

Vins & Terroirs Authentiques®

Été - Aut. 2013
Zomer - Herfst
Summer-Autumn
8,70 €

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Accords gourmands

Gourmet agreements

Wijn en gerecht

• Vins de Saumur

• Côtes de Bourg

• Brouilly

• Côte de Brouilly



Foire du Vin

Roeselare
18-20 / 10 / 2013
Mechelen
08-10 / 11 / 2013
Gent
22-24 / 11 / 2013

6 wijnbeurzen in Vlaanderen - 6 salons de vin en Flandre

vraag uw gratis inkomkaart aan via onze website
(vermelding "Vins et Terroirs")

demandez votre invitation gratuite par notre site
(mention "Vins et Terroirs")

www.foireduvin.be

Excellence
Les **VINS** de
TERROIR
et Produits Régionaux

SECLIN Parc de la Ramie

A1 sortie 19 - à 10 mn de Lille - De Lille Bus Ligne 55 - 56

Entrée
Gratuite

300 Exposants Présents

1000 bouteilles à gagner

1 au 4 Novembre

Vend. à Dim. 10h 20h Lundi 10h 18h L'accès au salon ne sera plus autorisé à partir de 19h30.

34^{ème} Edition

Restauration sur place

Vente à emporter

Dégustation de centaines de Crus

Parking Gratuit

Préparer votre visite :
www.vins-de-terroir.com



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

Editorial

Tandis que se profile bientôt à l'horizon la sortie du numéro 75 de "Vins et Terroirs Authentiques", annonçant le jubilé de notre "Quadrimestriel", nous soufflons aujourd'hui notre première bougie virtuelle.

Est-ce au nom de l'"authenticité" ou parce que nous sommes profondément attachés au côté charnel de notre guide dans sa version papier, toujours est-il que l'accessibilité de ce dernier via internet s'est fait quelque peu attendre... Aujourd'hui, c'est chose faite.

Par ailleurs, nous avons profité de ce premier anniversaire pour rendre désormais disponibles gratuitement via notre site internet, les numéros des cinq dernières années. Ce sera, à l'image du sort réservé à une bonne bouteille, l'occasion de partager et de déguster sans modération notre formidable carnet d'adresses.

Celui-ci s'enrichit encore aujourd'hui avec la parution de notre guide d'été-automne. (ou devrais-je dire d'automne-automne?) et l'entrée en scène de plusieurs cépages très authentiques et

traditionnels mais surtout mondialement connus: le merlot, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le gamay.

Notre Tour de France nous fait redécouvrir les paysages de l'estuaire bordelais, l'actualité des Côtes de Bourg et les caves troglodytiques des vins de Saumur en Loire. L'arrivée du peloton de nos lecteurs œnologues se fera au sommet de la côte de Brouilly, sous les acclamations d'une foule de vigneron passionnés.

Michel Praet



Vendanges en Beaujolais

© Inter-Beaujolais

Index

• Editorial - Edito.....	3	• Brouilly.....	57
• Côtes de Bourg.....	5	• Côte de Brouilly.....	69
• Saumur-Champigny.....	27	• Coups de Cœur.....	78
• Saumur Puy Notre-Dame.....	42	• Anciens N° - Oude Nummers - Old Numbers.....	80
• Saumur.....	43	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	82

"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

Photo de couverture: Château Yvonne à Parnay (Saumur-Champigny)

Edito

Terwijl de publicatie van nummer 75 van "Vins et Terroirs Authentiques" zich aan de horizon aftekent en het jubileum van onze "Viermaandelijke Gids" aankondigt, blazen we vandaag ons eerste virtuele kaarsje uit. Is het vanwege de "authenticiteit" of omdat wij zo diep gehecht zijn aan de tastbare kant van onze gids in de papieren versie, zeker is dat de toegankelijkheid van onze gids via het internet even op zich heeft laten wachten... Nu is ze echter een feit.

We hebben overigens deze eerste verjaardag te baat genomen om de nummers van de laatste vijf jaar gratis ter beschikking te stellen via het internet. Dit zal, naar analogie met het lot dat een goede fles beschoren is, de gelegenheid zijn om ons geweldig adresboekje te delen en er zonder mate van te genieten.



© Inter-Beaujolais

Het verrijkt zich vandaag nog met de verschijning van onze zomer-herfstgids (of misschien eerder herfst-herfstgids...?) en de opkomst van een aantal zeer authentieke en traditionele maar ook wereldberoemde druivensoorten, de merlot, de cabernet sauvignon, de cabernet franc en de gamay.

Onze Ronde van Frankrijk voert ons naar het estuarium van de Bordeauxstreek, nieuws van de Côtes de Bourg en de grotkelders van de Saumurwijnen in de Loirestreek. Het peloton van onze wijnliefhebbende lezers komt aan op de top van de heuvel van Brouilly, onder het gejuich van een menigte gepassioneerde wijnmakers.

Michel Praet

Editorial

While the release of Number 75 of "Vins et Terroirs Authentiques", announcing the silver jubilee of our "Four-Monthly", is just around the corner, we are today blowing our first virtual candle.

Is it the name of "authenticity" or because we are deeply attached to the carnal side of our guide in its paper version, either way, the online accessibility of our guide has had to be waited for somewhat... Today, it's a done deal.

Furthermore, we have taken advantage of this first birthday to make the numbers of the last five years freely available via our website. This will be, not unlike the fate reserved for a good bottle, an occasion for sharing our formidable address book, and for tasting its wines without moderation.

That address book is further enriched today by the publication of our summer/autumn guide (or should I say autumn-autumn? ...) and the entrance on stage of several authentic and traditional, but above all universally known, grape varieties, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, and gamay.

Our "Tour de France" gets us to rediscover the landscapes of the Bordeaux estuary, the topicality of the Côtes de Bourg and the troglodyte cellars of the Saumur wines in the Loire Valley. The peloton of our oenophile readers will arrive at the top of Mont Brouilly, under the acclamations of a crowd of fervent vine growers.

Michel Praet

Côtes de Bourg: Une force tranquille, au rythme du fleuve et de l'estuaire



Fièrement perchée au-dessus des eaux de la Dordogne, la citadelle construite par les Anglais face à l'immense estuaire girondin semble veiller, telle une sentinelle, sur le pays bourgeais, surnommé "Petite Suisse Girondine"...

Entrons dans cette région vallonnée qui de tous temps, a dû mener un combat pour faire exister son identité aux côtés de ses prestigieux voisins médocains ou libournais.

Historique

Maritime et terrienne, déployée en arc de cercle sur une quinzaine de communes viticoles, l'appellation Côtes de Bourg cumule dans sa forte identité tous les traits d'une riche histoire.

La vocation viticole du pays de Bourg-sur-Gironde remonte au II^{ème} siècle après J.-C., lorsque l'ancêtre du cabernet, le "vitis biturica", y est planté par les Romains.

L'essor sera rapide, justifié par la situation stratégique de la zone, sur l'axe maritime et fluvial entre les provinces britanniques, la Gaule narbonnaise et Rome.

La prospérité du site dure jusqu'au 9^{ème} siècle, époque des invasions barbares, qui touchent avant tout les sites stratégiques. Pendant ce temps, et jusqu'au 13^{ème} siècle, les échanges commerciaux sont maintenus, depuis la fière citadelle de Bourg, baptisée

"première filleule de Bordeaux", jusqu'à l'Angleterre, où le vin s'exporte par cargaisons entières.

Aujourd'hui, la cité est devenue une paisible bourgade, située sur les bords de la Dordogne et dont le port de plaisance, reconverti témoigne du rôle commercial historique passé.

A partir du 19^{ème} siècle, les vignobles des Côtes doivent se rendre à l'évidence: le Médoc devient le haut lieu des élégances viticoles. Pour résister, la plupart d'entre eux jouent une mauvaise carte, celle d'une augmentation significative de la quantité de production.

Le classement de 1855 porte l'estocade aux vins de Côtes, tandis que les Graves (excepté Haut-Brion) et le Libournais vont mettre un siècle à recréer leur image.

Définie initialement par un jugement du tribunal civil de Blaye dès 1926, l'appellation "Bourg" ou "Côtes de Bourg" est réservée à tous les vins rouges du canton. C'est en 1936 qu'est consacrée l'appellation d'origine contrôlée. En 1941, cette reconnaissance est étendue aux vins blancs.

Superficie et production

Le vignoble couvre aujourd'hui environ 4000 hectares (25 hectares seulement consacrés aux cépages blancs) et la production des quelque 450 producteurs approche les 200 000 hectolitres. Le cinquième de la superficie totale est cultivé par 180 d'entre eux et part en vinification vers les quatre caves coopératives de la région.

Cépages et styles des vins

Les vins tranquilles se déclinent en blancs secs (marginiaux) et en rouges.

- Les blancs font appel au trio classique du Bordelais: sauvignon (46% - fraîcheur et finesse), sémillon (23% - gras et volume) et



Château Eyquem



l'estuaire. On y recense une augmentation de l'ensoleillement de 10% par rapport à la moyenne du département de la Gironde. Il reste toutefois typique du bordelais, avec des conditions très variables d'une année à l'autre, ce qui renforce l'effet millésime. Les coteaux, majoritairement orientés au sud, accueillent des vignes qui bénéficient régulièrement d'une très belle arrière-saison.

la muscadelle (8% - élargissement de la gamme aromatique). Le colombar (23%) vient parfois en appoint, de manière plus isolée.

- Les rouges sont principalement issus des cépages merlot (67%), cabernet sauvignon (21%) et dans une moindre mesure, des cépages cabernet franc (6%) et côt (6%), localement appelé malbec. De couleur soutenue, généreux et structurés, tout en restant francs de fruit, ils bénéficient souvent d'élevages en barriques qui complexifient leur palette d'arômes et leur confèrent un potentiel de conservation.

Sols et climat

- On recense trois types pédologiques dans l'appellation. Les sols limoneux bruns-rouges sont particulièrement adaptés au merlot, au cot et au sauvignon. Sur les coteaux, on retrouve des sables gravo-argileux qui conviennent au merlot et aux cabernets.

L'empreinte géologique dominante dans l'appellation reste l'argilo-calcaire. C'est la terre de prédilection du merlot, majoritaire dans l'appellation.

- Le climat se trouve réellement tempéré par l'influence modératrice de

Commercialisation

L'appellation "Côtes de Bourg" ou "Bourg" reste très fidèle au marché national. 85% de sa production est écoulee dans l'hexagone. A l'export, le Benelux figure en bonne place, aux côtés du Royaume-Uni et de l'Allemagne.

Les Côtes de Bourg signent une vraie différence dans la grande famille des Bordeaux. Ils sont non seulement une entité administrative et politique (située sur un seul canton) mais surtout une entité géographique, de terroir et de climat.

Les vins qui y sont produits représentent une belle opportunité pour les oenophiles qui élargissent leurs horizons de dégustation au-

delà du Médoc et du pays de Saint-Emilion-Pomerol. Quelque peu victimes de leur assimilation aux appellations de base du vignoble girondin, ces crus sont souvent proposés à des prix très sages... pour la région.

Il semble qu'ils éprouvent quelques difficultés à effectuer sur les marchés la percée commerciale qu'ils mériteraient. A nous d'en profiter!



Château Landreau

Côtes de Bourg: Een stille kracht, op het ritme van de rivier en de riviermond

Trots verheven boven het water van de Dordogne lijkt de citadel, die door de Engelsen werd gebouwd met uitzicht op het enorme estuarium van de Gironde, als een schildwacht te waken over het Bourgeoisland, bijgenaamd "Petite Suisse Girondine"...

Laten we binnengaan in deze heuvelachtige streek die in alle tijden heeft moeten strijden om zijn identiteit te handhaven naast die van zijn prestigieuze burens van de Médoc of de Libourne.

Geschiedenis

Maritiem en landelijk, als een regenboog uitgestrekt over een vijftiental wijnbouwgemeenten, cumuleert de appellation Côtes de Bourg in zijn sterke identiteit alle trekken van een rijke geschiedenis. De wijnbouwroeping van het land van Bourg-sur-Gironde gaat terug tot de tweede eeuw na Christus, wanneer de voorvader van de Cabernet, de "vitis biturica" er wordt geplant door de Romeinen.

Het kent een snelle bloei, te danken aan de strategische ligging van het gebied, op de zee- en rivieroute tussen de Britse provincies, Narbonnisch Gallië en Rome. De welvaart van de site zal duren tot de 9e eeuw, de tijd van de Barbaarse invallen, waarmee vooral alle strategische locaties te kampen krijgen. In die tijd en tot de 13e eeuw blijft de handel vanuit de trotse citadel van Bourg, het "eerste petekind van Bordeaux", naar Engeland gehandhaafd en wordt de wijn in volle scheepsladingen uitgevoerd.

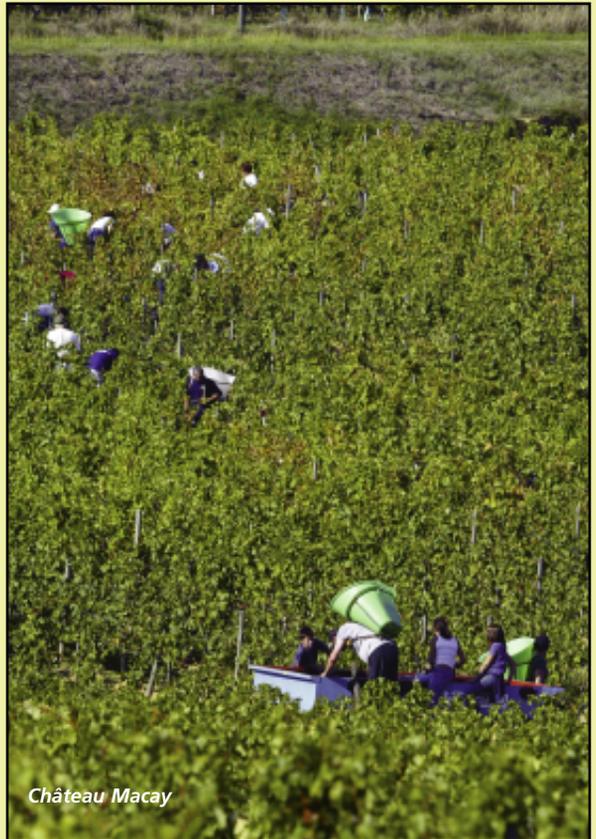
Nu is de stad uitgegroeid tot een rustig stadje aan de oever van de Dordogne en waarvan de jachthaven nog getuigt van de belangrijke handelsrol in het verleden.

Vanaf de 19e eeuw moeten de wijngaarden van de Côtes de feiten onder ogen zien: de Médoc wordt het mekka van de wijnbouw. Om weerstand te bieden, spelen de

meeste van hen een slechte kaart uit, die van een aanzienlijke verhoging van de productiehoeveelheid.

Het klasement van 1855 geeft de genadeslag aan de wijnen van de Côtes, terwijl de Graves (behalve Haut-Brion) en de Libournais er een eeuw over zullen doen om hun imago te herstellen.

Aanvankelijk gedefinieerd bij een vonnis van de burgerrechtbank van Blaye vanaf 1926 is de appellation "Bourg" of "Côtes de Bourg" voorbehouden voor alle rode wijnen uit het kanton. In 1936 wordt ze tot AOC bekrachtigd. In 1941 wordt deze erkenning uitgebreid tot de witte wijnen.



Oppervlakte en productie

Het wijngebied beslaat nu ongeveer 4.000 hectaren (slechts 25 hectaren zijn gewijd aan

de witte druiven) en de productie van de ongeveer 450 producenten benadert de 200.000 hectoliter. Een vijfde van de totale oppervlakte wordt bebouwd door 180 van hen en is bestemd voor de vier coöperatieve kelders van de streek.

Druiven- en wijnsoorten

De stille wijnen zijn verkrijgbaar in droge witte (marginaal) en rode wijnen.

- De witte wijnen maken gebruik van het klassieke trio van de Bordeauxstreek: de Sauvignon (46% - frisheid en finesse), de Sémillon (23% - vet en volume) en de Muscadelle (8% - verbreding van het aromatisch palet). Soms komt de Colombard (23%) erbij, op een meer geïsoleerde manier.

- De rode wijnen zijn voornamelijk afkomstig van de Merlot (67%), de Cabernet Sauvignon (21%) en, in mindere mate, de Cabernet Franc (6%) en de Côt (6%), die ter plaatse de Malbec genoemd wordt. Met een diepe kleur, gul en gestructureerd, met behoud van een onvervalste fruitigheid, genieten ze vaak van rijping op fusten die hun aromatisch palet compliceert en hun een bewaarpotentieel verleent.

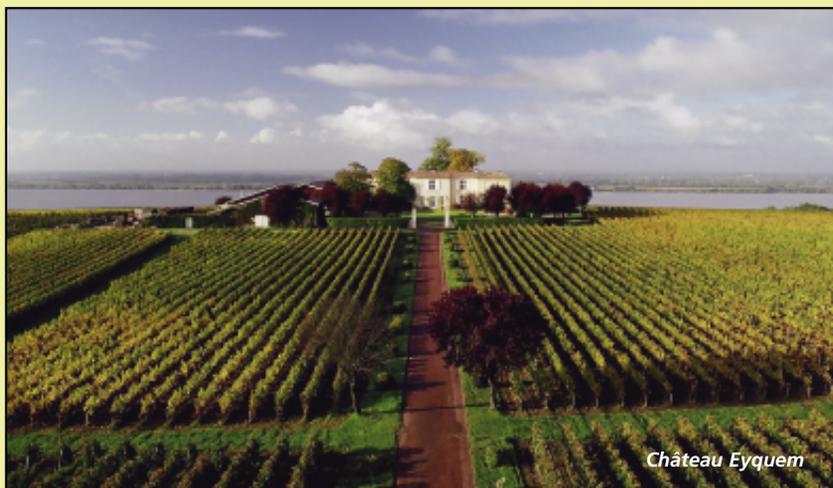
De dominante geologische stempel in de appellation blijft klei-kalk. De favoriete bodem van de Merlot, die overheerst in de appellation.

- Het klimaat wordt echt getemperd door de matigende invloed van het estuarium. Men tekent er 10% meer zon op dan het gemiddelde in het departement van de Gironde. Het blijft echter typisch voor de Bordeauxstreek, met zeer variabele omstandigheden van jaar tot jaar, wat het wijnjaareffect versterkt. De hellingen, die meestal naar het zuiden gericht zijn, onthalen wijngaarden die regelmatig genieten van een zeer mooi naseizoen.

Commercialisering

De appellation "Côtes de Bourg" of "Bourg" blijft erg trouw aan de nationale markt. 85% van de productie wordt verkocht in Frankrijk. In de export is de Benelux prominent, naast het Verenigd Koninkrijk en Duitsland.

De Côtes de Bourg staan voor een echt verschil in de grote familie van de Bordeaux. Ze vormen niet alleen een bestuurlijke en politieke entiteit (gelegen in één enkel kanton), maar ook een geografische entiteit qua bodem en klimaat.



De wijnen die er geproduceerd worden, vertegenwoordigen een mooie opportuniteit voor de wijnliefhebbers die hun proefhorizon verbreden tot buiten de Médoc en het land van Saint-Emilion - Pomerol. Deze wijnen, die enigszins het slachtoffer zijn van hun assimilatie

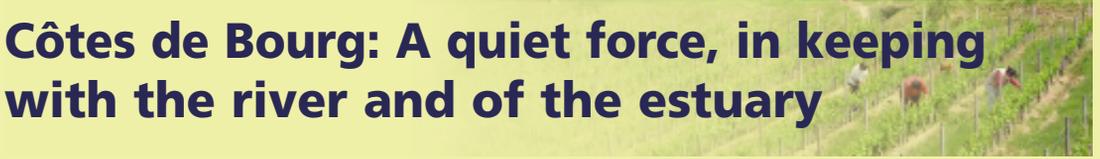
Bodems en klimaat

- Er zijn drie verschillende bodemsoorten in de appellation. De roodbruine leemgronden zijn bijzonder geschikt voor de Merlot, de Côt en de Sauvignon. Op de hellingen vinden we kiezel-kleizandgronden die geschikt zijn voor de Merlot en de Cabernet.

met de basisappellations van het wijnbouwgebied van de Gironde zijn vaak beschikbaar tegen zeer redelijke prijzen... voor de regio dan toch.

Het lijkt erop dat ze wat problemen hebben om de commerciële doorbraak te maken die ze verdienen. Aan ons om daarvan te profiteren!

Côtes de Bourg: A quiet force, in keeping with the river and of the estuary



Proudly perched above the waters of the Dordogne, the citadel built by the English opposite the immense estuary of the Gironde seems to be watching, like a sentinel, over the land of the Bourg, nicknamed the "Little Girondian Switzerland"...

Let's enter this undulating region which, for ever and a day, has had to fight for its identity by the side of its prestigious neighbours, Médoc and Livourne.

History

Maritime and terrestrial, deployed as an arc of a circle over some fifteen wine-growing communes, Côtes de Bourg cumulates all the features of a rich history within its strong identity.

The wine-growing vocation of the land of Bourg-sur-Gironde goes back to the 2nd century AD, when the Cabernet's ancestor, "vitis biturica", was planted there by the Romans.

The rise was to be rapid, justified by the region's strategic location, on the sea and river axis between the British provinces, Narbonese Gaul, and Rome.

The location's prosperity lasted until the 9th century, time of the Barbarian invasions, which above all impacted the strategic sites. During this time, and until the 13th century, trade was maintained, from the proud Citadel of Bourg, christened the "first goddaughter of Bordeaux", to England, where the wine was exported as entire cargoes.

Today, the city has become a peaceful little town, located on the banks of the Dordogne, whose converted marina testifies to its previous historical commercial role.

As from the 19th century, the Côtes vineyards have had to yield to the facts: the Médoc

became the Mecca of wine-growing elegance. To resist, most of them played the wrong card, that of significantly increased production.

The classification of 1855 brought the death-blow to the Côtes wines, while the Graves (except for Haut-Brion) and the Livourne were to take a century to recreate their image.

Defined initially by a judgement of the civil court of Blaye in 1926, the Appellation "Bourg" or "Côtes de Bourg" was reserved for all of the canton's red wines. It was in 1936 that the "Appellation d'Origine Contrôlée" was consecrated. In 1941, this recognition was extended to the white wines.

Production Area

The vineyard covers about 4,000 hectares today (only 25 hectares are devoted to white grape varieties) and the production of some 450 producers amounts to somewhere around 200,000 hectolitres. A fifth of the total surface area is cultivated by 180 of them and the ensuing wine goes to the region's four cooperative wine cellars.

Grape Varieties and Wine Styles

The still wines are proposed as dry whites (marginal) and reds.

- The whites call upon the traditional Bordeaux grape trio: the Sauvignon (46% - freshness and smoothness), the Sémillon (23% - rich and voluminous) and the Muscadelle (8% - enlargement of the aromatic range). The Colombard (23%) comes sometimes in support, in a more isolated way.

- The reds come mainly from the Merlot (67%), the Cabernet Sauvignon (21%) and to a lesser extent, the Cabernet Franc (6%) and the Côt (6%), locally called the Malbec. Of sustained colour, generous and structured, while remaining frankly fruity, they often benefit from maturing in barrels, which make their pallet of flavours more complex and increase their laying-down potential.

Soils and Climate

- The Appellation includes three pedological soil types. The brown-red silty soils are particularly suited for the





Château de la Grave

Merlot, the Côt and the Sauvignon. On the slopes, one finds gravo-argillaceous sands that are suitable for the Merlot and the Cabernets. The dominant geological footprint in the Appellation remains argilo-calcareous. This is the soil of predilection of the Merlot, the lion's share of the Appellation.

- The climate is really tempered by the moderating influence of the estuary. It is reckoned to enjoy 10% more sunshine than the Gironde Department average. It remains however typically Bordeaux, with very variable conditions from one year to another, which reinforces

the vintage effect. The slopes, mainly facing due south, accommodate vines that regularly benefit from an Indian Summer.

Marketing

The "Côtes de Bourg" or "Bourg" Appellation remains really true to the national market. 85% of its production is sold in France. As export markets, the Benelux Countries have a good place, by the side of the United Kingdom and Germany.

The Côtes de Bourg wines mark a real difference within the great Bordeaux family. They are not only an administrative and political entity (located in only one canton) but above all a geographical entity, of soil and of climate.

The wines that are produced there represent a fine opportunity for wine-lovers who would like to widen their tasting horizons beyond the Medoc and the land of Saint-Emilion-Pomerol. Somewhat victims of their assimilation into the basic Appellations of the vineyard of the Gironde, these wines are often proposed at very reasonable prices... for the region.

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

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

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

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

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

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

"Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



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



= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception



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



6,80 €

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



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



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



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

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 lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

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

29 **Château Descazeaux**

Vue: Très jolie robe violine, de belle brillance.
Nez: Un nez très engageant, qui privilégie ouvertement l'expression des petites baies noires confiturées et des épices (baie de genévrier, poivre).
Bouche: Tout en équilibre, ce vin suave offre une bouche pleine, harmonieuse, où les tanins enveloppent une matière fruitée mûre et concentrée (griotte, cassis, myrtille). La finale, persistante et encore jeune, s'exprime sur le noyau de cerise.



★★★(*)
 4,60 € (2014-16) ME:100 15/20
www.cave-du-bourgeois.com

20 **Château Grand Plantier**

Vue: Robe cerise assez intense, à reflets bleutés.
Nez: Dès le premier nez, les arômes chaleureux de fruits cuits voire macérés (kirsch, prune) se livrent de concert.
Bouche: Encore très jeune, franche de fruit (saveurs de baies rouges acidulées), cette cuvée tout en fraîcheur offre une belle tonicité en bouche. On y apprécie la générosité des saveurs de noyau de cerise et de sureau, enveloppées de tanins structurants et distingués, partiellement fondus.



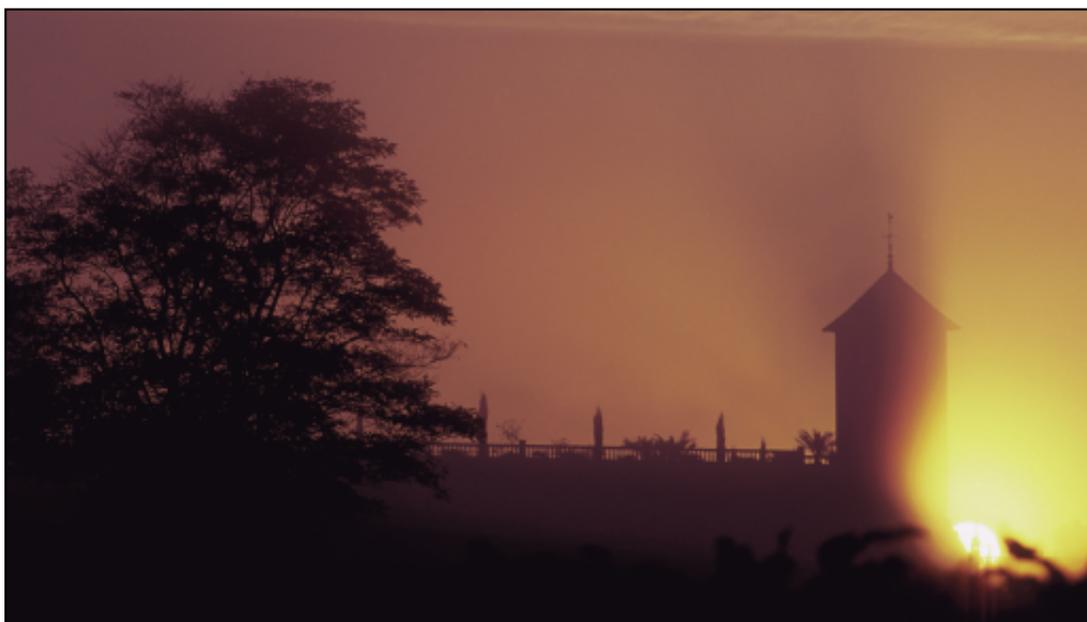

★★★
 7,00 € (2014-17) ME:75 - MA:20 - CF:5 15/20
www.la-mesteyrie.com

22 **Clos du Cheval Blanc**

Vue: Grenat profond au disque violacé.
Nez: Dès l'ouverture, c'est le registre fruité qui s'impose (fruits rouges et noirs), ensuite complété par une touche boisée délicate.
Bouche: Un vin au caractère affirmé, s'appuyant sur une charpente ferme qui doit encore s'assagir. Le fruit n'est pas absent et la concentration de matière appréciable. Les saveurs de baies noires sauvages et d'épices se livrent généreusement. Ce cru séveux va se fondre et gagner en douceur d'ici 1 an.



★★★
 (2014-16) ME:80 - CS:20 14,5/20





21

Château Garreau

Vue: Concentrée, rubis intense et éclatant.

Nez: Expressif et de caractère, ce bouquet suave associé avec réussite les senteurs fruitées (confiture de mûres), épicées et minérales.

Bouche: L'entrée de bouche, concentrée et suave, donne le ton d'une cuvée au grain serré, dont la charpente tannique noble et ferme à la fois n'a d'égal que l'intensité fruitée (mûre sauvage, cassis, cerise). Cette bouche énorme jouit d'un parfait équilibre et sa densité est exemplaire. Finale interminable associant notes fruitées et de boisé noble.



  (2013-19) ME:80 - CS:20 ★★★
18,5/20

www.chateaugarreau.com

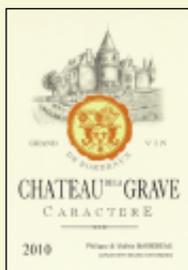
27

Château de la Grave "Caractère"

Vue: Superbe robe grenat soutenu, sombre et très jeune.

Nez: Profond et enveloppé, sur des arômes charmeurs de fruits au sirop (myrtille, griotte) et des notes lactiques et cacaotées.

Bouche: Dotée d'une grande ambition, cette bouche suave présente une trame serrée, qui fait honneur à l'appellation. Les saveurs fruitées (mûre sauvage, myrtille, cerise) se montrent exubérantes et l'élégance tannique est appréciée. Un cru en devenir, issu d'une vinification parfaitement maîtrisée.



  9,50 € (2014-18) ME:80 - CS:20 ★★★
18/20

www.chateaudelagrave.com



27

Château de la Grave "Nectar"

Vue: Somptueuse robe grenat pourpre profond.

Nez: Expressif en senteurs inhérentes à l'élevage, ce bouquet toasté et légèrement grillé évoque le caramel et la boîte à cigares. Très parfumé!

Bouche: Voluptueuse, l'attaque annonce un cru doté d'une texture douce et de tanins fins et enveloppants. Le milieu de bouche exprime d'intenses saveurs de fruits noirs et épicés et la finale, interminable, offre un remarquable équilibre et une précision exemplaire. Vinification ambitieuse et parfaitement maîtrisée.



  14,00 € (2014-19) ME:90 - CS:10 ★★★
17,5/20

www.chateaudelagrave.com

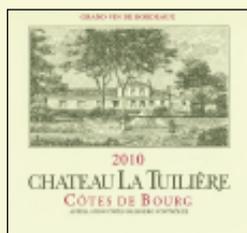
35

Château La Tuilière

Vue: Robe rubis cerise, de belle brillance.

Nez: De fines notes de tabac blond, bois exotique (santal) et de fruits mûrs envahissent un bouquet complexe et de grande douceur.

Bouche: Beaucoup de fraîcheur dans cette bouche franche et suave, tout en élégance, dont la chair de fruit (cerise) se montre chatoyante. Les dégustateurs apprécient la noblesse de tanins d'une cuvée travaillée en élégance. La finale, de persistance appréciable, s'exprime sur le noyau de cerise.



 14,90 € (2014-17) ME - CS - MA ★★★
17/20

www.chateaulatuiliere.com



Château Garreau

25

Château Puy d'Amour

"Cuvée Grain de folie" N°5

Vue: Superbe robe grenat profond au disque encore jeune.

Nez: Charmeur par sa douceur lactique, ce bouquet mêle avec harmonie les senteurs de bois exotique et tabac blond et les notes de cerise macérée voire au marasquin.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru ambitieux séduit par sa trame serrée. Issu d'une vinification aboutie, il voit son expression de fruit (cerise, cassis, mûre) généreuse et soutenue par des tanins francs et distingués, partiellement fondus. Un vin complet et de grande pureté.



7,00 € (2014-16) ME:80 - CS:15 - MA:5 **16,5/20** ★★★

www.puydamour.com

31

Château Haut-Bajac

Vue: Grenat profond, à reflets bleutés de grande jeunesse.

Nez: Charmeur et parfumé, associant les notes florales suaves (pivoine, violette) aux arômes de fruits rouges confiturés et aux notes finement lactiques.

Bouche: Encore très jeune, richement dotée, cette bouche sérieuse livre une trame serrée. Généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs frais, relevée par une jolie acidité, elle se voit soutenue par une charpente noble et partiellement fondue, qui gage d'un beau potentiel.



8,30 € (2014-17) ME:60-CS/CF:30-MA:10 **16,5/20** ★★★

www.hautbajac.com

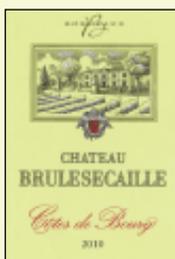
11

Château Brulesecaille

Vue: Jolie robe rubis grenat assez intense.

Nez: Un nez au caractère affirmé, qui associe minéralité et notes de baies sauvages (cassis, sureau). A l'aération, les épices ne sont pas en reste, assorties d'une touche de boisé fin.

Bouche: Un cru solidement construit mais sans excès, dont les dégustateurs apprécient la richesse en extrait sec et la suavité. Fruits noirs, épices et saveurs délicatement grillées s'associent avec harmonie dans un ensemble précis, ponctué d'une longue finale pouvant encore gagner en fond.



7,00 € (2014-17) ME:60-CS:30-CF:5-MA:5 **16,5/20** ★★★

www.brulescaille.com

13

Château Macay

Vue: Rubis profond à reflets évolués sur le disque.

Nez: Les dégustateurs relèvent l'élégance et la douceur olfactive de ce nez parfumé, qui livre d'insistantes senteurs de cerises et framboises confiturées, mêlées au registre lactique et de la pâtisserie. Très engageant!

Bouche: Tout en équilibre, cette bouche rafraîchissante et mûre à la fois séduit par sa trame serrée, son élégance tannique et son exubérance fruitée (griotte, mûre). L'élevage a été parfaitement dosé et la finale offre une belle corbeille de fruits rouges.



7,00 € (13-17) ME:65-CF:15-CS:10-MA:10 **16,5/20** ★★★

www.macay.fr



Château Puy d'Amour



cabernet sauvignon

15 Château Eyquem

Vue: Robe cerise de grand éclat, limpide.

Nez: Enveloppé et flatteur par ses douces notes lactiques, qui s'associent aux arômes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise). Un bouquet ouvert et franc.

Bouche: Tout en franchise et netteté aromatique, cette cuvée propose un très bel équilibre acidité/gras et séduit par la suavité de son expression fruitée (baies rouges et noires). Un support d'acidité bien dosé confère fraîcheur et tonicité à une finale agréablement persistante et très gourmande, qui va encore gagner en fondue et harmonie.

★★★(★)



6,90 €

(13-15) ME:75-CS:15-CF:5-MA:5 16/20

www.bayle-carreau.com**28** Château Beau Site

Vue: Robe cerise peu intense, quelque peu évoluée.

Nez: Un bouquet qui respecte bien le fruit, très parfumé, associant les arômes floraux et fruités (cerises, framboises au sirop). Touche d'épices douces à l'aération.

Bouche: Charnue et dotée d'une trame serrée, cette cuvée franche de fruit a séduit les dégustateurs par son parfait équilibre acidité/gras et sa richesse de constitution. Une vinification aboutie a permis de concilier fruit (saveurs de myrtille, griotte, cassis) et charpente. La finale se montre tendue et persistante. Très belle réussite.

★★★(★)



7,00 €

(2013-16) ME:95 - MA:5

16/20

www.vinsdumas.com**15** Château Landreau

Vue: Robe cerise, limpide et brillante, à nuances délicatement évoluées.

Nez: Chaleureux, le nez évoque l'eau-de-vie de prune à l'ouverture. Ensuite apparaissent les senteurs lactées et caramélisées, voire de tabac blond.

Bouche: Structurée mais sans excès, cette cuvée séveuse a séduit les dégustateurs par son bel équilibre acidité/gras/charpente. Les saveurs de fruits noirs (mûre sauvage, cassis, sureau) se voient enveloppées de tanins encore vifs mais distingués. Ce vin ambitieux mérite un peu de patience.

★★★(★)



7,00 €

(2014-16) ME:80 - CS:20

16/20

www.bayle-carreau.com**8** Château Relais de la Poste
"Cuvée Malbec"

Vue: Belle concentration pour cette robe carminée éclatante.

Nez: Dès l'ouverture, ce nez expressif évoque les fruits rouges mûrs voire confits et une subtile note boisée/vanillée.

Bouche: Extrêmement charmeur et charnu, ce cru ambitieux témoigne d'une grande concentration de matière. Le registre fruité est omniprésent (cassis, griotte, mûre) dans un ensemble de grande franchise, soutenu par une jolie acidité et relevé de tanins de fruit qui vont encore s'assagir.

★★★



8,70 €

(2014-17) MA:85 - ME:15

16/20



Château Eyquem

25

Château Puy d'Amour



Vue: Joli rubis cerise, à nuances finement évoluées.

Nez: Le caractère affirmé de ce nez s'exprime d'emblée dans un registre minéral, qui évolue au fil de l'aération vers la pâtisserie (tarte aux cerises).

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise fruitée et l'élégance de tanins de cette cuvée à la fois structurée et charmeuse, qui bénéficie d'une concentration de matière appréciable, et de tanins nobles et partiellement fondus. Finale, ample et persistante, pour un vin sérieux mais déjà très agréable.



6,00 € (2013-16) ME:80 - CS:20 **15,5/20** ★★★

www.puydamour.com

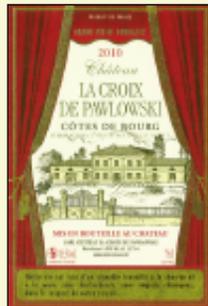
5

Château La Croix de Pawlowski

Vue: Robe cerise de belle jeunesse.

Nez: Ouvert et parfumé, associant les notes de bois délicat, fruits rouges et noirs et d'épices.

Bouche: L'attaque sérieuse, presque corsée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, solidement construite, relevée par une charpente bien présente qui va encore s'assagir. Le fruit n'est pas absent et les saveurs de baies noires s'associent aux épices, dans une finale qui gage d'un beau potentiel. Un vin sérieux.



4,90 € (2014-16) ME:70 - CS:30 **15,5/20** ★★★

1

Château Lamothe "Grande Réserve"

Vue: Très beau rubis grenat à nuances encore bleutées.

Nez: Élégance et complexité sont au rendez-vous de ce nez franc et flatteur, qui mêle les notes de fruits confiturés (fraise, cerise) aux notes d'épices douces et de boisé fin.

Bouche: De grande franchise, ce cru séveux et tonique s'appuie sur une acidité bien présente et souligne les accents de baies rouges et noires sauvages, enveloppées par des tanins gourmands encore jeunes. L'ensemble, ambitieux, va encore se fondre pour exprimer tout son potentiel.



8,00 € (2014-17) ME:60 - Cab.:40 **15,5/20**★★

www.chateaulamothe.com

10

Château Les Millards "Cuvée

Maine La Gaillarde"

Vue: Robe profonde, rubis intense au disque fermé.

Nez: Cet ensemble chaleureux évoque la cerise confite et l'eau-de-vie de prune dès le premier nez. Touche caectée à l'aération.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Fondue, elle livre une texture enveloppée qui souligne les saveurs de fruits rouges confiturés. Dotée d'une belle concentration, elle associe son fruité intense aux notes lactiques et d'épices. Un cru très gourmand, prêt à être savouré dès aujourd'hui mais de beau potentiel encore.



4,90 € (2013-16) ME:60 - CS:25 - CF:15 **15/20**★★★



Château Landreau



6

Château Le Clos du Notaire

Vue: Jolie robe carminée, limpide et éclatante.

Nez: De belle maturité, dans le registre du fruit rouge confituré (fraise, framboise, cerise), de la pâtisserie et des notes subtilement cacaotées.

Bouche: Soutenu par une belle acidité qui garantit sa vivacité, cette cuvée franche de fruit offre de généreuses saveurs de baies rouges (groseille, cerise), dans un ensemble qui séduit par sa chair et sa concentration de matière. La finale, longiligne et au grain serré, s'exprime sur le noyau de cerise.



(2014-16) ME:75 - CS:13 - CF:12 15/20

www.clos-du-notaire.fr

19

Château Mercier "Cuvée Prestige"

Vue: Cerise à reflets évolués sur le disque.

Nez: Particulièrement charmeur et parfumé, sur des arômes fruités de belle maturité, voire au sirop (cerise, framboise), complétés par une touche lactique presque crémeuse.

Bouche: Un vin épanoui, qui livre une bouche fondue, généreuse en saveurs de fruits mûrs voire cuits (cerise, prune). Une fine acidité soutient l'ensemble, assortie de tanins presque lissés. Ce vin gourmand se voit ponctué d'une finale chaleureuse sur le fruit macéré (kirsch, eau-de-vie de prune).



(2013-15) ME:60 - CS:20 - CF:20 15/20

www.chateau-mercier.fr

★★

9

Château L'Hospital

Vue: Splendide robe grenat pourpre intense, de grande jeunesse encore.

Nez: Puissamment expressif, mêlant un registre épicé aux notes de baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau). La minéralité se livre à l'aération (encre, goudron).

Bouche: Ouvert et chaleureux, ce cru s'avère presque corsé à l'attaque. Les saveurs de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) s'y livrent de concert, dans un ensemble opulent et de beau potentiel, qui doit impérativement s'assagir.



10,00 € (2014-16) ME:70 - MA:30 15/20

★★

34

Château Les Heumes

Vue: Carminé éclatant.

Nez: Classique, livrant un fruité bien présent (fraise, cerise), mêlé aux arômes de tabac blond caramélisé et de boisé délicat. Complexe et flatteur.

Bouche: Chatoyante de fruit, cette bouche séveuse s'appuie sur une matière serrée et un support d'acidité bien présent. Les saveurs de cerise et myrtille s'y livrent généreusement, relevées par une charpente tannique qui va encore s'assouplir quelque peu. Finale sérieuse mais accessible dès aujourd'hui.



10,00 € (2013-16) ME:85 - CF:10 - MA:5 15/20

www.robinesvignes.com

★★



Château Le Clos du Notaire

4 Château Haut Launay

Vue: Rubis cerise assez concentré.

Nez: Ouvertement dominé par les notes de fruits rouges confiturés (fraise, framboise, cerise). Un bouquet engageant, qui s'apparente à une confiserie.

Bouche: Franche de fruit, cette cuvée gourmande accorde la priorité au charme des saveurs de petites baies rouges et noires (groseille, cerise, cassis). Dotée d'une texture longiligne, le milieu de bouche se montre précis et relevé par une belle acidité. Ce cru friand est à savourer dès aujourd'hui.



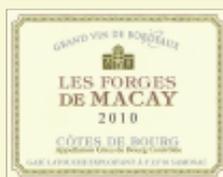
5,60 € (2013-15) ME:70 - CS/CF:30 **14,5/20** ★★(★)

13 Les Forges de Macay

Vue: Rubis cerise de belle intensité.

Nez: Classique, associant les notes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) et de confiserie (cubardon).

Bouche: Ce cru franc et soyeux livre une bouche longiligne qui laisse le fruit s'exprimer généreusement (baies rouges), enveloppé de tanins presque fondus et relevé par une jolie acidité équilibrante. La finale, franche et agréablement persistante, s'exprime sur le noyau de cerise.



8,00 € (2013-15) ME:70 - CF:10 - MA:20 **14,5/20** ★★

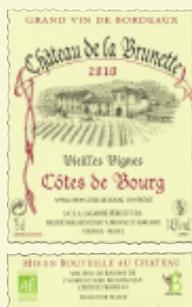
www.macay.fr

23 Château de la Brunette "Vieilles Vignes"

Vue: Carminé profond.

Nez: Fruits rouges cuits, pruneau et cuir frais, pour un bouquet qui évolue vers le registre tertiaire.

Bouche: Attaque assez tendue, s'appuyant sur une acidité assez marquée. Le milieu de bouche livre un fruité bien présent (cerise, fraise) sur une texture douce et enveloppée. En finale, c'est le caractère chaleureux qui l'emporte, illustré par des saveurs de kirsch et eau-de-vie de prune.



7,70 € (2013-15) ME:80 - MA:10 - Cab:10 **14,5/20** ★(★)

www.chateudelabrunette.com

16 Château de Croûte "Cru Courpon"

Vue: Rubis profond au disque fermé.

Nez: Un bouquet de caractère, qui mêle les notes d'épices, minéralité, et baies noires sauvages (sureau).

Bouche: Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée bien construite livre une expression fruitée généreuse (griotte, cassis), soutenue par des tanins séveux et partiellement fondus, qui structurent l'ensemble. La finale, agréablement persistante, est relevée d'une fine touche épicée.



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

www.chateau-de-croute.fr



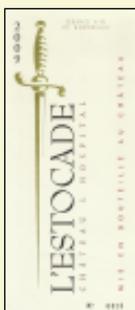
Château Macay

9 Château L'Hospital "L'Estocade"

Vue: Rubis grenat éclatant.

Nez: Enorme bouquet, profond et complexe, qui mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs au sirop, vanille, tabac parfumé et encre. Splendide ensemble, qualifié d'envoûtant.

Bouche: Raffinement et suavité sont au rendez-vous de cette bouche profonde et complexe, dont les tanins se montrent extrêmement élégants et se placent au service d'un fruité exubérant (myrtilles, mûres, griotte). Densité de chair, parfait équilibre acidité/gras et persistance sans fin pour un cru qui fait honneur à son appellation.



 24,50 € (2013-18) ME:50 - CF:50 **18,5/20** ★★★

24 Château Guionne "Cuvée Renaissance"

Vue: Somptueuse robe noire presque d'encre.

Nez: Enorme bouquet, associant un panier de fruits rouges et noirs mûrs (cassis, griotte), boisé noble et tabac parfumé.

Bouche: Un cru hors normes, bâti pour affronter l'avenir avec sérénité. Le volume de matière n'a d'égal que l'intensité fruitée (baies rouges et noires confiturées). L'ensemble, paré d'une charpente solide et distinguée, ne demande qu'à se fondre. Il témoigne également de son ambition, dans une finale interminable associant fruits et épices. Superbe vinification.



 14,50 € (2014-19) ME:40 - MA:40 - CS:20 **18/20** ★★★

www.chateauguionne.com

35 Château La Tuilière "Les Armoiries"

Vue: Superbe robe rubis grenat, intense et éclatante.

Nez: Enveloppé et particulièrement flatteur par ses effluves de fruits rouges mûrs (cerise, framboise, cassis) et de tabac blond, ce nez évoque ensuite les épices douces.

Bouche: Superbe bouche, à l'image du bouquet, offrant une grande finesse de trame, une concentration irréprochable, de puissantes saveurs de fruits rouges confits et une charpente ferme et distinguée à la fois, qui ne demande qu'à poursuivre son assagissement. Finale interminable.



 24,90 € (2013-17) ME:65 - CS:30 - MA:5 **17,5/20** ★★

www.chateaulatuiliere.com

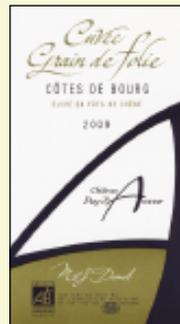
25 Château Puy d'Amour "Cuvée Grain de Folie"

Vue: Carminé intense.

Nez: Complexe, ce bouquet ouvert associe de profonds arômes de minéralité, boisé-fumé et fruits à l'eau-de-vie (kirsch).

Bouche: Un vin hors normes, vinifié avec ambition, dont on apprécie le grain serré, l'élégance de charpente et la générosité de fruit (saveurs de cerise noire, myrtilles). La finale, opulente et partiellement lissée s'exprime sur le cacao.

Elle séduit par sa très longue persistance.



 12,00 € (2014-18) ME:70 - CS:25 - MA:5 **17/20** ★★★

www.puydamour.com



Château L'Hospital

2 Château Puybarbe "Cuvée Prestige"

Vue: Robe rubis intense, en légère évolution.

Nez: Très enveloppé, ce profond bouquet met en relief d'insistantes notes de fruits au sirop (mûre, cassis, griotte), agrémentées d'une touche lactique charmeuse.

Bouche: Un cru vigoureux et corpulent, solidement construit mais dans le respect du fruit. Une vinification aboutie a conféré à cette cuvée ambitieuse une structure ferme et élégante à la fois. Les saveurs de fruits noirs s'y livrent de concert (mûre, cassis, myrtille). Longue finale finement toastée.



★★★(*)
 (2014-17) ME:85 - CS:15 16,5/20

www.chateaupuybarbe.com

26 Château Lacouture "Cuvée Adrien"

Vue: Robe profonde, à nuances évoluées.

Nez: Bouquet intense, associant les notes de fruits macérés (cerise, prune) et d'épices.

Bouche: Ce cru au caractère affirmé livre une bouche dont la trame serrée n'a d'égal que la maturité du fruit et l'élégance de tanin partiellement fondus. Chaleureuse par ses saveurs de fruits rouges cuits voire macérés (kirsch), elle trouve son équilibre dans une acidité bien présente en milieu de bouche. Un vin complet et enrobé, typé du millésime.



★★★(*)
 11,00 € (2013-16) ME:55 - CS:35 - MA:10 16,5/20

www.chateau-lacouture.com

32 Château Tayac "Cuvée Prestige"

Vue: Rubis carminé éclatant.

Nez: De puissants arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) envahissent cet ensemble finement boisé, se complétant par une touche d'épices et de réglisse.

Bouche: Soutenu par une acidité garante de fraîcheur, cette bouche charmeuse et charnue présente une belle trame fruitée (mûre, myrtille, griotte), enveloppée de tanins gourmands et presque fondus. La finale, opulente et de persistance appréciable, gage d'un beau potentiel encore.



★★★
 16,00 € (2014-17) CS:75 - CF:5 - ME:20 16,5/20

www.chateau-tayac.fr

33 Château de Monteberiot

Vue: Cerise au disque légèrement évolué.

Nez: Puissamment expressif, associant les notes de boisé noble, cacao, épices douces et fruits noirs.

Bouche: Ambitieuse et racée, cette cuvée solidement construite mais ayant conservé beaucoup d'élégance livre une bouche puissante et volumineuse, qui voit son fruité intense (baies noires) enveloppé de tanins gourmands, partiellement fondus. La finale, dotée d'une belle fraîcheur, séduit par sa persistance et sa finesse de trame.



★★★(*)
 8,50 € (2013-16) ME:80 - CF:10 - MA:10 16/20

www.monteberiot.com



Château Tayac



26 Château Lacouture "Carpe Diem" 

Vue: Rubis cerise de belle intensité.

Nez: Élégant et parfumé, ayant conservé un fruité intact (fraise, griotte), agrémenté d'une touche d'eau-de-vie de prune.

Bouche: Attaque franche et vive, de belle netteté, suivie d'un milieu de bouche au fruité exubérant (petites baies noires sauvages). La maturité de l'ensemble se voit équilibré par un support d'acidité bien présent et les tanins enveloppent une matière gourmande. Longue finale rafraîchissante sur le noyau de cerise.



 5,80 € (2013-15) ME:60 - CS:30 - MA:10 **15,5/20** ★★★

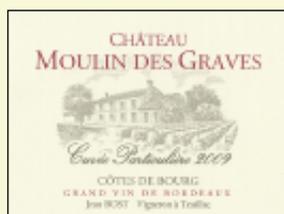
www.chateau-lacouture.com

17 Château Moulin des Graves "Cuvée Particulière"

Vue: Rubis profond, de belle brillance.

Nez: Délicatement parfumé, associant des notes subtilement florales à l'ouverture aux arômes de boisé fin et de moka, plus insistantes au fil de l'aération.

Bouche: Une cuvée précise et élancée, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. La matière fruitée (baies rouges) séduit par sa douceur et sa délicatesse; elle se voit soutenue par une élégante charpente, presque fondue. Un cru épanoui, de grand charme.



 (2013-15) ME:100 **15,5/20** ★★★

www.vin-jean-bost.com

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

Reflets de Vignes
Un parcours sensoriel à la portée de chacun

www.quitou.com
www.refletsdevignes.be
quitouwines@gmail.com
 Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



32 Château Tayac "Cuvée Réserve"

Vue: Rubis grenat soutenu, de grande jeunesse.

Nez: Enveloppé et charmeur, mais sur la retenue, livrant au fil de l'aération quelques arômes de pâtisserie (tarte aux cerise) et de boisé fin.

Bouche: Ce cru solidement construit s'appuie sur une charpente ferme et distinguée à la fois. Le fruité n'en est pas absent (baies rouges et noires confiturées). L'ensemble, vigoureux et presque corsé, doit encore s'assagir quelque peu pour livrer tout son potentiel.



11,00 € (2014-17) CS:50 - ME:50 15,5/20 ★★★

www.chateau-tayac.fr

30 Château de Rousselet

Vue: Carminé profond, brillant et limpide.

Nez: Dès l'ouverture, d'insistantes notes de fruits mûrs voire macérés (quetsche, kirsch) dominent cet ensemble charmeur, enveloppé et chaleureux.

Bouche: Une cuvée précise, élancée, dont la maturité de fruit (fraise, cerise) trouve son équilibre dans une acidité bien présente dès le milieu de bouche. Une charpente presque fondue enveloppe et structure l'ensemble et la finale, de longueur appréciable, associe épices et saveurs de pâtisserie aux fruits.



4,50 € (2013-15) ME:45 - CS:32 - MA:23 15/20 ★★★

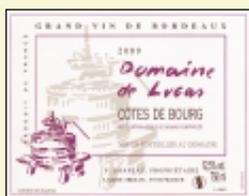
www.chateau-de-rousselet.com

3 Domaine de Lucas

Vue: Joie robe rubis grenat, de belle jeunesse encore.

Nez: Parfumé dès l'ouverture, sur de flatteuses notes florales et de petits fruits rouges (framboise, cerise). Note lactique à l'aération.

Bouche: Friande, cette cuvée tendre en bouche privilégie le charme d'un fruité intact (baies rouges confiturées - cerise, groseille). La douceur de texture se montre séduisante et l'ensemble, dont les tanins sont aujourd'hui lissés, livre une finale enrobée, agréablement persistante. Un cru franc et gourmand.



8,10 € (2013-14) ME:50 - CS/CF:50 14,5/20 ★★

7 Château de Lidonne "Cuvée Le Merlot"

Vue: Belle robe cerise, de grand éclat.

Nez: Velouté et chatoyant, mettant en relief les notes de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) voire confits, mêlés à une touche lactique douceuse.

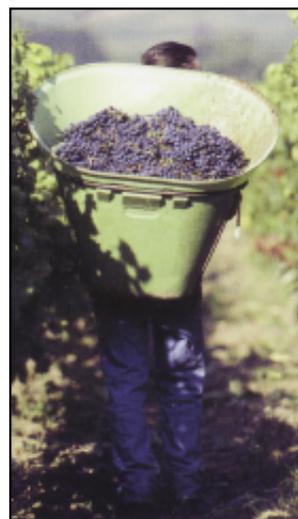
Bouche: La bouche est à l'avenant. Particulièrement fondue et souple, elle livre une texture douce, traduite par un beau gras et d'intenses saveurs de cerise confiturée voire macérée. La finale s'apparente à une confiserie et offre une agréable longueur.



8,10 € (2013-14) ME:100 14,5/20 ★★★



Château Tayac

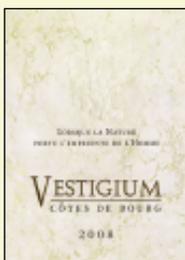


29 Cave du Bourgeois "Vestigium" 2008

Vue: Rouge profond, brillante et de belle jeunesse encore.

Nez: A l'ouverture, bois noble et caramel. L'aération fait apparaître les épices douces (cannelle) et les fruits à l'eau-de-vie (griotte, prune).

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié l'harmonie et l'équilibre acidité/gras de ce cru solidement construit mais élégant, qui voit sa matière fruitée dense, soutenue par des tanins distingués. La finale, qui va encore achever son épanouissement, fait la part belle aux saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise).



 15,00 € (2013-14) ME:100 ★★
16/20

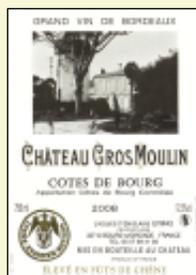
www.cave-du-bourgeois.com

18 Château Gros Moulin 2008

Vue: Rubis profond, limpide et franche.

Nez: Premier nez sur le tabac bond, le caramel et une fine touche de moka. Ensuite, le registre du fruit macéré s'exprime davantage.

Bouche: Cette bouche charnue et suave a conservé une belle tenue. Les saveurs de petites baies rouges et noires se montrent généreuses, soutenues par une acidité tonifiante et enveloppées de tanins presque fondus. La finale persistante témoigne de la concentration de cette cuvée sérieuse.



 6,80 € (13-14) ME:50-CS:20-CF:10-MA:20 ★★★(★)
15/20

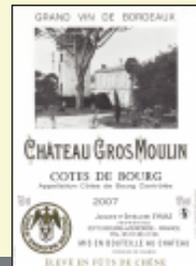
www.chateaugros moulin.com

18 Château Gros Moulin 2007

Vue: Rubis cerise à reflets légèrement évolués sur le disque.

Nez: Premier nez expressif sur les épices (poivre, genièvre), puis l'ensemble évolue vers le fumé/grillé et la tarte aux prunes.

Bouche: Ce cru épanoui livre une bouche encore tonique, relevée par une jolie acidité, généreuse en saveurs de fruits rouges (fraise, cerise) et d'épices. De délicats tanins presque fondus enveloppent l'ensemble. Les dégustateurs relèvent la fraîcheur de la finale.



 6,90 € (2013-14) ME:50 - MA:20 - CS:20 - CF:10 ★★★
14,5/20

www.chateaugros moulin.com

www.lesgitesdefenouil.com



Les Gîtes de Fenouil

2 & 6 personnes • Piscine chauffée • Parc • WiFi gratuit



3 épis

Mr & Mme Dartigolles - 02 Le Fenouil
33920 Civrac de Blaye - Tél: 06 11 18 54 19

Recommandé par V.T.A.

9

Château L'Hospital 2010

Vue: Robe jaune pâle éclatant, de belle limpidité.

Nez: Dès l'ouverture, de fines notes de vanille et de fleurs blanches se mêlent aux arômes discrètement boisés et toastés. Un bouquet très engageant!

Bouche: Ambitieuse, cette cuvée richement dotée a séduit les dégustateurs par sa vinification aboutie qui, malgré l'élevage, préserve la fraîcheur du fruit. On y apprécie les saveurs d'agrumes et de petits fruits secs grillés et la tonicité d'une finale de grande persistance, tendue et agréablement acidulée.



24,50 €

SE - COL

★★

16,5/20

11

Château Brulesecaille

"Blanc de Brulesecaille" 2011

Vue: Très pâle à or blanc, limpide et éclatante.

Nez: Complexe et intensément parfumé, associant les notes de fleurs blanches, agrumes frais (pamplemousse rose) et fine minéralité.

Bouche: Ce cru parfaitement équilibré a séduit les dégustateurs par ses généreuses saveurs de fruits secs grillés et son boisé bien dosé. Les agrumes se mêlent à l'ensemble et une jolie acidité tonifiante apporte la touche de vivacité nécessaire. Longue finale suave sur le beurre de noisettes.



SAU:100

★★★

15,5/20

www.brulesecaille.com
19

Château Mercier 2012

Vue: Très pâle à reflets légèrement rosés.

Nez: Dès l'ouverture, ce nez charmeur et expressif livre d'insistants arômes de pamplemousse, assortis d'une touche florale parfumée.

Bouche: Franchise et suavité sont au rendez-vous de ce cru longiligne et souple, offrant des saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. On apprécie l'équilibre d'ensemble du milieu de bouche, souligné par une texture douce relevée par l'acidité. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur le bon-bon acidulé.



SAU:60 - SE:20 - MU:20

★★★

14,5/20

www.chateau-mercier.fr

SE: sémillon - COL: colombar - SAU: sauvignon - MU: muscadelle



Château Mercier



En conversion



14 Château Les Graves de Viaud

Côtes de Bourg "Les Cadets" 2012

Vue: Pourpre violacé de grande intensité.

Nez: Minéralité, fruits noirs et épices se livrent d'emblée dans ce nez ouvert, au caractère affirmé.

Bouche: La bouche est à l'avant. Solidement construite, elle impose une forte personnalité. L'attaque se montre tendue, nerveuse, s'appuyant sur une acidité bien présente. Le milieu de bouche se révèle intense en saveurs épicées et de baies noires sauvages. Longue finale encore très jeune, devant impérativement s'assagir. Un vin de beau potentiel.



7,20 € (2014-17) ME:50 - CS:30 - CF:20 **15/20** ★★★

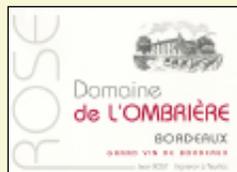
www.lesgravesdeviaud.fr

17 Domaine de L'Ombrière Bordeaux Rosé 2012

Vue: Jolie robe framboise, limpide et brillante.

Nez: Des effluves floraux (pivoine, violette, lys) dominant le premier nez. Les senteurs vanillées et de fruits blancs au sirop (poire) apparaissent ensuite. Un bouquet charmeur.

Bouche: Franchise fruitée et fraîcheur gustative sont au rendez-vous de cette cuvée soutenue par une belle acidité, généreuse en saveurs de petits fruits rouges (groseille, cerise), dotée d'un bel équilibre d'ensemble. Finale agréablement persistante, sur la pâte d'amandes.



ME:75 - CS:25 ★★★ **15/20**

www.vin-jean-bost.com

12 Château L'Hurbe de Cablanc "L'Hurbe" - Bordeaux Supérieur 2009

Vue: Robe carminée, éclatante.

Nez: Ce séduisant bouquet associe les notes finement vanillées aux arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise).

Bouche: Franche de fruit, cette cuvée se voit dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs apprécient la finesse de trame du milieu de bouche et la suavité d'un ensemble qui voit son fruité soutenu par une charpente très élégante. Finale soyeuse et fondue sur le noyau de cerise.



7,50 € (2013-15) ME:80 - CS:20 **15,5/20** ★★

www.chateaudelhurbe.fr

Les Côtes de Bourg sont des vins essentiellement enrobés, caractère qui est dû à la présence souvent majoritaire du merlot. Leurs accords sont donc orientés sur la rondeur. Parmi les plats qu'ils souligneront, citons le cassoulet auquel ils apporteront une certaine légèreté. Ils feront ainsi merveille avec des gâteaux ou du canard confit mais cette rondeur sera un atout majeur pour également exalter des rognons ou du foie de veau. Dans leur jeunesse, les Côtes de Bourg s'adaptent parfaitement aux viandes rouges cuites au barbecue. En vieillissant, ils évoluent vers des notes de champignon, de sous-bois voire de gibier. Ils peuvent alors s'aventurer vers des alliances plus osées. Ils mettent en relief un boudin noir ou un plat accompagné d'une sauce liée au sang. Ils feront donc honneur à un civet de lièvre ou une lamproie à la bordelaise. Parfaitement adapté aux champignons en général, ils envelopperont de leurs tanins soyeux des cèpes grillés ou poêlés, voire une truffe sous la cendre. De manière générale, ils n'aiment guère la compagnie des fromages, mais ils s'accordent toutefois assez bien aux vieux goudas, au cantal ou au salers.

De Côtes de Bourg-wijnen zijn hoofdzakelijke ronde wijnen. Ze hebben hun karakter te danken aan de merlot-druif, die vaak het leeuwendeel voor zijn rekening neemt. De smaakcombinaties zijn dus afgestemd op een ronde afdrank. Zo smaken ze wonderwel bij een cassoulet, waarbij ze zorgen voor een zekere lichtheid. Ook bij eendenmaag of gekonfijte eend zijn ze lekker maar hun ronde smaak vormt vooral een belangrijke troef bij niertjes of kalfslever. Als ze jong zijn, passen de wijnen van de Côtes de Bourg perfect bij rood gegrild vlees. Naarmate ze verouderen, evolueren ze naar toetsen van paddenstoelen, kreupelhout of zelfs wild. Dan lenen ze zich zelfs tot meer gedurfde combinaties. Ze benadrukken de smaak van een bloedworst of een gerecht dat geserveerd wordt met een bloedsaus. Ze laten een hazenpeper of zeepekriek à la bordelaise perfect tot hun recht komen. Ze gaan goed samen met champignons in 't algemeen maar hun zijdezachte tannines sluiten vooral aan bij de smaak van gegrild of gebakken eekhoortjesbrood of een met as omhulde truffel. Algemeen genomen gaan ze niet zo goed samen met kaas maar toch kunnen ze gedronken worden bij een oude gouda, cantal of salers.

Références **Côtes de Bourg** Referenties

cherche distributeur(s) = verdeler(s) gezocht = looking for importers

- 1** **Château Lamothe :**
1, Château Lamothe - 33710 Lansac
Tél: 05/57.68.41.07 - Fax: 05/57.68.46.62
chateaulamothe@yahoo.fr
- 2** **Château Puybarbe :**
Château Puybarbe - 33710 Mombrier
Tél/Fax: 05/57.64.37.41 - 06/84.34.65.80
chateaupuybarbe@orange.fr
Vandenbussche à Gand *Cherche distributeurs*
- 3** **Domaine de Lucas :**
4, "Lucas" - 33710 Saint-Trojan
Tél/Fax: 05/57.64.33.46 - ampdrapeau@aol.com
Cherche distributeurs
- 4** **Château Haut Launay :**
7, Château Haut Launay - 33710 Teuillac
Tél: 05/57.64.34.26 - Port: 06/16.06.08.48
Fax: 05/57.64.23.16 - noailles.olivier@neuf.fr
Cherche distributeurs
- 5** **Château la Croix de Pawlowski :**
3, Le Fassier - 33710 Pugnac
Tél: 05/57.68.89.39 - Fax: 05/57.68.84.06
jose.pawlowski@orange.fr *Carrefour Market*
- 6** **Le Clos du Notaire :**
26bis, Camillax - 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél: 05/57.68.44.36 - Fax: 05/57.68.32.87
infos@clos-du-notaire.fr
Naud Rulens (Palais du Vin) à Bruxelles
Vandenbussche à Gand - Le Roi Prévost à Binche
Les Grands Vins de Bordeaux à Flobecq
- 7** **Château de Lidonne :**
Château de Lidonne - 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél: 05/57.68.47.52 - Port: 06/86.00.48.47
chateaulidonne@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 8** **Château Relais de la Poste :**
"Le Poteau" - 33710 Teuillac
Tél: 05/57.64.37.25 - Fax: 05/57.68.92.02
brunodrode@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 9** **Château L'Hospital :**
"L'Hospital" - 33710 Saint-Trojan
Tél: 05/57.64.33.60 - altivitis@wanadoo.fr *Ch. distrib.*
- 10** **Château Les Millards :**
"Les Allents" - 33920 St-Vivien-de-Blaye
Tél/Fax: 05/57.42.53.21
chateulesmillards@hotmail.com *Ch. distributeurs*
- 11** **Château Brulesecaille :**
29, route des Châteaux - 33710 Tauriac
Tél: 05/57.68.40.31 - Fax: 05/57.68.21.27
contact@brulesecaille.com
Magnus Wijnen à Deurne - Christiaens à Tongres
- 12** **Château de l'Hurbe :**
27, route de l'Hurbe - 33240 Saint Laurent d'Arce
Tél: 05/57.43.44.06 - Port: 06/08.10.79.78
Fax: 05/57.43.92.09 - a.m.hurbe@orange.fr
Cherche distributeurs
- 13** **Château Macay :**
64, Macay - 33710 Samonac
Tél: 05/57.68.41.50 - Fax: 05/57.68.35.23
herve.descourvieres@macay.fr *Dewit à Overijse*
- 14** **Château Les Graves de Viaud :**
1, Lieu-Dit "Viaud" - 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél: 05/57.68.94.37 - Fax: 05/57.68.94.49
info@lesgravesdeviaud.fr
Finesse à Boechem - Vinum est Sanus à Wetteren
Cherche distributeurs à Bruxelles en Wallonie
- 15** **Vignobles Bayle-Carreau :**
Château Eyquem - 33710 Bayon
Tél: 05/57.64.32.43 - Fax: 05/57.64.22.74
contact@bayle-carreau.com
Ets Hallet à St Denis La Bruyère (Gembloux)
Cherche distributeurs à Bruxelles et en Flandres
- 16** **Château de Croûte :**
3, route de Croûte - 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél/Fax: 05/57.68.82.86 - Port: 06/85.55.58.92
gaec.de.croute@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*



The Côtes de Bourg are primarily round wines, whose character is due to the often majority presence of the merlot. Their complements are therefore roundness-oriented. Among the dishes which they will enhance, let's mention the Cassoulet, to which they will bring a certain lightness. They will thus go wonderfully well with duck gizzards or confit, but this roundness will also be a major asset for exalting veal kidneys or liver. When young, the Côtes de Bourg wines are perfectly suited for all kinds of barbecued red meat. When older, they evolve towards notes of mushroom, underwood or even game. They can then venture towards more audacious alliances. They will highlight a black blood sausage or a dish accompanied by a blood-thickened sauce. They will therefore do honour to a jugged hare or a lamprey with claret sauce. Perfectly suited to mushrooms in general, they will wrap their silky tannins around grilled or fried ceps, or even a truffle cooked in ashes. Generally, they don't much like the company of cheese, but they do however associate rather well with old Goudas, Cantal or Salers.

- 17** Château Moulin des Graves :
"Le Poteau" - RN137 - 33710 Teuillac"
Tél: 05/57.64.30.58 - jean-bost@orange.fr
Cherche distributeurs
- 18** Château Gros Moulin :
33710 Bourg - Tél: 05/57.68.41.56 - Port: 06/88.02.78.88
chateau.gros.moulin@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 19** Château Mercier :
"Mercier" - 33710 Saint-Trojan
Tél: 05/57.42.66.99 - Fax: 05/57.42.66.96
vin@chateau-mercier.fr *Magnus Wijnen à Deurne*
- 20** Château Grand Plantier :
141, Peyrefaure - 33710 Samonac
Tél/Fax 05/57.42.35.22
laure.gardebois@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 21** Château Garreau :
Château garreau - 33710 Pugnac
Tél: 05/57.68.90.75 - Fax: 05/57.68.81.90
contact@chateaugarreau.com *Cherche distributeurs*
- 22** Clos du Cheval Blanc :
33710 Villeneuve - Tél: 05/57.64.92.40
xavierhoclet@gmail.com *Huis Vossen à Lennik*
- 23** Château de la Brunette :
Château de la Brunette - 33710 Prignac et Marcamps
Tél/Fax: 05/57.43.58.23
chateau.de.labrunette@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 24** Château Guionne :
Château Guionne - 33710 Lansac
Tél: 05/57.68.42.17 - Fax: 05/57.68.29.61
info@chateauguionne.com *Cherche distributeurs*
- 25** Château Puy d'Amour :
5, Lieu-Dit Marchais - 33710 Saint Seurin de Bourg
Tél/Fax: 05/57.68.38.01 - puydamour@orange.fr
Cherche distributeurs
- 26** Château Lacouture :
3, route du Fronton - 33710 Gauriac
Tél: 05/57.64.82.31 - chateaulacouture@orange.fr
Cherche distributeurs
- 27** Château de La Grave :
33710 Bourg-sur-Gironde
Tél: 05/57.68.41.19 - Fax: 05/57.68.49.26
info@chateaudelagrave.com *Cinoco à Bruxelles*
- 28** Château La Libarde :
6, rue Mas - 33240 Saint Gervais
Tél: 05/57.43.27.13 - Fax: 05/57.43.64.67
domainesrolanddumas@orange.fr
Cherche distributeurs
- 29** Cave du Bourgeois :
Route des Vignobles - 33710 Gauriac
Tél: 05/57.64.87.45 - Fax: 05/57.64.82.78
cavegauriac@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 30** Château de Rousselet :
33710 Saint-Trojan - Tél: 05/57.64.32.18
Port: 06/87.29.53.73 - Fax: 05/57.64.26.10
chateau.de.rousselet@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 31** Château Haut-Bajac :
2, Le Caillou - 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél: 05/57.68.35.99 - Fax: 05/57.68.32.15
e.jpautrizel@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 32** Château Tayac :
33710 Bourg-sur-Gironde
Tél: 05/57.68.40.60 - Fax: 05/57.68.29.93
tayac-saturny@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 33** Château de Monteberiot :
Le maine - 33710 Mombrier
Tél: 05/57.64.20.96 - Fax: 05/57.64.20.97
contact@monteberiot.com *Cherche distributeurs*
- 34** Château Les Heaumes :
33710 Saint Ciers de Canesse
Tél: 05/57.64.89.99 - Fax: 05/57.64.84.48
robindesvignes@wanadoo.fr
Groupvin à Gembloux - Cherche distributeurs
- 35** Château La Tuilière :
1, La Tuilière - 33710 Saint Ciers de Canesse
Tél: 05/57.64.80.90 - Fax: 05/57.64.89.97
info@chateau-la-tuiliere.com *Cherche distributeurs*

Created by OnlyTwo - Juin 2013

Vinobby

2013

LE SALON DU VIN D'EGHEZÉE

Les 11, 12 & 13 octobre 2013

Vendredi de 17h à 21h, samedi de 10 à 21h
et dimanche de 10 à 18h

www.vinobby.be

Contact: philippetassart@gmail.com

CENTRE CULTUREL D'EGHEZÉE

Vins de Saumur: finesse et élégance du Val de Loire

Les premières traces écrites témoignant de l'existence du vignoble saumurois datent de 515. Il se développe au X^{ème} siècle, sous l'influence conjuguée de la prospérité des cités septentrionales et de l'implantation des monastères. La situation géographique propice aux exportations en fait un des marchés les plus prospères et renommés des bords de Loire. Sous la bienveillante protection des Contes d'Anjou, Le vignoble, épargné par la guerre de cent ans, ne cessera de prospérer.

Le Saumurois se caractérise principalement par les terres blanches du tuffeau. Ce sont des terrains sédimentaires du Crétacé. Limité au Nord par la Loire, le Saumurois viticole est traversé par le Thouet et son affluent la Dive. Ces rivières entaillent une succession de reliefs issus de la structure géologique de la région.

Le vignoble, protégé de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés, est une véritable enclave climatique dont la pluviométrie est donc très faible (± 570 mm/an).

Les températures moyennes relativement élevées traduisent la clémence du climat saumurois. L'influence océanique modère légèrement les extrêmes estivaux et relève les températures de l'hiver.

C'est ce micro-climat, le plus chaud et le plus sec de toute la Loire qui permet notamment une parfaite maturation et de superbe expression du cabernet franc.

La tradition veut que le vignoble saumurois ait majoritairement produit des vins blancs. Le chenin y a donc sa place depuis longtemps mais l'encépagement rouge y a aussi une longue histoire. Une représentation du XV^{ème} siècle des vendanges devant le Château de Saumur montre d'ailleurs des raisins rouges. Le **cabernet franc** a donc été implanté très tôt.

On le retrouve à plus de 95 % dans l'encépagement qui produit les vins rouges et rosés d'appellation Saumur. Ce cépage encore trop

méconnu, qu'on retrouve aussi en majorité dans certains grands châteaux du Bordelais, offre des vins généreusement fruités.

Le **chenin** ou pineau de la Loire, comme on l'appelle encore localement, est de loin le cépage blanc le plus cultivé. Assez vigoureux, il a un débourrement relativement précoce mais mûrit tardivement: sa récolte se fait habituellement mi-octobre. Souvent utilisé pour faire des vins destinés à la prise de mousse, Saumur Brut et Crémant de Loire, le chenin produit aussi des vins secs nerveux et complexes. Il est difficile à manier mais quand les vignerons le dressent avec maestria, le résultat est remarquable.

Si les conditions climatiques le permettent, la surmaturité ou la pourriture noble le gagneront pour en faire un Coteaux de Saumur.

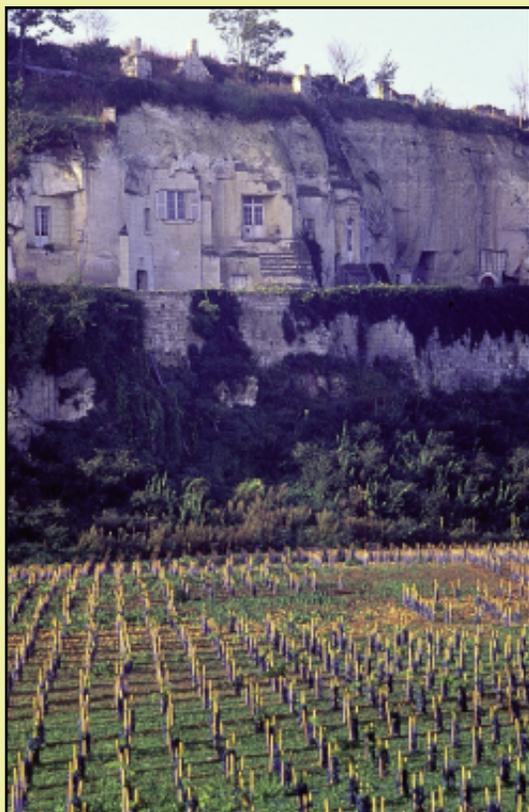
Autrefois appelé chenin noir, le **pineau d'Aunis**



est un cépage de vigne parfois encore utilisé dans la région tout comme le **cabernet sauvignon**, mondialement connu grâce aux grands crus de Bordeaux. Il est utilisé pour apporter puissance et structure. Le **chardonnay**, cépage bourguignon par excellence, se retrouve aussi en Val de Loire. Il fait des vins enveloppés et fins à fort potentiel aromatique traditionnellement secs. Il est surtout utilisé pour l'élaboration des vins de fines bulles.

Le **Saumur-Champigny** est exclusivement issu du cabernet franc. Sa robe est d'un rubis intense qui préfigure son velouté caractéristique.

téristique. Ses tanins soyeux s'effacent devant la puissance du fruit. Le cabernet franc doit avoir relevé ses arômes de fruits rouges et de baies brunes après quelques mois d'élevage en bouteille. Selon le millésime et la vinification, le Saumur-Champigny bonifiera en cave de longues années. Si son fruit offre un plaisir immédiat, les années affineront encore sa rondeur.



Saumur Puy Notre-Dame est une nouvelle appellation depuis 2008. Elle est également issue exclusivement du cabernet franc. Sa robe concentrée est d'un rouge sombre. Il dégage des arômes de fruits rouges mûrs voire confits. Les tanins sont puissants mais élégants et la bouche est longue et structurée. Son potentiel de garde peut atteindre volontiers la décennie.

Le **Saumur Rouge** se pare d'une robe rubis fraîche et éclatante. Friand et gouleyant, il exhale un bouquet de fruits rouges et révèle parfois quelques notes épicées. Le croquant et le friand du fruit s'expriment dans sa jeunesse mais ses tanins fins et discrets peuvent le laisser patienter en cave quelques années.

Souvent moins structurés que les Saumur-Champigny, ils constituent des vins d'un excellent rapport plaisir-prix. Toutefois, certaines cuvées plus ambitieuses et travaillées avec finesse, peuvent se révéler de grands vins de gastronomie et de garde.

Le sous-sol calcaire permet au chenin d'avoir une alimentation hydrique régulière sans excès ou stress. Jeune, le **Saumur Blanc** évoque les fruits exotiques et, inmanquablement, les agrumes, souvent le pamplemousse. Avec l'âge, il évolue vers des parfums iodés voire minéraux en conservant en bouche sa fraîche rondeur.

Au début du XIX^{ème} siècle naquirent à Saumur les vins mousseux. En 1811, le fils d'un banquier belge s'installe à Saumur. Il remarque que le vin blanc mis en bouteille dès le mois de février a tendance à pétiller avec le retour de la chaleur qui provoque une seconde fermentation. Jean Ackerman décide alors d'appliquer aux vins des coteaux de Saumur la méthode de Dom Pérignon. L'élaboration de ce vin s'impose dans une région doublée d'un immense sous-sol capable de préserver plusieurs récoltes à une température constante et basse. Le chenin qui compose majoritairement ce vin plonge ses racines dans un sous-sol crayeux. Le **Saumur Brut** est intimement lié à ce tuffeau: les caves qui l'abritent résultent des carrières dont on extrayait cette pierre pour en élever les demeures et châteaux du Val de Loire.

Les **Coteaux de Saumur** voient leur cépage chenin récolté à "surmaturation" ou botrytisé.

Sa robe varie du jaune paille à l'ambre. Demi-sec ou plus volontiers liquoreux, le Coteaux de Saumur exhale des arômes de fruits confits, avec des dominantes d'abricot. Il est riche et complexe et souvent plus nerveux encore que ses cousins du Layon.

On est souvent émerveillé par l'équilibre acidité/sucrosité de cuvées qui dépassent parfois les 200gr de sucre résiduel par litre. Elle bénéficie d'une vivacité et d'une fraîcheur étonnantes dont le chenin a le secret.

Entre secs et liquoreux, tranquilles et effervescents, que les vins soient blancs, rouges ou même rosés, conviviaux, friands et faciles d'accès ou plus concentrés et de grande garde, il y a largement, dans le Saumurois, de quoi satisfaire les désirs d'un honnête dégustateur...

Saumurwijnen: Finesse en elegantie van de Loirevallei

De eerste schriftelijke sporen van het bestaan van het wijngebied Saumur dateren van 515. In de tiende eeuw breidt het zich uit onder de gezamenlijke invloed van de welvaart van de noordelijke steden en de oprichting van de kloosters. De geografische ligging van het wijngebied Saumur is bevorderlijk voor de export en maakt het tot een van de meest welvarende en gerenommeerde markten aan de oevers van de Loire. Onder het welwillende beschermheerschap van de Graven van Anjou zal het wijngebied, dat gespaard blijft door de Honderdjarige Oorlog, blijven bloeien.



Het wijngebied Saumur wordt vooral gekenmerkt door witte kalksteengronden. Dit zijn sedimentaire gronden uit het krijttijdperk. Het wijngebied wordt in het noorden begrensd door de Loire en wordt doorkruist door de Thouet en diens zijrivier, de Dive. De streek, die door de hogere reliëfs beschermt wordt tegen de vochtigheid van de oceaan, is een echte klimaatenclave waar de regenval zeer laag is (± 570 mm / jaar).

De betrekkelijk hoge gemiddelde temperaturen weerspiegelen het milde Saumurklimaat. Het is dit microklimaat, het heetste en droogste van de hele Loire, die zo'n perfecte rijping en mooie expressie van de Cabernet Franc mogelijk maakt.

De traditie wil dat het wijngebied Saumur voornamelijk witte wijnen produceert. De chenin neemt er dus al lang een plaats in, maar de rode druif

heeft er ook een lange geschiedenis. Een vertegenwoordiging van de vijftiende eeuw van de oogsten vóór het kasteel van Saumur toont trouwens rode druiven.

De cabernet franc werd dus al heel vroeg geplant. We vinden hem terug in meer dan 95% van het assortiment voor de rode en rosé wijnen van de appellation Saumur. Deze nog te weinig gekende druif wordt ook overheersend aangetroffen in een aantal grote kasteelwijnen van Bordeaux en geeft fruitige en fluweelzachte wijnen.

De Chenin of Pineau de la Loire, want het is zo dat hij ter plaatse nog steeds wordt genoemd, is veruit de meest geteelde witte druif. Hij is nogal sterk, bot vrij vroeg uit, maar rijpt laat: de oogst is meestal half oktober. De chenin wordt vaak gebruikt voor de bereiding van mousserende wijnen, Saumur Brut en Crémant de Loire, maar produceert ook pittige en complexe droge wijnen. Hij is moeilijk te hanteren, maar wanneer de wijnbouwers hem met meesterschap temmen, is het resultaat opmerkelijk.

Als de weersomstandigheden het toelaten, is overrijping of edele rotting mogelijk om er een Côteaux de Saumur van te maken.

De pineau d'aunis is een druif die ook soms nog gebruikt wordt in de streek, net als de wereldwijd bekende cabernet sauvignon. De chardonnay, de Bourgognedruif bij uitstek, komt ook voor in de Loirevallei. Hij geeft traditioneel droge, fijne wijnen met een hoog aromatisch potentieel. Hij wordt vooral gebruikt voor de bereiding van mousserende wijnen.



De **Saumur-Champigny** is uitsluitend afkomstig van de cabernet franc. Zijn kleur is intens robijnrood, een voorafschaduw van zijn kenmerkende zachtheid. Zijn zijdezachte tannines verdwijnen met de kracht van zijn fruitigheid. Afhankelijk van het wijnjaar en de vinificatie zal de Saumur-Champigny vele jaren beter kunnen worden in de kelder. Hoewel zijn fruitigheid een onmiddellijk genot verschaft, zullen de jaren zijn rondheid nog verfijnen.

De **Saumur Puy Notre-Dame** is een nieuwe appellation die bestaat sinds 2008. Hij is ook uitsluitend afkomstig van de cabernet franc. Zijn geconcentreerde kleur is donkerrood. Hij heeft aroma's van rode of gekonfijte vruchten. De tannines zijn krachtig maar elegant en hij heeft een lange en gestructureerde nasmaak. Hij kan gemakkelijk een decennium lang bewaard worden.

De **Saumur Rouge** heeft een frisse en felle robijnrode kleur. Hij is snoeperig en lekker wegdrinkend, heeft een bouquet van rode vruchten en onthult soms wat kruidige toetsen. Zijn knapperige en snoeperige fruitigheid uit zich in zijn jeugd, maar zijn fijne en subtiële tannines kunnen hem een paar jaar geduld laten oefenen in de kelder. Vaak minder gestructureerd dan de Saumur-Champigny zijn het wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Sommige meer ambitieuze en met finesse bereide wijnen kunnen echter uitgroeien tot grote gastronomische en bewaarwijnen.

De kalksteenondergrond zorgt voor een regelmatige watervoorziening voor de Chenin, zonder overdrijving of stress. De jonge **Saumur Blanc** doet denken aan exotische vruchten en, onvermijdelijk, citrusvruchten, dikwijls pompelmoes. Met de leeftijd evolueert hij naar jodiumhoudende of minerale toetsen met behoud van een frisse rondheid in de mond.

In het begin van de negentiende eeuw ontstonden in Saumur de mousserende wijnen. De pro-



ductie van deze wijn ligt voor de hand in een streek met een immense ondergrond die in staat is om verschillende oogsten op een constante lage temperatuur te bewaren. De Chenin, waaruit deze wijn hoofdzakelijk samengesteld is, wortelt diep in een krijtachtige ondergrond. De Saumur Brut heeft een nauwe band met dit tufkrijt: de kelders die hem herbergen zijn voormalige steengroeven waaruit deze steen werd gedolven om de herenhuizen en kastelen van de Loirevallei te bouwen.

De chenin voor de **Coteaux de Saumur** wordt geoogst bij "overrijping", gewoonlijk edele rotting genoemd.

Zijn kleur varieert van strogeel tot amber. De halfdroge of nog liever likeurachtige Coteaux de Saumur heeft aroma's van gekonfijt fruit, met dominanten van abrikoos. Hij is rijk en complex, en vaak pittiger dan zijn neven van de Layon.

We zijn vaak verwonderd over het zuur-zoetevenwicht van deze wijnen die soms meer dan 200 gram restsuiker per liter bevatten. Ze hebben een levendigheid en een verrassende frisheid waarvan de chenin het geheim kent.

Tussen droge en likeurachtige, stille en mousserende, witte, rode of zelfs rosé, gezellige, snoeperige en gemakkelijk toegankelijke of meer geconcentreerde en grote bewaarwijnen, is er in het Saumurgebied ruimschoots de keuze om de verlangens van een eerlijke proever te bevredigen...



Saumur Wines: Smoothness and Elegance from the Loire Valley

The first written traces of the existence of the Saumur vineyard date from 515 AD. It was developed during the 10th century, under the combined influence of the prosperity of the northern towns and the establishment of the monasteries. The geographical location of the Saumur vineyard, favourable for exports, made it one of the most prosperous and famous markets on the banks of the Loire. Under the benevolent protection of the Counts of Anjou, the vineyard, saved by the Hundred Years War, would continue to thrive.

there very early. More than 95% of it is found in the grape varieties that produce the red and rosé Saumur wines. This type of grape, still too little known, which is also found as a majority in certain large Bordeaux-region castles, offers fruity and velvety wines.

The Chenin, or the Pineau of the Loire, as it still called locally, is by far the most extensively cultivated white variety. Rather vigorous, it buds relatively early but matures late: it is usually harvested mid-October. Often used to make wines intended to be sparkling, Saumur Brut and Crémant de Loire, the Chenin also produces vigorous, complex dry wines. It is difficult to handle but when the vine growers treat it with Maestria, the result is remarkable.

Weather permitting, over-ripeness or noble rot will get hold of it for making a Coteaux de Saumur.

The Pineau d'Aunis is a grape variety that is still sometimes used in the region, as is the Cabernet Sauvignon, which is universally known. The

Chardonnay, Burgundian grape variety par excellence, is also found in the Loire Valley. It makes traditionally fine dry wines with strong aromatic potential. It is above all used for making sparkling wines.

The **Saumur-Champigny** wine comes exclusively from the Cabernet Franc grape. Its colour is that of an intense ruby which predicts its characteristic mellowness. Its silky tannins are eclipsed by the power of the fruit. According to the year and the wine-making process, Saumur-Champigny will improve in a cellar for many a long year. While its fruit offers an immediate pleasure, its roundness will be further refined with age.

Saumur Puy Notre-Dame has been a new Appellation since 2008. It also comes exclusively from the Cabernet Franc. Its concentrated colour is dark red. It releases aromas of ripe, even candied red fruit. The tannins are powerful but elegant and the aftertaste is long and structured. Its laying-down potential can easily amount to a decade.

The **Saumur Red** is dressed in a fresh



© Interloire - Christian Wastler

Saumur is mainly characterised by white micaceous chalk lands. These are sedimentary lands from the Cretaceous period. Limited to the North by the Loire, the Saumur vineyard is crossed by the Thouet and by its tributary, the Dive.

The region, protected from oceanic moisture by the highest ranges, is a real climatic enclave with therefore only very low rainfall (± 570 mm per annum).

The relatively high average temperatures convey the clemency of the Saumur climate. It is this micro climate, the hottest and driest of the entire Loire, which notably allows the Cabernet Franc to ripen perfectly and to express itself superbly.

Tradition has it that the Saumur vineyard has mainly produced white wines. The Chenin therefore has had its place there for a long time but the red variety also has a long history. A 15th-century painting of the grape harvest in front of Saumur Castle depicts red grapes, furthermore.

The Cabernet Franc was therefore established

and bright ruby colour. Pleasant and lively, it gives off a red fruit bouquet and reveals some sometimes spicy notes. The crunchiness and the pleasantness of the fruit come across well when the wine is young but its fine, discreet tannins can be allowed to linger in a cellar for a few years.

Often less structured than the Saumur-Champigny wines, it constitutes excellent value for money. However, certain more ambitious and smoothly worked vintages can be seen to be great gastronomic and laying-down wines

The limestone subsoil allows the Chenin to receive a regular water supply with neither excess nor stress. When young, the Saumur White evokes exotic fruits and, inevitably, citrus fruit, often grapefruit. With age, it evolves towards iodized even mineral perfumes, preserving its fresh roundness in its aftertaste.

The beginning of the 19th century saw the birth of sparkling wines in Saumur. The development of this wine is essential in a region that is lined with an immense subsoil capable of preserving several harvests at a constant low temperature. The Chenin that mainly constitutes this wine plunges its roots into a

chalky subsoil. The Saumur Brut is intimately associated with that micaceous chalk: the cellars that shelter the wine result from the quarries from which the stone for building the homes and the castles of the Loire Valley has been extracted.

The **Coteaux de Saumur** see their Chenin grape variety harvested when "over-ripe", commonly called noble rot.

Its colour varies between straw yellow and amber. Medium-dry or more readily sweet, the Coteaux de Saumur wines give off candied fruit aromas, predominantly apricot. The wine is rich and complex and often even more vigorous than its cousins from the Layon.

I often marvel at the acid/sugar balance of the wines, which sometimes exceed 200gr of residual sugar per litre. They benefit from an astonishing vivacity and freshness of which the Chenin has the secret.

Between dry and sweet, quiet and effervescent, whether the wines are white, red or even rosé, convivial, pleasant and easily accessible or more concentrated and great for laying down, there is largely, in the Saumur wines, enough to satisfy an honest taster's desires ...

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 blind-degustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradijg**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie). Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

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.



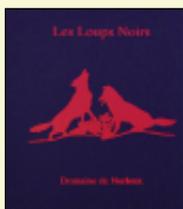
= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
 = Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
 = Recommended by VTA for its quality and price.

2 Domaine de Nerleux "Les Loups Noirs"

Vue: Robe grenat pourpre profond, au disque violacé.

Nez: Tout en volupté, ce nez complexe exhale d'intenses notes de fruits au sirop (mûre, myrtille, cassis), fleurs sauvages, épices douces et tabac.

Bouche: Une décoction de fruits frais (mûre sauvage, myrtille, sureau, cerise), enveloppée de tanins gourmands et partiellement fondus, le tout dans une grande élégance. Tout en franchise, suavité et persistance, la finale, à la fois longiligne et gourmande, se montre extrêmement persistante. Un cru bâti pour affronter l'avenir sereinement.



14,00 € (2014-19)

★★★(★)

18/20

www.domaine-de-nerleux.fr

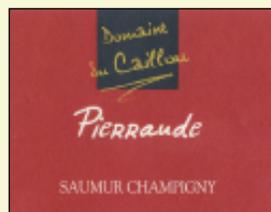
13 Domaine du Caillou "Pierrade"

Vue: Rubis cerise profond.

Nez: Superbe bouquet, très engageant, évoquant d'intenses arômes de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, cassis, myrtille, framboise). Un panier gourmand!

Bouche: Généreux dès l'attaque, ce cru charnu et structuré associe un fruité intense à une charpente bien dosée, respectueuse de la matière.

D'exubérantes saveurs de fruits rouges et noirs confiturés s'associent au cacao et à une fine touche caramélisée. Un vin complet, de belle évolution.



9,20 € (2013-18)

★★★

17/20

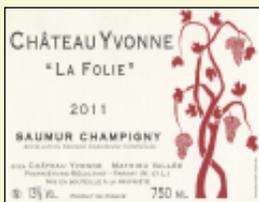
9 Château Yvonne "La Folie"

Eco

Vue: Grenat très intense, à nuances violacées.

Nez: Beaucoup de personnalité dans ce puissant nez, profond et complexe, qui met en présence, les senteurs minérales (terre, encre), fruitées (sureau, cassis) et délicatement fumées.

Bouche: Un cru solide et corpulent, dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance. Les tanins, structurants, enveloppent un fruité particulièrement mûr (myrtille, cerise), relevé par une belle acidité tonifiante et une minéralité affirmée. Ce vin richement doté peut affronter l'avenir avec sérénité.



12,00 € (2014-18)

★★★(★)

16,5/20

40 Domaine de la Perruche "Clos de Chaumont"

Vue: Splendide robe pourpre intense, de grande concentration.

Nez: Cet ensemble olfactif puissant et parfumé associe les notes d'épices et de fruits noirs confiturés (mûre sauvage, myrtille), dans un bouquet presque crémeux, très expressif.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée au caractère affirmé livre une bouche structurée, soutenue par des tanins fermes mais distingués, respectant un fruit qui commence à s'exprimer. Ce cru prometteur livrera tout son potentiel d'ici 1 à 2 ans.



(2014-18)

★★★

16,5/20



Château Yvonne



© Interiores - Thomas Frel

15 Domaine Saint-Jean "Sagesse"

Vue: Splendide robe grenat pourpre à nuances violacées sur le disque.

Nez: Charmeur et parfumé, associant un fruité exubérant (framboise, griotte) aux notes lactiques et vanillées.

Touche de tabac blond à l'aération.

Bouche: Attaque nerveuse et tendue, donnant le ton d'une cuvée structurée, encore très jeune, dont le fruité intense (baies rouges et noires acidulées - sureau, airelles) se voit enveloppé de tanins vifs et gourmands, ne demandant qu'à se fondre davantage. Un cru en devenir.



 6,00 € (2014-18)

★★★
16/20

13 Domaine du Caillou "Les Vignolles"

Vue: Rubis carmin, à reflets bleutés sur le disque.

Nez: Profond et velouté, très charmeur, exhalant sans retenue ses arômes lactiques et confiturés (framboise, cerise), associés à une subtile touche cacaotée.

Bouche: Ce cru charnu et de grande franchise présente de beaux atouts. On apprécie sa netteté et le caractère ciselé de sa matière bien concentrée.

Les saveurs de fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise) se livrent sans retenue, dans un ensemble parfaitement équilibré, déjà agréable aujourd'hui mais de belle évolution.



 6,90 € (2014-17)

★★★
16/20

11 Château de la Fessardière "Le Clos"

Vue: Jolie robe rouge carminé éclatant.

Nez: Charmeur par ses puissantes senteurs confiturées, ce nez tout en charme évoque la fraise, la cerise et la gelée de framboises. La minéralité s'affirme au fil de l'aération.

Bouche: Ce cru de terroir, typé, livre une bouche sérieuse, dont la charpente se montre très structurante. Le fruit n'est pas en retrait (saveurs de cassis, mûre, cerise) en milieu de bouche. La finale, sérieuse et pouvant encore gagner en fondu, gage d'un beau potentiel. Belle réussite!



 7,30 € (2014-17)

★★★
16/20

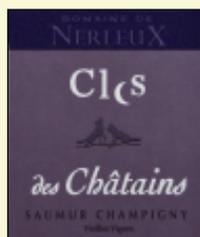
www.chateaudelafessardiere.com

2 Domaine de Nerleux "Clos des Châtains"

Vue: Rubis profond de belle intensité.

Nez: Privilégiant le charme d'un fruité intense (mûre, cassis, cerise), cet élégant bouquet évoque la pâtisserie à l'aération.

Bouche: Doté d'un beau gras et d'une douceur de texture charmeuse, ce cru profond et voluptueux séduit par son fruité exubérant (cerise, fraise), complété d'une fine touche épicée. L'ensemble est soutenu par une acidité bien présente et enveloppé de tanins gourmands partiellement fondus. Un vin bien construit, de belle évolution.



 8,00 € (2014-17)

★★(★)
16/20

www.domaine-de-nerleux.fr



Domaine de Nerleux

5 Domaine des Vernes "Les Poyeux"

Vue: Cerise à reflets carminés.

Nez: Premier nez sur les notes toastées et caramélisées. L'aération met davantage en relief le fruité (fraise confiturée) et les senteurs d'épices douces.

Bouche: Suave et concentrée, cette bouche structurée mais conservant une belle élégance livre une texture fine et suave à la fois, mettant en relief une superbe franchise fruitée (fruits rouges confiturés), relevée par une belle acidité et soutenue par des tanins nobles et prêts à se fondre. Un vin bien construit.



 9,00 € (2014-17)

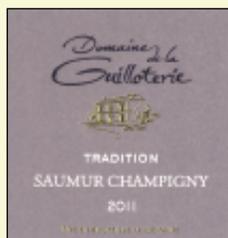
★★★(★)
16/20

23 Domaine de la Guilloterie "Tradition"

Vue: Carminé intense, à reflets violacés.

Nez: Parfumé et complexe, associant les senteurs de fruits confiturés (framboise, fraise, cerise amarena) à de subtiles senteurs d'épices douces.

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée jouit d'une texture grasse chatoyante. Elle voit son fruité concentré enveloppé de tanins partiellement lissés, structurants et nobles à la fois. La finale rejoint le registre de la cerise confite; elle va encore gagner en fondu. Un cru doté d'un bel équilibre.



  (2014-17)

★★★
15,5/20

www.domainedelaguilloterie.com

17 Lydie et Thierry Chancelle

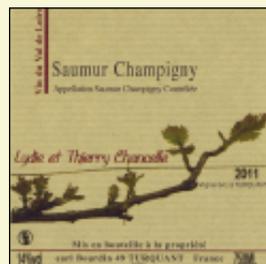
Vue: Superbe robe grenat intense, à reflets bleutés.

Nez: Un bouquet en-vveloppé, qui évoque un joli panier de fruits gourmands (fraise, cerise) et une subtile douceur lactique.

Bouche: Gourmande, cette cuvée présente une matière fruitée ex-pressive et de belle maturité, enveloppée de fins tanins partiellement lissés. On apprécie sa densité et la franchise de sa finale de grande douceur, sur la fraise et la cerise confiturées.

  (2013-15)

★★★(★)
15,5/20



Domaine de la Guilloterie



16 Domaine des Champs Fleuris "Vieilles Vignes"

Vue: Rouge cardinal assez intense.

Nez: Douceux et très engageant, livrant d'intenses parfums de framboise, grenade et cuberdon.

Bouche: Particulièrement sévère et concentré, ce cru de grande franchise offre un fruité exubérant (griotte, mûre), soutenu par une charpente noble et partiellement lissée. Les dégustateurs apprécient le volume de cette bouche au grain serré, ponctuée d'une finale persistante sur le noyau de cerise.



6,30 € (2013-15)

★★★
15/20

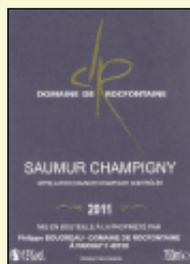
www.champs-fleuris.com

18 Domaine de Rocfontaine "Vieilles Vignes"

Vue: Robe grenat, au disque violacé.

Nez: Le premier nez mêle les notes de fraises et cerises confiturées à de délicates senteurs lactiques (crème, yaourt) et de tabac blond.

Bouche: L'attaque, pleine et suave, donne le ton d'une cuvée profonde, dont la charpente tannique, jeune et distinguée, se met au service d'un fruité intense (petites baies noires au sirop). L'ensemble, structuré, gage d'un beau potentiel. D'ici 1 an, il fondra davantage ses éléments.



(2014-16)

★★★
15/20

www.domainederocfontaine.com

26 Les Clos Maurice "Vieilles Vignes"

Vue: Rubis cerise de belle brillance.

Nez: A l'ouverture, ce nez quelque peu réservé livre quelques notes de confiserie, fleurs parfumées (pivoine, violette) et fruits frais (cerise, grenade).

Bouche: Attaque tranchante et longiligne, s'appuyant sur une belle acidité rafraîchissante. Les saveurs fruitées gourmandes (cerise du nord, groseille, cassis) se livrent sans réserve en milieu de bouche et la finale, persistante et de belle pureté, ponctue une bouche ciselée, de belle élégance.



7,50 € (2014-17)

★★
15/20

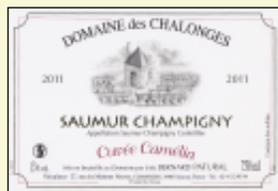
www.clos-maurice.com

39 Domaine des Chalonges "Cuvée Camélia"

Vue: Robe framboise, brillante et limpide.

Nez: Un panier de petits fruits rouges bien mûrs s'exprime d'emblée (framboises, cerises, grenade). Touche lactique flatteuse à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, friande et gourmande, donne le ton d'une cuvée de texture fine, privilégiant les saveurs fruitées confiturées, relevée de fins tanins presque fondus. La bouche se montre franche et lissée et la finale, agréablement persistante, confirme le caractère convivial de ce cru.



6,80 € (2013-15)

★★★
14,5/20

DU 18 AU 20 OCTOBRE

22^{ème} édition *Oenofolie* 2013

55 STANDS
LOTTO MONS EXPO À MONS
Salon des VIGNERONS

de la **GASTRONOMIE** des COULISSES DES SAVEURS

- 2 restaurateurs vous offriront un voyage gastronomique par de multiples dégustations.
- Nombreuses tombolas des visiteurs (une par heure)
- Tombolas des acheteurs (2 lots de 500,00 € de vin)

Dégustations gratuites
Ventes directes sans obligation de quantité

PRODUITS EXPOSÉS SUR
WWW.SALONDEVIGNERONS.BE



De 18h à 22h le vendredi et de 10h30 à 20h le week-end

Sur présentation de cette annonce, réduction de 1 euro sur la P.A.F des non invités



31 Domaine de Saint Just "Montée des Roches"

Vue: Jolie robe cerise.

Nez: Charmeur et enveloppé, mêlant dans une grande harmonie les senteurs de fruits au sirop (griotte, mûre), minéralité et épices douces.

Bouche: Ce cru de haute tenue a bénéficié d'une vinification parfaitement maîtrisée, respectant totalement le fruit. Les tanins, d'une élégance, se mettent au service des saveurs de baies rouges et noires sauvages et la finale, interminable, augure d'un très beau potentiel. Un cru au grain serré, ambitieux, pléin et suave.



(2014-19) ★★★
18/20

www.st-just.net



1 La Folie Lucé "Autrement"

Vue: Robe profonde, rubis cerise.

Nez: Une décoction de fruits dès l'ouverture, pour un bouquet énorme...

Cassis, griotte, myrtille envahissent un ensemble presque envoûtant.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Combinant merveilleusement les saveurs fruitées (mûre sauvage, myrtille, cerise noire) et d'épices douces, elle se voit complétée en finale par une touche finement minérale qui élargit la palette aromatique. Ce vin complet fait honneur à son appellation. La finale, structurée et élégante, est interminable. Grande réussite.



17,00 € (2013-18) ★★(★)
17,5/20

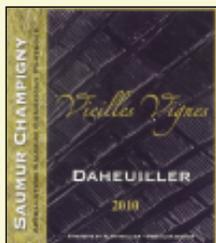
www.lafolieluce.com

28 Domaine des Varinelles - Daheuilier "Vieilles Vignes"

Vue: Grenat soutenu, à nuances encore bleutées.

Nez: De grande complexité, ce nez intense mêle les arômes de boisé noble (santal), cuir frais et fruits noirs confiturés (myrtille, cassis).

Bouche: Ambitieux par sa structure et la noblesse de sa charpente, ce cru fin et profond est le résultat d'une vinification aboutie, dans le respect du fruit. Les tanins enveloppent une matière mûre et concentrée (baies rouges et noires) et la finale, savoureuse, peut encore gagner quelque peu en fondu.



9,50 € (2014-18) ★★★
17/20

www.daheuilier.com

14 Domaine des Frémonclairs "La Matinière"

Vue: Rubis profond à nuances grenat.

Nez: D'emblée, les notes doucereuses voire pommadées de crème de griotte et de mûre envahissent un ensemble très séduisant.

Bouche: Ce cru s'avère ambitieux dès l'attaque. Tendü, généreux en fruit et en saveurs épicées, il révèle une palette aromatique complexe et présente un parfait équilibre acidité/moelleux/tanins. Longiligne et persistante, la finale se ponctue sur les baies sauvages. Un cru doté d'un beau potentiel d'évolution.



7,80 € (2014-18) ★★★
16,5/20

www.fremonclairs.fr



La Folie Lucé

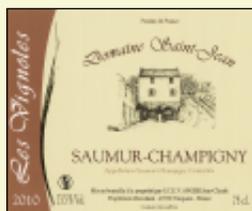


15 Domaine Saint-Jean "Les Vignoles"

Vue: Rubis assez soutenu à nuances bleutées sur le disque.

Nez: Les senteurs de fruits confits (cerises, mûres, myrtilles) se livrent de concert dans un ensemble généreux et parfumé, de grande douceur olfactive.

Bouche: Ce vin vigoureux et charnu révèle une concentration de matière irréprochable, soutenue par une charpente tannique encore jeune mais de grande noblesse. Les saveurs de fruits rouges et noirs s'y livrent sans retenue et la finale, persistante, va encore gagner en fondu. Belle réussite!



 5,80 € (2013-17)

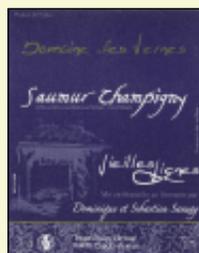
★★★
16/20

5 Domaine des Vernes "Vieilles Vignes"

Vue: Jolie robe carminée, de bel éclat.

Nez: Splendide bouquet, ouvert et complexe, associant les notes d'épices et de fruits mûrs. L'ensemble est enveloppé d'une touche finement minérale et fumée.

Bouche: Précise et de belle pureté, cette cuvée a emporté les suffrages. Elle présente une texture très fine, dynamique, qui accorde la priorité à un fruité gourmand et expressif (mûre confiturée, gelée de framboises, griottes). La texture se montre à la fois rafraîchissante et douce. Un vin séduisant, tout en contrastes.



 7,40 € (2013-16)

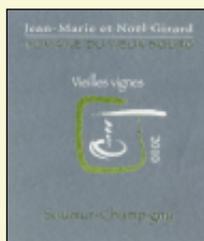
★★★(*)
16/20

27 Domaine du Vieux Bourg "Vieilles Vignes"

Vue: Robe rubis, assez concentrée.

Nez: Profond, expressif et charmeur, ce bouquet intense livre sans retenue ses arômes d'épices, fruits confiturés et tabac blond.

Bouche: Les dégustateurs apprécient la franchise et la texture serrée de ce cru mûr et parfumé, riche en extrait sec, dont les saveurs de griotte, mûre et myrtille se montrent exubérantes. L'acidité, rafraîchissante, est au rendez-vous et la finale, tendue et structurée, révèle une fine typicité minérale.



 8,50 € (2014-17)

★★★(*)
16/20

www.vieux-bourg.com

Recommandé par V.T.A.

Auberge *Bienvenue* DOUÉ-LA-FONTAINE



104, rue de Cholet - 49700 Doué-la-Fontaine
Tél: 02.41.59.22.44 - Fax: 02.41.59.93.49
www.aubergebienvenue.com

16 Domaine des Champs Fleuris

"Les Rotissants"

Vue: Robe d'encre, presque noire, de grande jeunesse.

Nez: Sans retenue, les senteurs de moka et de tabac blond caramélisé dominent

le premier nez. Les notes biscuitées et d'épices douces apparaissent ensuite.

Bouche: Un élevage ambitieux marque de son empreinte une bouche très structurée, non dénuée de fruit, très jeune, qui doit encore trouver son équilibre. La finale, légèrement toastée, révèle d'expressives saveurs grillées et de fruits noirs.



10,00 € (2014-17) ★★
16/20

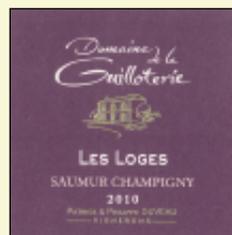
www.champs-fleuris.com

23 Domaine de la Guilloterie "Les Loges"

Vue: Rubis grenat profond et soutenu.

Nez: Puissant bouquet de caractère, pour un ensemble chaleureux, évoquant les fruits macérés à l'eau-de-vie (kirsch, prune) et les épices à l'aération.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la chair et la structure de ce vin concentré, dont le fruité bien mûr (baies noires) se voit soutenu par des tanins nobles et encore bien présents, ne demandant qu'à se fondre. La finale, légèrement grillée et minérale, séduit par sa grande persistance.



★★★(★)
15,5/20

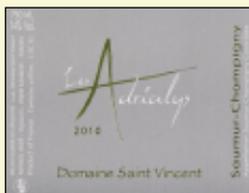
www.domainedelaguilloterie.com

7 Domaine Saint Vincent "Les Adrials"

Vue: Carminé intense à nuances grenat, encore jeune.

Nez: Profond et doux, associant d'insistantes senteurs de cerise confite, mûre confiturée et tabac. Notes épicées à l'aération.

Bouche: Elancée, l'attaque donne le ton d'un ensemble de grande finesse, longiligne, qui associe les saveurs délicatement minérales et un fruité incisif (baies noires sauvages). Ce vin dense présente des tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage; il témoigne par sa structure d'une belle ambition.



★★
15,5/20

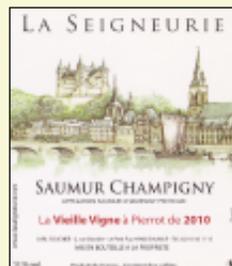
www.st-vincent.com

8 La Seigneurie "La Vieille Vigne à Pierrot"

Vue: Rubis grenat à nuances bleutées.

Nez: Minéralité et fruits noirs se partagent la palette aromatique dès l'ouverture. Un bouquet au caractère affirmé.

Bouche: L'entrée de bouche, franche et séveuse, s'appuie sur une belle acidité. Ensuite, les saveurs de fruits rouges frais s'apparentent à un panier gourmand. Elles se voient relevées par d'élégants tanins, partiellement lissés. Gourmande, la finale révèle davantage de gras; elle s'exprime sur les fruits confiturés (fraise, cerise).



★★
15/20

8,00 € (2013-16)



Domaine Saint-Jean



4 Domaine des Ellettes - J.J. Derouard "Cuvée Clos des Dars"

Vue: Robe rubis profond, ne présentant plus de signe de jeunesse.

Nez: Minéral dès l'ouverture, livrant d'intenses senteurs de terre, poivron et encre, associées à l'aération par les senteurs de petites baies noires.

Bouche: Franche et de texture assez serrée, cette cuvée croquante et précise livre une bouche généreusement fruitée (bigarreaux, myrtille, mûre sauvage), relevée par une jolie acidité rafraîchissante. L'élégante trame de la finale accentue le caractère suave et épuré d'un vin rectiligne.



 12,00 € (2013-16) ★★★
15/20

12 Domaine de la Petite Chapelle

Vue: Carminé de belle brillance.

Nez: Flatteur et confituré, sur de fines notes de fruits mûrs (fraise, cerise, myrtille), mêlées à une touche de tabac blond.

Bouche: Cette cuvée franche et expressive livre un beau gras dès le milieu de bouche. On y apprécie les saveurs confiturées (griotte, mûre sauvage) et la douceur de texture d'un ensemble structuré, qui peut encore gagner en fondu et harmonie dans une finale relevée par une acidité rafraîchissante bien dosée.



 6,20 € (2013-15) ★★★
14,5/20

Saumur-Champigny 2008

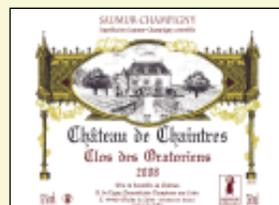
En conversion  

24 Château de Chaintres "Clos des Oratoriens" 2008

Vue: Robe profonde, sans signe d'évolution.

Nez: Tabac parfumé, cuir frais, caramel, notes finement toastées... Tout indique un élevage ambitieux mais extrêmement flatteur par ses parfums.

Bouche: L'attaque confirme l'impression du bouquet. Une cuvée suave et concentrée, soutenue par une charpente tannique encore jeune mais de grande distinction. Le milieu de bouche révèle une expression fruitée intense (baies noires sauvages acidulées) et la finale, interminable, associe le tout. Un très beau vin de garde, qui élève le niveau de l'appellation.



 15,00 € (2014-20) ★★★
17,5/20

www.chaintres.com



Château de Chaintres

© Michel Praet

En conversion


24

Château de Chaintres

Vue: Superbe robe grenat concentré, encore jeune.

Nez: Un bouquet presque envoûtant, qui mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de boisé noble (cèdre, santal, boîte à cigares), fruits noirs confiturés (myrtilles, mûres) et épices douces.

Bouche: Franche et structurée, cette cuvée parfaitement construite voit sa matière fruitée (baies rouges et noires sauvages) enveloppée de tanins gourmands. Issu d'une vinification maîtrisée, ce cru ambitieux présente un bel équilibre acidité/gras et se voit ponctué d'une finale rectiligne de belle évolution.

★★★(*)



8,50 € (2014-18)

16,5/20

www.chaintres.com

3

Clos des Cordeliers "Prestige"

Vue: Rubis grenat intense, au disque fermé.

Nez: Intensément parfumé, le bouquet affirme une belle personnalité par la complémentarité de ses saveurs de fruits noirs, minéralité, léger fumé et terre humide. Complexe et profond!

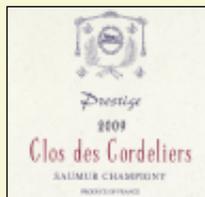
Bouche: Bouche extrêmement savoureuse. Pleine et distinguée, elle présente aujourd'hui une texture fondue et livre sans retenue ses saveurs de fruits confits (griotte, mûre), soutenues par une délicate acidité et enveloppées de tanins gourmands. Un vin complet, qui fait honneur à son appellation.

★★★



13,00 € (2014-18)

16/20

www.clos-des-cordeliers.com


LE CHAI DE LA PALEINE ★★★



Hôtel • Gîte • Roulotte • Carré d'étoiles

Recommandé par V.T.A.



Bienvenue à l'Hôtellerie du Bien-Être


www.paleine.fr

 Place Jules Raimbault - 49260 Le Puy Notre Dame
 Tél: 02 41 38 28 25 - lapaleine@wanadoo.fr

En conversion



19

Domaine de la Paleine "Moulin des Quints" 2010

Vue: Splendide robe pourpre, de grande jeunesse!

Nez: Poivron, truffe, encre et goudron s'expriment sans retenue dans ce bouquet au caractère affirmé, assorti d'une touche de tabac blond.

Bouche: Extrêmement ambitieuse, cette cuvée au grain serré s'avère de haute tenue, très prometteuse. Les saveurs de baies noires acidulées (mûre sauvage, cassis, sureau) s'y expriment librement. Puissante, ferme mais très élégante, la finale se montre interminable. Un cru bâti pour affronter les ans.



16,50 € (2014-18)

★★★
17/20

www.domaine-paleine.com

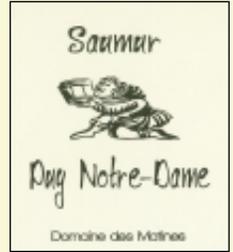
34

Domaine des Matines 2011

Vue: Cerise de bel éclat.

Nez: Dès le premier nez, d'insistantes senteurs liées à l'élevage envahissent un bouquet qui exhale sans retenue ses arômes de tabac, fumé/toasté et épices douces.

Bouche: La bouche intense de ce cru parfumé et ambitieux voit sa charpente tannique jeune et distinguée soutenir un fruité bien présent et concentré. On apprécie la densité de matière et l'ambition de cette cuvée complexe, qui mérite d'être quelque peu attendue. Longue finale associant fruits, épices et élevage.



8,50 € (2014-17)

★★★
16/20

35

Domaine des Hauts de Sanziers 2010

Vue: Cerise de belle brillance.

Nez: Premier nez dominé par les senteurs de boisé noble, tabac, fumé, poivre oriental et caramel.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée ambitieuse révèle davantage de fruit en bouche qu'au nez. On apprécie sa densité de matière, son bel équilibre moelleux/tanins et l'exubérance de ses saveurs fruitées (petites baies sauvages). Les tanins, partiellement lissés, enveloppent l'ensemble et la finale séduit par sa grande persistance.



12,00 € (2014-17)

★★
16/20

29

Domaine de l'Enchantoir "Clos du Petit Chavannes" 2010

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

Nez: Les notes de poivre oriental et de tabac blond parfumé dominent l'ouverture. De fines senteurs de cerise confite apportent la touche fruitée nécessaire à ce puissant nez.

Bouche: Fondant dès l'attaque, richement constitué mais sans excès, ce cru concentré voit sa vinification respecter la matière fruitée. La texture souple témoigne de la volupté d'un cru déjà très agréable, quelque peu chaleureux en finale.



11,00 € (2013-16)

★★
15,5/20

www.enchantoir.com

29

Domaine de l'Enchantoir

"Le Pied à l'étrier" 2011

Vue: Rubis intense et éclatant.

Nez: Très parfumé, ce séduisant bouquet livre sans retenue ses notes d'épices (poivre de sichuan), fruits mûrs voire confiturés (griotte, myrtille) et de cèdre.

Bouche: On apprécie la texture assez serrée de ce cru suave et parfumé, qui associe dans une belle harmonie les saveurs de petites baies acidulées (sureau, cassis, mûre sauvage). Le fruité s'avère croquant et l'ensemble se voit enveloppé d'élégants tanins de fruit, qui ne demandent qu'à se fondre.



8,00 € (2013-16)

★★★
15/20

www.enchantoir.com



32

Château de Brézé

Vue: Robe grenat soutenu, limpide et brillante.

Nez: Richement parfumé et très complexe, ce puissant bouquet évoque les arômes amyliques, assortis d'une touche de fruits rouges au sirop et d'épices douces (cardamome, poivre rose).

Bouche: Superbe bouche, pleine et harmonieuse, représentant magnifiquement son appellation. Riche en extrait sec, généreux en saveurs de fruits rouges et noirs frais (cassis, sureau, griotte), ce vin opulent en finale jouit d'un beau potentiel. Très belle vinification ambitieuse, dans le respect du fruit.



(2014-18)

★★★(★)

16,5/20

www.st-just.net
22

Cave des Vignerons de Saumur

"Demoiselle Bleue"

Vue: Rubis pourpre intense au disque violacé.

Nez: Profond, complexe et très parfumé, par ses senteurs de crème de fruit (mûre, griotte), ce nez enveloppé séduit par sa douceur.

Bouche: Bien construit, ce cru de texture serrée offre de beaux atouts de concentration de matière et d'équilibre acidité/gras. Soutenus par des tanins de fruit qui ne demandent qu'à se fondre, il se montre généreux en saveurs de sureau et cerise du nord. Un vin de belle évolution.



6,30 € (2013-15)

★★★(★)

15,5/20

www.cavedesaumur.com
21

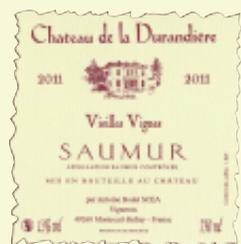
Château de la Durandière

"Vieilles Vignes"

Vue: Jolie robe carminée, de bel éclat.

Nez: Beaucoup de finesse dans cet ensemble pom-madé, qui exhale de séduisantes notes florales (pivoine, violette) et fruitées (gelée de framboises, cerises).

Bouche: Relevé par une belle acidité, ce cru séveux et racé offre un fruité exubérant (mûre sauvage, framboise, cassis), dont le grain serré témoigne de la concentration. Les dégustateurs apprécient sa suavité et la persistance de sa finale partiellement fondue.



6,05 € (2013-15)

★★★(★)

15/20

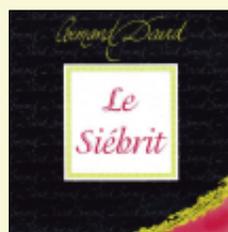
20

Domaine Armand David "Le Siébrit"

Vue: Cerise à reflets évolués.

Nez: Particulièrement doux par ses notes lactiques (crème, yaourt) et confiturées (fraise, cerise), ce nez expressif accentue son caractère à l'aération et évolue vers le poivron.

Bouche: Une cuvée sphérique, délicate et dotée d'une texture très douce. On y apprécie l'enveloppement des saveurs de fruits rouges confiturés et la douceur crémeuse d'une finale persistante de grande franchise, relevée par une délicate acidité. Bel équilibre d'ensemble!



4,80 € (2013-15)

★★★(★)

14,5/20

© Ch. Gagneux



Château de la Durandière



32 Château de Brézé "Clos de l'Etoile"

Vue: Splendide robe grenat pourpre encore violacé.

Nez: De profondes senteurs de fruits confiturés (myrtille, griotte), boisé noble et tabac blond se complètent dans une grande douceur.

Bouche: Un cru ambitieux, issu d'une vinification parfaitement maîtrisée. Le résultat hisse l'appellation à un haut niveau qualitatif. Cet exemple de style associe densité et élégance, fruité intense et saveurs caramélisées, tanins fermes et nobles à la fois et une finale interminable sur le fruit confituré, assorti d'épices douces. Grande réussite.



(2013-20)

★★

17,5/20

www.st-just.net

10 Domaine des Garennes "Empreinte"

Vue: Grenat pourpre intense, concentré et éclatant.

Nez: Dès l'ouverture, un registre boisé et grillé en-

vahit un ensemble presque noisetté, tout en douceur, qui séduit par sa finesse d'expression (tabac caramélisé) et ses fines notes d'épices.

Bouche: Enveloppé de tanins gourmands et élégants, ce cru doté d'une texture grasse, légèrement caramélisée, livre toutefois une expression fruitée bien présente (mûre, cassis, griotte). L'élevage a été ici bien maîtrisé; il se place au service d'une matière concentrée.



8,00 € (2013-16)

★★★

16/20

www.domainedesgarennes.fr

37 Château de Berry

Vue: Superbe robe grenat à reflets pourpres violacés.

Nez: Profond et complexe, mêlant les notes de bois exotique et épices douces aux senteurs de petites baies noires (mûre, myrtille).

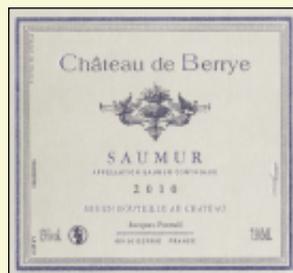
Bouche: Extrêmement parfumée, la bouche confirme la complexité du bouquet. Les saveurs de crème de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille) s'y associent avec le registre du tabac blond et des épices douces, dans un ensemble enveloppé et gras, soutenu toutefois par des tanins qui peuvent encore se fondre quelque peu. Un vin bien construit, ambitieux.



10,00 € (2013-17)

★★★

15,5/20



www.chateauberry.com



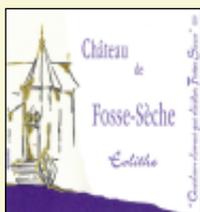
Domaine des Garennes

38 Château de Fosse-Sèche "Eolithe" Bdy Eco

Vue: Robe d'encre, carminé profond.

Nez: Grand caractère pour ce nez très complexe, puissamment minéral, assorti d'arômes de cuir frais, encre, épices et baies noires.

Bouche: Ce cru hors normes ne laissera personne indifférent. Il confirme dès l'attaque son caractère minéral (terre, encre, poivron) et se voit relevé par une acidité présente. Le cuir frais et les notes grillées apparaissent en milieu de bouche et l'ensemble se montre très vif et épicé en finale. Une cuvée longiligne, qui gagnera en finesse dans un an.



  (2014-18) ★★★(*)
16/20

www.chateaufosseseche.com

41 Château de Beauregard "Les Fontenelles"

Vue: Rubis intense, à nuances carminées.

Nez: Les senteurs de fruits frais envahissent le bouquet (mûre sauvage, cassis, cerise du nord, framboises). L'aération apporte une fine touche d'épices douces.

Bouche: Une cuvée qui a convaincu les dégustateurs par son caractère séveux, concentré mais sans excès, s'appuyant sur des tanins fermes et distingués, qui ne demandent qu'à se fondre et qui enveloppent une matière fruitée intense. Longue finale partiellement lissée, pour un cru de belle évolution.



 **6,40 €** (2013-18) ★★★
15,5/20

www.saurmur-chateaubeauregard.com

33 Domaine du Moulin de l'Horizon "Vieilles Vignes"

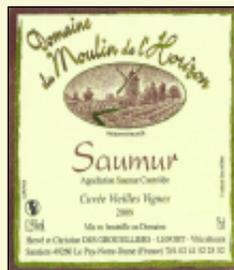
Vue: Particulièrement jeune, grenat pourpre au disque encore violacé.

Nez: Quelque peu réservé à l'ouverture, puis s'exprime davantage et livre de flatteuses notes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise), agrémentées d'une agréable touche lactique.

Bouche: Ce vin privilégie le charme d'un fruité rafraîchissant (bigarreaux, groseille, framboise). Doté d'une texture assez douce, il a conservé une belle jeunesse et s'appuie sur une acidité bien présente qui porte le vin plutôt qu'elle ne l'aiguise. Finale incisive et gourmande à la fois. Un cru très franc et convivial.

  **5,10 €** (2013-15) ★★★(*)
14,5/20

www.moulindehorizon.com



Château de Beauregard

10 Domaine des Garennes "Empreinte"

Vue: Robe doré léger, de grand éclat.

Nez: Les notes liées à l'élevage (boisé fin, biscuit, grillé) dominent l'ensemble dès l'ouverture.

Bouche: Superbe bouche, profonde, séveuse, complexe et structurée. La matière fruitée a été totalement respectée par l'élevage. Les saveurs d'agrumes et de fruits secs s'y associent dans une grande harmonie et un parfait équilibre acidité/gras. Ce vin accompli est le fruit d'une vinification aboutie et parfaitement maîtrisée.

 7,50 €

★★★
17/20

www.domainedesgarennes.fr



31 Domaine de Saint Just "Coulée de Saint Cyr"

Vue: Jolie robe doré intense.

Nez: Bouquet ouvert et élégant qui associe de superbes effluves florales aux fruits blancs mûrs. Notes vanillées et briochées à l'aération.

Bouche: Une cuvée ambitieuse et de grande pureté. Les notes fruitées (pêche, poire, pomme) se voient complétées par de délicates saveurs liées à l'élevage (biscuit, noisette). Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre acidité/gras et l'élégance d'une chatoyante finale longiligne.

★★★(*)
17/20

www.st-just.net



29 Domaine de l'Enchantoir "Terres Blanches"

Vue: Jaune doré assez soutenu.

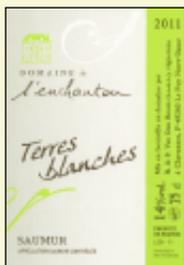
Nez: Le premier nez, ouvert et parfumé, exprime des senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme), pâtisserie (tarte aux poires et amandes) et miel.

Bouche: Savoureuse et de grande vinosité, cette cuvée racée s'apparente à un cru de gastronomie. Richesse et concentration de matière s'imposent sans réserve, sur des saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs en finale. Une acidité parfaitement dosée équilibre la grande maturité du fruit. Un vin ambitieux.

 6,50 €

★★★
16,5/20

www.enchantoir.com



38 Château de Fosse-Sèche "Arcane"

Vue: Robe très intense, vieil or à reflets ocrés.

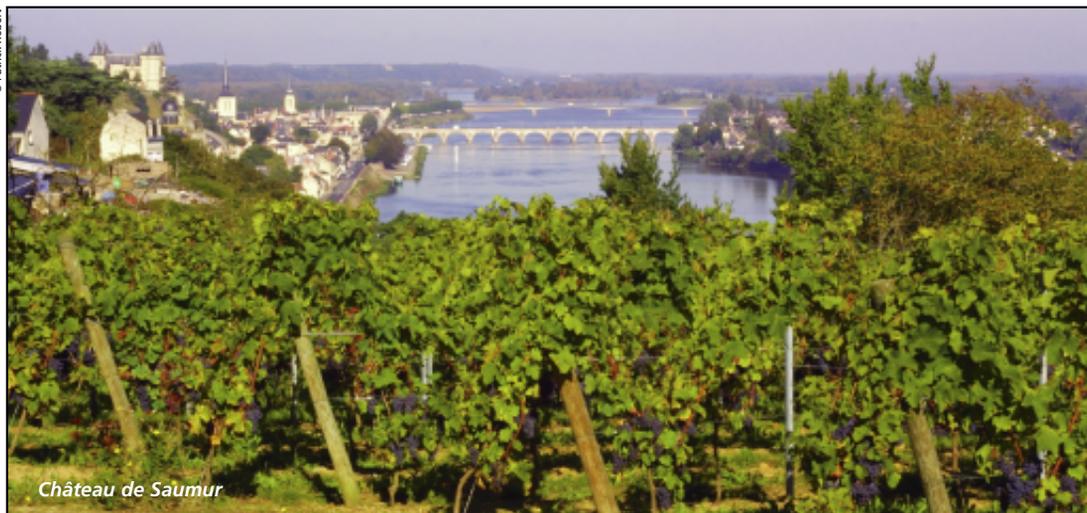
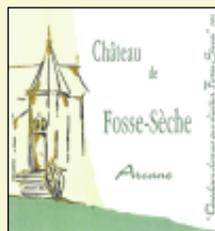
Nez: D'emblée, un puissant panier de fruits jaunes bien mûrs voire compotés (pêche, abricot) envahissent un ensemble complexe, qui évolue vers le miel et les fruits exotiques à l'aération.

Bouche: Séveuse, concentrée et profonde, l'attaque donne le ton d'un cru ambitieux, plein et riche, presque voluptueux. Les saveurs de fruits blancs mûrs se voient équilibrées par une jolie acidité. La finale, ample et délicatement saline, ponctue un cru de grande pureté.

★★★
16,5/20

www.chateaufosseseche.com



Château de Saumur

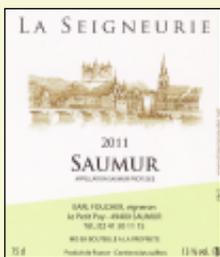
8

La Seigneurie

Vue: Robe très pâle à or blanc.

Nez: Engageant et délicatement parfumé, sur des arômes de fleurs blanches, rhubarbe et groseille verte, assortis d'une touche minérale qui s'accroît au fil de l'aération.

Bouche: Ce cru concentré et longiligne livre une bouche soutenue par une belle tension très rafraîchissante. Elle associe les saveurs d'agrumes et de minéralité. Les dégustateurs apprécient l'élégance et le caractère ciselé d'un cru tonique, ponctué d'une longue finale citronnée.



6,00 €

chenin:80 - chardonnay:20

★★★
16/20

7

Domaine Saint Vincent "La Papareille"

Vue: Pâle à or blanc, éclatant.

Nez: Ouvert et de caractère, livrant dès le premier nez ses senteurs minérales et herbacées (géranium, pétale de rose).

Bouche: Attaque vive et franche, offrant d'expressives saveurs d'agrumes et de pomme verte. On apprécie la fine tension minérale du milieu de bouche et la maturité du fruit. La finale, soutenue par une belle acidité, offre un beau volume et une persistance appréciable. Un vin bien construit.



★★★
15,5/20

www.stvincent.com

En conversion



13

Domaine du Caillou "La Petite Vignolle"

Vue: Jaune de Naples éclatant à reflets verdâtres.

Nez: Floral et parfumé, de grande maturité, sur des arômes de banane, pêches et abricots compotés, fruits secs et vanille. Très engageant!

Bouche: Enveloppé et présentant une texture très grasse, ce cru ambitieux est marqué par son élevage. Les saveurs biscuitées et caramélisées s'y livrent de concert, soutenues par une fine acidité. L'ensemble, de grande vinosité, offre en finale une puissante impression noisettée.



8,40 €

★★
15,5/20

19

Domaine de la Paleine "Rigoletto"

Vue: Jaune vert mordoré, très brillant.

Nez: Tout en dentelle, ce nez aérien et enveloppé évoque la pâtisserie, les fruits blancs mûrs (poire) et la vanille. Engageant!

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée concentrée se révèle riche en extrait sec. Les saveurs de fruits blancs et de fruits secs s'y livrent de concert, soutenues par une belle acidité rafraîchissante. La finale, séveuse et racée, présente une fine et délicieuse amertume rafraîchissante.



8,50 €

★★
15,5/20

www.domaine-paleine.com



Domaine de la Paleine

26 Les Clos Maurice "La Licorne des Clos"

Vue: Jaune pâle de bel éclat.

Nez: Extrêmement tonique par ses senteurs d'agrumes, pomme verte et minéralité. Touche de confiserie à l'aération.

Bouche: Séveuse et racée, cette bouche incisive offre une belle tension acidulée dès l'attaque. Les saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse) s'y expriment de concert, dans un ensemble tonique et aérien, extrêmement rafraîchissant. La finale, longiligne, offre une fine touche minérale.



8,50 €

★★
15,5/20

www.clos-maurice.com

21 Château de la Durandière

Vue: Translucide à or blanc

Nez: Premier nez rafraîchissant par ses notes herbacées (rhubarbe) et minérales.

Bouche: L'attaque, franche, vive et équilibrée, offre une belle tension. L'expression fruitée, généreuse et concentrée, rejoint le registre des agrumes. Ce vin épuré se voit porté par une jolie acidité, qui soutient une matière de belle maturité. On apprécie la finesse de texture de la finale et son caractère rafraîchissant, illustré par les saveurs de bonbon acidulé.



4,80 €

★★★
15/20

22 Cave de Saumur "Les Bessières"

Vue: Jaune pâle à légères nuances dorées.

Nez: Les arômes de fruits blancs mûrs voire compotés envahissent un nez enveloppé et expressif, assorti d'une touche de pâtisserie (millefeuille aux fruits blancs et amandes).

Bouche: Extrêmement gourmande et parfumée, cette cuvée tout en douceur livre une texture fine et enveloppée à la fois. On apprécie l'équilibre acidité/gras d'un ensemble charmeur, généreux en saveurs de fruits bien mûrs, présentant en finale une fine touche de sucre résiduel (bonbons aux fruits).



6,80 €

★★★
15/20

www.cavedesaumur.com

27 Domaine du Vieux Bourg

Vue: Jaune pâle à or blanc.

Nez: Une belle fraîcheur s'affiche d'emblée. On apprécie le charme des senteurs florales et de confiserie (bonbons aux fruits), assorties d'une subtile touche minérale.

Bouche: Franche et nette, l'attaque donne le ton d'un vin incisif, s'appuyant sur une acidité bien présente. Les saveurs citronnées et de pamplemousse dominent le milieu de bouche et la finale, élancée, révèle une agréable persistance. Un cru gourmand et convivial.



6,80 €

★★★
14,5/20

www.vieux-bourg.com



En conversion



32 Château de Brézé "Clos David" 2010



Vue: Jaune pâle à doré.
Nez: Bouquet ouvert et complexe. Les notes minérales s'expriment sans retenue (silex, craie) et des effluves de fruits secs (noix, noisette, amande) apparaissent à l'aération.



Bouche: L'attaque franche et séveuse donne le ton d'une cuvée ambitieuse et précise. Un fruité chatoyant (agrumes frais), une délicate minéralité et une acidité parfaitement dosée sont les principaux atouts de ce grand vin de gastronomie. Ample, il est ponctué d'une longue finale tendue.

★★★(*)
16,5/20



www.st-just.net

24 Château de Chaintres 2010

Vue: Robe pâle à or blanc.

Nez: Profond et complexe, le bouquet associe les effluves de fruits blancs mûrs (compote de pomme), fruits secs (noix) et épices douces (cannelle).



Bouche: Ample, riche et nerveuse à la fois, cette cuvée ne laissera personne indifférent. Les saveurs de fruits blancs surmûris s'associent aux notes de fruits secs dans un ensemble corpulent, particulièrement vineux. Il jouit d'un bon équilibre d'ensemble et se voit ponctué d'une longue finale séveuse.

★★★
15,00 € 15,5/20



www.chaintres.com

41 Château de Beauregard 2009

"Clos Beauregard"

Vue: Robe pâle éclatante.
Nez: Un bouquet aérien et élégant. De grande finesse, il associe des notes florales à de délicates effluves d'agrumes et fruits blancs frais. Les bonbons acidulés se livrent à l'aération.



Bouche: Tout en nuance et de grande finesse, cette cuvée séduit par son équilibre et sa fraîcheur fruitée. Construite autour d'une remarquable colonne vertébrale acide parfaitement dosée, elle est ponctuée d'une finale incisive de longueur très appréciable.

★★★
7,20 € 15,5/20



www.saumur-chateaubeauregard.com

12 Domaine de la Petite Chapelle

"L'Ancestrale" 2010

Vue: Robe dorée à nuances paille.

Nez: Bouquet délicatement parfumé sur des notes florales et de confiserie. Les fruits blancs apparaissent davantage à l'aération.

Bouche: Franche et incisive sur un beau panier d'agrumes (pamplemousse, citron)

et de fruits blancs (pomme granny smith, groseille blanche). Les dégustateurs soulignent la finesse et l'équilibre d'une cuvée séveuse, ponctuée d'une longue finale à l'acidité ascendante et délicatement minérale.



★★★(*)
8,60 € 15/20



Château de Brézé



22

Cave de Saumur

Vue: Paille éclatant à nuances or intense.

Nez: Délicatement parfumé, associant de subtiles notes de fleurs de tilleul, orange amère et miel.

Bouche: Attaque vive, presque incisive, sur le citron confit. Ensuite, l'opulence de la matière s'imposent, dans un ensemble puissamment construit, dont les saveurs exotiques et surmûries se voient équilibrées par une acidité omniprésente. Cette superbe cuvée livre une bouche complexe, ponctuée d'une longue finale distinguée sur le kumquat confit.



14,90€/50cl

(2013-2023) 200gr./Litre 16,5/20

★★★

www.cavedesaumur.com

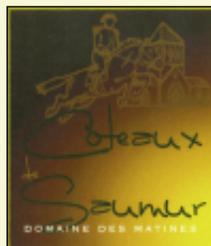
34

Domaine des Matines

Vue: Jaune-vert mordoré éclatant.

Nez: De séduisantes senteurs d'agrumes confits (mandarine, kumquat) envahissent le premier nez. Ensuite, le registre aromatique s'étend aux notes plus exotiques (compote d'ananas). Un nez voluptueux.

Bouche: Cette cuvée incisive et confite confirme dès l'attaque le caractère surmûri de ses saveurs de zestes d'agrumes. Digeste, malgré son sucre résiduel imposant, elle offre une acidité omniprésente et impose une finale interminable sur l'orange confite et l'abricot. Splendide cru.



15,00 €

(2013-2020) 122gr./Litre

★★★

16/20

36

La Giraudière "Le Lingot de Brézé"

Vue: Jaune doré intense.

Nez: D'insistantes senteurs de miel, vanille, purée de mangue et boisé noble se complètent harmonieusement, dans un ensemble puissant et confit.

Bouche: Complexe et voluptueux, ce cru intense voit ses notes fruitées confites (abricot) s'associer à un boisé fin, illustré par les saveurs de crème brûlée à l'orange. Très longue finale présentant un bel équilibre acidité/gras, malgré le sucre résiduel très présent.



19,00€/50cl

(2013-2022)

★★

16/20

www.lagiraudiere.eu

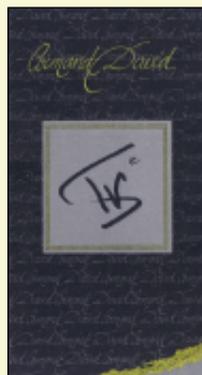
20

Armand David "Ive"

Vue: Jaune doré soutenu.

Nez: D'insistantes arômes de cire d'abeille, pamplemousse rose, subtile minéralité et zeste d'agrumes confits se mêlent harmonieusement dans ce bouquet complexe.

Bouche: Suave et pommadé, ce cru riche et doté d'un beau gras voit sa matière surmûrie (fruits jaunes et exotiques) s'exprimer sans réserve. Une acidité bienvenue apparaît pour équilibrer l'opulence confite de la finale (ananas, abricot).



23,80 €

(2013-2018) 180gr./Litre

★★

15/20

Coteaux de Saumur 2005

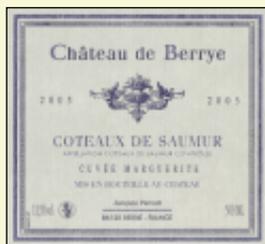
37

Château de Berrye "Cuvée Marguerite" 2005

Vue: Splendide robe ambrée à reflets acajou.

Nez: De fines senteurs de sirop de poire, biscuit à l'orange et miel de verveine s'expriment généreusement dès l'ouverture.

Bouche: De voluptueuses saveurs caramélisées et de poire cuite (sirop de Liège) envahissent une bouche crémeuse, dont l'onctuosité trouve son équilibre dans un support d'acidité bienvenu. Les saveurs d'orange confite et de crème brûlée s'imposent ensuite, dans une très longue finale enveloppée.



20,00€/50cl

(2013-2018) 140gr./Litre

★★

15/20

www.chateauberrye.com



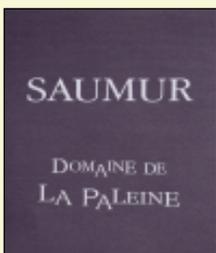
En conversion 

19 **Domaine de la Paleine**

Vue: Jolie robe doré éclatant.

Nez: Le bouquet est profond et complexe. Les effluves de pâtisserie (cake, brioche) et de fruits secs (noisette, amande) s'associent dans un ensemble très engageant.

Bouche: L'entrée de bouche donne le ton d'un vin séveux et charnu. Les fruits secs et la minéralité se complètent à merveille dans une cuvée précise et savoureuse qui offre une belle tension équilibrante en finale. Un vin de gastronomie.



 7,50 € ★★★(★)
15,5/20

www.domaine-paleine.com

40 **Domaine de la Perruche**

Vue: Belle robe dorée.

Nez: Profond et de caractère, le bouquet associe les fruits blancs bien mûrs aux notes de pâtisserie (cake aux pommes et aux poires, tarte tartin).

Bouche: On apprécie d'emblée le caractère affirmé et bien mûr d'une cuvée de belle vinosité, qui associe les fruits blancs presque compotés à des saveurs de fruits secs. La finale tendue et racée révèle une délicate minéralité qui apporte équilibre et complexité à l'ensemble.



 ★★★(★)
15,5/20

41 **Château de Beauregard**

Vue: Jolie robe paille.

Nez: Une friandise olfactive! Le bouquet floral bien ouvert (lilas, chèvrefeuille) évolue à l'aération vers les bons acidulés et les fruits blancs frais (pomme, poire, reine-claude).

Bouche: Les dégustateurs s'accordent à louer la finesse de texture et l'élégance d'une cuvée précise et rafraîchissante par ses saveurs de fruits blancs (granny smith), d'agrumes (pamplemousse) et de bonbons acidulés. Le finale est relevée par une acidité ascendante et équilibrante de bon aloi.



 ★★★
15/20

www.saurmur-chateau-de-beauregard.com

30 **Domaine de la Pièce aux Moines**

Vue: Robe or blanc très pâle.

Nez: Délicatement parfumé et flatteur sur un bouquet floral printanier et de confiserie. Notes d'amande douce et de biscuit à l'aération.

Bouche: La bouche très friande jouit d'une matière fruitée croquante assortie de délicieuses saveurs de bonbons et guimauve. De texture fine, elle se révèle particulièrement suave et gourmande et offre une finale tout en rondeur.



 5,40 € ★★★(★)
14,5/20

www.aupy.com



Domaine de la Paleine

33 **Moulin de l'Horizon Saumur**
"Rose de Cristal"

Vue: Jolie robe oeil-de-perdrix à reflets pétale de rose.

Nez: Très enveloppé voire crémeux, ce nez suave évoque la vanille, la pêche et la poire bien mûres et les notes de confiserie. Charmeur!

Bouche: L'entrée de bouche confirme le caractère savoureux et flatteur du nez. Soutenues par un sucre résiduel bien présent, les saveurs de fruits blancs au sirop se livrent sans retenue. Une délicate acidité bienvenue apporte la fraîcheur nécessaire à un ensemble friand, apparenté à une confiserie.



 5,80 € ★★★
14/20

www.moulindehorizon.com

4 Domaine des Ellettes - J.J. Derouard

Vue: Jolie robe paille, de belle brillance.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, sur les arômes de rhubarbe et groseille verte à l'ouverture, évoluant ensuite vers davantage de douceur (fleurs blanches suaves).

Bouche: Beaucoup de charme et d'élégance dès l'attaque pour cette cuvée racée, séveuse, dotée d'un beau volume en bouche. Les dégustateurs apprécient la maturité de son fruit (pêche, poire) et la finale, enveloppée et séduisante, révèle une persistance appréciable et gagne ensuite en vivacité (agrumes).



 6,40 €

★★★

15,5/20

28 Daheuille - Domaine des Varinelles

Vue: Très pâle à or blanc.

Nez: Premier nez subtilement minéral puis l'ensemble gagne en douceur et livre de séduisantes notes biscuitées, de fruits mûrs (mirabelle, pêche) et d'épices douces (cannelle).

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée pleine et harmonieuse livre une bouche rafraîchissante et équilibrée, dont la vivacité soutient une matière mûre (fruits blancs). Une délicieuse et légère amertume rafraîchissante apparaît en finale et l'ensemble se montre longiligne et persistant.



 7,20 €

★★★(★)

15/20

www.daheuille.com

20 Armand David "Prestige d'Armand"

Vue: Jaune doré éclatant à reflets vieil or.



Nez: Beaucoup de maturité dans ce nez enveloppé, vanillé, qui évoque dès l'ouverture les senteurs de pâtisserie et de fruits mûrs (tarte aux pêches, poires).

Bouche: Le registre des fruits secs (brou de noix, noisette grillée) domine l'entrée de bouche. La texture se montre enveloppée et chaleureuse. Une délicate acidité bienvenue apporte l'équilibre en finale, pour une cuvée opulente et expressive, travaillée et subtilement grillée.

 10,40 €

★★

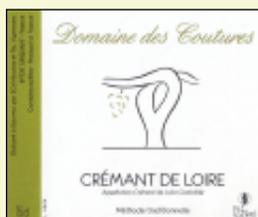
15/20

6 Domaine des Coutures

Vue: Pâle éclatant à reflets verdâtres.

Nez: Subtiles notes florales et de confiserie, assorties d'une touche vanillée à l'aération. Un nez charmeur.

Bouche: Cette cuvée rafraîchissante, délicate et de texture fine offre une expression fruitée généreuse, illustrée par les saveurs de pomme et de poire mûres. La vivacité est au rendez-vous, grâce à une acidité bien présente. Finale longiligne et fluide, sur les agrumes. Un vin convivial.



★★

14,5/20

www.domaine-des-coutures.com



Domaine des Varinelles

28 Daheuller - Domaines des Varinelles
Crémant de Loire

Vue: Pétale de rose à oeil-de-perdrix.

Nez: Une subtile touche minérale apparaît au premier nez, évoluant au fil de l'aération vers la douceur des petites baies rouges confiturées (fraise, cerise).

Bouche: Cette cuvée présente de beaux atouts. Les dégustateurs apprécient l'exubérance de ses saveurs fruitées, son bel équilibre acidité/gras, et la distinction d'un ensemble aérien mais concentré, ponctué d'une finale ample et persistante, où s'expriment sans retenue les petites baies rouges acidulées.

 7,70 € ★★★(*)
15,5/20

www.daheuller.com

**3** Clos des Cordeliers - Crémant de Loire
"Brut 2009"

Vue: Jolie robe avenante, rose framboise, éclatante.

Nez: Fraîcheur et sensualité sont au rendez-vous de ce nez profond, élégant, qui mêle dans une grande harmonie les senteurs florales, de pâtisserie (biscuit), vanille et fruits blancs.

Bouche: Tout en équilibre et harmonie, cette élégante cuvée associe maturité fruitée et fraîcheur acidulée. Dotée d'un beau gras, elle livre une texture tout en finesse et séduit en finale par la suavité de ses saveurs pâtisseries. Belle réussite!

  11,00 € ★★★
15,5/20

www.clos-des-cordeliers.com

**26** Les Clos Maurice - Crémant de Loire "Volupté des Clos"

Vue: Jolie robe framboisine, de belle brillance.

Nez: D'emblée, de séduisantes senteurs de petits fruits rouges frais (cerise, framboise) et de pâtisserie (biscuit, vanille) envahissent un ensemble franc et très engageant.

Bouche: Cette bouche acidulée offre une belle tension. Elle n'a pas sacrifié à la tentation de la douceur du sucre résiduel. Longiligne, élégante, elle séduit par le caractère aérien de ses saveurs de fruits frais. Finale agréablement persistante sur les agrumes.

  9,00 € ★★★

15/20

www.clos-maurice.com

**V**in mousseux**35** Domaine les Hauts de Sanziers
"Le Rubis Perlé" - Méthode Traditionnelle

Vue: Rubis profond.

Nez: Le bouquet ouvert est généreusement fruité (confiture quatre fruits). Il est complété à l'aération par de subtiles effluves minérales.

Bouche: La bouche est concentrée et vineuse. Les saveurs fruitées se confirment (griottes, mûres) et sont assorties d'une délicate note cacaotée. L'effervescence apporte la touche de fraîcheur bienvenue pour équilibrer une pointe de douceur sucrée et une finale sévère sur le noyau de cerise. Une friandise!

  6,30 € ★★★(*)
15,5/20

Le Rubis
Perlé

MÉTHODE TRADITIONNELLE



Le **Saumur Brut** offre une bulle fine et persistante. C'est un excellent apéritif qui éveille toutes les fêtes mais il sait aussi, légèrement moins frais, accompagner tout un repas.

Le **Saumur blanc** constitue également un apéritif idéal et se suffit alors à lui-même. Son équilibre acidité/gras et son exubérance fruitée ont de quoi ouvrir joliment l'appétit. Il révèle aussi poissons et crustacés mais s'exprimera aussi parfaitement sur les charcuteries froides et certains fromages légers.

Le **Saumur rouge** et le **Saumur-Champigny** sont les alliés d'une large palette de mets. Les plus légers seront appréciés légèrement rafraîchis (14 à 16°) sur une charcutaille, une viande blanche ou une terrine de poulet pas trop relevée. Ce vin de printemps possède la rare qualité de ne pas craindre la moutarde et le vinaigre. Il soutient de son caractère vif et acide ces deux condiments souvent difficiles à marier. Le Saumur rouge sera le partenaire idéal d'un poulet au verjus, un lapin à la moutarde ou un foie de veau déglacé au vinaigre.

Les vins plus structurés et les **Saumur Puy Notre-Dame** appellent des mets plus relevés et épicés: Un poivron farci, une viande grillée ou un pot au feu, un gibier à plumes ou à poils.

Les **Coteaux de Saumur** accompagnent par tradition le foie gras mais je préfère l'inviter en fin de repas pour révéler un bleu d'Auvergne ou une Fourme d'Ambert. Il livrera toute la palette de ses saveurs sur une salade de fruits jaunes et exotiques ou sur une tarte (à pâte sablée) aux pommes ou aux figues.



De **Saumur Brut** heeft fijne en aanhoudende belletjes. Hij is een uitstekend aperitief bij alle feestelijke gelegenheden, maar kan ook, iets minder fris, een hele maaltijd vergezellen.

De **witte Saumur** is ook een ideaal aperitief en heeft genoeg aan zichzelf. Zijn zuur-vetevenwicht en zijn fruitige uitbundigheid volstaan om de eetlust te wekken. Hij doet ook vis en schaaldieren beter tot hun recht komen, maar komt ook perfect tot uitdrukking bij fijne vleeswaren en sommige lichte kazen.

De rode **Saumur** en de **Saumur-Champigny** zijn de bondgenoten van een breed scala aan gerechten. De lichtste worden lichtjes gekoeld (14-16°) geapprecieerd bij een charcutaille, wit vlees of een niet te pikante kipterrine.

Deze lentewijn heeft de zeldzame kwaliteit niet bang te zijn voor mosterd en azijn. Hij ondersteunt met zijn levendige en zure karakter deze twee vaak moeilijk te combineren specerijen. De rode Saumur vergezelt zo kip met verjus, konijn met mosterd of met azijn gebluste kalfslever.

De meer gestructureerde wijnen en de meeste **Saumur Puy Notre-Dame** vragen om kruidigere en pikantere gerechten; gevulde paprika, gegrild vlees of stoofpot, pluim- of haarwild.

De **Coteaux de Saumur** vergezellen traditiegetrouw ganzenlever, maar ik nodig ze liever aan het einde van de maaltijd uit om een blue d'Auvergne of Fourme Ambert te doen uitkomen. Ze zullen hun volledige smaakpalet geven bij een sla van gele en exotische vruchten of bij appel-of vijgentaart (met brokkeldeeg).

Saumur Brut offers persistently fine bubbles. It is an excellent aperitif which enlivens every party but it can also, when slightly less chilled, accompany an entire meal.

Saumur White also constitutes an ideal aperitif and so it is sufficient unto itself. Its balance between acidity and richness and its fruity exuberance have just what it takes to open the appetite. It also enhances fish and shellfish but will also be perfect with cold meats and certain light cheeses.

Saumur Red and Saumur-Champigny are the allies of a broad pallet of dishes. The lighter wines will be appreciated slightly chilled (14 to 16°) with a cold meat platter, white meat or a not overly spicy chicken stew.

This springtime wine has the rare quality of being undaunted by mustard or vinegar. Its sharp and acid nature can tolerate these two condiments, which are often hard to combine. Saumur Red thus goes well with chicken with verjuice, rabbit in mustard sauce or veal liver deglazed with vinegar.

The more structured wines and most of the **Saumur Puy Notre-Dame** ones call for spicier, more seasoned dishes; stuffed peppers, roast meat or boiled beef, game animals or game birds.

The **Coteaux de Saumur** wine traditionally accompanies foie gras but I prefer to invite it at the end of the meal for enhancing a Bleu d'Auvergne or a Fourme d'Ambert. It will deliver the entire pallet of its flavours with a salad of yellow and exotic fruit or an apple or fig tart (made with sable pastry).

- 1 La Folie Lucé :**
3, rue Morains - 49400 Dampierre sur Loire
Tél: 06/07.45.48.32 - Tél: 02/41.50.51.30
contact@lafolieluce.com *Cherche distributeurs*
- 2 Domaine de Nerleux :**
4, rue de la Paleine - 49260 Saint-Cyr en Bourg
Tél: 02/41.51.61.04 - Fax: 02/41.51.65.34
contact@nerleux.fr *Godaert & Van Beneden à Bxl
Brunin Guillier à Gaurain-Ramecroix
Christiaens à Bilzen - Ch. dist. en Wallonie et à Liège*
- 3 Clos des Cordeliers - Domaine Ratron :**
Le Clos des Cordeliers - 49400 Souzay Champigny
Tél: 02/41.52.95.48 - Fax: 02/41.52.99.50
domaine-ratron@clos-des-cordeliers.com
*Le Madec à Bxl - Salons de Saint-Gilles, de Floreffé et
Marche en Famenne - Ch. distributeurs en Flandre*
- 4 Domaine des Ellettes - J.-J. Derouard :**
16, Chemin des Dars - 49400 Varrains
Tél: 02/41.52.93.98 - 06/11.70.59.98 - Fax: 02/41.52.98.62
jean-jacques.derouard@orange.fr *Cherche distrib.*
- 5 Domaine des Vernes :**
7, Boulevard de Caulx - 49400 Chacé
Tél: 02/41.52.99.13 - 06/18.09.53.11
domainedesvernes49@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 6 Domaine des Coutures :**
53, rue des Martyrs - 49730 Turquant
Tél: 02/41.38.11.29 - 06/24.44.32.91
domainescoutures@orange.fr
Vinoselect à Rosières - Cherce distributeurs
- 7 Domaine Saint Vincent :**
Chemin du Tyreau - 49400 Saumur
Tél: 02/41.67.43.19 - Fax: 02/41.50.23.28
pvade@st-vincent.com
Francis Bernard à Bruxelles - Albert Kint à Waregem
- 8 La Seigneurie :**
2, rue Dovalle - Le Petit Puy - 49400 Saumur
Tél: 02/41.50.11.15 - 06/63.01.45.97
laseigneurie.vins@hotmail.fr
- 9 Château Yvonne :**
12, rue Cristal - 49730 Parnay
Tél: 02/41.67.41.29 - chateau.yvonne@wanadoo.fr
Godaert & Van Beneden à Bxl - Quality Wines à Veurne
- 10 Domaine des Garennes :**
156, Avenue Paul Painlevé - 49260 Montreuil-Bellay
Tél: 02/41.52.34.94 - vignoblemainguin-baron@orange.fr
Cherche distributeurs
- 11 Château de la Fessardière :**
5, rue des Martyrs - 49730 Turquant
Tél: 02/41.51.48.89 - Fax: 02/41.38.18.49
la-fessardiere@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 12 Domaine de la Petite Chapelle :**
4, rue des Vignerons - 49400 Souzay-Champigny
Tél: 02/41.52.41.11 - deze.laurent@orange.fr
Cherche distributeurs
- 13 Domaine du Caillou :**
1, rue des Déportés - 49730 Turquant
Tél: 02/41.38.11.21 - 06/10.44.16.45
regisvacher@neuf.fr *Cherche distributeurs*
- 14 Domaine des Frémonclairs :**
45, rue des Martyrs - 49730 Turquant
Tél: 02/41.38.14.81 - 06/17.91.75.08
dom.fremonclairs@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 15 Domaine Saint-Jean :**
3, rue des Fossés - 49730 Turquant
Tél: 02/41.38.11.78 - 06/16.54.02.45 - Fax: 02/41.51.79.23
anger.domainestjean@laposte.net *Cherche distrib.*
- 16 Domaine des Champs Fleuris :**
50 - 54, rue des Martyrs - 49730 Turquant
Tél: 02/41.51.48.97 - Fax: 02/41.51.75.33
domaine@champs-fleuris.com *Cherche distributeurs*
- 17 Lydie et Thierry Chancelle :**
27, rue des Martyrs - 49730 Turquant
Tél: 02/41.38.11.83 - Fax: 02/41.51.47.71
domaine-bourdin-chancelle@orange.fr *BL Vins à Dinant*
- 18 Domaine de Rocfontaine :**
7, Ruelle des Bideaux - 49730 Parnay
Tél: 02/41.51.46.89 - 06/09.28.33.33 - Fax: 02/41.38.18.61
domaine-de-rocfontaine@wanadoo.fr *Robotvins à Gand*
- 19 Domaine de la Paleine :**
9, rue de la Paleine - 49260 Le Puy Notre-Dame
Tél: 02/41.52.21.24 - Fax: 02/41.52.21.66
contact@domaine-paleine.com *Cherche distributeurs*
- 20 Domaine Armand David :**
Messémé - 122, rue du Puy-Notre-Dame - 49260 Vaudelnay
Tél: 02/41.52.20.84 - Fax: 09/70.06.92.39
domaine.armanddavid@orange.fr *Cherche distrib.*
- 21 Château de la Durandière :**
51, rue des Fusillés 1944 - 49260 Montreuil-Bellay
Tél: 02/41.40.35.30 - 06/80.06.14.35
durandiere.chateau@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 22 Cave de Saumur :**
Route de Saumoussay - 49260 Saint-Cyr en Bourg
Tél: 02/41.53.06.18 - Fax: 02/41.51.69.13
cellier@cavedesaumur.com
*Dewit à Bxl (Cot. de Saumur)
Velu Vins à Bxl (Saumur blanc)*
- 23 Domaine de la Guilloterie :**
63, rue Foucault - 49260 Saint-Cyr en Bourg
Tél: 02/41.51.62.78 - Fax: 02/41.51.63.14
contact@domainedelaguilloterie.com
*Histoire des Vins à Bruxelles et Liège (Saumur-
Champigny Tradition 2011) - La Fontaine aux Vins
à Petit-Engnien*
- 24 Château de Chaintres :**
54, rue de la Croix de Chaintres - 49400 Dampierre/Loire
Tél: 02/41.52.90.54 - Fax: 02/41.52.99.92
info@chaintres.com *Cherche distributeurs*
- 25 Domaine Philippe Joulin :**
58, rue Emile Landais - 49400 Chacé
Tél: 02/41.52.41.84 - 06/76.70.70.69 - Fax: 02/41.52.41.84
domaine.joulin@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 26 Les Clos Maurice :**
18, rue de la Mairie - 49400 Varrains
Tél: 02/41.38.80.02 - Fax: 02/41.52.44.32
contact@clos-maurice.com
*La Grange du Sommelier (Pascal Delfosse) à 7912 St-Sauveur
Cherche Distributeurs à Liège, Anvers et Bruxelles*

- 27** **Domaine du Vieux Bourg :**
30, Grand Rue - 49400 Varrains
Tél: 02/41.52.91.89 - Fax: 02/41.52.42.43
n.girard@vieux-bourg.com *Cherche distributeurs*
- 28** **Domaine des Varinelles :**
28, rue du Ruau - 49400 Varrains
Tél: 02/41.52.90.94 - Fax: 02/41.52.94.63
contacts@daheuilier.com
- 29** **Domaine de L'Enchantoir :**
4, rue de l'Arguray - Chavannes - 49260 Le Puy Notre-Dame
Tél: 02/41.52.26.33 - domaine.enchantoir@gmail.com
Ch. distributeurs - Salon de Blegny-Mines en mars
- 30** **Domaine de la Pièce aux Moines :**
10 bis, route de Montreuil- 49260 Le Puy Notre-Dame
Tél/Fax: 02/41.52.26.71 - aupy@aupy.com
Cherche distributeurs
- 31** **Domaine de Saint Just :**
12, rue de la Prée - 49260 St-Just sur Dive
Tél: 02/41.51.62.01 - Fax: 02/41.67.94.51
infos@st-just.net
*Bernard Poulet à Bxl - Sovino à Torhout
Pascal Delfosse à St-Sauveur - Mouchart à Bruxelles
Allied Vintners International à Zwijndrecht*
- 32** **Château de Brézé :**
12, rue de la Prée - 49260 St-Just sur Dive
Tél: 02/41.51.62.01 - Fax: 02/41.67.94.51
infos@st-just.net
*Pascal Delfosse à St-Sauveur - IBUS à Wervik
Lupis à La Louvière - Vie et Vins à Mons*
- 33** **Domaine du Moulin de l'Horizon :**
11 bis, rue St-Vincent Sanziers - 49260 Le Puy Notre-Dame
Tél: 02/41.52.25.52 - Fax: 02/41.52.48.39
moulin.delhorizon@orange.fr *Vignerons Ch'ti
Au Sens Large à Hannut
Cherche distributeurs en Flandre et à Bruxelles*
- 34** **Domaine des Matines :**
31, rue de la Mairie - 49700 Brossay
Tél: 02/41.52.25.36 - contact@domainedesmatines.fr
Cherche distributeurs
- 35** **Domaine des Hauts de Sanziers - Tessier :**
14, rue St-Vincent - 49260 Le Puy Notre Dame
Tél: 02/41.52.26.75 - Fax: 02/41.38.89.11
tessieretfils@wanadoo.fr
- 36** **La Giraudière :**
4, rue Saint-Vincent - 49260 Brézé
Tél: 02/41.51.63.84 - Fax: 02/41.52.89.13
lagiraudiere.vinsdesaumur@orange.fr *Cherche distrib*
- 37** **Château de Berrye :**
86120 Berrie - Tél/Fax: 05/49.22.91.13 - 06/85.54.10.65
jacques.pareuil@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 38** **Château de Fosse-Sèche :**
49700 Brossay - Tél: 02/41.52.22.22
contact@chateaudefosseeseche.fr
Swaffou à Pulle (Zandhoven) - TG Vins à Flémalle
- 39** **Domaine des Chalongs :**
27, rue des Maisons Neuves - 49400 Souzay-Champigny
Tél: 02/41.52.95.94 - paturalb@orange.fr
- 40** **Domaine de la Perruche :**
29, rue de la Maumenière - 49730 Montsoreau
Tél: 02/41.51.73.36 - Fax: 02/41.91.23.44
beaujeau@wanadoo.fr
Ets Tilman à Baillonville - Cherche distributeurs
- 41** **Château de Beauregard :**
4, rue Saint Julien - 49260 Le Puy Notre-Dame
Tél/Fax: 02/41.52.25.33
info@saumur-chateaubeauregard.com
Benevins à Bruxelles - Cherche distributeurs



Brouilly, Côte de Brouilly, les crus du Beaujolais ont leur sommet !

De Mâcon au nord à Lyon au sud, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 21.655 hectares et court le long d'un ruban de 10 à 15 kilomètres de large sur 50 kilomètres de long.

La région appartient à la famille des vignobles continentaux, aux hivers secs et froids et aux étés chauds. Orientées à l'Est et au Sud, les vignes épousent des collines protégées des vents d'Ouest, qui connaissent des étés ensoleillés avec quelques influences méditerranéennes.

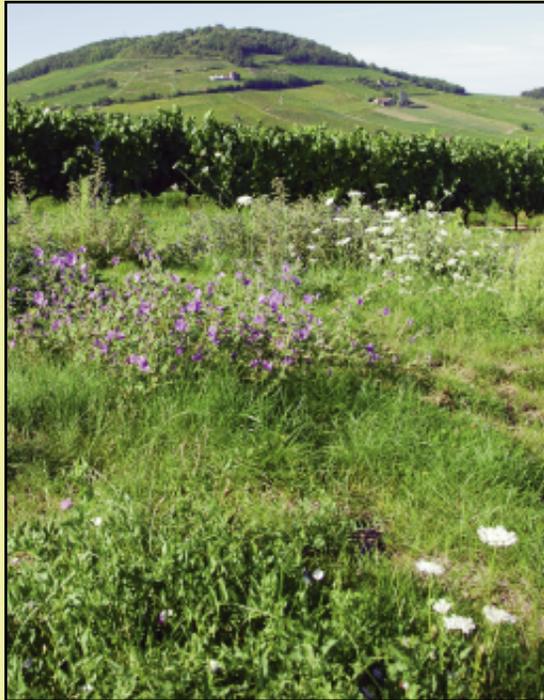
Le Gamay noir à jus blanc profite bien de ces conditions climatiques adoucies et se récolte assez tôt, ce qui permet une bonne concentration des raisins. La bonne exposition des vignes, parfois en terrasses, favorise la maturation des grappes.

Avec 73 types de sols différents, le Beaujolais dispose d'une large palette d'expressions, qui présentent de multiples reflets d'un cépage unique.

Parmi cette diversité de sols, on peut schématiquement distinguer deux principaux types de terroirs: Les sols à dominante argilo-calcaire au sud et les sols granitiques au nord. Les dix Crus s'épanouissent chacun sur des sols très différents, principalement à base de schistes et de granit. Leurs personnalités sont donc également très diversifiées.

Brouilly est le vignoble le plus étendu du Beaujolais. L'appellation, reconnue depuis 1938, couvre 1325 hectares, répartis au pied du Mont Brouilly, couronné d'une exquise chapelle.

Le cépage Gamay noir à jus blanc règne ici en maître et offre une extraordinaire palette de vins, des plus fins et aromatiques, les Beaujolais et Beaujolais Villages, aux plus riches et complexes, les dix crus du Beaujolais, possédant chacun un caractère spécifique lié aux différents terroirs. S'égrènent au fil des collines, du sud au nord, les appellations Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-vent, Chénas, Juliéas et Saint-Amour.



© Véronique Roelandt



© Véronique Roelandt

Près de 400 viticulteurs y travaillent avec opiniâtreté. Très influencé par ses 4 terroirs oscillant du granite rose aux substrats marno-calcaires, le Brouilly livre une robe d'un rubis intense et brillant, des arômes plus fruités que floraux avec des évocations franches de petits fruits rouges, de prune voire quelques notes minérales. Le plus méridional des crus du Beaujolais puise sa dénomination du Mont Brouilly où siégeait Brulius, lieutenant de l'armée romaine. Singularité, aucune des communes de l'appellation ne porte son nom.

Côte de Brouilly expose ses 320 hectares de vigne sur les versants pentus et bien exposés du Mont Brouilly. C'est le sommet de la colline qui accueille l'appellation et les vignes exploitées par 85 viticulteurs.

- Le **Brouilly**, croquant de fruit, s'apprécie en général dans sa jeunesse alors que le Côte de Brouilly devrait idéalement patienter en cave pendant 2 ou 4 ans selon les cuvées et les millésimes.

- Les **Côte de Brouilly** affichent une robe pourpre, des arômes de raisins frais et d'iris, un goût délicat et nerveux. Résultat des diorites et des schistes, le sol à flanc du Mont



© Inter Beaujolais

Brouilly oscille entre pierre bleue et pierre marbrée vert sombre. Le vin est plus concentré car les raisins se gorgent de plus de soleil que ceux de l'AOC Brouilly. Certains vigneron n'hésitent pas à élever en fût, de manière toujours raisonnable, leurs plus belles cuvées afin de leur donner patine et complexité. Ambitieux, robustes et élégants les Côte de Brouilly peuvent être appréciés dans la fougue de leur jeunesse mais ils peuvent volontiers affronter quelques 4 à 8 années de cave.

La région du Beaujolais est l'une de celles, qui en France, a connu les plus importants problèmes climatiques. A l'exceptionnel millésime 2009 a succédé une année 2010 de bonne qualité mais quantitativement très moyenne. 2011 fut à peine plus généreux et 2012 se présenta comme une des récoltes les plus faibles de ces vingt dernières années.

Dans une région qui souffre hélas d'un manque d'intérêt par rapport à sa voisine bourguignonne et d'une image peu valorisante véhiculée par le très médiatique Beaujolais Nouveau, il faut saluer le courage et la détermination de ces irréductibles vigneron. Le ciel leur est tombé sur la tête à plusieurs reprises mais ils la gardent sur les épaules et nous proposent des vins hauts en couleurs et conviviaux à souhait.



© Véronique Roelandt

Brouilly - Côte de Brouilly: de Crus du Beaujolais hebben hun top!

Van Mâcon in het noorden tot Lyon in het zuiden strekt de wijnstreek Beaujolais zich uit over 21 655 hectaren en loopt langs een lint van 10 tot 15 km breed en 50 km lang.

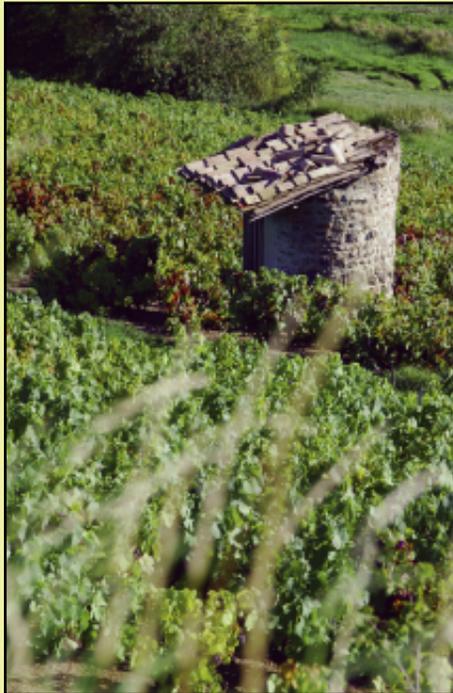
De Gamay Noir à Jus Blanc overheerst hier en biedt een uitzonderlijk aanbod van wijnen, van de fijnste en meest aromatische, de Beaujolais en Beaujolais Villages, tot de rijkste en meest complexe, de tien Crus du Beaujolais, ieder met een eigen karakter dat verbonden is met de verschillende bodems. Verspreid over de heuvels, van zuid naar noord, volgen de appellations Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-vent, Chénas, Juliéna en Saint-Amour elkaar op.

De streek behoort tot de familie van de continentale wijnstreken, met droge, koude winters en hete zomers. Dankzij hun oostelijke en zuidelijke ligging zijn de wijngaarden beschermd tegen de westenwinden; ze kennen zonnige zomers met enkele mediterrane invloeden.

De Gamay Noir à Jus Blanc profiteert goed van dit verzachte klimaat en wordt vrij vroeg geoogst, wat een goede concentratie van de druiven toelaat. De goede belichting van de wijngaarden, die soms terrasgewijs aangelegd zijn, bevordert de rijping van de druiven.

Met 73 verschillende soorten bodems beschikt de Beaujolais over een breed scala aan uitdrukkingen, die meerdere

reflecties van eenzelfde druivensoort vertonen.



© Veronique Roelandt

Onder deze diversiteit aan gronden kunnen we grofweg een onderscheid maken tussen twee soorten bodems: de overheersend kleikalkbodems in het zuiden en de overheersend granietbodems in het noorden. De tien Crus ontplooiën zich op zeer verschillende bodems, hoofdzakelijk op leisteen- en granietbasis. Hun persoonlijkheden zijn dan ook zeer divers.

Brouilly is het meest uitgestrekte wijngedebied van de Beaujolais. De appellation, die erkend is sinds 1938, beslaat 1325 hectaren aan de voet van de Mont Brouilly waarop een prachtige kapel torent.

Bijna 400 wijnbouwers werken er met vastberadenheid. Sterk beïnvloed door de vier bodems, die variëren van roze graniet tot mergelkalksubstraten, heeft Brouilly een intense en briljante robijnrode kleur,



© Veronique Roelandt

eerdere fruitige dan florale aroma's met duidelijke evocaties van rood kleinfruit, pruimen en zelfs enkele minerale toetsen. De meest zuidelijke van de Crus du Beaujolais dankt zijn naam aan de Mont Brouilly, waarop Brulius, een luitenant van het Romeinse leger, zetelde. Vreemd genoeg draagt geen enkele gemeente zijn naam.



© Veronique Roelandt

De Côte de Brouilly onthult zijn 320 hectaren wijngaarden op de steile en goed belichte hellingen van de Mont Brouilly. De top van de heuvel onthaalt de appellation en de wijngaarden die geëxploiteerd worden door 85 wijnbouwers.

na en complexiteit te geven. De ambitieuze, robuuste en elegante Côte de Brouilly kan worden genoten in het vuur van zijn jeugd, maar is ook opgewassen tegen zo'n 4 à 8 jaar in de kelder.

- De knapperig fruitige **Brouilly** wordt doorgaans gesmaakt in zijn jeugd, terwijl de Côte de Brouilly idealiter geduld oefent in de kelder gedurende twee of vier jaar, afhankelijk van de oogst en het wijnjaar.

De Beaujolais is een van de Franse wijnstreken die de grootste klimaatproblemen heeft gekend. Het uitzonderlijke wijnjaar 2009 werd gevolgd door een 2010 met een goede kwaliteit maar zeer matige kwantiteit. 2011 was amper guller en 2012 diende zich aan met een van de slechtste oogsten van de afgelopen twintig jaar.

- De **Côte de Brouilly** heeft een paarse kleur, aroma's van verse druiven en iris, en een verfijnde en pittige smaak. De bodem op de helling van de Mont Brouilly, ontstaan uit dioriet en leisteen, varieert van blauwe steen tot donkergroene marmarsteen. De wijn is meer geconcentreerd omdat de druiven meer zon krijgen dan die van de AOC Brouilly. Sommige wijnbouwers aarzelen niet om hun beste wijnen, op een redelijke manier, te laten rijpen op fusten om ze pati-

In een streek die helaas lijdt onder een gebrek aan belangstelling tegenover zijn Bourgondische buur en een weinig valoriserend imago dat in de media wordt uitgedragen door de Beaujolais Nouveau, moeten we de moed en vastberadenheid van deze onverzettelijke wijnbouwers toejuichen. De hemel is al meermaals op hun

hoofd gevallen, maar ze blijven met beide benen stevig op de grond staan en bieden kleurrijke en gezellige wijnen naar believen.



© Veronique Roelandt

Brouilly - Côte de Brouilly: Beaujolais wine has its summit!

From Mâcon to the north to Lyons to the south, the Beaujolais vineyard extends over 21,655 hectares and runs along a 10 to 15 kilometres wide and 50 kilometres long ribbon.

The black grape variety, gamay, with its white juice, reigns supreme here and offers an extraordinary pallet of wines, from the finer and more aromatic, the Beaujolais and the Beaujolais-Villages, to the richer and more complex, with each of the ten Beaujolais wines having a specific character due to the various soils. The Brouilly Appellations are dotted along the hills, from south to north: Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéas and Saint-Amour.

The region is a member of the continental vineyards family, with dry, cold win-

ters and hot summers. Facing East and South, the vines espouse the hills that are protected from the West winds, hills which experience sunlit summers with some Mediterranean influences.

The black Gamay with white juice fully benefits from this gentle climate and is harvested fairly early, which allows for good grape concentration. The right exposure of the vines, sometimes on terraces, encourages the bunches to ripen.

With 73 different soil types, the Beaujolais has a wide pallet of expressions, which present multiple reflexions of an identical grape variety.

Within this soil diversity, two main types can schematically be distinguished: the predominantly argilo-calcareous soils in the south and the predominantly granitic ones in the north. Each of the ten wines flourishes on very different soils, mainly consisting of shale and granite. Their personalities therefore are also much diversified.

Brouilly is the most extensive Beaujolais vineyard. The Appellation, recognized since 1938, covers 1,325 hectares, distributed at the foot of Mont Brouilly, which is crowned with an exquisite chapel.

Nearly 400 stubborn wine growers work there. Much influenced by its four soils fluctuating between pink granite and marno-calcareous substrates, Brouilly delivers the colour of an intense, brilliant ruby, bouquets that are more fruity than floral, with frank evocations of little red berries and plums, and even some mineral notes. The southernmost of the Beaujolais wines takes its name from Mont Brouilly, where Brulius, a lieutenant of the Roman army, had his headquarters. Strangely enough, none the Appellation communes bears his name.



© Veronique Roelandt

Côte de Brouilly exposes its 320 hectares of vine on the well-exposed slopes of Mont Brouilly. The Appellation and the vines exploited by 85 wine growers are located at the top of the hill.

- The **Brouilly**, with its so fruity taste, is in general appreciated young, whereas the Côte de Brouilly should ideally wait in a cellar for 2 or 4 years, according to the vintages and the years.

- The **Côte de Brouilly** wines display a purple colour, and a bouquet of fresh grape and iris; a delicate yet vigorous taste. Resulting from the diorite and the shale, the soil on the sides of Mont Brouilly fluctuates between blue stone and dark green marbled stone. The wine is more concentrated because the grapes are gorged with more sun than those of the Brouilly AOC. Certain vine growers do not hesitate to mature their finer wines in barrels, in an always reasonable way, in order to give them patina and complexity. Ambitious, robust and elegant, the Côte de Brouilly wines can not only be appreciated in

the ardour of their youth but also can readily face some 4 to 8 years in a cellar.

The Beaujolais Region is one of the ones in France to have known the most major climate problems. The exceptional year 2009 succeeded a year 2010 of good quality but very average quantity. 2011 was hardly more generous and 2012 was presented as one of the poorest harvests of the last twenty years.

In a region which, unfortunately, suffers from a lack of interest compared to its Burgundian neighbour and from an image conveyed by the media-hyped New Beaujolais that is counter-productive, we should salute the courage and the determination of those implacable vine growers. The heavens have fallen on their heads on several occasions but they keep them on their shoulders and offer us all the colourful and convivial wines for which we could wish.

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

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

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

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

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

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

"Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



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



= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception



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



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.

8 Romain Jambon "Les Vieux Ceps"

Vue: Superbe robe carminée intense, de bel éclat.

Nez: Complexe et très parfumé, ce nez intense associe avec bonheur les senteurs de boisé fin, caramel, tabac blond et de fruits rouges confits (cerise). Très engageant!

Bouche: Ce cru ambitieux fait honneur à son appellation. Pleine, profonde et suave, la bouche révèle l'influence de l'élevage, dans un total respect du fruit. Les saveurs de boisé noble, baies rouges et noires sauvages et épices se complètent dans une parfaite harmonie. Pureté et potentiel d'évolution!



11,00 € (2014-18)

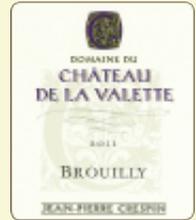
★★★
17/20

14 Domaine du Château de La Valette

Vue: Superbe robe rubis grenat pourpre, au disque bleuté.

Nez: Une grande douceur lactique envahit le premier nez (yaourt, crème). Dès l'aération, un panier de fruits confiturés (griotte, framboise, grenade) et de confiserie complète un ensemble très charmeur.

Bouche: Ambitieuse dès l'attaque, cette cuvée profonde et concentrée séduit par son volume en bouche, la maturité de son fruit (baies rouges et noires), l'élégance de ses tanins et la grande persistance de sa finale structurée très élégante. Grande réussite!



7,00 € (2014-17)

★★★
16,5/20

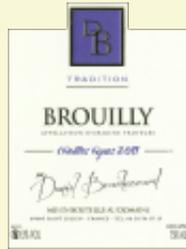
www.domaine-chateau-valette.com

19 Daniel Bouchacourd "Vieilles Vignes"

Vue: Grenat à nuances pourpres, de grande concentration.

Nez: Ce nez complexe et profond mêle les senteurs de baies rouges et noires sauvages aux notes délicatement minérales et épicées.

Bouche: L'attaque, charnue et séveuse, riche en extrait sec, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont la concentration de matière fruitée n'a d'égal que l'élégance de tanins partiellement fondus et le remarquable équilibre acidité/gras. Un cru qui fait honneur à son appellation!



7,00 € (2014-17)

★★★
16,5/20

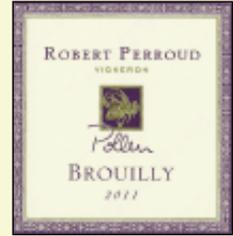
www.lesplaisances.fr

5 Robert Perroud "Pollen"

Vue: Robe rouge grenat à reflets bleutés.

Nez: Complexe et ouvert, associant dès l'ouverture les notes de baies rouges et noires bien mûres, baies nobles et épices douces.

Bouche: Profondeur de chair et complexité sont au rendez-vous de ce cru structuré mais sans excès, dont les saveurs fruitées (bigarreaux, myrtilles, sureau) se livrent sans retenue, soutenues et enveloppées par des tanins gourmands, partiellement lissés. Un vin très ambitieux, au grain serré.



12,50 € (2013-17)

★★★
16,5/20

www.robert-perroud.com



Le Mont Brouilly

© Véronique Roelandt

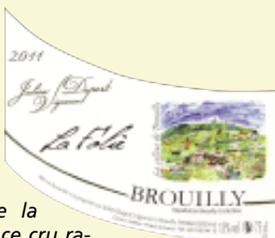

25

Julien Duport "La Folie"

Vue: Pourpre profond au disque bleuté.

Nez: Les senteurs de fruits mûrs et de confiture de fraise dominent ce nez enveloppé, généreux en notes lactiques à l'aération.

Bouche: On apprécie la tension en bouche de ce cru rafraîchissant, doté d'une expression fruitée vive et tonique (groseille, griotte), qui trouve son équilibre dans un beau gras qui apparaît en milieu de bouche. La finale, séveuse et persistante, s'exprime sur la cerise du nord. Un cru ambitieux, de belle évolution.



 6,50 € (2014-17)

★★★☆☆
16/20

13

Domaine Duvernay "Vieilles Vignes"

Vue: Très jolie robe rubis grenat, de bel éclat.

Nez: Les senteurs de fruits rouges confiturés se mêlent au registre lactique (crème, yaourt) et aux senteurs florales.

Bouche: Tendue et rafraîchissante, cette cuvée tout en tonicité séduit par sa franchise fruitée, la fraîcheur de ses saveurs de baies acidulées (sureau, airelles, mûre sauvage) et sa densité de chair. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous. Dense et solidement construit, ce cru peut affronter l'avenir avec sérénité.



 8,20 € (2014-18)

★★★☆☆
16/20

www.domaine-scdavernay.com

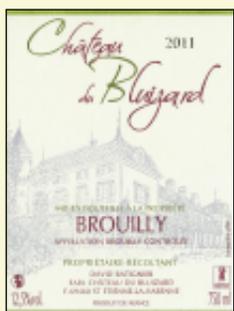
24

Domaine du Bluizard

Vue: Carminé intense.

Nez: Le registre du fruit rouge confituré s'associe aux notes délicatement épicées, dans un ensemble ouvert et parfumé.

Bouche: On apprécie l'ampleur et la vinosité de cette cuvée charnue, qui voit son fruité intense (bigarreaux, mûre, cassis) soutenu par de fins tanins presque fondus. De délicates touches épicées complètent l'ensemble et la finale séduit par sa persistance et sa personnalité.



 6,90 € (2013-17)

★★★☆☆
15,5/20

www.chateaudubluizard.com

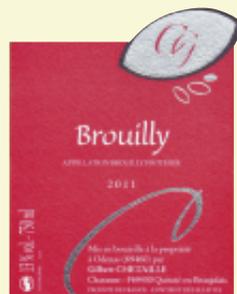
21

Gilbert Chetaille

Vue: Robe grenat à reflets pourpres.

Nez: Fruits noirs confiturés, cacao et épices s'associent dans un ensemble au caractère affirmé, qui se complète d'une fine touche minérale.

Bouche: Dès l'attaque, ce vin confirme sa structure et sa forte personnalité. Les saveurs de baies noires acidulées (cassis, sureau) se mêlent au registre épicé avec beaucoup d'harmonie. De fins tanins gagent d'un beau potentiel et la finale, structurée, va encore gagner en fondue et harmonie d'ici 1 an.



 6,95 € (2014-16)

★★★☆☆
15,5/20



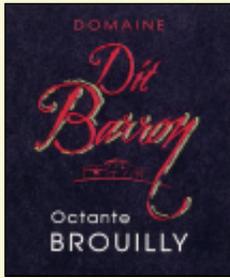
Gamay

1 Domaine Dit Barron "Octante"

Vue: Rouge profond, ne présentant plus de signe de jeunesse.

Nez: Dans ce nez discret mais joliment parfumé, on retrouve des notes florales, de fruits frais (griotte, mûre) et de pâtisserie.

Bouche: Fondue et épanouie, cette bouche de texture extrêmement souple privilégie le charme du fruité mûr. Les notes lactiques (crème, yaourt) se livrent sans réserve et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur les fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Un cru très gourmand.



 9,50 € (2013-15)

★★
15,5/20

18 Domaine de Ponchon

Vue: Rouge grenat au disque bleuté.

Nez: Extrêmement parfumé, livrant dès l'ouverture, de séduisantes senteurs de violette, cassis, grenade et cuberdon.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Soutenue par une jolie acidité, elle confirme le caractère franc et fruité d'un ensemble généreux en saveurs de petites baies rouges. Les dégustateurs apprécient la concentration de matière et la texture douce d'une finale agréablement persistante. Un cru équilibré et longiligne.



 6,00 € (2013-15)

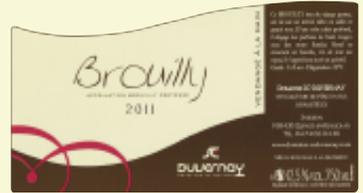
★★★(★)
15/20

13 Domaine Duvernay

Vue: Robe cerise, éclatante et limpide.

Nez: Une friandise olfactive, qui mêle de délicieux parfums floraux (violette, pivoine) aux notes de cerises et framboises confiturées.

Bouche: L'entrée de bouche, vive et tonique, s'appuie sur une acidité bien présente. Ensuite, les saveurs de groilles, bigarreaux et sureau se livrent sans réserve, dans un ensemble gourmand et de grande franchise, qui peut encore s'assagir quelque peu pour fondre ses éléments.



 6,50 € (2014-17)

★★★(★)
15/20

www.domaine-scduvernay.com



Le Mont Brouilly

17 Château Moulin Favre "Vieilles Vignes"

Vue: Robe violine délicate, assez intense.

Nez: Profond et livrant une délicate expression minérale, qui s'associe aux senteurs de fruits rouges et noirs.

Bouche: Ambitieuse, cette cuvée structurée voit sa concentration de matière fruitée (baies rouges et noires) enveloppée d'une charpente encore jeune mais très élégante. Les saveurs de griotte, mûre, cassis et sureau s'associent avec harmonie, dans un ensemble qui doit encore gagner en sagesse pour livrer tout son potentiel.



 6,50 € (2014-17) ★★★ (★) 15/20

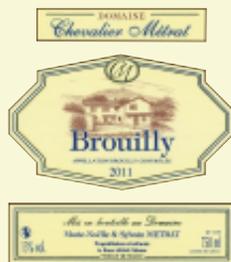
www.chateaumoulinfavre.eu

15 Domaine Chevalier Métrat

Vue: Rubis soutenu, bleu-té sur le disque.

Nez: De jolis parfums de grenade, gelée de framboises et notes lactiques (yaourt, crème) s'associent dans ce bouquet de grande douceur.

Bouche: Franche de fruit, longiligne, cette cuvée voit son expression fruitée rafraichissante soutenue par une belle acidité tonifiante. Privilégiant le charme juvénile, elle impose une belle chair de fruit, concentrée, soutenue par de fins tanins qui vont gagner quelque peu en sagesse.



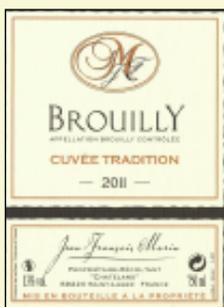
 7,20 € (2013-16) ★★ 15/20

6 Jean-François Morin "Cuvée Tradition"

Vue: Cerise éclatant.

Nez: Un panier de fruits mûrs voire confiturés s'exprime d'emblée (fraise, cerise), complété à l'aération par une touche minérale expressive.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la franchise fruitée épurée de cette cuvée tout en délicatesse, qui exprime sans retenue d'exubérantes saveurs de baies rouges et noires (mûre, cassis, cerise). De fins tanins enveloppent un ensemble déjà très agréable aujourd'hui, doté d'un bel équilibre acidité/gras.



  6,00 € (2013-16) ★★ 14,5/20

4 Frédéric Trichard

Vue: Rubis profond à reflets violacés.

Nez: Des parfums suaves de fruits rouges confiturés (mûre sauvage, sureau, cerise) et d'épices douces se complètent avec élégance dans ce bouquet engageant.

Bouche: Une cuvée franche et nette, de belle pureté aromatique, qui offre une bouche ciselée, où s'expriment sans réserve de jolies saveurs de fruits rouges frais (cerise, groseille, cassis). On apprécie la tension en bouche et la tonicité d'une finale agréablement persistante.



 6,60 € (2013-15) ★★ 14,5/20

www.frederic-trichard.fr



26

Domaine de la Garenne



Vue: Robe cardinal, limpide et brillante.

Nez: Particulièrement mûr, l'ensemble associe les senteurs de petites baies rouges confiturerées (fraise, cerise) et de prune. Une fine touche lactique agrémente l'ensemble.

Bouche: Dès l'attaque, ce vin confirme par sa douceur de texture la maturité de son fruit. On y apprécie les saveurs de fruits rouges (gelée de framboises, cerises) et l'élégance de tanins déjà bien fondus. Plus en souplesse qu'en épaisseur, ce cru se montre très agréable aujourd'hui.



6,50 € (2013-15)

★★

14,5/20

www.domaine-goguet.com

9

Paul Champier



Vue: Rubis cerise, limpide et d'intensité moyenne.

Nez: Très beau bouquet, qui associe les notes de petites baies sauvages (sureau, groseille, fraise des bois) aux arômes d'épices douces et de fine minéralité.

Bouche: Cette cuvée épanouie livre une bouche lissée, où s'expriment de généreuses saveurs de fruits rouges frais (groseille, cerise), enveloppées de tanins fins. Tout en élégance, la finale confirme le caractère assoupli de ce vin de persistance agréable.



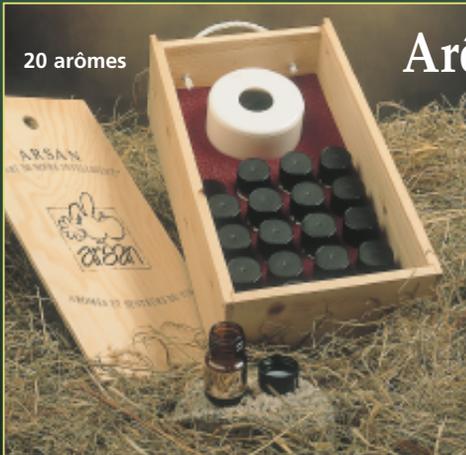
9,20 € (2014-15)

★★★

14,5/20

www.vinsdubeaujolais.com/champier

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

7 Pierre-André Dumas "Les Pierreuses"

Vue: Jolie robe rubis grenat, intense et éclatante.

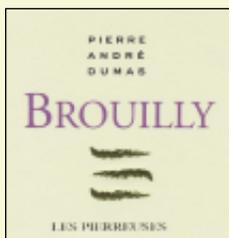
Nez: De puissants parfums de cerise confiturée et de tabac blond caramélisé s'associent dans ce bouquet doucereux, presque envoûtant.

Bouche: Pleine et charnue, cette cuvée tout en charme révèle une trame serrée, d'exubérantes saveurs de fruits au sirop (griotte, mûre) et un très bel équilibre acidité/gras. D'élégants tanins structurants mais sans excès enveloppent la matière.

La finale, aromatique et persistante, s'exprime sur le chocolat et la cerise confite. Très belle réussite!

 8,00 € (2013-16)

★★★(★)
16/20



26 Domaine de la Garenne " Vieilles Vignes"

Vue: Grenat soutenu, limpide et éclatante.

Nez: Superbe bouquet, associant dans une grande harmonie les senteurs de cerise confite, gelée de framboises, tabac blond et épices douces.

Bouche: Ambitieux par sa solide charpente tannique, ce cru encore quelque peu corsé trouve son équilibre dans la maturité de son fruit. Relevé par un support d'acidité bien présent, il séduit par son volume en bouche et la densité de sa trame. La finale témoigne du potentiel d'évolution de l'ensemble.

 9,00 € (2014-17)

★★★(★)
16/20



www.domaine-goguet.com

11 Domaine Comte de Monspey "Cuvée du Commandeur"

Vue: Belle robe rouge grenat soutenu, sans signe d'évolution.

Nez: Les baies rouges et noires bien mûres s'associent d'emblée aux notes de cuir frais et de boisé noble.

Bouche: Un vin sérieux, solidement construit, dont la matière fruitée se voit soutenue par une charpente tannique encore ferme mais distinguée. Les saveurs de fruits macérés (cerise, prune) se livrent de concert. L'ensemble, ambitieux et presque corsé, peut encore gagner quelque peu en fondue.

 12,00 € (2014-18)

★★
15,5/20



www.comtedemonspey.com

9 Paul Champier

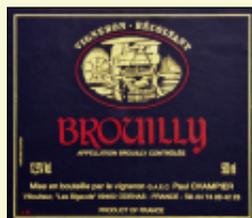
Vue: Rubis cerise, en début d'évolution.

Nez: Le bouquet s'avère complexe, mêlant les arômes de fruits noirs, épices et minéralité, dans un ensemble à la personnalité affirmée.

Bouche: La bouche confirme. Puissamment minérale à l'attaque, elle s'adoucit ensuite et libère ses saveurs de petites baies rouges et noires sauvages, enveloppées dans une texture adoucie par des tanins assagis. Finale fondue sur le kirsch et le cacao, pour un vin aujourd'hui épanoui.

 10,00 € (2013-15)

★★(★)
14,5/20



www.vinsdubeaupjolais.com/champier

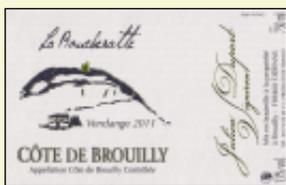


25 Julien Duport "La Boucherette"

Vue: Splendide robe pourpre violacé.

Nez: De puissantes senteurs de fruits rouges confits (prune, cerise, figue) envahissent un nez sudiste, profond, complexe et chaleureux, évoquant le marasquin à l'aération.

Bouche: Ambitieux et doté d'un très bel équilibre acidité/moelleux/gras, ce cru intense livre une bouche racée, où cohabitent harmonieusement les saveurs de baies noires sauvages, minéralité, et épices. Cette cuvée ample et de grande vinosité peut envisager l'avenir avec sérénité.



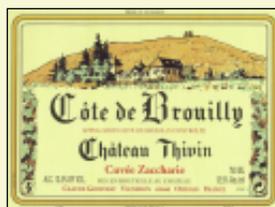
12,00 € (2014-18) ★★★
17,5/20

27 Château Thivin "Cuvée Zaccharie"

Vue: Rubis grenat soutenu, à reflets pourpres violacés.

Nez: Complexe, ce profond bouquet mêle les senteurs de boisé noble, épices et fruits noirs mûrs.

Bouche: Solidement construit, ce cru bâti pour évoluer favorablement, offre une bouche structurée, où s'associent les saveurs d'épices, tabac et fruits noirs (mûre, cassis, myrtille). L'ensemble révèle son ambition et mérite d'être quelque peu attendu. L'élevage a été maîtrisé; il se place au service du fruit.



★★★ (2014-17) ★★★
17/20

www.chateau-thivin.com

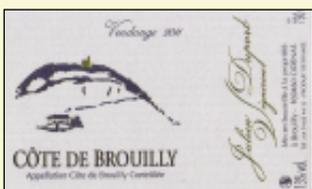
25 Julien Duport

Vue: Robe grenat concentrée, à reflets violacés.

Nez: Beaucoup de caractère dans ce nez, dont l'insistante minéralité (encre, granit)

s'associe aux senteurs de baies noires sauvages.

Bouche: Cette cuvée ambitieuse révèle une trame serrée et un grand volume en bouche. Séveuse, elle voit sa charpente tannique encore jeune mais distinguée envelopper une matière fruitée expressive et diversifiée (myrtille, cassis, mûre). Ce vin complet s'avère de belle évolution. Il fait honneur à son appellation.



7,90 € (2014-17) ★★★
16,5/20

21 Gilbert Chetaille "Fûts de chêne"

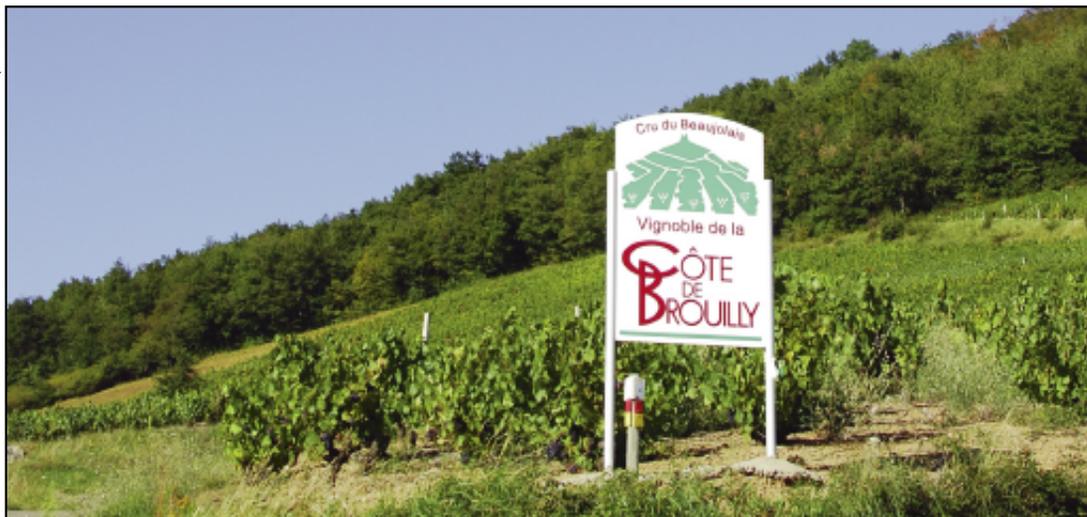
Vue: Grenat pourpre très intense, au disque violacé.

Nez: Un superbe bouquet, ouvert, complexe et confituré (fruits rouges et noirs), qui mêle ce registre à une touche de boisé parfaitement maîtrisé et aux épices douces.

Bouche: Structurée, dotée de tanins vifs et distingués, sans aucun excès, cette cuvée ambitieuse associe les saveurs liées à l'élevage à un fruité qui a été respecté (baies rouges et noires sauvages). On apprécie la richesse de l'ensemble et le potentiel de garde d'un cru suave, prometteur, et ambitieux.



7,90 € (2013-17) ★★★
16/20



15

Domaine Chevalier Métrat
"Vieilles Vignes"**Vue:** Robe cerise, limpide, dense et brillante.**Nez:** Les senteurs de bois noble (cèdre, santal) dominent l'ensemble à l'ouverture, assorties au fil de l'aération de notes fruitées bien présentes (fraise des bois, cerise noire).**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce vin ambiteux révèle une parfaite maîtrise de vinification. Finesse de texture et élégance tannique sont au service d'un fruité intense (griotte, myrtille).

Un vin accompli, complet, de belle évolution.

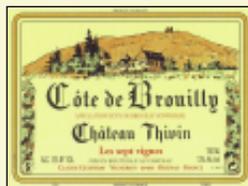


8,90 € (2013-16)

★★★

16/20

27

Château Thivin "Les Sept Vignes"**Vue:** Grenat limpide, bleuté sur le disque.**Nez:** Un panier de fruits confiturés (cerise, myrtille) s'exprime d'emblée, relayé par une touche très douce de cacao et de marasquin.**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le caractère séveux et concentré de cette bouche dont la densité de trame n'a d'égal que l'élégance des tanins de fruits. D'insistantes saveurs de bigarreaux et mûre sauvage s'y expriment sans retenue, équilibrées par un beau gras. Finale concentrée, pouvant encore se fondre quelque peu.

(2014-16)

★★

15,5/20

www.chateau-thivin.com

20

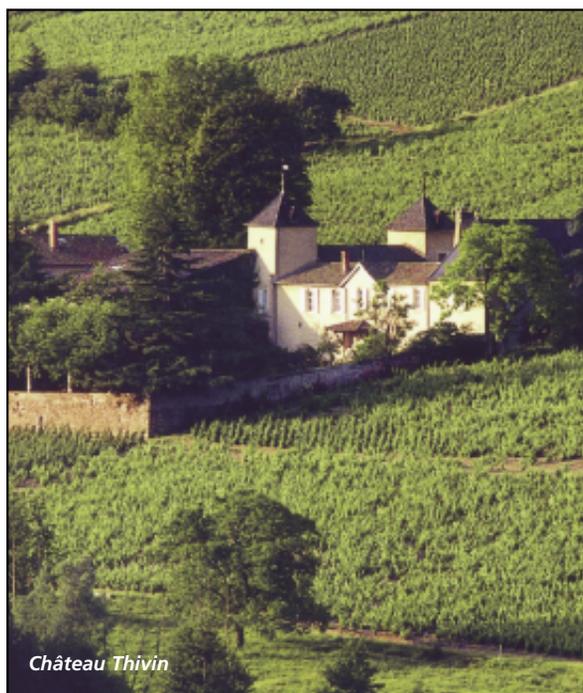
Mickaël Nesme "Sélection de vieilles Vignes"**Vue:** Robe grenat à nuances pourpres.**Nez:** Charmeur et parfumé, le nez exhale de puissants parfums de fruits rouges mûrs (cerise, myrtille) et de pâtisserie. Un bouquet velouté!**Bouche:** Dès l'attaque, la texture douce de cette cuvée se livre sans réserve. Les dégustateurs apprécient la maturité des saveurs fruitées (griottes, framboises confiturées) et le gras d'une finale enveloppée et longiligne. Une délicate acidité bienvenue apporte la touche de fraîcheur nécessaire. Un vin franc et soyeux.

6,50 € (2013-15)

★★★

15/20

www.france-beaulois.com



Château Thivin



23

Domaine Sanvers & Cotton

"Les Cornes Vertes"

Vue: Robe grenat éclatant.**Nez:** Profond et tout en finesse, l'ensemble mêle les senteurs finement fruitées (sureau, cassis, mûre) à une touche minérale.**Bouche:** Attaque nerveuse, s'appuyant sur une acidité bien présente. Les saveurs de mûre sauvage, cassis et groseille s'y expriment de concert, dans un ensemble séveux, doté d'une concentration appréciable, ponctué d'une finale tendue, pouvant encore gagner quelque peu en fondu.

★★★(*)



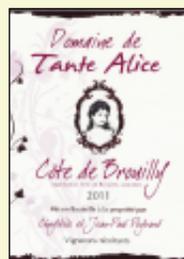
(2014-16)

15/20

www.domaine-sanvers-et-cotton.com

2

Domaine de Tante Alice

Vue: Robe éclatante, rubis à nuances légèrement pourpres.**Nez:** Les baies noires sauvages se mêlent sans attendre au registre minéral (terre, truffe, encre). Un bouquet de caractère.**Bouche:** Dotée d'un bel équilibre d'ensemble, cette cuvée tonique et racée offre une bouche possédant du relief et livrant une belle mâche. De fins tanins envelopent une matière fruitée expressive (sureau, cassis, mûre sauvage), qui s'associe à une insistante minéralité, très présente en finale. Belle évolution en perspective!

★★★(*)



(2014-17)

15/20

www.domaine-tantealice.com

10

Domaine de la Poyebade

Vue: Rubis cerise éclatant, à nuances carminées.**Nez:** Le premier nez imprime une note minérale insistante. Ensuite, le bouquet gagne en douceur et fondu, exhalant des senteurs de baies rouges et noires confiturées et d'épices.**Bouche:** Attaque nerveuse et tonique, suivie d'un milieu de bouche où s'expriment sans retenue les saveurs épicées et minérales. Une charpente tannique encore jeune mais noble soutient un fruité qui s'exprime davantage en finale (baies noires).

★★★(*)



7,00 € (2014-16)

15/20



23 Domaine Sanvers & Cotton 2010**"Cuvée Jean Sanvers"**

Vue: Robe cerise en début d'évolution.

Nez: Intense et complexe, ce nez profond mêle les senteurs d'épices douces, fruité mûr (prune, griotte) et boisé délicat.

Bouche: L'élevage a été bien maîtrisé. Il s'est placé au service du fruit et enveloppe une matière élégante et expressive. Les saveurs de fruits frais (cerise du nord, framboise) se voient complétées par un délicat boisé. Finale persistante, de texture fondue.

  (2013-14) ★★★☆☆
15,5/20

www.domaine-sanvers-et-cotton.com

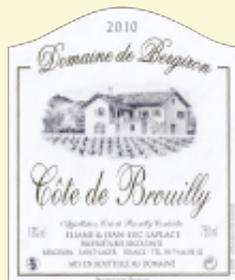
**3** Domaine de Bergiron 2010

Vue: Robe rubis cerise éclatant.

Nez: Particulièrement parfumé, associant les senteurs confiturées (fraise, gelée de framboises) et florales (pivoine, violette). Un ensemble très engageant!

Bouche: Franche de fruit, cette bouche friande séduit par sa fraîcheur (saveurs de cerise du nord, groseille, sureau). Elle privilégie la finesse à l'épaisseur et présente un bel équilibre acidité/gras. Finale longiligne et soyeuse, presque totalement fondue.

 6,00 € (2013-15) ★★★☆☆
15/20

**3** Domaine de Bergiron "Cuvée Prestige" 2009

Vue: Cerise de belle brillance, en très légère évolution.

Nez: Expressif et typé, ce bouquet profond mêle les senteurs de fruits cuits (fraise, cerise) et de boisé délicat. Une subtile minéralité apparaît davantage à l'aération.

Bouche: Une cuvée parfaitement construite, qui a évolué très harmonieusement. On y apprécie la douceur de texture, le fruité encore bien présent (mûre, griotte) et la noblesse d'une charpente tannique qui va encore gagner quelque peu en fondu. Ce cru ambitieux offre une belle mâche en finale.

 7,30 € (2013-15) ★★★☆☆
15,5/20



Restaurant
Hôtel



Dans une région verdoyante,
où il fait bon flâner, pratiquer
la randonnée et visiter le vignoble.
Idéal pour une escapade loin
de l'agitation des grandes villes.



Parking privé
Accès wifi
Accueil de groupes

Avenue de Verdun • 69220 Belleville • Tél: 04/74 69 61 69 • Fax: 04/74 66 58 04
contact@charme-beaujolais.com • www.charme-beaujolais.com

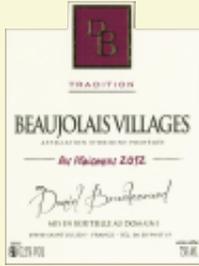
19 Daniel Bouchacourd "Les Plaisances" 2012



Vue: Eclatante robe rubis carmin.

Nez: Un bouquet particulièrement ouvert et flatteur. Il livre une jolie corbeille de fruits rouges mûrs voire confiturés (framboise, fraise, cerise). L'aération exale des notes épicées (cardamome, baie de genévrier).

Bouche: La finesse de texture, le croquant, la fraîcheur fruitée (groseille, cerise du nord) et les saveurs épicées sont les principaux atouts de cette cuvée conviviale et rafraîchissante à déguster dans sa jeunesse.



5,00 € (2013-14) ★★★(*)
15,5/20

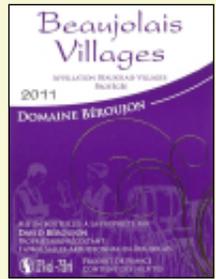
www.lesplaisances.fr

16 Domaine Bérroujon "Fût de chêne" 2011

Vue: Belle robe cerise éclatante.

Nez: Bouquet séduisant et complexe. Les effluves de fruits rouges confiturés (cerise, framboise) sont assorties de notes biscuitées presque crémeuses. Boisé très fin pour un bouquet engageant

Bouche: Séveuse, et au fruité intact, cette cuvée bien construite est caractérisée par un boisé bien dosé qui a apporté profondeur et complexité. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une agréable acidité rafraîchissante. Une belle réussite!



5,50 € (2013-15) ★★★(*)
15,5/20

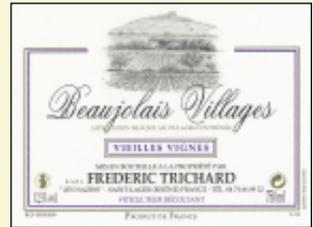
4 Frédéric Trichard "Vieilles Vignes" 2011



Vue: Robe rubis grenat intense.

Nez: Franc et frais le bouquet se révèle ouvert et flatteur. Les notes florales (violette, lilas) laissent rapidement place à un joli panier de fruits rouges (framboise, fraise, groseille). Une friandise!

Bouche: Croquante de fruit, la bouche offre une belle densité de matière et un remarquable équilibre acidité/gras. L'ensemble est parfaitement construit et ponctué d'une longue finale gourmande, presque enveloppée.



5,15 € (2013-14) ★★
15/20

www.frederic-trichard.fr



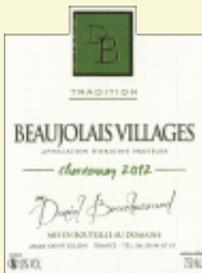
21

Daniel Bouchacourd

Vue: Robe pâle à reflets verts.

Nez: Assez expressif et de belle fraîcheur, le bouquet associe les agrumes frais (citron, pamplemousse) à de délicates notes minérales (silex, bourgeon de cassis) et d'épices.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent à souligner la franchise et la concentration d'une cuvée sévère parfaitement construite. Les agrumes frais s'expriment généreusement. Une longue finale tranchante ponctue ce vin de gastronomie.



6,00 €

chardonnay: 100%

★★★

15,5/20

www.lesplaisances.fr

17

Moulin Favre "Cuvée Alexis"

Vue: Robe très pâle à or blanc.

Nez: Un ensemble délicatement parfumé, flatteur et engageant sur un joli bouquet printanier (chèvrefeuille, accacia) et des notes de confiserie (bonbons acidulés).

Bouche: Franche et nette, cette cuvée bien construite offre une agréable vinosité et un fruité chatoyant (agrumes, granni smith). La finale, longue et harmonieuse, est relevée par une jolie acidité ascendante.



5,60 €

chardonnay: 100%

★★★

15/20

www.chateaumoulinfavre.eu

20

Mickaël Nesme

Vue: Robe pâle à doré.

Nez: Ouvert et flatteur sur de généreuses effluves florales (lilas, chèvrefeuille) et de confiserie. Fruits blancs (pêche, poire) à l'aération.

Bouche: Assez concentrée, cette bouche de texture fine offre une belle corbeille de fruits blancs mûrs (pomme, poire). Les dégustateurs apprécient l'élégance et la structure longiligne d'une cuvée bien équilibrée. Elle est ponctuée d'une finale tendue et rafraîchissante de persistance appréciable. Un vin convivial.



6,00 €

chardonnay: 100%

★★

14,5/20

www.france-beaujolais.com

23^e Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

6 au 8 décembre

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

Renseignements:

Tél: 0032(0)4/222.41.98

www.salonduvindenamur.be

VERS L'AVENIR

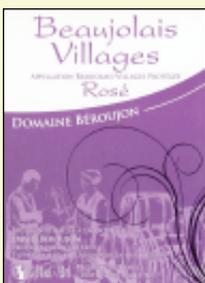
16 Domaine Bérroujon - Beaujolais-Villages

Vue: Très pâle à légères nuances saumon.

Nez: Délicatement floral à l'ouverture, puis développe de fines notes de confiserie et de fruits blancs mûrs (poire, pomme).

Bouche: Un rosé tout en vivacité et sève, livrant une bouche concentrée, assez tendue et longiligne, où s'apprécient les saveurs de

fruits frais, assorties d'une délicate minéralité. Le milieu de bouche révèle une texture plus enveloppée et la finale, agréablement persistante, se montre tonique.



 4,90 € (2013-14)

14,5/20

21 Cellier des Saint-Etienne - Beaujolais
"Il était une fois..."

Vue: Pétale de rose, limpide et brillant.

Nez: De séduisants parfums de fleurs (pivoine, violette) et de confiserie (grenade) dominant ce nez charmeur et doucereux.

Bouche: Une confiserie... On apprécie la douceur de texture et l'équilibre de cette bouche suave et charmeuse, où s'expriment librement les saveurs de bonbons aux fruits (framboise, cerise). L'ensemble privilégie la finesse et se voit ponctué d'une finale friande sur le bonbon aux fruits.



 4,90 € (2013-14)

14,5/20

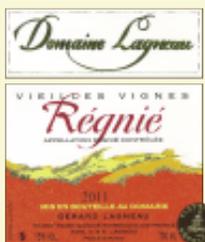
Autres Vins

12 Domaine Lagneau - Régnié Vieilles Vignes 2011

Vue: Un beau rubis grenat foncé.

Nez: De puissants effluves de fruits rouges et noirs confiturés voire confits envahissent un ensemble de grande douceur (cerise, fraise, cassis), assorti d'une touche florale enveloppée (pivoine, violette).

Bouche: Doté d'une texture souple et chaleureuse, ce vin a du corps. Il privilégie le charme d'un fruité intense et de belle concentration (griotte, mûre) et voit sa structure enveloppée d'un beau gras en finale. Un cru gourmand et savoureux, très équilibré.



  (2013-15)

15/20

www.domainelagneau.com

22 Domaine Mathon "Bourgogne Blanc" 2012

Vue: Jaune éclatant à légers reflets verdâtres.

Nez: Un ensemble olfactif de belle maturité, qui évoque la pâtisserie, la brioche, les fruits secs et le beurre de noisettes.

Bouche: Dans un style enveloppé et de texture grasse, ce vin offre une jolie bouche ample et expressive. Les saveurs de fruits secs (noisette, amande) s'y livrent généreusement, relevées par une discrète acidité bienvenue en finale. Un vin plus en épaisseur qu'en dentelles, charmeur et presque opulent.



 6,50 € (2013-15)

14,5/20

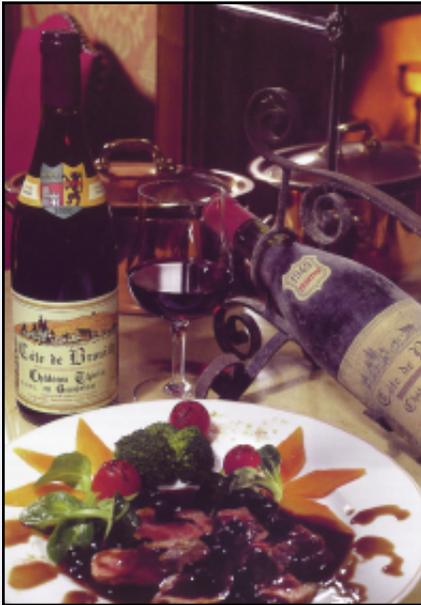
© Véronique Rorlandt



Juveniles ou arrondis par quelques années de garde, les vins du Beaujolais accompagnent savoureusement les plaisirs de la table. Servis légèrement rafraîchis les Beaujolais et Beaujolais-villages s'apprécient avec une grande variété de plats: charcuteries, fruits de mer, pommes de terre gratinées avec des oignons ou encore tartare de poisson! Ce sont des compléments idéaux du caractéristique «goûtillon beaujolais» ou du mâchon lyonnais: tripes, boudin, andouillettes, cervelas. Ils se marient très bien avec les produits régionaux: poulet de Bresse, escargots de Bourgogne et fromages de chèvre. Beaujolais et Beaujolais-villages sont parfaits l'été pour accompagner barbecues, terrines de poisson ou de légumes, fromages de chèvre frais et salades de fruits rouges.

Plus corsés et charpentés, les Brouilly et surtout Côte de Brouilly, servis chambrés (16 à 18°C) s'accordent quant à eux merveilleusement avec les grillades de bœuf, le pot-au-feu, le foie de veau (avec sauce au Beaujolais!) mais également la volaille ou l'agneau de lait. Longs en bouche, ils s'associent également aux terrines et poissons de rivière et ne déparent nullement avec un coq au vin. Ils accompagneront une terrine de gibier, un canard rôti, une

côte de bœuf, un bœuf bourguignon, un filet de sandre au beurre rouge ou un bon coulommiers. Même le sucré n'y résiste pas. Du crumble aux fruits rouges, au sorbet, en passant par les figues au vin ou une tarte aux noix, faites votre choix!



Jong, of ronder na enkele jaren bewaring, zijn de wijnen van de Beaujolais een smakelijke metgezel aan tafel. Licht gekoeld geserveerd worden de Beaujolais en Beaujolais Villages geapprecieerd bij een grote verscheidenheid aan gerechten: fijne vleeswaren, zeevruchten, gegratineerde aardappelen met uien of vistartaar! Ze zijn ideaal bij de typische "goûtillon beaujolais" of "mâchon lyonnais": pensen, bloedworsten, andouillettes, cervelaatworsten. Ze harmoniëren goed met de producten van de streek: kip van Bresse, Bourgondische slakken en geitenkazen. De Beaujolais en Beaujolais Villages zijn in de zomer perfect bij barbecues, vis- of groenteterrines, verse geitenkazen en salades van rode vruchten.

De pittigere en stevigere Brouilly en vooral Côte de Brouilly, op kamertemperatuur gebracht (16-18°C), gaan dan weer goed samen met gegrild rundvlees, stoofvlees, kalfslever (met beaujolais-

saus!) maar ook gevogelte of melklamsvlees. Met hun lange afdrank passen ze ook goed bij terrines en riviervis en zijn ze ook gewaagd aan een coq-au-vin. Zelfs zoetigheid kan ze niet weerstaan. Crumble met rode vruchten, sorbet, vijgen met wijn of notentaart, aan u de keuze!

Young or rounded by a few years in a cellar, the Beaujolais wines accompany the pleasures of the table with relish. Served slightly chilled, the Beaujolais and Beaujolais-Villages wines are appreciated with a large variety of dishes: cold meats, seafood, potatoes cooked au gratin with onions or even Fish Tartar! They are ideal complements of the characteristic "goûtillon beaujolais" or the "mâchon Lyonnais": tripe, blood sausage, andouillettes, or saveloy. They go very well with the region's products: Bresse chicken, Burgundy snails and goat's cheese. Beaujolais and Beaujolais-Villages are perfect in the summer for accompanying barbecues, fish or vegetable terrines, fresh goat's cheese and red fruit salads.

More vigorous and full-bodied, Brouilly and especially Côte of Brouilly, served at room temperature (16 to 18°C), as for them marvellously complement not only grilled steak, beef stew and veal liver (with a Beaujolais sauce!) but also poultry or suckling lamb. With a long aftertaste, they also go well with terrines and river fish and in no way detract from a coq au vin. Not even desserts resist them. From red fruit crumble, to sorbet, via figs in wine or a walnut tart, make your choice!

- 1** **Domaine Dit Baron** : "Les Bruyères"
69220 Cercié-en-Beaujolais - Tél: 04/74.66.87.59
Fax: 04/74.66.72.55 - gilles.aujogues@wanadoo.fr
- 2** **Domaine de Tante Alice** :
96, route de la Grand'Raie - 69220 Saint-Lager
Tél: 04/74.66.89.33 - contact@domaine-tantealice.com
Ailleurs et Autre Part à Couvin - Recherche distributeurs
- 3** **Domaine de Bergiron** :
85, route de Pizay - "Bergiron" - 69220 Saint-Lager
Tél: 04/74.66.88.42 - jl.laplace@wanadoo.fr *Ch. distrib.*
- 4** **Domaine Frédéric Trichard** : 253, route des Nazins
69220 St-Lager - Tél: 04/74.66.89.22 - Fax: 04/74.66.73.61
fredtrichard@wanadoo.fr *Recherche distributeurs*
- 5** **Domaine Robert Perroud** : "Les Balloquets"
69460 Odenas - Tél: 04/74.04.35.63
robertperroud@orange.fr
*Les Vins de Julien à Bxl - Vins sur Vins à Bxl
La maison des Vins Fins à Mons - Ch. dist. en Flandre*
- 6** **Jean-François Morin** : 916, route des Nazins
69220 Saint-Lager - Tél: 04/74.66.83.12 - 06/77.70.17.49
vin_morinjf@yahoo.fr *Recherche distributeurs*
Philippe Manocchi à Vaux Warnimont (France)
- 7** **Pierre-André Dumas** :
631, route de Charentay - "Pierreux" - 69460 Odenas
Tél: 04/74.03.40.89 - Fax: 04/74.03.49.22
pierreandredumas@bbox.fr *Recherche distributeurs*
- 8** **Romain Jambon** : "Les Combes" - 69460 Odenas
Tél: 09/54.78.79.67 - Port: 06/17.59.34.57
jambon_romain@hotmail.com *Recherche distributeurs*
- 9** **Paul Champier** :
"Les Sigaux" - 69460 Odenas - Tél: 04/74.03.42.23
Fax: 04/74.03.48.41 - paulchampier@terre-net.fr
- 10** **Domaine de la Poyebade** :
"La Poyebade" - 69460 Odenas - Tél: 04/74.03.51.55
marc.duvernay@orange.fr *Recherche distributeurs*
- 11** **Domaine Comte de Monspey** :
"Vuril" - 69220 Charentay - Tél: 04/26.47.02.62
Port: 06/61.44.49.68 - Fax: 04/74.66.72.64
domaine.monspey@free.fr
Terre & Vins à Manransart - Ch. distrib. en Flandre
- 12** **Domaine Lagneau** : "Huire" - 69430 Quincé
Tél: 04/74.69.20.70 - Port: 06/07.05.97.66
dilagneau@wanadoo.fr
Rob à Bruxelles - Le Petit Marais à Wierde
- 13** **Domaine Duvernay** :
937, route de Saburin - 69430 Quincé-en-Beaujolais
Tél: 04/74.69.04.36 - Port: 06/80.45.26.65
contact@domaine-scduvernay.com *Recherche distrib.*
- 14** **Domaine du Château de la Valette** :
21, route de Saint Georges - 69220 Charentay
Tél: 04/74.66.81.96 - Fax: 04/74.66.71.72
jp.crespin@wanadoo.fr *Recherche distributeurs*
- 15** **Domaine Chevalier-Métrat** :
"Le Roux" - 69460 Odenas - Tél: 04/74.03.50.33
domainechevaliermetrat@wanadoo.fr *Ch. distrib.*
- 16** **Domaine Bérroujon** :
"Le Tang" - 69460 Salles Arbussonnas en Beaujolais
Tél: 04/74.67.58.43 - Port: 06/86.76.04.96
domaine.beroujon@orange.fr *Recherche distributeurs*
- 17** **Château Moulin Favre** : "Combiaty"
69460 St Etienne la Varenne - Tél: 04/74.03.40.63
Fax: 04/74.03.40.76 - moulin-favre@wanadoo.fr
Recherche distributeurs
- 18** **Domaine de Ponchon - Yves Durand** :
"Les Braves" - 69430 Régnié Durette
Tél: 04/74.04.34.78 - domainedeponchon@orange.fr
Recherche distributeurs
- 19** **Domaine Les Plaisances - Daniel Bouchacourd** :
"Espagne" - 69640 St Julien Sous-Montmelas
Tél: 04/74.60.52.81 - 06/30.94.07.19
bouchacourd.daniel@neuf.fr *Recherche distributeurs*
- 20** **Domaine Mickaël Nesme** :
29, Chemin de Monthoux - "Cherves"
69430 Quincé en Beaujolais - Tél/Fax: 04/74.04.39.67
Port: 06/08.80.55.75 - mickael_nesme@yahoo.fr
Recherche distributeurs
- 21** **Domaine Gilbert Chetaille** :
1041, route des Hauts de Chavanne - "Chavanne"
69430 Quincé en Beaujolais
Tél: 04/74.04.30.23 - 06/73.58.86.17
gilbert.chetaille@orange.fr *Recherche distributeurs*
- 22** **Domaine Mathon** :
28, Impasse des Terras Blanches - "Les Jacquets"
69430 Quincé en Beaujolais - Tél: 04/74.69.01.50
stephane.mathon@wanadoo.fr *Recherche distributeurs*
- 23** **Domaine Sanvers & Cotton** : "Côte de Brouilly"
69460 Odenas - Tél: 04/74.03.46.78
eveguy.cotton@wanadoo.fr
*De Keyser à Woluwé St Etienne
Cosmovin à Marneffe - Vinalgros à Auderghem
André Baivier à Theux - Ch. distributeurs en Flandres*
- 24** **Château du Bluzard** :
"Le Bluzard" - 69460 St Etienne-la-Varenne
Tél: 04/74.03.30.90 - Fax: 04/74.03.30.80
chateaudubluzard@numericable.com
Recherche distributeurs
- 25** **Domaine Julien Duport** :
"Brouilly" - 69460 Odenas - Tél/Fax: 04/74.03.44.13
jul.duport@wanadoo.fr *Recherche distributeurs*
- 26** **Domaine de la Garenne** :
"La Garenne" - 69220 Charentay
Tél: 04/74.03.48.32 - 06/15.54.06.99 - Fax: 04/74.03.51.53
contact@domaine-goguet.com
Recherche distributeurs
- 27** **Château Thivin** :
"La Côte de Brouilly" - 69460 Odenas
Tél: 04/74.03.47.53 - Fax: 04/74.03.52.87
geoffray@chateau-thivin.com
*Les Courtiers Vinicoles à Diepenbeek
Boutelegier à Brugues - Velu Vins à Bruxelles*

Authentiques coups de cœur

IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20**!

This tasting file contains wines of every origin. They belong to best crus of their appellation, and constitute heartfelt favourites.

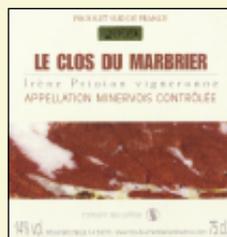
15/20 is the minimum score to be obtained from our tasting committee in order to be selected!

1 Le Clos du Marbrier - Minervois 2009

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: Un bouquet de caractère, qui mêle dans une belle typicité les notes d'épices et de fruits noirs macérés. Subtile minéralité à l'aération.

Bouche: Bien construite, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée ample et agréablement concentrée livre de séduisantes saveurs de fruits cuits. Le milieu de bouche se montre enveloppé et soyeux. En finale, un registre épicé typé (poivre, garrique) s'exprime généreusement.



7,00 € (2013-15) GR:40 - MO:60 **15,5/20** ★★★

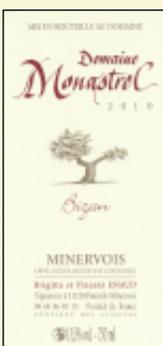
www.clos-du-marbrier.leminervois.com

2 Domaine Monastrel "Bizan"

Vue: Rubis profond et soutenu.

Nez: Le registre fruité (griotte, mûre) et délicatement épicé se livre dès l'ouverture, dans un ensemble subtilement parfumé.

Bouche: Tout en fruit, cette cuvée croquante se révèle franche et longiligne. De généreuses saveurs de baies noires acidulées se livrent en milieu de bouche, soutenues par de fins tanins encore jeunes mais soyeux. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise. Un vin gourmand et très franc!



(14-17) SY:30-GR:25-MO:30-CA:15 **15,5/20** ★★★

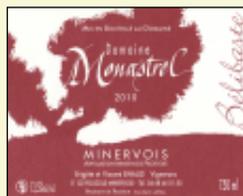
www.monastrel.leminervois.com

2 Domaine Monastrel "Belibaste"

Vue: Rouge magenta à nuances bleutées.

Nez: Une subtile minéralité s'associe aux arômes de baies noires sauvages et acidulées (sureau, cas-sis).

Bouche: Le caractère affirmé de cette cuvée s'impose d'emblée. Doté d'un support d'acidité bien présent et soutenu par des tanins rectilignes au service du fruit, le milieu de bouche séduit par l'exubérance de son expression fruitée (myrtille, cerise) et la délicatesse de sa charpente. La finale se montre persistante; elle gagnera encore en fondu d'ici 1 an.



(2014-17) SY:10 - MO:10 - CA:80 **15/20** ★★★

www.monastrel.leminervois.com

KOMBIJMÂ

Brasserie • Restaurant



Eric Desogne

Place Sainte Catherine, 3

1000 Bruxelles

Tél: 02/502 35 73



Recommandé
par V.T.A.

www.kombijma.be

Authentiques coups de cœur

3 Domaine Fourtanier - Syrah 2012

Vin de France

Vue: Robe d'encre, de bel éclat.

Nez: Particulièrement engageant, sur d'intenses arômes de garrigue (poivre, genièvre), baies noires sauvages et une touche de réglisse.

Bouche: Ambitieux, structuré et doté d'une solide charpente, ce cru est bâti pour affronter les ans. Ses saveurs de baies noires et d'épices sont soutenues par des tanins vifs et soyeux. L'élevage en fût de ce vin, qui peut encore s'assagir, est présent mais sans excès. Tendue et racée, la finale caramélisée se montre interminable. Une cuvée dense et séveuse.



20,00 € (2014-18)

17/20

3 Domaine Fourtanier Cabernet Sauvignon 2012 Vin de France

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Élégant et finement toasté, ce bouquet mêlé avec réussite les senteurs de poivron, fruits noirs et légère torréfaction.

Bouche: Tout en sagesse, cette cuvée présente un visage pompadour et longiligne du cépage. De délicats tanins enveloppent une matière fruitée expressive et fondue (cerise, prune), dans un ensemble de texture fine, ponctué d'une finale agréablement persistante, sur la cerise noire. Une gourmandise!



8,00 € (2013-15)

15/20

4 Fernand Engel "Gewurztraminer" Vendanges Tardives 2010

Vue: Robe jaune paille, éclatante.

Nez: Ouvert et parfumé, sur d'insistantes notes d'abricot au sirop, miel, zeste d'agrumes confits.

Bouche: Savoureuse et opulente, mais sans aucun excès de lourdeur, cette puissante cuvée livre une bouche de texture grasse, équilibrée par une jolie acidité, où s'expriment généreusement les saveurs de fruits jaunes mûrs et de marmelade d'oranges. La finale, suave et persistante, révèle une longueur impressionnante.



20,00 € 74 gr./Litre

17/20

www.fernand-engel.fr

5 Domaine du Moulin de Dusenbach "Kaefferkopf" Grand Cru 2012

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: De grande fraîcheur olfactive, ce bouquet suave et distingué exhale sans retenue ses notes de confiserie, fleurs parfumées, ananas et agrumes confits.

Bouche: L'attaque, franche et vive, offre une belle tension. Elle se voit suivie d'un milieu de bouche suave et gourmand, où les saveurs de fruits mûrs (pêche, abricot) se voient équilibrées par une belle acidité. Longue finale gourmande, où s'expriment de fines notes épicées.



16,40 € 38 gr./Litre

15,5/20

www.domaine-dusenbach.com

Références • Referenties

1 Le Clos du Marbrier :

28, rue des Remparts - 11160 Caunes Minervois
Tél: 04/68.43.85.79 *Cherche distributeur(s)*

2 Domaine Monastrel :

24, Route de Mailhac - 11120 Bize Minervois
Tél: 04/68.46.01.55 domaine@monastrel.com
Cherche distributeurs Wallonie
Quality Wines à Veurne - Dapvins à Bruxelles

3 Domaine Fourtanier :

9, rue du Poutil - 11220 Montlaur
Tél: 04/68.24.01.40 - 06/20.89.14.09
domainefourtanier@wanadoo.fr *Cherche Distributeur(s)*

4 Domaine Fernand Engel :

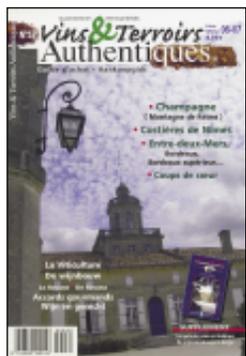
1, Route du Vin - 68590 Rorschwihr
Tél: 03/89.73.77.27 - Fax: 03/89.73.63.70
domaine.engel@orange.fr

France Vin à Bruxelles - Drink & Food à Groot Bijgaarden

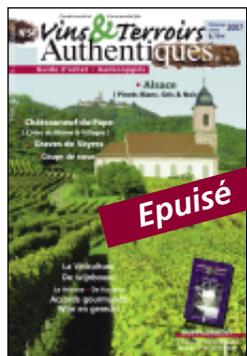
5 Domaine du Moulin de Dusenbach :

25, Route de Sainte-Marie aux Mines - 68150 Ribeauvillé
Tél: 03/89.73.72.18 - Fax: 03/89.73.30.34
contact@domaine-dusenbach.com
Est Vin à Weywertz - Francis Bernard à Bruxelles
Cherche distributeur(s)

Anciens Numéros (Version "Papier")



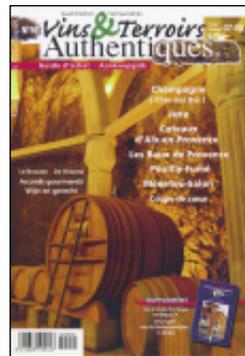
N°53 (2006-07)
Champagne (Reims)
Costières de Nîmes
Entre-deux-Mers



N°54 (2007)
Alsace
(Pinot blanc, gris & noir)
Château-neuf-du-Pape
Graves de Vayres



N°55 (2007)
Sancerre
Cahors



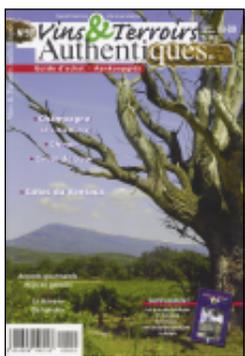
N°56 (2007-08)
Champagne (Côte des Bar)
Jura
Coteaux d'Aix en Provence
Pouilly-Fumé • Menetou-Salon



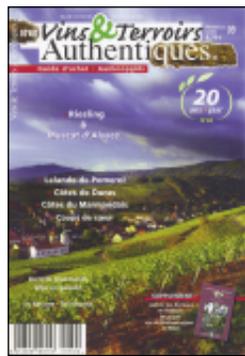
N°57 (2008)
Gaillac
Meursault
Sainte-Foy Bordeaux



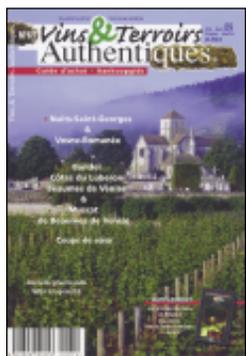
N°58 (2008)
Côtes de Castillon
Côte de Francs
Lirac • Tavel
Bourgueil - St Nicolas



N°59 (2008-09)
Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côte du Ventoux



N°60 (2009)
Riesling & Muscat d'Alsace
Côte de Duras
Côte du Marmandais



N°61 (2009)
Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Bandol • Côte du Luberon



N°62 (2009-10)
Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin

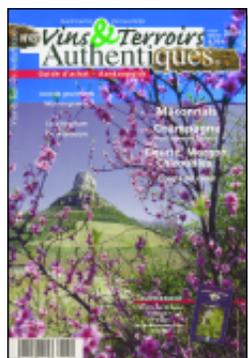


N°63 (2010)
Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage

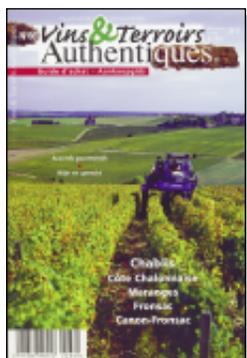


N°64 (2010)
Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan

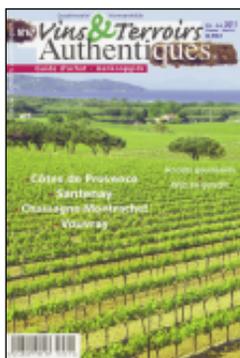
Oude nummers - Old numbers



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
Vouvray • Santenay
Chassagne-Montrachet



N°68 (2011-12)
Champagne (Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon



N°69 (2012)
Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevey-Chambertin
Moulin-à-Vent • Chénas



N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre



N°71 (2012-13)
Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton



N°72 (2013)
Minervois
Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Gewurztraminer

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 "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vigneronns 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

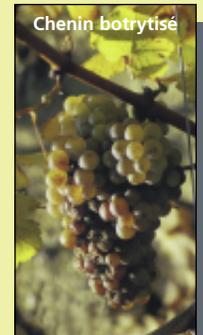
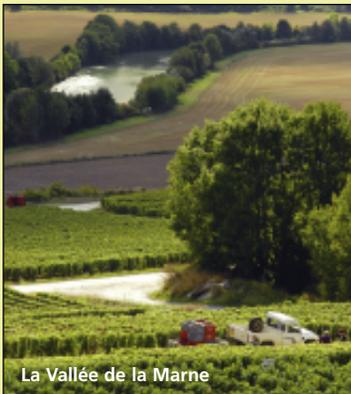
Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

www.kzegamoda.be

Vins & Terroirs
Authentiques

N°74 Hiver
Winter **2013-14**



Champagne (Vallée de la Marne)

Satellites de Saint-Emilion • Liqueux d'Anjou

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

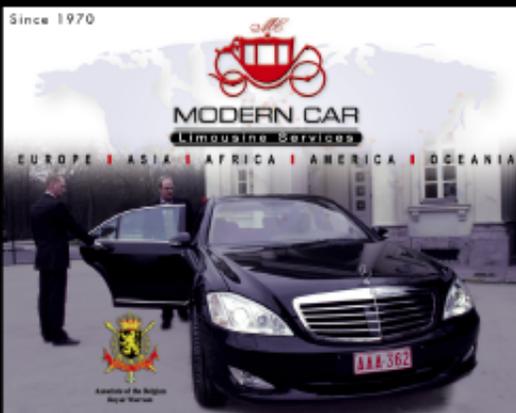
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.

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



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

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

Recommandé par V.T.A.



Herman Dedapper

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

RESTAURANT



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



Pour fêter
un anniversaire,
se retrouver
entre amis
ou collègues
de bureau



Vins & Terroirs Authentiques®

www.vinsetterroirs.be



Découvrez l'univers du vin

- Techniques de dégustation
- Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, etc.
- Accords mets-vins



Pour
particuliers,
collectivités
ou
entreprises



Contactez
"Vins et Terroirs Authentiques"
Michel Praet - *Rédacteur en Chef*
Tél: 010 618 400
contact@vinsetterroirs.be

