présente, gage de concentration. Les saveurs d'agrumes frais, généreuses, dominent le milieu de bouche et la finale, relevée par une acidité ascendante, s'exprime sur le lime et la pomme verte.



★★★



(2012-15)

15/20

Au cœur du vignoble de Chablis, dans l'ancien Hospice de la Ville

Hostellerie des Clos

Hôtel ★★★
Restaurant

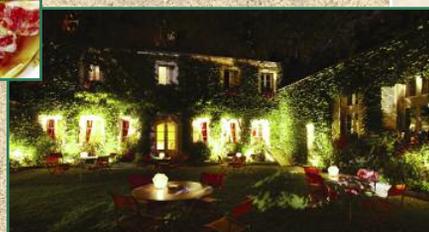


• 35 chambres



• Restaurant climatisé
• Salles de réceptions

• Cave de Chablis exceptionnelle



RESTAURANT
LE BISTROT DES GRANDS CRUS
CHABLIS

Ouvert 7jours/7

18, rue Jules Rathier - 89800 Chablis - Tél: 03/86.42.10.63 - Fax: 03/86.42.17.11
E-mail: contact@hostellerie-des-clos.fr - www.hostellerie-des-clos.fr

20 Catherine et Jean-Pierre Grossot
Les Fourneaux

Vue: Robe translucide à or blanc.

Nez: Une friandise olfactive, qui se traduit par d'intenses effluves florales et vanillées, qui évoluent vers la pâtisserie (tarte aux pêches, poires).

Bouche: Dès l'attaque, la bouche confirme la suavité du bouquet et surtout, son élégance.

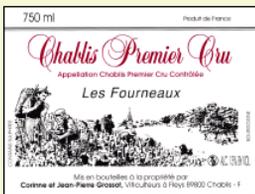
L'équilibre acidité/gras est atteint et le charme des saveurs de fruits blancs mûrs omniprésent. L'ensemble, de texture fine et enrobée à la fois, est ponctué par une finale dont on apprécie la longueur.

★★★(★)



(2012-15)

15/20



21 Guy Robin et Fils **Montée de Tonnerre**
Vieilles Vignes

Vue: Robe pâle à nuances or blanc.

Nez: Dominé par de flatteuses effluves de brioche, vanille, toast et boisé fin. Les notes de fruits secs (noisettes, amandes) complètent l'ensemble à l'aération, associées à une fine touche beurrée.

Bouche: Actuellement dominé par son élevage, ce cru vineux et concentré livre d'expressifs saveurs noisettées et grillées. En milieu de bouche, ce vin se montre bien construit et dosé; il va toutefois encore gagner en fondu et harmonie d'ici 1 à 2 ans.

★★



(2012-15)

15/20



41 Domaine Fourrey **Mont de Milieu**

Vue: Jaune-vert éclatant.

Nez: Enveloppé dès l'ouverture, ce bouquet doux-évoque les fleurs blanches parfumées, le melon, et les notes de confiserie. Il s'apparente à une véritable friandise!

Bouche: Franc et de belle pureté dès l'attaque, ce cru racé présente un parfait équilibre acidité/gras. Richement doté, il séduit par son fruité bien mûr (agrumes), soutenu par une acidité omniprésente, gage de vigueur. Finale rectiligne, associant les saveurs citronnées et finement minérales.

★★★(★)



(2012-16)

15/20



50 William Fèvre **Vauorent**

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: On se trouve d'emblée séduit par la profondeur et la richesse de cet élégant bouquet dominé par les notes de massépain, nougat et beurre de noisettes.

Bouche: Dès l'attaque, on mesure la parfait dosage de l'élevage de ce cru distingué, tout en dentelle, qui met en relief les saveurs de fruits secs grillés (amandes, noisettes). Le milieu de bouche, suave et légèrement toasté, confirme le caractère travaillé de cette cuvée qui conserve une belle acidité tonifiante tout au long de la dégustation.

★★



(2012-15)

15/20



12

Domaine Billaud-Simon

Mont de Milieu

Vue: Jaune très pâle à nuances sable.

Nez: La caractère aérien et charmeur de ce bouquet parfumé exprime des arômes séduisants de fleurs blanches et de fruits bien mûrs (pêche, pomme). L'aération apporte une touche de confiserie (bonbons aux agrumes).

Bouche: Suave et doté d'une belle chair, ce cru assez concentré présente une trame délicate, illustrée par une agréable rondeur de texture. Qualifié de gourmand et croquant de fruit, ce cru commence à livrer une subtile minéralité.

★ ★



(2012-15)

15/20



54

Domaine Vrignaud Fourchaume

Vue: Robe pâle éclatante.

Nez: Subtil et délicatement floral, quelque peu réservé à l'ouverture, le bouquet évolue vers le registre des agrumes frais.

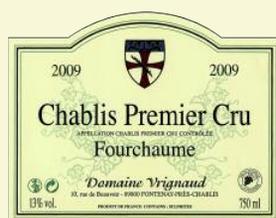
Bouche: Privilégiant le charme de la fraîcheur fruitée, cette cuvée longiligne séduit par sa franchise et sa vivacité en bouche. On y retrouve les saveurs citronnées et de pomme verte, ainsi qu'une finale agréablement persistante sur le bonbon acidulé. Un cru gourmand et convivial.

★ ★



(2012-15)

14,5/20



57

Louis Moreau Vaillons

Vue: Robe jaune pâle à reflets légèrement sable.

Nez: Sur la réserve actuellement, ce fin bouquet presque aérien, exhale de flatteuses notes d'agrumes et de subtile minéralité (craie, silex).

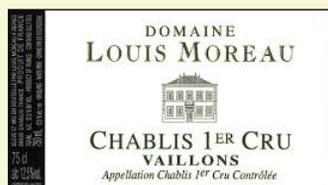
Bouche: De grande jeunesse encore, ce cru de texture délicate ne se livre que partiellement aujourd'hui. On y apprécie déjà les saveurs de fruits frais (agrumes frais, pomme verte) et la subtilité d'une finale sur le bonbon acidulé. Ce vin prometteur s'avère de belle évolution.

★



(2012-16)

14,5/20



23

Domaine du Chardonnay Montmains

Vue: Jaune pâle à reflets sable.

Nez: Tout en dentelle et discrétion, ce fin bouquet mêle avec réussite les arômes de confiserie, fleurs blanches et de biscuit.

Bouche: Une cuvée aérienne, très soyeuse et élégante, qui offre en milieu de bouche un joli panier de fruits frais (agrumes, pomme verte). Les saveurs florales complètent un ensemble gourmand, qui s'apparente à une confiserie. Finale suave d'agréable persistance, où apparaît une subtile minéralité.

★ ★



(2011-15)

14/20



1 Jean et Sébastien Dauvissat Vaillons

Vue: Jolie robe jaune soutenu à nuances légèrement ocrées.

Nez: Profond et complexe, ce bouquet expressif mêle les notes florales (bergamote, aubépine, tilleul) aux arômes de pâte d'amandes et fruits confits.

Bouche: Entrée de bouche pleine et suave, très harmonieuse, imposant d'emblée une grande fraîcheur gustative. Ensuite, la structure de l'ensemble se voit soutenue par une acidité omniprésente. Elle souligne d'exubérantes saveurs de fruits secs (amande fraîche, noix), dans un ensemble solidement construit et bâti pour affronter les ans.

★★★



(2013-18)

16/20



14 Domaine de la Motte Beauroy

Vue: Jaune doré étincelant.

Nez: Puissamment minéral dès l'ouverture, le registre aromatique évoque le silex frotté, les notes de craie humide, associées à une touche herbacée rafraîchissante (fougère, mousse).

Bouche: Extrêmement franche et rectiligne, cette bouche tendue, presque nerveuse, séduit par sa vivacité et la distinction de ses saveurs d'agrumes et de minéralité. Le caractère longiligne de ce vin de grande pureté se confirme dans une finale typée sur les fruits secs (noisette, amande).

★★★(★)



12,00 € (2012-17)

15,5/20



8 Daniel Roblot Beauroy

Vue: Superbe doré éclatant à nuances paille.

Nez: Tout en charme et suavité, ce nez enveloppé livre d'intenses senteurs de fruits jaunes mûrs (pêche, ananas) et de pâtisserie, mêlées à une touche de poire cuite et de sirop d'érable.

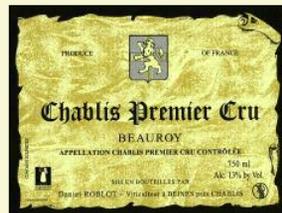
Bouche: De grande vinosité dès l'attaque, cette cuvée dotée d'une texture douceuse associée avec réussite les saveurs de fruits secs au registre de la pâtisserie. La finale présente une délicieuse amertume rafraîchissante qui équilibre la douceur de texture de l'ensemble. Un cru ambitieux.

★★★(★)



11,00 € (2011-15)

15/20



Recommandé
par V.T.A.

Restaurant LE SYRACUSE



Menus à partir de 15 €
Accueil de groupes • Séminaires
80 références de Chablis à la carte

19, Av. du Maréchal De Lattre de Tassigny • 89800 Chablis • Tél: 03/86.42.19.45 • Fax: 03/86.42.42.54

Les Gands Crus ont été dégustés par millésime et par climat et regroupés ensuite ci-après. De Grands Cru's zijn per wijnjaar en per "climat" geproefd en vervolgens hierna gegroepeerd.

12 Domaine Billaud-Simon Vaudésir 2004

Vue: Robe or blanc de grand éclat.

Nez: Somptueux bouquet livrant ses senteurs de fleurs (lilas, chèvrefeuille), associées à un fruité mûr (poire au sirop, pêche blanche). La minéralité commence à s'exprimer.

Bouche: Ce cru de haut rang a emporté tous les suffrages. De grande jeunesse encore, il livre une bouche puissante et distinguée à la fois. La minéralité s'associe aux saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse), dans un ensemble ponctué par une finale interminable, rectiligne et suave. Un vin de gastronomie, prêt à affronter les ans.

★★

  (2011-20)

17,5/20



24 N. et G. Fèvre Les Preuses 2006

Vue: Jaune très pâle éclatant.

Nez: On se trouve d'emblée séduit par la minéralité expressive de ce

puissant bouquet, ouvertement dominé par l'association des arômes herbacés, silex frotté et iodés.

Bouche: Ce vin de haute tenue représente une magnifique expression de l'élégance minérale de son terroir. Savoureux, le milieu de bouche évoque davantage le caramel et les amandes, dans un ensemble longiligne et fondu à la fois, doté d'une finale très persistante et enveloppée sur le beurre de noisette et la brioche.

★★★(★)

  (2011-18)

17/20



31 Domaine Long-Depaquit Blanchots 07

Vue: Jaune doré à reflets légèrement ocrés.

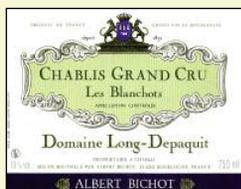
Nez: Premier nez subtilement toasté et noisetté. Ensuite les notes de zeste d'agrumes (pamplemousse, kumquat) et de coing apparaissent, dans un bouquet complexe et distingué.

Bouche: La bouche suave et volumineuse confirme dès l'attaque l'ambition de ce cru racé, vineux, extrêmement élégant. Les dégustateurs y soulignent la parfaite complicité des saveurs d'agrumes et de minéralité et le remarquable équilibre acidité/gras. Tout en finesse et profondeur, la finale, longiligne, augure d'un grand potentiel.

★★★(★)

  (2013-22)

17/20



25 Domaine du Colombier Bougros 2008

Vue: Jaune pâle à nuances légèrement verdâtres.

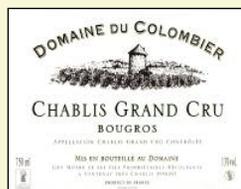
Nez: D'emblée, le registre herbacé se livre sans réserve. Ensuite, la minéralité monte en puissance et exprime d'intenses notes de champignons (mousseron) et de craie humide.

Bouche: Ce cru fait honneur à son appellation. Parmi ses nombreux atouts sont relevés un parfait équilibre acidité/gras, une typicité minérale affirmée associée aux intenses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et une finale rectiligne interminable. Un vin bâti pour affronter les ans.

★★★

  (2013-20)

16,5/20



Le Jambon persillé

6 Domaine Servin Les Preuses 2006

Vue: Or scintillant, limpide.

Nez: Ouvertement dominé par d'insistantes notes de noisettes et de châtaignes grillées, ce nez expressif évolue à l'aération vers le registre de la pâtisserie (cake, gâteau aux noix). Un bouquet très franc et complexe.

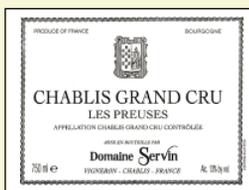
Bouche: Entrée de bouche extrêmement suave et pleine, de grande richesse fruitée, tout en conservant un caractère aérien et distingué. Ensuite, les saveurs toastées et de noisettes envahissent une cuvée ponctuée par une longue finale sur l'amande fraîche, assortie d'une délicate minéralité.

★★



(2012-18)

16/20



17 Jean-Marc Brocard Bougros 2008

Vue: Robe dorée de grand éclat.

Nez: Splendide bouquet parfumé, associant dans une belle harmonie de puissantes senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche) à une subtile minéralité. L'aération évoque la pâtisserie (croûte de tarte) et la vanille.

Bouche: Ce cru ambitieux qualifié de racé par les dégustateurs jouit d'une belle vinosité et témoigne d'une concentration irréprochable. La maturité fruitée (saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais) trouve son équilibre dans une superbe acidité rafraîchissante, ascendante en fin de bouche.

★★



27,00 €

(2013-18)

16/20



55 Christophe Camu Les Clos 2009

Vue: Superbe doré intense et éclatant.

Nez: Un bouquet exubérant et charmeur, de grande profondeur, où se livrent sans réserve les notes de fruits jaunes mûrs (pêche, coing, pomme) et de fleurs blanches parfumées.

Bouche: Extrêmement élégante et longiligne, cette cuvée offre beaucoup de tension et de fraîcheur en bouche. Les saveurs d'agrumes (citron, kum-quat) et de pomme verte se livrent de concert, dans un ensemble qui a conquis les dégustateurs par son caractère incisif. Longue finale sur le bonbon acidulé pour un vin de belle évolution.

★★



29,00 € (2013-19)

16/20



27 Domaine Roy Bougros 2006

Vue: Jaune pâle à verdâtre éclatant.

Nez: La typicité minérale s'affirme dès l'ouverture. D'intenses effluves de silex frotté et pierre à fusil s'associent aux notes herbacées (mousse, fougère) et de champignons.

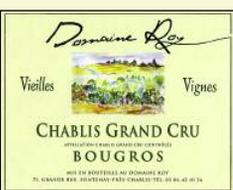
Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour relever le caractère affirmé de cette cuvée complexe et de grande profondeur. En bouche, l'association des saveurs biscuitées, minérales et de fruits secs se révèle parfaitement équilibrée. La finale, distinguée et fondue, rejoint le registre du fruit mûr; elle livre une texture enveloppée.

★★★



15,00 € (2011-16)

15,5/20



Chablis vu du Grand Cru Blanchot

51 Clotilde Davenne - Les Temps Perdus

Les Clos 2008

Vue: Robe jaune pâle à nuances sable.

Nez: Délicat et aérien, ce nez profond exhale de subtiles notes florales et de confiserie. La palette olfactive, encore discrète, témoigne de la jeunesse de ce vin.

Bouche: L'attaque, tranchante et nerveuse, donne le ton d'une cuvée extrêmement franche, ouvertement dominée par le registre des agrumes et de la pomme verte. On apprécie la finesse de trame et la fraîcheur d'ensemble de ce cru racé, ponctué par une finale tendue sur le lime, agréablement persistante.

★★★



(2013-19)

15,5/20

3 Domaine des Malandes Vaudésir 2009

Vue: Très pâle à or blanc, reflets verdâtres.

Nez: Réservé actuellement, le nez gagne en expression à l'aération et libère de fines notes de pâtisserie (cake aux fruits secs), assortis d'une touche de fruits blancs mûrs (poire cuite).

Bouche: Attaque franche et suave, où se mêlent les notes subtilement boisées et noisettées. Le milieu de bouche associe la poire caramélisée aux fruits secs. On apprécie le bel équilibre de cette cuvée qui accorde la priorité à la finesse de texture et à l'élégance. Longue finale de belle ampleur sur le beurre de noisette.

★★



(2012-17)

15/20

21 Guy Robin et Fils Valmur 2006

Vue: Jolie robe jaune pâle à reflets sable.

Nez: Premier nez délicieusement fruité, évoquant la pêche et la poire bien mûres. Ensuite, le bouquet gagne en typicité minérale et se complète enfin par une fine touche florale (tilleul, verveine).

Bouche: Dès l'attaque, les saveurs minérales et herbacées s'expriment pleinement, assorties d'une note de fruits secs (amandes). L'impression de caractère et de nervosité s'intensifie au fil de la dégustation. Ce cru tendu est ponctué d'une finale persistante sur la réglisse et la noisette.

★★



(2011-15)

15/20

49 Thierry Laffay Vaudésir 2009

Vue: Jolie robe jaune paille.

Nez: La minéralité s'impose au fil de l'aération. Les arômes iodés et herbacés se livrent de concert dans un ensemble olfactif typé et franc, complété par une touche de craie et de silex.

Bouche: Équilibré et friand, ce cru tout en délicatesse privilégie ouvertement la franchise des saveurs fruitées (agrumes, pomme verte), dans une bouche conviviale de grande fraîcheur, qui se complète en finale par une touche de rhubarbe. Une cuvée aérienne et distinguée.

★★



(2013-16)

14,5/20



Le Grand Cru Grenouilles

40 Edmond Chalmeau et Fils

Vieilles Vignes

Vue: Doré limpide et éclatant.

Nez: Dès l'ouverture, les arômes liés à l'élevage, bien dosés, se livrent généreusement. On retrouve les notes de fruits secs grillés, et le registre de la pâtisserie (tarte aux pommes caramélisées, frangipane).

Bouche: La maîtrise de l'élevage se montre parfaite dans ce cru structuré, presque opulent, qui associe les arômes toastés et noisettés aux saveurs de tarte aux fruits blancs caramélisés. L'ensemble, de haute tenue, offre une délicieuse amertume rafraîchissante (amande, noix fraîche).

★★

 7,20 € (2011-13)

16/20



37 Domaine Giraudon

Vue: Très pâle à or blanc.

Nez: Délicatement parfumé, sur de fines effluves de fruits blancs frais et de fruits secs, assorties d'une touche florale flatteuse et de confiserie.

Bouche: Suave et enveloppée, cette cuvée gourmande offre dès l'entrée de bouche ses saveurs de pêche et poires bien mûres, équilibrées par une fine acidité bienvenue. Tout en dentelle et suavité, ce vin a été apprécié pour sa franchise et l'agréable persistance de sa finale.

★★★

 5,10 € (2011-12)

15/20



Bourgogne Chitry Rouge

47 Domaine Jacquet 2009

Vue: Très jolie robe rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Particulièrement profond, ce bouquet exprime sa complexité par l'association des arômes de baies rouges et noires et de minéralité (encre, mine de crayon).

Bouche: Extrêmement savoureux, ce cru racé et charnu offre une bouche ample et richement dotée, croquante de fruit et dotée de tanins distingués, partiellement lissés. Les saveurs de cerise, framboise et de mûre sauvage se livrent pleinement, dans un ensemble gourmand, ponctué par une finale persistante.

★★★

 6,00 € (2011-14)

15,5/20



47 Domaine Jacquet 2008

Vue: Robe cerise de bel éclat, en début d'évolution.

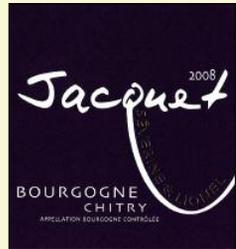
Nez: Bouquet parfumé et charmeur à l'ouverture, par ses fins arômes floraux (violette, pivoine), assortis d'une touche de fruits rouges (framboise, cerise) et de confiserie (cuberdon).

Bouche: Un cru bien construit, doté d'une belle acidité rafraîchissante, qui privilégie ouvertement le charme des saveurs fruitées (cerise, groseille, casis). L'équilibre est au rendez-vous de ce vin gourmand et friand, très convivial.

★★★

 6,50 € (2011-13)

15/20



Domaine Edmond Chalmeau et Fils



51 Clotilde Davenne - Les Temps Perdus

Saint-Bris Sauvignon 09

Vue: Jaune éclatant de grand éclat.

Nez: La fine minéralité qui apparaît à l'ouverture s'accroît au fil de l'aération et offre d'insistantes notes d'hydrocarbure et de silex, assorties d'un fruité rafraîchissant (pamplemousse, groseille blanche).

Bouche: Un vin complet, digne représentant de son cépage. La superbe expression variétale (bourgeon de cassis, buis, herbe mouillée) s'associe à d'intenses saveurs de lime et de pomme verte, dans une bouche charnue et croquante de fruit, ponctuée par une finale sévère sur les agrumes.

★★



16/20



30 Brice Garlan Irancy 2008

Vue: Cerise claire à nuances évoluées sur le disque.

Nez: Doux et suave, ce bouquet extrêmement charmeur exhale de puissants parfums de cerise noire confiturée, crème de mûre, épices douces et tabac blond.

Bouche: Attaque franche et nette, s'appuyant sur une jolie acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche fait la part belle aux saveurs de groseille et cerise du nord. L'ensemble, de grande pureté, trouve son équilibre dans la texture enveloppée d'une finale persistante.

★★★



8,00 € (2011-13)

15/20



Des vins de gastronomie • Gastronomiewijnen

Les Chablis sont des vins de gastronomie par excellence et il convient donc de les passer à table afin de dompter leur puissante acidité naturelle. Si un petit-Chablis s'invite volontiers à l'apéritif et permet d'entamer un dîner convivial entre amis ou un repas plus copieux avec légèreté, il faut réserver aux Chablis et aux premiers crus des plats subtilement sélectionnés et préparés, pouvant les magnifier en rivalisant de finesse et de fraîcheur.

Il est des associations traditionnelles auxquelles le Chablis se prête habituellement, comme les gougères, ces pâtes à choux garnies de fromage ou le fameux jambon persillé. En revanche son alliance avec les escargots de Bourgogne n'est pas très heureuse. L'ail et le persil associés restent trop puissants et les escargots gagnent davantage que le Chablis. Même discours avec les andouillettes, le plat domine trop le vin, qui s'en sort mal. Le Chablis en revanche se mariera très bien avec les huîtres. L'acidité du vin va compenser voire remplacer le citron et titiller l'huître. Il relève également plutôt bien le défi d'un saumon fumé, d'un plateau de langoustines ou d'une belle sole au beurre blanc.

Un Premier Cru plus mature ou un Grand Cru d'âge respectable sera le compagnon idéal des huîtres chaudes, des Noix de Saint-Jacques Grillées ou d'un homard aux petits légumes ou d'un poisson plus puissant accompagné de champignons des bois. Ces vins puissants et minéraux s'harmonisent avec les fromages à pâte cuite comme le comté et le beaufort, fruité et gras, tandis qu'un millésime plus jeune permettra de bons accords avec les chèvres secs, qui ont tendance à sécher dans la bouche et appellent la soif.

De Chablis zijn gastronomiewijnen bij uitstek; men moet ze dus op tafel brengen om hun krachtige natuurlijke zuurheid te temmen. Daar waar een Petit-Chablis zich graag uitnodigt op het aperitief, om een gezellig diner met vrienden of een overvloedigere maaltijd met lichtheid in te zetten, moet men de Chablis en de Premiers Cru's voorbehouden voor subtiel geselecteerde en bereide gerechten, die ze eer kunnen aandoen door met hun finesse en frisheid te rivaliseren.

Er zijn traditionele combinaties waar de Chablis zich gewoonlijk toe leent, zoals de 'gougères' (kaasoesjes) of de beroemde 'jambon persillé' (peterselieham). De combinatie met Bourgondische slakken is echter niet bepaald geslaagd, het look en de peterselie die erbij horen, zijn te sterk. Hetzelfde geldt voor andouillettes (soort worstjes), het gerecht domineert de wijn, die dan slecht uitkomt. De Chablis zal daarentegen zeer goed samengaan met oesters. De zuurheid van de wijn gaat de citroen compenseren of vervangen, en de oester strelen. Hij doet het ook goed met gerookte zalm, een schotel langoustines of een mooie tong in witte botersaus.

Een rijpere Premier Cru of een Grand Cru op respectabele leeftijd zullen de ideale metgezellen zijn van warme oesters, gegrilde Sint-Jakobsvruchten, een krab met fijne groenten of een sterker smakende vis met bospaddenstoelen. Deze robuuste en minerale wijnen harmoniëren goed met harde kazen, zoals de Comté en de Beaufort, fruitig en vet, terwijl een jonger wijnjaar harmonieus samengaan met droge geitenkazen, die de neiging hebben om te drogen in de mond en dorst op te wekken.

Bourgogne Chitry & Autres vins

- 1 **Jean et Sébastien Dauvissat** - 3, rue de Chichée
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.14.62 - Fax: 03/86.42.45.54
jean.dauvissat@wanadoo.fr
Crombé à Courtrai • Leirovins à Wetteren • Recherche distrib.
- 2 **Denis Race** - 5, rue de Chichée - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.45.87 - Fax: 03/86.42.81.23
domaine@chablisrace.com - www.chablisrace.com
Scheveneels à Langdorp
- 3 **Domaine des Malandes** - 63, rue Auxerroise
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.41.37 - Fax: 03/86.42.41.97
contact@domainedesmalandes.com
www.domainedesmalandes.com *Cinocco à Bruxelles*
- 4 **Denis Pommier** - 31, rue de Poinchy - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.83.04 - Fax: 03/86.42.17.80
isabelle@denis-pommier.com - www.denis-pommier.com
Au Sens Large à Hannut • General Stores à Ostende
Recherche distributeurs
- 5 **Jean Jacquin et Fils** - 32, rue de Chichée
89800 Chablis - Tél/Fax: 03/86.42.16.32
domainejacquin@gmail.com *Recherche distributeurs*
- 6 **Domaine Servin** - 20, avenue d'Oberwesel
89800 Chablis - Tél: 03/86.18.90.00 - Fax: 03/86.18.90.01
contact@servin.fr - www.servin.fr
Grisar & Co à Hemiksem • Toby Vins à Vivegnis
Bernard Poulet à Bruxelles
- 7 **Jean Durup et Fils** - 4, Grand'Rue - 89800 Maligny
Tél: 03/86.47.44.49 - Fax: 03/86.47.55.49
contact@domainedurup.com - www.durup-chablis.com
- 8 **Daniel Roblot** - 29, rue de la Porte d'Auxerre
89800 Beines - Tél: 03/86.42.43.00 - Fax: 03/86.42.84.19
- 9 **Jean Collet & Fils** - 15, avenue de la Liberté
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.11.93 - Fax: 03/86.42.47.43
collet.chablis@wanadoo.fr - www.domaine-collet.fr
Top Courtage à Temse • Cha Cha Cha à Geraardsbergen
- 10 **Domaine du Château de Fleys**
2, rue des Fourneaux - 89800 Fleys - Tél: 03/86.42.13.73
ou 03/86.42.47.70 - Fax: 03/86.42.81.09
philippon.beatrice@orange.fr - www.philippon-chablis.com
Pierrot Nicolay à Soumagne
- 11 **Domaine Gautheron** - Fleys - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.44.34 - Fax: 03/86.42.44.50
vins@chablis-gautheron.com - www.chablis-gautheron.com
- 12 **Domaine Billaud-Simon** - 1, quai de Reugny
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.10.33 - Fax: 03/86.42.48.77
bernard.billaud@online.fr - www.billaud.simon.com
Courtiers Vinicoles à Diepenbeek • J. Feys à Bruges
Caves de France à Dendermonde
- 13 **Domaine Vocoret & Fils** - 40, route d'Auxerre
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.12.53 - Fax: 03/86.42.10.39
domaine.vocoret@wanadoo.fr - www.vocoret.com
Mampaey à Groot-Bijgaarden
- 14 **Domaine de la Motte** - 35, Grand'Rue - 89800 Beines
Tél: 03/86.42.43.71 ou 03/86.42.49.61 - Fax: 03/86.42.49.63
domainedelamotte@wanadoo.fr - www.chablis-michaut.com
- 15 **Domaine Testut** - 38, rue des Moulins - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.17.50 - Fax: 03/86.42.14.75
domaine.testut@wanadoo.fr - www.domaine-testut.fr
Recherche distributeurs
- 16 **Caroline Marion** - 4, rue de Champain-Milly
89800 Chablis - Tél: 06/64.26.44.35
adrienchablis@gmail.com
www.chablisauthentik.wordpress.com
Recherche distributeurs
- 17 **Jean-Marc Brocard** - 3, route de Chablis - 89800 Préhy
Tél: 03/86.41.49.00 - Fax: 03/86.41.49.00
info@brocard.fr - www.brocard.fr
Sobelvins à Liège (Angleur)
- 18 **Domaine des Chenevières** - 3, route de Chablis
89800 Préhy - Tél: 03/86.41.49.00 - Fax: 03/86.41.49.00
f.gueguen@brocard.fr - www.fredericgueguen.fr
L'Art et la Mer (Cooreman) à Dilbeek
De Landstheer à Begijnendijk
- 19 **Alain Geoffroy** - 4, rue de l'Equerre - 89800 Beines
Tél: 03/86.42.43.76 - Fax: 03/86.42.13.30
info@chablis-geoffroy.com - www.chablis-geoffroy.com
Avi France à Zwindrecht • De Brabandere à Wielsbeke
Clos d'Auceline à Heppignies • Recherche distributeurs
- 20 **Corinne et Jean-Pierre Grossot**
4, route de Mont de Milieu - 89800 Fleys
Tél: 03/86.42.44.64 - Fax: 03/86.42.13.31
cjpgrossot@wanadoo.fr
Cavopro à Beerzel • La Volnaysienne à Merksem
La Cave des Oblats à Grivegnée • Van Dinter à Rotem-Dilsen
La Cave du Sommelier à Habay-la-Neuve • Harrie à Waregem
Godaert et Van Beneden à Bruxelles
- 21 **Guy Robin et Fils** - 13, rue Berthelot - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.12.63 - Fax: 03/86.42.49.57
contact@domaineguyrobin.com
www.chablis-guyrobin.com
- 22 **Agnès et Didier Dauvissat** - Chemin de Beauroy
89800 Beines - Tél: 03/86.42.46.40 - Fax: 03/86.42.80.82
agnes-didier.dauvissat@wanadoo.fr
Courtiers Vinicoles à Diepenbeek
- 23 **Domaine du Chardonnay** - Moulin du Patis
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.48.03 - Fax: 03/86.42.16.49
info@domaine-du-chardonnay.fr
www.domaineduchardonnay.com
Francis Bernard à Bruxelles • Roels Wijnimport à Roeselaere
- 24 **Nathalie et Gilles Fèvre** - Route de Chablis
89800 Fontenay-Près-Chablis - Tél: 03/86.18.94.47
Fax: 03/86.18.96.92 - fevregilles@wanadoo.fr
www.domainenathalieetgillesfevre.com
De Vos Wijnen à Ressegem • Finesse à Broechem
Caves de France à Dendermonde • Winetime à Nieuwpoort
Groupe M "Art et Terroir" à Liège
- 25 **Domaine du Colombier** - 42, Grand'Rue
89800 Fontenay-Près-Chablis - Tél: 03/86.42.15.04
Fax: 03/86.42.49.61 - domaine@chabliscolombier.com
www.chabliscolombier.com
Bollaert à Merelbeke • De Wijnrank à Gierle • Dulst à Blanden
- 26 **Sylvain Mosnier** - Route Nationale, 36 - 89800 Beines
Tél: 03/86.42.43.96 - Fax: 03/86.42.42.88
sylvain.mosnier@libertysurf.fr - www.chablis-mosnier.com
Recherche distributeurs
- 27 **Domaine Roy** - 71, Grand'Rue
89800 Fontenay-Près-Chablis - Tél: 03/86.42.10.36
Fax: 03/86.18.92.25 - domaine.roy@orange.fr
- 28 **Domaine du Vieux Cep** - 15, rue Saint-Martin
89800 Lignorelles - Tél/Fax: 03/86.47.42.47
earl-du-vieux-cep@wanadoo.fr - www.earl-duvieuxcep.com

- 29 De Oliveira Lecestre** - 11, rue de Chenevières
89800 Fontenay-Près-Chablis - Tél: 03/86.42.40.78
Fax: 03/86.42.83.72 - gaecdeoliveira@wanadoo.fr
*Vins sur Vins à Bruxelles • Naegels BVBA à Zaventem
Allied Vintners to Zwijndrecht*
- 30 Domaine Garlan** - 1, rue de la Fontaine - 89800 Prény
Tél: 03/86.42.24.68 - lesbeauxmonts@wanadoo.fr
www.vins-chablis-irancy-garlan.com *Recherche distrib.*
- 31 Château Long-Depaquit - Maison Albert Bichot**
45, rue Auxerroise - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.11.13 - Fax: 03/86.42.81.89
chateau-long-depaquit@albert-bichot.com
www.albert-bichot.com *Colruyt (Collishop)*
- 32 Domaine de la Tour** - 3, route de Montfort
89800 Lignorelles - Tél: 03/86.47.55.68
Fax: 03/86.47.55.86 - ledomainedelatour@wanadoo.fr
www.ledomainedelatour.eu *Recherche distributeurs*
- 33 Jean-Claude Courtault** - 1, route de Montfort
89800 Lignorelles - Tél: 03/86.47.50.59
Fax: 03/86.47.50.74 - jc.courtault@wanadoo.fr
www.chablis-courtault.com *Recherche distributeurs*
- 34 Vincent Michelet** - 1, route de Montfort
89800 Lignorelles - Tél et Fax: 03/86.47.50.59
Port: 06/62.59.47.68 - vincent_michelet@yahoo.fr
Recherche distributeurs
- 35 Domaine de Noëlle** - 25, rue de Vaucharmes
89800 Prény - Tél: 03/86.41.45.26 - Fax: 03/86.41.48.40
www.domaine-de-noelle.fr
domaine.de.noelle@orange.fr *Recherche distributeurs*
- 36 Yvon et Laurent Vocoret** - 9, chemin de Beaune
89800 Maligny - Tél: 03/86.47.51.60 - Fax: 03/86.47.57.47
domaine.yvon.vocoret@wanadoo.fr
www.chablis-yvon-vocoret.com *Recherche distributeurs*
- 37 EARL Giraudon** - 26, rue du Ruisseau - 89530 Chitry
Tél: 03/86.41.41.28 - Fax: 03/86.41.46.83
giraudon-chitry@wanadoo.fr - www.giraudon-chitry.com
- 38 Domaine Hamelin** - 1, rue des Carillons
89800 Lignorelles - Tél: 03/86.47.54.60
Fax: 03/86.47.53.34 - domaine.hamelin@wanadoo.fr
www.domaine-hamelin.com *Recherche distributeurs*
- 39 Domaine Chantemerle**
3, Place de Cotats & 27, rue du Serein
89800 La Chapelle Vaupelteigne - Tél: 03/86.42.18.95
Port: 06/64.96.18.13 - Fax: 03/86.42.81.60
dom.chantemerle@orange.fr - www.chablis-boudin.com
*Mostade Hennebert à Solre s/Sambre
Terre et Vins à Maransart / Lasne • Recherche distributeurs*
- 40 Edmond Chalmeau et Fils** - 20, rue du Ruisseau
89530 Chitry-Le-Fort - Tél: 03/86.41.42.09
Fax: 03/86.41.46.84 - domaine.chalmeau@wanadoo.fr
Recherche distributeurs
- 41 Domaine Fourrey** - 6, rue du Château - 89800 Milly
Tél: 03/86.42.14.80 - Fax: 03/86.42.84.78
domaine.fourrey@orange.fr - www.domaine-fourrey.com
Vin sur Vin à Angleur • Recherche distributeurs
- 42 Domaine G. et O. Alexandre** - 36, rue du Serein
89800 La Chapelle Vaupelteigne - Tél: 03/86.42.44.57
Fax: 03/86.18.96.55 - info@chablis-alexandre.com
www.chablis-alexandre.com *Recherche distributeurs*
- 43 Domaine de Chaude Ecuelle** - 35, Grand'Rue
89800 Chemilly-sur-Serein - Tél: 03/86.42.40.44
Fax: 03/86.42.85.13 - chaudeecuella@wanadoo.fr
www.chaudeecuella.com
*Lootens à Gistel • Ph. Flamand à Courtrai
La maison du Cigare à Grivegnée • Universal Wijn à Beernem
Recherche distributeurs*
- 44 Domaine George**
10, rue du Four Banal - 89800 Courgis
Tél: 03/86.41.40.06 - Fax: 03/86.41.45.76
george.earl@wanadoo.fr - www.domaine-george.com
*S.A Wimil à Clervaux (Luxembourg)
Koen Van de Moortel à Gentbrugge • Recherche distributeurs*
- 45 Domaine Savary** - 4, chemin des Hâtes
89800 Maligny - Tél: 03/86.47.42.09
Fax: 03/86.47.55.80 - f.o.savary@wanadoo.fr
Au Clos d'Auceline à Maillen
- 46 Domaine Tixier** - 7, chemin des Sanguinots
89800 Courgis - Tél: 03/86.41.42.72
Fax: 03/86.41.47.62 - domaine-tixier@orange.fr
www.chablis-tixier.com
Recherche distributeurs
- 47 Domaine Jacquet** - 7, rue de Beugnon
89530 Chitry-le-Fort - Tél: 03/86.41.42.90
Fax: 01/77.72.59.35 - lg@domaine-jacquet.fr
www.domaine-jacquet.fr
- 48 Domaine du Guette-Soleil** - 20, rue du Pont
89800 Chemilly-sur-Serein - Tél: 03/86.42.16.91
Fax: 03/86.42.12.79 - domainequettesoleil@wanadoo.fr
www.quettesoleil.fr *Recherche distributeurs*
- 49 Thierry Laffay** - 20, rue Paul-Bert - 89800 Chablis
Tél: 03/86.42.47.41 - Fax: 03/86.42.43.15
laffay.thierry@free.fr
Recherche distributeurs
- 50 William Fèvre** - 21, avenue d'Oberwesel
89800 Chablis - Tél: 03/86.98.98.98 - Fax: 03/86.98.98.99
contact@williamfevre.com - www.williamfevre.com
Le Palais du Vin à Bruxelles
- 51 Clotilde Davenne - Les Temps Perdus**
3, rue de Chantemerle - 89800 Prény
Tél: 03/86.41.46.05 - info@clotildedavenne.fr
www.clotildedavenne.fr
- 52 Domaine des Marronniers** - 1/3 Gd Rue de Chablis
89800 Chablis - Tél: 03/86.41.42.70
Fax: 03/86.41.45.82 - bernard.legland@wanadoo.fr
www.domaine-marronniers.com
*Axybel à Kessel • Charvin à Gerpennes
Recherche distributeurs en région liégeoise*
- 53 Domaine de Grillot** - 16, rue de l'Ancien Presbytère
89700 Collan - Port: 06/07.62.64.08 - Fax: 03/86.55.47.32
domainedegrillot@orange.fr
Recherche distributeurs
- 54 Domaine Vrignaud** - 10, rue de Beauvoir
89800 Fontenay-Près-Chablis
Tél: 03/86.42.15.69 - Fax: 03/86.42.40.06
guillaume@domaine-vrignaud.com
www.domaine-vrignaud.com
*Lansac à Meise • De Vinotheek à Roeselaere
Vitis Vin à Deinze • Louis de Lavignes à Rhode St Genèse
Recherche distributeurs*
- 55 Christophe Camu** - avenue de la Liberté
89800 Chablis - Tél: 03/86.42.12.50 - Fax: 03/86.42.14.40
info@christophecamu.fr - www.christophecamu.fr
Recherche distributeurs
- 56 Roland Lavantureux** - 4, rue Saint-Martin
89800 Lignorelles - Tél: 03/86.47.53.75
Fax: 03/86.47.56.43 - domaine.lavantureux@gmail.com
Couleurs Vins à Yves-Gomezée • Recherche distributeurs
- 57 Domaine Louis Moreau** - 10, Grande Rue
89800 Beines - Tél: 03/86.42.87.20 - Fax: 03/86.42.45.59
isabelle@louismoreau.com - www.louismoreau.com
Hasselt Millésimes à Hasselt

La Côte Chalonnaise: Une mosaïque de terroirs entre Côte d'Or et Mâconnais

Aucun amateur sérieux de vins de Bourgogne ne peut aujourd'hui ignorer ce vignoble planté par les moines de Cluny il y a plus de mille ans, mais longtemps relégué au second plan, à l'ombre des appellations prestigieuses de la Côte d'Or. Situé en Saône-et-Loire, entre la Côte de Beaune au nord et les monts du Mâconnais au sud, dans le prolongement naturel de la Côte d'Or, les vignes se présentent de manière assez dispersée, entre bosquets et pâtures, au milieu de collines tourmentées.

Excepté le terroir de Bouzeron (aligoté) et quelques zones très localisées où s'épanouit le gamay (près de Buxy et dans une partie du Couchois), le vignoble chante les louanges des deux cépages bourguignons traditionnels: le pinot noir et le chardonnay. Les superficies en production représentent 790 ha pour les vins rouges et 625 ha pour les blancs.

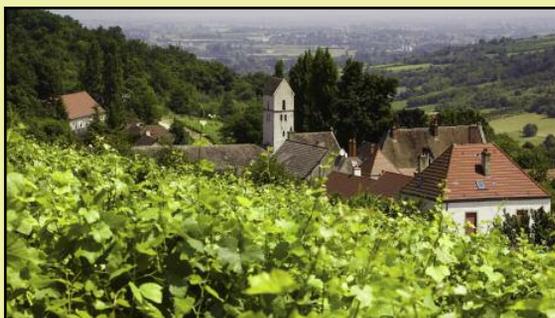
Le vignoble de la Côte chalonnaise est formé de sols argilo-calcaires provenant du soubassement rocheux calcaire du jurassique. On retrouve également quelques zones granitiques ou sablonneuses, qui marquent de leur empreinte le style des cuvées. Ici, le climat est de type continental; les étés sont chauds et les automnes particulièrement secs.

Bouzeron

Jeune appellation ayant obtenu le statut AOC en 1998 seulement, Bouzeron est une exception puisqu'elle est la seule au monde exclusivement consacrée au cépage aligoté. On y produit des vins or pâle, évoquant les fleurs et les fruits secs, mais aussi une minéralité typique associée aux saveurs d'agrumes. A peine plus de 50 ha en production sont concernés par cette appellation qualitative mais confidentielle, située à proximité de Rully et de Chassagne-Montrachet.



La région s'étire sur environ 25 km de longueur et 7 km de largeur et concerne pas moins de 44 communes. Elle doit son nom de la proximité avec la ville de Chalon-sur-Saône et naît, au nord, après les villages des Maranges pour prendre fin, au sud, à Sercy, aux portes du vignoble voisin du Mâconnais. L'appellation transversale se nomme Bourgogne Côte Chalonnaise. On dénombre également 5 appellations villages qui ponctuent la Côte de terroirs aux caractères affirmés. Du nord au sud: Bouzeron (seule appellation village plantée exclusivement en aligoté), Rully (rouge et blanc), Mercurey (rouge et blanc), Givry (rouge et blanc) et Montagny (exclusivement en blanc). Certains "climats" sont classés en premiers crus, mais aucun en Grand Cru.



Rully

Située sur les communes de Rully et de Chagny, cette appellation reconnue en 1939 produit des vins blancs et rouges en Villages

et Premiers Crus. Ces derniers sont au nombre de 23. Les nuances entre les vins proviennent des terroirs (brun à texture peu argileuse pour le pinot noir, argilo-calcaire pour le chardonnay), mais aussi des expositions et altitudes, ici assez variées. La superficie en production avoisine les 360 ha et les rouges représentent un peu moins des 2/3 des vins. Présentant du relief et de la structure, ces crus très fruités (cassis, mûre, bigarreaux) peuvent se conserver quelques années (3 à 6 ans). Le rully blanc excelle en arômes floraux, d'agrumes et de fruits secs. Vif mais rond en bouche, il offre finesse et subtilité aromatique et se conserve de 2 à 8 ans.

Mercrey

Située au coeur même de la Côte chalonaise, sur une superficie en production de plus de 650 ha (80 % de rouges), Mercrey est une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne et la plus grande de la région chalonaise. Elle compte 32 "climats" classés en Premiers Crus. De nombreux spécialistes considèrent les vins rouges de Mercrey comme les meilleurs de la zone. Empreints de mâche et de structure, ils allient distinction et concentration et peuvent aussi bien se montrer tendres et charnus, sur des tonalités de fruits rouges, que robustes et tanniques, avec une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Les meilleurs d'entre eux n'ont rien à envier à leurs voisins de la Côte de Beaune et peuvent se conserver jusqu'à 6 ans et davantage dans les meilleurs millésimes. Les blancs, plus rares, se montrent savoureux et gras.

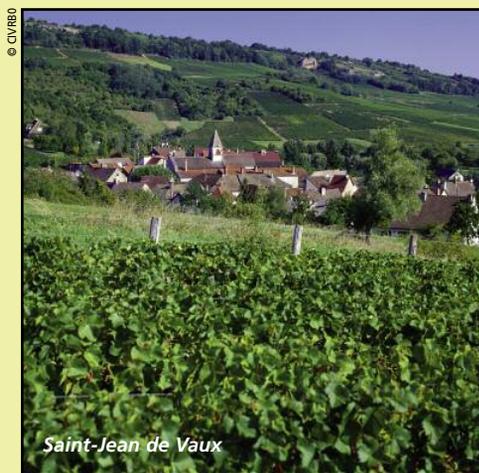
Givry

Située à 6 km au sud de Mercrey, sur un terroir qui entoure une petite bourgade fortifiée typiquement bourguignonne, l'AOC Givry jouit d'une renommée historique. Produit sur les communes de Givry, Dracy-le-Fort et jables, le vin préféré d'Henri IV est surtout un cru rouge marqué par la violette, la fraise et la mûre, avec des variations réglis-

sées et épicées. La solide constitution tannique qui marque sa jeunesse appelle un peu de patience; il faut attendre 2 à 3 ans pour que la rondeur apparaisse. L'appellation, reconnue en 1946, comprend 270 hectares en production, dont 45 ha seulement sont consacrés au vin blanc. Les climats classés en Premier Cru sont au nombre de 26.

Montagny

L'aire d'appellation Montagny, reconnue dès 1936, déroule ses coteaux aux doux reliefs et exposés au sud et au sud-est, juste au-dessous de Givry et Mercrey. On n'y produit que du vin blanc, issu du seul cépage chardonnay, sur le territoire de 4 communes. Le Mâconnais n'est plus très loin... Racés, ces crus offrent un bouquet évoquant l'acacia, le chèvrefeuille, l'aubépine et la violette. En bouche, ces crus se montrent racés et tendus. Par leur style tranchant et ciselé, avec des nuances parfois iodées, ils démontrent une certaine parenté avec leurs cousins chablisiens. Les fruits à chair blanche s'imposent, souvent associés à une minéralité bien présente. Pouvant se conserver 5 à 6 ans, les vins se déclinent en appellation Villages et Premier Cru (51 climats représentant les 2/3 de l'appellation). La particularité de l'appellation est l'omniprésence de la cave de coopérative de Buxy, qui représente plus de 70% de la production, mais qui n'a toutefois pas souhaité participer à notre dossier de dégustation à l'aveugle...



Saint-Jean de Vaux

Dans toutes les appellations, le splendide millésime 2009 a assuré sa réputation. Amateurs et professionnels ne s'y trompent pas, les stocks sont vendus presque dès leur mise en bouteilles. Certains ont même été réservés en primeurs. Dans ce contexte, les 2010 présentés comme de qualité similaire, sont attendus avec une impatience non dissimulée. Il faut toutefois souligner que dans de nombreux secteurs, les gelées printanières et autres nuisances naturelles ont considérablement restreint les rendements de production. Ils seront donc plus rares encore.

De Côte Chalonnaise: Een mozaïek van ondergronden tussen de Côte d'Or en de Mâconnais

Geen enkele serieuze liefhebber van Bourgognewijnen kan vandaag nog dit wijngebied negeren dat meer dan duizend jaar geleden door de monniken van Cluny werd geplant maar lang naar de achtergrond werd verdrongen door de prestigieuze appellations van de Côte d'Or. De wijngaarden, gelegen in Saône-et-Loire, tussen de Côte de Beaune in het noorden en de bergen van de Mâconnais in het zuiden, in het natuurlijke verlengde van de Côte d'Or, liggen vrij verspreid, tussen bossen en weiden, te midden van woeste hellingen.

De streek strekt zich uit over een lengte van ongeveer 25 km en een breedte van 7 km en beslaat niet minder dan 44 gemeenten. Ze heeft haar naam te danken aan de nabijheid van de stad Châlon-sur-Saône en begon in het noorden, achter de dorpen van de Maranges, om te eindigen in het zuiden, in Sercy, aan de poorten van het naburige wijngebied van de Mâconnais. De transversale appellation heet Bourgogne Côte Chalonnaise. Er zijn ook 5 gemeentelijke appellations die de Côte kracht bijzetten met ondergronden met een uitgesproken karakter. Van noord naar zuid: Bouzeron (de enige gemeentelijke appellation die uitsluitend uit Aligoté bestaat), Rully (rood en wit), Mercurey (rood en wit), Givry (rood en wit) en Montagny (uitsluitend wit). Sommige 'climats' zijn als Premiers Cru's geklasseerd, maar geen enkele als Grand Cru.

Met uitzondering van de ondergrond van Bouzeron (Aligoté) en enkele zeer plaatselijke zones waar de Gamay bloeit (dicht bij Buxy en in een gedeelte van de Couchois) hemelt het wijngebied de twee traditionele Bourgondische druivensoorten op: de Pinot Noir en de Chardonnay. De oppervlakten in

productie vertegenwoordigen 790 ha voor de rode wijnen en 625 ha voor de witte wijnen.

Het wijngebied van de Côte Chalonnaise bestaat uit kleikalkgronden afkomstig van het onderliggende kalkrotsplateau uit de Jura. Er zijn ook enkele granietachtige of zanderige zones die hun stempel op de stijl van de wijnen drukken. Hier is het klimaat van het continentale type; de zomers zijn warm en de herfstten zeer droog.

Bouzeron

Bouzeron, een jonge appellation die pas in 1998 het statuut van AOC heeft gekregen, is een uitzondering, want het is de enige in de wereld die uitsluitend gewijd is aan de druivensoort Aligoté. Men produceert er bleekgouden wijnen, die aan bloemen en gedroogde vruchten doen denken, maar ook met een mineraal karakter dat de smaak van citrusvruchten oproept. Amper iets meer dan 50 ha in productie horen bij deze kwaliteitsvolle maar vertrouwelijke appellation, gelegen in de buurt van Rully en Chassagne-Montrachet.

Rully

Deze appellation, gelegen in de gemeenten Rully en Chagny, werd in 1939 erkend en produceert witte en rode wijnen in Villages en Premiers Cru's. Van deze laatste zijn er 23. De nuances tussen de wijnen zijn afkomstig van de ondergronden (bruin met een licht kleiachtige textuur voor de Pinot Noir, kleikalk voor de Chardonnay), maar ook van de blootstelling en de hoogte, die hier nogal variëren. De oppervlakte in productie komt in de buurt van 360 ha en de rode wijnen vertegenwoordigen iets minder dan 2/3 van de wijnen. Deze zeer fruitige wijnen (zwarte bes, braambes, bigarreau), met reliëf en structuur, kunnen enkele jaren worden bewaard (3 à 6 jaar). De Rully Blanc munt uit in aroma's van bloemen, citrusvruchten en gedroogde vruchten. Levendig maar rond in de mond biedt hij een aromatische finesse en subtiliteit en kan 2 à 8 jaar worden bewaard.

Mercurey

Mercurey, gelegen in het hart van de Côte Chalonnaise, op een oppervlakte in productie van meer dan 650 ha (80% rode wij-

Domaine de Suremain à Mercurey



nen), is een van de belangrijkste appellations van Bourgogne en de grootste van de streek van Chalon. Ze telt 32 "climats", geklasseerd als Premiers Cru's. Veel specialisten beschouwen de rode wijnen van Mercurey als de beste van de zone. Deze mondvullende en gestructureerde wijnen paren distinctie aan concentratie en kunnen zowel zacht en vlezig zijn, met toetsen van rode vruchten, als robuust en tannisch, met een minerale stevigheid in hun eerste jeugd. De beste daarvan doen niet onder voor hun burens van de Côte de Beaune en kunnen in de beste wijnjaren tot 6 jaar en langer worden bewaard. De witte wijnen, die zeldzamer zijn, zijn smakelijk en taai.

Givry

De AOC Givry, 6 km ten zuiden Mercurey, op een ondergrond dat een klein typisch Bourgondisch versterkt stadje omringt, geniet van een historische faam. De favoriete wijn van Hendrik IV, geproduceerd in de gemeenten Givry, Dracy-le-Fort en Jambles, is vooral een rode cru gekenmerkt door een smaak van viooltjes, aardbeien en braambessen, met variaties van zoethout en kruiden. De stevige tanninestructuur in zijn jeugd vraagt om een beetje geduld: men moet 2 à 3 jaar wachten voordat de rondheid verschijnt. De appellation, die werd erkend in 1946, telt 270 hectaren in productie, waarvan slechts 45 ha bestemd is voor witte wijn. 26 'climats' zijn geklasseerd als Premier Cru.

Montagny

De zone van de appellation Montagny, erkend sinds 1936, ontvouwt zijn zacht glooiende hellingen met een zuidelijke en zuidoostelijke

blootstelling net onder Givry en Mercurey. Men produceert er enkel witte wijn, uit één druivensoort, de Chardonnay, op het grondgebied van 4 gemeenten. De Mâconnais is niet veraf... Deze raszuivere cru's bieden een bouquet dat doet denken aan acacia, kamperfoelie, meidoorn en viooltjes. In de mond zijn deze cru's raszuiver en gespannen. Met hun scherpe en geciseleerde stijl, met soms gejoedeerde nuances, vertonen ze een zekere verwantschap met hun neven van de Chablis. De smaak van vruchten met wit vlees dringt zich op, vaak in combinatie met een duidelijk aanwezige mineraliteit. De wijnen, die 5 à 6 jaar bewaard kunnen worden, vallen uiteen in appellations Villages en Premier Cru's (51 climats, goed voor 2/3 van de appellation). Bijzonder aan de appellation is de alomtegenwoordigheid van de coöperatieve kelder van Buxy, die meer dan 70% van de productie vertegenwoordigt, maar toch niet wou deelnemen aan ons blindproefdossier...

In alle appellations heeft het schitterende wijnjaar 2009 zijn reputatie eer aangedaan. Liefhebbers en beroepsmensen vergissen zich niet: de voorraden worden zo goed als meteen na het bottelen verkocht. Sommige werden zelfs als primeur gereserveerd. In die context worden de wijnen van 2010 die van gelijkaardige kwaliteit zouden zijn, met onverholgen geduld afgewacht. In veel sectoren hebben de lentevorst en andere natuurlijke hinder de productieopbrengsten echter aanzienlijke beperkt. Ze zullen dus meer zeldzaam zijn.

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 et de leurs importateurs belges éventuels 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 en van hun eventuele invoerders.

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



6,80 €

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



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.



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

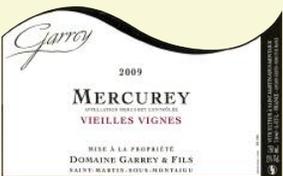
8 **Domaine Garrey & Fils**

Vieilles Vignes 2009

Vue: Rubis grenat au disque violacé.

Nez: Extrêmement charmeur et doux-reux par ses notes lactiques et confiturées (yaourt aux cerises, fraises, framboises), assorties d'une agréable touche épicée.

Bouche: Croquante de fruit, la bouche confirme le caractère franc et plaisant du bouquet. Elle offre un beau panier de fruits frais (groseille, cerise du nord) et se voit soutenue par une acidité rafraîchissante et des tanins soyeux, bien présents mais déjà partiellement lissés. Un cru tout en équilibre. ★★★



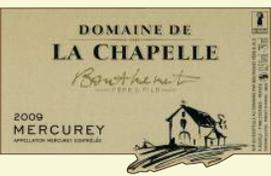
 11,00 € (2011-14) 16/20

32 **Domaine de la Chapelle 2009**

Vue: Rubis carminé de bel éclat.

Nez: Premier nez livrant des notes finement boisées et minérales. Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage, illustré par d'agréables notes de fraises et cerises confiturées.

Bouche: Une trame serrée s'impose d'emblée dans ce cru corsé, sérieux et ambitieux, dont les saveurs fruitées (baies noires) et épicées se montrent exubérantes. L'ensemble témoigne d'un beau potentiel. Encore quelque peu exigeant aujourd'hui, il offre déjà de beaux atouts en richesse de constitution et méritera d'être attendu. ★★★



 10,00 € (2012-16) 15,5/20

15 **Domaine du Four Bassot La Charmée 2008**

Vue: Très jolie robe rubis cerise brillant.

Nez: Un bouquet ouvert et de caractère. Il associe les notes de fruits rouges cuits et des effluves plus minérales, de sous-bois, poivron et épices.

Bouche: Cette cuvée presque corsée donne d'emblée le ton. Ambitieuse et structurée, elle est soutenue par des tanins encore bien présents qui gagent de son beau potentiel de garde. Les fruits rouges (cerise du nord) et les épices se livrent de concert, dans une longue finale qui gagnera encore en harmonie d'ici 1 an. ★★★



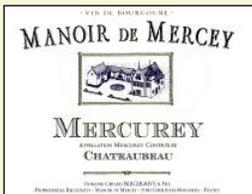
  (2012-16) 15/20

22 **Manoir de Mercey Chateaubeau 2009**

Vue: Belle robe rubis cerise éclatant.

Nez: Suave, ce nez tout en douceur mêle les arômes de confiserie (cuberdon, framboise) et de tabac blond, dans un ensemble flatteur.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru sérieux et concentré témoigne d'un beau volume en bouche. S'appuyant sur une charpente tannique bien présente mais distinguée et une acidité assez vive pour le millésime, il livre d'expressives saveurs de groseille et cerise du nord, et se voit ponctué par une finale corsée qui doit encore s'assagir quelque peu et gagner en fondu. ★★★



 (2012-15) 15/20

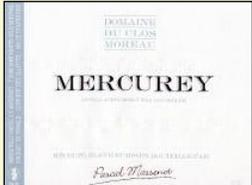


7 **Domaine du Clos Moreau 2008**

Vue: Robe cerise peu concentrée, au disque légèrement évolué.

Nez: Un bouquet engageant et particulièrement flatteur, sur les fruits rouges confiturés (groseille, framboises). Il est ensuite complété par des notes de confiserie (cuberdon), dans un ensemble doux-reux.

Bouche: Une friandise! De texture fine et soyeuse, cette cuvée privilégiée avec réussite le charme de l'expression fruitée. C'est un panier gourmand (framboise, fraise, cerise) qui s'impose en milieu de bouche. La finale, suave et rafraîchissante à la fois, ponctue ce vin gourmand et équilibré. ★★



 10,20 € (2011-14) 14,5/20

19 Domaine Jean Maréchal Les Naugues

Vue: Robe carminée soutenue et éclatante.

Nez: Un caractère affirmé se livre, sur de puissantes notes de terre et encre.

Ensuite, les arômes de grillé et d'épices s'associent aux petites baies noires (sureau, cassis).

Bouche: Extrêmement ambitieuse, cette cuvée puissamment construite impose une bouche déjà impressionnante par son volume, ne cédant pas à la facilité, et mettant en présence une expression fruitée et épicée généreuse. La charpente, ferme et élégante à la fois, ne demande qu'à se fondre davantage. L'élevage a magnifié sa matière.

★★★

 18,00 € (2012-18)

17/20



31 Michel Picard Domaine Voarick

Clos du Roy

Vue: Rubis carminé intense et profond.

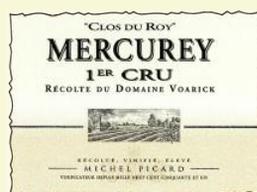
Nez: Suavité et douceur sont au rendez-vous de ce bouquet complexe, qui associe les arômes de tabac blond, flan à la vanille, cerise confite et caramel.

Bouche: Superbe entrée en matière pour ce cru particulièrement ambitieux, dont la trame serrée n'a d'égal que la puissance et l'élégance des tanins, sans toutefois masquer une matière fruitée expressive (cerise, cassis, groseille). Solidement construit mais doté d'un grand équilibre, ce cru sérieux se voit paré pour affronter les ans.

★★★

  (2012-17)

16,5/20



19 Domaine Jean Maréchal Clos L'Evêque

Vue: Jolie robe pourpre violacé éclatante.

Nez: Dès le premier nez, on relève le caractère parfumé (cerise confiturée, gelée de framboises) et doucereux (registre lactique) d'un bouquet particulièrement complexe, complété par le caramel et la minéralité.

Bouche: Ce cru de grand volume a enthousiasmé les dégustateurs par sa richesse, son remarquable équilibre acidité/gras et le caractère gourmand de son expression fruitée (cerise, cassis, aïrelles). La finale pleine et charnue est très longue, pour un vin de haut rang.

★★★

 14,00 € (2012-17)

16/20



6 Domaine Menand Les Champs Martin

Vue: Robe cardinal au disque bleuté.

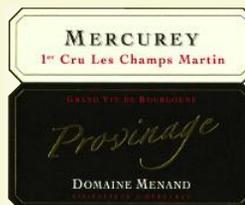
Nez: Un bouquet ouvert et de caractère, qui affirme sa minéralité (mine de crayon, encre), assortie d'épices douces et de tabac blond. Le registre fruité s'exprime par de petites baies noires acidulées.

Bouche: Corsé et exigeant, ce cru ferme en bouche s'appuie sur une charpente tannique qui ne demande qu'à se fondre. D'intenses saveurs de sureau, cassis et cerise du nord se livrent en milieu de bouche. Ce vin prometteur doit encore quelque peu s'assagir pour livrer tout son potentiel.

★★

 15,00 €  (2013-17)

15/20



Saint-Jean de Vaux

5 **Domaine de Suremain La Bondue**

Vue: Rouge cerise moyennement intense mais éclatant.

Nez: Doucereuse dès l'ouverture, l'expression fruitée livre d'intenses notes de fruits rouges au sirop (fraise, cerise) et de pâtisserie. Un nez charmeur.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru sérieux et exubérant affiche son ambition. Soutenu par une acidité tonifiante, gage de beau potentiel, et par des tanins jeunes mais distingués, ce vin de haute tenue livre un fruité puissant (cerise du nord, airelles, sureau), associé aux épices. Très longue finale ne demandant qu'à se fondre. ★★★



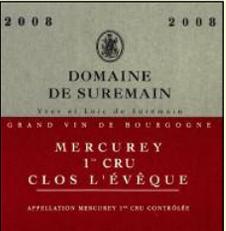
15,10 € (2012-17) **17/20**

5 **Domaine de Suremain Clos L'Evêque**

Vue: Jolie robe cardinal de grand éclat.

Nez: Profond et complexe, le nez associe une expression aromatique fruitée (cerise confite, framboise) à une touche lactique douceureuse, assortie d'arômes cacaotés.

Bouche: Un vin complet. Les dégustateurs sont unanimes pour louer sa concentration irréprochable, l'élégance de ses tanins et la maturité de son expression fruitée (framboise, cerise, myrtille). Le grain serré et la persistance de la finale complètent le tableau de ce cru parfaitement équilibré et de belle jeunesse encore. ★★★



14,50 € (2011-15) **16,5/20**

15 **Domaine du Four Bassot Les Croichots**

Vue: Robe cerise scintillante au disque légèrement évolué.

Nez: Dès le premier nez, les senteurs de boisé délicat et de tabac blond envahissent ce bouquet, qui ne livre son expression fruitée qu'à l'aération.

Bouche: Ce cru concentré présente un caractère affirmé dès l'attaque. D'intenses saveurs de baies rouges et noires acidulées s'y expriment sans réserve. Le milieu de bouche est soutenu par une charpente tannique partiellement assagie. Ce cru ambitieux monte en puissance, dans une finale de belle rémanence épicée. Un vin complet. ★★★



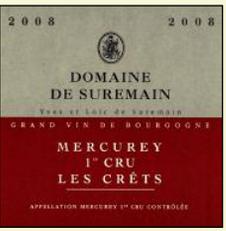
15,5/20 (2012-16)

5 **Domaine de Suremain Les Crêts**

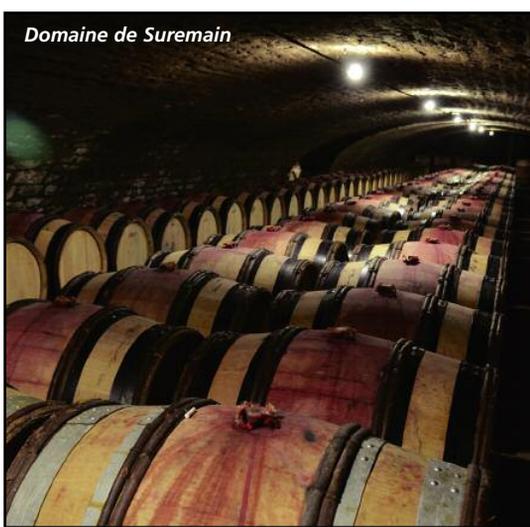
Vue: Rubis soutenu, limpide et éclatant.

Nez: Délicat et suave, ce bouquet en dentelle mêle avec réussite les notes de confiserie, fruits rouges (fraise, grenade) et de pâtisserie.

Bouche: Attaque nerveuse et de caractère, s'appuyant sur une acidité très présente. Le milieu de bouche souligne les saveurs de groseilles et cerise du nord, dans un ensemble encore très jeune, presque corsé, doté d'une charpente tannique qui doit encore se fondre quelque peu. Finale tendue et persistante pour un cru de belle évolution. ★★★



12,90 € (2012-15) **15,5/20**



10 **Château d'Étroyes - Maurice Protheau Le Clos L'Evêque**

Vue: Robe rubis cerise en début d'évolution.

Nez: Le premier nez se révèle puissamment torréfié. Les notes de moka se confirment ensuite, complétées par une touche toastée et légèrement lactique.

Bouche: Un cru solidement construit, bâti pour affronter les ans, dont on apprécie le caractère presque corsé et structuré, soutenu par des tanins encore jeunes mais distingués et une acidité bien présente, gage de beau potentiel. Les saveurs de sureau, mûre sauvage et cassis s'y livrent de concert, dans une finale très persistante. ★★★



15,5/20 (2012-16)

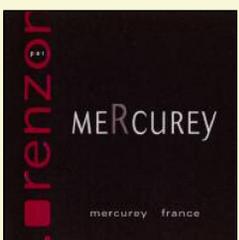
© Michel Praet

20 **Domaine Lorenzon 2008** 

Vue: Jaune pâle à doré, éclatant.

Nez: Somptueux bouquet frais et engageant, qui mêle avec réussite les senteurs fruitées (poire mûre, pêche blanche) et vanillées, dans un ensemble olfactif particulièrement distingué.

Bouche: Tendue et incisive, l'attaque s'impose d'emblée par sa mâche, sa structure vineuse et le soutien de son acidité bien présente. Le milieu de bouche, suave et volumineux, confirme l'ambition de ce cru racé, riche en saveurs de fruits secs, ponctué par une longue finale caramélisée. 



 (2011-16) **16/20**

11 **Domaine Philippe Garrey La Chagnée 09**  

Vue: Jaune pâle à légèrement doré.

Nez: Premier nez enveloppé et doucereux, presque beurré, qui se complète à l'aération par de charmeuses effluves de confiserie et de fruits blancs mûrs (pomme, pêche).

Bouche: L'entrée de bouche savoureuse présente une belle mâche. Elle illustre une cuvée bien construite, affichant son ambition, et généreuse en saveurs de pâtisserie, fruits blancs mûrs (tarte aux poires et amandes). Le registre des fruits secs (noisettes) se livre ensuite davantage. Un cru complet. 



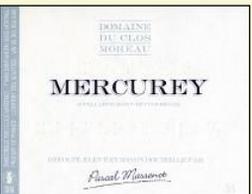
 14,00 € (2011-16) **15,5/20**

7 **Domaine du Clos Moreau 2009**

Vue: Robe très intense à reflets presque ocrés.

Nez: Ouvert, complexe et parfumé, sur des arômes expressifs de fruits blancs compotés (pomme, poire cuite), assortis d'une fine touche de boisé fin et de fruits secs qui s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: Attaque franche et de caractère, mettant en relief les saveurs de fruits blancs et de fruits secs, soutenues par une acidité bien présente. Les dégustateurs apprécient la mâche et la vinosité du milieu de bouche, et le caractère enveloppé d'une finale fondue et de grand charme. 



 10,00 € (2011-14) **15/20**

15 **Domaine du Four Bassot Clos de la Chiquette 2009**

Vue: Jolie robe pâle à verdâtre, brillante.

Nez: Rafraîchissant dès l'ouverture par sa délicate minéralité, agrémentée d'arômes d'agrumes, ce nez mêle ensuite des notes finement herbacées et de fruits secs.

Bouche: Enveloppée, l'attaque délicate et voluptueuse livre des saveurs de pâtisserie et de fruits secs (noisettes et amandes légèrement grillées), relevées par une fine acidité bienvenue. L'ensemble offre une texture grasse et se voit ponctué d'une finale agréablement persistante. 



 (2011-14) **15/20**

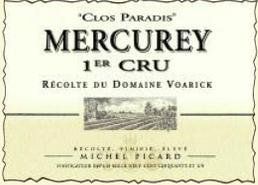


31 **Michel Picard Domaine Voarick Les Paradis 2007**

Vue: Robe dorée intense, éclatante, à nuances ocrées.

Nez: Expressif, dominé par les arômes très fins liés à l'élevage, ce bouquet suave mêle les notes de poire cuite, fruits secs grillés et raisin de corinthe.

Bouche: Entrée de bouche savoureuse et de texture douce, presque opulente. Ensuite, cette cuvée séveuse révèle une trame serrée qui met en relief le registre des fruits secs et du boisé/toasté. La finale, soutenue par une belle acidité équilibrante, s'exprime sur le beurre de noisettes et la crème brûlée; elle révèle une grande persistance. 



 **15,5/20**

9 Domaine Duvernay Père et Fils

Les Champs Cloux

Vue: Rubis intense au disque violacé.

Nez: Le premier nez est épicé, de grand caractère et généreux en arômes poivrés et de tabac. A l'aération, les notes lactiques et cacaotées s'associent à un registre fruité mûr, voire au sirop (myrtille, cassis).

Bouche: Superbe cru, associant structure et finesse. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous d'une bouche savoureuse, qui souligne sa franchise fruitée par les saveurs de cerises et framboises confiturerées. Très longue finale croquante et longiligne, soutenue par une belle acidité.

★★★



(2011-15)

16/20



22 Manoir de Mercey En Rosey

Vue: Rubis grenat très profond et intense.

Nez: Extrêmement charmeur et parfumé, par ses insistantes senteurs de tabac blond, boîte à cigares et cerise confite, myrtille et cassis au sirop, associées à une grande douceur lactique. Un bouquet envoûtant.

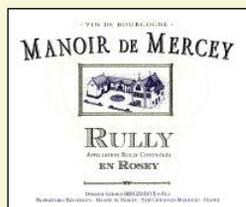
Bouche: Structurée et vineuse, l'entrée de bouche témoigne de la concentration et de l'ambition de ce vin mûr et parfumé, soutenu par une acidité équilibrante. On apprécie les saveurs fruitées généreuses (cerise, groseille) d'un ensemble qui va encore gagner en fondu d'ici 1 à 2 ans.

★★★(*)



(2012-16)

15,5/20



18 Domaine Claudie Jobard La Chaume

Vue: Robe chatoyante, rubis cerise à reflets bleutés.

Nez: A l'ouverture, ce bouquet expressif exhale des notes typées d'épices, terre et cerise, dans un ensemble olfactif très charmeur et généreux.

Bouche: Croquante de fruit, l'attaque charnue affirme d'emblée son ambition fruitée. De flatteuses notes de griotte et de bigarreaux s'y expriment dans un ensemble de texture fine et rafraîchissante par son support d'acidité bien présent, ponctué par une finale franche et droite, agréablement persistante.

★★



(2012-14)

15/20



28 Domaine Chanzy L'Hermitage

Vue: Robe cerise, limpide et éclatante.

Nez: Les fruits confiturés voire cuits (pruneau, figue) apparaissent dès l'ouverture, dans un bouquet de caractère, évoquant à l'aération les épices douces (clou de girofle).

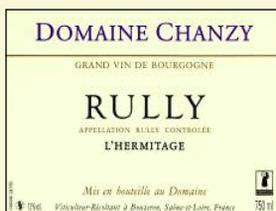
Bouche: Particulièrement gourmand, ce cru présente une trame fruitée généreuse, de fins tanins et livre en milieu de bouche de puissantes saveurs de fruits rouges mûrs, qui trouvent leur équilibre dans une fine acidité bienvenue en finale. On apprécie la suavité de ce vin complet.

★★



(2011-13)

15/20



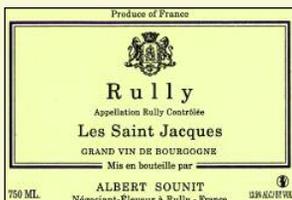
Château de Rully

27 Dom. Albert Sounit Les Saint-Jacques 08

Vue: Très belle robe dorée intense à nuances ocrées.

Nez: On apprécie la profondeur et la complexité de ce bouquet suave, qui mêle avec réussite les arômes de fruits secs (noisettes, amandes), vanille et fruits blancs composés voire caramélisés.

Bouche: Splendide vin, dont la concentration et le volume en bouche n'ont d'égal que l'élégance et la finesse de la trame fruitée. L'élevage, parfaitement dosé, complète le registre des fruits blancs mûrs par une touche briochée et noisettée très charmeuse. La finale, opulente, livre un grain serré.



★★★

16,5/20

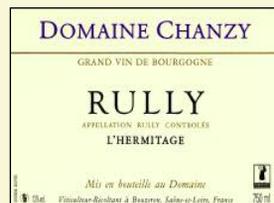
 (2011-15)

28 Domaine Chanzy L'Hermitage 2009

Vue: Robe limpide et brillante, jaune doré éclatant.

Nez: Extrêmement parfumé, ce bouquet enveloppé livre toute sa complexité par l'association des arômes floraux, vanillés et biscuités, assortis d'une touche de pâtisserie (tarte aux poires et aux amandes).

Bouche: L'attaque de grande vinosité, concentrée et puissante, témoigne de l'ambition de cette cuvée dont l'élevage a mis en relief les saveurs de fruits secs (amande grillée, noix de cajou) et de toasté. La finale, persistante, évoque le beurre de noisette. Un cru de belle évolution.



★★★

16/20

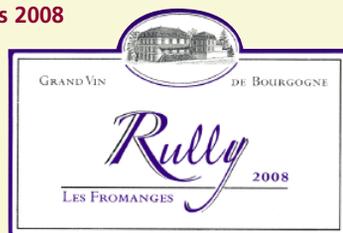
 11,50 € (2012-15)

10 Château d'Étroyes - Maurice Protheau Les Fromanges 2008

Vue: Jaune doré éclatant et limpide.

Nez: Extrêmement charmeur, ce bouquet subtilement minéral à l'ouverture évolue rapidement vers un registre fruité plus mûr (fruits blancs - pêche, poire), agrémenté d'une touche vanillée et briochée.

Bouche: Cette cuvée franche et de texture droite offre une superbe tension en bouche. On apprécie sa mâche, sa concentration de matière et l'exubérance des saveurs de fruits secs. L'acidité, parfaitement dosée et omniprésente, équilibre la maturité de ce cru ambitieux et racé.



★★★

15,5/20

 (2011-15)

Rully Blanc 1er Cru

9 Domaine Duvernav Père et Fils

Rabource 2009

Vue: Jaune doré soutenu de grand éclat.

Nez: Ce bouquet charmeur a conquis les dégustateurs par sa distinction et la générosité de ses arômes de fruits blancs au sirop, brioche, amandes et miel d'acacia.

Bouche: Densité de matière et distinction sont au rendez-vous de ce cru savoureux, tout en équilibre acidité/gras, et exubérant en arômes de fruits blancs et de fruits secs grillés. Ce vin de haute tenue, dont l'élevage a magnifié l'expression, est ponctué d'une finale caramélisée interminable.



★★★

16,5/20

 9,50 € (2011-16)

9 Domaine Duvernav Père et Fils

Les Raclots 2009

Vue: Splendide robe dorée éclatante, limpide et scintillante.

Nez: Les notes aromatiques liées à l'élevage dominant ce nez toasté et fumé qui rejoint à l'aération les fruits secs (noisettes grillées) et la cire.

Bouche: Bâti pour évoluer favorablement, ce vin très jeune en bouche se voit actuellement marqué par les saveurs toastées. Il livre toutefois déjà sa complexité aromatique par l'association des saveurs biscuitées, briochées et de poires et pommes caramélisées. Un cru prometteur.



★★★

15,5/20

 9,50 € (2012-17)

31 Michel Picard **Domaine Voarick**

Vue: Robe cerise assez concentrée.

Nez: Un bouquet qui allie élégance et fraîcheur fruitée. Tout en dentelle, il libère un panier de fruits (groseilles, framboises), complété par quelques notes lactiques et de confiserie.

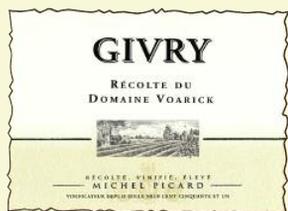
Bouche: L'attaque donne le ton d'une cuvée concentrée où l'expression fruitée se livre déjà généreusement. Les tanins nobles ne demandent qu'à se fondre davantage dans cette cuvée qui propose un joli caractère. La finale tranchante pourra encore gagner en fondu et harmonie d'ici un an.

★★★(★)



(2012-14)

15,5/20



30 Domaine de Chamilly **En Choué**

Vue: Robe carminée de bel éclat.

Nez: Superbe bouquet charmeur, et aérien, associant les notes florales (violette, pivoine) aux fruits rouges (cerise, framboise). Une touche de confiserie (cuberdon) complète l'ensemble à l'aération.

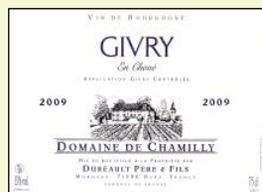
Bouche: Finesse de texture, élégance et générosité fruitée sont au rendez-vous de cette cuvée croquante. D'une concentration appréciable, elle offre déjà un bel équilibre moelleux/tanins et se voit ponctuée d'une finale franche sur les petites baies rouges, soulignée par une délicate acidité.

★★★(★)



7,00 € (2011-13)

15/20



1 Cave de Bissey

Vue: Très jolie robe rubis carmin, profonde et éclatante.

Nez: Puissant nez, de grande profondeur et de belle maturité. Il associe les effluves de fruits noirs confits (sureau, mûre sauvage) voire macérés à des notes plus minérales (encre) et d'épices (clou de girofle).

Bouche: Doté d'une agréable concentration, ce cru jouit d'un fruité exubérant et d'un remarquable équilibre acidité/gras. D'agréables tanins de fruit apportent la fraîcheur nécessaire et la finale, de belle longueur, séduit par sa remarquable rémanence fruitée.

★★



8,30 € (2011-14)

15/20



2 Parize Père & Fils **Champ Nalot**

Vue: Robe rubis éclatante.

Nez: Un bouquet très expressif, actuellement dominé par l'élevage. Les notes de moka, grillé et tabac blond laissent place à l'aération à un fruité présent mais encore en retrait.

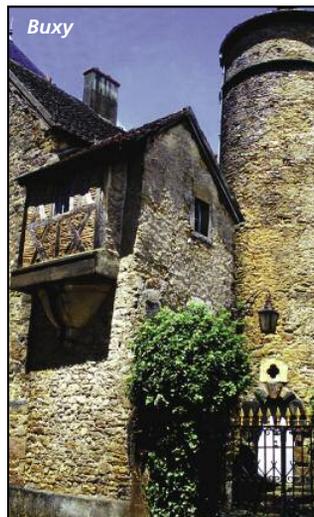
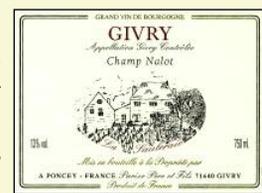
Bouche: L'entrée de bouche, délicate et subtilement boisée, donne le ton d'une cuvée travaillée et ambitieuse. Ensuite, l'expression du fruit se livre davantage, enveloppée par une noble présence tannique qui apporte sa vigueur à une finale de belle longueur. Ce cru sérieux gagnera en fondu dans un an. Il mérite d'être attendu.

★★(★)



11,50 € (2012-15)

15/20





14

Domaine Desvignes Meix au Roy

Vue: Robe cerise peu intense mais brillante.
Nez: D'emblée, des arômes enrobés de fruits confiturés (fraise, mûre) envahissent ce nez de grande douceur. L'aération apporte un caractère plus affirmé par une touche poivrée expressive.
Bouche: Croquante de fruit, presque gourmande, cette bouche franche et longiligne offre une belle trame fruitée (cassis, cerise), soutenue par une jolie acidité rafraîchissante et des tanins de fruit partiellement fondus. La finale, persistante et de belle rémanence, s'exprime sur les baies acidulées (groseille, airelles). Un cru très franc.



(2011-13)

★★★
15/20

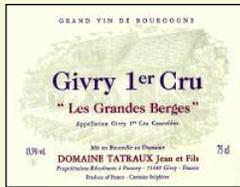
Givry Rouge 1er Cru

12

Domaine Jean Tatraux & Fils

Les Grandes Berges 09

Vue: Robe chatoyante, rubis profond au disque bleuté.
Nez: De grande complexité, ce bouquet charmeur livre des arômes de myrtilles et cerises confiturées, complétés par une touche d'encre, tabac blond et épices.
Bouche: Dès l'attaque, ce cru confirme son ambition par l'exubérance et la maturité de sa trame fruitée (baies rouges et noires), l'élégance de ses tanins enveloppants et son parfait équilibre acidité-gras. La finale, délicate et serrée à la fois, séduit par sa longueur et sa tension. Elle évoque les bigarreaux et la mûre sauvage.



(2011-14)

★★★
16,5/20

3

Domaine du Clos Salomon

Clos Salomon 2008

Vue: Robe carminée profonde et scintillante, encore bleutée.
Nez: Profond et très complexe, ce nez mêle avec harmonie les arômes de sureau, noyau de cerise et minéralité (encre), dans un ensemble complété à l'aération par une subtile touche florale (pivoine, violette).
Bouche: Ce cru gourmand a emporté tous les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, un grain serré, la maturité du fruit (cerise, cassis) et des tanins bien présents et très soyeux ne demandant qu'à se fondre. La finale, enveloppée, persistante et séduisante, s'exprime sur le noyau de cerise.



(2011-15)

★★★
16,5/20



© BVM

13 Domaine Besson Les Grands Prétans 08

Vue: Splendide robe framboise au disque de grande jeunesse.

Nez: A l'ouverture, quelques notes de moka et torréfaction apparaissent. Ensuite, le bouquet se complète par des effluves fruitées mûres (grenade, cerise, framboise), agrémentées d'une touche fumée.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée livre une bouche dont la trame fruitée et l'élégance tannique s'imposent sans retenue. Les dégustateurs soulignent la mâche de ce vin qui fait honneur à son appellation et représente une très belle réussite dans le millésime.

★★★



(2011-14)

16/20

21 Domaine Michel Goubard et Fils La Grande Berge 08

Vue: Robe cerise limpide et peu concentrée.

Nez: Profond et mûr, ce bouquet séduisant livre un panier de fruits confiturés (gelée de cassis, mûre sauvage, cerise), enveloppé par une touche lactique douceuse.

Bouche: Richement doté, ce cru particulièrement savoureux témoigne d'un parfait équilibre acidité/gras. De charmeuses saveurs de fruits rouges et de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises) se livrent de concert, dans un ensemble harmonieux, presque fondu, mais qui conserve une belle fraîcheur d'ensemble en finale.

★★★



(2011-13)

15,5/20

4 Domaine Chofflet-Valdenaire Clos de Choué 08

Vue: Robe cerise éclatante, cristalline.

Nez: Les notes de petites baies noires (sureau, cassis, mûre sauvage) et d'épices se livrent sans retenue, mêlées à une délicate minéralité qui s'exprime davantage à l'aération.

Bouche: Une bouche pleine et harmonieuse, dotée d'un beau gras, qui souligne la maturité d'une matière fruitée concentrée et mûre. Les saveurs de fraises et cerises confiturées s'y expriment librement, enveloppées d'une touche vanillée charmeuse. Finale fondue presque onctueuse.

★★



(2011-13)

15/20

2 Parize Père & Fils Clos les Grandes Vignes 08

Vue: Robe framboise limpide et scintillante.

Nez: On retrouve l'association d'arômes charmeurs de petits fruits rouges et noirs, mêlés aux notes d'épices et de minéralité.

Bouche: L'entrée de bouche, vive et tonique, s'appuie sur une belle acidité. L'expression du fruit frais (groseille, cerise du nord, airelles) domine cette cuvée de grande franchise et de texture fine et longiligne. La finale, incisive, fait apparaître toutefois un beau gras qui équilibre l'acidité. Un cru droit et bien construit.

★★



(2011-14)

14,5/20



Saint-Martin-sous-Montaigu



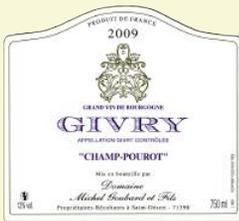
Saint-Martin-sous-Montaigu

21 Michel Goubard et Fils **Champ-Pourot**

Vue: Jolie robe pâle à nuances bouton d'or.

Nez: Délicat et joliment parfumé par ses notes florales expressives, mêlées à une flatteuse touche de confiserie (bonbon aux fruits).

Bouche: L'attaque franche et nette est soutenue par une jolie acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche offre charme et opulence par la maturité de son expression fruitée (pêche, mirabelle). La finale, bien équilibrée, exprime de la rondeur et une grande persistance, dans le registre de la confiserie. Un cru de grande franchise.



7,00 €

(2011-14)

16/20

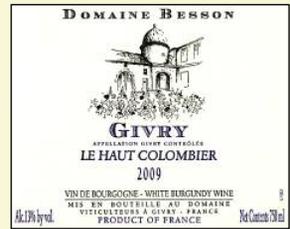
★★★

13 Domaine Besson **Le Haut Colombier**

Vue: Robe jaune pâle à doré éclatant.

Nez: Bouquet expressif et typé associant les arômes de petits fruits blancs mûrs avec une touche de grillé et de fruits secs (amandes)

Bouche: L'entrée de bouche confirme d'emblée le caractère boisé de ce cru par d'insistantes saveurs de fruits secs (noisettes) et de fumé/toasté. Ensuite, la vinosité s'accroît la puissance de cette cuvée structurée se voit ponctuée d'une longue finale suave presque caramélisée. Un vin ambitieux.



(2012-15)

15/20

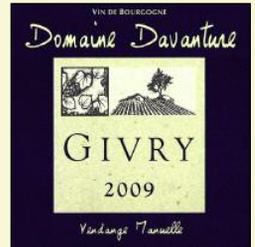
★★

24 Domaine Davanture

Vue: Jaune pâle éclatant et limpide.

Nez: Quelque peu réservé mais élégant à l'ouverture, ce bouquet suave et profond exhale à l'aération de beaux parfums de pommes et poires bien mûres.

Bouche: Particulièrement séveuse, cette cuvée charnue et de grande franchise affirme son expression fruitée (fruits secs) et anisée en milieu de bouche. Une délicate et agréable amertume rafraîchissante domine une finale qui offre longueur et caractère, enveloppée toutefois ar une texture grasse et enveloppée.



7,00 €

(2011-13)

14,5/20

★★

Hostellerie
du Château de Bellecroix

★ ★ ★

71150 Chagny • Tél: 03/85.87.13.86 • Fax: 03/85.91.28.62
info@chateau-bellecroix.com - www.chateau-bellecroix.com

3 **Domaine du Clos Salomon** 

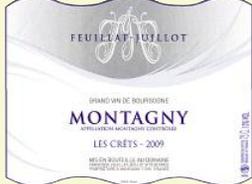
Le Clou 2008



Vue: Jaune pâle éclatant, robe cristalline.
Nez: Le premier nez, fin et parfumé, exhale de flatteuses notes de bois délicat, amande grillée et beurre de noisette. Il révèle une impression douceureuse.
Bouche: Ce cru de haut rang témoigne d'une parfaite intégration de l'élevage. L'attaque fine, tranchante, longiligne et acidulée, est suivie d'un milieu de bouche richement doté, presque opulent, où les saveurs noisettées et caramélisées se montrent exubérantes, très longue finale savoureuse sur la crème brûlée. ★★★

  (2011-15) **16,520**

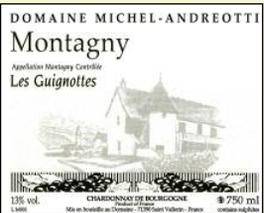
26 **Domaine Feuillat-Juillot** **Les Crêts 2009**



Vue: Jolie robe sable, limpide et brillante.
Nez: Encore quelque peu discret actuellement, mais particulièrement fin et enveloppé, le bouquet s'ouvre sur des notes florales, pour évoluer à l'aération vers des arômes vanillés et biscuités.
Bouche: On apprécie d'emblée la vivacité de l'attaque et la vinosité de ce cru sérieux et charnu, dont la mâche et la trame serrée révèlent en milieu de bouche d'expressives saveurs d'agrumes frais. La finale offre une belle tension. Très élégante, elle se montre incisive et persistante. ★★★

 (2011-14) **15,520**

25 **Domaine Michel Andreotti** **Les Guignottes 2009** 



Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.
Nez: Un bouquet ou-vert et parfumé, qui associe un registre floral charmeur (aubépine, fleur d'amandier) aux notes fruitées de belle maturité (poire, pêche).
Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée révèle un bel équilibre acidité/gras. Doté d'une belle concentration fruitée, elle se montre généreuse en saveurs de fruits blancs. La finale, gourmande et conviviale, apporte par son acidité la touche de tonicité nécessaire. ★★★

  (2012-15) **15/20**

Arômes & Senteurs du vin

20 arômes



60 arômes



Demandez les 20 nouveaux arômes !



OZIE

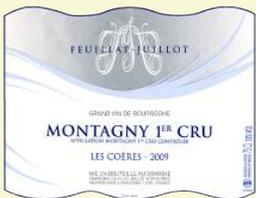
Recommandé par V.T.A.

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>

26 **Domaine Feuillat-Juillot**
Les Coères 2009

Vue: Or blanc éclatant.
Nez: Les arômes de fruits secs (amande douce, noisette) et de vanille se complètent subtilement dans ce nez encore discret pour l'instant mais enveloppé et assorti d'une fine minéralité à l'aération.
Bouche: S'imposant par sa densité de matière et son caractère gourmand et subtil à la fois, ce cru parfaitement équilibré voit sa texture douce (fruits blancs mûrs) complétée par une acidité tonifiante. La finale, persistante, offre une délicieuse amertume rafraîchissante (brou de noix).

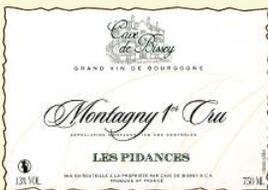


★★★(★) **16/20**

  (2011-14)

1 **Cave de Bissey Les Pidances 2008**

Vue: Robe jaune doré léger et éclatant.
Nez: Extrêmement parfumé et doux, ce nez associe la maturité des fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de fleurs des champs à des notes plus fraîches qui rappellent une délicieuse minéralité.
Bouche: Incisive, l'attaque fine et acidulée soutient par son aspect tranchant une bouche suave, fine et concentrée, qui met en relief les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, lime) et de minéralité. La finale, citronnée, rectiligne et persistante, ponctue ce cru tonique et de grande franchise.

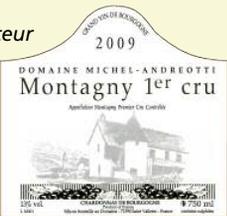


★★★(★) **15,5/20**

 **8,90 €** (2011-14)

25 **Domaine Michel Andreotti 2009**

Vue: Doré éclatant.
Nez: Particulièrement flatteur par ses intenses effluves de fleurs blanches, ce bouquet de grande maturité se montre enveloppé. On y retrouve des senteurs de fruits mûrs (mirabelle, prune blanche, poire) et de pâtisserie (vanille). Une friandise!
Bouche: L'attaque, franche et séveuse, donne le ton d'une bouche bien concentrée, pleine et harmonieuse, qui associe son gras et sa suavité à la vivacité d'un support d'acidité bien présent. La finale, croquante et agréablement persistante, offre une expression de fruits secs.



★★★ **15/20**

  (2011-13)

27 **Domaine Bernollin Les Coères 2007**

Vue: Jolie robe jaune pâle à reflets dorés.
Nez: Complexe et délicatement minéral, ce nez tout en finesse et suavité exhale à l'aération de fines notes de fruits blancs mûrs et de massepain, assorties d'un bois délicat et de notes briochées.
Bouche: Ce cru bien construit atteste d'un élevage dosé. On y apprécie l'association de saveurs subtilement noisettées et caramélisées, et la texture douce du registre de la pâtisserie (tarte aux poires caramélisées). Longue finale toastée et enveloppée, conservant toutefois une belle fraîcheur.



★★★(★) **15/20**

  (2011-15)

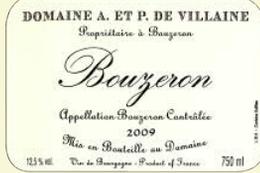


18 Domaine A. et P. de Villaine

Vue: Jolie robe jaune sable de grand éclat.

Nez: De grand charme olfactif, ce nez suave s'apparente à une friandise. On y retrouve les notes de fleurs blanches (lilas, chèvre-feuille) et de confiserie (bonbons aux fruits blancs).

Bouche: Ampleur et opulence sont au rendez-vous de cette bouche vineuse et pleine, très harmonieuse. La texture assez grasse de l'ensemble trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. Les saveurs de fruits blancs (pomme, poire) se montrent généreuses et la finale, enveloppée mais assez tendue, se révèle persistante.



★★★

 10,00 € (2012-15)

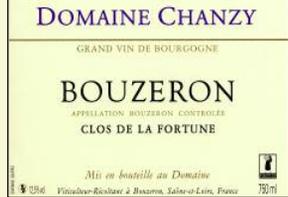
16/20

28 Domaine Chanzy Clos de la Fortune

Vue: Pâle à légers reflets verdâtres.

Nez: Un bouquet engageant et de belle typicité, très rafraîchissant par ses senteurs minérales et herbacées, qui s'associe à de fines notes de fruits secs et de pomme verte.

Bouche: Entrée de bouche franche et tonique, s'appuyant sur une belle acidité. Ensuite, les saveurs d'agrumes s'expriment sans réserve, offrant une belle vinosité d'ensemble à un cru typé, longiligne et agréablement persistant en finale (bonbons acidulés).



★★★

 9,00 € (2011-14)

15/20

29 Domaine de l'Hermitage de Nantoux

Vue: Jaune pâle à doré de bel éclat.

Nez: Quelque peu retenu actuellement, ce fin bouquet mêle ses délicats arômes d'agrumes à une fine touche florale flatteuse.

Bouche: Un cru rafraîchissant, doté d'un bel équilibre acidité/gras, dont on apprécie la franchise fruitée (agrumes frais, groseille blanche). Privilégiant ouvertement la vivacité et la finesse, la finale, de persistance très appréciable, rappelle le registre citronné.



★★★

 6,00 € (2012-146)

14,5/20

Le Restaurant **Bouzeron**



Recommandé par V.T.A.

Ludovic & Emilie BRIDAY • 2, Rue de la Mairie

71150 Bouzeron • Tél: 03.85.42.23.34

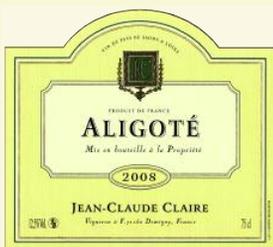
www.restaurant-lebouzeron.com

16 Domaine Jean-Claude Claire 2008

Vue: Robe jaune éclatant à reflets verdâtres.

Nez: Enveloppé et flatteur par ses notes de fruits blancs, associées aux arômes délicatement minéraux et herbacés.

Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la vinosité et le parfait équilibre acidité/gras de ce cru sérieux, richement doté et généreux en saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron). Finale de grande franchise, incisive et persistante à la fois.



★★★
15,5/20

15 Domaine du Four Bassot 2009

Vue: Séduisante robe jeune légèrement doré.

Nez: De belle maturité olfactive, sur d'intenses arômes de fruits blancs au sirop (poire, pêche), assortis d'une touche de fruits secs à l'aération.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la vivacité et la tonicité de ce cru franc et vineux, croquant de fruit, qui offre de belles saveurs d'agrumes et de pomme verte en milieu de bouche. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale se montre de persistance appréciable.



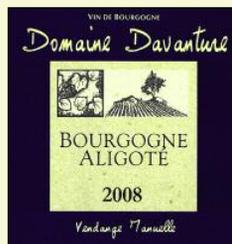
★★★
15/20

24 Domaine Davanture 2008

Vue: Robe jaune pâle à nuances sable, limpide et brillante.

Nez: Une subtile minéralité (craie humide) apparaît dès l'ouverture, dans ce nez délicat, complété par une fine note de rhubarbe et de groseille blanche.

Bouche: Ce cru privilégie le charme de la fraîcheur du fruit et de la finesse de texture. Les agrumes et la pomme verte s'expriment librement en milieu de bouche, équilibrés par une texture d'ensemble enveloppée. Ce vin convivial se montre franc et soutenu par une acidité très tonique.



★★
14,5/20

LA CONSERVATION PARFAITE

DU VIN DANS UNE BOUTEILLE DÉBOUCHÉE

DE PERFECTE BEWARING

VAN WIJN IN EEN GEOPENDE FLES



QIVINO

www.qivino.com

30 Domaine de Chamilly 2009

Vue: Belle robe grenat pourpre éclatant.

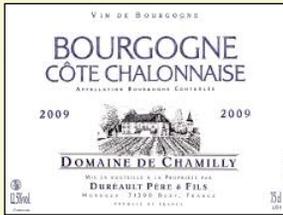
Nez: Puissant bouquet de caractère qui associe les fruits de bois (mûre sauvage, sureau, cassis) aux effluves terreuses (truffe), d'épices et de grillé.

Bouche: Une cuvée ambitieuse et charnue. On est séduit par son grain serré et la noblesse des tanins qui soutiennent une expression fruitée expressive (cerise du nord, groseille, airelles). La finale est ponctuée d'une touche épicée; elle se voit équilibrée par une acidité rafraîchissante.

★★★

5,50 € (2011-14)

15,5/20



21 Domaine Michel Goubard & Fils

Mont-Avril 2008

Vue: Jolie robe cerise scintillante et limpide.

Nez: Un bouquet franc et typé. Les fruits rouges confiturés (fraise, bigarreaux) s'y expriment sans réserve et l'ensemble offre une touche crémeuse et lactique à l'aération.

Bouche: Attaque ambitieuse par son grain serré et sa générosité fruitée. L'expression des saveurs de cerise, cassis et mûre sauvage se voit soutenue par de délicats tanins partiellement fondus et relevée par une acidité rafraîchissante. Persistante, la finale présente une légère touche épicée.

★★

6,50 € (2011-14)

15/20



Crémant de Bourgogne

27 Domaine Albert Sounit Cuvée Prestige

Vue: Robe dorée de grand éclat.

Nez: Aérien et tout en dentelle, cet élégant bouquet exhale des arômes floraux charmeurs, associés à la confiserie.

Une délicate note vanillée et de pomme mûre apparaît à l'aération.

Bouche: Tout en charme et suavité, cette cuvée exprime sans réserve ses saveurs de fruits secs (amandes, noisettes), mêlées à une touche de pâtisserie (tarte aux noix). La finale, puissante et racée, livre une délicieuse amertume rafraîchissante.

★★★



15,5/20



1 Cave de Bissey

Vue: Jaune pâle limpide et brillant.

Nez: Fin et flatteur, ce bouquet tout en subtilité associe les notes florales, vanillées et biscuitées, dans un ensemble olfactif très parfumé.

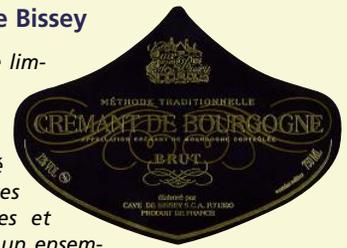
Bouche: La bouche confirme le caractère tout en dentelle de cette cuvée dont la finesse de trame et la fraîcheur de fruit sont les principaux atouts. Le registre biscuité, complété par les fruits secs, domine cette cuvée racée et savoureuse, dotée d'une belle concentration.

★★★



6,20 €

15/20



23 Domaine des Moirots

Vue: Jaune pâle éclatant, à reflets dorés.

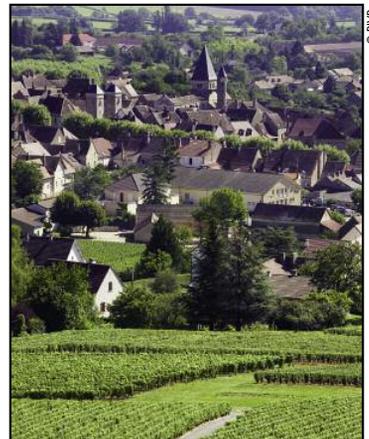
Nez: Franc et net, livrant des arômes herbacés et de fruits frais (pamplemousse, groseille verte). Une délicate touche minérale apparaît ensuite; elle s'accroît au fil de l'aération.

Bouche: On est d'emblée séduit par la mâche et la vinosité de cette cuvée richement dotée, à la concentration appréciable, qui associe en milieu de bouche des saveurs minérales appuyées et de fruits frais. La finale séduit par son élégance et sa persistance. Une cuvée de caractère, très franche.

★★



15/20



© BIVB

Givry • Mercurey • Montagny • Rully & Autres vins

- 1 **Cave de Bissey**
"Les Millerands" - 71390 Bissey-sous-Cruchaud
Tél: 03/85.92.12.16 - Fax: 03/85.92.08.71
cave.bissey@wanadoo.fr - www.cave-bissey.com
Cherche distributeurs
- 2 **Gérard et Laurent Parize**
18, rue des Faussillons - "Poncey" - 71640 Givry
Tél: 03/85.44.38.60 - Fax: 03/85.44.43.54
laurent.parize@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 3 **Domaine Clos Salomon** - 71640 Givry
Tél: 03/85.44.32.24 - clos.salomon@wanadoo.fr
Courtiers Vinicoles à Diepenbeek • La Caudalie à Bruxelles
- 4 **Domaine Chofflet Valdenaire** - "Russily" - 71640 Givry
Tél: 03/85.44.34.78 - chofflet.valdenaire@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 5 **Domaine de Suremain** - 71, Grande Rue - 71640 Mercurey
Tél: 03/85.98.04.92 - Fax: 03/85.45.17.88
contact@domaine-de-suremain.com
www.domaine-de-suremain.com *Cherche distributeurs*
- 6 **Domaine Menand** - 8, Clos des Combins
71640 Mercurey - Tél: 03/85.45.19.19 - Fax: 03/85.45.10.23
domaine-menand@orange.fr
Christiaens à Bilzen • Histoire de Vins à Liège
- 7 **Domaine du Clos Moreau** - 1, rue du Meix
71640 Saint Martin-sous-Montaigu
Tél: 03/85.98.95.00 - Fax: 03/85.98.95.01
massenot.pascal@wanadoo.fr - www.domaineduclosmoreau.com
Cherche distributeurs
- 8 **Domaine Garrey et Fils** - 23, rue de Boussoy
71640 Saint-Martin-Sous-Montaigu
Tél: 03/85.45.23.22 - 06/77.77.21.08 - Fax: 03/85.45.16.75
Cherche distributeurs
- 9 **Domaine Duvernay Père et Fils**
4, rue de l'Hôpital - 71150 Rully
Tél: 03/85.87.04.69 - Fax: 03/85.87.09.17
gfaduvernay@wanadoo.fr
- 10 **Château d'Étroyes - Maurice Protheau**
16, rue des Varennes - 71140 Mercurey
Tél: 03/85.45.10.84 - Fax: 03/85.45.26.05
contact@domaine-protheau-mercurey.fr
www.domaine-protheau-mercurey.fr
Cherche distributeurs
- 11 **Philippe Garrey** - 15, rue de la Croix
71640 Saint-Martin-Sous-Montaigu
Tél: 03/85.45.23.20 - Fax: 03/59.35.00.88
phil.garrey@orange.fr - www.philippegarrey.com
Vinex à Knokke
- 12 **Jean Tatraux & Fils** - 20, rue de l'Orcène - 71640 Givry
Tél: 03/85.44.36.89 - Fax: 03/85.44.59.43
sylvain.tatraux@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 13 **Domaine Guillemette et Xavier Besson**
9, rue des Bois Chevaux - 71640 Givry
Tél: 03/85.44.42.44 - xavierbesson3@wanadoo.fr
Bernard Poulet à Bruxelles • Groupvin à Gembloux
- 14 **Propriété Desvignes** - 36, rue de Jambles - 71640 Givry
Tél: 03/85.44.51.23 - Fax: 03/85.44.43.53
domainedesvignes@orange.fr - www.domainedesvignes.fr
KM Benelux à Bruxelles • Cherche distributeurs
- 15 **Domaine du Four Bassot** - 35, rue des Fougères
71640 Saint-Mard de Vaux
Tél: 03/85.45.13.04 - Fax: 03/85.45.26.52
earldufourbassot@orange.fr - www.fourbassot-71.com
La Cavinière à Spa

Simple ou plus raffiné

Souvent frais et fruités avec assez peu d'élevage en barriques, les vins blancs servis vers 10° appellent des plats tantôt simples, parfois plus raffinés mais jouissant toujours d'une belle fraîcheur. Un plateau de fruits de mer, des huîtres chaudes ou un poisson noble seront les partenaires idéaux d'une cuvée jeune, croquante de fruit et offrant une belle vivacité en bouche. Les poissons et crustacés grillés et autres mets plus relevés s'accommoderont plus volontiers d'un premier cru plus mature qui exhalera davantage son caractère et celui du plat qu'il saura magnifier.

Les vins rouges croquants de fruit et offrant une belle fraîcheur dans leur jeunesse feront un mariage parfaitement consommé avec un poulet de Bresse rôti ou un Poulet au giroles. On les servira aux alentours de 16 à 18 degrés sur une bavette grillée, ou des œufs en Meurette. Une cuvée plus corpulente ou classée en premier cru supportera avec succès la compagnie d'un bœuf bourguignon, d'une carbonnade à la flamande ou d'un fromage pas trop puissant comme une tomme, un cantal ou un salers.



- 16 Jean-Claude Claire**
11, rue de Rion - 71150 Demigny - Tél: 03/85.49.41.83
domaine.jean.claude.claire@orange.fr
Cherche distributeurs
- 17 Claudie Jobard** - 5, route de Beaune - 71150 Demigny
Tél: 03/85.49.46.81 - Fax: 03/85.49.48.63
contact@domaineclaudiejobard.fr
www.domaineclaudiejobard.fr
Frank Fissette à Diepenbeek
- 18 Domaine A. et P. de Villaine**
2, route de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél: 03/85.91.20.50 - Fax: 03/85.87.04.10
contact@de-villaine.com
- 19 Jean Maréchal** - 20, Grande Rue - 71640 Mercurey
Tél: 03/85.45.11.29 - Fax: 03/85.45.18.52
domainejmarchal@free.fr - www.jeanmarchal.fr
Cherche distributeurs
- 20 Bruno Lorenzon** - 14, rue du Reu - 71640 Mercurey
Tél: 03/85.45.13.51 - Fax: 03/85.45.15.52
contact@domainelorenzon.com
www.domainelorenzon.com
*Enologique à Anvers • Lelièvre à Anvers
Godaert et Van Beneden à Bruxelles • Cherche distributeurs*
- 21 Michel Goubard & Fils** - "Bassevelle"
71390 St-Désert - Tél/Fax: 03/85.47.91.06
earl.goubard@wanadoo.fr
www.bourgogne-goubard.com
Cherche distributeurs
- 22 Gérard Berger-Rive** - Manoir de Mercey
2, rue Saint Louis - 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél: 03/85.91.13.81 - Fax: 03/85.91.17.06
contact@berger-rive.fr - www.berger-rive.fr
Cherche distributeurs
- 23 Domaine des Moirots** - 14, rue des Moirots
71390 Bissey-sous-Cruhaud
Tél: 03/85.92.16.93 - Fax: 03/85.92.09.42
domainedesmoirots@orange.fr
Vin sur Vin à Angleur
- 24 Domaine Davanture** - Rue de la Messe
71390 St Désert - Tél/Fax: 03/85.47.95.57
domaine.davanture@orange.fr -
www.domainedavanture.fr *Cherche distributeurs*
- 25 Michel Andréotti** - "Les Guignottes" - 71390 St Vallerin
Tél: 03/85.92.11.16 - Fax: 03/85.92.09.60
philippe.andreotti@wanadoo.fr
www.domaine-andreotti.fr
*Le Clos du Soleil à Vodelee • Siepas à Zottegem
Winebridges à Rijmenam • Cherche distributeurs*
- 26 Domaine Feuillat-Juillot** - Route de Montorge Bte13
71390 Montagny les Buxy
Tél: 03/85.92.03.71 - Fax: 03/85.92.19.21
domaine@feuillat-juillot.com - www.feueillat-juillot.com
Cherche distributeurs
- 27 Albert Sounit** - 5, place du Champ de Foire
71150 Rully - Tél: 03/85.87.20.71 - Fax: 03/85.87.09.71
albert.sounit@wanadoo.fr - www.albert-sounit.fr
- 28 Domaine Chanzy** - 1, rue de la Fontaine
71150 Bouzeron - Tél: 03/85.87.23.69 - Fax: 03/85.87.62.12
domaine@chanzy.com - www.chanzy.com
Young Charly à Merksem • Voeding Lesage à Oostvleteren
- 29 Domaine Moreteaux & Fils**
"Nantoux" - 71150 Chassey-le-Camp
Tél: 03/85.87.19.10 - Fax: 03/85.91.23.74
moreteaux@wanadoo.fr - www.moreteaux.eu
Cherche distributeurs
- 30 Domaine de Chamilly** - Dureault Père et Fils
37, rue de Combennes - 71390 Moroges
Tél: 03/85.47.93.00 - 03/85.47.91.95 - Fax: 03/85.47.95.90
domaine.chamilly@wanadoo.fr
www.domaine.chamilly.com
- 31 Michel Picard** - Château de Chassagne Montrachet
5, rue du Château - 21190 Chassagne Montrachet
Tél: 03/80.21.98.57 - Fax: 03/80.21.98.56
contact@michelpicard.com
www.picard-vins-spiritueux.com
Rabotvins à Gand • Covivins à Ciney
- 32 Domaine de la Chapelle** - "Eguilly" - 71490 Couches
Tél: 03/85.45.54.76 - Fax: 03/85.45.56.51
domaine.de.la.chapelle.bouthenet@wanadoo.fr
Cherche distributeurs

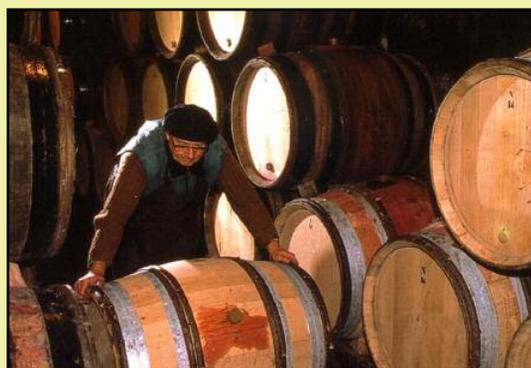
Eenvoudige of geraffineerde gerechten

De witte wijnen, die vaak fris en fruitig zijn met vrij weinig rijping op vaten, worden geserveerd rond 10° en vragen nu eens om eenvoudige en dan weer om meer geraffineerde gerechten, met echter altijd een mooie frisheid. Een schotel zeevruchten, warme oesters of edele vis zijn de ideale partners van een jonge cuvée met een knapperige fruitigheid en een mooie levendigheid in de mond. Gegrilde vis en schaaldieren en andere sterker gekruide gerechten gaan beter samen met een rijpe Premier Cru, die meer zijn karakter zal uiten, evenals dat van het gerecht dat hij beter doet uitkomen.

De rode wijnen met een knapperige fruitigheid en een mooie frisheid in hun jeugd zullen perfect harmoniëren met een gebraden poularde van Bresse of een kip met cantharellen. Ze worden rond 16 à 18 graden geserveerd bij geroosterd klapstuk of eieren in Meurette. Een corpulentere of als Premier Cru geklasseerde cuvée zal het goed kunnen vinden met een bœuf bourguignon, Vlaamse stoofkarbonade of een niet te sterke kaas, zoals een Tomme, een Cantal of een Salers.

Maranges, la cadette des appellations de la Côte de Beaune

La vallée de la Cozanne et les plateaux environnants sont riches en vestiges archéologiques de la préhistoire et de la période gallo-romaine. Les trois villages se regroupent autour du nom «Maranges» sont déjà attestés au début du Moyen-âge. Ils sont alors sous la dépendance directe d'Autun. Le caractère viticole du secteur à cette époque ne fait pas de doute. En connexion directe avec les autres villages de la «Côte de Beaune», il est réputé pour produire des vins colorés et puissants. L'architecture villageoise est fortement marquée par ce passé viticole. L'habitat est petit, concentré, chaque maison surmontant un cellier ou une cave.



Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlée au cours des années 1930, les vins de «Maranges» se vendent généralement sous un nom «*porte-drapeau*», le plus souvent «Beaune», «Pommard», ou «Volnay». Ces noms étant, à partir de 1936, réservés à des appellations d'origine contrôlée, les «Maranges» se retrouvent privés de leurs débouchés commerciaux traditionnels. Comme d'autres communes dites «*deshéritées*» de la «Côte de Beaune» et en reconnaissance de la qualité de la production, les trois communes voient leur nom reconnu en appellation d'origine contrôlée en 1937. En 1989, elles regroupent leurs vignobles au sein de l'appellation d'origine contrôlée «Maranges», offrant ainsi un territoire plus cohérent et rivalisant avec les appellations voisines.

La zone géographique des Maranges se situe au sud du vignoble de la «Côte de Beaune», relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des «Hautes Côtes» à l'ouest, d'altitude atteignant 450 mètres environ, et la plaine de Bresse à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude avoisine les 250 mètres. Elle est ainsi constituée des communes de Cheilly-lès-Maranges, Sampigny-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges en Saône-et-Loire, à une quinzaine de kilomètres au sud de la célèbre ville de Beaune.

A partir de Santenay, la «Côte» s'incurve vers l'ouest et se prolonge sur la rive gauche de la vallée de la Dheune, rivière drainant l'arrière-pays granitique, et de son affluent la Cozanne, qui traverse les communes de Cheilly et Sampigny. L'exposition dominante de la «Côte» est alors le sud.

Dans les «Maranges, le calcaire est rare et les sols sont argileux et siliceux, donnant naissance à des vins puissants, bien charpentés, à forte typicité. Le caractère argileux des sols est compensé par les pentes et les expositions assurant un drainage efficace et une régulation optimale des conditions hydriques. Cette combinaison associée à une fertilité modérée concourent à la production régulière d'une vendange de qualité.

Le climat est à dominante océanique fraîche, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La situation de la «Côte», à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, la fait bénéficier d'un abri climatique induisant un méso-climat plus chaud que la référence régionale ainsi qu'un déficit pluviométrique notable, propices à la viticulture de qualité.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la «Côte de Beaune» (densités de plantation supérieures à 9000 pieds/hectare, pinot noir et chardonnay formant la base de l'encépagement). Conscients de la sensibilité de leurs sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité. L'usage est d'élever les vins 9 mois minimum, ce qui leur confère une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du «climat».

Le vignoble compte environ 170 hectares en production, dont 80 hectares en 1^{er} cru, pour une production annuelle de 7.000 hectolitres de vins rouges et à peine 400 hectolitres de vins blancs.

Les vins rouges sont puissants, bien colorés, dotés d'une structure tannique renforcée par une grande souplesse. Ils expriment souvent des arômes de petits fruits rouges avec parfois des notes de sous-bois.

Les premiers crus se distinguent par une grande finesse et un potentiel de vieillissement notable (6 à 8 ans au moins).

Les vins blancs sont gras, bien équilibrés, expressifs dès leur jeunesse, avec des notes de fruits exotiques.

L'élevage en fûts se fait ici de manière modérée ce qui a pour effet de conserver un fruité croquant mais également un prix de revient et de vente des plus attractifs. Certains vigneron, peut-être encore à la recherche de reconnaissance pour leur jeune appellation, ajoutent la mention "Côte de Beaune" à la suite du nom "Maranges" sur leurs étiquettes. Gageons que notre dossier de dégustation et surtout la qualité soulignée des crus de 2009 encourageront les humbles vigneron de la cadette des appellations de la Côte de Beaune à confirmer leur identité et à nous offrir encore moult millésimes et crus chatoyants.

Maranges, de jongste van de appellations van de Côte de Beaune

De vallei van de Cozanne en de omliggende plateaus zijn rijk aan archeologische overblijfselen uit de prehistorie en de Gallo-Romeinse tijd. Van de drie dorpen verenigd in de naam "Maranges" vinden we al sporen terug in het begin van de Middeleeuwen. Ze waren toen rechtstreeks afhankelijk van Autun. Aan het wijnbouw karakter van de sector in die tijd wordt niet getwijfeld. In rechtstreeks contact met de andere dorpen van de Côte de Beaune was het befaamd om de productie van kleurrijke,

sterke wijnen. De bouwstijl van het dorp getuigt van dit wijnbouwverleden. De woningen zijn klein, staan dicht op elkaar en elk huis heeft een kelder.

In de XIX^e eeuw en tot de komst van de AOC's in de loop van de jaren 1930 werden de wijnen van "Maranges" over het algemeen onder een "vaandel" verkocht, meestal "Beaune", "Pommard" of "Volnay". De namen van de drie gemeenten werd als AOC erkend in 1937. In 1989 voegden ze hun wijngaarden samen tot de AOC "Maranges", om zo een meer coherent en concurrerend grondgebied te vormen tegenover de naburige appellations.

De geografische zone van de Maranges is gelegen ten zuiden van het wijngebied van de "Côte de Beaune", een rechtlijnig reliëf over een lengte van ongeveer 25 kilometer in noordoostelijke/zuid-oostelijke richting. Dit reliëf van tektonische oorsprong scheidt de



kalkplateaus van de "Hautes Côtes" in het westen, tot op ongeveer 450 meter hoogte, van de vlakte van Bresse in het oosten, een slenk uit het Tertiair op een hoogte rond de 250 meter. De zone bestaat uit de gemeenten Cheilly-lès-Maranges, Sampigny-lès-Maranges en Dezize-lès-Maranges en Saône-et-Loire, op een vijftiental kilometer ten zuiden van de beroemde stad Beaune.

In de "Maranges" zijn de gronden voornamelijk klei- en kiezelachtig. Het klimaat is overheersend fris oceanisch, verstoord door continentale of meridionale invloeden op de as Rhône-Saône. Het oceanische karakter uit zich op regionaal niveau in een gematigd en regelmatig regenregime (ongeveer 750 mm per jaar), zonder uitgesproken zomerdroogte. De temperaturen getuigen van een zekere frisheid met een jaargemiddelde van 10,5°C.

De wijnbouw gebeurt volgens de vaste gebruiken in de hele "Côte de Beaune" (beplantingsdichtheid van meer dan 9000 stokken/hectare, Pinot Noir en Chardonnay als basis van het assortiment aan druivensoorten). Bewust van de gevoeligheid van hun gronden voor erosie besteden de producenten een bijzondere zorg aan het behoud van hun ongeschonden toestand.

Het gebruik wil dat de wijnen minstens 9 maanden rijpen, wan hun een zeker bewaarpotentieel geeft, naargelang de kenmerken

van het wijnjaar en van het "climat".

Het wijngedebiet telt ongeveer 170 hectaren in productie, waarvan 80 hectaren Premier Cru, voor een jaarlijkse productie van 7.000 hectoliter rode wijnen en amper 400 hectoliter witte wijnen.

De rode wijnen zijn krachtig, hebben een mooie kleur en een tanninestructuur die wordt versterkt door een grote soepheid. Ze drukken vaak aroma's uit van rood kleinfruit, soms met onderhouttoetsen. De Premier Cru's onderscheiden zich door een grote finesse en een opmerkelijk bewaarpotentieel (minstens 6 à 8 jaar).

De witte wijnen zijn vet, mooi evenwichtig en expressief vanaf hun jeugd, met toetsten van exotische vruchten.

Rijping op vaten gebeurt hier met mate zodat niet alleen de krokante fruitsmaak behouden blijft, maar ook de kost- en de verkoopprijs zeer aantrekkelijk blijven. Sommige wijnbouwers, die misschien nog erkenning zoeken voor hun jonge appellation, voegen op hun etiketten de vermelding "Côte de Beaune" toe aan de naam "Maranges". Wedden dat ons proefdossier en vooral de beklemtoonde kwaliteit van de cru's van 2009 de bescheiden wijnbouwers van de jongste van de appellations van de Côte de Beaune zullen aanmoedigen om hun identiteit te bevestigen en ons nog vele schitterende wijnjaren en cru's zullen bieden.

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 et de leurs importateurs belges éventuels 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 **voorradi**g, 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 en van hun eventuele invoerders.

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



6,80 €

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



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.



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

1 **Domaine Chevrot "Sur le Chêne"**  

Vue: Grenat pourpre au disque bleuté. Superbe robe!

Nez: De grande profondeur, sur une belle association d'arômes fruités (griotte, framboise, myrtille, framboise) et lactiques, assortis d'une touche plus confite (amarena).

Bouche: Un cru qualifié de complet et structuré par les dégustateurs. On apprécie dès l'attaque le volume d'une expression fruitée de belle densité (cerise, mûre), soutenue par des tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale séveuse et tendue sur le noyau de cerise. ★★★(★)

 (2012-15) 16/20



13 **Domaine Philippe Jeannot**

Vue: Robe cerise limpide et éclatante.

Nez: Généreusement parfumé, ce bouquet mêle avec réussite les arômes de fruits confiturés (gelée de cassis, framboises), caramel, tabac blond et épices douces.

Bouche: Ce cru met d'emblée en relief la franchise et le charme de son expression fruitée de grande fraîcheur (cerise, sureau), dans un ensemble dont les tanins de fruit se révèlent gourmands et partiellement lissés. Tout en équilibre, la finale de belle pureté révèle une impression charnue; elle gagnera en fondu d'ici 1 an. ★★

 9,00 € (2012-14) 15/20



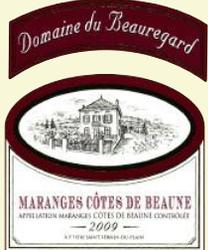
12 **Domaine du Beauregard**

Vue: Robe carminée de bel éclat.

Nez: On est séduit dès l'ouverture par le caractère typé de ce nez, qui mêle ses arômes de terre, encre et fruits frais (bigarreaux, airelles), dans un ensemble particulièrement rafraîchissant.

Bouche: Cette cuvée bien construite offre une bouche séveuse livrant une belle mâche. On apprécie sa trame fruitée assez serrée, illustrée par des saveurs de groseille, airelles et cerise du nord, et la vivacité d'une finale incisive aux tanins partiellement assagis. Un vin franc et gourmand. ★★

 9,50 € (2012-14) 15/20



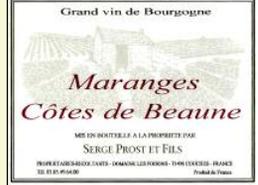
14 **Domaine Serge Prost et Fils**

Vue: Jolie robe cerise brillante et limpide.

Nez: Privilégiant ouvertement l'expression des arômes floraux (pivoine, violette) et les notes fruitées (framboise, grenade), ce bouquet suave s'apparente à une confiserie.

Bouche: L'entrée de bouche, délicate et enveloppée confirme d'emblée le caractère doucereux et lissé d'un vin qui offre une grande exubérance fruitée (framboise, cerise), assortie d'une touche lactique. Tout en charme et finesse, la finale se montre agréablement persistante. Un cru croquant, particulièrement plaisant. ★★

 6,90 € (2011-13) 14,5/20



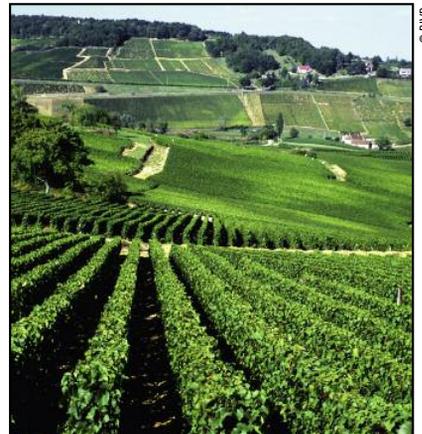
3 **Domaine des Rouges-Queues 2008**  

Vue: Superbe robe rubis carmin éclatant.

Nez: Bouquet flatteur et complexe, qui accorde la priorité aux fruits rouges (cerise, framboise, groseille), complétés par des notes plus minérales de terre, graphite et épices.

Bouche: Ce cru possède beaucoup d'atouts: une concentration appréciable, une trame fruitée généreuse et gourmande, soutenue par une acidité et des tanins présents et nobles qui apportent fraîcheur et potentiel de garde. La finale se montre persistante et épicée. Belle réussite! ★★★

 12,00 € (2011-14) 15,5/20

© BIVS

4 **Domaine Jean-Louis Bachelet**
La Fussièrre

Vue: Superbe robe grenat à nuances pourpres violacées.
Nez: Un bouquet très complexe, qui exhale un panier de fruits rouges et noirs au sirop et une touche lactique flatteuse. A l'aération il évolue vers l'encre et la réglisse.
Bouche: Les dégustateurs évoquent la structure, l'équilibre acidité/gras et le volume de ce cru qui fait honneur à son appellation. De puissants saveurs fruitées (crème de cerise et de myrtille) se livrent de concert dans un ensemble suave, de texture fine et serrée à la fois, soutenu par des tanins ne demandant qu'à se fondre. ★★★



 12,00 € (2012-15) **16,5/20**

6 **Domaine Maurice Charleux & Fils**
Les Clos Roussots

Vue: Robe carminée, Impide et éclatante.
Nez: Particulièrement parfumé, ce bouquet exhale de belles notes de griotte confiturée et de gelée de mûre, dans un ensemble olfactif enveloppé (tarte aux fruits rouges).
Bouche: Un vin complet, harmonieux, qui offre comme principaux atouts une texture serrée et délicate à la fois, des tanins jeunes et distingués, une belle concentration de matière fruitée (griotte, framboise) et un support d'acidité bien présent, qui équilibre la maturité de l'ensemble. ★★★



 11,00 € (2012-15) **16/20**

11 **Domaine du Château de Melin**
Clos Roussots

Vue: Jolie robe cerise de bel éclat.
Nez: Profond complexe, ce doucereux bouquet mêle avec réussite les arômes délicatement épicés aux notes fruitées bien mûres, voire au sirop et à une touche cacaotée.
Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la caractère de ce cru franc et séveux, soulignant une grande concentration. Les saveurs de cerises et fraises confiturées sont enveloppées de tanins encore jeunes mais soyeux, qui vont s'assagir. Cet ensemble racé se révèle ambitieux et prometteur. ★★★



 12,00 € (2012-15) **16/20**

19 **Domaine Joseph Lafouge et Fils**
Clos Roussots

Vue: Robe framboise au disque à nuances bleutées.
Nez: La maturité du fruit (fraise, cerise, myrtille) s'associe au registre de la pâtisserie (tarte aux fruits rouges) et à la vanille.
Bouche: Solidement construit, ce cru charpenté présente un beau volume, dont l'élégance tannique n'a d'égal que la maturité de fruit (baies rouges et noires au sirop). Doté d'un parfait équilibre acidité/gras, ce vin harmonieux se voit ponctué d'une longue finale suave sur la pâtisserie. ★★★



 9,90 € (2012-14) **15,5/20**

18 **Domaine de l'Hermitage de Nantoux**
Clos des Loyères

Vue: Rubis cerise, limpide et brillant.
Nez: Parfumé dès le premier nez, cet élégant bouquet exhale des notes florales charmeuses (violette), mêlées aux arômes de grenade, cuberdon et cerise confiturée. Un bouquet gourmand et engageant.
Bouche: De texture doucereuse dès l'attaque, cette cuvée pleine et croquante souligne l'exubérance des saveurs de fruits rouges (fraise, cerise), dans un ensemble relevé par une jolie acidité tonifiante et équilibrante. Ce cru bien construit offre une belle mâche en finale. ★★★



 11,00 € (2011-13) **15/20**



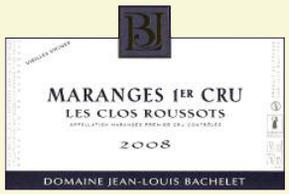
5 **Domaine Edmond Monnot et Fils**
Le Clos des Loyères 2005



Vue: Robe cerise éclatante au disque à peine évolué.
Nez: Superbe bouquet qui allie élégance et complexité. De délicieuses effluves de fraises et framboises confiturées s'associent aux notes de confiserie (cuberdon), lactiques et vanillées.
Bouche: Cette cuvée tout en dentelle a traversé les ans avec bonheur. Gourmande, livrant un fruité encore très généreux, elle est soutenue par des tanins partiellement fondus et ponctuée par une finale chatoyante et rafraîchissante.

★★★
10,60 € (2011-12) **16/20**

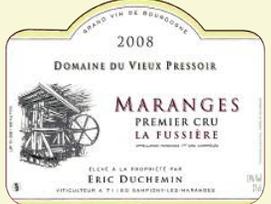
4 **Domaine Jean-Louis Bachelet**
Clos Roussots 08



Vue: Très belle robe carminée intense et éclatante.
Nez: Puissant et enveloppé, sur de délicates effluves de tabac blond, boisé fin et fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise).
Bouche: Pleine et charnue, cette bouche ambitieuse et bien construite offre un très beau gras et une expression fruitée douceuse (cassis, cerise), relevée par une acidité équilibrante. Les dégustateurs soulignent la richesse de constitution de ce cru qui représente une belle réussite dans le millésime.

★★★(*)
12,00 € (2011-14) **15,5/20**

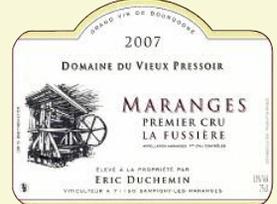
16 **Domaine du Vieux Pressoir**
La Fussièrre 2008



Vue: Superbe robe rubis grenat au disque bleuté encore jeune.
Nez: Profond et chaleureux, sur d'expressives notes de fruits cuits ou macérés (eau-de-vie de prune, kirsch), mêlées à une fine touche toastée.
Bouche: Tout en rondeur et volupté, ce vin suave offre une expression fruitée bien mûre (baies rouges confiturées), enveloppée par une texture douceuse. Un support d'acidité bienvenu équilibre le milieu de bouche ample de ce cru qui privilégie le charme de la douceur.

★★★(*)
9,00 € (2011-12) **15/20**

16 **Domaine du Vieux Pressoir**
La Fussièrre 2007



Vue: Cerise peu concentré au disque en début d'évolution.
Nez: Un bouquet délicat et pommadé. Élegant, il dévoile à l'aération tout le charme d'effluves de fruits rouges confiturés, associées à des notes lactiques.
Bouche: Cette cuvée jouit d'une belle structure et présente aujourd'hui une trame fruitée encore très gourmande. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale présente un caractère bien affirmé, illustré par un registre épice bien présent. Un cru encore vigoureux, de grande franchise.

★★★
9,00 € (2011-13) **14,5/20**



© Michel Praet

2 **Domaine Jean-François Bouthenet**
Les Clos Roussots
2007

Vue: Belle robe rubis cerise brillant.
Nez: Ce nez profond et complexe mêle avec réussite les senteurs de fruits confiturés (cerise, prune) aux arômes flatteurs de caramel, flan à la vanille et pâtisserie.
Bouche: Une cuvée aujourd'hui épanouie et fondue, qui livre une trame fruitée appréciable (fraise, cerise, prune), dans un ensemble équilibré et gourmand, ponctué par une acidité rafraîchissante bien dosée. Savoureux, ce vin se présente sous un visage croquant de fruit.



★ ★
9,00 € (2011-12) **14,5/20**

7 **Domaine Claude Nouveau**
La Fussièrè 2008

Vue: Robe cerise moyennement intense.
Nez: Privilégiant ouvertement les arômes de fruits rouges cuits voire macérés, ce bouquet chaleureux et fondu, engageant, évoque le kirsch et le cacao.
Bouche: Livrant un fruité croquant et expressif, ce vin nerveux s'appuie sur une acidité très présente, qui doit encore se fondre quelque peu tout en apportant une tension appréciable en bouche. Les saveurs de groseilles et bigarreaux se livrent de concert, dans un ensemble vif, ponctué par une finale agréablement persistante sur les airesles.



★ ★★
14,5/20 (2012-14)

Maranges Blanc 1er Cru

5 **Domaine Edmond Monnot & Fils**
La Fussièrè 2008

Vue: Jaune pâle à nuances verdâtres, de belle brillance.
Nez: Une minéralité envahit ce bouquet de caractère, complété à l'aération par des notes herbacées, de champignons (mousseron) et légèrement toastées.
Bouche: Parmi les nombreux atouts de ce cru ambitieux, on retrouve un caractère charnu et concentré, une texture rectiligne et tendue, une parfaite maîtrise de l'élevage et l'exubérance des saveurs de fruits secs (noisettes et amandes grillées). Longue finale biscuitée, rafraîchie par une jolie acidité. Un vin complet.



★ ★ ★★
13,00 € (2011-16) **16,5/20**

6 **Domaine Maurice Charleux & Fils**
La Fussièrè 2009

Vue: Jaune sable éclatant et limpide.
Nez: Aérien et charmeur par l'association des arômes de fleurs parfumées et fruits blancs mûrs (poire, pêche au sirop). Un bouquet suave et charmeur, presque féminin.
Bouche: L'attaque vive et franche de ce cru qui privilégie l'élégance et la finesse de texture est suivie d'un milieu de bouche où le registre des fruits secs (amande, noix de cajou) s'exprime sans retenue. La finale, enveloppée et persistante, s'exprime sur la vanille et le flan au caramel.



★ ★
12,50 € (2011-15) **15,5/20**

9 **Domaine Jean-François Bachelet** **La Fussièrè 2008**

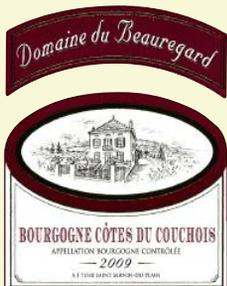
Vue: Belle robe jaune pâle éclatante.
Nez: Bouquet ouvert et de grande élégance. Il associe les notes florales, biscuitées et vanillées, dans un ensemble doux et engageant, relevé par un boisé très fin.
Bouche: Toute en dentelle, cette cuvée gourmande et aérienne livre une matière fruitée généreuse, où s'associent les fruits blancs mûrs (pomme, poire) et le registre des fruits secs (noisettes) qui s'exprime davantage en finale. Elle offre beaucoup de suavité, de gras et une délicate acidité bienvenue.



★ ★★
13,20 € (2011-16) **15/20**

12 **Domaine du Beauregard 2009**

Vue: Rubis grenat profond, intense et éclatant.
Nez: Particulièrement expressif, cet exubérant bouquet de caractère souligne les notes épicées (poivre, baie de genièvre), terreuses et de petites baies noires acidulées (sureau, cassis).
Bouche: L'attaque ample et tendue donne le ton d'une cuvée qui témoigne d'une belle ambition. Parmi ses atouts, on relève une superbe expression fruitée (cassis, cerise), des tanins jeunes et fermes mais distingués et une acidité rafraîchissante. Ce cru concentré et séveux s'avère prometteur.

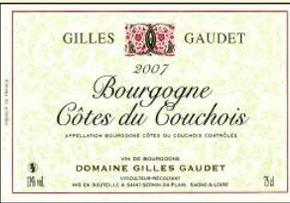


★★★
16/20

 7,00 € (2012-15)

17 **Domaine Gilles Gaudet 2007**

Vue: Robe rouge clair, au disque légèrement tuilé.
Nez: D'emblée, des notes très mûres de fruits confiturés voire cuits (fraise) s'associent aux arômes de tabac blond et de cuir frais. Un bouquet dominé par des arômes tertiaires charmeurs.
Bouche: Entrée de bouche tonique et acidulée, presque nerveuse. Ensuite, une expression fruitée généreuse et de grande fraîcheur (airelles, groseilles) se livre sans réserve, dans un ensemble incisif et tendu, de belle jeunesse encore, ponctué par une finale longiligne sur la cerise du nord.



★★★
15/20

  (2011-13)

Santenay Rouge 2009

3 **Domaine des Rouges Queues 2009**

Vue: Superbe robe grenat pourpre profond.
Nez: Intense, ce bouquet particulièrement mûr, très chatoyant, livre sans retenue ses arômes de fruits rouges bien mûrs (framboise, cerise), complétés à l'aération par une note lactique flatteuse.
Bouche: Ample, riche et structurée, cette cuvée offre une trame fruitée (fruits rouges et noirs au sirop) généreuse. Elle présente beaucoup de gras et des tanins de fruit, nobles et gourmands. Le support d'acidité, parfaitement dosé, apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce vin de plaisir.



★★★(*)
16/20

 14,00 € (2011-14)

10 **Domaine Moniot-Nié 2008**

Vue: Robe cerise limpide et de bel éclat.
Nez: Le premier nez affirme un beau caractère. Les notes terreuses minérales et d'épices s'y expriment librement.
L'aération laisse davantage apparaître de flatteuses effluves de fraises et cerises confiturées.
Bouche: L'attaque se montre gourmande et distinguée. La vinosité et le caractère de ce vin s'expriment ensuite pleinement, illustrés par une trame fruitée rafraîchissante et concentrée (cerise du nord, groseille). La finale, relevée par une acidité tonifiante, présente une longueur appréciable.



★★★
15/20

  (2011-13)

© BVBG / Gadenne D.



Santenay

20

Manoir de Mercey

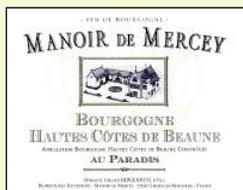
Hautes Côtes de Beaune Rouge "Au Paradis" 09

Vue: Robe profonde et intense, rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Le caractère complexe et affirmé de ce bouquet mêle les notes terreuses (truffe) aux effluves lactiques, de fruits noirs et d'épices douces. Touche de tabac blond à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, l'ambition de ce cru dense s'affiche sans réserve. Le fruité intense (baies noires) se voit soutenu et enveloppé par de jeunes tanins soyeux qui vont gagner en sagesse. Longue finale sur les épices et le noyau de cerise.

★★★(*)



 (2012-15)

16/20

17

Domaine Gilles Gaudet

Bourgogne
Pinot Noir 2009

Vue: Grenat profond à nuances pourpres.

Nez: Assez réservé à l'ouverture, ce bouquet affirme ensuite un caractère plus

marqué et associe avec réussite les notes de fraise, cassis et myrtille confiturées à une touche épicée.

Bouche: Particulièrement charmeuse, cette cuvée intense et mûre offre une bouche extrêmement charnue, où les saveurs fruitées (sureau, airelles) et épicées se livrent de concert. Les tanins jeunes et distingués enveloppent ce vin relevé par une belle acidité et de beau potentiel.

★★★(*)



  (2012-15)

16/20

15

Domaine de la Chapelle

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

Vue: Très jolie robe sable à reflets paille.

Nez: Superbe bouquet expressif et parfumé, particulièrement mûr, qui mêle avec réussite les notes de fleurs blanches et pomme composée aux arômes de pâtisserie (millefeuille aux poires).

Bouche: Superbe bouche, ambitieuse et racée, très charnue, généreuse en saveurs fruitées bien mûres, associées au registre des fruits secs en finale (amande, noisette). Un vin de caractère, habillé de bulles fines, très soyeux. Belle réussite!

★★★(*)



 6,00 €

15,5/20

19

Domaine Joseph Lafouge & Fils

Bourg. Hautes Côtes de Beaune Rouge 2009

Vue: Robe cerise limpide et brillante.

Nez: Les arômes de fruits rouges mûrs voire cuits (fraise, cerise) et de prune confiturée sont au rendez-vous de ce bouquet enveloppé et pommadé.

Bouche: Une friandise! Ce cru s'apparente à une confiserie par ses notes fruitées bien mûres et sa texture particulièrement suave qui confirme l'impression de douceur du bouquet. Un cru gourmand et convivial, qui privilégie le charme des saveurs de cerise confiturée, soutenues par une jolie acidité équilibrante en finale.

★★



 6,80 € (2011-12)

14,5/20

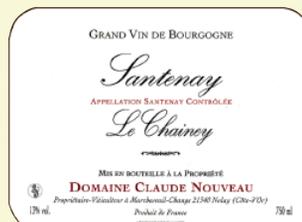


0 Domaine Claude Nouveau Le Chainey 2009

Vue: Or pâle de bel éclat.

Nez: Puissant bouquet sur les biscuits, la vanille, les notes de fruits secs (noisettes, amandes) et de pain grillé.

Bouche: L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée séveuse et concentrée. Elle jouit d'un bel équilibre d'ensemble et exprime de savoureuses notes de fruits secs. La finale, de belle longueur, est soulignée par une délicate acidité bienvenue. Ce cru typé et gourmand gangera en fondu et harmonie d'ici 1 à 2 ans.



★★★
15/20



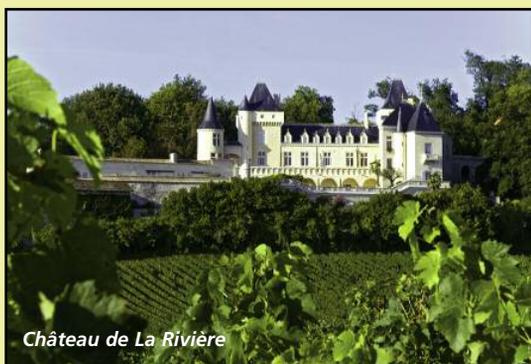
(2012-15)

Références Maranges Referenties

- 1 **Domaine Chevrot & Fils**
19, Routes des Couches - 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél: 03/85.91.10.55 - Fax: 03/85.91.13.24
contact@chevrot.fr - www.chevrot.fr
Cherche distributeurs
- 2 **Jean-François Bouthenet** - 4, rue du Four
71150 Cheilly-les-Maranges
Tél: 03/85.91.14.29 - Fax: 03/85.91.18.24
bouthenetjff@free.fr - http://domainebouthenet.free.fr
Cherche distributeurs
- 3 **Domaine des Rouges Queues** - 10, rue Saint-Antoine
71150 Sampigny-Les-Maranges
Tél: 03/85.91.18.69 - 06/62.66.73.10 - Fax: 03/85.91.18.69
domaine.des.rougesqueues@wanadoo.fr
www.domaine-rouges-queues.fr
Cherche distributeurs
- 4 **Domaine Jean-Louis Bachelet** - rue des Maranges
71150 Dezize-Les-Maranges - Tél: 03/85.47.73.81
03/85.91.14.80 - 06/73.01.38.40 - Fax: 03/85.49.57.62
jean-louis_bachelet@orange.fr
Cherche distributeurs
- 5 **Domaine Edmond Monnot & Fils** - rue de Borgy
71150 Dezize-Les-Maranges - Tél: 03/85.91.16.12
domaine.monnotetfils@free.fr
Cherche distributeurs
- 6 **Domaine Maurice Charleux & Fils**
1, Petite Rue - 71150 Dezize-Les-Maranges
Tél: 03/85.91.15.15 - Fax: 03/85.91.11.81
domaine.charleux@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 7 **Domaine Claude Nouveau** - "Marcheseuil"
21340 Change - Tél: 03/85.91.13.34 - Fax: 03/85.91.10.39
domaine@claudenouveau.com - www.claudenouveau.com
*Bernard Poulet à Bruxelles • La Cave à Vin à Visé
Le Madec à Bruxelles • Corman-Collins à Batisse*
Cherche distributeurs
- 8 **Domaine Bachelet-Monnot**
Grande Rue - 71150 Dezize-Les-Maranges
Tél: 03/85.91.16.82 - Fax: 03/85.91.17.83
bachelet-monnot@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 9 **Jean-François Bachelet**
Grande Rue - 71150 Dezize-Les-Maranges
Tél: 03/85.91.18.50 - Fax: 03/85.91.17.83
Jean-françois.bachelet@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 10 **Françoise et Laurent Moniot-Nié** - 44, Grande Rue
21590 Santenay - Tél/Fax: 03/80.20.60.52
bourgognemoniot@wanadoo.fr
www.gites-de-france.com (chambre 1160)
Cherche distributeurs
- 11 **Domaine du Château de Melin**
"Melin" - 21190 Auxey-Duresses
Tél/Fax: 03/80.21.21.19 - Fax: 03/80.21.21.72
Cherche distributeurs
- 12 **Domaine du Beauregard** - 9, rue de Mercey
71510 Saint-Sernin du Plain - Tél/Fax: 03/85.45.55.17
michel.depernon@wanadoo.fr
domaine-du-beauregard@orange.fr *Cherche dist.*
- 13 **Philippe Jeannot** - 21, rue de Saint Léger
71510 Saint-Sernin du Plain - Tél: 06/21.62.63.45
domaine.jeannot@wanadoo.fr
- 14 **Serge Prost et Fils** - "Les Foisons" - 71490 Couches
Tél: 03/85.49.50.27 - 06/24.98.55.86 - Fax: 03/85.49.50.27
laurent.prost@sfr.fr *Cherche distributeurs*
- 15 **Domaine de la Chapelle** - "Eguilly" - 71490 Couches
Tél: 03/85.45.54.76 - Fax: 03/85.45.56.51
domaine.de.la.chapelle.bouthenet@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 16 **Domaine du Vieux Pressoir** - 16, Grande Rue
71150 Sampigny-les-Maranges
Tél: 03/85.91.12.71 - Fax: 03/85.91.15.76
domaine.vieux.pressoir@wanadoo.fr
- 17 **Gilles Gaudet** - 3, rue de la Fontaine
71510 Saint-Sernin-du-Plain - Tél: 03/85.49.62.12
Fax: 03/85.49.60.28 - gilles.gaudet@wanadoo.fr
J. Pirard à Genappes • Cherche distributeurs en Flandres
- 18 **Domaine Moreteaux & Fils**
"Nantoux" - 71150 Chassey-le-Camp
Tél: 03/85.87.19.10 - Fax: 03/85.91.23.74
moreteau@wanadoo.fr - www.moreteaux.eu
Cherche distributeurs
- 19 **Domaine Joseph Lafouge & Fils**
"Marchezeuil" - 21340 Change
Tél/Fax: 03/85.91.17.25 - domaine@lafouge.eu
www.lafouge.eu *Cherche distributeurs*
- 20 **Gérard Berger-Rive** - Manoir de Mercey
2, rue Saint Louis - 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél: 03/85.91.13.81 - Fax: 03/85.91.17.06
contact@berger-rive.fr - www.berger-rive.fr
Cherche distributeurs

Fronsac et Canon-Fronsac: Une terre de merlot, dans le jardin des grands Bordeaux...

Situés à 40 km au Nord-Est de Bordeaux et à 5 km au Nord-Ouest de Libourne et des appellations Saint-Emilion et Pomerol, les terroirs de Fronsac et Canon-Fronsac prennent leurs quartiers sur la rive droite de la Garonne. Le vignoble est plus précisément situé à l'ouest de Pomerol, épousant de superbes paysages alternant plateaux et coteaux. Exclusivement orientées vers la production de vins rouges, ils représentent pour les amateurs avertis une remarquable alternative aux crus plus prestigieux et surtout plus onéreux de la rive gauche. Le Médoc trouve ici de sérieux concurrents, dont l'image des vins, jadis uniquement qualifiés de corsés voire exigeants, a considérablement évolué, vers une plus grande accessibilité, à tous points de vue.



Château de La Rivière

La surface totale du vignoble est de 1120 hectares. L'AOC Fronsac occupe 840 hectares, répartis sur les communes de Fronsac, Saint-Aignan, La Rivière, Saint-Germain-la-Rivière, Saillans et Galgon. L'AOC Canon-Fronsac occupe 280 hectares qui ne concernent que deux communes: Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac.

Pas moins de 153 propriétaires et récoltants (106 pour Fronsac, 47 pour Canon-Fronsac) sont recensés dans les deux appellations, qui ne comptent aucun classement hiérarchique. La surface moyenne des propriétés est de 7 hectares et la production totale atteint plus de 6.500.000 bouteilles dont près de 80% sont assurés par l'AOC Fronsac. La Belgique est le premier pays d'exportation de

ces crus de caractère, avec 19% des volumes exportés.

Le Terroir de Fronsac doit son histoire à sa position privilégiée. Marquée par le souvenir du poète Ausone, la région est un des grands berceaux gallo-romains de la vigne en Bordelais (56 avant J.-C.). La terminaison du nom même de Fronsac désigne sans nul doute un ancien domaine gallo-romain.

A partir du VIII^{ème} siècle, la région voit s'épanouir une vie religieuse intense, donnant naissance à la cité de Saint-Emilion et à des établissements hospitaliers qui cultivent la vigne, comme il en existe encore aujourd'hui à Fronsac (Lariveau).

Aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles la région, alors sous domination anglaise, prend un essor considérable et favorise l'exportation de ses vins par la création du port de Libourne en 1269. Par la suite, la Guerre de Cent ans suivie des guerres de religion ont des conséquences désastreuses pour le vignoble.

Au début du 18^{ème} siècle, la demande hollandaise et anglaise de vins de qualité entraîne la naissance de la première génération de véritables "châteaux" ou "crus" au sens où nous l'entendons aujourd'hui. Les crus du Fronsadais connaissent un grand succès et une renommée attestée par les traces historiques des transactions de l'époque.

Après la crise phylloxérique, la région se redresse et se structure, grâce aux syndicats viticoles devenus indispensables à l'essor des deux appellations.

Les AOC Fronsac et Canon-Fronsac s'étendent sur des sols à tendance argilo-calcaire. Le calcaire à astéries prédomine sur le terre et les plateaux. La molasse du Fronsadais marque les côtes et les combes. Cette typicité des terroirs est accentuée par la diversité de reliefs très accidentés.

Le climat océanique tempéré de la région, son caractère continental par rapport au reste du bordelais et sa situation au confluent de l'Isle et la Dordogne lui permettent de bénéficier d'un micro-climat qui favorise une maturation lente des raisins, avec des

étés chauds et longs, des automnes tièdes et des hivers doux et généralement secs.

Le Fronsadais représente incontestablement une magnifique terre pour le merlot. Le cabernet franc et le cabernet sauvignon y apportent leur complicité mais le cépage emblématique de la rive droite trouve dans les deux appellations sa meilleure expression. Il y représente plus de 78% de l'encépagement, se trouve en parfaite harmonie avec le caractère frais des sols à texture argilo-calcaire du terroir, et apporte au vin une belle complexité aromatique, ainsi que de la souplesse et beaucoup de soyeux en bouche. Le cabernet franc et le cabernet sauvignon apportent leurs notes épicées et une structure tannique permettant une grande aptitude au vieillissement.

Les robes des vins du Fronsadais proposent un rouge rubis soutenu. Alliant finesse et vivacité, les arômes dominants de fruits rouges s'enrichissent souvent de touche d'épices et parfois même de truffe. En bouche ces vins charnus et racés sont puissants et bien structurés. Ils ont une personnalité affirmée et voient leur solide charpente tannique allier richesse et élégance. Vins de garde, ils s'épanouissent au fil des ans avec toute la distinction que leur confère leur grand terroir.



Jadis, les vins du Fronsadais devaient impérativement être attendus plusieurs années avant d'être dégustés. Ce constat mérite assurément une grande nuance. Les progrès technologiques constatés dans de nombreux domaines, associés à une volonté de rendre les vins plus accessibles, ont permis une évolution concrète vers des crus qui n'ont rien perdu de leur personnalité mais qui se parent de tanins soyeux et assagis par rapport au passé, qui enveloppent une matière fruitée placée aujourd'hui au premier plan.

Le millésime 2007, qui avait pourtant été largement décrié par la Presse, a réservé au cours de nos dégustations de belles surprises, avec des vins conviviaux mais charnus, pour la plupart prêts aujourd'hui, et qui ont su infirmer les prévisions les plus pessimistes. Le millésime 2008 constitue incontestablement le premier élément d'un trio de grande classe. Il permettra d'attendre sereinement l'exceptionnel 2009, dont peu de cuvées sont déjà disponibles actuellement.

Fronsac en Canon-Fronsac: een land van Merlot in de tuin van de grote bordeauxwijnen...

40 km ten noordoosten van Bordeaux en 5 km ten noordwesten van Libourne en van de appellations Saint-Emilion en Pomerol strekken de ondergronden van Fronsac en Canon-Fronsac zich uit, op de rechteroever van de Garonne. Het wijngebied is meer bepaald gelegen ten westen van Pomerol, in een prachtig landschap waarin plateaus en hellingen elkaar afwisselen. Uitsluitend gericht op de productie van rode wijnen vormt het voor de oordeelkundige liefhebbers een opmerkelijk alternatief voor de meer prestigieuze en vooral duurdere cru's van de linkeroever. De Médoc heeft hier serieuze concurrenten, waarvan het wijnimago, dat eerder enkel werd gekenschetst als pittig of zelfs veele-

send, aanzienlijk geëvolueerd is naar een grotere toegankelijkheid, in alle opzichten.

De totale oppervlakte van het wijngebied bedraagt 1120 hectaren. De AOC Fronsac neemt 840 hectaren in, verspreid over de gemeenten Fronsac, Saint-Aignan, La Rivière, Saint-Germain-la-Rivière, Saillans en Galgon. De AOC Canon-Fronsac beslaat 280 hectaren, die slechts twee gemeenten betreffen: Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac.

Beide appellations tellen niet minder dan 153 eigenaars en oogsters (106 voor Fronsac, 47 voor Canon-Fronsac), zonder enige hiërarchische indeling. De gemiddelde oppervlakte van de eigendommen bedraagt 7 hec-

taren en de totale productie bereikt meer dan 6 500 000 flessen, waarvan bijna 80% voor de AOC Fronsac. België is het eerste exportland voor deze karaktervolle cru's, met 19% van de geëxporteerde volumes.

De Tertre de Fronsac heeft zijn geschiedenis te danken aan zijn bevoorrechte positie. De streek, getekend door de herinnering aan de dichter Ausone, is een van de grote Gallo-Romeinse bakermatten van het wijngebied in de Bordelais (56 vóór Christus). De uitgang van de naam Fronsac zelf verwijst ongetwijfeld naar een voormalig Gallo-Romeins domein.

Vanaf de 8^e eeuw ontloek er in de streek een intens religieus leven, dat het ontstaan gaf aan de stad Saint-Emilion, en aan gasthuizen die wijndruiven teelden, zoals er nu nog zijn in Fronsac (Lariveau).

In de 11^e en 12^e eeuw kende de streek, destijds onder Engelse overheersing, een aanzienlijke bloei en werd de export van de wijnen bevorderd door de oprichting van de haven van Libourne in 1269. Vervolgens had de Honderdjarige Oorlog, gevolgd door de godsdienstoorlogen, rampzalige gevolgen voor het wijngebied.

In het begin van de 18^e eeuw leidde de Hollandse en Engelse vraag naar kwaliteitswijnen tot het ontstaan van de eerste generatie echte "chateauwijnen" of "cru's" in de betekenis die wij er nu aan geven. De cru's van de Fronsadais (streek van Fronsac) kenden een groot succes en faam, waarvan historische sporen van transacties uit die tijd getuigen.

Na de druifluiscrisis herstelde de streek zich en structureerde zich dankzij de wijnbouwsyndicaten die noodzakelijk waren geworden voor de ontwikkeling van de twee appellations.

De AOC Fronsac en Canon-Fronsac strekken zich uit op kleikalkachtige bodems. Asteriakalk overheerst op de heuvels en de plateaus. De kusten en de dalen worden gekenmerkt door de molasse. Dit typische karakter van de ondergronden wordt versterkt door de diversiteit aan zeer ongelijke reliëfs.

Dankzij zijn gematigd oceanisch klimaat, zijn continentale karakter in vergelijking met de rest van de Bordelais en zijn ligging aan de samenloop van de Isle en de Dordogne geniet de streek van een microklimaat dat een trage rijping van de druiven in de hand werkt, met warme en lange zomers,

milde herfst en zachte en doorgaans droge winters.

De Fronsadais vormt ontegenzeggelijk een fantastisch land voor de Merlot. De Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon dragen er hun steentje bij, maar de emblematische druivensoort van de rechteroever komt in de twee appellations het best tot zijn recht. Het vertegenwoordigt er 78% van het assortiment aan druivensoorten, vindt er een perfecte harmonie met de frisse aard van de kleikalktextuur van de ondergrond en geeft de wijn een mooie aromatische complexiteit, een soepelheid en een zijdeachtige smaak in de mond.

De Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon brengen hun kruidige toetsen in en een tanninestructuur die voor een groot bewaarpotentieel zorgt.

De wijnen van de Fronsadais hebben een diep fluweelrode kleur. De overheersende aroma's van rode vruchten, de finesse en levendigheid worden vaak verrijkt door een toets van kruiden of zelfs van truffel. Deze vlezige en raszuivere wijnen zijn krachtig en goed gestructureerd in de mond. Ze hebben een uitgesproken persoonlijkheid en hun stevige tanninestructuur paart overvloed aan elegantie. Bewaarwijnen die zich met de jaren ontplooiën met alle voornaamheid die hun grote ondergrond hun verleent.

Vroeger was men verplicht meerdere jaren op de wijnen van de Fronsadais te wachten alvorens ervan te kunnen genieten. Deze vaststelling moet absoluut genuanceerd worden. De technologische vooruitgang in vele domeinen, in combinatie met de vaste wil om de wijnen toegankelijker te maken, hebben een concrete evolutie mogelijk gemaakt naar cru's die niets van hun persoonlijkheid verloren hebben, maar met een fluweelachtigere, bezadigdere tannine dan in het verleden, die een fruitsmaak omhult die nu op de voorgrond treedt.

Het wijnjaar 2007, dat nochtans sterk bekritiseerd is door de pers, had enkele mooie verrassingen voor ons in petto bij het proeven, met harmonieuze maar vlezige wijnen, voor het merendeel nu goed, die de meest pessimistische voorspellingen hebben weten te ontcrachten. Het wijnjaar 2008 vormt ongetwijfeld het eerste van een trio van grote klasse. Het zal ons in staat stellen om sereen te wachten op het uitzonderlijke 2009, waarvan de opbrengst nu al beschikbaar is.

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 et de leurs importateurs belges éventuels 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 **voorrading**, 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 en van hun eventuele invoerders.

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** vakantiehuysje.



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



6.80€ = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.



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

M: merlot - CF: cabernet franc - CS: cabernet sauvignon - MA: malbec

Fronsac 2009

Adresse: Voir page 96
Zie pagina 96

Lors de notre passage, peu d'échantillons du très beau millésime 2009 étaient déjà disponibles.

Voici toutefois quelques références de crus découverts sur place et qui ont retenu notre attention.

Tijdens ons bezoek waren er nog maar weinig exemplaren van het zeer mooie wijnjaar 2009 beschikbaar. Hier toch enkele referenties van cru's die wij ter plaatse hebben ontdekt en die onze aandacht hebben getrokken.

5 **Clos du Roy**

Vue: Superbe robe grenat violacé, de grande intensité.
Nez: Extrêmement charmeur, presque envoûtant, ce bouquet puissamment fruité évoque la crème de mûre, la cerise amarena et les notes cacaoïées et lactiques. Profondeur, charme et complexité sont au rendez-vous de ce nez somptueux.
Bouche: Un cru de haute tenue, dont la trame serrée, la richesse de constitution, le fruité très présent (griotte confite, mûre sauvage) et la distinction des tanins sont les principaux atouts. La finale, interminable, rejoint le registre grillé et toasté.

★★★
 (2012-18) **M:85% - CS:10% - CF:5%** **17/20**

14 **Château de La Rivière**

Vue: Splendide robe pourpre bleuté intense.
Nez: Profond et complexe, ce nez associe avec réussite les senteurs de boisé parfumé et noble, épices douces (clou de girofle) et fruitées (baies noires macérées).
Bouche: Extrêmement séduisante par sa volupté et le gras de sa texture distinguée, cette bouche ambitieuse associe un grain serré à de charmeuses saveurs de fruits confiturés voire au sirop (cerise, mûre, myrtille). Ce cru riche et enveloppé livre une finale structurée aux accents légèrement grillés.

M:89% - CF:8% - CS2% - MA:1% **★★★**
 16/20
 (2012-16)

16 **Les Producteurs de Lugon Château La Garde**

Vue: Rubis assez soutenu de bel éclat.
Nez: Franc de fruit, soutenu par de charmeuses notes de fruits confiturés voire au sirop (mûre, myrtille, cerise), agrémentées d'une touche lactique douceuse.
Bouche: L'attaque, franche et nerveuse, s'appuyant sur une jolie acidité, donne par sa trame serrée le ton d'une cuvée au fruité généreux et rafraîchissant. Les tanins, vifs et soyeux à la fois, soutiennent les saveurs de groseille, sureau et cerise du nord. Un cru franc et de belle pureté, qui évoluera favorablement dans les 2 à 4 ans.

★★★
 14,5/20
 (2011-14)

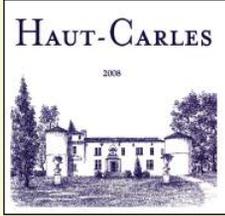
40

Château Haut-Carles

Vue: Somptueuse robe d'encre, presque noire, au disque bleuté.

Nez: Extrêmement séduisant par ses effluves de boisé noble (santal, cèdre), agrémentées d'un registre fruité (baies noires au sirop) exubérant.

Bouche: Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs révèlent la noblesse des tanins, une trame fruitée intense (griotte, mûre sauvage, sureau), un remarquable équilibre acidité-gras et surtout, une élégance et une profondeur incomparables. La finale est en queue de paon. ★★



 28,00 € (2011-18) M:90% -MA:5% -CF:5% 18/20

17

Château La Grave

Vue: Rubis grenat profond, intense.

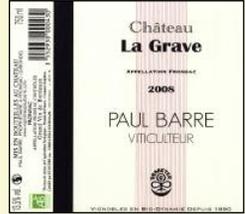
Nez: Extrêmement charmeur, ce nez complexe met en présence des notes cacaotées et fruitées (baies noires au sirop), dans un ensemble doux et délicat.

Bouche: Pleine et concentrée, cette cuvée de haute tenue présente un élevage qui s'est mis au service de la matière fruitée. De grande élégance, le milieu de bouche s'exprime sur la griotte et la myrtille. Le support d'acidité, rafraîchissant, soutient un ensemble bâti pour affronter l'avenir.

M:83% - CF:12% - MA:3% - Divers: 2%

★★★

 12,50 €  (2012-16)



17/20

7

Château La Brande

Vue: Très jolie robe grenat carminé, profonde.

Nez: Un nez puissant et ferme, dominé par les notes épicées (clou de girofle) et boisées. L'aération apporte une fine note fruitée (baies noires au sirop), chaleureuse et enveloppée.

Bouche: Cette cuvée au grain serré a emporté les suffrages, pour sa concentration de matière exemplaire, sa texture grasse mais sans aucune lourdeur, son support d'acidité rafraîchissant et son charme fruité bien mûr (myrtille, griotte) qui domine le milieu de bouche. Très longue finale suave. ★★



 8,10 € (2012-16) M:90% - CF:10% 16,5/20

27

Château Tasta "T de tasta"

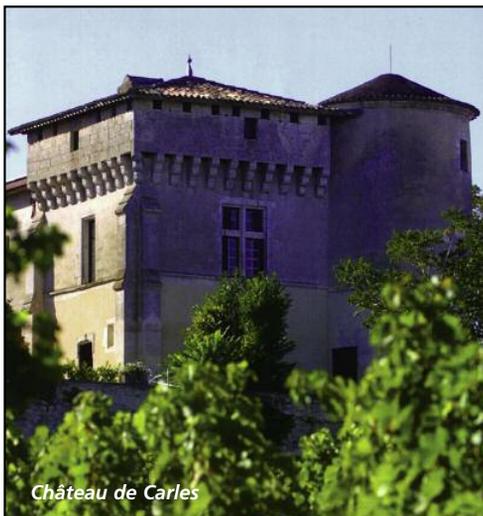
Vue: Superbe robe carminée de grande profondeur.

Nez: Dès l'ouverture, ce bouquet complexe s'illustre par les arômes de boisé noble et de minéralité, complétés par les notes de mûre sauvage et de sureau.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité et la structure de ce cru massif et distingué à la fois, dont les tanins jeunes et élégants enveloppent une matière fruitée très mûre (cerise noire, cassis). L'acidité est garante de fraîcheur et de potentiel et la finale présente une superbe rémanence fruitée. Grande réussite. ★★



  (2012-16) M:95% - CF:5% 16,5/20



Château de Carles



Château Les Roches de Ferrand

10 Château Les Roches de Ferrand

Vue: Superbe robe rubis grenat bleuté, de belle jeunesse.

Nez: Le bouquet suave et expressif exhale sans retenue ses notes lactiques, cacaotées et fruitées (mûre sauvage, griotte) et finement caramélisées.

Bouche: On apprécie la maturité fruitée de ce cru sérieux et dense, qui associe avec harmonie ses puissantes saveurs de cerise, mûre et cassis. La charpente tannique, encore jeune mais noble, soutient un ensemble ambitieux ponctué par une longue finale sur le coulis de fruit noir.



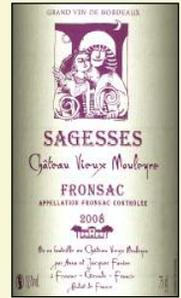
  (2012-15) M:80% - CF:15% - CS:5% **16/20** ★★★

37 Château Vieux Mouleyre "Sagesses"

Vue: Belle robe carminée, profonde et de belle brillance.

Nez: Voluptueux, le bouquet de grande maturité de ce vin franc et généreux livre des arômes charmeurs de cerise confite et gelée de fruits noirs, mêlés à une touche d'épices douces.

Bouche: Attaque franche et charnue, dense et structurée, donnant le ton d'une bouche très séduisante par l'exubérance de son fruit (baies rouges et noires), la vivacité induite par son support d'acidité et l'élégance de ses tanins encore jeunes et soyeux. Très belle réussite pour ce cru richement doté.



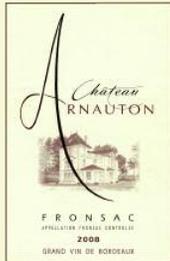
  (2011-15) M:87% - CF et CS:3% **16/20** ★★★

13 Château Arnauton "Grand Sol"

Vue: Grenat à reflets pourpres, presque d'encre.

Nez: Puissant bouquet dominé à l'ouverture par les arômes liés à l'élevage. On y retrouve le tabac, le boisé fin, le cuir frais, dans un ensemble presque caramélisé, torréfié.

Bouche: L'entrée de bouche franche et structurée révèle une grande ambition. Ce vin bâti pour affronter les ans s'appuie sur une charpente ferme mais distinguée, qui ne masque pas un fruité bien mûr (myrtille, cerise). Très longue finale acidulée, qui va encore gagner en sagesse.



Cuvée Grand Sol

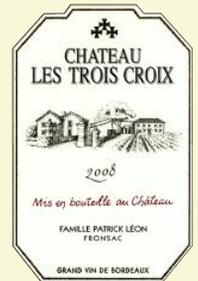
  (2012-16) M:60% - CF:30% - MA:10% **16/20** ★★★

31 Château Les Trois Croix

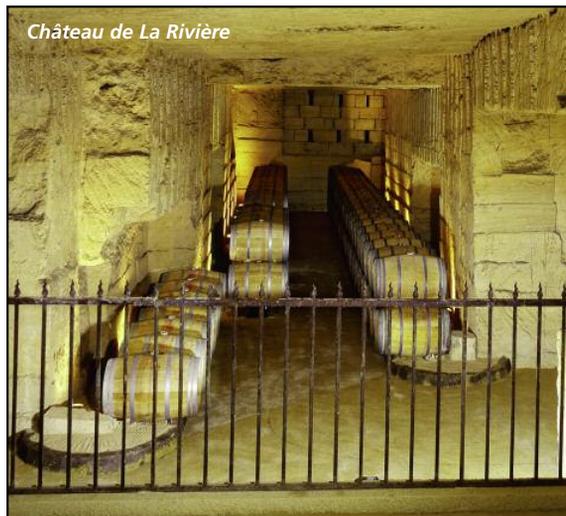
Vue: Splendide robe grenat intense de grande profondeur.

Nez: Flatteur et parfumé par l'association de ses arômes confiturés (gelée de cassis, myrtille) et de tabac blond, voire de cuir frais. Un bouquet évoquant la pâtisserie.

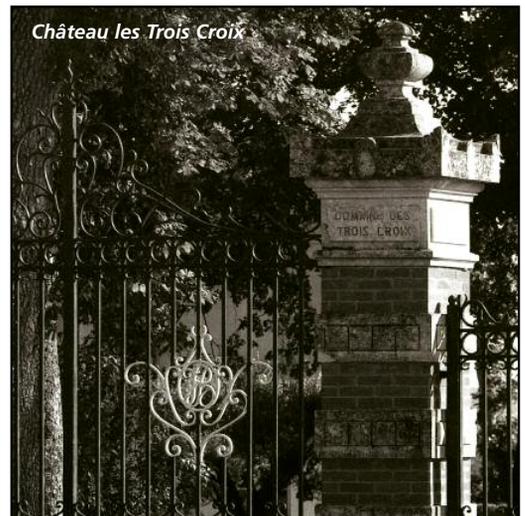
Bouche: Structurée et solide-ment construite, cette cuvée ambitieuse s'appuie sur une charpente tannique très présente mais distinguée, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Le fruit commence à se livrer, dans une bouche richement dotée. Un cru corsé aujourd'hui mais de grand potentiel.



 (2012-17) M:85% - CF:15% **16/20** ★★★



Château de La Rivière



Château les Trois Croix

27 Château Tasta

Vue: Robe cardinal, profonde et concentrée, de belle jeunesse.

Nez: Les arômes de cerise confite et de boisé noble s'associent avec une grande complémentarité dans ce bouquet suave et enveloppé. L'aération apporte une touche lactique enveloppée (yaourt aux fruits des bois).

Bouche: Attaque charnue et onctueuse à la fois, puis le milieu de bouche associe avec harmonie les saveurs de fruits rouges bien mûrs et de pâtisserie. L'ensemble présente un visage gourmand et de grande maturité, équilibré par une jolie acidité, gage de fraîcheur et de potentiel d'évolution.



(2011-14)

M:100%

15,5/20

★★★

1 Château Franc Capet

Vue: Rubis cerise assez concentré.

Nez: Premier nez réglissé. Ensuite, le bouquet se complète de notes lactiques et caramélisées, assorties d'une touche de cerise confite.

Bouche: C'est la franchise de ce cru qui domine l'impression d'ensemble laissée par ce vin de belle pureté aromatique, dont les fins tanins encore jeunes et l'acidité rafraîchissante soutiennent et enveloppent un fruité expressif (groseilles, aïrelles, cerise du nord). Un cru longiligne, qui va encore gagner en fondu.

M:75% - CF:25% - MA:5%



6,67 €

(2011-13)

15/20

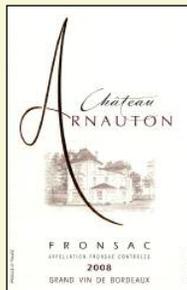
★★★

13 Château Arnauton

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

Nez: Encore quelque peu réservé pour l'instant, ce nez profond libère à l'aération ses arômes de fruits au sirop (mûre sauvage, cerise noire), associés à une touche lactique douceuse.

Bouche: Franchise fruitée et netteté aromatique sont au rendez-vous de ce vin longiligne, offrant une grande maturité fruitée (baies rouges et noires confiturées), et soutenu par de fins tanins partiellement assagis. La finale, suave et pleine, révèle une agréable persistance.



(2011-14)

M:100%

15/20

★★

3 Château Reynaud

Vue: Robe cardinal à reflets cerise.

Nez: On apprécie à la fois la maturité olfactive (fruits rouges confiturés - fraise, cerise) et le caractère affirmé (épices) de ce bouquet complexe, qui évolue à l'aération vers la réglisse et les notes mentholées.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la mâche et le grain serré de ce cru sérieux, doté d'un beau gras, particulièrement généreux en fruit (framboise, griotte). L'ensemble présente un bel équilibre et la finale, sérieuse et persistante, s'exprime sur le fruit mûr. Un vin très gourmand.



12,00 €

(2011-14)

M:95% - CF:5%

15/20

★★★



Saint-Michel de Fronsac

23

Château La Rose Garnier



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

Nez: Le bouquet livre un panier de fruits gourmands (fraise, framboise, grenade). L'ensemble est complété par une touche lactique et de fines notes de cerise confite. Une friandise olfactive!

Bouche: Relevé par un support d'acidité bien présent, ce cru savoureux et rafraîchissant exhale sans réserve ses saveurs de groseille et de cerise du nord, dans une bouche soutenue par des tanins encore jeunes mais soyeux, qui ne demandent qu'à s'assagir davantage. Un vin franc et longiligne.



(2011-14)

M: 80% - CS: 20%

14,5/20

★★

11

Le Clos d'Osmin

Vue: Robe cerise assez intense, limpide.

Nez: Premier nez floral (pivoine, violette, bergamote) et de confiserie (grenade, cuberdon). Un bouquet féminin, tout en suavité et douceur.

Bouche: Ce cru extrêmement friand et franc privilégie le charme de la fraîcheur fruitée. Convivial, il s'avère croquant et généreux en saveurs de grenade, framboise et cerise au marasquin. La texture fine et le gras de l'ensemble le présentent comme prêt à être dégusté aujourd'hui sur son fruité gourmand.

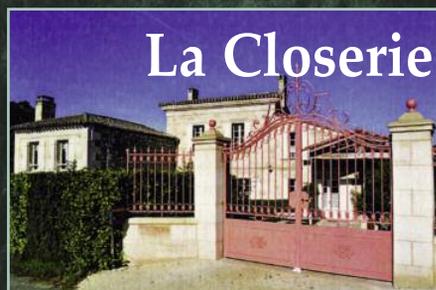


(2011-13)

M: 100%

14/20

★★



La Closierie de Fronsac



L'hôtel particulier, est enraciné depuis trois siècles dans le Vignoble de Canon Fronsac, tout près de Saint-Emilion et de Pomerol.

A partir de ce bel hôtel privé, tous les terroirs viticoles d'Appellation Contrôlée et les célèbres Châteaux du Bordelais sont accessibles rapidement.

Cernée de vignes et de silence, la Closierie de Fronsac propose des chambres d'hôtes ravissantes, des salons avec cheminées, des terrasses avec vue et la dégustation de son Grand vin de Château.



4 chambres
avec salle de bain
Jardin - Parking privé



petit futé



Marie Christine Aguerre • N°1 "Lariveau" - 33126 St Michel de Fronsac • Tél/Fax: 05/57 24 95 81
www.lacloseriedefronsac.com • e-mail: clos.saint.michel@wanadoo.fr

22 Château Magondeau Cuvée Passion

Vue: Carminé éclatant, à reflets légèrement évolués sur le disque.

Nez: A l'ouverture, les arômes de torréfaction et de fumillardé dominent un bouquet qui se complète par des notes de tabac et de cuir frais.

Bouche: L'attaque richement dotée et savoureuse allie puissance et finesse, densité de matière et élégance. Elle donne le ton d'un cru ambitieux par son grain serré, qui livre en bouche davantage d'expression fruitée qu'au bouquet. La charpente tannique noble, enveloppe un ensemble ferme mais prometteur, qui va encore gagner en sagesse. ★★



 17,50 € (2012-14) M:100% 16/20

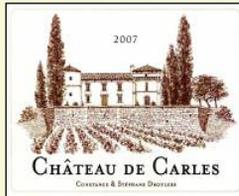
40 Château de Carles

Vue: Robe cerise assez soutenue, en légère évolution.

Nez: Assez discret aujourd'hui, le bouquet s'ouvre ensuite sur de doux arômes de cerise confite, vanille et pâtisserie (tarte aux fraises).

Bouche: Très belle réussite pour le millésime. Ce cru franc et soyeux a conquis les dégustateurs par son superbe équilibre acidité/gras, la générosité d'une expression fruitée encore bien présente (bigarreaux, cassis, myrtilles) et la structure d'un ensemble ambitieux qui a évolué avec une grande harmonie.

M:90% - CF:5% -MA:5% ★★(★)



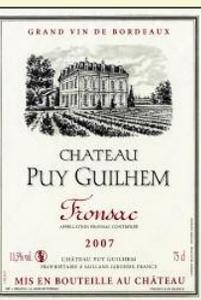
 10,50 € (2011-13) 15,5/20

34 Château Puy Guilhem

Vue: Rubis profond en début d'évolution.

Nez: Pommadé voire doucereux, le nez exhale sans retenue ses arômes de fraise confiturée, mêlés à une touche de cuir frais et de tabac blond.

Bouche: Ce vin franc et équilibré livre aujourd'hui une bouche de belle rémanence fruitée (prune, fraise, cerise), dont la maturité trouve son équilibre dans une fine acidité rafraîchissante. La finale, enveloppée et savoureuse, révèle une agréable persistance. ★★



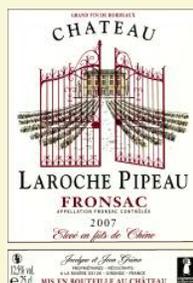
 12,00 € (2011-12) M:100% 15/20

25 Château Laroche Pipeau

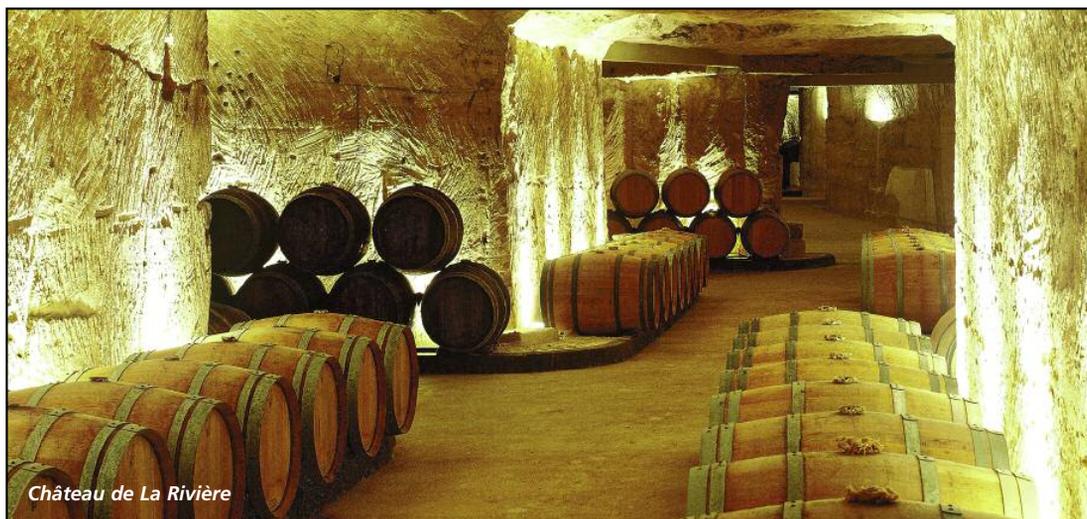
Vue: Robe cerise peu concentrée, au disque légèrement évolué.

Nez: Puissamment épicé, le nez se voit d'abord dominé par les notes de baie de genévrier et de poivre, pour ensuite évoluer vers le sureau et la mûre sauvage.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru franc et riche-ment doté associe une expression fruitée bien présente à un registre épicé qui confirme l'impression du bouquet. Les saveurs de sureau, myrtilles et aïrelles dominent une finale longiligne et tendue, de belle fraîcheur. ★(★)



 13,70 € (2011-13) M:90% - CF:10% 15/20



Château de La Rivière

30 Château Canevault Cuvée Théo

Vue: Superbe robe intense rubis profond.

Nez: Premier nez délicat, mêlant les notes de boisé noble (cèdre, santal), fruits au sirop (mûre, myrtille, cerise noire) et lactiques. Complexe et engageant.

Bouche: Cette cuvée de haute tenue magnifie le millésime et son terroir.

Une extrême élégance est soulignée par des dégustateurs sous le charme, qui relèvent par ailleurs une densité de matière irréprochable, des tanins parfaitement dosés qui vont encore se lisser et une finale puissamment fruitée, sur le noyau de cerise. ★★★

 (2011-15) M:80% - CF:10% - CS:10% **17,5/20**



9 Château Roumagnac La Maréchale

Vue: Rubis cerise en légère évolution.

Nez: Particulièrement charmeur, ce nez tout en douceur exhale ses notes de crème de fruits rouges et noirs et de vanille, dans un bouquet de complexe, qui se complète d'une touche de bois précieux et de kirsh.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, ce cru charnu confirme son ambition par ses insistantes saveurs fruitées (mûre sauvage, sureau), relevées par des tanins presque assagis. Ensuite, le gras s'impose et la finale, chaleureuse, offre harmonie et persistance. ★★★

 7,50 €  (2011-14) M:90% - CS:10% **16/20**



25 Château Laroche Pipeau

Vue: Robe carminée éclatante et limpide.

Nez: Charmeur dès l'ouverture par ses effluves confiturés (gelée de groseilles, cerise), ce nez complété par une fine touche lactique, évoque les fruits au sirop et la pâtisserie (tarte aux fraises).

Bouche: Ce cru a évolué avec harmonie et réussite. La bouche charnue et dotée d'une belle structure affirme encore sa jeunesse. Elle propose des saveurs de petites baies noires, relevées par une jolie acidité rafraîchissante. Presque fondue, la finale se montre persistante et tonique. ★★

 14,70 € (2011-13) M:90% - CF:10% **15,5/20**



24 Château Castagnac

Vue: Très jolie robe rubis profond encore jeune.

Nez: Original par ses effluves lactiques (yaourt frais) et de fruits acidulés (cerise du nord, sureau). A l'aération, un registre finement épicé complète une palette olfactive diversifiée.

Bouche: Doté d'une belle structure d'ensemble, ce cru presque fondu livre un fruité généreux (cerise, mûre, sureau) soutenu par d'élégants tanins presque lissés. Ce vin sérieux offre encore une belle chair et une trame assez serrée. Il se voit ponctué par une finale persistante sur la cerise confite. ★★★

 5,00 € (2011-12) M:12% - CF:2% - CS:2% **15/20**



Les gîtes du Château Plain-Point

Recommandé par V.T.A.



Plain Sud
La Girondine
La maison du jardin

33126
Saint-Aignan
Tél: 05/57.249.655
Fax: 05/57.249.164
info@plainpoint.fr

www.chateau-plain-point.com

14

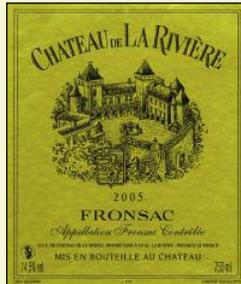
Château de La Rivière



Vue: Superbe robe de grande jeunesse encore, rubis grenat.

Nez: D'emblée, d'intenses effluves de fruits macérés à l'eau-de-vie (kirsch, quetsche) envahissent ce bouquet chaleureux, complété par un boisé délicat et une touche de tabac blond.

Bouche: La mâche et le gras de cette cuvée ample et riche ont été très appréciés. Le milieu de bouche offre un fruité généreux et mûr, qui trouve son équilibre dans une acidité bien présente. Ce vin épanoui est ponctué par une finale sur la fraise confiturée.



★★★



(2011-13) M:89% - CF:8% - CS2% - MA:1% 16/20

8

Château Bélugue

Vue: Robe cardinal, concentrée et de bel éclat.

Nez: Puissamment fruité, presque enivrant, ce bouquet évoque ouvertement la cerise amarena, les fruits noirs macérés (cassis, myrtille, crème de mûre) et une note lactique charmuse.

Bouche: Élégance et densité d'expression sont au rendez-vous de ce cru qui s'est montré séduisant par l'exubérance de son fruité presque confit, et sa délicate acidité qui équilibre l'impression de grande onctuosité de l'ensemble, tout en apportant la tension nécessaire à une finale flatteuse.



★★★



6,10 € (2011-13)

15/20

Fronsac 2004

35

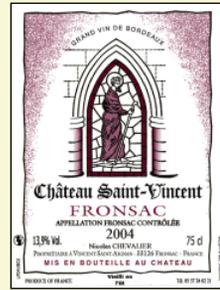
Château Saint-Vincent

Vue: Somptueuse robe pourpre bleuté, encore particulièrement jeune.

Nez: De grand charme, ce bouquet suave mêle avec douceur les notes de boisé noble, caramel et tabac blond aux arômes de fruits noirs au sirop (gelée de cassis, myrtilles).

Bouche: La superbe bouche de ce cru encore jeune présente une fraîcheur gustative remarquable qui équilibre la grande maturité du fruit au sirop (baies noires).

La texture se montre onctueuse et la finale, opulente associe un registre caramélisé flatteur aux saveurs de cerise confite. Grande réussite.



★★★



(2011-13) M:85% - CF:15%

16,5/20



Château de La Rivière

Lors de notre passage, peu d'échantillons du très beau millésime 2009 étaient déjà disponibles. Voici toutefois quelques références de crus goûtés découvertes sur place et qui ont retenu notre attention.

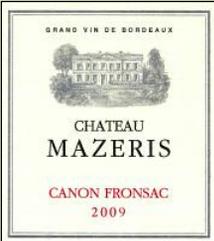
Tijdens ons bezoek waren er nog maar weinig exemplaren van het zeer mooie wijnjaar 2009 beschikbaar. Hier toch enkele referenties van cru's die wij ter plaatse hebben ontdekt en die onze aandacht hebben getrokken.

19 **Château Mazeris**

Vue: Somptueuse robe pourpre violacé, presque d'encre.

Nez: La cerise noire confite et les petites baies (myrtille, cassis) se livrent sans retenue au premier nez, complétées à l'aération par une touche de cuir frais et de tabac blond.

Bouche: Massive, cette cuvée extrêmement concentrée livre un grain serré. On apprécie sa mâche, l'élégance de ses jeunes tanins et la tension induite par une acidité omniprésente et rafraîchissante, qui équilibre un fruité particulièrement mûr. Longue finale.



★★★

  (2013-20) M:80% - CF:20% **16,5/20**

4 **Château Canon**

Vue: Rubis assez concentré au disque en début d'évolution.

Nez: Au premier nez, le caractère affirmé de ce bouquet se livre sans réserve, illustré par une minéralité bien présente (encre, terre, mine de crayon), complétée par un fruité expressif et mûr (baies noires).

Bouche: Ce cru dense et racé, de grande franchise, privilégie ouvertement la concentration et la maturité du fruit. Les dégustateurs apprécient son gras, sa texture enveloppée et serrée à la fois, et l'exubérance de ses saveurs de cerise noire, cassis et myrtilles, enveloppées de tanins jeunes et nobles.



★★★

 **12,00 €** (2013-19) M:100% **16/20**

- Cours d'œnologie
- Initiation à la dégustation
- Animation d'événements
- Œnotourisme

Reflets de Vignes

Un parcours sensoriel à la portée de chacun

www.refletsdevignes.be
info@refletsdevignes.be
Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



17

Château La Fleur Cailleau



Vue: Superbe robe pour-
pre profond intense.

Nez: Un bouquet expres-
sif, qui mêle avec harmo-
nie d'intenses effluves de
fruits noirs au sirop (mû-
re, myrtille, cassis), asso-
ciés à une touche boisée
et vanillée.

Bouche: Ce cru de haut rang a emporté tous les
suffrages. Les dégustateurs s'accordent pour louer
son puissant fruité (bigarreaux, cassis, mûre).
L'acidité est bien présente, gage d'équilibre et de
potentiel d'évolution, et les tanins soyeux et jeunes
apportent la structure nécessaire. Belle réussite!

M:83% - CF:12% - MA:3% - Divers: 2%

★★★

 16,50 € (2012-16)

17,5/20



6

Château Barrabaque "Prestige"



Vue: Robe d'encre, de
grande jeunesse enco-
re.

Nez: Le premier nez
exhale sans retenue
d'intenses effluves de
boisé noble (santal,
cèdre), boîte à cigares
et de moka. Ensuite, un
fruité généreux apparaît (cerise amarena).

Bouche: Presque épanouie, cette bouche de textu-
re voluptueuse a bien intégré son élevage. Le fru-
ité s'avère bien présent, illustré par les saveurs de
cerise noire, fraise et cassis. Les tanins, partielle-
ment lissés, soutiennent une bouche ambitieuse.

M:80% - CF et CS:18% - MA:2%

★★★

 (2012-15)

16,5/20



39

Château Canon Péresse

Vue: Robe cardinal,
profonde et brillan-
te.

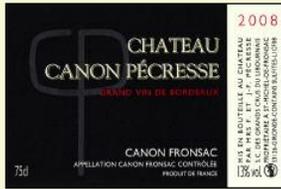
Nez: Intense et de
caractère, sur d'ex-
pressives notes de
tabac blond, cerise
confite et caramel,
associées au registre des petites baies noires.

Bouche: Attaque séveuse et riche, imposant d'em-
blée sa maturité fruitée, une charpente tannique
encore bien présente mais distinguée et un équi-
libre acidité/gras appréciable. Les saveurs de fruits
noirs assorties d'épices dominent le milieu de
bouche et la finale, structurée et persistante, pon-
ctue en beauté ce vin ferme et ambitieux.

★★

 13,00 € (2012-16) M:95% - CS:5%

15,5/20



3

Clos Saint-Michel

Vue: Robe carminée limpide
et de bel éclat.

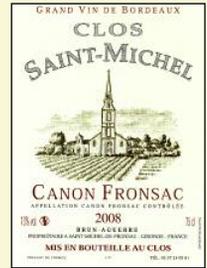
Nez: Un panier de fruits
gourmands au sirop se livre
dans ce bouquet charmeur
qui évoque la crème de mûre
et de myrtilles. Touche lac-
tique à l'aération.

Bouche: De belle tenue en
bouche, ce cru suave impose
d'emblée une grande maturi-
té de fruit. D'insistantes sa-
veurs de cerise macérée et d'eau-de-vie de prune
envahissent un ensemble charnu, enveloppé de
tanins soyeux qui vont encore gagner en fondu.
Un vin franc, doté d'un bel équilibre.

★★

 14,00 € (2012-14) M:90% - CF:10%

15/20



20

Château Pey Labrie "Coeur Canon"

Vue: Robe cardinal au disque
en légère évolution.

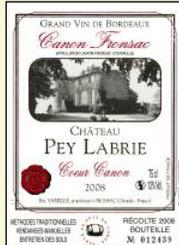
Nez: Tout en délicatesse, ce
bouquet mêle les notes flori-
ales à de fines effluves fruitées
(framboise, grenade), dans un
ensemble aérien et flatteur.

Bouche: Extrêmement franc,
ce vin croquant de fruit pré-
sente une texture ronde et
soyeuse. On apprécie son équi-
libre acidité/gras et l'impression de fondu et d'onc-
tosité laissée par un milieu de bouche généreux
en saveurs confiturées (gelée de framboises, confiture
de fraises). Un cru gourmand et convivial, déjà très
agréable aujourd'hui.

★★

 8,60 € (2011-13) M:80% - CF:15% - CS:5%

14,5/20



© J.E. Nadeau

6 **Château Barrabaque** 

Vue: Robe d'encre presque noire, de grande jeunesse.
Nez: L'exubérance et la maturité fruitée s'expriment d'emblée, dans ce bouquet doux-reux, qui évoque la crème de girotttes et les fruits noirs au sirop (myrtille, mûre).
Bouche: Ambitueuse et richement dotée, cette cuvée de haute tenue présente de solides atouts: une densité de matière irréprochable, un remarquable équilibre acidité/gras, une charpente tannique structurante qui va encore gagner en souplesse et une très longue finale fruitée. Ce cru fait honneur à son appellation. ★★★

  (2011-14) 16,5/20



2 **Château Canon La Valade**

Vue: Robe cardinal intense à reflets carminés, de belle jeunesse encore.
Nez: Dès l'ouverture, les notes minérales (encre, mine de crayon) s'associent aux arômes de petites baies noires et d'épices.
Bouche: Tout en équilibre, charme et suavité, cette cuvée séduit par son grain serré, le soyeux de ses tanins presque fondus et l'exubérance de ses saveurs de fruits rouges frais (cerise, groseille). C'est la franchise et la netteté de ce vin équilibré qui ont conquis les dégustateurs. Belle réussite. ★★★

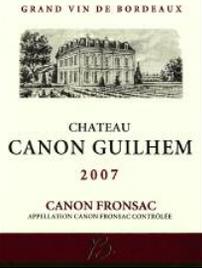
 9,00 € (2011-15) M: 100% 16/20



34 **Château Canon Guilhem** 

Vue: Splendide robe grenat intense, encore jeune.
Nez: Dès l'ouverture, ce nez de caractère livre une expression minérale intense (terre, encre), associée au registre du cuir frais et au grillé/toasté. Quelques notes de baies noires apparaissent ensuite.
Bouche: Un cru sérieux et ambitieux, s'appuyant sur une charpente tannique encore bien présente mais distinguée. Le milieu de bouche, assez corsé, livre ses saveurs de petits fruits noirs, soutenues par une acidité tonifiante, gage de potentiel. ★★

 17,00 € (2012-16) M: 90% - MA: 15% 15,5/20



33 **Château Coustolle** 

Vue: Rubis grenat concentré et limpide.
Nez: Assez expressif à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et offre une belle expression fruitée (tarte aux cerises, fraises), assortie d'une touche d'épices douces.
Bouche: Attaque charnue et concentrée, exprimant d'emblée ses saveurs de petites baies noires acidulées (cassis, sureau, cerise), soutenues par des tanins encore présents mais fins, qui vont encore gagner quelque peu en fondu. La finale est agréablement persistante. ★★★

  (2011-14) M: 70% - CS et CF: 28% - MA: 2% 15/20



© Michel Praet



Château Coustolle

38 **Château Tour Balet** En conversion 

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

Nez: Assez réservé au premier nez, puis s'exprime davantage, livrant d'agréables senteurs de cerise, cacao et amande douce. Un bouquet doux.

Bouche: Ayant évolué avec réussite, ce cru s'appuie sur une jolie acidité et offre un fruité bien présent (groseille, cassis, sureau). Doté d'une charpente tannique lissée mais structurante, il présente une finale de longueur appréciable, où se mêlent les saveurs fruitées et épicées. ★★



 (2011-13) **M:100%** **15/20**

29 **Château Mazeris-Bellevue**

Vue: Robe carminée éclatante.

Nez: Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez exhale ensuite de fines senteurs de fruits rouges mûrs (fraise, framboise), agrémentées d'une touche lactique enveloppée.

Bouche: Ce vin rafraîchissant et franc privilégie ouvertement le charme de l'expression fruitée. On y apprécie les saveurs de fruits rouges frais (airelles et cerise du nord), dans un ensemble équilibré et convivial, très agréable aujourd'hui mais qui évoluera favorablement sur plusieurs années.

M:70% - CF:15% - CS:14% - MA:1% ★★



 **12,00 €** (2011-15) **14,5/20**

18 **Vignobles Gaucher** **Cuvée Jade** 

Vue: Rubis grenat profond, encore jeune.

Nez: Profondeur et complexité sont au rendez-vous de ce bouquet distingué, qui mêle les arômes de boisé noble (cèdre), vanille et cerise confite.

Bouche: Un exemple de style. Ce cru ambitieux et de grand charme démontre une parfaite intégration de l'élevage au service du fruit. Les saveurs de petites baies noires s'associent au boisé délicat et au tabac blond. Des tanins gourmands encore jeunes enveloppent une matière concentrée et la finale, interminable, allie puissance et distinction. ★★



 **10,00 €** (2011-14) **M:100%** **16/20**

2 **Château Canon La Valade**

Vue: Superbe robe pourpre bleuté, de jeunesse surprenante.

Nez: L'exubérance fruitée de ce nez enjôleur confirme l'extrême jeunesse de la robe. D'insistantes senteurs de griottes et myrtilles au sirop s'y expriment, dans un bouquet lactique charmeur.

Bouche: Ce vin fondu et onctueux se montre parfaitement épanoui. La bouche savoureuse et lissée offre une expression fruitée très mûre voire macérée, enveloppée de tanins presque fondus, dans un ensemble crémeux. Finale de persistance appréciable sur la cerise confite. ★★



 **9,50 €** (2011-13) **M:100%** **15,5/20**



© J.-B. Nadeau

© J.-B. Nadeau

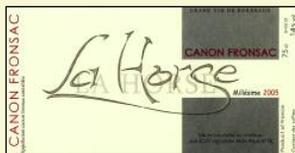
33 Château Coustolle "La Horse"

Vue: Robe cardinal intense et éclatante, encore jeune.
Nez: Somptueux bouquet de grande profondeur, qui livre ses arômes de cerise au marasquin, myrtille au sirop, mêlées aux effluves minérales et de tabac blond.

Bouche: Une bouche énorme et distinguée à la fois, qui a emporté tous les suffrages. Extrêmement savoureuse, elle livre un fruité mûr et concentré (griotte, myrtille), dont l'équilibre est assuré par une belle acidité. De fins tanins enveloppent l'ensemble et la finale, en queue de paon, révèle une grande rémanence. Un cru exemplaire.

★★

  (2011-15) M:70% - CF & CS:30% **17,5/20**



33 Château Coustolle "Saint Jacques"

Vue: Rubis carminé, intense et limpide.

Nez: Le caractère crémeux et charmeur de ce bouquet parfumé s'illustre par des effluves de griottes, cassis et myrtille au sirop, complétées à l'aération par un registre vanillé et lactique doux.

Bouche: Séveuse et de grand charme, cette cuvée de haut rang affiche une remarquable concentration, une maturité fruitée traduite par d'expressives saveurs de cerise à l'eau-de-vie et un superbe équilibre d'ensemble, permis par une acidité qui apporte la vivacité nécessaire. Un cru complet.

★★

  (2011-14) M:70% - CF & CS:30% **15,5/20**



Bordeaux-Supérieur 2009

4 Château Galand

Vue: Grenat profond très concentré.

Nez: Dès l'ouverture, d'insistantes effluves charmeuses de fruits noirs au sirop (crème de mûre, myrtilles) envahissent ce bouquet, assorti d'une touche lactique charmeuse.

Bouche: Riche en extrait sec, ce cru ambitieux, racé et concentré offre sa puissance fruitée (baies noires acidulées) et un registre épicé et délicatement boisé. La mâche et la structure de l'ensemble sont soulignées par des tanins vifs et élégants, qui ne demandent qu'à se fondre. Un vin ambitieux.

M:85% - CS et CF:10% - MA:5%

★★★

 **7,00 €** (2012-15) **16/20**



28 Château de Pardailan

Vue: Jolie robe carminée brillante.

Nez: Original et expressif à la fois, ce nez au caractère affirmé met en présence des arômes d'épices douces, orange amère et minéralité.

Bouche: Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru savoureux et concentré voit sa matière fruitée intense et mûre équilibrée par une acidité rafraîchissante. Les saveurs de cerise et groseille s'y expriment pleinement, dans un ensemble au grain serré, longiligne, ponctué par une finale agréablement persistante, qui va encore se fondre.

★★★(*)

 **6,00 €** (2012-14) M:65% - CS:25% - CF:10% **15/20**



15 Château Passe Craby Cuvée Prestige

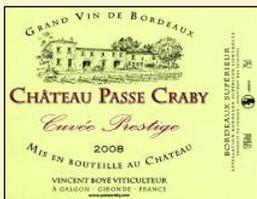
Vue: Robe rubis profond, centrée et éclatante.

Nez: L'expression fruitée (baies noires confiturées) et lactique s'impose d'emblée, complétée par des arômes de boisé délicat.

Bouche: Ce vin complet a séduit les dégustateurs. Qualifié de parfaitement équilibré et ambitieux, il livre une bouche dont la trame serrée n'a d'égal que la puissance tannique distinguée et l'exubérance fruitée (sureau, mûre, cassis) et épicée. Cette cuvée de garde fait honneur à son appellation.

M: 75% - CS: 20% - CF: 5%

★★★



 8,50 €  (2012-16)

16/20

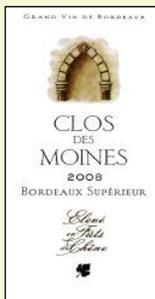
16 Clos des Moines

Vue: Robe grenat profond, brillante.

Nez: Premier nez envoûtant, évoquant le boisé noble et la torréfaction (moka). Le registre lactique se livre sans retenue, assorti d'une touche biscuitée, légèrement grillée.

Bouche: L'entrée de bouche offre d'emblée sa mâche et sa densité de grain. Elle donne le ton d'une cuvée sérieuse, richement dotée, dont les saveurs de noyau de cerise, petites baies noires acidulées et boisé fin s'associent avec harmonie. La finale, persistante, ponctue un cru encore très jeune.

★★★



 (2012-15)

16/20

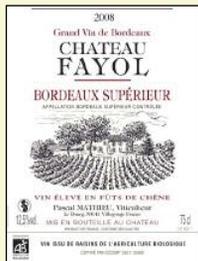
26 Château Fayol

Vue: Rouge cerise au disque à légers reflets tuilés.

Nez: Les arômes de fruits rouges cuits voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) se complètent d'une touche finement épicée (garrigue, baie de genévrier).

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée livre sans retenue ses saveurs confiturées (fraise, cerise), qui trouvent leur équilibre dans une jolie acidité rafraîchissante. Qualifiée de gourmande, chaleureuse et croquante de fruit, la finale se montre très persistante et épanouie. Un cru convivial.

★★★(★)



 6,50 €  (2011-13)

15/20

15 Château Passe Craby

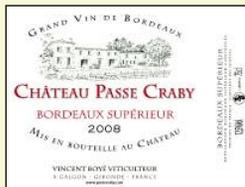
Vue: Robe cerise assez concentrée, au disque légèrement évolué.

Nez: Un bouquet de caractère, qui exhale ouvertement sa minéralité. On y retrouve les arômes de terre, goudron, encre et épices, dans un ensemble expressif.

Bouche: Une bouche de grande jeunesse, qui confirme dès l'attaque le caractère du bouquet. Presque corsée, elle propose une expression épicée et fruitée intense (baies noires), soutenue par des tanins vifs qui doivent encore gagner quelque peu en fondu. Finale ambitieuse et tonique.

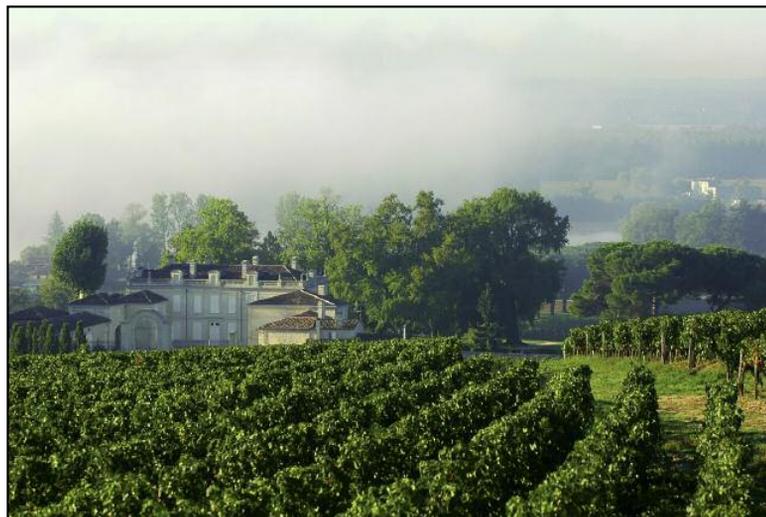
M: 75% - CS: 20% - CF: 5%

★★



 5,50 €  (2012-14)

14,5/20



4 **Château Galand**

Vue: Très beau rubis carminé au disque encore jeune.

Nez: Extrêmement charmeur, ce nez tout en douceur libère d'exubérants arômes de fruits au sirop (griotte, mûre), complétés à l'aération par une note lactique.

Bouche: Une cuvée exemplaire, particulièrement savoureuse, qui a séduit par la puissance de son expression fruitée (myrtilles et cerises confiturées), la distinction de sa charpente tannique encore présente mais soyeuse, et son remarquable équilibre acidité/gras. Finale croquante de fruit, persistante.

M:85% - CF:10% - MA:5% ★★★

 7,00 € (2011-14) 16,5/20



32 **Château Baulos "La Vergne"**

Vue: Robe cerise, assez concentrée.

Nez: Délicatement parfumé et généreux en fruit. Les arômes de framboise, violette, cuberdon et cerise se livrent de concert, complétés par une douce touche lactique et crémeuse.

Bouche: On est d'emblée séduit par la finesse de texture, la suavité et le gras de cette cuvée gourmande et aujourd'hui épanouie. Tout en dentelle, longiligne, elle se voit ponctuée d'une finale enveloppée et charmeuse qui conserve toutefois une belle structure d'ensemble.

M:95% - MA:5% ★★★(*)

 5,00 € (2011-12) 15/20



Bordeaux 2008

21 **Clos des Arbories "Audace"**

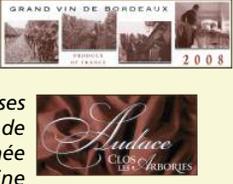
Vue: Superbe robe pourpre intense au disque violacé.

Nez: Très élégant, ce bouquet complexe exhale ses arômes de boisé noble et de fruits noirs confiturés (genée de mûre, cassis). Une fine touche mokatée apparaît à l'aération.

Bouche: Ambition et structure corsée sont au rendez-vous de ce cru bâti pour affronter les ans. L'élevage se montre à la hauteur de la concentration fruitée. D'expressives saveurs de petites baies noires se livrent sans réserve, dans un ensemble soutenu par une charpente tannique ferme mais soyeuse. Longue finale sur l'encre et les épices.

M:100% ★★★

 8,50 € (2012-15) 16,5/20



38 **Château Boutin-Arnaud Bordeaux**

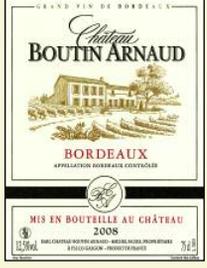
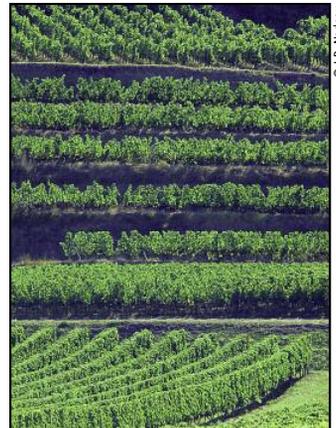
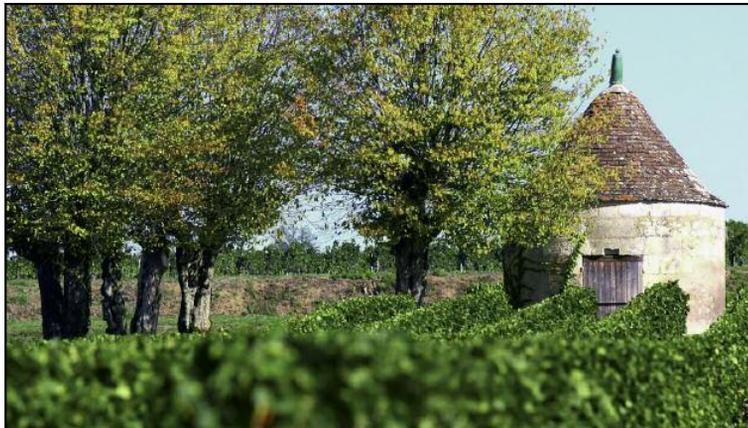
Vue: Robe cerise correctement concentrée.

Nez: Un bouquet assez dégagé et de caractère, où les fruits rouges s'associent à de délicates notes minérales et de sous-bois, terre et épices.

Bouche: Particulièrement épanoui et gourmand, ce cru croquant de fruit offre une structure appréciable, soutenue par des tanins soyeux, et une texture douceuse en milieu de bouche. La finale, généreuse en saveurs de fraise et cerise bien mûres, se voit relevée par une acidité bienvenue.

M:80% - CF:20% ★★★(*)

 3,30 € (2011-13) 14,5/20

© J.B. Nadeau

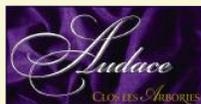
© J.B. Nadeau

21 Clos des Arbories "Audace"

Vue: Très belle robe rubis, jeune et éclatante.

Nez: De grande profondeur, charmeur par ses effluves de crème de fruits noirs (coulis de sureau, mûre), complétées par une note flatteuse de tabac blond et de vanille.

Bouche: Structuré, ce cru solidement construit livre une bouche charnue, où la matière fruitée (baies noires) se voit soutenue par une charpente tannique noble, partiellement fondue. La finale, associant les registres grillé et fruité, témoigne par sa longueur de l'ambition de ce vin.



★★★



(2011-15) M:100%

16/20

12 Vignobles Aroldi "M de Plain-Point"

Vue: Robe cerise profonde et éclatante.

Nez: Premier nez sur la fraise confiturée, la vanille et la violette. Ensuite, les arômes de tabac et cuir frais complètent une palette olfactive douceuse.

Bouche: Dès l'attaque, le gras de cette cuvée pleine et harmonieuse s'impose sans retenue. La concentration de matière fruitée (cerise, sureau, cassis) n'a d'égal que l'élégance tannique, dans un ensemble charnu et savoureux, qui va encore gagner quelque peu en fondu. Un cru complet.

M:80% - CF:10% - CS:10%

★★★



(2011-16)

15,5/20

**21** Clos des Arbories Cuvée des Amis

Vue: Rubis cerise moyennement intense.

Nez: D'emblée, les arômes de fruits bien mûrs voire confiturés (fraise, cerise) se mêlent aux notes de pâtisserie, avec une fine touche d'épices.

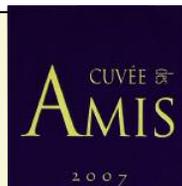
Bouche: De grande franchise fruitée dès l'attaque, ce cru privilégie ouvertement le charme de l'exubérance du fruit frais (groseille, cerise du nord). Soutenu par une belle acidité et doté de tanins encore bien présents mais soyeux, ce vin aujourd'hui presque lissé séduit par sa finale agréablement persistante et tonique.

★★★



(2011-13) M:100%

15/20



Orientés vers la rondeur

Les vins du Fronsadais font valoir une belle polyvalence dans l'harmonie des vins et des mets. Au-delà des idées reçues, la qualité de ces crus permet une combinaison de mariages de goût avec le poisson: poisson au four (turbot, daurade...), en sauce (lotte, raie), l'idéal étant de cuisiner le poisson avec le vin servi (lamproie à la bordelaise).

Les Fronsac et Canon-Fronsac sont des vins essentiellement ronds, caractère qui est dû à la présence souvent majoritaire du cépage merlot. Leurs accords sont donc souvent orientés vers la rondeur.

Les jeunes crus travaillés en souplesse et livrant rapidement un fruité exubérant s'accommoderont des volailles à chair onctueuse et grasse, un cassoulet ou un confit de canard. Sur des viandes rouges grillées ou rôties et le gibier à plumes (faisan, perdrix...), on préférera des vins jeunes alors qu'on choisira des vins plus matures pour les viandes rouges en sauce et les gibiers à poils (sanglier, chevreuil...).

En ce qui concerne les fromages, le mariage idéal avec les vins de Fronsac se réalise avec les pâtes pressées: brebis, Comté... Certains autres fromages à croûte fleurie tels que le Coulommiers ou le brie de Meaux représentent aussi d'excellents choix.

Enfin, il faut souligner la belle complémentarité de ces crus avec la cuisine du monde (asiatique, indienne pas trop épicée), car leur finesse et leur personnalité met en valeur les saveurs orientales sans que celles-ci prennent le dessus.

15

Château Passe Craby

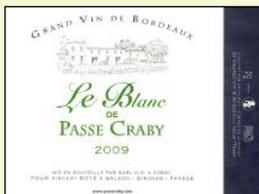
Le Blanc de Passe Craby 09

Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: Extrêmement parfumé et de grande fraîcheur, le bouquet mêle avec harmonie les senteurs de minéralité (buis, bourgeon de cassis) et d'agrumes (pamplemousse rose).

Bouche: Très plaisante, cette bouche ronde très savoureuse jouit d'un bel équilibre d'ensemble. La maturité du fruit se voit rafraîchie par une superbe acidité tonifiante. Les saveurs d'agrumes mûrs s'y livrent généreusement et la finale, enveloppée et tendue à la fois, impose sa persistance.

★★★



SA:85% - SE:10% - MU:5% **15,5/20**

10

Domaine de Pont de Guestrès

Lalande-de-Pomerol 2004

Vue: Robe rubis grenat intense, encore jeune.

Nez: La maturité fruitée s'exprime dès le premier nez, illustrée par les arômes de pruneau et cerise confite. Ensuite, une charmante touche de tabac blond et cuir frais apparaît.

Bouche: Dès l'attaque, c'est l'équilibre acidité/gras de cette cuvée épanouie qui s'impose ouvertement. Toute en volupté, elle propose des saveurs de fruits au sirop, enveloppées dans une texture douceuse et des tanins assagis. Fondue, conviviale et persistante, la finale offre une belle rémanence.

★★★(★)



(2011-16)

M:100%

15,5/20

16

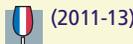
Château La Siganerie Bordeaux 2009

Vue: Rubis pourpre au disque bleuté.

Nez: Particulièrement expressif et mûr, ce nez complexe mêle les notes de fruits rouges et noirs confiturés aux arômes d'épices et encre.

Bouche: La texture ample, riche et grasse de l'attaque donne une impression de grande douceur. Le milieu de bouche révèle ses saveurs de pâtisserie (tarte aux fraises et cerises), associées à un registre lactique enveloppé et suave. Une fine acidité rafraîchissante équilibre une finale tendue, de persistance appréciable.

★★★(★)



(2011-13)

15/20



Gericht op rondheid

De wijnen van de Fonsadais zijn zeer polyvalent in de harmonie tussen wijnen en gerechten.

Buiten de heersende opvattingen laat de kwaliteit van deze cru's harmonieuze smaakcombinaties toe met vis: vis in de oven (tarbot, zeebrasem...), in saus (zeeduivel, rog), idealiter wordt de vis met de geserveerde wijn bereid.

Jonge soepele cru's die snel een exuberante fruitsmaak geven, gaan goed samen met gevogelte met smeug, vet vlees. Bij rood geroosterd of gebraden vlees en pluimwild (fazant, patrijs) geeft men de voorkeur aan jonge wijnen, terwijl men bij rood vlees in saus en haarwild (everzwijn, ree) voor rijpere wijnen kiest.



Brie de Meaux

Wat kaas betreft, wordt de ideale combinatie met de wijnen van Fonsac verwezenlijkt met harde kazen: schapenkaas, Comté... Sommige andere kazen met een schimmelkorst, zoals de Coulommiers of de brie de Meaux, vormen ook een uitstekende keuze.

Ten slotte wijzen we op de mooie complementariteit van deze cru's met de wereldkeuken (Aziatisch, Indisch, niet te pikant): hun finesse en hun persoonlijkheid doen de oosterse smaken goed uitkomen, zonder ze te overheersen.

Bordeaux Supérieur • Bordeaux & Autres vins

- 1** **Château Franc Capet:** 3, lieu-dit Capet - 33126 Fronsac
Tél: 05/57.25.73.19 - 06/03.56.25.27 - Fax: 09/57.70.39.45
franccapet@free.fr - http://franccapet.free.fr
Cherche distributeurs
- 2** **Vignoble J.B. Roux & Fils:** Château La Valade
"La Valade" - 33126 Fronsac
Tél: 05/57.24.96.71 - 06/98.89.30.08
chateaulavalade@orange.fr
Cherche distributeurs
- 3** **Clos Saint-Michel:**
1, Lariveau - 33126 Saint Michel de Fronsac
Tél: 05/57.24.95.81 - Fax: 05/57.24.98.25
contact@lacloseriedefronsac.com
www.lacloseriedefronsac.com
- 4** **Vignobles Galand:** "La Malatie" - 33126 Fronsac
Tél: 06/27.05.05.38 - Fax: 05/57.58.20.81
pharmaciejeangaland@wanadoo.fr
www.chateau-galand.fr
- 5** **Vignobles Hermouet:** "Clos du Roy" - 33141 Saillans
Tél: 05/57.55.07.41 - Fax: 05/57.55.07.45
contact@vignobleshermouet.com
www.vignobleshermouet.com
- 6** **Château Barrabaque:** 33126 Fronsac
Tél: 05/57.55.09.09 - 06/07.46.08.08 - Fax: 05/57.55.09.00
chateaubarrabaque@yahoo.fr
www.chateaubarrabaque.com
P. Ghoos à Laakdal • Cherche distributeurs en Wallonie
- 7** **Vignobles Béraud:** Château La Brande - 1, La Brande
33141 Saillans - Tél: 05/57.74.36.38 - Fax: 05/67.04.65.11
la.brande.saillans@wanadoo.fr - www.chateau-la-brande.fr
Cherche distributeurs
- 8** **Vignobles Pelletier:** Château Belugue - 5, Les Struliez
33141 Saillans - Tél: 05/57.84.39.70
chateau-belugue@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 9** **Vignobles Dumeynieu:** "Le Sable", 1 - 33126 La Rivière
Tél: 05/57.24.94.55 - Fax: 05/57.24.90.44
vignobledumeynieu@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 10** **Vignobles Rémy Rousselot:** Château les Roches de
Ferran Fronsac - 6, Signat - 33126 Saint-Aignan
Tél: 05/57.24.95.16 - Fax: 05/57.24.91.44
vignobles.remy.rousselot@wanadoo.fr
www.authentic-bordeaux-style.fr
*3V Conseils à Bois de Lessines - Mis en Bouteille à Lochristi
Nectar dit Vin à Aubel - Winemakers Online à Berchem
Idea Service à Ekeren*
- 11** **Le Clos d'Osmine:** 14, Saint Cric - 33126 Saint-Aignan
Tél: 06/77.85.66.93 - Fax: 05/57.49.48.33
jfgomme@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 13** **Vignobles Aroldi:** Chât. Plain Point - 33126 St-Aignan
Tél: 05/57.24.96.55 - Fax: 05/57.24.91.64
info@plainpoint.fr - www.plainpoint.fr
*Rodin à Oostende • Siepas à Zottegem • Vinorama à Tielt
Vinoland à Destelberge • Wine-I-Motions à Ternat
Bacchus the 3g à Knokke • Bo Vision à Brasschaat
Casa da Vino à Herentals • Danieli Sélection à Londerzeel
Marmat à Puurs • cherche distributeurs en Wallonie*
- 13** **Château Arnauton:** Route de Saillans - 33126 Fronsac
Tél: 05/57.55.06.00 - 06/12.57.11.80 - Fax: 05/57.55.06.01
info@chateau-arnauton.fr
Delhaize • Cherche distributeurs
- 14** **Château de La Rivière:** 33126 La Rivière
Tél: 05/57.55.56.56 - Fax: 05/57.24.94.39
t.disclyn@vignobles-gregoire.com
www.vignobles-gregoire.com *Cherche distributeurs*
- 15** **Château Passe Craby:** 33133 Galgon
Tél: 05/57.55.05.38 - Fax: 05/57.55.49.81
v.boyew@wanadoo.fr - www.passecraby.com
Vinorama à Tielt • Cherche distributeurs en Wallonie
- 16** **Union des Producteurs de Lugon:** 6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon - Tél: 05/57.55.00.88 - Fax: 05/57.84.83.16
udpl-magasin@cavedelugon.com - www.cavedelugon.com
Cherche distributeurs
- 17** **Château La Grave:** "La Grave" - 33126 Fronsac
Tél: 05/57.51.31.11 - Fax: 05/57.25.08.61
domaine@paulbarre.com - www.paulbarre.com
La cave Saint Jacques à Tournai
- 18** **Vignobles Gaucher:** "La Matheline"
33126 Saint-Michel de Fronsac
Tél: 06/13.80.33.62 - Fax: 09/72.21.72.10
s.gaucher@free.fr - www.vignoblesgaucher.fr
Cherche distributeurs
- 19** **E.a.r.l. de Cournaud:** 5, Château Mazeris
33126 Saint-Michel de Fronsac - Tél: 05/57.24.96.93
mazeris@wanadoo.fr - www.chateau-mazeris.com
Colruyt
- 20** **Château Pey Labrie:** Eric Vareille - 33126 Fronsac
Tél: 05/57.51.65.17 - Fax: 05/57.25.35.87
vareille@pey-labrie.fr - www.pey-labrie.fr *Cherche dist.*
- 21** **Clos les Arbories:** 20, rue Léo Lagrange
33240 Lugon et l'Île du Carnay
Tél: 06/84.51.15.00 - 05/57.84.83.53 - Fax: 05/57.84.05.14
clos.arbories@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 22** **Vignobles Goujon et Fils:** 1, le Port de Saillans
33141 Saillans - Tél: 05/57.84.32.02 - 06/11.87.84.20
Fax: 05/57.84.39.51 - contact@chateumagondeau.com
www.chateumagondeau.com *Cherche distributeurs*
- 23** **Château Canon St-Michel:** Lamarche - 33126 Fronsac
Tél: 06/08.33.81.11 - Fax: 05/57.24.94.99
vignoblemillaire@aol.com - www.vins-millaire.com
Cherche distributeurs
- 24** **Château Castagnac:** "Rossignol" - 33141 Villegouge
Tél: 05/57.84.44.07 - Fax: 05/57.84.47.96
vignobles.bernard-coudert@orange.fr
www.chateau-castagnac.com *Cherche distributeurs*
- 25** **Château la Roche Pipeau:** "Pipeau" - 33126 La Rivière
Tél: 05/57.24.90.69 - Fax: 05/57.24.90.61
jean.grima@wanadoo.fr
www.chateau-larochepipeau.com *Cherche dist.*
- 26** **Château Fayol:** Les Chevaliers de Bellevue
1, Moulin Rompu - 33141 Villegouge - Tel/Fax: 05/57.43.35.98
Pascal Mathieu - 9, Laurance - 33240 Tarnes
chateaufayol@wanadoo.fr - www.chateau-fayol.com
Cherche distributeurs

- 27** Château Tasta: 33126 Saint-Aignan
Tél/Fax: 05/57.24.97.62 - chateau.tasta@wanadoo.fr
www.chateautasta.fr
Keersmaecker Tony "Winefield" à Bornem
Cherche distributeurs
- 28** Château de Pardaillan: 33240 Lugon
Tél: 05/57.84.40.15 - thierry.de-roquefeuil@wanadoo.fr
www.pardaillan-roquefeuil.fr
- 29** Château Mazeris Bellevue: 33126 St-Michel de Fronsac
Tél: 05/57.24.98.19 - Fax: 05/57.24.90.32
chateaumazerisbellevue@wanadoo.fr
- 30** Château Canevault: "Caneveau" - 33240 Lugon
Tél: 05/57.84.49.10 - Fax: 05/57.84.42.07
scea-chaudet-j.p@wanadoo.fr
Les Tourinniers à Hamme-Mille • Cherche dist. en Flandres
- 31** Château les Trois Croix: 33126 Fronsac
Tél: 05/57.84.32.09 - Fax: 05/57.84.34.03
lestroiscroix@aol.com - www.chateaulestroiscroix.com
- 32** Château Baulos La Rivière: 9, route de la Dordogne
33240 St Germain de la Rivière
Tél: 05/57.84.46.01 - 06/33.41.28.04 - Fax: 05/57.84.81.36
info@baulos.fr - www.vin2chateaux.com
Cherche distributeur
- 33** Château Coustolle: "Coustolle" - 33126 Fronsac
Tél: 05/57.51.31.25 - Fax: 05/57.74.00.32
coustolle.fronsac@wanadoo.fr - www.coustolle.fr
Dewit à Bruxelles • Cherche dist. Wallonie et Flandres
- 34** Château Puy Guilhem: 33141 Saillans
Tél: 05/57.84.32.08 - Fax: 05/57.74.36.45
puy.guilhem@infonie.fr *Cherche distributeurs*
- 35** Château Saint-Vincent: Vignobles Chevalier
10 bis "Vincent" - 33126 Saint-Aignan
Tél: 05/57.24.02.21 - 06/23.40.70.21 - Fax: 05/57.24.02.21
chateausaintvincent@wanadoo.fr
www.chateausaintvincent.fr *Cherche distributeurs*
- 36** Château Boutin-Arnaud: 7, Chemin des Fades
"Boutin-Arnaud" - 33133 Galgon
Tél: 05/57.74.37.60 - 06/30.06.52.33 - Fax: 05/57.74.37.60
chateau.boutin.arnaud@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 37** Château Vieux Mouleyre: "Mouleyre" - 33126 Fronsac
Tél: 06/80.58.42.10 - Fax: 01/74.63.78.05
jacques-favier@vieux-mouleyre.com
www.vieux-mouleyre.com *Cherche distributeurs*
- 38** Vignobles Jean-Bernard Dupuy:
1, Balet - 33126 St-Michel de Fronsac
Tél: 06/82.81.73.13 - 05/57.24.91.03
j.bdupuy@hotmail.fr
- 39** Château Canon Péresse: 33126 St-Michel de Fronsac
Tél: 05/57.24.98.67 - canon@pecresse.fr
Cherche distributeurs
- 40** Château de Carles: 33141 Saillans
Tél: 05/57.84.32.03 - Fax: 05/57.84.31.91
contact@hautcarles.com - www.hautcarles.com
Cherche distributeurs

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A.

De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan **200 wijnen** uit de degustatie-dossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.



Entrée gratuite
Gratis ingang

Restaurant
'K zeg a moda

2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat
1620 Drogenbos

www.kzegamoda.be



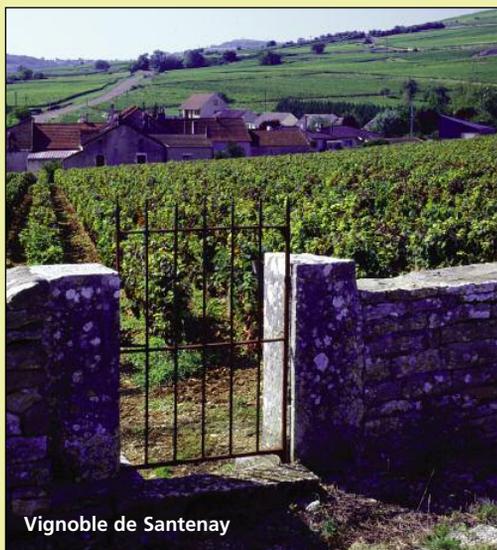
Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

Dégustations - Degustaties

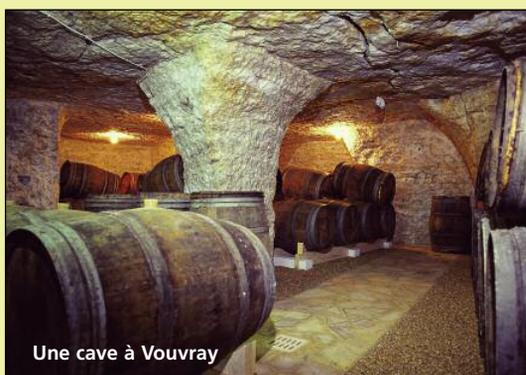
Côtes de Provence • Chassagne-Montrachet

Santenay • Vouvray

Coups de Cœur



Vignoble de Santenay



Une cave à Vouvray

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 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: 210-0985687-25



La Revue
des Prix du Vin
Voir
www.90pluswines.com

De Gids
over Wijnprijzen
Zie
www.90pluswines.com

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

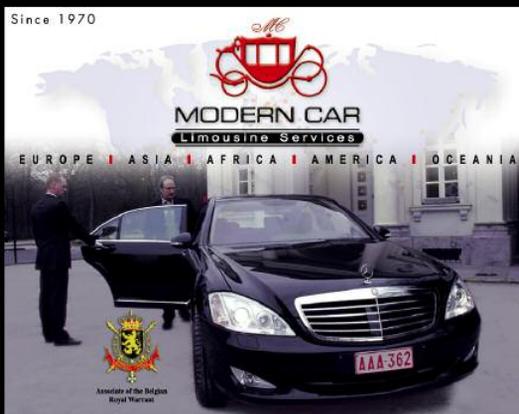
SHOW BUSINESS

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.



RESTAURANT

Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83



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

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

BBB BERGERAND'S BBB

Le Relais de la Belle Etoile
Hôtel, Gîte & Chambres d'hôtes
en centre ville



i ♥ chablis

Nicole de Merteuil
vous accueille dans cet ancien
Relais de Poste d'antan,
passage privilégié
de têtes couronnées,
de personnalités, d'artistes
et d'écrivains célèbres...

Un petit bijou d'Hôtel
"Very french ou très british"
au cœur du célèbre
vignoble de Chablis.



Une grande maison
Une belle histoire



Salon de thé
Ouvert 7jours/7

