

Vins & Terroirs Authentiques®

Été - Aut. 2012
Zomer - Herfst
Summer-Autumn
8,70€

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

- Corbières
- Fitou
- Sancerre
- Coups de Cœur

Accords gourmands

Gourmet agreements

Wijn en gerecht

Recommandé
par V.T.A.



31, Nouvelle Place • 18300 Sancerre
Tél: 02/48.54.00.81 • Fax: 02/48.78.01.54
www.la-tour-sancerre.fr

Salle du XIV^{ème} siècle
au rez-de-chaussée



Salle contemporaine
avec vue panoramique



*Une cuisine authentique, entre terroir et gastronomie
Plus de 50 sancerres à la carte • Accueil de groupes*



10 MIN DE LILLE

SECLIN PARC DE LA RAMIE

AUT. A1 SORTIE 19

SALON LES VINS DE TERROIR

DU 2 AU 5 NOVEMBRE 2012

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

Gratis Parkeerplaats
Parking Gratuit

On the spot Restaurant
Restaurant sur Place

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

Gratis degustatie van honderden wijnen
Dégustation de centaines de Crus

300 EXPOSANTS PRÉSENTS

PRÉPARER VOTRE VISITE EN ALLANT SUR : WWW.VINS-DE-TERROIR.COM

PLUS DE 950 BOUTEILLES À GAGNER

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

INVITATION POUR 2 PERSONNES

Editorial

J'en ai marre d'avoir froid! J'en ai marre qu'en Belgique, même après la pluie, le beau temps ne revient plus! J'en ai marre de ces saisons décalées qui apportent le gel au printemps et la grêle en été! J'en ai marre du réchauffement climatique qui oblige les vignerons à vendanger toujours plus tôt une récolte trop souvent menacée! J'en ai marre d'entendre que la nappe phréatique se réduit à peau de chagrin et de voir des pieds de vignes qui ont soif quand les terrains de golf sont copieusement arrosés. J'en ai marre d'entendre que de grandes maisons bourguignonnes profitent de leur réputation pour vendre n'importe quoi à des prix prohibitifs aux buveurs d'étiquettes, tandis que des vignerons d'appellation méconnues peinent à vendre des vins authentiques et de qualité à 5 euros. J'en ai marre aussi de l'amalgame que feront les œnophiles non avertis qui décrèteront une fois encore que tous les producteurs «chipotent». J'en ai marre de voir avec quelles difficultés se vendent certains vins de caractère, car il leur manque 1% de mourvèdre pour être, d'après les «cols-cra-vates» de l'INAO, estampillés AOC. J'en ai marre de ces cuvées où l'on suce la planche pour apporter un je ne sais quoi de supplément d'âme en totale inadéquation avec celui du terroir. J'en ai marre de ces vins technologiques qui sont si souvent bons mais jamais exceptionnels.

Mais... ne vois-je pas poindre ici un rayon de soleil? Tout s'éclaire et l'ambiance devient plus chaleureuse, plus conviviale.

Les vignerons ont gardé le sourire car si les vendanges et les vinifications ne furent pas aisées, les vins leur ressemblent; le terroir et le cépage s'expriment sans réserve dans ces jolies cuvées de caractère. Nul doute que ces bouteilles de qualité trouveront sans difficulté acquéreur auprès des dégustateurs les plus exigeants.

Les sancerras magnifient le sauvignon qui livre tout en finesse sa fraîcheur et sa minéralité. L'appellation est certes mondialement réputée, mais les vignerons ont su garder la tête sur les épaules, de la terre sous les ongles et une production d'un rapport plaisir-prix toujours séduisant. Sur notre planète vin, la rencontre avec un extra-terrestre est une expérience rare. Alphonse Mellot, personnage emblématique du piton rocheux, produit des sancerras hors du commun. Des blancs puissants, sévères et complexes et des pinot noirs à faire pâlir bien des producteurs bourguignons!...

Non les Corbières ne sont plus astringents! Ils ne sont plus lourds, ni trop tanniques, ni trop alcooleux. Ça, c'était il y a plus de 20 ans, quand on en achetait de piètres représentants en grande surface. Ils ont aujourd'hui gagné en finesse; les tannins sont élégants, les fruits et les épices se livrent de concert et l'excès d'alcool est bien maîtrisé. Un parfait équilibre que l'on retrouve ici aussi dans les tarifs car nul besoin de dépenser des fortunes pour se faire plaisir.

Michel Praet

Index

• Editorial - Editio.....	3	• Fitou.....	71
• Sancerre.....	5	• Coups de Cœur.....	80
• Corbières.....	36	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	81

"Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin® • De Gids over Wijnprijzen®

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Vignoble de Corbières

Ik ben het beu om kou te lijden! Ik ben het beu dat er in België zelfs na regen geen zonneschijn volgt! Ik ben die verschoven seizoenen met vorst in de lente en hagel in de zomer beu! Ik ben de klimaatopwarming beu, die de wijnbouwers verplicht om steeds vroeger te oogsten, een oogst die al te vaak wordt bedreigd! Ik ben het beu om te horen dat het ondergrondse waterbekken langzaam aan het verdwijnen is en dat de wijnstokken dorst lijden terwijl golfterreinen overvloedig worden besproeid. Ik ben het beu om te horen dat grote Bourgondische wijnhuizen van hun reputatie profiteren om eender wat peperduur te verkopen aan drinkers van etiketten terwijl wijnbouwers van slecht gekende appellations het moeilijk hebben om authentieke kwaliteitswijnen te verkopen voor 5 euro. Ik ben ook het amalgaam beu dat slecht geïnformeerde wijnkenners maken door nogmaals af te kondigen dat alle producenten 'knoeien'. Ik ben het beu om te zien hoe moeilijk sommige karaktervolle wijnen verkocht raken omdat ze 1% te weinig Mourvèdre bevatten om volgens de stijve boorden van het INAO als AOC te worden bestempeld. Ik ben de cuvées beu die men tot op het bot uitzuigt om ze een of andere ziel te geven die totaal niet in overeenstemming is met die van hun terroir. Ik ben die technologische wijnen beu die wel dikwijls goed maar nooit buitengewoon zijn.

Maar... zie ik daar niet een straaltje zonneschijn verschijnen? Alles wordt licht en de sfeer wordt meteen warmer en gezelliger.

De wijnbouwers hebben zich niet uit het veld

I'm fed up with being cold! I'm fed up with the fact that in Belgium, even after the rain, the fine weather never returns! I'm fed up with these shifting seasons that bring frost in spring and hail in summer! I'm fed up with the global warming of Planet Wine which obliges the vine growers to pick the grapes ever earlier for a harvest that is all too often threatened! I'm fed up with hearing that the water table is reduced to shagreen and with seeing vines that are thirsty while golf courses are being copiously watered. I'm fed up with hearing that some large Burgundian establishments are exploiting their reputation to sell no matter what at prohibitive prices to label drinkers, while the vine growers of unknown appellations are struggling to sell authentic, high-quality wines for 5 euros. I'm fed up also with the amalgam made by uninformed oenophiles who will decree once again that all the producers are "quibbling". I'm fed up with seeing how hard it is for certain wines of character to be sold, because they are lacking 1% of mourvèdre, thus preventing them, according to the "suits" of the INAO, from being labelled AOC. I'm fed up with those vintages where the barrel is being scraped to bring who knows what supplement of heart in total mismatch with that of the soil. I'm fed up with those technological wines which are so often good but never exceptional.

But... do I not see a ray of sun breaking through here? Everything is brightening up and the ambience is becoming warmer, more convivial.

laten slaan: de oogst en de vinificatie waren dan misschien niet gemakkelijk, hun wijnen lijken op hen. Het terroir en de druivensoort komen volledig tot uiting in deze karaktervolle cuvées. Het lijkt geen twijfel dat deze kwaliteitsflessen zonder problemen van de hand raken aan de meest veeleisende wijnproevers.

De Sancerres verheerlijken de Sauvignon die in alle fijnheid zijn frisheid en mineraliteit levert. De appellation is weliswaar wereldwijd befaamd, de wijnbouwers zijn met beide benen op de grond blijven staan en hard blijven werken voor een productie met een steeds verleidelijke prijs-genotsverhouding. Op onze wijnplaneet is de ontmoeting met een buitenaards wezen een zeldzame ervaring. Alphonse Mellot, emblematisch personage van de rotsachtige bergtop, produceert buitengewone Sancerres. Krachtige, pittige en complexe witte wijnen en Pinots noirs die heel wat Bourgondische producten doen verbleken!

Neen, de Corbières zijn niet langer adstringerend! Ze zijn niet langer zwaar, met te veel tannines of een te hoog alcoholgehalte. Dat was meer dan 20 jaar geleden het geval, toen men povere vertegenwoordigers ervan in de supermarkt kocht. Nu hebben ze aan fijnheid gewonnen: de tannines zijn elegant, de toetsen van vruchten en kruiden harmonieus en het hoge alcoholgehalte goed onder controle. Een volmaakt evenwicht dat men hier ook terugvindt in de tarieven, want het is echt niet nodig een fortuin uit te geven om zich een genoegen te doen.

Michel Praet

The vine growers are still smiling because although the grape harvest and the vinification have not been easy, the wines resemble to them; the soil and the grape variety are unreservedly expressed without reserve in those nice little characterful vintages. There is no doubt that those quality bottles will easily find buyers among the most demanding tasters. The Sancerres magnify the sauvignon, which delivers its abundant freshness and minerality with great finesse. The Sancerres Appellation is certainly of world renown but the vine growers have been able to keep their feet on the ground, some dirt beneath their nails and their production at an ever-tempting pleasure-price ratio. On our Planet Wine, an encounter with an extraterrestrial is a rare experience. Alphonse Mellot, an emblematic character from the rocky peak, produces extraordinary Sancerres. Powerful, sappy and complex whites and pinots noirs to make many Burgundian producers turn pale! ...

No, the Corbières are no longer astringent! They are no longer heavy, nor too tannic, nor with too high a proof. That was more than 20 years ago, when paltry representatives of them were bought in supermarkets. They have today gained in smoothness; the tannins are elegant, the fruits and the spices work well together and the excessive proof is well controlled. A perfect balance that is also found here in the prices, because you don't have to spend a fortune to indulge a little.

Michel Praet

Sancerre. "V'lez-t-i qu'on c'mmence par fé l'tour d'la cève?" *André Dezat.*

Les vignobles du Centre-Loire sont situés au Cœur de la France, sur les coteaux surplombant la Loire et dans la vallée du Cher. La vigne y est cultivée depuis plus de 2000 ans. Aujourd'hui, ces vignobles s'étendent sur près de 5400 hectares, donnant naissance à 8 A.O.C. qui apportent chacune leur propre personnalité: Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly-sur-Loire.

En dégustant les vins de ces 7 vignobles, on part pour un véritable voyage à travers les différentes expressions d'un même cépage. Le sauvignon blanc, cépage roi de la région, s'y révèle avec talent. Le pinot noir, ambassadeur des vins rouges, dévoile sa légèreté, ses parfums de fruits rouges et ses notes délicatement épicées.

Dominant la Loire du haut de son «piton», le vignoble de Sancerre était prédestiné à la viticulture. Sur 14 communes, il s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins. Les blancs sont frais, fins et fruités, les rosés tendres et subtils, les rouges parfumés et ronds.

De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne a toujours été présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits. Au XIIe siècle, il connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre. La région produisait alors du vin

rouge réputé et exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Le Duc Jean de Berry l'estime le meilleur vin du royaume. Planté essentiellement en pinot, il fut détruit par le phylloxera à la fin du XIXe siècle. Le sauvignon, particulièrement bien adapté au climat, fut replanté à la place du pinot. Le terroir et les hommes en feront un vin de qualité qui sera reconnu dès le deuxième décret AOC en 1936. En 1959, les vins rouges et rosés sont à leur tour classés en AOC.

Le vignoble Sancerrois s'étend sur plus de 2900 hectares, sur la rive gauche de la Loire dans 14 communes: Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Sainte Gemme, Sancerre, Sury en Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny et Vinon (on peut également citer 3 hameaux très connus: Amigny, Chavignol et Maimbray).

Le Sancerrois se compose d'un relief de collines dont fait partie le «piton de Sancerre» et le fossé du val de Loire. La côte, culminant à 356 m est formée par les couches du jurassique supérieur à l'ouest. Deux failles méridiennes, dites de Sancerre et de Thauvenay, allant du nord au sud, ont mis en contact les couches affaissées du Crétacé et de l'Eocène avec les formations jurassiques de la partie ouest. L'érosion intense a entraîné la constitution de plus de 15 types de sols et de sous-sols dont 3 types principaux :

- Les terres blanches, situées sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois, de composition argilo-calcaire;

- Les caillottes, très pierreuses et calcaires;

- Les terres argilo-siliceuses, sur les collines à l'est du vignoble.

Le climat à tendance continentale et tempérée apporte suffisamment d'ensoleillement au bon développement de la vigne. L'amplitude thermique du mois de septembre entre le jour et la nuit favorise la coloration des baies et le développement des arômes. Les gelées tardives du printemps, parfois fatales pour les bourgeons, sont particulière-

© Photo BVC



ment craintes. La Loire à l'Est et des forêts à l'Ouest jouent un rôle modérateur. De nombreux microclimats influencent également l'évolution de la végétation d'une vallée à l'autre et accentuent ainsi la diversité d'expression des vins.

Les sancerres blancs ($\pm$ 75% de la production) alertes et pleins de fruits proposent des arômes où se mêlent minéralité et agrumes. Ils titrent 12,5 à 13 degrés, avec une acidité de 4,5 à 5,5 grammes par litre et un taux de sucres résiduels maximum de 4g/litre.

Les vins rouges illustrent les vertus du pinot noir offrant un bouquet de cerises et de griottes. En bouche, ils sont croquants de fruits, pleins et d'une longueur appréciable.

Les rosés sont obtenus par pressurage direct à partir de raisins riches en matière colorantes ou par saignée après une macération de quelques heures. Ils sont gourmands et tendres.

• 2011, climat insolite et vins typés

L'été au printemps et l'automne en été, insolite et paradoxal, tel fut le climat pendant la saison viticole 2011. Après une pousse très rapide en avril et mai jusqu'à la floraison, la vigne retrouvait un rythme normal pour le développement et la maturation de ses raisins. Le millésime fut sans doute un des plus précoces depuis le fameux 1893.

Souples et pleins au palais, les vins conservent la fraîcheur caractéristique du Centre-Loire. Leurs arômes sont bien ciselés. Les blancs sont tendres, imprégnés d'une forte sucrosité naturelle. Les arômes auront encore besoin de quelques mois de patience pour s'ouvrir pleinement. Ils sont dominés par les nuances de fleurs blanches et de fruits (agrumes, fruits à chair blanche), agrémentées de touches végétales et épicées.

• 2010, un grand classique

Le climat 2010, modérément sec, a été rythmé au long de la saison végétative par les alternances de fortes chaleurs et de températures fraîches. La maturation a été marquée ainsi par un démarrage lent et un achèvement dans des conditions climatiques optimales. D'un bel équilibre en bouche associant plénitude et fraîcheur, caractérisé par de superbes arômes fruités en blanc comme en rouge, 2010 est un grand classique. Les blancs exhalent toute la richesse et la finesse aromatiques du sauvignon selon les origines (sols, expositions). Le fruité étonnant des

moûts se retrouve dans les vins: les fruits exotiques (passion, mangue), la pierre à fusil, le buis et autres nuances végétales (rhubarbe, asperge). Soutenus par une juste et belle vivacité, ils affirment une présence, une fermeté et une longueur remarquables au palais. Leur potentiel de conservation est certain. Les rouges sont séduisants par leur fruité intense (fraise, framboise, cassis, mûre). En bouche, l'attaque est ferme. Les tanins, parfois vigoureux mais bien soutenus par du gras, confèrent de la solidité et de la longueur à la structure. Plus sur l'élégance que sur la puissance, ils peuvent déjà se déguster aujourd'hui mais les cuvées les plus denses pourront encore se garder quelques années.

• 2009, millésime riche et généreux

Des mois d'août et septembre au climat idéal, un volume de récolte limité font de 2009 un millésime exceptionnel: les vins, aux arômes frais et distingués, puissants en bouche, traduisent la remarquable richesse naturelle des raisins. Une forte constitution et de la vinosité caractérisent les vins de ce millésime qui restera dans les annales.

Les blancs montrent des arômes sobres et d'une grande finesse. Les notes fruitées (fruits à chair blanche, fruits exotiques) dominent. Des nuances florales et minérales viennent appuyer cette belle fraîcheur olfactive. La bouche est généreuse: attaque fondue, du gras et du charnu, voir de la chaleur, pour finir sur une note de vivacité bienvenue.

Les rouges, sous une robe d'un rubis profond parfois nuancée de reflets violets, expriment leur concentration. Les fruits rouges et les notes épicées marquent le bouquet. Les tanins sont de texture tendre lorsque les vins proviennent des terroirs calcaires ou d'extractions douces et plus austères pour ceux des terroirs argilo-calcaires et argilo-siliceux ou quand les macérations ont été prolongées. Corsés et fermes, ce sont des vins aptes à la garde.



© Photo BIVC

Sancerre. "V'lez-t-i qu'on c'mmence par fé l'tour d'la c ve?" *André Dezat.*

De wijngaarden van de Centre-Loire bevinden zich op de heuvels rond de Loire en de vallei van de Cher in het hart van Frankrijk. Er worden al meer dan 2000 jaar druiven geteeld. Vandaag strekken deze wijngaarden zich uit over bijna 5400 hectaren, onderverdeeld in 8 A.O.C.'s, met elk een eigen persoonlijkheid: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Ch teauaumeillant en Pouilly sur Loire.

Bij het proeven van de wijnen van deze 7 wijngaarden maakt men een echte reis doorheen de verschillende expressies van eenzelfde druivensoort. De Sauvignon blanc, de voornaamste druivensoort van de streek, openbaart er zich met talent. De Pinot noir, de ambassadeur van de rode wijnen, onthult er zijn licht karakter, zijn aroma's van rode vruchten en zijn subtiele toetsen van kruiden.

Het wijngebied Sancerre, dat vanaf zijn "piton" (hoge bergtop) de Loire overziet, was voorbestemd voor wijnbouw. Het strekt zich uit over 14 gemeenten op prachtige heuvels die perfect geschikt zijn voor wijngaarden: goed gelegen, blootgesteld en beschermd, met kalk- en silexbodems die bijdragen tot de buitengewone kwaliteit van de wijnen. De witte wijnen zijn fris, verfijnd en fruitig, de roséwijnen teder en subtiel, de rode wijnen geparfumeerd en rond.

Talrijke legendes wijzen erop dat er sinds de verre Oudheid druiven worden geteeld in Sancerre. In 582 vermeldde Grégoire de Tours het bestaan van het wijngebied in zijn geschriften. In de 12e eeuw kende het een aanzienlijke bloei dankzij de Augustijner monniken van Saint-Satur en de graven van Sancerre. Er was hoofdzakelijk Pinot aangeplant tot deze aan het einde van de 19e eeuw werd vernietigd door de druifluisziekte. In plaats van de Pinot werd Sauvignon aangeplant, dat bijzonder goed aangepast is aan het klimaat. De bodemstructuur en de wijnbouwers zorgden voor een hoogwaardige witte wijn die vanaf het tweede AOC-decreet in 1936 werd erkend. In 1959 werden de rode en roséwijnen op hun beurt als AOC geklasseerd.

Het wijngebied Sancerre strekt zich

uit over meer dan 2900 hectaren, op de linkerover van de Loire, in 14 gemeenten: Bannay, Bu , Crézancy, Menetou-Ratel, M n tr ol, Montigny, Saint-Satur, Sainte Gemme, Sancerre, Sury en Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny en Vinon.

Het Sancerregebied bestaat uit een reliëf van heuvels, waaronder de "piton" van Sancerre en de slenk van de Val de Loire. De hevige erosie heeft het ontstaan gegeven aan meer dan 15 soorten gronden en ondergronden van 3 hoofdtypes:

- de witte gronden, gelegen op de meest westelijke heuvels van het Sancerregebied, met een kleikalksamenstelling;
- de "caillottes", erg steenachtig en kalkhoudend;
- de kleisilexgronden, op de heuvels in het oosten van het wijngebied;

Het klimaat met een continentale en gematigde tendens verschaft voldoende zon voor een goede ontwikkeling van de druif. Vooral de laattijdige lentevorst, die de knoppen soms noodlottig wordt, wordt gevreesd. De Loire in het oosten en de bossen in het westen spelen een matigende rol. Talrijke microklimaten beïnvloeden eveneens de evolutie van de vegetatie van een vallei tot de andere en versterken zo de diversiteit aan expressie van de wijnen.



  Photo BVC

De levendige en zeer fruitige witte Sancerrewijnen ($\pm$ 75% van de productie) bieden aroma's waarin een mineraliteit en citrusvruchten zich met elkaar vermengen. Ze hebben een alcoholpercentage van 12,5   13 procent, met een zuurgraad van 4,5 à 5,5 gram

per liter en een restsuikergehalte van maximum 4 g/liter.

De rode wijnen doen de deugden van de Pinot noir eer aan met een bouquet van kersen en morellen. In de mond zijn ze zeer fruitig en vol, met een opmerkelijke lange afdronk.

De roséwijnen worden verkregen door directe persing van druiven die rijk zijn aan kleur of door 'saignée', na een maceratie van enkele uren. Ze zijn smaakvol en teder.

• **2011, een ongewoon klimaat en typische wijnen**
Zomer in de lente en herfst in de zomer, ongewoon en tegenstrijdig, zo was het klimaat in het wijnseizoen 2011. Na een zeer snelle groei in april en mei tot aan de bloei hervond de wijnstok een normaal tempo voor de ontwikkeling en de rijping van de druiven. Het wijnjaar was ongetwijfeld een van de meest vroegtijdige sinds het beroemde 1893.

Met hun soepelheid en volheid in de mond behouden de wijnen de kenmerkende frisheid van de Centre-Loire. Hun aroma's zijn goed geciseleerd. De witte wijnen zijn teder en doordrongen van een sterke natuurlijke zoete smaak. De aroma's worden overheerst door nuances van witte bloemen en vruchten (citrusvruchten, vruchten met wit vruchtvlees), met plantaardige en kruidige toetsen.

2010 een grote klassieke wijn.

De witte wijnen uiten alle aromatische rijkdom en zuiverheid van de Sauvignon naargelang de oorsprong (bodem, blootstelling). De verrassende fruitigheid van de wijnmost komt terug in de wijnen: exotische vruchten (passie, mango), vuursteen, buks en andere plantaardige nuances (rabarber, asperge). Ondersteund door een juiste en mooie levendigheid bevestigen ze een aanwezigheid, stevigheid en opmerkelijke lengte in de mond. Hun bewaarpotentieel lijdt geen twijfel. De rode wijnen verleiden door hun intense fruitigheid (aardbei, framboos, cassis, braam). Ze hebben een stevige aanzet. De tannines, die soms krachtig zijn maar goed ondersteund worden door een taai karakter, verlenen stevigheid en lengte aan de structuur. Ze spelen meer op elegantie en kracht en kunnen vandaag al gedronken worden. De zwaardere wijnen kunnen echter nog enkele jaren worden bewaard.

• **2009, een rijke en overvloedige jaargang**

Een augustus- en septembermaand met een ideaal klimaat en een beperkt oogstvolume maken 2009 tot een uitzonderlijk wijnjaar: de wijnen, met frisse en uitstekende aroma's, krachtig in de mond, uiten de opmerkelijke natuurlijke rijkdom van de druiven. Een sterke structuur en volheid kenmerken deze jaargang die lang in de annalen zal blijven.

De witte wijnen vertonen sobere aroma's en een grote verfijndheid. De fruitige toetsen (vruchten met wit vruchtvlees, exotische vruchten) overheersen. Bloemen- en minerale nuances ondersteunen hun mooie olfactorische frisheid. De wijnen zijn vol in de mond: een lichte aanzet, taai en vlezig of zelfs warm, om te eindigen met een welgekomen noot van levendigheid.

Onder hun robijnrode kleur

met soms paarse nuances uiten de rode wijnen hun concentratie. Rode vruchten en kruidige toetsen kenmerken hun bouquet. De tannines hebben een tedere textuur wanneer ze afkomstig zijn van de kalkbodems of zachtere gronden en zijn harder wanneer ze afkomstig zijn van de kleikalk- en kleisilexbodems of na een langere maceratie. Met hun pittigheid en stevigheid zijn deze wijnen geschikt om te bewaren.



• **2010, een grote klassieke wijn**

Het gematigd droge klimaat van 2010 werd het hele vegetatieseizoen lang geritmeerd door een afwisseling van grote hitte en frisse temperaturen. De rijping werd gekenmerkt door een trage start en een voltooiing in optimale klimaatomstandigheden. Met een mooi evenwicht in de mond dat volheid en frisheid combineert, kenmerkende fruitige aroma's in de witte en de rode wijnen, is de jaargang

Sancerre. "V'lez-t-i qu'on c'mmence par fé l'tour d'la cève?" *André Dezat.*



The Center-Loire vineyards are located at the Heart of France, on the slopes overlooking the Loire and in the Cher Valley. The vine has been cultivated there for more than 2,000 years. Today, these vineyards extend over nearly 5,400 hectares, giving rise to eight AOCs, each of which brings its own personality: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Gennois, Châteaumeillant and Pouilly sur Loire.

turn classified as AOC.

The Sancerrois vineyard extends over more than 2,900 hectares, on the left bank of the Loire, in fourteen communes.

The Sancerrois is composed of a range of hills which includes the "Sancerre Peak" and the Loire Valley gap. Intense erosion has entailed the constitution of more than fifteen types of soil and subsoil, the three main ones being:

- The white lands, located on the most westerly hills of the Sancerrois, of argilo-calcareous composition
- The pebble land, very stony and calcareous
- The argilo-siliceous lands, on the hills to the east of the vineyard

The climate with its continental and moderate tendency brings enough sunshine for the propitious development of the vine. The late frosts of spring, sometimes fatal for the buds, are particularly feared. The Loire to the East and some forests to the West play a moderating role. Many microclimates also influence the vegetation from one valley to another and thus accentuate the diversity of the wines' expression.

The Sancerre whites ($\pm$ 75% of the production), alert and full of fruit, propose flavours where minerality and citrus fruit come together. They are 12.5 to 13 degrees proof, with an acidity of 4.5 to 5.5 grams per litre and a maximum Residual Sugar Rate of 4 grams per litre.

The red wines illustrate the virtues of the pinot noir, offering a cherry and Morello cherry nose. In the mouth, they are really fruity, full and beautifully lingering.

The pinks are obtained by direct pressing from colourful grapes or by bleeding after a few hours of maceration. They are gourmet and tender.

• 2011, strange climate and typified wines

Summer in spring and autumn in summer, strange and paradoxical, such was the climate during the 2011 wine season. After very fast growth in April and May until the flowering, the vine found a normal rhythm for the development and maturation of its grapes. The vintage was undoubtedly one of the earliest since the famous 1893.

Supple and full on the palate, the wines preserve the Center-Loire's characteristic freshness. Their flavours are finely chiselled. The whites are tender, impregnated with a strong natural sugarness. The flavours are dominated by the nuances of white flowers and fruits (citrus fruit, white

© Photo BIVC



By tasting the wines of these eight vineyards, one embarks upon a genuine journey through the various expressions of the same grape variety. The sauvignon blanc, the region's king grape variety, makes a talented appearance there. The pinot noir, ambassador of the red wines, reveals its lightness, its red fruit flavours, and its delicate hints of spice.

Dominating the Loire from the top of its "peak", the Sancerre vineyard was predestined for viticulture. Over fourteen communes, it extends on splendid hills that are perfectly right for the vine, well oriented, exposed and protected, whose calcareous and siliceous soil contributes to the wines' marvellous quality. The white wines are fresh, fine and fruity, the pinks tender and subtle, and the reds scented and round.

Many legends lead one to believe that the vine has always been present at Sancerre, since the remotest Antiquity. In 582, Grégoire de Tours indicated the existence of the vineyard in his writings. In the 12th century, it enjoyed a considerable boom thanks to the Augustine monks of Saint-Satur and the Counts of Sancerre. Planted essentially as pinot, it was destroyed by phylloxera at the end of the 19th century. The sauvignon, particularly well adapted to the climate, was replanted in place of the pinot. The soil and man would make from it a fine wine that would be recognized as of the second AOC decree in 1936. In 1959, the red and pink wines were in

flesh fruits), enhanced by vegetal and spicy touches.

• 2010, a great classic

The moderately dry 2010 climate was punctuated throughout the growing season by alternatively high and low temperatures. The maturation was thus marked by a slow start and by a finish in optimal climatic conditions. With a beautiful balance in the mouth blending fullness and freshness, characterized by superb fruity flavours in the whites as in the reds, 2010 is a great classic.

The whites exhale all the aromatic richness and smoothness of the sauvignon according to their origins (soil and exposure). The astonishing fruitiness of the musts is refound in the wines: exotic fruit (passion, mango), flint, boxwood and some vegetal nuances (rhubarb, asparagus). Sustained by their correct and beautiful vivacity, they assert a presence, firmness and a remarkable lingering on the palate. Their laying-down potential is certain. The reds' intense fruitiness (strawberry, raspberry, blackcurrant, and blackberry) is seductive. In the mouth, the attack is firm. The tannins, sometimes vigorous but well supported by the fullness, give the structure both solidity and a lingering quality. More on elegance than on power, they can already be enjoyed today but the densest vintages will be able to be kept for a few more years.

• 2009, a rich and generous year

The months of August and September in an ideal climate, and a limited volume of harvest, made 2009 an exceptional year: the wines, with their fresh and distinguished flavours, powerful in the mouth, convey the remarkable natural richness of the grapes. The wines of this year, which will remain in the annals of time, are characterised by their strong constitution and by their vinosity.

The whites offer simple flavours of great smoothness. Hints of fruit (white flesh fruits, exotic fruits) dominate. Floral and mineral nuances come to support that fragrant freshness. They are generous in the mouth: a melting attack, some fat and some flesh, even some warmth, to finish on a note of welcome vivacity.

The reds, with their deep ruby colours, sometimes nuanced with violet reflections, express their concentration. The nose is marked by aromas of red fruit and by hints of spice. The tannins have a tender texture when the wines come from calcareous or soft-extraction soil and a more austere one for those coming from argilo-calcareous and argilo-siliceous soil or when the macerations have been prolonged. Vigorous and firm, they are wines that are suitable for laying-down.

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** 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.

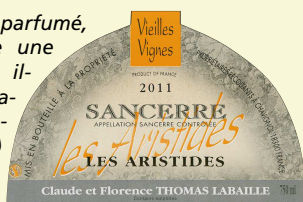


= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
= Recommended by VTA for its quality and price.

26 Domaine Thomas Labaille "Aristides"

Nez: Charmeur et parfumé, le bouquet révèle une grande harmonie, illustrée par l'association des notes florales (lilas, violette) et de confiserie (guimauve, bonbons aux fruits).

Bouche: Attaque franche et ciselée, de texture très élégante. La concentration de matière s'impose d'emblée. Le milieu de bouche, séveux et tendu, s'exprime sur le pamplemousse et la pomme verte. Ce vin de gastronomie séduit par sa superbe typicité de terroir et sa finale structurée et longiligne, qui présente une très grande fraîcheur.



11,80 €

★★★

16,5/20

17 Jérôme Godon

Nez: Très engageant et charmeur, sur une typicité minérale expressive (pétal-de rose, buis), mêlée à d'insistantes notes florales et d'agrumes (pamplemousse).

Bouche: Richement doté, s'appuyant sur une expression fruitée exubérante (agrumes) et bien mûre, ce cru jouit d'un parfait équilibre par son support d'acidité tonifiant. Ce vin ambitieux marque la différence en finale par sa délicieuse persistance subtilement saline.



7,00 €

★★★
16/20

www.vins-de-sancerre.com

7 François Millet

Nez: Les dégustateurs soulignent la douceur olfactive de ce nez enjôleur, qui s'apparente à une friandise.

A l'aération, les notes de fruits blancs mûrs (pêche, poire) voire exotiques dominent un bouquet séduisant.

Bouche: Croquante de fruit, cette cuvée structurée et de texture douce à l'attaque révèle un fruité exubérant et mûr. L'ensemble se voit soutenu par une acidité ascendante et la finale, séveuse et pleine, rejoint dans sa persistance une délicate minéralité. Un vin complet.



★★★

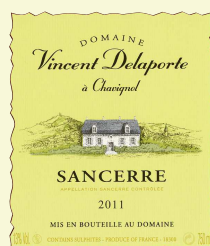
16/20

www.millet-francois-scev.com

27 Domaine Vincent Delaporte

Nez: Le registre des agrumes frais (pamplemousse, citron) envahit dès l'ouverture ce puissant bouquet qui révèle à l'aération une minéralité expressive et des notes de rhubarbe.

Bouche: L'entrée de bouche, incisive et tendue, donne le ton d'une cuvée de texture longiligne et de grande pureté, où la minéralité s'associe à d'intenses saveurs rafraîchissantes de zestes d'agrumes mûrs. La finale, de grande franchise, affirme dans sa pureté d'expression une persistance appréciable.



8,30 €

★★★
16/20

www.domaine-vincent-delaporte.com

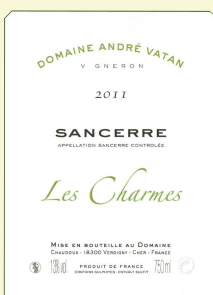


© Photo BVC

9 Domaine André Vatan "Les Charmes"

Nez: Premier nez sur le pétale de rose, le bourgeon de cassis et la rhubarbe. Le bouquet accentue sa minéralité à l'aération, tout en révélant une belle maturité fruitée.

Bouche: L'attaque précise et tendue donne le ton d'une cuvée de gastronomie, longiligne, dont la trame fruitée concentrée et de grande fraîcheur (lime, pamplemousse) se voit soutenue par une superbe acidité tonifiante. Tout en équilibre et suavité, la finale séduit par son relief et sa persistance.



★★★
16/20

12 Domaine Michel Girault "La Silicieuse"

Nez: Puissant et charmeur à l'ouverture par ses effluves de pétale de rose et de violette, ce bouquet s'apparente à une friandise, illustrée à l'aération par les senteurs de guimauve et chèvrefeuille.

Bouche: Ce cru séveux et paré d'une belle ambition a recueilli les suffrages des dégustateurs. Parmi ses nombreux atouts, une concentration irréprochable, un parfait équilibre acidité/gras, d'exubérantes saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) et une très longue finale de grande précision.



★★★
16/20

35 Domaine du Carrou - Dominique Roger "Chêne Marchand"

Nez: Un panier de fruits bien mûrs (poire, pêche) se voit associé à une flatteuse touche de confiserie (bonbon à la violette).

Bouche: Travaillé en délicatesse, ce vin profond et de grande élégance associe sa concentration de matière à une suavité chaleureuse et appréciable. Les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) s'y livrent de concert et la finale, de persistance appréciable, laisse poindre une subtile minéralité. Belle réussite.



★★
16/20

www.dominique-roger.fr

4 Domaine des Sardelles

Nez: Extrêmement minéral à l'ouverture, ce bouquet de caractère associe les arômes de foin coupé, herbe fraîche, craie humide et bourgeon de cassis.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru confirme le caractère minéral du bouquet et magnifie son cépage. Le milieu de bouche met en relief d'intenses saveurs d'agrumes frais qui s'y expriment généreusement, dans un ensemble qualifié de sérieux, typé et concentré par les dégustateurs. Un très beau vin de terroir.



7,00 €

★★★
15,5/20

Au Fin Chavignol

Une cuisine régionale et authentique dans un cadre rustique au cœur du village



Pascal Thomas • Chavignol 18300 Sancerre • Tél:02/48.54.20.63

10

Daniel Reverdy & Fils

Nez: Un bouquet exubérant, sur les fleurs et la confiserie, exhalant de généreux arômes de lilas, violette, muguet et fruits blancs parfumés. Une friandise olfactive!

Bouche: Un vin précis et de belle pureté aromatique, qui offre une fraîcheur appréciable. Les saveurs minérales et fruitées (agrumes) s'y associent avec réussite, dans un ensemble suave et typé, qui représente une belle réussite dans ce millésime délicat.



 7,00 €

★★★
15,5/20

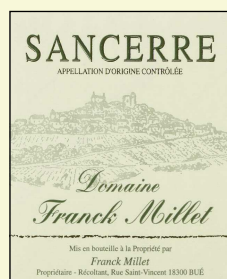
www.daniel-reverdy-sancerre.com

24

Franck Millet

Nez: Délicatement parfumé à l'ouverture, le bouquet monte en puissance à l'aération et exhale d'intenses senteurs de bonbons aux fruits et de vanille, assorties d'une touche florale flatteuse.

Bouche: Doté d'une structure bien présente, ce cru de caractère associe minéralité et expression fruitée (agrumes, pomme verte), finesse de texture et concentration, plénitude et longueur en finale. Un vin bien construit et parfaitement équilibré, paré pour la gastronomie.





★★★
15,5/20

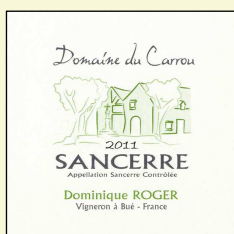
www.millet-sancerre.com

35

Domaine du Carrou - Dominique Roger

Nez: D'élégants parfums floraux, vanillés et de confiserie se livrent dans ce nez aérien et féminin, tout en dentelle. On y apprécie les senteurs de lilas, muguet et de jacinthe, dans un ensemble très flatteur.

Bouche: Franche et précise, l'attaque donne le ton d'une cuvée qui séduit par une fraîcheur très appréciable dans ce millésime délicat. Soutenu par un support d'acidité bien présent, le milieu de bouche révèle un grain serré et une jolie trame de fruits frais. Finale persistante.



★★★
15,5/20

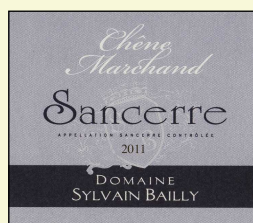
www.dominique-roger.fr

44

Sylvain Bailly "Chêne Marchand"

Nez: A l'ouverture, le registre des agrumes (pamplemousse) rivalise avec les notes finement minérales. Ensuite, une touche florale flatteuse (violette) complète la palette olfactive.

Bouche: Séveuse et racée, cette bouche concentrée offre une belle fraîcheur tout en conservant un toucher doux. Les saveurs de fruits blancs mûrs s'y expriment sans retenue, soutenues par une jolie acidité qui apporte tension et tonicité dans une finale de persistance appréciable.



★★★
15,5/20

www.sylvain-bailly.com

© Photo BVC



La Côte des Monts Damnés

© Photo BVC



Croix des Hauts de la Poussie

29

Domaine Cherrier et Fils "Cuvée Pinson"

Nez: Bouquet quelque peu retenu actuellement. Il s'exprime davantage dans un registre herbacé et minéral très frais (pétale de rose, fougère, mousse, silex).

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la mâche et le relief de cette cuvée franche et rafraîchissante, dont la texture fine se met au service des saveurs de fruits blancs. En finale, le caractère minéral réapparaît, assorti d'une délicate touche de fruits secs.



★★
15/20

36

Dominique et Janine Crochet

Nez: Aérien et délicatement parfumé sur de flatteuses notes florales et de fruits secs (amande fraîche) à l'ouverture, qui évoluent au fil de l'aération vers le miel de tilleul.

Bouche: Le fruité chatoyant de cette cuvée, associé à un support d'acidité bien présent, mettent en relief une matière concentrée et charmeuse. Agrumes et minéralité délicate s'y expriment finement, dans un ensemble de typicité appréciable, ponctué d'une finale sur le pamplemousse frais.



★★
15/20

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

21 Karine et Christian Lauverjat

Moulin des Vrillères

Nez: Premier nez puissamment minéral (craie humide, silex), qui évolue au fil de l'aération vers les agrumes et l'amande fraîche.

Bouche: Attaque vive et franche, donnant le ton d'une cuvée de belle pureté, dont le gras apparaît en milieu de bouche, illustré par une texture douce-reuse. La finale, tendue et agréablement persistante, rejoint un registre plus frais par ses saveurs d'agrumes.



★★
15/20

www.sancerre-online.com

32 Michel Vattan "Cuvée Calcaire"

Nez: Le premier nez affirme son caractère par les notes de pétale de rose, géranium, bourgeon de cassis et iode. Les agrumes s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: Ce cru savoureux est une belle image de son terroir. Concentré et de texture serrée, il associe fraîcheur et vinosité. On apprécie les intenses saveurs d'agrumes et de pomme verte, ainsi que le caractère longiligne d'une finale de belle rémanence acide et de persistance appréciable.



★★
15/20

www.michel-vattan.com

12 Dom. Les Beaux Regards - Michel Girault

Nez: Dès le premier nez, on retrouve un caractère minéral et herbacé affirmé, illustré par les arômes d'herbe fraîche, craie humide, rhubarbe et groseille verte.

Bouche: L'attaque enveloppée et fraîche à la fois annonce une cuvée harmonieuse, dont on apprécie le bel équilibre acidité/gras. Le registre des agrumes (zeste de pamplemousse) s'associe à la minéralité, dans un ensemble richement doté, ponctué d'une finale agréablement persistante.

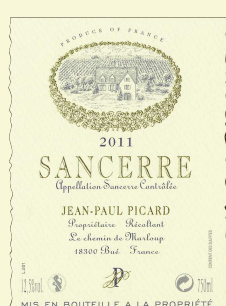


★★
15/20

45 Jean-Paul Picard & Fils

Nez: Puissamment fruité et particulièrement mûr, le nez exhale d'insistantes notes d'abricot, ananas, mirabelle et pâtisserie.

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée tout en suavité et douceur offre une trame voluptueuse. Un fruité de grande maturité s'y exprime sans retenue (pêche, poire), dans un ensemble très flatteur, ponctué d'une finale séveuse, équilibrée par une agréable acidité tonifiante.



★★
15/20

www.sancerre-picard.com



14 Vincent Grall

Nez: Quelque peu timide à l'ouverture mais de grande finesse, le bouquet se dévoile davantage à l'aération et libère des arômes de confiserie et d'agrumes frais.

Bouche: Tout en suavité, cette cuvée longiligne affirme dès l'attaque d'intenses saveurs de citron et pamplemousse, relayées par une fine minéralité qui apporte typicité et franchise. Finale incisive, de texture droite et de belle rémanence sur les agrumes.



★★
15/20



www.grall-vigneron-sancerre.com

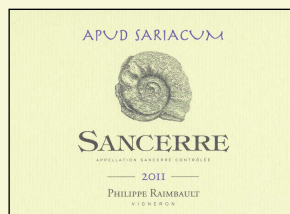
37 Philippe Raimbault "Apud Sariamum"

Nez: Fin et élégant, le bouquet livre une minéralité affirmée (silex, iode). Des effluves de fruits blancs et d'agrumes se livrent ensuite (poire, melon, pamplemousse).

Bouche: On retrouve en bouche la finesse et la franchise du bouquet. Les saveurs de fruits frais (groseilles blanches, citron vert) sont assorties de notes minérales bien typées qui apportent tension et caractère à un vin de gastronomie précis et parfaitement équilibré.



★★
15/20



www.philipperaimbault@terre-net.fr

28 Gilles Lesimple

Nez: Assez dégagé voire timide au premier nez, puis l'ensemble libère de subtiles notes minérales et florales, associées à un fruité frais (agrumes, groseille verte).

Bouche: Franche et suave, cette cuvée séduit par son fruité rafraîchissant et sa pureté d'expression. On y retrouve le pamplemousse et la rhubarbe en milieu de bouche. La finale, ciselée et de belle pureté, s'impose par une persistance appréciable, sur le bonbon acidulé au citron.



★★
14,5/20



www.vin-lesimple.com

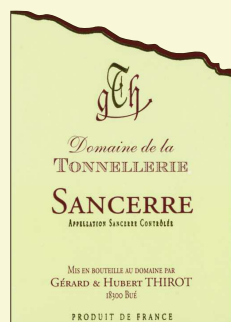
1 Domaine de la Tonnellerie

Nez: Les dégustateurs relèvent une fine minéralité (fumé, silex) dans ce bouquet qui se complète à l'aération de notes florales et de fruits blancs frais.

Bouche: Enveloppée et charmuse, cette bouche de grande plénitude séduit par sa douceur d'expression, tout en présentant un bel équilibre car l'acidité et le registre minéral lui apportent la tension en bouche nécessaire. Un vin précis.



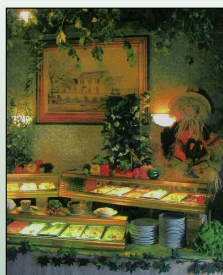
★★
14,5/20



Restaurant
3 salles - 350 couverts

Hôtel** • Bar • Restaurant
du Rempart

17 chambres
Grande terrasse



Remparts des Abreuvoirs, BP 58 • 18300 Sancerre • Tél: 02/48.54.10.18
e-mail: hotel-du-rempart@orange.fr • www.hotel-du-rempart.com

34 Thierry Véron - Cave de la Bouquette

Nez: Intensément minéral, ce bouquet au caractère affirmé exhale sans retenue ses arômes d'herbe mouillée, foin, fougère et de fruits secs.

Bouche: L'entrée de bouche, riche et enveloppée, donne le ton d'un cru original, dont le fruité mûr s'appuie sur une grande douceur de texture. Équilibré par une fine acidité bienvenue, il se voit ponctué par une finale savoureuse, assez persistante, au toucher de velours.



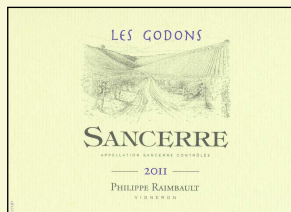
★ ★
14,5/20

www.veron-sancerre.com

37 Philippe Raimbault "Les Godons"

Nez: Profond bouquet, généreusement parfumé sur les notes florales (chèvrefeuille, lilas) et les fruits mûrs (poire, pêche). Une friandise olfactive!

Bouche: Ample et suave, la bouche présente beaucoup de gras et d'exubérantes saveurs fruitées bien mûres. Une délicate acidité bienvenue ponctue la finale d'une cuvée gourmande et tout en dentelle. Un vin convivial.



★ ★
14,5/20

philipperaimbault@terre-net.fr

18 Cave de Sancerre - Manoir du Fort

Nez: Enveloppé, ce doux bouquet évoque de subtiles notes de fruits blancs bien mûrs (pêche, poire).

Bouche: Une cuvée franche et bien construite, dotée d'un équilibre acidité/gras appréciable, dont les saveurs d'agrumes mûrs envahissent un milieu de bouche plein et très harmonieux. Plus en finesse que corpulence, cette cuvée s'appuie sur une tonicité appréciable et une belle franchise de fruit. Finale aérienne légèrement saline, agréablement persistante.



9,99 €

★ ★
14/20

www.vins-sancerre.com

40 Domaine de Champarlan

Nez: D'insistantes et charmeuses senteurs florales (violette, jacinthe, chèvrefeuille) envahissent un bouquet doux et enjôleur, presque vanillé.

Bouche: L'attaque de texture grasse et soyeuse confirme le caractère du bouquet et annonce une cuvée enveloppée, dont l'équilibre est apporté en milieu de bouche par un support d'acidité bien présent. Le registre des fruits blancs mûrs (tarte aux prunes, mirabelles) s'impose dans une finale soyeuse agréablement persistante.



8,00 €

★ ★
14/20

© Photo BIVC



Amigny et Sancerre



5 Domaine Alphonse Mellot "Génération XIX"

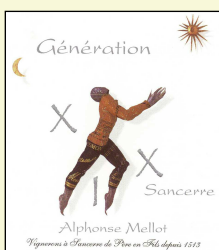
Nez: Extrêmement fin et profond, sur la pâtisserie et le caramel (tarte tatin), associés au registre de la vanille et des fruits au sirop. Un bouquet tout en douceur, très engageant.

Bouche: D'une extrême vinosité, ce cru ambitieux et de haute gastronomie offre une matière d'une concentration rare, où les saveurs minérales (silex, craie) rivalisent d'élégance avec le registre des agrumes. Un grand vin, dont le potentiel d'évolution livre de belles promesses.



★★★
19/20 !

www.mellot.com



5 Domaine Alphonse Mellot "Les Romains"

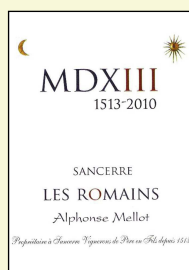
Nez: Délicat et enveloppé, le nez exprime dès l'ouverture des notes de confiserie aux fruits blancs et de vanille. Douceur et suavité, pour un bouquet réellement charmeur.

Bouche: Un sancerre dont la structure et la vinosité représentent une superbe illustration de ce que l'appellation peut offrir. Fruits frais (agrumes), minéralité et parfait équilibre acidité/gras s'offrent en milieu de bouche et la finale, tendue, séveuse et interminable, révèle une précision d'école.



★★★
18/20

www.mellot.com



13 Domaine Bailly-Reverdy "Point d'Orgue"

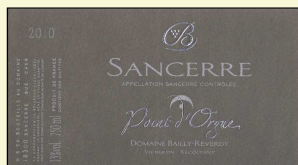
Nez: Les arômes de fleurs parfumées (lilas, jacinthe) se mêlent dès l'ouverture aux notes de confiserie (bonbons aux fruits).

Ensuite, les fruits blancs s'expriment davantage, assortis d'une touche minérale.

Bouche: Tant par son parfait équilibre que par son exubérance fruitée très rafraîchissante, ce cru ambitieux et structuré s'impose par une trame serrée et un caractère précis qui a emporté les suffrages. Les saveurs d'agrumes et de minéralité se complètent merveilleusement et la finale, saline, suave et ciselée, révèle une grande typicité de terroir.



★★★
17/20



43 Domaine Reverdy-Ducroux "Les Terres Nobles"

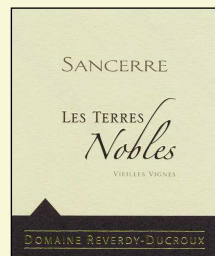
Nez: Particulièrement séduisant, le premier nez s'exprime sur les fleurs blanches parfumées, la vanille et la pêche au sirop. Un délicat boisé apparaît au fil de l'aération.

Bouche: Ce cru fait honneur à son appellation. Il a emporté les suffrages pour la maîtrise de son élevage, qui se place au service d'un fruité intact et rafraîchissant, très élégant. Tout en nuances et ambition, la finale impose une texture douceuse et une remarquable longueur.



★★★
17/20

www.reverdy-ducroux.fr



Restaurant

Une cuisine authentique, entre terroir et gastronomie

Recommandé
par V.T.A.

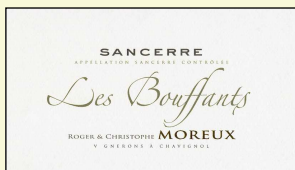


31, Nouvelle Place • 18300 Sancerre
Tél: 02/48.54.00.81 • Fax: 02/48.78.01.54 • www.la-tour-sancerre.fr

30 Roger et Christophe Moreux "Les Bouffants"

Nez: Extrêmement parfumé et séduisant par sa minéralité, ce bouquet complexe exhale d'intenses notes de pétale de rose, silex, miel de tilleul et géranium.

Bouche: Tout en équilibre et nuance, ce vin de terroir et de gastronomie livre une bouche structurée et de belle typicité. On y apprécie les saveurs subtilement minérales et herbacées, qui se fondent dans la texture grasse et enveloppée d'une finale ample et de longueur appréciable. Un vin complet.



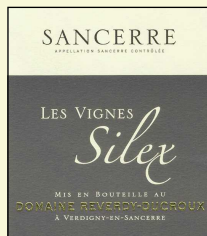
★★★
16,5/20

www.sancerrermoreux.com

43 Domaine Reverdy-Ducroux "Les Vignes Silex"

Nez: A l'ouverture, l'ensemble s'apparente à une friandise olfactive. Ensuite, les notes de fruits frais (agrumes, fruits blancs) s'associent harmonieusement, mêlées à une touche minérale.

Bouche: Ce vin travaillé avec maîtrise et finesse met en relief un panier d'agrumes très frais (lime, pamplemousse). Son style franc et épuré a séduit les dégustateurs qui évoquent un cru de gastronomie et de terroir. La finale, élancée, s'exprime sur la groseille blanche et annonce une belle évolution.



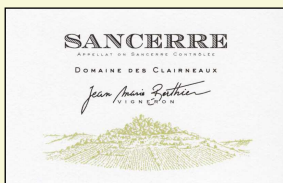
★★★(*)
16,5/20

www.reverdy-ducroux.fr

2 Domaine des Clairneaux

Nez: Premier nez puissamment minéral (bourgeon de casis, pipi de chat, citronnelle). Ensuite, les notes d'agrumes s'imposent davantage (pamplemousse, citron), dans un bouquet de grande pureté.

Bouche: L'attaque nerveuse et tendue de cette cuvée longiligne a séduit les dégustateurs qui évoquent un vin de grande netteté, qui a conservé une belle typicité minérale et variétale. Ce cru de terroir, incisif et de caractère va encore s'assagir quelque peu. Longue finale délicatement saline.



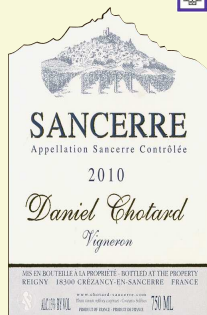
★★★
16/20

www.vignoblesberthier.fr

33 Daniel Chotard

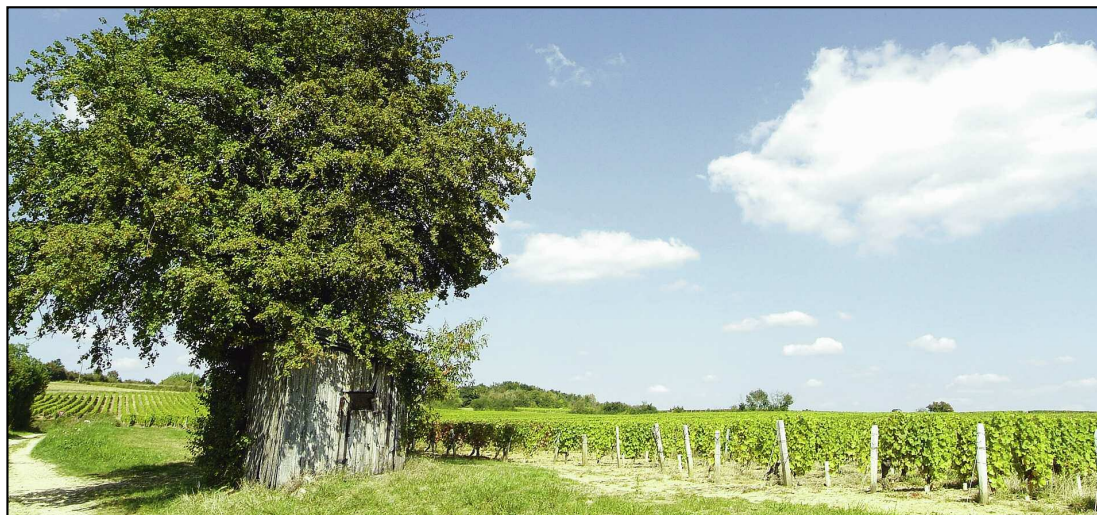
Nez: Particulièrement flatteur et parfumé, ce nez de grand charme exhale d'intenses notes de guimauve et de bonbon à la violette. Un bouquet tout en dentelle et très enveloppé.

Bouche: Entrée de bouche précise et de grande netteté aromatique. On apprécie la tonicité d'un ensemble savoureux et richement doté, dont les saveurs d'agrumes et de fine minéralité s'associent avec harmonie. La finale, croquante et généreuse, démontre une agréable persistance.



★★★
16/20

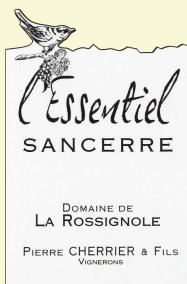
www.chotard-sancerre.com



42 Domaine de la Rossignole "L'Essentiel"

Nez: Premier nez distingué et de grande profondeur, associant un registre fruité de belle maturité (fruits blancs) et une touche minérale. Très engageant, le bouquet complexe rejoint à l'aération le registre du buis et du bourgeon de cassis.

Bouche: Splendide cuvée, longiligne et tendue, dont les dégustateurs louent l'élégance et la précision. Les saveurs fruitées (agrumes) et minérales s'expriment de concert, dans un ensemble délicat, de texture serrée et fine à la fois. Longue finale séveuse et rectiligne.

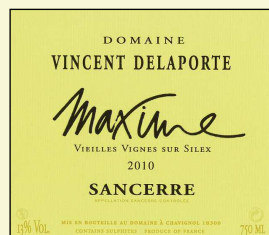


★★★
16/20

27 Domaine Vincent Delaporte "Maxime"

Nez: Bouquet complexe et profond à la fois, sur de fines effluves minérales, associées au registre des agrumes et de la pâte d'amandes.

Bouche: Doté d'un bel élevage maîtrisé qui se place au service du fruit, ce vin précis et suave est un exemple de style. Les saveurs d'agrumes et les fruits secs s'y expriment de concert, soutenues par une acidité rafraîchissante. La finale, tendue et savoureuse, s'exprime sur la noisette. Un cru de grande pureté.



12,00 €

★★★
16/20

www.domaine-vincent-delaporte.com

15 Alban Roblin "Nascentia"

Nez: La typicité minérale s'exprime d'emblée, livrant d'intenses senteurs de grande fraîcheur (bourgeon de cassis, herbe fraîche, buis, rhubarbe et groseille verte). Un boisé délicat complète l'ensemble.

Bouche: Entrée de bouche savoureuse et racée, dont la concentration de matière n'a d'égal que la typicité de terroir. De grande pureté, cette cuvée incisive et tendue associée avec réussite les saveurs d'agrumes frais et de minéralité, dans un ensemble de texture droite, ponctué par une finale citronnée, longiligne et persistante.



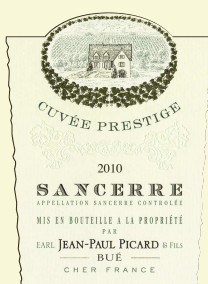
8,50 €

★★★
15,5/20

45 Jean-Paul Picard & Fils "Cuvée Prestige"

Nez: De grande maturité, ce puissant bouquet enrobé libère d'insistants arômes de fruits blancs mûrs voire au sirop (pêche, poire), dans un ensemble charmeur et presque exotique (ananas).

Bouche: Tout en rondeur et volupté, cette cuvée charmeuse séduit par sa délicatesse de texture. On y apprécie le soyeux des saveurs fruitées bien mûres (poire, pomme), dans un milieu de bouche de texture grasse, équilibré toutefois par une subtile acidité bienvenue.



★★★
15,5/20

www.sancerre-picard.com



3 Jean-Max Roger "Les Caillottes"

Nez: Ouvertement minéral, le bouquet exprime une grande pureté aromatique et une typicité affirmée. On y apprécie les senteurs de bourgeon de cassis, pamplemousse, miel de tilleul et de rhubarbe.

Bouche: D'une grande franchise et suavité, ce cru séveux exprime une belle minéralité, tout en nuances, qui s'associe aux saveurs de citron et de pamplemousse. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, persistante et longiligne, séduit par sa fraîcheur végétale.



★★★

15,5/20

www.jean-max-roger.fr

8 Saget La Perrière "Comte de la Perrière"

Nez: Puissamment expressif et typé par ses arômes de pétale de rose, pierre à fusil et silex, le nez laisse les agrumes s'exprimer davantage à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, de grande élégance, donne le ton d'une cuvée dont la pureté n'a d'égal que la finesse de texture. Tout est délicatesse dans ce cru subtil et rafraîchissant qui harmonise ses saveurs d'agrumes à un registre minéral de belle typicité. Un vin de gastronomie.



★★

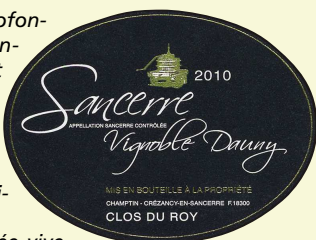
15,5/20

www.sagetlaperriere.com

25 Vignoble Dauny "Clos du Roy"

Nez: Finesse et profondeur sont au rendez-vous de cet élégant bouquet, qui exhale des notes florales (lilas) et de confiserie (bonbons acidulés aux fruits).

Bouche: Une cuvée vive et tonique, dont l'expression d'agrumes frais (citron) et de pomme verte se montre intense. On apprécie l'équilibre et la tension d'un ensemble qui se voit ponctué d'une finale séveuse de persistance appréciable.



★★

15/20

www.vignobledauny.com

6 Domaine Fouassier "Clos Paradis"

Nez: Extrêmement charmeur par ses puissantes effluves florales (chèvrefeuille, lilas, violette) et de fruits blancs frais (poire).

Bouche: Attaque fine et gourmande, généreusement fruitée. Le milieu de bouche, suave et délicatement acidulé, présente une texture fine et de belle fraîcheur. Précis et de grande pureté, ce cru privilégie l'élégance et la délicatesse de toucher en bouche. Un vin de plaisir, très friand.



★★★

15/20

www.fouassier.fr

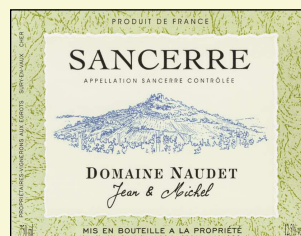


© Photo BIVC

41 Domaine Naudet

Nez: Un panier de fruits gourmands de grande maturité (poire, pêche blanche au sirop) se livre sans réserve dans ce bouquet enveloppé particulièrement charmeur.

Bouche: Entrée de bouche rectiligne et tendue, offrant une belle minéralité qui s'associe avec réussite aux saveurs d'agrumes frais (pamplemousse rose, citron). L'ensemble s'appuie sur une structure acidulée bien présente et offre une impression de volume et de vivacité.



★★

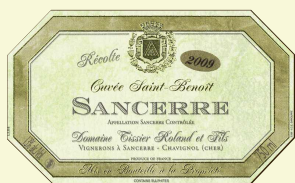
7,50 €

14,5/20

16 Roland Tissier & Fils "Cuvée St Benoît"

Nez: Délicat et parfumé, sur d'agréables notes minérales, qui se mêlent aux arômes de fruits blancs (poire, coing) et de fruits secs légèrement grillés.

Bouche: Tout en fraîcheur et suavité, ce cru racé et longiligne offre une bouche tendue de grande pureté. On y apprécie la complémentarité des saveurs de fruits blancs et de noisettes, qu'un élevage dosé a mis en valeur. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin ambitieux fait honneur à son appellation. Très longue finale, subtilement toastée.



13,00 €

★★★

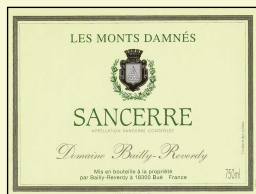
16,5/20

www.domaine-tissier.fr

13 Domaine Bailly-Reverdy "Les Monts Damnés"

Nez: La maturité fruitée s'impose dans ce bouquet flatteur et enveloppé, qui exprime d'intenses arômes de pêche et poires mûres, agrémentées d'une touche de pâtisserie et de fruits secs.

Bouche: Entrée de bouche pleine et harmonieuse, où s'impose un remarquable équilibre acidité/gras. Parfaitement construit, ce cru ample et de texture douce conserve une grande vivacité grâce à son acidité bien présente. Les saveurs de minéralité et de pamplemousse s'y livrent généreusement. Longue finale pour un vin complet et racé.



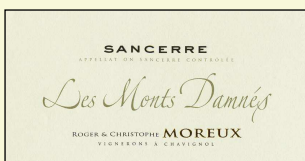
★★

16,5/20

30 Roger et Christophe Moreux "Les Monts Damnés"

Nez: Extrêmement puissant, le nez exhale d'intenses senteurs d'herbe mouillée, rhubarbe, buis et bourgeon de cassis.

Bouche: Savoureuse, l'attaque longiligne de ce vin racé donne le ton d'une cuvée de grande fraîcheur pour le millésime. Les dégustateurs évoquent une bouche de trame serrée, de grande netteté, où s'expriment les saveurs d'agrumes, pomme verte et minéralité. Ce vin de terroir est ponctué d'une très longue finale subtilement acidulée.



★★★

16/20

www.sancerrermoreux.com

8 Domaine de la Perrière "Mégalthé"

Nez: Le premier nez, fin et aérien, livre de flatteuses notes florales et de fruits frais, agrémentées d'une aération d'une touche minérale de belle typicité.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru séveux se voit doté d'un bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche témoigne d'une belle concentration et livre d'expressives saveurs de poires et pommes mûres, équilibrées par une délicate acidité bienvenue, dans une finale longiligne et persistante.



★★

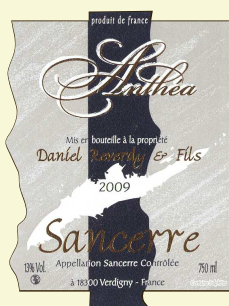
15/20

www.sagetlaperriere.com

10 Daniel Reverdy & Fils "Anthéa"

Nez: Flatteur et enveloppé, sur de séduisants arômes de fruits blancs et jaunes de belle maturité (pêche, poire, prune).

Bouche: L'entrée de bouche, délicate et charmante, confirme la maturité du bouquet. De subtiles saveurs d'agrumes et de groseille verte s'y livrent avec franchise, assorties d'une délicate minéralité qui apparaît davantage dans une finale de persistance appréciable. Un vin bien construit.



★★

14,5/20

www.daniel-reverdy-sancerre.com



© Photo BIVC

3

Jean-Max Roger

Nez: Ce puissant bouquet démontre son originalité dès l'ouverture, par l'exubérance de ses arômes de cire, truffe blanche et fruits compotés (poire, pomme).

Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la suavité et la concentration de cette cuvée racée et séduisante. Les saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs s'y livrent de concert, dans un ensemble au grain serré, précis, et doté d'un très bel équilibre acidité/gras. Belle réussite!



★★
16,5/20

www.jean-max-roger.fr

42

Pierre Cherrier & Fils

"Cuvée Grand Picot"

Nez: Un bouquet de caractère, qui mêle avec réussite les senteurs de fruits blancs compotés, miel de tilleul et fine minéralité.

Bouche: Impressionnant de structure et relevé par une superbe acidité rafraîchissante, ce cru longiligne offre une bouche tendue et précise, où s'expriment sans réserve les saveurs d'agrumes et de groseille verte. La persistance de la finale n'a d'égal que la sève du milieu de bouche. Ce vin racé a bénéficié d'une superbe évolution.



★★★
16/20

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

Reflets de Vignes

Un parcours sensoriel à la portée de chacun

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



35 Domaine du Carrou - Dominique Roger "La Jouline"

Vue: Superbe robe grenat au disque jeune.

Nez: Ce joli bouquet presque confit (griottes, mûres au sirop) se voit complété par les arômes liés à un élevage maîtrisé (tabac blond, biscuit).

Bouche: Intense, cette cuvée au grain serré fait honneur à son appellation. Sa densité n'a d'égal que l'exubérance de son fruit (baies noires) et la charpente, jeune mais noble, se met au service du fruit. Un ensemble de style, paré de superbes atouts pour évoluer favorablement sur plusieurs années.

  (2012-16) **18/20** ★★

www.dominique-roger.fr



27 Domaine Vincent Delaporte "Maxime"

Vue: Robe pourpre au disque violacé.

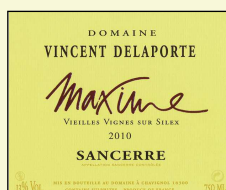
Nez: Profondeur et complexité aromatique sont au rendez-vous de ce bouquet extrêmement doux, qui évoque la pâtisserie, le tabac blond caramélisé et

les petites baies noires confiturées (myrtille, mûre).

Bouche: Ce cru de haut rang a impressionné les dégustateurs par sa densité de chair, l'exubérance de ses saveurs (cerise, groseille, cassis), son remarquable équilibre, la distinction de ses tanins et la fraîcheur apportée par une finale qui met le fruit en relief. Superbe, franc et de grande pureté.

  12,00 € (2012-15) **17/20** ★★(★)

www.domaine-vincent-delaporte.com



7 Domaine François Millet "Tentation"

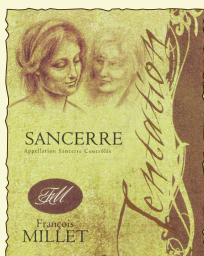
Vue: Robe grenat profond.

Nez: Dominé à l'ouverture par les notes liées à son élevage bien présent. Les arômes de tarte aux cerises, bois de santal, et tabac blond s'entremêlent dans ce bouquet très charmeur.

Bouche: Doté d'une charpente noble et structurante, signe d'un élevage parfaitement dosé, ce vin possède de beaux atouts, illustrés par un fruité exubérant (baies rouges et noires mûres), une belle acidité tonifiante et une très longue finale biscuitée et finement caramélisée.

  (2013-16) **17/20** ★★(★)

www.millet-francois-scev.com



13 Domaine Bailly-Reverdy

Vue: Superbe robe rubis grenat profond, encore très jeune.

Nez: D'intensité appréciable et assez complexe, ce nez bien mûr associe dans une belle harmonie ses notes de fruits bien mûrs (myrtille, griotte) aux arômes de cuir frais et de pâtisserie. Un bouquet très engageant.

Bouche: De haute tenue est paré pour affronter les ans. Complexe et puissamment construit, il offre un fruité intense (cassis, myrtille, cerise), soutenu par une charpente ferme mais de grande élégance, qui va encore s'assagir. Ce vin de gastronomie a bénéficié d'un élevage parfaitement maîtrisé.

  (2013-16) **16,5/20** ★★(★)



Château de Buranlure

8 Domaine de la Perrière

Vue: Splendide robe rubis grenat soutenu.

Nez: Particulièrement engageant par sa douceur (crème de griotte, mûre), associée à une touche lactique enveloppante, ce bouquet s'apparente à une corbeille de fruits confiturés.

Bouche: Dotée d'un parfait équilibre acidité/gras, cette cuvée richement dotée présente une matière fruitée concentrée et exubérante (cerises, myrtilles), soutenue par des tanins encore vifs mais soyeux et partiellement lissés. Les dégustateurs soulignent la profondeur d'une finale structurée et persistante.

★★
(2012-15) **16/20**

www.sagetlaperriere.com



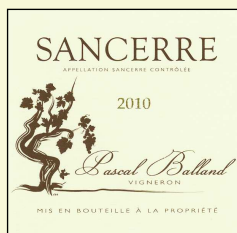
39 Domaine Pascal Balland

Vue: Jolie robe carminée encore jeune.

Nez: Premier nez de caractère, exprimant des notes minérales et épicées. Ensuite, les arômes de petites baies noires (cassis, sureau) se livrent sans retenue, dans un ensemble très franc.

Bouche: L'attaque confirme sans détours l'ambition et la structure de ce cru doté d'une concentration de matière appréciable. Il est soutenu par des tanins encore jeunes mais très élégants, et ponctué d'une finale séveuse sur les bigarreaux, dont la trame va encore gagner quelque peu en fondu.

★★★
(2012-15) **15,5/20**



33 Daniel Chotard

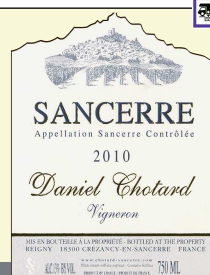
Vue: Rubis grenat au disque encore bleuté.

Nez: Dès l'ouverture, de beaux parfums de fruits rouges mûrs (framboise, grenade, cerise) envahissent ce nez vanillé qui s'apparente à une confiserie.

Bouche: On apprécie d'emblée la trame serrée et l'ambition de ce vin charnu. Les saveurs de griotte et de bigarreaux s'y livrent sans retenue, soutenues par une acidité tonifiante et des tanins bien présents et soyeux. Finale séveuse de longueur appréciable.

★★
(2012-15) **15,5/20**

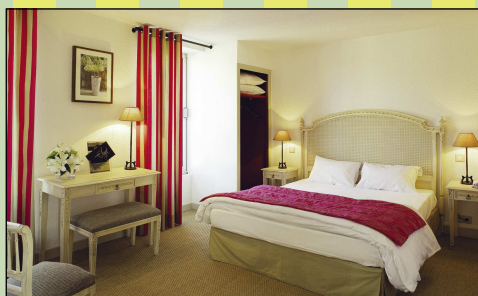
www.chotard-sancerre.com



HÔTEL...
LE CLOS
Saint-Martin
SANCERRE



Caractère et élégance dans une atmosphère de sérénité



10, rue Saint-Martin – 18300 Sancerre – Tél: 02 48 54 21 11 - Fax: 02 48 54 17 50
www.hotel-clos-stmartin.com - Email: reception@leclos-saintmartin.com



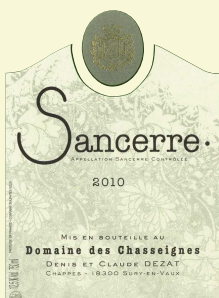
20 Domaine des Chasseignes

Vue: Jolie robe cerise de bel éclat.

Nez: Épices douces et fruits noirs s'associent en harmonie dans ce bouquet qui exhale à l'aération de flatteuses effluves de fruits rouges bien mûrs voire confiturés (framboise, fraise).

Bouche: Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru de grande franchise offre un fruité chatoyant.

Croquant et gourmand, il met en relief les saveurs de cerise et cassis. La finale précise et suave séduit par son agréable persistance.



6,50 € (2012-14)

★★★
15/20

38 Domaine Sautereau

Vue: Jolie robe carminée.

Nez: Un nez chaleureux et enveloppé, qui exhale d'intenses notes de fruits cuits voire macérés (eau-de-vie de prune, kirsch).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, ce vin annonce un grain serré et une texture riche. Les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) voire cuits s'y livrent sans réserve, soutenues par des tanins partiellement lissés, et relevées par une jolie acidité ascendante en finale.



(2012-14)

★★
15/20

22 Domaine des Chevillots

Vue: Robe vermillon, limpide et éclatante.

Nez: Premier nez très minéral (buis, bourgeon de cassis), avec une fine touche végétale.

Ensuite, l'ensemble s'exprime sur les épices (clou de girofle, baie de genévrier).

Bouche: Ce cru au caractère affirmé confirme en bouche la puissance du bouquet. Doté d'une trame imposante, il séduit par sa corpulence et l'expression de son fruité sauvage et croquant. En finale, une superbe acidité s'impose, avant de livrer un registre épicé. Un vin sérieux et de belle évolution.



8,00 € (2012-15)

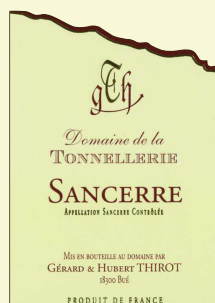
★★
15/20

1 Domaine de la Tonnellerie

Vue: Rubis cerise moyennement intense.

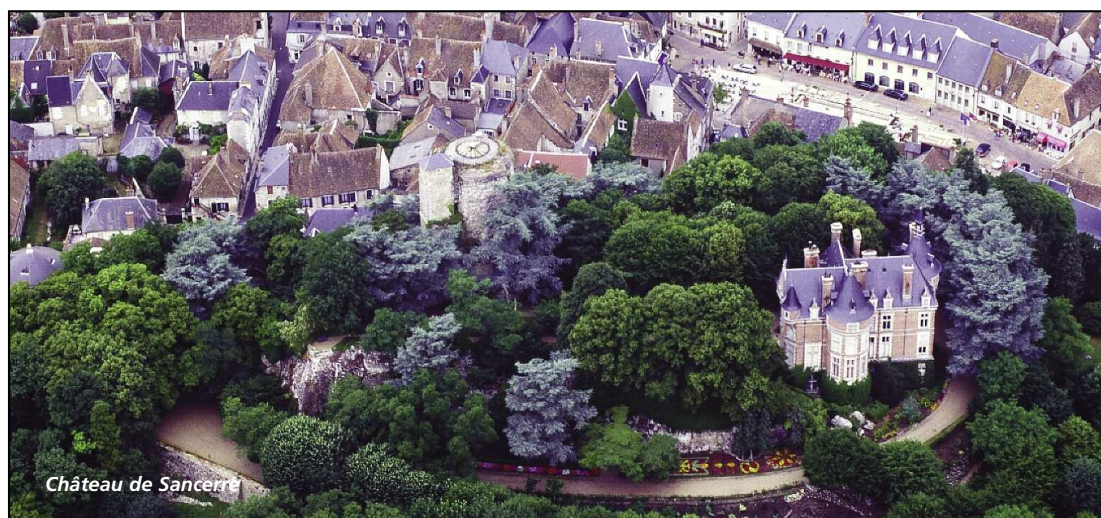
Nez: Ouvert et complexe, cet élégant bouquet mêle avec harmonie les arômes de pâtisserie, fruits rouges mûrs (tarte aux cerises) à une douceur lactique.

Bouche: Attaque lissée et suave, pour un cru tout en équilibre et souplesse, dont les dégustateurs apprécient la générosité fruitée (griottes, airelles) et le support d'acidité tonifiant. La finale, tendue et de texture fine, offre une belle rémanence de fruit, tout en douceur et fondu.



7,30 € (2012-13)

★★
14,5/20



© Photo BIVC

31 Georges Millérioux et Fils

Vue: Encore jeune, grenat profond.

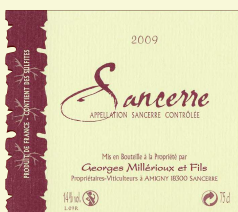
Nez: Extrêmement parfumé et charmeur, le premier nez affirme un superbe boisé noble, illustré par le tabac blond et le caramel. Les arômes floraux et de petits fruits rouges s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: Cette cuvée affiche d'emblée son ambition. Parfaitement construite, elle s'appuie sur une trame serrée et des tanins nobles presque fondus, placés au service du fruit. Le milieu de bouche, suave (griotte, mûre) révèle sa plénitude et la finale, persistante, offre une grande rémanence.



9,00 € (2012-15)

★★★
16,5/20



44 Domaine Sylvain Bailly "La Louée"

Vue: Rubis assez intense.

Nez: D'emblée, d'élégantes senteurs de fruits au sirop (mûre, cassis, fraise) envahissent ce bouquet lactique et enveloppé, qui s'exprime puissamment mais tout en douceur.

Bouche: Fraîcheur, pureté, équilibre et concentration sont au rendez-vous de cette élégante cuvée dotée de beaux atouts. On y apprécie la noblesse des tanins, l'exubérance des saveurs de baies noires et la structure d'une finale longiligne et parfumée, qui va encore gagner quelque peu en fondue.



(2012-15)

★★★
16/20



www.sylvain-bailly.com

39 Pascal Balland "Cuvée Saveurs"

Vue: Grenat intense, de remarquable jeunesse.

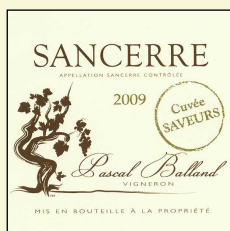
Nez: Cet exubérant bouquet ne laissera personne indifférent. On y retrouve d'insistants effluves de fruits macérés (prune, figue), cacao, épices douces et confiture de petits fruits noirs.

Bouche: Le caractère affirmé du nez se confirme dès l'ouverture. Les saveurs épicées (genévrier, poivre) et fruitées presque macérées (kirsch, prune) se livrent sans réserve, dans un ensemble structuré et ambitieux, presque massif, qui va encore gagner quelque peu en sagesse.



(2012-16)

★★★
16/20



23 Claude et Jean-Marc Chevreau

Vue: Carminé profond et éclatant, encore jeune.

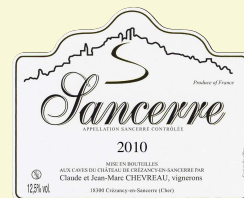
Nez: Grillé et puissamment minéral, ce nez de caractère (goudron, truffe, encre) trouve de la douceur dans une fine touche de caramel et tabac blond.

Bouche: Les dégustateurs relèvent l'ambition de ce cru séveux et tramé, dont la minéralité se complète par d'intenses saveurs de petites baies noires. L'ensemble se voit soutenu par des tanins encore bien présents mais soyeux. Finale franche, encore jeune et de belle fraîcheur, sur un fruité exubérant.



7,65 € (2012-16)

★★★
15,5/20



www.vins-sancerre-chevreau.com



© Photo BIVC

41

Domaine Naudet

Vue: Rubis intense à reflets carminés.

Nez: Pommadé dès l'ouverture, sur de doucereuses notes biscuitées, pain d'épices, cacao et cerise au marasquin. Beaucoup de volupté.

Bouche: Franchise et suavité sont au rendez-vous de ce cru élégant, dont la chair fruitée et la finesse de tanins se montrent très séduisantes. Le milieu de bouche, longiligne et savoureux, associe un fruité de belle maturité (baies rouges) à une texture délicate et de belle fraîcheur. Un vin très bien construit.



7,50 € (2012-14)

★★
15/20

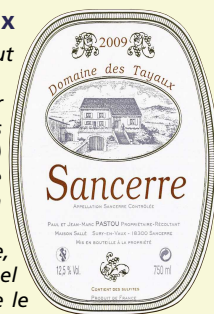
11

Domaine des Tayaux

Vue: Rubis cerise en début d'évolution.

Nez: Profond et typé, sur d'expressives notes de fruits noirs (sureau, cerise, cassis) et de minéralité. Fine touche biscuitée et de tabac blond à l'aération.

Bouche: L'attaque, franche, structurée et dotée d'un bel équilibre acidité/gras, donne le ton d'un cru au fruité intact (cerise noire, cassis, fraise des bois). On apprécie la délicatesse de texture et la générosité d'une finale au grain serré, de belle jeunesse encore et exubérante en saveurs florales et fruitées.



(2012-14)

★★
14,5/20

21

Moulin des Vrillères - Lauverjat

Vue: Cerise, limpide et de grand éclat.

Nez: L'exubérance fruitée se livre sans réserve dans ce bouquet profond et distingué. On y apprécie la généreuse expression des senteurs de myrtilles et cerises confiturées, agrémentées d'une touche de tabac blond.

Bouche: Fondue et épanouie, cette bouche plaisante et fondue s'appuie sur une expression fruitée (fraise, cerise) bien présente, relevée par une délicate acidité. Finale souple et fluide, agréablement persistante.



7,70 € (2012-13)

★★
14/20

www.sancerre-online.com

Sancerre Rouge 2008

6

Domaine Fouassier "L'Etourneau"

Vue: Cerise au disque légèrement évolué.

Nez: On apprécie la complexité et la douceur olfactive de ce bouquet complexe qui mêle avec réussite les notes de menthol, eucalyptus, boisé noble et kirsch.

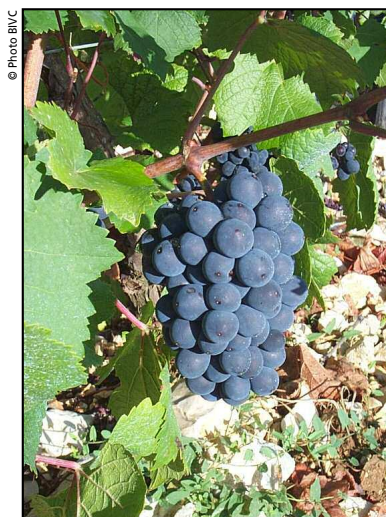
Bouche: Dès l'attaque, ce cru confirme son ambition. Il a traversé les ans avec réussite et offre une texture douceuse. Les saveurs de fruits rouges confiturés s'y expriment librement, dans un ensemble où les éléments se sont assemblés avec harmonie. Longue finale souple et dense à la fois, mêlant l'élevage aux saveurs fruitées.



(2011-14)

★★
16/20

www.fouassier.fr



10

Daniel Reverdy & Fils

Vue: Robe framboise, vive et éclatante.

Nez: Une friandise olfactive, illustrée par les arômes de fleurs parfumées (pivoine, violette) et de bonbons aux fruits (framboise, grenade). Bouquet envoûtant.

Bouche: Suavité et générosité caractérisent l'entrée de bouche de ce cru typé et concentré, qui jouit d'un parfait équilibre acidité/gras et d'une exubérance fruitée de grand charme, particulièrement rafraîchissante. Très longue finale sur les agrumes avec une fine pointe épicée.



 7,00 €

★★★
16/20

www.daniel-reverdy-sancerre.com

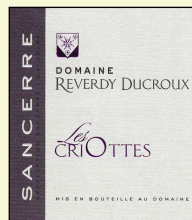
43

Reverdy Ducroux "Les Criottes"

Vue: Robe rose pâle, limpide et éclatante.

Nez: Complexe et charmeur à la fois, ce profond bouquet exhale des arômes floraux (violette, pivoine, lilas), agrémentés d'une touche de confiserie (bonbon à la grenade).

Bouche: Un vin complet, dont la texture douce s'illustre par un très beau gras en milieu de bouche. Maturité fruitée et concentration de matière sont au rendez-vous de cette cuvée pleine et harmonieuse, riche en saveurs de fruits frais, ponctuée d'une finale longiligne et parfaitement équilibrée.



★★★(*)
16/20

www.reverdy-ducroux.fr

7

François Millet

Vue: Jolie robe pétale de rose, de bel éclat.

Nez: Assez réservé actuellement le bouquet s'ouvre au fil de l'aération et gagne en douceur. Il livre de généreux arômes de fruits mûrs (fraise, framboise, griotte).

Bouche: L'attaque, tendue et incisive, donne le ton d'une cuvée de caractère, qui associe minéralité et fruits frais (citron, pomme verte). Le milieu de bouche, suave, témoigne d'une grande concentration et d'une appréciable vinosité. Longue finale ciselée pour ce vin de grande pureté.



★★★(*)
15,5/20

www.millet-francois-scev.com

16

Roland Tissier & Fils

Vue: Jolie robe rose à nuances oeil-de-perdrix.

Nez: Engageant et flatteur par ses effluves de confiserie et de fleurs parfumées (lilas, violette). Ce bouquet doux-conserve une belle fraîcheur de fruit.

Bouche: Tout en concentration et suavité, cette bouche sévère séduit par sa délicatesse de texture, sa densité de trame fruitée et son bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs de fruits frais (pomme verte, agrumes) et la persistance tendue et acidulée de la finale.



7,90 €

★★★(*)
15,5/20

www.domaine-tissier.fr



Chavignol - Croix du Cul de Beaujeu

© Photo BIVC

24 Franck Millet

Vue: Robe rose à reflets finement saumonés.

Nez: Extrêmement engageant par ses arômes de fleurs parfumées, de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise) et de pâtisserie (tarte aux cerises).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, ce cru racé démontre son ambition par son volume en bouche, la suavité de son registre fruité (agrumes) et son bel équilibre acidité/gras. Le grain serré n'a d'égal que la générosité de fruit et la finale, incisive, persistante et minérale montre une grande distinction.



★★
15,5/20

www.millet-sancerre.com



2 Domaine des Clairneaux

Vue: Rose pâle à légères nuances saumon.

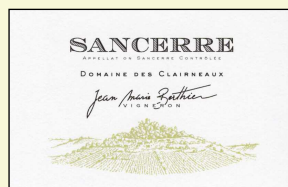
Nez: Aérien et tout en dentelle, sur de délicates notes de confiserie (cuberdon) et de fleurs parfumées (lilas, violette).

Bouche: Par sa franchise et sa tonicité, ce cru bien construit confirme le caractère gourmand du bouquet. Doté d'une belle acidité rafraîchissante, il offre de séduisantes saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs), associées dans une finale vineuse à une délicate minéralité.



★★
15/20

www.vignoblesberthier.fr



9 Domaine André Vatan "Maulin Bèle"

Vue: Jolie robe saumonée de bel éclat.

Nez: Premier nez sur la pêche de vigne et les fruits blancs. Ensuite, les notes de confiserie complètent un bouquet qui évolue vers les notes florales.

Bouche: Attaque vive et acidulée presque nerveuse, s'exprimant sur les fruits frais (agrumes, pomme verte). Milieu de bouche aérien et tout en délicatesse, révélant un bel équilibre acidité/gras. La finale, de persistance agréable, s'exprime sur la confiserie (bonbon à la framboise, grenade).



★★★
15/20



20 Domaine des Chasseignes

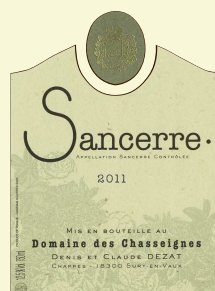
Vue: Rose soutenu à teinte saumon.

Nez: Profondeur et complexité sont au rendez-vous de ce nez qui associe sa minéralité au registre des fruits frais (poire, pomme).

Bouche: Une bouche souple et assez enveloppée, où l'on apprécie la douceur de texture et la maturité du fruit (pêche, abricot). Dotée d'un équilibre acidité/gras appréciable, la finale présente une vinosité appréciable, relevée par une délicate acidité bienvenue.



★★★
14,5/20



© Photo BVC

17 Jérôme Godon

Vue: Robe rose éclatant.

Nez: A l'ouverture, une fine minéralité s'exprime délicatement. L'aération fait davantage apparaître les notes fruitées (pamplemousse, citron, pomme verte).

Bouche: Tout en souplesse et charme fruité, ce vin friand et gourmand séduit par son équilibre acidité/gras et la franchise de son expression fruitée (cerise, groseille). Les dégustateurs ont apprécié la pureté aromatique de ce cru et la persistance de sa finale sur le bonbon acidulé.



INGRÉDIENTS
Passion, tradition, inspiration, expérience,
enthousiasme, savoir-faire



7,00 €

★(★)

14,5/20

www.vin-de-sancerre.com

38

Domaine Sautereau

Vue: Jolie robe framboise, moyennement intense.

Nez: Une friandise olfactive! D'emblée, de puissantes notes de bonbons à la grenade et de guimauve envahissent cet exubérant bouquet qui évolue vers les fleurs (pivoine) et la vanille.

Bouche: Tout en suavité et délicatesse, cette cuvée souple et friande se montre croquante de fruit dès l'attaque. On y apprécie la générosité des saveurs de petites baies rouges acidulées et le bel équilibre acidité/gras d'une finale agréablement persistante.



★(★)

14,5/20

Le PANORAMIC Hôtel ★★★



60 chambres climatisées

Bar-salon panoramique • Piscine chauffée

Rempart des Augustins

18300 Sancerre

Tél: +33(0)2 48 54 22 44

Fax: +33(0)2 48 54 39 55

www.panoramicotel.com

info@panoramicotel.com





3 Jean-Max Roger "Grange Dinière"

Vue: Superbe robe pétale de rose, limpide et éclatante.

Nez: Fraîcheur, netteté et typicité minérale sont au rendez-vous de ce nez franc et expressif, de grande tonicité par ses arômes d'agrumes frais.

Bouche: Ce cru fait honneur à son appellation. Il élève sa couleur au rang des meilleurs vins de la région et offre de beaux atouts: importante vinosité, superbe équilibre acidité/gras, intenses saveurs d'agrumes et de minéralité et une longue finale rectiligne qui prolonge le plaisir de la dégustation.

      **17/20**

www.jean-max-roger.fr



31 Georges Millérioux & Fils

Vue: Rose soutenu à nuances saumonées.

Nez: Un bouquet profond et mûr, sur de charmeuses notes de confiserie à l'ouverture. Il évolue rapidement vers les fruits confiturés.

Bouche: Engageante et flatteuse par sa texture douceuse voire onctueuse, cette bouche suave confirme dès l'attaque sa rondeur et la maturité de son fruit. Les saveurs de pâtisserie (tarte aux fraises et aux cerises) s'y expriment pleinement, équilibrées par une délicate acidité bienvenue.

      **7,00 €** **15/20**



19 Cave des Vins de Sancerre "Les Rochettes"

Vue: Robe saumonée de belle brillance.

Nez: Ce bouquet mûr et enveloppé s'apparente à une friandise olfactive, illustrée par d'insistantes senteurs de violette, guimauve, vanille et cuberdon.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la douceur et la vinosité de ce cru ample et de beau volume, dont la maturité trouve son équilibre dans une délicate acidité gage de tonicité. En finale, les fruits compotés s'imposent (pêche de vigne, poire), dans un ensemble presque opulent.

      **15/20**

www.vins-sancerre.com



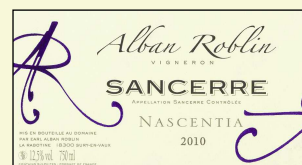
15 Alban Roblin "Nascentia"

Vue: Jolie robe rose soutenu, éclatante.

Nez: Profond et confituré, sur de flatteuses effluves de fruits rouges mûrs (fraise, cerise), qui laissent rapidement place à une minéralité ascendante (craie, silex).

Bouche: Tout en subtilité, ce cru aérien livre une bouche en dentelle, dont on apprécie dès l'attaque la souplesse et l'équilibre acidité/gras. La fraîcheur est au rendez-vous, illustrée par les saveurs de petites baies rouges acidulées (groseille, cerise du nord). Finale agréablement persistante, assimilée à une friandise (bonbon aux fruits).

      **8,00 €** **14/20**



La tradition associe le Sancerre **blanc** au Crottin de Chavignol. Le mariage est de raison pour autant que le fromage de chèvre soit mi-sec ou sec. Ce vin tranchant et nerveux "humidifie" le crottin et souligne son goût prononcé aux arômes complexes de fruits secs, d'écorces de noix et de sous-bois.

Le caractère vif et pointu de ce vin de gastronomie permet des alliances faciles. Il rétablit l'équilibre, aiguise et "dégraisse" bien des plats. Il accompagne idéalement bar, saumon, perche, sandre et fruits de mer dont il sublime le goût iodé. Les accords classiques peuvent être délaissés au profit de crustacés grillés comme les langoustines, les homards ou les gambas qui réclament, pour leur part, des vins blancs plus complexes (année riche ou terroir prestigieux). De façon plus originale encore, un sancerre plus mature convolera en justes noces avec une blanquette de veau, un canard aux navets ou un foie gras. En entrée, le jambon de Parme, la quiche lorraine et le soufflé au fromage peuvent également lui être associés. Il sied aux salades composées, en particulier celles contenant des agrumes comme le pamplemousse, en écho à ses propres saveurs.

Les **rouges** sancerrois se mettront au service des viandes blanches, d'un lapin ou d'une volaille en sauce ou non. Une matelote de carpe au vin rouge montrera que les pinots noirs savent s'épanouir avec le poisson. Plus généralement, ils accommoderont aussi les plats de viande et le traditionnel plateau de fromages en évitant toutefois les plus "corsés".

La finesse des **rosés** qui s'invitent volontiers à l'apéritif se révélera également avec des volailles en sauce curry particulièrement et par extension avec la cuisine exotique (Poulet à l'ananas, riz thaï), mais aussi avec toutes les grillades et la charcuterie fine.



Crottin de Chavignol

Traditioneel wordt de witte Sancerre geassocieerd met de Crottin van Chavignol. De combinatie is verstandig voor zover de geitenkaas half-droog of droog is. De scherpe en pittige wijn "bevochtigt" de Crottin en versterkt de subtiliteit van zijn uitgesproken smaak met complexe aroma's van gedroogde vruchten, notenschalen en onderhout.

Het levendige en scherpe karakter van deze gastronomische wijn laat gemakkelijke harmonieën toe. De wijn herstelt het evenwicht, verscherpt en "ontvet" heel wat gerechten. Hij is de ideale metgezel voor baars, zalm, snoekbaars en zeevruchten, waarvan hij de jodiumsmaak sublimeert. De klassieke combinaties kunnen achterwege gelaten worden ten voordele van geroosterde schaalvruchten, zoals langoustines, kreeften of gambas, die om complexere witte wijn vragen (een rijke jaargang of een kwaliteitsterroir). Nog origineler is een rijpere Sancerre bij kalfsragout, eend met rapen of ganzenlever. Bij het voorgerecht kan hij ook Parmaham, een quiche lorraine of een kaassoufflé vergezellen. Hij is van de partij bij gemengde slaatjes, vooral die met citrusvruchten zoals pompelmoes, als afspiegeling van zijn eigen smaken.

De rode Sancerrewijnen stellen zich ten dienste van wit vlees, konijn of gevogelte, in de saus of niet. Een visschotel van karper met rode wijn toont dat de Pinots noirs zich ook kunnen ontplooiën bij vis. Meer in het algemeen harmoniëren ze ook met vleeschotels en met de traditionele kaasschotel, waarbij men echter de sterkste kazen moet vermijden.

De verfijnde roséwijnen, die zich graag uitnodigen op het aperitief, komen eveneens goed tot uiting bij gevogelte met currysaus en, bij uitbreiding, bij de exotische keuken (kip met ananas, Thaise rijst), maar ook bij alle grillades en fijne vleeswaren.

White Sancerre is traditionally associated with Crottin de Chavignol. The marriage is justified provided the goat's cheese is semi-dry or dry. This trenchant, energetic wine "humidifies" the goat's cheese and underlines the delicacy of its pronounced taste with its complicated flavours of dried fruit and walnut and underwood bark.

The sharp and pointed character of this gastronomic wine allows for easy alliances. The wine rebalances, sharpens and "degreases" a fair number of dishes. It is an ideal accompaniment of bass, salmon, pole, pike perch and seafood, as its sublimates their iodized taste. The traditional concords can be forsaken when it comes to grilled shellfish such as crawfish, lobster or prawns, which, for their part, demand rather more complicated white wines (rich vintage or prestigious soil). Even more originally, a more mature Sancerre will happily accompany a veal blanquette, duck with turnips or some foie gras. For starters, Parma ham, Quiche Lorraine and a cheese soufflé can also go well with it. It goes with mixed salads, in particular those containing of citrus fruit such as grapefruit, echoing its own flavours.

The Sancerre reds will be put to the service of white meat, rabbit or poultry, with or without its sauce. A red wine carp stew will show that the pinot noir can flourish with fish. More generally, they will also accommodate meat dishes and the traditional cheese platter, avoiding however the most "vigorous".

The smoothness of the pinks which are readily invited as aperitifs will also be revealed with chicken in curry sauce particularly, and by extension with exotic cuisine (chicken with pineapple, Thai rice), but also with all grills and fine charcuterie.

- 1** **Domaine de la Tonnellerie** - Allée du Chatiller
18300 Bué - Tél: 02/48.54.16.14 - Fax: 02/48.54.00.42
gerard.thirot@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine des Clairneaux** - 18240 Sainte-Gemme
Tél: 02/48.79.40.97 - Fax: 02/48.79.39.55
contact@vignoblesberthier.fr
*Wine New à Vezin • Les Papilles à Uccle
Wijnen en Likeuren Dulst à Blanden*
- 3** **Domaine Jean-Max Roger** - 11, Place du Carrou
18300 Bué - Tél: 02/48.54.32.20 - Fax: 02/45.54.10.29
contact@jean-max-roger.fr
*Lenaerts Dewaelheyns à Strombeek • Wijnen Jacobs
Laurent Richard à Bruxelles • GK Service à Wilrijk*
- 4** **Domaine des Sardelles** - 18240 Sainte-Gemme
Tél: 02/48.79.32.74 - Fax: 02/48.79.09.94
domaine-des-sardelles@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 5** **Domaine Alphonse Mellot** - Rue Porte César
18300 Sancerre - Tél: 02/48.54.07.41 - Fax: 02/48.54.07.62
alphonse@mellot.com
- 6** **Domaine Fouassier** - 180, avenue de Verdun
18300 Sancerre - Tél: 02/48.54.02.34 - Fax: 02/48.54.35.61
contact@fouassier.fr
*Mouchart à Bruxelles • Biobelvin à Spa • Le Cépage à Namur
Vine Devos à Torhout • Delisalades à Libramont
Le Cépage à Namur • Altrovino à Harelbeke
La Volnaysienne à Schilde*
- 7** **Domaine François Millet** - Le Carroir Picard
18300 Bué - Tél: 02/48.54.39.09 - Fax: 02/45.54.02.73
domaine.millet.francois@orange.fr
*Wijnen Lecompte à Aalst • Tastevin à Frameries
Boon à Bornem • Christiaens à Bilzen*
- 8** **Saget La Perrière** - "La Castille" - 58150 Pouilly-sur-Loire
Tél: 03/86.39.57.77 - 06/82.86.03.69 - Fax: 03/86.39.08.30
jl.saget@sagetlapierre.com *Paul Dederck à Courtrai*
- 9** **André Vatan** - Route des Petites Perrières
18300 Verdigny - Tél: 02/48.79.33.07 - Fax: 02/48.79.36.30
avatan@terre-net.fr *Axybel à Lier • Babelvin à Gouvry
Vandenbulcke Wijnhuis à Roeselaere • Cherche distributeurs*
- 10** **Domaine Daniel Reverdy & Fils** - "Chaudenay"
18300 Verdigny - Tél/Fax: 02/48.79.33.29
daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 11** **Dom. des Tayaux** - "Maison Sallé" - 18300 Sury-en-Vaux
Tél: 02/48.79.40.92 • Fax: 02/48.79.32.17
jmetpaul.pastou@terre-net.fr
Wijnunie Vlaanderen à Maldegem
- 12** **Dom. Michel Girault** - 1, Chemin du Moulin - 18300 Bué
Tél: 02/48.54.25.73 • Fax: 02/48.54.39.82
michel.girault5@wanadoo.fr
*Vin Noble • Lootens à Gistel • Vyncke à Roeselare
CampodiVino à Puurs*
- 13** **Domaine Bailly-Reverdy** - 43, rue de Venoise
18300 Bué - Tél: 02/48.54.18.38 • Fax: 02/48.78.04.70
bailly.reverdy@wanadoo.fr
Olivier Vins à Gesves • Cherche distributeurs en Flandre
- 14** **Vincent Grall** - 149 Avenue Nationale - 18300 Sancerre
Tél: 02/48.78.00.42 - Fax: 02/48.54.14.23
info@grall-vignerons-sancerre.com *Vins et Plus*
- 15** **Domaine Alban Roblin** - "La Rabotine"
Route de Mainbray - 18300 Sury-en-Vaux
Tél: 02/48.79.31.15 - 06/82.74.05.31 • Fax: 02/48.79.31.15
roblin.larabotine@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 16** **Domaine Roland Tissier et Fils** - Le Petit Morice
18300 Sancerre - Tél: 02/48.54.02.93
Fax: 02/48.78.04.32 - sancerretissier@wanadoo.fr
Magnus à Deurne • Cherche distributeurs en Wallonie
- 17** **Jérôme Godon** - 18240 Sainte-Gemme
Tél: 02/48.79.33.30 - Fax: 02/48.78.02.61
contact@vin-de-sancerre.com *Cherche distributeurs*
- 18** **Cave des Vins de Sancerre** - 682, Avenue de Verdun
18300 Sancerre - Tél: 02/48.54.19.24 - Fax: 02/48.54.16.44
infos@vins-sancerre.com *Colruyt*
- 19** **Cave des Vins de Sancerre** - 682, Avenue de Verdun
18300 Sancerre - Tél: 02/48.54.19.24 - Fax: 02/48.54.16.44
infos@vins-sancerre.com
Bal et Louis Meeus à Wommelgem • Penen à Meer
- 20** **Domaine des Chasseignes** - "Chappes"
18300 Sury-en-Vaux - Tél: 02/48.79.36.84
Fax: 02/48.79.49.66 - gaec.deschasseignes@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 21** **Moulin des Vrillères** - Ch. & K. Lauverjat
18300 Sury-en-Vaux - Tél: 02/48.79.38.28
Fax: 02/48.79.39.49 - lauverjat.christian@wanadoo.fr
Chais du Midi à Bruxelles • Cherche distributeurs
- 22** **Dom. des Chevillots** - "Les Chevillots" - 18300 St Satur
Tél/Fax: 02/48.54.17.06 - ri.bardin@laposte.net
- 23** **Claude et Jean-Marc Chevreau**
4, Chemin de la Noue - 18300 Crézancy-en-Sancerre
Tél: 02/48.79.04.77 - 02/48.79.08.67 - Fax: 02/48.79.44.17
sancerre.cjm.chevreau@sfr.fr *Cherche distributeurs*
- 24** **Domaine Franck Millet** - 68, Rue St Vincent - 18300 Bué
Tél: 02/48.54.25.26 - Fax: 02/48.54.39.85
franck.millet@wanadoo.fr *Cherche dist. en Wallonie*
- 25** **Vignoble Dauny** - 8, Rue du Corbossier - Champtin
18300 Crézancy-en-Sancerre - Tél: 02/48.79.05.75
Fax: 02/48.79.02.54 - scev.vignoble.dauny@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 26** **Domaine Thomas Labaille** - 18300 Chavignol
Tél: 02/48.54.06.95 - Fax: 02/48.54.07.80
thomas.labaille@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 27** **Domaine Vincent Delaporte** - 18300 Chavignol
Tél: 02/48.78.03.32 - Fax: 02/48.78.02.62
delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr
*Leymarie à Eghezée • Vins et Terroirs à Liège
Cherche distributeurs*
- 28** **Gilles Lesimple** - 18300 Chavignol
Tél: 06/87.36.14.67 - Fax: 02/48.54.19.90
lesimple.gilles@orange.fr
- 29** **Domaine Cherrier Père & Fils** - Amigny 18300 Sancerre
Tél: 02/48.54.04.33 - Fax: 02/48.54.08.48
domainecherrier@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 30** **Roger et Christophe Moreux** - Chavignol 18300 Sancerre
Tél: 02/48.54.05.79 - Fax: 02/48.54.09.55
rcmoreux@wanadoo.fr
Justin Monard à Zohoven - 3V Conseils à Bois de Lessines

- 31 Georges Millérioux et Fils** - Amigny 18300 Sancerre
Tél: 02/48.54.01.99 - Fax: 02/48.54.39.46
jean-claude.millieroux@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 32 Michel Vattan** - Maimbray 18300 Sury-en-Vaux
Tél: 02/48.79.40.98 - Fax: 02/48.79.41.20
joulinp@orange.fr
*Barik à Vilvorde • BU Vin à Werchter
La Clé à Vin à Peissant*
- 33 Daniel et Simon Chotard** - 5, rue des Fontaines - Reigny
18300 Crézancy-en-Sancerre - Tél: 02/48.79.08.12
Fax: 02/48.79.09.21 - sancerre@danielchotard.fr
Vins Lansac Berillon à Meise
- 34 Cave de la Bouquette** - 18300 Chavignol - Sancerre
Tél/Fax: 02/48.54.26.92 - veron.sancerre@orange.fr
Autour d'un verre à Limal
- 35 Domaine du Carrou** - 7, Place du Carrou - 18300 Bué
Tél: 02/48.54.10.65 - Fax: 02/48.54.38.77
contact@dominique-roger.fr *Cherche distributeurs*
*Groupvin à Gembloux • Bertrand et Degroote à Nivelles
Toby vins à Vivegnis • Jacques Delire à Houx (Yvoire)
La Volnaysienne à Schilde • Smetjeskelder à Zichem*
- 36 Dominique et Janine Crochet** - "Venoise" 18300 Bué
Tél: 02/48.54.19.56 - Fax: 02/48.54.12.61
earlcrochetdominiqueetjanine@wanadoo.fr
Young Charly à Merksem • Cherche distrib. en Wallonie
- 37 Philippe Raimbault** - Route de Maimbray
18300 Sury-en-Vaux - Tél: 02/48.79.29.54
Fax: 02/48.79.29.51 - philipperraimbault@terre-net.fr
*Basin & Marot à Bruxelles • Maga vins à Marcinelle
Gulden Schaduw à Lokeren*
- 38 Domaine Sautereau** - "Les Epsailles"
18300 Crézancy-en-Sancerre - Tél: 02/48.79.42.52
Fax: 02/48.79.44.12 - david.sautereau@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 39 Pascal Balland** - Rue Saint-Vincent - 18300 Bué
Tél: 02/48.54.22.19 - Fax: 02/48.78.08.59
pascalballand@wanadoo.fr
*Le Clos du Culot à Wavre • P. & A. Gelin à Braine le Château
Cherche distributeurs*
- 40 Domaine de Champarlan** - "Champarlan"
18250 Humbligny - Tél/Fax: 02/48.69.58.44
david.girard.champarlan@orange.fr *Cherche distrib.*
- 41 Domaine Jean et Michel Naudet**
"Les Egrots" - 18300 Sury-en-Vaux
Tél: 02/48.79.40.07 - Fax: 02/48.79.41.08
scevnaudetm@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 42 Domaine de la Rossignole** - Pierre Cherrier et Fils
Rue de la Croix Michaud - 18300 Verdigny
Tél: 02/48.79.34.93 - Fax: 02/48.79.33.41 - cherrier@easynet.fr
Uccle Vins à Bruxelles - Cherche distributeurs
- 43 Domaine Reverdy-Ducroux** - Rue du Pressoir
18300 Verdigny - Tél: 02/48.79.31.33 - Fax: 02/48.79.36.19
reverdy.ducroux.sancerre@wanadoo.fr
Robert Braive à Liège
- 44 Domaine Sylvain Bailly - La Croix Saint Ursin**
71, rue de Venoize - 18300 Bué - Tél: 02/48.54.02.75
Fax: 02/48.54.28.41 - domaine.sylvain.bailly@orange.fr
*Le Palais du Vin à Bruxelles
La Cave de Batisse à Beauraing*
- 45 Domaine Jean-Paul Picard & Fils**
11, Chemin de Marloup - 18300 Bué
Tél: 02/48.54.16.13 - Fax: 02/48.54.34.10
Jean-paul.picard18@wanadoo.fr *Velu Vins à Bruxelles*



© Photo BIVC

Corbières, un pays de pierre qui fait chanter la vigne

Dans le massif des Corbières, le vin est une affaire de tradition, de passion et d'exigence. C'est sans doute la seule activité agricole possible dans cette région aride au sol caillouteux. La culture de la vigne remonte ici au II^e siècle avant Jésus-Christ. Elle fut introduite par les marchands grecs mais ne se développa réellement qu'au début de l'occupation romaine.

Victime de son succès et de la vindicte des grands propriétaires transalpins, son développement rapide sous le règne d'Auguste sera interrompu sur ordre de Domitien.

Le Moyen Âge connut l'essor des vignobles monastiques avec la fondation des abbayes Cisterciennes et Bénédictines de Lagrasse, Caunes-Minervois, Fontfroide et de Saint-Hilaire mais ils seront toutefois à nouveau anéantis par la croisade des Albigeois, qui, au début du XIII^e siècle, sème la désolation dans le pays.

La reconquête viendra à compter du XVIII^e siècle, les vins de Corbières étant commercialisés jusqu'en Russie et en Ecosse.

Gardées par les ruines imposantes des châteaux de Quéribus et Peyrepertuse, vestiges de l'époque cathare, les vallées des Corbières sont situées au sein du Languedoc-Roussillon dans le département de l'Aude entre Narbonne et Carcassonne. Les vins de l'AOC, qui date de 1985, bénéficient de conditions idéales pour offrir de superbes terroirs pour la culture viticole: le climat méditerranéen, sec, ensoleillé et chaud, favorise les cycles longs de la vigne et le vent du nord-ouest, très présent tout au long de l'année, permet d'éviter des traitements excessifs.

Les Corbières sont composées des 11 terroirs suivants: Boutenac, Durban, Serviès, Fontfroide, Lagrasse, Lézignan, Montagne d'Alaric, Quéribus, Saint-Victor, Sigean et Termenès.

Du massif montagneux des Corbières jusqu'à la Mer Méditerranée, ces vignobles produisent plus de 90% des vins rouges qui sont pour certains légers, fruités, à consommer jeunes et pour d'autres plus concentrés, avec



un bouquet puissant, complexe et de caractère qui s'affine avec l'âge.

Depuis une vingtaine d'années, réencépagement, sélections et technologies modernes ont permis aux vignerons d'affiner la qualité de leurs produits. Avec ses 17200 hectares, l'appellation Corbières est actuellement en volume la première du Languedoc et la quatrième de France. En 2010, l'appellation a commercialisé environ 445000 hectolitres, dont près d'1/4 à l'exportation.

Si le carignan, qui marque profondément le profil et la structure des vins, reste le plus planté, il se voit épaulé par la syrah, le grenache et le mourvèdre qui constituent les cépages complémentaires dominants. A ces derniers s'ajoutent, de manière toutefois moins courante, le lladoner pelut, picpoul noir, terret, cinsaut, maccabeu, bouboulenc et grenache gris.

Les blancs sont secs, riches et savoureux. Ils conservent pour la plupart un bel équilibre car il ne sont que rarement dépourvus d'une délicate acidité rafraîchissante. Ils sont composés des cépages bouboulenc (dit malvoisie), clairette, maccabeu, muscat blanc à petits grains, picpoul blanc, terret blanc, marsanne, roussanne et vermentino.

Les rosés sont conviviaux et faciles d'accès. D'un intérêt relatif, ces vins estivaux se consommeront plus volontiers au bord de la piscine ou avec une bonne grillade tandis que l'œnophile averti se penchera davantage vers ces grands rouges dont certaines cuvées de haute tenue, parfaitement vinifiées, constituent de grands vins de gastronomie.

20 ans de persévérance ont permis au Cru Boutenac de voir le jour le 20 mai 2005. Le terroir de Boutenac dispose de tous les atouts pour permettre aux cépages des Corbières de s'exprimer pleinement. Parce qu'une appellation est avant tout le reflet d'une identité, c'est la typicité de ses cépages, et tout particulièrement le Carignan qui représente 30% mini-



mum et 50% maximum de l'encépagement, qui confère au Cru sa personnalité résolument méditerranéenne.

La syrah, le grenache noir et le mourvèdre sont les compléments idéaux pour constituer ces cuvées ambitieuses, concentrées et souvent aptes à un vieillissement approchant la décennie.

Sols caillouteux, peu fertiles, rendements limités... le terroir des Corbières a été façonné avec persévérance et rigueur, pour permettre à l'authenticité et aux arômes des différents cépages de s'exprimer. Les progrès réalisés sont remarquables et la médiocre qualité des vins distribués jadis en grande surface n'a pas entaché l'intérêt des œnophiles éclairés et exigeants. Les vins ont conservé leur caractère bien trempé mais la finesse, l'élégance et l'équilibre sont devenus également des atouts majeurs que nous n'avons pas manqué de souligner lors nos dégustations. Une quantité peu ordinaire de cuvées, dans les millésimes 2009 et 2010, ont obtenu la «grande distinction» à notre examen, avec des notes supérieures à 16/20!



Corbières, een land steen dat de druif doet zingen

In het massief van Corbières is wijn een kwestie van traditie, passie en veeleisendheid. Het is ongetwijfeld de enige landbouwactiviteit die mogelijk is in deze dorre streek met stenige bodem. De wijnbouw gaat hier terug tot de 2e eeuw vóór Christus. Ze werd geïntroduceerd door Griekse handelaars, maar kwam pas echt tot ontwikkeling in het begin van de Romeinse bezetting.

Getroffen door haar eigen succes en door de aan-de-kaak-stelling van de trans-Alpijnse grote eigenaars werd zijn snelle ontwikkeling onder de heerschappij van Augustus onderbroken op bevel van Domitius.

In de Middeleeuwen kenden de kloosterwijnngaarden een bloei met de stichting van de Cisterciënzer en Benedictijner abdijen van Lagrasse, Caunes-Minervois, Fontfroide en Saint-Hilaire, maar ze werden verwoest door de kruistocht van de Albigenzen die in het begin van de 13e eeuw vernieling zaaiden in het land.

De herovering volgde vanaf de 18e eeuw, toen de wijnen van Corbières werden verhandeld tot in Rusland en Schotland.

De valleien van Corbières, die worden bewaakt door de indrukwekkende ruïnes van de burchten van Quéribus en Peyrepertuses,

overblijfselen uit de tijd van de katharen, zijn gelegen in Languedoc-Roussillon, in het departement Aude, tussen Narbonne en Carcassonne. De wijnen van de AOC, die dateert van 1985, genieten van ideale omstandigheden die prachtige terroirs bieden voor de wijnbouw: het mediterrane klimaat, droog, zonnig en warm, bevordert lange wijncycli, en dankzij de noordwestenwind, die het hele jaar lang sterk aanwezig is, kan overmatige behandeling worden vermeden.

De Corbières bestaat uit 11 terroirs: Boutenac, Durban, Serviès, Fontfroide, Lagrasse, Lézignan, Montagne d'Alaric, Quéribus, Saint-Victor, Sigean en Termenès. Van het bergmassief van Corbières tot de Middellandse Zee produceren deze wijngaarden voor meer dan 90% rode wijnen, waarvan sommige licht, fruitig en voor snelle consumptie zijn en andere meer geconcentreerd met een krachtig en complex en karaktervol bouquet dat fijner wordt met de leeftijd.

Sinds een twintigtal jaar zijn de wijnbouwers dankzij een herziening van het assortiment aan druivensoorten, selecties en moderne technologieën erin geslaagd om de



kwaliteit van hun producten te verfijnen. Met 17200 hectaren is de appellation Corbières momenteel in volume de eerste van de Languedoc en de vierde van Frankrijk. In 2010 heeft de appellation ongeveer 445 000 hectoliter verkocht, waarvan bijna 1/4 bestemd was voor de export.

Hoewel de Carignan, die het profiel en de structuur van de wijnen kenmerkt, de meest geplante druivensoort blijft, wordt hij gesteund door de syrah, de grenache en de mourvèdre, de overheersende aanvullende druivensoorten. Bij deze laatste komen, weliswaar minder vaak, de lladoner pelut, picpoul noir, terret, cinsault, maccabeu, bourboulenc en grenache gris.

De witte wijnen zijn droog, rijk en smaakvol. Ze behouden voor het merendeel een mooi evenwicht, want ze zijn zelden versneden van een delicate verfrissende zuurheid. Ze zijn samengesteld uit de druivensoorten Bourboulenc (Malvoisie genoemd), clairette, maccabeu, muscat blanc à petits grains, picpoul blanc, terret blanc, marsanne, roussanne en vermentino.

De roséwijnen zijn gezellig en goed toegankelijk. Deze zomerse wijnen van relatief belang worden graag gedronken aan het zwembad of bij een lekkere grillade terwijl de welingelichte wijnkenner zich eerder tot de grote rode wijnen zal richten, waarvan sommige hoogwaardige, perfect gevinifieerde cuvées grote gastronomische wijnen vormen.

20 jaar van volharding heeft de Cru Boutenac in staat gesteld om op 20 mei 2005 het levenslicht te zien.

Het terroir Boutenac beschikt over alle troeven om de druivensoorten van Corbières in staat te stellen volledig tot uitdrukking te komen.

Aangezien een appellation in de eerste plaats de weerspiegeling van een identiteit is, verleent het typische karakter van de wijnsoorten, en vooral de carignan, die minstens 30% en maximaal 50% van het assortiment vertegenwoordigt, de cru zijn resoluut mediterrane persoonlijkheid.



De syrah, de grenache noir en de mourvèdre vullen elkaar ideaal aan om deze ambitieuze, geconcentreerde cuvées samen te stellen, waarvan het bewaarpotentieel vaak een decennium benadert.

Stenige, weinig vruchtbare gronden, beperkte rendementen... het terroir van Corbières werd vormgegeven met volharding en strengheid, om de authenticiteit en de aroma's van de verschillende druivensoorten tot uiting te laten komen.

De geboekte vorderingen zijn opmerkelijk en de middelmatige kwaliteit van de wijnen die vroeger in de supermarkt verkocht werden, heeft niet de belangstelling van verlichte en veeleisende wijnkenners aangetast. De wijnen hebben hun gestaald karakter behouden maar fijnheid, elegantie en evenwicht zijn ook belangrijke troeven geworden die we zeker hebben opgemerkt tijdens onze degustaties. Een ongewone hoeveelheid cuvées, in de jaar- gangen 2009 en 2010, behaalden een 'grote onderscheiding' op ons examen, met scores van meer dan 16/20!



Corbières, a land of stone that makes the vine sing



In the Corbières massif, wine is a matter of tradition, passion and exigency. Wine-growing is undoubtedly the only agricultural activity that is possible in this arid region with its stony soil. The vine has been cultivated here from the 2nd century BC. It was introduced by the Greek merchants but only really developed at the beginning of the Roman occupation.

Victim of its success and of the vindictiveness of the great transalpine landowners, its rapid development under the reign of Augustus would be halted on the orders of Domitian.

The Middle Ages saw the rise of monastic vineyards with the foundation of the Cistercian and Benedictine Abbeys of Lagrasse, Caunes-Minervois, Fontfroide and Saint-Hilaire, but they would however be destroyed again by the Cathar Crusade, which, at the beginning of the 13th century, wreaked havoc throughout the land.



The reconquest would come as from the 18th century, the Corbières wines being marketed as far away as Russia and Scotland.

Guarded by the imposing ruins of the Quéribus and Peyrepertuses Castles, vestiges of the Cathar period, the Corbières valleys are located within the Languedoc-Roussillon region in the Department of the Aude between Narbonne and Carcassonne. The AOC wines, which date from 1985, enjoy ideal conditions for superb wine-growing soils: the dry, sunny and hot Mediterranean climate promotes long vine cycles and the North-West wind, in evidence throughout the year,

enables excessive processing to be avoided.

The Corbières consist of the eleven following wines: Boutenac, Durban, Serviès, Fontfroide, Lagrasse, Lézignan, Montagne d'Alaric, Quéribus, Saint-Victor, Sigean and Termenès.

From the mountainous Corbières massif to the Mediterranean, more than 90% of these vineyards' production consists of red wines, some of which are light and fruity, to be drunk young, and others that are more concentrated with a powerful, complex nose and a character that becomes more refined with age.

For about twenty years, vine-replanting, selections and modern technologies have enabled the vine growers to refine the quality of their products. With its 17,200 hectares, the Corbières appellation is currently, in volume terms, the first of the Languedoc and the fourth of France. In 2010, the appellation sold approximately 445,000 hectolitres, nearly a quarter of which are exported.

While the carignan, which profoundly marks the profile and the structure of the wines, is still the most planted, it is supported by the syrah, the grenache and the mourvèdre, which constitute the dominant additional grape varieties. To the latter are added, but less routinely however, the lladoner pelut, picpoul noir, terret, cinsaut, macabeu, bourboulenc and grenache gris.

The whites are dry, rich and tasty. Most of them preserve a fine balance because they only seldom fail to have a delicate, refreshing acidity. They are made from the bourboulenc (called malvoisie), clairette, macabeu, muscat blanc à petits grains, picpoul blanc, terret blanc, marsanne, roussanne and vermentino grape varieties.

The pinks are convivial and easily accessed. Of relative interest, these summer wines will be enjoyed more readily by the side of a swimming pool or with a good grill, while the informed oenophile will lean more

towards those great reds of which certain high-content vintages, perfectly vinified, constitute fine gastronomic wines.

20 years of perseverance have enabled the Cru Boutenac to make an appearance on 20 May 2005. The Boutenac soil has all the assets to enable the Corbières grape varieties to express themselves to the full. Because an appellation is first and foremost the reflection of an identity, it is the typicity of its grape varieties, and particularly of the carignan that represents between at least 30% and at most 50% of the planting, which gives the wine its resolutely Mediterranean personality.

The syrah, the grenache noir and the mourvèdre are ideal complements for constituting these ambitious, concentrated vintages, which are often right for an ageing process of nearly ten years.

Stony ground, not very fertile, limited yields... the Corbières soil has been worked with perseverance and rigour, in order to allow the authenticity and the flavours of the various grape varieties to express themselves. The progress that has been made is remarkable and the mediocre quality of the wines formerly distributed in supermarkets has not sullied the interest of enlightened and demanding oenophiles. The wines have preserved their sturdy character but the smoothness, elegance and balance have also become major assets that we did not fail to underline at the time our tastings. A remarkable number of vintages, in the years 2009 and 2010, have obtained "great distinction" in our examination, with scores higher than 16 out of 20!

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** 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.
 = Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
 = Recommended by VTA for its quality and price.

Cépages

Rouge: CA: carignan - SY: syrah - GR: grenache - MOU: mourvèdre - CIN: cinsault

Blanc: ROU: roussanne - MA: marsanne - MAC: maccabeu - BOU: bourboulenc - MU: muscadelle

BR bl: grenache blanc - VER: vermentino - MUPG: muscat à petits grains - VIO: viognier

Lors de notre passage, les 2011 étaient encore en cours d'élevage chez la plupart des producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2011 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

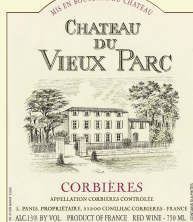
At the time of our visit, the 2011 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

15 Château du Vieux Parc "Tradition"

Vue: Robe cardinal, profonde et éclatante.

Nez: Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet gagne en expression, associant une fine minéralité à une élégante expression fruitée (mûre sauvage, cassis).

Bouche: Entrée de bouche précise et longiligne, dotée d'une belle acidité rafraîchissante. Ensuite, la palette aromatique met en relief des saveurs de noyau de cerise, baies noires légèrement acidulées et de fine minéralité. Cette cuvée équilibrée au grain serré se voit ponctuée d'une longue finale sévère.



★★★

  5,40 € (2012-16) SY:40 - GR:40 - CA:20 16,5/20

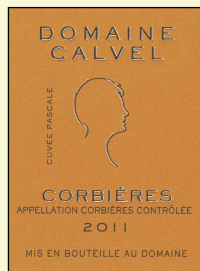
www.chateau-vieuxparc.fr

8 Domaine Calvel "Cuvée Pascale"

Vue: Pourpre intense au disque violacé.

Nez: Encore réservé aujourd'hui, le bouquet livre toutefois une belle douceur olfactive. Les senteurs de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises) sont complétées par une fine touche lactique.

Bouche: Splendide cuvée, dont les atouts s'imposent dès l'attaque. Charnue et charmeuse, elle privilégie le charme d'un fruité exubérant (cerise, myrtille, cassis) de grande fraîcheur. L'ensemble est soutenu par de fins tanins et doté d'un bel équilibre acidité/gras. Un vin complet.



★★★

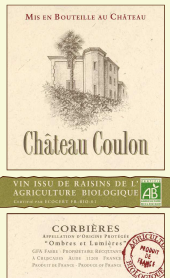
 6,00 € (2012-16) SY:60 - GR:30 - MOU:10 16,5/20

11 Château Coulon

Vue: Rubis grenat très intense.

Nez: Ce bouquet de terroir au caractère affirmé impose d'emblée de puissants arômes de sous-bois, truffe, épices et encre.

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par la structure et la richesse de trame de cette cuvée. Les saveurs minérales s'associent à un fruité bien présent en milieu de bouche (baies noires). Elles sont relevées et enveloppées par des tanins vifs mais soyeux, ne demandant qu'à se fondre davantage. Finale épicée, persistante et longiligne.



★★★(★)

  (2013-16) SY:45 - CA:30 - GR:15 - MOU:10 16/20

www.famillefabre.com

3 Domaine Rouire-Ségur "Tradition"

Vue: Splendide robe dense, au disque violacé.

Nez: Premier nez puissamment minéral, évoquant la terre et la truffe. Ensuite s'expriment les baies noires confit-rées (mûre, myrtille), associées à une subtile note épicée.

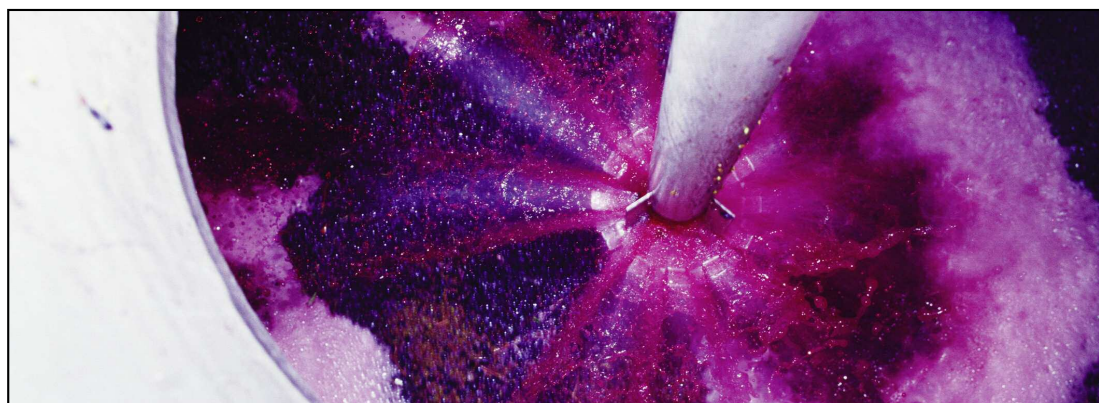
Bouche: Structuré et livrant un grain serré dès l'attaque, ce vin sérieux exprime les arômes marqués de la syrah. Actuellement corsé, il se voit bâti pour la garde et associe sa charpente à une puissante minéralité, complétée par les baies noires acidulées. Un cru en devenir, à attendre 1 à 2 ans.



★★★(★)

  5,50 € (2013-16) SY:70 - GR:20 - CA:10 15,5/20

www.domaine.rouire.segur.fr



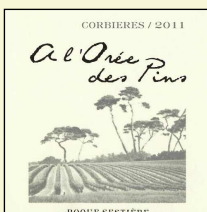
1

Domaine Roque Sestière "A l'Orée des Pins"

Vue: Robe presque d'encre, au disque violacé.

Nez: Parfumé, ce bouquet de caractère impose sans réserve un registre minéral (graphite, terre, truffe), associé aux notes de brûlés et d'épices (genièvre, poivre).

Bouche: Richement dotée, cette cuvée robuste est bâtie pour la garde. La bouche confirme la minéralité du bouquet. Elle y ajoute un fruité (baies noires) qui commence à s'exprimer. En finale, on apprécie le grain serré d'une texture qui doit encore se fondre pour harmoniser ses indéniables qualités.



  6,00 € (2013-17) SY:60 - CA:40 **15,5/20** ★★(★)

www.roquesestiere.com

34

Château Maylandie "Vieilles Vignes"

Vue: Cardinal éclatant.

Nez: Délicieusement parfumé, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. On y apprécie les intenses notes de cerise, violette, gelée de framboises et sirop de myrtilles. Doucereux et engageant!

Bouche: La suavité de ce vin généreux a séduit les dégustateurs qui évoquent un fruité exubérant (sureau, myrtille, mûre sauvage). Une acidité tonifiante relève un ensemble dont les principaux atouts sont la concentration et la franchise. Un cru gourmand!



  5,90 € (2012-15) GR:50 - CIN:20 - CA:20 - SY:10 **15/20** ★★(★)

www.maylandie.fr

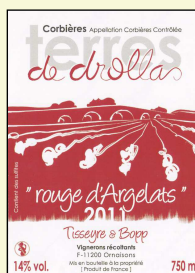
35

Terres de Drollas - Tisseyre & Bopp "Rouge d'Argelats"

Vue: Robe cardinal intense.

Nez: Une friandise olfactive, illustrée par d'intenses senteurs florales et de confiserie (grenade, violette, cerise au marasquin).

Bouche: L'attaque se montre charnue et très plaisante. On y apprécie l'exubérance fruitée (myrtille, bigarreaux, cerise), une fine acidité tonifiante et l'équilibre d'ensemble. Doté de tanins gourmands qui vont encore s'assagir quelque peu, le milieu de bouche confirme la structure d'un ensemble franc et typé, de belle rémanence fruitée en finale.



  7,00 € (2012-15) **14,5/20** ★(★)

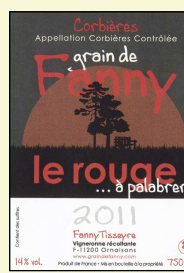
10

Domaine Grain de Fanny "Le Rouge... à Palabrer"

Vue: Belle robe grenat à reflets violacés.

Nez: Premier nez floral engageant. Ensuite, les notes finement minérales se mêlent aux arômes de fruits rouges (framboise, cerise, mûre).

Bouche: Particulièrement gourmand et de texture fine, ce cru tout en suavité privilégie l'expression du fruit rouge (cerise, groseille, framboise). L'ensemble se veut précis et bien équilibré, facile d'accès et de grande franchise, tout en fraîcheur en finale.



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

www.graindefanny.com



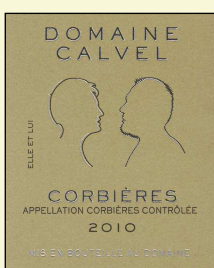


8

Domaine Calvel "Elle et Lui"

Vue: Superbe robe d'encre.
Nez: Un festival de fruits noirs au sirop (mûre sauvage, myrtille). L'ensemble se présente tout en douceur et suavité, relayé par une touche lactique charmeuse.

Bouche: Une bouche énorme, qui a emporté les suffrages. Massive et corpulente, elle livre un fruité intense de grande maturité (griotte, mûre, figue), des tanins structurants de grande noblesse, une texture douce, équilibrée en finale par une jolie acidité et quelques saveurs épicées. Finale interminable.



10,00 €

(2013-19) SY:90 - CA:10

★★★
18/20

www.domaine-calvel.com

30

Les Sabots d'Hélène

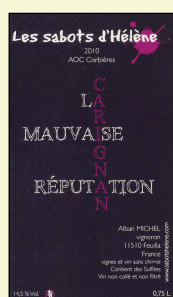
"La Mauvaise Réputation"

Vue: Splendide robe grenat pourpre à reflets violacés.

Nez: Presque envoûtant, ce bouquet enrobé évoque la crème de mûre et de griotte. La douceur lactique s'impose au fil de l'aération, assortie d'une note épicée.

Bouche: Cette bouche tramée a emporté les suffrages pour sa densité et l'exubérance de son fruité (baies noires sauvages).

Parfaitement équilibrée, cette cuvée racée offre une texture serrée et distinguée, soutenue par des tanins encore jeunes mais nobles, au service du fruit.



13,00 €

(2013-20)

★★★(★)
17/20

www.sabotshelene.com

16

Domaine Martinolle-Gasparets

Vue: Rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Un grand caractère s'impose d'emblée dans ce bouquet de terroir, qui associe le registre minéral (truffe, encre) et épicé (garrigue, thym, laurier).

Bouche: Cette cuvée travaillée avec talent a conquis les dégustateurs par la complexité de ses saveurs confitillées, l'élégance de ses tanins encore jeunes, la puissance épicée de sa finale et sa superbe acidité, gage de vivacité. Finale interminable, sur la garrigue, pour un superbe vin de terroir.



5,50 €

(2013-17) SY:30-GR:40-CA:30

★★★
16,5/20

www.domaine-martinolle.com

25

Château La Bastide "Exubérance"

Vue: Cardinal intense.

Nez: Extrêmement parfumé et complexe, le bouquet mêle avec harmonie les arômes de pâtisserie et de fruits rouges (croûte de tarte, cerise), agrémentées d'une note d'épices douces flatteuse.

Bouche: Les dégustateurs soulignent l'ambition et le caractère corsé d'une bouche dont la trame serrée rivalise avec l'élégance de tanins. Ce cru privilégie l'expression épicée et de baies noires acidulées (mûre sauvage). Il est ponctué d'une longue finale tendue, qui ne demande qu'à s'assagir quelque peu.



5,50 €

(2013-17) GR - MOU

★★★(★)
16,5/20

www.chateau-la-bastide.fr

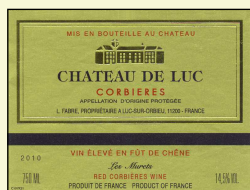


11 Château de Luc "Les Murets"

Vue: Splendide robe grenat très intense, presque d'encre.

Nez: Dès l'ouverture, la palette se voit dominée par l'élevage (bois de santal, cèdre). Le registre fruité (fraise des bois) et épicé (cannelle, clou) se livre à l'aération.

Bouche: Un exemple de style. L'élevage, parfaitement dosé, se place au service du fruit. Cette bouche dense et très élégante offre de beaux atouts d'équilibre et de complexité. On y apprécie les saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, associées à un délicat vanillé. Longue finale aux tanins gourmands.



(2012-17) SY - GR - CA

★★★

16,5/20

www.familiefabre.com

36 Domaine Ste Marie d'Albas "4 Saisons"

Vue: Superbe robe rubis profond.

Nez: Puissamment parfumé dès l'ouverture, ce bouquet mêle les notes de bois précieux (cèdre, santal), épices (bouquet de garrigue) et cerise amarena.

Bouche: L'attaque au grain serré offre beaucoup de mâche et un fruité séduisant (baies noires sauvages). Soutenu par des tanins vifs mais élégants, le milieu de bouche charme à la fois par la fraîcheur apportée par son acidité et le caractère rectiligne de son registre épicé. La finale, longue et ciselée, est tout en élégance.



(2012-15) CA:40 - GR:30 - SY:30

★★★

16/20

www.saintemariedalbas.com

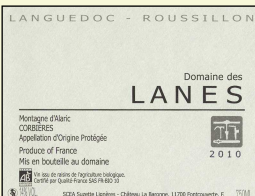
19 Château La Baronne

"Domaine des Lanes"

Vue: Très belle robe carminé profond.

Nez: Premier nez épicé et charmeur (thym, laurier), évoluant vers la réglisse, la mûre sauvage et une délicate minéralité.

Bouche: Entrée de bouche séveuse, racée et finement acidulée. Ensuite, ce cru franc et richement doté impose une palette fruitée bien présente et très rafraîchissante (sureau, cassis). La finale, relevée par une acidité ascendante, confirme le caractère longiligne et tendu de ce cru de beau potentiel.



9,00 € (2013-16) CA - GR

★★★

16/20

www.chateaulabaronne.com

22 Abbaye Sainte Eugénie "Jeanne Estève"

Vue: Belle robe carminée, brillante.

Nez: Premier nez minéral et de caractère (terre, encre), assorti d'un fruité mûr voire macéré (prune, figue) et d'une fine touche épicée.

Bouche: Attaque franche et suave, croquante de fruit, pour un cru concentré et rafraîchissant par son support d'acidité bien présent. On apprécie la suavité des saveurs de baies noires acidulées (sureau, aïrelles, cassis) et l'élégance de tanins encore jeunes qui vont gagner en fondu et harmonie.



12,00 € (2013-16) MOU:80 - CA:20

★★★

15,5/20

www.abbaye-sainte-eugenie.fr





18

Château Cambriel "Tradition"

Vue: Belle robe grenat au disque bleuté.

Nez: Profond et de grande typicité, le nez associe avec réussite les arômes de garrigue (thym, laurier) et minéralité. Les notes fruitées (baies noires) se livrent ensuite davantage.

Bouche: L'entrée de bouche, franche et savoureuse, a séduit les dégustateurs par ses qualités de concentration, chair de fruit (mûre, cerise), équilibre acidité/gras et typicité épicée. Un cru parfaitement construit, précis et pur en finale, dont les tanins gourmands vont encore gagner en sagesse.



 4,00 € (2013-16) CA:40-GR:25-SY:25-MOU:10 **15,5/20** ★★★

www.vinscambriel.monsite-orange.fr

9

Château de Mattes-Sabran
"Le Clos Redon"

Vue: Superbe robe pourpre éclatant au disque fermé.

Nez: Engageant et de grande douceur, ce bouquet presque onctueux évoque la crème de mûre et de griotte, mêlée à une touche lactique.

Bouche: Une texture ample et grasse s'affirme dès l'attaque.

Ensuite, le vin monte en puissance, affirmant son ambition par son grain serré et sa jolie acidité tonifiante. Les saveurs de baies noires (sureau, mûre sauvage) se livrent pleinement, dans un ensemble complet, persistant et bien construit.



 5,00 € (2013-16) SY:80 - GR:20 **15,5/20** ★★★(★)

www.mattes-sabran.fr



42

Château du Grand Caumont
"Cuvée Spéciale"

Vue: Superbe robe grenat.

Nez: Quelque peu réservé à l'ouverture, puis libère de fines notes florales et fruitées (pivoine, cerise, mûre confiturée). Douceur touchée lactique et biscuitée à l'aération.

Bouche: Précise et chatoyante, croquante de fruit, cette cuvée charmeuse équilibre ses intenses saveurs fruitées (baies rouges et noires) par une jolie acidité et des tanins gourmands qui ne demandent qu'à se fondre davantage. La finale, tendue, offre beaucoup de mâche et de franchise.



  5,20 € (2012-15) SY:50 - CA:45 - GR:5 **15,5/20** ★★★(★)

www.grandcaumont.com

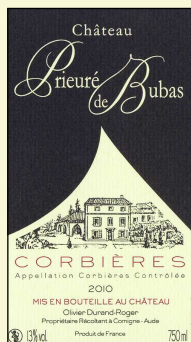
29

Château Prieuré de Bubas

Vue: Rubis grenat intense.

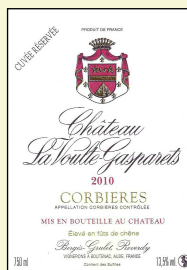
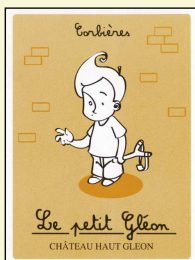
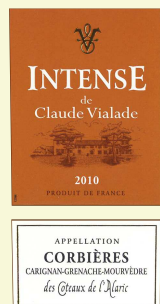
Nez: Premier nez de caractère, sur le clou de girofle et l'écorce d'orange. L'aération complète l'ensemble par la baie de genévrier et les baies noires.

Bouche: Structurée et pleine, la bouche confirme la richesse du bouquet et séduit à la fois par sa densité de matière et sa texture charnue. Les saveurs de bigarreaux et cassis s'expriment sans retenue, dans un ensemble partiellement assagi, tendu et ponctué d'une finale persistante sur la mûre sauvage.



 6,00 € (2013-16) CA:50 - GR:25 - SY:25 **15,5/20** ★★★(★)



6 Domaine de Fontsaïnte "Tradition"**Vue:** Rubis intense.**Nez:** Un panier de fruits gourmands et confiturés! On y apprécie l'expression très franche des arômes de cerises et fraises bien mûres et la touche lactique qui apparaît à l'aération.**Bouche:** Franche de fruit et soutenue par une acidité gageant d'une belle tension, cette cuvée longiligne séduit par son équilibre acidité/gras et la richesse de son expression fruitée (baies rouges et noires confiturées). La finale, précise et de grande pureté, séduit par sa longueur et sa densité.
 6,00 € (2012-15) CA:60 - GR:30 - SY:10 **15,5/20** ★★(*)
www.fontsaïnte.com**4** Château La Voulte-Gasparets "Cuvée Réserve"**Vue:** Carminé intense.**Nez:** Distingué dès l'ouverture, ce profond bouquet libère des arômes de coulis de mûre et de framboise, mêlés à une touche lactique flatteuse.**Bouche:** Suave et en voie d'épanouissement, cette cuvée fine et serrée à la fois livre une bouche savoureuse et généreuse en fruits mûrs (cerise, myrtille). L'ensemble est équilibré par une subtile acidité et soutenu par des tanins qui vont encore gagner quelque peu en sagesse. Un cru bien construit.
 8,60 € (2013-16) CA:50-GR:25-MOU:15-SY:10 **15,5/20** ★(*)
www.lavoultegasparets.com**47** Château Haut Gléon "Le Petit Gléon"**Vue:** Belle robe cerise assez concentrée, éclatante.**Nez:** Premier nez minéral (encre, terre), évoluant au fil de l'aération vers le registre fumé (torréfié), les épices et les fruits noirs.**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la franchise et la vigueur de ce cru au grain serré, qui livre une bouche pleine et charnue, où les saveurs fruitées (cassis, sureau, myrtille) bien mûres trouvent leur équilibre dans une acidité tonifiante. Un cru gourmand et charmeur à la fois.
  (2012-15) GR:50 - CA:30 - SY:20 **15/20** ★★
www.hautgleon.com**14** Domaines Auriol "Intense"**Vue:** Grenat intense de bel éclat.**Nez:** Moyennement expressif au premier nez, puis se dévoile davantage, par l'expression d'arômes floraux (violette, pivoine) et de fruits rouges parfumés (framboise, cerise).**Bouche:** Tout en suavité et générosité de fruit, ce cru ample et longiligne à la fois se montre structuré. Les saveurs fruitées (baies rouges et noires bien mûres) et de pâtisserie (tarte aux cerises) se voient soutenues par des tanins qui peuvent encore gagner en fondue. Un cru très franc.
  6,50 € (2013-15) CA:60 - GR:30 - MOU:10 **15/20** ★★
www.saint-auriol.com

39 Le Chai des Vignerons "L de Lézignan"

Vue: Jolie robe d'encre au disque grenat.

Nez: Un panier de fruits gourmands (griotte, framboise) envahit ce bouquet complexe et engageant, qui livre à l'aération des notes caramélisées et de tabac blond. Très charmeur!

Bouche: Les saveurs liées à l'élevage dominant l'entrée de bouche, par une structure tannique assez présente. Ensuite, le registre fruité (baies noires acidulées) se livre davantage. Ce cru sérieux doit fondre ses éléments pour gagner en harmonie et livrer son incontestable potentiel.



 7,80 € (2013-16) SY:70 - GR:30 **15/20** ★(★)

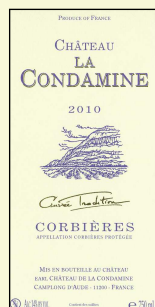
www.chai-vignerons.com

32 Château La Condamine "Cuvée Tradition"

Vue: Superbe robe grenat pourpre à reflets violacés.

Nez: Extrêmement doucereux et charmeur, cet engageant bouquet livre un nez de grande maturité, où s'associent les notes florales (violette, pivoine) et confiturées (crème de mûre, myrtille).

Bouche: Attaque vive et tendue, pour un cru généreux en saveurs de baies noires (sureau, cassis) et d'épices. L'ensemble, soutenu par une acidité vivifiante, se montre très franc et séveux, ponctué par une finale associant épices et mûre sauvage. **GR:40 - SY:40 - CA:10 - MOU:10** ★★



 4,50 € (2013-15) **14,5/20** ★★

5 Château Les Palais "Cuvée Tradition"

Vue: Carminé intense.

Nez: Chaleureux dès l'ouverture, sur des notes enveloppées de violette, crème de griotte et de mûre, agrémentées d'une fine touche épicée.

Bouche: Bien construit, ce cru franc et vigoureux livre une bouche gourmande et de belle pureté, qui privilégie l'expression du fruit (saveurs de cerise, mûre et cassis). Une fine acidité équilibre la maturité du fruit et la finale, croquante, se révèle déjà presque lissée et épanouie. Ce vin s'apparente dès aujourd'hui à une friandise.



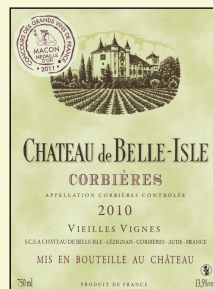
 7,00 € (2012-14) CA:60 - GR:25 - SY:15 **14,5/20** ★(★)

28 Château de Belle-Isle "Vieilles Vignes"

Vue: Rubis grenat violacé.

Nez: Parfumé et profond, ce bouquet complexe associe les arômes de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices douces, dans un ensemble charmeur et expressif.

Bouche: Tout en franchise et suavité, cette bouche gourmande séduit par son croquant de fruit et l'onctuosité de sa bouche, illustrée par d'expressives saveurs de fraises et cerises confiturées. Une délicate acidité bienvenue soutient la finale de ce cru qui privilégie un fruité franc et d'accès immédiat.



  (2012-14) CA:40-GR:25-SY:25-MOU:10 **14/20** ★(★)

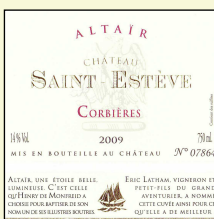


 29 Château Prieuré de Bubas "Clos Bubas"**Vue:** Robe opaque, encore très jeune.**Nez:** Puissamment expressif et extrêmement charmeur, ce nez profond exhale ses notes de fruits au sirop voire confits (fraise, cerise amarena), épices douces et fleurs parfumées.**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer la profondeur, la complexité et la maturité de ce cru intensément fruité (mûre sauvage, myrtille), équilibré par une superbe acidité omniprésente et soutenu par des tanins jeunes et soyeux, ne demandant qu'à se fondre davantage. Superbe finale en queue de paon, pour ce vin richement doté. 15,00 € (2012-18) SY:60 - CA:30 - GR:10 **18/20** 

51 Domaine Ste-Marie des Crozes "Timéo"

Vue: Superbe robe presque d'encre.**Nez:** Puissant bouquet qui

ne laissera personne indifférent. Le registre minéral dominant, (terre, truffe, encre), est complété par les épices et la mûre sauvage. Il gagne en douceur à l'aération.

Bouche: Une bouche énorme, dont la corpulence presque corsée augure d'un grand potentiel. De puissantes saveurs de baies noires acidulées s'associent au registre épicé, dans un ensemble structuré et sérieux, extrêmement dense, ponctué d'une finale minérale interminable. Un grand vin de terroir!(2013-19) SY - GR - CA - MOU **17,5/20** www.saintemariedescrozes.com 27 Château Saint-Estève "Altaïr"**Vue:** Carminé profond, de grand éclat.**Nez:** L'élevage, très noble, livre des senteurs de boisé fin et tabac blond, qui s'associent aux notes de grillé, poivre et fruits noirs mûrs.**Bouche:** Ce très beau vin de terroir présente dès l'attaque une bouche à la fois longiligne et structurée, dont la richesse de matière n'a d'égal que la finesse de trame et de tanins. Les saveurs de cassis et myrtille sont soutenues par une acidité rafraîchissante. Très longue finale aux tanins gourmands, associant douceur et potentiel de garde. 20,00 € (2012-17) SY:80 - GR:20 **17,5/20** www.chateau-saint-estève.com 19 Château La Baronne "Les Chemins"**Vue:** Rubis profond au disque fermé.**Nez:** D'intenses senteurs de crème de fruits noirs (mûre, cassis, myrtille) se mêlent avec harmonie aux arômes de cuir frais, tabac blond et cacao dans ce bouquet chaleureux.**Bouche:** L'attaque, concentrée et suave, donne le ton d'une cuvée très ambitieuse, dont l'opulence n'a d'égal que l'élégance tannique et l'expression subtilement minérale. L'élevage, puissant, est au service du fruit. Ce cru de haut rang est ponctué d'une longue finale de grande rémanence fruitée.(2012-17) CA - GR - MOU **17/20** www.chateaulabaronne.com

Château La Voulte-Gaspereis

33

Domaine Faillenc Ste Marie

"SyrhConférence de Presse"

Vue: Robe intense, cerise en début d'évolution.

Nez: Extrêmement mûr, ce puissant nez associe les notes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) aux arômes de quinquina, boisé noble et épices douces.

Bouche: Ce cru bâti pour affronter les ans a séduit les dégustateurs par sa trame serrée, l'élégance de sa charpente tannique et l'exubérance de ses saveurs de fruits noirs (mûre sauvage, cassis). La longue finale épicée impressionne par le dosage de l'élevage et sa grande distinction.



 12,00 € (2012-17) SY - GR

★★★
17/20

27

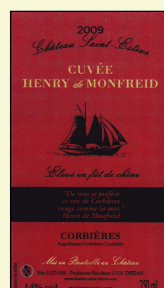
Château Saint-Estève

"Henry de Monfreid"

Vue: Très dense, grenat éclatant.

Nez: Les dégustateurs soulignent la profondeur et la complexité de ce bouquet, qui mêle épices, fruits macérés (cerise noire, crème de mûre), léger grillé et cacao.

Bouche: Parfaitement construit, ce cru se voit paré de beaux atouts: une structure à la fois imposante et distinguée, une expression aromatique typée et généreuse (fruits noirs et épices) et un très bel équilibre acidité/gras. La finale, harmonieuse, va encore gagner quelque peu en fondue. Un vin sérieux.

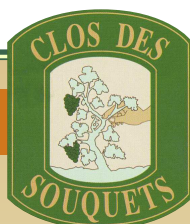


 8,00 € (2012-15) SY - GR - CA - MOU 16,5/20 ★★★

www.chateau-saint-estève.com

Hôtel

Une Auberge pas comme les autres,



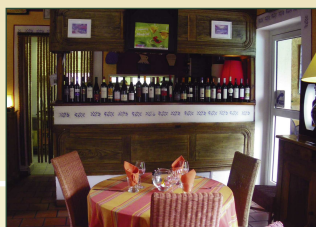
Restaurant

nichée au cœur des Corbières

Recommandé
par V.T.A.



4 chambres et un grand studio s'ouvrent sur de petites terrasses ombragées. Une piscine en patio au bord du Restaurant où le Chef vous fait découvrir une cuisine inventive accompagnée d'une grande carte de vins régionaux.



Le Clos des Souquets - 11200 Fabrezan
Tél: 04/68.43.52.61 - Fax: 04/68.43.56.76



Logis de France

www.le-clos-des-souquets.com
e-mail: clossouquets@free.fr

2

Clos Canos "Les Eoliennes"

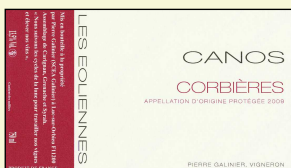
Vue: Jolie robe carminée de bel éclat.**Nez:** Enveloppement et douceur sont au rendez-vous de ce bouquet crémeux, qui évoque les fruits au sirop (mûre, griotte), accompagnés d'une touche épicée.**Bouche:** Particulièrement gourmand, doté d'une texture grasse nuancée par une superbe acidité rafraîchissante, ce cru parfaitement vinifié offre une fruité exubérant (myrtille, cerise), soutenu par des tanins de velours, presque lissés. Ce vin tendu et précis est ponctué d'une finale cacaotée de persistance appréciable.

6,00 €

(2012-14) SY:50 - GR:30 - CA:20

★★★

16/20



En conversion



52

Domaine Py "Antoine"

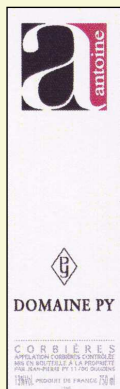
Vue: Robe carminée.**Nez:** Le premier nez souligne l'influence de l'élevage, par ses arômes de caramel, grillé et tabac blond. Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage, par les arômes de mûre, myrtille et baie de sureau.**Bouche:** Structurée et presque corsée, l'attaque annonce une cuvée au grain serré, dotée d'une belle charpente ne masquant pas le fruit. Le milieu de bouche offre une belle rémanence de fruits noirs et d'épices. La finale, partiellement lissée, s'exprime sur le noyau de cerise. Un vin séveux.

6,50 €

(2012-15) SY:45 - GR:30 - CA:25

★★★

15,5/20



www.domaine-py.com

36

Prieuré Ste Marie d'Albas "Terre Rouge"

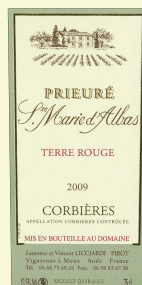
Vue: Superbe robe grenat intense, encore jeune.**Nez:** Expressif et typé, ce puissant bouquet livre de beaux arômes de crème de cassis et de sureau, harmonieusement complétés par la garrigue (thym, laurier).**Bouche:** Attaque charnue, dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance de tanins partiellement fondus. Le milieu de bouche, exubérant en saveurs de myrtille et mûre sauvage, séduit par sa tension et sa finesse de texture. Longue finale tramée pouvant encore gagner quelque peu en fondu.

7,90 €

(2012-15) SY:50 - GR:50

★★★

16/20



www.saintemarietalbas.com

50

Vignerons de Camplong "Fontboriers"

Vue: Robe cerise en début d'évolution.**Nez:** Premier nez subtilement réglissé et boisé (fumé/toasté). Ensuite, les senteurs minérales (truffe, encre) et fruitées (pruneau, mûre sauvage) s'associent avec réussite.**Bouche:** Une texture à la fois souple et concentrée s'impose dès l'attaque. Les dégustateurs apprécient le gras et la chair de fruit de cette cuvée structurée mais déjà agréable. Les saveurs de baies noires (sureau, mûre sauvage, cassis) s'expriment pleinement, dans une finale de persistance appréciable.

(2012-14)

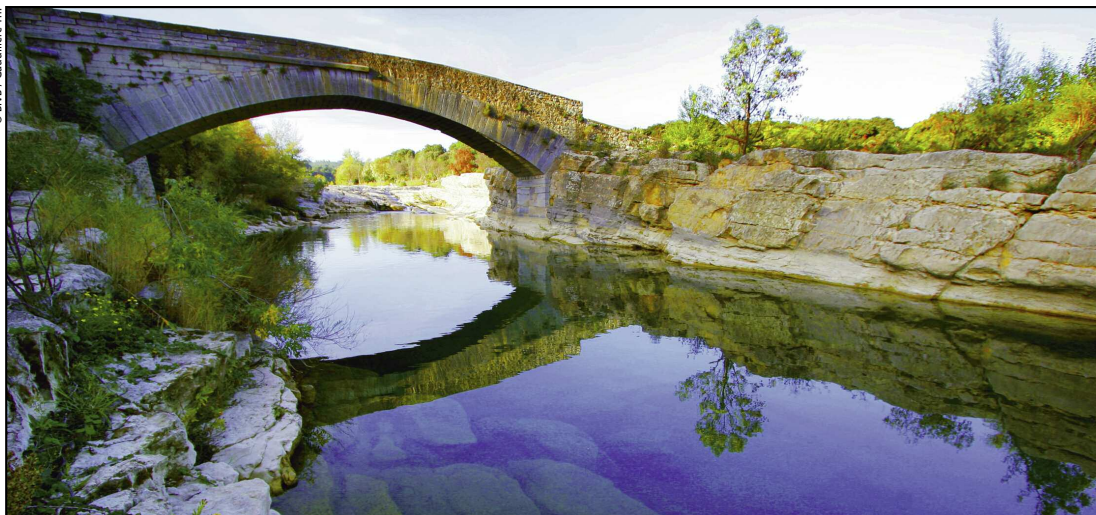
SY - MOU - GR - CA

★★★

15,5/20



www.camplong.com



40

Domaine du Grand Crès

"Cuvée Classique"

Vue: Robe rubis carmin moyennement intense.

Nez: Épices (garrigue) et minéralité (encre, terre) s'associent dès l'ouverture dans ce bouquet expressif, complété à l'aération par les effluves de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

Bouche: L'entrée de bouche confirme le caractère épicé (thym, laurier) du bouquet. Typé et de grande fraîcheur, ce cru franc s'appuie sur des tanins de fruit, gourmands et soyeux, et une acidité extrêmement tonifiante. Les saveurs de sureau et mûre sauvage envahissent une finale longiligne et séveuse.



  8,00 € (2012-15) GR:50 - SY:40 - CIN:10 15,5/20

www.domainedugrandcres.fr

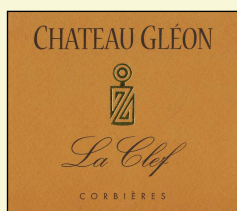
48

Château Gléon "La Clef"

Vue: Rubis grenat intense.

Nez: De profondes senteurs de fruits confits (myrtille, cerise), assorties de notes florales intenses envahissent ce bouquet presque onctueux, qui évoque la crème de mûre.

Bouche: L'entrée de bouche, franche et de grande pureté, donne le ton de l'ambition de cette cuvée par l'exubérance de son registre fruité (bigarreaux, cassis). L'ensemble présente une belle mâche et se voit encore relevé par des tanins qui ne demandent qu'à se fondre. Finale séveuse et structurée.



 8,10 € (2012-15) CA - CIN - SY - GR - MOU 15,5/20

www.gleon-montanie.com

42

Château du Grand Caumont

"Impatience"

Vue: Jolie robe carminée intense.

Nez: Complexe et profond, ne se livrant qu'au fil de l'aération, ce bouquet charmeur mêle avec réussite les senteurs de caramel, tabac blond et cerise confite (amarena).

Bouche: Ce cru à la fois mûr et concentré voit son fruité confituré (myrtille, cerise) équilibré par une acidité bien présente, gage de fraîcheur et vivacité. Les tanins, presque assagis, enveloppent une matière à la fois séveuse, fondue et charmeuse.



  9,50 € (2012-14) CA:45 - SY:45 - GR:10 15,5/20

www.grandcaumont.com

37

Château Aiguilloux "Trois Seigneurs"

Vue: Rubis grenat au disque jeune et fermé.

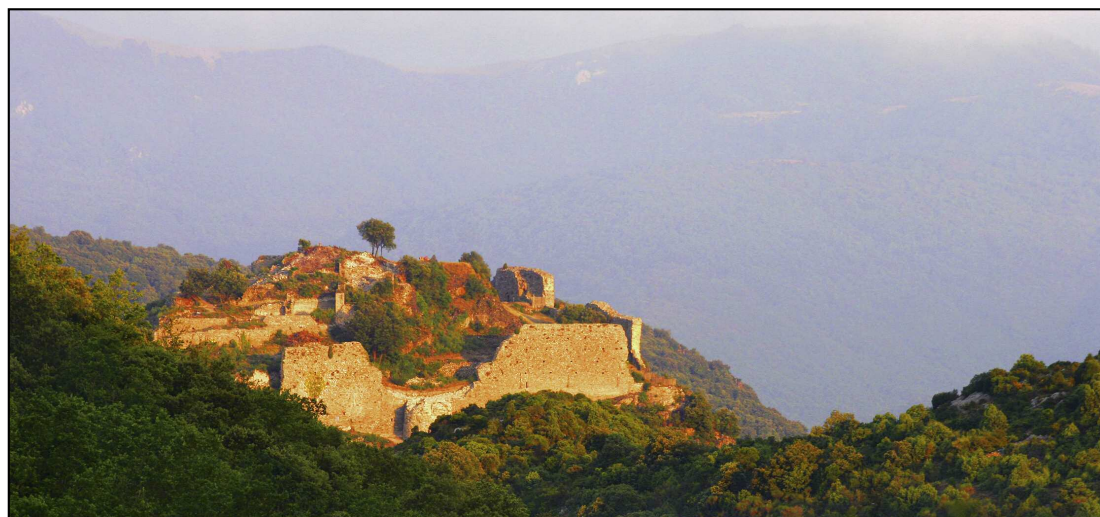
Nez: Une douceur lactique apparaît dès le premier nez, illustrée par les arômes de crème de mûre et de cassis, associés aux notes de yaourt aux fruits des bois.

Bouche: Franc et typé, ce cru livre d'emblée une généreuse expression de fruit (baies rouges et noires acidulées), soutenue par d'élégants tanins partiellement fondus. La fraîcheur est au rendez-vous et la finale, structurée et persistante, offre une belle tension. Un cru tout en équilibre.



  10,00 € (2012-15) SY - CA - GR 15,5/20

www.chateau-aiguilloux.com



15 Château du Vieux Parc "La Sélection"

Vue: Cardinal intense de belle brillance.

Nez: Les fruits rouges confiturés (cerise, fraise) laissent rapidement place aux épices et à une minéralité de belle typicité. Un bouquet complexe, complété par une touche grillée.

Bouche: Richement doté mais tout en nuances, ce cru bien équilibré offre une bouche encore structurée par des tanins nobles et soyeux. L'expression du fruit est bien présente (baies noires), associée à une touche cacaotée offrant une légère amertume rafraîchissante.

CA:40-SY:30-GR:20-MOU:10



10,50 € (2012-15)

15,5/20

www.chateau-vieuxparc.fr



LA SÉLECTION
2009

26 Château Mansenoble "Réserve"

Vue: Jolie robe grenat très intense.

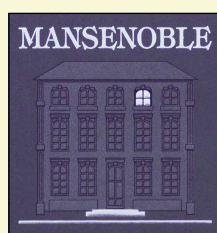
Nez: Premier nez franc et charmeur par ses notes florales (violette) et de fruits noirs (cassis, myrtille). Un boisé très fin, lacté et caramélisé apparaît au fil de l'aération.

Bouche: Attaque très précise, pour un cru travaillé avec ambition et finesse, qui présente un bel équilibre. Les saveurs fruitées (mûre sauvage, cerise) voient leur maturité assortie d'une fine acidité qui apporte la tension en bouche nécessaire. Un vin savoureux de beau volume.



(2012-16) GR:45-SY:25-CA:20-MOU:10 15,5/20

www.mansenoble.com

**13** Château de l'Horte "Réserve Spéciale"

Vue: Cerise intense, de bel éclat.

Nez: Tout en finesse et profondeur, ce bouquet complexe exhale des arômes de boisé noble (eucalyptus, cèdre), mêlés aux notes de fruits mûrs (sureau, myrtille) et d'épices (garrigue).

Bouche: Cette cuvée non dénuée de structure malgré sa texture fine, témoigne d'un beau potentiel d'évolution. L'élevage y est bien présent, mais maîtrisé. Relevée par une belle acidité, la bouche exprime d'agréables saveurs épicées, qui imprègnent une finale tendue et persistante.



(2013-16) CA - SY - GR - MOU

15/20

www.chateaudelhorte.com

**26** Château Mansenoble "Montagne d'Alaric"

Vue: Robe rubis concentré à nuances pourpres.

Nez: Premier nez exubérant sur la figue et la prune confiturées. Le registre lactique doux laisse place à une belle touche minérale (graphite) et finement cacaotée.

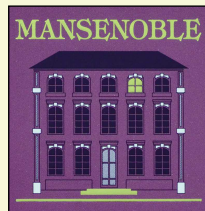
Bouche: Relevé par un support d'acidité présent dès l'attaque, ce cru tout en vivacité et élégance offre une bouche franche et savoureuse, qui accorde la priorité aux saveurs fruitées (baies rouges et noires). La finale, fondue et séduisante, confirme le caractère épanoui de ce vin gourmand.



(2012-14) SY:20 - GR:40 - CA:40

15/20

www.mansenoble.com



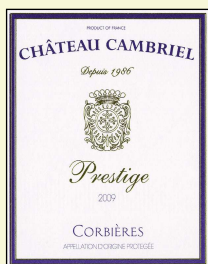
18

Château Cambriel "Prestige"

Vue: Robe carminée, brillante et limpide.

Nez: Particulièrement élégant et original, sur d'intenses effluves d'épices douces (clou de girofle, cannelle), quinquina et fruits confiturés (prune, figue).

Bouche: Doté d'un parfait équilibre, ce vin sérieux séduit par la richesse de sa matière, la générosité de son fruit (baies rouges et noires de belle maturité) et l'élégance de ses tanins assagis. Finale cacaotée présentant une délicieuse et légère amertume rafraîchissante.



 8,50 € (2012-14) CA:60 - GR:30 - SY:10 **15/20** ★★

www.vinscambriel.monsite-orange.fr

39

Le Chai des Vignerons
"Croix de Ste Hanne"

Vue: Robe rubis chatoyant.

Nez: Le premier nez, intensément charmeur, exhale sans réserve ses arômes floraux (violette, pivoine) et la confiserie (bonbon à la framboise, grenade).

Bouche: Ce cru franc et séveux présente une délicatesse de texture appréciable. La bouche se montre souple et gouleyante. Elle livre un fruité très expressif (petites baies rouges et noires). Un vin de grande netteté, doté d'un équilibre acidité/gras qui a séduit les dégustateurs.



 5,50 € (2012-14) CA - SY **14,5/20** ★★

www.chai-vignerons.com

44

Cellier Charles Cros - Terre d'Expression "Château Serviès"

Vue: Robe cerise assez intense.

Nez: Un bouquet de caractère, qui associe les arômes minéraux (terre, encre, graphite) aux notes de menthol et eucalyptus. Les fruits noirs s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: Doté d'une structure assez importante et de tanins gourmands, le vin se montre de beau volume en bouche, généreux en saveurs de fruits noirs, cacao et épices. Son caractère affirmé a séduit les dégustateurs. La finale, au grain serré, s'exprime sur le noyau de cerise.



 (2012-14) SY:95 - GR:5

★(★)
14,5/20

22^e Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

7 au 9 décembre

Vendredi: 16 à 22h. • Samedi: 10 à 20h. • Dimanche: 10 à 19h.

Renseignements:
Tél: 0032(0)4/222.41.98

www.salonduvindenamur.be

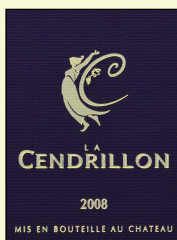
VERS L'AVENIR

 24 Château La Cendrillon "La Cendrillon"

Vue: Grenat intense au disque fermé, encore jeune.

Nez: Envoûtant, ce profond bouquet mêle les arômes chocolatisés, minéraux (encre), d'épices et boisés noble (santal) aux fruits confiturés (myrtille, cassis).

Bouche: Cette cuvée a emporté les suffrages; elle fait honneur à son appellation. Dotée d'une concentration exemplaire, elle offre une structure énergique, au service d'un fruité intense (griotte, mûre). L'ensemble, ponctué d'une finale interminable, est équilibré par une belle acidité, gage de potentiel de garde. Grande réussite.



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

★(★)
18/20

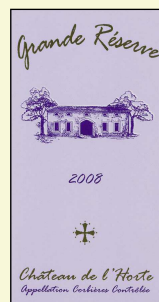
www.lacendrillon.fr

13 Château de l'Horte "Grande Réserve"

Vue: Très intense, à reflets grenat.

Nez: Les senteurs liées à un élevage noble et maîtrisé envahissent le premier nez (bois de santal, tabac blond). Ensuite, cet ensemble profond et engageant associe les arômes de cacao et épices douces.

Bouche: Solidement construite, cette cuvée ne laissera personne indifférent. S'appuyant sur une charpente jeune mais distinguée, elle livre un fruité intact (baies noires confiturées), soutenu par une acidité garante d'équilibre. Longue finale sur le coulis de sureau pour ce vin opulent et savoureux.



(2013-17) CA - GR - SY - MOU

★(★)
17/20

www.chateaudelhorte.com

 24 Château La Cendrillon "L'Inédite"

Vue: Rubis profond à reflets carminés intenses.

Nez: Puissant et enveloppé, cet ensemble de grande douceur mêle les arômes de boîte à cigares, épices douces, cerise confite et réglisse.

Bouche: Attaque ample, minérale et épicée, livrant une charpente noble, partiellement fondue. Le milieu de bouche exprime d'agréables saveurs de fruits cuits et de torréfaction et conserve sa fraîcheur grâce à une acidité bien présente. De texture fine, la finale va encore gagner en fond; elle livre d'agréables saveurs épicées.



(2013-16) SY:65 - GR:25 - CA:10

★(★)
16,5/20

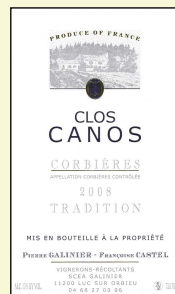
www.lacendrillon.fr

2 Clos Canos "Tradition"

Vue: Somptueuse robe grenat profond encore jeune.

Nez: Le premier nez rejoint un registre minéral appuyé (terre, encre, truffe). Ensuite, ce bouquet de caractère exhale d'intenses notes de baies noires confiturées.

Bouche: Un cru corsé et presque viril en entrée de bouche, qui gagne ensuite en fondu et gras, associant avec réussite les saveurs de fruits noirs et d'épices. L'ensemble se voit soutenu par des tanins toniques et partiellement lissés. Longue finale pour un vin massif mais très élégant.



7,00 € (2013-16) CA:90 - GR:10

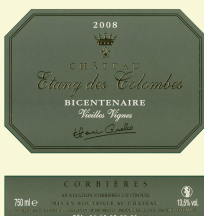
★(★)
15,5/20

41 Château Etang des Colombes "Bicentenaire"

Vue: Cerise moyennement intense au disque en début d'évolution.

Nez: Une délicatesse lactique (crème, yaourt) domine le bouquet à l'ouverture. Ensuite, les arômes de cerises et fraises prennent de l'ampleur, dans un ensemble aérien et charmeur.

Bouche: Doté d'un support d'acidité équilibrant, ce cru bien construit accorde la priorité aux saveurs fruitées (framboise, cerise) dans une bouche de texture très délicate, soutenue par des tanins soyeux presque fondus. Un vin franc et tout en dentelle.



 7,90 € (2012-14) CA:40 - MOU:30 - GR:30 15,5/20 ★★(★)

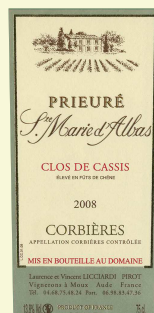
www.etangdescolombes.com

36 Prieuré Ste Marie d'Albas "Clos de Cassis"

Vue: Superbe robe cardinal.

Nez: Particulièrement élégant et doux, ce bouquet complexe associe les notes de fruits rouges et noirs confiturés (fraise, cerise, myrtille), aux arômes lactiques (crème) et finement boisés.

Bouche: L'attaque confirme la jeunesse de ce cru séveux, doté d'une belle charpente tannique qui va encore s'assagir, mais ne masque pas un fruité bien présent (mûre, cerise). Finale chocolatée et légèrement réglissée, dont on apprécie la trame serrée.



 10,90 € (2012-15) GR:50 - CA:50 15,5/20 ★★(★)

www.saintemariedalbas.com

50 Les Vignerons de Camplong "La Cuvée"

Vue: Belle robe grenat profond sans signe d'évolution.

Nez: Les notes de cerise confite, cacao et figue confiturée envahissent un bouquet particulièrement doux, agrémenté de touches lactiques et minérales.

Bouche: Corpulente et dotée d'un grand équilibre, cette ambitieuse cuvée livre une bouche pleine et harmonieuse, où les saveurs de petites baies rouges et noires confiturées (cassis, mûre sauvage) se mêlent au registre épice. Finale charmeuse pour un cru épanoui qui a évolué favorablement.



  (2012-14) CA:40 - SY:24 - GR:24 - MOU: 12 15,5/20 ★★

www.camplong.com

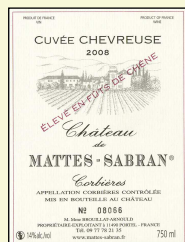
9 Château de Mattes-Sabran "Cuvée Chevreuse"

Vue: Robe rubis grenat profond et intense.

Nez: De puissants arômes de fruits confits (fraise, cerise) envahissent un bouquet chaleureux, complété d'une fine touche épicée et de cacao.

Complexité et profondeur, pour un nez authentique.

Bouche: Exubérante et chaleureuse, l'attaque impose d'emblée un style confit voire macéré (kirsch, quetsche), qui domine un ensemble enveloppé. Une délicate acidité bienvenue apparaît dans une finale de texture douce sur la pruneau cuit.

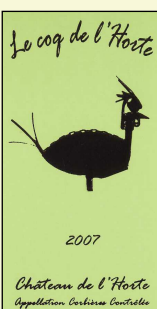


 8,00 € (2012-14) SY:80 - MOU:20 15/20 ★★

www.mattes-sabran.fr



En conversion

**13** Château de l'Horte "Le Coq de l'Horte"**Vue:** Rubis profond sans signe d'évolution.**Nez:** Une extrême élégance s'impose d'emblée dans ce profond bouquet qui associe les notes de tabac blond et boisé délicat aux arômes de fruits noirs et de figue confiturée.**Bouche:** Cette splendide cuvée a emporté tous les suffrages. Un élevage ambitieux mais parfaitement maîtrisé s'est mis au service d'une matière très concentrée et mûre. Les saveurs de cerise et prune sont intactes et les tanins presque fondus. Un cru de haut rang, qui fait honneur à son appellation.

(2012-14)

★★

18/20

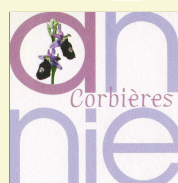
www.chateaudelhorte.com**48** Château Gléon "Hautes Serres"**Vue:** Robe pourpre au disque encore violacé.**Nez:** Distingué et très parfumé, ce bouquet profond et très engageant mêle les arômes d'épices, grillé délicat et fruits noirs (mûre, sureau).**Bouche:** Ce cru exemplaire a traversé les ans avec grande réussite. Son fruité intact (cassis, mûre, cerise) se voit complété par un registre épicé bien présent. L'ensemble a conservé une très belle fraîcheur, tout en livrant une texture douce et élégante. Le parfait équilibre d'une finale savoureuse ponctue la dégustation de ce très beau vin de gastronomie.

15,00 €

(2012-15) SY: 60 - GR/CA/MOU: 40

★★★(★)

17/20

www.gleon-montanie.com**23** Domaine Serres-Mazard "Annie"**Vue:** Robe cerise profond au disque légèrement tuié.**Nez:** Extrêmement intense dès le premier nez (effluves de sirop de cassis et d'olive noire), évoluant vers la minéralité et les épices (cardamome, poivre rose).**Bouche:** De grande franchise dès l'entrée de bouche, cette cuvée lissée et épanouie présente un beau gras, équilibré par une jolie acidité tonifiante. Les saveurs fruitées intactes (myrtille, mûre sauvage) s'expriment librement et la finale, enveloppée, séduit par sa persistance longiligne.

15,00 €

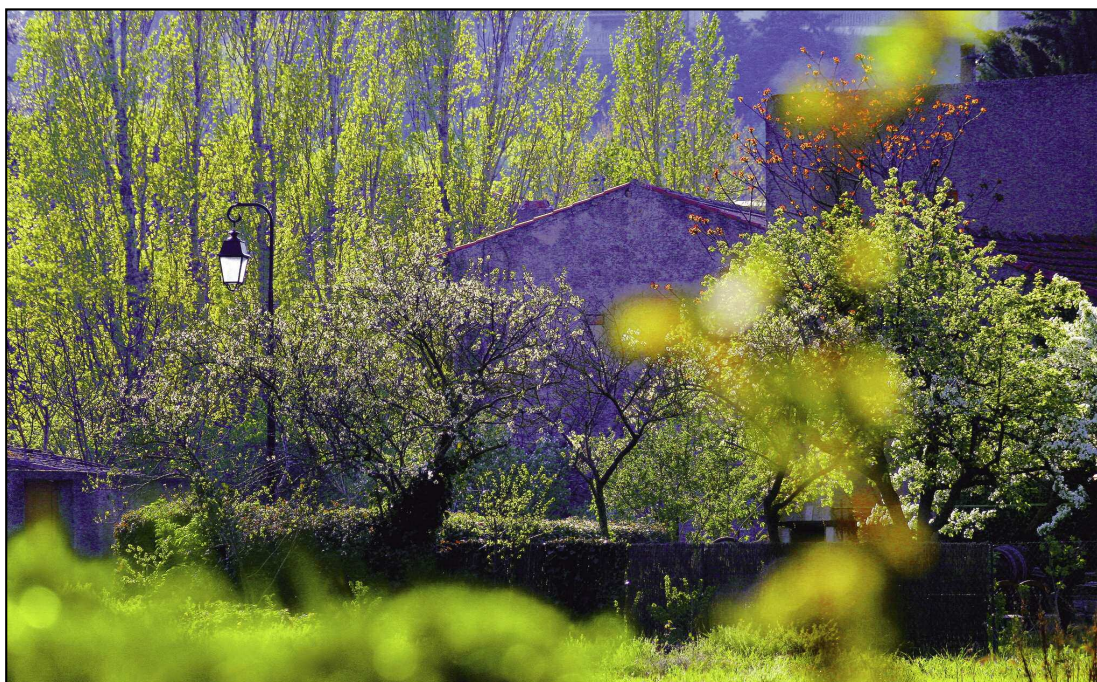
(202-14) SY: 70 - CA: 20 - GR: 10

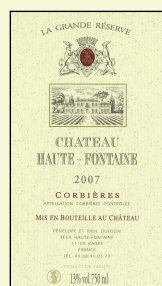
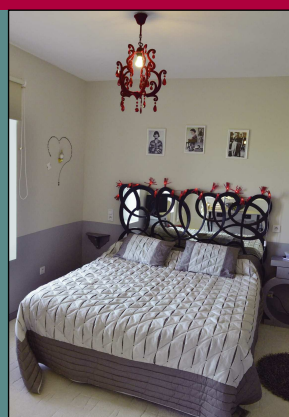
★★

16/20

www.serres-mazard.com

DOMAINE SERRES-MAZARD



 20 Château Haute-Fontaine "Prestige"**Vue:** Rubis cerise intense.**Nez:** Finesse et fondu dans ce bouquet lactique et cacaoté, complété d'une touche de fruits rouges mûrs, voire confiturés (cerise noire).**Bouche:** Parfaitement équilibrée dès l'attaque (acidité/gras), cette bouche de texture onctueuse séduit par l'intensité de son expression fruitée confiturée (fraise, cerise), sa douceur lactique et le fondu de ses tanins soyeux. Ce cru a conservé une grande élégance; il est ponctué d'une finale longiligne sur la prune et le cassis.  10,80 € (2012-15) MOU - GR  15/20www.chateauhautefontaine.com 20 Château Haute-Fontaine "Grande Réserve"**Vue:** Belle robe rubis profond.**Nez:** A l'ouverture, les notes d'épices et de fruits mûrs (pruneau, figue) se livrent de concert. Le bouquet a préservé un beau fruité; il se montre pommadé et charmeur (cerise au marasquin).**Bouche:** Souple, fondue et finement acidulée, cette cuvée épanouie privilégie le charme d'un fruité intact (myrtille, cerise). Très franche, elle séduit par son équilibre acidité/gras et le caractère gourmand de sa finale suave et de grande fraîcheur. Délicieux!  8,45 € (2012-14) CA - GR - SY - MOU  14,5/20www.chateauhautefontaine.comMAS DE LA CAPITELLE
4 chambres d'hôtes et un gîte3, rue du Moulin à Vent
Gasparets • 11200 Boutenac

Tél: 04/68.40.12.36

lacapitelle@aol.com

www.lacapitelle-gasparets.izispot.comRecommandé
par V.T.A.

47 Château Haut Gléon "Cuvée Lad Kijno" 06

Vue: Très Jolie robe carminée.
Nez: De grande élégance, ce bouquet très profond exhale de généreux arômes de cerise noire confite, cacao et épices douces.

Bouche: Tout en nuances et équilibre, ce cru bien construit a traversé les ans avec réussite. On y apprécie un fruité de belle fraîcheur (baies rouges et noires acidulées) et la texture douce d'un milieu de bouche aux tanins assagis. La finale est enveloppée et relevée par une subtile acidité tonifiante, sur le noyau de cerise.



  (2012-16) SY:60 - GR:20 - CA:20 **16/20** ★★

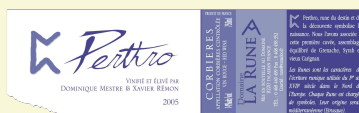
www.hautgleon.com

38 Domaine La Rune 2005 "Perthro"

Vue: Cerise intense aux reflets orangés.

Nez: Le premier nez est sur le cuir frais et l'humus. Ensuite, l'aération apporte quelques notes de prune et figues confitues agrémentée d'une délicate note d'épices douces.

Bouche: Fondue et délicate, cette bouche a conservé une agréable fraîcheur fruitée, illustrée par les saveurs de cerise confitues et de baies noires acidulées. Des tanins fondus s'associent à une trame fine et assez serrée, dans une finale subtilement réglissée.



  10,80 € (2012-13) GR - SY - CAR **15/20** ★★

www.domainelarue.com

46 Domaine St-Michel des Clauses "Chorus" 2002

Vue: Premier nez ouvert et parfumé, évoquant le clou de girofle et le quinquina. Ensuite, l'ensemble se complète de quelques notes de caramel, raisin de corinthe et de pruneau.

Nez: Ce vin épanoui présente en attaque une texture délicate et une fine acidité qui lui confère de la fraîcheur.

Le milieu de bouche révèle des saveurs de fruits rouges confitues (cerise, gelée de groseille) et la finale, lissée, séduit par sa persistance et son enveloppement.



 15,00 € (2012-13) CA: 100 **15/20** ★★

www.dom-st-michel.com

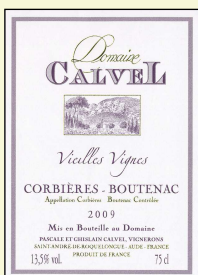


8 Domaine Calvel "Vieilles Vignes"

Vue: Profonde robe carminée, éclatante.

Nez: A l'ouverture, les notes de cuir frais, tabac blond et caramel dominant un bouquet qui s'ouvre ensuite vers les épices et les baies noires.

Bouche: Entrée de bouche séveuse et concentrée, soulignant une densité de matière imposante, des tanins encore vifs mais distingués et un support d'acidité qui assure la tension de l'ensemble. Épices et baies noires acidulées se livrent de concert dans ce cru ambitieux et doté d'une belle mâche. Il est ponctué d'une longue finale réglissée.



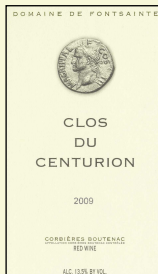
12,00 € (2012-16) CA:50-SY:20-GR:20-MOU:10 17/20

6 Domaine de Font Sainte "Clos du Centurion"

Vue: Rouge cardinal limpide et brillant.

Nez: De puissantes senteurs de fruits rouges et de confiserie (fraise, cerise noire, framboise) s'associent à un registre floral très parfumé. Un panier gourmand!

Bouche: Richement doté et paré de beaux atouts d'équilibre et densité, ce cru à la fois puissant et distingué livre une bouche de texture douce, dont la fraîcheur est garantie par l'acidité bien présente et la maturité par les intenses saveurs de fruits rouges et noirs confiturés. Longue finale suave.



12,00 € (2012-16) CA:60 - GR:30 - SY:10 16/20

www.fontsainte.com

37 Château Aiguilloux "Cuvée Anne-Georges"

Vue: Carminé intense, limpide et brillant.

Nez: Les dégustateurs soulignent le caractère affirmé de ce bouquet typé par sa minéralité et ses arômes de cuir et d'épices.

Bouche: Corpulente et séveuse, l'attaque presque corsée exprime un bouquet de garrigue. Ce registre épicé apporte beaucoup de fraîcheur à une bouche concentrée, riche en saveurs de petites baies noires. Une charpente tannique sérieuse devant encore se fondre quelque peu soutient un ensemble ambitieux, relevé par une belle acidité.



15,00 € (2013-16) SY:50 - CA:50 15/20

www.chateau-aiguilloux.com

Corbières Boutenac 2010

17 Cellier des Demoiselles "Messaline" 2010

Vue: Superbe robe pourpre, presque noire, au disque fermé.

Nez: Les notes fumées envahissent un bouquet qui se complète ensuite par d'agréables senteurs de baies sauvages (sureau, mûre) et de café.

Bouche: Entrée de bouche vive et pleine, charnue et presque gourmande, suivie d'un milieu de bouche au grain assez serré, tout en générosité de fruit. L'ensemble est soutenu par des tanins nobles qui ne demandent qu'à s'assagir. La finale, dense et persistante, s'exprime sur le noyau de cerise.



15,00 € (2013-16) GR:40 - SY:30 - CA:30 15/20

www.cellier-des-demoiselles.fr



En conversion 

16 Château Martinolle-Gasparets

Vue: Robe cerise légèrement évoluée.

Nez: Profond et minéral à l'ouverture, le bouquet souligne d'intenses senteurs de graphite, encre et truffe, mêlées aux notes épicées de belle typicité (genièvre, clou). Un léger grillé complète l'ensemble.

Bouche: Ce vin au grain extrêmement serré livre une bouche suave, dont la concentration de matière et la typicité n'ont d'égal que l'élégance des tanins et la persistance de la finale. Epices, fruits noirs et saveurs minérales se livrent de concert, dans un ensemble encore jeune et très savoureux.



(2012-17) CA - GR - SY

★★★
17/20

www.domaine-martinolle.com



27 Château Saint-Estève "Ganymède"

Vue: Jolie robe cardinal éclatant.

Nez: A l'ouverture, les notes de cuir frais et de tabac envahissent un bouquet complété par un fruité mûr et généreux (fraise, prune, figue).

Bouche: Dotée d'une densité de matière impressionnante, cette cuvée de grande maturité est aujourd'hui épanouie. Les dégustateurs y apprécient la maturité des saveurs fruitées (baies rouges et noires au sirop) et le très bel équilibre acidité/gras de ce cru dont la vinosité, le fondu et la persistance s'avèrent très séduisants.

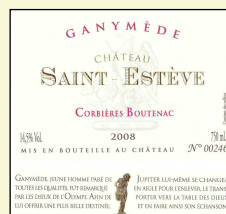


13,50 €

(2012-16) CA:40-SY:30-GR:20-MOU:10 17/20

★★★(*)

www.chateau-saint-estève.com



11 Château Fabre Gasparets

Vue: Rubis cerise.

Nez: Expressif et typé, ce bouquet livre un premier nez dominé par la minéralité. A l'aération, l'ensemble gagne en douceur et exprime de voluptueuses senteurs de fruits rouges au sirop (cerise, mûre), mêlées à une touche lactique.

Bouche: L'attaque vive et tendue, de grande précision, est suivie d'un milieu de bouche où les saveurs fruitées intenses (bigarreau, cassis) rivalisent avec une expression épicée bien présente. Une texture grasse et voluptueuse s'impose dans une finale de grande longueur, qui oscille entre onctuosité et vivacité.



CA:40 - MOU:30 SY:15 - GR:15

★★★(*)
16,5/20

www.famillefabre.com



5 Château Les Palais "Cuvée Randolin"

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

Nez: Élégant et voluptueux, ce nez suave souligne les accents de fruits rouges confiturés (fraise, cerise), qui s'associent avec réussite à une fine touche d'épices et de pruneau cuit.

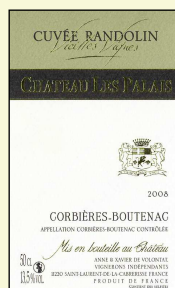
Bouche: L'entrée de bouche, fondue et gouleyante, donne le ton d'une cuvée assagie et très plaisante par sa finesse de texture. Ensuite, l'expression de douceur se confirme par les saveurs de cerise confite et de fruits au sirop. Dense et charmeuse, la finale enveloppée offre une belle longueur et s'exprime sur la crème de fruits.



12,50 €

(2011-14) CA:50 - GR:25 - SY:25

★★★
15,5/20



Corbières Boutenac 2007

49 Domaine Calvel "Vieilles Vignes"

Vue: Jolie robe carminée de belle jeunesse encore.

Nez: Particulièrement doux, sur d'insistants arômes lactiques qui enveloppent un fruité exubérant et confituré (prune, figue).

Bouche: L'attaque, crémeuse et suave, séduit par sa finesse, son gras et le charme de son fruité confituré (fraise, prune, cerise). Une délicate acidité assure la vivacité de l'ensemble, confortée en finale par une fine touche épicée. Ce vin aux tanins lissés a traversé les ans avec réussite.

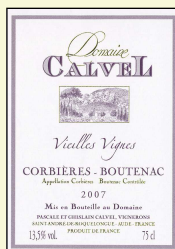


12,00 €

(2012-15) SY - CA

★★★
15,5/20

www.valorbieu.com



51 Domaine Ste Marie des Crozes "Timéo"

Vue: Doré très intense à nuances vieil or.

Nez: Le premier nez est

sur la cire d'abeille, le miel et la nougatine. Ensuite, les senteurs de fruits secs s'accroissent (amandes, noisettes caramélisées).

Bouche: Cette cuvée travaillée avec maîtrise met en relief une bouche dense et suave, à laquelle l'élevage a apporté d'intenses saveurs de caramel, beurre de noisettes et crème brûlée. L'ensemble, doté d'un beau gras, voit son opulence et sa richesse équilibrées par une belle acidité. Un cru ambitieux.



ROU:100

17/20

www.saintemariedesroses.com



Timéo

12Château du Cerbier
"Clair de Lune"

Nez: Un exubérant registre exotique, très parfumé, s'impose dès l'ouverture (litchi, ananas), complété par les fruits jaunes mûrs (abricot, pêche). Un ensemble enveloppé particulièrement engageant.

Bouche: Richement doté et très équilibré, ce cru a bénéficié d'une vinification aboutie. Puissamment aromatique (poire, raisin frais), il voit sa maturité fruitée nuancée par un support d'acidité bien présent, qui apporte la tonicité nécessaire. Finale grasse et persistante sur la pâtisserie aux fruits.



6,00 €

GR bl. - MA - MU



A.O.P. CORBIÈRES
2011

Carol BLOCH vigneronne
11200 Fabrezan
Mis en bouteille au Château
VENDANGE À LA MAIN
750 ml. 13,5%vol.
PRODUCT OF FRANCE

★★★

16/20

25

Château La Bastide 2011

Nez: Finement parfumé, ce nez distingué et frais livre des arômes de fruits mûrs (pêche, poire), évoluant sur un registre presque exotique (ananas, mangue).

Bouche: Superbe cuvée, franche, nette et précise, offrant une expression fruitée à la fois concentrée et de fraîcheur appréciable (citron, pamplemousse).

Ne cédant pas à la facilité, elle complète la palette par une minéralité séduisante. L'ensemble, racé, se voit ponctué par une longue finale tendue.



ROU:55 - VER:20 - BOU:20 - MU:5

★★★

16/20

www.chateau-la-bastide.fr

Location et entretien de plantes
Décoration végétale et florale

Pour vos salons, expositions, festivals ou réceptions, une large gamme de plantes et d'arbres de tous genres s'intégrant à tous types de manifestations.



www.mifleurs.be



MiFleurs • Gil Debaize

92, Hoeilaartsesteenweg • 3090 Overijse • Tél: 02/420.02.37 • Fax: 02/428.91.57 • info@mifleurs.be

14

Domaines Auriol - Saint Auriol "Châtelaine"

Nez: Un bouquet de fleurs printanières! On se trouve d'emblée sous le charme des senteurs de lilas blanc, jacinthe et violette, dont les parfums s'associent à la confiserie (guimauve) et à la vanille.

Bouche: Les dégustateurs soulignent de concert la densité de matière et le très bel équilibre acidité/gras de ce cru tramé. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs s'associent avec harmonie, soutenues par un support d'acidité omniprésent, qui assure la tonicité de l'ensemble.



5,00 €

GR bl. - MAL - MA - ROU

★★★
15,5/20

www.saint-auriol.com

22

Abbaye Sainte-Eugénie

Nez: Les notes de poire cuite, miel de tilleul et sirop d'érable se mêlent avec harmonie dans ce bouquet très mûr, qui évolue vers la pâtisserie (millefeuille aux poires).

Bouche: La texture délicate et enrobée, voire onctueuse de ce vin séduit dès l'attaque. Le milieu de bouche accorde la priorité aux saveurs de fruits frais (pomme, agrumes) et la finale, pleine et harmonieuse, se montre ciselée et d'agréable persistance.



7,00 €

MAC:100

★★★
15/20

www.abbaye-sainte-eugenie.fr

En conversion



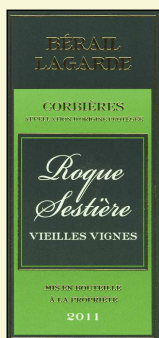
1

Domaine Roque Sestière "Vieilles Vignes"

Nez: Le registre minéral domine le premier nez. Ensuite, les arômes de confiserie (bonbons acidulés) s'associent à de subtiles notes de fleurs blanches parfumées.

Bouche: Franche et précise, cette bouche de belle pureté livre dès l'attaque ses beaux atouts.

L'équilibre acidité/gras n'a d'égal que le fruité chatoyant (fruits blancs) et l'ensemble offre une très belle tension qui nuance la texture douceuse et enveloppée d'une finale persistante sur les fruits au sirop.



7,00 €

MAC:55 - GR bl.35 - ROU:10

★★★
15/20

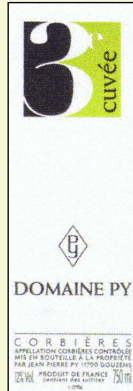
www.roquesetiere.com

52

Domaine PY "3ème Cuvée"

Nez: De subtiles notes minérales s'associent à des effluves de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et de fleurs parfumées dans ce bouquet délicat.

Bouche: Cette cuvée très franche est dotée d'une belle trame fruitée et s'appuie sur un support d'acidité bien présent souligné par d'insistantes saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de bonbons acidulés. Un ensemble longiligne et de texture fine dont on apprécie l'équilibre et la tonicité.



4,20 €

GR bl. - VER

★★★
14,5/20

www.domaine-py.com

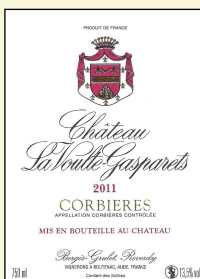


4 Château La Voulte-Gasparets

Nez: Un bouquet ouvert, complexe et original, livrant des notes tartées, biscuitées et confiturées (fraise, cerise). Une certaine douceur lactique apparaît à l'aération.

Bouche: Charnue et concentrée, cette cuvée affirme d'emblée son caractère.

Sa vinosité n'a d'égal que sa générosité fruitée et sa finesse de texture. La finale se révèle persistante et séveuse, subtilement épicée. Un rosé de gastronomie, relevé par une fine acidité qui lui garantit l'équilibre.



6,70 €

GR:50 - MOU:30 - SY:10 - CA:10 15,5/20

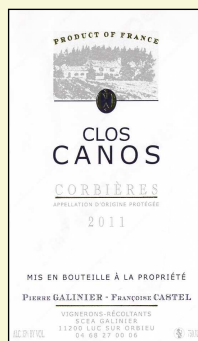
★★

www.lavoultegasparets.com

2 Clos Canos

Nez: Profond et doux, particulièrement enveloppé, ce bouquet délicatement floral libère à l'aération un beau panier de fruits frais et de confiserie (framboise, grenade).

Bouche: Parmi les beaux atouts de ce vin, les dégustateurs soulignent une vinosité appréciable et une expression fruitée chatoyante et très gourmande. Le milieu de bouche souligne la finesse de texture et le bel équilibre acidité/gras, que l'on retrouve dans une finale sur les bonbons acidulés. Belle réussite!



6,00 €

SY:14 - GR (blanc-noir-gris 3/4)

15/20

★★

28 Château de Belle-Isle "Rosé de l'Isle"

Nez: De séduisants parfums apparaissent dès l'ouverture (lilas, confiserie, cuberdon).

Doux, le bouquet suave évolue vers la vanille à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche délicate pour une cuvée de texture fine et gourmande à la fois, précise et distinguée. Les saveurs de petits fruits rouges confiturés trouvent leur équilibre dans un support d'acidité qui préserve la tension de l'ensemble.



GR - SY

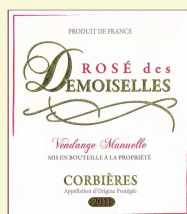
14,5/20

★★

17 Cellier des Demoiselles

Nez: Le nez présente le visage d'une friandise olfactive. Les effluves florales (jasmin, lilas) sont agrémentées d'une délicate et élégante touche de minéralité. Un bouquet distingué et engageant.

Bouche: De belle pureté, cette bouche rafraîchissante jouit d'une grande franchise de fruit et d'un équilibre acidité/gras appréciable. La finale, ronde et suave, évoque la confiserie (bonbon à la framboise, grenade). Un vin convivial, très friand.



GR:40 - CIN:30 - SY:30

14/20

★★★

www.cellier-des-demoiselles.fr

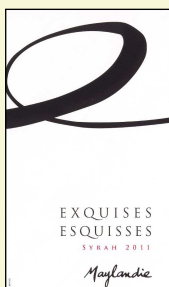


34 Château Maylandie "Exquises Esquisses" Syrah - IGP Pays d'Oc

Vue: Superbe robe pourpre au disque grenat violacé.

Nez: La minéralité (graphite, terre, encre) s'exprime d'emblée, complétée par les fruits noirs et les épices (genièvre, garrigue).

Bouche: Très belle cuvée tout en nuances et équilibre, qui associe de puissantes saveurs fruitées de belle fraîcheur (cassis, griotte, mûre) à une charpente tannique ferme mais distinguée, qui ne demande qu'à se fondre. Longue finale réglissée et intensément épicée pour ce cru de beau potentiel.



  9,00 € (2013-16) SY:100 **16/20** ★★★

www.maylandie.fr

7 Domaine Fourtanier - VDF "Merlot"

Vue: Robe sombre, grenat intense.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de cerise noire se mêlent à un registre lactique accentué (yaourt, crème).

A l'aération, notes de baies noires acidulées (mûre sauvage, sureau).

Bouche: Superbe expression du cépage pour ce vin très bien construit, qui associe vinosité, texture grasse et corpulence.

Le milieu de bouche s'apparente à un panier de fruits gourmands (fruits noirs) et la finale, harmonieuse et friande, associe texture fine et concentration de matière.



 8,00 € (2011-15) ME:100 **15,5/20** ★★★

43 Domaine Ulisi-Canet - AOC Languedoc

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

Nez: Premier nez ouvert, sur la gelée de cassis et le coulis de petites baies noires. Une touche épicée apparaît à l'aération.

Bouche: S'appuyant sur des tanins de grande élégance, ce cru richement doté offre une bouche pleine et harmonieuse, de texture fondue, presque grasse, où d'insistantes saveurs de fruits noirs au sirop (cassis, sureau) se livrent sans retenue. Un vin charmeur, relevé en finale par une fine acidité bienvenue.



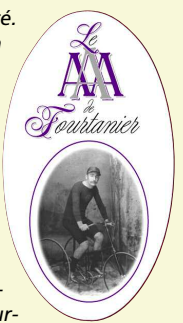
 8,00 € (2012-14) **15/20** ★★★

7 Domaine Fourtanier - VDF "Alicante"

Vue: Robe pourpre très concentré.

Nez: Moyennement expressif à l'ouverture, puis s'ouvre davantage et dans la douceur (crème, cacao) avec une subtile touche de tabac blond et de fruits rouges mûrs.

Bouche: Ce vin sphérique se montre très franc et particulièrement gourmand. Relevé par une jolie acidité, il présente une bouche assez concentrée, de texture souple et épanouie aujourd'hui. On apprécie la douceur des saveurs de cerises et fraises confitonnées, ainsi que l'impression d'enveloppement d'une finale agréablement persistante.



 7,00 € (2012-14) Alicante:100 **14,5/20** ★★★



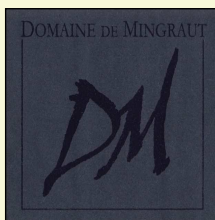
En conversion 

21 Domaine de Mingraut - "Cuvée DM" VDP d'Hauterive 09

Vue: Très jolie robe violine, encore jeune.

Nez: Superbe expression variétale pour ce bouquet complexe, qui livre ses senteurs florales (violette) complétées à l'aération d'un registre minéral appuyé et d'une touche fruitée exubérante (griotte, mûre).

Bouche: Beaucoup d'ambition et de relief pour cette cuvée racée et séveuse, dont la bouche révèle une grande concentration de matière, un très bel équilibre acidité/gras et une charpente tannique élégante et de belle évolution. Très longue finale structurée et fruitée (mûre, cassis).



  14,80 € (2012-16) SY:100 ★★ 17/20

31 Domaine des 4 Gouttes "Cuvée Combes de Gaspard" 2010 IGP Coteaux du Littoral Audois

Vue: Superbe robe rubis grenat violacé.

Nez: Sur la réserve à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et libère des arômes flatteurs de baies rouges et noires bien mûres. Un panier gourmand!

Bouche: Du caractère et de la typicité dans cette bouche exubérante, qui privilégie les épices (genièvre, thym, poivre), et se complète par de jolies saveurs de cerise noire et de cacao. Finale persistante, longiligne et enveloppée.



 8,00 € (2012-14) CA:100 ★★ 15/20
www.domainedes4gouttes.fr

49 Les Vignerons de la Méditerranée "La Cuvée Mythique" IGP Pays d'Oc 2009

Vue: Rubis profond, limpide et éclatant.

Nez: Tout en douceur et profondeur, le nez affiche un fruité très plaisant (griotte, mûre), assorti d'une note lactique et cacaotée.

Bouche: Soutenue par une acidité tonique, ce cru sérieux livre une bouche où la maturité fruitée (pruneau, figue, cerise) se voit enveloppée de tanins gourmands et partiellement fondus. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras et la chaleur d'une longue finale sur les fruits confits et les épices.



 8,00 € (2012-15) SY - GR - CA - MOU ★★ 15/20
www.valorbieu.com

31 Domaine des 4 Gouttes "Cuvée Violette" 2009 IGP Coteaux du Littoral Audois

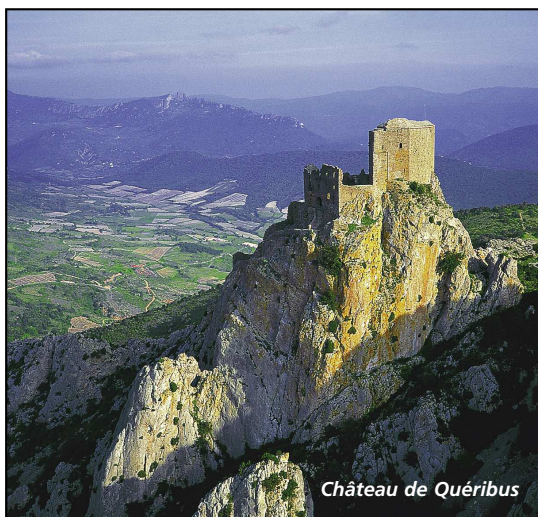
Vue: Robe cerise intense.

Nez: Une insistante minéralité s'associe à des arômes épicés de belle typicité (poivre, thym, garrigue, baie de genévrier).

Bouche: Engageante et offrant une belle tension en bouche, cette cuvée présente une expression fruitée (sureau, mûre sauvage) et délicatement épicée. On apprécie la texture droite de l'ensemble et la vivacité apportée la fraîcheur acidulée de la finale, pour un cru sérieux.



 9,00 € (2012-15) MOU:100 ★★ 15/20
www.domainedes4gouttes.fr



Château de Quéribus

49 Château Notre Dame de Quartouze

AOP Coteaux du Languedoc "Nautica"

Nez: Les notes florales (lilas blanc) et d'agrumes (pamplemousse, citron) s'associent à une fine minéralité.

A l'aération se livrent des notes de confiserie (guimauve, violette).

Bouche: Parfaitement construite, cette cuvée offre un panier de fruits chatoyant (pêche blanche, poire, melon,...) dans un ensemble élégant, longiligne et particulièrement suave. De texture fine, cette cuvée tout en dentelles est ponctuée d'une finale finement briochée et beurrée.



 7,40 € **VIO - VER - MAC** **15,5/20** ★★

www.valorbieu.com

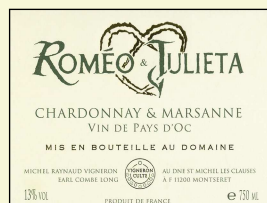
46 Domaine St Michel Les Clauses

IGP Pays d'Oc

"Roméo et Julieta"

Nez: Délicatement parfumé, sur de flatteuses senteurs florales et de confiserie (citronnelle, lychee). Un bouquet subtil et engageant.

Bouche: Franc et frais, d'une grande netteté aromatique. Gourmande et agréablement fruitée, cette cuvée conviviale (agrumes, pomme) jouit d'un bel équilibre acidité/gras. On apprécie la persistance d'une finale longiligne qui rejoint une fine touche exotique charmeuse. Une friandise!



 6,00 € **MAR:60 - CHA:40** **14,5/20** ★★

www.dom-st-michel.com

0 Abbaye Sainte-Eugénie - Banyuls Rimage 2009

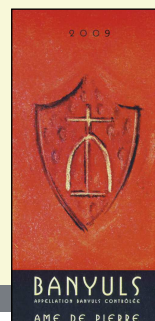
Vue: Robe rubis profond au disque à reflets tuilés.

Nez: Puissamment parfumé, le bouquet chaleureux et engageant s'ouvre sur les cerises confites et le sirop d'érable, pour évoluer vers la pâte d'amandes.

Bouche: Savoureuse et charnue, l'attaque donne le ton d'un vin charmeur et doté d'un bel équilibre. Les dégustateurs soulignent le grain serré, l'intensité des saveurs fruitées (griotte, prune) et la persistance d'une finale tramée, évoquant le cacao et relevée par de délicieux tanins. Une réussite!

 15,00 € (2011-16) **SY:40 - GR:40 - GR:40** **15,5/20** ★★★

www.abbaye-sainte-eugenie.fr



Il convient d'être vigilant sur le choix d'un blanc de corbières quand il passe à table. Vin de soleil, il ne doit toutefois pas s'effacer devant une cuisine trop puissante ou copieusement assaisonnée. Il doit conserver une bonne vivacité pour souligner et rafraîchir le plat. La diversité et le caractère particulier des multiples cépages ne s'apprécieraient-ils pas d'ailleurs davantage à l'apéritif ?

Les vins rouges de Corbières ont une forte intensité aromatique. Ils sont tantôt fins et goudailleurs appellants des plats simples et conviviaux, tantôt puissants, riches en saveurs et en tanins. Il conviendra de les servir alors sur des viandes rôties ou marinées ou des gibiers en sauce. Affichant un degré alcoolique important, il sera judicieux de les déguster entre 16 et 18° en ayant eu soin d'ouvrir bien à l'avance une cuvée plus concentrée d'un millésime récent.

Avec l'âge, un grand Corbières affine ses saveurs et ses tanins. Ses arômes d'épices, de truffe, d'encre et de fruits à noyau évoluent vers des notes de cuir, de pruneau et de thym qui les magnifient. Ils s'épanouissent alors en compagnie de plats mijotés et onctueux. Un osso buco ou un lapin aux pruneaux feront des mariages heureux. Un chevreau tout juste rôti, légèrement épicé s'harmonisera également avec ses tanins. Servi avec un gibier à poils, il apportera une note chaude et sudiste aux repas d'automne et d'hiver.

Il s'accommodera également des fromages à pâte persillée, des salades composées (gésiers, foie), et pour les plus audacieux, des desserts à base de chocolat.



Men moet goed opletten bij het uitkiezen van een witte Corbières wanneer men aan tafel gaat. De zonnige wijn moet echter niet onderdoen voor een te sterk of te gekruid gerecht en een goede levendigheid behouden om het gerecht kracht bij te zetten en te verfrissen. Zouden de diversiteit en het bijzondere karakter van de talrijke druivensoorten niet meer gewaardeerd worden als aperitief?

De rode wijnen van Corbières hebben een sterke aromatische intensiteit. Ze zijn nu eens fijn en lekker wegdrinkend, vragend om eenvoudige en gezellige gerechten, en dan weer krachtig en rijk aan smaken en tannines. Ze zijn dan meer geschikt bij gebraden of gemarineerd vlees of bij wild in saus. Ze hebben een vrij hoog alcoholgehalte en dienen gedronken te worden tussen 16 et 18°, waarbij men ervoor zorgt dat een geconcentreerde cuvée van een recent wijnjaar goed op voorhand wordt geopend.

Met het verouderen worden de tannines van de grote Corbières fijner. De aroma's van specerijen, truffel, inkt en pitvruchten evolueren dan naar toetsen van leder, pruim en tijm die de wijn verheerlijken. Ze ontplooiën zich bij gestoofde en smeugige gerechten. Een osso buco of konijn met pruimen zorgt voor een geslaagde combinatie. Een net gebraden geitenjong, lichtjes gekruid, zal eveneens harmoniëren met de tannines. Geserveerd bij haarwild verschaft de wijn een warme en zuidelijke toets aan de herfst- en wintergerechten.

Hij zal ook lekker smaken bij schimmelkazen, samengestelde salades (maagjes, lever), en voor de durvers, bij desserts op basis van chocolade.

One should be vigilant on the choice of a Corbières white at mealtime. A sunny wine, it should however not be eclipsed by an overly powerful or seasoned cuisine and should preserve a good vivacity in order to underline and refresh the dish. Would not the diversity and the special nature of the many grape varieties be better appreciated as an aperitif?

The Corbières red wines have a strong aromatic intensity. They are sometimes fine and lively, calling for simple and convivial dishes, sometimes powerful, flavourful and rich in tannins. They should then be served with roast or marinated meats or with game in a culinary sauce. Displaying an important alcoholic strength, they should be tasted them between 16° and 18°, having taken care to open a concentrated vintage from a recent year well in advance.

With age, a great Corbières refines its tannins. Its flavours of spices, truffles, ink and stone-fruits evolve towards hints of leather, prune and thyme, which enhance them. They then flourish in the company of simmered and unctuous dishes. An osso buco or some rabbit with prunes will make happy marriages. A perfectly roasted kid, slightly spiced, will also go well with its tannins. Served with animal game, it will bring a hot and southern note to autumn and winter meals.

It will also go well with blue-veined cheeses, with mixed salads (gizzards, liver), and for the more daring, with chocolate-based desserts.

- 1** **Domaine Roque Sestière** - 8, rue des Etangs
11200 Luc sur Orbieu - Tél: 04/68.27.18.00
Fax: 04/68.27.04.18 - roque.sestiere@wanadoo.fr
Delhaize (Wine World)
- 2** **Clos Canos** - Rue de Canos - 11200 Luc sur Orbieu
Tél: 02/68.27.00.06 - Fax: 02/68.27.61.08
chateau-canos@wanadoo.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 3** **Dom. Rouïre-Ségur** - 12, rue des Fleurs - 11200 Ribaute
Tél: 04/68.27.19.76 - 06/84.53.58.79
nicolasbourdel@orange.fr *Delhaize*
- 4** **Chât. La Voulte-Gasparets** - Gasparets - 11200 Boutenac
Tél: 04/68.27.07.86 - Fax: 04/68.27.41.33
chateaulavoulte@wanadoo.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 5** **Château Les Palais** - 11200 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse
Tél: 04/68.44.01.63 - Fax: 04/68.44.07.42
chateaulspalais@orange.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 6** **Domaine de Fontsaïnte** - 16, Route de Ferrals
11200 Boutenac - Tél: 04/68.27.07.63 - Fax: 04/68.27.62.01
earl.laboucarie@aliceadsl.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 7** **Domaine Fourtanier** - 9, rue du Poutil - 11220 Montlaur
Tél: 04/68.24.01.40 - 06/20.89.14.09
domainefourtanier@wanadoo.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 8** **Domaine Calvel** - 16, rue de la Rivière
11200 Saint André de Roquelongue - Tél: 06/88.76.89.10
04/68.45.17.65 - Fax: 04/68.45.17.65
domainecalvel@hotmail.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 9** **Château de Mattes-Sabran** - Château de Mattes
11490 Portel des Corbières - Tél: 09/77.78.21.35
Fax: 09/70.62.34.36 - mattes.sabran@laposte.net
Cherche Distributeur(s)
- 10** **Domaine Grain de Fanny** - 10, av. du Chemin Neuf
11200 Ornaïsons - Tél: 04/68.27.05.65 - ftisseyre@free.fr
Cherche Distributeur(s)
- 11** **Famille Fabre** - Château de Luc - 1, rue du Château
11200 Luc sur Orbieu - Tél: 04/68.27.10.80
Fax: 04/68.27.38.19 - info@famille-fabre.com
*Biofresh à Gavere - Les Champs Fulliots à Battice
Good3k à Saint Trond - Vinicole Leloup & Fils à Bousval
Leroy Prevot à Buvrinnes - Lismonde Vinecerf à Brasschaat
Qualivino à Lier - Van Looy Wijbnen à Anvers
World Wineries à Geel*
- 12** **Château du Cerbier** - 5, Portail de la Trinité
11200 Fabrezan - Tél: 04/68.43.55.31 - Fax: 04/68.43.55.30
domaineducerbier@free.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 13** **Château de l'Horte** - Dom. de l'Horte - 11700 Montbrun
Tél/Fax: 04/68.43.91.70 - horte@wanadoo.fr
Cherche Distributeur(s)
- 14** **Les Domaines Auriol** - BP 79 - Z.I. Gaujac
11200 Lézignan Corbières - Tél: 04/68.58.15.15
Fax: 04/68.58.15.16 - marketing@les-domaines-auriol.eu
Global Wineries à Kapellen
- 15** **Château du Vieux Parc** - 11200 Conilhac Corbières
Tél: 04/68.27.47.44 - Fax: 04/68.27.38.29
louis.panis@orange.fr
- 16** **Domaine Martinolle-Gasparets** - 27, Av. Frédéric Mistral
11200 Lézignan - Tél: 04/68.27.10.45
pierre.martinolle@domaine-martinolle.com
Cuvino à Anvers - Bussart à Binche - cherche Distributeur(s)
- 17** **Cellier des Demoiselles** - 5, rue de la Cave
11220 Saint Laurent de la Cabrerisse - Tél: 04/68.44.02.73
Fax: 04/68.44.07.05 - coop.stlaurent@wanadoo.fr
- 18** **Château Cambriel** - 65, av. Saint-Marc - 11200 Ornaïsons
Tél/Fax: 04/68.27.43.08
christophe.cambriel@orange.fr *Cherche Distrib.*
- 19** **Château La Baronne** - 21, rue Jean Jaurès
11700 Moux - Fontcouverte
Tél: 04/68.43.90.20 - Fax: 04/68.43.96.73
info@chateaulabaronne.com
Cherche Distributeurs en Wallonie
- 20** **Château Haute-Fontaine** - Domaine de Java
Prat de Cest - 11100 Bages - Narbonne
Tél: 04/68.41.03.73 - Fax: 04/68.41.76.03
haute-fontaine@wanadoo.fr
Giraldi à Knokke - G & C Vins à Bruxelles - Cherche Distrib.
- 21** **Domaine de Mingraut** - 11700 Fontcouverte
Tél: 04/68.43.40.01 - Fax: 04/68.43.40.02
info@domaine-mingraut.fr
Trium Vinum à Waudrez - Cherche Distributeur(s)



- 22** Abbaye Sainte-Eugénie - 11440 Peyriac de Mer
Tél: 04/68.42.48.93 - abbaye.sainte.eugenie@wanadoo.fr
Cherche Distributeur(s)
- 23** Domaine Serres-Mazard - 6, Place Font Vieille
11220 Talairan - Tél: 04/68.44.02.22 - Fax: 04/68.44.08.47
mazard.jeanpierre@free.fr
- 24** Château la Cendrillon - Route de Narbonne
11200 Ornaisons - Tél: 09/61.37.85.51 - Fax: 04/68.48.80.62
lacendrillon@orange.fr *Biobelvins à Spa*
- 25** Château La Bastide - "La Bastide" - 11200 Escalles
Tél: 04/68.27.08.47 - Fax: 04/68.27.26.81
chateaulabastide@wanadoo.fr
*Redoute Vins à La Hulpe - Courtiers Vinicoles à Diepenbeek
Le Clos du Culot à Wavre*
- 26** Château Mansenoble - 15, av. Henri Bataille - 11700 Moux
Tél: 04/68.43.93.39 - Fax: 04/68.43.07.21
mansenoble@wanadoo.fr
*Feys Van Acker à Bruges - Vandenbossche à Maldegem
Au Sens Large à Hannut - VPS Belgium à Bruxelles*
- 27** Château Saint-Estève - 11200 Thézan-des-Corbières
Tél: 04/68.43.32.34 - Fax: 04/68.43.75.63
contact@chateau-saint-estève.com *Cherche Distrib.*
- 28** Château de Belle-Isle - 11200 Lézignan Corbières
Tél: 06/89.86.53.27 - 06/81.00.06.07 - Fax: 04/68.27.90.46
Chateau.belle-isle@wanadoo.fr *Delhaize - Nicolas*
- 29** Château Prieuré de Bubas - Durand Roger
11700 Comigne - Tél: 04/68.79.18.48 - Fax: 04/68.79.18.55
odr01@wanadoo.fr - *Cherche Distributeur(s)*
- 30** Les Sabots d'Hélène - Rue Quartier Neuf - 11510 Feuilla
Tél: 04/68.64.94.20 - helene.alban@orange.fr
- 31** Dom. des 4 gouttes - 12, rue du Peyrou - 11130 Sigeon
Tél: 04/68.48.56.38 - domainedes4gouttes@orange.fr
Cherche Distributeur(s)
- 32** Château La Condamine - 11200 Camplong d'Aude
Tél: 04/68.43.53.87 - 06/71.62.89.82 - Fax: 04/68.43.53.87
chateaulacondamine@orange.fr *Cherche Distrib.*
- 33** Domaine Faillenc Sainte Marie - 11700 Douzens
Tél/Fax: 04/68.43.93.83 - jbgibert@voila.fr
Cherche Distributeur(s)
- 34** Château Maylandie - 18, av. de Lézignan
11200 Ferrals-les-Corbières - Tél: 06/24.41.24.50
Fax: 04/68.43.69.42 - contact@maylandie.fr
*Marmat à Puurs et à Wenduine - Gryson à Bruxelles
Cherche Distributeur(s)*
- 35** Terres de Drollas - 25, Av. des Anciens Combattants
11700 Capendu - Tél: 04/68.79.81.84
francis.bopp@free.fr *Cherche Distributeur(s)*
- 36** Prieuré Sainte Marie d'Albas - 45, av. Henri Bataille
11700 Moux - Tél: 06/98.83.47.36 - Fax: 04/68.49.61.54
contact@saintemariedalbas.com *Cherche Distrib.*
- 37** Château Aiguilloux - D 123 - 11200 Thézan des Corbières
Tél: 04/68.43.32.71 - Fax: 04/68.43.30.66
aiguilloux@wanadoo.fr
Bogovino à Ekeren - Cherche Distributeur(s)
- 38** Domaine La Rune - Mestre-Rémon - 7, rue de l'Eglise
11220 Talairan - Tél: 04/68.44.04.99
contact@domainelarune.com
*La Corbeille à Orp le Grand - Maison Rouard à Beauraing
Cherche Distributeur(s)*
- 39** Le Chai des Vignerons - 15, av. Frédérique Mistral
11200 Lézignan Corbières - Tél: 04/68.27.00.36
Fax: 04/68.27.48.78 - chai-vignerons@wanadoo.fr
Cherche Distributeur(s)
- 40** Domaine du Grand Crès - 26, rue Saint-Elisabeth
11200 Fabrezan - Tél: 09/61.48.72.67 - Fax: 04/68.43.58.99
grand.cres@wanadoo.fr
*Vie & Vin à Mons - Maes-Braem à Zwijndrecht
Lansac à Meise - Rob à Bruxelles - Noël à Eynatten
Privilège à Liège*
- 41** Château Etang des Colombes - SARL Gualco
11200 Crusades - Tél: 04/68.27.00.03 - Fax: 04/68.27.24.63
christophe.gualco@wanadoo.fr *Cherche Distributeurs*
- 42** Château du Grand Caumont - 11200 Lézignan Corbières
Tél: 04/68.27.10.82 - Fax: 04/68.27.54.59
chateau.grand.caumont@wanadoo.fr
*Babelvin à Gouvry - Les Caves de Falogne à Nandrin
Les Caves de Bordeaux à Knokke - Ronald Derijck à Iddergem
Vins Degreve à Saint Symphorien - Cherche Distributeurs*
- 43** Dom. Ulisi Canet - 11, rue Notre Dame - 11200 Fabrezan
Tél: 06/09.77.25.92 - philabbai@yahoo.com *Cherche Dist.*
- 44** Cellier Charles Cros - Terre d'Expression
Rue des Coopératives - 11200 Fabrezan
Tél: 04/68.43.61.18 - Fax: 04/68.43.51.88
info@terredexpression.fr
Le Petit Cellier à Theux - Lambrechts & Nicolaers à Tongres
- 45** Vignobles Cap Leucate - Chai La Prade - 11370 Leucate
Tél: 04/68.33.20.41 - Fax: 04/68.33.08.82
s.beziat@cave-leucate.com
- 46** Dom. Saint Michel Les Clauses - Chemin de la Source
Les Clauses - 11200 Montseret - Tél/Fax: 04/68.43.36.62
domstmichel@aol.com - *Cherche Distributeur(s)*
- 47** Château Haut Gléon - Domaine de Haut Gléon
11360 Durban - Tél: 04/68.48.85.95 - Fax: 04/68.48.46.20
contact@hautgleon.com - *Cherche Distributeur(s)*
Toby vins à Vivegnies - GK Services à Wilrijk
- 48** Château Gléon - 11360 Durban - Tél: 04/68.48.28.25
Fax: 04/68.48.83.39 - info@gleon-montanie.com
Bertrand & Degroot à Nivelles - Cherche Distributeur(s)
- 49** Val d'Orbieu - 12, rue du Rec de Veyret
11100 Narbonne - Tél: 04/68.42.75.07 - Fax: 04/68.42.75.40
spierre@valorbieu.com
Cherche Distributeur(s)
- 50** Vignerons de Camplong - 25, av. de la Promenade
11200 Camplong d'Aude - Tél: 04/68.43.60.86
Fax: 04/68.43.69.21 - vignerons-camplong@wanadoo.fr
*Paul De Clerck à Courtrai - P. & A. Gelin à Uccle
Maison des Vins Fins à Mons - Despert & Co à Anvers*
- 51** Domaine Sainte-Marie des Crozes
36, av. des Corbières - 11700 Douzens
Tél: 06/14.60.60.91 - Fax: 04/68.79.20.57
d.alias11@orange.fr
Mitius à Ekeren - Epec à Bruxelles - Laugé-Nandrin à Theux
- 52** Domaine Py - 120, av. des Corbières - 11700 Douzens
Tél: 04/68.79.21.53 - 06/07.45.49.63
py.jeanpierre@wanadoo.fr *Cherche Distributeur(s)*

Fitou: "Omnia fecit Deus Fitou homines"*

** "Dieu fit tout et les hommes le Fitou"*

Fitou viendrait de «fita» qui signifie «limite», le village étant la frontière entre la Gaule et l'Ibérie. Arrivés il y a près de 2700 ans, les Grecs retrouvent, émerveillés, à Leucate les falaises blanches de leur île, s'y installent et établissent la vigne sur le littoral, au voisinage des ports. Mais ce sont les Romains, lors de la conquête des Gaules, qui vont développer le commerce du vin, en bordure de la Via Domitia.

Après l'époque trouble des invasions barbares où le vignoble fut quasiment délaissé, l'archevêque primat de toutes les Gaules (Duc de Narbonne) étend son autorité sur toute la région. Sous cette unité administrative, les échanges entre les différentes parties du pays s'intensifient. Les moines et notamment les cisterciens de l'Abbaye de Fontfroide fondée à la fin du XII^{ème} siècle, participent largement au développement viticole local. Un terrible gel, en 1709, eut pour incidence l'extension très importante (replantation massive) du vignoble languedocien: le Diocèse de Narbonne comptait 25800 ha de vignes.

Au cours du XIX^{ème} siècle, le recul de la culture des céréales et des oliviers, déjà mise à mal par des hivers rigoureux, se poursuit. En 1850, Fitou est en monoculture viticole. L'arrivée, en 1864, du phylloxéra, puis la révolution des vigneronniers méridionaux en 1907 auront pour incidence la création des AOC, quarante ans plus tard. Fitou sera ainsi classé AOC le 28 avril 1948 mais son histoire est surtout celle de la conviction de plusieurs vigneronniers, détermi-

nés et persévérants à faire connaître et reconnaître leur vin. Aujourd'hui encore, outre le faible rendement naturel, ils s'attachent à une viticulture qui préserve le paysage, inscrite dans le territoire du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée.

Située au cœur du Massif sauvage des Corbières, l'aire d'appellation Fitou se situe dans le Languedoc, au sud-est de l'Aude. De Leucate à Tuchan, du bord de mer aux montagnes, la région est balayée par le cers, porteur des envoûtants parfums de garrigue. L'AOC est séparée en 2 zones distantes d'une trentaine de kilomètres. La première réunit les villages de Fitou, Caves, La Palme, Leucate, et Treilles. La seconde puise sa force au pied des Châteaux Cathares, Paziols, Tuchan et Villeneuve. Avec 22 types de sols différents, l'AOC, nourrie de contrastes, conjugue le tendre et le sauvage dans une nature et un climat rebelles. 300 jours d'ensoleillement par an, vent sec et puissant, vignes éparses, murets de pierres sèches, terrasses étroites, pentes abruptes et garrigue sauvage: le décor est planté.

Le Fitou, constitué des 4 cépages incontournables (carignan, grenache noir, syrah et mourvèdre) ne se décline qu'en rouge. Il sera tantôt charpenté, tantôt plus fin, nuancé par le savoir faire du vigneron. Si le rendement est limité à 45hl/ha, on observe aujourd'hui plus volontiers une moyenne d'à peine 35hl/ha.



Selon les parcelles, les vigneronniers du Fitou allient vendanges manuelles ou mécanisées. Si les techniques traditionnelles dominent, les vigneronniers s'assurent que les moyens les plus modernes soient particulièrement performants et respectueux de la vendange.

Avec ses 2600 hectares, l'appellation a su protéger ses rendements et s'attacher à une viticulture vouée à la préservation de l'environnement afin de livrer toute la force de cette riche nature.

Fitou: "Omnia fecit Deus Fitou homines"*

*** "Dieu fit tout, l'homme le Fitou"**

*** God maakte alles en de mens de Fitou**



Fitou zou afkomstig zijn van "fita", dat "grens" betekent: het dorp lag op de grens tussen Gallië en Iberië. Toen de Grieken zo'n 2700 jaar geleden in Leucate aankwamen, vonden ze er tot hun grote vreugde de witte kliffen van hun eiland terug, vestigden er zich en plantten wijnstokken aan de kust, in de buurt van de havens. Het waren echter de Romeinen die er, tijdens de verovering op de Galliërs, de wijnhandel ontwikkelden, langs de Via Domitia.



Na het woelige tijdperk van de invallen van de barbaren waarin de wijngaarden nagenoeg verwaarloosd werden, breidde de aartsbisschop van alle Galliërs (de Graaf van Narbonne) zijn macht uit over de hele streek. Onder deze administratieve eenheid werden de uitwisselingen tussen de verschillende delen van het land intensiever. De monniken, en vooral de Cisterciënzers van Fontfroide, die aan het einde van de 12e eeuw werd gesticht, leverden een aanzienlijke bijdrage aan de ontwikkeling van de lokale wijnbouw.

In de loop van de 19e eeuw ging de teelt van granen en olijfbomen, die reeds te lijden had onder de strenge winters, verder achteruit. In 1850 heerste er in Fitou een monocultuur van druiven.

De komst, in 1864, van de druifluisziekte en daarna de opstand van de meridionale wijnbouwers in 1907 leidden veertig jaar later tot de creatie van de AOC's. Zo werd de Fitou als AOC geklasseerd op 28 april 1948, maar zijn geschiedenis is vooral die van de overtuiging van een aantal vastberaden en volhardende wijnbouwers.

Het gebied van de appellation Fitou, in het hart van het wilde Massief van Corbières, is gelegen in de Languedoc,

in het zuidoosten van de Aude. Van Leucate tot Tuchan, van de zee tot de bergen, jaagt de "cers", een hevige wind, door de streek en voert onweerstaanbare geuren van scrub met zich mee.

De AOC bestaat uit 2 zones die een dertigtal kilometer van elkaar verwijderd zijn. De eerste verenigt de dorpen Fitou, Caves, La Palme, Leucate en Treilles. De tweede put haar kracht uit de voet van de burchten van de katharen met Cascastel, Paziols, Tuchan en Villeneuve. Met 22 verschillende soorten gronden verenigt de AOC, rijk aan contrasten, de tederheid en wildheid van een rebelse natuur en klimaat. 300 dagen zon per jaar, een droge en krachtige wind, her en der verspreide wijngaarden, muurtjes van droge stenen, smalle terrassen, abrupte hellingen en wilde scrub: dat is het decor.

De Fitou, samengesteld uit 4 onvermijdelijke druivensoorten (Carignan, Grenache noir, Syrah en Mourvèdre), bestaat enkel in rode wijnen. Nu eens stevig, dan weer meer verfijnd, genuanceerd door de bedrevenheid van de wijnbouwer. Hoewel het rendement beperkt is tot 45hl/ha, ziet men vandaag eerder een gemiddelde van amper 35hl/ha.

Naargelang de percelen oogsten de wijnbouwers van Fitou manueel of mechanisch. Ook al overheersen de traditionele technieken, ze zorgen ervoor dat de modernste middelen zeer performant zijn en de oogst respecteren. Met haar 2600 hectaren heeft de appellation haar rendementen kunnen beschermen en zich kunnen toeleggen op een wijnbouw die gericht is op het behoud van de omgeving om alle kracht van deze rijke natuur te leveren.



Fitou: "Omnia fecit Deus Fitou homines"*

* "*Dieu fit tout, l'homme le Fitou*"

* *God made everything and Man made Fitou*

Fitou is thought to come from "fita", which means "limit": the village being the border between Gaul and Iberia. Arriving there nearly 2700 years ago, the Greeks, wondrously, found at Leucate the white cliffs of their island, settled there and established the vine there on the shore, in the vicinity of the ports. But it was the Romans, at the time of the conquest of the Gauls, who were to develop the wine trade, along the Via Domitia.

After the turbid time of the Barbarian invasions, when the vineyard was virtually forsaken, the primate archbishop of all the Gauls (the Duke of Narbonne) extended his authority over the entire region. Under this administrative unit, the exchanges between the various parts of the country intensified. The monks and in particular the Cistercians of the Abbey of Fontfroide founded at the end of the 12th century, played a great part in the development of the local wine-growing.

During the 19th century, the cultivation of cereals and olive-trees, already impaired by some harsh winters, continued to decline. In 1850, Fitou was involved in single-vine wine-growing.

The arrival, in 1864, of phylloxera, then the revolt of the southern vine growers in 1907, was to lead to the creation of the AOC, forty years later. Fitou was thus classified AOC on 28 April 1948, but its history is especially that of the conviction of several, determined and persevering vine growers.

Located at the heart of the wild Massif des Corbières, the area called Fitou is in the Languedoc, to the south-east of the Aude. From

Leucate to Tuchan, from the coast to the mountains, the area is swept by the Cers, bringing spell-binding scrubland perfumes.

The AOC is separated into two distinct zones of about thirty square kilometres each. The first comprises the villages of Caves, Fitou, La Palme, Leucate, and Treilles. The second draws its force at the foot of the Châteaux Cathares, Paziols, Tuchan et Villeneuve. With twenty-two different soil types, the AOC, nourished by contrasts, combines the tender and the savage in a rebellious nature and climate. Three hundred days of sunshine per annum, dry and powerful wind, scattered vines, low dry-stone walls, narrow terraces, steep slopes and wild scrubland: you can imagine the setting.

Fitou, consisting of four inescapable grape varieties (Carignan, Grenache Noir, Syrah and Mourvèdre) produces only red wine. It will be sometimes robust, sometimes finer, nuanced by the vine-grower's know-how. Although the yield is limited to 45 hectolitres per hectare, one more readily observes today an average of hardly 35 hectolitres per hectare.

According to the plots of land, the vine growers of Fitou employ manual or mechanised grape harvesting. If the traditional techniques dominate, they ensure however that the most modern means are particularly effective and respectful of the grape-picking.

With its 2600 hectares, the appellation has been to protect its yields and to devote itself to a viticulture that is dedicated to the safeguarding of the environment in order to deliver the entire force of this rich nature.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★☆☆ Verhouding "prijis/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** Gite.



= 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.
= Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
= Recommended by VTA for its quality and price.

Cépages: MOU: mourvèdre - CA: carignan
GR: grenache - SY: syrah

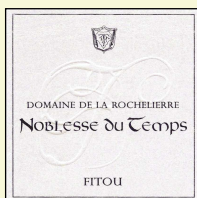
1 Domaine de la Rochellerie "Noblesse du Temps"

Vue: Robe chatoyante, rubis carmin.

Nez: Actuellement dominé par les notes liées à l'élevage (santal, cèdre), ce bouquet n'est pas exempt de fruit.

Il livre ensuite de flatteuses notes de baies noires au sirop et d'épices.

Bouche: Superbe cuvée, qui fait honneur à son appellation. La bouche, profonde et dense, révèle une trame très serrée, où rivalisent les saveurs de boisé fin, épices douces, cacao et fruits noirs. Ce vin complet, bâti pour affronter l'avenir, est ponctué d'une très longue finale délicatement toastée.



  18,00 € (2013-18) MOU:50-CA:30-GR:20 17/20

www.domainedelarochellerie.com

5 Domaine Mamaruta "Cacahuète"

Vue: Superbe robe grenat pourpre au disque bleuté.

Nez: Une expressive minéralité domine ce bouquet intense et complexe (terre, encre, truffe). Il livre ensuite quelques arômes de fruits noirs mûrs.

Bouche: Ambitieuse, cette cuvée de terroir ne cède pas à la facilité et révèle de beaux atouts. On apprécie la densité d'un milieu de bouche où s'expriment librement les saveurs de baies noires et d'épices. La finale, partiellement fondue et de belle évolution, s'exprime sur la réglisse et le noyau de cerise.



  10,00 € (2013-17) MOU:40-CA:40-GR:20 16,5/20

13 Domaine de Mandraou "Cuvée 3D"

Vue: Pourpre intense à nuances violacées sur le disque.

Nez: Généreux, le bouquet mêle les arômes d'olive et de truffe aux notes giboyeuses, complétées par une touche de pruneau et de minéralité (encre).

Bouche: La trame particulièrement serrée de ce cru sérieux au caractère affirmé a séduit les dégustateurs qui relèvent sa densité, sa typicité minérale et un bel équilibre acidité/gras. La finale, séveuse et presque corsée, va encore gagner en fondu. Un vin en devenir qui appelle un beau gibier de garrigue.



 8,50 € (2012-16) CA:40 - GR:40 - MOU:20 16/20

www.mandraou.com

1 Domaine de la Rochellerie "Cuvée Privilège"

Vue: Jolie robe cardinal, limpide et brillante.

Nez: Très parfumé, ce profond bouquet mêle les notes de l'élevage (tabac blond, boîte à cigares) aux arômes de quinquina et épices douces (cannelle, gingembre).

Bouche: Finesse de texture et équilibre pour ce cru qui a bénéficié d'un élevage parfaitement maîtrisé, au service du fruit. On y apprécie l'élégance de tanins en voie d'assagissement et la longueur d'une finale séveuse et généreuse en saveurs de baies noires acidulées (mure sauvage, cassis).



  9,50 € (2012-17) MOU:50-CA:30-GR:20 16/20

www.domainedelarochellerie.com

11 Domaine Lerys "Cuvée Solène"

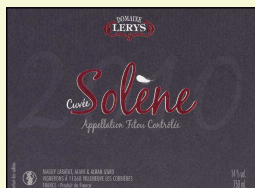
Vue: Robe carminée à reflets bleutés.

Nez: Premier nez étonnant, sur d'exubérantes notes de bourgeon de cassis et buis, assorties d'une touche d'agrumes (pamplemousse).

Le registre des fruits noirs se livre à l'aération.

Bouche: L'attaque nette et précise, de grande pureté, donne le ton d'une cuvée qui conserve une belle fraîcheur grâce à son acidité omniprésente.

Les saveurs de baies noires (sureau, mûre sauvage) s'expriment librement et la finale, persistante, se montre partiellement fondue et délicatement cacaotée.



 10,80 € (2012-15) GR - MOU 15,5/20



© AOC Fitou

12 Domaine Lepaumier "Cuvée d'Auzeville"

Vue: Jolie robe carminée intense.

Nez: Le bouquet très ouvert et engageant livre un superbe panier de fruits (framboise, cerise) complété à l'aération par un caractère minéral délicat.

Bouche: Extrêmement gourmande, richement dotée, cette cuvée savoureuse présente une bouche pleine et l'expression généreuse des saveurs fruitées (petites baies rouges et noires acidulées) se voit soutenue par d'élégants tanins de fruits partiellement lissés. Une cuvée franche et précise.



 5,50 € (2012-15) MOU:50 - GR:50 15/20 

6 Vignerons du Cap Leucate "Le Maritime"

Vue: Rubis cerise de belle brillance.

Nez: Une exubérance fruitée (cerise, mûre, framboise) s'impose dans ce nez gourmand et doux, qui se complète de notes de tabac blond et d'une touche caramélisée.

Bouche: Cette cuvée vive et franche privilégie le charme d'un fruité juvénile. Les saveurs de petites baies noires acidulées (sureau, groseille, cerise du nord) envahissent un ensemble croquant de fruit, qui s'apparente à une confiserie. Finale tendue et tonique.



 7,50 € (2012-13) MOU:48 - CA:42 - GR:10 14,5/20 

www.cap-leucate.com

4 Château de la Grange "Via Domitius"

Vue: Belle robe cardinal à reflets grenat.

Nez: De grande douceur olfactive, ce nez profond et engageant exhale de généreuses senteurs de tabac blond et caramel, mêlées aux fruits confits (cerise noire) et au cacao.

Bouche: De texture fine mais concentrée, cette cuvée associe les saveurs d'épices et de fruits rouges mûrs (fraise, cerise). De délicats tanins apportent la structure nécessaire et l'ensemble, partiellement fondu, se voit ponctué d'une belle finale légèrement cacaotée.



 8,00 € (2012-15) SY:40 - GR:30 - MOU:20 - CA:20 14,5/20 

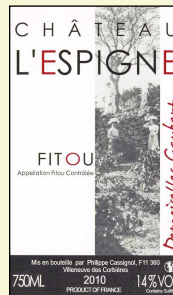
www.delllovafreres.fr

3 Château l'Espigne "Demoiselles Gaubert"

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: Le premier nez associe les arômes de grillé/toasté aux notes cacaotées. Ensuite, le fruit s'exprime davantage, illustré par d'élégantes senteurs de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises).

Bouche: Dotée de tanins vifs mais de grande élégance, cette cuvée richement dotée livre un fruité intense et gourmand (bigarreaux, myrtille). Elle trouve son équilibre dans une acidité tonifiante. Persistante, la finale peut encore gagner en sagesse.



 5,90 € (2013-15) CA:50 - GR:30 - SY:20 14,5/20 

www.chateaulespigne.fr

8 Cave du Mont Tauch "Fruité et Velouté"

Vue: Jolie robe cerise, profonde et brillante.

Nez: Un bouquet délicieusement parfumé, mêlant les notes florales (pivoine, violette), fruitées (groseille, cerise) et de confiserie (cuberdon).

Bouche: Une acidité rafraîchissante soutient cette bouche gourmande et généreusement fruitée (baies rouges). Les dégustateurs apprécient son équilibre d'ensemble et sa délicatesse de texture. La finale, tonifiante, révèle une agréable persistance; elle s'exprime sur la cerise et la groseille.



 5,00 € (2012-14) SY - GR - CA 14/20 

www.mont-tauch.fr



© AOC Fitou

9 Château de Nouvelles "Cuvée Gabrielle"

Vue: Grenat bleuté à nuances pourpres.

Nez: Dès l'ouverture, le bouquet illustre l'élevage par les notes de boisé fin, cuir frais et tabac blond. De séduisants arômes de prunes et cerise confite apparaissent à l'aération.

Bouche: Ambitieuse par sa structure et sa richesse de constitution, cette cuvée est solidement bâtie. Elle livre une bouche sérieuse, dont la charpente encore ferme mais élégante soutient une matière fruitée qui émerge en milieu de bouche (sureau, aïrelles). Très longue finale acidulée, finement épicée.

 14,00 € (2012-17) CA:60 - GR:30 - SY:10 **17/20** ★★★

www.chateaudenouvelles.com



2 Domaine Bertrand-Bergé "Les Mégolithes"

Vue: Splendide robe pourpre violacé extrêmement jeune.

Nez: La crème de griottes s'impose d'emblée, mêlée aux notes minérales et épicées. Ce bouquet complexe est assorti ensuite d'une touche de pâtisserie (tarte aux myrtilles).

Bouche: Ce cru de terroir s'appuie sur une belle acidité, gage d'équilibre et de vivacité. Les saveurs de baies noires acidulées (sureau, cassis, mûre sauvage) s'expriment librement, dans un ensemble corpulent, enveloppé de tanins gourmands qui vont encore gagner en fondu. Finale persistante longiligne.

 11,90 € (2012-15) CA:95 - GR:5 **16/20** ★★★

www.bertrand-berge.com



En conversion 

3 Château L'Espigne "Le Pla de Rouffia"

Vue: Robe cerise de bel éclat.

Nez: D'intenses senteurs de fruits rouges confiturés voire cuits dominant le bouquet à l'ouverture. Les épices douces apparaissent ensuite, complétées par une touche vanillée.

Bouche: Particulièrement franc et expressif, ce cru bien construit révèle un parfait équilibre acidité/gras. On y apprécie la générosité des saveurs de cerise, mûre et myrtille et le caractère longiligne et rafraîchissant d'une finale persistante de texture droite, superbement épicée.

 7,00 € (2012-14) CA:50 - GR:30 - SY:20 **15,5/20** ★★★

www.chateaulespigne.fr



8 Cave du Mont Tauch "Château de Montmal"

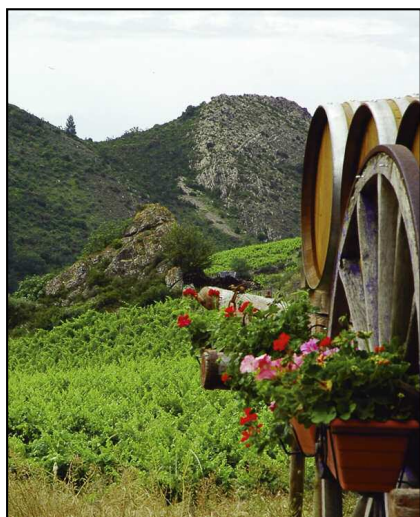
Vue: Rubis carminé, limpide et éclatant.

Nez: Une bouche épicée typée s'exprime sans réserve dès le premier nez. Le registre minéral (terre, truffe) monte ensuite en puissance.

Bouche: Splendide cuvée possédant beaucoup d'atouts. La densité de matière n'a d'égale que l'élégance des tanins et la typicité de terroir. On apprécie l'intensité des saveurs fruitées (baies noires) et épicées et le gras d'un ensemble séveux, trouvant son équilibre dans une finale persistante, finement acidulée.

 9,90 € (2012-16) SY:40 - GR:40 - CA:20 **15,5/20** ★★★

www.mont-tauch.fr



9

Château de Nouvelles "Cuvée Vieilles Vignes"

Vue: Jolie robe carminée, brillante.

Nez: Puissamment fruité (cerise, framboise, fraise), ce bouquet confituré charme à la fois par sa douceur d'expression et son enveloppement.

Bouche: Relevé par une acidité équilibrante, ce cru riche et concentré livre un fruité intense (baies rouges et noires acidulées), enveloppé de beaux tanins de fruit presque fondus. Un vin tout en harmonie, ponctué d'une finale délicate et tonique sur le noyau de cerise et les airelles.

 10,00 € (2012-14) CA:50 - GR:30 - SY:20 **15,5/20** ★★(★)

www.chateaudenouvelles.com



2

Domaine Bertrand-Bergé "Ancestrale"

Vue: Robe pourpre au disque bleuté.

Nez: Complexe et profond à la fois, le bouquet exhale de belles notes de cerise noire confite et de cacao, assorties d'une subtile touche de garigue à l'aération.

Bouche: Extrêmement dense, cette cuvée enveloppée impose d'emblée ses saveurs de kirsch et d'eau-de-vie de prune. Le milieu de bouche équilibre l'ensemble par son acidité bien présente et la finale, de persistance appréciable, rejoint le registre des épices et des fruits noirs.

 11,00 € (2012-14) CA:33 - SY:33 - GR:33 **15/20** ★★

www.bertrand-berge.com



7

Domaine Maynadier "Cuvée Sélection"

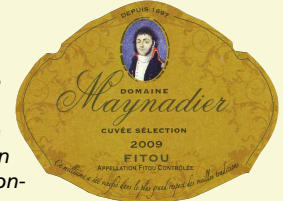
Vue: Jolie robe cardinal assez intense.

Nez: Les fruits noirs (mûre sauvage, sureau) se mêlent aux notes de minéralité (sous-bois, truffe), dans un ensemble finement toasté, tout en nuances.

Bouche: Doté d'une structure assez serrée, ce vin sérieux associe un caractère tramé par une charpente tannique encore présente à la maturité de son fruité bien présent (cassis, sureau). L'acidité de l'ensemble garantit la fraîcheur et la finale, longiligne, s'exprime sur les épices et le noyau de cerise.

 8,00 € (2012-15) CA:40 - GR:40 - SY:20 **14,5/20** ★★(★)

www.domainemaynadier.com



Le Compagnon du Vin

La solution parfaite pour votre espace cave

Création de cave enterrées & vitrées climatisées

Cave à vin • Climatiseur • Cellier • Armoire à vin • Accessoires



Chemin de Rhecq, 4 • 7812 Mainvault • Tél: 0498/599 194 • info@lecompagnonduvin.be

www.lecompagnonduvin.be

10 Domaine Grand Guilhem "Angels" 2011

Vue: Robe très concentrée, grenat au disque bleuté.

Nez: Ce bouquet puissamment minéral livre d'intenses notes de graphite, encre et truffe, qui se mêlent, à l'aération, aux arômes de baies noires.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la profondeur et le potentiel de cette cuvée richement dotée, déjà exubérante en saveurs fruitées de grande maturité (sirop de griotte, mûre). Les tanins très jeunes mais élégants enveloppent l'ensemble et la finale impose une très grande persistance.



  30,00 € (2012-16) CA - GR - SY 17/20

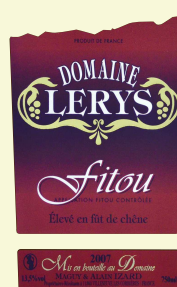
www.grandguilhem.com

11 Domaine Lerys "Fût de chêne" 2007

Vue: Robe carminée éclatante, de belle jeunesse encore.

Nez: Un bouquet bien ouvert, charmeur et velouté par ses senteurs de fruits rouges confits (cerise amarena, figue confiturerée).

Bouche: L'entrée de bouche, franche et soutenue par une superbe acidité tonifiante, donne le ton d'une cuvée qui a conservé beaucoup de fraîcheur fruitée (baies rouges et noires acidulées). L'enveloppement de la finale, associé à une belle persistance, ponctue ce cru unanimement apprécié.



  8,40 € (2012-14) SY:50 - CA:50 15,5/20

www.domainelerys.com

Les vins de Fitou ont cette force de restituer l'expression aboutie d'un terroir aux multiples facettes. Entre mer et montagne, le Fitou plaira sur les deux pôles de goût. Un vin léger servi vers 16° accompagnera poissons grillés ou en sauce; une anguille, des filets de rouget ou une dorade.

Côté Montagne, il convient d'abord de réserver une place de choix à ce prince automnal qu'est le sanglier. Un Fitou plus concentré fera également merveille avec les palombes, les grives mais également avec les champignons et les escargots. Il trouvera un parfait écho auprès d'un rôti de veau aux olives, d'un gigot d'agneau au romarin, d'une estouffade de bœuf ou d'une tartine généreuse de tapenade. Il s'accommodera volontiers d'une bonne grillade dès lors qu'un brin de romarin ou un peu de thym s'en mêlent.

N'oublions pas ces beaux légumes, piments, poivrons, tomates, oignons doux qui parlent la langue audoise avec déjà une pointe d'accent catalan et qui accompagneront avec élégance ce beau festin, noce idéale des plaisirs de la mer et de la montagne.

De wijnen van Fitou hebben het vermogen de voltooide expressie van een veelzijdig terroir weer te geven. De Fitou, tussen berg en zee, bevalt aan beide smaakpolen. Een lichte wijn, geserveerd op ongeveer 16°, vergezelt graag gegrilde vis of vis in saus: paling van Leucate, poonfilet of rode zeebrasem.

Aan de bergzijde moeten we eerst een uitgelezen plaats voorbehouden voor de herfstprins: het everzwijn. Een meer geconcentreerde Fitou zal ook wonderen doen bij bosduif en lijster maar ook bij paddenstoelen en slakken. Hij zal een volmaakte weerklank vinden bij kalfsgebraad met olijven, lamsbout met rozemarijn, een rundsstoofschotel of een boterham met een gulle laag tapenade. Hij harmonieert goed met een lekkere grillade zolang er maar een takje rozemarijn of een beetje tijm mee gemoeid is.

Laten we niet vergeten dat de mooie groenten, pepers, paprika's, tomaten en zoete uien die de taal van Aude spreken met een licht Catalaans accent, dit mooie festijn met elegantie begeleiden, een ideale combinatie van de genoegens van de zee en de bergen.

The Fitou wines have this force to restore the successful expression of a many-faceted soil. Between sea and mountain, Fitou will please on the two poles of taste. A light wine served at around 16° will accompany fish that has been grilled or prepared in a sauce; a Leucate eel, mullet fillets or a sea-bream.

On the mountain side, one should first of all reserve a special place for that autumnal prince, the wild boar. A more concentrated Fitou will also go wonderfully well with wood pigeon and thrush, and with mushrooms and snails. It will find a perfect echo with a joint of roast veal with olives, with a leg of lamb with rosemary, with a beef stew or with a generous slice of tapenade bread. It will readily go with a good grill once a sprig of rosemary or a little thyme has been added.

Let's not forget these lovely vegetables, peppers, sweet peppers, tomatoes and mild onions that speak the language of the Aude with already a hint of a Catalan accent, and which will elegantly accompany that beautiful feast, the ideal wedding of the pleasures of sea and mountain.

7

Domaine Maynadier

Nez: Un bouquet ouvert et flatteur, confit, presque miellé, assorti d'un registre fruité très étoffé: fruits jaunes et exotiques (pêche de vigne, ananas, litchi).

Bouche: Equilibrée et d'agréable typicité, cette cuvée suave jouit d'un bel équilibre acidité/alcool. On y apprécie les saveurs de fruits jaunes mûrs et exotiques.

Ce vin, croquant de fruit, est ponctué d'une longue finale suave et onctueuse.



6,00 €

(2012-16) 100% muscat petits grains

★★★

15/20

www.domainemaynadier.com

Références **Fitou** Referenties

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht

- 1 **Domaine de la Rochelierre** - 17, rue de Vignié
11510 Fitou - Tél/Fax: 04/68.45.70.52
la.rochelierre@orange.fr
Privin à Liège - The Quality Bunch à Beveren
Cherche Distributeurs
- 2 **Domaine Bertrand Bergé** - 38, av. du Roussillon
11350 Paziols - Tél: 04/68.45.41.73 - Fax: 04/68.45.03.94
bertrand-berge@wanadoo.fr
- 3 **Château l'Espigne** - 2, rue des Moulins
11360 Villeneuve les Corbières - Tél: 04/68.41.57.70
Fax: 04/68.46.32.97 - chateau.lespigne@orange.fr
Cherche Distributeur(s)
- 4 **Dom. de la Grange** - Cabane de la Palme - 11480 La Palme
Tél: 04/68.48.17.88 - Fax: 04/68.48.24.59
dellovafreres@orange.fr
Lauger Nandrin à Theux - Cherche Distributeur(s)
- 5 **Domaine Mamaruta** - 10, rue Dr Ferroul - 11480 La Palme
Tél: 06/83.24.90.92 - marccastan@hotmail.fr
Le P'tit Lory - Restaurant Le Pilor à Ecaussines
Cherche Distributeur(s)
- 6 **Vignobles Cap Leucate** - Chai La Prade - 11370 Leucate
Tél: 04/68.33.20.41 - Fax: 04/68.33.08.82
s.beziat@cave-leucate.com
- 7 **Domaine Maynadier** - 45 RD 6009 - 11510 Fitou
Tél: 04/68.45.63.11 - cecile@domainemaynadier.com
Cherche Distributeur(s)
- 8 **Cave du Mont Tauch** - 2, rue de la Coopérative
11350 Tuchan - Tél: 04/68.45.41.08 - Fax: 04/68.45.45.29
contact@mont-tauch.com
Grandes surfaces - Cherche Distributeurs
- 9 **Château de Nouvelles** - 11350 Tuchan
Tél: 04/68.45.40.03 - Fax: 04/68.45.49.21
daurat-fort@terre-net.fr
- 10 **Domaine Grand Guilhem** - 1, Chemin du Col de la Serre
11360 Castastel-des-Corbières - Tél: 04/68.45.86.67
Fax: 04/68.45.29.58 - gguilhem@aol.com
Sobelvin à Liège - Cherche Distributeur(s)
- 11 **Domaine Lerys** - 11360 Villeneuve les Corbières
Tél: 04/68.45.95.47 - domlerys@aol.com
Mostade Gobert à Solré Sur Sambre - Cherche Distrib.
- 12 **Domaine Lepaumier** - 15, av. de la Mairie - 11510 Fitou
Tél/Fax: 04/68.45.66.95 *Cherche Distributeurs*
- 13 **Domaine de Mandraou** - 20, Rue de l'Abreuvoir
11510 Fitou - Tél: 07/86.18.89.00 - 06/15.95.63.42
evelyne.suzanne@wanadoo.fr *Cherche Distributeurs*



© AOC Fitou



© AOC Fitou

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!

2 Château Mondorion 2009

St-Emilion Grand Cru

Vue: Jolie robe carminée intense.

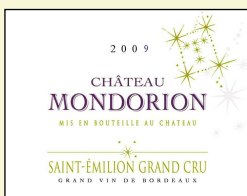
Nez: Profondeur et complexité caractérisent ce puissant bouquet chaleureux, qui mêle les notes de pâtisserie (tarte aux myrtilles et mûres) aux arômes légèrement grillés, torréfiés.

Bouche: Séveuse et chranue, l'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée où l'élevage s'est placé au service du fruit. Les dégustateurs soulignent la générosité des saveurs de baies rouges et noires confiturées (framboise, mûre, cassis) et le très bel équilibre acidité/gras d'un ensemble ponctué d'une finale longiligne.



(2012-15) Merlot: 90 - Cab. franc: 10 **16/20**

www.le-chateau-mondorion.com



1 Domaine Clos Romane - C.d.R. Villages Cairanne 2011

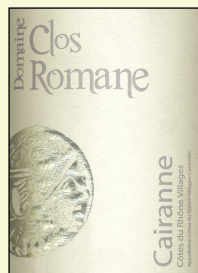
Vue: Robe rubis grenat profond.

Nez: On apprécie les senteurs de crème de griotte et de minéralité dans ce bouquet ouvert et complété d'une fine touche épicée.

Bouche: Les dégustateurs, unanimes, soulignent d'emblée la densité de matière, l'extrême élégance et la générosité fruitée (griotte, mûre) de ce cru ambitieux et structuré. Des tanins gourmands enveloppent un ensemble chatoyant, bien équilibré (acidité/gras) et ponctué d'une longue finale exubérante de fruit.



12,00 € (2012-16) GR:50 - SY:25 - MOU:25 **16,5/20**



3 Château Petit-Bouquey

Saint-Emilion 2010

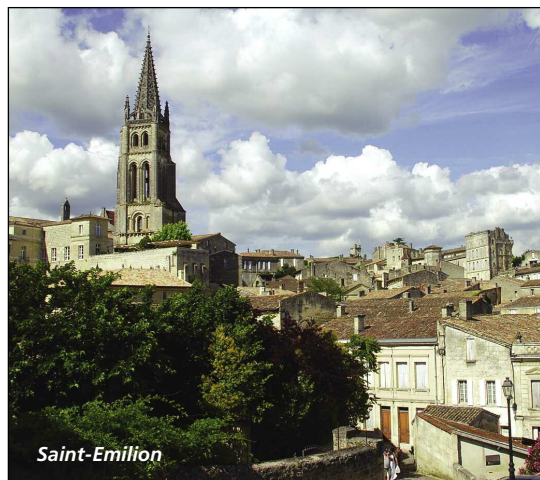
Vue: Jolie robe rubis éclatante.

Nez: Délicatement parfumé, le bouquet associe de fines senteurs de fruits rouges bien mûrs (gelée de framboise, cerises) et violette.

Bouche: Fondue et suave, l'attaque annonce un cru de texture douce et enveloppée, où s'apprécient les saveurs confiturées (griotte, mûre), soutenues par de fins tanins partiellement lissés. La finale gourmande et de belle franchise est agréablement persistante.



9,00 € (2012-14) Me:65 - Cab.s:20 - Cab.f:15 **15/20**



Saint-Emilion

Références • Referenties

1 Domaine Clos Romane: 84290 Cairanne

Tél: 06/13.80.30.54 - 06/15.52.05.34

contact@closromane.fr *Cherche distributeurs*

2 Château Mondorion: 151 bis, Grand Chemin

33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens - Tél: 05/56.27.01.53

Fax: 05/56.27.08.86 - grand.enclos.cerons@wanadoo.fr

Wellens-Raes à Waterloo

3 Château Petit-Bouquey: 2, Petit Bouquey

33330 St Hippolyte - Tél: 05/57.74.46.06 - 06/82.15.20.16

Fax: 05/57.74.46.06 - chateau.petit.bouquey@gmail.com

Cherche Distributeurs

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 aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.*

Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

Restaurant
'K zeg a moda

Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

www.kzegamoda.be



***Plus de 200 vins** des dossiers de dégustation de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.*

Dégustations - Degustaties - Tasting



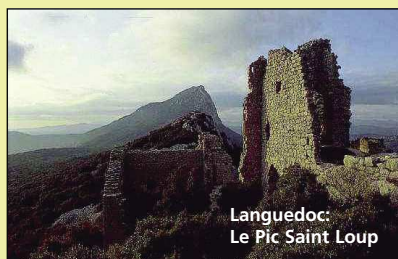
Champagne
(Côte des Blancs)



Languedoc
(Secteur de Montpellier)



Pernand-Vergelesses
Savigny-lès-Beaune
Chorey-lès-Beaune



Abonnement - Subscription

- 1 an - 3 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 22,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 22,50 €
1 year - 3 Nr (starting from N°) for 22,50 €
- 2 ans - 6 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 39,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 39,50 €
1 years - 3 Nr (starting from N°) for 39,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: 210-0985687-25

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

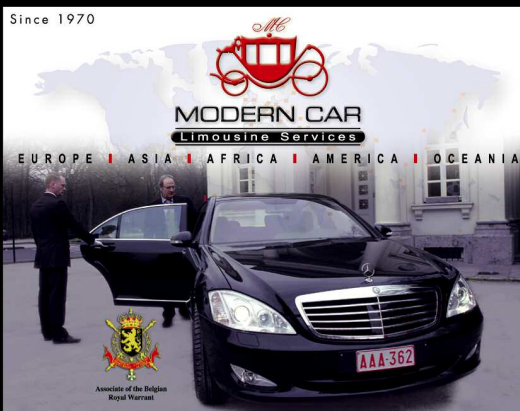
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.

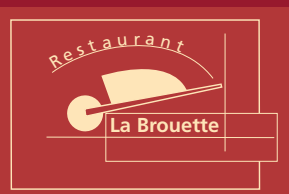


Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombréek - © Photos by Image - Patrick Wuyts

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83

RESTAURANT



Centre d'Epanouissement Gastronomique
Initiation à l'art de la table et à l'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



Hôte d'honneur: **Autriche**

AUSTRIAN WINE 

LE PLUS GRAND SALON DE VIN EN BELGIQUE



MEGAVINO 2012
19-22|10|2012

Vendredi 19/10	:	de 18 à 23 h
Samedi 20/10	:	de 12 à 20 h
Dimanche 21/10	:	de 10 à 19 h
Lundi 22/10	:	de 10 à 18 h

Infos: +32.2.533.27.70
megavino@vinopres.com
www.megavino.be