

Vins & Terroirs Authentiques®

Hiver 2012-13

Winter

8,70 €

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Accords gourmands

Gourmet agreements

Wijn en gerecht

- Savigny-lès-Beaune
- Chorey-lès-Beaune
 - Ladoix
- Pernand-Vergelesses
 - Aloxe-Corton
- Coteaux du Languedoc
(Montpellier)
- Champagne
(Côte des blancs)

Visite des installations Boutique de vente

10, RD 974 - Brochon
21220 Gevrey-Chambertin



Bezoek van de kaasfabriek Winkel verkoop

Tél: 03/80.34.00.05
www.gaugryfromager.com

Recommandé
par V.T.A.



Fromagerie
Gaugry DEPUIS 1946

Recommandé
par V.T.A.



Hotel★★
ermes

Restaurant
COCOON

Accueil de groupes



RD 974 - Rue du 8 mai 1945 - 21160 Couchey
Tél: 03 80 52 35 36 - hotel-hermes@wanadoo.fr
www.hotel-hermes-bourgogne-dijon.fr



Editorial

Si authentique rime avec tradition, il en est une que nous perpétons depuis bientôt 25 ans: celle de fêter l'an neuf une flûte de Champagne à la main et c'est avec élégance que la Côte des Blancs nous permet de terminer l'année en beauté.

La Bourgogne n'est ici pas en reste avec des cuvées chatoyantes de finesse et de fruit issues de la « Montagne de Corton ». Nul doute qu'elles seront elles aussi cordialement invitées à partager émotions et convivialité à notre table au coin du feu.

Si les vins du Languedoc, charnus et aromatiques, s'accordent avec la cuisine hivernale, ses plats mijotés et ses viandes de chasse, ils nous font déjà rêver au printemps et à l'été prochains et à cette région aux vins gorgés de soleil. Notre dossier de dégustation confirme une fois encore la qualité grandissante d'une vaste appellation dynamique et chaleureuse.

Pour les plus impatientes ou ceux qui n'ont pas l'occasion ou - ne prennent pas - le temps de visiter le vignoble français, sont orga-

nisés en Belgique de multiples salons qui permettent de rencontrer les vignerons et d'obtenir quelques flacons en principe à bon prix. Le nombre de ces "foires" étant devenu excessif, on se demande parfois comment les exposants s'y retrouvent financièrement car nombreux sont les visiteurs peu scrupuleux qui sortent des salons en titubant (...) sans la moindre bouteille achetée. On comprend dès lors volontiers l'amertume de certains vignerons déçus de leur séjour en Belgique.

Notre guide qui renseigne les meilleures cuvées dans des différentes appellations a pour mission de vous inviter au voyage.

La Champagne, la Bourgogne et le Languedoc sont, par excellence, des régions viticoles où les oenophiles belges sont légion et ceux-ci sont toujours reçus avec les honneurs. Vins et Terroirs Authentiques

vous donne ainsi l'occasion de partager avec les vignerons des sourires, des idées, des passions...

Michel Praet



Index

- | | |
|-------------------------------|---|
| • Editorial - Editio.....3 | • Champagne La Côte des Blancs.....78 |
| • La Montagne de Corton.....5 | • Anciens numéros - Oude nummers.....112 |
| • Languedoc.....38 | • Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....114 |

"Vins & Terroirs Authentiques"

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

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Cave de Bourgogne © BIVB / Gadenne D.

Edito

Als authentiek rijmt met traditie, dan is er een die wij al bijna 25 jaar in ere houden: die van het nieuwe jaar in te wijden met een glas champagne in de hand, en de Côte des Blancs laten ons met elegantie het jaar in schoonheid afsluiten.

Bourgogne rust ook niet op zijn lauweren met een overvloedige fijnheid en fruitigheid afkomstig van de Montagne de Corton.

Ongetwijfeld zullen deze wijnen ook van harte welkom zijn om emoties en gezelligheid te delen aan onze tafel bij het haardvuur.

Hoewel de vlezige en aromatische wijnen van Languedoc goed harmoniëren met de winterkeuken, met zijn stoofschotels en jachtwild, doen ze ons al dromen van de komende lente en zomer en van die zonovergoten streek. Ons proefdossier bevestigt nogmaals de toeneemende kwaliteit van een dynamische en hartelijke uitgestrekte appellation.

Voor de meest ongeduldige lezers of degenen die niet de gelegenheid hebben – of

niet de tijd nemen – om de Franse wijnstreek te bezoeken, worden in België talrijke beurzen georganiseerd waarop u de wijnbouwers kunt ontmoeten en enkele flessen op de kop tikken voor een interessante prijs. Gezien het overdreven aantal beurzen vragen we ons soms af hoe de talrijke exposanten er financieel uit geraken, want heel wat weinig gewetensvolle bezoekers verlaten al wankelend (...) de beurzen zonder de geringste fles te kopen. We begrijpen dan ook goed de bitterheid van sommige wijnbouwers die ontgoocheld zijn over hun verblijf in België.

Onze gids die de beste cuvées opgeeft in talrijke appellations heeft als taak u uit te nodigen tot reizen.

Champagne, Bourgogne en Languedoc zijn bij uitstek wijnstreken waar de Belgische wijnkeners legio zijn en altijd eerbiedig worden onthaald. Vins et Terroirs Authentiques geeft u dus de gelegenheid om uw glimlach, ideeën, passies... met de wijnbouwers te delen.

Michel Praet

Editorial

If authenticity equates with tradition, there is one that we have been perpetuating for nearly 25 years: that of celebrating the New Year with a tulip of Champagne in hand and the Côte des Blancs is elegantly enabling us to finish the year in style.

The Burgundy here is not a poor relation of the smooth, fruity and shimmering vintages emanating from the "Corton Mountain".

No doubt that they will also be cordially invited to share emotions and conviviality at our fireside table.

If the wines of Languedoc, plump and aromatic, go well with the winter cuisine, its simmered dishes and the game-season meat, they are already making us dream of spring and next summer, and of that region of sun-drenched wines.

Our tasting file once again is confirming the growing quality of a vast, dynamic and cordial Appellation.

For the more impatient or those who do not have the opportunity - or take the time - to visit the French vineyard, many trade fairs are

organized in Belgium which enable you to meet vine growers and to obtain some bottles in theory at good prices. As the number of these fairs has become excessive, one sometimes wonders how the myriad exhibitors make a financial fist of them because there are many unscrupulous visitors who leave the fair on unsteady feet (...) without having bought a single bottle. The bitterness of certain vine growers who were disappointed by their stay in Belgium is consequently readily understood.

Our guide, which provides information on the best vintages in the many Appellations, has the role of inviting you on a journey.

Champagne, Burgundy and Languedoc are, par excellence, wine-producing regions where Belgian wine-lovers are legion and they are always received with honours.

Vins et Terroirs Authentiques is thus giving you an opportunity to share your smiles, ideas and passions with the vine growers ...

Michel Praet

La Montagne de Corton: douces vallées et courbes sévères



Le vignoble de la Côte de Beaune s'étend sur une vingtaine de kilomètres seulement, entre Ladoix-Serrigny et le magnifique coteau des Maranges. Sur ce coteau souvent étroit (à peine quelques centaines de mètres) et magnifiquement exposé au soleil levant, les plus grands vins blancs secs du monde côtoient des vins rouges de grande réputation. La renommée du vignoble de la Côte de Beaune est étroitement liée à sa capitale, Beaune, véritable siège historique et économique de la Bourgogne viticole.

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement de paysage. Allant vers Beaune, il s'arrondit. De douces vallées succèdent aux courbes sévères. Comme Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (prononcer Alosse) bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'Origine Contrôlée forme la garde d'honneur des prestigieux Grands Crus: Corton et Corton-Charlemagne.

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux,

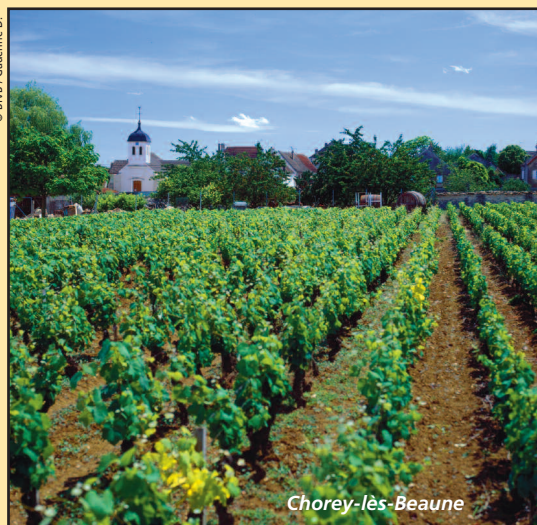
débris de calcaires à silex («chaillots»), ou meubles, riches en potasse et en acide phosphorique. Les vignes sont exposées du levant au couchant. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée; la partie sud la plus solide et structurée. Les sols caillouteux donnent des vins souples et racés; les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes.

Aloxe-Corton

Cette appellation comporte 14 climats classés en "Premier Cru". En rouge, la robe est assez foncée et les arômes suggèrent le jardin au printemps avec un chatoyant panier de fruits rouges et noirs. Ils sont assez fermes et charpentés. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée, la partie sud la plus solide et structurée. Les sols caillouteux donnent des vins souples et racés, les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes. Riches mais aux tanins aimables, ils s'apprécient après 2 ou 3 ans de cave mais la plupart offrent également un potentiel de garde qui peut atteindre la décennie. Le vin blanc est ici très rare ($\pm 1,70$ ha).

Chorey-lès-Beaune

Chorey-lès-Beaune se situe au pied de la Côte. Une excellente clé d'initiation aux vins de Bourgogne d'AOC Villages. Ce sont en effet des bouteilles accessibles et généreuses. Les vins rouges provenant de l'aire de production peuvent également prétendre à l'appellation Côte de Beaune-Villages. Ce vin rouge léger et souple, modérément tannique est riche en caractère. Bien structurés, ses tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment généreusement fruité. La production de blancs est très confidentielle dans l'appellation (± 7 ha contre 127ha de rouges). Le Chardonnay s'exprime ici sur la fleur blanche, la noisette, la citronnelle. Un peu vif dans sa jeunesse, ce vin fruité déploie assez vite sa souplesse pour envelopper un gras savoureux et persistant.



Chorey-lès-Beaune

Ladoix

Ladoix partage avec Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, l'honneur de produire les plus célèbres vins du coteau (Corton et Corton-Charlemagne).

Le village viticole de Ladoix-Serrigny conserve de vieux quartiers très pittoresques ainsi qu'un patrimoine religieux remarquable : la chapelle Notre Dame du Chemin et le célèbre oculus de l'église. La robe évoque souvent la couleur du grenat brillant à reflets violacés. La framboise, la cerise confite ou à l'eau-de-vie et le fruit mûr emplissent le bouquet. Avec ses tanins soyeux et sa texture ronde, il se révèle souvent très flatteur. L'appellation couvre à peine 74 ha de vins rouges contre ± 20 ha de blancs qui offrent finesse et caractère à la fois.

Pernand-Vergelesses

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte. À flanc de coteau et aux rues pentues, Pernand offre un visage souriant. Les quelque 83 ha de rouges se retrouvent à mi-coteaux sur un sol calcaire et caillouteux. Ils révèlent une belle concentration, de la complexité et à l'image de leurs voisins, un fruité toujours intact. Plus haut se retrouvent les 53 ha de blancs plantés sur des sols mar-



© BIVB / Armellephotographie.com

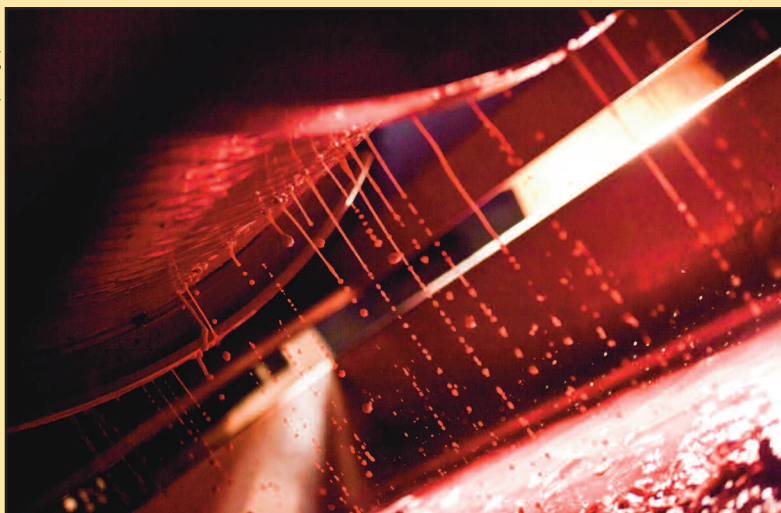
neux. Très aromatiques et équilibrés, leurs notes fruitées et épicées sont souvent agrémentées de saveurs minérales.

Savigny-lès-Beaune

Le village de Savigny-lès-Beaune est ancien. Il a longtemps appartenu au domaine ducal, aux abbayes voisines et aux chevaliers de Malte. L'important château du XIV^{ème} siècle signale les prétentions légitimes du cru.

Les rouges (306,19 ha, dont 127,99 ha en Premier Cru) sont discrètement tanniques. Etoffés, ils préservent leur fruit et révèlent puissance, volume et rondeur dans un juste équilibre. Les plus structurés peuvent aisément atteindre les 6 à 8 ans. Les blancs (41,63 ha, dont 12,39 ha en Premier Cru) affichent d'emblée une belle finesse et une vivacité qu'apprécieront les poissons d'eau douce et les crustacés.

Il faut savoir s'écarter quelque peu de la N74 et ne pas se précipiter d'emblée à Beaune ou sur les prestigieux et "inaccessibles" Corton et Corton-Charlemagne pour découvrir ces petits villages bourguignons et leurs vins au cœur tendre et chatoyant de fruit. Comme les vignerons qui les façonnent, ils se livrent en toute franchise et sérénité et nous invitent très volontiers à leur rencontre.



© BIVB / Armellephotographie.com

Het gebergte van Corton: zacht glooiende valleien en strenge krommen

Het wijngebied van de Côte de Beaune strekt zich uit over slechts een twintigtal kilometer, tussen Ladoix-Serrigny en de prachtige helling van de Maranges. Op deze vaak smalle helling (amper enkele honderden meter), die mooi gericht is naar de opkomende zon, ontmoeten de grootste droge witte wijnen ter wereld zeer befaamde rode wijnen. De bekendheid van het wijngebied van de Côte de Beaune is nauw verbonden met zijn hoofdstad, Beaune, een echte historische en economische zetel van de Bourgondische wijnstreek.

De verbindingsstreep tussen de Côtes de Nuits en de Beaune, het gebergte van Corton, geeft een verandering van landschap aan. Naar Beaune toe wordt het landschap immers ronder. Zacht glooiende valleien volgen op de strenge krommen. Net als Ladoix-Serrigny en Pernand-Vergelesses geniet Aloxe-Corton (uitspraak: Alosse) van een perfecte ligging. Zijn Appellation Village d'Origine Contrôlée, ingesteld in 1938, vormt de erewacht van de prestigieuze Grands Crus: Corton en Corton-Charlemagne.

Het gebergte van Corton vertoont een exemplarisch geologisch profiel. De gronden, gelegen op een hoogte tussen 200 tot 300 meter, zijn roodachtig bruin met veel siliciumknollen, silexkalkresten ("chaillots"), of rul, rijk aan kali en fosforzuur. De wijngaarden zijn naar het oosten tot het westen gericht. Het noordelijke gedeelte is het zachtst en fruitigst; het zuidelijke gedeelte het stevigst en het meest gestructureerd. De keiachtige gronden geven soepele en raswijnen; de meer klei- en mergelachtige gronden, stevige en complexe wijnen.

Aloxe-Corton

Deze appellation bestaat uit 14 climats die geklasseerd zijn als Premier Cru. De rode wijnen zijn vrij donker van kleur en de aroma's doen denken aan een lentetuin met een kleurrijk mandje van rode en zwarte

vruchten. Ze zijn vrij stevig en doortimmerd. Het noordelijke gedeelte is het zachtst en fruitigst, het zuidelijke gedeelte het stevigst en het meest gestructureerd. De keiachtige gronden geven soepele en raswijnen; de meer klei- en mergelachtige gronden, stevige en complexe wijnen. Rijk maar met aangename tannines worden ze gewaardeerd na 2 of 3 jaar in de wijnkelder maar de meeste wijnen hebben ook een bewaarpotentieel dat tot een decennium kan gaan. De witte wijn is hier zeer zeldzaam ($\pm 1,70$ ha).

Chorey-lès-Beaune

Chorey-lès-Beaune is gelegen aan de voet van de Côte. Uitstekend als initiatie in de Bourgondische wijnen van de AOC Villages. Het zijn immers toegankelijke en genereuze flessen. De rode wijnen uit de productiezone kunnen ook aanspraak maken op de appellation Côte de Beaune-Villages. Deze matig tanninerijke, lichte en soepele rode wijn is karaktervol. De goed gestructureerde tannines zijn duidelijk aanwezig en elegant. Ze missen niet aan rondheid onder hun stevige structuur en zijn zeer fruitig in de afdrank. De productie van witte wijnen is zeer discreet in de appellation (± 7 ha tegenover 127 ha rode wijnen). De Chardonnay drukt zich hier uit in witte bloemen, hazelnoten en citroenmelisse. De fruitige wijn, die



ietwat levendig is in zijn jeugd, ontplooit vrij snel zijn soepelheid om een smaakvolle en aanhoudende vetheid te ontwikkelen.



© BVB / l'haraz

zijn zeer aromatisch en evenwichtig met fruit- en kruidentoetsen die vaak verlevendigd worden door minerale smaken.

Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune is een oud dorp. Het heeft lang toebehoord aan het hertogelijk domein, de naburige abdijen en de ridders van Malta. Het omvangrijke

Ladoix

Ladoix deelt met Aloxe-Corton en Pernand-Vergelesses de eer de beroemdste wijnen van de Côteau te produceren (Corton en Corton-Charlemagne).

Het wijnbouwdorp Ladoix-Serrigny heeft schilderachtige oude wijken en een opmerkelijk religieus erfgoed behouden: de kapel Notre Dame du Chemin en de beroemde oculus van de kerk. De kleur van de wijn doet vaak denken aan een glanzende granaat met een paarsachtige gloed. Framboos, gekonfijte kers of kers op brandewijn en rijpe vruchten vullen het bouquet. Met zijn zijdeachtige tannines en ronde textuur is hij vaak zeer aangenaam in de mond. De appellation bestrijkt amper 74 ha rode wijnen tegenover ± 20 ha witte wijnen, die zowel verfijnd als karaktervol zijn.

Pernand-Vergelesses

Pernand-Vergelesses is gelegen in het bovenste gedeelte van de Côte, aan de samenloop van twee combes (erosiedallen). Met zijn scherpe hellingen en steile straatjes biedt Pernand een aangename gezicht.

De zowat 83 ha rode wijnen bevinden zich halverwege de hellingen op kalkaardige en keiachtige grond. Ze vertonen een mooie concentratie, complexiteit en, naar het evenbeeld van hun burens, een steeds intacte fruitigheid. Hoger bevinden zich de 53 ha witte wijnen, die aangeplant zijn op mergelgronden. Ze

kasteel van de 14e eeuw wijst op de legitimatie aanspraken van de Cru.

De rode wijnen (306,19 ha, waarvan 127,99 ha in Premier Cru) zijn discreet tanninerijk. Het zijn stevige wijnen die hun fruitigheid behouden en kracht, volume en rondheid onthullen, in een juist evenwicht. De meest gestructureerde wijnen kunnen gemakkelijk 6 à 8 jaar bewaard worden. De witte wijnen (41,63 ha, waarvan 12,39 ha in Premier Cru) vertonen meteen een mooie finesse en een levendigheid die zoetwatervissen en schaaldieren op prijs zullen stellen.

We moeten een beetje van de N74 afwijken en ons niet meteen naar Beaune of de prestigieuze en "ontoegankelijke" Corton et Corton-Charlemagne haasten om deze Bourgondische dorpjes en hun wijnen met een zacht karakter en een kleurrijke fruitigheid te ontdekken. Zoals de wijnbouwers die ze produceren, uiten ze zich in alle openheid en sereniteit en nodigen ons graag uit voor een ontmoeting.



© BVB / Armellephotographie.com

The Corton Mountain: gentle valleys and severe curves

The Côte de Beaune vineyard covers only a score of kilometres, between Ladoix-Serrigny and the splendid slope of Maranges. On this often narrow slope (barely a few hundred metres wide) and magnificently exposed to the rising sun, the finest dry white wines of the world rub shoulders with red wines of great repute. The renown of the Côte de Beaune vineyard is closely related to that of its capital, Beaune, the true historical and economic seat of Burgundy wine-growing.

Hyphen between the Côtes de Nuits and Beaune, the Corton Mountain marks a change of landscape. Going towards Beaune, it gets rounder. Gentle valleys succeed severe curves. Like Ladoix-Serrigny and Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (pronounced Alosse) enjoys a perfect location. Instituted in 1938, its Appellation Village d'Origine Contrôlée forms a guard of honour for two prestigious Grands Crus: Corton and Corton-Charlemagne.

The Corton Mountain draws an exemplary geological section. Between 200 and 300 metres of altitude, the soil is reddish brown with many siliceous nodules, flint limestone ("little cherts"), or loose debris, rich in potash and phosphoric acid. The vines are exposed from sunrise to sunset. The northern part is the tenderest and the fruitiest; the southern part the solidest and the most structured. The stony soil gives flexible, pedigree wines; the more clayey and marly the soil, the firmer and more complex the wines.

Aloxe-Corton

This name comprises 14 climates classified as Premier Cru. In red, the colour is fairly dark and the flavours suggest the garden in spring with a shimmering basket of red and black fruit. They are fairly firm and solidly structured. The northern part is the tenderest and the fruitiest; the southern part the solidest and the most structured. The stony

soil gives flexible, pedigree wines; the more clayey and marly the soil, the firmer and more complex the wines. With considerable but agreeable tannin, they are best appreciated after two or three years in a cellar but most of them also offer a laying-down potential that can be as long as a decade. White wine here is very rare (± 1.70 hectares).

Chorey-lès-Beaune

Chorey-lès-Beaune is at the foot of the Côte. An excellent initiation key to the wines of Bourgogne d'AOC Villages. They are indeed accessible and generous bottles. The red wines coming from this production area can also claim the Côte de Beaune-Villages Appellation. This light and flexible red wine, moderately tannic, has plenty of character. Well structured, its tannin is present and elegant. The wines are not short of roundness beneath a solid structure, leaving a generously fruity feeling on the palate. The production of white is highly confidential in the appellation (± 7 ha against 127ha of red). The Chardonnay expresses itself here with white flowers, hazel nuts, and lemon grass. A little sharp in its youth, this fruity wine fairly quickly deploys its flexibility in order to develop a tasty and persistent body.

Ladoix

Ladoix shares, with Aloxe-Corton and Pernand-Vergelesses, the honour of producing the slope's most famous wines (Corton and Corton-Charlemagne).

The wine-growing village of Ladoix-Serrigny preserves some very picturesque old districts as well as a remarkable religious heritage: the Notre Dame du Chemin chapel and the church's famous oculus. The colour often evokes shimmering garnet with hints of purple. Raspberry, crystallized or brandy-soaked cherry and ripe fruit com-



© BVB / Galdeme D.

plete the nose. With its silky tannin and its round texture, it often appears to be rather flattering. The Appellation covers hardly 74 hectares of red wine against ± 20 hectares of white, which offer smoothness and character in equal measure.

Pernand-Vergelesses

Nestling at the confluence of two coombs, Pernand-Vergelesses is located on the upper reaches of the Côte. On a hillside and with sloping streets, Pernand offers a smiling face.

The few 83 hectares of red are found halfway up the hill on chalky and stony soil. They reveal a beautiful concentration, some complexity and, in the image of their neighbours, a fruitiness that is always intact. Higher up, there are 53 hectares of white planted in marly soil. Very aromatic and balanced, their fruity and spicy notes are often embellished with mineral flavours.

Savigny-lès-Beaune

The village of Savigny-lès-Beaune is ancient. It belonged for a long time to the

ducal estate, the neighbouring abbeys and the Knights of Malta. The important 14th-century castle announces the vintage’s legitimate claims.

The reds (306.19 hectares, including 127.99 hectares as Premier Cru) are discreetly tannic. Substantial, they preserve their fruit and reveal power, volume and roundness in an appropriate balance. The most structured can easily attain 6 to 8 years. White (41.63 hectares, including 12.39 hectares as Premier Cru) display from the start a beautiful smoothness and vivacity which freshwater fish and shellfish will appreciate.

You need to know to deviate somewhat from the N74 and not to rush from the start to Beaune or to the prestigious and “inaccessible” Corton and Corton-Charlemagne in order to discover these little Burgundian villages and their wines with their tender hearts and their gleaming fruit. Like the vine growers who work them, they open up with great frankness and serenity and most readily invite us to meet them.

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



9.80 €
= 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 V.T.A.
= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
= Recommended by VTA for its quality and price.

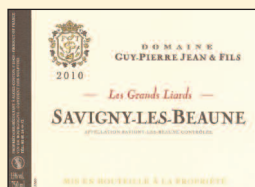
10

30 Domaine Guy-Pierre Jean & Fils "Les Grands Liards"

Vue: Jolie robe carminée à reflets violacés. Limpide et éclatante.

Nez: Ce profond bouquet affiche d'emblée sa complexité. On y apprécie les arômes de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises confiturées), associés à une touche d'épices douces et de boisé délicat.

Bouche: Ce vin complet et racé délivre de beaux atouts, illustrés par une concentration irréprochable, un très bel équilibre acidité/gras et un support tannique noble. Les saveurs de mûre sauvage, cassis et griotte se voient complétées en finale par une note épicée tonique. Un cru très prometteur.



 14,00 € (2014-18)  **17/20**

42 Domaine Maurice Gavignet "Les Liards"

Vue: Grenat bleuté. Robe très engageante.

Nez: La minéralité envahit le premier nez (goudron, truffe, brûlis). L'aération révèle un festival épicé (clou de girofle, genévrier).

Ce bouquet ne laissera personne indifférent.

Bouche: Ce cru hors normes a emporté les suffrages. Apprécié pour sa structure corpulente et distinguée, il livre une bouche suave, racée, dont la densité fruitée (cassis, mûre, cerise noire) se voit enveloppée de tanins jeunes et nobles. Un exemple de style, qui fait honneur à son appellation.



  (2014-18)  **16,5/20**

www.maurice-gavignet.com

20 Domaine Seguin-Manuel "Vieilles Vignes"

Vue: Robe avenante, rouge carminé profond.

Nez: Un bouquet au caractère pommadé et très mûr. Les senteurs de vanille, cèdre et cannelle s'associent à un registre fruité confituré et charmeur (gelée de groseilles).

Bouche: Enveloppé et suave, ce cru a bénéficié d'une vinification ambitieuse qui n'empêche pas l'élégance. Doté d'une matière mûre et concentrée, soutenu par une charpente tannique encore jeune mais distinguée, il se voit paré de beaux atouts pour évoluer favorablement.



 (2014-17)  **16/20**

www.seguin-manuel.com

39 Domaine Doudet "Aux Petits Liards"

Vue: Très concentré, rubis cerise au disque de belle jeunesse.

Nez: Très séduisant, ce bouquet mûr et profond affirme d'emblée un fruité exubérant (crème de mûre, griotte), complété d'une touche minérale et de boisé fin.

Bouche: L'équilibre est au rendez-vous pour ce cru qui associe densité de matière et élégance de tanins, acidité rafraîchissante et texture douce. Le registre des baies rouges et noires de belle maturité s'impose sans réserve en milieu de bouche et la finale, suave, offre une persistance appréciable.



  (2013-16)  **16/20**

www.doudet-naudin.fr



Savigny-lès-Beaune

46 Catherine et Claude Maréchal "Vieilles Vignes"

Vue: Jolie robe cardinal de grand éclat.

Nez: Les parfums de fruits rouges confiturés (fraise, framboise) envahissent le premier nez, ensuite assortis d'une touche florale douceuse (pivoine, violette).

Bouche: L'attaque, franche et vive à la fois, séduit par sa texture longiligne. Un panier de fruits gourmands (groseille, sureau, cerise du nord) s'exprime sans réserve. Les dégustateurs apprécient le velouté et le soyeux du milieu de bouche et la persistance d'une finale acidulée. Un cru de belle évolution.



(2013-17)

★★
16/20

www.bourgogne-marechal.com



18 Domaine Lois Dufouleur "Les Planchots"

Vue: Robe cerise moyennement intense.

Nez: Séduisant dès l'ouverture, ce bouquet mêle de fines senteurs florales au registre des fruits frais (cerise, mûre). Une certaine douceur lactique enveloppe l'ensemble (crème, yaourt).

Bouche: Tout en finesse et suavité, ce cru longiligne et tonique privilégie le charme d'un fruité juvénile et rafraîchissant (bigarreaux, cassis, sureau). Ce vin en dentelle offre une belle expression variétale, que souligne une vinification aboutie.



22,00 € (2013-15)

★★
15,5/20

www.jardinsdelois.com



13 Nadine et Rémi Marcillet

Vue: Cerise très clair, limpide et brillant.

Nez: Assez discret à l'ouverture, le bouquet s'amplifie à l'aération, livrant des parfums flatteurs de confiserie (bonbons aux fruits rouges) et de confiture de fraise. Un nez aérien et enveloppé.

Bouche: Entrée de bouche de grande pureté, associant une belle expression variétale et de terroir. Franc et structuré, ce cru propose ensuite un panier de fruits gourmands (griotte, cassis, sureau), soutenu par de fins tanins partiellement lissés. Bel équilibre d'ensemble!



11,00 € (2013-15)

★★★
15/20



9 Domaine Loïc Durand "Petits Picotins"

Vue: Rubis cerise au disque légèrement bleuté.

Nez: Une friandise olfactive, illustrée par d'intenses effluves de petits fruits rouges frais (cerise du nord, airelles, groseilles). Une touche florale complète ce bouquet suave à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, suave et tendue, donne le ton d'une cuvée relevée par une jolie acidité tonifiante. Ensuite, le registre des fruits rouges acidulés s'impose sans réserve, dans un ensemble de grande fraîcheur, ponctué d'une finale longiligne sur le noyau de cerise. Un cru très franc!



11,70 € (2013-15)

★★★
15/20

www.domainedurandloic.free.fr



© BVB / Arnettephotographie.com

27

Jean-Claude Boisset

Vue: Cerise concentré en début d'évolution.

Nez: Très engageant, ce bouquet distingué et complexe associe harmonieusement les notes fruitées (crème de griotte, gelée de cassis, myrtille confiturée) aux arômes délicatement boisés.

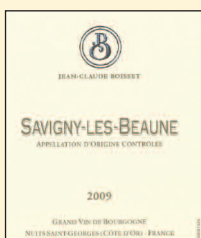
Bouche: Les dégustateurs soulignent le charme et le fondu crémeux de ce vin suave, qui livre d'intenses notes de griotte et framboise confiturées. Doté d'un beau gras, nuancé par l'acidité, ce vin témoigne d'une vinification aboutie. Finale persistante, à la fois sérieuse et enveloppée.



(2013-17)

★★★
16/20

www.jcboisset.fr



11

Domaine Michel Martin "les Pimentiers"

Vue: Robe rubis carmin sans signe d'évolution.

Nez: Un bouquet de caractère, qui s'ouvre sur une minéralité affirmée, pour ensuite évoluer vers la crème de griotte et la gelée de framboises. Un nez très engageant!

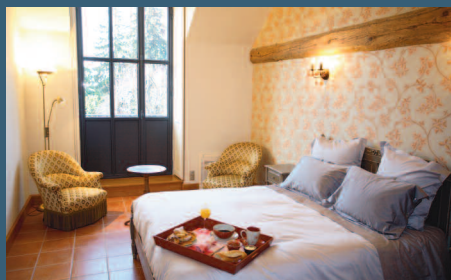
Bouche: Tout en subtilité, ce cru aérien privilégie le charme d'un fruité intact. On y apprécie en milieu de bouche les saveurs de cerise et groseille, relevées par une belle acidité équilibrante. De délicats tanins très soyeux et partiellement fondus enveloppent un ensemble parfaitement construit et très élégant.



13,90 € (2013-16)

★★★
15,5/20

www.domainemartin.fr



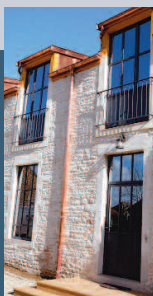
sérénité
CALME
détente

repos
CHALEUR
authentique

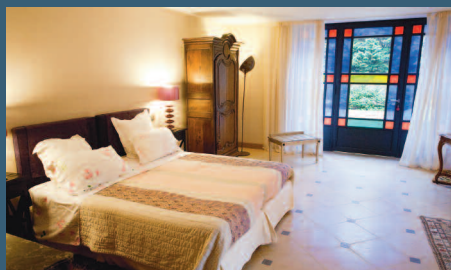


LES JARDINS DE LOÏS

Chambres d'hôtes



patrimoine
DEGUSTATION



8, bd Bretonnière - 21200 Beaune • Tél: 03/80.22.41.97
contact@jardinsdelois.com • www.jardinsdelois.com

40 Domaine du Château de Meursault

Vue: Belle robe cardinal éclatant.

Nez: Premier nez ouvertement dominé par la minéralité et les notes de terre, encre et truffe.

Ensuite, la palette se voit complétée par les épices (poivre) et les baies noires sauvages.

Bouche: Un vin sérieux, concentré, qui confirme en bouche le caractère du bouquet. Vigoureux, il doit encore quelque peu assagir ses éléments pour exprimer toutes ses qualités. La minéralité s'associe au fruité (baies rouges et noires acidulées), dans un ensemble séveux et solidement construit.



(2014-18)

★★
15,5/20

www.chateau-meursault.com

12 Château de la Velle

Vue: Robe rubis grenat soutenu.

Nez: Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, ce profond bouquet associe un registre fruité bien mûr voire confituré (fraise, cerise) à une fine touche d'épices douces.

Bouche: Attaque charnue et suave, suivie d'un milieu de bouche qui confirme le grain serré de l'ensemble. Tout en équilibre et paré de beaux atouts, ce cru épanoui évoque le noyau de cerise et se voit soutenu par des tanins presque lissés. Un vin tout en charme et volupté.



15,00 € (2013-15)

★★
15/20

www.darviolet.fr

37 Domaine Maillard Père & Fils

Vue: Jolie robe grenat intense et de bel éclat.

Nez: Les notes liées à l'élevage (cuir, grillé, torréfaction) dominent un ensemble olfactif qui laisse place à l'aération à une subtile touche fruitée bien mûre (fraise, cerise).

Bouche: Un vin sérieux, dont la structure affirme une certaine robustesse. Il offre une bouche encore corsée, s'appuyant sur des tanins fermes devant encore se fondre quelque peu. Le fruit commence à s'exprimer dans une finale assez ferme. Un cru qui dévoile un beau potentiel.



(2014-18)

★★
14,5/20

www.domainemaillard.ches.com

Savigny-lès-Beaune 2008

5 Domaine Serrigny

Vue: Robe rubis de belle intensité et encore jeune.

Nez: D'emblée, de profonds arômes de fruits cuits (griotte, mûre) dominent ce bouquet enveloppé et doux, agrémenté d'une touche lactique (crème) et florale (violette) à l'aération.

Bouche: De la chair, du volume, une présence fruitée encore très expressive (sureau, cassis, cerise). On apprécie la mâche et la structure du milieu de bouche, et l'élégance des tanins de fruits partiellement fondus. Finale tonique et persistante!



12,00 € (2013-15)

★★★
15,5/20

www.domaine-serrigny.fr

14 Domaine Denis Père & Fils

Vue: Peu intense, au disque à reflets légèrement tuilés.

Nez: Des notes florales suaves (pivoine, violette) et d'épices douces (cannelle), s'associent au registre du tabac blond et de la boîte à cigares.

Bouche: Franche de fruit, cette cuvée gourmande et structurée séduit à la fois par sa finesse de trame et son fruité intact (baies rouges acidulées). Tendue, la finale se montre racée et sévère; elle offre une persistance appréciable. Ce cru, aujourd'hui parfaitement équilibré, a évolué avec réussite.



12,50 € (2013-15)

★★★
15/20

www.domaine-denis.com

39 Domaine Doudet "Les Guettes"

Vue: Rubis carmin assez intense.

Nez: Extrêmement distingué, ce bouquet enveloppé mêle avec réussite un boisé délicat aux notes lactiques et de fruits rouges bien mûrs (yaourt aux cerises, myrtilles).

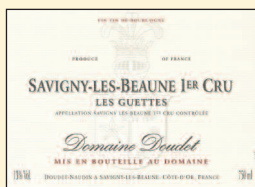
Bouche: L'élevage, ici parfaitement maîtrisé, se place au service d'un fruité à la fois mûr et concentré. L'équilibre acidité/gras n'a d'égal que la finesse de trame. La structure de la finale, gage de potentiel, exprime d'insistantes saveurs de baies rouges et noires. Un cru ambitieux et de belle évolution.



(2013-18)

★★★
16,5/20

www.domaine-naudin.fr



28 Domaine Parigot "Les Vergelesses"

Vue: Grenat profond à reflets encore légèrement bleutés.

Nez: A l'ouverture, ce bouquet enveloppé se montre presque pom-madé. Les senteurs florales (violette) se mêlent aux effluves lactiques (crème, yaourt) et de fruits au sirop (framboise, cerise).

Bouche: La texture serrée de l'attaque donne le ton d'une cuvée dont la maturité de fruit rivalise avec la densité de trame. L'équilibre est apporté par un beau gras qui s'impose en milieu de bouche et la finale, croquante et enveloppée, séduit par sa persistance et sa distinction.



(2014-18)

★★★
16/20



43 Domaine Pavelot "Aux Guettes"

Vue: Rouge cardinal éclatant.

Nez: Réserve actuellement mais très fin, ce nez s'apparente à une friandise olfactive. Les senteurs de grenade, myrtille confiturée et pivoine se mêlent à une subtile touche minérale.

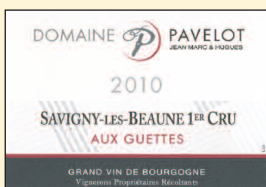
Bouche: Les dégustateurs apprécient la mâche et la finesse de grain de ce vin doté d'un beau gras en milieu de bouche. Le registre des baies rouges s'exprime dans un panier gourmand (fraise, framboise, grenade), l'ensemble étant relevé par une acidité rafraîchissante, dans une finale de belle ampleur.



(2013-16)

★★★
15,5/20

www.domainepavelot.com



2 Jean-Michel Giboulot "Les Peuillets"

Vue: Superbe robe rouge carminé à reflets framboise.

Nez: Généreux dès l'ouverture, sur de fins arômes minéraux associés aux senteurs fruitées (framboise, bigarreaux), qui s'amplifient à l'aération. Une touche lactique et de pâtisserie complète ensuite l'ensemble.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce vin bien construit offre une bouche dont la matière fruitée (saveurs de cerise, fraise) se voit enveloppée par de fins tanins partiellement fondus. La finale, charnue et incisive à la fois, séduit par sa longueur et sa pureté aromatique.



(2013-16)

★★★
15/20



Le Morgan

Un resto sympa et authentique au cœur du village



Oeufs en Meurette
•
Escargots au beurre persillé
•
Bœuf bourguignon
•
Entrecôte à l'époisses



Recommandé
par V.T.A.

Rue Paul Maldant - 21420 Savigny-lès-Beaune - Tél: 03/80.26.14.42

Fermé dimanche soir et lundi

7 Jean-Jacques Girard "Les Lavières"

Vue: Une jolie robe framboise, limpide et éclatante.

Nez: Premier nez associant les senteurs minérales (terre, encre) et subtilement épicées. A l'aération, les arômes fruités se livrent davantage, illustrés par les notes de mûres, myrtilles et cerises confiturées.

Bouche: Dès l'attaque, ce vin franc et de belle pureté livre de séduisantes saveurs de petites baies rouges acidulées (groseilles, airelles). On apprécie la tonicité et la netteté du milieu de bouche et la finale, incisive, révèle une agréable persistance.



(2013-16)

★★★

14,5/20

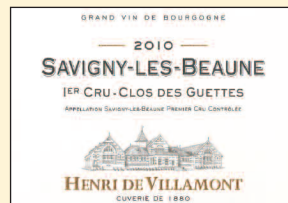
www.domaine-girard.com

19 Henri de Villamont "Clos des Guettes"

Vue: Robe cerise peu intense à reflets légèrement évolués.

Nez: A l'ouverture, le registre des épices (poivre, clou de girofle) s'associe à d'insistants arômes fruités (framboise, cerise confite). Un bouquet élégant et très parfumé complété par une touche florale à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche franche et vive, s'appuyant sur une acidité bien présente. Ensuite, un panier de fruits frais apparaît (airelles, cerises du nord), dans un ensemble de belle pureté, qui va encore harmoniser ses qualités. Aérien et tonique!



(2013-15)

★★★

14,5/20

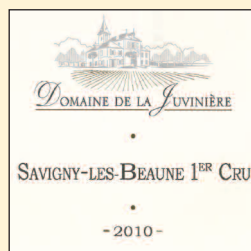
www.hdv.fr

36 Domaine de la Juvinère

Vue: Rubis carmin, limpide et brillant.

Nez: Un caractère minéral très affirmé place le fruit actuellement quelque peu en retrait. Le bouquet livre des notes de terre, hydrocarbure et brûlés.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru confirme la force minérale du bouquet, tout en présentant une belle harmonie d'ensemble. Ce vin de terroir ne laissera personne indifférent; il doit encore gagner en sagesse pour libérer son fruit. La finale, vigoureuse et presque corsée, fait appel à la patience. Un vin de gastronomie.



(2014-18)

★★★

14,5/20

www.domainedelajuvinere.com

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru 2008

5 Domaine Serrigny "Les Peuillets"

Vue: Superbe robe grenat profond, très jeune.

Nez: Le premier nez affirme son caractère minéral et des arômes flatteurs liés à l'élevage.

A l'aération, les notes de crème de fruits (mûre, cerise) s'expriment davantage, complétées par les épices douces.

Bouche: Superbe expression variétale pour ce vin racé, ambitieux tant par sa concentration que par son élevage. L'équilibre acidité/moelleux/tanins est atteint et les dégustateurs soulignent l'exubérance d'un fruité intact, enveloppé de tanins soyeux presque lissés. Un cru épanoui et extrêmement harmonieux.

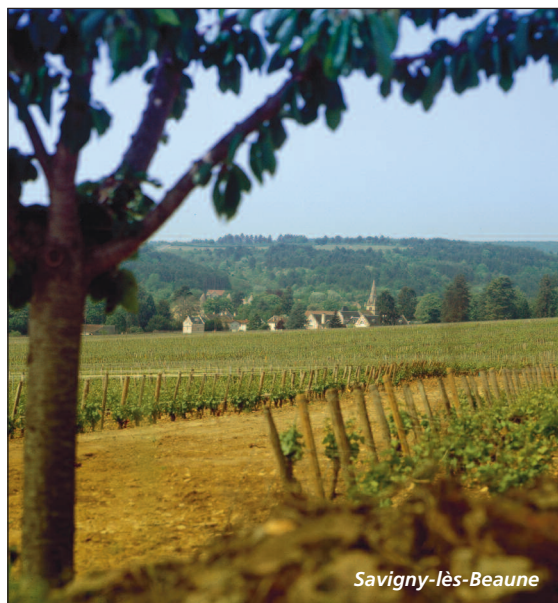


16,50 € (2013-17)

★★★

16,5/20

www.domaine-serrigny.fr



Savigny-lès-Beaune

46 Catherine et Claude Maréchal 2010

Vue: Doré éclatant, limpide. Superbe!

Nez: Le premier nez, puissamment expressif et très mûr, libère d'intenses notes de fruits jaunes composés (abricot, pêche), mêlées à une touche exotique charmante (ananas).

Bouche: Un exemple de style... Ce cru est le fruit d'une vinification aboutie. On apprécie sa trame serrée, l'exubérance de son fruité très mûr (fruits jaunes) et le remarquable équilibre d'ensemble permis par une acidité rafraîchissante omniprésente, qui s'illustre en finale par des saveurs d'agrumes.



(2013-17)

★★
17/20www.bourgogne-marechal.com**2 Jean-Michel Giboulot 2011**

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Délicatement parfumé, sur de subtils arômes floraux (violette, chèvrefeuille) et de vanille, mêlés à une touche de confiserie très flatteuse (bonbons aux fruits). Une friandise olfactive!

Bouche: Entrée de bouche tonique, très franche et de belle pureté aromatique. Un support d'acidité bien présent soutient une matière fruitée (poire, pomme) expressive, qui se voit complétée en finale par une note biscuitée et toastée très agréable. Une bouche pleine et harmonieuse, bien construite.



(2013-16)

★★★
16/20**40 Château de Meursault 2009**

Vue: Jolie robe jaune doré assez soutenu, de belle brillance.

Nez: Un bouquet au caractère affirmé, qui associe ses arômes végétaux et minéraux (mousse, fougère) aux notes subtilement fumées et toastées.

Bouche: L'élevage a ici marqué de son empreinte cette cuvée grasse et opulente, puissamment caramélisée, dont les saveurs de fruits secs (noisettes, amandes) se complètent harmonieusement. Finale séveuse, agréablement persistante et douceuse, sur le beurre de noisette.



(2013-15)

★★
15/20www.chateau-meursault.com**33 Domaine Pansiot "Aux Fourneaux" 2010**

Vue: Jaune paille à reflets dorés.

Nez: Subtil, tout en dentelle, ce bouquet aérien mêle de douces notes florales au registre des fruits blancs mûrs (compote de poires). Un nez enveloppé, complété de notes finement boisées.

Bouche: Porté dès l'attaque par un support d'acidité bien présent, ce vin franc de texture droite livre un milieu de bouche tendu, où s'expriment les agrumes et la minéralité. La finale se montre plus évanescence; elle exprime une fine touche caramélisée.



13,00 € (2013-16)

★★★
15/20www.domaine-pansiot.com

Château de Meursault

33

Domaine Pansiot

Vue: Rouge carminé à nuances légèrement bleutées sur le disque.

Nez: De puissantes senteurs d'épices douces (cardamome, poivre rose, clou de girofle)

envahissent le premier nez, relayées par les fruits rouges mûrs (cerise confite, gelée de framboises).

Bouche: La bouche confirme la volupté du bouquet. Les dégustateurs soulignent la maturité et la concentration du fruit (myrtille, griotte), un très bel équilibre acidité/gras et la douceur de texture d'un ensemble séveux et charnu. Finale dense et profonde sur la confiserie (bonbon à la cerise).



10,00 € (2013-16)

★★★

16,5/20

www.domaine-pansiot.com

10

Christophe Pertuzot "Les Beau Monts"

Vue: Très belle robe carminée profonde, à reflets grenat.

Nez: Complexe et séduisant, ce bouquet exhale d'insistants arômes de framboises et cerises confiturées, mêlés à une touche florale charmeuse et aux épices douces.

Bouche: Beaucoup de chair et de mâche dans cette cuvée ambitieuse par sa densité de matière et la fermeté de ses tanins, vifs mais distingués, ne demandant qu'à se fondre. D'intenses saveurs de griotte et mûre sauvage envahissent le milieu de bouche. Finale persistante et racée, en voie d'assagissement.



10,00 € (2014-18)

★★★

16/20

15

Domaine Poulleau Père & Fils

Vue: Jolie robe rubis à reflets encore légèrement bleutés.

Nez: Particulièrement profond, le nez mêle les notes de cerise confite et de cacao, dans un ensemble de grande douceur, complété par une touche de tabac blond.

Bouche: Extrêmement séveux et concentré, ce cru charmeur affiche une belle ambition. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent une trame serrée qui accorde la priorité au fruit (griotte, mûre), un parfait équilibre acidité/gras et le caractère soyeux d'une charpente partiellement fondue.



13,60 € (2013-17)

★★★

16/20

www.poulleau.com

46

Catherine et Claude Maréchal

Vue: Robe cerise, profonde et de bel éclat.

Nez: De doucereuses notes de fruits confiturés (framboise, fraise, cerise) s'expriment d'emblée, relayées par un registre minéral qui s'affirme à l'aération.

Bouche: Pleine et dotée d'une belle chair, cette cuvée enveloppée voit la maturité de son fruit (baies rouges confiturées) équilibrée par un support d'acidité omniprésent. Franche et structurée, la finale séduit également par sa persistance. Un vin bien construit et déjà presque épanoui.



(2013-15)

★(★)

15,5/20

www.bourgogne-marechal.com



© BVB / Ibanez A.

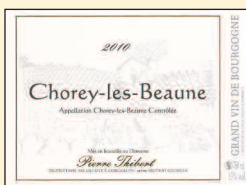
4

Domaine Pierre Thibert

Vue: Rubis cerise, au disque encore bleuté.

Nez: Tout en volupté, sur d'intenses senteurs de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise), qui se mêlent harmonieusement à un registre délicatement épicé et minéral.

Bouche: Relevé dès l'attaque par un support d'acidité bien présent, ce cru livre un panier de fruits rouges frais (airelles, cerises, groseilles), tout en trouvant l'équilibre dans un beau gras qui apparaît en milieu de bouche. Encore jeune, cette cuvée présente des tanins qui peuvent encore se fondre. Longue finale minérale, typée et incisive.



10,50 € (2013-15)

14,5/20



13

Nadine et Rémi Marcillet

Vue: Cerise moyennement intense, limpide et brillante.

Nez: Premier nez dominé par les notes végétales et minérales (bourgeon de cassis, fleur de genêt, buis).

Ensuite, les arômes de sureau et d'épices se livrent davantage.

Bouche: L'attaque, tendue et longiligne, donne le ton d'une cuvée encore quelque peu nerveuse pour l'instant. Le milieu de bouche séduit par la franchise de son fruité très frais (cerise du nord, groseille) et la finale, longiligne et aérienne, révèle une agréable persistance.



11,00 € (2013-15)

14,5/20



- 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



25 Daniel Largeot "Les Beaumonts"

Vue: Très jolie robe carminée, encore jeune.

Nez: Une extrême élégance olfactive s'impose d'emblée, dans ce nez complexe et généreux, qui mêle les notes voluptueuses de crème de

fruits (rouges et noirs) aux arômes d'épices douces.

Bouche: L'entrée de bouche, charnue et racée, donne le ton de cette cuvée ambitieuse, tant par sa concentration de matière que par l'élégante suavité de ses tanins. L'exubérance fruitée s'impose sans retenue (cerise, mûre, fraise), dans un ensemble soyeux, ponctué d'une longue finale gourmande. Très bel équilibre d'ensemble!



(2013-16)

★★★
16/20

41 Christian Bellang & Fils "Poirier Malchaussé"

Vue: Un beau rubis grenat éclatant.

Nez: Profond et mûr, sur des effluves aériennes et charmeuses à la fois, s'exprimant sans réserve dans le registre des fruits confits (griotte, mûre, cassis).

Bouche: Pleine et harmonieuse, l'attaque annonce une cuvée dont l'ambition n'a d'égal que la chair et la structure, tout en conservant une grande élégance. Un panier de fruits gourmands (bigarreaux, mûre sauvage) se livre sans retenue en milieu de bouche. La finale, enveloppée et charmeuse, annonce un vin déjà très agréable aujourd'hui.



8,75 € (2013-15)

★★★
15,5/20

11 Chantal et Michel Martin

Vue: Robe cerise cristalline.

Nez: Les dégustateurs apprécient l'élégance et la typicité de ce nez complexe, qui associe une minéralité expressive aux arômes de petites baies sauvages (sureau, cassis).

Bouche: Richement doté et ayant bénéficié d'une vinification maîtrisée, ce cru livre en bouche un volume appréciable. Il voit la maturité de ses saveurs de fruits rouges équilibrée par une jolie acidité vivifiante et bien dosée. Franche et séveuse, la finale séduit tant par son élégance que par sa persistance.



12,90 € (2013-16)

★★★
15/20

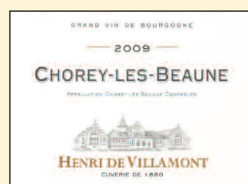
www.domainemartin.fr

19 Henri de Villamont

Vue: Rubis assez profond, limpide et brillant.

Nez: Les notes minérales (terre, encre) et épicées s'expriment d'emblée, relayées par le registre des petits fruits noirs (mûre sauvage, cassis, sureau). Un bouquet frais, au caractère affirmé.

Bouche: Incisive, la bouche livre dès l'attaque des saveurs de baies noires acidulées (sureau, myrtilles) et de réglisse. Une subtile minéralité complète ensuite l'ensemble et la finale, de belle persistante, présente une délicate et agréable amertume rafraîchissante.



(2013-15)

★(★)
14,5/20

www.hdv.fr

L'ESCALE DES GRANDS CRUS

5 chambres d'hôtes

Recommandé
par V.T.A.



www.lescaledesgrands crus.com



15, rue d'Aloxe Corton • 21200 Chorey-lès-Beaune

Tél: 03/80.24.08.13 - Fax: 03/80.24.08.01 - henri.deschamps@wanadoo.fr

37 Domaine Maillard Père & Fils

Vue: Jaune doré léger.

Nez: Superbe bouquet de grande typicité de terroir, très frais, qui accorde la priorité aux arômes minéraux et végétaux. Au fil de l'aération, l'ensemble évolue vers la rhubarbe et la groseille verte.

Bouche: Un vin de gastronomie, dont le caractère longiligne et tendu se confirme par une grande fraîcheur gustative. La minéralité et les notes herbacées s'associent aux saveurs d'agrumes (pamplemousse), dans un ensemble de belle vinosité, assez ample en finale. Un cru tonique et bien construit.



 11,50 € (2013-15) ★★★
15,5/20

www.domainemaillardchez.com

21 Maurice et Anne-Marie Chapuis

Vue: Paille intense à doré soutenu.

Nez: Un séduisant bouquet de fleurs printanières, qui se mêle aux effluves de confiserie (bonbons aux fruits) et délicatement vanillés.

Un ensemble engageant et enveloppé!

Bouche: Les dégustateurs apprécient la franchise, la fraîcheur et la pureté aromatique de ce cru incisif et longiligne. Le milieu de bouche fait la part belle aux saveurs d'agrumes et de pomme verte et la finale, racée et tonique, démontre une belle persistance. Un vin franc et très digeste!



 11,00 € (2013-16) ★★★
15/20

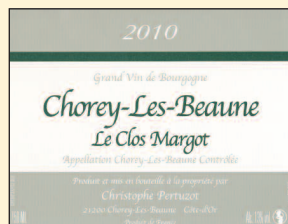
www.domainechapuis.com

10 Christophe Pertuzot "Le Clos Margot"

Vue: Jaune paille limpide et brillant.

Nez: Subtilement parfumé au premier nez, sur de jolies senteurs de fleurs blanches, qui laissent rapidement place au registre des fruits secs (amandes, noisettes).

Bouche: L'élevage a délicatement marqué cette cuvée de son empreinte. Les saveurs vanillées, biscuitées et briochées se livrent de concert, relayées par les fruits secs. L'ensemble présente une texture grasse et se voit relevé dans une finale sur le beurre de noisettes par une délicate acidité bienvenue.



 10,00 € (2013-16)

★★★
14,5/20

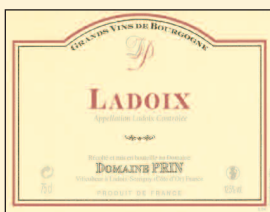


**45** Domaine Prin

Vue: Robe éclatante, rubis carminé.

Nez: De généreux parfums de fleurs (violette, pivoine) s'associent aux arômes de fruits rouges doux (gelée de framboises, grenade). Engageant et presque crémeux.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité et la densité de matière de ce cru qui fait honneur à son appellation. Particulièrement charnu et doté d'un parfait équilibre acidité/gras, il révèle une belle maîtrise de vinification et une expression variétale exemplaire, illustrée par les saveurs de cerise et de fine minéralité.



 14,00 € (2013-16)

★★★
16,5/20

26

Edmond Cornu et Fils

Vue: Splendide robe grenat intense.

Nez: Profond et ouvert, ce nez complexe mêle avec réussite le registre des fruits rouges et noirs confiturés aux arômes minéraux. Expressif et typé!

Bouche: Structurée, l'attaque donne le ton d'un vin ambitieux par sa densité de matière et enveloppé de tanins jeunes et vifs mais distingués. La minéralité se confirme dans une bouche qui exprime parallèlement un fruité intense (mûre sauvage, sureau, cassis). Longue finale dotée d'une bel équilibre.



(2014-17)

★★★
16/20

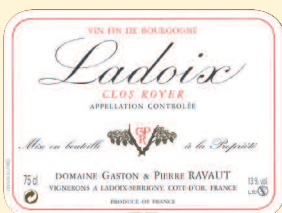
www.bourgogne-vigne-verre.com

48 Gaston et Pierre Ravaut "Clos Royer"

Vue: Robe chatoyante, rouge cardinal éclatant.

Nez: Délicatement parfumé, sur de doucereuses notes de fraises confiturées, pâtisserie et confiserie. Un bouquet voluptueux.

Bouche: Un panier de fruits gourmands (cerise, framboise)! Ce vin convivial exprime de subtiles saveurs lactiques et fruitées; il offre une texture onctueuse, qui trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Déjà très agréable aujourd'hui!



 (2013-15)

★★★
15/20

www.gaston-pierre-ravaut.fr

49

Domaine Chevalier Père & Fils

Vue: Rubis cerise, limpide et brillant.

Nez: Le caractère affirmé de ce bouquet ouvert met en relief une minéralité expressive, complétée au fil de l'aération par les épices (poivre, genièvre).

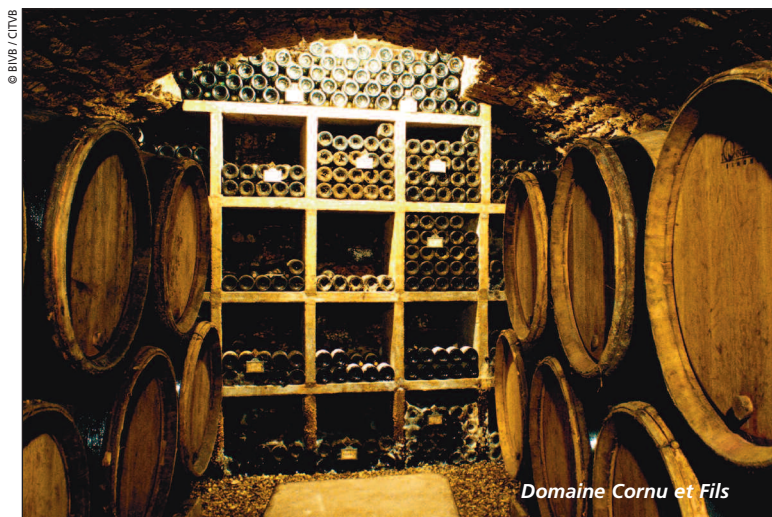
Bouche: Richement doté et parfaitement construit, ce vin de grande franchise livre une bouche dont le fruité s'avère gourmand et expressif (fraise, cerise). La texture douce de l'ensemble témoigne de la maturité du fruit et la finale, charmeuse, présente un caractère épanoui.



16,00 € (2013-15)

★★★
15/20

www.domaine-chevalier.fr



Domaine Cornu et Fils



© BVB / Arnettephotographie.com

48 Gaston et Pierre Ravaut "La Corvée"

Vue: Rubis profond de bel éclat.

Nez: Particulièrement ouvert et parfumé, sur d'intenses notes d'épices douces (curry, cannelle) et de fruits confiturés (griotte, mûre). Un bouquet très engageant.

Bouche: Ce cru ambitieux affirme d'emblée son sérieux par une charpente tannique jeune et ferme, particulièrement distinguée, qui enveloppe un fruité expressif et mûr (cerise, cassis). La finale, encore corsée actuellement, confirme le potentiel d'évolution de ce vin racé et paré de beaux atouts.



(2014-18)

★★
16/20

www.gaston-pierre-ravaut.fr

26 Edmond Cornu et Fils "Le Bois Roussot"

Vue: Robe pourpre très intense, profond.

Nez: Premier nez puissant et de caractère, aux notes de terre, encre et humus bien présentes. Les effluves de poivre et de baie de genévrier complètent une palette olfactive affirmée.

Bouche: Très belle cuvée, digeste et de grande vivacité, dont l'acidité vient équilibrer une matière mûre et concentrée. D'intenses saveurs de cerise s'expriment en milieu de bouche et la finale, séveuse et tendue, gage d'un beau potentiel. Un vin franc et charnu.



(2014-17)

★★
15,5/20

www.bourgogne-vigne-verre.com

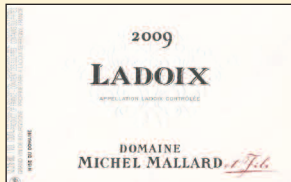
Ladoix 2009

32 Domaine Michel Mallard & Fils

Vue: Rubis grenat profond, de belle jeunesse.

Nez: Un panier de fruits gourmands! On est séduit par les arômes de griottes et mûres confiturées, agrémentées d'une touche lactique.

Bouche: Pleine et charnue, cette cuvée franche et soyeuse privilégie ouvertement le charme de l'expression du fruit. D'exubérantes saveurs de fraises et cerises s'intègrent à un registre lactique insistant, illustré par une texture très douce. Finale grasse et persistante sur le fruit confituré.



15,50 € (2013-15)

★★★
15,5/20

www.domaine-mallard.com

34 Domaine Désertaux-Ferrand

Vue: Jolie robe cardinal de grande jeunesse.

Nez: On apprécie dès l'ouverture la fraîcheur olfactive de ce bouquet franc et généreux en arômes de baies rouges et noires (bigarreaux, mûre, cassis) et d'épices.

Bouche: Dotée d'un fruité charnu et mûr, ce vin jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Les saveurs de fruits confiturés (cerise, fraise) s'associent à la vivacité d'un ensemble dont l'acidité s'avère bien maîtrisée. Longue finale sur le noyau de cerise, pouvant encore fondre quelque peu ses tanins.



11,00 € (2013-15)

★★★
15/20

www.desertaux-ferrand.com



44

Domaine Nudant "La Corvée"

Vue: Superbe robe profonde et soutenue, grenat intense.

Nez: De doux parfums de boîte à cigares et de tabac blond caramélisé envahissent le premier nez, rapidement complétés par un fruité intense de grande maturité (myrtille, griotte, mûre).

Bouche: Quelle jeunesse! Puissamment construit, s'appuyant sur une charpente ferme mais distinguée, ce cru ambitieux et de belle évolution offre une bouche pleine et structurée. Le fruit s'exprime sans retenue (cassis, griotte). Un cru richement doté, ponctué d'une finale en queue de paon.



21,00 €

(2013-17)

★★★

16,5/20

www.domaine-nudant.fr



27

Jean-Claude Boisset "Hautes Mourottes"

Vue: Jolie robe rouge cardinal éclatant.

Nez: De doux parfums de violette, vanille et fruits rouges confiturés (griotte, framboises) dominent ce bouquet très charmeur, presque gourmand.

Bouche: Dotée d'une texture grasse qui témoigne de la maturité du fruit, cette cuvée dense et profonde offre une bouche trémée. Le volume de matière n'a d'égal que la distinction des tanins et la fraîcheur d'une acidité équilibrante. Bel exercice de vinification, illustrant le potentiel de l'appellation!

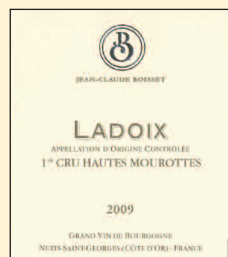


(2013-17)

★★★

16/20

www.jcboisset.fr



Un univers de plaisirs

Hôtel-Restaurant
LES PAULANDS ★★★
ALOXE - CORTON

Maison fondée en 1898

Cellier



Les Paulands - Alox-Corton BP 12 - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.41.05 - Fax: 03/80.26.47.56 - contact@lespaulands.fr

www.lespaulands.fr

31 Domaine Capitain-Gagnerot 1er Cru "Gréçons et Foutrières" 2011

Vue: Doré éclatant.

Nez: Les arômes liés à l'élevage dominant le premier nez (noisette, amande fraîche, léger toasté).

Touche finement fumée et caramélisée à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche confirme par son caractère charnu et harmonieux l'ambition du bouquet. Les saveurs de beurre de noisette et de frangipane s'y expriment sans réserve. La finale, ample et généreuse, conserve une fraîcheur appréciable. Un cru parfaitement construit!



24,50 € (2013-17)

16/20

www.capitain-gagnerot.com



17 Domaine Christian Perrin "Sur les Vris" 2010

Vue: Jolie robe doré soutenu éclatant.

Nez: Le registre des fruits secs se livre généreusement au premier nez. Ensuite, de subtiles notes anisées et de fruits mûrs complètent ce bouquet complexe et expressif.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la texture de chair et la concentration de matière de ce vin doté d'un très bel équilibre acidité/gras. Le registre des fruits blancs compotés et des fruits secs se confirme dès le milieu de bouche et la finale, longiligne, révèle une certaine ampleur.



13,00 € (2013-16)

15,5/20



3 Les Paulands "Les Vris" 2010

Vue: Belle robe pâle à reflets or blanc.

Nez: Exubérant et enveloppé, sur d'intenses parfums de brioche, vanille, fruits blancs mûrs (poire) et pâtisserie. Très engageant!

Bouche: L'attaque met rapidement la bouche sous tension par sa vivacité acidulée. Ensuite, ce vin longiligne et tonique impose ses saveurs d'agrumes frais (citron, lime) et de groseille blanche. La finale se montre incisive, assez persistante et de belle pureté. Un vin tout en dentelle.



24,00 € (2013-16)

15/20

www.lespaulands.fr



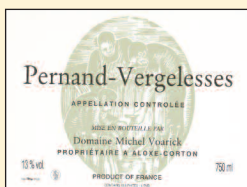
1

Domaine Michel Voarick

Vue: Robe rubis cerise moyennement intense, limpide et brillant.

Nez: Les senteurs minérales (terre, truffe) apparaissent dès le premier nez. Elles s'associent ensuite à un registre fruité confituré très expressif (cassis, sureau, cerise).

Bouche: Suave et présentant un bel équilibre d'ensemble, ce cru richement doté séduit par son volume en bouche, l'élégance de ses tanins de fruit et son bel équilibre vivacité/gras. La finale, savoureuse et fruitée (bigarreaux, mûre sauvage), se voit relevée par une acidité rafraîchissante.



 12,00 € (2013-16)

★★★
15/20

www.domaine-michel-voarick.com

38

Pierre Marey & Fils "Les Belles Filles"

Vue: Robe carminée chatoyante.

Nez: Le bouquet se montre subtilement fumé et lardé à l'ouverture. Il laisse ensuite place aux arômes de fruits rouges cuits (fraise, cerise) et d'épices douces.

Bouche: Tout en rondeur et fluidité, cette cuvée gourmande présente une texture lisse et des tanins déjà presque fondus. Charmeuse dès aujourd'hui, elle privilégie le charme de la finesse et un fruité juvénile (petites baies rouges). Finale friande et de belle rémanence, agréablement persistante.



 14,00 € (2013-15)

★★
15/20

20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



OZIE

Recommandé
par V.T.A.

Vega Center • Parc d'activités, 89E - BP027 • 8308 Capellen

Tél: 00/352/277.299.99 (L) • 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/277.299.11 (L) • www.arsan-wine.com

47 Domaine Poisot Père et Fils "En Caradeux" 2010

Vue: Rubis grenat au disque encore bleuté.

Nez: De puissantes senteurs de crème de fruits (fraises, cerises confiturerées, gelée de framboises) et de confiserie (cuberdon) envahissent un bouquet charmeur.

Bouche: Pleine, rafraîchissante et charnue, l'entrée de bouche donne le ton d'un cru richement doté où les saveurs fruitées bien mûres s'illustrent sans retenue (griotte, mûre, cassis). Cette cuvée séveuse est soutenue par des tanins de fruit qui apportent de la structure et ne demandent qu'à se fondre.



17,00 € (2014-17)

★★★
16/20

www.domaine-poisot.fr



14 Domaine Denis Père et Fils "Ile des Vergelesses" 2010

Vue: Robe vermillon de belle brillance.

Nez: Les senteurs de fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise) et de confiserie s'associent aux notes florales (violette) dans ce bouquet aérien et flatteur.

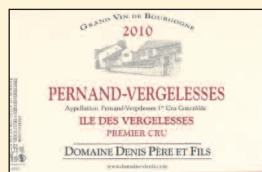
Bouche: Soutenu par une acidité bien présente dès l'attaque, ce cru ciselé, exubérant, ne demande qu'à s'ouvrir et s'assagir. D'intenses saveurs de petites baies (airelles, mûre sauvage, sureau) s'y expriment ouvertement. Doté d'un beau potentiel, il est ponctué d'une finale épicée partiellement fondue.



19,50 € (2013-16)

★★
15,5/20

www.domaine-denis.com



24 Domaine Philippe et Etienne Delarche "Les Vergelesses" 2010

Vue: Cerise moyennement intense.

Nez: Les dégustateurs louent la complexité et la profondeur de ce nez intense, mettant en présence les arômes de framboises et myrtilles confiturées et un registre lactique très engageant.

Bouche: Un remarquable équilibre entre l'acidité et la maturité du fruit s'impose dès l'attaque. On apprécie l'exubérance d'un panier de fruits rouges très frais (groseille, cerise). Ce cru extrêmement gourmand et digeste révèle un caractère enjôleur.



(2013-15)

★★
15/20

www.domainedelarche.fr



Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru 2009

27 Domaine Laboureaux "Les Pins" 2009

Vue: Superbe robe rubis grenat intense, limpide et de bel éclat.

Nez: Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet s'ouvre sur le registre des fruits rouges bien mûrs voire confits (cerise, fraise).

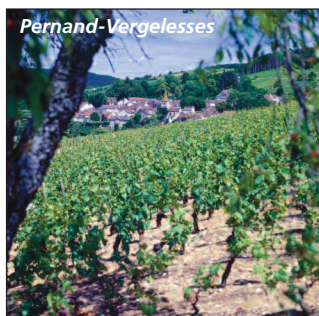
Bouche: Entrée de bouche séveuse et charnue, livrant une trame assez serrée. La concentration de matière (mûre, cassis) n'a d'égale que la finesse des tanins partiellement fondus. Richement doté, ce vin a évolué favorablement. Il présente une finale fruitée et épicée partiellement assouplie, gage d'un beau potentiel.



15,00 € (2014-16)

★★★
15/20

www.domainelaboureaux.com



14 Domaine Denis Père et Fils

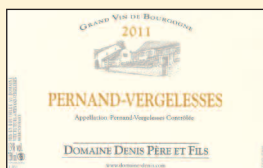
Vue: Jolie robe pâle à or blanc.

Nez: Le bouquet suave et de grande maturité exhale dès l'ouverture d'intenses senteurs de fruits jaunes mûrs (prune, mirabelle, abricot) et de vanille.

Bouche: Les dégustateurs soulignent la densité de matière et le remarquable équilibre acidité/gras de cette bouche suave et généreuse, dont la densité de fruit (poire, pêche) est enveloppée par des saveurs liées à un élevage parfaitement dosé. Une vinification aboutie a donné naissance à ce cru savoureux et très persistant.

 14,00 € (2013-17) ★★★ 16,5/20

www.domaine-denis.com



38 Pierre Marey et Fils

Vue: Doré limpide et éclatant.

Nez: Tout en douceur et suavité, ce bouquet très enveloppé séduit par ses arômes d'amandes douces, frangipane et vanille. Une délicate minéralité apparaît à l'aération.

Bouche: Équilibre et fraîcheur sont au rendez-vous de ce cru dont la vivacité n'a d'égal que la maturité de fruit. Les fruits blancs (poire, prune) et fruits secs (amandes) se livrent sans retenue, nuancés par une fine acidité omniprésente. Finale charmeuse au caractère persistant. Une réussite.

 14,00 € (2014-17) ★★★ 15,5/20



1 Domaine Michel Voarick

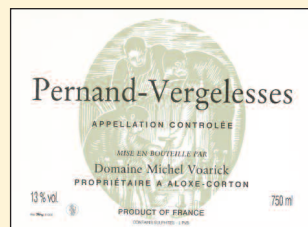
Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.

Nez: Charmeur et parfumé, le nez exhale de profonds parfums de fleurs blanches et de fruits mûrs (pêche, poire, mirabelle). Légère touche grillée à l'aération.

Bouche: Ce cru friand et gourmand a bénéficié d'un élevage maîtrisé. On y retrouve de flatteuses saveurs de pâtisserie (tarte aux poires et aux amandes), mêlées à une touche finement caramélisée et toastée. Une délicate acidité soutient ce vin suave et bien équilibré.

 16,00 € (2013-15)

www.domaine-michel-voarick.com



★★★ 15/20

Pernand-Vergelesses Blanc 1^{er} Cru 2011

38 Pierre Marey & Fils "Sous Frétille"

Vue: Une robe chatoyante, jaune doré éclatant.

Nez: D'emblée, une minéralité flatteuse envahit le premier nez. Elle s'assortit ensuite d'une fine touche herbacée et rejoint à l'aération le registre des fruits frais (poire, mirabelle).

Bouche: Encore très jeune, ce cru ambitieux et rectiligne livre une bouche extrêmement élégante, profonde, exhalant des saveurs de fruits blancs et de fruits secs (amande, noisette, noix de cajou), soutenues par une fine acidité équilibrante. Très longue finale enveloppée sur le beurre de noisette.

 20,00 € (2014-18) ★★ 16/20



50 P. Dubreuil-Fontaine Père et Fils "Clos Berthet"

Vue: Splendide robe dorée éclatante et cristalline.

Nez: Particulièrement flatteur, ce bouquet parfumé exhale d'intenses senteurs de fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille), agrémentées d'une touche de confiserie (bonbon à la violette).

Bouche: L'entrée de bouche est finement acidulée, tendue, soutenant une texture mûre et onctueuse. Tout en équilibre, ce cru richement doté offre de l'ampleur et se voit ponctué d'une longue finale suave extrêmement séveuse, s'exprimant sur les fruits secs.

  (2013-17) ★★ 16/20

www.dubreuil-fontaine.com



26 Edmond Cornu & Fils 2010

Vue: Robe rouge cardinal intense.

Nez: De doux parfums fruités se mêlent dès le premier nez à un registre minéral appuyé (terre, truffe). Complexe et profond!

Bouche: Un très beau vin, solidement construit, digne reflet de son terroir. Le caractère minéral de cette bouche au grain serré s'impose rapidement, complété par des saveurs de petites baies rouges et noires acidulées. L'ensemble, encore très jeune et de belle évolution, s'appuie sur des tanins vifs mais soyeux et une belle acidité.



(2014-18)

★★★
16/20

www.bourgogne-vigne-verre.com



3 La Maison Paulands "Les Paulands" 2010

Vue: Grenat profond.

Nez: Complexité, profondeur et caractère sont au rendez-vous de ce bouquet dont les senteurs minérales, épicées et de fruits noirs s'associent à une douceur lactique.

Bouche: Ambitieuse par sa vinification qui a privilégié l'extraction de matière, cette cuvée solidement construite s'appuie sur un fruité particulièrement mûr, soutenu par un élevage noble qui enveloppe la matière. La trame serrée de ce cru vigoureux témoigne de son potentiel. Distinction, texture fine et opulence, pour un cru racé !



(2013-17)

★★★
16/20

www.lespaulands.fr



43 Domaine Pavelot 2010

Vue: Superbe robe grenat intense.

Nez: A l'ouverture, de douces notes de cerise confite et d'eau-de-vie de prune envahissent un bouquet qui rejoint ensuite le registre des épices (clou de girofle) et du quinquina.

Bouche: La trame serrée de ce cru ambitieux s'impose dès l'attaque. Dotée d'un beau volume et présentant une texture moelleuse, cette bouche suave associe les saveurs fruitées (cassis, mûre, cerise) et minérales. La finale, ample et persistante, se montre à la fois structurée et élégante.



(2013-18)

★★★
15,5/20

www.domainepavelot.com



39 Domaine Doudet "Les Boutières" 2010

Vue: Très jolie robe grenat à reflets pourpres.

Nez: Extrêmement parfumé, le bouquet charmeur associe avec harmonie le boisé fin (santal), le tabac blond et les fruits confits (cerise amarena).

Bouche: Richement doté, ce cru plaisant livre d'exubérantes saveurs fruitées (cassis, sureau). Il est relevé par une acidité vivifiante et une charpente tannique noble et partiellement lissée. Les dégustateurs apprécient la suavité et la densité en finale de ce vin caractérisé par un bel équilibre d'ensemble.



(2013-16)

★★★
15,5/20

www.doudet-naudin.fr



23 Domaine Dupasquier & Fils 2010

Vue: Rubis cerise clair au disque légèrement évolué.

Nez: Les arômes de cuir frais, quinquina, épices orientales et fraise confiturée s'associent dans ce bouquet complexe qui rejoint ensuite un registre tertiaire.

Bouche: La bouche confirme le caractère aromatique original du bouquet. Construite en finesse et vivacité, elle offre des saveurs doucereuses de bigarreaux, agrémentées d'une touche lactique. Délicat et agréablement enveloppé, tout en charme, ce cru aujourd'hui épanoui présente une finale aérienne de texture fondue.



(2013-15)

★★★
14,5/20



Aloxe-Corton

16

Domaine Jean Guiton 2009

Vue: Superbe grenat intense de belle jeunesse encore.
Nez: Premier nez flatteur et complexe, associant d'intenses senteurs de pivoine et violette, associées aux arômes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, grenade). Subtile touche vanillée et doucement boisée.
Bouche: Franc et de belle pureté aromatique, ce cru suave offre une bouche tendue, s'appuyant sur une acidité tonifiante. Le milieu de bouche exprime d'intenses saveurs de fruits rouges frais et la finale, ample et digeste, est soutenue par quelques tanins partiellement assagis.



(2014-18)

★★
15,5/20

Aloxe-Corton 2008

15

Domaine Poulleau Père & Fils

Vue: Robe rubis cerise en début d'évolution.
Nez: Le bouquet libère d'intenses arômes de tabac blond et cuir frais, associés à une fine minéralité et aux notes de fruits rouges et noirs confiturés. Touche biscuitée à l'aération.
Bouche: Solidement construite, cette bouche dense et corsée témoigne d'une grande jeunesse encore. Son fruité exubérant (cerise du nord, groseilles, airelles) se voit soutenu par des tanins encore jeunes mais élégants, qui ne demandent qu'à poursuivre leur assagissement. Beau potentiel!



22,50 € (2014-17)

★★
15,5/20

www.poulleau.com

24

Domaine Philippe et Etienne Delarche

Vue: Robe cerise au disque à nuances légèrement tuilées.
Nez: Profond et délicatement parfumé, sur de fins arômes de caramel, boisé noble, vanille et moka. Un bouquet suave.
Bouche: Ce cru ample et profond, au caractère affirmé, livre une bouche au grain serré, où la matière fruitée (baies rouges et noires acidulées) se voit soutenue par une charpente tannique encore jeune, qui va gagner en sagesse. Un vin tout en chair et structure, dont on apprécie la corpulence.



(2013-15)

★★★
15/20

www.domainedelarche.fr



Alox-Corton

44 Domaine Nudant "La Coutière" 2009

Vue: Robe cerise ne présentant plus de signe de jeunesse.

Nez: Beaucoup de caractère dans ce bouquet qui associe les épices (clou de girofle, cannelle), le quinquina et les fruits rouges cuits (fraise, cerise).

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer le remarquable équilibre acidité/moelleux de ce vin dense et structuré. De puissants tanins, partiellement fondus, enrobent un fruité exubérant et très frais (baies rouges et noires acidulées). Splendide finale, dense et profonde, très persistante.



 28,00 € (2014-19)  16,5/20

www.domaine-nudant.fr

3 La Maison Paulands "Les Vercots" 2010

Vue: Rouge grenat au disque bleuté.

Nez: Un festival d'arômes de grande complexité! On y retrouve, associés, les notes d'épices douces, fine minéralité, cerise confite et tabac blond. Superbe et engageant.

Bouche: L'ambition et le volume de ce vin sérieux s'affichent dès l'attaque. Presque corsée actuellement, la bouche complexe livre des saveurs fruitées (griotte, mûre, cassis) soutenues par une charpente noble et de grande jeunesse. Ce cru savoureux et de belle évolution met en valeur son terroir.



 37,00 € (2014-18)  16,5/20

www.lespaulands.fr

21 Domaine Chapuis 2009

Vue: Rouge carminé de grand éclat.

Nez: Les fruits rouges confiturés s'expriment sans retenue à l'ouverture, relayés par une douce note lactique. Ce bouquet aérien et parfumé s'enrichit ensuite de subtiles notes florales.

Bouche: L'attaque, structurée et vive, s'appuie sur une acidité affirmée. Le milieu de bouche confirme la tonicité de l'ensemble par ses saveurs de petites baies acidulées (cerise du nord, mûre sauvage) et d'épices. Ce cru sérieux, typé et presque corsé, s'avère bâti pour affronter les ans.



 21,00 € (2014-18)  15,5/20

www.domainechapuis.com

22 Domaine Jean-Pierre Maldant "Valozières" 2010

Vue: Cerise éclatant.

Nez: Le cuir frais apparaît rapidement, complété par une agréable minéralité. A l'aération, le fruit s'exprime davantage (fraises, cerises) et envahit un bouquet à la fois confituré et épicé.

Bouche: Tout en finesse et profondeur, ce cru magnifie la distinction du pinot noir. Il s'exprime avec justesse et met en relief la fraîcheur de ses saveurs fruitées (cerises, groseilles, mûre sauvage). Finale vive et structurée, de persistance appréciable et de belle rémanence.



 18,00 € (2013-16)  15/20

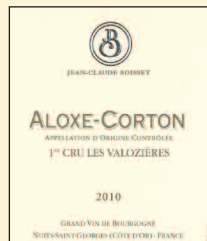
www.domainemaldant.com

27 Jean-Claude Boisset "Les Valozières" 2010

Vue: Splendide robe rouge cardinal, limpide et brillante.

Nez: De doux parfums de vanille, crème de cerise et tabac blond s'associent dans ce bouquet suave et profond. L'élevage a été mené avec délicatesse et l'aération évoque la pâtisserie.

Bouche: Extrêmement charmeur par sa texture presque crémeuse, ce vin tout en douceur livre d'intenses saveurs de crème de fruits rouges (cerise, framboise) dans un ensemble fondu, ponctué par une longue finale suave.



  (2013-15)  15/20

www.jcboisset.fr



29 Domaine Bruno Colin

"Les Sizies" 2009

Vue: Rubis profond de belle brillance.

Nez: De douces notes de cerise confite, pâtisserie aux fruits (tarte aux fraises) et vanille enveloppent un bouquet qui gagne encore en douceur lactique à l'aération (yaourt à la grenade).

Bouche: Particulièrement savoureux et gourmand, ce cru confirme en bouche la caractère charmeur du bouquet. Soutenue par des tanins lissés, la matière fruitée bien mûre (griotte, fraise) trouve son équilibre dans une acidité dosée et omniprésente. Belle suavité dans une finale séveuse et persistante.

 15,00 € (2013-16) ★★★
15,5/20



6 Domaine Besancenot

"Theurons" 2010

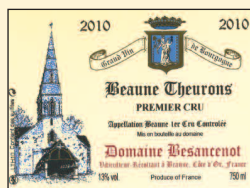
Vue: Jolie robe cardinal.

Nez: Profond et enrobé, tout en finesse, sur des notes de fraise des bois et griotte au sirop, assorties d'une touche lactique. Note réglissée à l'aération.

Bouche: Un cru sérieux, richement doté, dont la structure imposante témoigne du potentiel.

Soutenu par des tanins robustes mais élégants, le milieu de bouche révèle un grain serré et un fruité intense (mûre sauvage, bigarreaux). Ce vin prometteur va encore gagner en souplesse de texture.

 19,00 € (2014-18) ★★★
15,5/20



www.domaine-besancenot.fr

16 Domaine Jean Guiton

"Les Sizies" 2010

Vue: Carmin éclatant, de grande jeunesse.

Nez: Un bouquet enjôleur, très parfumé par ses notes d'épices qui envahissent le premier nez. De superbes effluves de fruits noirs confiturés (cassis, coulis de sureau) s'expriment ensuite sans réserve.

Bouche: Subtil, ce cru en dentelle présente un fruité généreux (bigarreaux, cassis), enrobé d'élégants tanins partiellement lissés et soutenu par une acidité très rafraîchissante. L'élevage s'est placé au service du fruit, dans ce cru franc et convivial, ponctué d'une finale tonique et finement acidulée.

 25,00 € (2013-16) ★★★
15/20



6 Domaine Besancenot

"Grèves" 2009

Vue: Robe cerise, légèrement évoluée.

Nez: Premier nez chaleureux, évoquant les fruits cuits (prune, cerise). Touche de tabac blond et d'épices à l'aération, pour un bouquet évolutif.

Bouche: Fondue et épanouie, cette bouche suave privilégie le charme d'un fruité bien présent (cerise, fraise), agrémenté de notes de pâtisserie et de vanille. Lissée, la finale enveloppée confirme le caractère épanoui d'un ensemble de texture fine à déguster dès aujourd'hui.

 25,00 € (2013-15) ★★★
14,5/20



www.domaine-besancenot.fr



21 Domaine Maurice Chapuis 2008

Vue: Jaune doré soutenu et scintillant.

Nez: Une minéralité affirmée s'intensifie à l'aération. Ensuite, les notes d'herbe fraîche, rhubarbe, groseille verte et agrumes s'expriment généreusement dans ce bouquet frais et complexe.

Bouche: L'entrée de bouche se montre incisive et de grande pureté. Tonicité et minéralité sont au rendez-vous de cette cuvée rectiligne, racée, dont les saveurs d'agrumes et de fruits secs se complètent harmonieusement. Les dégustateurs soulignent la densité de matière et la vivacité d'une finale interminable. Superbe vin de gastronomie!



(2013-20)

★★★

17/20

www.domainechapuis.com
38 Domaine Pierre Marey & Fils 2010

Vue: Robe jaune paille limpide et brillante.

Nez: Complexe, le premier nez floral et très fruité (pomme, agrumes) se mêle à quelques notes végétales agréables et rafraîchissantes.

Bouche: La bouche, puissante et enveloppée, révèle un contraste avec le bouquet. Elle propose une texture particulièrement dense et grasse. Les saveurs grillées, caramélisées et vanillées dominent un ensemble opulent, richement doté, pourvu en finale d'une fine acidité bienvenue et équilibrante, assortie d'une délicate amertume rafraîchissante.



47,00 €

(2013-18)

★★

15,5/20

36 Domaine de la Juvinière 2009

Vue: Doré très intense à nuances légèrement ocrées.

Nez: Profond et de grande élégance, ce nez complexe exhale d'insistants arômes beurrés et noisetés. Ensuite, l'ensemble se révèle opulent, évoluant vers la pâtisserie et la brioche.

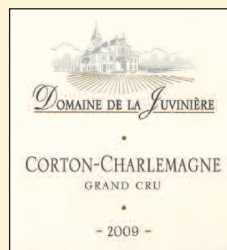
Bouche: Tout en onctuosité et volupté, cette cuvée évoque la pâtisserie et les fruits blancs mûrs (poire, pêche). Le registre des fruits secs apparaît ensuite, illustré par les saveurs d'amandes et de brou de noix. Un Grand Cru de texture douceuse.



(2013-19)

★★★

14,5/20

www.domainedelajuviniere.com
**22** Domaine Jean-Pierre Maldant
"Les Grandes Lolières 2009"

Vue: Rubis carmin, profond et éclatant.

Nez: A l'ouverture, le registre minéral et épicé se montre insistant. Ensuite, les notes fruitées se livrent davantage (cerise confite, baies noires au sirop).

Bouche: Structurée, l'attaque donne le ton d'une cuvée à l'expression fruitée (cerise, mûre) exubérante et de grande maturité. Ce vin encore jeune est relevé par une belle acidité et soutenu par une charpente ferme mais noble. Grand potentiel, pour ce cru ponctué d'une longue finale minérale et fruitée.



29,00 €

(2014-20)

★★★

15,5/20

www.domainemaldant.com


8 Paul Chollet - Crémant de Bourgogne "Brut"

Vue: Robe pâle à nuances légèrement dorées.

Nez: Tout en douceur et suavité, ce bouquet délicat livre d'intenses saveurs de pâtisserie et de fruits blancs mûrs, assorties d'une touche vanillée.

Bouche: Attaque ronde, suave et de grande vinosité. Les dégustateurs s'accordent pour louer le volume en bouche, la finesse de trame et l'exubérance fruitée (pomme, poire) de cette cuvée à la fois ample et distinguée. Longue finale gourmande sur la pomme compotée.



PN - CH - AL

★★★
16/20

www.paulchollet.fr

8 Paul Chollet - Crémant de Bourgogne "Blanc de Noirs"

Vue: Doré intense à reflets ocrés de grand éclat.

Nez: Le registre de la pomme compotée et de la pâtisserie (tarte aux poires) domine ouvertement ce nez très mûr et suave.

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée confirme par son soyeux le caractère enrobé du bouquet. Les saveurs fruitées de belle maturité voire surmûries s'y expriment sans retenue et s'associent à la vanille, dans un ensemble de texture douce, tout en suavité. Un crémant très charmeur!



PN

★★★
15,5/20

www.paulchollet.fr

35 Domaine d'Ardhuy "Clos des Langres" Côtes de Nuits Villages 2009

Vue: Cerise intense au disque légèrement évolué.

Nez: Ce bouquet lactique et flatteur offre dès l'ouverture profonde et suavité. Charmeur par son fruit mûr (fraise), qui s'associe à l'aération au cuir frais et au tabac blond.

Bouche: Parfaitement construite, cette cuvée révèle d'emblée son ambition. On y apprécie le très bel équilibre acidité/alcool, la structure ferme mais soyeuse des tanins et la densité de matière appréciable. Finale interminable pour un vin en devenir.



(2014-18)

★★★
16/20

www.ardhuy.com

30 Guy-Pierre Jean & Fils "Les Dames Huguettes" - Bourgogne Htes Côtes de Nuits 2010

Vue: Robe cardinal éclatant, limpide.

Nez: Dès l'ouverture, les notes confiturées (fraises, cerises), pâtisserie et vanille envahissent un ensemble doux et suave.

Bouche: On apprécie d'emblée la tension en bouche offerte par cette cuvée de texture fine et serrée à la fois, qui révèle un ensemble très suave, dominé par les saveurs de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille, airelles). Finale séveuse et persistante pour un cru dont les dégustateurs soulignent la franchise.



12,00 € (2013-15)

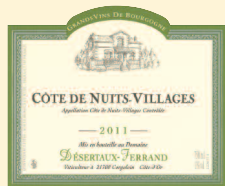
★★★(★)
15/20

34 Domaine Désertaux-Ferrand - Côte de Nuits Villages blanc 2011

Vue: Doré intense, limpide et éclatant.

Nez: Délicatement parfumé, ce bouquet mêle les notes florales aux arômes de fruits blancs frais (poire, pomme). Une fine touche biscuitée complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: On apprécie dès l'attaque l'équilibre de cette cuvée dont la franchise et la maturité de fruit se voient relayées et soutenues par une superbe acidité rafraîchissante. La finale, délicatement grillée et caramélisée, s'exprime sur le beurre de noisette. Finesse et densité de chair, pour une belle réussite.



11,50 € (2013-15)

★★★
15,5/20

www.desertaux-ferrand.com



© BVB / Gadenne D.

Vivants et aimables - Levendig en aardig - Lively and Pleasant

Comme la plupart des vins de Bourgogne, ceux de la Montagne de Corton sont vivants et aimables. Quand ils sont encore sur le fruit rouge et n'ont pas encore basculé vers leurs arômes tertiaires de gibier, ils seront les compagnons des plats uniques, joyeux, spontanés et frais. Ils feront ainsi équipe avec un pot-au-feu, une queue de bœuf ou un navarin d'agneau. Ils sont aussi les amis des pigeons, des pintades et des cuisses de canard grillées mais également d'une belle viande de bœuf un peu persillée. Attention aux puissants fromages régionaux comme l'époisses qui risqueraient de décharner un vin qui manquerait de structure. Les millésimes plus anciens deviendront des vins d'automne et d'hiver. Ils seront tout naturellement les partenaires des gibiers à poil comme le chevreuil ou la biche. Les Premiers crus concentrés et le Corton seront mieux adaptés aux venaisons plus prononcées comme le sanglier. Ces plats rendront aux vins matures leur moelleux et les reconstruiront.

© BVB / Image & Associés



Bien que la région n'offre qu'une production limitée de vins blancs, ils méritent sans conteste d'être invités à table. Ils associent finesse et vinosité, fraîcheur et richesse et leur présence sur une cuisine délicate et un peu travaillée est souvent judicieuse. Ils magnifieront les coquilles Saint Jacques à la nage ou poêlées, un poisson de rivière au beurre blanc ou un saumon fumé. En fin de repas, ils trouveront avec légèreté un écho favorable auprès d'un langres, d'un chaource ou d'un soumaintrain.

Zoals de meeste bourgognewijnen zijn die van Montagne de Corton levendig en aardig. Wanneer ze nog de smaak van rode vruchten en nog niet de tertiaire aroma's van wild hebben aangenomen, zijn ze de metgezellen van unieke, vrolijke, spontane en vers bereide gerechten. Zo vormen ze een goed team met stoofvlees, ossenstaart of lamsragout. Ze zijn ook de beste maatjes van duif, parelhoen en geroosterde eendenbout of een goed stuk enigszins doorregen rundsvlees. Opgelet met sterke streekkazen, zoals Epoisses, die de wijn wel eens zouden kunnen ontvlezen, waardoor hij

aan structuur zou missen. De oudere wijnen worden lente- en herfstwijnen. Ze zijn vanzelfsprekend de partners van haarwild zoals ree of hinde. De geconcentreerde Premiers cru's en de Corton zijn beter geschikt bij meer uitgesproken wildbraad, zoals everzwijn. Deze gerechten geven de rijpe wijnen weer hun zachtheid en reconstrueren ze.

Hoewel de streek slechts een beperkte productie van witte wijnen aanbiedt, verdienen deze wijnen het ontegenzeggelijk om uitgenodigd te worden aan tafel. Ze paren fijnheid aan volheid, frisheid aan rijkdom, en hun aanwezigheid bij een verfijnde en enigszins doorwrochte keuken is vaak oordeelkundig. Ze doen jakobsschelpen in bouillon met wijn of gebakken in de pan, riviervis met witte botersaus of gerookte zalm beter tot hun recht komen. Aan het einde van de maaltijd vinden ze met lichtheid een positieve weerklank bij Langres, Chaource of Soumaintrain.

Like most Burgundy wines, those from the Corton Mountain area are lively and pleasant. When they are still on the red fruit and have not yet turned towards their tertiary game flavours, they will be the companions of dishes that are unique, joyous, spontaneous and fresh. They will thus team up with a beef stew, an oxtail or a navarin of lamb. They are also not only the friends of pigeons, guinea fowl and roast duck legs, but also of a lovely, slightly marbled piece of beef. Beware of powerful regional cheeses, such as Epoisses, which could emaciate a wine that was lacking structure. The somewhat older wines will become wines of autumn and winter. They will quite naturally be the partners of game animals such as roe-deer or hind. The concentrated Premiers Crus and Corton will be more suited to more pungent game, such as wild boar. These dishes will give back their mellowness to the mature wines and will reconstruct them.

Although the region offers only a limited production of white wines, they unquestionably deserve to be invited to our tables. They combine smoothness and vinosity, freshness and richness, and their presence in a delicate and somewhat worked cuisine is often judicious. They will magnify scallops cooked in a court-bouillon or fried, a river fish in white butter or a smoked salmon. At the end of a meal, they will lightly find a favourable echo with a Langres, a Chaource or a Soumaintrain.

- 1** **Domaine Michel Voarick :**
1, Place du Chapitre - 21420 Aloxe-Corton
Tél: 03/80.26.48.82 - Fax: 03/80.20.70.56
voarickmichel@wanadoo.fr
- 2** **Domaine Jean-Michel Giboulot :**
27, rue Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.52.30 - jean-michel.giboulot@wanadoo.fr
La Maison du Vin à Sorinnes (Dinant)
Cherche distributeurs à Bruxelles et en Flandres
- 3** **Les Paulands :**
RD974 - 21550 Ladoix-Serrigny - Tél: 03/80.26.41.05
contact@lespaulands.fr *Cherche distributeurs*
- 4** **Domaine Pierre Thibert :**
76, Grande Rue - 21700 Corgoloin - Tél: 03/80.62.73.40
Port: 06/15.33.51.65 - Fax: 08/11.38.99.24
thibertpi@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 5** **Domaine Serrigny :**
4, rue du Bouteiller - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.26.11.75 - Fax: 03/80.26.14.15
domaine.serrigny@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 6** **Domaine Besancenot :**
78, Faubourg Saint-Nicolas - 21200 Beaune
Tél: 03/80.22.18.76 - Fax: 03/80.24.95.31
domaine.besancenot@free.fr *Cherche distributeurs*
- 7** **Jean-Jacques Girard :**
16, rue de Cîteaux - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.56.15 - Fax: 03/80.26.10.08
contact@domaine-girard.com
- 8** **Paul Chollet :**
18, rue Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.53.89 - Fax: 03/80.21.58.16
contact@paulchollet.fr *Cherche distributeurs*
- 9** **Domaine Loïc Durand :**
Rue de l'Eglise - 21200 Bouze-lès-Beaune
Tél et Fax: 03/80.26.02.57
domainedurandloic@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 10** **Domaine Christophe Pertuzot :**
2, route de Beaune - 21200 Chorey-lès-Beaune
Port: 06/81.39.65.69 - christophepertuzot@hotmail.fr
Cherche distributeurs
- 11** **Domaine Michel & Chantal Martin :**
4, rue d'Aloxe-Corton - 21200 Chorey-lès-Beaune
Tél: 03/80.24.26.57 - Fax: 03/80.24.99.12
info@domainemartin.fr
Salons: Hannut (novembre) et Lincent (mars)
- 12** **Château de la Velle :**
17, rue de la Velle - 21190 Meursault
Tél: 03/80.21.22.83 - Fax: 03/80.21.65.60
chateaudelavelle@darviot.fr *Cherche distributeurs*
- 13** **Domaine Marcillet :**
Rue de l'Eglise - 21700 Fussey
Tél et Fax: 03/80.62.97.51 - marcillet@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 14** **Domaine Denis Père & Fils :**
4, chemin des vignes blanches
21420 Pernand-Vergelesses - Tél: 03/80.21.50.91
Fax: 03/80.26.10.32 - denis.pere-et-fils@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 15** **Domaine Poulleau :**
7, rue du Pied de la Vallée - 21190 Volnay
Tél: 03/80.21.26.52 - Fax: 03/80.21.64.03
domaine.poulleau@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
Epinovo à Grimbergen • Le Nectar Ditvin à Aubel
- 16** **Domaine Jean Guittion :**
4, route de Pommard - 21200 Bligny-lès-Beaune
Tél: 03/80.26.82.88 - domaine.guittion@wanadoo.fr
Mostade Gobert à Solre-sur-Sambre
- 17** **Domaine Perrin :**
14, avenue de Corton - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.40.93 - Fax: 03/80.26.48.40
Cherche distributeurs
- 18** **Domaine Philippe Dufouleur :**
8, Boulevard Bretonnière - 21200 Beaune
Tél: 03/80.22.70.34 - Fax: 03/80.24.04.28
contact@jardinsdelois.com *Cherche distributeurs*
- 19** **Henri de Villamont :**
rue Docteur Guyot - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.52.13 - Fax: 03/80.21.36.36
oenotheque@hdv.fr *Schenk à Waterloo (02/352.04.20)*
- 20** **Domaine Seguin-Manuel :**
2, rue de l'Arquebuse - 21200 Beaune
Tél: 03/80.21.50.42 - Fax: 03/80.21.59.38
contact@seguin-manuel.com
- 21** **Domaine Maurice Chapuis :**
3, rue Boulmeau - 21420 Aloxe-Corton
Tél: 03/80.26.40.99 - Fax: 03/80.26.40.89
info@domainechapuis.com *Cherche distributeurs*
- 22** **Domaine Jean-Pierre Maldant :**
30, route de Beaune - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.44.50 - Fax: 03/80.26.47.29
jeanpierremaldant@voila.fr *Cherche distributeurs*
- 23** **Domaine Dupasquier & Fils :**
47b, rue Henri Chaland - 21700 Nuits Saint Georges
Tél: 03/80.61.13.78 - Fax: 03/80.61.05.08
dupasquier.domaine@wanadoo.fr *Cherche distr.*
- 24** **Domaine Philippe et Etienne Delarche :**
3, rue Jacques Copeau - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél: 03/80.21.57.70 - Fax: 03/80.21.58.96
pascale.delarche@domainedelarche.fr
Willy Goorden à Dworp • Rodrigues Wijnen à Zele
- 25** **Domaine Daniel Largeot :**
5, rue des Brenots - 21200 Chorey-lès-Beaune
Tél: 03/80.22.15.10 - 06/75.47.40.67 - Fax: 03/80.22.60.62
domainedaniellargeot@orange.fr
Pleais du Vin à Louvain-la-Neuve - Cherche distributeurs
- 26** **Domaine Edmond Cornu & Fils :**
6, rue du Bief - Le Meix Gobillon - 21550 Ladoix
Tél: 03/80.26.40.79 - Fax: 03/80.26.48.34
cornu.pierre@voila.fr
Cave du Roy à Wardin • Carlos Troussard à Grivegnée
Clos du Culot à Wavre • Cave à vins Nihon à Visé
Dewit à Overijse • Voeding Lesage à Oostvleteren
- 27** **Maison Jean-Claude Boisset :**
5, quai Dumorey - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél: 03/80.62.61.61 - Fax: 03/80.62.61.72
patriat.g@jcboisset.fr *Epinovo à Grimbergen*

- 28 Domaine Parigot :**
route de Pommard - 21190 Meloizey
Tél: 03/80.26.01.70 - domaine.parigot@orange.fr
- 29 Domaine Bruno Colin :**
rue de Planchot - 21420 Aloxe-Corton
Tél: 03/80.26.45.49 - Fax: 03/80.26.47.43
brunocolinb@free.fr
- 30 Domaine Guy-Pierre Jean & Fils :**
Rue des Caillettes - 21420 Aloxe-Corton
Tél: 03/80.26.44.72 - Fax: 03/80.26.45.36
domainegp@orange.fr
- 31 Dom. François Capitain & Fils (Capitain-Gagnerot) :**
38, route de Dijon - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.41.36 - Fax: 03/80.26.46.29
contact@capitain-gagnerot.com
- 32 Domaine Michel Mallard & Fils :**
43, route de Dijon - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.40.64 - Fax: 03/80.26.47.49
domainemallard@hotmail.fr
Sépias à Zottegem - Recherche distributeurs
- 33 Domaine Pansiot :**
21, Imp. du Château de la Chaume - 21700 Corgoloin
Tél: 03/80.62.94.32 - Fax: 03/80.62.73.14
domaine-pansiot@bbox.fr *Recherche distributeurs*
- 34 Domaine Désertaux-Ferrand :**
135, Grande Rue - 21700 Corgoloin - Tél: 03/80.62.98.40
Fax: 03/80.62.70.32 - contact@desertaux-ferrand.com
Recherche distributeurs
- 35 Domaine d'Ardhuy :**
Clos des Langres - 21700 Corgoloin
Tél: 03/80.62.98.73 - Fax: 03/80.62.95.15
domaine@ardhuy.com *Recherche distributeurs*
- 36 Domaine de la Juvinère :**
Clos des Langres - 21700 Corgoloin
Tél: 03/80.62.98.73 - Fax: 03/80.62.95.15
contact@domainedelajuviniere.com *Colruyt*
- 37 Domaine Maillard :**
2, rue Joseph Bard - 21200 Chœrey-lès-Beaune
Tél: 03/80.22.10.67 - Fax: 03/80.24.00.42
contact@domainemaillard.com *Recherche distributeurs*
- 38 Domaine Pierre Marey & Fils :**
6, rue Jacques Copeau - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél: 03/80.21.51.71 - Fax: 03/80.21.57.64
domaine.pierremarey@orange.fr *Recherche distr.*

- 39 Doudet-Naudin :**
3, rue Henri Cyrot - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.51.74 - Fax: 03/80.21.50.69
doudet-naudin@wanadoo.fr
*P & A Gelin à Uccle • Vins Lansac à Meise • Dulst à Blanden
Château Chaineux à Chaineux • Francis Bernard à Bruxelles
Compagnons du bien boire à Liège • Vertho à Diksmuide
Lambrecht à St Martins Latem • B.L. Vins à Sorinnes
Recherche distributeurs
Anvers, Brabant Flamand, Hainaut, Namur et Limbourg*
- 40 Domaine du Château de Meursault :**
1, rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault
Tél: 03/80.26.22.75 - Fax: 03/80.26.22.76
jcmitchanhey@chateau-meursault.com
Vinicole Leloup à Bousval • Caves St-Amand à Gent
- 41 Domaine Bellang & Fils :**
2, rue de Mazeray - 21190 Meursault
Tél: 03/80.21.22.61 - Port: 06/82.17.29.47
Fax: 03/80.21.68.50 - domaine.bellang@orange.fr
Recherche distributeurs
- 42 Domaine Maurice Gavignet :**
71, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél: 03/80.61.03.87 - Fax: 03/80.62.14.69
contact@maurice-gavignet.com
*Les Champs Fulliots à Battice • Rovin à Oostende
Gds Vins François ALain à Grez Doiceau
Euro-Boissons à Pin-Izel*
- 43 Domaine Jean-Marc et Hugues Pavelot :**
1, chemin des Guettottes - 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.55.21 - Fax: 03/80.21.59.73
hugues.pavelot@wanadoo.fr
*Justin Monard à Zonhoven • VPS (Goffard) à Bruxelles
Courtiers Vinicoles à Diepenbeek*
- 44 Domaine Nudant :**
11, route de Dijon - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.40.48 - Fax: 03/80.26.47.13
domaine.nudant@wanadoo.fr *Recherche distributeurs*
- 45 Domaine Prin :**
2, rue Saint-Marcel - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.45.83 - Fax: 03/80.26.46.16
domaineprin@yahoo.fr *Recherche distributeurs*
- 46 Domaine Catherine et Claude Maréchal :**
6, route de Chalon - 21200 Bligny-lès-Beaune
Tél: 03/80.21.44.37 - Fax: 03/80.26.85.01
marechalcc@orange.fr *Le Millésime à Sourbrot
Terroir N.V. à Anvers • Bacchus à Bruxelles*
- 47 Domaine Poisot Père et Fils :**
14, av. Charles Jaffelin - 21200 Beaune
Tél: 03/80.21.16.91 - remipoisot@domainepoisot.fr
Recherche distributeurs
- 48 Domaine Gaston et Pierre Ravaut :**
"Buisson" - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.41.94 - Fax: 03/80.26.47.63
gaston-ravaut@wanadoo.fr *Recherche distributeurs*
- 49 Domaine Chevalier Père & Fils :**
"Buisson" - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél: 03/80.26.46.30 - Fax: 03/80.26.41.47
contact@domaine-chevalier.fr *Recherche distributeurs*
- 50 Domaine P. Dubreuil-Fontaine Père & Fils :**
18, rue Rameau-Lamarosse
21420 Pernand-Vergelesses - Tél: 03/80.21.55.93
Fax: 03/80.21.51.69 - domaine@dubreuil-fontaine.com
Young Charly à Merksem



Ladoix-Serrigny

Languedoc, entre mer et montagnes

Bien malin qui pourrait définir les vins du Languedoc. Comment résumer d'un trait les paysages multiples, les nombreuses caves et les villages dispersés entre mer et montagnes, leurs couleurs, leurs odeurs, la troublante alchimie de la nature et de la culture, l'esprit des lieux.

Les vignobles du Languedoc s'étirent sur près de 200 km et constituent l'une des plus importantes régions viticoles du monde. Après les appellations Corbières et Fitou, redécouvertes dans notre guide N°70, nous nous sommes "limités" dans ce dossier, tant les vigneron de qualité y sont nombreux, au secteur de Montpellier.

Le Languedoc possède le plus vieux vignoble de France, déjà présent dès l'époque Grecque, 5 siècles avant J.C, comme en témoigne le site Etrusque de Lattara où des graines de raisins furent exhumées dans ce qui devait être la cave d'une maison. Les romains développèrent la culture commerciale de la vigne tout au long de la voie domitienne qui franchit le Lez à Castelnau et le Vidourle à Ambrussum.

Montpellier jouit d'une image viticole très ancienne et les professeurs de son école de médecine, qui avaient un vignoble à proximité de la ville, ont largement contribué au progrès viticole. Arnaud de Villeneuve (XIIIème siècle) et plus tard Edouard Adams ont créé et amélioré l'alambic. Rabelais étudiant la médecine à Montpellier va herboriser au domaine de Grammont et découvre en même temps que ses vins, la fille du régisseur...

Montpellier, siège de l'administration du Languedoc, met en place en 1729 l'une des premières réglementations de la mise en marché des vins et eaux de vie et crée un service du contrôle de la qualité ayant des pouvoirs répressifs.

Aujourd'hui, 102 communes peuvent produire des AOC Languedoc suivies d'une mention géographique complémentaire.

La production est très fortement orientée vers les vins rouges: 70% pour 15% de rosés et 15% de blancs. Les cépages majoritaires sont la syrah, le grenache noir et le mourvèdre accompagnés du carignan et du cinsault. Les blancs

sont principalement issus de grenache blanc, marsanne, roussane, vermentino et viognier.

La diversité des terroirs et la typicité des vins se traduisent par la mise en place d'une hiérarchisation sur trois niveaux:

1) Appellation Régionale «Coteaux du Languedoc» qui depuis la parution du décret du 30 avril 2007, s'étend sous le seul nom «Languedoc» à l'ensemble des AOC du

Languedoc et du Roussillon.

2) Appellations sous-régionales qui correspondent aux différentes régions pédo-climatiques (vents, pluviométrie, températures,...):

- Saint-Chinian, Faugères, et Clairette du Languedoc sont reconnus comme AOC avec leur décret spécifique.

- La Clape, Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, Pézenas et Pic Saint-Loup (bientôt Appellation Communale) qui ont fait l'objet



© Michel Praet

En 782, Witiza, fils du comte de Maguelonne (siège de l'Evêché, origine de Montpellier), grand échanson de Louis le Pieux et conseiller de Charlemagne, renouvelle la règle des Bénédictins, introduit l'obligation de planter la vigne et leur donne l'autorisation de boire du vin aux repas. Il est connu dans l'histoire sous le nom de Saint-Benoît et est à l'origine de plus de 1 000 abbayes en Europe, qui toutes possédaient un vignoble.

d'une reconnaissance particulière en affichant des conditions de production plus strictes.

- Terrasses de Béziers et Sommières sont des zones où le travail est en cours pour une future reconnaissance.

3) Appellations sous-régionales assorties des noms de terroirs. Le décret prévoit la possibilité de mentionner l'une des dénominations géographiques suivantes:

Cabrières, La Méjanelle, Montpeyroux, Picpoul de Pinet, Quatourze, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges d'Orques, Saint-Saturnin et Véragues.

Grès de Montpellier

Les Grès de Montpellier sont apparus en 2003 (décret applicable à la récolte 2002) et s'étendent de l'est à l'ouest de Montpellier. Ils sont limités par la vallée de l'Hérault à l'Ouest, par la région du Pic Saint-Loup au Nord, par la vallée du Vidourle à l'est et par le littoral au sud. C'est une zone abritée des influences du nord par la Montagne Noire et les Cévennes. Le climat sec et les entrées maritimes d'air humide en été favorisent une maturité précoce et un bon équilibre du cycle végétatif. Le rendement de base des Grès de Montpellier ne doit pas dépasser 45 hectolitres à l'hectare.

Durant la période de maturation du raisin, les écarts de température diurne et nocturne très importants favorisent l'élaboration des vins fins et concentrés dont le rendement est limité à 35hl/ha.

Sur ce terroir au relief caractérisé, on n'hésite pas à parler de "singularité climatique qui subsiste quel que soit le millésime". Les étés chauds et secs, précédés des printemps frais, alternent avec les saisons hivernales et automnales, froides et pluvieuses. Le terroir du Pic Saint-Loup est d'ailleurs le plus arrosé du Languedoc. Grâce à son relief, il est préservé des forts coups de vent. Les souffles réguliers et modérés du Mistral et de la Tramontane protègent le vignoble des avancées du "marin" humide, évitant ainsi les maladies.

Si le Grenache est détenteur de la mémoire du Pic Saint-Loup, la Syrah, qui a trouvé ici un terroir de prédilection, règne pourtant en maître. Venu de la vallée du Rhône septentrional, ce grand cépage affirme sa typicité aromatique et ses caractères. Le Mourvèdre, noble et puissant, accompagne le Grenache et la Syrah pour former le trio dominant du vignoble.



Les vins de Pic Saint-Loup font sans conteste partie des meilleurs vins du Languedoc. Ils affichent une belle concentration, un équilibre remarquable et nous offrent une mosaïque de saveurs entre notes fruitées, épicées, de garigue voire minérales. Les tarifs, légèrement plus élevés que chez les voisins, sont donc parfaitement justifiés.

Sa nature préservée, presque encore sauvage, ses grands espaces, son patrimoine culturel em-

Pic Saint-Loup

À 20 km de Montpellier, à la limite du Gard et de l'Hérault, le Pic Saint-Loup est le vignoble le plus septentrional du Languedoc. Inséré dans de vastes espaces naturels, dominé par le Pic Saint-Loup, ce vignoble de 800 ha est soumis aux influences méditerranéenne et continentale.

preint d'une histoire riche de légendes et de traditions transmises de générations en générations, marquent le territoire et les vins de Pic Saint-Loup d'une personnalité toute particulière. Immanquablement, ils exerceront une fascination sur quiconque viendra à leur rencontre...

Languedoc, tussen zee en bergen

De Languedoc is zeer moeilijk te omschrijven. Hoe kan men immers de veelzijdige landschappen, de talrijke kelders en de tussen zee en bergen verspreide dorpen, hun kleuren, hun geuren, de verbluffende alchemie van natuur en cultuur, de geest van de plaats samenvatten in enkele woorden?

De wijngaarden van de Languedoc strekken zich over bijna 200 km en vormen een van de grootste wijnstreken ter wereld. Na de herkomstbenamingen Corbières en Fitou, die we opnieuw hebben ontdekt in onze gids nr. 70, hebben we ons in dit dossier "beperkt", want de kwaliteitswijnbouwers zijn er talrijk, tot de sector van Montpellier.

De Languedoc bezit het oudste wijngebied van Frankrijk, dat reeds bestond in de Griekse tijd, in de 5e eeuw vóór Christus, zoals blijkt uit de Etruskische site van Lattara waar druivenpitten werden

opgegraven in wat ooit de kelder van een huis was.

Montpellier geniet van een zeer oud wijnimago en de leraren van de school voor geneeskunde, die een wijngaard in de buurt van de stad hadden, leverden een grote bijdrage aan de vooruitgang van de wijnbouw. Rabelais, die geneeskunde studeerde in Montpellier, ging planten zoeken in het domein van Grammont en ontdekte er, tegelijkertijd met zijn wijnen, de dochter van de rentmeester...

Montpellier, bestuurszetel van de Languedoc, voerde in 1729 een van de eerste reglementeringen voor de verhandeling van wijnen en sterke drank in, en richtte een kwaliteitscontroledienst met repressieve bevoegdheden op.

Vandaag mogen 102 gemeenten AOC Languedoc gevolgd door een aanvullende geografische vermelding produceren. De productie in de Languedoc is sterk gericht op rode wijnen: 70% tegenover 15% roséwijnen en 15% witte wijnen. De dominante druivensoorten zijn de Syrah, de Grenache noir en de Mourvèdre, vergezeld van de Carignan en de Cinsault. De witte wijnen zijn hoofdzakelijk afkomstig van de Grenache blanc, de Marsanne, de Roussane, de Vermentino en de Viognier.

Wegens de grote verscheidenheid aan terroirs en het typische karakter van de wijnen heeft men een hiërarchische indeling ingevoerd op drie niveaus:

1) Regionale herkomstbenaming "Coteaux du Languedoc". Sinds de verschijning van het decreet van 30 april 2007 geldt de benaming "Languedoc" voor alle AOC's van de Languedoc en de Roussillon.

2) Subregionale herkomstbenamingen die overeenstemmen met de verschillende regio's op basis van de bodem- en klimaatgesteldheid (wind, neerslag, temperatuur,...):

- Saint-Chinian, Faugères en Clairette du Languedoc zijn erkend als AOC met ieder een specifiek decreet.



- La Clape, Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, Pézenas en Pic Saint-Loup zijn het voorwerp van een bijzondere erkenning met strengere productievoorwaarden.

- Terrasses de Béziers en Sommières zijn zones waar er gewerkt wordt aan een toekomstige erkenning.

3) Subregionale herkomstbenamingen met terroirnamen. Het decreet voorziet de mogelijkheid om een van de volgende geografische benamingen te vermelden:

Cabrières, La Méjanelle, Montpeyroux, Picpoul de Pinet, Quatourze, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges d'Orques, Saint-Saturnin en Vêrargues.

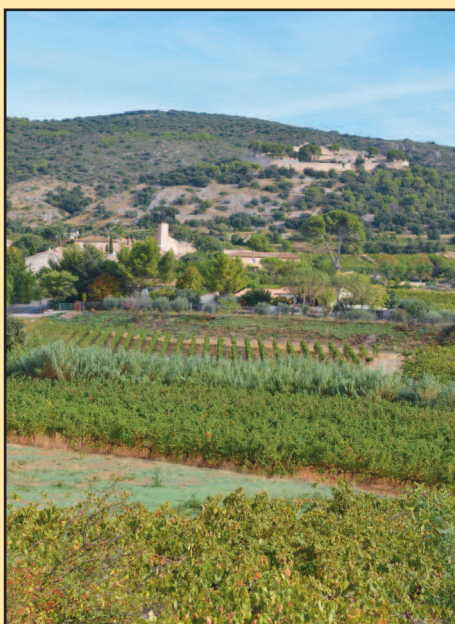
Grès de Montpellier

De Grès de Montpellier zijn verschenen in 2003 (decreet van toepassing op de oogst van 2002) en strekken zich uit van het oosten naar het westen van Montpellier. Ze worden begrensd door de vallei van de Hérault in het westen, de streek van de Pic Saint-Loup in het noorden, de vallei van de Vidourle in het oosten en de kust in het zuiden. De zone is beschermt tegen noordelijke invloeden door de Montagne Noire en de Cévennes. Het droge klimaat en de vochtige zeelucht in de zomer bevorderen een vroegtijdige rijping en een goed evenwicht van de vegetatieve cyclus. Het basisrendement van de Grès de Montpellier mag niet meer bedragen dan 45 hectoliter per hectare.

Pic Saint-Loup

Op 20 km van Montpellier, op de grens van de Gard en de Hérault, ligt de Pic Saint-Loup, het noordelijkste wijngebied van de Languedoc. Opgenomen in uitgestrekte natuurlijke ruimtes, overheerst door de Pic Saint-Loup, is dit wijngebied van 800 ha onderhevig aan mediterrane en continentale invloeden.

Tijdens de rijpingsperiode van de druif zor-



© Michel Praet

gen de aanzienlijke verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur voor de productie van geraffineerde en geconcentreerde wijnen waarvan het rendement beperkt is tot 35hl/ha.

Op dit terroir met een uitgesproken reliëf aarzelt men niet om te spreken van een "uniek klimaat dat terugkomt in elke jaargang". De warme en droge zomers, voorafgegaan door frisse lentes, wisselen af met koude en regenachtige herfst- en winterseizoenen. Het

terroir van de Pic Saint-Loup krijgt overigens de meeste neerslag te verwerken van de Languedoc. Dankzij zijn reliëf blijft het beschermt tegen hevige windvlagen.

Hoewel de Grenache de historische druif van de Pic Saint-Loup is, is de Syrah, die hier zijn lievelingsterroir heeft gevonden, heer en meester. Deze grote druivensoort afkomstig uit de noordelijke Rhônevallei bevestigt zijn aromatische eigenheid en zijn karakter. De Mourvèdre, edele en krachtige druivensoort, vergezelt de Grenache en de Syrah om samen het dominante trio van het wijngebied te vormen.

De wijnen van Pic Saint-Loup behoren ongetwijfeld tot de beste wijnen van de Languedoc. Ze vertonen een mooie concentratie, een opmerkelijk evenwicht en bieden ons een mozaïek van smaken tussen toetsen van fruit, kruiden, kreupelhout en mineralen. De prijzen, die iets hoger liggen dan bij de burens, zijn dus volkomen gerechtvaardigd.

De beschermde, bijna nog ongerepte natuur, de grote ruimten, het culturele erfgoed doordrenkt van een rijke geschiedenis van generatie op generatie overgeleverde tradities verlenen het grondgebied en de wijnen van Pic Saint-Loup een bijzondere persoonlijkheid. Ze zullen onvermijdelijk een fascinatie uitoefenen op al wie ze tegenkomt...

Languedoc, between sea and mountains

Pretty smart, anyone who could define the Languedoc wines. How to summarise a feature of multiple landscapes, many cellars and numerous villages dispersed between sea and mountains, their colours, their smells, the disconcerting alchemy of nature and cultivation, the spirit of the place?

The Languedoc vineyards extend over nearly 200 km and constitute one of the largest wine-producing regions of the world. After the Corbières and Fitou Appellations, discovered in our Guide Nr 70, we have had to "limit" ourselves in this file, as the quality vine growers are so very numerous there, in the Montpellier sector.

The Languedoc have the oldest vineyard of France, already existing during the Greek period, five-hundred years BC, as testified by the Etruscan site of Lattara where some grape seeds have been unearthed from what must have been the cellar of a house.

Montpellier enjoys a very old wine-growing image and the teachers of its medical school, who had a vineyard near the town, have made major contributions to wine-growing's progress. Rabelais, studying medicine in Montpellier, was to collect plants from the Grammont Estate and to discover, at the same time as its wines, the Steward's daughter... In 1729, Montpellier, the administrative headquarters of the Languedoc, set up one of the first regulations for the marketing of wines and brandies and created a Quality Control Department that had repressive powers.

Today, 102 communes can produce Languedoc AOC wines followed by an additional geographical mention. Languedoc production is very strongly red-wine-oriented: 70% versus 15% of pink and 15% of white. The majority grape varieties are the Syrah, the Grenache Noir and the Mourvèdre accompanied by the Carignan and the Cinsault. The white wines come mainly from the Grenache Blanc, the Marsanne, the Roussane, the Vermentino and the Viognier.

The diversity of the soil and the typicity of the wines are conveyed by the introduction of a three-level hierarchy:

1) Regional "Coteaux du Languedoc" Appellation Since the publication of the decree of 30 April 2007, it extends under the single name of "Languedoc" over the whole of the Languedoc and Roussillon AOC wines.

2) Sub-regional Appellations which correspond to the various pedo-climatic regions (winds, rainfall, temperatures, and so on):

- Saint-Chinian, Faugères, and Clairette du Languedoc are recognised as AOC wines with their own specific decree.

- La Clape, Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, Pézenas and Pic Saint-Loup, which have been the subject of particular recognition after adopting stricter production conditions.

- Terrasses de Béziers and Sommières are areas in progress for future recognition.

3) Sub-regional Appellations with accompanying soil names. The decree envisages the possibility of mentioning one of the following geographical denominations:

Cabrières, La Méjanelle, Montpeyroux, Picpoul de Pinet, Quatourze, St-Christol, St-Drézéry, St-Georges d'Orques, St-Saturnin and Vérargues.

Grès de Montpellier

The Grès de Montpellier wines appeared in 2003 (decree applicable to the 2002 harvest) and extend from the east to the west of Montpellier. They are limited by the Hérault Valley to the West, the Pic Saint-Loup region to the North, the Vidourle Valley to the East, and the coast to the South. It is an area sheltered from northern influences by the Montagne Noire and the Cevennes. The dry climate and

the arrival of humid sea air in the summer favours an early-fruiting maturity and a good balance of the vegetative cycle. The basic Grès de Montpellier output must not exceed 45 hl/ha.



Pic Saint-Loup

At 20 km from Montpellier, at the limit of the Gard and the Hérault, the Pic Saint-Loup is the Languedoc's northernmost vineyard. Inserted into vast natural spaces, dominated by the Pic Saint-Loup, this 800-hectare vineyard is subjected to Mediterranean and continental influences.

During the grapes' ripening period, major daytime and nighttime temperature variations favour the development of concentrated fine wines, the output of which is limited to 35 hectolitres per hectare.

On this soil with its characteristic relief, there is no hesitation of talking about "a singularity of climate that persists, whatever the vintage". The hot and dry summers, preceded by cool springs, alternate with the rainy and cold autumnal and winter seasons. The Pic Saint-Loup soil is furthermore the most watered of the Languedoc. Thanks to its relief, it is preserved from strong gusts of wind. If the Grenache triggers the memory of the Pic Saint-Loup, the Syrah, which has found its soil

of predilection here, reigns supreme however. Coming from the northern Valley of the Rhone, this great grape variety affirms its aromatic typicity and its particular character. The Mourvèdre, the noble and powerful grape variety, accompanies the Grenache and the Syrah to form the vineyard's dominant trio.

The Pic Saint-Loup wines are incontestably some of the Languedoc's finest wines. They display a lovely concentration and a remarkable balance, and offer us a mosaic of flavours containing fruity, spicy, scrubland or even mineral notes. The prices, slightly higher than the neighbours' prices, are therefore entirely justified.

Its preserved, still almost wild nature, its big spaces, and its cultural heritage imbued with a rich history of legends and traditions passed down from generation to generation, mark the territory and the Pic Saint-Loup wines with a most particular personality. Inevitably, they will prove to be fascinating for anyone who may come to meet them...

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). Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blind-degustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradijg**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn). 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). The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

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



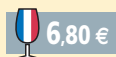
= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
= Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
= Rural Guest Room(s) **and/or** Gite.



= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception



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



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



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



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



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

Cépages rouges : syrah (SY) - grenache noir (GR) - mourvèdre (MOU) - carignan (CA) - cinsault (CIN) - cabernet sauvignon (CS) - Merlot (ME) - Tempranillo (TEM) - Sangiovese (SAN)

Cépages blancs : vermentino (VER) / rolle (ROL) - roussanne (ROU) - marsanne (MAR) - viognier (VIO) - grenache blanc (GR Bl) - chardonnay (CHA) - terret (TER)

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

Bij verscheidene producenten ligt de 2011 nog te lagere. 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.

33 Bergerie du Capucin "Dame Jeanne"

Vue: Cerise profond, à nuances grenat.

Nez: Complexe et évolutif, mêlant les notes de fumé grillé aux baies noires sauvages, épices et réglisse. La maturité s'amplifie ensuite (Mûre, cerise noire).

Bouche: Exubérant de jeunesse et s'appuyant sur une charpente tannique ferme mais élégante, ce cru sérieux est bâti pour affronter les ans. Présentant une légère amertume rafraîchissante, il offre une bouche sérieuse, où le registre des baies noires aciculées s'exprime déjà généreusement. Très longue finale sur le chocolat noir pour ce cru prometteur.



10,30 €

(2014-18) SY-GR-MO

15,5/20

www.bergerieducapucin.fr

5 Château de Lascaux "Carra"

Vue: Splendide robe grenat pourpre très intense.

Nez: Flatteur et parfumé, sur d'exubérantes senteurs de cerise, myrtille et cassis au sirop, relayées par une touche de cuir frais et d'épices douces.

Bouche: Opulente et richement dotée, cette bouche suave jouit de beaux atouts et se montre déjà très agréable.

D'intenses saveurs de fraise et cerise confiturées voire macérées se livrent sans réserve, dans un ensemble plein, charnu et de texture souple. Un vin gourmand, aux tanins presque assagis.



(2013-16) SY:60 - GR:40

15,5/20

www.chateau-lascaux.com

13 Mas de Farjou "Les Lambrusques"

Vue: Grenat bleuté profond et intense.

Nez: On apprécie la typicité et la complexité aromatique de ce nez qui associe les arômes de cerise noire, cacao, épices et fine minéralité.

Bouche: La trame serrée de ce cru s'impose d'emblée. L'expression fruitée est intense (griotte, mûre sauvage); elle s'associe à la réglisse et aux épices (garrigue). En milieu de bouche, l'ensemble gagne en onctuosité et chaleur (kirsch, eau-de-vie de prune). Finale charmante sur la confiture de cassis.



8,50 €

(2014-16) SY:70 - GR:20 - CA:10

15/20

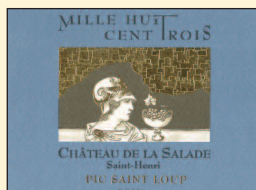
www.masdefarjou.fr

0 Château de la Salade St-Henri "Mille huit cent trois"

Vue: Robe cardinal éclatante.

Nez: Délicat et profond, soulignant des accents de fruits rouges confiturés (gelée de framboises, cerises).

Bouche: Une bouche tonique, encore très jeune, au caractère affirmé. S'y expriment d'insistantes saveurs de baies rouges et noires, enveloppées d'élégants tanins et présentant une finesse de texture appréciable. En finale, réglisse, épices et sensations fruitées chaleureuses, nuancées par une délicate acidité bienvenue.



(2014-17) SY:50 - GR:40 - MOU:10

15/20

www.domaine-de-la-salade.fr



33 Bergerie du Capucin "Larmanela"

Vue: Grenat pourpre de grande densité.

Nez: Un panier de fruits gourmands (mûre, myrtille, griotte), associé à un délicat boisé. Le registre cacaoté s'accroît à l'aération.

Bouche: Particulièrement ambitieuse par sa trame serrée et sa charpente tannique puissante mais distinguée, cette cuvée concentrée affirme un registre fruité exubérant (myrtille, mûre, griotte), assorti d'une touche d'épices (garrigue). Charnue, la finale se révèle encore structurée. Ce cru de haute tenue a encore un bel avenir devant lui.



18,50 € (2014-18) SY:GR 17/20

www.bergerieducapucin.fr

61 Domaine Pech Tort "Une Bonne Etoile"

Vue: Presque d'encre, pourpre profond.

Nez: Un festival d'arômes se livre dès l'ouverture. On y retrouve les notes épicées, une minéralité expressive et les petites baies noires sauvages (mûre, myrtille).

Bouche: Sérieux tout en restant charmeur, ce cru particulièrement concentré souligne d'intenses saveurs fruitées (cassis, mûre sauvage) et un registre épicé typé. L'ensemble est soutenu par de vigoureux tanins, distingués, et la finale, savoureuse, rejoint les notes de cacao et de griotte confite.



10,50 € (2014-17) SY:80 - GR:20 16,5/20

www.domaine-pech-tort.com

58 Château L'Euzière "Les Escarboucles"

Vue: Grenat profond encore très jeune.

Nez: Extrêmement profond et distingué, ce bouquet complexe séduit tant par sa douceur d'expression (boisé noble, vanille) que par la maturité de son fruit (crème de fruits noirs).

Bouche: La trame serrée de ce cru juteux et concentré séduit dès l'attaque. L'élevage s'est placé au service de saveurs fruitées presque confiturées (myrtille, mûre). Un grillé subtil enveloppe l'ensemble et la finale dévoile tout son charme par ses délicates notes caramélisées. Un vin complet.



15,00 € (2014-18) SY:80 - GR:15 - MOU:5 16,5/20

www.chateaul'euziere.fr

13 Mas de Farjou "Clos des Jean de Farjou"

Vue: Carminé intense, de bel éclat.

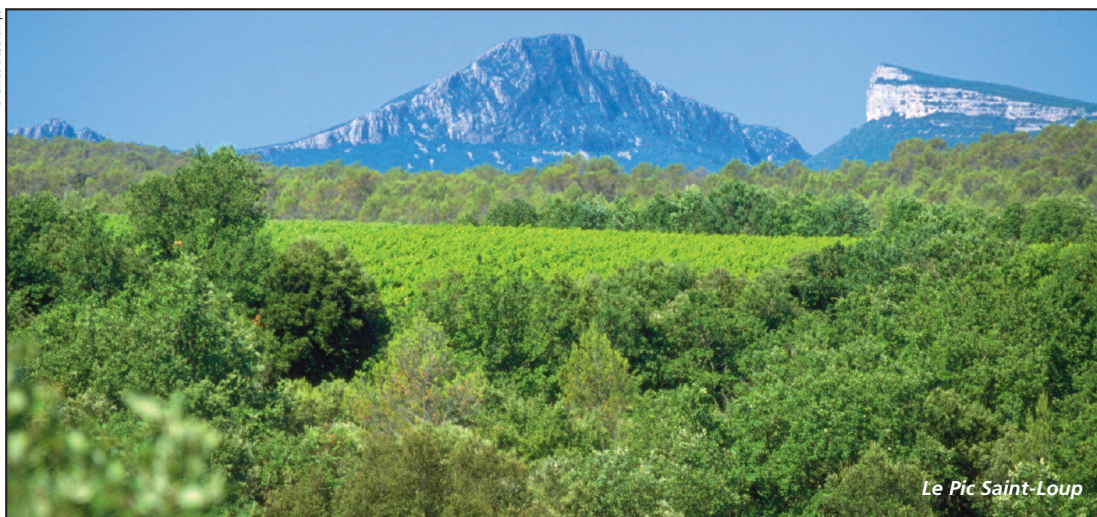
Nez: Les baies noires confiturées (cassis, myrtille, cerise) s'expriment sans retenue, dans un ensemble enveloppé, agrémenté d'une touche lactique douceuse.

Bouche: Les dégustateurs apprécient le grain serré de ce cru richement doté. En bouche, les saveurs gourmandes de fruits rouges et noirs mûrs se voient relevées par une acidité tonifiante. Tout en sensualité, la finale se révèle enveloppée et séveuse, partiellement fondue et finement réglissée.



15,00 € (2014-17) SY:75 - GR:25 16/20

www.masdefarjou.fr



8 Le Chemin des Rêves "Gueule de Loup"

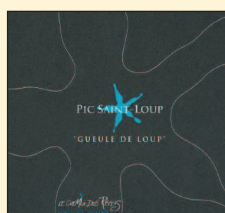
Vue: Robe cardinal de belle brillance.

Nez: Premier nez exubérant et chaleureux. La douceur se confirme ensuite, par de charmeuses notes de cacao et de griotte bien mûre, voire confiturée.

Bouche: Attaque nerveuse et tendue, s'appuyant sur un support d'acidité bien présent, qui équilibre une matière fruitée mûre (baies rouges et noires). Ce cru richement doté démontre une grande jeunesse. Paré de nombreux atouts de concentration et de finesse, il est bâti pour affronter l'avenir. Longue finale sur le fruit confit.

  16,00 € (2014-17) SY:70 - GR:30 16/20

www.chemin-des-reves.com



29 Domaine Valcyre Gaffinel "Cuvée Quentin"

Vue: Très jolie robe carminé brillant.

Nez: D'emblée, les baies rouges et noires (fraise, mûre) et de fleurs parfumées (violette) se livrent généreusement, complétées par une fine minéralité.

Bouche: On apprécie dès l'attaque le caractère séveux et charnu d'une cuvée extrêmement gourmande, structurée sans excès, dont la trame fruitée (cassis, griotte, mûre) se trouve relevée par une superbe acidité tonifiante. Complexe et profonde, la finale s'exprime sur la réglisse et les épices.

  (2013-16) SY:80 - GR:20 15,5/20

www.chateau-valcyre.fr



62 La Gravette de Corconne "Coeur de Gravette"

Vue: Superbe robe grenat au disque bleuté.

Nez: Bouquet complexe et expressif, sur d'intenses senteurs de minéralité (goudron, terre), fruits noirs (myrtille, mûre), épices douces et réglisse.

Bouche: Une bouche nette et précise, suave et charmeuse, riche en extrait sec. La maturité du fruit (baies noires confiturées) trouve son équilibre dans une acidité vivifiante. Soutenu par ses tanins de fruits, ce cru distingué est ponctué d'une finale opulente et franche, tout en fraîcheur.

  8,10 € (2013-16) SY:95 - MOU:5 15,5/20

www.la-gravette.com



30 Mas de l'Oncle "Cuvée Louis"

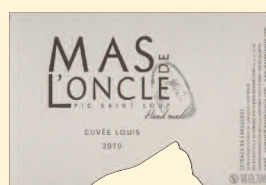
Vue: Rubis grenat intense.

Nez: Un registre minéral s'exprime dès le premier nez, dans ce profond bouquet qui associe les notes d'encre, truffe et garrigue.

Bouche: Dense et profond, structuré mais sans excès, ce cru voluptueux présente une trame serrée et de grande concentration de fruit (myrtille, cassis, mûre). Les tanins encore jeunes mais de grande élégance enveloppent une matière concentrée et savoureuse. La finale, finement cacaotée, impose sa structure et révèle une belle ambition.

  (2014-17) SY:40 - GR:60 15,5/20

www.masdeloncle.com



60 Château des Mouchères "Tradition"

Vue: Robe cerise, profonde et éclatante.

Nez: Une fine minéralité apparaît à l'ouverture (humus, terre). Le registre fruité s'impose ensuite davantage, et livre d'intenses saveurs de cerise, mûre et myrtilles confiturées.

Bouche: Encore très jeune, cette bouche acidulée offre des saveurs d'airelles et de cassis, révélant un caractère tonique et de belle pureté. La concentration de matière est présente, voire exubérante. L'avenir doit encore quelque peu patiner ce vin de caractère, de beau potentiel.

★★★ (2014-16) SY-GR 15/20



www.chateaudesmoucheres.com



58 Château l'Euzière - L'Almandin

Vue: Robe rubis assez intense.

Nez: De délicats arômes fruités et épicés s'associent harmonieusement. On y retrouve les notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et quelques arômes de garrigue.

Bouche: Cette cuvée de grande franchise privilégie ouvertement le charme d'un fruité exubérant. Les saveurs de fruits rouges bien mûrs trouvent leur équilibre dans une acidité présente tout au long de la dégustation. Un cru gourmand et de texture fondue.

★★ (2013-15) SY:60 - GR:35 - MOU:5 15/20



www.chatealeuziere.com



65 Mas Peyrolle "Esprit"

Vue: Cerise carminé de bel éclat.

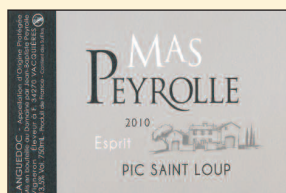
Nez: D'emblée, les senteurs lactiques et de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise) envahissent un nez enveloppé et très franc.

Bouche: L'entrée de bouche confirme la franchise et la finesse d'une cuvée travaillée avec délicatesse. Son fruité exubérant se livre généreusement en milieu de bouche (groseille, sureau, myrtille) et la finale, tendue et élégante, séduit par sa rémanence de petites baies acidulées (cerise du nord).

★★ (2013-16) SY:40 - GR:30 - MOU:30 15/20



www.maspeyrolle.com



34 Vignerons du Pic "Tour du Roc"

Vue: Belle robe rubis profond, encore très jeune.

Nez: Premier nez de caractère, évoquant une minéralité terreuse (sous-bois, humus) et quelques notes d'épices (genièvre, poivre).

Bouche: Attaque charnue, relevée par des tanins encore jeunes, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Les fruits noirs mûrs s'expriment intensément en milieu de bouche. Finale agréablement persistante, offrant des saveurs fruitées gourmandes (griotte) et une touche de cacao.

★★ (2014-17) SY:70 - GR:30 14,5/20



www.vigneronsdupic.net



3 Domaine Desvabre

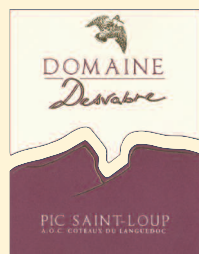
Vue: Jolie robe cerise, limpide et brillante.

Nez: On a ici privilégié le charme d'un fruité gourmand et juvénile.

D'expressives senteurs de fraise et cerise confiturées et de pâtisserie dominent un bouquet chaleureux.

Bouche: La bouche confirme dès l'attaque le caractère fruité et gourmand d'un ensemble très élégant. La finesse de texture s'illustre par de délicates saveurs de cerises, myrtilles, et airelles. Un cru aérien, suave et de grande franchise, aujourd'hui épanoui et procurant un plaisir immédiat.

★★ (2013-15) SY:80 - GR:20 14/20



62

Les Vignerons de La Gravette "Gravettissime"

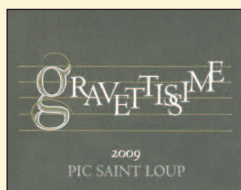
Vue: Carminé intense, limpide et brillant.

Nez: De douces notes de boisé noble (santal) et de caramel envahissent un premier nez qui laisse place aux senteurs de cerise confite, caramel et tabac blond parfumé.

Bouche: Un cru de haut rang, où tout est équilibre, complexité et persistance. Les avis sont unanimes pour louer l'intensité des saveurs de baies sauvages (sureau, cassis) d'une cuvée qui révèle une parfaite maîtrise de la vinification. Finale en queue de paon sur les épices douces et les fruits noirs confiturés.

  14,90 € (2014-19) SY:90 - GR:10 17,5/20

www.la-gravette.com



61

Domaine Pech Tort "Folle Passion"

Vue: Superbe robe d'encre, grenat pourpre profond.

Nez: Le premier nez associe un fruité exubérant (crème de mûre, cassis, griotte) aux arômes minéraux. Ensuite, les épices (poivre, clou de girofle) complètent la palette aromatique.

Bouche: L'entrée de bouche, imposante et structurée, annonce une cuvée massive, généreusement fruitée (mûre, cassis) et épicée. Une acidité tonifiante soutient une matière ambitieuse. Ce cru de grand potentiel, rejoint le registre des épices douces et de la réglisse, dans une finale très persistante.

  14,00 € (2014-18) SY:80 - GR:20 17/20

www.domaine-pech-tort.com



23

Domaine Les Grandes Costes

Vue: Robe cerise à nuances légèrement évoluées sur le disque.

Nez: Ce bouquet charmeur et exubérant s'apparente à une décoction de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, framboise, cerise).

Bouche: Ce vin a emporté les suffrages pour sa franchise et son exubérance fruitée (baies rouges et noires). Soutenue par d'élégants tanins presque fondus, la matière impose sa densité et séduit par sa maturité et sa finesse de texture. Une acidité bien dosée soutient cet ensemble empreint de charme.

  (2013-16) SY:70 - GR:25 - CIN:5 16/20

www.grandes-costes.com



44

Château La Roque "Cupa Numimae"

Vue: Robe grenat intense, de bel éclat.

Nez: Chaleureux et complexe, ce nez très franc, enveloppé, livre de jolies touches de fruits bien mûrs, voire confiturés, assortis d'une note lactique et cacaotée charmante.

Bouche: Suave et tendu à la fois, ce vin au grain serré impose dès l'attaque sa franchise de fruit. Chaleureux, il livre d'intenses saveurs de noyau de cerise, sureau et cassis, soutenues par des tanins encore vifs mais très élégants. Ce cru gourmand et convivial présente aujourd'hui beaucoup d'atouts.

  16,00 € (2013-16) SY:60 - MOU:40 15,5/20

www.chateau-laroque.fr



21

Mas Bruguière "La Grenadière"

Vue: Carminé éclatant, encore jeune.

Nez: Complexe, ce nez profond mêle les arômes de fruits rouges et noirs confiturés aux épices. A l'aération apparaît une fine minéralité assortie d'une touche réglissée.

Bouche: Savoureuse et charnue, cette cuvée longiligne se voit soutenue par des tanins racés qui enveloppent une matière concentrée (myrtille, sureau, griotte) et remarquable de fraîcheur par son support d'acidité. La finale, gourmande et présentant un grain serré, gage d'un beau potentiel.

  18,00 € (2014-17) SY:60-GR:20-MOU:20 15/20

www.mas-bruguiere.com



© Domaine Pech Tort

5 Château de Lascaux "Les Nobles Pierres" 2007

Vue: Robe très sombre et éclatante.

Nez: Ce splendide bouquet se montre très charmeur. Douceur, suavité et générosité fruitée (gelée de framboises, cerises) sont au rendez-vous. Tabac blond à l'aération.

Bouche: L'attaque, élégante et de texture onctueuse, donne le ton d'un vin longiligne, accordant la priorité à un fruité intact et bien mûr. Tout en rondeur, le milieu de bouche apporte une agréable sensation de chaleur. Finale enrobée, équilibrée par une fine acidité, sur la réglisse et les épices douces.



(2013-15) SY:80 - GR:20

16/20

www.domaine-chateau-lascaux.com

7 Château de Valcyr Benezech "Grande Cuvée" 2008

Vue: Grenat intense, de grande jeunesse.

Nez: Puissance, suavité et finesse aromatique au rendez-vous! On y apprécie les notes de boîte à cigares, pâtisserie et fruits rouges confiturés (tarte aux cerises).

Bouche: Particulièrement gourmand et très franc, ce cru souligne un fruité intact et rafraîchissant (baies rouges et noires acidulées). De texture délicate, le milieu de bouche se montre rectiligne, soutenu par d'élégants tanins presque fondus. Longue finale tendue, finement réglissée et épicée.



13,50 € (2013-15) SY:80 - GR:20

15,5/20

www.chateaudervalcyr.com

26 Château Taurus-Montel "Renaissance" 2008

Vue: Splendide robe d'encre, encore jeune.

Nez: Premier nez très puissant, sur la baie de cassis. Ensuite, une minéralité expressive (hydrocarbure) s'exprime sans retenue (truffe), relayée par les épices.

Bouche: Cette cuvée hors normes ne laissera personne indifférent. Impressionnante de densité, elle livre un caractère épicé, dans un ensemble corsé, presque viril, qui doit encore s'assagir pour livrer tout son potentiel. Baies noires et épices se livrent de concert dans une imposante finale structurée.



23,00 € (2014-18) SY:95 - GR:5

15,5/20

www.chateau-montel.fr

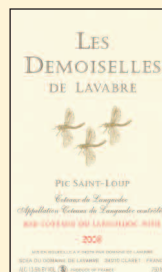
28 Domaine de Lavabre "Demoiselles de Lavabre" 2008

Vue: Jolie robe cardinal éclatant.

Nez: Ouvert, sur de délicates notes de tabac blond et fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Une subtile touche épicée et réglissée apparaît à l'aération.

Bouche: Doté d'une structure à la fois imposante et distinguée, ce cru profond et séveux livre une matière ambitieuse par sa concentration et sa maturité.

On y apprécie les saveurs de fruits rouges (fraise, cerise), la finesse de tanins et la longueur d'une finale sur les petites baies acidulées. Un vin franc et vigoureux!



(2013-16) SY:65 - GR:30 - CIN:5

14,5/20



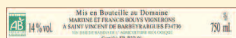
Caveau du Château La Roque

4 Domaine Cour St Vincent "Mille Pierres"

Vue: Splendide robe d'encre, presque noire.

Nez: La typicité minérale (terre, encre) et épicée (genièvre, thym, laurier) se livre sans retenue, puis apparaissent les notes de fruits noirs.

Bouche: Presque corsée, cette cuvée ambitieuse et structurée, encore robuste actuellement, livre une bouche serrée où les petites baies acidulées (sureau, cassis, myrtille) se livrent sans réserve. Une charpente tannique encore jeune mais distinguée et ne demandant qu'à se fondre enveloppe ce vin ambitieux et de belle évolution.



  10,30 € (2014-18) SY: 60- GR: 10- CA: 30 16,5/20 

46 Domaine Henry "Paradines"

Vue: Carminé éclatant.

Nez: Un panier de fruits gourmands! D'intenses notes de crème de griotte et de mûre séduisent d'emblée, dans un ensemble charmeur, évoluant vers un registre lactique.

Bouche: Franche, cette cuvée solidement construite livre une bouche tendue, racée, où s'associent dans une belle harmonie les saveurs d'épices (genièvre, poivre) et fruitées (sureau, myrte). Finale cacaotée, révélant une délicieuse et légère amertume rafraîchissante.

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

  (2013-17) 16/20



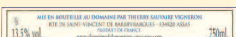
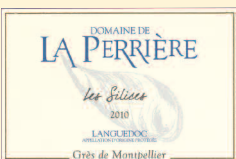
www.domainehenry.fr

59 Domaine de la Perrière "Les Silices"

Vue: Jolie robe cardinal.

Nez: Un panier de fruits confiturés voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) domine un bouquet expressif et enrobé, presque capiteux.

Bouche: Tendue et nerveuse, l'attaque se démarque du bouquet et donne le ton d'une cuvée équilibrée qui s'appuie sur une belle acidité. Les saveurs de petites baies acidulées (sureau, myrtille) se livrent de concert, dans un ensemble qui séduit par sa franchise et l'élégance de ses tanins. Finale de texture douce, agréablement persistante.



 6,30 € (2013-16) SY: 80- GR: 20 15/20 

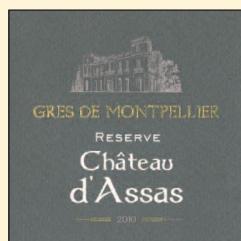
www.domainedelaperriere-sauvaize.com

34 Vignerons du Pic - Château d'Assas "Réserve"

Vue: Robe profonde, rubis soutenu.

Nez: De délicats parfums de tabac blond, vanille et fruits confiturés (griotte, mûre) envahissent ce bouquet enrobé, presque crémeux.

Bouche: Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru soutenu par de fins tanins, qui enveloppent une matière confiturée (framboises, cerises). La texture douce de l'ensemble se montre séduisante et la finale, de texture fine, révèle une persistance appréciable.



  (2013-16) SY: 60- GR: 40 15/20 

www.vigneronsdupic.net



© Château de Lascoux

63 **Domaine du Poujol "Podio Alto"**

Vue: Robe pourpre à nuances bleu-tées.

Nez: Bouquet assez expressif, sur de délicates notes fruitées (mûre, cassis) et de réglisse, qui évoluent vers les arômes épicés, associés à une subtile minéralité.

Bouche: Sérieuse, cette bouche corpulente mais élégante, exprime d'agréables saveurs d'épices et de baies noires confiturées, qui trouvent leur nuance dans une belle acidité.

Ce cru jouit dès à présent d'un équilibre appréciable. Il séduit par sa franchise, sa typicité et la délicatesse de sa finale.



★(★)
 (2013-15) SY:48 - GR:29 - MOU:18 - CIN:5 **15/20**

www.domainedupoujol.com

37 **Cellier du Val des Pins "Marquis de Montlaur"**

Vue: Rubis grenat.

Nez: De caractère, le bouquet livre d'emblée d'intenses notes de terre, encre et graphite (minéralité). Un registre fruité bien mûr s'exprime ensuite (cerise, myrtille),ompété par les notes de fumélgrillé.

Bouche: L'attaque confirme sans réserve le caractère du nez.

D'insistantes saveurs minérales et épicées côtoient une agréable expression fruitée (fraise, cerise), dans un ensemble dense et gourmand, bien construit, doté d'une acidité qui équilibre la maturité.



★ ★
 5,90 € (2013-15) SY-GR **14,5/20**

www.valdespins.fr

Languedoc Grès de Montpellier 2011

25 **Domaine de la Triballe "La Capitelle"**

Vue: Grenat sombre au disque pourpre violet.

Nez: Douceur et typicité dans ce bouquet marqué par les notes de crème de fruits (myrtilles, mûres), épices (genièvre) et fine minéralité.

Bouche: On se trouve d'emblée sous le charme de ce cru distingué, profond, doté d'un parfait équilibre acidité/gras. Enveloppée de tanins soyeux déjà partiellement assagis, la bouche offre une grande rémanence de fruit (cerise noire, cassis), équilibrée par une jolie acidité. Finale cacaotée, dense, gourmande et tout en volupté.



12,00 € (2013-16) SY:60 - GR:40

★ ★
16/20

www.la-triballe.com



32

Château de l'Engarran

Vue: Grenat intense, encore très jeune.

Nez: Splendide bouquet, très profond, sur un registre minéral appuyé (terre, encre), complété à l'aération par les notes de chocolat noir, cerise noire et lactiques (vanille).

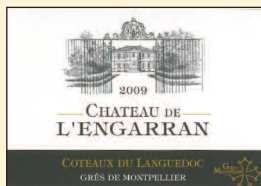
Bouche: Un cru de haute tenue, qui invite au voyage... La garrigue est présente (thym, laurier, ciste) et le fruit n'est pas en reste (mûre sauvage, aïrelles, myrte). L'acidité, dosée, apporte la vivacité à un ensemble bien mûr et concentré, ponctué d'une finale séveuse. **SY:54 - CA:21 - GR:14 - MOU:9 - CIN:2**



(2013-17)

★★
16/20

www.chateau-engarran.com



66

Mas de Janiny "Les Hauts de Laborie"

Vue: Rubis à nuances carminées.

Nez: Une minéralité expressive se révèle d'emblée, illustrée par les notes d'encre et de graphite. Fruits noirs (pruneau), réglisse et cuir frais complètent ensuite l'ensemble.

Bouche: Ce cru propose une bouche charnue et gourmande, qui témoigne d'une vinification ambitieuse. L'élevage, parfaitement maîtrisé, s'est placé au service du fruit, enveloppant d'expressives saveurs de baies noires et épices (garrigue). Tanins élégants sur une finale doucement réglissée.



(2013-16) **SY:40 - GR:50 - MOU:10**

★★
16/20

www.masdejaniny.com



56

Domaine Saint Martin de la Garrigue

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

Nez: Premier nez intense, révélant des arômes de tabac blond parfumé et moka. Ensuite, apparaissent les épices douces (clou de girofle) et la torréfaction.

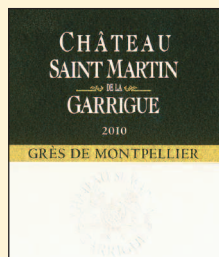
Bouche: Ce vin de terroir affirme une puissante personnalité. Corsé, solidement construit, il offre d'intenses saveurs de terre, encre et épices (poivre noir). Bâti pour affronter les ans, il est ponctué d'une longue finale aux tanins encore jeunes, qui évoque la baie de genévrier.



(2013-16) **SY:27 - GR:21 - MOU:52**

★★
15,5/20

www.stmartingarrigue.com



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

39 Château d'Exindre "Amélius" 2008

Vue: Robe d'encre, extrêmement jeune encore.

Nez: Complexe et puissamment expressif, ce nez livre d'emblée ses arômes de fruits confits (cerise noire), associés à une délicate note cacaotée et fumée.

Bouche: Dense et profonde, cette cuvée concentrée livre une expression épicée intense et témoigne d'une belle ambition. En milieu de bouche, les saveurs de garrigue, baies sauvages et cacao s'associent, soutenues par de jolis tanins qui peuvent encore gagner en fondue.



13,30 € (2013-17) SY:80 - GR:20 16,5/20

www.exindre.fr

59 Domaine de la Perrière "Barbarus" 2006

Vue: Rubis grenat de grande jeunesse.

Nez: De grande complexité, le bouquet associe les arômes doux de biscuit, caramel et crème brûlée aux notes de boisé noble. Le fruit n'est pas en reste, illustré par les baies noires confitantes (mûre, myrte). Superbe!

Bouche: Structurée, s'appuyant sur une charpente en voie d'assagissement, cette cuvée démontre son ambition par son volume en bouche, la force et l'élégance de sa structure de tanins et la générosité de son fruité (baies noires). Longue finale tramée.



14,50 € (2014-18) SY:70 - GR:20 - CA:10 16/20

www.domainedelaperriere-sauvaire.com

6 Château de Flaugergues "Sommelière" 2008

Vue: Robe rubis cerise assez intense.

Nez: Un fruité confituré voire macéré s'exprime d'emblée (cerise, fraise), complété à l'aération par quelques notes de cuir frais et d'épices douces.

Bouche: S'appuyant sur un très bel équilibre acidité-moelleux, ce cru gourmand offre une finesse de trame appréciable et des tanins soyeux, presque lisés, qui enveloppent une matière fruitée intacte (cerise, mûre sauvage). Vivacité et persistance s'imposent dans une finale cacaotée longiligne.



(2013-15) SY:30 - GR:50 - MOU:20 15,5/20

www.flaugergues.com

41 Domaine de Terre Mègère "Clapas" 2007

Vue: Robe cerise au disque légèrement tuilé.

Nez: Suavité et charme sont au rendez-vous de ce nez dominé par d'élégants arômes tertiaires (tabac blond, caramel, moka), qui s'associent au pruneau et à la cerise confite.

Bouche: Ce cru maintient la bouche sous tension, par son acidité équilibrante et de fins tanins presque fondus. La matière, pleine et concentrée, évoque la prune et la cerise. La finale, à la fois enrobée et tonique, révèle une persistance chaleureuse. Ce cru a traversé les ans avec réussite!



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

www.terremegere.fr



Domaine Saint Martin de la Garrigue

17 Puech Auger "Les Dolomies" 2009

Vue: Rubis grenat éclatant à nuances légèrement pourpres.

Nez: De grand charme, ce nez enveloppé mêle les notes de cerise confite, cacao et fines épices. Ouvert et parfumé, évoluant à l'aération vers de subtiles notes de tabac blond et de cuir frais.

Bouche: Ce vin richement doté jouit d'un parfait équilibre acidité/gras. L'impression d'harmonie et de concentration qu'il procure trouve son illustration dans l'exubérance fruitée du milieu de bouche (griotte, cassis). Les tanins, frais et gourmands, apportent la structure nécessaire à cru ambitieux.

 (2013-16) SY: 50-GR: 20-MOU: 20-CA: 10 **16,5/20** ★★



50 Vignobles Vallat - Château Mandagot "Cuvée Crisquet" 2010

Vue: Rubis grenat soutenu à reflets carminés.

Nez: Enveloppé, ce nez chaleureux exhale des senteurs de fruits cuits (prune, cerise) et d'épices.

Bouche: Franche et tonique, cette bouche longiligne séduit par son fruité juvénile, qui s'assortit d'une touche d'épices (poivre, garrigue). Les tanins sont déjà partiellement fondus et ce cru de charme immédiat se montre gourmand et très friand. Il est ponctué d'une finale agréablement persistante.

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



www.vallat-languedoc.com

18 Domaine du Joncas "Joia" 2011

Vue: Rubis carminé à nuances bleutées.

Nez: Premier nez délicat, puis l'ensemble gagne rapidement en noblesse et livre de flatteuses notes de myrtilles et mûres au sirop, assorties d'une touche lactique douceuse.

Bouche: Attaque élégante, souple et réglissée. Doté d'un très bel équilibre et révélant un fruit de belle maturité, ce cru ample et chaleureux offre une texture presque onctueuse, équilibrée par une fine acidité bienvenue. Longue finale délicatement épicée.

 12,00 € (2013-15) GR: 60 - SY: 40 **15/20** ★★



www.domaine-du-joncas.com

48 Domaine de Clémentine 2011

Vue: Extrêmement concentrée, presque noire, à reflets violacés.

Nez: Complexe et profond sur d'insistantes notes d'épices et garrigue, qui viennent compléter les arômes de cerise noire, confiture de mûre et cuir frais.

Bouche: Encore très jeune, cette cuvée au caractère aromatique affirmé livre une charpente tannique encore un peu ferme, qui va s'assagir d'ici 1 à 2 ans. Le potentiel de ce cru sérieux et concentré s'exprimera alors pleinement. Dès maintenant, on apprécie la typicité épicée du milieu de bouche et le visage corsé et tonique d'une finale expressive.

 8,00 € (2014-16) SY: 50 - CIN: 50 **14,5/20** ★(★)



16 Domaine de L'Aiguelière "Côte Dorée"

Vue: Rubis profond éclatant, sans signe d'évolution.

Nez: Complexe et expressif, sur d'intenses effluves fruitées (mûre sauvage, cassis) et de minéralité (terre, encre, graphite). Fine touche de cuir frais à l'aération.

Bouche: Extrêmement ambitieuse, ce cru de haut rang présente une bouche richement dotée, dont la matière fruitée mûre (cassis, myrtille) et les saveurs épicées se voient enveloppées de tanins gourmands partiellement fondus. L'ensemble dégage une impression de plénitude et harmonie.



19,00 € (2014-18) **SY:100** ★★ 16,5/20

www.domaine-aigueliere.com

16 Domaine de L'Aiguelière "Côte Rousse"

Vue: Rouge cardinal de belle jeunesse encore.

Nez: Dès l'ouverture, le registre des notes toastées et grillées se mêle aux arômes minéraux. A l'aération, senteurs de tabac blond et d'épices douces.

Bouche: A l'attaque, le vin témoigne de son ambition par une imposante structure, des tanins encore présents et d'intenses saveurs de petites baies noires sauvages et de minéralité. La bouche se montre solidement construite et expressive. Elle va encore se fondre pour harmoniser ses indéniables qualités.



19,00 € (2014-17) **SY:100** ★★ (★) 15,5/20

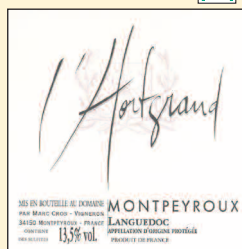
www.domaine-aigueliere.com

9 Domaine de l'Hortgrand "Tradition"

Vue: Rubis assez intense et éclatant.

Nez: Puissamment aromatique, mêlant les notes de minéralité (buis, bourgeon de cassis) et les petites baies noires sauvages (sureau, cassis, myrtilles).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, l'impression de fondu et d'onctuosité domine cette cuvée expressive en saveurs de fruits rouges confiturés. Une délicate acidité soutient l'ensemble et apporte la touche de vivacité nécessaire. Cette cuvée fondue et épanouie a traversé les ans avec réussite!



9,00 € (2013-14) **SY:25 - GR:25 - MO:25 - CA:25** ★★ (★) 15/20

www.hortgrand.fr

Languedoc Montpeyrroux 2007-06

17 Puech Auger "Elégance" 2007

Vue: Rubis profond, sombre, en léger début d'évolution.

Nez: Tout en élégance, ce bouquet associe les notes de boisé fin et tabac blond aux arômes d'encre, épices, baies noires et minéralité. Profond et évolutif.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru séveux annonce une très belle cuvée. Doté d'une concentration irréprochable, il met en relief une matière fruitée expressive et de grande maturité (mûre sauvage, cassis), soutenue par d'élégants tanins presque fondus. Un registre légèrement toasté complète l'ensemble, dans une finale de grande longueur.



14,50 € (2013-16) **GR:50 - SY:20 - MOU:20 - CA:10** ★★ 16/20

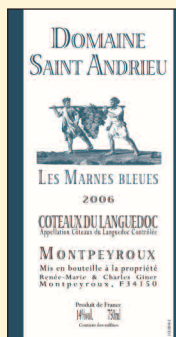


19 Domaine Saint-Andrieu "Les Marnes Bleues" 2006

Vue: Rubis profond, légèrement tuilé.

Nez: Une minéralité appuyée s'exprime d'emblée, évoluant vers le bourgeon de cassis, la terre et le graphite. L'aération met en relief les notes de coulis de sureau et de mûre sauvage.

Bouche: La texture ample et chaleureuse, très douce, domine l'entrée de bouche. Fondu et suave, ce vin concentré livre une densité de matière appréciable. Il affirme d'intenses saveurs fruitées (baies noires), épices et réglisse, dans un ensemble richement doté, aux tanins assouplis.



14,50 € (2013-15) **MOU:80 - GR:20** ★★ 15,5/20

www.saintandrieu-boisantin.com

En conversion Eco

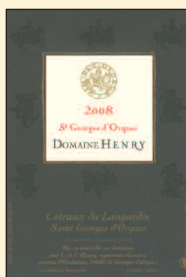
46

Domaine Henry 2008

Vue: Robe rubis soutenu à nuances grenat encore jeune.

Nez: D'emblée, de puissantes notes de cerise au marasquin et épices douces (cannelle, muscade) envahissent ce nez ouvert, chaleureux et cacaoté.

Bouche: Ce cru savoureux se montre séduisant dès l'attaque. D'intenses saveurs de cerise confite et de prune dominent un milieu de bouche ample qui a conservé son charme fruité et se voit relevé par d'élégants tanins presque fondu. Finale tendue relevée par un beau support d'acidité.



(2013-16) SY:25-GR:40-MOU:25-CIN:10 17/20

www.domainehenry.fr

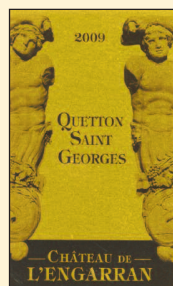
32

Château de l'Engarran "Quetton Saint Georges" 2009

Vue: Superbe robe rubis profond.

Nez: Franc et élégant, le bouquet associe des notes fruitées doucereuses (crème de cassis, griotte) à de délicates notes épicées et minérales.

Bouche: Séveuse et concentrée, la bouche de cette cuvée de terroir livre de concert des notes fruitées (baies noires) et épicées (poivre, garrigue). L'ensemble, encore jeune, soutenu par d'élégants tanins rafraîchissants et une acidité bien dosée, se révèle d'un beau potentiel encore.



(2013-16) SY:78-GR:15-MOU:7 17/20

www.chateau-74.com

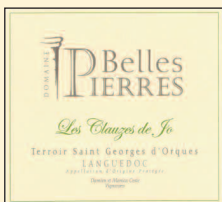
38

Dom. Belles Pierres "Les Clauzes de Jo" 2010

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Très charmeur par ses notes florales assorties de senteurs de fruits au sirop (crème de griottes, myrtilles), ce nez se complète d'une touche lactique engageante.

Bouche: Une cuvée ambitieuse, qui a séduit les dégustateurs, tant par sa trame fruitée intense (baies noires) que par son support d'acidité et la finesse de ses tanins. L'ensemble présente une texture serrée et élégante et livre une longue finale cacaotée, qui peut encore gagner en fondu.



(2013-16) SY-GR-MOU 16/20

www.domainebellespierres.com

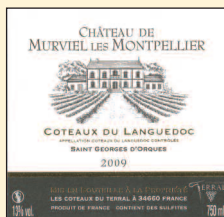
47

Château Murviel les Montpellier 2009

Vue: Robe cerise éclatante.

Nez: Assez expressif, il révèle un vin à maturité et livre un beau panier de fruits rouges mûrs, voire confiturés (fraise, framboise). Un bouquet aérien et charmeur.

Bouche: De texture fine, la bouche révèle d'emblée un fruité chatoyant et gourmand (baies rouges). De délicats tanins lissés et une agréable acidité rafraîchissante en finale caractérisent ce cru gourmand, épanoui et convivial, ponctué d'une finale assez persistante. A déguster aujourd'hui.



4,50 € (2013-14) SY:50-GR:50 15/20

www.coteauxduterral.com



43 Domaine Guinand "Grande Cuvée" 2010

Vue: Robe d'encre, grenat profond.

Nez: Splendide bouquet, complexe, livrant d'intenses notes de boisé noble (cèdre, santal), réglisse et fruits noirs (mûre sauvage, myrtille).

Bouche: Tout, dans cette cuvée, indique une parfaite maîtrise de vinification. Parmi ses nombreux atouts, une concentration irréprochable, un bel équilibre entre l'acidité, le gras et les tanins, et un fruité confituré très expressif. La charpente, distinguée, va encore gagner en fondu. Un grand vin, ponctué d'une longue finale sur la cerise confite.



(2013-17) SY:60 - GR:40

★★★
17/20

www.domaineguinand.com



27 Domaine de la Coste Moynier "Cuvée Sélectionnée" 2009

Vue: Robe rubis soutenu à nuances légèrement tui- lées sur le disque.

Nez: Des parfums expres- sifs de fruits noirs (mûre, cassis), cacao, réglisse et boisé noble se complètent harmonieusement dans ce bouquet très élégant.

Bouche: Pleine, charnue et enveloppée, l'attaque douceuse se montre extrêmement suave, telle une confiserie. D'exubérantes saveurs de cerise confite et de gelée de framboises envahissent un milieu de bouche tout en élégance et onctuosité, soutenu par d'élégants tanins presque fondus et une délicate acidité. Belle réussite, à savourer dès maintenant!



8,30 € (2013-15) SY-GR

★★★
16,5/20



2 Château des Hospitaliers 2009

Vue: Très jolie robe grenat pourpre de grande jeunesse, éclatante.

Nez: Les arômes fumés et légèrement torréfiés domi- nent un bouquet envelop- pé qui se complète ensuite d'un registre confituré voire cuit (cerise, prune).

Bouche: De belle fraîcheur encore, cette bouche, sérieuse et structurée séduit par son fruité exubé- rant (mûre, griotte), sa charpente tannique noble et partiellement fondue et son très bel équilibre acidi- té/gras. Finale savoureuse et persistante, sur la ceri- se amarena, le cacao et les épices douces.



(2013-15) SY/GR:50 - MOU:50

★★★
16/20

www.chateaudeshospitaliers.fr



43 Domaine Guinand "Vieilles Vignes" 2011

Vue: Un beau rubis éclatant.

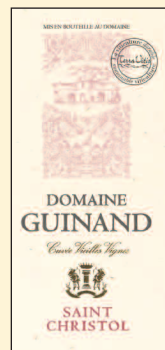
Nez: Exubérant dans son expres- sion de fruit, le bouquet souligne dès l'ouverture des accents lac- tiques flatteurs, agrémentés d'un registre fruité intense (cerise, gro- seille, sureau).

Bouche: Présentant une texture souple et grasse, presque on- ctueuse, cette cuvée tout en char- me privilégie un fruité juvénile, où dominent les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, framboi- se) et la confiserie. Un vin épa- noui et convivial!



(2013-15) SY:60-GR:20-MOU:10-CA:10 15/20

www.domaineguinand.com

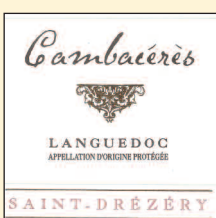


37 Celliers du Val des Pins "Cambacérés"

Vue: Splendide robe, très concentrée, grenat au disque fermé.

Nez: Les dégustateurs soulignent la profondeur des arômes de cuir, cacao, réglisse et encre qui envahissent le nez, pour ensuite laisser place aux notes de figue confite et épices.

Bouche: Doté d'un parfait équilibre acidité/gras et d'une concentration appréciable, ce vin dense et séveux associe structure et fondu, saveurs fruitées de belle maturité et épices, tanins structurants et impression de volupté. Un cru complet et abouti.



  10,00 € (2013-16) SY:85 - GR:15  16/20

www.valdespins.com

35 Mas d'Arcaÿ "Valentibus"

Vue: Rubis grenat au disque encore légèrement bleuté.

Nez: Tabac blond, caramel et épices douces sont au rendez-vous de ce bouquet tout en douceur. A l'aération, davantage de fruité (baies noires) et du cuir frais.

Bouche: On apprécie dès l'attaque l'entrée de bouche, la mâche et la sève de cette cuvée à la fois dense et distinguée, dont les saveurs réglissées et cacaotées se voient associées à un fruité mûr et confit (griotte). De texture douce, la finale de ce cru ambitieux séduit par sa longueur.



 11,00 € (2013-16) SY:40 - GR:60  15,5/20

www.arcaÿ.fr

Commanderie Templière Chambres d'Hôtes de charme



Domaine de Launac-Le-Vieux
34690 Fabrègues - Tél: 04/67.85.16.08
e-mail: jeanpaulbeils@orange.fr

Sélection



Recommandé
par V.T.A.



www.launaclevieux.free.fr



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

Bij verscheidene producenten ligt de 2011 nog te lagere. 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.

4 **Domaine Cour Saint Vincent** 

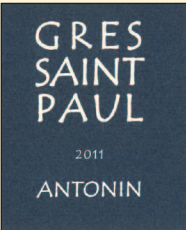
Vue: Très jolie robe pourpre au disque violacé.
Nez: Premier nez fruité (myrtille, mûre sauvage) et lactique, qui laisse ensuite place à un registre minéral bien présent (mine de crayon, truffe, encre).
Bouche: Séveuse et de texture serrée, l'attaque donne le ton d'une cuvée dense et profonde. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière et l'exubérance des saveurs fruitées et épicées. Cette bouche franche et structurée, très jeune, doit encore fondre ses éléments pour livrer tout son potentiel. Un cru de belle évolution! ★★★

 **7,60 €** (2014-17) **SY:70 - GR:30** **16/20**

www.domainecoursaintvincent.com

12 **Grès Saint-Paul "Antonin"**

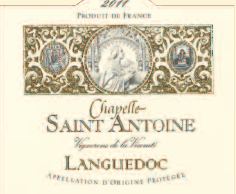
Vue: Grenat profond éclatant et limpide.
Nez: Fruits mûrs (framboise, griotte) et épices douces sont au rendez-vous de ce bouquet enveloppé, complexe, assorti d'une touche lactique et caotée flatteuse à l'aération.
Bouche: La trame serrée de ce vin suave et tendu marque de son empreinte un ensemble ambitieux et structuré par son volume de matière. Les saveurs de cassis, sureau et mûre sauvage s'expriment de concert en milieu de bouche et la finale, persistante et tonique, est complétée par les notes d'épices. ★★★

 **16/20** (2014-17) **SY:80 - GR:10 - MOU:10**

www.gres-saint-paul.com

52 **Vignerons de la Vicomté "Chapelle Saint-Antoine"**

Vue: Splendide robe grenat pourpre.
Nez: Extrêmement flatteur et pommadé par ses puissantes effluves de crème de mûre et de myrtilles au premier nez. L'aération apporte une touche de tabac blond et de cerise confite.
Bouche: Franche et longiligne, cette bouche corsée affirme d'emblée son caractère. Elle associe les saveurs de petites baies noires acidulées et les épices (garrigue, poivre), dans un ensemble de grande franchise, ponctué d'une longue finale rectiligne. ★★★

 **15,5/20** (2014-17) **SY - GR - CA**

www.vicomtedaumelas.com

5 **Château de Lascaux "Classique"**

Vue: Robe cerise assez intense.
Nez: Complexe et de caractère, tout en conservant de l'élégance, le bouquet exhale de jolies notes lactées (bigarreaux, sureau), florales (pivoine, bergamote) et subtilement épicées.
Bouche: Dotée d'un bel équilibre d'ensemble (acidité/gras), cette bouche onctueuse, séduit par la maturité de son expression fruitée (fraise, cerise), sa texture douce et délicate, et la fraîcheur apportée par une fine acidité équilibrante. ★★★

 **15/20** (2013-15) **SY:60 - GR:30 - MOU:10**

www.chateau-lascaux.com



59 **Domaine de la Perrière** 

"Le Chant des Lauzes"

Vue: Carminé profond à reflets bleutés.
Nez: Quelque peu sur la réserve actuellement, ce bouquet s'apparente à une friandise et livre de subtils arômes de fruits rouges et noirs confiturés (framboise, cassis), mêlés à une touche lactique flatteuse.
Bouche: Cette cuvée précise offre une texture onctueuse qui trouve son équilibre dans une acidité tonifiante. On y apprécie la franchise fruitée des saveurs de cerises et myrtilles au sirop et la persistance aromatique d'une finale pouvant encore se fondre quelque peu. ★★★

 **14,5/20** **5,10 €** (2014-16) **SY:40 - GR:40 - MOU:40**

www.domainedelaperriere-sauvaire.com

56 Château Saint Martin de la Garrigue "Bronzinelle"

Vue: Sombre, rubis grenat très intense.

Nez: Un fruité exubérant (myrtilles, bigarreaux) se livre sans réserve, associé à une touche de tabac blond, épices douces et une pointe d'eucalyptus.

Bouche: Longiligne et élégante, cette cuvée a emporté les suffrages pour son caractère à la fois concentré et rafraîchissant, illustré par de puissantes saveurs de fruits rouges et noirs frais, associées aux épices (clou, genièvre). Finale interminable et tonique, relevée par une acidité équilibrante.

★★★ (2014-18) SY:42-GR:26-CA:19-MOU:13 17/20



www.stmartingarrigue.com



50 Domaine Les Thérans - Saint Saturnin "Sélection Vieilles vignes"

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Enveloppé, sur de chaleureuses notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, mêlées aux épices et à une douceur lactique qui s'accroît au fil de l'aération.

Bouche: L'attaque, vive et tonique par son acidité bien présente, annonce une bouche longiligne et de grande franchise, où s'expriment sans retenue les saveurs de fruits rouges confiturés (cerise, fraise). Gourmande et pleine à la fois, la finale séduit par son caractère juvénile et sa pureté aromatique.

★★★ (2013-16) GR:60 - SY:40 15,5/20



www.vallat-languedoc.com



66 Mas de Janiny "Famille de Janiny"

Vue: Robe grenat à reflets bleutés sur le disque.

Nez: Puissamment expressif, sur d'insistantes senteurs d'hydrocarbure, silex, grillé et épices.

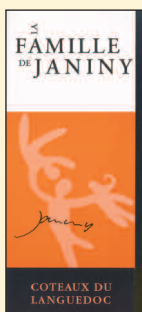
Un caractère appuyé qui ne laissera personne indifférent.

Bouche: De belle typicité de terroir, cette cuvée expressive présente de beaux atouts de concentration, équilibre acidité/gras et générosité fruitée. Les épices et fruits noirs se livrent de concert, dans un ensemble séveux, racé, gourmand, très agréable dès aujourd'hui mais de beau potentiel.

★★ (14-17) GR:50-SY:40-MOU:13 15,5/20



www.masdejaniny.com



25 Domaine de la Triballe

Vue: Grenat pourpre à reflets violacés.

Nez: A l'ouverture, une puissante minéralité (bourgeon de cassis, buis) se mêle aux notes végétales et de baies

noires acidulées (sureau). Une touche légèrement grillée et réglissée apparaît à l'aération.

Bouche: La texture serrée et rafraîchissante à la fois de ce cru séveux et tendu se livre dès l'attaque. Les fruits frais (bigarreaux, mûre sauvage, cassis) s'y expriment sans retenue, dans un ensemble équilibré et encore jeune, pouvant encore gagner quelque peu en fondu. Longue finale sur la gelée de cassis.

★★★ (2014-17) GR:50-CA:50-SY:20 15/20



www.la-triballe.com



57 Château de Montpezat "Palombières"

Vue: Très engageante, carminé éclatant.

Nez: La minéralité domine ce bouquet de caractère, complété par les notes d'hydrocarbure et fruits noirs.

Bouche: Très grand vin.

Les dégustateurs sont unanimes pour louer la profondeur, le remarquable équilibre acidité/gras et la noblesse de tanins de ce cru qui est une invitation au voyage. Fruits noirs (sureau, mûre) et épices se livrent de concert, dans un ensemble ambitieux, ponctué d'une finale interminable sur le cuir frais, la griotte et le grillé/toasté.



(14-19) GR:50-CA:20-CIN:20-SY:5-MOU:5 **17,5/20**

www.chateau-montpezat.com

11 Château Les Mazes "La Méjanelle"

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: Profondeur et élégance sont au rendez-vous de ce cru tout en volupté, qui exhale sans retenue ses senteurs d'épices douces, crème de fruits (framboise, myrtille, cerise amarena).

Bouche: Splendide! Structure, distinction, volume et équilibre, au service d'un cru de haute tenue, dont l'exubérance fruitée (mûre sauvage, griotte) n'a d'égal que l'élégance de tanins gourmands. Très longue finale réglissée, encore jeune et ne demandant qu'à harmoniser tous ses éléments.



5,80 € (2013-18) GR:70 - SY:30 **16,5/20**

www.chateaulesmazes.com

6 Château de Flaugergues "Les Comtes"

Vue: Carmin profond, brillant.

Nez: Le premier nez, au caractère affirmé, associe minéralité et senteurs épicées (thym, garrigue) et un léger toasté. Le fruit et les épices s'expriment d'avantage à l'aération.

Bouche: Attaque robuste et structurée, pour un cru encore très jeune, sans nuances, qui doit encore fondre ses éléments. Richement doté, il exprime d'intenses saveurs d'épices (poivre, garrigue) et de fruits noirs. Très longue finale chaleureuse aux tanins partiellement fondus, pour un vin de grande ambition.



(2014-17) GR:70 - SY:15 - MOU:15 **15,5/20**

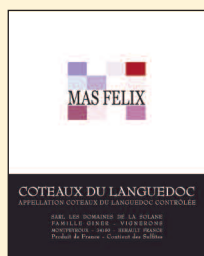
www.flaugergues.com

19 Domaine de la Solane - Max Félix

Vue: Rubis éclatant.

Nez: Premier minéral et végétal (bourgeon de cassis, buis, genêt). Ensuite, de puissantes effluves de sureau envahissent un bouquet original et de grande fraîcheur.

Bouche: De texture rectiligne et élégante, ce cru présente un style incisif, de belle pureté, illustré par de fines saveurs de petites baies acidulées (airelles, mûre sauvage, cassis). De jolis tanins de fruits enveloppent un ensemble de grande franchise, dont la finale se montre fraîche et persistante.



7,00 € (2013-16) CA:60 - SY:30 - GR:10 **15,5/20**

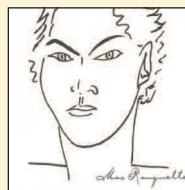
www.saintandrieu-boisantin.com

53 Vins de Saint Saturnin "Max Rouquette"

Vue: Grenat à reflets pourpres, très dense.

Nez: Superbe bouquet alliant élégance et profondeur, sur des notes de baies noires acidulées (mûre sauvage, myrtille), assorties d'une touche lactique charmeuse (yaourt) et florale (violette).

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la volupté et la distinction de ce vin profond. Le milieu de bouche, suave et soutenu par une belle acidité, offre d'intenses saveurs de fruits (bigarreaux, mûre) et d'épices, dans un ensemble tendu, structuré, soutenu par des tanins partiellement lissés.



(2014-17) GR:50 - SY:40 - MOU:10 **15/20**

www.vins-saint-saturnin.com



1 Château de Beaulieu "Lion de Pourpre" 2004

Vue: Une robe profonde et concentrée, encore jeune.

Nez: De puissantes senteurs de pyridine et de baie de genévrier envahissent dès l'ouverture un bouquet qui évolue vers les fruits cuits (mûre sauvage, prune).

Bouche: Splendide cuvée! Dès l'attaque, un fruité intact et exubérant (prune, griotte, mûre) se livre sans retenue. Le milieu de bouche associe profondeur et suavité et brille par son parfait équilibre, son ambition et une belle maîtrise de vinification.

 14,00 € (2013-16) SY:95 - GR:5  17/20

www.barondelaliquisse.com.fr



57 Château de Montpezat "Pharaonne" 2005

Vue: Jolie robe cerise de grand éclat, au disque en début d'évolution.

Nez: Tout en suavité, ce puissant nez a conservé beaucoup de charme! On y apprécie les notes de bois noble, tabac blond, myrtille et griotte.

Bouche: Quelle tenue en bouche! Ce cru sérieux et corpulent livre une texture racée, où s'expriment les saveurs fruitées (mûre sauvage, cassis) et épicées (poivre, genièvre). Encore jeune, il démontre son caractère et offre des tanins nobles et partiellement fondus. Finale acidulée de grande persistance.

  12,00 € (2013-16) MOU:80 - GR:20  16/20

www.chateau-montpezat.com



10 Château de Valloubière "Grande Réserve" 2008

Vue: Splendide robe pourpre sombre de grande jeunesse encore.

Nez: Complexe et profond, sur d'insistantes notes de fruits noirs au sirop, cacao et figue confite.

Touche de boisé noble à l'aération.

Bouche: Ambitueuse par sa structure et son volume de matière, cette cuvée pleine et charnue offre une bouche suave, où s'expriment généreusement les saveurs de petites baies noires et d'épices, mêlées à un registre légèrement grillé/toasté. Finale vive et persistante, de grande franchise aromatique.

 23,20 € (2013-16) SY:80 - GR:20  16/20

www.chateauvalloubiere.com



20 Domaines Bru - Carrat Mialanes "Mas de Carrat" 2006

Vue: Robe cerise à reflets discrètement tuilés.

Nez: Superbe nez, presque envoûtant, qui livre d'emblée d'intenses senteurs de crème de cassis et de mûre. Notes minérales et de cuir frais à l'aération.

Bouche: Délicieux! Relevé dès l'attaque par une acidité tonifiante, ce cru séveux livre un milieu de bouche encore croquant de fruit, où l'on apprécie les saveurs de baies rouges et noires et de vanille. Un très beau cru, qui a traversé les ans avec réussite.

 12,00 € (2013-15) SY:75 - GR:20 - MOU:5  15,5/20

www.mas-de-carrat.fr



23 Domaine Les Grandes Costes "La Sarabande" 2008

Vue: Rubis profond, légèrement évolué.

Nez: Puissamment minéral, livrant des arômes d'hydrocarbure et épices. Les petites baies noires (sureau, cassis) s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: Ce cru sérieux impose d'emblée un caractère affirmé. Complexe et profond, de belle maturité mais rafraîchissant par son acidité, il séduit par ses contrastes et libère des saveurs onctueuses de fruits noirs et de pâtisserie. Longue finale réglissée.

  15,00 € (2013-15) SY - GR - CIN - CA  15/20

www.grandes-costes.com



5 Château de Lascaux "Carra"

Vue: Pétale de rose, intense.

Nez: Finesse et générosité caractérisent cet élégant bouquet où se livrent sans retenue notes florales (violette, jasmin) et de confiserie (grenade, cuberdon).

Bouche: Parfaitement construite et richement dotée, cette cuvée séduit par son généreux fruité et sa délicate touche minérale.

L'équilibre acidité/gras est souligné par une finale longue et rafraîchissante. Un vin de gastronomie, digne représentant des meilleurs rosés de la région.



SY: 60 - GR: 40

★★★(*)
16/20



www.chateau-lascaux.com

34 Vignerons du Pic "Galabert"

Vue: Robe éclatante à reflets saumonés.

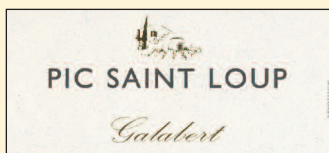
Nez: Parfumé et engageant, doux et presque crémeux, le bouquet s'exprime sur la confiserie et les notes florales et vanillées.

Bouche: Un cru séveux et de caractère, qui ne cède pas à la facilité. Le fruité se révèle chatoyant (petites baies rouges acidulées) mais il laisse rapidement place à des saveurs minérales que souligne une finale tranchante très rafraîchissante. Un rosé de grande vinosité, qui affiche un beau tempérament.



SY: 40 - GR: 30 - MOU: 30

★★★(*)
15,5/20



www.vigneronsdupic.net

11 Château Les Mazes "La Méjanelle"

Vue: Rose saumon très pâle.

Nez: Assez expressif, il livre à l'aération des effluves d'agrumes et de fruits frais, associés à une fine minéralité.

Bouche: Franche et incisive, elle livre une belle tension que souligne un généreux panier de fruits frais (pamplemousse, pomme verte). La finale, longue et séveuse, se voit relevée par une acidité tonifiante. Elle privilégie le charme de la finesse de texture et séduit par son caractère à la fois expressif et aérien.



5,40 € SY: 5 - GR: 95

★★★(*)
15/20



www.chateaulesmazes.com

33 Bergerie du Capucin "Dame Jeanne"

Vue: Rosé éclatant à nuances oeil-de-perdrix.

Nez: La minéralité de ce bouquet ouvert et rafraîchissant s'exprime d'emblée. Il s'affine et se complète à l'aération par des notes plus mûres de fruits blancs (poire, prune).

Bouche: Une cuvée franche qui jouit d'emblée d'un bel équilibre d'ensemble. La texture est fine et le fruité croquant. La minéralité se fait plus discrète en bouche. Une acidité bien dosée apporte fraîcheur et justesse à l'ensemble. Une cuvée conviviale.



8,50 € SY: GR: MOU

★★★
15/20



www.bergerieducapucin.fr



65

Mas Peyrolle "Finalmente"



Vue: Paille éclatant.
Nez: A l'ouverture, les notes de fruits blancs frais (poire, pomme) et de fine minéralité envahissent ce bouquet complexe, agrémenté à l'aération d'une touche de guimauve et violette.

Bouche: Dense et charnu, cette cuvée au grain serré livre une bouche suave, généreuse en saveurs de pomme verte et d'agrumes, associées dans une finale incisive à une fine touche de rhubarbe. Ce vin tendu et longiligne a privilégié le charme de la vivacité. Un cru de belle pureté.



VER: 40 - ROU: 35 - MAR: 25

★★
15/20

www.maspeyrolle.com

44

Château La Roque



Vue: Robe limpide, jaune de bel éclat.

Nez: Le registre des fruits blancs (poire, pêche) et de la pâtisserie s'exprime d'emblée, ensuite complété par une touche de pâte d'amandes. Un bouquet enveloppé.

Bouche: Fine et rafraîchissante, cette bouche fluide privilégie le charme d'un fruité juvénile et d'une délicatesse de texture. Pourvu d'une subtile acidité qui gage d'un bel équilibre, ce vin livre une belle expression de fruits blancs frais et d'agrumes. Finale subtile, agréablement persistante.



9,00 €

ROL - MAR - ROU - VIO - Gr. Bl. 14/20

★(★)

www.chateau-laroque.fr

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



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



42 Domaine Les Quatre Pils "Chant des Grillons" 2009

Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: Extrêmement charmeur et enveloppé par ses puissantes senteurs de fruits exotiques à l'ouverture, ensuite complétées par les fruits secs grillés, caramel et beurre de noisette.

Bouche: Ce cru a fait l'unanimité. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent un boisé parfaitement intégré, une expression de fruit mûre et charmeuse et un support d'acidité rafraîchissant. La finale, opulente, s'exprime sur la noisette caramélisée. Un exemple de vinification aboutie.



9,60 € VER - ROU - VIO

★★★
16/20

38 Domaine Belles Pierres "Les Clauzes de Jo" 2010

Vue: Doré très intense, à reflets vieil or.

Nez: Très séduisant, ce bouquet suave souligne les saveurs de pâtisserie aux fruits (tarte aux poires, mirabelles). A l'aération, l'ensemble rejoint un registre exotique.

Bouche: Richement dotée, cette cuvée ample et vineuse livre une bouche de texture grasse, équilibrée par une délicate acidité bienvenue. De généreuses saveurs de fruits jaunes mûrs s'y expriment sans réserve (pêche, abricot). Finale presque opulente très séduisante.



ROU - GR. Bl. - VIO

★★
15,5/20

www.domainebellespierres.com

42 Domaine Les Quatre Pils 2010

Vue: Jaune vert mordoré.

Nez: Puissamment minéral à l'ouverture (craie humide, calcaire), ce bouquet expressif rejoint rapidement le registre herbacé (fougère, mousse). Les agrumes s'expriment ensuite.

Bouche: De texture élégante et serrée à la fois, l'attaque confirme le caractère séduisant du bouquet. La minéralité s'associe avec harmonie aux saveurs d'agrumes qui envahissent le milieu de bouche. Longue finale tendue et savoureuse, pour un cru croquant de fruit.



7,90 € ROL:48 - ROU:48 - VIO:4

★★★
15/20



54 Domaine Morin-Langaran "St-Paul Colline" 2010

Vue: Robe cerise en début d'évolution.

Nez: L'ensemble se voit dominé par les notes d'élevage (fumé/grillé).

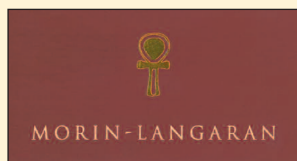
L'aération apporte quelques arômes de cuir frais, tabac blond et épices douces.

Bouche: L'élevage s'est ici placé au service du fruit. Ce cru ample et généreux, profond et suave, associe les saveurs noisettées et grillées au registre des fruits noirs confiturés (cassis, myrtille). Les épices douces et le tabac blond complètent un ensemble profond, complexe et très long, livrant une grande harmonie dans sa texture.



(2013-16) CS: 70 - ME: 30

★★★
16/20



47 Domaine des Cadenades 2010

Vue: Robe rubis grenat intense.

Nez: Profond et intensément parfumé, le nez libère des arômes expressifs de petites baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis), assorties d'une touche épicée et cacaotée.

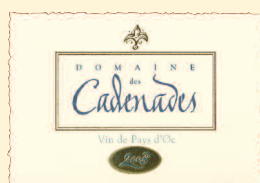
Bouche: Soutenue par des tanins gourmands et partiellement fondus et par une acidité bien présente, cette bouche jouit d'un bel équilibre.

Son registre fruité (griotte, mûre sauvage) se révèle expressif et la finale associe franchise et persistance. Un cru bien construit.



4,00 € (2013-15) SY: 80 - GR: 20

★★★
15,5/20



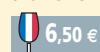
www.coteauxdujura.com

64 Domaine Le Claud "Comtesse Louis de Boisgeline" 2009

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

Nez: Assez réservé au premier nez, puis s'exprime davantage et rejoint le registre des fruits noirs confiturés (myrtille, cassis) et des épices.

Bouche: Ce cru jouit d'un très bel équilibre d'ensemble. Soutenu par des tanins encore jeunes et partiellement fondus, relevé par une acidité tonifiante, il exprime d'exubérantes saveurs de baies noires au sirop (mûre, cassis) et se voit ponctué d'une longue finale.



6,50 € (2013-15) CS - ME - SY - GR - MOU 15,5/20

★★★

www.leclaud.com



54 Domaine Morin-Langaran "Tradition" 2008

Vue: Robe cardinal à reflets légèrement évolués.

Nez: Bouquet timide à l'ouverture, puis apparaissent de délicates notes

lactiques (crème, yaourt), pâtisserie (tarte aux fraises) et crème de griotte. Un charme olfactif!

Bouche: Ce cru parfaitement construit jouit d'un très bel équilibre acidité/gras. Le temps a patiné ses tanins et il livre en milieu de bouche un fruité intact (prune, cerise noire) de grande maturité, relevé par une acidité rafraîchissante. Plénitude et harmonie au rendez-vous d'une longue finale réglissée.



(2013-14) SY: 70 - CS: 30

★★★
15,5/20



Syrah



Le Mas du Pont

55 Domaine Mas du Pont - Merlot "Cuvée d'Exception" 2011

Vue: Rubis grenat soutenu, sans reflets bleutés.

Nez: Chaleureux et enveloppé, le nez exprime ses senteurs de fruits noirs macérés (cerise, prune), dans un ensemble au caractère affirmé, assorti d'une fine touche minérale.

Bouche: Un bel exercice de style! Cette cuvée dont le fruité intense (fraise, cerise) se voit complété par des saveurs cacaotées et soutenu par des tanins gourmands et enveloppants, séduit par sa chaleur et la persistance de sa finale de grande plénitude.

★★★☆☆
5,00 € (2013-16) ME:100 15,5/20

www.mas-du-pont.fr



48 Domaine de Clémentine 2010

Vue: Jolie robe grenat à nuances pourpres légèrement bleutées.

Nez: Une minéralité expressive (encre, truffe, hydrocarbure) s'exprime sans retenue dans un premier nez de caractère.

Un fruité mûr et parfumé (cerise noire) s'impose doucement à l'aération.

Bouche: La personnalité de ce cru s'affirme dès l'attaque. Doté d'une charpente tannique encore bien présente, il livre une bouche serrée, tendue, où s'associent les saveurs de petites baies noires acidulées. La finale se montre déjà partiellement fondue.

Un cru de belle évolution.

★★★☆☆
8,00 € (2013-15) SY:30 - GR:60 - CA:10 15/20



42 Domaine Les Quatre Pils "La Mouchère" 2007

Vue: Rouge carminé au disque légèrement tuilé.

Nez: Un fruité intact et chaleureux s'exprime sans retenue dans ce bouquet parfumé, doux, qui évoque la prune et la figue confite, pour évoluer vers le cuir frais et le tabac blond.

Bouche: Tendue et structurée, l'attaque de ce vin sérieux donne le ton d'une cuvée charnue, richement dotée. Le milieu de bouche livre des saveurs de fruits noirs et de réglisse et la finale, presque fondue, offre une persistance appréciable.

★★★☆☆
9,10 € (2013-15) CS:100 15/20



49 Domaine Casa Délys "Terra casa Délys" 2011

Vue: Grenat pourpre violacé, presque d'encre.

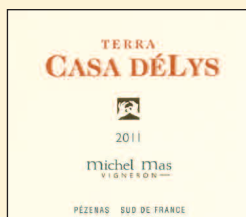
Nez: Premier nez fuméllardé, puissant.

Ensuite, les notes de fruits noirs et épices se livrent de concert.

A l'aération s'exprime le menthol et l'eucalyptus.

Bouche: En bouche, la syrah imprime de son caractère le style d'une cuvée, solidement construite, dont le grain serré n'exclut pas l'élégance. La structure tanique enrobe une matière fruitée expressive (mûre, sureau) et la finale, persistante et chaleureuse, évoque le kirsch et l'eau-de-vie de prune.

★★★☆☆
10,00 € (2013-15) SY:100 15/20



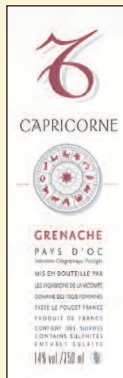
52 Vignerons de la Vicomté "Capricorne" 2007

Vue: Cerise très clair, peu concentré, limpide et brillant.

Nez: Une confiserie! Dès le premier nez, d'exubérantes senteurs de cerise et grenade se mêlent à de flatteuses notes florales (violette, pivoine). Un bouquet engageant.

Bouche: Cette cuvée tendre et très franche a privilégié le charme d'une expression fruitée juvénile et bien mûre. D'exubérantes saveurs de petites baies rouges parfumées envahissent un milieu de bouche charmeur, lissé, aux tanins fondus. Finale épanouie de texture douce.

★★★☆☆
10,00 € (2013-14) GR:100 14,5/20



10 Château de Valloubières - Mont Baudile 2009

Vue: Grenat profond et de grande jeunesse encore.

Nez: Doté d'un caractère affirmé, ce profond bouquet mêle avec réussite un registre minéral et épicé aux notes lactiques et cacaotées. Touche de cerise confite à l'aération.

Bouche: Ce cru ne laissera personne indifférent. Doté d'une trame serrée et de tanins encore vifs mais distingués, il offre une bouche à la fois dense et charmeuse, où les saveurs de griotte et mûre macérées s'expriment sans réserve. Longue finale persistante sur le kirsch.



 8,80 € (2014-17) CA:95 - SY:5  15,5/20

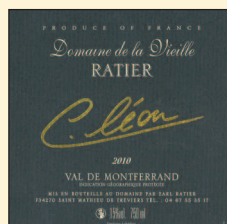
www.chateauvalloubiere.com

15 Domaine de la Vieille Val de Montferrand "C. Léon" 2010

Vue: Jolie robe cardinal, intense et brillante.

Nez: Très expressif dès l'ouverture, chaleureux, sur d'intenses senteurs de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de quetsche). Notes de figue cuite et d'épices (garrigue) à l'aération.

Bouche: Relevé par une acidité tonifiante, ce cru franc et généreux livre une bouche longiligne, dont les saveurs de petites baies acidulées (myrtille, casis) se voient relevées par de jolis tanins de fruit. Un vin aérien et gourmand, finement réglissé en finale.



 10,00 € (2013-15) CS:25 - M:25 - CA:50  15/20

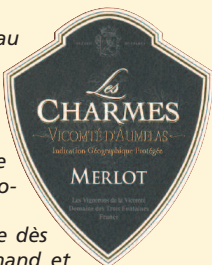
www.domainedelavieille.fr

52 Vignerons de la Vicomté "Les Charmes" 2011

Vue: Robe rubis profond au disque à légers reflets orangés.

Nez: Réserve à l'ouverture, le nez livre quelques notes de fruits et de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises). Touche florale à l'aération (pivoine).

Bouche: La bouche confirme dès l'attaque le caractère gourmand et croquant de fruit du bouquet (baies noires confit-rées). La douceur de texture trouve son équilibre dans une fine acidité rafraîchissante. Un cru bien construit, assez charnu, tout en suavité.



  (2013-14) ME:100  14,5/20

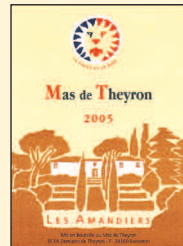
www.vicomtedaumelas.com.fr

31 Mas de Theyron - VDP de la Benovie "Les Amandiers" 2005

Vue: Cerise, au disque à reflets légèrement tuilés.

Nez: Enveloppé, le nez exhale de douces notes de cerise confite, agrémentées d'une touche lactique. Cuir frais, caramel et réglisse à l'aération.

Bouche: Ce vin bien équilibré a conservé une belle fraîcheur de fruit. On apprécie la maturité de ses saveurs de cerise macérée qui trouvent leur équilibre dans une jolie acidité, présente tout au long de la bouche. Les tanins de ce cru épanoui sont fondus.



  (2013-16) ME:33 - TEM:25 - CA:23 - CIN:13 - GR:6  14,5/20

www.masdetheyron.com



63 Domaine du Pujol "La Bête Noire" 2009

Vue: Splendide grenat profond encore jeune.

Nez: Agréablement parfumé et offrant une grande maturité dès l'ouverture, le bouquet révèle ses arômes de fruits confiturés (prune, mûre, griotte). Fine touche minérale et épicée à l'aération.

Bouche: Ce vin sérieux s'appuie sur une charpente ferme mais distinguée. Sa concentration n'a d'égal que son exubérance fruitée. Les baies sauvages se livrent de concert (mûre, cassis), dans un ensemble de texture serrée, rafraîchi par une fine acidité. Longue finale épicée.



(2013-16) CS:92 - CA:8

★★
16/20

www.domainedupujol.com

2 Domaine Martin-Pierrat "Les Hospitaliers" 2011

Vue: Rubis à nuances poutre.

Nez: La confiture de mûre et de cerise noire apparaît, au premier nez, puis le registre aromatique s'étend à de charmeuses notes d'épices douces et tabac blond.

Bouche: Délicieuse cuvée, gourmande et charnue à la fois! Les dégustateurs soulignent son équilibre acidité/moelleux, l'exubérance de son fruité mûr (cerise, myrtille) et la belle fraîcheur d'ensemble. Finale enveloppée et persistante, aux tanins partiellement lissés.



(2013-15) SAN:75 - SY:25

★★★
15,5/20

www.chateaudeshospitaliers.fr

14 Domaine Mas de Martin "Cuvée Cinarca" 2010

Vue: Robe cardinal intense de grand éclat.

Nez: Un caractère aromatique affirmé s'exprime d'emblée. On y retrouve, harmonieusement associés, les arômes de minéralité, épices et baies noires sauvages.

Bouche: Ce vin sudiste ne peut cacher son origine. Puissamment épicé à l'attaque, il impose ensuite des saveurs fruitées confites et chaleureuses (fraise, cerise). L'élevage a apporté à l'ensemble une charpente ferme mais noble, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Finale cacaotée, au grain serré.



12,50 € (2013-16) SY:GR

★★
15,5/20

www.masdemartin.info



46

Domaine Henry - Les Collines de la Moure

Vue: Jolie robe paille, limpide et éclatante.

Nez: Ce bouquet suave affiche sa maturité. On y retrouve d'élégants arômes de fruits blancs mûrs, qui évoluent vers un registre exotique et finement vanillé.

Bouche: Soutenu dès l'entrée de bouche par une acidité bien présente, ce vin franc et rectiligne livre une bouche tendue associant des saveurs anisées et de fruits frais, relayées en finale par une touche de fruits secs. Un cru franc et bien construit.



CHA:80 - TER: 20

★★
15/20

www.domainehenry.fr

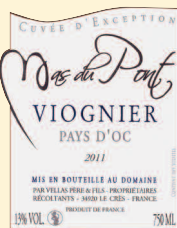
55

Mas du Pont - Viognier "Cuvée d'Exception"

Vue: Jaune pâle brillant à légères nuances dorées.

Nez: Extrêmement suave, sur de doucereuses notes de pâtisserie (frangipane), poire au sirop et une subtile touche de miel.

Bouche: Un viognier typé et bien mûr, offrant en bouche une texture grasse, enveloppée, sans aucune lourdeur toutefois. Le style aérien et souple du milieu de bouche apparente ce vin à une confiserie. La finale persistante sur les fruits jaunes, se voit relevée par une acidité bienvenue.



6,00 €

VIO:100

★★★
14,5/20

www.mas-du-pont.com

31

Mas de Theyron "Le Blanc"

Vue: Robe dorée assez intense, cristalline et éclatante.

Nez: La maturité du bouquet s'impose d'emblée, illustrée par les arômes de confiserie (bonbons aux fruits) et fruits mûrs voire au sirop (poire, mirabelle).

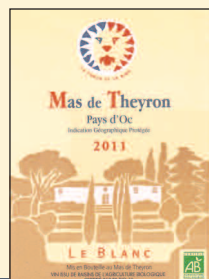
Bouche: Soutenu et rafraîchi par une jolie acidité équilibrante, ce cru bien construit livre une bouche nette, où l'on apprécie la franchise fruitée (fruits blancs) et les saveurs de confiserie. Aérien, en dentelle, il privilégie le charme d'un fruité juvénile et se voit ponctué d'une finale agréablement persistante.



7 cépages

★★
14,5/20

www.masdetheyron.com



22 La Croix St Roch "Le Must d'Ambrussum" 2010

Vue: Jaune légèrement doré, limpide et éclatant.

Nez: Le registre des fruits jaunes compotés s'associe dès l'ouverture aux arômes de pâtisserie (tarte aux abricots), miel, nougat aux fruits confits et raisin de corinthe.

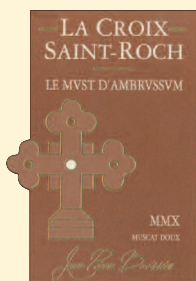
Bouche: Un exercice de style! Les dégustateurs soulignent le remarquable équilibre acidité/gras, l'exubérance fruitée (pêche, ananas, abricot) et la grande élégance de cette bouche charnue. Finale interminable sur le zeste d'agrumes confit.



Muscats Petits Grains:100

★★★
16,5/20

www.lacroixsaintroch.com



54 Domaine Morin-Langaran "Cuvée Petite Marie"

Vue: Très jolie robe or blanc presque translucide, de grand éclat.

Nez: D'emblée, de charmeuses notes de fruits au sirop (pêche, abricot) envahissent un ensemble olfactif très parfumé, qui se complète de notes florales (chèvrefeuille, lilas blanc) et de vanille. Miel et agrumes à l'aération.

Bouche: Superbe bouche, onctueuse mais sans excès, savoureuse, exotique (ananas, mangue). Les notes de confiserie s'y expriment librement, relayées par les agrumes confits qui apportent la vivacité à une longue finale acidulée.



8,10 € Musc. Petits Grains - ROU - VIO ★★★
16/20



12 Grès Saint-Paul "La Bohémienne" 2010

Vue: Jaune doré de bel éclat, limpide et brillant.

Nez: Complexe, marqué par les arômes de cire, pâte d'amandes et fruits confits. Ensuite, des notes compotées (mirabelle, abricot) et de pâtisserie enrichissent une palette olfactive enrobée.

Bouche: Puissamment surmûri, ce cru opulent et riche livre une bouche de texture grasse et onctueuse, exubérante en saveurs de fruits confits. Une délicate acidité bienvenue apporte la touche de vivacité à un ensemble puissant, ponctué d'une longue finale finement caramélisée.



Muscats Petits Grains:100

★★★
15,5/20

www.gres-saint-paul.com



42 Les Quatre Pilas "La Vigne Oubliée" 2007

Vue: Robe opaque, presque d'encre.

Nez: Le premier nez, presque crémeux, évoque la crème de griottes et les fruits noirs au sirop (myrtilles, mûres). Ensuite, de fines notes de figue, corinthe et réglisse complètent un bouquet profond et complexe.

Bouche: Relevée par une superbe acidité extrêmement tonifiante, cette bouche de caractère, croquante, s'apparente à un panier de fruits confits (cerise, myrtille). Onctueuse mais équilibrée, structurée, elle invite au voyage (cerise amarena, cacao, épices douces). Longue finale sur le kirsch.



25€/50cl Marselan:100 ★★★
15/20



39 Château d'Exindre "Vents d'Ange" 2010

Muscat de Mireval

Vue: Doré intense à nuances légèrement ocrées.

Nez: Superbement parfumé, dévoilant d'intenses senteurs de fleurs suaves (lilas blanc, jasmin), mêlées aux arômes d'abricot, lit-chi, mangue et miel à l'aération.

Bouche: Attaque gourmande et suave, où l'on croque le fruit. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras et la générosité des saveurs de fruits compotés (ananas, abricot). Finale savoureuse, s'exprimant sur la cire d'abeille et l'orange confite.



 11,10 € **Muscat à Petits Grains:100** ★★(★) **16/20**

www.exindre.fr

40 Clos de Bellevue "Vieilles Vignes"

Muscat de Lunel

Vue: Jaune pâle à or blanc éclatant.

Nez: Premier nez aérien, tout en dentelles, subtilement floral (lilas, aubépine), livrant d'exubérantes notes de compote de poire et de bonbons au fruit.

Bouche: Charnue, cette cuvée tout en volupté offre une bouche séduisante par son bel équilibre acidité/gras, l'intensité de ses saveurs de fruits jaunes mûrs (pêche, mirabelle). La finale, savoureuse et longiligne, s'exprime sur la pâtisserie (tarte aux abricots).



 9,80 € **Muscat à Petits Grains:100 - 115g/l** ★★(★) **15,5/20**

www.domaine-le-clos-de-bellevue.com

40 Clos de Bellevue "Tradition"

Muscat de Lunel

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Moyennement intense à l'ouverture, puis s'exprime davantage, développant de fines notes de confiserie et de fleurs blanches parfumées.

Bouche: L'attaque, vive et tendue, donne le ton d'une cuvée suave, généreuse en saveurs miellées et de fruits jaunes compotés. La bouche reste fraîche malgré son sucre résiduel bien présent. Finale riche, opulente et très longue, sur le fruit confit et le zeste d'agrumes.



 7,80 € **Muscat à Petits Grains:100 - 115g/l** ★★(★) **15/20**

www.domaine-le-clos-de-bellevue.com

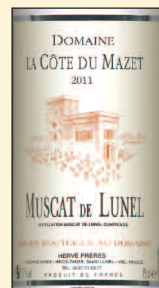
36 Domaine La Côte du Mazet 2011

Muscat de Lunel

Vue: Pâle à légers reflets dorés.

Nez: Premier nez sur le raisin frais. Ensuite, de délicates effluves florales et de bonbons aux fruits (ananas, pêche) apparaissent, associées à une subtile touche miellée.

Bouche: Opulente et riche, cette bouche onctueuse plaira aux amateurs de vins enveloppés. Son expression évoque les fruits jaunes compotés et un registre délicatement exotique. La texture se montre enveloppée; elle trouve son équilibre dans une délicate acidité bienvenue en finale.



 7,00 € **Muscat à Petits Grains:100** ★★ **14/20**

www.muscat-lunel.com



39 Château d'Exindre "Garhiofilacitum"

Vin doux médiéval aux épices

Vue: Vieil or éclatant.

Nez: Superbe bouquet d'arômes, complexe et exubérant, où se mêlent harmonieusement les notes de sauge, romarin et fruits jaunes compotés. (pêche, abricot).

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par cette bouche suave et crémeuse, mais sans excès. L'équilibre acidité/gras y est atteint. Les saveurs d'herbes aromatiques et plantes de la garrigue s'associent à un fruité intense (abricot, nectarine). Finale aérienne et persistante, de vivacité agréable.



★★★



24,60 €

Muscats à Petits Grains: 100

15,5/20

www.exindre.fr

45

Domaine de Bridau

Picpoul de Pinet

2011

Vue: Doré éclatant.

Nez: Charmeur par ses notes fruitées de belle fraîcheur (pomme, pamplemousse), assorties d'une superbe minéralité. Touche florale parfumée à l'aération.

Bouche: Subtilement floral à l'attaque, ce cru tonique offre une bouche tendue, s'appuyant sur une belle acidité. Le caractère vif équilibre la chaleur et la maturité de la matière. Séveux, le milieu de bouche s'exprime sur les agrumes et la finale, à la fois aérienne et enveloppée, révèle une persistance appréciable.



★★★



4,00 €

Piquepoul blanc: 100

15,5/20

50 Château de Sauvanes Faugères 2010

Vue: Rubis cerise éclatant, assez intense.

Nez: Une imposante douceur olfactive se livre d'emblée, illustrée par les notes de cacao, tabac parfumé, caramel au lait. Parfums de fruits rouges à l'aération.

Bouche: Croquante, cette cuvée franche et précise offre le charme d'un fruité juvénile. On a ici privilégié la finesse de texture et l'élégance. Les tanins se révèlent soyeux et presque lissés et un support d'acidité bienvenu et dosé garantit la vivacité nécessaire. Un cru bien construit!



★★★



(2013-15) SY:30 - GR:30 - CA:30 - CIN:10 15/20

www.vallat-languedoc.com

64

Domaine Le Claud Cartagène

Vin de Liqueur

Vue: Robe cerise à nuances discrètement orangées.

Nez: Les notes d'eau-de-vie de prune et de figue dominent le nez à l'ouverture. Ensuite apparaît la cerise confite (amarena), le cuir frais et le tabac blond.

Bouche: Chaleureuse, cette cuvée presque crémeuse livre de puissantes saveurs de cerise au marasquin et de pâte d'amandes. La texture se montre grasse et enveloppée. Son opulence et sa richesse se voient quelque peu nuancées par une délicate acidité qui apparaît subtilement en finale.



★★★



9,00 €

GR:100

14,5/20

www.leclaud.com



Plats mijotés et onctueux - Gestoofde en smeuijge gerechten Simmered and Unctuous Dishes

Les vins rouges du Languedoc sont corpulents, très aromatiques et souvent, comme les vignerons qui les produisent, plutôt chaleureux. Bon vin ne saurait mentir!... Leurs saveurs s'épanouissent en compagnie de plats mijotés et onctueux. L'osso buco se prête particulièrement bien à cette alliance. Un lapin aux pruneaux, un chevreau tout juste rôti, légèrement épicés et aromatisés de laurier, s'harmoniseront avec leurs tannins.

Servi avec un gibier à poils comme le sanglier, il apportera une note chaude et sudiste aux repas d'hiver. Une pastilla au pigeon ou des tajines marocains lui conviendront également pour les mêmes raisons. L'été venu, on prendra garde de ne pas servir ces vins de soleil à une température dépassant les 18°C. Ils convoleront ainsi en justes noces avec une belle pièce de bœuf grillée.

Bien que les vins rosés ne manquent pas d'intérêt, ils n'appellent pas de manière indispensable une cuisine très sophistiquée ou goûteuse. Ils seront les aimables compagnons d'une bonne assiette de charcuterie, d'un apéritif entre amis ou d'un plat exotique à base de poissons crus ou de sauce aigre-douce.

Il convient d'être prudent avec les vins blancs invités à table. C'est surtout leur acidité plus ou moins présente qui devra définir les meilleurs accords. Les plus nerveux pourront accompagner un plateau de fruits de mer ou un poisson noble au beurre blanc et les plus riches et aromatiques s'accommoderont davantage avec un poisson en sauce, un homard grillé, une viande blanche, voire un fromage de chèvre ou de brebis.

De rode wijnen van de Languedoc zijn corpulent, zeer aromatisch en vaak, zoals de wijnbouwers die ze produceren, nogal hartelijk. Goede wijn liegt niet!... Hun smaken ontplooiën zich in het gezelschap van gestoofde en smeuijge gerechten. Osso buco leent zich bijzonder goed voor deze combinatie. Konijn met pruimen of net gebraden geitenjong, licht gekruid en gearomatiseerd met laurier, harmoniëren met hun tannines.

Bij haarwild zoals everzwijn geven ze een warme en zuidelijke toets aan wintergerechten. Pastilla met duif of Marokkaanse ragouts zijn geschikt om dezelfde redenen. In de zomer zorgt men ervoor dat deze zonnige wijnen niet geserveerd worden boven 18°C. Ze gaan harmonisch samen met een goed stuk geroosterd rundsvlees.

Hoewel de roséwijnen zeker ook interessant zijn, vragen ze niet noodzakelijk om een bijzonder geraffineerde of smakelijke keuken. Ze zijn aardige metgezellen voor een goed bord fijne vleeswaren, een aperitief onder vrienden of een exotisch gerecht op basis van rauwe vis of met zoetzure saus.

U moet voorzichtig zijn als u de witte wijnen aan tafel uitnodigt. Vooral hun minder of meer aanwezige zuurheid zal bepalend zijn voor de beste combinaties. De taaiste kunnen een schotel zeevruchten of edele vis met witte botersaus vergezellen, terwijl de rijkste en meest aromatische beter samengaan met vis in saus, geroosterde kreeft, wit vlees of zelfs geiten- of schapenkaas.

The Languedoc red wines are corpulent, very aromatic and often, like the vine growers who produce them, rather cordial. In vino veritas! Their flavours flourish in the company of simmered and unctuous dishes. Osso-bucco lends itself particularly well to this alliance. A rabbit with prunes, a perfectly roasted kid, slightly spiced and aromatized with laurel, will harmonise with their tannin.

Served with animal game such as wild boar, they will bring a hot and southern note to winter meals. A pigeon pastilla or some Moroccan tajines will also suit them for the same reasons. When summer has come, care must be taken not to serve these sunny wines at a temperature of more than 18°C. They will thus tie the knot in an ideal marriage with a lovely grilled steak.

Although the rosé wines are not without interest, they do not indispensably call for a very sophisticated or savoury cuisine. They will be pleasant companions of a good plate of cold meats, an aperitif among friends or an exotic dish containing raw fish or fish with a bitter-sweet sauce.

You should be careful about the white wines that you invite to your table. It is above all their acidity, present to a greater or lesser degree, which will have to define the best matches. The more nervous will be able to accompany a plate of seafood or a fine fish with white butter and the richest and most aromatic will better accommodate a fish sauce fish, a grilled lobster, some white meat, even some goat's or lamb's cheese.

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht

- 1 Vignobles Baron de la Liqueisse :**
Place de l'Eglise - 34160 Beaulieu
Tél-Fax: 04/67.86.44.44 - 06/07.12.34.34
contact@barondelaliqueisse.com *Cherche distrib.*
- 2 Domaine Martin-Pierrat :**
923, Avenue Boutonnet - 34400 Saint-Christol
Tél: 04/67.86.03.50 - Fax: 04/67.86.90.02
martin-pierrat@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 3 Domaine Desvabre :**
10, Chemin de Fescou - 34980 Montferrier-sur-Lez
Tél: 04/67.59.91.56 - Fax: 04/67.12.22.34
henri.breton@yahoo.fr *Cherche distributeurs*
Delhaize (Pic Saint-Loup 2010)
- 4 Domaine Cour Saint Vincent :**
1, Place Saint-Vincent - 34730 Barbeyrargues
Tél: 04/67.59.60.74 - 06/83.03.96.51 Fax: 04/99.62.02.06
fbouys@yahoo.fr *Cherche distributeurs*
- 5 Château de Lascaux :**
Place de l'Eglise - 34270 Vacquières
Tél: 04/67.59.00.08 - Fax: 04/67.59.06.06
info@chateau-lascaux.com
- 6 Château de Flaugergues :**
1744 Av. Albert Einstein - 34000 Montpellier
Tél: 04/99.52.66.37 - Fax: 04/99.52.66.44
colbert@flaugergues.com
Dewit à Overijse - Au sens Large à Avin (Hannut)
- 7 Château de Valcyre Benezech :** 34270 Valfaunes
Tél/Fax: 04/67.55.28.99 - Port: 06/11.21.56.71
Cherche distributeurs
- 8 Le Chemin Des Rêves :**
218, rue de la Syrah - 34980 Saint Gely du Fesc
Tél: 04/99.62.74.25 - Fax: 04/67.10.09.84
contact@chemin-des-reves.com
Mouchart à Bruxelles - Le Sommelier à Tubize
Vie et Vins à Mons - Odilon à Brugge - Van Laer à Liège
- 9 Domaine de l'Hortgrand :**
7, Place du Monument aux Morts les Mazes
5, rue du Barry - 34150 Montpeyroux
Tél/Fax: 04/67.96.68.40 - Port: 06/61.97.29.67
cros.marc34@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 10 Château de Valloubière :**
400, Chemin de Valloubière - 34150 St-Jean de Fosse
Port: 06/66.56.27.87 - gilgreaux@free.fr
Cherche distributeurs
- 11 Château Les Mazes :** 34130 Saint Aunès
Tél: 04/67.72.60.10 - 06/24.33.26.23
b-bouchet@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 12 Château Grès Saint-Paul :**
Route de Restinclières - 34000 Lunel
Tél: 04/67.71.27.90 - Fax: 04/67.71.73.76
contact@gres-saint-paul.com
- 13 Mas de Farjou :** 34270 Claret
Port: 06/09.73.13.92 - masdefarjou@hotmail.fr
Cherche distributeurs
- 14 Dom. Mas de Martin :** 34160 St-Bauzille de Montmel
Tél/Fax: 04/67.86.98.82 - masdemartin@wanadoo.fr
Colruyt
- 15 Domaine de la Vieille :**
4, Chemin de la Vieille - 34270 St-Mathieu de Tréviers
Tél/Fax: 04/67.55.35.17 - Port: 06/86.46.44.25
domainedelavieille@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 16 Domaine de l'Aiguelière :**
2, Place du Square - 34150 Montpeyroux
Tél: 04/67.96.61.43 - Fax: 04/67.44.49.67
christine@aigueliere.com *Cherche distributeurs*
- 17 Domaine Puech Auger :**
3, Chemin de la Cagaraulette - 34150 Montpeyroux
Port: 06/74.63.33.02 - Fax: 04/67.88.69.88
domainepuechauger@wanadoo.fr
Sobelvin à Liège - Kempischwijnhuis à Turnhout
- 18 Domaine du Joncas :**
Chemin des Saumailles - 34150 Montpeyroux
Tél: 04/67.88.57.70 - 06/09.43.29.61
contact@domaine-du-joncas.com *Ch. distributeurs*
- 19 Les Domaines de la Solane :**
1, Chemin d'Aigues-Vives - 34150 Montpeyroux
Tél: 04/67.96.61.37 - Fax: 04/67.96.63.20
giner.charles@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 20 Mas de Carrat :**
Route de Castries - 34160 Saint-Drezery
Port: 06/20.48.26.62 - sandrine@mialanes.fr
Cherche distributeurs
- 21 Mas Bruguère :**
La Plaine - 34270 Valfaunes
Tél/Fax: 04/67.55.20.97 - xavier.bruguere@wanadoo.fr
Cave des Oblats à Liège



- 22** **Domaine La Croix Saint-Roch :**
La Croix Saint-Roch - 34400 Saint-Sériès
Tél/Fax: 04/67.86.08.65 - 06/84.24.28.58
info@lacroixsaintroch.com
Brasserie le Grand Maure à Spa - Ch. distributeurs
- 23** **Domaine Les Grandes Costes :**
2, route de Moulin à Vent - 34270 Vacquières
Tél/Fax: 04/67.59.27.42 - jcranier@grandes-costes.com
Miammiamgloulou - Cherche distributeurs
Wines & Dreams (le Comptoir des Vins) à Wavre
- 24** **Château de la Salade Saint-Henri :**
1050, Route de Saint-Jean de Cuculle
34270 St Mathieu de Treviers - Port: 06/12.62.03.71
annedonnadieu@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 25** **Domaine de la Triballe :** 34820 Guzargues
Tél: 04/57.59.66.32 - la-triballe@club-internet.fr
Cherche distributeurs
- 26** **Château Montel :**
1, rue de Dèves - 34820 Teyran
Tél: 04/67.70.20.32 - Fax: 09/70.63.05.43
contact@chateau-montel.com *Cherche distributeurs*
- 27** **Domaine de la Coste-Moynier :** 34400 Saint-Christol
Tél: 04/67.86.02.10 - Fax: 04/67.86.65.27
luc.moynier@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 28** **Domaine de Lavabre :**
Route de Pompignan - 34270 Claret
Tél: 04/67.59.02.25 - Fax: 04/67.59.02.39
emiliebridel@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 29** **Château Valcyre Gaffinel :** 34270 Valflaunès
Tél: 04/67.55.22.03 - Fax: 04/67.55.20.32
contact@chateau-valcyre.fr
La Maison des Vins à Bruxelles - Vinoluric à Zelem-Halen
Viva Vino à Sint-Niklaas
- 30** **Mas de l'Oncle :**
Place Miolane - 34270 Lauret - Tél/Fax: 04/67.67.26.16
contact@masdeloncle.com
Cherche distributeurs - Albert Kint à Waregem
- 31** **Domaine de Theyron :**
Route de Saint-Christol - 34160 Boisseron
Port: 06/14.33.27.64 - contactus@masdeteyron.com
Ch. distributeurs à Bruxelles et Liège
Delille à Mouscron - Roels wijnimport à Roeselaere
Couleur Vin à Yves-Gomezée - Tastevin à Berg
- 32** **Château de l'Engarran :** 34880 Lavérune
Tél: 04/67.47.00.02 - Fax: 04/67.27.87.89
lengarran@wanadoo.fr
- 33** **Bergerie du Capucin :**
Mas de Boisset - 34270 Valfaunès
Tél: 04/67.59.01.00 - 06/87.83.11.84 - Fax: 04/99.62.56.16
contact@bergerieducapucin.fr *Cherche distributeurs*
- 34** **Les Vignerons du Pic :**
285, avenue de Sainte Croix - 34820 Assas
Tél: 04/67.65.93.55 - Fax: 04/67.59.56.39
cavevigneronsdupic@wanadoo.fr
- 35** **Mas d'Arcaïj :**
1080, Route de Beaulieu - 34160 Saint-Drézéry
Tél/Fax: 04/67.29.75.93 - Port: 06/76.04.21.11
lacauste@yahoo.fr *Cherche distributeurs*
- 36** **Domaine La Côte du Mazet :**
Mas des Caves - 34400 Lunel-Viel
Tél: 04/67.71.03.77 - 06/18.48.70.20 *Cherche distrib.*
- 37** **Cellier du Val des Pins :**
18, rue de Montlaur - 34160 Montaud
Tél/Fax: 04/67.86.50.34 - valdespins@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Roscan à Grimbergen
- 38** **Domaine Belles Pierres :**
Route de Bel Air - 34570 Murviel les Montpellier
Tél/Fax: 04/67.47.30.43 - Port: 06/08.88.61.27
bellespierres@wanadoo.fr
Basin & Marot à Bruxelles - ch.dist. en Wallonie et Flandres
- 39** **Château d'Exindre :**
Route de Mireval - 34750 Villeneuve
Tél/Fax: 04/67.69.49.77 - catherinegeroudet@yahoo.fr
Cherche distributeurs
- 40** **Domaine le Clos de Bellevue :**
Route de Sommières - 34400 Lunel
Tél: 04/67.83.24.83 - Fax: 04/67.71.48.23
leclosdebellevue@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 41** **Domaine de Terre Mègère :**
10, rue du Jeu du Tambourin - 34660 Cournonsec
Tél: 04/67.85.42.85 - 07/87.96.17.30
terremegere@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 42** **Domaine les Quatre Pilas :**
Chemin de Pignan - 34570 Murviel les Montpellier
Tél/Fax: 04/67.47.89.32 - Port: 06/15.53.74.04
lesquatrepilas@orange.fr *Cherche distributeurs*
Jacques Delire à Houx (Yvoire)
- 43** **Domaine Guinand :** 36, rue de l'Épargne
34400 Saint-Christol - Tél: 04/67.86.85.55
contact@domaineguinand.com *Cherche distributeurs*
- 44** **Château La Roque :**
2, chemin de Saint-Mathieu - 34270 Fontanès
Tél: 04/67.55.34.47 - Fax: 04/67.55.10.18
contact@chateau-laroque.fr
Cherche distributeurs - Sudvin à Braine l'Alleud
- 45** **Domaine de Bridau :** 34530 Montagnac
Tél/Fax: 04/67.24.01.25 - montblanc34@life.fr
Cherche distributeurs
- 46** **Domaine Henry :**
Avenue d'Occitanie - 34680 Saint-Georges d'Orques
Tél/Fax: 04/67.45.57.74 - contact@domainehenry.fr
Cherche distributeurs en Wallonie
Wine Not à Bruxelles - Cavopro à Beerzel
- 47** **Coteaux du Terral :**
9, Chemin de l'Amour - 34660 Saint-Georges d'Orques
Tél: 04/67.85.00.35 - Fax: 08/11.38.47.06
coteauxduterral@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 48** **Domaine de Clémentine :**
Impasse la Barthasse - 34150 Montpeyroux
Port: 06/88.32.07.84 - raymond.chris@laposte.net
Cherche distributeurs
- 49** **Domaine Casa Délys :** Impasse du Clastre
34120 Pezenas - Port: 06/07.77.08.74 - Fax: 04/67.76.52.44
casadelys@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 50** **Vignobles Vallat :**
Domaine les Thérans - 34150 Montpeyroux
Tél: 04/67.96.64.06 - Fax: 04/67.96.67.63
vv@vallat-languedoc.com
Rabotvins à Gand (Faugères) - Cherche Distributeurs
- 51** **Les Vignerons de la Vicomté :**
Domaine des Trois Fontaines - 34230 Le Pouget
Tél: 04/67.96.82.87 - Fax: 04/67.96.81.17
jgarcia@la-vicomte.fr *Cherche distributeurs*
La Capucina à Tervuren (Chapelle Saint Antoine)

- 52 Les Vignerons de la Vicomté :**
Domaine des Trois Fontaines - 34230 Le Pouget
Tél: 04/67.96.82.87 - Fax: 04/67.96.81.17
jgarcia@la-vicomte.fr *Cherche distributeurs*
- 53 Les Vignerons de Saint-Saturnin:**
5, Avenue Noël Calmel - 34725 St Saturnin de Lucian
Tél: 04/67.96.61.52 - Fax: 04/67.88.60.13
contact@vins-saint-saturnin.com *Carrefour - Delhaize*
- 54 Domaine Morin-Langaran :**
Route de Marseillan - 34140 Meze
Tél: 04/67.43.71.76 - Fax: 04/67.43.77.24
domainemorin-langaran@wanadoo.fr *Cherche dist.*
- 55 Domaine Mas du Pont :**
Mas du Pont BP 8 - 34820 Teyran
Tél: 04/67.70.72.81 - Fax: 04/67.55.28.58
didier.vellas@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 56 Ch. Saint Martin de la Garrigue :** 34530 Montagnac
Tél: 04/67.24.00.40 - Fax: 04/67.24.16.15
contact@stmartingarrigue.com *Cherche distributeurs*
Ambrosius à Koksijde - La Gastronomie Delcoeur à Eupen
Le Clos du Culot à Wavre - Millésime à Sourbrodt - Roberville
Mostade à Solre-sur-Sambre - Portovino à Maldegem
- 57 Château de Montpezat :**
Route de Roujan - 34120 Pezenas
Tél: 04/67.98.10.84 - Fax: 04/88.04.99.49
contact@chateau-montpezat.com
Cherche distributeurs - La Vinothèque à Roeselare
- 58 Château l'Euzière :**
9, Ancien Chemin d'Anduze - 34270 Fontanès
Tél: 04/67.55.21.41 - Fax: 04/67.56.38.04
leuziere@chatealeuziere.fr
Cherche distributeurs en Wallonie
Feys & Van Acker à Brugge - Le Pur Sang à Turnhout et Anvers
Eddy Decock à Lier - Xavier Ide à La Hulpe
- 59 Domaine de la Perrière :** Rte de Saint-Vincent
34820 St-Vincent de Barbeyrargues
Tél: 04/67.59.61.75 - Fax: 04/67.59.52.52
thierry.sauvaire@free.fr *Cherche distributeurs*
- 60 Château des Mouchères :**
1, Chemin de la Vieille - 34270 St-Mathieu de Tréviers
Tél: 04/67.55.20.17 - Fax: 04/67.34.04.39
contact@chateaudesmoucheres.com
Cherche distributeurs - Credo-wines à Koningslo
La Cave du Bailli à Viesville
- 61 Domaine Pech Tort :**
Route de Pompignan - 34270 Valflaunès
Tél: 04/67.55.27.53 - 06/18.92.65.08
nadegejean@domaine-pech-tort.com
Cherche distributeurs
- 62 Les Vignerons de la Gravette :**
Route de Montpellier - 30260 Corconne
Tél: 04/66.77.32.75 - Fax: 04/66.77.13.56
amandine@lagravette.fr
Cherche distributeurs
Michel Delattre à Bruxelles - Delicham à Waregem
- 63 Domaine du Poujol :**
1067, route de Grabels - 34570 Vailhauques
Tél: 04/67.84.47.57 - poujol.cripps@sfr.fr
Ch. distributeurs - Wijnhandel Opdebeeck à Duffel
Predikaat à Velm-St-Truiden
- 64 Domaine Le Claud - Château Claud Bellevue :**
12, Avenue Georges Clémenceau
34430 St Jean de Vedas
Tél: 04/67.27.63.37 - Fax: 04/99.52.99.12
pierre.deboisgelin@free.fr *Cherche distributeurs*
- 65 Domaine Mas Peyrolle:**
5, route de Brestalou - 34270 Vacquières
Tél/Fax: 04/67.55.99.50 - jbpeyrolle@yahoo.fr
Caves de l'Abbaye d'Aulne à Gozée
Lansac à Bruxelles
- 66 Mas de Janiny :**
ZI Place de la Pradette - 34230 St Bauzille de la Sylve
Tél: 04/67.57.96.70 - masdejaniny@orange.fr
Biotiek à Zoersel



Champagne: la Côte des Blancs

La champagne est la région AOC située la plus au nord où règne un climat que seuls quelques cépages supportent. Lors de l'élaboration d'un vin pétillant, les raisins arrivés à maturité présentent un degré tel d'acidité qu'il serait impensable de les utiliser pour élaborer un vin tranquille. Le chardonnay récolté ici ne serait pas considéré comme mûr en Bourgogne tandis qu'un viticulteur champenois trouverait trop mûr le raisin Bourguignon.

On s'efforce toujours de rechercher un équilibre entre l'acidité et la teneur en sucre. Un raisin bien mûr cultivé dans le nord de la France contient le même taux de sucre qu'un raisin du Languedoc, mais l'acidité sera plus élevée. Il est difficile au raisin de survivre à notre climat frais, mais, pendant le long processus de maturation, se développent des combinaisons chimiques compliquées qui donnent au raisin des saveurs particulièrement suaves, fraîches et équilibrées.

Le chardonnay est sans doute le plus élégant des cépages de vins blancs au monde! Nombreux sont d'ailleurs les producteurs à travers la planète à rêver de copier les grands chardonnays de Bourgogne, de Chablis ou de Champagne.

Il est aujourd'hui très à la mode et de plus en plus cultivé en France.

L'augmentation la plus importante a lieu en Champagne où il est considéré comme le roi des cépages.

Avec plus de 80% de l'encépagement, le Chardonnay fait la réputation de la "Côte des blancs" qui constitue notre dossier de dégustation.

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

Plus précoce que le pinot noir ou le pinot meunier, le chardonnay est donc plus fragile et les gelées de printemps lui sont parfois très préjudiciables.

La Côte présente des vignes qui dévalent en rangs serrés et ininterrompus des coteaux, pour rejoindre une plaine ponctuée par d'importantes agglomérations. On y dénombre pas moins de 6 villages classés en Grand Cru, Oiry, Chouilly (en chardonnay), Cramant, Avize, Oger et le Mesnil-sur-Oger et 9 villages classés en premiers crus entre 90 et 99%; Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus et Cuis, mais aussi, pour le chardonnay uniquement, Grauves, Etréchy et Val-des-Marais, et enfin Chouilly pour son pinot noir.

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

dans l'élaboration de cuvées "Prestige", issues de vignes plus âgées, de parcelles classées à 100% en Grand Cru, et souvent assemblées avec des vins de millésimes plus anciens. Ces cuvées plus complexes et vineuses méritent assurément davantage d'intérêt.

Contrairement à sa rivale, la Montagne de Reims, cette région offre peu de monuments historiques au visiteur, comme si elle ne souhaitait pas le distraire de l'es-



sentiel: le spectacle de vignes rognées au plus près, impeccablement alignées, suivant chaque ondulation du sol. Entre deux caveaux, le passant sera invité, le plus souvent possible, à emprunter les chemins de vigne... Il y aura toujours un clocher pour ramener l'égaré dans le droit chemin.

Le Sézannais

A une poignée de kilomètres au sud de la Côte des Blancs s'étend le vignoble méconnu de la Côte de Sézanne. Il étend ses coteaux crayeux majoritairement plantés de chardonnay du nord au sud et fait également la part belle aux cuvées Blancs de Blancs.



© CIVC

Champagne: de Côte des Blancs

Champagne is Frankrijks noordelijkste wijnstreek, waar een klimaat heerst dat slechts enkele druivensoorten verdragen. Bij de productie van een licht mousserende wijn vertonen de tot rijpheid gekomen druiven een zodanige zuurgraad dat het ondenkbaar zou zijn ze voor de productie van een stille wijn te gebruiken. De Chardonnay die hier wordt geoogst zou in Bourgondië als onrijp worden beschouwd, terwijl een wijnbouwer uit de Champagne de Bourgondische druif te rijp zou vinden.

Men tracht altijd een evenwicht te vinden tussen de zuurgraad en het suikergehalte. Een goed rijpe druif die geteeld is in het noorden van Frankrijk bevat hetzelfde suikergehalte als een druif van de Languedoc, maar zijn zuurgraad zal hoger zijn. Het is moeilijk voor de druiven om in ons koele klimaat te overleven, maar gedurende het lange rijpingsproces ontwikkelen er zich complexe chemische combinaties die de druif een bijzonder zachte, frisse en evenwichtige smaak geeft.

De Chardonnay is ongetwijfeld de elegantste druivensoort voor witte wijnen ter wereld! Heel wat producenten over de hele wereld dromen er immers van om de

grote Chardonnay-wijnen van Bourgondië, Chablis of Champagne te imiteren.

De druivensoort is tegenwoordig in de mode en wordt steeds meer geteeld in Frankrijk.

De sterkste toename heeft plaats in Champagne, waar hij als de koning der druivensoorten wordt beschouwd.

Met meer dan 80% van het assortiment aan druivensoorten is de Chardonnay verantwoordelijk voor de faam van de "Côte des Blancs", waaraan ons proefdossier gewijd is.

De Côte des Blancs strekt zich uit ten zuiden van Epernay, tussen Cuis en Bergères-lès-Vertus, aan de voet van een beboste kamlijn, met hellingen die globaal naar het oosten gericht zijn.

De Chardonnay is vroeger rijp dan de Pinot noir of de Meunier en bijgevolg gevoeliger. De lentevorst kan soms veel schade teweegbrengen.

De Côte vertoont wijngaarden die in dichte en ononderbroken rijen van de hellingen lopen naar een vlakte die gekenmerkt wordt door grote agglomeraties. Men telt er maar liefst 6 dorpen die



© CIVC / John Hodder

geklasseerd zijn als Grand Cru: Oiry, Chouilly (voor de Chardonnay), Cramant, Avize, Oger en Mesnil-sur-Oger en 9 dorpen de geklasseerd zijn als Premier Cru tussen 90 en 99%; Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus en Cuis, maar ook, alleen voor de Chardonnay, Grauves, Etréchy en Val-des-Marais, en ten slotte Chouilly, voor de Pinot noir.

Bij het proeven van de champagnes "Brut Sans Année" (BSA) van de Côte des Blancs komt het voorname en vederlichte karakter van de Chardonnay naar voren. Deze elegante en bijzonder verfrissende wijnen geven reliëf aan hun delicate aroma's met toetsen van bloemen, citrusvruchten, groene appel en mineralen. De verschillende wijnhuizen van de Côte leveren ook inspanningen voor de productie van "Cuvée Prestige", afkomstig van oudere wijnstokken, van percelen die voor 100% geklasseerd zijn als Grand Cru, en vaak in assemblages met wijnen van oudere jaartallen. Deze complexere en vollere jaargangen verdienen ongetwijfeld meer belangstelling.



© CIVC

In tegenstelling tot haar rivaal, de Montagne de Reims, heeft deze streek weinig historische monumenten te bieden aan de bezoeker, alsof zij zijn aandacht niet zou willen afleiden van het essentiële: het schouwspel van zo kort mogelijk gesnoeide wijnstokken in perfecte rijen die elke golfing van de bodem volgen. Tussen twee wijnkelders door zal de voorbijganger worden uitgenodigd om zo veel mogelijk de wegen van de wijngaarden in te slaan. Er is altijd een klokrentoren om de verdwaalde wandelaar weer op het juiste pad te helpen.

Champagne: the Côte des Blancs

Champagne is the most northerly AOC region and it has a climate that only some grape varieties can bear. During the making of a sparkling wine, the ripe grapes contain such a degree of acidity that it would be unthinkable to use them for making a still wine. The Chardonnay that is harvested here would not be regarded as ripe in Burgundy while a Champagne wine grower would find the Burgundy grape to be too ripe.

So one always tries to find a balance between the acidity and the sugar content. A well-ripened grape grown in the north of France contains the same sugar content as a Languedoc grape, but the acidity is higher. It is difficult for the grapes to survive in our cold climate, but, during the long maturation process, complicated chemical combinations develop which give them their particularly suave, fresh and balanced flavours.

The Chardonnay is undoubtedly the most elegant white wine grape variety in the world! There are furthermore many producers throughout the world who dream of copying the great Chardonnay wines of Burgundy, Chablis or Champagne.

It is today the fashionable grape and it is being more and more cultivated in France. The most important increase has been in Champagne, where it is regarded as the king of grapes.



© CIVC / Michel Hettler

With more than 80% of the vineyards' vines, the Chardonnay makes the reputation of the "Côte des Blancs", which constitutes our tasting file today.

To the south of Epernay, the Côte des Blancs runs, between Cuis and Bergères-lès-Vertus, at the foot of a forestry ridge, with slopes exposed overall to the East.

Earlier-fruiting than the Pinot Noir or the Meunier, the Chardonnay is therefore more fragile and the spring frosts can sometimes do it considerable harm.

The Côte presents vines that descend in tight rows on uninterrupted slopes, to join a plain punctuated by some important villages. It counts no less than six villages classified as Grand Cru: Oiry, Chouilly (in Chardonnay), Cramant, Avize, Oger and Mesnil-sur-Oger, and nine villages classified between 90 and 99% as Premier Cru: Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus and Cuis, but also, for the Chardonnay alone, Grauves, Etréchy and Val-des-Marais, and finally Chouilly for its Pinot Noir.

A tasting of the "Brut Sans Année" (BSA) Côte des Blancs Champagnes underlines the Chardonnay's distinguished and airy nature. These elegant and particularly refreshing wines highlight their delicacy of aroma, often illustrated by floral, citrus-fruit, green-apple and mineral notes. The various companies of the Côte also devote themselves to developing "Prestige" vintages, the product of older vines, from plots of land classified 100% as Grand Cru, and often blended with wines of older vintages. These more complex and more vinous vintages undoubtedly deserve greater interest.

Unlike its rival, the Montagne de Reims, this region offers the visitor few historic buildings, as if it brooked no distraction from the essential: the spectacle of severely pruned vines, impeccably aligned, following each undulation of the ground. Between two cellars, the passer-by will be invited, as often as possible, to take the vine roads... There will always be a bell-tower to bring any one who's lost his way back on to the right path.

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 la sélection). Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie). Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

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

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

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

"Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
= Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuysje.
= Rural Guest Room(s) **and/or** 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 : chardonnay (CH) - pinot noir (PN) - pinot meunier (PM)

Le chardonnay offre aux cuvées ci-après des robes jaune pâle éclatant. Les nuances étant très subtiles, elle ne seront pas décrites individuellement.

De Chardonnay geeft de cuvées hierna een schitterende lichtgele kleur. Aangezien de nuances zeer subtiel zijn, worden ze niet afzonderlijk beschreven.

The Chardonnay gives the vintages below some bright pale yellow colours. As the shades are very subtle, they will not be described individually.

22

F. Barbier - Grand Cru

Nez: Premier nez très frais, envahi par les agrumes. La complexité vient à l'aération, illustrée par l'apport des fruits secs (pâte d'amandes), fruits blancs (poire) et vanille.

Bouche: Cette cuvée de grande profondeur affiche dès l'attaque de nombreux atouts. Les dégustateurs s'accordent pour louer sa tension tonifiante, l'exubérance et la concentration de ses saveurs de fruits secs (amande, noix de cajou) et le parfait équilibre entre vinosité, maturité et fraîcheur acidulée. Un vin racé et tendu, très pur.



 16,00 €

★★★
17/20

www.champagne-barbier.com

51

Legras & Haas - Grand Cru

Nez: Privilégiant la finesse, la profondeur et la suavité, ce nez subtil mêle avec réussite les arômes de fleurs blanches et agrumes, qui se complètent à l'aération d'une touche de verveine et de tilleul.

Bouche: L'équilibre et la distinction sont au rendez-vous de ce vin de grande typicité variétale. Les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits secs (amandes, noisettes) et minérales, dans un ensemble paré pour la gastronomie, révélant une finale séveuse et très persistante.



★★★
17/20

www.legras-et-haas.com

50

M. Hostomme - Grand Cru

Nez: Profondeur et complexité dominant un bouquet de grande élégance, où s'associent les arômes de fruits secs, croûte de pain et fine minéralité. Suave et distingué.

Bouche: On apprécie dès l'entrée de bouche la trame serrée de cette cuvée ambitieuse, dont les saveurs gourmandes de pâtisserie, fruits blancs frais et petits fruits secs (noisette, amande) s'expriment de concert. La finale, longiligne, maintient la bouche sous tension par une minéralité incisive.



★★★
16,5/20

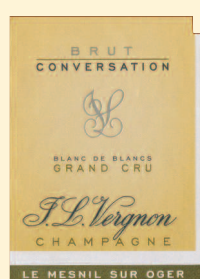
www.champagnehostomme.fr

40

J.L. Vergnon - Grand Cru "Conversation"

Nez: Charmeur, sur des notes de massépain, nougat, vanille et pâte de fruits. La complexité est apportée par d'intenses arômes de brioche, pomme compotée et petits fruits secs.

Bouche: De grand caractère, cette cuvée marquée par la minéralité et les fruits secs (brou de noix, amandes) séduit tant par sa concentration que par sa suavité. Les dégustateurs évoquent la pomme surmûrie en finale et relèvent le caractère vineux d'un ensemble de grande pureté.





★★★
16,5/20

www.champagne-jl-vergnon.com



18 Gauthier-Christophe "Cuvée Mathilde"

Nez: A l'ouverture, gâteau aux amandes et noisettes, frangipane et fruits blancs caramélisés (poire). Un bouquet de grande typicité, puissant, qui ne laissera personne indifférent.

Bouche: La bouche confirme le caractère du bouquet. D'exubérantes saveurs de fruits secs et de pain grillé s'y expriment librement, dans un ensemble racé, vineux et tranchant, ponctué d'une finale longiligne et très élégante. Un vin précis, à forte personnalité.

★★★(*)
16,15 € 16,5/20

www.gauthier-christophe.com



20 Petitjean-Pienne "Coeur de chardonnay" Grand Cru

Nez: Délicatement biscuité à l'ouverture, ce bouquet tout en maturité évoque ensuite la pâtisserie et les fruits blancs (tarte aux poires).

Bouche: Imposant une appréciable vinosité, cette cuvée structurée offre un caractère affirmé, la minéralité et les fruits secs s'y exprimant librement. La finale, persistante et au grain serré, évoque un panier de petits fruits secs et la brioche. Les dégustateurs apprécient sa tonicité et sa franchise.

★★★(*)
16/20

www.petitjean-pienne.fr



32 Champagne Girard - Grand Cru "Réserve"

Nez: De grande fraîcheur olfactive, ce bouquet évoque le vetiver, la fleur de tilleul et la verveine au premier nez.

Ensuite, les fruits frais s'expriment intensément, dans un ensemble de grande charme évoluant vers les fruits secs.

Bouche: Tendue et longiligne dès l'attaque, cette cuvée à la fois vineuse et rafraîchissante livre une bouche pleine, vive et richement dotée, où se livrent sans retenue les saveurs de petits fruits secs, agrémentées d'une touche de pâtisserie.

★★★(*)
15,60 € 16/20

www.champagne-francois-girard.com



15 Déroutillat - Grand Cru - "L'Esprit"

Nez: Une friandise olfactive! On y retrouve d'intenses parfums floraux, de confiserie (bonbons aux fruits - agrumes) et de fines saveurs vanillées à l'aération.

Bouche: Charme et volupté sont au rendez-vous de cette cuvée à la fois tendue, incisive et gourmande par la maturité de ses saveurs de pomme compotée et de pâtisserie. Les dégustateurs apprécient la finale, suave et enveloppée, où apparaît une fine pointe de confiserie.

★★★
16,00 € 15,5/20

www.champagne-deroutillat.fr.st



28 Pierre Callot & Fils - Grand Cru

Nez: Délicat et aérien, le nez exhale des arômes bien mûrs de fruits blancs (pêche, poire), agrémentés d'une délicate touche vanillée.

Bouche: On apprécie dès l'entrée de bouche l'équilibre et la suavité de cette cuvée pleine et charnue. Les saveurs d'épices douces et pâtisserie aux fruits secs s'expriment librement et la finale se montre expressive et savoureuse. On y retrouve d'intenses notes de brioche, amande et noisette, et une délicieuse touche d'amertume rafraîchissante.



★★
15,5/20

www.champagne-pierre-callot.com

9 René Bouché "Tradition"

Nez: De fines senteurs de croûte de pain, brioche et pâtisserie apparaissent au premier nez. L'ensemble se complète par les notes de vanille et de flan aux poires. Un bouquet tout en douceur!

Bouche: Expressif, ce cru présente dès l'entrée de bouche une trame serrée. Généreux en saveurs de petits fruits secs (noix de cajou, amande, noisette), il séduit par sa maturité et une appréciable vinosité. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur la pâtisserie aux amandes.



★★★(★)
12,00 €
15/20

www.champagnerenebouché.com

54 Benoît Cocteau "Grande Réserve"

Nez: Premier nez sur la confiserie et d'élégantes notes de guimauve, violette et vanille. Ensuite, une fine minéralité apparaît, associée au registre des agrumes frais.

Bouche: Une bouche ample et aiguisée à la fois, qui privilégie le charme de l'élégance et de la fraîcheur. De jolies saveurs de fruits blancs (prune, pomme) envahissent un milieu de bouche savoureux et la finale, rectiligne et persistante, se voit soutenue par une très belle acidité tonifiante.



★★★(★)
13,70 €
15/20

www.champagnebenoitcocteau.com

8 Chinchilla - Grand Cru

Nez: Une élégante minéralité envahit le premier nez, associée à une touche herbacée de grande fraîcheur. Ensuite, les notes de pomme verte, rhubarbe et groseille verte envahissent un bouquet distingué.

Bouche: Entrée de bouche incisive, tendue, reposant sur une acidité très rafraîchissante. Le registre des agrumes et de la pomme verte s'exprime sans réserve. Dotée d'une texture fine et soyeuse, cette cuvée tout en dentelle privilégie le charme de l'élégance.



★★★(★)
13,80 €
15/20

15/20



5 G. Richomme "Grande Réserve"

Nez: De grande fraîcheur à l'ouverture, par ses notes minérales (craie) et herbacées (verveine, tilleul). L'ensemble gagne ensuite en douceur et maturité (fruits blancs).

Bouche: Généreusement dosée, la bouche contraste avec le bouquet. Elle s'apparente à une friandise (bonbons aux fruits). Une jolie acidité omniprésente apporte la vivacité nécessaire à une bouche savoureuse, qualifiée de gourmande et enjôleuse par les dégustateurs. On y croque le fruit, dans un ensemble très convivial.



14,30 €

15/20

www.champagnerichomme.com

4 Bonnet-Gilmert - Grand Cru - "Réserve"

Nez: Ce bouquet suave évoque la pomme cuite voire compotée à l'ouverture. Ensuite, la palette d'arômes évolue vers le biscuit vanillé, l'amande douce et la cannelle. Très flatteur!

Bouche: L'attaque, vive et tendue, donne le ton d'une cuvée tranchante, qui gagne en richesse et opulence en milieu de bouche. Les saveurs de fruits secs et d'agrumes s'y complètent harmonieusement et la finale, sévère, séduit par sa délicate expression de biscuit aux amandes.



14,50 €

15/20

www.champagne-bonnet-gilmert.com

47 Diogène Tissier & Fils

Nez: Un bouquet rafraîchissant et profond, qui mêle avec réussite de doucereuses notes de brioche vanillée et de fruits blancs au sirop.

Bouche: De texture délicate et serrée à la fois, cette élégante cuvée livre une bouche suave et finement acidulée qui associe les saveurs de petits fruits secs et de fruits blancs mûrs (poire, pomme). L'équilibre est au rendez-vous de cette bouche savoureuse, ponctuée d'une finale agréablement persistante.



15,30 €

15/20

www.champagne-diogene-tissier.com

16 René Rutat - Premier Cru

Nez: Séduisant par ses flatteuses notes d'épices douces (cannelle), vanille et petits fruits secs (amande douce), le bouquet charme par sa franchise et sa complexité enveloppée. Pâtisserie et croûte de pain à l'aération.

Bouche: La délicatesse de texture et l'équilibre de cette bouche ont été appréciées par les dégustateurs. Les saveurs de petits fruits secs et de pomme compotée s'y expriment librement. Une acidité bien marquée et très rafraîchissante ponctue ce vin trémé et persistant.



15,30 €

15/20

www.champagne-rene-rutat.com



14

Hervé Dubois - Grand Cru

Nez: Quelque peu réservé voire discret à l'ouverture, le bouquet exprime au fil de l'aération de fins arômes de petits fruits secs et une délicate minéralité.

Bouche: L'attaque, vive et incisive, donne le ton d'une bouche tendue et longiligne, qui accorde ouvertement la priorité au registre des agrumes frais (citron, pamplemousse) et de minéralité. Tout en finesse et suavité, la finale révèle une texture à la fois élégante et serrée. Un vin de gastronomie.

 15,70 €

★ ★
15/20



1

Mathieu-Princet

Nez: A l'ouverture, les arômes de fruits secs (noisettes, amandes) dominent un ensemble typé, qui évolue vers le biscuit et la pâtisserie (cake, frangipanne).

Bouche: Finesse, suavité et équilibre sont au rendez-vous de cette cuvée qui propose une expression fruitée de grande fraîcheur (citron, pamplemousse).

Le milieu de bouche, aérien et en dentelles, augure d'une cuvée bien construite, révélant une expression variétale intéressante.

 16,80 €

★ (★)
14,5/20



www.champagne-mathieu-princet.fr

53

Guenel-Buffry

Nez: Premier nez quelque peu réservé. Ensuite, l'aération met en relief de flatteuses notes de fruits blancs (poire, pêche) et de pâtisserie, agrémentées d'une fine minéralité.

Bouche: Entrée de bouche aiguisée, nerveuse, particulièrement rafraîchissante, exprimant sans retenue ses saveurs d'agrumes et de groseille verte. Puis l'ensemble privilégie délicatesse et texture fine. La finale, sur la confiserie, est assez persistante et très charmante.

 12,80 €

★ (★)
14/20



Une attention toute particulière est accordée par les vignerons à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à une meilleure garde.

De wijnbouwers besteden een bijzondere aandacht aan de elaboratie van deze "Prestige" cuvées. De beste percelen, de beste persen en wijnen van eerdere jaren worden met zorg uitgekozen. Deze ambitieuzere cuvées zijn vaak ook betere bewaarwijnen.

Particular attention is paid by the vine growers to the development of these "Prestige" vintages. The best plots of land, the most beautiful presses and some wines of older years, are selected with care. These more ambitious vintages are often better suited for being laid down.

27 Doyard - Premier Cru "Vendémiaire"

Vue: Doré éclatant.

Nez: A l'ouverture, d'exubérantes senteurs de biscuit vanillé dominant un nez enveloppé, s'ouvrant ensuite sur de flatteuses notes de fruits blancs au sirop (poire, pomme).

Bouche: Ce vin de caractère a emporté tous les suffrages pour sa vinosité, sa concentration de matière exemplaire et l'exubérance de ses saveurs de fruits blancs compotés. La fraîcheur est garantie par une acidité bien présente et la finale, longiligne et savoureuse, s'exprime sur la pâtisserie.



★★★
17/20

www.champagnedoyard.fr



28 Pierre Callot & Fils - Grand Cru "Clos Jacquin"

Vue: Jaune doré de bel éclat.

Nez: Enveloppé, le nez exhale de séduisantes senteurs de pâtisserie (tarte aux poires et amandes), brioche et cake aux pommes.

Bouche: De puissantes saveurs de tarte tatin apparaissent rapidement, équilibrées par une finesse de texture appréciable. Ensuite, cette délicieuse cuvée associe fraîcheur et enveloppement. La finale, interminable et de grande harmonie, évoque la poire cuite, la pâte d'amandes et la pâtisserie. Superbe.



★★★
17/20

www.champagne-pierre-callot.com



41 Bliard-Moriset - Grand Cru "La Belle Bleue"

Vue: Pâle à doré, limpide et brillant.

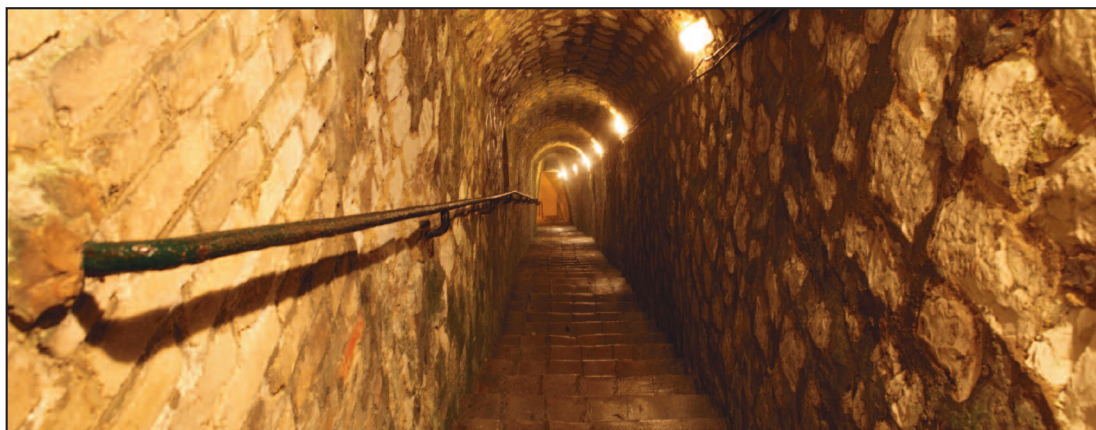
Nez: Superbe bouquet, complexe et généreux. Très flatteur, il livre d'expressives notes de fruits secs, complétées par la pâtisserie (frangipane, cake aux pommes).

Bouche: Cette cuvée de grande élégance jouit de beaux atouts. Elle offre une belle vinosité tout en conservant une finesse de trame. Les fruits secs se livrent en milieu de bouche et les saveurs de noix fraîche assorties d'une belle tension soulignent une finale ample et de grande tonicité.



★★★
16,5/20

www.champagne-bliard-moriset.com



44 Michel Mailliard "Prestige"

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Bouquet ouvert et de caractère.

La minéralité (silex, craie), les notes d'herbe fraîche et de fruits secs (amandes, noix) se livrent de concert, dans un ensemble typé et franc.

Bouche: De grande vinosité, cette cuvée au caractère affirmé magnifie son cépage. Les fruits blancs mûrs (poire, pomme) et les petits fruits secs sont assortis de délicieuses saveurs minérales. La finale de ce cru paré pour la gastronomie s'avère longue et séveuse.



 20,00 €

★★★
16,5/20

www.champagne-michel-mailliard

19 Lancelot-Royer "Cuvée des Chevaliers" Grand Cru

Vue: Or blanc à jaune pâle, de grand éclat.

Nez: De belle fraîcheur olfactive dès le premier nez, ce

profond bouquet exprime de séduisants arômes de biscuit, poire et pommes fraîchement coupées. Fine touche de fuits secs à l'aération.

Bouche: Dense et savoureuse, de grande vinosité, l'attaque donne le ton d'une cuvée qui exprime d'intenses saveurs de fruits blancs caramélisés (tatin). La maturité de l'ensemble trouve son équilibre dans une acidité tonifiante. La finale, élégante et vive, séduit par son caractère longiligne et racé.



 17,20 €

★★★
16/20

25 Guy Larmandier - Grand Cru "Cramant"

Vue: Doré assez éclatant.

Nez: Profond, ce fin bouquet évoque de charmeuses notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits frais).

Bouche: Incisive, l'attaque de ce cru de haute tenue révèle une grande distinction. Les dégustateurs soulignent la tonicité, l'élégance et la typicité variétale d'une cuvée au grain serré, dominé par les saveurs de fruits blancs (pomme mûre) et de petits fruits secs. La finale se montre rectiligne et de longueur appréciable.



 18,50 €

★★★
16/20

www.champagne-larmandier-guy.fr

2 Waris-Larmandier - Grand Cru "Collection"

Nez: Grande distinction pour ce profond bouquet de belle maturité, qui mêle avec réussite les arômes de fruits blancs au sirop, pâtisserie (brioche, cake aux poires) et vanille.

Bouche: Attaque vineuse et incisive, pour une cuvée qui offre d'expressives saveurs de pomme compotée et de fruits secs (amandes). Une subtile et délicieuse amertume rafraîchissante apparaît dans une finale soyeuse et distinguée. Un vin de gastronomie, qui ne cède pas à la facilité.



  21,00 €

★★★
16/20

www.champagne-waris-larmandier.com



33 Pierre Montcuit - Grand Cru

"Pierre Montcuit Delos"

Vue: Doré intense et de grand éclat.

Nez: Une friandise olfactive! Tout en délicatesse, ce bouquet engageant mêle les notes florales aux arômes de confiserie et de fruits blancs (pomme, poire). Touche vanillée à l'aération.

Bouche: Racée et longiligne, cette élégante cuvée offre dès l'entrée de bouche un panier de fruits frais (pomme verte, agrumes). Sans aucune agressivité, elle privilégie le charme de la vivacité et livre une finale sévère et longiligne, sur le bonbon acidulé.

★★★(★)



15,5/20

www.pierre-montcuit.fr



44 Michel Mailliard "Mont Vergnon"

Vue: Jolie robe sable.

Nez: Tout en finesse et subtilité, ce bouquet aérien séduit par sa douceur. On y retrouve de subtiles notes florales, de pâte d'amandes et de brioche vanillée.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, on se trouve sous le charme de cette cuvée épanouie, douceuse et gourmande. La texture, de grande élégance, se montre équilibrée par sa délicate acidité. En finale, les saveurs de pâtisserie (cake, flan aux poires) soulignent un vin en dentelles.



21,00 €

★★

15,5/20

www.champagne-michel-mailliard.com



9 René Bouché "Cuvée de la Reine Blanche"

Vue: Jaune doré de bel éclat.

Nez: Subtil et tout en élégance à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et puissance, pour rejoindre un registre de petits fruits secs.

Bouche: De vinosité appréciable, cette cuvée sévère et racée livre une attaque dominée par les fruits secs (noisette, amande fraîche) et la pâtisserie. Opulent, le milieu de bouche se montre racé, tendu, très élégant. Finale agréablement persistante sur la pomme mûre.

★★★

14,50 €

15,5/20

www.champagnerenebouché.com



26 Veuve Eleonore "Grande Réserve"

Vue: Pâle de belle brillance.

Nez: Particulièrement parfumé et expressif, ce puissant bouquet mêle avec harmonie les notes de fleurs blanches parfumées (violette, rose), vanille et agrumes (mandarine).

Bouche: L'entrée de bouche, ronde et suave, presque onctueuse, laisse rapidement place à une texture plus incisive. Les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie (mille-feuille) s'y expriment librement. La finale, ample et persistante, rejoint les notes d'amande et de biscuit.

★★★(★)



15,5/20

www.veuve-eleonore.fr



21

Eric Isselée - Grand Cru

Vue: Pâle à or blanc.

Nez: Le registre des fruits secs (amande, noix de cajou) et la minéralité envahissent

ce bouquet de caractère, vif, assorti d'une touche d'herbe fraîche.

Bouche: On apprécie dès l'attaque la vinosité et le bel équilibre acidité/gras d'un ensemble présentant une belle mâche, livrant des saveurs de pâtisserie aux fruits secs (tarte aux noix et amandes). Finale sévère, présentant une délicate amertume rafraîchissante (brou de noix).



15,00 €

★★★

15,5/20

www.champagne-eric-isseelee.fr

50

M. Hostomme - Grand Cru

"Grande Réserve"

Vue: Pâle éclatant à reflets légèrement verdâtres.

Nez: Premier nez enveloppé et charmeur, sur des notes vanillées. Un caractère plus affirmé s'impose ensuite, illustré par des senteurs végétales, minérales et de fruits secs.

Bouche: Attaque aiguisée, sur les agrumes et la groseille blanche. Le milieu de bouche, tendu, s'appuie sur une acidité bien présente. Élégante et vineuse, distinguée par sa vivacité, la finale s'impose par sa grande persistance, sur les fruits secs.



★★★

15,5/20

www.champagnehostomme.fr

3

Chapuy - Grand Cru "Réserve"

Vue: Robe sable, de belle brillance.

Nez: Subtilement parfumé, aérien, ce nez floral évolue à l'aération vers les fruits frais (pomme, poire) et la confiserie (bonbons aux fruits). Les dégustateurs sont charmés par sa fraîcheur d'ensemble.

Bouche: Dotée d'un équilibre appréciable entre vivacité et gras, cette cuvée suave offre d'intenses saveurs de fruits frais (pomme) et de biscuit vanillé, dans un ensemble qui présente une certaine opulence, tout en privilégiant la finesse de texture. Très belle cuvée, franche et longiligne.



★★★

15,5/20

www.champagne-chapuy.com

26

Veuve Eleonore - Grand Cru

"Cuvée Opaline"

Vue: Jaune pâle à nuances légèrement dorées.

Nez: Aérien, le nez s'exprime sur l'herbe fraîche et les fruits blancs à l'ouverture, pour ensuite rejoindre un registre finement minéral et floral.

Bouche: Enveloppante, l'entrée de bouche séduit par sa vinosité et son expression de fruits secs. L'équilibre acidité/douceur est au rendez-vous et la finale, tendue et longiligne, évoque la noix fraîchement coupée. Un vin de gastronomie.



★★★

15,5/20

www.veuve-eleonore.fr



31 Launois-Lebrun - Grand Cru "Réserve"

Vue: Jaune doré léger.

Nez: Premier nez de caractère, à la puissante minéralité (silex, pierre à fusil), complété au fil de l'aération par une expression végétale très présente.

Ce bouquet racé ne laissera personne indifférent.

Bouche: L'entrée de bouche, longiligne, sans concession, s'appuie sur une minéralité intense, associée aux agrumes et à la pomme verte. Séveuse, cette cuvée racée et élégante est parée pour la gastronomie. Un vin de puriste, qui ne cède pas à la facilité.



15,50 €

★ ★
15/20

www.champagne-launois-lebrun.com

42 Charles Pougeoise - Premier Cru "Grande Réserve"

Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.

Nez: Quelque peu discret à l'ouverture, puis s'exprime davantage, et livre de fines notes de mousse, herbe fraîche et fruits blancs (pomme, poire).

Bouche: Séveuse et présentant une agréable vinosité dès l'attaque, cette cuvée offre un beau panier de fruits blancs mûrs, relevé par une jolie acidité tonifiante. L'ensemble jouit d'un bel équilibre et se voit ponctué d'une finale persistante sur les fruits secs (amandes).



★ ★

14,5/20

www.champagne.charles.pougeoise.fr

10 Henry de Veaugency - Grand Cru "Cuvée des Amoureux"

Vue: Robe pâle, éclatante.

Nez: Subtilement parfumé, presque aérien, exprimant de délicates senteurs florales et d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de pomme verte.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée confirme la délicatesse du nez. Apparentée à une friandise, elle présente une grande finesse de texture et révèle d'agréables saveurs d'agrumes et de confiserie. Finale longiligne et rafraîchissante.



18,50 €

★ ★
14,5/20

www.mariage-et-champagne.com



Salon du mariage chez Henry de Veaugency

45 Bourmault et Fils "Cuvée Hermance"

Vue: Doré assez soutenu, de grand éclat.

Nez: Splendide bouquet complexe, associant cire, miel, boisé noble, raisin de corinthe et sirop d'érable.

Bouche: Du grand art...

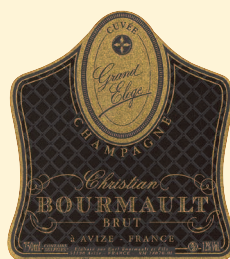
Cette cuvée est un exemple de vinification aboutie.

L'élevage a magnifié l'expression variétale. Les dégustateurs soulignent la précision du milieu de bouche, la générosité des saveurs de fruits secs et le remarquable équilibre acidité/maturité d'une finale interminable sur l'amande et le beurre de noisette.



CH:60 - PN:30 - PM:10

★★★
17/20



Champagne Christian Bourmault (Facebook)

7 Paul Potholet "Cuvée Vieille Réserve"

Vue: Superbe robe ocrée à reflets sable.

Nez: L'élégance aromatique s'impose dès l'ouverture, illustrée par de profondes senteurs de fruits blancs mûrs (pomme), pâtisserie (tarte tatin) et petits fruits secs (noix).

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour relever le caractère séveux et presque corsé de cette cuvée à forte personnalité. De puissantes saveurs de fruits blancs presque surmûrs (pomme) s'y livrent sans réserve, soutenues par une acidité tonifiante. Un vin gourmand, suave et persistant. Grande réussite!



17,00 €

CH:60 - PM:40

★★★
17/20



www.champagne-potholet.com

54 Benoît Cocteau "Brut Tradition"

Vue: Robe soutenue, doré très intense.

Nez: Ce puissant bouquet affiche une belle personnalité. On y apprécie les saveurs de fruits secs (noix fraîche), minéralité et raisin de corinthe. Très engageant!

Bouche: Cette cuvée racée ne cède pas à la facilité. Elle offre une bouche longiligne, tendue, peu dosée, où les saveurs de fruits secs s'expriment sans réserve. Relevée par une belle acidité, la finale séduit par sa persistance et la distinction de ses saveurs de pomme acidulée et de noix fraîche.



12,70 €

CH:55 - PN:45

★★★
16,5/20



www.champagnebenoitcocteau.com

7 Paul Potholet "Brut Tradition"

Vue: Robe pâle à reflets sable.

Nez: Délicatement parfumé, ce joli bouquet flatteur et aérien livre de

suaves effluves florales et de mie de pain, assorties d'une touche lactique presque crémeuse.

Bouche: La bouche confirme le bouquet dans un ensemble épanoui, tout en dentelle. La texture est d'une grande finesse et les saveurs fruitées et de pâtisserie s'avèrent généreuses et suaves. Finale longiligne relevée par une délicate acidité équilibrante.



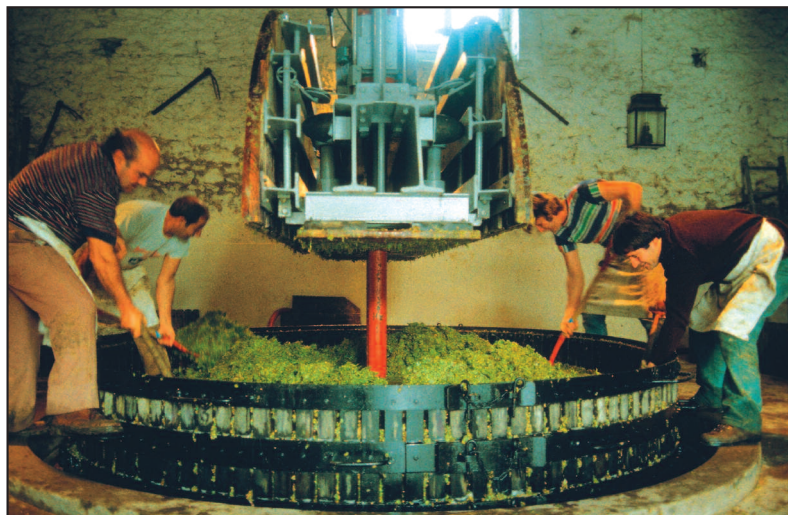
13,50 €

CH:25 - PN:15 - PM:60

★★★
16,5/20



www.champagne-potholet.com



© CIVC / Frédéric Hadengue

Hostellerie du Mont Aimé



Au cœur du vignoble Champenois, une hostellerie de Charme
dans un ravissant petit village au pied du Mont Aimé



Christine et Jean Sciancalepore ont réuni pour vous confort et gastronomie
43 jolies chambres donnant sur les terrasses ou le jardin
Élégante salle à manger, Atrium, cuisine aux recettes originales
Petit déjeuner continental servi dans un ravissant décor
Verdure et calme au bord de la piscine, sauna, fitness, parking privé et sécurisé
La réussite de vos séminaires est assurée, ainsi que vos week-end
avec organisation de visites de caves



51130 Bergères les Vertus • Tél: 03/26.52.21.31 • Fax: 03/26.52.21.39

E-mail: mont.aime@wanadoo.fr • Site: www.hostellerie-mont-aime.com

57 Pierre Launay "Cuvée Sélection"

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Aérien, ce bouquet tout en dentelle livre de généreux arômes floraux, de confiserie et de fruits frais (agrumes). Un nez tonique et engageant.

Bouche: L'attaque, acidulée, donne le ton d'une cuvée incisive, où s'expriment sans réserve les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) et de pomme verte. Sans excès, la finale présente une acidité ascendante. Les dégustateurs apprécient sa précision et sa persistance. Un vin de gastronomie.



14,10 €

CH:50 - PN:50

16,5/20

www.champagne-launay.fr

56 Jean-Marie Marcoult & Fils "Prestige"

Vue: Robe bouton d'or éclatant.

Nez: Particulièrement parfumé et expressif, le bouquet exhale d'intenses notes de fruits blancs comptés, pâtisserie (millefeuille aux poires) et brioche vanillée.

Bouche: Séveuse, présentant une trame serrée qui témoigne de son ambition, la bouche se montre ferme et savoureuse, offrant à la fois pureté et vinosité. Les saveurs de fruits blancs mûrs (pomme compositée) et de fruits secs s'y livrent généreusement. Longue finale enveloppée sur la pâtisserie.



17,20 €

CH:40 - PN:40- PM:20

16,5/20

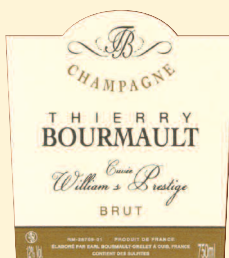
www.champagnemarcoult.com

36 Thierry Bourmault "William's Prestige"

Vue: Paille légèrement doré.

Nez: Un bouquet suave et vif à la fois, qui exhale de jolis parfums d'agrumes et de confiserie (bons aux fruits frais). Touche florale flatteuse à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, tendue, aiguisée et charmante par sa fraîcheur, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont les saveurs de fruits blancs et de fruits secs s'associent avec harmonie. Structurée tout en conservant son élégance, la finale s'avère racée et ambitieuse.



25,00 €

CH:50 - PN:50

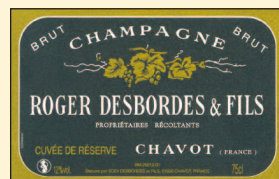
16,5/20

46 Roger Desbordes & Fils "Cuvée de Réserve"

Vue: Jaune doré à reflets paille.

Nez: On apprécie dès l'ouverture la fraîcheur olfactive de ce bouquet suave, qui se complète à l'aération d'une touche de fruits blancs et de brioche vanillée.

Bouche: Incisive et de grande élégance, l'entrée de bouche sur les agrumes et la pomme verte donne le ton, d'une cuvée rafraîchissante, bien construite, qui privilégie le charme de la fraîcheur du fruit. Très franche, parfaitement équilibrée, elle livre une finale ample et distinguée, dont la persistance acidulée séduit les dégustateurs.



14,00 €

CH:40 - PN:30- PM:30

16/20



Salon du mariage

52 Alain Bergère "Cuvée Réserve"

Vue: Doré intense, limpide et éclatant.

Nez: Profond et affinant une grande typicité de fruits secs, le nez libère dès l'ouverture des arômes de noisettes, amandes et noix de cajou, mêlés à une touche finement grillée.

Bouche: Savoureuse, cette bouche, a emporté tous les suffrages pour sa vinosité, ses insistantes saveurs de pomme compotée, associées au sirop d'érable et aux fruits secs, et un très bel équilibre acidité/maturité. Longue finale, expressive, livrant d'intenses saveurs d'amandes, pain d'épices et noix fraîche.



14,20 € CH:80 - PN:10 - PM:10 16/20

www.champagne-alain-bergere.com

57 Pierre Launay "Cuvée Prestige"

Vue: Or éclatant.

Nez: Beaucoup de caractère pour ce puissant nez, marqué par la minéralité, herbacé, presque iodé, qui évoque le silex et la craie humide.

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée confirme son caractère. Elle livre une texture serrée et ne cède pas à la facilité. Généreuse en saveurs de fruits secs (amande, brou de noix). Cette bouche tendue et suave livre une profonde finale, de grande rémanence, sur les petits fruits secs. Une cuvée parée pour la gastronomie!



15,50 € CH:30 - PN:70 16/20

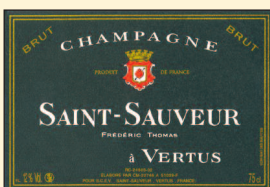
www.champagne-launay.fr

43 Frédéric Thomas "Cuvée Saint-Sauveur"

Vue: Jaune doré de belle brillance.

Nez: De caractère, de la suavité et de l'élégance dans ce bouquet plaisant, de grande maturité, presque crémeux, qui évoque au fil de l'aération les fruits blancs au sirop.

Bouche: Particulièrement savoureuse, l'attaque, pleine et charnue, révèle une grande maturité de fruit. Les dégustateurs apprécient le charme et l'enveloppement des saveurs de confiserie et de fruits jaunes très mûrs (mirabelle, pêche), dans un ensemble doucereux, mais qui conserve de la fraîcheur. Longue finale vanillée, plaisante.



12,70 € CH:93 - PN:7 15,5/20

36 Thierry Bourmault "Grand Eclat"

Vue: Superbe robe vieil or éclatant, à nuances ocrées.

Nez: Enveloppé, mêlant dans une grande douceur des notes de fleurs blanches, vanille et fruits mûrs (pomme, poire).

Bouche: Attaque crémeuse et suave, qui confirme l'impression d'enveloppement du bouquet. Les saveurs de fruits blancs compotés s'y livrent généreusement, équilibrées par une acidité tonifiante. La finale, savoureuse, présente de la longueur et une belle tenue, sur les fruits secs (amandes).



14,50 € CH:80 - PN:10 - PM:10 15,5/20

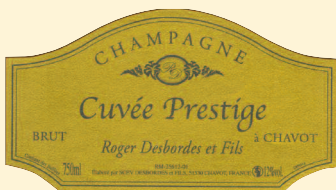


46 Roger Desbordes & Fils "Cuvée Prestige"

Vue: Robe paille éclatant.

Nez: Un bouquet au caractère affirmé, qui exhale d'intenses notes de croûte de pain, grillé, fruits secs et pain d'épices.

Bouche: Généreusement dosée et suave, cette bouche soyeuse s'apparente à une friandise. Tout en dentelle, le milieu de bouche, vanillé et livrant un fruité très mûr (flan aux poires, pommes), confirme le caractère crémeux de l'ensemble. Une cuvée séduisante d'élégance et de douceur.



15,50 €

CH:50 - PN:20 - PM:30



15,5/20

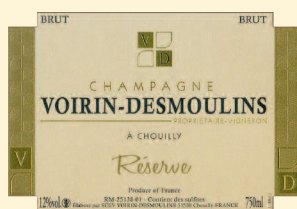
17

Voirin-Desmoulins "Réserve"

Vue: Doré à ocré, très intense.

Nez: Superbe bouquet, élégant et extrêmement engageant. Il associe aux notes florales de douceurs effluves de brioche, sirop d'érable et frangipane.

Bouche: C'est la finesse de trame et l'élégance qui s'expriment d'emblée. Cette friandise, tout en dentelle, offre en finale de généreuses saveurs de bonbons aux fruits et de pâtisserie aux fruits secs (cake aux amandes, noisettes).



15,70 €

CH:50 - PN:50



15,5/20

www.champagne-voirin-desmoulins.com

56 Jean-Marc Marcoult "Vieilles Vignes"

Vue: Pâle à légers reflets dorés.

Nez: Premier nez très parfumé, exhalant de séduisantes notes de lilas, violette et fleur de tilleul. A l'aération, le fruit s'exprime davantage (reine-claude, poire).

Bouche: Cette cuvée affiche un beau caractère. Son expression de fruits secs (amande, brou de noix) domine une bouche savoureuse, qui affirme une belle personnalité. Les dégustateurs soulignent la plénitude d'une finale suave et de persistance très appréciable.



16,00 €

CH:1/3 - PN:1/3 - PM:1/3



15,5/20

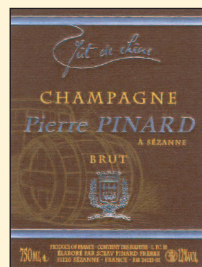
24

Pierre Pinard "Fût de Chêne"

Vue: Belle robe dorée à reflets presque ocrés.

Nez: Ce bouquet de caractère exhale dès l'ouverture d'intenses notes de cire, pomme et poire mûres, dans un ensemble qui évolue à l'aération vers le raisin de corinthe.

Bouche: Une expression aromatique complexe et expressive s'impose d'emblée dans cette bouche suave, originale, qui accorde la priorité aux saveurs de poire cuite caramélisée, tarte tatin et fruits secs grillés (amandes). Longue finale noisettée pour une cuvée de gastronomie.



24,90 €

CH:30 - PN:70



15,5/20



18 Gauthier-Christophe "Réserve"

Vue: Robe pâle de bel éclat.

Nez: Subtilement parfumé, sur de fines effluves florales et de confiserie (bonbons aux fruits). Un bouquet charmeur et de belle fraîcheur olfactive.

Bouche: Tout en dentelle, cette cuvée aérienne et subtile livre une bouche savoureuse, dont les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits blancs frais et de petits fruits secs; Longiligne et de belle précision, la finale rejoint le registre de la pomme mûre.



12,90 € CH:40 - PN:45 - PM:15 15/20

www.gauthier-christophe.com

1 Mathieu-Princet "Brut"

Vue: Eclatante, bouton d'or.

Nez: Ce bouquet complexe offre une remarquable finesse. Très charmeur et enveloppé, il fait la part belle aux effluves de brioche, cake à la vanille, pommes et poires et fruits secs à l'aération.

Bouche: La bouche affiche d'emblée sa vinosité et sa maturité. Les fruits secs se montrent plus présents dans un milieu de bouche gourmand, presque velouté. La finale, longue et séveuse, séduit par sa distinction.



13,90 € CH:50 - PN:50 15/20

www.champagne-mathieu-princet.fr

38 Dominique Crété Père & Fils "Cuvée Sélection"

Vue: Jaune pâle de belle brillance.

Nez: Quelque peu sur la réserve, voire discret, le bouquet livre de subtiles notes florales et de confiserie. Subtile touche minérale à l'aération.

Bouche: De texture fine, cette cuvée distinguée privilégie ouvertement le charme de la vivacité fruitée. On y apprécie les saveurs de pomme verte et d'agrumes, dans une bouche longiligne, tonique, ponctuée d'une finale persistante sur le bonbon acidulé.



16,75 € CH:85 - PN:15 15/20

www.champagne-epernay.fr

23 De Blémond "Grande Réserve"

Vue: Doré intense à ocré.

Nez: De puissantes notes de beurre et de brioche envahissent un nez ouvert, qui évolue au fil de l'aération vers le registre des fruits secs et du sirop d'érable.

Bouche: D'emblée, les saveurs de fruits blancs sur-mûris (pomme compotée), massepain et fruits secs envahissent une bouche concentrée, dont la vinosité a séduit les dégustateurs, dans un ensemble riche et suave. Finale savoureuse sur une subtile note de noisette caramélisée et de poire cuite.



16,75 € CH:70 - PN:15 - PM:15 15/20

www.champagne-epernay.fr



15 Déroutillat - Georges William "Secret de Famille"

Vue: Très pâle à or blanc éclatant.

Nez: De grande vivacité, ce bouquet fin et aérien exhale d'intenses notes de fruits frais et de fine minéralité (craie). Délicate touche florale et d'herbe fraîche à l'aération.

Bouche: Savoureuse à l'attaque, cette cuvée généreusement dosée livre une bouche suave, où la maturité du fruit (pêche, poire au sirop) se voit équilibrée par une délicate acidité bienvenue. Finale agréablement persistante, sur la pâtisserie.



15,50 €

15/20

www.champagne-deroutillat.fr



47 Diogène Tissier & Fils "Saveurs de Juliette"

Vue: Jolie robe paille de grand éclat.

Nez: Assez dégagé à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage et rejoint les notes florales (violette, pivoine) et de confiserie (guimauve).

Bouche: Généreusement dosée, cette bouche friande et gourmande séduit par sa douceur, ses saveurs de fruits mûrs et de confiserie. de texture délicate, elle offre beaucoup de suavité, sans aucune lourdeur car l'acidité est omniprésente, gage d'équilibre. Une cuvée croquante de fruit!



16,20 €

PN:30 - PM:70

15/20

www.champagne-diogene-tissier.com



44 Michel Mailliard "Brut Gregory"

Vue: Pâle à or blanc éclatant.

Nez: Beaucoup de caractère dans ce bouquet qui délivre à l'ouverture quelques notes herbacées et minérales qui laissent rapidement place aux senteurs plus douces de fruits blancs bien mûrs et de brioche.

Bouche: Tendue et présentant une belle mâche, l'entrée de bouche donne le ton d'un vin expressif, racé, dont l'expression fruitée de grande fraîcheur (pomme, agrumes, fruits secs) se livre généreusement. Finale agréablement persistante.



16,60 €

CH:95 - PN:5

15/20

www.champagne-michel-mailliard.com



49 Lequien & Fils "Cuvée de Réserve"

Vue: Superbe robe paille à reflets légèrement ocrés.

Nez: De grande maturité, associant les registres de la pâtisserie (tarte aux pommes) et des fruits blancs mûrs (cake aux poires). Fine touche de pâte d'amandes à l'aération.

Bouche: Généreusement dosée, vineuse et de texture enveloppée, cette agréable cuvée privilégie la douceur et la maturité du fruit (pomme, mirabelle). Une délicate acidité apporte la fraîcheur nécessaire à un ensemble franc et soyeux, de persistance très appréciable.



14,70 €

CH:60 - PN:10 - PM:30

14,5/20



37 Bernard Tissier et Fils "Cuvée du Vainqueur 2012"

Vue: Robe pâle à or blanc.

Nez: Assez expressif, le nez livre de subtiles notes flora-les. La fraîcheur est soulignée par des effluves d'agrumes (pamplemousse) et de pomme verte.

Bouche: Bien construit, ce vin jouit d'une agréable vinosité. Les fruits blancs sont généreux (poire, prune) et le milieu de bouche se montre suave, presque enveloppé. La finale, tranchante, s'exprime sur les cerneaux de noix. Elle apporte l'équilibre à un ensemble de belle maturité.



 15,00 € CH:60 - PN:20 - PM:20 14,5/20

www.champagnebernardtissier.fr

6 Roger Closquet "Cuvée Prestige"

Vue: Vieil or à ocré.

Nez: Les dégustateurs ont apprécié la maturité de ce bouquet suave, qui associe exubérance et distinction. Des senteurs de fruits jaunes (pêche, abricot) et de vanille envahissent ce nez séduisant.

Bouche: Le registre des fruits secs (amande, noix de cajou) s'exprime d'emblée, dans un ensemble à forte personnalité. Le milieu de bouche, épanoui, offre une acidité ascendante. Il laisse place à une finale qui associe une minéralité expressive, associée à la noix fraîche en finale.



 19,00 € CH:1/3 - PN:2/3 14,5/20

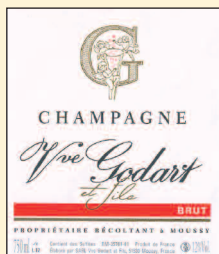
www.champagne-closquet.fr

48 Veuve Godart et Fils

Vue: Jaune doré léger.

Nez: Délicatement parfumé, associant le registre fruité de belle maturité (pomme, poire) et des notes florales (lilas, violette). Touche de confiserie (guimauve) à l'aération.

Bouche: Friande et facile d'accès, cette cuvée généreusement dosée s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits). Dotée d'une délicate acidité, la bouche se montre très gourmande et douceuse. En finale, elle s'exprime sur les fleurs blanches parfumées.



 13,00 € CH:30 - PN:10 - PM:60 14/20

www.champagne-vvegodartetfils.com

24 Pierre Pinard "Tradition"

Vue: Doré intense à nuances légèrement ocrées.

Nez: Bouquet ouvert et de caractère sur les fruits blancs composés (pomme, prune) et la pâtisserie (mille-feuille aux poires et amandes) à l'aération.

Bouche: Suave et friande, cette cuvée aérienne privilégie le charme d'un fruité expressif. Équilibrée par une jolie acidité rafraîchissante, elle séduit par la franchise de ses saveurs de pâtisserie aux fruits secs. La finale confirme ce registre par des notes de beurre de noisette.



 13,40 € CH:30 - PN:70 14/20

www.champagne-pinard.com



**29 Doyard Mahé - Millésimé 2007
Premier Cru**

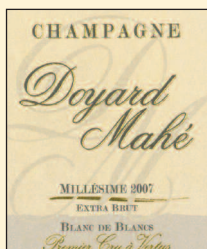
Vue: Paille à nuances dorées soutenues.

Nez: Le premier nez affirme une insistante minéralité (craie, silex), associée à une fine touche de fruits blancs frais et de petits fruits secs (amande fraîche, noix).

Bouche: Flatteur et parfumé dès l'attaque, ce cru impose du relief et une grande maturité par ses saveurs de fruits blancs mûrs (poire, prune). En milieu de bouche, la vivacité s'impose et l'acidité relève une longue finale incisive, très élégance. Quelle classe!

  CH:100 ★★★
16,5/20

www.champagne-doyard-mahe.fr



40 J.-L. Vergnon "Eloquence"

Vue: Paille à doré scintillant.

Nez: Particulièrement élégant, sur de généreux arômes de bonbons acidulés, pomme verte, agrumes et fleurs blanches.

Bouche: Un exemple de vinification aboutie.

Superbement rafraîchissante en bouche, cette cuvée incisive associe sa vivacité à une belle maturité de fruit. L'harmonie est au rendez-vous et la finale, sur les bonbons acidulés (pomme verte, citron) se révèle à la fois vivissante et longiligne. Très belle réussite!

 CH:100 ★★★
16/20

www.champagne-jl-vergnon.com



11 Julien Chopin "Les Originelles"

Vue: Robe paille éclatant.

Nez: Extrêmement parfumé, sur de puissantes effluves florales (jasmin, chèvrefeuille, lilas), associées aux notes de confiserie, guimauve et flan aux poires.

Bouche: Ce vin équilibré et suave séduit tant par sa douceur d'expression à l'attaque (pomme, poire) que par la fraîcheur acidulée de son milieu de bouche. Suave et vineuse, la finale impose persistance appréciable. Elle évoque la pomme compotée et trouve son équilibre dans une délicate acidité.

 16,00 € PN:60 - PM:40 ★★
15/20

www.champagnejulienchopin.com



**12 Bouquin-Dupont - Grand Cru
"Non Dosé"**

Vue: Doré très intense à reflets ocrés.

Nez: D'intenses senteurs de miel, cire d'abeille et fruits surmûris (pomme, poire) envahissent ce nez de caractère, évoluant vers les fruits secs (noix).

Bouche: Beaucoup de personnalité dans cette cuvée séveuse, marquée par l'empreinte des fruits secs et du raisin de corinthe. La bouche, tendue et acidulée, évoque la poire cuite. Ce cru n'a laissé personne indifférent. Il est paré pour la gastronomie. Longue finale sur le brou de noix.

 CH:100 ★★
15/20

www.champagne-bouquin-dupont.com



Vieux outils à l'Auberge Champenoise

26 Veuve Eléonore "Cuvée Prestige d'Antan" 2007 Grand Cru

Vue: Doré à reflets paille.

Nez: Délicatement parfumé et finement minéral, le bouquet rejoint les fruits secs (noix fraîche, amande) et la pâtisserie (millefeuille aux poires).

Bouche: Attaque tendue, s'appuyant sur une superbe acidité. Dès l'entrée de bouche, les saveurs de groseille et de pomme verte s'expriment de manière exubérante. Les dégustateurs soulignent la distinction d'une longue finale sur la pomme mûre et l'amande fraîche.



★★★
CH:100 16,5/20

www.veuve-eleonore.fr

5 Legras & Haas - Grand Cru 2007

Vue: Eclatante, légèrement dorée.

Nez: Superbe bouquet expressif et profond, qui mêle les notes de biscuit, brioche, fruits blancs frais (poire, pomme) et pâtisserie. Charmeur!

Bouche: Dotée d'un parfait équilibre d'ensemble, la bouche subtilement minérale de cette élégante cuvée livre des saveurs de rhubarbe et groseille verte puis, au fil de l'aération, gagne en douceur (fruits blancs). Longue finale présentant une légère et délicieuse amertume rafraîchissante (amande).



★★★
CH:100 16/20

www.legras-et-haas.com

11 Julien Chopin "Les Originelles" Premier Cru 2007

Vue: Or blanc, pâle à verdâtre.

Nez: Premier nez sur la croûte de pain et le biscuit. Ensuite, les fruits secs (amande fraîche) et la pâtisserie (frangipane) complètent un ensemble brioché et vanillé.

Bouche: Particulièrement élégante, l'entrée de bouche s'exprime sur la douceur d'une pomme compotée. Charmeuse par ses saveurs de confiserie, elle conserve une belle fraîcheur d'ensemble et se voit ponctuée d'une finale longiligne sur la tarte caramélisée aux fruits blancs. Grande élégance!



★★★(*)
20,00 € CH:100 15,5/20

www.champagnejulienchopin.com

38 Dominique Crété & Fils "Bulles Blanches" Grand Cru 2008

Vue: Or blanc à légers reflets dorés.

Nez: Premier nez subtil, discrètement floral, sur la confiserie.

A l'aération, quelques effluves d'agrumes se livrent progressivement.

Bouche: Entrée de bouche vive et aiguisée.

Les dégustateurs apprécient sa fraîcheur acidulée. Les saveurs d'agrumes (citron) et de pomme verte s'y expriment librement, dans un ensemble de texture très fine et soyeuse, qui privilégie le charme du fruit frais. Finale agréablement persistante.



★★★(*)
CH:100 14,5/20



50

M. Hostomme - Grand Cru

Vue: Jaune pâle à

légères nuances or.

Nez: Beaucoup de

caractère dans ce

puissant bouquet

qui évoque une

végétalité impor-

tante (mousse, fougère),

mêlée à une puissante

minéralité et aux fruits secs.

Bouche: Un vin complet, doté d'un parfait équi-

libre, associant caractère et finesse, maturité de

fruit et vivacité. Tout en contrastes, il livre une

bouche extrêmement savoureuse, où s'expriment

sans retenue les saveurs de fruits secs et de tarte aux

pommes en finale. Splendide réussite!



CH:100

★★★
17/20

www.champagnehostomme.fr

20

Petitjean-Pienne - Grand Cru

Vue: Doré éclatant.

Nez: Les dégustateurs relèvent

la finesse et la profondeur de

ce bouquet généreux et délicat

à la fois, qui exhale à l'aération

de subtiles senteurs de poire

mûre et de vanille.

Bouche: Richement dotée et

généreusement dosée, cette

cuvée pleine et savoureuse offre une bouche con-

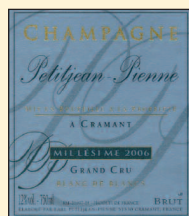
centrée, où s'expriment sans retenue de puissantes

saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche), qui

trouvent leur équilibre dans une belle acidité omni-

présente. Un champagne d'apéritif, fin et enjôleur,

tout en douceur d'expression.



CH:100

★★★
16,5/20

www.champagnepetitjean-pienne.fr

29

Doyard Mahé - Premier Cru

Vue: Jaune doré de belle

brillance.

Nez: De grande distinction,

le bouquet associe une belle

minéralité aux arômes de

fruits blancs et de fruits secs

(tarte aux poires et aman-

des). Touche d'herbe fraîche

à l'aération.

Bouche: Une vinification

particulièrement réussie! Cete cuvée tendue et long-

ue lignée a séduit les dégustateurs par son équilibre

d'ensemble. Généreuse en saveurs minérales et de

fruits secs, elle offre une texture à la fois incisive et

douceureuse. Finale de belle persistance.



CH:100

★★★
16,5/20

www.champagne-doyard-mahe.fr

35

Bardy-Chauffert - Grand Cru

"Cuvée Symphonie"

Vue: Doré très inten-

se à ocré.

Nez: Particulière-

ment fruité (orange,

mandarine), ce nez

parfumé se révèle de

grande franchise et très élégant. De subtiles notes

de tarte aux pommes apparaissent à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche sur les fruits secs,

franche et offrant une belle tension. Ensuite, on

apprécie la race et l'élégance d'un ensemble au

caractère affirmé. Finale expressive, sur les fruits

secs (amande fraîche, noisette), pour une cuvée

typée et racée.



26,00 € CH:100

★★★
15,5/20

www.champagne-bardy-chauffert.com

14

Hervé Dubois - Grand Cru

Vue: Robe dorée

éclatante.

Nez: Enveloppé, le

bouquet suave

livre de généreux

arômes de vanille,

brioche et pâtisse-

rie aux fruits (tarte

aux poires).

Bouche: Dès l'attaque, ce cru s'apparente à une

confiserie. D'intenses saveurs de fruits mûrs (poire,

pêche) et de fleurs blanches suave, s'associant à un

registre presque exotique donent une impression de

grande douceur. Généreusement dosée, la finale se

montre suave, de texture très enveloppée et tout en

dentelle. Une cuvée friande et très plaisante.



17,00 € CH:100

★★
15/20



© CIVC

54 Benoît Cocteaux "Seigneur Genod"

Vue: Jaune mordoré.

Nez: Élégance et suavité sont au rendez-vous de ce généreux bouquet, qui évoque le flan aux poires, la vanille, les fleurs parfumées et la confiserie. Extrêmement charmeur!

Bouche: La bouche est à l'avenant. Presque onctueuse à l'attaque, elle séduit par sa douceur de texture qui n'exclut pas la fraîcheur, son fruité exubérant et bien mûr (pomme) et sa très longue finale vive et opulente à la fois, dans le registre des fruits secs. Un vin accompli et ambitieux. Grande classe!



 15,70 € CH:100 ★★★
17,5/20

www.champagnebenoitcocteaux.com

39 Michel Turgy - Grand Cru

Vue: Doré intense, bouton d'or.

Nez: Particulièrement parfumé, sur d'intenses senteurs de poire cuite, pâtisserie, brioche aux fruits secs (amandes). Un bouquet presque envoûtant.

Bouche: Savoureuse, l'attaque présente une trame serrée. On y apprécie une grande vinosité et la maturité des saveurs de fruits blancs compotés et de biscuit. L'élégance est au rendez-vous d'une finale longiligne et épanouie, de grande persistance aromatique, sur la pâtisserie.



 CH:100 ★★★
16/20

www.champagne-turgy.com

32 François Girard - Grand Cru

Vue: Vieil or de grand éclat.

Nez: Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, ce bouquet aérien livre ensuite de jolies notes de fruits blancs. A l'aération, vanille et biscuit.

Bouche: Généreusement dosée, cette cuvée tout en douceur et suavité se montre charmante pas ses saveurs vanillées et de confiserie (bonbons aux fruits). Le registre des fruits blancs compotés (pomme, poire) se livre pleinement dans une finale savoureuse et de longueur appréciable.



 17,80 € CH:100 ★★★
15,5/20

www.champagne-francois-girard.com



28 Pierre Callot & Fils - Grand Cru

Vue: Or intense de belle brillance.

Nez: Les fruits secs se livrent à l'ouverture (noisettes et amandes fraîches), assortis d'une touche de pâtisserie (gâteau aux noix).

Bouche: Parmi ses nombreux atouts, cette cuvée souligne tant la vinosité que la puissante expression de fruits secs (noix, amande). L'ensemble conserve beaucoup de charme et de suavité, proposant une superbe expression variétale. La tension est présente tout au long de la bouche et la finale, puissante, s'exprime sur la poire aux amandes.



CH:100

★★

17/20

www.champagne-pierre-callot.com

13 Lancelot Fils - Grand Cru "Cuvée Spéciale Cramant"

Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: Enveloppé à l'ouverture, sur de fines notes de pâte d'amandes, vanille et biscuit. L'ensemble gagne encore en maturité à l'aération et exprime de séduisantes saveurs de fruits au sirop (pêche, poire).

Bouche: Cette cuvée offre une belle tension par son caractère incisif. On y apprécie les saveurs d'agrumes et de minéralité, dans un ensemble dont les dégustateurs apprécient la franchise et l'élégance. Finale persistante et de grande pureté.



CH:100

★★(★)

15,5/20

www.champagne-lancelot-goussard.com

30 Paul Lebrun

Vue: Robe pâle à verdâtre, brillante.

Nez: Extrêmement doux, sur de puissantes senteurs de fruits jaunes compotés, voire exotiques (abricot, ananas). Une friandise (pâtisserie aux fruits - mirabelle, reine-claude).

Bouche: Généreusement dosée, cette cuvée particulièrement gourmande est dominée par les saveurs de confiserie et de pâtisserie (tarte aux poires, flan aux abricots). La finale, savoureuse, épanouie et de texture très douceuse, confirme le caractère onctueux de l'ensemble.



17,00 € CH:100

★★(★)

15/20

www.champagne-paul-lebrun.fr

31 Launois-Lebrun - Grand Cru

Vue: Jolie robe boudon d'or.

Nez: Fruits secs et minéralité se livrent de concert (amande, noix de cajou) dans un ensemble brioiché et vanillé à l'aération, presque lactique (chocolat blanc).

Bouche: Enveloppée, cette cuvée épanouie se montre très séduisante. Les fruits blancs mûrs s'y expriment sans retenue (pêche, poire), associées à la vanille. La finale, de texture soyeuse et de grand charme, confirme la caractère enrobé d'un ensemble particulièrement savoureux.



17,90 € CH:100

★★

15/20

www.champagne-launois-lebrun.com

13 Claude Lancelot "Cuvée Brio"

Vue: Sable à doré éclatant.

Nez: Très enveloppé, ce bouquet de grand charme livre sans retenue d'insistants arômes de violette, guimauve, vanille et fruits blancs mûrs.

L'ensemble rejoint à l'aération un registre presque exotique (melon, litchi).

Bouche: Suave et longiligne, cette bouche gourmande et de texture fine privilégie le charme d'un fruité bien mûr. Épanouie, elle présente beaucoup de finesse. On a ici privilégié la dentelle et l'élégance plutôt que l'opulence.



CH:60 - PN:40

★★(★)

15/20

www.champagne-lancelot-goussard.com



© GVC / John Hodder

7 Paul Pothelet "La Cuvée Romane"**Vue:** Pétale de rose.**Nez:** Superbe bouquet puissamment floral et parfumé, qui livre d'exubérantes senteurs de violette, vanille, grenade et guimauve. Un ensemble très engageant.**Bouche:** Cette cuvée de haute tenue a emporté les suffrages. Les dégustateurs s'accordent pour louer sa grande vinosité, sa texture enveloppée qui trouve son équilibre dans une acidité dosée et omniprésente et la générosité de ses saveurs de fruits frais. Longue finale incisive pour ce vin de gastronomie.

 16,00 € **CH:15 - PN:25 - PM:60** **17/20** ★★ ★

www.champagne-pothelet.com

49 Lequien & Fils "Rosé de Saignée"**Vue:** Jolie robe pétale de rose.**Nez:** Les dégustateurs apprécient la maturité et la suavité de ce bouquet complexe, qui livre d'intenses senteurs de grenade, framboise et fleurs parfumées (rose, violette).**Bouche:** Un vin complet, structuré, et équilibré. Les dégustateurs s'accordent pour louer sa suavité, son bel équilibre, la concentration de ses saveurs fruitées (fruits blancs compotés) et de pâtisserie. La finale, enveloppée mais rafraîchissante, présente du volume et de la persistance.

 14,60 € **PN:60 - PM:40** **16,5/20** ★★ ★

33 Pierre Montcuit - Grand Cru**Vue:** Superbe robe oeil-de-perdrix.**Nez:** De généreuses senteurs de fruits blancs bien mûrs voire compotés envahissent un bouquet qui évolue à l'aération vers la pâtisserie (tarte aux poires, mirabelles).**Bouche:** Beaucoup de vinosité et de structure dans cette cuvée charnue, qui livre une bouche pleine et suave, où s'expriment de concert les saveurs de petites baies rouges acidulées. On apprécie l'élégance et la vivacité d'une finale persistante et soyeuse.

  **CH:80 - PN:20** **16,5/20** ★★ ★

www.pierre-montcuit.fr

27 Doyard "Oeil de Perdrix" 2007**Vue:** Pelure d'oignon à reflets jaunâtres.**Nez:** Premier nez sur la minéralité, la croûte de pain et de délicates notes de fruits secs.

La pâtisserie apparaît ensuite, assortie d'une touche herbacée. Complexe!

Bouche: De grande vinosité à l'attaque, cette savoureuse cuvée a séduit les dégustateurs qui soulignent le charme et l'élégance d'un ensemble racé, qui accorde la priorité aux saveurs d'amande fraîche et de fruit blanc mûr. Longue finale sur la pâtisserie. Un cru de gastronomie!

  **CH:25 - PN:75** **16,5/20** ★★ ★

www.champagnedoyard.fr



56

Jean-Marie Marcoult & Fils

Vue: Saumon intense.

Nez: Dès l'ouverture, de puissantes senteurs de fruits frais (agrumes, pomme verte) envahissent cet exubérant bouquet qui s'apparente à une confiserie (bons aux fruits frais).

Bouche: Superbe, parfaitement équilibrée, qui offre une matière séveuse, concentrée et de grande maturité. Les saveurs d'agrumes se livrent de concert, dans un ensemble distingué et longiligne, ponctué d'une longue finale se démarquant par sa fraîcheur.



14,20 €

CH:15 - PN:60 - PM:25

★★★
16/20

www.champagnemarcoult.com

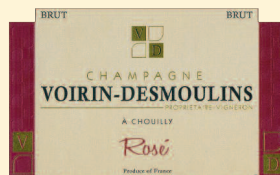
17

Voirin-Desmoulin

Vue: Rose vif, soutenu et éclatant.

Nez: De caractère affirmé, le bouquet exhale d'intenses arômes de fruits secs (amandes, noix) et de minéralité. Beaucoup de personnalité.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée extrêmement vineuse révèle d'insistantes saveurs de fruits blancs surmûris et de fruits secs. Ensuite, de fines saveurs de petits fruits rouges acidulés (cerise du nord, groseille) se livrent de concert et la finale, charnue, offre une grande persistance.



14,80 €

PN:20 - PM:80

★★★
16/20

www.champagne-voirin-desmoulin.com

16

René Rutat - Premier Cru

Vue: Jolie robe oeil-de-perdrix.

Nez: Extrêmement parfumé, ce bouquet complexe exhale de puissants arômes de framboises, biscuit, violette et confiserie.

Bouche: Particulièrement élégant et savoureux, ce cru charnu et tonique livre une bouche tendue, où la maturité du fruit trouve son équilibre dans une superbe acidité. Rectiligne et persistante, la finale évoque davantage les fruits blancs compotés.



CH:83 - PN:17

★★★
16/20

www.champagne-rene-rutat.com

29

Doyard Mahé - Premier Cru

Vue: Superbe robe framboise, éclatante.

Nez: Extrêmement élégant et complexe le bouquet associe les arômes de fruits rouges frais à des notes minérales. Une touche florale parfumée apparaît à l'aération (rose, pivoine).

Bouche: Attaque précise et rectiligne, soutenue par une acidité tonifiante. Le milieu de bouche, tendu, et riche en extrait sec, exprime des saveurs de petites baies rouges acidulées, assorties d'une touche de pâtisserie. Longue finale sur la tarte aux cerises.



CH:88 - PN:12

★★★
16/20

www.champagne-doyard-mahe.fr



5 Bourgeois-Boulonnais - Premier Cru

Vue: Saumon à reflets orangés.

Nez: Subtilement minéral et herbacé, le nez donne une belle expression de typicité et de fraîcheur olfactive.

Bouche: Tout en vivacité et élégance, la bouche se montre friande, tendue, généreuse et mûre mais relevée par une superbe acidité. Les saveurs fruitées (petites baies rouges acidulées) s'expriment de concert. L'ensemble, au caractère affirmé, présente une finale soyeuse, subtilement minérale.



15,70 € CH: 75 - PN: 25 **★★★**
15,5/20

www.bourgeois-boulonnais.blogspot.fr

36 Thierry Bourmault "Rosé de Caroline" Premier Cru

Vue: Belle robe œil-de-perdrix éclatant.

Nez: Premier nez minéral et végétal (silex frotté, herbe fraîche), puis les notes de rhubarbe et de fruits blancs mûrs se livrent davantage.

Bouche: Entrée de bouche pure, précise et incisive, s'appuyant sur une superbe acidité tonifiante. Ensuite, les saveurs d'agrumes et de pomme verte se livrent de concert, dans un ensemble ciselé, ponctué par une finale très tendue et rafraîchissante sur les groseilles.



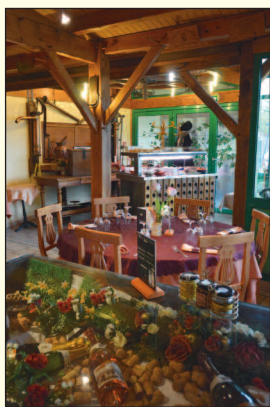
17,40 € CH: 80 - PN: 20 **★★**
15,5/20

l'Auberge Champenoise



Hôtel typique et Restaurant traditionnel Français

55 chambres • Accueil de groupes • Parking privé surveillé



Moussy 51530 Epernay • Tél: 03/26.54.03.48 • Fax: 03/26.51.87.25

E-mail: auberge-champ@wanadoo.fr - Web: auberge-champenoise.com

37

Bernard Tissier & Fils

Vue: Jolie robe framboise.

Nez: Subtilement parfumé, sur de délicates senteurs florales (violette, lilas) et de confiserie (guimauve). A l'aération, touche de confiserie (bonbons aux fruits rouges).

Bouche: Généreusement dosée, cette bouche donne l'impression de croquer une fleur, un bonbon anglais. Puissante dans son expression de fruits rouges confiturés (gelée de framboises, cerises), elle se montre séduisante et gourmande. La maturité trouve son équilibre dans une finale acidulée.



17,00 €

CH:70 - PN:15 - PM:15

15/20

www.champagnebernardtissier.fr

53

Guenel-Buffery

Vue: Rose saumoné éclatant.

Nez: A l'ouverture se livrent les notes de croûte de pain et de minéralité. De fines notes de rhubarbe et de craie humide complètent l'ensemble à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru séveux confirme le caractère minéral du bouquet. Les saveurs de fruits secs (amande fraîche, noisette) s'expriment ouvertement, dans un ensemble de texture assez fine, ponctué d'une finale tendue et longiligne, agréablement persistante.



14,30 €

CH:98 - PM:2

14,5/20

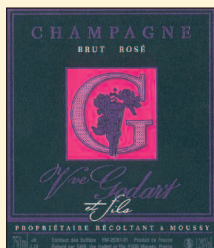
48

Veuve Godart & Fils

Vue: Robe rose tendue.

Nez: Enveloppé, le nez est qualifié de "velours" par les dégustateurs qui évoquent les fleurs blanches parfumées, la confiserie et les fruits blancs mûrs.

Bouche: Particulièrement suave et gourmande, la bouche se montre presque crémeuse. Elle offre d'expressives saveurs de petits fruits rouges parfumés (cerise, framboise). L'ensemble, presque confituré en finale, s'apparente à une confiserie. Une cuvée enjôleuse, généreusement dosée.



CH: 95 - PN: 5

14,5/20

www.champagnevevegodartetfils.com

34

Robert Charlemagne

Vue: Rose intense, légèrement saumoné.

Nez: Finement parfumé, ce bouquet ciselé évoque de jolis parfums de fruits mûrs (poire, mirabelle) qui se voient relevés par une touche minérale de belle typicité.

Bouche: Soutenu par un support d'acidité bien présent, cette cuvée suave privilégie un style longiligne et tendu. On y apprécie les saveurs de fruits secs et de minéralité, dans un ensemble élégant, ponctué d'une finale savoureuse sur la pomme mûre.



15,90 €

CH: 85 - PN: 15

14,5/20

www.champagne-robert-charlemagne.com

6

Roger Closquinet

Vue: Robe framboise intense.

Nez: Une friandise olfactive, dont les arômes de petits fruits rouges (framboises, fraises, cerises) s'agrémentent de touches florales charmeuses (lilas, violette).

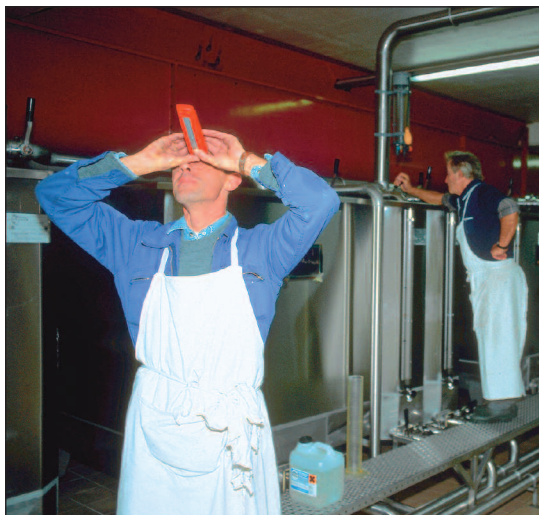
Bouche: Cette cuvée privilégie le charme de la douceur par ses saveurs de confiserie et de pâtisserie. Bien dosée, elle offre une expression flatteuse de gelée de framboises et de cerises confiturées. Finale tout en dentelle, soulignant une texture élégante et très soyeuse.



16,00 €

14/20

www.champagne-closquinet.fr



© CIVC / John Hodder

Sauvage et gracieux - Wilder en Bevallig - Sharper and gracious

Souples et gracieux de prime abord et de grande fraîcheur, les blancs de blancs deviennent peu à peu en bouche plus pointus, plus sauvages et plus exubérants. Ils seront les apéritifs désaltérants des grands repas gastronomiques et de fête qu'ils annonceront avec finesse et légèreté. Le palais encore vierge de tout goût, nous pourrons pleinement apprécier toute la complexité des plus belles cuvées en évitant de leurs associer des zakouskis trop épicés. Même s'il séduit en apéritif, on peut demander autre chose au champagne, comme d'être un véritable compagnon de table. Il est irremplaçable à ce titre - lorsqu'un vin de soif se fait sentir - pour arroser une chère généreuse ou un repas de pique-nique.

Les blancs de blancs de grands crus issus des terroirs les plus nobles et aux expressions plus riches et plus complexes sauront magnifier des huîtres plates, de grosses langoustines croustillantes au pistou, un bar simplement rôti et toutes les sauces relevées de safran ou accompagnées de truffes ou de morilles. Si le champagne fontionne très bien avec le fromage, il faudra lui réserver les cuvées plus vineuses ou d'assemblage à dominance de pinots. Il fut jadis de tradition de réserver le champagne pour le dessert, mais il s'agissait alors de vins demi-secs, aujourd'hui rarement servis.

Soepel en bevallig in de aanzet en vol frisheid worden de blancs de blancs geleidelijk scherper, wilder en uitbundiger in de mond. Het zijn dorstlessende aperitieven bij grote gastronomische en feestmaaltijden die met fijnheid en lichtheid worden ingezet. Met het gehemelte nog vrij van enige smaak kunnen we al de complexiteit van de mooiste cuvées volop appreciëren, waarbij te pikante zakoeski's te vermijden zijn. Ook al verleidt champagne als aperitief, toch kunnen we van hem ook vragen om een echte tafelgenoot te zijn. Hij is in dat opzicht onvervangbaar - wanneer je een dorstwijn begint te voelen - bij een stevige maaltijd of een picknick.

De blancs de blancs van Grands Cru's afkomstig van de meest nobele terroirs en met de rijkste en meest complexe expressies kunnen platte oesters, knapperige grote langoustines met basilicum, een eenvoudig gebraden zeebaars en alle sauzen gekruid met saffraan of gegarneerd met truffels of morieljes beter tot hun recht doen komen. Hoewel champagne zeer goed samengaat met kaas, kunt u daarvoor best de krachtigste cuvées voorbehouden, of de assemblagewijnen waarin Pinot toonaangevend is.

Vroeger was het de traditie om champagne voor te behouden voor het dessert, maar het ging toen om half-droge wijnen, die vandaag nog maar zelden geserveerd worden.

Supple and gracious first of all and full of freshness, the blancs de blancs are little by little becoming sharper, wilder, and more exuberant in the mouth. They will be the refreshing aperitifs of great gastronomical and festive meals, which they will announce with smoothness and lightness. The palate, still unspoilt by any taste, we will be able fully to appreciate all the complexity of the most beautiful vintages by avoiding associating overly spiced zakuski with them. Even if it delights as an aperitif, something else can be asked of Champagne, such as being a true table companion. It is irreplaceable in this respect - when a thirst-quenching wine is required - for watering an expensive, generous meal or a picnic.

The great blancs de blancs wines resulting from the finest soils and with the richest and the more complex expressions can be magnified by flat oysters, large crusty crawfish with basil and garlic, a simply roasted bar and all sauces spiced with saffron or accompanied by truffles or morels. If Champagne works very well with cheese, the more vinous vintages should be reserved for it, or a blend that is predominantly Pinot.

It used to be traditional to reserve Champagne for the dessert, but it was then a question of medium-dry wines, seldom served today.



- 1 Champagne Mathieu-Princet :** 16, rue Bruyères
51190 Grauves - Tél: 03/26.59.73.72 - Fax: 03/26.59.77.75
contact@champagne-mathieu-princet.fr *Cherche dist.*
- 2 Champagne Waris-Larmandier :**
608, Rempart du Nord - 51190 Avize
Tél: 03/26.57.79.05 - 06/83.45.80.07 - Fax: 03/26.52.79.52
earlwarislarmandier@wanadoo.fr *Terre & Vins à Lasne*
- 3 Champagne Chapuy :**
10, rue de Champagne Zone d'activité - 51190 Oger
Tél: 03/26.57.51.30 - Fax: 03/26.57.59.25
contact@champagne-chapuy.com
Wine Bridges à Rymenam - De Kleine Prins à Zottegem - Le Tropical à Knokke le Zoute
- 4 Champagne Bonnet-Gilmert :** 16, rue de la Côte
51190 Oger - Tél: 03/26.59.49.47 - Fax: 03/26.59.00.17
contact@champagne-bonnet-gilmert.com *Ch. distrib.*
- 5 Champagne Bourgeois Boulonnais :**
8, rue de l'Abbaye - 51130 Vertus
Tél: 03/26.52.26.73 - Fax: 03/26.52.06.55
bourgeois@hexanet.fr *Cherche distributeurs*
- 6 Champagne Roger Closquinet :**
4, rue de la Liberté - 51530 Vinay
Tél: 03/26.59.90.73 - Fax: 03/26.59.95.31
champagne.closquinet.r@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 7 Champagne Paul Pothelet :**
28, rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry
Tél: 03/26.59.70.58 - 06/42.78.03.35 - Fax: 03/26.32.23.48
champagnepothelet.paul@wanadoo.fr *Cherche dist.*
- 8 Champagne Chinchilla Père et Fils :**
4, rue de Montmort - 51190 Oger
Tél: 03/26.57.52.61 - bertrand.chinchilla@orange.fr
Cherche distributeurs
- 9 Champagne René Bouché :**
7, rue de Champagne - 51190 Oger
Tél: 03/26.52.23.95 - Fax: 03/26.51.52.17
rene.bouche@wanadoo.fr
- 10 Champagne Henry de Vaugency :** 1, rue d'Avize
51190 Oger - Tél: 03/26.57.50.89 - Fax: 03/26.51.57.71
contact@mariage-et-champagne.com
- 11 Champagne Julien Chopin :**
1-3, rue Gaston Poittevin - 51530 Monthelon
Tél: 03/51.40.92.35 - info@champagnejulienchopin.com
Cherche distributeurs
- 12 Champagne Bouquin Dupont Fils :**
1, Place Charles De Gaulle - 51190 Avize
Tél: 03/26.57.56.93 - 06/09.76.21.07
info@champagne-bouquin-dupont.com *Cherche dist.*
- 13 Champagne Lancelot-Goussard :**
30, rue Ernest Vallée - 51190 Avize
Tél: 03/26.57.94.68 - Fax: 03/26.57.79.02
champagne-lancelot-goussard@wanadoo.fr
Cherche distributeurs en Flandres
Cave de Batisse à Beauraing - Comptoir du Vin à Welkenraedt
- 14 Champagne Hervé Dubois :** 67, rue Ernest Vallée
51190 Avize - Tél: 03/26.57.52.45 - Fax: 03/26.57.99.26
champagne.dubois@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 15 Champagne Dérouillet :**
23, rue des Chapelles - 51530 Monthelon
Tél: 03/26.59.76.54 - Fax: 03/26.59.77.27
champagne.derouillet@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 16 Champagne René Rutat :**
27, Avenue du Général de Gaulle - 51130 Vertus
Tél: 03/26.52.14.79 - Fax: 03/26.52.97.36
champagne-rutat@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 17 Champagne Voirin-Desmoulins :**
24, rue des Partelaines - 51530 Chouilly
Tél: 03/26.54.50.30 - Fax: 03/26.52.87.87
contact@champagne-voirin-desmoulins.com
- 18 Champagne Gauthier-Christophe :**
4, rue Saint-Vincent - 51530 Chouilly
Tél: 03/26.55.40.02 - Fax: 03/26.57.12.37
champagne.gauthier.christophe@wanadoo.fr
- 19 Champagne P. Lancelot-Royer :**
540, rue Général de Gaulle - 51530 Cramant
Tél: 03/26.57.51.41 - Fax: 03/26.57.12.25
champagne.lancelot.royer@cder.fr *Cherche distrib.*
- 20 Champagne Petitjean-Pienne :**
4, Allée des Bouleaux - 51530 Cramant
Tél: 03/26.57.58.26 - Fax: 09/70.32.31.62
petitjean.pienne@wanadoo.fr
- 21 Champagne Eric Isselée :** 350, rue des Grappes d'Or
51530 Cramant - Tél: 03/26.57.54.96 - 06/86.41.73.74
champagneissele.e@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 22 Champagne F. Barbier :** 554, Avenue Jean Jaurès
51190 Avize - Tél: 03/26.57.10.18 - Fax: 03/26.58.31.77
contact@champagne-barbier.com *Cherche distrib.*
- 23 Champagne de Blémond :**
25, route de Chouilly - 51580 Cuis
Tél: 03/26.59.78.30 - Fax: 03/26.59.76.02
champagnedelemond@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 24 Champagne Pierre Pinard :**
29, rue Gaston Laplatte - 51120 Sézanne
Tél: 03/26.80.58.81 - Fax: 03/26.81.37.37
champagne.pierrepinard@orange.fr
Cherche distributeurs
- 25 Champagne Guy Larmandier :**
30, rue Général Koenig - 51130 Vertus
Tél: 03/26.52.12.41 - Fax: 03/26.52.19.38
guy.larmandier@wanadoo.fr
- 26 Champagne Veuve Eléonore :** 11, rue Margot
51190 Oger - Tél: 03/26.57.50.49 - Fax: 03/26.59.17.72
veuve.eleonore@cder.fr *Cherche distributeurs*
- 27 Champagne Doyard :**
39, Avenue Général Leclerc - 51130 Vertus
Tél: 03/26.52.14.74 - Fax: 03/26.52.24.02
contact@champagnedoyard.fr
Dercor à Moorsele
- 28 Champagne Pierre Callot & Fils :**
100, Avenue Jean Jaurès - 51190 Avize
Tél: 03/26.57.51.57 - Fax: 03/26.57.99.15
thierry.callot@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 29 Champagne Doyard Mahé :**
28, Chemin des sept Moulins - Le Moulin d'Argensole
51130 Vertus - Tél: 03/26.52.23.85 - Fax: 03/26.59.36.69
champagne.doyard-mahe@wanadoo.fr
Cherche distributeurs à Bruxelles et Wallonie
Vermeersch à Blankenberge - De Heerlijkheid à Berchem
Jeuris wijnhuis à Heusden Zolder et à Roeselare

- 30 Champagne Paul Lebrun :**
35, rue Nestor Gaunel - 51530 Cramant
Tél: 03/26.57.54.88 - Fax: 03/26.57.90.02
champagne.vignier-lebrun@wanadoo.fr
- 31 Champagne Launois-Lebrun :**
11, rue des Lombards - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.52.03.25 - Fax: 03/26.52.03.37
champagne-launois-lebrun@orange.fr *Cherche distrib.*
- 32 Champagne Girard :**
20, rue Charpentier Laurain - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.51.08.79 - Fax: 09/73.31.04.97
contact@champagne-francois-girard.com
Cherche distributeurs
- 33 Champagne Pierre Moncuit :**
11, rue Persault Maheu - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.57.52.65 - Fax: 03/26.57.97.89
contact@pierre-moncuit.fr
- 34 Champagne Robert Charlemagne :**
5 bis, Av. Eugène Guillaume - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.57.51.02 - Fax: 03/26.57.58.05
info@champagne-robert-charlemagne.com
- 35 Champagne Bardy-Chauffert :**
2, Place de la Gloie - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.57.97.57 - Fax: 03/26.58.84.34
contact@champagne-bardy-chauffert.com
- 36 Champagne Thierry Bourmault :**
5, rue Bouton d'Or - 51530 Cuis
Tél: 03/26.59.79.57 - 06/60.57.36.61 - Fax: 03/26.59.79.57
champagnethierrybourmault@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 37 Champagne Bernard Tissier & Fils :**
Chemin de la Grange au bois "Les goulets"
51530 Chavot-Courcourt - Tél: 03/26.55.47.67
06/07.64.45.50 - pascaltissier@orange.fr
- 38 Champagne Dominique Crété & Fils :**
99, rue des Prieurés - 51530 Moussy
Tél: 03/26.54.52.10 - Fax: 03/26.52.79.93
champagne-dominique-crete@orange.fr *Cherche dist.*
- 39 Champagne Michel Turgy :** 17-18, rue de l'Orme
51190 Le Mesnil sur Oger - Tél: 03/26.57.53.43
Fax: 03/26.57.52.05 - infos@champagne-turgy.com
- 40 Champagne JL Vergnon :**
1, Grande Rue - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.57.53.86 - Fax: 03/26.52.07.06
contact@champagne-jl-vergnon.com
- 41 Champagne Bliard-Moriset :**
2, rue du Grand Mont - 51190 Le Mesnil sur Oger
Tél: 03/26.57.53.42 - jl.bliard@wanadoo.fr
Ch.dist. en Wallonie - @champagnebubbles à Oostakker
- 42 Champagne Charles Pougeoise :**
23, Boulevard Paul Goerg - 51130 Vertus
Tél: 03/26.52.26.63 - Fax: 03/26.52.19.66
charles.pougeoise@wanadoo.fr
Maison Christiaens à Bilzen - Vanden Bulcke à Roeselare
- 43 Champagne Thomas Frédéric / Saint-Sauveur :**
56, rue Mont Chenil - 51130 Vertus
Tél: 03/26.52.12.85 - Fax: 03/26.59.74.59
st-sauveur@orange.fr
- 44 Champagne Michel Mailliard :** 52, av. Bammental
51130 Vertus - Tél: 03/26.52.15.18 - Fax: 03/26.52.24.05
info@champagne-michel-mailliard.com *Cherche dist.*
- 45 Champagne Bourmault & Fils :** 41, Rempart du Midi
51190 Avize - Tél: 03/26.59.79.41 - Fax: 03/26.58.67.74
christian.bourmault@wanadoo.fr
*Cherche dist. sur Bruxelles - Les Caveaux d'Elie à Colfontaine
La Gastronomie à Eupen - Wijnen Nathalie Kint à Vichte*
- 46 Champagne Desbordes & Fils :**
15, rue de la Libération - 51530 Chavot
Tél: 03/26.54.31.94 - 06/74.53.71.74 - Fax: 03/26.54.36.60
- 47 Champagne Diogène Tissier & Fils :**
10, rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt
Tél: 03/26.54.32.47 - Fax: 03/26.54.32.48
diogenetissier@hexanet.fr *Cherche distributeurs*
- 48 Champagne Veuve Godart & Fils :**
5 Ter, avenue du Mont Felix - 51530 Moussy
Tél: 03/26.54.04.36 - Fax: 03/26.55.13.56
champagne.veuve.godart.fils@wanadoo.fr
- 49 Champagne Lequien & Fils :**
1, rue d'Ilbesheim - 51530 Chavot-Courcourt
Tél: 03/26.54.95.84 - Fax: 03/26.55.40.50
champagne.lequien.et.fils@orange.fr
- 50 Champagne M. Hostomme :**
5, rue de l'Allée - 51530 Chouilly
Tél: 03/26.55.40.79 - Fax: 03/26.55.08.55
champagne.hostomme@wanadoo.fr
*De Gouden Leeuw à Meerhout - KM Benelux à Bxl
Portovino à Maldegem - World Wide Wines à Diest*
- 51 Champagne Legras & Haas :**
7-9 Grande Rue - 51530 Chouilly
Tél: 03/26.54.92.90 - Fax: 03/26.55.16.78
direction@legras-et-haas.com
*Cherche distributeurs en Flandre - Champagnothèque à Bxl
Les Perles du Cellier à Bxl - Les Sens du Vin à Arlon*
- 52 Champagne Alain Bergère :**
81, Grande Rue - 51270 Etoges
Tél: 03/26.59.35.90 - 03/23.70.29.82 - Fax: 03/26.53.12.55
champagne-alain-bergere@wanadoo.fr *Cherche dist.*
- 53 Champagne Guenel-Buffry :**
3, route de Toulon - 51270 Etoges
Tél: 03/26.59.32.84 - Fax: 03/26.58.32.44
champagne-guenel-buffry@orange.fr
- 54 Champagne Benoît Cocteaux :**
11, rue du Château - 51260 Montgenot
Tél: 03/26.81.80.30 - Fax: 03/26.42.36.69
cocteaux.benoit@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 55 Champagne G. Richomme :**
6, rue de la Brèche - 51120 Barbonne-Fayel
Tél: 03/26.80.20.33 - Fax: 03/26.80.25.27
champagne.richomme@orange.fr *Cherche distrib.*
- 56 Champagne Jean-Marie Marcoult & Fils :**
2, Place de l'Eglise - 51260 La Celle sous Chantemerle
Tél: 09/62.13.59.15 - champagnemarcoult@orange.fr
Cherche distributeurs
- 57 Champagne Pierre Launay :**
11, rue Saint-Antoine - 51120 Barbonne-Fayel
Tél: 03/26.80.20.03 - Fax: 03/26.42.73.01
contact@champagne-launay.fr *Cherche distributeurs*

Anciens Numéros (Version "Papier")



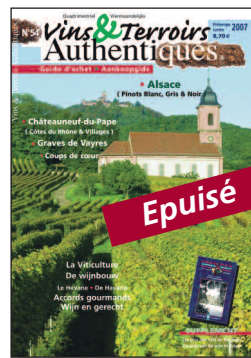
N°51 (2006)
Valais
Cornas • Saint-Péray
Saint-Joseph



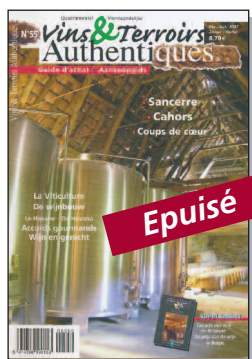
N°52 (2006)
Chablis
Saint-Chinian • Faugères
Reuilly • Quincy



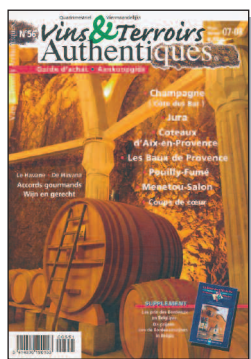
N°53 (2006-07)
Champagne (Reims)
Costières de Nîmes
Entre-deux-Mers



N°54 (2007)
Alsace
(Pinot blanc, gris & noir)
Châteauneuf-du-Pape
Graves de Vayres



N°55 (2007)
Sancerre
Cahors



N°56 (2007-08)
Champagne (Côte des Bar)
Jura
Coteaux d'Aix en Provence
Pouilly-Fumé • Menetou-Salon



N°57 (2008)
Gaillac
Meursault
Sainte-Foy Bordeaux



N°58 (2008)
Côtes de Castillon
Côtes de Francs
Lirac • Tavel
Bourgueil - St Nicolas



N°59 (2008-09)
Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côtes du Ventoux



N°60 (2009)
Riesling & Muscat d'Alsace
Côtes de Duras
Côtes du Marmandais



N°61 (2009)
Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Bandol • Côtes du Luberon



N°62 (2009-10)
Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin

Oude nummers - Old numbers



N°63 (2010)

Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage



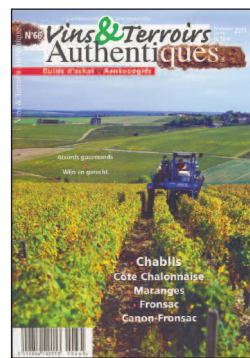
N°64 (2010)

Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan



N°65 (2010-11)

Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



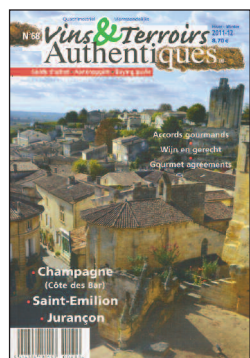
N°66 (2011)

Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac



N°67 (2011)

Côtes de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray



N°68 (2011-12)

Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon



N°69 (2012)

Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Moulin-à-Vent • Chénas



N°70 (2012)

Corbières
Fitou
Sancerre

1 N°: 6,00 € • 3 N°: 12,00 € • 6 N°: 20,00 € (Port Gratuit - Portokosten gratis)

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: BE70 210-0985687-25

Version "Informatique"
"Computer" versie
"Computer" version

Voir site internet
See website
Zie website

www.vinsetterroirs.be

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A. The V.T.A. trade fair



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

De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.



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.

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

Vins & Terroirs
Authentiques

N°72 Printemps
Lente
Spring **2013**



Minervois



Madiran



Alsace

Minervois • Madiran • Pacherenc du Vic Bilh
Gewürztraminer d'Alsace

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

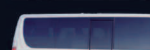
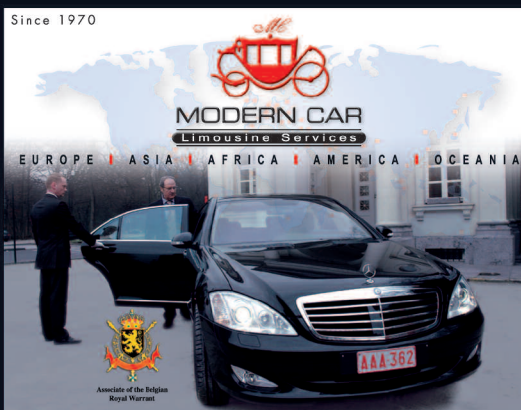
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.

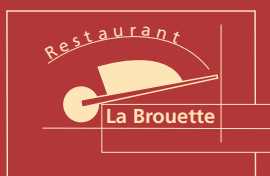


Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

© 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
www.labrouette.be



LE MAGNY

Hôtel***Restaurant

Agnès et Gilles OLIVEAU



Recommandé
par V.T.A.



UN ACCUEIL
ET UN CONFORT PARFAIT.



UN SEJOUR
AU CŒUR DU GOÛT...



LA NATURE, PARTOUT...



Route de Tonnerre - 10340 Les Riceys
Tél: 03 25 29 38 39 - Fax: 03 25 29 11 72
www.hotel-lemagny.com



Librerie SPÉCIALISÉE

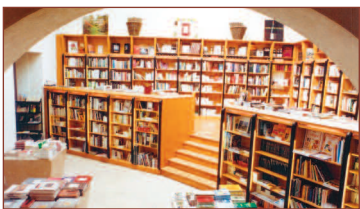
Vin & gastronomie
Littérature, beaux livres, guides pratiques
Livres & jeux pour les enfants

Vins DE BOURGOGNE

Expédition et vente à emporter
Plus de 50 domaines
parmi les plus grands producteurs
de vins de Bourgogne

Objets AU SERVICE DU VIN

Carafes, Verres, Tire-bouchons...



www.athenaeum.com



5, rue de l'Hôtel-Dieu
21200 Beaune - France
Tél : 03 80 25 08 30
Fax : 03 80 25 08 31
info@athenaeum.com
Ouvert 7 jours sur 7
de 10 H à 19 H

Recommandé
par V.T.A.