

Quadrimestriel

Viermaandelijks

Printemps  
Lente - Spring  
2012  
8,70€

N°69

# Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Vins & Terroirs Authentiques

Accords gourmands

Wijn en gerecht

Gourmet agreements

• **Côtes du Rhône  
Villages**

• **Vinsobres**

• **Rasteau**

• **Gevrey-Chambertin**

• **Chénas**

• **Moulin-à-Vent**

# SECLIN PARC DE LA RAMIE

(10 MIN DE LILLE) AUTOROUTE A1 SORTIE 19 / DE LILLE : BUS LIGNE 13

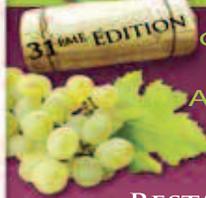
## SALON LES VINS DE TERROIR

300 EXPOSANTS PRÉSENTS

INVITATION POUR DEUX PERSONNES

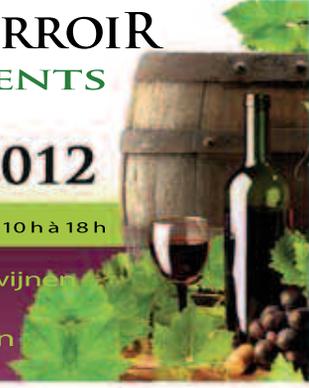
DU 27 AU 30 AVRIL 2012

Vendredi à Dimanche de 10 h à 20 h Lundi de 10 h à 18 h



Gratis degustatie van honderden wijnen  
Dégustation de centaines de crus

Aan de stands van de exposanten  
Vente à emporter sur les stands



RESTAURANT SUR PLACE  
PARKING GRATUIT



Préparez votre visite en allant sur: [www.vins-de-terroir.com](http://www.vins-de-terroir.com) PLUS DE 950 BOUTEILLES À GAGNER

NOM: .....  
PRÉNOM: .....  
ADRESSE: .....  
CODE POSTAL - VILLE: .....  
MAIL: .....  
ANNÉE DE NAISSANCE: .....

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Chambres d'hôtes met zwembad  
Restaurant & Bistrot

### MAISON d'ANVERS

Aan de heuvels van Vinsobres,  
tussen de wijngaarden

Recommandé  
par V.T.A.



Chambres d'hôtes avec piscine  
Restaurant & Bistrot

Au pied des collines de Vinsobres,  
au milieu des vignes



Maison d'Anvers, Chemin des Anthelmes, 71 - 84600 Valréas - Tel: 00 33 (0)4 90 62 51 87  
[info@maisondanvers.com](mailto:info@maisondanvers.com) - [www.maisondanvers.com](http://www.maisondanvers.com)

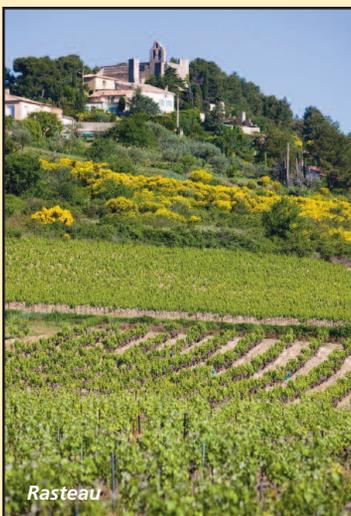
# Editorial

Notre guide de printemps fait choyer quelques belles bouteilles ensoleillées. Destination privilégiée des œnophiles belges, la Bourgogne séduit par sa proximité, sa gastronomie et ses vins prestigieux.

La totalité des bouteilles de Gevrey-Chambertin n'est pas encore réservée au marché chinois et en cherchant bien, nous pouvons encore grappiller quelques précieux flacons.

La loi de l'offre et de la demande joue ici pleinement son rôle et les tarifs gravissent parfois des sommets que la qualité n'atteint pas. Notre guide joue alors pleinement son rôle et, d'une sélection encore plus sévère qu'à l'accoutumée, ce ne sont que quelques rares références qui furent sélectionnées, affichant un rapport "plaisir-prix" à la hauteur de nos exigeantes attentes.

Quelques kilomètres plus au sud, ce sont les paysages bucoliques du vignoble du Beaujolais qui se dévoilent sous leurs plus belles couleurs printanières. Moulin-à-Vent, porte-étendard des crus du Beaujolais et Chénas, l'appellation voisine, nous livrent sans retenue le fruité généreux de leur fameux cépage Gamay, dans des cuvées structurées et magnifiées par des récoltes 2009 et 2010 exceptionnelles.



© Christophe Grilhe

Les vins du Rhône sont parmi les plus appréciés du marché belge. Nos guides 61 à 63 avaient fait succéder les dossiers Beauges-de-Venise, Côteaux du Tricastin (rebaptisé "Grignan-les-Adémar" depuis 2010), Saint-Joseph, Hermitage et Crozes-Hermitage.

C'est entre Drôme et Vaucluse que les plus beaux vignobles des Côtes du Rhône Villages ont vu naître récemment deux nouveaux crus. Vinsobres, qui date déjà du millésime 2004, est désormais accompagné de l'AOC Rasteau (pour ses vins rouges), créée en 2010. Les vigneron de Cairanne, Plan de Dieu, Visan ou autres villages avoisinants proposent des crus d'une grande richesse aromatique où les

notes fruitées côtoient, dans un festival ensoleillé, les saveurs de garrigues et d'épices.

On reprochait jadis à certaines cuvées leur excès d'alcool. Des vinifications toujours mieux maîtrisées permettent aux vignerons de proposer aujourd'hui des vins remarquables et, à l'image de leur ratio "plaisir-prix", parfaitement équilibrés.

Michel Praet

## Index

- |                                |    |  |    |
|--------------------------------|----|--|----|
| • Editorial - Edito.....       | 3  | • Gevrey-Chambertin.....                     | 67 |
| • Moulin-à-Vent.....           | 5  | • Coups de Coeur.....                        | 87 |
| • Chénas.....                  | 15 | • Salon de/van VTA - The VTA trade fair..... | 89 |
| • Côtes du Rhône Villages..... | 20 | • Abonnement.....                            | 90 |

### "Vins & Terroirs Authentiques"

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: SABLET - © Christophe Grilhe

# Edito

Onze lentegids pronkt met enkele mooie, zonnige flesjes. Bourgondië, een bevoorrechte bestemming onder Belgische wijnliefhebbers, valt in de smaak door zijn nabijheid, zijn gastronomie en zijn prestigieuze wijnen.

Nog niet alle flessen van Gevrey-Chambertin zijn gereserveerd voor de Chinese markt. Wie goed zoekt, kan nog een paar pareltjes opdiepen.

De wet van vraag en aanbod is hier volop van toepassing en de tarieven halen soms pieken die de kwaliteit niet kan volgen. Juist dan is onze gids van groot belang en onze selectie is nog strenger verlopen dan gewoonlijk. Slechts enkele zeldzame namen werden geselecteerd die een "genot-prijsverhouding" vertonen die voldoet aan onze hoge verwachtingen.

Enkele kilometer verder ten zuiden ont-hullen de landelijke landschappen van de wijns-treek van de Beaujolais zich voor ons in hun mooi-ste lentekleuren. Moulin-à-Vent, het paradepaard-je onder de cru's van de Beaujolais en Chénas, de naburige appellation, schenken ons de gulle opbrengst van hun beroemde druivensoort Gamay, in gestructureerde wijnen, waarbij vooral de oogst van 2009 en 2010 opmerkelijk zijn.

De wijnen van de Rhône behoren tot de meest gewaardeerde flessen op de Belgische markt. Onze gidsen 61 tot 63 bespraken achter-eenvolgens Beaufort-de-Venise, Côteaux du Tricastin (sinds 2010 herdoopt tot "Grignan-les-Adémar"), Saint-Joseph, Hermitage en Crozes-Hermitage.

Tussen Drôme en Vaucluse ontstonden op de mooiste wijngaarden van de Côtes du Rhône Villages onlangs nog twee nieuwe cru's. Vinsobres, die al van wijnjaar 2004 dateert, gaat voortaan gepaard met de AOC Rasteau (voor zijn rode wij-nen), gecreëerd in 2010. Cairanne, Plan de Dieu, Visan of andere naburige dorpen leveren cru's met een grote aromatische rijkdom of fruitige toetsen en combineren in een zonovergoten festival de smaken van gewassen en kruiden.

Vroeger verweten we bepaalde cuvées het te hoge alcoholgehalte. Dankzij de steeds beter beheerste vinificatieprocessen kunnen de wijnbouwers tegenwoordig opmerkelijke wijnen aanbieden die, net zoals hun "genot-prijsverhou-ding" perfect evenwichtig zijn.

*Michel Praet*

# Editorial

Our spring guide puts the spotlight on some lovely sunlit bottles. Privileged destination of Belgian wine lovers, Burgundy charms by its proximity, its gastronomy and its prestigious wines.

Not all of the bottles of Gevrey-Chambertin are yet reserved for the Chinese market and by searching high and low, we still can pick up some precious bottles.

The law of supply and demand is playing its full part here and the prices are sometimes climbing to summits where the quality is not following suit. So our guide then plays its full part and, from a selection that is even more severe than usual, only a few rare references which have been selected, posting a "pleasure-price" ratio worthy of our demanding expectations

A few kilometres further south, it is the bucolic landscapes of the Beaujolais vineyard that are revealed under their loveliest spring colours. Moulin-à-Vent, standard bearer of the Beaujolais and Chénas wines, the neighbouring appellation, unreservedly deliver the generous fruitiness of their famous Gamay grape variety to us, in vintages structured and magnified by the exceptional 2009 and 2010 harvests .

The wines of the Rhone are among the most appreciated on the Belgian market. Our Guides 61 to 63 had successively covered the files of Beaufort-de-Venise, Côteaux du Tricastin (renamed "Grignan-les-Adémar" since 2010), Saint-Joseph, Hermitage and Crozes-Hermitage.

It is between Drôme and Vaucluse that the most beautiful vineyards of the Côtes du Rhône Villages have recently seen the birth of two new crus. Vinsobres, which dates already from the 2004 vintage, is from now on accompanied by the Rasteau AOC(for its red wines), created in 2010. The Vins de Cairanne, Plan de Dieu Visan or other neighbouring villages offer wines of a great aromatic wealth where the fruity notes mix, in a sun-lit festival, with scrubland and spicy flavours.

Certain vintages used to be reproached for their excessive alcohol content. Ever-better controlled wine-making today allows the vine growers to propose some remarkable and, in the image of their "pleasure-price" ratio, perfectly balanced wines.

*Michel Praet*

# Moulin-à-Vent, tantôt tranquille, tantôt affolé par les vents. Chénas, serein comme son terroir de granit

Situé autour du 46<sup>e</sup> parallèle nord, le Beaujolais viticole s'étend sur une superficie totale de 20.500 hectares, répartis dans pas moins de 96 communes, essentiellement situées dans le département du Rhône. Les frontières du vignoble sont au nord le Mâconnais, au sud les Monts du Lyonnais, à l'est la vallée de la Saône et à l'ouest, les Monts du Beaujolais, contreforts du Massif Central. Le vignoble s'étend sur 55 km du nord au sud et 25 km d'est en ouest.

La production moyenne annuelle avoisine le million de bouteilles. Douze appellations sont concernées et deux d'entre elles (Beaujolais et Beaujolais-Villages) assurent 60% de la production. Le solde de 40% se répartit au sein des 10 crus situés au nord de la région, qui représentent assurément les fleurons de la région: du nord au sud, Saint-Amour, Juliéas, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte de Brouilly et Brouilly.

Nous poursuivons la minutieuse découverte de ces différents crus, initiée l'hiver dernier dans le numéro VTA 65 par un dossier qui s'était orienté vers Morgon, Fleurie et Chiroubles. Ce sont les appellations voisines de Chénas et Moulin-à-Vent qui ont, cette fois, retenu toute notre attention.

Comme partout dans la région, les vins sont monocépage. Exclusivement rouges s'ils souhaitent obtenir l'appellation du cru local, ils sont issus du gamay noir à jus blanc, cépage quasi exclusivement beaujolais. Sur 36.000 hectares de gamay plantés dans le monde, plus de 20 000 sont situés en Beaujolais. Le chardonnay, en développement, qui couvre un peu plus de 200 hectares, donne des vins blancs qui seront commercialisés en appellation générique. Tous les vins de la région bénéficient d'A.O.C.

- **Chénas**, avec ses 250 hectares exploités, est la plus petite appellation des 10 crus. Deux légendes sont avancées pour expliquer le nom de l'appellation. L'une laisserait supposer que Gargantua, vidant sa hotte, aurait créé le "Pic de Rémont" qui, couronné de chênes, domine le vignoble, scrutant sans cesse son voisin historique, ce fameux moulin à vent et à graines. L'autre, plus souvent citée, affirme que la vigne aurait chassé les forêts de chênes druidiques de l'Empire romain.

Plantées sur des sables granitiques qui représentent l'empreinte géologique de la région, les vignes s'étagent sur les communes de Chénas (1/3) et de La Chapelle-de-Guinchay (2/3) et produisent des vins rares et racés, très généreux. Moins connu que son "frère de colline", le vin de Chénas est paradoxalement un des plus anciens "meilleurs climats", puisque déjà répertorié comme tel en 1769 par Brac de la Perrière. On dit de ce cru qu'il est "une gerbe de fleurs disposées dans une corbeille de velours". Un vin sérieux, puisqu'il se révèle honnête et loyal chaque année, mais aussi corsé, fruité et de bonne garde. Le

chénas est fortement prisé par les amateurs de crus authentiques.

- **Moulin-à-Vent**, est un cru qui bénéficie d'une plus grande réputation. Emblème de cette appellation, le célèbre et antique moulin à grains du 15<sup>ème</sup> siècle la domine et la signale car à l'inverse des autres crus, aucun village ne porte le nom de l'appellation. Emportées par la terrible tempête de 1910 et replacées en 1999, les ailes de ce témoin séculaire, fièrement dressées au soleil levant, sont un véritable phare pour le voyageur égaré en pays Beaujolais.



© Inter Beaujolais

Pour éviter les contre-façons du vin "des Thorins" qui avait déjà acquis une grande réputation, le Maire de Chénas, un vigneron nommé Méziat, proclama à tous ses collègues de Chénas et Romanèche-Thorins: "Nous avons tous le même terroir, avec notre sol granitique enrichi de manganèse; nous avons tous le même "clown", ce clône de gamay; unissons-nous et vendons notre vin sous la même appellation". Impossible de retenir le nom de "Thorins" qui désignait



© Veronique Boelant

déjà les vins de Romanèche, impossible aussi pour celui de "Chénas", son concurrent direct. Quelqu'un dut alors tourner le regard vers la colline et s'écrier: "Et si nous l'appelions Moulin-à-Vent?". C'est ainsi que naquit, avec plus de 10 ans d'avance sur la naissance de toutes les A.O.C. françaises, le 1er cru Beaujolais, authentifié en 1924 par le tribunal civil de Mâcon.

La superficie de 660 hectares (la 4ème des 10 crus) favorise la notoriété de la production locale. Elle concerne environ 250 producteurs et des vignes implantées pour moitié sur la commune de Romanèche-Thorins et

pour moitié sur celle de Chénas.

Ces vins de garde se révèlent puissants et charpentés, bien éloignés de l'image symbolique de "fruit facile" habituellement attribuée aux vins de la région. Intenses et tanniques, ils associent les arômes de fleurs, d'épices et de fruits mûrs. On dit de Moulin-à-Vent qu'il est le 1er Cru Beaujolais, le vin de garde par excellence, le seigneur des 10 crus... mais aussi le plus secret des vins régionaux. Selon les goûts et les millésimes, il se conservera précieusement dans les caves pendant 5 ou 10 ans...

## Moulin à Vent, nu eens rustig, dan weer geteisterd door de wind. Chénas, sereen als zijn streek van graniet

De wijnstreek Beaujolais is gelegen rond de 46ste graad noorderbreedte en strekt zich uit over een totale oppervlakte van 20.500 hectare, verspreid over 96 gemeentes, voornamelijk gelegen in het departement Rhône. De grenzen van de wijngaard zijn in het noorden le Mâconnais, in het zuiden de bergen uit de streek van Lyon, in het oosten de vallei van de Saône en in het westen de bergen van de Beaujolais, een uitloper van het Centraal Massief. De wijngaard strekt zich uit over 55 km van noord naar zuid en 25 km van oost naar west.

De gemiddelde jaarlijkse productie bedraagt ongeveer een miljoen flessen. Er zijn twaalf appellaties en twee ervan (Beaujolais en Beaujolais-Villages) zijn goed

voor 60% van de productie. Het saldo van 40% is verspreid over de 10 cru's in het noorden van de streek, die absoluut de pareltjes van de regio vormen: van noord naar zuid, Saint-Amour, Juliéas, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte de Brouilly en Brouilly.

We zetten onze grondige kennismaking met deze verschillende cru's verder. Vorige winter gingen we daarmee van start in nummer VTA 65 met een dossier over Morgon, Fleurie en Chiroubles. Nu richten we ons op de wijnen uit Chénas en Moulin-à-Vent.

Zoals overall in de streek worden deze wijnen gemaakt van één druivensoort. Als ze de benaming "cru local" willen dragen,

moeten ze gemaakt worden van blauwe druiven. Ze zijn dan ook gebaseerd op de gamay noir met wit sap, een druivensoort die nagenoeg uitsluitend in de Beaujolais voorkomt. Van de 36.000 hectare gamay die wereldwijd geplant zijn, liggen meer dan 20.000 in de Beaujolais. De chardonnay, die nu opkomt en iets meer dan 200 hectare inneemt, geeft witte wijnen die verhandeld worden onder een algemene benaming. Alle wijnen uit de streek genieten van een A.O.C.

- **Chénas**, met zijn 250 hectare, is de kleinste van de 10 cru's. De namen van de wijngaarden van de gemeente zijn afkomstig van twee legendes. De ene vertelt hoe Gargantua, bij het legen van haar mand, de "Pic de Rémont" creëerde die uittorent boven de eiken en uitkijkt over de wijngaard, voor eeuwig oog in oog met zijn historische buur, de beroemde wind- en graanmolen. De andere beroemde legende beschrijft hoe de wijnstok de eikenbossen van de druiden uit het Romeinse rijk wist te verdrijven.

De wijnstokken zijn geplant op graniethoudend zand, typisch voor de streek. Ze zijn verdeeld over de gemeentes Chénas (1/3) en La Chapelle-de-Guinchay (2/3) en ze produceren zeldzame en krachtige, zeer genereuze wijnen. De wijn uit Chénas is wat minder bekend dan zijn tegenhanger maar is één van de oudste "meilleurs climats" want hij werd in 1769 al als dusdanig omschreven door Brac de la Perrière. Deze ernstige, fruitige bewaarwijn wordt gewaardeerd door liefhebbers van echte cru's.

- **Moulin-à-Vent** is een cru met een grotere faam. De beroemde oude graanmolen uit de 15de eeuw die deze appellatie haar naam gaf, domineert de streek en is ook het kenteken ervan want anders dan bij andere cru's is er geen dorp dat de naam van de appellatie draagt. De vleugels van dit eeuwenoude monument, die vernield werden in de vreselijke storm van 1910 en vervangen werden in 1999, vormen een herkenningsteken voor reizigers door het land van de Beaujolais.

Om namaak van deze "vin des Thorins" die al een

grote reputatie heeft opgebouwd te vermijden, vaardigde de burgemeester van Chénas, een wijnbouwer met de naam Méziat, aan al zijn collega's van Chénas en Romanèche-Thorins uit: "We hebben dezelfde streek met een granietachtige bodem verrijkt met mangaan; we hebben allemaal dezelfde "clown"; laten we ons verenigen en onze wijn onder dezelfde benaming verkopen". Het was niet mogelijk om de naam "Thorins" te behouden, want die werd al gebruikt voor de wijnen van Romanèche en ook "Chénas", de rechtstreekse concurrent, was geen optie. Het verhaal gaat dat iemand toen zijn blik richtte naar de heuvel en uitschreeuwde: "En wat als we hem nu eens Moulin-à-Vent zouden noemen?" Zo ontstond meer dan 10 jaar voor de Franse AOC's de eerste cru van Beaujolais, die in 1924 werd bekrachtigd door de burgerrechtbank van Mâcon.

De oppervlakte van 660 hectare (de 4de van 10 cru's) bevordert de faam van de lokale productie. Er zijn vandaag 250 producenten bij betrokken. De wijnstokken staan voor de helft geplant in de gemeente Romanèche-Thorins en voor de helft in Chénas.

Deze bewaarwijnen zijn krachtig en stevig, verre van het symbolische beeld van het "gemakkelijk fruit" dat meestal aan de wijnen uit de streek wordt toegedicht. Ze zijn intens en tanninerijk, ze combineren aroma's van bloemen, kruiden en rijp fruit. Men zegt dat Moulin-à-Vent de 1ste cru van Beaujolais is, de bewaarwijn bij uitstek, de heerser onder de 10 cru's ... maar ook dat het de meest geheime van de regionale wijnen is. Naargelang smaak en wijnjaar zou hij 5 tot 10 jaar in de kelder kunnen worden bewaard ...



© Inter Beaujolais

## Moulin-à-Vent, sometimes calm, sometimes shaken by the wind. Chénas, as serene as its granite soil

Located around the 46th parallel north, the Beaujolais region covers a total area of 20,500 hectares, distributed over 96 communes, primarily located in the Department of the Rhone. The borders of the vineyard are, to the north, the Mâconnais, to the south, the Monts du Lyonnais, to the east, the Saone Valley and, to the west, the Monts du Beaujolais, the foothills of the Massif Central. The vineyard covers 55 km from north to south and 25 km from east to west.

The average annual production is somewhere around a million bottles. Twelve appellations are concerned and two of them (Beaujolais and Beaujolais-Villages) ensure 60% of the production. The balance of 40% is distributed within the ten wines located to the north of the region which undoubtedly represent the area's gems: from north to south, Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte de Brouilly and Brouilly.

We pursue the meticulous discovery of these various wines, initiated last winter in number VTA 65 by a file that was oriented towards Morgon, Fleurie and Chiroubles. It is the appellations neighbouring Chénas and Moulin-à-Vent that have, this time, monopolised our attention.

As everywhere in the region, the wines are a single-grape variety. Exclusively red if they wish to obtain the local vintage appellation, they come from the gamay noir grape with its white juice, an exclusively Beaujolais type of vine. Out of the 36,000 hectares of gamay planted in the world, more than 20,000 are planted in the Beaujolais region. The chardonnay, under development, which covers a little more than 200 hectares, gives white wines that will be marketed under a generic appellation. All the wines of the region benefit from AOC.

- **Chénas**, with its 250 operational hectares, is the smallest appellation of the 10 wines.

The names of the commune's vineyards result from two legends. One of them would let it be supposed that Gargantua, emptying his backpack, would have created the "Peak of Rémont" which, crowned with oaks, dominates the vineyard, ceaselessly scanning its historical neighbour, that famous windmill. The other, cited more often, affirms that the vine would have driven out the druidic oak forests of the Roman Empire.

Planted on granite sands that represent the geological imprint of the area, the vines are terraced on the communes of Chénas (1/3) and La Chapelle-de-Guinchay (2/3) and produce rare, distinguished and very generous wines. Less known than its "hill brother", the Chénas wine is paradoxically one of the oldest "best locations", since it was already listed as such in 1769 by Brac de la Perrière. This serious, fruity wine, that is good for laying down, is highly prized by lovers of authentic wines.



© Inter Beaujolais

- **Moulin-à-Vent** is a wine that enjoys a greater reputation. Emblem of this appellation, the famous and ancient 15th-century windmill dominates it and announces it, because unlike the other wines, there is no

village that bears the appellation's name. Carried away by the terrible storm of 1910 and replaced in 1999, the wings of this secular witness, proudly erected in the rising sun, are a veritable beacon for a traveller who has lost his way in the Beaujolais country.

To avoid counterfeiting of the "des Thorins" wine which had already acquired a great reputation, the Mayor of Chénas, a vine grower named Méziat, proclaimed to all his colleagues from Chénas and Romanèche-Thorins: "We all have the same land, with our granite soil enriched with manganese; we all have all the same "clown", this clone of gamay; let's unite and let's sell our wine under the same appellation". Impossible to retain the name of "Thorins" which already indicated the wines of Romanèche, impossible also for that of "Chénas", its direct competitor. Somebody then must have turned his eyes towards the hill and exclaimed: "And what if we called it Moulin-à-Vent?". Thus was born, with more

than ten years in advance on the birth of all the French AOC, the first Beaujolais wine, authenticated in 1924 by the Civil Court of Mâcon.

The 660-hectare area (4th largest of the 10 wines) promotes the fame of the local production. It concerns approximately 250 producers and half of the vines planted on the commune of Romanèche-Thorins and the other half on that of Chénas.

These wines for laying down appear powerful and well-built, far removed from the symbolic "easy fruit" image that is usually ascribed to the region's wines.

Intense and tannic, they associate the aromas of flowers, spices and ripe fruit. It is said of Moulin-à-Vent that it is the first Beaujolais, wine for laying down par excellence, the lord of the 10 wines... but also the most secret of the region's wines. According to taste and the vintages, it will be precious-ly preserved in cellars for five or ten years...

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. Deze crus zijn **voorradig**, 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.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection). The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)  
 "Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.  
 = Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuysje.  
 = Rural Guest Room(s) **and/or** Gîte.



= Accueil de/ Onthaal camping-car  
 = Motorhome Reception



= Vin disponible en Belgique  
 = Wijn beschikbaar in België  
 = Wine available in Belgium



**6,80 €**  
 = Prix particulier TTC départ cave  
 = Prijs (BTW inb. vertrek kelder)  
 = Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
 = Biodynamische cultuur.  
 = Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
 = Biologische cultuur.  
 = Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.  
 = Recommended by VTA for its quality and price.

16

## Domaine de la Sionnière

### "Le Légend'Air"

**Vue:** Robe pourpre grenat intense.

**Nez:** Puissant dès le premier nez, le bouquet exprime des arômes flatteurs de fruits noirs, encre et épices, assortis d'une minéralité qui s'affirme à l'aération.

**Bouche:** L'attaque de texture serrée révèle l'ambition d'une cuvée profonde, de concentration appréciable, riche en saveurs de baies rouges et noires acidulées (myrtille, cerise, cassis). De fins tanins partiellement fondus soutiennent un ensemble qui retrouve en finale la minéralité du terroir.



  7,40 € (2013-16)

★★★☆☆  
16/20

13

## Domaine Les Côtes de la Roche "Fût"

**Vue:** Jolie robe rubis carminé de bel éclat.

**Nez:** Bouquet expressif, marqué par les arômes liés à l'élevage (cèdre, tabac, toast). Ensuite apparaissent des effluves de pâtisserie et de cerise confite (marasquin).

**Bouche:** Franchise et netteté aromatique sont au rendez-vous de ce cru longiligne, de texture fine et serrée à la fois, qui accorde la priorité aux saveurs fruitées (sureau, cassis). Un vin richement doté, ponctué d'une finale tranchante et partiellement fondue, sur le noyau de cerise.



  7,60 € (2013-15)

★★★☆☆  
15,5/20

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

17

## Domaine Champagnon

**Vue:** Robe rubis grenat intense.

**Nez:** Particulièrement parfumé et complexe, ce nez flatteur associé avec réussite les arômes de framboises et cerises confiturées, mêlés à une touche d'épices (thym, romarin).

**Bouche:** Entrée de bouche franche et vive, reposant sur une acidité tonifiante. Ensuite, un exubérant panier de petits fruits rouges (cerises du nord, groseilles) s'exprime sans retenue, dans un ensemble de belle pureté, longiligne, qui va encore gagner en fond et harmonie d'ici 1 an.



  6,70 € (2013-15)

★★★☆☆  
15/20

[www.vindusiecle.com/champagnon](http://www.vindusiecle.com/champagnon)

5

## Domaine du Pourpre

**Vue:** Jolie robe carminée au disque bleuté.

**Nez:** Charmeur et parfumé dès le premier nez, ce puissant bouquet associé élégance et typicité par l'association réussie des arômes de violette, pivoine, gelée de framboises et grenade.

**Bouche:** L'attaque, franche et nette, séduit par sa distinction, la densité de sa matière fruitée (baies rouges et noires), et la structure apportée par ses tanins fins et précis. Ensuite, le vin confirme son ambition en milieu de bouche et en finale par un bel équilibre acidité/gras.



  7,00 € (2013-15)

★★★☆☆  
15/20

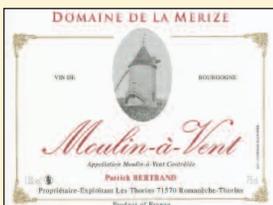
18

## Domaine de la Merize

**Vue:** Rubis cerise assez intense.

**Nez:** Un registre minéral apparaît d'emblée, et domine un bouquet expressif et profond, de terroir, qui mêle les notes de terre et d'encre aux arômes de tabac blond et de cerise confiturée.

**Bouche:** Ce cru sérieux se montre à la fois solidement construit, structuré et ambitieux. Les dégustateurs soulignent l'équilibre atteint entre l'expression du fruit, la richesse en extrait sec et le support apporté par des tanins encore bien présents, ne demandant qu'à se fondre.



  7,50 € (2013-15)

★★★☆☆  
15/20



© Véronique Roelandt

## 14 Domaine du Champ de Cour "Réserve"

**Vue:** Grenat pourpre.

**Nez:** Une minéralité expressive (encre, sous-bois) s'associe aux arômes d'épices et de petites baies noires dans un ensemble profond et très enveloppé.

**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la mâche et la structure de ce cru solidement construit, qui présente toutefois une belle expression fruitée (griotte, mûre, cassis) et épicée. Sont également appréciées la fraîcheur, la finesse de texture et la persistance d'une finale qui va encore gagner quelque peu en sagesse.



(2013-16)

★★★

16,5/20

## 3 Domaine de la Providence "Vieilles Vignes"

**Vue:** Splendide robe pourpre éclatante violacée.

**Nez:** Extrêmement profond, ce bouquet de caractère livre une belle minéralité (terre, encre), qui se mêle aux arômes de fruits rouges et noirs confiturés.

**Bouche:** Ce cru fait honneur à son appellation. Densité de matière, élégance de tanins, fruité bien mûr et parfait équilibre acidité/gras sont au rendez-vous de cette bouche ambitieuse, de belle évolution, dont les saveurs de fruits rouges et noirs (cerise, sureau, cassis) se voient enveloppées de tanins gourmands. Très longue finale séveuse.



11,50 € (2011-16)

Vieilles Vignes

★★

16,5/20

## 6 Loïc et Noël Bulliat

**Vue:** Rubis profond au disque bleuté.

**Nez:** Premier nez sur les fruits noirs confiturés puis, au fil de l'aération, les notes de fumé toasté et de cuir frais complètent ce bouquet complexe et généreux, tout en élégance.

**Bouche:** Ambitieuse par son élevage, cette cuvée charnue s'appuie sur un boisé/fumé fin mais bien présent, qui laisse s'exprimer une expression fruitée (baies noires acidulées) et épicée généreuse. Très longue finale cacaotée, partiellement fondue, qui va encore gagner en harmonie d'ici 1 an.



7,75 € (2013-16)

★★★

16/20

[www.domaine-bulliat.fr](http://www.domaine-bulliat.fr)

## 4 Domaine Sambin

**Vue:** Grenat pourpre intense.

**Nez:** Ce nez profond dévoile tout son charme dès l'ouverture par ses senteurs de fruits rouges et noirs confits (cerise, mûre, cassis), assorties d'une fine touche vanillée et cacaotée.

**Bouche:** Parfaitement vinifié, ce cru ambitieux séduit par sa concentration de matière exemplaire, l'harmonie de ses saveurs fruitées (baies noires) et délicatement épicées, et son remarquable équilibre acidité/gras. La finale, enveloppée de tanins soyeux, présente une longueur appréciable.



8,20 € (2012-15)

★★★

16/20

## L'Atelier du Cuisinier

BISTROT

L'Atelier du Cuisinier - L'Hôtel du Parc  
17, rue Beaudelaire - 69910 Villié-Morgon

Tél : 04 74 62 20 76

Email : [chgerber@wanadoo.fr](mailto:chgerber@wanadoo.fr)

Recommandé par V.T.A.



Une ambiance résolument bistrot, des plats du terroir et tous les crus du Beaujolais au verre.

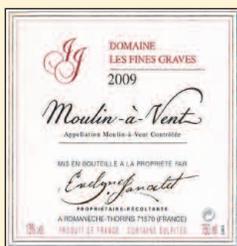
[www.atelier-cuisinier.com](http://www.atelier-cuisinier.com)

## 10 Domaine Les Fines Graves

**Vue:** Rubis cerise.

**Nez:** Charmeur et expressif, sur des arômes développés de fraises, framboises et griottes confiturées, agrémentées d'une touche lactique (crème, yaourt).

**Bouche:** Les dégustateurs sont séduits par la densité de matière et la finesse de trame de ce cru sérieux et racé, doté d'une charpente ferme mais distinguée. L'ensemble livre une belle expression fruitée (griotte, mûre, cassis) et gagnera en fond et harmonie d'ici 1 an. Ce cru ambitieux livrera alors tout son potentiel.



 6,70 € (2013-16)

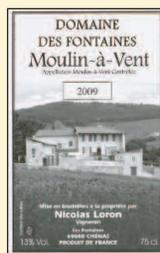
★★★  
15,5/20

## 1 Domaine des Fontaines

**Vue:** Pourpre éclatant.

**Nez:** Premier nez sur une minéralité assez présente (encre, mine de crayon). Ensuite, ce profond bouquet gagne en complexité et libère des arômes charmeurs de fruits confiturés (griotte, mûre).

**Bouche:** Suave et doté d'une belle concentration de matière, ce cru charnu et séveux livre une bouche mûre et dense, où les saveurs fruitées (myrtille, cerise, fraise des bois) se voient soutenues par un support d'acidité parfaitement dosé. La finale, au grain serré, séduit par sa structure élégante.



 7,00 € (2012-15)

★★★  
15/20

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

## 5 Domaine du Pourpre

**Vue:** Rubis grenat au disque bleuté.

**Nez:** On apprécie d'emblée la complexité et la profondeur de ce bouquet suave, qui libère une fine minéralité, rapidement complétée par un registre fruité charmeur et de belle maturité (cerise, mûre, myrtille).

**Bouche:** Un cru gourmand et structuré, dont la maturité fruitée (griotte, framboise) trouve son équilibre dans une acidité bien dosée. Les dégustateurs apprécient l'équilibre d'ensemble d'une finale persistante et richement dotée, qui rappelle les petites baies rouges et noires acidulées.



 7,50 € (2013-15)

★★★  
15/20

# Hôtel Des Grands Vins ★★★



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



Martine & Gilles Poyet • Rue de la Grappe Fleurie

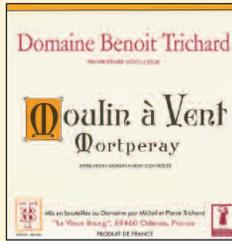
69820 Fleurie • Tél: 04/74.69.81.43 • Fax: 04/74.69.86.10 • Email: [contact@hoteldesgrandsvins.com](mailto:contact@hoteldesgrandsvins.com)

## 7 Domaine Benoît Trichard "Mortperay"

**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Délicatement parfumé, sur de fines effluves lactiques et de fruits rouges confiturés (framboise, cerise). Touche de confiserie à l'aération.

**Bouche:** On apprécie dès l'attaque la franchise et l'exubérance fruitée (cassis, bigarreau, mûre) de ce vin longiligne, charnu et rafraîchissant à la fois. Doté de tanins de fruit très soyeux, il offre une belle tension en bouche et se voit ponctué d'une finale persistante sur le noyau de cerise.



 7,90 € (2013-15)  15,5/20

[www.beaujolais-trichard.fr](http://www.beaujolais-trichard.fr)

## 11 Domaine Foretal

**Vue:** Robe carminée de bel éclat.

**Nez:** A l'ouverture, le registre floral s'impose (violette, lilas), ensuite complété par les notes de confiserie (cuberdon) et de sirop de grenade. Un bouquet engageant.

**Bouche:** Dense et charnu dès l'attaque, ce cru bien construit offre une expression fruitée bien présente (cerise, groseille, sureau), enveloppée de délicieux tanins de fruit. Structuré et déjà agréable par son bel équilibre acidité/gras, il est ponctué par une finale longiligne.



 7,50 € (2012-14)  14,5/20

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

## 12 Jacques Aufrant

**Vue:** Cerise au disque bleuté.

**Nez:** Floral et fruité à la fois (pivoine, violette, framboise), ce délicat bouquet livre à l'aération un registre lactique doux, assorti d'une touche de cerise confiturée.

**Bouche:** Tout en charme et suavité, ce cru présente une bouche enveloppée, qui confirme par ses saveurs fruitées confiturées (framboise, cerise) la maturité du bouquet. Finale douceuse et de texture grasse, dont on apprécie la finesse et la persistance.



 7,00 € (2012-14)  14,5/20

[www.site-aufrant.monsite-orange.fr](http://www.site-aufrant.monsite-orange.fr)

## 2 Jean-Pierre Mortet "Les Rouchaux"

**Vue:** Rubis carminé assez profond.

**Nez:** Les senteurs de groseille, sureau et aïelles se livrent d'emblée dans cet ensemble olfactif de grande fraîcheur.

**Bouche:** La bouche confirme la vivacité du bouquet. Les saveurs de petites baies acidulées (aïelles, mûre sauvage, cassis) s'y expriment librement, soutenues par des tanins encore jeunes mais distingués, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale croquante de fruit et de persistance appréciable.



  (2013-15)  14,5/20

[www.domaine-mortet.fr](http://www.domaine-mortet.fr)



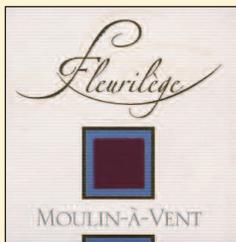
15

## Cave de Fleurie "Fleurilège"

**Vue:** Robe cardinal intense.

**Nez:** Une fine minéralité apparaît à l'ouverture puis les arômes de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille) apparaissent dans un ensemble de grande fraîcheur.

**Bouche:** L'attaque longiligne livre une belle franchise fruitée (griotte, framboise), qui trouve son équilibre dans une texture enveloppée et grasse. Ce vin gourmand et convivial se révèle déjà très agréable aujourd'hui. Il évoluera favorablement sur 2 à 3 ans.



10,00 € (2012-14)

★(★)

14,5/20

www.domaine-mortet.fr

8

## Domaine du Haut-Poncié

**Vue:** Rubis grenat profond.

**Nez:** Les arômes de fruits rouges cuits (fraise, cerise) et de pâtisserie dominent ce bouquet enveloppé et doux.

**Bouche:** Dès l'attaque, la bouche contraste avec la maturité du bouquet en s'appuyant sur une texture vive et acidulée, illustrée par le registre des petits fruits rouges frais (cerise du nord, groseille). Ce cru bien équilibré et déjà agréable aujourd'hui offre un panier de fruits gourmands et se voit ponctué par une finale acidulée et persistante.



7,80 € (2012-14)

★(★)

14/20

# Moulin-à-Vent 2008-06

6

## Loïc et Noël Bulliat 2008

**Vue:** Robe cerise légèrement ocrée.

**Nez:** Ce superbe bouquet s'est révélé charmeur dès l'ouverture, très engageant par ses effluves de fruits parfumés (fraise, cerise, prune) et d'épices douces.

**Bouche:** Ce cru sérieux et épanoui livre une bouche opulente et concentrée, qui a conservé sa fraîcheur de fruit (cerise, pruneau). De délicats tanins s'associent à une acidité rafraîchissante pour soutenir un ensemble ambitieux, qui traverse les ans avec réussite.



7,75 € (2012-13)

★★

15/20

www.domaine-bulliat.fr

19

## Domaine de la Teppe 2006

**Vue:** Robe cerise en début d'évolution.

**Nez:** L'expression aromatique de ce bouquet révèle dès l'ouverture de séduisants arômes de cuir frais, épices douces, tabac, pruneau et figue.

**Bouche:** L'entrée de bouche, fondue et suave, repose sur un parfait équilibre acidité/gras. Ensuite, les dégustateurs relèvent le charme et le fondu des saveurs de fruits rouges macérés (quetsche). La finale, longiligne et fondue, apporte la touche de fraîcheur nécessaire par sa délicate vivacité.



8,20 € (2012)

★★

15/20

www.domainedelateppe.fr

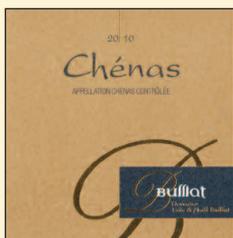


## 6 Domaine Loïc et Noël Bulliat

**Vue:** Framboise à reflets violacés intenses.

**Nez:** Délicatement floral au premier nez (pivoine, violette), ce fin bouquet libère à l'aération des effluves de gelée de framboises et de fraise.

**Bouche:** L'attaque, tendue, s'appuie sur une belle acidité. Ensuite, le milieu de bouche se montre gourmand et croquant de fruit (cerise, framboise), soutenu par des tanins très soyeux. On apprécie la texture grasse de la finale ainsi que sa persistance. Un cru ambitieux, digne reflet de son appellation.



6,55 € (2012-15) **16/20** ★★★

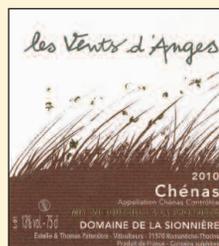
[www.domaine-bulliat.fr](http://www.domaine-bulliat.fr)

## 16 Domaine de la Sionnière "Les Vents d'Ange"

**Vue:** Superbe robe carminée très intense.

**Nez:** Le registre des petites baies noires bien mûres (griotte, framboise, myrtille) s'exprime dès l'ouverture. Une fine touche lactique enveloppe l'ensemble. Ensuite, apparaît délicatement la minéralité.

**Bouche:** Cette cuvée affirme son ambition dès l'ouverture. On y retrouve une texture séveuse, livrant en milieu de bouche d'exubérantes saveurs fruitées (sureau, mûre sauvage, airelles) et délicatement minérales. Longue finale croquante qui va s'assagir.



6,00 € (2013-15) **15/20** ★★★

## 13 Domaine Les Côtes de la Roche

**Vue:** Robe cerise peu concentrée.

**Nez:** Franc et parfumé, très flatteur par ses senteurs de petits fruits rouges parfumés (framboise, grenade), assortis d'une touche de pâtisserie (tarte aux cerises).

**Bouche:** Une bouche délicate et aérienne, qui se montre très rafraîchissante par ses saveurs de cerise du nord, framboise et groseille rouge. Ce cru de grande franchise gagnera en fondu et harmonie d'ici 1 an. Il se montre toutefois déjà très plaisant.



5,80 € (2013-15) **14,5/20** ★★

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

## 17 Domaine Champagnon

**Vue:** Rubis cerise éclatant.

**Nez:** Puissamment parfumé, le nez exhale d'emblée ses senteurs florales (violette, lilas), complétées à l'aération par les arômes de framboise et cassis, assortis d'une fine touche de minéralité.

**Bouche:** Entrée de bouche tendue, reposant sur un support d'acidité très présent qui ne demande qu'à s'assagir. L'expression du fruit (cerise du nord, groseille) s'affirme déjà et la finale, gourmande et de grande franchise, révèle une agréable persistance.



6,50 € (2012-14) **14,5/20** ★★

[www.vindusiecle.com/champagne](http://www.vindusiecle.com/champagne)



## 10 Domaine Les Fines Graves

**Vue:** Très belle robe grenat.  
**Nez:** D'emblée, un fruité mûr, profond et doucereux s'impose sans réserve (arômes de gelée de framboise, griotte confiturée). Une douceur lactique et une touche de pâtisserie complètent l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Tout en finesse, ce cru charnu et ambitieux offre une bouche dont l'équilibre acidité/gras n'a d'égal que la densité de matière et la maturité du fruit (bigarreaux, mûre, myrtille). La finale offre une superbe rémanence fruitée et s'impose par sa remarquable longueur.

  6,00 € (2012-15) ★★★  
16,5/20



## 9 Château Portier "Prestige"

**Vue:** Robe extrêmement dense, presque noire.

**Nez:** D'emblée, d'intenses et charmeuses effluves de cerise noire confite (amarena) et de crème de mûre envahissent ce nez exubérant et enrobé, complété à l'aération par une touche lactique doucereuse.

**Bouche:** Un cru ambitieux, de texture serrée, dont on apprécie la concentration de fruit (baies noires) et la douceur de trame. Une délicate acidité soutient l'ensemble et confère la fraîcheur nécessaire à une longue finale s'exprimant sur la cerise confite.

  9,00 € (2012-14) ★★★  
16/20



[www.chastel-sauzet.com](http://www.chastel-sauzet.com)

## 20 Vignerons de Bel Air

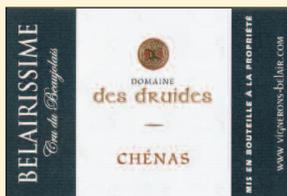
### "Domaine des Druides"

**Vue:** Robe rubis assez profond.

**Nez:** Les senteurs minérales (encre, mine de crayon) et empreumatiques dominent ce bouquet de caractère, ensuite complété par la mûre sauvage, le sureau et les épices.

**Bouche:** Les dégustateurs relèvent l'élégance et la fraîcheur de cette bouche tendue et concentrée, généreuse en saveurs fruitées gourmandes (cerise, fraise des bois, cassis). La finale, longiligne et persistante, s'appuie sur une acidité ascendante.

  7,10 € (2012-15) ★★★(\*)  
15,5/20



[www.vignerons-belair.com](http://www.vignerons-belair.com)

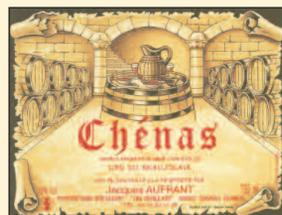
## 12 Jacques Aufrant

**Vue:** Robe cerise éclatante.

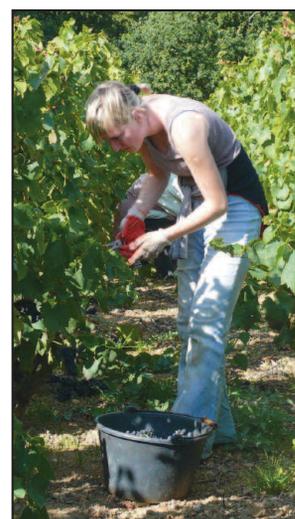
**Nez:** Premier nez minéral et herbacé, laissant place à l'aération à quelques effluves plus développées de confiserie (bonbon à la framboise, grenade).

**Bouche:** Tout en rondeur et volupté, ce cru séduisant présente une texture grasse et livre un fruité très mûr, illustré par les saveurs de griotte, mûre et fraise des bois. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur la vanille et les fruits noirs au sirop.

  6,00 € (2012-14) ★★★(\*)  
14,5/20



[www.site-aufrant.monsite-orange.fr](http://www.site-aufrant.monsite-orange.fr)



© Veronique Roelindt

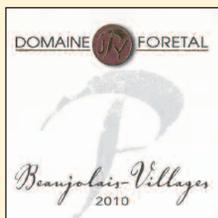
© Inter Beaujolais

## 11 Dom. Foretal "Beaujolais-Villages"

**Vue:** Grenat profond.

**Nez:** Engageant, ce bouquet charmeur exhale un panier de fruits gourmands (framboise, grenade, bigarreaux) qui s'associe avec de douces senteurs florales (violette, pivoine) et lactiques (yaourt, crème).

**Bouche:** La bouche confirme la franchise du bouquet. Croquante, elle séduit à la fois par l'exubérance de son fruit (cerise, fraise de bois, framboise) et par sa densité de trame. Une délicate acidité apporte la tension nécessaire à ce cru de grande pureté, qui magnifie son cépage.



5,00 € (2012-14) ★★★ (★) 16/20

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

## 16 Domaine de la Sionnière - Fleurie

"Un Moment de Bon Air"

**Vue:** Superbe robe grenat pourpre violacé très intense.

**Nez:** Le premier nez affirme une belle minéralité par ses notes d'encre et de terre. Ensuite, le registre s'étend aux notes épicées, fruits noirs au sirop et vanille.

**Bouche:** Beaucoup de chair et de structure dans ce cru ambitieux, dont la concentration de matière rivalise avec l'élégance de tanins. En milieu de bouche, les saveurs de baies noires s'expriment librement, dans un ensemble racé, qui va encore s'assagir quelque peu. Belle réussite!



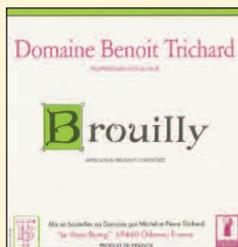
7,30 € (2012-15) ★★★ (★) 15,5/20

## 7 Domaine Benoît Trichard "Brouilly"

**Vue:** Grenat éclatant au disque bleuté.

**Nez:** Fruits rouges bien mûrs et confiserie dominent ce bouquet engageant et doux, qui évolue vers la gelée de framboise et les notes florales (violette).

**Bouche:** Une bouche gourmande et pleine, dont l'expression fruitée s'est montrée généreuse (cerise, fraise, framboise) et de belle maturité. L'ensemble s'apparente à une friandise et se voit équilibré par une jolie acidité tonifiante. Finale séveuse sur la grenade et le cuberdon.



7,10 € (2012-14) ★★★ 14,5/20

[www.beaujolais-trichard.fr](http://www.beaujolais-trichard.fr)

## LES PLATANES DE CHÉNAS

Christian Gerber



C'est au cœur du Beaujolais, entre crus de Moulin-à-Vent et de Juliéna, que Christian GERBER vous accueille sur le domaine exceptionnel d'une bâtisse datant de la fin du 18<sup>ème</sup> siècle.



Les Deschamps - 69480 Chénas - Tél 03/85.36.79.80  
[www.platanes-chenas.com](http://www.platanes-chenas.com)

Recommandé par V.T.A.

Les vins du Beaujolais accompagnent savoureusement les plaisirs de la table. Conviviaux et croquants de fruits, les beaujolais et beaujolais villages se dégustent vers 15°C et s'apprécient sur une belle assiette de charcuteries, une terrine de poisson ou de légumes ou un fromage de chèvre.

Plus concentrés et ambitieux, les chénas et moulin-à-vent méritent davantage d'égards et pourront obtenir un écho plus favorable auprès d'une cuisine plus travaillée et goûteuse. Ils souligneront à merveille les saveurs d'un poulet de Bresse, d'une grillade de boeuf, d'un pot-au-feu ou d'une terrine de lapereau. Charpentés, ils s'accorderont aussi avec les plats typiquement bourguignons tels un bœuf mijoté, un coq au vin, des œufs en meurette, du jambon persillé ou des escargots de Bourgogne. Ils prendront également la mesure d'une belle andouillette, des pieds de porc grillés ou d'un faisan aux raisins.

De wijnen uit de Beaujolais vergezellen op een smakelijke manier de geneugten van een lekkere tafel. De Beaujolais en Beaujolais Villages zijn toegankelijk en fruitig. Ze worden gedronken rond 15° en passen goed bij een lekker bordje vleeswaren, een vis- of groenteterrine of een geitenkaasje.

De Chénas en Moulin-à-Vent zijn meer geconcentreerd en ambitieuzer, ze verdienen meer eerbewijs en vinden hun gading eerder in een meer bewerkte en smakelijke keuken. Ze benadrukken wonderwel de smaak van een Bresse-kip, gegrild rundvlees, een stoofpotje of een terrine van konijn. Het zijn stevige wijnen die ook passen bij typische Bourgondische gerechten zoals een sudderpotje van rund, een coq au vin, eieren in wijnsaus, gepersilleerde ham of escargots de Bourgogne. Ze kunnen ook een mooie andouillette, gegrilde varkenspootjes of fazant met druiven moeiteloos aan.

The Beaujolais wines accompany the pleasures of the table with relish. Convivial and fruity, the Beaujolais and Beaujolais Villages are to be tasted at around 15° and are appreciated with a beautiful plate of cold meats,



*Le jambon persillé  
de Mme Penaud  
à Beaune*

fish or vegetable pâté, or goat's cheese.

More concentrated and ambitious, the Chénas and the Moulin-à-Vent deserve greater regard and could obtain a more favourable echo with a more elaborate and flavoursome cuisine. They will wonderfully emphasise the flavours of a Bresse chicken, a grilled steak, a beef stew or some young rabbit pâté. Solidly structured, they will also go with the typically Burgundian dishes such as simmered beef, coq au vin, eggs in red wine sauce, cooked ham with parsley or Burgundy snails. They will take the measure of a lovely andouillette, of grilled pig's trotters or of a pheasant cooked with grapes.

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht

- 1** **Domaine des Fontaines:** "Les Fontaines"  
69840 Chénas - Tél: 04/74.04.48.33 - n.loron@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine Mortet:** 1339, Route du Bourg  
71570 Romanèche Thorins - Tél: 03/85.35.55.51  
Fax: 09/81.40.10.50 - jean-pierre.mortet@gmail.com  
*De Brabandere à Wielsbeke • Les Champs Fulliots à Herve*
- 3** **Domaine de la Providence:** 37, Rue des Rouchaux  
71570 Romanèche Thorins - Tél: 03/85.40.38.01  
Port: 06/08.66.10.21 - domainelaprovidence@hotmail.fr  
*Cherche distributeurs*
- 4** **Domaine Sambin:** 708, Route de Fleurie  
71570 Romanèche Thorins - Tél: 03/85.35.51.26  
Tél: 06/07.87.23.23 - mgsambin@infonie.fr  
*Cherche distributeurs*
- 5** **Domaine du Pourpre:** "Les Pinchons" - 69840 Chénas  
Tél: 04/74.04.48.81 - Fax: 04/74.04.49.22  
meziat.bernard@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 6** **Loïc et Noël Bulliat:** "Le Colombier"  
69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.69.13.51  
Fax: 04/74.69.14.09 - bulliat.noel@orange.fr  
www.dommaine-bulliat.fr *Cherche distributeurs*  
*Cave à Vin à Visé • Gillard à La Hulpe*
- 7** **Domaine Benoît Trichard:** 307, Rue de l'Eglise  
69460 Odenas - Tél: 04/74.03.40.87 - Fax: 04/74.03.52.02  
dbtricha@club-internet.fr *Cherche distributeurs*
- 8** **Domaine du Haut Poncié - Patrick Tranchand**  
Poncié - 69820 Fleurie - Tél: 04/74.04.16.06  
Fax: 04/74.69.89.97 - p.tranchand@numericable.com  
*Cherche distributeurs*
- 9** **Château Portier:** "Le Moulin à Vent"  
71570 Romanèche-Thorins - Tél: 09/79.29.25.56  
Fax: 03/85.35.59.39 - denis@chastel-sauzet.com  
*Cherche distributeurs*  
*European Bdx Périgord à Ans • Euroboissons à Chiny*
- 10** **Domaine Les Fines Graves:** "Les Garniers"  
71570 Romanèche-Thorins - Tél: 03/85.35.57.17  
Fax: 03/85.35.21.69 - jacky.janodet@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 11** **Domaine de Foretal:** "Foretal" - 69820 Vauxrenard  
Tél: 04/74.69.97.48 - Fax: 04/74.69.90.45  
jyperraud@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 12** **Jacques Aufrant:** "Les Vêrillats" - 69840 Chénas  
Tél et Fax: 04/74.04.41.86 - jacques.aufrant@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 13** **Domaine Les Côtes de la Roche - EARL Descombes**  
"Les Préaux" - 69840 Jullié - Tél: 04/74.04.42.05  
Fax: 04/74.04.48.04 - jgdescombes@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs • La Passion des Terroirs à Comines*
- 14** **Domaine du Champ de Cour**  
10, rue de la Grange St-Pierre - 71850 Charnay-les-Mâcon  
Tél: 03/85.34.16.16 - Fax: 03/85.22.15.41  
*Wellens Raes à Waterloo*
- 15** **Cave des Producteurs de Fleurie:** Rue des Vendanges  
B.P2 - 69820 Fleurie - Tél: 04/74.04.11.70  
Fax: 04/74.69.84.73 - contact@cavefleurie.com  
*Cherche distributeurs*
- 16** **Domaine de la Sionnière - Thomas Patenotre**  
1198, Route du Bourg - 71570 Romanèche-Thorins  
Tél et Fax: 03/85.35.58.79 - Port: 06/15.14.31.90  
thomasestellepatenotre@wanadoo.fr  
*General Stores à Ostende*
- 17** **Domaine Champagnon:** "Les Brureaux"  
69840 Chénas - Tél: 03/85.36.71.32  
Fax: 03/85.36.72.00 - earl.champagnon@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs • Les caves d'Alex à Trooz*
- 18** **Domaine de La Merize:** 267, Rue des Thorins  
71570 Romanèche Thorins - Tél et fax: 03/85.35.57.23  
Port: 06/86.92.09.48 - patrick.bertrand56@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 19** **Domaine de la Teppe:** 38, Route de la Mairie  
71570 Romanèche-Thorins - Tél: 03/85.35.52.47  
Fax: 03/85.35.59.40 - domainedelateppe@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 20** **Cave des Vignerons de Bel Air**  
131, Route Henry Fessy - 69220 St Jean d'Ardières  
Tél: 04/74.06.16.05 - Fax: 04/74.06.16.09  
spoujol@vignerons-belair.com *Cinoco à Bruxelles*



© Véronique Noëlant

# Côtes du Rhône Villages: des paysages et des vins aux mille facettes colorées.

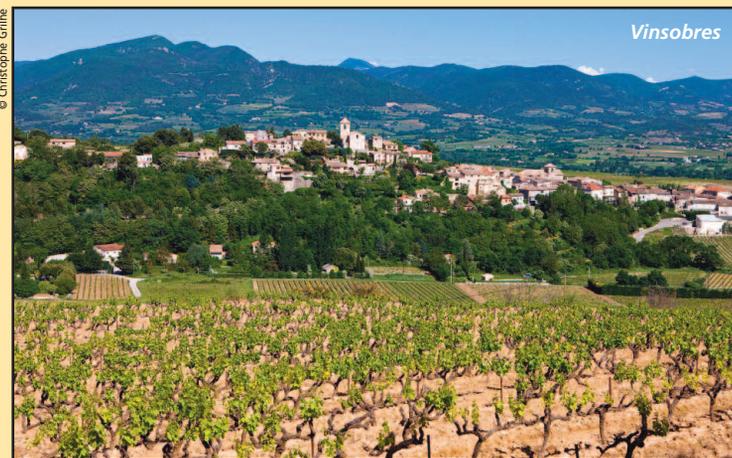
Le vignoble des Côtes du Rhône qui s'étend sur plus de 200 km entre Vienne et le sud d'Avignon peut se séparer en 2 parties. La zone septentrionale, de Vienne à Valence, où nous retrouvons notamment les prestigieuses appellations Côte-Rôtie et Hermitage, et la zone méridionale qui s'étend des Coteaux du Tricastin (Voir VTA 62) à l'extrémité sud de la région. C'est cette dernière que nous avons arpentée et plus précisément ce magnifique secteur situé au-dessus de Gigondas, entre Violès et Orange au sud et Valréas au Nord.

Depuis 1956, année du gel des oliviers, le vignoble de cette zone méridionale s'est développé à un rythme soutenu. Le vin y est donc devenu la principale activité, les caves particulières ont ouvert des caveaux de vente et les générations de vigneronnes se sont succédé sur les domaines.

Réputée pour abriter les meilleurs côtes du Rhône villages, elle a récemment vu naître deux nouveaux crus: l'appellation Vinsobres, nom qu'aucun publicitaire n'aurait jamais osé inventer et qui date de 2006 et l'AOC Rasteau consacrée en novembre 2010.

pour le vin rouge exclusivement (à compter de la récolte 2004), les rosés et les blancs restant en AOC Côtes du Rhône. Le vignoble s'étend en coteaux uniquement sur la commune de Vinsobres. La production est assurée par une vingtaine de domaines et 4 coopératives. Les 1800 ha de vignes (1385 ha en AOC Vinsobres) alternent avec les cultures ancestrales (oliviers et truffiers) ainsi qu'avec la lavande et les arbres fruitiers, donnant un attrait visuel que des centaines de photographes immortalisent chaque année.

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



© Christophe Guillié

En 1966, Vinsobres fait partie des tout premiers côtes du Rhône villages et voit son décret publié le 17 Février 2006. L'AOC Vinsobres CRU des Côtes du Rhône est créée

Situé à quelques 20 km au sud-ouest de Vinsobres, le vignoble de Rasteau, qui s'étend sur 1300 ha, occupe également une place privilégiée. Ses coteaux exposés au sud, ses sols pauvres et son micro-climat méditerranéen lui permettent de produire des raisins concentrés nécessaires à la production de vins de forte typicité.

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

Le vignoble Rastellain, dont les sols



Sablet

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

Le grenache est largement dominant et 50% de ces vignes ont plus de 40 ans d'âge. En effet, les vins de l'appellation Rasteau doivent comporter au minimum 50% de grenache.

Des cépages dits secondaires peuvent aussi agrémente les vins. C'est le cas du cinsault ou du carignan. A l'heure actuelle, leur part diminue au profit de la syrah et du mourvèdre reconnus comme cépages « améliorateurs ».

Au XVIIIème siècle, le vignoble de Rasteau était un des plus importants du Vaucluse, connu essentiellement pour ses vins doux naturels. Nécessité économique oblige, les côtes du Rhône villages se sont peu à peu imposés dans la confirmation de l'appellation et furent consacrés Côtes du Rhône Villages Rasteau en 1967. Depuis 2009, grâce à la pugnacité des vignerons, les vins de Rasteau ont, comme pour Vinsobres, accédé au rang d'appellation locale. Rasteau est donc désormais lui aussi un cru de la vallée du Rhône méridionale. Il est à souligner que quelques rares flacons du millésime 2009 ont déjà été estampillés « AOC Rasteau ». Ils furent évidemment dégustés par notre jury en même temps que les « Côtes du Rhône Villages Rasteau ».

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

Avec 849 hectares, Cairanne est ainsi la plus grande des appellations Villages. Elle représente également plus de 8% de l'ensemble des appellations Côtes du



Cairanne

Rhône Villages. 36% des bouteilles de Cairanne commercialisées à l'export sont vendues en Belgique, ce qui constitue de loin leur meilleur marché à l'étranger devant les américains (13%).

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

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

Le grenache est ici le cépage dominant. Il donne des vins généreux, gras, charpentés, d'une grande finesse, aux arômes de fruits, avec des expressions de gibiers et de truffes. La syrah, précoce en maturité, apporte de la couleur et des tanins fondus. Le mourvèdre, exigeant en eau et soleil, donne une ossature permettant aux vins de bien



© Christophe Grilhe

évoluer dans le temps.

Les vins blancs, très confidentiels, sont élaborés à partir de grenache, clairette, roussanne, marsanne, bouboulenc et viognier. Riche et onctueux, ils offrent des parfums d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs : acacia, aubépine et violette.

La qualité d'ensemble des vins de Cairanne est assez remarquable et de superbes cuvées réalisées avec les plus grands soins peuvent volontiers rivaliser avec les meilleurs gigondas et châteauneuf-du-pape voisins. Il ne faudra certes plus attendre de longues années avant que l'Appellation Cairanne soit élevée elle aussi au rang de Cru de la Vallée du Rhône.

## Côtes du Rhône Villages: landschappen en wijnen met duizenden kleurrijke facetten

De wijnstreek van de Côtes du Rhône strekt zich uit over meer dan 200 km tussen Vienne en het zuiden van Avignon en kan in 2 delen worden onderverdeeld. De noordelijke zone, van Vienne tot Valence, waar we onder meer de prestigieuze appellaties Côtes-Rôtie en Hermitage aantreffen en de zuidelijke zone die loopt van de Coteaux du Tricastin (zie VTA 62) tot het uiterste zuiden van de regio. We hebben ons op dit laatste deel gericht, en meer in het bijzonder op die prachtige streek boven Gigondas, tussen Violès en Orange in het zuiden en Valréas in het noorden.

Sinds 1956, het jaar waarin de olijfbomen bevroren, is de wijnstreek in deze zuidelijke zone zich gestaag blijven ontwikkelen. Wijnbouw is er de hoofdactiviteit geworden. Particuliere kelders hebben er verkoopkelders geopend en de generaties volgden elkaar op.

Deze streek staat bekend om de beste Côtes du Rhône Villages en kreeg er onlangs nog twee nieuwe cru's bij: de appellatie Vinsobres, een naam die geen enkel reclamebureau ooit had durven uitvinden en die dateert uit 2006 en de AOC Rasteau, toegekend in november 2010.

In 1966 maakte Vinsobres deel uit van de eerste Côtes du Rhône Villages. Het decreet werd gepubliceerd op 17 februari 2006. De AOC Vinsobres CRU des Côtes du Rhône werd louter voor rode wijn gecreëerd (vanaf de oogst van 2005), de rosé en witte wijn blijven AOC Côtes du Rhône. De wijngaard strekt zich uit over de flanken van de gemeente Vinsobres. De productie wordt verzekerd door een twintigtal domeinen en 4 coöperaties. De 1800 ha aan wijnstokken (1385 ha in AOC Vinsobres) worden afgewisseld met eeuwenoude teelten (olijfbomen en truffels) evenals met lavendel en fruitbomen. Dat geheel is van een bijzondere visuele aantrekkingskracht die op menig kiekje wordt vastgelegd.

Dit landschap en deze streek hebben ervoor gezorgd dat de druivensoort Syrah, die grote bewaarwijnen oplevert, hier volledig tot ontplooiing kan komen. De wijnen van Vinsobres zijn assemblagewijnen. De Grenache en de Syrah zijn daarbij de belangrijkste druivensoorten. Elke soort draagt zijn eigen eigenschappen aan om tot harmonie te komen: de Grenache zijn hoge alcoholgehalte en zijn ronde smaak, de Syrah zijn kleurrijke intensiteit, zijn structuur en zijn kruidige aroma's. De combinatie levert een perfecte aanleg voor veroudering op. Ze zijn krachtig en gestructureerd en passen wonderwel bij de niet al te pikante provençaalse keuken. Hoewel ze een mooi evenwicht bieden tussen aciditeit, alcohol en tannines worden deze zonnepijpen best gedronken op een temperatuur van maximum 18°C.

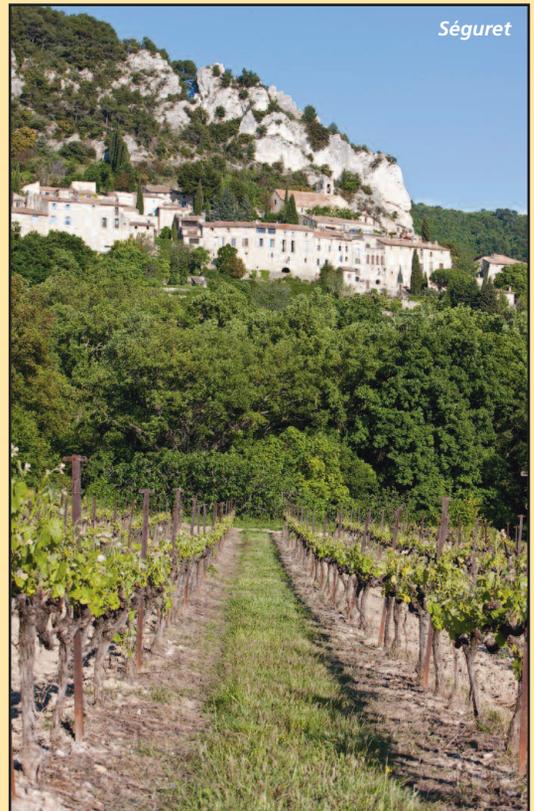
Op zo'n 20 km ten zuidwesten van Vinsobres ligt de wijnstreek van Rasteau, uitgestrekt over 1300 ha. Deze bekleedt ook een bevoorrechte positie. De aan de zuiderzon blootgestelde flanken, de povere bodem en het Mediterrane microklimaat leveren de geconcentreerde druiven op die nodig zijn voor het vervaardigen van de typische krachtige wijnen. De

De streek van Rasteau gaat niet hoger dan 350 meter en is erg grillig. De wijnstreek is grotendeels op klei-kalkgrond aangelegd en strekt zich uit over het grootste deel van het dorp.

Er zijn drie belangrijke blauwe druivensoorten: de Grenache noir, de Syrah en de Mourvèdre.

De Grenache is dominant en 50% van deze wijnstokken zijn al meer dan 40 jaar oud. De wijnen van de appellatie Rasteau moeten immers minimum 50% Grenache bevatten.

De zogenaamde secundaire druivensoorten kunnen als aanvulling worden gebruikt. Dat is het geval voor de Cinsault of de Carignan. Momenteel neemt het aandeel van de Cinsault en Carignan af ten voordele van de Syrah en de Mourvèdre, die bekend staan als "verbeterende" druivensoorten.



© Christophe Grifflé

In de 18de eeuw was de wijnstreek Rasteau een van de belangrijkste van de Vaucluse, en stond voornamelijk bekend om zijn natuurlijk zachte wijnen. Omwille van economische noodzaken echter werden de Côtes du Rhône Villages steeds belangrijker voor de appellatie. De Côtes du Rhône Villages Rasteau werd in 1967 toegekend. Sinds 2009 zijn de wijnen van Rasteau, dankzij de vastberadenheid van de wijnbouwers, net zoals Vinsobres toegetreden tot de loka-

le appellatie. Rasteau is dus voortaan ook een cru uit de zuidelijke Rhônevallei. We moeten echter benadrukken dat enkele zeldzame flessen van wijnjaar 2009 al "AOC Rasteau" vermelden. Ze werden vanzelfsprekend door onze jury geproefd samen met de "Côtes du Rhône Villages Rasteau".

De wijnstreek van de appellatie Côtes du Rhône Villages Cairanne ligt naast die van Rasteau. Van boven in het oude dorp, dat gedomineerd wordt door zijn uitkijktoren en zijn vestingen, valt de blik op de "Dentelles de Montmirail" en op de Mont-Ventoux, terwijl bij zonsondergang de heuvels van Orange en Châteauneuf du Pâpe in de verte opdoemen.

Met 849 hectare is Cairanne de grootste van de appellatie Villages. De streek vertegenwoordigt meer dan 8% van de hele appellatie Côtes du Rhône Villages. 36% van de fles-

sen van Cairanne die voor de export bestemd zijn, worden in België verkocht. Dat is veruit de beste markt in het buitenland, nog voor de Amerikanen (13%).

De wijnstreek van Cairanne geeft wijnen met sterke, stevige en krachtige tannines die gekenmerkt worden door diepe kleuren. Het zijn uitstekende bewaarwijnen. De Grenache is hier de dominante druivensoort. Deze levert gulle, vette en stevige wijnen op. De Syrah, die vroeg rijp wordt, brengt smaak en tannines aan. De Mourvèdre, die veeleisend is op het gebied van water en zon, zorgt voor structuur waardoor de wijnen goed kunnen evolueren in de tijd.

De witte wijnen, rijk en smeugig maar erg discreet, worden gemaakt op basis van Grenache, Clairette, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc en Viognier.

De kwaliteit van de wijnen uit Cairanne is vrij opmerkelijk en de heerlijke cuvées die met de grootste zorg gerealiseerd worden, kunnen gerust concurreren met de beste Gigondas en Châteauneuf-du-Pâpe. We hoeven zeker niet lang meer wachten tot ook de Appellatie Cairanne wordt verheven tot de rang van Cru de la Vallée du Rhône.

© Christophe Grillé



## Côtes du Rhône Villages; landscapes and wines with a thousand colours facets

The Côtes du Rhône Vineyard, which covers more than 200 km between Vienne and the south of Avignon, can be divided into two parts. The northern area, from Vienne to Valence where in particular the prestigious Côtes-Rôtie and Hermitage Appellations are to be found, and the southern area, which extends from the Côteaux du Tricastin (See VTA 62) to the southernmost tip of the region. It is the latter that we have surveyed and more precisely that magnificent region located above Gigondas, between Violès and Orange to the south and Valréas to the north.

Since 1956, year when the olive-trees froze, the vineyard of this southern area has developed at an intensive pace. Wine has therefore become the main activity there. The private cellars are open to the public as sales vaults and the generations have followed one another on the estates.

Considered to shelter the best Côtes du Rhône Villages, it has recently seen the birth of two new crus: the Vinsobres Appellation, a name that no adman would ever have dared to invent and which dates from 2006, and the Rasteau AOC, consecrated in November 2010.

In 1966, Vinsobres was part of the very first Côtes du Rhone Villages and saw its decree published on 17 February 2006. The Vinsobres Cru des Côtes du Rhone AOC was created for the red wine exclusively (as from the 2004 harvest), the rosés and the whites remaining in the Côtes du Rhône AOC. The vineyard extends only on slopes in the commune of Vinsobres. Production is ensured by about twenty estates and four co-operatives. The 1,800 hectares of vines (1,385 ha in Vinsobres AOC) alternate with the ancestral crops (olives and truffles) and with lavender and fruit trees, giving a visual attraction that hundreds of photographers immortalise each year.

vidualistic wines.

Never rising above 350 metres, the Rasteau soil is very hilly.

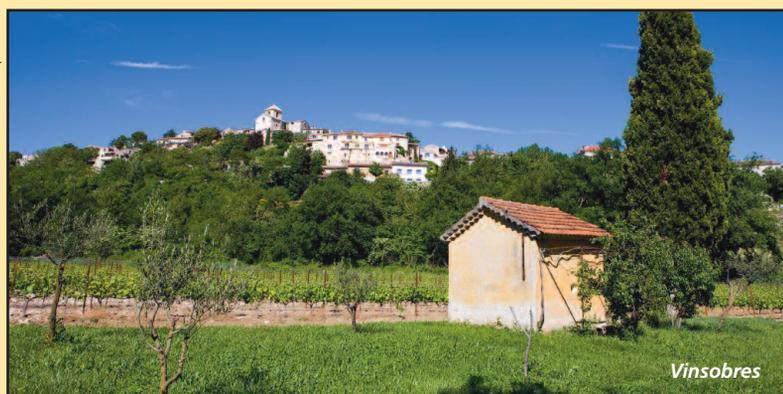
The Rastellain Vineyard, the soil of which is mainly argillo-calcareous, extends over most of the village's land.

The vineyard's vines are composed of three main types of red grape varieties: Grenache noir, Syrah and Mourvèdre.

The Grenache is largely dominating and 50% of these vines are more than 40 years old. Indeed, the Rasteau Appellation wines must be comprised of at least 50% of Grenache.

These grape varieties, known as secondary, can also enhance the wines. This is the case of Cinsault or Carignan. At the present time, the Cinsault and Carignan share is decreasing for the benefit of Syrah and Mourvèdre, recognized as "ameliorative" grape varieties.

In the 18th century, the Rasteau Vineyard was one of most important of the Vaucluse, primarily known for its natural sweet wines.



© Christophe Grillig

This landscape and its soil mean that the Syrah grape variety, perfect for producing vintage wines to keep, finds its quintessence here.

The wines of Vinsobres are blended wines in which Grenache and Syrah are the two major grape varieties. Each bringing its qualities to achieve harmony: the Grenache its alcoholic strength and its roundness, the Syrah its colouring intensity, its structure, and its spicy aromas. Their marriage allows a good aptitude for ageing. Powerful and structured, they go wonderfully well with a not too spicy Provençal cuisine. Although offering a good balance of acidity, alcohol and tannin, these sunny wines should be tasted at a temperature of no more than 18°C.

Located at some 20 km to the southwest of Vinsobres, the Rasteau Vineyard, which covers 1,300 hectares, also enjoys a privileged position. Its south-facing slopes, its poor soil and its Mediterranean microclimate enable it to produce the concentrated grapes necessary for the production of strongly indi-

Due to economic need, the Côtes du Rhone Villages gradually imposed themselves in the confirmation of the Appellation and were consecrated Côtes du Rhone Villages Rasteau in 1967. Since 2009, thanks to the vine growers' pugnacity, the Rasteau wines, like those of Vinsobres, have attained the local appellation rank. Rasteau is therefore henceforth also a cru of the southern valley of the Rhone. It is to be stressed that some rare bottles of the 2009 vintage were already stamped "AOC Rasteau". They were evidently tasted by our jury at the same time as the "Côtes du Rhone Villages Rasteau".

The vineyard of the Côtes du Rhone Villages Cairanne Appellation is adjacent to that of Rasteau. From the top of the old village, dominated by its keep and its ramparts, the eye settles, at sunrise, on the relief of "Dentelles de Montmirail" and on that of Mont-Ventoux, while, at sunset, the hills of Orange and Châteauneuf du Pâpe emerge.

With 849 hectares, Cairanne is thus the largest of the Villages appellations. It also

represents more than 8% of all of the Côtes du Rhone Villages appellations. 36% of the bottles of Cairanne that are exported are sold in Belgium, which constitutes by far their best market abroad, well ahead of the Americans (13%).

The Cairanne Vineyard gives wines with tight, structured and powerful tannins, characterized by the depth of their colours. They are vintage wines to keep.

Grenache is the dominant grape variety here. It gives generous, fat and structured wines. Syrah, early to ripen, brings colour and molten tannins. Mourvèdre, demanding water and sun, gives a framework that enables the wines to evolve well over time.

The white wines, rich and consistent but very confidential, are developed from Grenache, Clairette, de Roussanne, de Marsanne, de Bourboulenc and de Viognier.

The overall quality of the Cairanne



© Christophe Gilhe

wines is rather remarkable and some superb vintages, achieved with the greatest care, can readily compete with the best neighbouring Gigondas and Châteauneuf-du-Pâpe wines. One will certainly no longer have to wait for long before the Cairanne Appellation is also elevated to the rank of Cru de la Vallée du Rhône.

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. Deze crus zijn **voorradig**, 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.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection).

The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)  
 "Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.  
 = Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.  
 = Rural Guest Room(s) **and/or** Gite.



= Accueil de/ Onthaal camping-car  
 = Motorhome Reception



= Vin disponible en Belgique  
 = Wijn beschikbaar in België  
 = Wine available in Belgium



= Prix particulier TTC départ cave  
 = Prijs (BTW inb. vertrek kelder)  
 = Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
 = Biodynamische cultuur.  
 = Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
 = Biologische cultuur.  
 = Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.  
 = Recommended by VTA for its quality and price.

**Cépages - Druiven - Grapes:** grenache: GR - syrah: SY - mourvèdre: MO - carignan: CA - cinsault: CIN  
 counoise: COU - marsclan: MAR - caladoc: CAL  
 clairette: CL - viognier: VI - marsanne: MA - ugni: UN - bourboulenc: BOU - roussanne: ROU

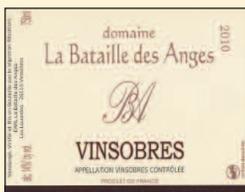
En conversion 

## 18 Domaine La Bataille des Anges

**Vue:** *Splendide robe grenat bleuté, sombre et éclatant.*

**Nez:** *Premier nez minéral (truffe, goudron). Ensuite, le bouquet se complète par de profondes effluves de fruits noirs (mûre sauvage, cassis) et d'épices (genièvre).*

**Bouche:** *Doté d'une charpente vive et distinguée à la fois, ce cru s'appuie sur une acidité bien présente. Nerveux et tendu, il offre une bouche tonique et légèrement acidulée, qui se voit ponctuée d'une finale sérieuse mais très élégante, qui gagnera en harmonie d'ici 1 an.*



 9,50 € (2013-16) GR:80 - SY:20 **15,5/20** ★★

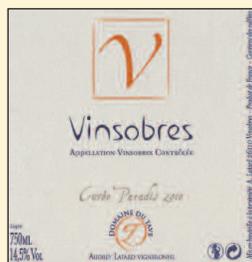
[www.winevalley.com](http://www.winevalley.com)

## 65 Domaine du Tave "Cuvée Paradis"

**Vue:** *Robe carminée, limpide et brillante.*

**Nez:** *Ouvert et flatteur, sur de charmeuses notes de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises), mêlées à une touche de cacao et d'épices.*

**Bouche:** *L'entrée de bouche, vive et de belle pureté, annonce un vin tout en franchise, croquant de fruit (cerise, groseille, sureau). De texture souple et délicate, cette cuvée s'appuie sur une belle acidité rafraîchissante et se voit ponctuée d'une finale assez persistante sur le noyau de cerise.*



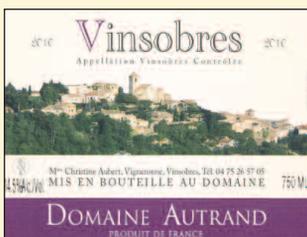
 9,00 € (2012-15) GR:70 - SY:30 **15/20** ★★

## 63 Domaine Autrand

**Vue:** *Robe cerise assez intense.*

**Nez:** *Extrêmement charmeur par ses notes florales (violette, bergamote) et de confiserie (framboises, cerises, grenade).*

**Bouche:** *Tout en charme et volupté, ce cru déjà épanoui présente une bouche souple et fondue, généreuse en saveurs de fruits frais (griotte, mûre, framboise) et agrémentée d'une touche lactique enveloppée. Un vin convivial et d'accès immédiat.*



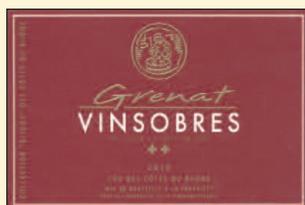
 6,30 € (2012-14) GR:55 - SY:45 **14,5/20** ★★

## 66 La Vinsobraise "Cuvée Grenat"

**Vue:** *Robe pourpre de grand éclat.*

**Nez:** *Profondément minéral à l'ouverture (terre, encre, graphite), le bouquet livre à l'aération d'intenses arômes de fruits noirs macérés (mûre, cassis).*

**Bouche:** *Une friandise! Ce cru doucereux et pommadé privilégie le charme d'un fruité juvénile. Généreux en saveurs de framboise, cerise et grenade, il s'apparente à une confiserie. Finale fourman-de et très friande pour un vin convivial.*



 5,30 € (2012-14) GR:65 - SY:35 **14/20** ★★

[www.la-vinsobraise.com](http://www.la-vinsobraise.com)



Vinsobres

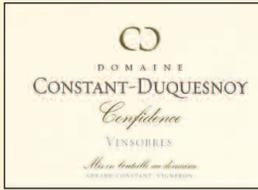


**77** **Domaine Constant-Duquesnoy**  
"Confidence"

**Vue:** Robe cardinal, soutenue et éclatante.

**Nez:** Une douceur olfactive envahit ce bouquet dont on apprécie les notes lactiques, fruitées (gelée de framboises) et cacaoitées.

**Bouche:** Un vin qui fait honneur à son terroir. Bâti pour affronter l'avenir, il livre une bouche harmonieuse où s'associent des saveurs de mûre sauvage, cerise et les épices. Une structure tannique ferme et distinguée soutient ce cru ambitieux, ponctué par une finale en queue de paon sur la cerise confite.



  (2012-17) **SY:50 - GR:50** **18/20** ★★★(★)

[www.constant-duquesnoy.com](http://www.constant-duquesnoy.com)

**14** **Domaine Le Puy de Maupas**

**Vue:** Rubis carminé, intense et éclatant.

**Nez:** Le registre épice s'exprime d'emblée (poivre, genièvre) dans ce bouquet complexe, li-vrant à l'aération des notes de menthol et fruits noirs mûrs.

**Bouche:** Un vin complet. Parmi ses nombreux atouts, un parfait équilibre acidité/moelleux, l'exubérance des saveurs fruitées (myrtilles, sureau, cassis) et la distinction de tanins fermes mais gourmands, ne demandant qu'à se fondre. Richement doté, il gage d'un beau potentiel. Longue finale sur les épices.



 **8,00 €** (2012-16) **GR - SY - MOU** **17,5/20** ★★★(★)

[www.puy-du-maupas.com](http://www.puy-du-maupas.com)



**74** **Domaine Coste Chabrier "Les Corbeaux"**

**Vue:** Très belle robe rubis grenat profond.

**Nez:** Somptueux bouquet dont la complexité n'a d'égal que l'élégance. On y relève la cerise noire confite, l'encre, les épices douces, la violette et le bois exotique (santal, cèdre).

**Bouche:** Densité, profondeur et distinction figurent parmi les principaux atouts de ce cru ambitieux. La bouche s'impose par sa densité, son exubérance de fruit (cerise noire, mûre sauvage) et ses saveurs d'épices. Ce cru de caractère est ponctué d'une très longue finale structurée sur la cerise confiturée.



  **10,00 €** (2012-16) **GR:99 - Autres:1** **16,5/20** ★★★(★)

**41** **Domaine L'Ancienne Ecole**  
"La Dame Anglaise"

**Vue:** Robe carminée profonde et brillante.

**Nez:** Très intense, le bouquet associe les arômes d'épices (garigue, poivre) et de crème de fruits noirs (mûre, sureau). Touche lactique et cacaoitée.

**Bouche:** De structure appréciable, ce cru racé livre une bouche charnue, qui séduit par l'intensité de son fruité (cerise noire) et chocolatée. On apprécie également la vivacité apportée par l'acidité, les saveurs d'épices et l'élégance des tanins gourmands, qui peuvent encore se fondre quelque peu.



 **12,00 €** (2012-15) **GR - SY** **16/20** ★★★

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



[www.lafarigoule.net](http://www.lafarigoule.net)

RESTAURANT - HOTEL\*\*



26, Cours Trintignant - 84290 Sainte Cécile les Vignes  
Tél: 04/90.30.89.89 - Fax: 04/90.30.78.00 - farigoule.rafael@wanadoo.fr



## 63 Domaine Autrand "Cuvée VS"

**Vue:** Robe d'encre encore très jeune.

**Nez:** Grande élégance!

Ce bouquet envoûtant associe d'intenses effluves confiturées (gelée de mûre, cerise amarena, myrtille) aux notes lactiques, cacaotées et de boisé noble. Subtile touche d'épices douces à l'aération.

**Bouche:** Robuste et puissamment charpenté, ce cru de haut rang livre une bouche dense et prometteuse, où les saveurs de petites baies noires et de réglisse se voient soutenues par des tanins encore jeunes, qui vont s'assagir d'ici 1 an. Ce vin sérieux et corpulent annonce un beau potentiel d'évolution.



9,50 € (2013-17) SY:100 ★★★ (★) 16/20

## 77 Domaine Constant-Duquesnoy

**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Généreux, le bouquet exhale des notes de fruits au sirop (griotte, mûre), assorties d'une touche de confiture de prune et de cerise confite.

**Bouche:** Tout en franchise, vivacité et densité de grain, ce cru sérieux et richement doté livre une bouche dont la trame serrée n'a d'égal que l'exubérance fruitée (sureau, cassis, mûre sauvage). Une charpente tannique noble et structurante enveloppe un ensemble racé, ponctué d'une longue finale confiturée de grand charme. Un vin complet.



★★ (2012-16) GR:60 - SY:40 ★★★ 16/20

www.constant-duquesnoy.com

## 67 Domaine du Coriançon

"Le Haut des Côtes"

**Vue:** Rubis profond à reflets grenat.

**Nez:** Les arômes de pruneau, figue et de fruits cuits envahissent un nez qui voit sa palette aromatique s'élargir aux notes de cuir frais et de tabac blond à l'aération.

**Bouche:** Ambitieux par sa trame serrée, ce vin dense livre une bouche pleine et savoureuse, où la fraîcheur fruitée (cerise noire, myrtille) s'associe au registre épicé et réglissé. L'ensemble est soutenu par des tanins structurants qui vont encore gagner quelque peu en fondu. Un cru prometteur.



10,00 € (2011-16) GR - SY - MOU ★★★ (★) 15,5/20

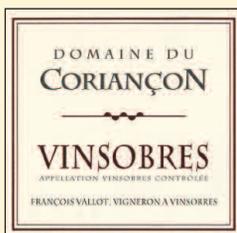
www.domainevallo.com

## 67 Domaine du Coriançon

**Vue:** Robe carminée intense.

**Nez:** Charmeur par ses intenses senteurs de crème de griotte et épices douces, ce bouquet se complète à l'aération d'une touche lactique extrêmement douce-cereuse (crème, yaourt).

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la franchise fruitée de cette cuvée gourmande et équilibrée (acidité/gras), dont les saveurs fruitées intactes (mûre sauvage, sureau) sont enrobées par de fins tanins. Un cru franc et longiligne, convivial et très friand.



6,80 € (2012-15) GR - SY - MOU ★★★ (★) 15,5/20

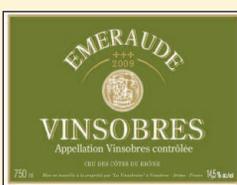
www.domainevallo.com

## 66 La Vinsobraise "Emeraude"

**Vue:** Robe rubis grenat éclatant.

**Nez:** On apprécie d'emblée le charme de ce nez enveloppé et lactique, qui mêle avec réussite les senteurs confiturées (griotte, fraise) et les fleurs parfumées (violette, pivoine).

**Bouche:** De texture soyeuse, ce cru très franc présente un bel équilibre acidité/gras. Les baies noires (myrtille, sureau) s'y expriment librement, relevées par une jolie acidité apportant la tonicité nécessaire. La finale, légèrement marquée par des tanins encore jeunes, se montre agréablement persistante.



7,45 € (2012-14) GR:60 - SY:40 ★★★ (★) 15/20

www.la-vinsobraise.com

© Christophe Grilhe



Vinsobres



41

## Domaine L'Ancienne Ecole

**Vue:** Rubis profond de belle jeunesse.

**Nez:** Ce bouquet enveloppé a conservé une jolie expression fruitée. On y apprécie les notes de pâtisserie (tarte aux mûres, myrtilles), vanille et tabac caramélisé.

**Bouche:** Ce cru de texture fine a atteint son équilibre acidité/gras. Jouissant encore d'une agréable expression fruitée (fraise, cerise) et d'une fraîcheur d'ensemble appréciable, il séduit par sa texture lisse et la générosité de sa finale sur les baies rouges confiturées. Un ensemble harmonieux et fondu.



10,00 € (2012-13) GR - SY

★★

15/20

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

# Rasteau 2010

43

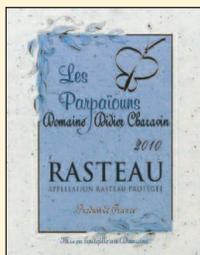
## Domaine Didier Charavin

"Les Parpaïous"

**Vue:** Jolie robe grenat profond éclatant.

**Nez:** L'exubérance fruitée s'impose, illustrée par des senteurs de baies rouges et noires confiturées, (myrtille, cerise noire, mûre), agrémentées d'une touche d'épices.

**Bouche:** Ce cru affiche de sérieux atouts, dont un remarquable équilibre acidité/gras. L'expression d'un fruité intense (cerise, cassis) rivalise avec l'élégance de tanins gourmands, parfaitement dosés. La finale, pleine, grasse et riche, s'impose par sa longueur et la chair de ses saveurs de cerise confite.



10,70 € (2013-16) GR:50-SY:40-MOU:10 17/20

★★★

11

## Domaine Beau Mistral "Saint-Martin"

**Vue:** Belle robe carminée intense.

**Nez:** Encre, sous-bois, truffe et graphite se livrent d'emblée dans ce nez de caractère, qui révèle un fruité bien mûr voire confituré à l'aération (cerise noire, sureau).

**Bouche:** Une cuvée bien construite, structurée et gourmande, qui exprime de généreuses saveurs de griottes et mûres confiturées, soutenues par de jeunes tanins soyeux ne demandant qu'à se fondre dans l'ensemble. La finale offre tension et persistance dans un registre davantage épicé.



(2013-15) GR:50 - SY:40 - MOU:10 16/20

★★

[www.domaine-beaumistral-rasteau.fr](http://www.domaine-beaumistral-rasteau.fr)

© Christophe Grille



Rasteau

43

## Domaine Didier Charavin

**Vue:** Carminé intense au disque bleuté.

**Nez:** Premier nez fleuri (violette, iris) et sur les petites baies acidulées (bigarreaux, mûre sauvage). Le registre des épices s'impose à l'aération.

**Bouche:** Privilégiant ouvertement le charme de l'expression du fruit, ce cru gourmand et concentré révèle un parfait équilibre acidité/gras. D'intenses saveurs de fraises et cerises confiturées envahissent un milieu de bouche séveux, pourvu de tanins de fruits d'une franchise irréprochable. Un vin longiligne de grande élégance.



7,20 € (2013-15) GR70-SY:20-MOU:10 **15,5/20** ★★★(★)

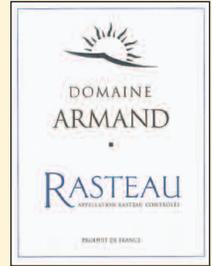
31

## Domaine Armand

**Vue:** Rubis assez intense.

**Nez:** La minéralité apparaît délicatement au premier nez. Ensuite, les arômes de fruits noirs au sirop complètent ce bouquet qui évoque la mûre sauvage associée aux épices.

**Bouche:** Un cru qualifié de vigoureux et prometteur par les dégustateurs qui soulignent la charpente de l'ensemble, l'empreinte minérale du milieu de bouche et la franchise d'un fruité très mûr, voire macéré. Ce vin droit et corsé va gagner en harmonie d'ici 1 an; il se révèle de belle évolution.



9,00 € (2013-16) GR:60 - MO:40 **15/20** ★★★

www.domaine-armand.com

# Rasteau 2009

46

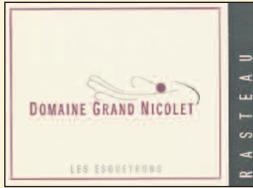
## Domaine Grand Nicolet

### "Les Esqueyrans"

**Vue:** Robe presque noire au disque bleuté.

**Nez:** Le registre du boisé noble (eucalyptus, cèdre) s'impose à l'ouverture, assorti d'une touche de cuir frais. Le fruité s'exprime ensuite davantage (mûre sauvage, myrtille). Un bouquet très séduisant.

**Bouche:** Un élevage parfaitement maîtrisé, au service du fruit, a été pratiqué pour cette cuvée travaillée avec beaucoup de finesse. Les saveurs de fruits confits (cerise, prune, figue) envahissent une finale cacaotée harmonieuse, de persistance appréciable.



10,00 € (2012-16) GR:50 - SY:50 **17/20** ★★★(★)

www.domainegrandnicolet.fr

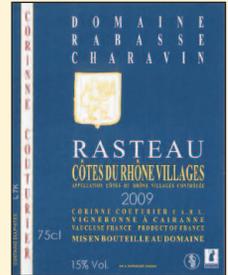
7

## Domaine Rabasse Charavin

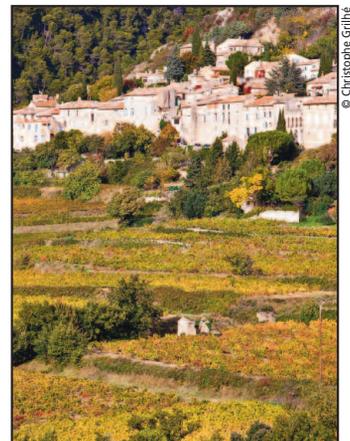
**Vue:** Rubis grenat profond encore jeune.

**Nez:** Un caractère affirmé s'exprime d'emblée, par les notes de terre et d'humus, voire de truffe. L'aération complète l'ensemble par les épices et les fruits noirs.

**Bouche:** Doté d'une trame serrée et ambitieuse, ce cru concentré s'impose par sa structure et la maturité de son fruité (baies rouges et noires) confites voire macérées. Une acidité bienvenue et équilibrante apparaît dans une longue finale complétée par les notes de cacao et d'épices douces.



(2012-15) GR:60 - MOU:40 **16,5/20** ★★★(★)



**36**

## Domaine Fond-Croze

**Vue:** Superbe robe carminée intense.

**Nez:** Le premier nez souligne les arômes liés à l'élevage (cuir frais, tabac, boisé noble). A l'aération apparaissent les arômes vanillés et de tabac blond caramélisé.

**Bouche:** Cette cuvée présente une belle complémentarité de saveurs fruitées (cerise, cassis, mûre sauvage) et boisées (cèdre, eucalyptus). Ambitieuse par son volume et sa texture de matière, elle offre une impression de plénitude et d'élevage bien maîtrisé. Longue finale légèrement grillée et épicée.



(2012-16) GR:80 - SY:10 - CA:10 **16,5/20** ★★

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

**46**

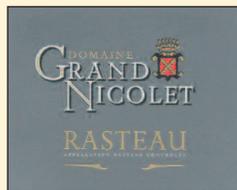
## Domaine Grand Nicolet

### "Vieilles Vignes"

**Vue:** Grenat très concentré, encore jeune.

**Nez:** Charmeur, ce bouquet enveloppé mêle les notes d'épices douces et de fruits confits (cerise, prune, figue), dans un ensemble olfactif parfumé doux et sucré.

**Bouche:** Un panier de fruits gourmands s'exprime sans réserve dans cette bouche harmonieuse et de grand charme, où les saveurs de fruits rouges confiturés (cerise, framboise, fraise) se livrent de concert, enveloppées des tanins soyeux et gourmands. Un cru très franc, longiligne et richement doté.



8,00 € (2012-15) GR:70 - SY:30 **16/20** ★★(★)

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

**34**

## Domaine d'Aéria

**Vue:** Rubis grenat profond, encore jeune.

**Nez:** Velouté et presque crémeux par ses notes de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises, myrtilles), ce nez charmeur s'apparente à une confiserie.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce vin bien construit, s'impose par sa pureté aromatique (saveurs de fraises et cerises confiturées) et son acidité appréciable. La finale, persistante et de belle rémanence de fruit, apporte la tension nécessaire à ce cru longiligne et racé. Elle se montre précise et de grande franchise.



9,00 € (2013-15) GR:70 - MOU:30 **15/20** ★★

**25**

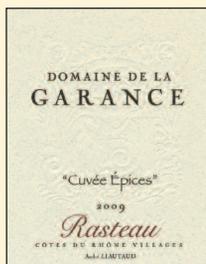
## Domaine de la Garance

### "Cuvée Epices"

**Vue:** Robe cerise en début d'évolution.

**Nez:** Une délicate minéralité (encre, terre, mine de crayon) s'associe aux arômes de petites baies noires au sirop (mûre sauvage, myrtille).

**Bouche:** Ce vin longiligne et séveux impose une texture serrée et droite, presque virile. On y relève des accents épicés et minéraux, dans un ensemble de caractère, ponctué par une finale sur les notes de garrigue, équilibrée par une belle acidité gage de fraîcheur et tonicité.



10,00 € (2012-14) GR:75 - SY:25 **14,5/20** ★(★)

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



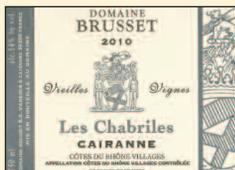
**35** **Domaine Brusset "Les Chabriles"**

**Vue:** Grenat à reflets carminés éclatants.

**Nez:** Dès le premier nez, on apprécie l'harmonie des senteurs fruitées (mûre, cassis, cerise) et épicées (poivre, romarin).

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

**Bouche:** Extrêmement ambitieuse, cette cuvée structurée place son élevage au service d'une matière fruitée de concentration exemplaire. Les saveurs de bigarreaux, mûre et cassis s'y livrent sans réserve, soutenues par des tanins fermes et nobles à la fois, qui ne demandent qu'à se fondre. Finale réglissée interminable. Un cru de haut rang.



12,50 € (2013-18) GR: 65 - SY: 35 17,5/20



www.domainebrusset.fr

**62** **Domaine Roche**

**Vue:** Robe d'encre.

**Nez:** Le caractère de ce puissant bouquet met en présence d'intenses arômes de minéralité (encre, sous-bois, truffe) fumée et épicées, qui s'associent avec harmonie.

**Bouche:** Ce cru de haute tenue, parfaitement équilibré souligne les accents de son terroir par sa minéralité et l'exubérance de ses saveurs de baies noires (coulis de sureau, mûre sauvage). On apprécie aussi l'élégance de ses tanins et son parfait équilibre acidité/lgras. Longue finale structurée et distinguée.



8,50 € (2013-16) GR: 70 - SY: 30 17/20



www.domaineroche.fr

**27** **Domaine Jubain "Vieilles Vignes"**

**Vue:** Robe noire au disque fermé, pourpre.

**Nez:** Ce bouquet très profond exhale de puissantes notes de crème de fruits (griotte, mûre, coulis de cassis), assorties d'une touche lactique et caoatée et d'une note poivrée.

**Bouche:** Un parfait équilibre acidité/moelleux pour un vin ambitieux. La bouche, intense et parfumée, voit son fruité (baies noires au sirop) soutenu par des tanins extrêmement distingués. Les dégustateurs soulignent également la fraîcheur de la finale, assurée par l'acidité et les saveurs épicées.



8,50 € (2013-17) 17/20



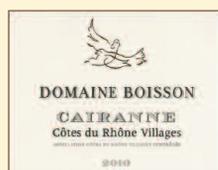
www.domainejubain.com

**32** **Domaine Boisson**

**Vue:** Superbe robe cardinal, éclatante.

**Nez:** Le registre du boisé fin et du tabac blond apparaît à l'ouverture. Les senteurs fruitées (griotte, mûre) et chocolatées se livrent au fil de l'aération.

**Bouche:** Racé, ce cru de trame serrée démontre son ambition dès l'attaque. Bâtie sur une structure tannique distinguée, soutenue par une acidité bien présente, elle livre déjà une expression fruitée et épicée généreuse. Très longue finale sur le noyau de cerise.



8,50 € (13-17) GR: 50-MO: 20-SY: 20-CA: 10 16,5/20



www.domaineboisson.com

**Le Tourne au Verre**



**Restaurant - Bar à Vins**

Recommandé par V.T.A.

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



**580 vins à la carte et + de 15 vins au verre !**

Tél: 04 90 30 72 18 - Route de Sainte-Cécile - 84290 CAIRANNE - www.letourneauverre.com - letourneauverre@wanadoo.fr

**30** **Domaine Cros de Romet**

**Vue:** Grenat pourpre profond, presque d'encre.

**Nez:** Une puissante expression de fruits macérés (mûre, cerise noire) s'impose sans retenue, associée à une subtile touche d'épices (poivre rose, curry) et de tabac blond.

**Bouche:** Une bouche énorme, ambitieuse et solide-ment construite, dont la concentration de matière rivalise avec la structure tannique. Les saveurs de fruits noirs cuits et d'épices s'y livrent de concert, associées au registre de la torrification. Ce cru de caractère est bâti pour affronter les ans. Lorsqu'il aura gagné en sagesse, il livrera tout son potentiel.

  13,00 € (2013-16) GR:80 - SY:20  16/20



**33** **Domaine Eyverine "Désir"**

**Vue:** Rubid grenat pourpre violacé.

**Nez:** Associant d'intenses arômes de crème de cerise, minéralité et eau-de-vie de prune, ce nez exubérant ajoute à l'aération des notes de cacao et de baie de genévrier.

**Bouche:** Extrêmement douceuse, presque envoûtante, cette bouche parfumée livre d'exubérantes saveurs de fruits confits (cerise au marasquin) et au sirop (crème de mûre, myrtille), dans un ensemble doté d'une texture grasse et enveloppée, déjà très agréable aujourd'hui, séduisante par son équilibre et son caractère particulièrement gourmand.

 8,00 € (2012-14)  15,5/20



En conversion  

**59** **Domaine Berthet-Rayne "Vieilles Vignes"**

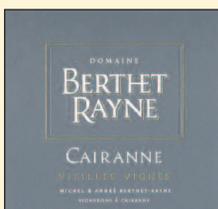
**Vue:** Belle robe pourpre au disque violacé.

**Nez:** Complexe et tout en volupté, ce nez pommadé mêle ses arômes confiturés (cerise, mûre) aux notes lactiques douceuses. Une subtile touche de tabac blond apparaît à l'aération.

**Bouche:** Croquante de fruit et dotée d'un support d'acidité bien présent, cette cuvée de grande franchise privilégie un fruité exubérant (cassis, sureau). Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras de ce cru richement doté, ponctué d'une finale gourmande sur les petites baies noires acidulées.

  9,50 € (2012-15) GR:60 - SY:20 - CA:20  15,5/20

[www.berthet-rayne-cairanne.fr](http://www.berthet-rayne-cairanne.fr)



**29** **L'Ameillaud**

**Vue:** Rubis profond de grand éclat.

**Nez:** D'emblée, les arômes de fruits cuits voire macérés (prune, cerise à l'eau-de-vie) envahissent ce nez chaleureux, complété par une touche florale charmeuse (pivoine, violette).

**Bouche:** Enveloppée de tanins soyeux, cette cuvée privilégie l'expression d'un fruité mûr et délicat à la fois. On apprécie la finesse de texture d'une cuvée offrant d'intenses saveurs de kirsch. Une fine acidité bienvenue soutient une finale agréablement persistante.

  8,45 € (2012-14) GR:60-SY:20-CA:15-MO:5  15/20

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



Recommandé par V.T.A.



Restaurant

*Le Bateleur*  
VAISON LA ROMAINE

Place Théodore Aubanel - 84110 Vaison-La-Romaine

Tél : 04 90 36 28 04 - [www.le-bateleur.com](http://www.le-bateleur.com)

34

## Domaine d'Aéria "Bouto Novo"

**Vue:** Somptueuse robe pourpre violacée.

**Nez:** De grande franchise, sur d'intenses arômes fruités et épicés (myrtille, cerise noire, clou de girofle, genévrier) qui se livrent de concert.

A l'aération, doucereux et légèrement caramélisé.

**Bouche:** Ce cru de haut rang fait honneur à son appellation. Il a emporté les suffrages pour l'extrême élégance de ses tanins partiellement lissés qui rivalisent avec une richesse fruitée exemplaire. Doté d'une texture mûre et grasse, il trouve son équilibre dans un support d'acidité parfaitement dosé. Un vin construit pour affronter l'avenir avec sérénité.



12,00 €

(2013-18) SY:60 - GR:40

★★★  
18/20

39

Domaine des Hautes Cances  
"Vieilles Vignes"

**Vue:** Robe cardinal.

**Nez:** Envoûtant, ce bouquet complexe mêle d'intenses notes de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, griotte, cassis) aux notes de boisé noble et de caramel qui s'intensifient à l'aération.

**Bouche:** Une vinification ambitieuse parfaitement réussie souligne le caractère abouti de ce cru racé, associant son équilibre acidité/gras et sa puissance fruitée (fraise, cerise, figue). Doté de sérieux atouts pour affronter l'avenir, il séduit par l'élégance de ses tanins et la persistance de sa finale séveuse.

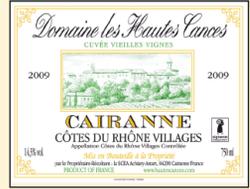


12,00 €

(2012-17) GR:70 - SY:15 - MO:15 17,5/20

★★★(\*)

www.hautescances.com



28

## Domaine Philippe Plantevin "La Daurelle"

**Vue:** Splendide robe grenat au disque bleuté.

**Nez:** Complexe, ce bouquet de caractère livre d'emblée toute sa complexité par de puissantes notes de terre, encre et truffe, qui s'associent aux notes de petites baies noires (sureau, cassis).

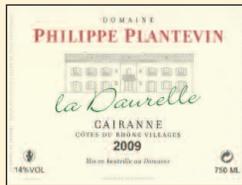
**Bouche:** Richement dotée et de grande élégance, cette cuvée ambitieuse livre une texture serrée et un fruité de grande maturité (cerise, fraise, mûre). Dotée de tanins distingués et partiellement fondus, elle séduit par sa mâche, sa densité de matière et la vivacité de sa longue finale. Très beau vin.



(2013-16) GR:75 - SY:25

★★★  
17/20

www.domainephilippeplantevin.com



33

## Domaine Eyverine "Élégance"

**Vue:** Robe très sombre, rubis grenat pourpre.

**Nez:** L'atout majeur de ce bouquet extrêmement intense réside dans le caractère velouté et puissamment fruité de sa gamme aromatique (crème de mûre, griotte), complétée par le registre des épices douces.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, ce cru sérieux et concentré affiche son ambition par sa douceur de texture, sa puissante chair de fruit et l'élégance de ses tanins. Chaleureux, l'ensemble s'exprime sur la cerise confite et le cacao. Très longue finale laissant une impression de grande volupté.



12,00 € (2012-15)

★★★(\*)

17/20



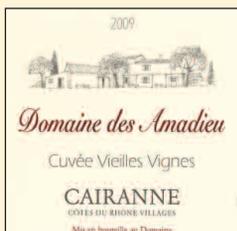
En conversion 

En conversion  

## 6 Domaine des Amadieu "Vieilles Vignes"

**Vue:** Grenat profond.  
**Nez:** Élégant, presque velouté, ce bouquet intense exprime sans retenue ses senteurs de fruits cuits (cerise, mûre, fraise), dans un ensemble parfumé et chaleureux.

**Bouche:** L'attaque, profonde et de trame serrée, donne le ton d'une cuvée richement dotée, généreuse en saveurs fruitées (baies noires) et cacaoitées. On est sous le charme de la structure d'un ensemble ambitieux, enveloppé d'élégants tanins et ponctué s'une longue finale suave partiellement assagiée.



  (2012-15) GR:50 - SY:20 - MO:20 - CA:10 **16,5/20** ★★(★)

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

## 59 Domaine Berthet-Rayne "Castel Mireio"

**Vue:** Très jolie robe grenat intense.

**Nez:** De grande complexité aromatique, sur d'intenses notes de fruits au sirop voire macérés (cerise, prune à l'eau-de-vie), qui s'associent à un boisé délicat et aux épices douces.

**Bouche:** Corpulente, l'attaque dense et presque corsée annonce une cuvée ambitieuse, dont les saveurs de fruits noirs (cassis, sureau) et d'épices se montrent généreuses. La finale, réglissée et intense, s'impose par sa mâche et la présence de tanins vifs et soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre.



  12,00 € (13-16) GR:60 - SY:30 - MOU:10 **16,5/20** ★★

[www.berthet-rayne.fr](http://www.berthet-rayne.fr)

## 7 Domaine Rabasse-Charavin "Cuvée d'Estevenas"

**Vue:** Robe rubis intense légèrement évolué.  
**Nez:** Dès l'ouverture, ce puissant bouquet de caractère exhale ses senteurs de minéralité, encre, terre et brûlis.

A l'aération, les notes d'épices, réglisse et de tabac blond complètent cet ensemble complexe.

**Bouche:** L'attaque, corsée et de grande expression minérale et épicée, annonce un cru ambitieux, ne cédant pas à la facilité. On apprécie les notes de poivre et genévrier du milieu de bouche et les baies acidulées (cassis, sureau). Un cru sérieux, de beau potentiel, ponctué par une longue finale réglissée.



  13,00 € (2013-16) GR:80 - SY:20 **16,5/20** ★★

## 26 Domaine de la Gayère "Cuvée Galante"

**Vue:** Jolie robe carminée.

**Nez:** De belle typicité épicée à l'ouverture (genévrier, poivre), ce profond bouquet s'ouvre à l'aération sur une subtile minéralité qui évolue vers le cacao et une touche de café.

**Bouche:** Un vin complet, séveux et richement doté. Les dégustateurs soulignent sa mâche et sa densité de chair. Croquant de fruit (baies noires confiturées) et soutenu par d'élégants tanins, le milieu de bouche révèle un parfait équilibre. Longue finale pleine et harmonieuse, livrant une fine minéralité.



  (2012-14) GR:1/3 - SY:1/3 - MOU:1/3 **16/20** ★★(★)

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

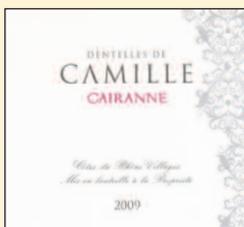


**40** Camille Cayran "Dentelles de Camille" BIO

**Vue:** Rubis cerise assez intense.

**Nez:** Franc et voluptueux, ce nez gourmand et de grande maturité libère des arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise au marasquin).

**Bouche:** Ce cru tout en finesse et franchise privilégie ouvertement l'expression du fruit mûr (cerise, fraise) dans une bouche concentrée et croquante de fruit, qui s'impose par sa densité de chair. De délicats tanins enveloppent un ensemble parfaitement construit et de belle évolution.



(2012-15) GR:98 - SY:2 ★(★)  
16/20

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

**6** Domaine des Amadiou "Cuvée des Garrigues" BIO

**Vue:** Rubis éclatant.

**Nez:** Ce bouquet s'exprime dès l'ouverture dans le registre minéral (terre, encre, poivron). Il s'enrichit ensuite de notes de fruits cuits et de poivre rose.

**Bouche:** Ce cru a séduit les dégustateurs par sa franchise d'expression, sa pureté aromatique et l'aspect longiligne et précis de sa texture. Les saveurs de fruits rouges et d'épices se livrent de concert, dans un ensemble dont la trame serrée n'a d'égal que l'équilibre acidité/gras. Belle réussite.



(2012-14) GR:60 - SY20 - MO:20 ★★(★)  
15,5/20

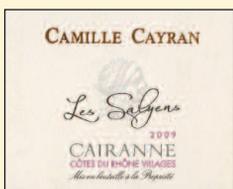
[www.domainedesamadiou.com](http://www.domainedesamadiou.com)

**40** Camille Cayran "Les Salyens" BIO

**Vue:** Très jolie robe carminée intense.

**Nez:** Charmeur dès l'ouverture, ce bouquet complexe et doux mêle les senteurs de boîte à cigares, caramel, cerise au marasquin et épices douces (cannelle, safran).

**Bouche:** Entrée de bouche profonde, affichant l'ambition de ce vin sérieux. Le registre fruité s'exprime pleinement en milieu de bouche et la finale, tendue et soutenue par des tanins partiellement fondus, révèle une belle persistance. Un vin racé, pouvant encore s'assagir quelque peu.



(2012-15) GR:60 - SY:40 ★★  
15,5/20

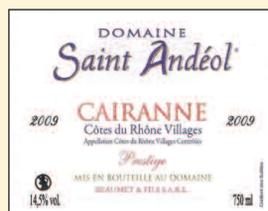
[www.maisoncamillecayran.com](http://www.maisoncamillecayran.com)

**56** Domaine Saint Andréol "Prestige" BIO

**Vue:** Robe rubis grenat très intense.

**Nez:** Extrêmement parfumé par ses senteurs de fruits noirs au sirop (myrtilles, cerises, mûres), ce bouquet enjôleur offre une grande douceur, associée à une touche de tabac et de réglisse.

**Bouche:** D'emblée, le registre des fruits rouges et noirs macérés domine un ensemble chaleureux et de belle franchise, dont la charpente tannique doit encore se fondre quelque peu. Ce cru sérieux, relevé par une acidité bienvenue, se voit ponctué par une finale épicée, structurée et persistante.



8,50 € (2013-15) GR:60 - SY:40 ★★  
15/20

© Christophe Grilhé



Cairanne



31

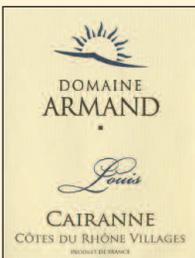
### Domaine Armand "Louis"

**Vue:** Rubis éclatant.

**Nez:** D'intenses senteurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise) dominant dès l'ouverture ce bouquet doux, agrémenté d'une touche lactique.

**Bouche:** Tout en rondeur et suavité, la bouche confirme le caractère enveloppé et de grande maturité du bouquet.

On y apprécie l'intensité des saveurs de fruits rouges presque cuits (fraise, cerise) et la texture grasse d'une finale chaleureuse et persistante. Un vin bien construit.



9,80 € (2012-14) GR:50 - SY:25 - MOU:25 15/20 ★(★)

www.domaine-armand.com

38

### Les Terrasses du Belvédère Vieilles Vignes

**Vue:** Robe cerise brillante.

**Nez:** Original et parfumé, sur des arômes de garrigue (thym, poivre, genévrier), qui s'associent harmonieusement aux notes de petites baies noires confiturées. Subtile touche de tabac blond à l'aération.

**Bouche:** Gourmande et conviviale, cette bouche soyeuse privilégie sans détours le charme de l'expression du fruit. Sa texture fine, associée à des tanins soyeux, domine un milieu de bouche suave, suivi d'une finale agréablement persistante.



(2012-13) GR:57-SY:28-MOU:8-CA:7 14,5/20 ★(★)

## Côtes du Rhône Villages Cairanne 2006

56

### Domaine Saint Andréol - Cairanne "Prestige" 2006

**Vue:** Rubis carmin concentré.

**Nez:** Bouquet profond et doux, sur les fruits rouges et noirs au sirop.

A l'aération, cannelle, touche biscuitée et de pâtisserie (tarte aux cerises).

**Bouche:** Cette cuvée structurée et charnue offre une remarquable trame fruitée, intacte et gourmande, enveloppée d'élégants tanins, qui apportent tension et équilibre à un ensemble parfaitement construit, possédant encore un beau potentiel d'évolution.



9,50 € (2012-15) GR:60 - SY:40

★★  
16,5/20



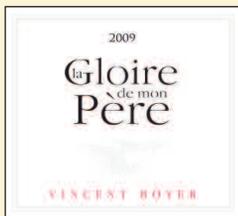
Cairanne

**20** **Domaine de la Bastide "La Gloire de mon Père"**

**Vue:** *Splendide robe pourpre violacé.*

**Nez:** *Ce bouquet envoûtant a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa complexité, sa douceur et le charme de ses senteurs de crème de fruits noirs (mûre, myrtille).*

**Bouche:** *Ce cru a fait l'unanimité. L'attaque, concentrée et élégante à la fois, affirme son ambition. Ensuite, un fruité généreux se livre sans retenue dans un ensemble typé, de grande jeunesse, bâti pour affronter sereinement l'avenir. Finale persistante.*



8,00 € (2013-17) SY:70 - GR:30 **17/20** ★★★

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

**22** **Domaine La Fourmente "Native"**



**Vue:** *Rubis grenat soutenu au disque bleuté.*

**Nez:** *Profond et complexe dès le premier nez, ce bouquet tout en volupté livre d'intenses senteurs lactiques (crème), fruitées (myrtille, gelée de framboises) et d'épices douces.*

**Bouche:** *Le grain serré et le support de tanins de ce cru séveux s'imposent dès l'attaque. Sa jeunesse et son élégance rivalisent avec l'intensité de l'expression fruitée (cerise noire, myrtille). Une acidité bien présente apporte la fraîcheur nécessaire à ce cru de grande maturité.*



(2012-16) GR:70 - SY:30 **16,5/20** ★★★

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

**57** **Domaine de la Cantharide "Cuvée Romain"**

**Vue:** *Rubis profond à nuances grenat.*

**Nez:** *Ce bouquet de caractère livre d'emblée sa minéralité (sous-bois, terre humide), mêlée aux notes de tabac blond, cuir frais et fruits cuits (fraise, cerise).*

**Bouche:** *Harmonieuse, cette bouche bénéficie de beaux atouts. Son volume témoigne de sa concentration et l'expression du fruit mûr (baies rouges et noires confiturées) se voit soutenue par des tanins gourmands, qui vont encore gagner en fond de d'ici un an. Finale chatoyante pour un vin complet.*



8,00 € (2012-16) GR:60 - SY:25 - MOU:15 **16/20** ★★★

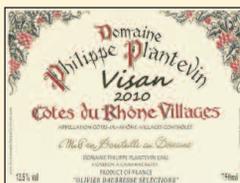
[www.lacantharide.fr](http://www.lacantharide.fr)

**28** **Domaine Philippe Plantevin**

**Vue:** *Belle robe carminée à nuances grenat.*

**Nez:** *Premier nez sur le clou de girofle et les épices. Au fil de l'aération, le bouquet se montre plus chaleureux et livre d'agréables effluves de baies noires confiturées voire macérées.*

**Bouche:** *Un vin sérieux, encore jeune actuellement dont le grain serré témoigne de la concentration de matière. Riche en extrait sec, il s'avère prometteur et s'impose par d'intenses saveurs de cerises noires et de sureau. Longue finale de belle rémanence pouvant encore gagner quelque peu en fond.*



(2013-16) GR:52-SY:26-CA:20-MOU:2 **15,5/20** ★★★

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



© Christophe Grillé

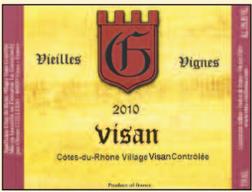
**24** **Domaine La Guintrandy** 

**"Vieilles Vignes"**

**Vue:** Rubis grenat brillant au disque bleuté.

**Nez:** Une friandise olfactive! On apprécie la douceur des arômes confiturés (griotte, gelée de framboises), associée à une fine touche lactique (crème, yaourt).

**Bouche:** Entrée de bouche franche et gourmande, qui annonce le caractère dense et longiligne de ce cru précis, dont la maturité de fruit (myrtille, sureau, cerise) se voit relevée par une belle acidité rafraîchissante dans une finale agréablement persistante sur le noyau de cerise.



★★

  (2012-14) GR:90 - SY:10 **15/20**

[www.vins-cuilleras.com](http://www.vins-cuilleras.com)

**68** **Domaine Le Garrigon** 

**Vue:** Superbe robe cardinal intense.

**Nez:** Extrêmement parfumé et complexe, le bouquet mêle les notes d'épices (sauge, thym, laurier) aux arômes de fruits confits (cerise noire, crème de mûre).

**Bouche:** Croquante de fruit, cette cuvée friande bénéficie d'un support d'acidité très rafraîchissant, qui équilibre sa maturité. De texture déjà très souple, ce cru convivial se montre très agréable aujourd'hui, sur le charme de son fruité juvénile et très franc. Un vin gourmand.



★★

  8,50 € (2012-13) GR:50 - SY:50 **14,5/20**

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

**21** **Les Coteaux de Visan "La Garde des Lions" 2007**

**Vue:** Rubis assez soutenu, de belle jeunesse encore.

**Nez:** D'intenses senteurs de fruits confits (cerise, grenade) envahissent ce nez confit de grand charme qui a su préserver son fruité.

**Bouche:** Ce cru a traversé les ans avec réussite. Doté de tanins lissés, il a fondu ses éléments et offre aujourd'hui une bouche équilibrée (acidité/gras) qui a conservé à la fois une fraîcheur appréciable et une belle expression de fruit (fraise, cerise).



★★

 5,95 € (2012) GR:70 - SY:20 - MOU:5 - CIN:5 **15/20**

[www.coteaux-de-visan.fr](http://www.coteaux-de-visan.fr)

**57** **Domaine de la Cantharide "Cuvée de l'Hermite" 2008**

**Vue:** Robe cerise éclatante et limpide.

**Nez:** Des notes de moka envahissent ce profond bouquet, qui se complète à l'aération de notes minérales expressives (humus, terre humide).

**Bouche:** Un vin de terroir, qui ne laissera personne indifférent. La minéralité s'exprime dès le milieu de bouche, dans un ensemble corsé et puissant, qui exprime également des saveurs de pruneau et de figue. Séveuse, la finale confirme le caractère de l'ensemble et se montre agréablement persistante.

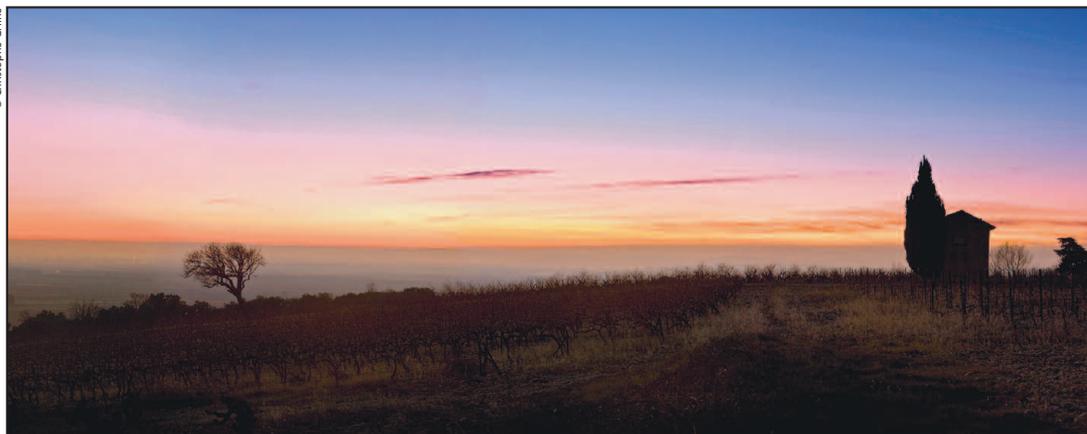


★★

 6,00 € (2012-13) GR:60 - SY:30 - MOU:10 **14,5/20**

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

© Christophe Grille

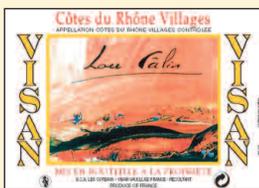


**21** Les Coteaux de Visan "Lou Câlin"

**Vue:** Superbe robe carmin à nuances grenat.

**Nez:** Premier nez sur la cerise confite (amarena), la figue et les épices douces. Ensuite, les notes lactiques et de pâtisserie envahissent un ensemble particulièrement doux.

**Bouche:** Corpulente, cette cuvée bâtie pour affronter les ans s'appuie sur une charpente tannique encore ferme mais élégante, qui se place au service d'une expression fruitée bien présente (myrtilles, airelles, mûre sauvage). Un vin ambitieux, structuré, ponctué d'une finale finement épicée et cacaoitée.



9,00 € (2013-16) GR:70 - SY:10 - MOU:20 **15,5/20** ★★★(★)

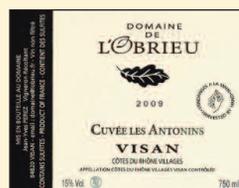
www.coteaux-de-visan.fr

**76** Domaine de l'Obrieu "Les Antonins"

**Vue:** Jolie robe cardinal intense.

**Nez:** Tout en finesse et charme fruité, ce bouquet suave libère sans retenue ses arômes de fruits rouges confiturés (fraise des bois, gelée de framboises), mêlés à une fine note crémeuse.

**Bouche:** Entrée de bouche charnue et suave, qui met en relief des saveurs fruitées (baies rouges et noires bien mûres) assorties de tanins gourmands et croquants. Une belle acidité soutient l'ensemble et la finale, franche et longiligne, séduit par sa netteté et son agréable persistance.



9,00 € (2012-15) GR:90 - SY:10 **15/20** ★★★

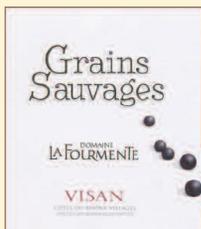
www.lobrieu.fr

**22** Domaine La Fourmente "Grains Sauvages" Bio

**Vue:** Somptueuse robe d'encre très jeune.

**Nez:** Un énorme bouquet: profonde minéralité (truffe, terre, feuilles mortes), épices (cardamome, poivre) et fruits noirs acidulés.

**Bouche:** Un cru hors normes, dont la densité de chair n'a d'égal que la richesse en extrait sec. Les dégustateurs soulignent la force et la complexité des saveurs fruitées, épicées et chocolatées. La finale, interminable, séduit par sa profondeur et la vigueur de ses tanins encore vifs mais très élégants.



17,00 € (2013-18) GR:70 - SY:30 **17/20** ★★★

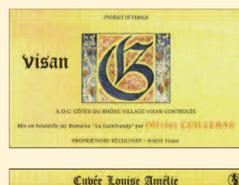
www.domainelafourmente.com

**24** Domaine La Guinrandy "Louise Amélie" Bio

**Vue:** Grenat profond de superbe éclat.

**Nez:** Puissamment épicé (poivre, genièvre, clou de girofle), complété d'un fruité très mûr (cerise confite, crème de myrtilles) et d'une touche de tabac blond caramélisé.

**Bouche:** Solidement construit, ce cru sérieux et concentré livre une bouche pleine et séveuse, où les saveurs de baies noires acidulées (mûre sauvage, cassis) s'associent aux épices. Les tanins, gourmands, peuvent encore gagner quelque peu en sagesse. Un vin bâti pour affronter sereinement les ans.



17,00 € (2013-16) GR:80 - SY:20 **16,5/20** ★★★(★)

www.vins-cuilleras.com

© Christophe Grillé

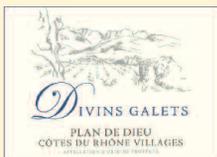


**78** Dom. du Bois des Mèges "Divins Galets"

**Vue:** Robe carminée au disque bleuté.

**Nez:** D'intenses effluves florales (violette, pivoine) et de confiserie (bonbon à la grenade, framboise) s'expriment sans réserve dans une palette olfactive douceuse et parfumée.

**Bouche:** Franche, l'attaque offre une expression fruitée chatoyante et généreuse. Les saveurs de petites baies rouges et noires acidulées (groseille, sureau, cassis) dominent un milieu de bouche précis et de belle pureté. La finale présente une texture partiellement lissée.



★★★☆☆ (2012-15) GR:85 - MOU:15 15,5/20



6,50 €

www.boisdesmeges.fr

**69** Les Coteaux du Rhône "Panicaud"

**Vue:** Rubis grenat soutenu.

**Nez:** Ce bouquet parfumé s'apparente à une friandise olfactive. On y apprécie les arômes de grenade, griotte et gelée de framboises, agrémentés d'une touche lactique flatteuse.

**Bouche:** Doté d'un très bel équilibre acidité/gras, ce vin offre une texture enveloppée et grasse, illustrée en milieu de bouche par les saveurs de fruits rouges et noirs presque confits. Une délicate acidité confère à l'ensemble la fraîcheur nécessaire et la finale, persistante, s'assimile à un panier gourmand.



★★★☆☆ (2012-15) GR:60 - MOU:40 15/20



5,90 €

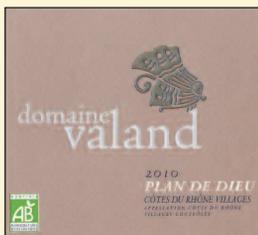
www.lescoteauxdurhone.com

**61** Domaine Valand - Vignobles Valadier

**Vue:** Pourpre violacé intense.

**Nez:** Les notes de crème de fruits noirs, délicate minéralité et réglisse envahissent ce nez profond et complexe, qui gagne en ampleur et volupté au fil de l'aération.

**Bouche:** Tout en souplesse et équilibré, ce cru friand et convivial présente une texture fine et beaucoup de douceur. Les saveurs fruitées (cerise, fraise, framboise) se voient enveloppées par des tanins déjà assagis. La finale, agréablement persistante, confirme le caractère fondu de l'ensemble.



★★★☆☆ (2012-15) GR - SY 14,5/20



8,00 €



© Christophe Grillé



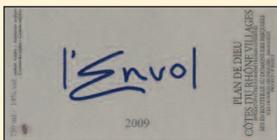
Le Plan de Dieu et les Dentelles de Montmirail

**8** **Domaine des Pasquiers "L'Envol"**

**Vue:** Superbe robe pourpre.

**Nez:** Envôtant! Ce bouquet énorme, très complexe, associe un boisé parfaitement dosé et d'entêtantes senteurs de cerise amarena, tabac blond, épices douces (cannelle, cardamome) et bois exotique.

**Bouche:** L'attaque annonce un cru hors normes, dont la densité rivalise avec l'élégance de tanins fermes mais élégants. Les dégustateurs soulignent la richesse en extrait sec et la suavité de son fruit (baies noires). Ce vin de haut rang est bâti pour s'exprimer avec puissance pendant de longues années.



★★★  
 (2013-18) GR:40 - SY:40 - MOU:20 **17,5/20**



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

**37** **Domaine La Bastide Saint Vincent "Florentin"**

**Vue:** Grenat carminé.

**Nez:** Les dégustateurs soulignent la complexité et la puissance de ce bouquet profond, qui mêle les senteurs épicées (poivre, clou de girofle) aux arômes fruités (myrtilles, cassis), cacao et de tabac blond.

**Bouche:** Longiligne, l'attaque concentrée livre de séduisantes saveurs de baies noires et d'épices qui se livrent sans réserve. Le milieu de bouche, au grain serré, s'appuie sur une structure tannique dense mais distinguée qui ne demande qu'à se fondre. Un cru de belle évolution, prometteur et très dense.



★★★  
 (2013-16) GR:60 - SY:40 **16,5/20**

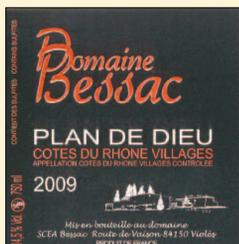


**55** **Domaine Bessac**

**Vue:** Rubis soutenu au disque cerise.

**Nez:** De chaleureuses effluves de fruits confiturés (fraise, pruneau, figue) dominant un ensemble enveloppé, complété d'une touche lactique et très parfumée (cerise confite, réglisse).

**Bouche:** Construit pour affronter les ans, ce cru sérieux et racé livre une bouche pleine et harmonieuse, où s'expriment sans réserve les saveurs de fruits noirs acidulés (cassis, sureau, myrtille). L'ensemble jouit d'un bel équilibre acidité/gras et se voit soutenu par des tanins partiellement lissés.



★★★  
 7,00 € (2013-16) GR:70 - SY:15 - MOU:15 **16,5/20**

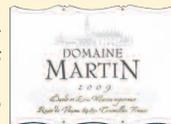


**13** **Domaine Martin**

**Vue:** Rubis grenat éclatant.

**Nez:** Intense, ce nez complexe associé avec réussite ses senteurs d'épices douces, cacao et fruits confits. Une touche de tabac parfumé apparaît à l'aération.

**Bouche:** Un vin de terroir qui confirme son registre minéral et épicé à l'attaque, pour évoluer en milieu de bouche vers d'expressives saveurs de baies rouges et noires (cassis, cerise, sureau). Des tanins francs et gourmands enrobent un ensemble qui offre de la tension en finale et beaucoup de fraîcheur.



★★★  
 7,00 € (2013-16) GR:60 - SY:25 - MOU:15 **16/20**



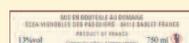
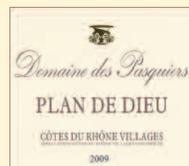
[www.domaine-martin.com](http://www.domaine-martin.com)

**8** **Domaine des Pasquiers**

**Vue:** Rubis profond de belle brillance.

**Nez:** Splendide bouquet de caractère qui mêle avec harmonie les arômes de baie de genévrier et de poivre à un fruité généreux (sureau, mûre sauvage). Typé et séduisant.

**Bouche:** Riche en extrait sec et en expression épicée, ce cru annonce dès l'attaque sa franchise de texture et sa vivacité en bouche. Les saveurs fruitées (cassis, aïelles, mûre) et minérales s'expriment librement, relevées par des tanins francs, encore très jeunes mais distingués et ne demandant qu'à s'assagir.



★★★  
 (2013-16) GR:60-SY:30-CIN:5-CA:5 **15,5/20**



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

© Christophe Grillé



Bdy

**75** **Domaine de l'Espigouette**

**Vue:** Robe rubis de bel éclat, assez intense.

**Nez:** Premier nez sur les épices (garrigue, thym, laurier). A l'aération, le nez se complète d'arômes de fruits noirs mêlés à une délicate touche fumée.

**Bouche:** On apprécie dès l'entrée de bouche la suavité et la franchise de ce cru bien vinifié, qui offre une belle fraîcheur acidulée et épicée, trouvant son équilibre dans une texture assez enveloppée.

La finale rejoint un registre plus tendu et vif, ce qui confère à l'ensemble un très bel équilibre.



8,00 € (2012-15) GR:75-SY:20-MOU:5 **15,5/20** ★★★

www.espigouette.com

**12** **Domaine Les Aphilantes "Cuvée des Galets"**

**Vue:** Carminé éclatant au disque bleuté.

**Nez:** D'emblée, d'insistantes senteurs de crème

de fruits rouges et noirs envahissent ce bouquet chaleureux et enveloppé qui impose d'exubérantes notes de kirsch et eau-de-vie de prune.

**Bouche:** L'entrée de bouche confirme sans retenue le caractère chaleureux de ce cru doté d'une matière fruitée à la fois mûre et concentrée. Une délicate charpente tannique enveloppe et soutient un ensemble dominé en finale par les saveurs de fruits au sirop (amarena, crème de mûre).



10,00 € (2012-14) GR:60 - SY:20 - MO:20 **15/20**★★

Côtes du Rhône Villages **Plan de Dieu** 2007

Bdy

**12** **Domaine Les Aphilantes "Le Cros" Plan de Dieu 2007**

**Vue:** Robe cardinal très soutenue encore jeune.

**Nez:** Premier nez sur le boisé noble et le tabac blond pour évoluer vers la pâtisserie (tarte aux mûres, myrtilles) et la vanille (crème).

**Bouche:** Ce vin complet et structuré livre une bouche précise et de grande pureté, où l'élevage s'est placé au service du fruit. Les dégustateurs y soulignent l'élégance de l'ensemble et la suavité généreuse d'une expression fruitée intacte, soutenue par des tanins structurants et distingués à la fois. Un très beau vin, qui a traversé les ans avec réussite.



13,00 € (2012-15) SY:100 **17,5/20**★★

**45** **Domaine Moun Pantai "Cuvée Johan" Plan de Dieu 2007**

**Vue:** Cerise au disque légèrement tuilé.

**Nez:** Un bouquet très agréable, dominé par les senteurs florales et de confiserie (arômes de violette, grenade et pivoine). Charmeur, engageant et lactique!

**Bouche:** Les dégustateurs sont unanimes pour louer la structure et l'élégance de ce vin suave et longiligne, généreux en saveurs de baies noires bien mûres, qui trouvent leur équilibre dans une jolie acidité rafraîchissante. La finale, sévère, est encore soutenue par de fins tanins. Un vin racé.



6,90 € (12-14) GR:60-MOU:20-COU:20 **16/20**★★★

www.moun-pantai.fr

© Christophe Grifé



Plan de Dieu

**2** **Domaine Le Souverain "Classic"**



**Vue:** Rubis soutenu de belle intensité.

**Nez:** Presque envoûtant, ce nez intense mêle avec harmonie des arômes d'épices douces (poivre rose, cardamome) et les notes de fruits rouges bien mûrs (gelée de framboises, fraises).

**Bouche:** Parmi les nombreux atouts de ce cru structuré et distingué à la fois, on relève une concentration de matière exemplaire, une charpente tannique élégante, un parfait équilibre acidité/gras et une longue finale cacaoitée et fruitée (baies rouges), pouvant encore gagner en sagesse.



Ce vin est issu de l'Agriculture Biologique

6,00 € (2012-15) GR:70 - SY:20 - MOU:10 **16/20** ★★★

**1** **Vignerons de Roaix-Séguret "Vieilles Vignes"**

**Vue:** Rubis profond de grand éclat.

**Nez:** Bouquet parfumé par ses effluves de boisé noble (cèdre, tabac blond, santal), mêlées aux épices douces (cannelle, clou de girofle) et à la mûre confiturée.

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la maîtrise de vinification de cette cuvée dont l'expression fruitée (baies rouges) se voit enveloppée de saveurs liées à l'élevage mais sans aucun excès. Tout en équilibré et suavité, la finale s'impose par sa douceur de trame et la générosité de son registre confituré.



7,50 € (2012-15) GR:80 - SY:8 - MOU:12 **15/20** ★★★

[www.vignerons-roaix-seguret.fr](http://www.vignerons-roaix-seguret.fr)

**44** **Domaine de la Girardière**



**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** Franchise (cerise, fraise), minéralité et épices sont au rendez-vous de ce bouquet franc et expressif.

**Bouche:** Tout en finesse et fraîcheur, ce vin gourmand et tendu livre d'intenses saveurs de groseilles, cerise du nord et cassis. On apprécie la finesse de trame et l'équilibre acidité/gras d'un ensemble savoureux et de grande franchise.



5,50 € (2012-14) GR:80 - MO:15 - SY:5 **14,5/20** ★★★

[www.domaine-de-la-girardiere.fr](http://www.domaine-de-la-girardiere.fr)

**71** **La Romaine**

**Vue:** Robe grenat au disque encore légèrement bleuté.

**Nez:** Enveloppé par ses senteurs de pâtisserie (tarte aux cerises) et florales (pivoine, violette). Une fine touche lactique complète l'ensemble à l'aération.

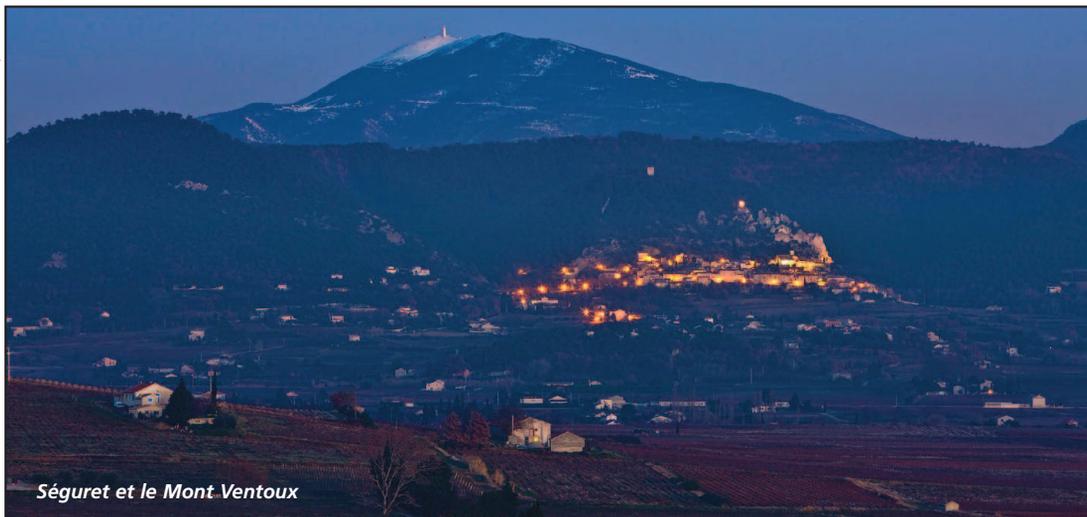
**Bouche:** Une gourmandise, fruitée à souhait! L'exubérance d'un panier de petites baies rouges et noires acidulées marque de son empreinte le style de ce vin franc et longiligne, de texture très jeune, et offrant une belle fraîcheur d'ensemble, soutenue par une acidité bien présente.



6,40 € (2012-14) GR:70 - SY:30 **14,5/20** ★★★

[www.cave-la-romaine.com](http://www.cave-la-romaine.com)

© Christophe Grille



Séguret et le Mont Ventoux

Recommandé  
par V.T.A.

# PATIOS DES VIGNES

S E G U R E T

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



Mary et Christian Gérard - Route de Sablet - 84110 SEGURET  
Tel : 04.90.65.47.96 - Port : 06.78.33.37.98 - E-mail : [contact@patiosdesvignes.fr](mailto:contact@patiosdesvignes.fr)  
[www.patiosdesvignes.com](http://www.patiosdesvignes.com)

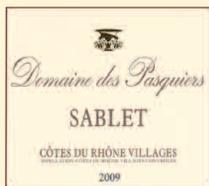
8

### Domaine des Pasquiers

**Vue:** Rubis soutenu.

**Nez:** Beaucoup de caractère dans ce bouquet profond, qui exprime une minéralité intense (terre, poivre, encre), mêlée aux arômes épicés (poivre) et fruités (pruneau, figue, cerise noire).

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras, la finesse de trame et la complémentarité des saveurs fruitées (cerise, mûre), cacaotées et épicées. La finale, pleine et harmonieuse, séduit par son aspect longiligne et très franc. Elle révèle une agréable persistance.



  (2012-15) GR:60 - SY:30 - MOU:10 **15,5/20** ★★★(★)

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

2

### Domaine le Souverain "Réserve"

**Vue:** Rubis profond, limpide et éclatant.

**Nez:** Intense et chaleureux, le bouquet exprime d'exubérantes notes de fruits rouges cuits (fraise, cerise), mêlées à une subtile note boisée (tabac blond) et de pâtisserie.

**Bouche:** Un vin sérieux et concentré, qui associe d'emblée les saveurs épicées et finement boisées. Le fruit apparaît ensuite (baies noires), dans un ensemble qui va encore gagner en fond et sagesse, ponctué d'une finale présentant une légère et délicate amertume rafraîchissante.



*Un vin de cuve en conversion vers le label Agriculture Biologique*

 7,50 € (2012-14) GR:70 - SY:10 - MOU:20 **15/20** ★★★(★)

3

### Domaine de Boissan

**Vue:** Rubis cerise en début d'évolution.

**Nez:** Assez dégagé, voire discret. L'aération apporte quelques notes de confiserie (bonbons aux fruits rouges) et de fleurs parfumées.

**Bouche:** Entrée de bouche vive et rafraîchissante par ses saveurs de petits fruits rouges (groseille, cerise). Ensuite, ce vin convivial et gourmand livre une texture souple et suave. L'ensemble privilégie le charme de la fraîcheur juvénile et se voit ponctué d'une finale agréablement persistante sur les fruits rouges de belle maturité.



  (2012-15) GR:90 - SY:10

★★★ **14,5/20**





**9** **Domaine de l'Amauve - Séguret**  
**"Laurances"**

**Vue:** Grenat profond.  
**Nez:** De puissantes effluves de fruits noirs macérés (mûre, myrtille) se livrent sans retenue dans un bouquet enveloppé, qui évolue vers la framboise et le cuberdon à l'aération.

**Bouche:** Séveuse, concentrée et complexe, l'attaque témoigne de l'ambition de ce cru construit pour affronter l'avenir. Le milieu de bouche livre un fruité exubérant (sureau, cassis, myrtille), soutenu par des tanins vifs et gourmands. La finale, interminable, charme les dégustateurs par sa persistance.



9,50 € (2013-18) GR:80 - SY:20 ★★★  
16,5/20

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

**3** **Domaine de Boissan - Sablet**  
**Cuvée Clémence**

**Vue:** Grenat pourpre assez intense.

**Nez:** Un panier de fruits gourmands s'exprime dès le premier nez, (senteurs de grenade, framboise et cerise). Des notes florales (violette) et de confiserie apparaissent à l'aération dans ce bouquet charmeur.

**Bouche:** Franchise et équilibre sont au rendez-vous de ce vin richement doté, qui confirme d'exubérantes saveurs fruitées (griotte, mûre, framboise), soutenues par une acidité tonifiante qui apporte la fraîcheur nécessaire. Un cru très bien construit, de belle pureté, soutenu par des tanins gourmands.



10,50 € (2012-15) GR:60 - SY:40 ★★★  
16,5/20

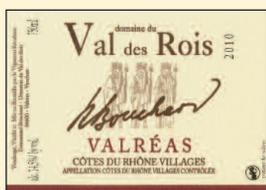
En conversion

**19** **Domaine du Val des Rois - Valréas**

**Vue:** Robe cardinal intense.

**Nez:** Profond et élégant à la fois, ce nez tout en douceur livre une exubérance fruitée (baies noires), associée à une touche lactique et à quelques arômes de confiserie (bonbon à la grenade, cuberdon).

**Bouche:** On a ici privilégié la finesse de texture et la franchise fruitée de cette cuvée gourmande, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, où se révèlent les saveurs de bigarreaux, sureau et cassis. Un vin précis, ponctué d'une finale d'agréable longueur.



7,40 € (2012-15) GR:75 - SY:25 ★★★  
15,5/20

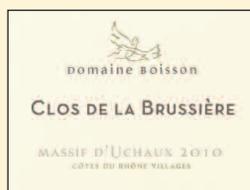
[www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com)

**32** **Domaine Boisson - Massif d'Uchaux**  
**"Clos de la Brussière"**

**Vue:** Robe cardinal très intense.

**Nez:** Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et livre de beaux arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et de minéralité.

**Bouche:** Puissamment construit et chaleureux, ce cru affiche son opulence. On y apprécie les saveurs de fruits cuits voire macérés (kirsch, quetsche), relevées par des tanins partiellement fondus encore jeunes et une belle acidité rafraîchissante. Ce vin sérieux et de beau potentiel mérite d'être attendu.



10,50 € (2013-16) GR:60-MOU:30-CA:10 ★★★  
15,5/20

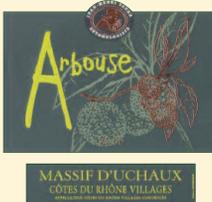
[www.domaineboisson.com](http://www.domaineboisson.com)

**69** **Les Coteaux du Rhône Massif d'Uchaux**  
**"Arbouse"**

**Vue:** Rubis profond à nuances légèrement bleutées.

**Nez:** A l'ouverture, les notes de garrigue et d'épices (thym, poivre, laurier) envahissent ce bouquet typé, ensuite complété par les effluves de mûre sauvage, cassis et réglisse.

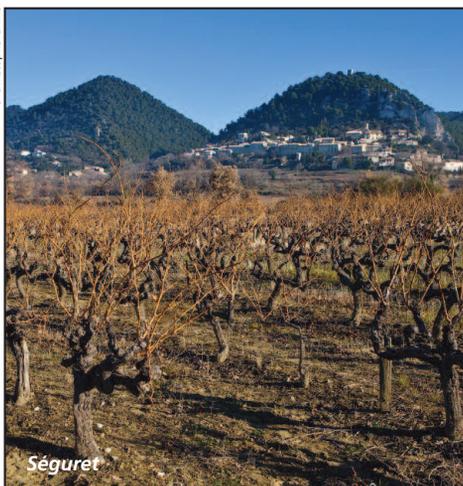
**Bouche:** Attaque franche et structurée, suivie d'un milieu de bouche suave et rafraîchissant par son acidité bien présente, et généreux en saveurs de petits fruits rouges et d'épices. Un vin très franc, dont les dégustateurs ont apprécié la pureté aromatique.



5,70 € (2012-14) GR - SY - CA ★★★  
15/20

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

© Christophe Grillé



Séguret

Puyméras - Valréas - Saint-Maurice

En conversion 

**14** Domaine Le Puy du Maupas - Puyméras 

**Vue:** Superbe robe grenat intense, de belle jeunesse.

**Nez:** Élégant et profond, ce puissant bouquet s'impose par sa complexité (crème de fruits noirs), minéralité (truffe), épices douces et tabac.

**Bouche:** On est d'emblée sous le charme de ce vin complet, séveux et doté d'un parfait équilibre acidité/gras. Ambitieuse, la bouche s'impose par son opulence et l'exubérance de son fruit (baies noires). Elle conserve une grande élégance tout en affichant une richesse de matière impressionnante.



 7,20 € (2012-15) GR:60-SY:30-MOU:5-CA:5 **17/20** ★★★

[www.puy-du-maupas.com](http://www.puy-du-maupas.com)

**50** Domaine du Séminaire - Valréas 

**Vue:** Jolie robe carminée, bien concentrée.

**Nez:** Finement minéral, très élégant, livrant à l'aération des notes lactiques et fruitées (myrtille, mûre). La douceur du bouquet est ascendante (bois de santal, cèdre).

**Bouche:** Paré de beaux atouts (concentration, équilibre, persistance), ce vin suave et richement doté livre sans retenue d'intenses saveurs fruitées (cassis, cerise, mûre), soutenues par des tanins gourmands, ne demandant qu'à se fondre davantage. Très belle réussite.



 7,50 € (2012-15) GR:80-SY:20 **16/20** ★★★

[www.domaine-du-seminaire.fr](http://www.domaine-du-seminaire.fr)

**5** Domaine du Faucon Doré - Puyméras   
"Triavitis"

**Vue:** Grenat intense de grand éclat.

**Nez:** Le bouquet met en relief un caractère affirmé qui s'illustre par la minéralité (terre, encre, truffe) les épices (poivre, thym), le cuir frais et la cerise noire.

**Bouche:** Le caractère sérieux voire corsé de ce cru dense et typé s'impose d'emblée. De généreuses saveurs épicées et fruitées (petites baies noires) s'associent avec réussite dans un ensemble richement doté, structuré et ponctué d'une puissante finale sur le noyau de cerise.



 6,50 € (2013-16) GR:40-SY:50-MOU:10 **15,5/20** ★★★

[www.faucon.dore.free.fr](http://www.faucon.dore.free.fr)

**42** Domaine de Deurre - St Maurice

**Vue:** Jolie robe carminée intense.

**Nez:** De caractère minéral (terre, humus, poivron), ce nez intense et affirmé s'oriente à l'aération vers le cuir et les épices.

**Bouche:** La bouche confirme d'emblée le caractère et la typicité de terroir de ce cru sérieux, soutenu par une acidité bien présente, garante de fraîcheur. Parfaitement équilibré, le milieu de bouche offre une exubérance fruitée (sureau, cassis, mûre sauvage), associée à la minéralité qui monte en puissance en finale. Un vin racé.



 6,50 € (2012-16) GR:70 - SY:30 **15,5/20** ★★★

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

© Christophe Grilhé



Massif d'Uchaux

Valréas - Roaix

En conversion 

**49** Domaine de la Prévoisse - Valréas

**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Extrêmement parfumé, ce bouquet doux et confituré mêle les notes de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises) aux notes de tabac blond et d'épices douces.

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent la vivacité et l'équilibre acidité/gras de ce cru précis et longiligne, dont la trame fruitée bien mûre (baies rouges et noires) se voit relevée par une acidité gage de fraîcheur. Les tanins, fermes mais distingués, ne demandent qu'à se fondre. Un vin sérieux et de belle évolution, doté d'une bonne concentration.



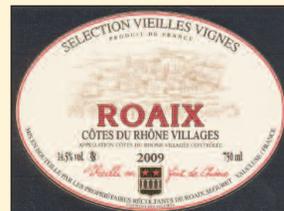
 6,20 € (2013-15) GR:50 - SY:40 - CA:10 15/20 

**1** Vignerons de Roaix-Séguret - Roaix "Vieilles Vignes"

**Vue:** Belle robe cerise éclatante.

**Nez:** Extrêmement doux, ce nez pommadé évoque dès l'ouverture les fruits rouges confiturés (fraise, framboise, cerise) et de tabac blond caramélisé. Touche de pâtisserie et de biscuit à l'aération.

**Bouche:** La bouche, charmeuse et bien construite, s'appuie sur une structure intéressante. Mûre et grasse, elle livre des saveurs fruitées enveloppées (griotte, fraise), soutenues par de fins tanins presque lissés. Finale plaisante légèrement caramélisée.



 7,50 € (2011-16) GR:70 - SY:20 - MOU:10 14,5/20 

[www.vignerons-roaix-seguret.fr](http://www.vignerons-roaix-seguret.fr)

Chambres d'hôtes avec piscine  
Restaurant & Bistrot

**MAISON  
d'  
ANVERS**

Au pied des collines de Vinsobres,  
au milieu des vignes

Recommandé  
par V.T.A.



Chambres d'hôtes met zwembad  
Restaurant & Bistrot

Aan de heuvels van Vinsobres,  
tussen de wijngaarden



Maison d'Anvers, Chemin des Anthelmes, 71 - 84600 Valréas - Tél: 00 33 (0)4 90 62 51 87  
info@maisondanvers.com - [www.maisondanvers.com](http://www.maisondanvers.com)

Puyméras - Valréas - Roaix - Saint-Maurice

En conversion  

**16** **Domaine du Pourra "Mont Bayon"**  
**Séguret 2007**

**Vue:** Robe sombre, sans signe d'évolution.

**Nez:** La puissance aromatique de ce nez s'illustre par d'intenses arômes de pruneau cuit, figue confiturée, cuir frais et terre humide.

**Bouche:** L'attaque serrée donne le ton d'une cuvée très ambitieuse, dont le fruit intense (crème de mûre, myrtille) et les épices s'expriment sans réserve. Doté d'une texture à la fois grasse et charnue, ce cru de haute tenue est encore relevé par des tanins presque lissés, dans une finale interminable.



  (2012-14) SY-GR-MO-CA **17/20** ★★

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

**23** **Clos Petite Bellane "Les Echalas"**  
**Valréas 2007**

**Vue:** Superbe robe cardinal intense.

**Nez:** Le premier nez affirme son caractère en libérant des arômes de réglisse, terre, encre et moka-torréfaction. A l'aération, des notes grillées et de cuir frais se dévoilent.

**Bouche:** Travaillée avec ambition, cette cuvée structurée offre beaucoup de plénitude. Les saveurs grillées et de fruits noirs (mûre sauvage, sureau) se livrent de concert, dans un ensemble doté d'une belle charpente, ponctué d'une longue finale tendue et de grande fraîcheur.



  13,80 € (2012-15) GR-60-SY-40 **15,5/20** ★★

[www.clos-petite-bellane.com](http://www.clos-petite-bellane.com)

**51** **Domaine des Grands Devers - Valréas 2007**

**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** Splendide bouquet engageant, dominé par les épices orientales (cardamome, poivre rose) et de puissantes effluves de quinquina et de crème de fruits noirs.

**Bouche:** L'entrée de bouche, franche, longiligne et de belle fraîcheur annonce une bouche gourmande où les saveurs fruitées (framboises, cerises) se montrent généreuses. L'ensemble séduit par sa finesse de texture et l'élégance de ses tanins presque fondus. Un vin parfaitement équilibré.

 8,50 € (2012-14) GR-65-SY-35 **15/20** ★★

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



Roaix



© Christophe Grifone

**36** **Domaine Fond Croze "Cuvée Vincent de Catari"**

**Vue:** Splendide robe grenat profond au disque violacé.

**Nez:** Distinction et profondeur caractérisent ce bouquet aux arômes de crème de fruits noirs (mûre, myrtille), épices douces et minéralité.

**Bouche:** Ambitieuse et tendue, l'entrée de bouche annonce un cru séveux et richement doté. Les saveurs fruitées (baies noires) et épicées (genièvre, poivre) s'associent à une délicieuse et légère amertume cacaotée. Des tanins gourmands et jeunes enveloppent une cuvée concentrée et élégante.



  (2012-15) GR:80 - CA:15 - SY:5 **15,5/20** ★★★

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

**71** **Cave La Romaine "Tradition"**

**Vue:** Jolie robe carminée à reflets grenat bleutés.

**Nez:** L'exubérance fruitée est au rendez-vous dès le premier nez. On y apprécie l'intensité des senteurs de cerise noire, mûre et cassis, agrémentées d'une fine touche lactique (crème, yaourt).

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient le style précis et équilibré de ce vin bien construit, dont la texture douce et la maturité fruitée (fraise, cerise) sont relevées par une jolie acidité rafraîchissante. Un cru à déguster sur le charme de son fruité juvénile.



 4,80 € (2012-14) GR - SY **15/20** ★★★

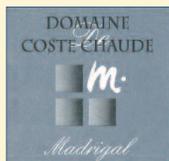
[www.cave-la-romaine.com](http://www.cave-la-romaine.com)

**52** **Domaine de Coste Chaude "Madrigal"**

**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Les senteurs de violette et d'iris se mêlent avec harmonie aux arômes de gelée de framboises et de fraises, et à une subtile touche lactique.

**Bouche:** L'attaque, franche et vive, légèrement acidulée, donne le ton d'une cuvée offrant une belle tension en bouche. Les saveurs de groseille et cerise du nord s'expriment librement, soutenues par des tanins jeunes et soyeux. Finale agréablement persistante, finement épicée et rafraîchissante.



  (2012-15) GR:70 - SY:30 **15/20** ★★★

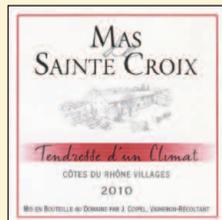
[www.domaine-coste-chaude.com](http://www.domaine-coste-chaude.com)

**17** **Mas de Sainte Croix "Tendresse d'un Climat"**

**Vue:** Robe cerise moyennement intense.

**Nez:** Parfumé et séduisant par ses senteurs florales (pivoine, violette) et de confiserie (grenade, framboise). Un nez engageant.

**Bouche:** Une gourmandise! Ce cru franc et de texture délicate livre une bouche où l'exubérance fruitée se montre dominante. Le registre des fruits rouges et noirs bien mûrs s'y exprime librement, dans un ensemble convivial et aérien, tout en dentelle et croquant de fruit.



 6,80 € (2012-14) GR:75 - SY:25 **14,5/20** ★★★

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

Recommandé par V.T.A.

**Le Mesclun**  
SEGURET

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



Une cuisine gourmande gorgée de soleil



Rue des Poternes • 84110 Séguret • Tél: 04/90.46.93.43 • [mesclunseguret@aol.com](mailto:mesclunseguret@aol.com)

**65** Domaine du Tave "Cuvée Sensation"

**Vue:** Rubis profond.  
**Nez:** Quelle exubérance de fruit! De puissantes effluves de gelée de fraises et de framboises envahissent un bouquet qui se complète par d'envoûtantes senteurs florales et de confiserie.

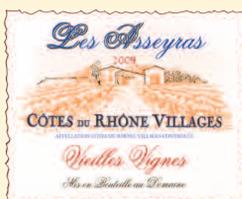


**Bouche:** On a ici privilégié le croquant du fruit. Cette cuvée précise et parfaitement équilibrée livre une bouche exubérante en saveurs gourmandes (bigarreaux, framboises, groseilles). Dotée d'un beau gras et d'une délicate acidité qui apporte tension et vivacité, elle est ponctuée d'une longue finale qui s'apparente à une confiserie.

7,00 € (2012-14) GR:50 - CA:30 - MOU:20 **16/20** ★★★(★)

**53** Les Asseyras "Vieilles Vignes"

**Vue:** Grenat très profond.  
**Nez:** On apprécie l'élégance et la complexité de ce bouquet typé, qui libère d'intenses arômes d'épices, fruits noirs mûrs (myrtille, cassis) et de chocolat.



**Bouche:** Un cru bien construit, tout en élégance et finesse de trame, dont la concentration s'avère exemplaire. Les saveurs de fruits confiturés (griotte, mûre) s'appuient sur des tanins gourmands et distingués, partiellement lissés. Longue finale révélant à la fois sa maturité et sa générosité de fruit.

6,20 € (2012-15) GR:60 - SY:40 **15/20** ★★★(★)

[www.domaine-les-asseyras.fr](http://www.domaine-les-asseyras.fr)

Côtes du Rhône Villages 2007 - 2005

**45** Domaine Moun Pantai  
 "La Grande Garrigue"  
 2005

**Vue:** Rubis cerise éclatant.  
**Nez:** Ouvert et particulièrement mûr. Les effluves de cerise et de prune confiturées se livrent de concert. Une douceur lactique complète cet engageant bouquet charmeur.



**Bouche:** Pleine et charnue, la bouche affiche d'emblée son ambition. Riche et de texture enveloppée, elle livre une expression de fruit généreuse et gourmande. Une délicate acidité apporte la note de fraîcheur nécessaire à cette cuvée chaleureuse.

10,00 € (2012-14) GR:80 - MOU:20 **15,5/20** ★★★(★)

[www.moun-pantai.fr](http://www.moun-pantai.fr)

**70** Caveau Costebelle "Vieilles Vignes" 2007

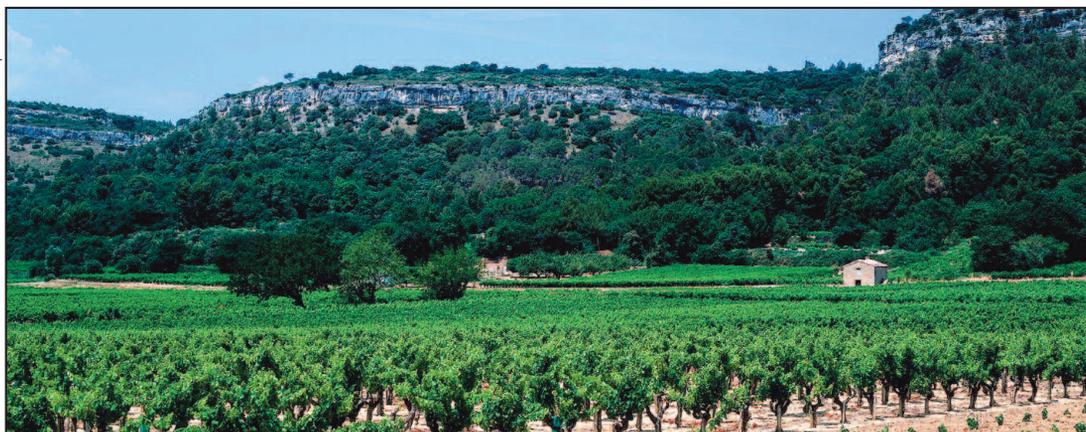
**Vue:** Rubis éclatant sans signe d'évolution.  
**Nez:** Un bouquet exubérant qui s'apparente à une friandise. Typé "primeur", il exhale de charmeuses notes florales (violette) et de petits fruits rouges parfumés (grenade, framboise), mêlés à une touche de banane.



**Bouche:** Une confiserie! Les dégustateurs ont apprécié le caractère gourmand d'une bouche généreuse en saveurs de framboises et cerises, associées à un registre lactique doux. Ce vin lissé au fruité intact est à déguster aujourd'hui.

9,00 € (2012-13) GR - SY - MOU **15/20** ★★★

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

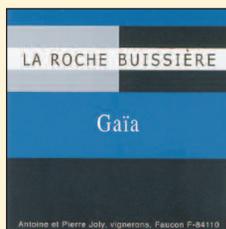


**4** Domaine La Roche Bussière "Gaïa" 

**Vue:** Rubis grenat profond  
**Nez:** Un bouquet énorme, associant sa puissante minéralité aux senteurs de cuir frais, épices (clou de girofle), encre et truffe. Les notes fruitées apparaissent ensuite (mûre sauvage, cerise confite) dans cet ensemble profond.

**Bouche:** Ce cru de haut rang est le fruit d'une vinification aboutie. Franc, de grande pureté aromatique, soutenu par des tanins vifs et gourmands à la fois, il propose une bouche richement dotée, où s'associent sans retenue les saveurs fruitées (baies noires) et épicées, et offre un parfait équilibre.

  (2012-15) **SY:90 - GR:10** **17/20** 

**20** Domaine de la Bastide  
"Cuvée des Figues"

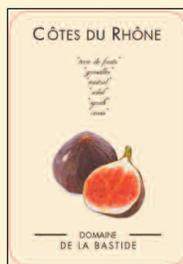
**Vue:** Carminée intense au disque bleuté.

**Nez:** Un bouquet engageant, qui affirme d'emblée son caractère par ses notes d'épices (poivre noir, garrigue), finement toastées et de fruits noirs (sureau, cassis).

**Bouche:** Doté d'une texture acidulée rafraîchissante et équilibrante, ce vin profond et sérieux livre une bouche structurée et généreuse en saveurs de petites baies noires. Les tanins présents mais soyeux gagent d'une belle évolution. Longue finale épicée au grain serré.

  (2013-15) **SY:60 - GR:20 - CA:20** **16/20** 

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

**54** La Grand' Ribe "Vieilles Vignes" 

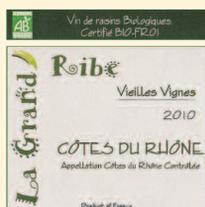
**Vue:** Très concentrée, grenat intense.

**Nez:** Complexe, associant dans une belle harmonie les arômes d'épices (genièvre, poivre, thym) aux senteurs fruitées confiturées (fraise, cerise). A l'aération, touche lactique et cacaoée.

**Bouche:** Extrêmement gourmand et charmeur, ce cru dense et richement doté offre de flatteuses saveurs de crème de myrtille et mûre, agrémentées d'une touche lactique et soutenues par des tanins bien présents mais soyeux. Beaucoup de tenue en bouche pour ce vin qui va encore gagner en fondu.

 6,00 € (2012-14) **GR - SY - CA - MOU** **16/20** 

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

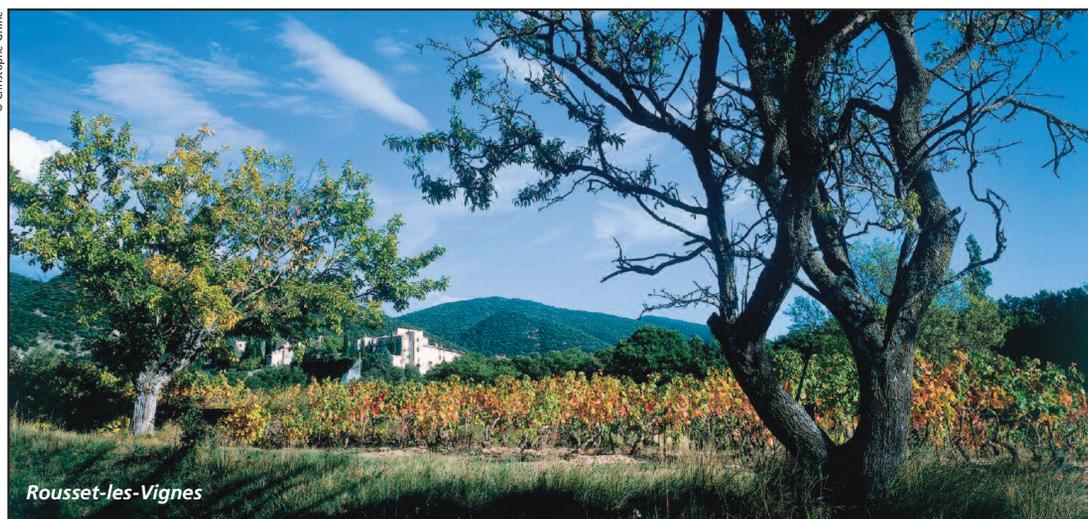
**15** Domaine Elodie Balme

**Vue:** Grenat pourpre intense et violacé.

**Nez:** Un panier de fruits gourmands envahit sans retenue ce généreux bouquet. Les senteurs de crème de fruits (griotte, myrtille) s'associent aux notes lactiques et vanillées.

**Bouche:** La bouche confirme dès l'attaque le caractère croquant de fruit du bouquet. Richement dotée, elle livre une texture enveloppée et grasse, qui trouve son équilibre dans une acidité bienvenue. La finale, assez persistante, s'exprime sur la cerise confite (amarena) et les baies confiturées. Un cru plein et très gourmand.

 (2012-14) **GR:85 - SY:10 - CA:5** **16/20** 

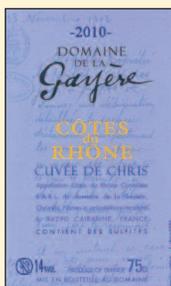


**26** Domaine de la Gayère "Cuvée de Chris"

**Vue:** Robe grenat profond et éclatant.

**Nez:** Ce bouquet typé mêle avec réussite les arômes d'épices et de griotte confiturée. On apprécie sa franchise et la note réglissée qui apparaît au fil de l'aération.

**Bouche:** Franc et bien construit, ce cru structuré s'appuie sur une texture tendue et acidulée. S'y expriment généreusement les saveurs de sureau, cassis et épices (baie de genévrier) dans un ensemble aux nombreux atouts, qui va gagner en fondue et harmonie d'ici 1 an.



  (2013-15) GR:60 - SY:40 **15,5/20** ★★★

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

**7** Domaine Rabasse-Charavin "Laure"

**Vue:** Robe noire presque d'encre au disque violacé.

**Nez:** Sans attendre, les arômes de fruits noirs au sirop (myrtille, mûre) voire macérés dominant ce bouquet engageant et pommadé, agrémenté d'une touche lactique vanillée.

**Bouche:** Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent la plénitude et l'extrême gourmandise de ce cru concentré, exubérant en saveurs de fruits noirs au sirop. Une fine acidité bienvenue vient apporter l'équilibre en finale, dans un vin très gourmand, qui évoque la pâtisserie et les griottes.



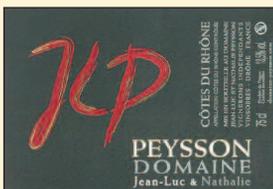
  5,50 € (2012-14) GR:85 - CIN:15 **15,5/20** ★★★

**48** Domaine Peysson

**Vue:** Grenat pourpre éclatant.

**Nez:** Bouquet ouvert et particulièrement mûr. Les fruits noirs confiturés s'y associent à un registre minéral expressif (encre, terre).

**Bouche:** L'entrée de bouche, de belle densité, donne le ton d'une cuvée ample et charnue, remarquablement fruitée (crème de sureau, cassis, mûre sauvage). Une délicate acidité apporte fraîcheur et équilibre à un ensemble richement doté, ponctué d'une longue finale subtilement épicée.



  (2013-15) GR:70 - SY:30 **15,5/20** ★★★

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

**63** Domaine Autrand

**Vue:** Rubis carminé de belle brillance.

**Nez:** Une décoction de fruits rouges et noirs s'affirme dès l'ouverture, complétée à l'aération par quelques notes d'épices et de cèdre.

**Bouche:** L'attaque est franche et gourmande. Elle livre d'emblée un fruité de belle maturité (griotte, fraise) qui trouve son équilibre dans un support d'acidité omniprésent, apportant la tension nécessaire à l'ensemble. Un vin bien construit, tout en délicatesse.



  3,90 € (2012-15) GR:80 - SY:20 **15/20** ★★★

© Christophe Grilhe



Saint-Gervais

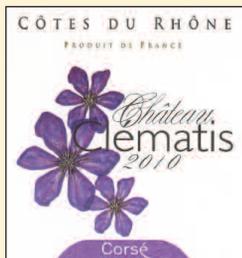
72

## Château Clématis "Corsé"

**Vue:** Rubis grenat à nuances bleutées.

**Nez:** Un ensemble olfactif chaleureux, enveloppé, livrant un registre de fruits cuits (prune, cerise) et de cacao.

**Bouche:** Structuré, légèrement anguleux à l'attaque pour l'instant, ce vin affiche son ambition par son grain serré. Les saveurs de fruits rouges et noirs s'y livrent de concert, soutenues par des tanins qui ne demandent qu'à se fondre. Un vin sérieux, qui va s'assagir d'ici 1 an pour se livrer pleinement.



6,50 €

(2013-15) GR:100

★★  
15/20

www.chateauclématis.fr

40

## Camille Cayran "L'Insouciante"

**Vue:** Pourpre profond au disque bleuté.

**Nez:** Le registre des épices douces s'exprime d'emblée, complété par une expression fruitée (figue, cerise noire) de grande maturité et très parfumée.

**Bouche:** Une friandise! Cette cuvée privilégie le charme de l'expression du fruit mûr (fraise, cerise), dans un ensemble enveloppé, de texture délicate et offrant un beau gras. Finale de belle netteté sur un panier de fruits rouges.



(2012-13) GR:51 - SY:21 - CA:28

★★  
14,5/20

www.maisoncamillecayran.com

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



www.refletsdevignes.be

jcc@fulladsl.be

Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



En conversion **64** Domaine de Servans "Cuvée Jonas" 

**Vue:** Rubis cerise assez intense.  
**Nez:** Extrêmement complexe et profond, sur d'exubérantes senteurs de griotte et myrtilles presque confites, associées aux notes d'épices douces (poivre rose, cardamome).

**Bouche:** Un cru solidement bâti, qui accorde la priorité aux saveurs de baies noires. Soutenu par d'élégants tanins présents en milieu de bouche et relevé par une fine acidité, ce cru affiche une ambition et un potentiel qui en font un digne représentant de son appellation. Très longue finale sur le noyau de cerise et le cacao.

  8,50 € (2012-15) GR-SY ★★★(★) 17/20

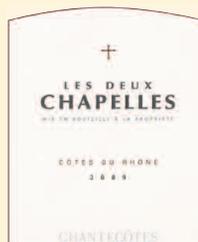
**10** Chantecôtes "Les Deux Chapelles"

**Vue:** Splendide robe pourpre violacé très intense.  
**Nez:** Qualifié d'envoûtant par les dégustateurs, ce puissant bouquet évoque la crème de mûre, de myrtille, la violette et à l'aération, une touche minérale expressive.

**Bouche:** Extrêmement franche, cette cuvée concentrée et profonde associe avec réussite les saveurs de griotte et mûre confiturées à un registre fruité bien présent. Les dégustateurs soulignent l'ambition de ce cru dont la charpente (tanins partiellement lissés) rivalise avec la maturité du fruit.

 12,50 € (2012-15) SY:100 ★★★ 16,5/20

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

**5** Domaine du Faucon Doré "Le Bécassier" 

**Vue:** Grenat profond très intense.

**Nez:** Puissamment minéral à l'ouverture (encre, terre, mine de crayon), ce nez complexe s'enrichit à l'aération d'arômes de petits fruits noirs (cassis, sureau) et d'épices.

**Bouche:** Par sa matière concentrée et ses intenses saveurs de petites baies noires acidulées (myrtille, cassis), ce cru se montre séduisant dès l'attaque. On apprécie ensuite l'équilibre acidité/gras et la tension rafraîchissante d'un ensemble ponctué d'une finale de persistance appréciable sur le noyau de cerise.

 8,50 € (2012-15) SY:100 ★★★ 16/20

[www.faucon.dore.free.fr](http://www.faucon.dore.free.fr)

**14** Domaine Le Puy du Maupas "Harmonie" 

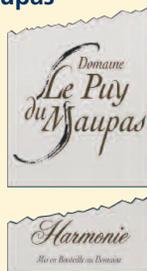
**Vue:** Robe rubis grenat profond encore jeune.

**Nez:** Un bouquet qui affirme sa personnalité par l'association d'arômes minéraux (humus, terre), cuir frais, baies noires et épices orientales. Un festival aromatique!

**Bouche:** Travaillé avec ambition, ce cru affiche une bouche séveuse, concentrée, dont la matière fruitée expressive et de belle maturité (griotte, mûre sauvage) se voit soutenue par des tanins gourmands et une acidité tonifiante. Longue finale intense rejoignant un délicat registre épicié.

 9,00 € (2012-15) SY:95 - GR:5 ★★★ 16/20

[www.puy-du-maupas.com](http://www.puy-du-maupas.com)



55

## Domaine Bessac

**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** Extrêmement doucereux et charmeur, ce nez délicat évoque les fruits confits (pruneau, figue), le cuir frais et le tabac blond caramélisé.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce cru concentré et structuré présente une expression fruitée de belle maturité (crème de cerise, myrtille), soutenue par une texture fine et acidulée. On apprécie la fraîcheur d'un ensemble richement doté et le grain serré d'une finale agréablement persistante.



 4,50 € (2012-14)

★★★  
15,5/20

28

Domaine Philippe Plantevin  
"Le Pérussier"

**Vue:** Cardinal concentré.

**Nez:** Puissant et enveloppé, sur de chaleureuses effluves de fruits rouges confiturés voire confits (fraise, cerise), mêlés à une touche lactique et à quelques notes d'épices douces.

**Bouche:** Pleine et charnue, très confiturée, présentant un panier de fruits gourmands (framboise, griotte, fraise), dans un ensemble de texture grasse et veloutée. On apprécie la délicate acidité qui soutient une finale suave, enrobée et persistante.



GR:35 - CA:35 - SY:15 - COU:10 - CIN:5 ★★★  
(2012-14) 15,5/20

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

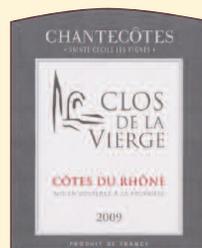
10

## Chantecôtes "Clos de La Vierge"

**Vue:** Rubis profond à reflets grenat, de belle jeunesse.

**Nez:** Un panier de fruits gourmands s'exprime dès l'ouverture, assorti d'une touche lactique flatteuse (crème, yaourt) et d'épices douces. Un bouquet engageant et charmeur.

**Bouche:** Doté d'un équilibre acidité/gras appréciable, ce vin bien construit privilégie le charme d'un fruité juvénile (fraise, bigarreaux). De texture délicate, il se voit ponctué d'une finale savoureuse agréablement persistante, sur le noyau de cerise.



 5,20 € (2012-14) GR - CA

★★★  
15/20

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



**70** Caveau Costebelle  
"Cuvée N-D du Roure"

**Vue:** Très jolie robe carminée intense, de bel éclat.

**Nez:** Tout en suavité, livrant dès le premier nez et sans retenue d'insistantes senteurs confiturées (mûre, myrtille, fraise), agrémentées d'une touche lactique flatteuse.

**Bouche:** Doté d'une structure intéressante et de tanins soyeux partiellement lissés, ce cru bien construit offre une bouche pleine, au fruité généreux. La texture reste douce mais un support d'acidité bienvenu apporte la touche de vivacité nécessaire.



 4,00 € (2012-14) CA-CIN-GR-MOU-SY 14,5/20 

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

**53** Domaine Les Asseyras  
"Cuvée Saveur"

**Vue:** Un beau rubis carmin, de grand éclat.

**Nez:** On se trouve d'emblée charmé par ce bouquet enveloppé, dont le registre de fruits macérés (kirsch, quetsche) se montre chaleureux.

**Bouche:** L'entrée de bouche livre un fruité gourmand (cerise, framboise). Ensuite, l'ensemble présente une texture douce, rafraîchie par une délicate acidité. Ce vin friand privilégie la délicatesse de texture; il séduit par son élégance et la franchise fruitée de sa finale agréablement persistante.



 4,20 € (2012-14) GR:60 - SY:25 - CA:15 14,5/20 

[www.domaine-les-asseyras.fr](http://www.domaine-les-asseyras.fr)

## Côtes du Rhône 2006 - 2005

**58** Domaine Mireille et Vincent 2005

**Vue:** Robe profonde de belle jeunesse.

**Nez:** Bouquet flatteur et parfumé, alliant élégance, velouté et richesse fruitée. On y apprécie les arômes de fruits rouges et de confiserie.

**Bouche:** Beaucoup d'atouts se livrent d'emblée. L'attaque franche révèle une cuvée charnue, de texture serrée, au fruité encore bien présent et de belle maturité. On apprécie le gras du milieu de bouche, équilibré par une délicate acidité. Une longue finale confiturée ponctue ce vin qui n'a pas pris de rides.



 7,00 € (2012-13) GR:75 - SY:10 - CA:10 - CIN:5 15,5/20 

**47** Domaine de la Fuzière "Réserve" 2006

**Vue:** Robe profonde, cerise en début d'évolution.

**Nez:** Quelque peu réservé à l'ouverture, puis s'ouvre sur des effluves parfumées et engageantes de fruits au sirop (cerise, pruneau) et d'épices douces (cannelle).

**Bouche:** Cette cuvée épanouie et parfaitement équilibrée aujourd'hui offre une belle concentration de matière et un fruité qui se révèle davantage en bouche. Les tanins de fruit sont partiellement lissés et apportent une belle vivacité dans une finale franche, relevée par une fine acidité bienvenue.



 6,00 € (2012-13) GR:55 - SY:35 - MOU:10 14,5/20 

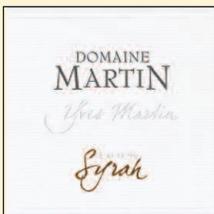


**13** **Domaine Martin "100% Syrah" 2009**  
VDP du Vaucluse

**Vue:** Grenat profond.

**Nez:** Les arômes liés à l'élevage se révèlent à l'ouverture (eucalyptus, cèdre), dans un bouquet qui libère ensuite des effluves de cerise à l'eau-de-vie.

**Bouche:** Dès l'attaque, le grain très serré de ce cru rivalise avec la franchise de texture. D'intenses saveurs de sureau, cassis et réglisse se livrent de concert, soutenues par une charpente noble et encore jeune, qui va se fondre. Ce vin ambitieux livre une belle expression de son cépage, magnifiée par un élevage parfaitement maîtrisé.



  15,50 € (2012-15) SY:100 17/20

www.domaine-martin.com

**37** **Domaine La Bastide St Vincent**  
"Mademoiselle  
Garance" 2009  
VDP du Vaucluse

**Vue:** Pourpre intense violacé.

**Nez:** Puissamment parfumé et de caractère, ce nez ouvert associe les notes grillées, torrifiées et épicées (garrigue) aux arômes de minéralité (encre). Très profond et complexe.

**Bouche:** Les dégustateurs sont unanimes pour louer la concentration, la richesse et le parfait équilibre acidité/gras de ce vin qui révèle une belle maîtrise de vinification. Les saveurs fruitées (cerise, fraise, myrtille) et épicées envahissent une bouche ambitieuse révélant les accents épicés du terroir.



  (2012-14) GR - SY - MAR - CAR - CAL 16/20

**60** **Domaine Soleyrade - Vignobles Valadier**  
"Secret de Vigneron"  
VDP de la Méditerranée - V.T.

**Vue:** Superbe robe cerise à acajou.

**Nez:** Premier nez sur la cerise confite et l'amande douce. Ensuite apparaissent quelques senteurs de sirop d'érable, dans un bouquet qui conserve une certaine fraîcheur.

**Bouche:** Voluptueuse, l'attaque se montre séduisante par son équilibre vivacité/moelleux. Ensuite, d'intenses saveurs de fruits cuits voire macérés envahissent un milieu de bouche opulent qui trouve son équilibre grâce à son acidité bien présente. Longue finale sur la cerise amarena.



  7,70 € (2013-15) SY:40 - GR:40 - MO:40 15,5/20

**29** **L'Ameillaud "VDP de la Principauté  
d'Orange" 2010**

**Vue:** Extrêmement sombre, grenat profond.

**Nez:** Doucereux et presque envoûtant par son registre d'épices douces (cannelle, clou de girofle). Ce nez complexe et profond se montre charmeur, complété à l'aération par les arômes de cerise confite et de chocolat.

**Bouche:** De belle tonicité en bouche, ce cru repose sur une acidité bien présente, qui équilibre la maturité d'un fruité gourmand et généreux (cerise, cassis, mûre). Ce cru tendu, de texture fine et pourvu d'une belle mâche va encore se fondre quelque peu.



  4,30 € (2013-15) GR:65 - SY:25 - CA:10 14,5/20

www.ameillaud.com



## 9 Domaine de l'Amauve - Séguret

"La Daurèle" 2010

**Vue:** Robe pâle de grand éclat.

**Nez:** Intense, le bouquet associe les notes de confiserie (guimauve) et de fleurs parfumées (violette, lilas).

Un registre fruité exubérant (pêche de vigne, poire) s'exhale ensuite.

**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la netteté aromatique, la finesse de texture et l'équilibre de cette cuvée généreuse en saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes. Pleine et harmonieuse, la longue finale s'exprime sur des notes anisées.



★★★☆☆ (2012-14) GR:45 - CL:35 - VI:20 16/20

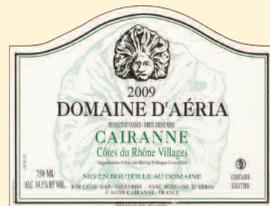
www.domainedelamauve.fr

## 34 Domaine d'Aéria - Cairanne 2009

**Vue:** Or éclatant.

**Nez:** Premier nez très expressif, sur la pêche de vigne. Au fil de l'aération, ce bouquet franc et incisif exhale une superbe originalité (buis, bourgeon de cassis), associée aux effluves de zestes d'agrumes.

**Bouche:** Doté d'un beau gras et d'une texture douce en bouche, ce cru ample et riche voit sa matière fruitée très mûre (pêche, poire) associée à une note finement toastée. Les dégustateurs apprécient la richesse de l'ensemble et l'impressionnante longueur d'une finale tout en volupté sur les fruits compotés.



10,00 € (2012-14) VI:95 - CL:5 16/20

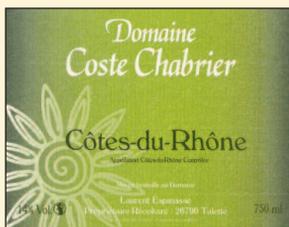
# Côtes du Rhône Blancs

## 74 Domaine Coste Chabrier

**Vue:** Jaune très intense à vieil or.

**Nez:** D'emblée, d'insistantes notes de zestes d'agrumes et d'abricot confit envahissent ce bouquet puissamment parfumé, dominé par un registre qui évolue vers le miel et les fruits exotiques.

**Bouche:** Extrêmement charmeur et suave, ce cru tout en volupté livre une bouche de texture grasse, dominée par la maturité de sa matière fruitée (pêche, abricot). Une texture enveloppée se révèle en finale pour un vin gourmand et de plaisir immédiat, tout en suavité.



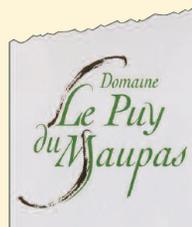
★★ (2012-14) 9,00 € VI:100 15,5/20

## 14 Domaine Le Puy du Maupas 2010

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets dorés.

**Nez:** D'emblée, ce sont les arômes floraux (violette, lilas) et de pâtisserie (tarte aux poires) qui s'imposent dans ce bouquet enveloppé et vanillé.

**Bouche:** Un cru sérieux et bien construit, dont les dégustateurs ont apprécié le bel équilibre acidité/gras et la générosité des saveurs fruitées (poire, pomme). Finale structurée et persistante, révélant une fine minéralité et une touche d'agrumes.



5,10 € (2012-14) GR-CL-MA-BOU-UGN 15,5/20

www.puy-du-maupas.com

Cairanne



© Christophe Grillot

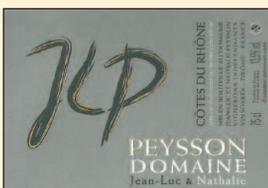
En conversion En conversion 

48

## Domaine Peysson

**Vue:** Robe doré à ocré.**Nez:** Un bouquet très ouvert et particulièrement mûr. Il associe les notes florales aux effluves de pomme et poire au sirop.

L'aération libère davantage des notes biscuitées.

**Bouche:** L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée riche et grasse. Les saveurs de fruits blancs au sirop (poire, mirabelle), de vanille et de caramel se livrent de concert. En fin de bouche, une délicate acidité rafraîchissante et ascendante apporte un équilibre et une complexité que souligne une longue finale savoureuse. Une réussite!

VI:20 - GR:40 - CI:40

★★★  
15,5/20

64

## Domaine de Servans "Cuvée Jonas" 2010

**Vue:** Doré intense à nuances ocrées.**Nez:** Très expressif et complexe, de grande maturité, ce bouquet exhale des senteurs de fruits blancs mûrs (poire cuite), fleurs parfumées (lys), vanille et beurre de noisette.**Bouche:** Cette cuvée travaillée place son élevage au service du fruit. L'attaque, pleine et riche, évoque la pêche et la poire caramélisée. Ensuite, le registre des fruits secs et de la pâtisserie (brioche, cake) s'impose. La finale, dotée d'un beau gras et très persistante, s'exprime sur l'amande et la noisette grillée.

VI - GR

★★  
15/20

17

## Mas Sainte Croix 2010

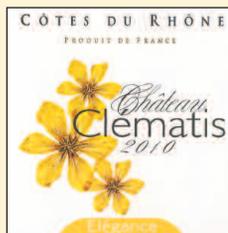
**Vue:** Robe très pâle à or blanc de bel éclat.**Nez:** De grande fraîcheur dès l'ouverture, ce superbe bouquet, tout en élégance, exhale de charmeuses effluves citronnées, florales et finement minérales.**Bouche:** Attaque prometteuse par son opulence et la fraîcheur apportée par son support d'acidité bien présent. Le milieu de bouche confirme le caractère mûr et assez concentré d'un ensemble doté d'un bel équilibre, ponctué en finale par d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs.

ROU

★★★  
14,5/20[www.masdesaintecroix.com](http://www.masdesaintecroix.com)

72

## Château Clématis "Elégance" 2010

**Vue:** Robe paille à légers reflets ocrés.**Nez:** Discret à l'ouverture, puis s'ouvre davantage et laisse les arômes floraux et de confiserie s'exprimer librement. Fine touche d'agrumes au fil de l'aération.**Bouche:** Attaque vive et acidulée, rafraîchissante par ses expressives saveurs d'agrumes. L'ensemble présente toutefois un beau gras en milieu de bouche et révèle un bel équilibre vivacité/moelleux. La finale confirme la finesse de texture d'une cuvée aérienne, tout en dentelle.

GR - BOU

★★★  
14,5/20[www.chateauclematis.fr](http://www.chateauclematis.fr)

58

## Domaine Mireille et Vincent "Cuvée Vincent" 2009

**Vue:** Superbe robe doré à paille éclatant.**Nez:** Un registre exotique parfumé (litchi, ananas) s'impose d'emblée dans ce bouquet suave et envoûtant, qui s'exprime à l'aération vers la confiserie (bonbon aux fruits).**Bouche:** Un vin au caractère affirmé, de texture serrée, qui livre une bouche chaleureuse et vive à la fois. Les saveurs de fruits compotés (poire, pomme) se confirment en milieu de bouche. L'ensemble se voit soutenu par une délicate acidité rafraîchissante dans une finale qui présente une certaine opulence.

VI:95 - CL:5

★★★  
14,5/20

© Christophe Grilhe

Les vins blancs sont dans la région très minoritaires. Ils n'en sont pas moins intéressants mais il convient de les déguster bien accompagnés. Riches et onctueux, nous apprécierons d'emblée toutes leurs saveurs dès l'apéritif, mais ils seront également les partenaires privilégiés de poissons et crustacés grillés ou en sauce. Leur présence sera remarquable sur une brandade de morue ou des coquilles Saint-Jacques à la provençale. Ils apporteront leur élégante puissance aux plats à base de truffe (œufs brouillés, ravioles,...) et remplaceront avec avantage, grâce à leur opulente rondeur, bien des vins rouges sur certains fromages comme le saint-marcellin, coulant et crémeux.

Les rouges imposent une forte personnalité, une densité de matière importante et des saveurs fruitées et épicées qui se livrent sans retenue. Affichant un degré alcoolique dépassant souvent les 13 à 13,5°, il convient de les déguster à une température n'excédant pas les 18°C. Onctueux, sur de savoureux tanins, ils seront magnifiés par des plats puissants en goût comme le confit de canard, le bœuf bourguignon, la côte à l'os grillée ou le gibier à poils (marcassin, lièvre, biche,...).

Leurs notes épicées, poivrées et boisées, assorties avec l'âge d'effluves de venaison en font un bon compagnon pour la truffe avec laquelle il forme un accord incomparable. Ces vins forts et vigoureux font bon ménage en fin de repas avec les fromages bourguignons affinés tels que l'Epoisses, le Cîteaux ou l'Amour-de-nuits.

De witte wijnen zijn in de minderheid in deze streek. Ze zijn daarom niet minder interessant, maar ze moeten in de juiste combinatie geproefd worden. Ze zijn rijk en smeug en ze kunnen rustig van bij het aperitief gedronken worden, maar ze passen ook perfect bij vis en schaaldieren, gegrild of met een sausje. Hun aanwezigheid zal zeker opvallen bij een brandade met kabeljauw of sint-jakobsschelpen op Provençalse wijze. Ze zorgen voor een krachtige maar elegante toets bij gerechten op basis van truffel (roerei, ravioli, ...) en ze vormen dankzij hun ronde smaak ook een goede vervanging voor rode wijn bij bepaalde kazen, zoals de romige en lopende saint-marcellin.

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

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

White wines in the region are very much in a minority. This doesn't make them less interesting but they should be tasted with the right accompaniments. Rich and unctuous, we will from the start appreciate all their flavours as an aperitif, but they will also be the preferential partners of grilled fish and shellfish or in sauces. Their presence will be noticed with a cod brandade or with scallops "à la provençale". They will bring their elegant power to dishes containing truffles (scrambled eggs, ravioli, etc) and will replace with advantage, thanks to their opulent roundness, many red wines with certain cheeses such as the runny and creamy Saint-Marcellin.

The reds impose a strong personality, an important density of matter and some fruity and spicy flavours that come across without reserve. Registering an alcoholic strength often of more than 13 to 13.5°, they should be tasted at a temperature of no more than 18°C. Unctuous, with tasty tannins, they will be magnified by strongly-flavoured dishes such as conserve of duck, boeuf bourguignon, grilled T-bone steak or game animals (young wild boar, hare, doe, and so on).

Their spicy, peppered and timbered touches, combined with the age of venison effluvia, make it a good companion for the truffle, with which it forms an incomparable concordance.

These strong and vigorous wines go well at the end of a meal with refined Burgundian cheeses such as the Epoisses, the Cîteaux one or the Amour-de-nuits.

- 1 Les Vignerons de Roaix - Séguret**  
Route de Vaison - D977 - 84110 Séguret  
Tél: 04/90.46.91.13 - Fax: 04/90.46.94.59  
vignerons.roaix-seguret@wanadoo.fr - *Cherche distrib.*
- 2 Domaine le Souverain - Chauvin Frères**  
26, route de Vaison - 84110 Sablet - Tél: 06/71.61.88.47  
Fax: 04/90.46.90.40 - cave.chauvin@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 3 Domaine de Boissan**: 3, Rue de Saint André  
84110 Sablet - Tél: 04/90.46.93.30 - Fax: 04/90.46.99.46  
c.bonfils@wanadoo.fr  
*Lambrecht à St Martens-Latem • Young Charly à Merksem  
Magavins à Marcinelle • France Wines à Bruxelles  
Les Champs Fulliots à Liège - XQ Wines à Gent*
- 4 Domaine La Roche Buisnière**  
Route de Vaison - 84110 Faucon - Tél: 04/90.46.49.14  
Fax: 04/90.46.49.11 - rochebuisniere@free.fr
- 5 Domaine du Faucon Doré - Jean Beaumont**  
92, Chemin du Jas - 84110 Faucon  
Tél: 04/90.46.46.01 - 06/10.08.25.13 - Fax: 04/90.46.44.73  
faucon.dore@free.fr *Cherche distributeurs*
- 6 Domaine des Amadiou**: Beauregard - 84290 Cairanne  
Tél/Fax: 04/90.66.03.48 - Port: 06/87.72.85.42  
contact@domainedesamadiou.com  
*Vinorama à Tielt - Cherche distributeurs en Wallonie*
- 7 Domaine Rabasse-Charavin - Corinne Couturier**  
Le Fond d'Estevenas - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.30.70.05 - Fax: 04/90.30.74.42  
couturier.corinne@wanadoo.fr  
*De Wijnzolder à Sint-Laureins*
- 8 Domaine des Pasquiers**: Route d'Orange - 84110 Sablet  
Tél/Fax: 04/90.46.83.97 - domainedespasquiers@terre-net.fr  
*World Wide Wines à Diest • AVS à Malonne  
SO' Wines à Saive • De Wancker Vins à Spiere Helkyn  
Les Restanques de Houx à Houx • Mees Vins à Saive  
Noel Conraads à Herstal • Vins Vandam à Leenik  
Terlinden à Herfelingen*
- 9 Domaine de l'Amauve**: Chemin du Jas - 84110 Séguret  
Tél: 06/10.71.26.72 - Fax: 04/90.65.17.12  
contact@domainedelamauve.fr *Cherche distributeurs*
- 10 Chantecôtes**: Cours Maurice Trintignant  
BP13- 84290 Sainte-Cécile-les-Vignes - Tél: 04/90.30.83.25  
Fax: 04/90.30.74.53 - contact@chantecotes.com  
*Cherche distributeurs*
- 11 Dom. Beau Mistral**: Route d'Orange - 84110 Rasteau  
Tél: 04/90.46.16.90 - Fax: 04/90.46.17.30  
domaine.beaumistral@rasteau.fr  
*A. Dubois Perrier à Villort*
- 12 Domaine Les Aphillanthes**: Chemin St-Jean  
84850 Travaillan - Tél/Fax: 04/90.37.25.99
- 13 Domaine Martin**: "Plan de Dieu"  
Route de Vaison La Romaine - D975 - 84850 Travaillan  
Tél: 04/90.37.23.20 - Fax: 04/90.37.78.87  
martin@domaine-martin.com  
*Haroma à Limbourg • Cherche Distributeurs*
- 14 Domaine Le Puy du Maupas**: Quartier Maupas  
84110 Puymeras - Tél: 04/90.46.47.43  
Fax: 04/90.46.48.51 - sauvayre@puy-du-maupas.com  
*Cherche distributeurs*
- 15 Dom. Elodie Balme**: Route d'Orange - 84110 Rasteau  
Tél: 04/90.28.81.70 - balme.elodie@wanadoo.fr  
*Clos d'Auceline à Maillen • Cave des Oblats à Liège  
Eddy De Kok à Lierre*
- 16 Domaine du Pourra**: 16, route de Vaison - 84110 Sablet  
Tél: 04/90.46.93.59 - fax: 04/90.46.98.71  
domaine.du.pourra@wanadoo.fr  
*La Maison des Vins Fins à Mons*
- 17 Mas de Sainte Croix - Jacques Coipel**  
Route de Vinsobres - 84600 Valréas - Tél: 04/90.35.54.53  
Fax: 04/90.35.62.37 - jacquescoipel@aol.com  
*Cherche distributeurs*
- 18 Domaine de la Bataille des Anges**  
Les Louardes - 26110 Vinsobres - Tél: 06/11.51.70.82  
labatailledesanges@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 19 Dom du Val des Rois**: Rte de Vinsobres - 84600 Valréas  
Tél: 04/90.35.04.35 - 06/61.52.55.84 - info@valdesrois.com  
*Cherche distributeurs*
- 20 Domaine de la Bastide**: 1250, Chemin de la Bastide  
84820 Visan - Tél: 04/90.41.98.61 - fax: 04/90.41.97.89  
vinboyer@wanadoo.fr  
*Brunin Guiller à Gaurain Ramecroix • Babelvin à Gouvry*
- 21 Cave Les Coteaux de Visan**: BP 22 - Ch. de la Peine  
84820 Visan - Tél: 04/90.28.50.80 - Fax: 04/90.28.50.81  
cave@coteaux-de-visan.fr *Cherche distributeurs*
- 22 Domaine de la Fourmente**  
3030, Route de Bouchet - 84820 Visan  
Tél: 04/90.41.91.87 - info@domainelafourmente.com  
*Benoit Decoster BDC Wines à Bruxelles*
- 23 Clos Bellane**: Chemin Sainte-Croix - Route de Vinsobres  
84600 Valréas - Tél: 04/90.35.22.64 - Fax: 04/90.35.19.27  
clos-petite-bellane@wanadoo.fr  
*Justin Monard - Provino à Zonhoven*
- 24 Domaine la Guinrandy**: "Le Devès" - 84820 Visan  
Tél: 04/90.41.91.12 - 06/84.20.33.91 - fax: 04/90.41.97.53  
olivier.cuilleras@wanadoo.fr  
*Rob à Bruxelles • Vins Degrève à Saint Symphorien  
Nectar dit Vin à Aubel • Cherche distributeurs en Flandres*
- 25 Dom. de la Garance**: Route du Stade - 84110 Rasteau  
Tél: 04/90.46.12.48 - Fax: 04/90.12.80.26  
a.liautaud@orange.fr *Cherche distrib. en Flandres*
- 26 Dom. de la Gayère**: "Les Garrigues" - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.30.83.34 - Fax: 04/90.30.83.27  
plantevin.christele@wanadoo.fr  
*Wijnhandel de Heerlijckheid à Berchem  
Cherche distributeurs en Wallonie*
- 27 Domaine Jubain Patrice**: Quartier des Grès  
84290 Cairanne - Tél/Fax: 04/90.46.18.82 - 06/16.04.49.25  
domaine.jubain@orange.fr  
*"Autrement Dit Vins" à Namur • Bob Driège à Gand*
- 28 Domaine Philippe Plantevin**  
"La Daurelle" - Chemin des Portides - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.30.71.05 - philippe-plantevin@wanadoo.fr  
*Vaucluvin à Gand • La Vigne Verte à Queue du Bois*
- 29 L'Ameillaud**: 84290 Cairanne - Tél: 04/90.30.82.02  
Fax: 04/90.30.74.66 - contact@ameillaud.com  
*Kempisch Wijnhuis à Turnhout • Cherche distributeurs*

- 30** **Domaine Cros de Romet:** Sous-Ville - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.66.70.99 - crosderomet@hotmail.fr  
*Joceade à Keumiée • Van Roellen Wijnhandel à Nossegem*
- 31** **Domaine Armand:** Route de St-Roman-de-Malegarde  
84290 Cairanne - Tél/Fax: 04/90.30.81.50  
contact@domaine-armand.com  
*Sogeco à Hornu • Jivinsin à Landskouter • Recherche dist.*
- 32** **Domaine Boisson:** Le Grand Vallat - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.30.70.01 - Fax: 04/90.30.89.03  
*Bernard Poulet à Bxl • Daniel Vins à Montigny s/ Sambre  
La réserve de Sigefroid à Huldange (GDL)*
- 33** **Domaine Eyverine:** Combe de Pauline - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.37.27.65 - 06/15.07.83.34 - Fax: 04/90.37.79.21  
domaine-eyverine@orange.fr *Recherche distributeurs*
- 34** **Domaine d'Aéria:** Route de Rasteau - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.30.88.78 - Fax: 04/90.30.78.38  
domaine.aeria92@orange.fr *Recherche distributeurs*
- 35** **Domaine Brusset:** Le Village - 84290 Cairanne  
Tél: 04/90.30.82.16 - Fax: 04/90.30.73.31  
domaine-brusset@wanadoo.fr  
*Magnus à Deurne • Vion à Ypres  
Tacos à Denderleeuw • Colruyt*
- 36** **Domaine Fond-Croze**  
Le Village - 84290 St Roman de Malegarde  
Tél/Fax: 04/90.28.97.07 - fondcroze@hotmail.fr  
*Mouchart à Bruxelles • Vise à Eupen • Nicolay à Liège  
Recherche distributeurs en Flandres*
- 37** **Domaine La Bastide Saint Vincent - Guy Daniel**  
1047 Route de Vaison - 84150 Violès  
Tél: 04/90.70.94.13 - Fax: 04/90.70.96.13  
bastide.vincent@free.fr *Recherche distrib. en Flandres*
- 38** **Les Terrasses du Belvédère:** Route de Carpentras  
84290 Cairanne - Tél/Fax: 04/90.30.88.24 - 06/11.17.68.78  
lesterrassesdubelvedere@yahoo.fr  
*Viniregi à Bruxelles • Twijnhuizeke à Antwerpen  
Clos de Préalles à Marchin*
- 39** **Domaine Les Hautes Cances - Achiary-Astart**  
Quartier des Travers - 84290 Cairanne  
Tél/Fax: 04/90.30.76.14 - contact@hautescances.com  
*Wijnhuis "Les Côtes" à Turnhout • Gustin-Piels à Xhoris*
- 40** **Maison Camille Cayran:** Route de Bollène  
84290 Cairanne - Tél: 04/90.30.82.05 - Fax: 04/90.30.74.03  
info@maisoncamillecayran.com  
*Vignerons Provençals à Kapellen • Best Vins à Stembert*
- 41** **Domaine l'ancienne Ecole:** Les grands Préaux  
26110 Vinsobres - Tél: 04/75.26.39.05 - 06/78.15.68.73  
info@domaine-lancienne-ecole.com *Recherche distrib.*
- 42** **Domaine de Deurre:** RD 94 - 26110 Vinsobres  
Tél/Fax: 04/75.27.62.66  
*Recherche distributeurs*
- 43** **Domaine Didier Charavin - Les Buisserons:**  
Route de Vaison - 84110 Rasteau - Tél: 04/90.46.15.63  
Fax: 04/90.46.16.22 - didier.charavin@orange.fr  
*Delhaize • Tout est Vin à Boisfort - Bruxelles*
- 44** **Domaine de la Girardièrre:** Quartier St Martin  
84110 Rasteau - Tél: 09/64.09.16.75 - Fax: 04/90.46.15.89  
lagirardièrre@rasteau.fr *Recherche distributeurs*
- 45** **Domaine Moun Pantaï:** 15ter, Impasse Gaston Quenin  
84290 Ste Cécile les Vignes - Tél: 06/25.41.19.62  
Fax: 04/90.30.81.01 - frederic.penne@wanadoo.fr  
*Cellier Jocunditas à Mignault • Grebotin à Bruxelles*
- 46** **Dom. Grand Nicolet:** "Les Esqueyrons" - 84110 Rasteau  
Tél/Fax: 04/90.28.91.54 - domainegrandnicolet@rasteau.fr
- 47** **Dom. de la Fuzière:** Route de Nyons - 84600 Valréas  
Tél/Fax: 04/90.35.05.15 - domainedelafulzriere@orange.fr
- 48** **Domaine Peysson:** "Le Colombier" - 26110 Vinsobres  
Tél: 04/75.27.67.33 - jl.peysson@wanadoo.fr  
*Vini et Trad à Braine-le-Comte*
- 49** **Domaine de la Prévosse:** 84600 Valréas  
Tél: 04/90.35.67.13 - Fax: 04/90.35.61.81  
laprevosse@sfr.fr *Recherche distributeurs*
- 50** **Dom. du Séminaire:** Route de St-Pierre - 84600 Valréas  
Tél: 06/25.59.11.15 - Fax: 04/90.37.40.86  
domaine.du.seminaire@gmail.com *Recherche distrib.*
- 51** **Domaine des Grands Devers:** "Les Francons"  
84600 Valréas - Tél: 04/90.35.15.98 - Fax: 04/90.37.49.56  
phbouchard@grandsdevers.com *Recherche distributeurs*



- 52** **Domaine de Coste Chaude**  
Route de Saint Maurice par la Montagne - 84820 Visan  
Tél: 04/90.41.91.04 - Fax: 04/90.41.96.52  
info@domaine-coste-chaude.com  
*Le Clos du Soleil à Bruxelles • Vins sur Vins à Bruxelles*  
*Cherche distributeurs*
- 53** **Domaine Les Asseyras:** Route de Visan - 26790 Tulette  
Tél: 04/75.98.30.81 - 06/14.40.55.38 - Fax: 04/75.98.30.81  
daniel.blanc@cegetel.net *Cherche distributeurs*
- 54** **Domaine de la Grand'Ribe**  
Route de Bollène - 84290 Ste Cécile les Vignes  
Tél: 04/90.30.83.75 - Fax: 04/90.30.76.12  
info@grandribe.com *Cherche distributeurs*
- 55** **Domaine Bessac - Hervé Bessac**  
2434, route de Vaison - 84150 Violès  
Tél/Fax: 04/90.70.93.19 - 06/87.54.44.43  
domaine.bessac@free.fr *Cherche distributeurs*
- 56** **Domaine de Saint-Andéol - Beaumet & Fils:**  
84290 Cairanne - Tél: 04/90.30.81.53 - Fax: 04/90.30.88.94  
cave.beaumet@free.fr *Cherche distributeurs*
- 57** **Domaine de la Cantharide:** 1200, Chemin Notre Dame  
84820 Visan - Tél: 04/90.41.93.19 - Fax: 04/90.41.94.59  
lacantharide@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 58** **Domaine Mireille et Vincent - M. et Mme B. Bizard:**  
Route de Taulignan - 84600 Valréas - Tél: 04/90.35.00.77  
Fax: 04/90.35.60.06 - dnemireille.vincent@free.fr  
*Cherche distributeurs*
- 59** **Domaine Berthet-Rayne - Domaine des Beauchières:**  
Quartier les Travers - BP 9 - 84290 Cairanne  
Tél/Fax: 04/90.30.72.75 - contact@berthet-rayne-cairanne.fr  
*Winebridges à Rijmenam*
- 60** **Vignobles Valadier - SARL Soleytrade:** Dom. Soleytrade  
Chemin de la Combe - 84830 Sérignan-du-Comtat  
Tél: 04/90.70.07.79 - Fax: 04/90.61.64.56  
*Cherche distributeurs*
- 61** **Vignobles Valadier - Dom Valand - Le Vieux Travaillan:**  
Chemin de la Combe - 84830 Sérignan-du-Comtat  
Tél: 04/90.70.07.79 - Fax: 04/90.61.64.56  
valdier64@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 62** **Domaine Roche:** La Bousquette - 84290 Cairanne  
Tél: 06/74.55.57.33 - Fax: 04/90.30.74.30  
romain@domaineroche.fr  
*Portovino à Maldegem • Vine Devos à Torhout*  
*Predikaat à Velm - Profiel à Lier • Bacchuseum à Bruxelles*  
*Cave des Oblats à Grivegnée*
- 63** **Domaine Autrand:** RD 94 - Route de Nyons  
26110 Vinsobres - Tél/Fax: 04/75.26.57.05  
domaine.autrand@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 64** **Dom. de Servans:** Avenue de Provence - 26790 Tulette  
Tél/Fax: 04/75.98.31.47 - domaineservans@9business.fr  
*Cherche distributeurs • Les Dix Vins à Liège*
- 65** **Domaine Du Tave:** "Les Ratiers" - 26110 Vinsobres  
Tél: 06/78.46.04.91 - audrey.latard@hotmail.fr  
*Cherche distributeurs*
- 66** **La Vinsobraise:** RD 94 - 26110 Vinsobres  
Tél: 04/75.27.64.22 - Fax: 04/75.27.66.59  
infos@la-vinsobraise.com *Delhaize*
- 67** **Dom. du Coriançon:** "Hautes Rives" - 26110 Vinsobres  
Tél: 04/75.26.03.24 - Fax: 04/75.26.44.67  
fvallot@domainevallot.com
- 68** **Domaine le Garrigon**  
2, Route de St Roman de Malegarde - 26790 Tulette  
Tél: 04/75.98.01.84 - 06/81.92.16.35 - Fax: 04/75.98.39.09  
coustongarrigon@wanadoo.fr *Delhaize*
- 69** **Cave Les Coteaux du Rhône**  
BP 7 - Route de Camaret - 84830 Sérignan du Comtat  
Tél: 04/90.70.04.22 - Fax: 04/90.70.09.23  
caveau.coteaux.rhone@orange.fr  
*BVBA de Provence à Kapellen*
- 70** **Caveau Costebelle:** Av. de Provence - 26790 Tulette  
Tél: 04/75.98.00.25 - Fax: 04/75.98.38.70  
cave.costebelle@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 71** **Cave La Romaine**  
"Le Colombier" - 84110 Vaison La Romaine  
Tél: 04/90.36.00.43 - Fax: 04/90.36.24.52  
natalie.berthod@cave-la-romaine.com  
*De Vins en Vins à Ottignies • VDS Flood à Bruxelles*  
*Barchon à Bruxelles • Vinicole Looip à Bousval*
- 72** **Château Clématis:** Route de Ste Cécile les Vignes  
26790 Rochegude - Tél: 06/16.72.10.74 - 06/11.24.30.78  
chateau.clematis@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 73** **Dom. du Gourget - Louis Tourtin:** 26790 Rochegude  
Tél: 04/75.04.80.35 Fax: 04/75.98.21.21  
louistourtin@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 74** **Domaine Coste Chabrier**  
Quartier des Egrèzes La Cabassole - 26790 Tulette  
Tél: 06/71.23.87.07 - laurentespinnasse@free.fr  
*Cherche distributeurs • La Cave des Vignerons à Loncin*
- 75** **Domaine de l'Espigouette:** 1008, Route d'Orange  
84150 Violès - Tél: 04/90.70.95.48 - Fax: 04/90.70.96.06  
espigouette@aol.com *P & A Gelin à Bruxelles • Ch. Dist.*
- 76** **Domaine de L'Obrieu:** Route de Saint Maurice  
par la Montagne - 850 Chemin des Gleyzes - 84820 Visan  
Tél: 04/90.41.92.82 - domaine@lobrieu.fr  
*Cherche distributeurs*
- 77** **Domaine Constant-Duquesnoy:** Cave "Les Arches"  
Route de Nyons - 26110 Mirabel-aux-Baronnies  
Tél: 06/77.38.23.34 - gerard@constant-duquesnoy.com  
*Van Den Bussche & Zonen à Gent • Oenotek à Bruxelles*  
*Pascal Delfosse à Saint-Sauveur • La Maison du Vin à Dinant*  
*Wijnmakelaarsunie à Diepenbeek*  
*Le Grenier à Vins à La Bouverie • Rob à Bruxelles*  
*La Cave du Roy à Bastogne • Tout est vin à Bruxelles*
- 78** **Domaine du Bois des Mèges:** Les Tappys  
607, Route d'Orange - 84150 Violès  
Tél: 04/90.70.92.95 - Fax: 04/90.70.97.39  
gguigue@boisdesmeges.fr  
*Charvins à Gerpennes • Richez Jobard à Hyon*



# Gevrey-Chambertin, une mosaïque de climats, une diversité d'expressions

Les Celtes cultivaient la vigne à Gevrey-Chambertin bien avant l'arrivée des Romains, mais ces derniers contribuèrent largement à l'organisation locale de la viticulture. Dès le 6ème siècle, les moines de Saint-Bénigne de Dijon se virent offrir des vignes qu'il exploitèrent jusqu'à la Révolution française. La puissance des grandes abbayes du

Chambertin est le plus grand vignoble de la Côte, le plus titré en Grands Crus (il y en a 9) et l'un des mieux dotés en Premiers Crus (il en existe 27 !). C'est sans doute le vignoble où l'on trouve la plus grande diversité d'expression de pinot noir, lequel s'efface souvent pour traduire les nuances du terroir.

Les coteaux sont installés sur les meilleures roches mères, la pluviométrie est bonne, l'ensoleillement aussi. Le vignoble est situé dans une configuration climatique où influences maritimes, méditerranéennes et continentales-sibériennes, créent une situation originale. Les courants d'air venant des combes accentuent davantage cette singularité donnant naissance à une extraordinaire diversité de microclimats. L'altitude du vignoble (entre 250 et 380 mètres) est idéale et l'hygrométrie parfaite avec un excellent drainage naturel.

La classification moderne est organisée sur une hiérarchie des climats à quatre niveaux. Ils se retrouvent tous sur la pyramide des vins de Gevrey-Chambertin.

- **Les Grands Crus** (88 ha) sont les plus prestigieux. Avec les Grands Crus, le nom du village s'efface devant celui du climat. Ils sont installés sur la zone moyenne du versant, au sud de la combe de Lavaux. Les deux tiers supérieurs sont constitués du calcaire bathonien, exposé plein est, au levant. L'endroit est idéal pour l'éclosion de ces vins de légende. Quelques-uns bénéficient

Moyen Age, dont celle de Cluny, participa de manière déterminante au développement du vignoble de Gevrey. Plus tard, les Grands Ducs de Bourgogne héritèrent du travail des bénédictins et des cisterciens. Ils imposèrent le pinot noir et furent d'estimables promoteurs du vignoble.

En venant de Dijon commencent ici les Champs-Élysées de la Bourgogne. Au pied de la combe de Lavaux, le vieux château des moines de Cluny fait figure de cave fortifiée et les chanoines de Langres ont longtemps veillé sur le vignoble.

Avec ses 600 hectares de vignes, Gevrey-



© BVB / Gaëlle D.



Domaine Camus Père & Fils

© Michel Praet



depuis toujours d'une haute renommée avec leur évidente complexité, leurs identité affirmée, mais également leur prix de vente parfois inaccessible. L'A.O.C exige un degré naturel minimum légal de 11°,5 et un rendement de base maximum de 35hl/ha pour le Chambertin et le Chambertin Clos de Bèze et de 37hl/ha pour les autres.

- **Les Premiers Crus** (86 ha) se situent en-dessous et au-dessus des Grands Crus. Les sols sont bruns calcaire peu épais et les conditions environnementales sont encore excellentes. La législation impose, comme en appellation Village d'ailleurs, un rendement n'excédant pas 40hl/ha. L'étiquette qui les désigne comporte la mention Gevrey-Chambertin Premier Cru suivie du nom du climat où les raisins ont été cueillis.

- L'appellation **Village, "Gevrey-Chambertin"** couvre près de 400 ha et regroupe 69 climats. Elle peut en mentionner le nom à condition que le vin en provienne exclusivement mais dans la plupart des cas, l'émiettement des parcelles oblige les viticulteurs à assembler plusieurs climats pour faire une seule cuvée. Ce qui tend à simplifier les choses au détriment hélas de la logique de terroir. Certains œnophiles considèrent par contre que les vins ainsi obtenus expri-

meraient davantage la quintessence du terroir, où l'onctuosité se mêlerait à la vigueur, la tendresse à la complexité, les notes florales et épicées au fruit éclatant. Les vins sont ainsi plutôt corsés à l'ouest de la route nationale 74 (rebaptisée récemment RD 974), plutôt tendres à l'est, plus en consistance au nord et plus en finesse au sud.

- L'appellation **régionale "Bourgogne"** (30 ha environ) doit toujours mentionner exclusivement «Bourgogne» sans ajouter «de Gevrey» ou «de Côte de Nuits».

Les Gevrey-Chambertin sont mondialement connus et la plupart des domaines exportent une grande partie de leur production vers l'Europe, mais également vers la Chine, un marché de buveurs d'étiquettes en plein essor...

Le millésime 2009, qualitatif et excessivement médiatisé, a attisé les convoitises. Les consommateurs, ayant dû se rabattre sur d'autres millésimes, ont eu raison des stocks de vins plus anciens.

La qualité étant très hétérogène, le meilleur côtoie souvent le médiocre dans une catégorie "plaisir/prix" qui peut parfois laisser sans voix plus d'un amateur averti. Tout le mérite revient donc aux quelques rares vigneron qui ont su tirer leur épingle du jeu lors de notre dégustation plus sélective que jamais.



# Gevrey-Chambertin, een mozaïek van klimaten, een diversiteit van expressies

De Kelten kweekten al lang voor de komst van de Romeinen wijnstokken in Gevrey-Chambertin, maar deze laatste droegen in grote mate bij tot de lokale organisatie van de wijnbouw. In de zesde eeuw kregen de monniken van Saint-Bénigne de Dijon wijnstokken aangeboden die ze tot aan de Franse revolutie zouden exporteren. De macht van de grote abdijen uit de middeleeuwen, zoals die van Cluny, vervulde een doorslaggevende rol in de ontwikkeling van de wijngaard van Gevrey. Later erfden de groothertogen van Bourgondië het werk van de benedictijnen en de cisterciënzers. Zij gingen er resoluut voor de Pinot Noir en werden waardevolle ontwikkelaars van de wijngaard.

Vanuit Dijon beginnen hier de Champs-Élysées van Bourgondië. Vanuit de vallei van Lavaux doet het oude kasteel van de monniken van Cluny dienst als versterkte kelder en de kanunniken van Langres hebben lange tijd over de wijngaard gewaakt.

Met zijn 600 ha vol wijnstokken is Gevrey-Chambertin de grootste wijngaard van de kust, met het grootste aantal Grands Crus (er zijn er 9) en een van de rijkste aan Premiers Crus (er bestaan er 27!). Het is ongetwijfeld de wijngaard waar men de grootste diversiteit aan expressies van de pinot noir vindt, die vaak de nuances van de streek laten doorschemeren.

De hellingen zijn gevestigd op de beste moederrotsen, de pluviometrie is goed en de hoeveelheid zonlicht ook. De wijngaard geniet van een klimaat waarin invloeden vanuit de zee, het Middellandse Zeegebied en de continentale-Siberische streek een originele situatie creëren. De luchtstromen vanop de toppen benadrukken nog dit eigen karakter en doen een buitengewone diversiteit aan microklimaten ontstaan. De hoogte van de wijngaard (tussen 250 en 380 meter) is ideaal en de hygrometrie is perfect met een uitstekende natuurlijke drainage.

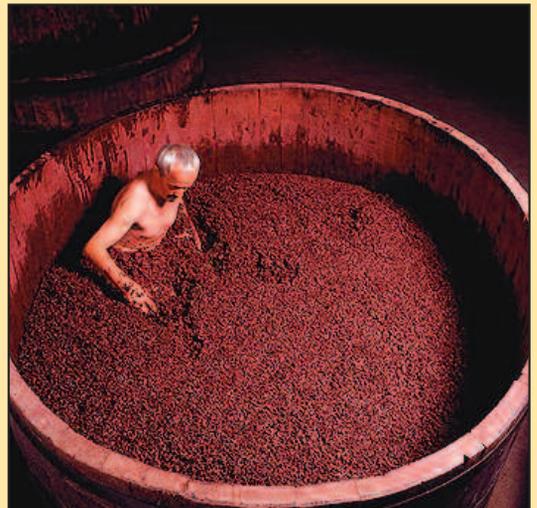
De moderne classificatie is opgebouwd rond een hiërarchie van klimaten

met vier niveaus. Ze bevinden zich allemaal op de wijnpiramide van Gevrey-Chambertin.

- De **Grands Crus** (88 ha) zijn de meest prestigieuze. Met de Grands Crus ruimt de naam van het dorp plaats voor die van het klimaat. Ze zijn gelegen op de middenzone van de helling, ten zuiden van de vallei van Lavaux. De twee bovenste derden bestaan uit bathonien, die in het oosten is blootgesteld aan de levant. Dit is de ideale plaats waar deze legendarische wijnen tot ontplooiing kunnen komen. Enkele genieten vandaag nog steeds een grote faam dankzij hun voor de hand liggende complexiteit, hun duidelijke identiteit maar ook hun vaak ontoegankelijke verkoopprijzen. De AOC vereist een wettelijke minimale natuurlijke graad van 11,5 en een maximaal basisrendement van 35 hl/ha voor de Chambertin en de Chambertin Clos de Bèze en 37hl/ha voor de andere.

- De **Premiers Crus** (86 ha) liggen onder en boven de Grands Crus. De bodem is een dunne bruine kalkgrond en de omgevingsomstandigheden zijn nog steeds uitstekend. Net zoals voor de appellatie Village vereist de wetgeving een rendement van maximum 40 hl/ha.

Het etiket bevat de vermelding Gevrey-Chambertin Premier Cru, gevolgd door de



naam van het klimaat waar de druiven werden geoogst.

- De **Villages, "Gevrey-Chambertin"** omvatten meer dan 400 ha en groepeert 69 klimaten. Zij kan de naam ervan vermelden op voorwaarde dat de wijn exclusief van daar afkomstig is maar in de meeste gevallen verplicht de spreiding van de percelen de wijnbouwers om meerdere klimaten samen te brengen voor één cuvée. Dat vereenvoudigt de zaken maar gaat helaas ten koste van de logica van de streek.

Bepaalde wijnliefhebbers zijn dan weer van mening dat de zo verkregen wijnen beter de essentie van de streek uitdrukken, waarbij de smeuïgheid gecombineerd wordt met kracht, tederheid met complexiteit, bloemachtige en kruidige toetsen met vers fruit. De wijnen zijn nog krachtiger ten westen van de "route nationale" 74 (recent herdoopt tot RD 974) en zachter in het oosten, ze hebben een grotere consistentie in het noorden en zijn verfijnder in het zuiden.

- De regionale benaming "**Bourgogne**" (ongeveer 30 ha) moet altijd exclusief "Bourgogne" vermelden zonder "de Gevrey" of "de Côte de Nuits".

De Gevrey-Chambertin zijn wereldwijd bekend. De meeste domeinen exporteren

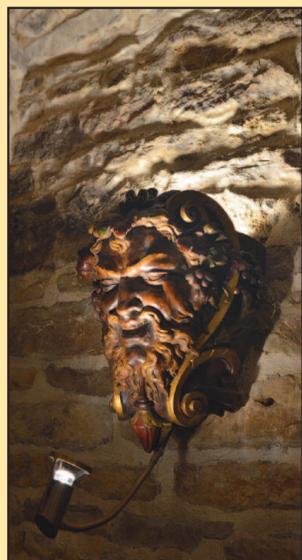


© BIVB / Bernuy J.L.

een groot gedeelte van hun productie naar Europa maar ook naar China, een markt etikettendrinkers in volle bloei ...

Wijnjaar 2009, was kwalitatief maar kwam te veel in de media en werd zo dus extra aantrekkelijk. De consumenten moesten noodgedwongen op zoek naar andere jaren en gingen het zoeken bij de oudere wijnen.

Daar de kwaliteit erg heterogeen is, staat het beste vaak naast het middelmatige in een categorie "genot/prijs" die vaak meer dan een geïnformeerde liefhebber sprakeeloos maakt. Alle verdienste gaat dus naar de enkele zeldzame wijnbouwers die goed voor de dag kwamen tijdens onze degustatie die strenger was dan ooit.



© Michel Praet

# Gevrey-Chambertin, a mosaic of climates, a diversity of expressions

The Celts were cultivating the vine in Gevrey-Chambertin well before the arrival of the Romans, but the latter made a significant contribution to the way it was organised locally. As of the 6th century, the monks of Saint-Benign of Dijon saw themselves offered vines that they would operate until the French Revolution. The power of the great abbeys of the Middle Ages, including that of Cluny, played a decisive role in the development of the Gevrey vineyard. Later, the Grand-Dukes of Burgundy inherited the work of the Benedictines and the Cistercians. They imposed the pinot noir and were inestimable promoters of the vineyard.

When you come from Dijon, the Champs-Élysées of Burgundy start here. At the foot of the Combe de Lavaux, the old castle of the monks of Cluny looks like a fortified cellar and the canons of Langres watched over the vineyard for a long, long time. With its 600 hectares of vines, Gevrey-Chambertin is the largest vineyard of the Hill, the most titled in Great Wines (there are 9 of them) and one of best equipped in Premiers Crus (there are 27!). It is undoubtedly the vineyard where the greatest diversity of expression of pinot noir is found, which is often effaced in order to convey the nuances of the soil.

The slopes are installed on the best bed rocks, the rainfall is good, as is the exposure to the sun. The vineyard is located in a climatic configuration where maritime, Mediterranean and continental-Siberian influences create an original situation. The air currents coming from the coombs accentuate this singularity, giving rise to an extraordinary diversity of microclimates. The altitude of the vineyard (between 250 and 380 metres) is ideal and the hygrometry perfect, with excellent natural drainage.

The modern classification is organised on a four-level location hierarchy. They are all found on the Gevrey-Chambertin wine pyramid.

- The **Grands Crus** (88 hectares) are the most prestigious. With the Grands Crus, the name of the village is effaced in front of that of the location. They are installed on the middle area of the slope, to the south of the Combe de Lavaux. The upper two thirds consist of Bathonian limestone, facing due East, towards the sunrise. The place is ideal for the blooming of these legendary wines. Some of them have always enjoyed great fame with their obvious complexity, their affirmed identity, but also their sometimes unaffordable prices. The AOC requires a minimum legal natural degree of 11.5° and a maximum basic yield of 35hl per hectare for the Chambertin and the Chambertin Clos de Bèze and 37hl per hectare for the others.



© BIVG / Armellephotographie.com

- The **Premiers Crus** (86 hectares) are located above and below the Grands Crus. The soil is brown thinnish limestone and the environmental conditions are still excellent. The legislation imposes, as in the "Village" appellation furthermore, a yield of no more than 40hl per hectare.

The label that indicates them comprises the wording Gevrey-Chambertin Premier Cru, followed by the name of the location where the grapes were harvested.

- The "**Gevrey-Chambertin**" **Village** appellation covers nearly 400 hectares and includes 69 locations. It can mention its name provided that the wine comes from it exclusively, but in most case, the breaking up of the plots of land obliges the wine growers to assemble several locations in order to make a single

crop. Which tends to simplify the things, unfortunately to the detriment of the logic of the soil. Certain wine experts consider on the other hand that the wines thus obtained would more express the quintessence of the soil, where the unctuousness would blend with vigour, the tenderness with the complexity, the floral and spicy notes with the dazzling fruit. The wines are thus rather full-bodied to the west of the Nationale 74 (recently renamed RD 974), rather tender to the east, more consistent to the north, and smoother to the south.

- The regional “**Bourgogne**” appellation (about 30 hectares) must always exclusively mention “Bourgogne” without adding “de Gevrey” or “de Côte de Nuits”.

The Gevrey-Chambertins are universally known and the majority of estates export most of their production to Europe, but also to China, a booming market of label drinkers...

The 2009 vintage, qualitative and excessively hyped by the media, has honed people’s covetousness. The consumers, having had to stint over other vintages, were

right to stock older wines.

The quality being very disparate, the best often mixes with the worst in a “pleasure/price” category that can sometimes leave more than one informed wine-lover speechless. Every merit therefore goes to a few rare vine growers who have been to come up trumps during our more selective than ever tasting .



© BVB / Gideme D.

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 explique l’absence de nombreuses 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. Deze crus zijn **voorradiig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom veel wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of many references from our selection).

The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport “**plaisir-prix**” (de 1 à 3) ★★★ Verhouding “**prijs/kwaliteit**” (van 1 tot 3)  
 “**Pleasure-price**” ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d’Hôte **ou/et** Gîte rural.  
 = Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.  
 = Rural Guest Room(s) **and/or** Gîte.



= Vin disponible en Belgique  
 = Wijn beschikbaar in België  
 = Wine available in Belgium



**6,80 €** = Prix particulier TTC départ cave  
 = Prijs (BTW inb. vertrek kelder)  
 = Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
 = Biodynamische cultuur.  
 = Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
 = Biologische cultuur.  
 = Wine grower practising Biological cultivation.



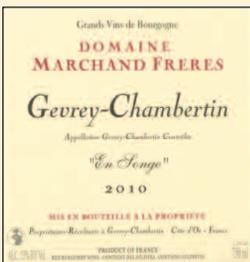
= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.  
 = Recommended par VTA pour sa qualité et son prix.  
 = Recommended by VTA for its quality and price.

**13** Domaine Marchand Frères "En Songe"

**Vue:** Rubis grenat au disque violacé.

**Nez:** Noble et enjôleur, le bouquet met en présence les notes de confiserie (framboise, cuberdon), boisé fin et épices douces.

**Bouche:** Superbe bouteille! Les dégustateurs soulignent la finesse de grain de ce cru sérieux et structuré, dont l'exubérance fruitée (cassis, bigarreaux, mûre) n'a d'égal que l'élégance de tanins. Ce cru complet et racé se voit bâti pour affronter sereinement l'avenir; il se ponctue d'une finale longiligne, équilibrée et suave, sur les petites baies rouges.



(2013-18)

★★  
16/20

www.domainemarchandfreres.com

**6** Domaine Tortochot "Les Corvées"

**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Complexe, le bouquet met en relief les arômes de crème de fruits (griotte, mûre), associés à une minéralité bien présente (encre, graphite) et à quelques notes finement grillées.

**Bouche:** L'attaque offre beaucoup de mâche et une trame assez serrée. L'expression fruitée ne se fait pas attendre (cerise, myrtille, mûre). Elle se voit soutenue par d'élégants tanins, jeunes, soyeux et gourmands, qui vont s'assagir d'ici 1 à 2 ans. Longue finale sur le noyau de cerise pour un vin précis.

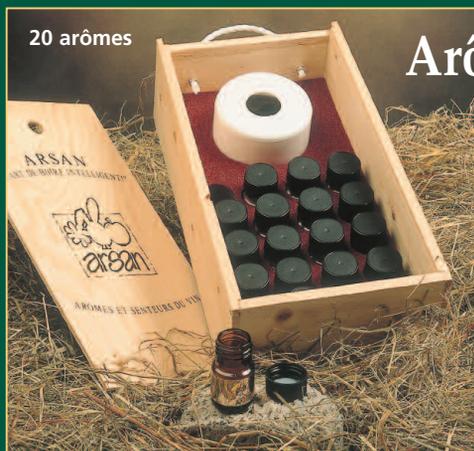


(2014-18)

★★  
15/20

www.tortochot.fr

20 arômes



## Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



**OZIE**

Recommandé  
par V.T.A.

Vega Center • Parc d'activités, 75 • 8308 Capellen

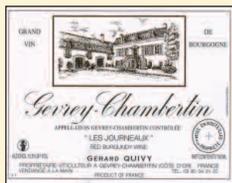
Tél: 00/352/95.05.74.74 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/95.91.11 (L) • www.arsan-wine.com

### 11 Domaine Gérard Quivy "Les Journeaux"

**Vue:** Robe carminée.

**Nez:** Extrêmement dense, presque envoûtant, ce puissant bouquet profond mêle avec réussite les notes de baies noires (sureau, myrtille, mûre) et d'épices. L'aération apporte une délicate note de tabac blond caramélisé.

**Bouche:** Un exemple de style. Issu d'une vinification parfaitement réussie, ce cru très charnu offre une trame serrée et une exubérance fruitée charmeuse (griotte, mûre). Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre, la fraîcheur du milieu de bouche et la longueur d'une finale de grande pureté.



 25,00 € (2013-19)

★★★  
17/20

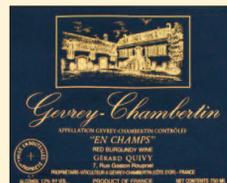
[www.gerardquivy.org.fr](http://www.gerardquivy.org.fr)

### 11 Domaine Gérard Quivy "En Champs"

**Vue:** Robe intense et très concentrée.

**Nez:** De grande profondeur, ce bouquet de terroir offre une minéralité expressive (humus, terre, encre), associée aux effluves de cerise du nord et mûre sauvage. Un bouquet au caractère affirmé.

**Bouche:** S'appuyant sur une puissante charpente tannique de grande noblesse et demandant à s'assagir, ce cru solidement construit, livre une bouche robuste et prometteuse, qui doit encore harmoniser tous ses éléments pour exprimer l'étendue de son potentiel. Un vin sérieux et racé.



 25,00 € (2014-20)

★★★  
16,5/20

[www.gerardquivy.org.fr](http://www.gerardquivy.org.fr)

### 3 Jane et Sylvain

**Vue:** Rubis éclatant assez soutenu.

**Nez:** Un panier de fruits gourmands s'exprime d'emblée dans ce bouquet enveloppé, complété d'une touche vanillée et confiturée (framboises, fraises). Un nez pommadé, assorti à l'aération d'une touche minérale et épicée.

**Bouche:** Doté d'une densité de chair appréciable, parfaitement construit, ce cru ambitieux offre une bouche concentrée, parée pour affronter les ans. Le registre fruité (griotte, cassis) se voit soutenu par d'élégants tanins encore jeunes et la finale, partiellement lissée, s'exprime sur le noyau de cerise.



 19,00 € (2013-19)

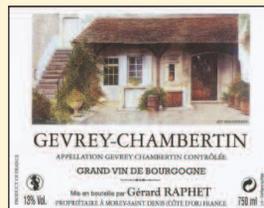
★★★  
16/20

### 19 Domaine Gérard Raphet

**Vue:** Robe cerise.

**Nez:** Intense et parfumé, le bouquet dévoile dès l'ouverture des arômes minéraux appuyés, complétés à l'aération par de charmantes senteurs de cerise confite (marasquin), tabac blond et pâtisserie (tarte aux fraises).

**Bouche:** Savoureuse et concentrée, cette cuvée dotée d'un beau gras allie vinosité et fraîcheur, dans un ensemble qui révèle de belles saveurs de fraises et cerises confiturées. Longiligne mais dense et enveloppée, la finale se complète d'une délicate note épicée.



 20,00 € (2013-17)

★★★  
15,5/20



© BIVB / DR

**14** **Domaine Vincent et Denis Berthaut**  
 "Clos des Chezeaux"

**Vue:** Cerise brillant, moyennement intense.

**Nez:** Le nez profond ne se livre que progressivement. Il séduit par ses notes de vanille, fruits rouges mûrs (cerise, gelée de framboises) et fleurs parfumées.

**Bouche:** Beaucoup de mâche et de tension dans l'attaque encore nerveuse de ce cru sérieux, solidement construit, qui commence à exprimer son fruit. La charpente tannique, encore jeune mais élégante, ne demande qu'à se fondre et la finale, savoureuse, et concentrée, augure d'un bon potentiel.



21,50 € (2013-17) **15/20** ★★

www.domaine-berthaut.com

**7** **Domaine René Leclerc "Clos Prieur"**

**Vue:** Jolie robe rubis assez intense.

**Nez:** Velouté et profond, tout en douceur et délicatesse, sur de fines senteurs florales (violette) et fruitées (fraise, cerise, mûre). L'aération évoque la pâtisserie (tarte aux framboises).

**Bouche:** Croquante de fruit, de grande franchise, cette bouche vive et tendue exprime un style longiligne et précis, où se livrent les saveurs de petits fruits rouges (airelles, cerise), dans un ensemble de belle évolution, ponctué d'une finale persistante et de texture plus enveloppée et doucereuse.



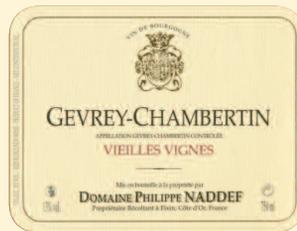
27,50 € (2012-16) **15/20** ★★

**17** **Domaine Philippe Naddef "Vieilles Vignes"**

**Vue:** Rubis cerise profond et de bel éclat.

**Nez:** Premier nez sur le moka et la torrèfaction. L'expression fruitée (cerise noire, mûre sauvage) et subtilement épicée apporte une touche de complexité à ce séduisant bouquet.

**Bouche:** Une cuvée séveuse, actuellement encore dominée par les saveurs liées à l'élevage. Le registre fruité (petites baies noires) commence à s'exprimer, dans un ensemble richement doté, qui doit encore trouver son harmonie.



30,00 € (2013-18) **15/20** ★★

www.bourgogne-naddef.com

© BVB / Muzard J.P.

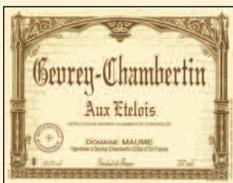


**10** **Domaine Maume "Aux Etefois"**

**Vue:** Cerise à légers reflets d'évolution.

**Nez:** Le premier nez exprime d'intenses arômes lactés (yaourt aux framboises, cerises). Ensuite, la douceur confiturée marque de son empreinte un bouquet dont le boisé noble s'associe harmonieusement aux notes florales (violette) et de confiserie.

**Bouche:** Tout en fondu et suavité, ce vin a évolué avec réussite et maturité. Les dégustateurs apprécient la plénitude d'un ensemble savoureux, la franchise fruitée (cerise, framboise) du milieu de bouche et le bel équilibre acidité/gras de la finale. Un vin richement doté, de belle jeunesse encore.



 20,00 € (2012-17)

★★★  
16/20

**16** **Domaine Bruno Clair**

**Vue:** Jolie robe framboise, chatoyante et encore jeune.

**Nez:** A l'ouverture, les arômes flatteurs de fruits confiturés (fraise, cerise) et de pâte d'amande s'expriment librement dans ce bouquet doux et séduisant.

**Bouche:** Dense et parfumé, assez profond, ce cru sévère livre une bouche sérieuse, où les tanins partiellement assagis soutiennent une matière fruitée bien présente (mûre sauvage, cerise). Finale rafraîchissante de longueur appréciable, révélant une pointe de minéralité.



  (2012-15)

★★★  
15,5/20

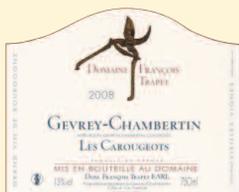
www.bruno-clair.com

**1** **Domaine François Trapet "Les Carougeots"**

**Vue:** Robe cerise à reflets évolués.

**Nez:** Assez dégagé, sur de fines notes de fraises confiturées, complétées par une touche minérale ascendante, qui s'associe au menthol et à l'eucalyptus.

**Bouche:** Entrée de bouche tonique et acidulée, évoquant la groseille, la cerise du nord et les airelles. Ce vin tendu et incisif, encore très jeune, n'a pas actuellement fondu tous ses éléments. Il se voit pourvu d'un fruité intact et ne demande qu'à gagner en enveloppement.



 24,00 € (2013-16)

★★★  
14,5/20

www.domaine-francoistrapet.com

**8** **Domaine Henri Richard "Aux Corvées"**

**Vue:** Rubis assez intense.

**Nez:** Profond et de complexité intéressante, le bouquet associe les arômes de fruits rouges mûrs (framboise, fraise) aux notes de boisé fin et d'épices.

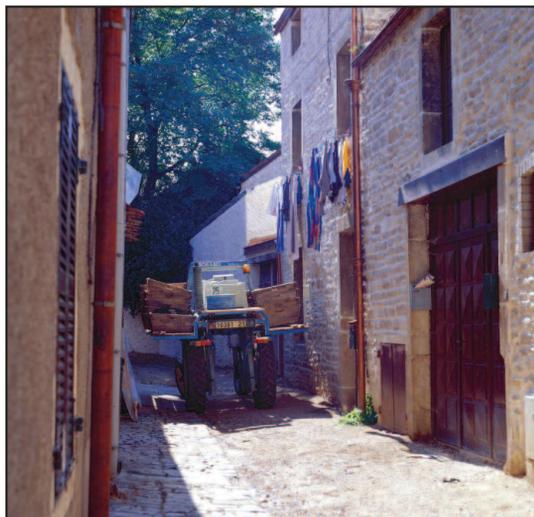
**Bouche:** Attaque acidulée, livrant une grande franchise de fruits frais (bigarreaux, groseilles). Le milieu de bouche, de concentration appréciable, confirme la tension apportée par le support d'acidité. Ce vin gourmand révèle une belle chair en bouche; sa finale s'exprime sur le noyau de cerise.



 24,00 € (2012-16)

★★★  
14,5/20

www.domainehenrichard.com

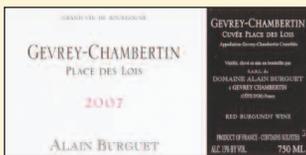


**5** Domaine Alain Burguet "Place des Lois"

**Vue:** Robe rubis, de belle jeunesse.

**Nez:** De grande douceur olfactive, cet élégant bouquet exhale d'intenses notes de tabac blond, caramel et fruits confits (cerise). Fine touche d'eucalyptus à l'aération.

**Bouche:** Une bouche compacte et sans aspérité, dont on apprécie la sève et la concentration. Les saveurs de mûre, cassis et cerise s'y livrent sans réserve, enveloppées d'une structure appréciable. Ce cru a bénéficié d'une vinification ambitieuse et parfaitement dosée. Les dégustateurs apprécient la fraîcheur et la franchise de sa longue finale.



21,53 € (2012-16)

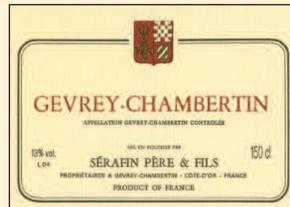
★★★  
16/20

**12** Domaine Sérafin Père & Fils

**Vue:** Rubis cerise de belle brillance.

**Nez:** Les arômes minéraux s'associent avec réussite aux notes fumées et épicées (poivre, baie de genévrier). Pointe de réglisse et de fraise confiturée à l'aération.

**Bouche:** L'attaque, franche et vive, donne le ton d'une cuvée incisive, dont l'expression fruitée s'avère intense (griotte, sureau, mûre sauvage) et s'associe à un registre épicé bien présent. La finale, séduisante et tendue, impose sa persistance et gage d'un beau potentiel.



26,00 € (2012-16)

★★★  
15/20

**2** Domaine Pierre Naigeon "Les Crais" - Vieilles Vignes

**Vue:** Rubis évolué au disque tuilé.

**Nez:** Le premier nez affirme sa minéralité (terre humide, graphite, mine de crayon). Ensuite apparaissent les arômes de figue confiturée et de pruneau.

**Bouche:** Tout en souplesse et finesse, ce cru avenant présente une bouche délicate, de texture douce et enveloppée, où les saveurs de petites baies acidulées se livrent généreusement. La finale s'appuie sur une acidité ascendante et rafraîchissante; elle s'exprime sur le noyau de cerise.



21,00 € (2012-15)

★★  
14,5/20



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

Recommandé par V.T.A.



Hotel **Hermes** ★★

Restaurant  
**COCOON**

Accueil de groupes



RD 974 - Rue du 8 mai 1945 - 21160 Couchey  
 Tél: 03 80 52 35 36 - [hotel-hermes@wanadoo.fr](mailto:hotel-hermes@wanadoo.fr)  
[www.hotel-hermes-bourgogne-dijon.fr](http://www.hotel-hermes-bourgogne-dijon.fr)

**22** **Domaine Olivier Guyot**  
"Les Champeaux"

**Vue:** Superbe robe cardinal éclatante.

**Nez:** Complexe et profond, ce bouquet mêle les arômes de

griotte et mûre sauvage aux notes minérales (terre, sous-bois), dans un ensemble de grande fraîcheur.

**Bouche:** L'entrée de bouche impose une trame serrée. Elle s'appuie sur des tanins encore jeunes mais distingués, qui peuvent gagner en souplesse. Les dégustateurs apprécient l'ambition d'un ensemble structuré, racé et séveux, généreux en saveurs d'épices et de cerise du nord. Un cru de belle évolution.



 35,00 € (2013-17)

★★  
15/20

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

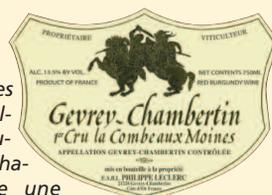
**9** **Domaine Philippe Leclerc "La Combe aux Moines"**

**Vue:** Cerise au disque en début d'évolution.

**Nez:** De délicats arômes

de boisé fin et de vanille envahissent un bouquet doux et chaleureux, qui apporte une touche de cerise confite à l'aération.

**Bouche:** Un vin sérieux et structuré, dont les tanins, jeunes et élégants, se mettent au service d'un fruité concentré. Les saveurs de mûre, sureau et cerise du nord s'expriment librement dans un ensemble offrant une belle tension, ponctué par une finale croquante sur les fruits rouges frais.



 46,00 € (2012-16)

★(★)  
15/20

[www.philippe-leclerc.com](http://www.philippe-leclerc.com)

**15** **Domaine Marchand-Grillot "Petite Chapelle"**

**Vue:** cerise profond et limpide.

**Nez:** A l'ouverture, une délicate minéralité apparaît, laissant place à des arômes floraux flatteurs (pivoine, rose, violette) et fruités (grenade, cerise confite).

**Bouche:** Tout en délicatesse de texture, ce vin chatoyant livre un fruité intact et généreux en entrée de bouche (griotte, fraise). La texture douceuse de l'ensemble se montre séduisante et la finale offre un grain serré, tout en préservant la finesse de cette belle cuvée.



 34,00 € (2012-15)

★(★)  
14,5/20

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

© BIVB / Gadenne D.



Château de Gevrey-Chambertin

**16** **Domaine Bruno Clair "Clos du Fonteny"**

**Vue:** Superbe robe grenat éclatante et jeune.

**Nez:** Splendide bouquet de grande distinction, où les effluves de boisé noble s'associent avec réussite à des arômes fruités doux (crème de mûre, cassis, griotte). Très engageant!

**Bouche:** Un vin accompli, dont la vinification met en relief un boisé parfaitement dosé. Volumineux et de texture grasse, le milieu de bouche exhale de puissantes saveurs de myrtille et cerise. L'ensemble séduit par son équilibre acidité/gras et la persistance distinguée de sa finale chatoyante.



(2013-18)

★★  
16,5/20

[www.bruno-clair.com](http://www.bruno-clair.com)

**10** **Domaine Maume "Lavaux Saint Jacques"**

**Vue:** Jolie robe carminée.

**Nez:** Le premier nez exprime les notes liées à l'élevage (bois de santal, tabac blond). Ensuite, la palette olfactive se complète par des arômes épicés (poivre) et de baies noires (mûre sauvage, sureau).

**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la suavité et le très bel équilibre acidité/gras de ce cru ambitieux et gourmand, dont on savoure la générosité fruitée. L'élevage parfaitement maîtrisé se place au service des saveurs de fraises et cerises confiturées. La finale, ample et opulente, séduit par sa tension et sa persistance chatoyante.



45,00 € (2012-15)

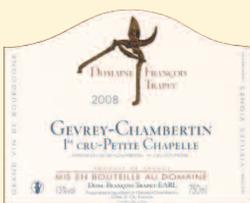
★★  
16/20

**1** **Domaine François Trapet "Petite Chapelle"**

**Vue:** Cerise au disque légèrement tuilé.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce bouquet suave évoque un panier de fruits mûrs voire confiturés (griotte, myrtille, prune), dans un ensemble doux à l'aération.

**Bouche:** Entrée de bouche incisive, où s'impose une concentration de matière exemplaire. Le grain serré préserve l'élégance d'un ensemble généreux en saveurs de cerise du nord et mûre sauvage. Encore très jeune, ce vin sérieux est bâti pour affronter l'avenir.



34,00 € (2014-20)

★★  
15/20

[www.domaine-francoistrapet.fr](http://www.domaine-francoistrapet.fr)

**4** **Domaine Lucien Boillot "Les Cherbaudes"**

**Vue:** Jolie robe carminée de belle jeunesse.

**Nez:** Assez discret au premier nez et subtilement parfumé, ce nez aérien libère de fins arômes de petites baies rouges (fraise des bois, cerise, framboise).

**Bouche:** Tout en franchise et fraîcheur, ce vin précis et incisif livre une trame assez serrée, illustrée par d'intenses saveurs d'airielles, groseilles et cerises du nord. Encore quelque peu tendu, ce vin de belle pureté doit encore gagner en harmonie et sagesse. Il séduit déjà par sa netteté en bouche et sa tonicité.



37,00 € (2011-16)

★★  
15/20

© BVB / Gaucillere Th.



© BVB / DR

**6** **Domaine Tortochot**  
"Lavaux St-Jacques"

**Vue:** Jolie robe carminée.

**Nez:** De fraîcheur olfactive appréciable, ce bouquet très franc exprime des arômes flatteurs de fruits rouges (cerise, framboise), associés à une touche lactique douceuse.

**Bouche:** Ce cru offre une belle tenue en bouche. Les dégustateurs relèvent une trame assez serrée, un fruité intact (griotte, mûre) relevé par d'élégants tanins gourmands et partiellement lissés. La finale confirme l'impression d'équilibre de l'ensemble. Elle s'exprime dans la persistance sur le noyau de cerise.



(2012-18)

★★★

15,5/20

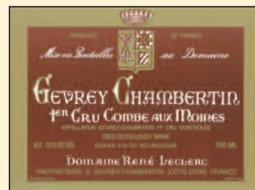
[www.tortochot.com](http://www.tortochot.com)

**7** **Domaine René Leclerc "La Combe aux Moines"**

**Vue:** Robe cerise légèrement évoluée.

**Nez:** On se trouve d'emblée sous le charme de ce nez franc et typé, qui associe à l'ouverture les arômes d'épices et de minéralité. Le fruité s'exprime ensuite davantage (sureau, cassis) à l'aération.

**Bouche:** De texture charmeuse et suave, ce cru tout en élégance livre une bouche dense et généreuse en fruit (baies rouges et noires mûres). Une délicate acidité soutient l'ensemble et la finale, agréablement persistante, enveloppée et chaleureuse, s'exprime sur les fruits cuits (cerise, fraise).



35,00 € (2012-17)

★★

15/20

Gevrey-Chambertin Grand Cru 2010

**13** **Marchand Frères "Charmes-Chambertin"**

**Vue:** Grenat pourpre éclatant.

**Nez:** Engageant et doux par ses notes de griottes et framboises confiturées et ses arômes lactiques (yaourt, crème). Fine touche de confiserie (cuberdon) à l'aération.

**Bouche:** L'attaque, délicate et précise, livre un fruité gourmand et exubérant (cassis, cerise). Des tanins soyeux et gourmands enveloppent une matière mûre et de texture élégante. Ce vin très franc est ponctué d'une finale agréablement persistante sur les bigarreaux.



48,00 € (2012-16)

★★

15/20

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



21

**Henri Rebourseau**

**"Charmes-Chambertin"**

**Vue:** Superbe robe rubis profond encore jeune.

**Nez:** Beaucoup de caractère dans ce bouquet puissamment minéral et épicé à l'ouverture, qui évolue ensuite vers des notes plus mûres de fruits confits voire macérés.

**Bouche:** L'attaque incisive de ce vin de grande jeunesse donne le ton d'une cuvée tendue, séveuse et très charnue, dont le fruité intense et rafraîchissant (baies rouges et noires acidulées) s'exprime sans retenue, soutenu par des tanins distingués qui vont gagner en fondu. Finale interminable et racée.



69,00 € (2014-20) ★★  
16/20

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

1

**François Trapet "Ruchottes-Chambertin"**

**Vue:** Robe cerise limpide et brillante.

**Nez:** D'emblée, de puissantes effluves de cerise du nord envahissent un bouquet qui se complète à l'aération d'une touche d'encre et d'épices. Un nez très franc.

**Bouche:** L'entrée de bouche, suave, a séduit les dégustateurs qui relèvent la finesse de trame et la concentration d'une bouche élégante et généreusement fruitée (cerise, cassis). Ce vin précis jouit d'une belle acidité; il séduit par sa texture soyeuse et la profondeur de sa finale charnue et persistante.



80,50 € (2013-18) ★★★  
15,5/20

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

**Visite des installations  
Boutique de vente**

10, RD 974 - Brochon  
 21220 Gevrey-Chambertin



**Bezoek van de kaasfabriek  
Winkel verkoop**

Tél: 03/80.34.00.05  
[www.gaugryfromager.com](http://www.gaugryfromager.com)

Fromagerie  
**Gaugry** DEPUIS 1946

Recommandé  
 par V.T.A.



**8** **Domaine Henri Richard "Mazoyères-Chambertin" 2007** Bio

**Vue:** Robe cerise intense à légers reflets tuilés sur le disque.

**Nez:** Doucereux dès l'ouverture, tout en élégance et finesse olfactive, le bouquet livre à l'ouverture de beaux arômes de crème de fruits et de vanille, assortis d'une touche d'épices douces.

**Bouche:** Les dégustateurs ont particulièrement apprécié l'équilibre et la suavité de ce cru distingué. Les tanins révèlent leur élégance et enrobent une matière dense au fruité intact (prune, cerise). La finale, tendue, laisse une impression de plénitude.

 46,00 € (2013-17) ★★

16/20

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



**18** **Domaine Camus Père & Fils "Charmes-Chambertin" 2006**

**Vue:** Cerise éclatant et limpide.

**Nez:** Parfumé et profond, cet élégant bouquet tout en rondeur libère de séduisants arômes de fruits rouges bien mûrs, mêlés à une délicate touche de tabac blond et de caramel. Très engageant!

**Bouche:** On se trouve d'emblée séduit par la texture extrêmement doucereuse et lissée de ce cru enveloppé, dont le fruit confituré (fraise, mûre) s'impose ouvertement en milieu de bouche. La finale, chaleureuse, suave et longiligne, présente aujourd'hui un visage lissé et épanoui.

 26,30 € (2012-15) ★★★(★)

15,5/20



**18** **Domaine Camus Père & Fils "Charmes-Chambertin" 2003**

**Vue:** Jolie robe dense, évoluée sur le disque.

**Nez:** Enveloppé et charmeur par ses notes de fruits macérés (prune, figue), agrémentées d'une touche flatteuse de cuir et de caramel.

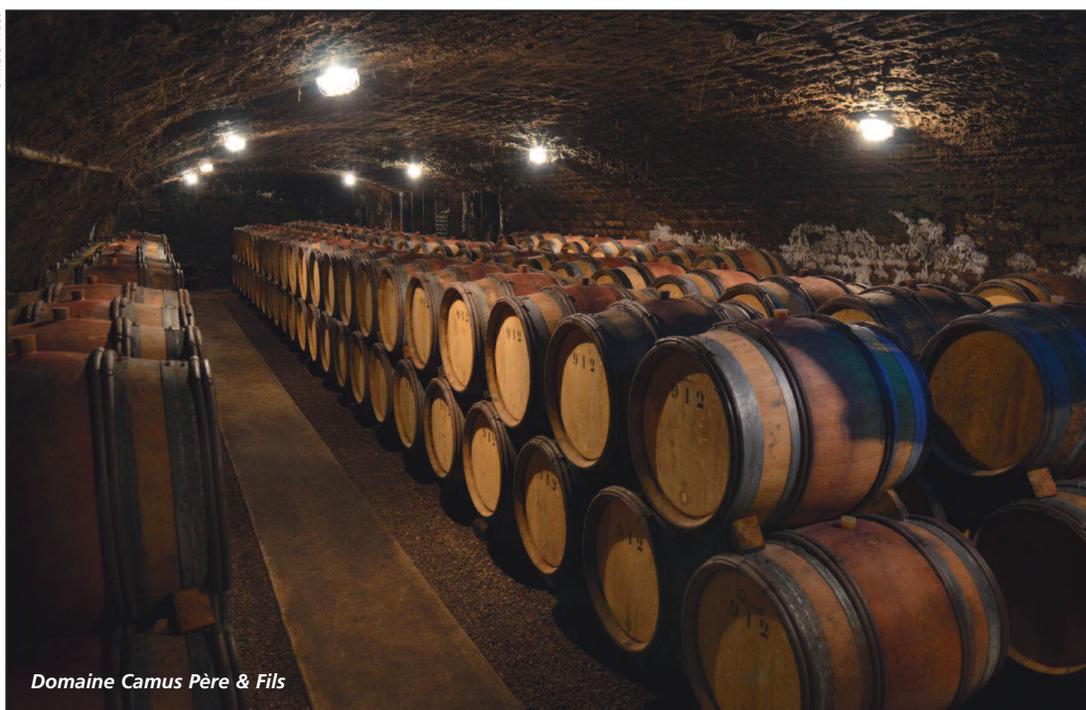
**Bouche:** De texture extrêmement douce voire onctueuse, ce vin épanoui livre une bouche chaleureuse, où s'expriment les saveurs de pruneau cuit et de cuir frais. Une délicate acidité vient apporter la touche de fraîcheur nécessaire à un cru qui a traversé les ans avec réussite.

 29,90 € (2012-14) ★★

14,5/20



© Michel Praet



Domaine Camus Père & Fils

## 22 Domaine Olivier Guyot - Marsannay "La Montagne" 2008

**Vue:** Jolie robe carminée éclatante.

**Nez:** Parfumé et complexe, sur des notes épicées (poivre, clou de girofle), qui s'associent avec harmonie aux fruits noirs et à la minéralité (terre, encre).

**Bouche:** On apprécie la mâche et le grain serré de ce cru sérieux, doté d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées (bigarreaux, mûres) se livrent généreusement, dans un milieu de bouche qui confirme le caractère épicé du bouquet. Un vin franc, longiligne et prometteur.



17,50 € (2013-16)

★★★  
16/20

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

## 20 Domaine Fougeray de Beauclair Marsannay "Saint-Jacques" 2007

**Vue:** Robe cerise légèrement évoluée.

**Nez:** Ce bouquet a conservé une belle expression fruitée (cerises, fraises confiturées). On apprécie sa grande douceur lactique et l'apport en complexité de quelques arômes d'épices douces.

**Bouche:** Tout en souplesse, ce cru épanoui livre une bouche franche et rafraîchissante par sa jolie acidité. Les saveurs de cerise du nord et de groseille s'y expriment généreusement, dans un ensemble soyeux, doté d'une finale friande et généreuse.



(2012-14)

★★  
15/20

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

## 16 Domaine Bruno Clair - Marsannay blanc 2008

**Vue:** Jaune pâle à reflets dorés.

**Nez:** Splendide bouquet extrêmement parfumé, qui exhale sans retenue ses intenses senteurs de fruits blancs mûrs (pêche, poire), mêlées à une délicate touche presque exotique.

**Bouche:** Entrée de bouche franche et savoureuse, dotée d'un beau gras. On apprécie la fraîcheur et la netteté aromatique (fruits blancs, minéralité) d'un ensemble friand et savoureux. Finale beurrée agréablement persistante.



(2013-15)

★★  
14,5/20

[www.bruno-clair.com](http://www.bruno-clair.com)

## Les Sarguenotes Chambres d'Hôtes



Recommandé  
par V.T.A.

Dans un village paisible  
situé à 5 minutes  
de Grevrey-Chambertin



5 chambres  
•  
Jardin privé  
•  
Piscine



23, rue de Sus Amont • 21220 Chambœuf • Tél: 03/80.51.84.65 • 06/20.51.75.32 • <http://les.sarguenotes.free.fr>

**17** **Domaine Philippe Naddef 2009** 

**Vue:** *Carminé profond.*  
**Nez:** *Les dégustateurs soulignent la complexité de ce bouquet très engageant. On y apprécie la finesse des arômes boisés, les notes de tabac blond caramélisé et les arômes de cerise confite.*



**Bouche:** *Ambitieuse et s'appuyant sur une structure intense, ce vin profond et dense livre une bouche séveuse, généreusement fruitée (baies nopires) et délicatement épicée. Les tanins, encore jeunes et distingués, structurent un ensemble qui peut envisager l'avenir avec sérénité.*

  **18,00 €** (2013-17) ★★★☆☆  
**15,5/20**

[www.bourgogne-naddef.com](http://www.bourgogne-naddef.com)

**14** **Vincent et Denis Berthaut**  
**"Les Crais" 2009**

**Vue:** *Grenat au disque encore bleuté.*

**Nez:** *Enveloppé, sur de généreux arômes de fruits rouges parfumés (framboise, grenade, cerise), mêlés à une touche florale charmeuse.*



**Bouche:** *Croquante de fruit, l'attaque donne le ton d'une bouche chatoyante, qui s'apparente à un panier de fruits gourmands (fraise, cerise). Les dégustateurs apprécient sa franchise et le caractère longiligne d'une finale rafraîchissante et de texture douce. Un vin en dentelles.*

 **17,30 €** (2012-14) ★★☆☆☆  
**14,5/20**

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

## Autres Vins

**9** **Domaine Philippe Leclerc - Bourgogne**  
**"Les Bons Bâtons" 2009**

**Vue:** *Cardinal éclatant.*  
**Nez:** *On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet qui livre d'intenses arômes de fruits noirs (sureau, mûre sauvage), vanille et minéralité.*



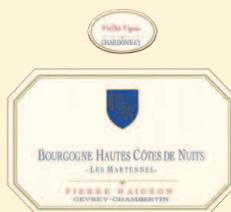
**Bouche:** *Relevé par une charpente tannique jeune et distinguée, ce cru tout en franchise fruitée offre une grande fraîcheur. Les saveurs de cassis et cerise du nord s'expriment librement dans une bouche franche et savoureuse, ponctuée d'une longue finale sur le noyau de cerise.*

 **12,00 €** (2012-15) ★★☆☆☆  
**15,5/20**

[www.philippe-leclerc.com](http://www.philippe-leclerc.com)

**2** **Domaine Pierre Naigeon - Bourgogne**  
**Hautes Côtes de Nuits**  
**"Les Martennes" 2008**

**Vue:** *Jolie robe dorée.*  
**Nez:** *Doucereux et très engageant par ses notes de fruits blancs mûrs et de fruits secs (noisettes), associées à une fine touche vanillée.*



**Bouche:** *L'attaque vive et fraîche donne le ton d'une bouche franche et de belle pureté, où les saveurs d'agrumes et de fruits secs s'associent avec harmonie. Tout en équilibre (acidité/gras) et suavité, cette cuvée s'avère aujourd'hui gourmande, conviviale et fondue.*

 **9,50 €** ★★☆☆☆  
**14,5/20**

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



Ce grand cru de Bourgogne peut se boire jeune. Il est alors tendre, long et racé, avec un bouquet très flatteur. On aura soin de laisser un millésime plus ancien s'oxygéner quelques instants en carafe et de le servir entre 16 et 18°C.

Massifs et pourtant veloutés, les tanins donnent au Gevrey-Chambertin une étoffe et une carrure solides et puissantes. Vin pour carnivores, le Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins matures. Côte de boeuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Malgré ses arômes de fruits rouges, cet élégant seigneur supporte mal les cerises, les épices et les légumes verts, dont la note végétale l'incommode. En revanche la pomme de terre est toujours bienvenue, et les navets, les petits oignons et les échalotes constituent de bons alliés. Certains gourmets ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. S'il semble plutôt à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, il me paraît toutefois préférable de servir un vin blanc qui se mariera mieux avec ceux-ci. Préférez alors un Marsannay ou un Fixin (plus rare) des communes voisines.

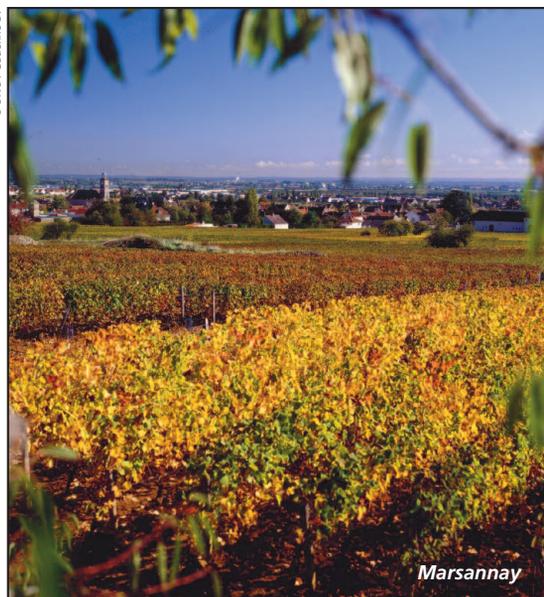
Deze grand cru de Bourgogne kan al jong gedronken worden. Hij is dan zacht, met een lange, sterke afdrank en een erg bevallig bouquet. Een al wat oudere wijn moet toch even zuurstof absorberen in de karaf en wordt geserveerd tussen 16 en 18°.

De tannines zijn massief en toch fluweelzacht. Ze geven de Gevrey-Chambertin een stevige en krachtige opbouw. De Gevrey-Chambertin is een wijn voor vleesliefhebbers, en is bijvoorbeeld lekker bij wild, vooral dan de rijpere jaren. Ribbetjes, gestoofd lam of lam in bruine saus, wild met veren of vacht, hij past bij al deze stevige vleessoorten met sterke vezels. Ondanks de aroma's van rood fruit verdraagt deze elegante heer kersen, kruiden en groene groenten niet goed. De plantaardige toets zorgt voor een conflict. Aardappelen zijn daarentegen altijd welkom, en raapjes, uitjes en sjalotten zijn perfecte bondgenoten. Sommige fijnproevers schrikken er niet voor terug hem te serveren met een snoekbaarsfilet of tonijn in rode wijnsaus. Hij voelt zich op zijn gemak bij kaas van koemelk en met een stevige smaak, in het bijzonder époisses en ami du Chambertin, maar ik zou er toch de voorkeur aan geven een witte wijn te schenken die er nog beter bij past. Geef dan de voorkeur aan een Marsannay of een Fixin (eerder zeldzaam) uit de naburige gemeente.

This great Burgundy wine can be drunk young. It is then tender, long and distinguished, with a very flattering nose. Care will be taken to allow an older vintage to breathe for a few moments in a carafe and to serve it at between 16 and 18 degrees.

Massive and yet velvety, the tannins give Gevrey-Chambertin meat and a solid and powerful body. Wine for carnivores, Gevrey-Chambertin opts for game, because of its gamey touches, especially for the mature wines. Rib of beef, lamb, either braised or in a brown sauce, game birds or animals, it goes well with all of these musky and solid-fibre meats. Despite its red fruit aromas, this elegant lord dislikes cherries, spices and green vegetables, the vegetable hint of which inconveniences it. On the other hand, the potato is always welcome, and turnips, little onions and shallots constitute good allies. Certain gourmets do not disdain serving it with a fillet of pikeperch or a tuna with red wine sauce. If it seems rather at ease with all cows' milk and characterful cheeses, in particular the époisses and l'Ami du Chambertin, it appears to me however preferable to serve a white wine which will marry with them better. Then favour a Marsannay or a Fixin (rarer) from the neighbouring communes.

- 1** **Domaine François Trapet:** 12 rue de Chambertin  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.58.52.78  
03/80.51.86.91 - domaine-trapet@bbox.fr  
*Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine Pierre Naigeon**  
4, rue du Chambertin - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél: 03/80.34.14.87 - Fax: 03/80.58.51.18  
pierre.naigeon@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 3** **EARL Jane et Sylvain**  
9, rue du Chêne - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél: 03/80.34.16.83 - Port: 06/19.96.51.79  
janeetsylvain@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 4** **Domaine Lucien Boillot:** 1, rue Docteur Magnon Pujot  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.51.85.61  
Fax: 03/80.58.51.23 - dom.lucienboillot@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 5** **Domaine Alain Burguet:** 18, rue de l'Eglise  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.36.35  
Fax: 03/80.58.50.45 - domainealainburguet@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs • Magavins à Marcinelle  
Vins Degreve à Saint-Symphorien*
- 6** **Domaine Tortochot:** 12, rue de l'Eglise  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.30.68  
Fax: 03/80.34.18.80 - contact@tortochot.com  
*Cinoco à Bruxelles*
- 7** **Domaine René Leclerc:** 29, Route de Dijon  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.58.51.65  
Port: 06/31.05.68.50 - Fax: 03/80.58.53.72  
reneleclerc@free.fr *Cherche distributeurs*
- 8** **Domaine Henri Richard:** 75, Route de Beaune  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 09/62.08.00.17  
Fax: 03/80.34.35.81 - info@domainehenririchard.com  
*Cherche distributeurs*
- 9** **Philippe Leclerc:** 13, rue des Halles  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.30.72  
Fax: 03/80.34.17.39 - philippe.leclerc60@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 10** **Domaine Maume:** 56, route de Beaune  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.33.14  
Fax: 03/80.34.16.82 - pasmarchand@aol.com
- 11** **Domaine Quivy:** 7, rue Gaston Roupnel  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.31.02  
gerard.quivy@wanadoo.fr
- 12** **Domaine Sérafin:** 7, Place du Château  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.35.40  
Fax: 03/80.58.50.66 - domaine.serafin@orange.fr
- 13** **Domaine Marchand Frères**  
1, Place du Monument - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél: 03/80.62.10.97 - Port: 06/84.37.47.12  
dmarc2000@aol.com *Magnus à Deurne*
- 14** **Vincent et Denis Berthaut:** 9, rue Noisot - 21220 Fixin  
Tél: 03/80.52.45.48 - Fax: 03/80.51.31.05  
denis.berthaut@wanadoo.fr
- 15** **Domaine Marchand-Grillot:**  
21/23, rue Aquatique - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél: 03/80.34.10.18 - Fax: 03/80.58.50.87  
marchand-grillot@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 16** **Domaine Bruno Clair:** 5, rue du Vieux Collège - BP22  
21160 Marsannay-La-Côte - Tél: 03/80.52.28.95  
Fax: 03/80.52.18.14 - brunocclair@wanadoo.fr  
*Franz Tricot à Jumet • Kwaliteitwijnen à Assebroek  
D.P. Distribution à Overijse*
- 17** **Domaine Naddef:** 30, route des Grands Crus  
21220 Fixin - Tél: 03/80.51.45.99 - Fax: 03/80.58.83.62  
domaine.phil.naddef@wanadoo.fr  
*Traiteur "Les Cours" à Batisse • Le Clos de Céline à Maillen  
La Cavinière à Spa • Primavinum à Lommel  
TL Vino à Grimbergen*
- 18** **Domaine Camus Père et Fils:**  
21, rue Marechal De Lattre de Tassigny  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.34.30.64  
Fax: 03/80.51.87.93 - domaine.camus.gevrey@orange.fr
- 19** **Domaine Gérard Raphet:** 25, Route des Grands Crus  
21220 Morey-Saint-Denis - Tél: 03/80.51.89.52  
Fax: 03/80.51.84.25 - gerard.raphet@wanadoo.fr
- 20** **Domaine Fougeray de Beauclair:** 44, rue de Mazy  
21160 Marsannay-La-Côte - Tél: 03/80.52.21.12  
Fax: 03/80.58.73.83 - fougeraydebeauclair@wanadoo.fr  
*Cinoco à Bruxelles*
- 21** **Domaine Henri Rebourseau:** 10, Place du Monument  
21220 Gevrey-Chambertin - Tél: 03/80.51.88.94  
Fax: 03/80.34.12.82 - domaine@rebourseau.com
- 22** **Domaine Olivier Guyot:** 39, rue de Mazy  
21160 Marsannay-La-Côte - Tél: 03/80.52.39.71  
Fax: 03/80.51.17.58 - domaine.guyot@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*



# Authentiques coups de cœur

## IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

**15/20** est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20**!

This tasting file contains wines of every origin. They belong to best crus of their appellation, and constitute heartfelt favourites.

**15/20** is the minimum score to be obtained from our tasting committee in order to be selected!

## 1 Château de Carles 2009 - Fronsac

**Vue:** Robe très concentrée, presque noire.

**Nez:** Chaleureux, ce puissant bouquet souligne les accents confiturés voire macérés d'un ensemble doucereux et parfumé, qui évoque les fruits au sirop (griotte, mûre sauvage).

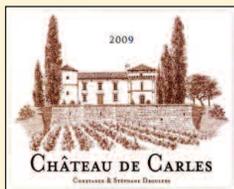
**Bouche:** Une vinification parfaitement maîtrisée a maintenu la fraîcheur et la vivacité d'un ensemble au fruité de grande maturité (cerise, myrtille). Des tanins de fruit, jeunes et vifs mais soyeux, enveloppent une matière concentrée. Longue finale devant encore fondre sa jeune et élégante charpente.



(2014-18)

★★★  
**16,5/20**

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



## 1 Haut-Carles 2009 - Fronsac

**Vue:** Robe d'encre encore jeune.

**Nez:** Extrêmement fin, ce bouquet chatoyant de fruit se voit associé à un boisé noble et parfumé (tabac blond caramélisé). L'aération accentue les arômes de crème de fruits (myrtille, cerise noire).

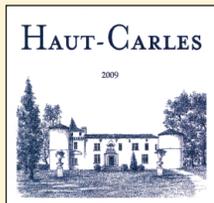
**Bouche:** L'élevage parfaitement maîtrisé s'est placé au service d'une matière fruitée intense, charmeuse et exubérante. Complexe, le milieu de bouche exprime d'intenses saveurs de sureau, mûre sauvage et noyau de cerise. Ce cru très franc et sérieux, solidement construit, est bâti pour une longue garde.



(2014-20)

★★★  
**17,5/20**

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



## 4 Château du Bost - Beaujolais Villages 2009

**Vue:** Grenat bleuté de bel éclat.

**Nez:** Particulièrement mûr, dans le registre des fruits rouges et noirs confiturés (griotte, gelée de framboises, grenade) et de fleurs parfumées (violette).

**Bouche:** Pleine et harmonieuse, cette bouche savoureuse voit son fruité (cerise, fraise) équilibré par une délicate acidité. Friande et gourmande, la finale s'exprime sur la confiserie et se montre assez enveloppée. Un vin enjôleur.



(2012-13)

★★★  
**15,5/20**



## 5 Mas Oncle Ernest - Ventoux "Instant Présent" 2010

**Vue:** Robe rubis cerise moyennement concentrée.

**Nez:** Puissamment minéral à l'ouverture (encre, goudron), ce nez de caractère se complète d'une palette épicée expressive (poivre, baie de genévrier). L'aération apporte une touche florale parfumée.

**Bouche:** L'attaque, gourmande, donne le ton d'une cuvée pleine et harmonieuse, où la générosité fruitée (cerise, framboise) bien mûre laisse une impression d'enveloppement, nuancée par une acidité bien présente qui apporte la tonicité nécessaire.



(2012-14)

★★★(★)  
**15/20**

[www.mas-oncle-ernest.com](http://www.mas-oncle-ernest.com)



Le Mont Ventoux

## 2 Millésimé 2005 - Louise Brison

**Nez:** De grande complexité, ce puissant bouquet exhale sans réserve ses arômes de caramel, sucre candi, poire caramélisée et pain grillé.

**Bouche:** Séveux et racé, ce vin au caractère affirmé s'exprime dans le registre des fruits secs (amande fraîche, noisette) et de pâtisserie (millefeuille).

Doté d'une acidité bien marquée, il se voit ponctué par une finale serrée qui confirme sa grande personnalité.



PN:50 - CH:50

★★★

15,5/20

[www.louise-brison.fr](http://www.louise-brison.fr)

## 2 Louise Brison "Cuvée Tendresse" 2004

**Nez:** Très élégant, le bouquet mêle les arômes de fleurs blanches parfumées aux arômes de biscuit vanillé, brioche et amande douce. L'aération apporte des notes plus mûres de pomme compositée.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer la distinction de cette cuvée qui associe finesse et richesse fruitée. Un parfait équilibre acidité/gras est au rendez-vous et les saveurs légèrement acidulées trouvent leur complémentarité avec les fruits secs. Longue finale rectiligne.



CH:100

★★★

17/20

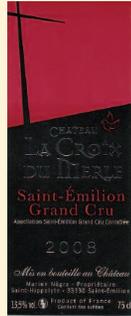
[www.louise-brison.fr](http://www.louise-brison.fr)

## 3 Château La Croix du Merle Saint-Emilion Grand Cru 2008

**Vue:** Pourpre profond, très jeune.

**Nez:** Presque envoûtant, ce bouquet enveloppé exhale d'intenses senteurs de crème de griottes et de myrtilles, assorties d'un fin boisé/vanillé.

**Bouche:** Un cru de haute tenue, dont on apprécie la concentration exemplaire, le fruité intact et exubérant et la charpente tannique bien présente mais très élégante, ne demandant qu'à se fondre davantage. Les saveurs de cassis, sureau et cerise envahissent une finale structurée et racée, très persistante.



15,00 €

(2012-16) ME:100

★★★

17,5/20

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

## Références • Referenties

- 1 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*
- 2 Champagne Louise Brison: "Le Grand Mallet"  
10360 Noé-les-Mallets - Tél: 03/25.29.62.58  
Fax: 03/25.38.68.82 - champagne@louise-brison.fr  
*Champagne Louise Brison à Bruges*
- 3 Château La Croix du Merle: 33330 Saint Hippolyte  
Tél: 05/57.24.09.83 - 06/76.56.91.80 - Fax: 05/57.24.09.83  
chateaulacroixdumerle@orange.fr
- 4 Château du Bost  
Le Bost - 69460 Blacé - Tél: 04/74.69.58.10
- 5 Mas Oncle Ernest: Quartier Saint-André  
84340 Entrechaux - Tél: 06/64.85.02.18  
mas-oncle-ernest@hotmail.fr *Maison des Vins Fins à Mons*



© Michel Praet

# Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A. The V.T.A. trade fair



*More than 200 wines from the tasting files of each number of "Vins & Terroirs Authentiques" are offered to our subscribers free of charge by the wine growers, and are presented by our team of specialists.*



*De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.*

**Entrée gratuite  
Gratis ingang  
Free Entrance**

Restaurant  
**'K zeg a moda**  
Drogenbos  
[www.kzegamoda.be](http://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 - Tasting



*Sancerre*



*Corbières*



*Fitou*



*Pic Saint Loup*



*Coups de Cœur*



## Abonnement - Subscription

- 1 an - 3 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 22,50 €  
1 jaar - 3 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 22,50 €  
1 year - 3 Nr (starting from N<sup>r</sup> .....) for 22,50 €
- 2 ans - 6 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 39,50 €  
2 jaar - 6 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 39,50 €  
1 years - 3 Nr (starting from N<sup>r</sup> .....) for 39,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: 210-0985687-25

# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

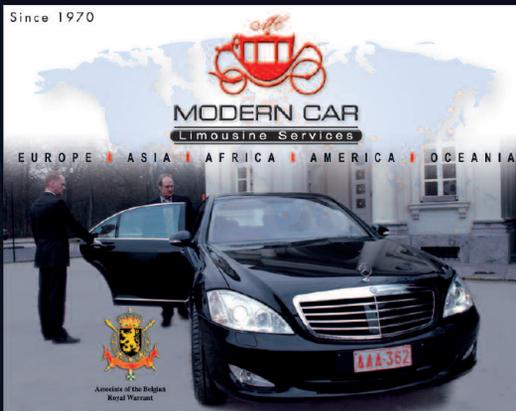
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombréek - © Photos by Image - Patrick Wuyts



Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : [www.moderncar.com](http://www.moderncar.com)  
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : [info@moderncar.com](mailto:info@moderncar.com)

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé par V.T.A.



## RESTAURANT

Herman Dedapper

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



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

**CEGO**

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij  
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

routeduchampagne.com

À l'occasion de la

# LA ROUTE DU CHAMPAGNE

## EN FÊTE! 2012

Les 4 et 5 août

# JOURNÉE DES PROS\*

Importateurs, sommeliers, professionnels,...  
Profitez de cette occasion unique pour découvrir  
la richesse des Champagnes de la Côte des Bar.

## LE 3 AOÛT

Invoeders, sommeliers, professionals,...  
Maak gebruik van deze unieke gelegenheid  
om de rijkdom te ontdekken van de Champagnes  
van de Côte des Bar.

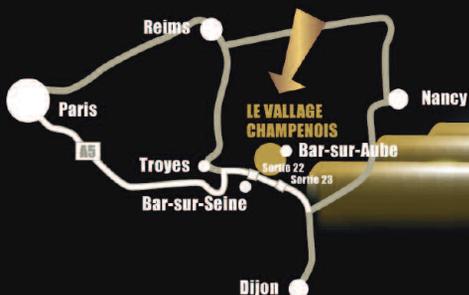
\* Journée strictement réservée aux professionnels.  
Inscription obligatoire sur : [routeduchampagne.com](http://routeduchampagne.com)  
En retour vous recevrez un badge VIP permettant l'accès aux caves.  
Navette au départ de la gare de Troyes.

Dag strikt voorbehouden voor professionals.  
Verplichte inschrijving op: [routeduchampagne.com](http://routeduchampagne.com)  
Per kerende ontvangt u een VIP-badge die toegang geeft tot de kelders.  
Pendeldienst vanaf het station van Troyes.



Spoyn  
Bligny  
Urville  
Baroville  
Meurville  
Argançon  
Champignol-  
lez-Mondeville

Côte des Bar  
FRANCE  
Aube



LE BIEN-ÊTRE EST D'ABORD UN BIEN-ÊTRE POUR LA SANTÉ.  
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.