

Quadrimestriel

Viermaand lijks

Eté - Aut. 2014
Zomer - Herfst
Summer-Autumn
7,50 €

N°76

Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat Aankoopgids • Buying guide

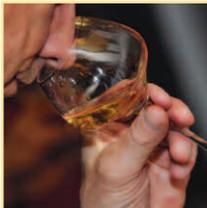
25
ans • jaar
years

- Cahors
- Pouilly-Fumé
- Cabardès
- Moselle
Luxembourgeoise

Accords gourmands

Gourmet agreements

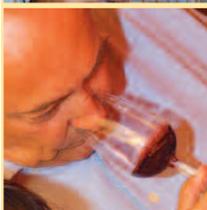
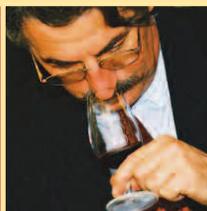
Wijn en gerecht



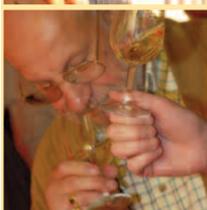
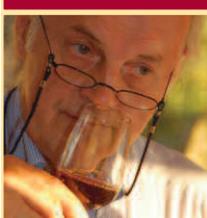
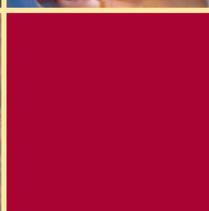
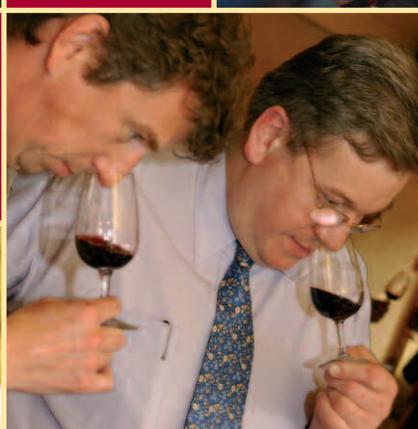
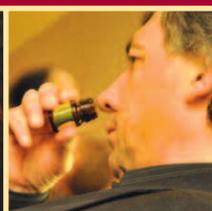
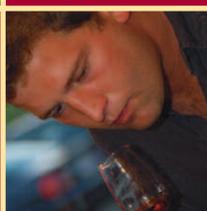
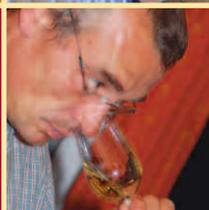
Pour fêter
un anniversaire,
se retrouver
entre amis
ou collègues
de bureau



Vins & Terroirs
Authentiques[®]
www.vinsetterroirs.be



Soirées
initiation à la dégustation
Dégustations thématiques,
de prestige, à la carte, etc. pour
particuliers, débutants, entreprises...



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



Editorial

Il faut bien plus de 25 années pour faire le tour d'un vignoble qui a 25 siècles d'Histoire et d'expérience! Avec le réchauffement climatique, les terroirs semblent en évolution progressive. Le savoir-faire, transmis de générations en générations, ne permettra sans doute jamais aux vignerons de totalement l'apprivoiser.

Le vignoble français, qui s'attache à conserver une longueur d'avance sur les autres pays producteurs, nous fait découvrir, à chaque parution de nos guides, de nouveaux talents, parfois cachés, ou de nouvelles appellations qui nous motivent à poursuivre notre mission d'information.

© Véronique Roelandt



Déjà soulignée dans notre guide précédent, avec son dossier sur les "Crus" du Muscadet", cette perpétuelle évolution et soif de découvertes nous conduit aujourd'hui dans la région de Cabardès. Empreinte de soleil et d'originalité, cette récente appellation a la par-

ticularité d'assembler les cépages atlantiques avec ceux de la Méditerranée. Une poignée de vignerons produisent des cuvées d'un caractère très original qui devrait séduire nos lecteurs avertis et curieux.

De caractère, il n'en manque pas, le vin de Cahors. Le vin noir qui n'a certes rien perdu de sa concentration, bénéficie aujourd'hui d'une grande maîtrise de vinification. Il tempère sa vigueur par davantage de finesse et de complexité aromatique et un équilibre acidité/alcool souvent atteint. Les cuvées de haut rang offrent des tanins puissants mais nobles et ne sont jamais dépourvues d'une grande élégance.

La Loire, parfait exemple de cette diversité de terroirs et d'appellations, fut souvent soulignée dans notre guide. Proche de la Belgique, le centre reste une destination privilégiée d'un week-end oenotouristique. A l'ombre de la butte de Sancerre, c'est le vignoble de Pouilly associé à celui des Coteaux du Giennois qui constitue notre dossier ligérien.

Laissons également dériver notre gabarre vers d'autres frontières, en Moselle luxembourgeoise. Ce "dossier découverte" souligne la diversité des cépages locaux qu'une poignée de vignerons vinifie avec passion. Voici une destination idéale pour un séjour entre amis à la découverte d'une chatoyante vallée.

Michel Praet

Index

• Editorial - Edito.....	3	• Moselle Luxembourgeoise.....	56
• Cahors.....	5	• Cabardès.....	70
• Pouilly-Fumé.....	34	• Coups de Coeur.....	79
• Coteaux-du-Giennois.....	49	• 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

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Cahors - UIVC - P. Boillaud

Het duurt meer dan 25 jaar om een wijnstreek met 25 eeuwen geschiedenis en ervaring te doorkruisen! Met de klimaatopwarming lijken de bodems geleidelijk te evolueren. De knowhow die van generatie op generatie overgeleverd wordt, zal de wijnbouwers waarschijnlijk nooit in staat stellen om ze volledig te temmen.

De Franse wijnstreek, die ernaar streeft om een voorsprong te behouden op de andere productielanden, laat ons bij elke uitgave van onze gids, nieuw talent, dat soms verborgen is, of nieuwe appellations ontdekken die ons motiveren om onze informatieve missie voort te zetten.

Zoals al benadrukt in onze vorige gids, met het dossier over de "Crus" van de Muscadet, voert deze voortdurende evolutie en dorst naar ontdekking ons vandaag naar de streek van Cabardès. Doordrongen van zon en originaliteit vertoont deze recente appellation de bijzonderheid de Atlantische druivensoorten te combineren met die van de Middellandse Zee. Een handvol wijnbouwers produceren er wijnen met een zeer origineel karakter die onze oordeelkundige en nieuwsgierige lezers zouden moeten bekoren.

Editorial

One needs far more than 25 years for reviewing a vineyard that has 25 centuries of history and experience! With global warming, the soils seem to be in progressive evolution. Know-how, transmitted from generation to generation, will undoubtedly never enable the vine growers to tame it completely.

The French vineyard, which is keen to keep a step ahead of the other producing countries, lets us discover, with each publication of our guides, new talents, sometimes hidden, or of new appellations, which motivate us to continue our mission of information.

Already underlined in our previous guide, with its dossier on "Muscadet Wines", this perpetual evolution and thirst for discovery have led us today into the Cabardès region. Imprinted with sun and originality, this recent appellation has the characteristic of blending Atlantic grape varieties with Mediterranean ones. A handful of vine growers produce cuvées of a highly original nature which should delight our informed and inquisitive readers.

The Cahors wine is in no way lacking in character. The black wine which has certainly lost

Aan karakter ontbreekt het de wijn van Cahors niet. De zwarte wijn, die zeker niet aan concentratie heeft ingeboet, geniet vandaag van een groot meesterschap in de wijnbereiding. Zijn kracht wordt getemperd door meer finesse en aromatische complexiteit en een evenwicht tussen alcohol- en zuurgraad dat vaak wordt bereikt. De topwijnen bieden krachtige maar nobele tannines en zijn nooit verstoken van een grote elegantie.

De Loire, een perfect voorbeeld van deze diversiteit aan bodems en appellations, is vaak aan bod gekomen in onze gids. Dicht bij België blijft het Centrum een bevoorrechte bestemming voor een wijntoeristisch weekend. In de schaduw van de heuvel van Sancerre staat Pouilly samen met de Coteaux du Giennois centraal in ons Loiredossier.

Laten we onze schuit ook laten afdrijven naar andere grenzen, in de Luxemburgse Moezel. Dit "ontdekkingsdossier" benadrukt de diversiteit van de lokale druivensoorten die een handvol wijnbouwers met passie in wijn omzetten. Een ideale bestemming voor een verblijf met vrienden om een schitterende vallei te ontdekken.

Michel Praet

none of its concentration, benefits today from considerable mastery of the wine-making process.

It moderates its strength by more smoothness, by aromatic complexity and by an acidity/alcohol balance that is often attained. The top-end cuvées offer powerful but noble tannins and are never without great elegance.

The Loire, perfect example of this diversity of soils and appellations, has often been underlined in our guide. Close to Belgium, the centre remains a favourite destination for a wine-lover's touristic weekend. In the shade of the hillock of Sancerre lies the vineyard of Pouilly, associated with that of the Coteaux du Giennois which constitutes our dossier on the Loire wines.

Let's also divert our barge towards other borders, in the Luxembourg Moselle region. This "Discovery Dossier" underlines the diversity of local grape varieties which a few vine growers passionately convert into wine. Here is an ideal destination for a stay among friends on a tour of a shimmering valley.

Michel Praet

Cahors: Terre de Malbec au cœur du Lot

C'est en tant que capitale historique du malbec mais aussi comme deuxième producteur mondial (derrière l'Argentine) de ce cépage que Cahors fait actuellement son grand retour sur la scène mondiale.

Situé dans l'opulente vallée du Lot et sur le Causse qui domine Cahors, le vignoble local étage ses 4600 hectares de vignes au creux des méandres de la rivière sur près de 60 km et sur les terrasses de la vallée, d'altitudes variées (100 à 300m). De cette surface, 3700 ha environ sont réellement revendiqués en AOC. Cahors pourrait bien attirer les investisseurs du monde entier, sa surface disponible reconnue s'élevant à plus de 20 000 ha. La personnalité flamboyante de son cépage emblématique, le malbec, n'est pas étrangère à la réputation historique de l'appellation, classée d'abord en VDQS en 1951, puis en appellation contrôlée depuis 1971 sous l'impulsion du Président Georges Pompidou, lotois d'adoption.

Le climat local est contrasté et bénéficie de plusieurs influences. Située à égale distance (environ 200km) de l'Atlantique, des Pyrénées et de la Méditerranée, l'aire de production est avant tout sous dominance océanique mais l'influence méditerranéenne se fait aussi sentir, au printemps et à l'automne grâce au vent d'Autan, chaud et sec, qui joue un rôle très bénéfique en septembre et en octobre pour achever la maturation des raisins et per-

mettre des vendanges saines. La pluviométrie est plus faible qu'à Bordeaux.

Dans le creux de la vallée, là où l'altitude ne dépasse pas 100 mètres, la rivière joue un rôle de régulateur thermique et une réserve d'eau permanente.

Les études consacrées à la région ont identifié 9 terroirs distincts, des bords de la rivière jusqu'au plateau calcaire situé à plusieurs centaines de mètres d'altitude. Les critères utilisés ont fait appel à la géologie, la profondeur des sols, l'altitude des sites, la proximité de la rivière et le degré d'inclinaison du terrain. Ces terroirs peuvent être regroupés en trois grandes catégories: la "Vallée", les "Coteaux" et le "Plateau". Les terrasses de la vallée et les coteaux sont eux-mêmes divisés en 3 niveaux. Les sols y sont de plus en plus drainants au fil de l'élévation du terrain. Près de la rivière, les vins sont souples et fruités et sur le deuxième niveau, ils gagnent en corpulence. C'est sur les troisièmes terrasses que naissent les crus les plus opulents et parés pour affronter l'avenir. Enfin, sur le plateau calcaire, les vins offrent peut-être moins de chair mais sont caractérisés par une très grande élégance.

Le malbec est omniprésent dans la région et depuis longtemps. De l'avis général, il est originaire du sud-ouest et plus précisément du Quercy. Son nom local d'Auxerrois (à ne pas confondre avec le cépage alsacien blanc appelé aussi pinot auxerrois) reste un mystère, bien qu'un rapport avec la ville ou la région d'Auxerre pourrait se trouver en la personne de l'Evêque Didier d'Auxerre, originaire de Cahors, qui aurait fortement encouragé la replantation de ce cépage. Les autres synonymes locaux sont Pressac, Noir de pressac ou encore Gros Noir. Il s'agit du même cépage qui, dans la Loire, prend le nom de Côt, tandis que son nom malbec (jadis orthographié malbeck) proviendrait du nom d'un négociant qui l'aurait propagé dans la presqu'île médocaine.



Le Pont Valentré

Bien avant qu'il ne rejoigne Bordeaux et d'autres terres d'adoption, le malbec fut planté à Cahors il y a près de 2000 ans. Avec l'entrée des légions romaines dans "Divona Cadurcorum", actuelle ville de Cahors, les vins de cet authentique vignoble gaulois furent réputés dès l'Antiquité, comme en témoigne leur qualification de "falernes", c'est-à-dire de grands crus.

Au Moyen-Age, on y produisait ce que les Anglais appelaient "The Black Wine", dont les porte-drapeaux furent les seigneurs, les papes (Jean XXII), les rois (François 1er) et les tsars, qui l'avaient adopté comme vin d'apparat et l'église orthodoxe comme vin de messe.

Au 12ème siècle, la moitié des exportations de vins qui transitaient par le port de Bordeaux concernaient les vins de Cahors. Ce cru très apprécié dut pourtant affronter de sérieux obstacles, principalement causés par la compétition avec Bordeaux qui jouissait d'importants privilèges et les lourdes taxes à l'exportation exigées par le puissant négoce girondin, mais aussi par le désastre phylloxérique qui n'épargna pas la région. A l'époque, le vignoble s'étendait sur près de 40 000 hectares...

Il faudra attendre le sortir de la seconde guerre mondiale pour voir certains viticulteurs s'unir pour relancer le vignoble local, créant alors, en 1947, la Cave Coopérative des Côtes d'Olt à Parnac.

En cas d'assemblage, le pourcentage minimum de malbec est de 70%, le complément étant assuré par le merlot et le tannat, deux cépages à vocations très distinctes. Le premier apporte de la souplesse et affine le

bouquet tandis que le second assure la charpente et le bon niveau alcoolique des différentes cuvées. Le malbec redoute l'humidité des sols; il faut attendre le début du mois d'octobre pour qu'il arrive à maturité, ce qui est aussi le cas du tannat. Certains domaines n'hésitent pas à donner naissance à des cuvées en monocépage, tant l'identité du malbec est associée au destin de l'appellation. Dans tous les cas, les couleurs intenses sont présentes, la richesse en anthocyanes des cépages utilisés étant très importante.

Il est à souligner que Cahors est la seule appellation du grand Sud-Ouest à refuser l'utilisation des classiques cabernets. Ceci est bien sûr la marque d'une identité forte liée au malbec.

La production totale se répartit entre les caves particulières, au nombre de 273, qui en assurent 80% et la coopérative locale qui produit les 20% restants, grâce à l'apport des 143 coopérateurs.

Dans ce terroir unique du sud-ouest, les vins de Cahors forgent leur caractère et leur potentiel d'évolution. S'annonçant sous des robes intenses qui peuvent virer au noir selon les millésimes, ils proposent une réelle complexité aromatique, des bouches pleines et savoureuses, soutenues par de fins tanins et une acidité très rafraîchissante et enchantent le palais par les flaveurs de violette, petites baies noires (mûre, cassis), pruneau et cerise à l'eau-de-vie, complétées par les notes de truffe, d'eucalyptus, réglisse et de boisé noble.

La diversité de styles des vins cadurciens est importante. Il y en a pour tous les goûts! Des cuvées gourmandes et lissées, croquantes de fruit aux crus plus corpulents, aptes au vieillissement et qui appellent la patience, l'appellation a plus d'une corde à son arc. Le consommateur ne s'y trompe pas, lui qui accorde un intérêt grandissant aux vins de Cahors, comme en témoignent les pourcentages à l'exportation en croissance régulière.



© UIVC - J. Amaud

Cahors: het land van de Malbec in het hart van de Lot...

Als historische hoofdstad van de Malbec maar ook als de tweede producent (na Argentinië) van deze druivensoort maakt Cahors momenteel een grote comeback op het wereldtoneel.

Het wijngebied Cahors bestaat uit 4600 hectaren wijngaarden in de holte van de bochten van de Lot over 60 km en op de terrassen van de vallei, van verschillende hoogtes (100 tot 300 m). Van deze oppervlakte maakt ongeveer 3700 ha echt aanspraak op de AOC. Cahors zou investeerders uit de hele wereld kunnen aantrekken, de beschikbare erkende oppervlakte bestrijkt immers meer dan 20 000 ha. De flamboyante persoonlijkheid van zijn karakteristieke druivensoort, de Malbec, is niet vreemd aan de historische bekendheid van de appellation, die eerst in VDQS werd opgenomen in 1951, daarna in AOC vanaf 1971 onder impuls van President Georges Pompidou, die de streek van de Lot als tweede vaderland had gekozen.

Het lokale klimaat is contrastrijk en ondergaat verschillende invloeden. Op gelijke afstand (200 km) van de Atlantische Oceaan, de Pyreneeën en de Middellandse Zee staat het productiegebied hoofdzakelijk onder oceanische invloed maar de mediterrane invloed is ook merkbaar in de lente en de herfst door de "autan", warm en droog, die een zeer positieve rol speelt in september en in oktober om de rijping van de druiven te voltooien en een gezonde oogst mogelijk te maken. Er is minder neerslag dan in Bordeaux. In de holte van de vallei, waar de hoogte niet meer dan 100 meter bedraagt, fungeert de rivier als een thermische regulator en een voortdurende waterreserve.

De verschillende terroirs kunnen gegroepeerd worden in drie grote catego-

rieën: de "Vallei", de "Hellingen" en het "Plateau". De terrassen van de vallei en de hellingen zelf zijn onderverdeeld in 3 niveaus. De gronden zijn meer waterdoorlatend naarmate het terrein hoger ligt. Dicht bij de rivier is de wijn zacht en fruitig en op het tweede niveau wordt hij voller. Op het derde terras ontstaan de meest overvloedige wijnen die voorbereid zijn op de toekomst. Op het kalksteenplateau, ten slotte, zijn de wijnen minder vlezig maar worden gekenmerkt door een zeer grote elegantie.

De Malbec is al lang alomtegenwoordig in de streek. Hij is afkomstig uit het zuidwesten en meer bepaald uit de Quercy. Dit is de druivensoort die, in de Loire, de Côt wordt genoemd, terwijl zijn naam Malbec (vroeger gespeld als Malbeck) zou komen van de naam van een handelaar die hem verspreid zou hebben in het schiereiland Médoc.



© UIVC - J. Arnaud

Lang voordat hij Bordeaux en andere landen veroverde, werd de Malbec bijna 2000 jaar geleden geplant in Cahors. Met de komst van de Romeinse legioenen in "Divona Cadurcorum", de huidige stad Cahors, waren de wijnen uit dit authentieke Gallische wijngebied vermaard sinds de oudheid, zoals blijkt uit de kwalificatie "falernes", dat wil zeggen "grands crus".

In de Middeleeuwen werd er geproduceerd wat de Engelsen "The Black Wine" noemden, met als vaandeldragers de heren,

de pausen (Johannes XXII), de koningen (Frans I) en de tsaren, die hem hadden ingevoerd als ceremoniële wijn en als miswijn in de Orthodoxe Kerk.

In de 12e eeuw bestond de helft van de wijnexport via de haven van Bordeaux uit Cahors-wijnen. Deze hooggewaarderde cru werd nochtans geconfronteerd met grote hindernissen, vooral veroorzaakt door de concurrentie met Bordeaux, de hoge exporttaksen die werden geëist door de machtige handel van de Gironde, maar ook door de druifluiziekte die de streek niet spaarde. In die tijd bestreek het wijngebied bijna 40.000 hectaren!

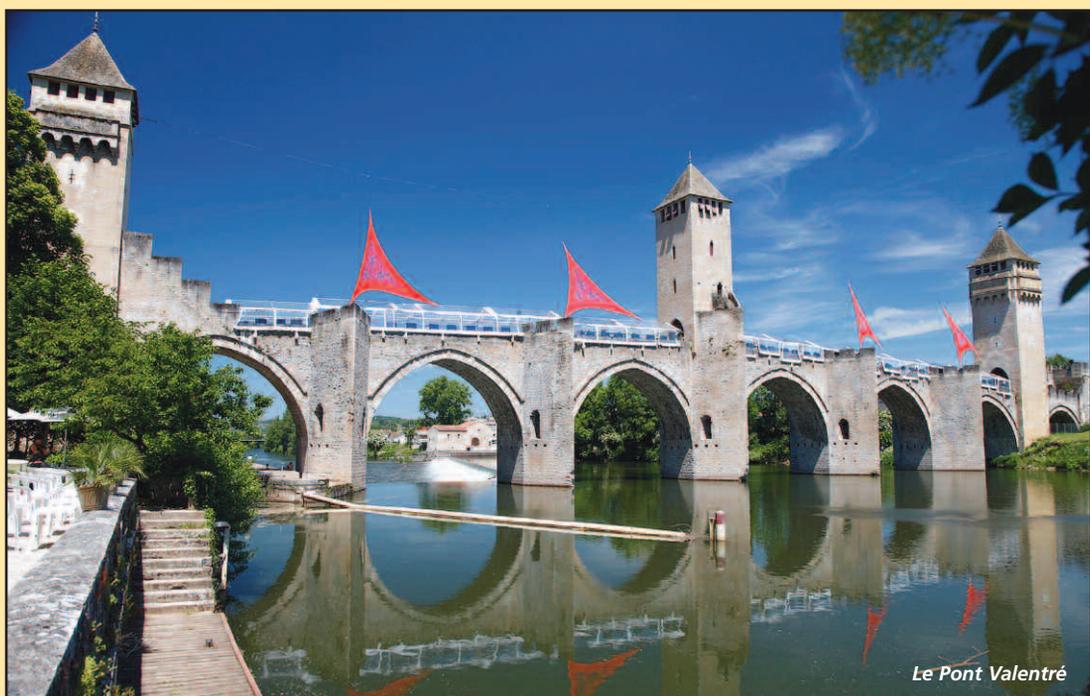
Pas na de Tweede Wereldoorlog verenigen een aantal wijnbouwers zich om het lokale wijngebied te doen herleven, door, in 1947, de Cave Cooperative Côtes d'Olt Parnach op te richten.

In assemblages bedraagt het minimumpercentage aan Malbec 70%, aangevuld door de Merlot en de Tannat, twee druivensorten met zeer verschillende doeleinden. De eerste zorgt voor soepelheid en verfijnt het bouquet, terwijl de tweede voor stevigheid en een goed alcoholgehalte van de verschillende wijnen zorgt. De Malbec houdt niet van natte gronden; hij komt pas begin oktober tot rijpheid, dat is ook het geval voor de Tannat. Sommige domeinen aarzelen niet om wijnen van één enkele druivensort te maken, zozeer

wordt de identiteit van de Malbec verbonden met het lot van de appellation. In ieder geval zijn de kleuren intens omdat de gebruikte druivensorten zeer rijk zijn aan anthocyanen. Het is opmerkelijk dat Cahors de enige appellation van het grote zuidwesten is die het gebruik van de traditionele Cabernet weigert. Dit is uiteraard het kenmerk van een sterke identiteit verbonden aan de Malbec.

In dit unieke terroir van het zuidwesten smeden de wijnen van Cahors hun karakter en hun evolutiepotentieel. Met intense kleuren die naar zwart kunnen neigen, al naargelang het wijnjaar, bieden ze een echte aromatische complexiteit, vol en smakelijk in de mond, ondersteund door fijne tannines en verfrissende zuren. Zij verrukken het gehemelte door smaken van violet, kleine zwarte bessen (braambes, cassis), pruim en kersen in brandewijn, aangevuld met toetsen van truffel, eucalyptus, zoethout en edel hout.

De diversiteit aan stijlen van Cahors is groot. Er is voor elk wat wils! Van de gastronomische en zoete, fruitige wijnen tot de meer corpulente cru's, geschikt voor bewaring en die om geduld vragen, heeft de naam meer dan één pijl op zijn boog. De consument vergist zich niet, hij die steeds meer belangstelling heeft voor de wijnen van Cahors, zoals blijkt uit de gestaag groeiende exportcijfers.



© UIVC - P. Bollaud

Le Pont Valentré

Cahors: The land of the Malbec at the heart of the Lot...

This is not only the historical capital of the Malbec, but also like second largest producer in the world (behind Argentina) of this grape variety that Cahors is currently bringing back to the world stage in considerable amounts.

The local Cahors vineyard stages its 4,600 hectares of vines in the hollows of the meanders of the Lot over nearly 60 kilometres and on the terraces of the valley, at various altitudes (100 to 300m). Of this surface area, about 3,700 hectares are really claimed as AOC. Cahors could well attract investors from the whole wide world, its recognized available surface area amounting to more than 20,000 hectares. The flamboyant personality of its emblematic grape variety, the Malbec, is not foreign to the historical reputation of the Appellation, classified initially as VDQS in 1951, then as Appellation Contrôlée since 1971 under the impetus of President Georges Pompidou, a local by adoption.

The local climate is contrasted and benefits from several influences. Located at equal distances (approximately 200km) from the Atlantic, the Pyrenees and the Mediterranean, the production surface is above all under oceanic predominance but the Mediterranean influence is also felt, in spring and autumn, thanks to the Southerly Wind, hot and dry, which plays a hugely beneficial role in September and October in completing the ripening of the grapes and allowing healthy grape harvests. The rainfall is less than in Bordeaux. In the hollow of the valley, where the altitude does not exceed 100 metres, the river acts as a temperature regulator and provides a permanent water reserve.

The various soil types can be grouped together in three main categories: the "Valley", the "Slopes" and the "Plateau". The terraces of the valley and the slopes are themselves divided

into three levels. The soil there drains better and better as the land rises. Near the river, the wines are flexible and fruity and on the second level, they are more corpulent. It is on the third terraces that the most opulent wines are produced, armed to face the future. Lastly, on the limestone plateau, the wines perhaps offer less flesh but are characterised by a supreme elegance.

The Malbec has been ubiquitous in the region for a long time. It originates from the south-west, from Quercy, to be precise. It is the same grape variety which, in the Loire, takes the name of Côt, while its name Malbec (formerly spelled Malbeck) is thought to come from the name of a trader who would have propagated it on the Medoc peninsula.

Well before it got to Bordeaux and others lands of adoption, the Malbec was planted in Cahors nearly 2,000 years ago. With the entry of the Roman legions into "Divona Cadurcorum", the current town of Cahors, the wines of this authentic Gallic vineyard were famous as from Antiquity, as their qualification of "falernes", i.e. great wines, testifies.

In the Middle Ages, it produced there what the English called "The Black Wine", whose flag-holders were lords, popes (John XXII), kings (François I) and tsars, who had adopted it as pageantry wine, and the orthodox church as communion wine.

In the 12th century, half of the wine exports which transited via the Port of Bordeaux concerned the wines of Cahors. This much appreciated wine however had to face some serious obstacles, mainly caused by the competition with Bordeaux, by the heavy export taxes required by the powerful Gironde trade, but also by the phylloxera disaster which the region did not escape. At the time, the vineyard extended over nearly 40,000 hectares! One would have to wait for the exit from the Second World War to see certain wine growers



getting together to relaunch the local vineyard, then creating in 1947, the Cave Coopérative des Côtes d'Olt in Parnac.

In the event of blending, the minimum percentage of Malbec is 70%, the complement being ensured by the Merlot and the Tannat, two grape varieties with really distinct vocations. The first brings flexibility and refines the nose while the second ensures the body and the good alcoholic level of the various cuvées. The Malbec dislikes wet soil; one has to wait for the beginning of October for it to become ripe, which is also the case of the Tannat. Certain estates have no hesitation in producing single-grape-variety cuvées, the identity of the Malbec being so strongly associated with the Appellation's destiny. In every case, intense colours are present, the richness of the anthocyanins of the grape varieties that are used being highly significant.

It should be stressed that Cahors is the only Appellation of the great South-West that refuses to use the classical Cabernets. This is of

course the mark of a strong identity related to the Malbec.

In this unique soil of the south-west, the wines of Cahors are forging their character and their development potential. Announcing themselves under intense colours which can become blacker according to the vintages, they propose a real aromatic complexity, full and tasty in the mouth, supported by fine tannins and a most refreshing acidity. They delight the palate with their flavours of violet, small black berries (blackberry, blackcurrant), prune and cherry brandy, supplemented by the notes of truffle, eucalyptus, liquorice and a noble woodiness. The diversity of style of the Cahors wines is considerable. There is something for every taste! From gourmand and smoothened cuvées, crunching with fruit, to the more corpulent wines, suitable for ageing and which call for patience, the Appellation has more than one string to its bow. The consumer is not mistaken here, he or she who grants a growing interest to the wines of Cahors, as testified by the regular rise of the export percentages.

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



Terra Vitis

MA: malbec - ME: merlot - TA: tannat

Lors de notre passage, les 2012 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2012 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2012 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

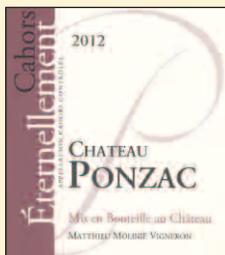
17 Château Ponzac "Eternellement"

Vue: Robe presque noire, au disque purpurin fermé.

Nez: Extrêmement complexe, associant une puissante minéralité (encre, graphite) et les épices aux senteurs de fruits noirs confiturés.

Bouche: Particulièrement jeune, cette bouche au grain serré, très ambitieuse,

voit sa charpente tannique ferme, de grande jeunesse et très élégante envelopper une matière fruitée exubérante (sureau, mûre). Très longue finale suave et tonique, pour un cru de grand potentiel.



(2015-19) MA: 100

★★★
17/20

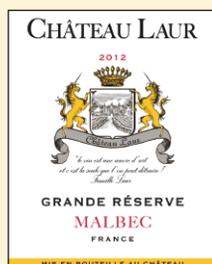
www.chateauponzac.fr

37 Château Laur "Grande Réserve"

Vue: Robe carminée de grande intensité, grenat profond au disque violacé.

Nez: Marqué par son élevage, ce nez intense mêle les notes de moka et de fumé, dans un ensemble qui place le fruit actuellement quelque peu en retrait.

Bouche: La bouche nuance l'impression du bouquet. Les saveurs fruitées s'y expriment plus généreusement (cassis, sureau, myrtille), soutenues par une charpente tannique ferme mais noble. Un cru de beau potentiel, issu d'une extraction et d'un élevage poussés.



(2015-20) MA: 100

★★★
16,5/20

www.vignobles-laur.fr

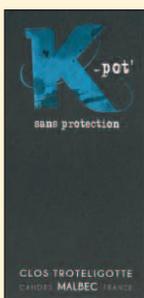
20 Clos Troteligotte "K-pot sans protection"

Vue: Pourpre presque d'encre au disque violacé fermé.

Nez: Puissamment expressif, associant les notes d'épices (poivre, genièvre) et les fruits noirs (cassis, sureau) aux arômes minéraux et légèrement terreuses.

Bouche: Extrêmement ambitieuse par sa structure solide, ce vin est bâti pour affronter l'avenir avec sérénité. Les saveurs de baies noires sauvages et d'épices se mêlent aux saveurs subtilement minérales.

Classique mais extrêmement bien vinifié, ponctué d'une longue finale tramée sur le noyau de cerise.



(2015-19) MA: 100

★★★
16/20

www.clostroteligotte.com

17 Château Ponzac "Patience"

Vue: Superbe robe grenat violacé, de grand éclat.

Nez: Des notes d'épices et de fine minéralité apportent de la complexité et du caractère aux senteurs fruitées bien mûres (baies rouges et noires).

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la trame serrée et élégante de cette cuvée dotée d'un très bel équilibre et d'une matière fruitée (mûre, cassis, griotte) concentrée. L'ensemble se révèle de grande fraîcheur et la finale, racée et persistante, séduit par son caractère longiligne.



(2015-18) MA: 100

★★★
15,5/20

www.chateauponzac.fr

Quitou.com

Un autre regard sur le vin, l'oenologie, la dégustation, l'oenotourisme, ...

[Accueil](#)
 [Qui suis-je ?](#)
 [Débutant ?](#)
 [Cours de Dégustation](#)
 [Voyages](#)
 [Carnets de Dégustation](#)
 [A table !](#)
 [Contact](#)

43

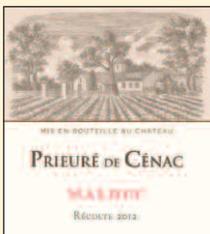
Château Saint-Didier Parnac "Prieuré de Cénac"



Vue: Jolie robe rubis grenat à nuances pourpres.

Nez: Premier nez subtilement biscuité et grillé, s'associant dans une belle complexité à un registre fruité expressif (sureau, cassis). Touche d'épice (genièvre) à l'aération.

Bouche: L'élevage s'est ici placé dans le respect de la matière fruitée. Les saveurs délicatement boisées se mêlent au registre des fruits noirs acidulés, dans un ensemble de beau volume, soutenu par une jolie acidité, et structuré sur des tanins distingués.



 8,30 € (2015-17) MA: 100 ★★★(★)
15,5/20

www.chateau-st-didier-cahors.com

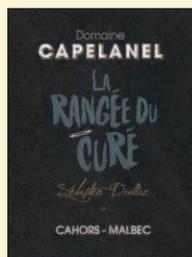
6

Domaine Capelanel "La Rangée du Curé"

Vue: Rubis profond et intense, à reflets violets.

Nez: Les senteurs de tabac blond et de caramel enveloppent de leur douceur les notes de baies rouges et noires confiturées (fraise, cerise, myrtilles).

Bouche: Extrêmement charmeur et bien vinifié, ce cru séveux possède beaucoup d'al-longe. L'élevage bien dosé s'est ici placé au service d'une matière fruitée (baies rouges et noires acidulées) concentrée et rafraîchissante. Finale suave aux tanins partiellement lissés, pour un cru ambitieux.



 9,00 € (2015-18) MA: 100 ★★★(★)
15,5/20

27

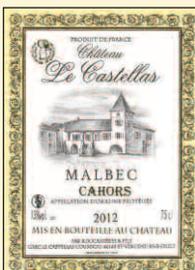
Château Le Castellat "Tradition"



Vue: Grenat profond, au disque bleuté.

Nez: De flatteuses notes d'épices douces et de cacao se mêlent aux senteurs de fruits au sirop (mûre, cerise).

Bouche: Attaque très franche, épurée et rafraîchissante, puis le milieu de bouche s'appuie sur une belle expression de fruits frais (sureau, myrtille, griotte). Les dégustateurs soulignent l'élégance et le dosage des tanins, presque lissés. Longue finale confiturée, séveuse et au grain assez serré.



  4,00 € (2014-16) MA: 100 ★★★
14,5/20

www.chateau-le-castellat.com

15

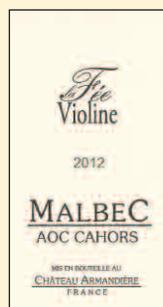
Château Armandière "La Fée Violine"



Vue: Robe rubis assez intense, à nuances violacées sur le disque.

Nez: Le registre des fruits noirs mûrs (myrtille, cassis) et de la framboise s'impose sans retenue dans ce nez charmeur.

Bouche: Un ensemble gourmand, relevé par une jolie acidité, qui privilégie ouvertement la fraîcheur du fruit (saveurs de cerise, framboise). Les notes lactiques (yaourt, crème) s'y livrent franchement en milieu de bouche et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur les fruits rouges frais.



 6,00 € (2014-15) MA: 95 - ME: 5 ★★★(★)
14/20

www.armandiere.com



Le Pont Valentré

20 Clos Troteligotte "K"



Vue: Robe noire, au disque fermé.
Nez: Particulièrement complexe, associant les senteurs d'épices douces (girofle), minéralité et baies noires (myrtille, cassis).
 Touche lactique à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru de haut rang livre une bouche extrêmement serrée, dont la densité de trame n'a d'égal que l'exubérance fruitée. Les saveurs de petites baies noires acidulées se voient soutenues par une charpente ferme d'une extrême élégance. Finale interminable, partiellement lissée, ne demandant qu'à poursuivre son assagement. Un très grand vin!



  (2014-20) MA: 100 ★★★
18,5/20

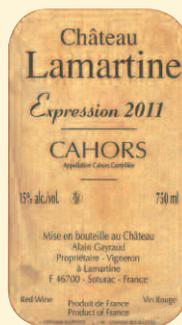
www.clostroteligotte.com

12 Château Lamartine "Expression"

Vue: Rubis grenat profond, presque d'encre.

Nez: Quelle élégance! L'élevage est présent mais au service d'une corbeille de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, mûre, myrtille, cassis).

Bouche: Magnifique cuvée, dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance des tanins. Ce cru ambitieux offre un grain serré. On apprécie la parfaite complémentarité des saveurs de baies noires et de cacao. La finale, interminable, présente de beaux amers. Superbe cuvée.



  (2014-20) MA: 90 - ME: 10 ★★★
18/20

www.cahorslamartine.com

5 Château du Cèdre "GC"



Vue: Rouge grenat, au disque fermé.
Nez: L'élevage est présent au premier nez. On y retrouve en-suite les notes de tourbe, fruits noirs, fine minéralité et encre. Complexe et engageant.

Bouche: Attaque vive, puissamment épicée, relevée par une belle acidité tonifiante. Le milieu de bouche, dense, longiligne et suave, privilégie l'élégance et offre de superbes saveurs de myrtilles et mûres sauvages. En finale, on apprécie le retour de minéralité et une subtile tension acidulée qui apporte la fraîcheur.



  (2015-22) MA: 100 ★(★)
18/20

www.chateauducedre.com

8 Château Vincens "Les Graves de Paul"



Vue: Robe sombre, presque d'encre, au disque fermé.

Nez: Profond et intensément parfumé, ce bouquet très séducteur associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits confits (cerise noire, figue) et de boisé noble.

Bouche: Ambitieuse par sa structure serrée et sa puissante charpente tannique, cette cuvée de haut rang se montre richement dotée, bâtie pour affronter l'avenir sereinement. L'élevage se place au service du fruit et la finale, interminable, associe les saveurs de baies noires et d'épices. Grand vin.



  (2015-20) MA: 100 ★★★
17,5/20

www.chateauvincens.fr



12 Château Lamartine "Cuvée Particulière"

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Une personnalité aromatique affirmée, tout en élégance, qui souligne les accents de baies sauvages, tabac blond et eau-de-vie de prune.

Bouche: Relevé par une superbe acidité rafraîchissante, ce cru de haut rang offre une bouche suave et ample, aux tanins vivants extrêmement élégants. La texture, fine et serrée à la fois, séduit par sa délicatesse de toucher. Très longue finale en dentelles sur les épices, le cacao et les baies noires sauvages.



(2014-18) MA:90 - TA:10

★★★
17/20

www.cahorslamartine.com



4 Château Eugénie "Haute Collection"

Vue: Robe d'encre, au disque fermé.

Nez: Un bouquet d'une extrême suavité, illustré par les fruits au sirop (myrtille, griotte) et les senteurs lactiques et cacaoités.

Bouche: Un très bel exercice de style a donné naissance à cette cuvée longiligne et très concentrée à la fois, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras, extrêmement suave et gourmande par ses saveurs de baies noires au sirop. L'ensemble, à la fois structuré et élégant, se voit ponctué d'une finale interminable et longiligne sur le noyau de cerise.



(2014-18) MA: 100

★★★(★)
17/20

www.chateaeugenie.com



25 Château Bovila "Vin Noir du Diable"

Vue: Rubis profond à nuances pourpres. Disque fermé.

Nez: Premier nez sur le tabac blond et la boîte à cigares. A l'aération, le fruit s'exprime plus généreusement (mûre sauvage, sureau). Engageant!

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer le volume, l'équilibre et l'aspect voluptueux d'une texture délicate et riche à la fois. D'intenses saveurs fruitées (griotte, cassis, mûre) se voient enveloppées de tanins jeunes de grande élégance. Un cru de haute tenue et de belle évolution.



14,00 € (2014-20) MA: 100

★★★(★)
16,5/20

www.chateau-de-roufiac.com



33 Mas Del Périé "Les Acacias"

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

Nez: Un bouquet de caractère où les notes terreuses, de bourgeon de cassis et de minéralité s'imposent ouvertement.

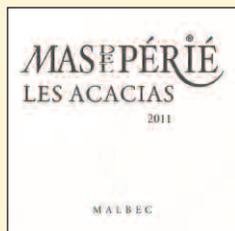
Bouche: Une cuvée vive et tendue, qui livre une bouche tonique, relevée par une belle acidité, exprimant d'intenses saveurs de baies noires sauvages (cassis, mûre, sureau). De délicats tanins enveloppent l'ensemble, dans le respect de la matière fruitée. Finale longiligne et cacaoitée, pouvant encore se fondre quelque peu.



25,00 € (2015-21) MA: 100

★★★
16,5/20

www.masdelperie.com



23 Château Haut Monplaisir "Pur Plaisir"

Vue: Grenat profond au disque fermé.

Nez: Le premier nez exprime des arômes nobles de boisé parfumé (santal, cèdre), mêlés aux notes de myrtilles.

Surprenante touche de banane à l'aération.

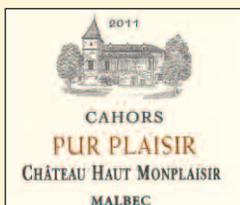
Bouche: Une attaque chaleureuse et enveloppée, suivie d'un milieu de bouche suave, supporté par une charpente encore ferme mais de grande élégance. La finale, associant mûre sauvage et griotte, se montre déjà séduisante mais peut encore achever son assagissement. Un cru ambitieux, de garde.



(2014-20) MA: 100

★★★
16,5/20

www.chateau-haut-monplaisir.com



8 Château Vincens "Prestige"

Vue: Robe cerise assez profonde.

Nez: Une parfaite association d'arômes de fruits rouges et noirs au sirop et d'épices douces s'associe à un boisé subtil et de grande noblesse, voluptueux.

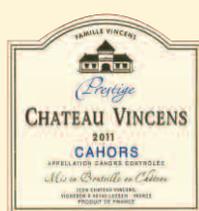
Bouche: Puissamment marqué par les épices, l'encre et les baies noires sauvages, ce cru dense et profond, livre une bouche ambitieuse, où les tanins de fruits et de bois s'associe dans une belle harmonie. Longue finale au grain serré, sur la mûre sauvage.



(2015-19) MA:80 - ME:20

★★★
16/20

www.chateauvincens.fr



32 Domaine du Peyrié "Ma Passion du Peyrié"

Vue: Très jolie robe sombre, grenat pourpre au disque fermé.

Nez: Complexe et profond, s'exprimant sur la douceur, dans un registre fruité bien présent (coulis de mûre, cerise), associé à une charmeuse note cacaotée à l'aération.

Bouche: Formidable bouche, dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance de tanins et l'exubérance de fruit. Un cru complet et juteux, possédant une réelle allonge et généreux en saveurs de baies rouges et noires. Un vin abouti, racé et ambitieux.



7,60 € (2014-19) MA: 100

★★★
16/20

www.vignerondomainedepeyrie.fr



41 Clos de Pougette "Les Hauts de Pougette"

Vue: Pourpre intense, au disque fermé, très jeune.

Nez: La marque d'un élevage dosé et très noble s'imprime d'emblée dans ce bouquet crémeux, qui évoque le tabac blond, le cuir frais mais aussi de charmeuses senteurs de coulis de mûre et de cerise noire.

Bouche: Ce cru ambitieux et structuré présente une matière solide, qui associe un fruité intense (baies noires) et les saveurs liées à l'élevage (grillé, tabac, fumé). Encore très jeune et de grand potentiel, il doit encore assouplir sa charpente.



9,20 € (2015-19) MA: 100

★★★
16/20

www.closdepougette.com





9 Château Gautoul "Cuvée Exception"

Vue: Rubis éclatant.
Nez: Un bouquet élégant et parfumé, qui évoque la violette, les myrtilles au sirop et la cerise noire. Minéralité plus insistante à l'aération (encre, terre).

Bouche: La bouche particulièrement séduisante et croquante de fruit se révèle serrée et élégante à la fois. Un chatoyant panier de fruits est associé à de délicates notes épicées, dans un ensemble dont l'équilibre acidité/gras est appréciable. Finale longiligne, de superbe rémanence de fruit.



 12,00 € (2014-17) MA:90 - TA:10 ★★★☆☆
16/20

5 Château du Cèdre

Vue: Rubis grenat au disque fermé, encore jeune.

Nez: Les senteurs de petites baies noires et de boisé fin s'associent dans un bouquet à la personnalité affirmée.

Bouche: Un vin de terroir, dont la personnalité s'avère puissante. On y retrouve des saveurs d'épices et de minéralité, dans un ensemble structuré de grande fraîcheur, qui accorde toutefois la priorité aux baies noires sauvages (mûre, cassis) en milieu de bouche. Les épices s'expriment davantage en finale. Grand potentiel.



  (2015-18) MA:90 - ME:5 - TA:5 ★★☆☆☆
16/20

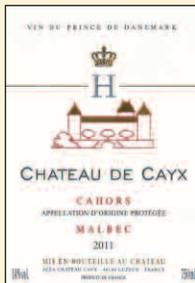
www.chateauducedre.com

31 Château de Cayx

Vue: Rubis profond, de belle jeunesse.

Nez: Un bouquet à la personnalité affirmée, qui associe la minéralité (encre, truffe blanche) aux arômes de baies noires sauvages.

Bouche: On apprécie la finesse de texture de cette cuvée ambitieuse, dont l'élevage se place au service du fruit (baies noires acidulées). Un cru suave, doté d'un bel équilibre, soutenu par des tanins nobles partiellement fondus. Longue finale cacotée, à la fois opulente et rafraîchissante. Belle évolution!



 (2015-19) MA: 100 ★★☆☆☆
16/20

www.chateau-de-cayx.com

4 Château Eugénie "Cuvée Réserve de l'Aïeul"

Vue: Carminé à nuances pourpres encore bleutées.

Nez: D'une grande profondeur, mêlant dans une belle harmonie les senteurs de cassis, boisé délicat, épices douces et crème de mûre.

Bouche: Les dégustateurs soulignent le charme, la fraîcheur et l'équilibre de cette cuvée intensément fruitée, rafraîchie par une belle acidité et extrêmement généreuse en saveurs de petites baies noires. Des tanins d'une grande suavité enveloppent un ensemble crémeux mais sans excès, de belle évolution. Longue finale cacotée.



  (2014-17) MA:90 - TA:10 ★★★☆☆
15,5/20

www.chateaeugenie.com



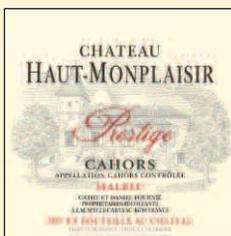
© Véronique Roelandt

23 Château Haut-Monplaisir "Prestige" 

Vue: Robe cerise intense, à reflets carminés.

Nez: Très parfumé par ses notes d'épices douces (clou de girofle, cannelle), associées aux fruits rouges et noirs confits.

Bouche: S'appuyant sur une charpente tannique ferme mais distinguée, ce cru puissamment épicé livre une bouche tonique, presque corsée et ne demandant qu'à se fondre. Les baies sauvages (sureau, myrtille) s'y livrent de concert, dans un ensemble qui doit encore quelque peu gagner en fondu.



★★★(★)



(2015-18) MA: 100

15,5/20

www.chateau-haut-monplaisir.com

44 Domaine Marcilhac

Vue: Robe cerise éclatante.

Nez: Très flatteur, le bouquet complexe associe les notes florales (violette), fruits rouges (framboise, griotte) et de boisé délicat (caramel, moka).

Bouche: Belle réussite pour cette cuvée au boisé parfaitement dosé. Le fruité s'avère intact, généreux et gourmand, respecté par l'élevage. La texture est fine et suave. L'ensemble se voit enveloppé de tanins distingués, qui vont encore gagner en fondu. Longue finale suave réglissée, subtilement épicée.



Élevé en Fût de Chêne



5,60 €

(2014-16) MA: 100

15/20

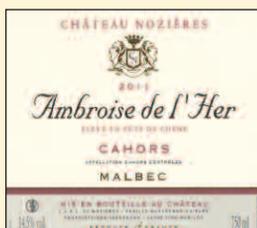
www.domaine-marcilhac.com

3 Château Nozières "Ambroise de l'Her"

Vue: Jolie robe rubis profond.

Nez: Beaucoup d'élégance dans ce bouquet doucereux, qui livre une belle corbeille de fruits rouges et noirs. L'aération accentue l'impression de douceur et de velouté.

Bouche: Franche et concentrée, la bouche présente une belle pureté et une trame fruitée chatoyante. Tanins de fruit et de bois se complètent parfaitement et apportent sève et fraîcheur à un ensemble bien équilibré et de belle évolution.



★★★



(2014-16) MA: 90 - ME: 10

15/20

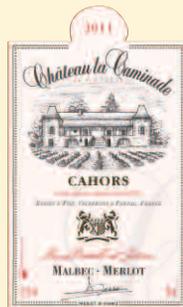
www.chateaunozieres.com

36 Château La Caminade

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

Nez: Les senteurs de fruits cuits dominent l'ouverture (fraise, figue, prune). Chaleureux, l'ensemble évoque la pâtisserie à l'aération (tarte aux myrtilles).

Bouche: Cette cuvée se montre tonique, presque nerveuse à l'attaque, s'appuyant sur une structure acidulée bien présente et un registre épicé dominant (poivre, genièvre). Le milieu de bouche laisse une place au fruit (griotte, mûre sauvage) et la finale, longiligne et suave, se montre persistante.



★★★(★)



(2015-17) Malbec-Merlot

15/20

www.chateau-caminade.com

Gîte Saint Jean

Hébergement de charme situé à Belvèze, à 10 km du village de Montcuq.

Une maison de famille tout confort, avec piscine privative clôturée, pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes



www.sitedugite.com

Château Haut Monplaisir - 46700 Lacapelle Cabanac - Tél: 05 65 24 64 78 - 06 77 15 62 85 - chateau.hautmonplaisir@wanadoo.fr

47 Vinotalie - Côtes d'Olt "Château Les Bouysse"

Vue: Carminé profond, presque d'encre.

Nez: Complexe et doux, sur une jolie corbeille de fruits rouges et noirs bien mûrs, s'associant à des effluves de moka, caramel et réglisse.

Bouche: Une belle concentration de matière, un fruité bien présent (baies rouges et noires), sur une texture fine et épanouie. La finale, agréablement persistante, est relevée par une délicate acidité rafraîchissante. Elle séduit par son équilibre.



  (2014-16) MA:90 - ME:10 **15/20** 

www.vinotalie.com

15 Château Armandière "Malbec Ancestral"

Vue: Robe rubis cerise assez intense.

Nez: A l'ouverture, les notes de cacao, tabac et encre se livrent de concert. Les épices et baies noires sauvages apparaissent au fil de l'aération.

Bouche: Ce cru fondu et concentré à la fois livre une bouche onctueuse, aux tanins lissés, dotée d'une matière fruitée généreuse et suave (crème de mûre, cerise). Les dégustateurs soulignent l'élégance d'une texture lissée et épanouie. Un cahors gourmand, très agréable aujourd'hui.



 8,50 € (2014-17) MA: 100 **15/20** 

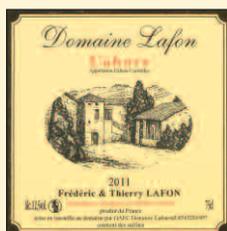
www.armandiere.com

42 Domaine Lafon

Vue: Pourpre bleuté au disque fermé.

Nez: D'intenses senteurs de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) envahissent un bouquet ouvert et chaleureux.

Bouche: Dotée d'une jolie acidité tonifiante, cette bouche sévère contraste avec le bouquet par son caractère aérien et rafraîchissant. On y apprécie les saveurs de groseille, cerise et gelée de framboises, dans un ensemble élégant, tout en dentelles. Longue finale digeste sur des tanins de fruits. Bel équilibre!



 4,00 € (2014-17) MA: 85 - ME: 15 **14,5/20** 

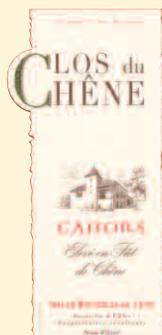
www.domainelafon.com

26 Clos du Chêne "Fût de Chêne"

Vue: Rubis carmin profond.

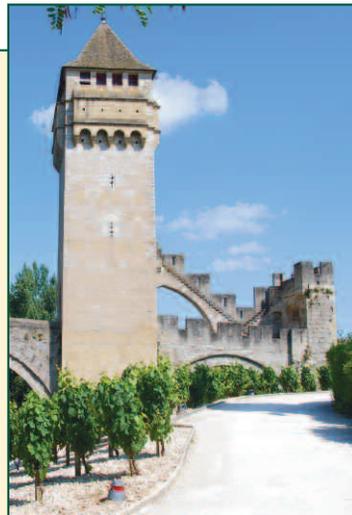
Nez: A l'ouverture, les marques de l'élevage sont bien présentes (tabac blond, léger grillé), l'expression de fruit se livrant d'avantage ensuite (cerise noire, mûre).

Bouche: Attaque gourmande, accordant une belle place à un fruité expressif (cerise, framboise, myrtille), enveloppé de tanins au grain très fin, bien dosés. Le milieu de bouche révèle une texture agréable, fondue et presque épanouie et la finale, agréablement persistante, s'enrichit de fines épices.



  (2014-16) MA:100 **14,5/20** 

www.closduchene-cahors.fr



43 Prieuré de Cénac "La Vierge" 

Vue: Splendide robe carminée intense, presque noire, au disque fermé.

Nez: Complexe et somptueux bouquet par la parfaite complémentarité des senteurs de baies rouges et noires au sirop

et des senteurs d'épices douces et de boisé noble.

Bouche: Ce cru de haut rang a emporté tous les suffrages. La densité de matière n'a d'égal que l'élévation des tanins dans un ensemble qui s'impose par sa race, sa densité de grain et l'exubérance de ses saveurs de cerise confite, mûres et myrtilles confiturées. La longueur de la finale est impressionnante d'élégance. Très grand vin de terroir.



 15,00 € (2014-19) MA: 100  18/20

www.chateau-st-didier-cahors.com

10 Château Les Croisille "Divin Croisille"

Vue: Grenat à nuances pourpres, jeune et très concentrée.

Nez: Une puissante expression fruitée de grande maturité (cerise noire, myrtille confiturée, gelée de cassis) s'impose d'emblée, assortie d'un boisé délicat (tabac blond).

Bouche: Extrêmement charnue, cette cuvée a bénéficié d'une extraction intense et d'un élevage ambitieux mais sans excès. La bouche se montre pleine, généreuse et équilibrée, associant un fruité croquant (mûre, cassis, cerise) à des tanins nobles. Bel exercice de vinification pour un cru de haute tenue.



  22,50 € (2015-20) MA: 100  18/20

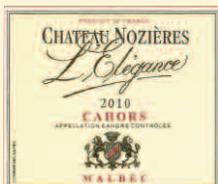
www.lescroisille.com

3 Château Nozières "L'Élégance"

Vue: Robe d'encre, au disque fermé.

Nez: Crémeux, très engageant par ses arômes lactiques et puissamment fruités (baies noires au sirop) et finement boisés. Tout en nuances, subtilement dosé.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Profonde, charnue et livrant un puissant fruit (cerises, myrtilles au sirop) qui se voit soutenu par des tanins d'une grande élégance. Les dégustateurs soulignent la fraîcheur apportée par une acidité très tonique. Finale profonde et complexe, finement biscuitée.



  17,50 € (2015-19) MA: 100  17,5/20

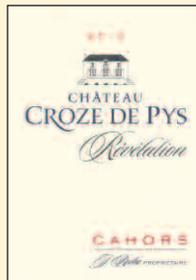
www.chateauozieres.com

7 Château Croze de Pys "Révélation"

Vue: Robe sombre presque d'encre.

Nez: L'élevage a conféré à ce nez doucereux des senteurs de caramel et bois noble, assorties d'une fine touche de cerise macérée, dans une parfaite harmonie.

Bouche: Enorme. Cette cuvée suave et envoûtante, impose une mâche impressionnante, soulignant par son gras et ses saveurs de fruits confits (cerise noire, cassis) une grande maturité. Une charpente noble et structurante enveloppe ce vin ambitieux, ponctué d'une finale interminable sur le noyau de cerise.



 16,00 € (2014-18) MA: 100  17/20

www.chateaucrozedepys.com

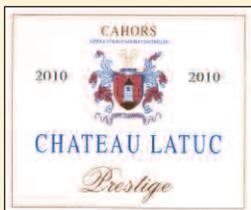


11 Château Latuc "Prestige"

Vue: Grenat intense, de bel éclat.

Nez: Typé et complexe, associant dans une belle harmonie les senteurs de cerise noire, tabac blond, épices douces et léger fumé. Engageant!

Bouche: Vif et de grande franchise à l'attaque, ce cru longiligne et distingué livre d'insistantes saveurs de bigarreaux et de petites baies noires sauvages (mûre), dans un ensemble profond, séduisant et livrant une belle trame. La finale, charnue et persistante, rejoint le registre du coulis de sureau.



 9,10 € (2014-18) MA:95 - ME:5 **16,5/20** ★★★★

www.latuc.com

28 Château La Coustarelle "Grande Cuvée Prestige"

Vue: Très jolie robe profonde, rubis grenat.

Nez: Associant finesse et profondeur, ce délicat bouquet mêle les senteurs de boisé noble et de petites baies noires (myrtille, mûre).

Bouche: Quelle élégance! Structure et charpente, sans aucune sévérité. Les tanins encore jeunes enveloppent une matière mûre et concentrée (baies rouges et noires). Les dégustateurs soulignent la densité de grain et le caractère longiligne d'une finale distinguée, légèrement cacaotée. Belle évolution.



 12,00 € (2014-18) MA:90 - TA:10 **16,5/20** ★★★★

www.chateaulacoustarelle.com

1 Château de Cénac "Cuvée Prestige"

Vue: Très jolie robe grenat de belle jeunesse encore.

Nez: Les senteurs de moka et torréfaction se mêlent à un registre fruité (prune, figue), soutenu par un boisé noble.

Bouche: Une cuvée de grande tonicité, bien construite, dont l'élevage s'est placé au service du fruit et s'est intégré dans la matière. La charpente tannique est encore présente mais distinguée; elle ne demande qu'à achever son assagissement et enveloppe un fruit exubérant (baies rouges et noires). Un cru ambitieux.



 (2014-18) MA: 100 **16/20** ★★★★

www.pelvillain-freres.com

28 Château La Coustarelle "La Grande Réserve d'Athéna"

Vue: Splendide robe intense, grenat pourpre encore très jeune.

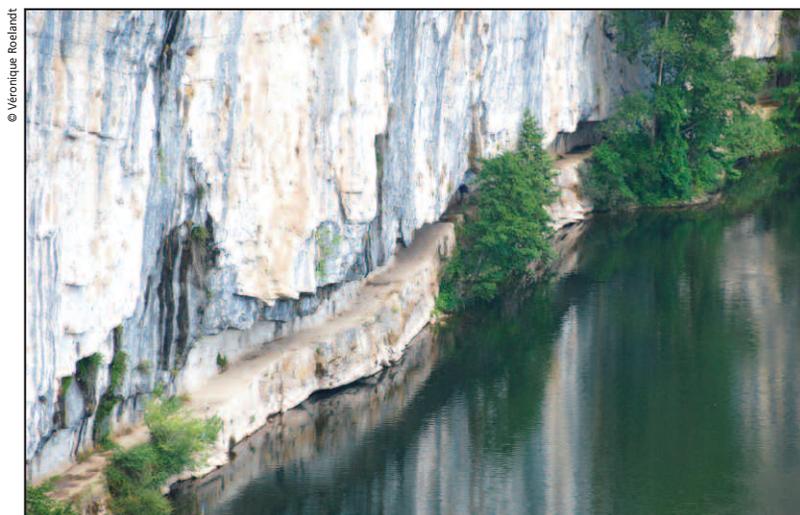
Nez: Extrêmement crémeux et séduisant de douceur, ce puissant bouquet livre sans retenue ses arômes de fruits au sirop (framboise, cassis, myrtille) et ses notes lactiques.

Bouche: Un parfait équilibre d'ensemble s'impose d'emblée, la maturité du fruit (mûre sauvage, bigarreaux, cassis) offrant un beau gras, qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. Longue finale charnue et gourmande.



 9,00 € (2014-16) MA: 100 **16/20** ★★★★

www.chateaulacoustarelle.com



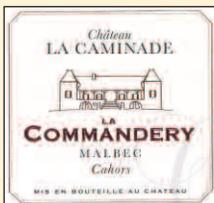
36 Château La Caminade "La Commandery"

Vue: Carminé profond, au disque grenat, presque fermé.

Nez: Tout en délicatesse et profondeur, ce bouquet velouté reste quelque peu sur la réserve à l'ouverture, livrant ensuite une subtile touche de cerise et de cacao.

Bouche: Puissante et robuste, cette cuvée présente une personnalité affirmée, soulignée par une charpente ferme qui va encore s'assagir.

Ceci n'est pas au détriment du fruit, illustré par de jolies saveurs de petites baies noires acidulées (mûre sauvage, myrtille, cassis).



★★★(★)



(2015-19) MA: 100

16/20

www.chateau-caminade.com

2 Château du Port "Cuvée Prestige"

Vue: Rubis cerise moyennement intense, limpide et brillante.

Nez: Extrêmement mûr, de belle complexité, mêlant les notes de fruits noirs en confiture et les épices douces (clou de girofle).

Bouche: Séduisante par sa

sève et sa chair de fruit, cette bouche présente un grain serré, qui met en relief les saveurs de baies rouges et noires (cassis, myrtille, sureau), assorties d'un registre légèrement épicé, plus présent en finale. Un vin complet, né d'une vinification aboutie.



★★★



(2014-17) MA: 100

15,5/20

www.pelvillain-freres.com

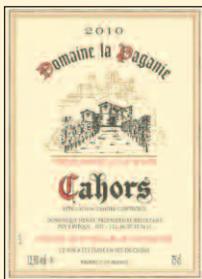
45 Domaine La Paganie

Vue: Cerise, limpide au disque ouvert.

Nez: Particulièrement mûr voire macéré, sur des notes de figue et de prune. Kirsch à l'aération, puis épices.

Bouche: Cette cuvée révèle une personnalité bien marquée. L'ensemble s'appuie sur des tanins de fruit encore bien présents et structurants, mais sans excès.

On apprécie les intenses saveurs de baies noires sauvages, réglisse et d'épices. Un vin complexe, doté d'une belle trame et ponctué d'une longue finale séveuse présentant de beaux amers.



★★★



8,00 € (2014-17) MA: 100

15,5/20

9 Château Gautoul "Cuvée Exception"

Vue: Robe cerise assez intense.

Nez: Beaucoup de douceur lactique dans ce nez mûr et parfumé, extrêmement généreux dans ses arômes fruités au sirop (cerise noire, myrtille, gelée de mûre).

Bouche: Une cuvée dense et croquante, de grande franchise, qui privilégie

ouvertement la densité fruitée (griotte, myrtille). De délicats tanins partiellement fondus soutiennent un ensemble déjà agréable et de belle évolution. Finale longiligne, équilibrée par une jolie acidité.



★★★(★)



10,00 € (2014-17) MA: 88 - ME:12

15,5/20



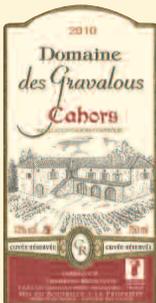
13

Domaine des Gravalous "Cuvée Réserve"

Vue: Rubis profond, de belle brillance.

Nez: Premier nez sur la cerise noire et la cacao. Ensuite, l'ensemble se complète d'une touche lactique douceuse et de quelques épices.

Bouche: Attaque vive, tonique, révélant d'emblée de généreuses saveurs de cerise, mûre sauvage et cassis. Le milieu de bouche, rectiligne, s'appuie sur une charpente délicate et presque fondue. En finale, on retrouve une fine touche épicée. Un cru tendu et digeste.



 8,00 €

(2014-16) MA: 100

★★(★)
15/20

www.domainesdesgravalous.fr

14

Château Saint-Sernin Varua Maohi - Cuvée Mana

Vue: Robe cerise moyennement intense.

Nez: Enveloppé, sur les fruits cuits (fraise, cerise) et les notes lactiques (crème, yaourt).

Bouche: Franche et vive, s'appuyant sur une jolie acidité synonyme de fraîcheur, cette cuvée tout en charme et suavité séduit par la franchise de son fruité (framboise, griotte, mûre) et son bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs soulignent le caractère élégant et longiligne d'une finale tonique et persistante.



(2014-16) MA: 100

★★(★)
15/20

www.chateau-st-sernin.com

35

Domaine d'Alary "Cuvée Marine"

Vue: Robe cerise au disque présentant des nuances légèrement tuilées.

Nez: Un bouquet intéressant et complexe, qui associe les notes de petites baies noires et d'épices (poivre doux, girofle). Engageant!

Bouche: Les dégustateurs apprécient la finesse de trame et le grain assez serré de cette cuvée franche et épurée, dotée d'une jolie acidité qui équilibre la maturité du fruit (griotte, mûre sauvage, baie de cassis). La finale rectiligne séduit par son agréable longueur.



 9,50 €

(2014-17) MA: 100

★★
15/20

19

Château de l'Eglantier "Cuvée du Causse"

Vue: Rubis soutenu, présentant ses premiers signes d'évolution.

Nez: Le bouquet est puissamment marqué par l'élevage (cuir, notes fumées, torréfaction).

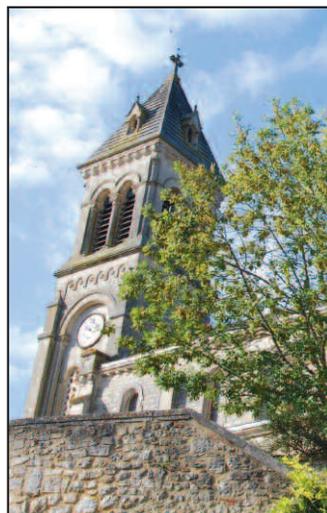
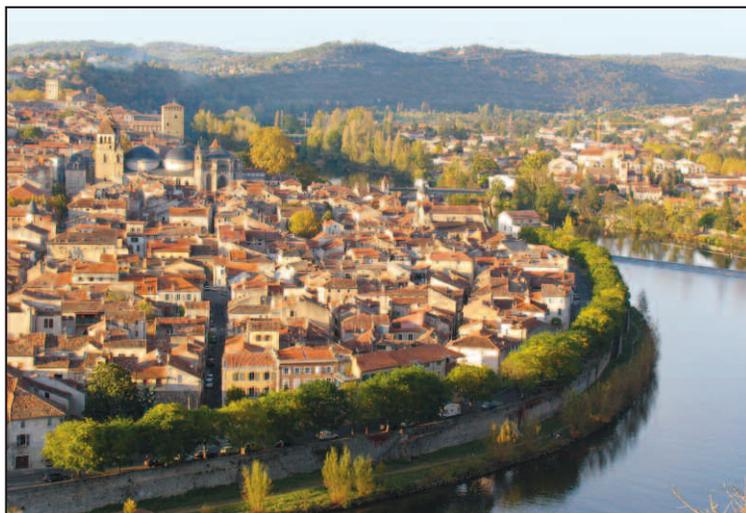
Bouche: Cette cuvée dont l'élevage a marqué le style de son empreinte, mêle dans une grande douceur les saveurs de moka, caramel au lait, noyau de cerise et fraise confiturée. On apprécie la vivacité de sa finale, ainsi que sa persistance légèrement grillée.



(2014-16) MA:90 - ME:10

★★
14,5/20

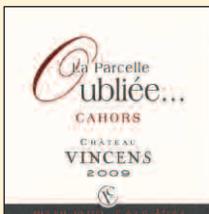


8 Château Vincens "La Parcelle Oubliée" 

Vue: Grenat pourpre très sombre, presque d'encre.

Nez: Les fruits noirs au sirop voire macérés envahissent un ensemble chaleureux, qui se complète d'une touche subtile de boisé noble.

Bouche: Pleine et voluptueuse, cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. Les dégustateurs apprécient le parfait exercice de vinification qui souligne une densité exemplaire, une grande noblesse de tanins et un parfait équilibre acidité/gras. Fruits et élevage s'associent dans une grande harmonie. Magnifique cuvée.



(2014-19) MA: 100

★★★(★)
18/20

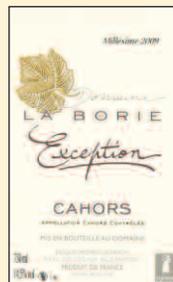
www.chateauvincens.fr

30 Domaine La Borie "Exception" 

Vue: Splendide robe sombre, rubis grenat de grande jeunesse.

Nez: Les arômes chaleureux de fruits confits voire macérés (prune, cerise) dominent ce nez enveloppé, complété par une touche de cannelle.

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée de grande densité met la bouche sous tension et présente une solide ossature, qui ne se fait pas au détriment du fruit. Fruits noirs sauvages et épices se livrent de concert, dans un ensemble relevé par une acidité équilibrante et soutenu par des tanins de grande distinction. Superbe.



17,00 € (2014-18) MA: 100

★★★
17,5/20

LE PAVILLON ROUGE

CHÂTEAU VINCENS



Gîte de charme



Appréciez le calme de la vie à la campagne, le panorama depuis la terrasse, la fraîcheur de la piscine, la douceur des soirées d'été...



Château Vincens - 46140 Luzech

Tel: 05 65 30 51 55 - contact@chateauvincens.fr

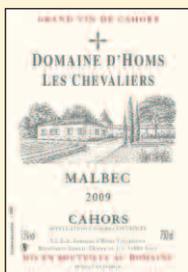
www.chateauvincens.fr

40 Domaine d'Homs "Les Chevaliers"

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

Nez: Une décoction de fruits noirs au sirop, assortie de notes lactiques et d'une fine touche cacaotée et fumée.

Bouche: Beaucoup d'élégance et de profondeur dans cette cuvée qui impose une belle densité de fruit, une enveloppe tannique de grand charme et un superbe équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits rouges et noirs se montrent exubérantes et la finale, charnue et voluptueuse, séduit par sa longueur. Un cru ambitieux et accompli.



 12,40 € (2014-18) MA: 100 ★★★
17/20

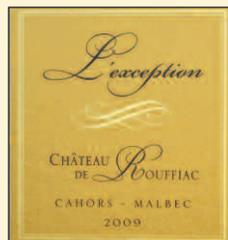
www.domainedhoms-cahors.fr

24 Château de Rouffiac "L'Exception"

Vue: Grenat carminé très profond, au disque fermé.

Nez: Puissamment marqué par l'empreinte d'un élevage parfumé (bois de santal, eucalyptus, tabac blond caramélisé), cet ensemble suave et doux se complète d'arômes de cerise noire confite.

Bouche: Volumineux, suave et de grande finesse, ce cru doté d'une belle ambition livre une bouche tramée, riche en fruit malgré son élevage bien présent. Les saveurs de cassis et cerise s'y livrent sans retenue, enveloppées de tanins distingués, partiellement fondus. Un cru de très belle évolution.



  (2014-18) MA: 100 ★★
16,5/20

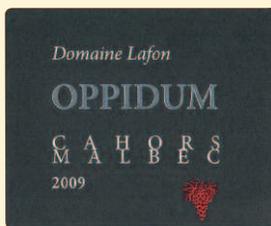
www.chateau-de-rouffiac.com

42 Domaine Lafon "Oppidum"

Vue: Pourpre encore jeune au disque fermé.

Nez: Puissamment expressif, mêlant les senteurs de cuir frais, épices douces (clou de girofle), et fruits noirs.

Bouche: Une bouche ferme, suave, très en chair, dont les saveurs de baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau) se voient soutenues par une charpente tannique encore ferme bien que très élégante. Ce vin bâti pour affronter les ans se voit ponctué d'une longue finale épicée.



 14,00 € (2014-18) MA: 100 ★★★(★)
16/20

www.closduchene-cahors.fr

26 Clos du Chêne "Le Pêché" 2009

Vue: Jolie robe rubis profond, sans réel signe d'évolution.

Nez: On apprécie la belle complémentarité des senteurs liées à l'élevage et des arômes épicés (poivre), réglissés et fruités (baies noires).

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la mâche et la finesse de trame de cette cuvée ambitieuse, qui conserve beaucoup d'élégance et voit son boisé parfaitement intégré dans la matière fruitée. La finale souligne la noblesse des tanins et offre une belle rémanance aromatique (noyau de cerise, mûre sauvage).



  (2014-16) MA: 100 ★★★(★)
16/20

www.closduchene-cahors.fr

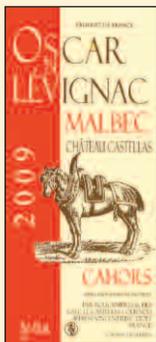


27 Château Castellás "Oscar de Lévigñac"

Vue: Cerise moyennement intense mais de grand éclat.

Nez: Premier nez très épicé (poivre, baie de genévrier), puis les senteurs de fruits rouges cuits s'expriment sans retenue (fraise, cerise).

Bouche: Ce cru de grande franchise livre une bouche rectiligne, généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, équilibrées par une jolie acidité tonifiante. L'élevage s'est ici placé au service de la matière et la finale gagne en complexité, dans un registre subtilement grillé et caramélisé.



18,00 € (2014-16) MA: 100 16/20

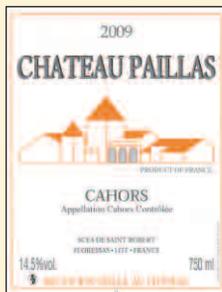
www.chateau-le-castellas.com

39 Château Paillas

Vue: Cerise, limpide et moyennement intense.

Nez: Puissantes effluves de réglisse, cachou, minéralité (encre, truffe blanche) et épices (cumin, clou de girofle).

Bouche: Une cuvée qui ne laissera personne indifférent. Sa puissante minéralité se met au service d'un fruité intense (baies noires sauvages), dans un ensemble franc et tramé, dont l'acidité garantit la fraîcheur. Bel exercice de vinification.



6,10 € (2014-17) MA:85 - ME:15 15,5/20

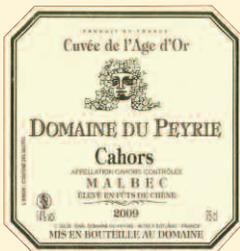
www.paillas.com

32 Domaine du Peyrié "Cuvée de l'Age d'Or"

Vue: Carminé de bel éclat.

Nez: Assez complexe, chaleureux, mêlant les arômes de fruits rouges et noirs confiturés et de léger grillé/toasté.

Bouche: Les dégustateurs soulignent l'amplitude et le charnu de cette cuvée dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance des tanins. Les épices s'associent au fruité pour livrer une bouche franche et rectiligne, ponctuée d'une finale tendue de grande élégance.



8,80 € (2014-16) MA: 100 15,5/20

www.vignerondomainedepeyrie.fr

18 Château La Gineste "Secrets de la Gineste"

Vue: Grenat intense, au disque fermé.

Nez: Splendide bouquet mûr et profond, mêlant dans une grande harmonie les senteurs de cacao, cerise noire, coulis de mûre et les notes lactiques (yaourt, crème).

Bouche: Un très beau vin, intensément fruité, tout en conservant une fraîcheur appréciable. Les dégustateurs soulignent le volume en bouche, l'élégance tannique partiellement fondue et l'exubérance fruitée (baies noires) d'une finale persistante. Un cru complet et racé.



10,00 € (2014-17) MA: 100 15,5/20

www.chateaulagineste.free.fr



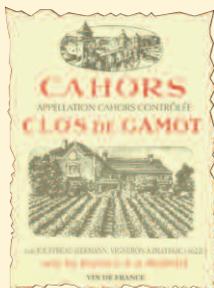
© UNVC - J. Morel

21 Clos de Gamot

Vue: Robe cerise au disque ouvert.

Nez: Extrêmement fruité, sur de puissants arômes confiturés (gelée de mûre, myrtille), mêlés aux épices douces et notes lactiques. Très élégant.

Bouche: Vinifié dans le respect de la matière fruitée, ce cru dense et distingué à la fois livre une bouche épanouie, relevée par une jolie acidité, où s'expriment de franches saveurs de fruits rouges et noirs (framboise, myrtille, cassis). Finale épurée et rectiligne, dotée d'une belle tension.



  (2014-16) MA: 100 ★★
15,5/20

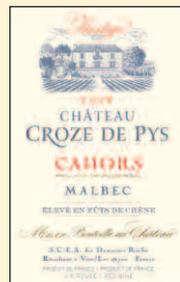
www.famille-jouffreau.com

7 Château Croze de Pys "Prestige"

Vue: Rubis profond, de grande jeunesse.

Nez: Particulièrement charmeur et parfumé, associant les arômes de fruits rouges et noirs confiturés aux notes lactiques et cacaotées.

Bouche: Doté d'un parfait équilibre acidité/gras, ce vin charnu et de grande franchise offre une bouche suave, généreuse en saveurs fruitées (mûre, cassis, griotte) et subtilement épicées. L'ensemble est enveloppé de fins tanins structurants et la finale, longiligne, s'exprime sur les épices douces.



 9,00 € (2014-16) MA: 100 ★★
15/20

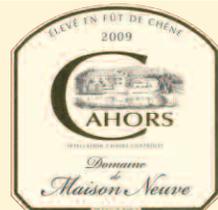
www.chateaucrozedepys.com

48 Domaine de Maison Neuve

Vue: Rubis grenat à nuances pourpres, très intense.

Nez: Les marques de l'élevage sont d'emblée présentes, mêlées aux notes de fruits noirs et d'épices (thym, poivre, garrigue).

Bouche: Ambitieux par sa structure et son grain serré, ce cru s'appuie sur une charpente ferme, qui ne masque pas le fruit. On y apprécie le registre des baies sauvages (sureau, cassis, cerise noire) et la tension apportée en finale par une jolie acidité et de fins amers.



 10,00 € (2014-17) MA: 100 ★★(★)
15/20

www.domainemaisonneuve.com



16 **Domaine Le Bout du Lieu**

Vue: Rubis profond de belle jeunesse encore.

Nez: L'empreinte minérale (graphite, encre) se mêle aux arômes de cerise noire confite et d'épices douces.

Bouche: Tonique et rafraîchissante, cette cuvée s'appuie sur une expression de baies noires sauvages et d'épices, dans un ensemble vif et assez structuré, qui va encore fondre ses éléments pour gagner en finesse. La finale, incisive, évoque la baie de genévrier et la mûre sauvage.



6,50 € (2014-16) MA: 100 **14,5/20** ★★

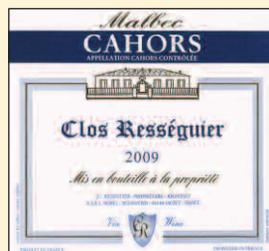
www.domaineleboutdulieu.com

46 **Clos Ressaiguiet "Fût"**

Vue: Rouge cerise peu concentré.

Nez: Délicatement parfumé, sur des notes de caramel au lait, tabac blond et touches lactiques.

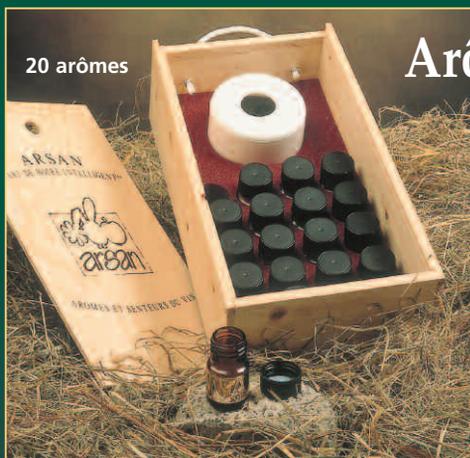
Bouche: Dès l'attaque, ce cru franc et de texture juteuse livre une bouche fine, et aérienne où s'expriment les saveurs de baies rouges et noires. L'ensemble est soutenu par une jolie acidité rafraîchissante et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur les épices.



6,10 € (2014-16) MA: 100 **14/20** ★★

www.clos-resseguier.fr

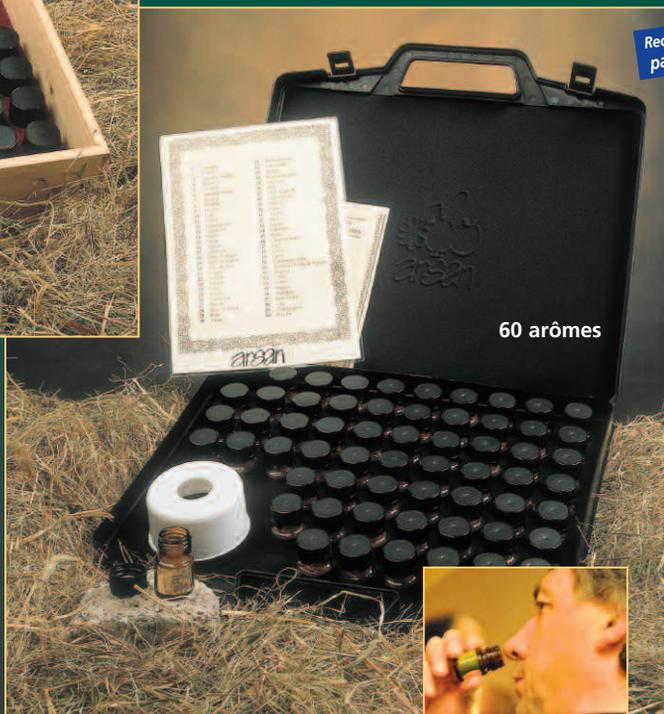
20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

Recommandé par V.T.A.

60 arômes



OZIE

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

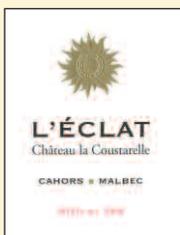
Tél: 00/352/277.299.99 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/277.299.11 (L) • www.arsan-wine.com

28 Château La Coustarelle "L'Éclat"

Vue: Splendide robe d'encre, presque noire, au disque fermé, très jeune encore.

Nez: Doté d'un premier nez parfumé, très doux, évoquant le tabac blond caramélisé, ce bouquet profond n'est pas dénué de fruit. On y apprécie les senteurs de fruits noirs confiturés et de cacao.

Bouche: Splendide! La densité de trame n'a d'égal que l'élégance de la charpente. Le fruit est omniprésent, soutenu par des tanins de grande noblesse, dans un ensemble de haute tenue, qui a traversé sereinement les ans. Grand potentiel encore!



 24,50 € (2014-18) MA: 100 ★★★☆☆
17,5/20

www.chateaulacoustarelle.com

30 Domaine La Borie "Exception"

Vue: Grenat très profond et jeune pour une robe chatoyante.

Nez: Particulièrement engageant par la parfaite complémentarité de ses senteurs de baies noires confiturées, cacao et épices douces, enveloppées par un boisé noble.

Bouche: Une cuvée ambitieuse, dotée d'une charpente tannique de grande finesse, encore présente mais au service d'un fruité généreux (cerise, mûre). Les dégustateurs soulignent le caractère rectiligne et rafraîchissant d'une finale très persistante. Un cru bâti pour évoluer encore sereinement.



 17,00 € (2014-17) MA: 100 ★★★☆☆
16,5/20

34 Domaine du Souleillan "Phénix"

Vue: Rubis cerise assez intense au disque fermé.

Nez: Dès l'ouverture, une personnalité affirmée s'impose, illustrée par les notes de réglisse, minéralité (encre, graphite) et baies noires sauvages.

Bouche: Quelle belle jeunesse! Ce vin tonique et vigoureux offre une bouche suave, au fruité intact et encore très rafraîchissant (cassis, myrtille, mûre sauvage). On apprécie sa densité de matière et l'élégance de tanins presque fondus, dans un ensemble qui n'a pas pris de rides.



 6,00 € (2014-16) MA:85 - ME:15 ★★★☆☆
16/20

www.domainedusouleillan.com

22 Domaine du Prince "Le Chêne du Prince"

Vue: Splendide robe rubis grenat profond, de grande jeunesse encore.

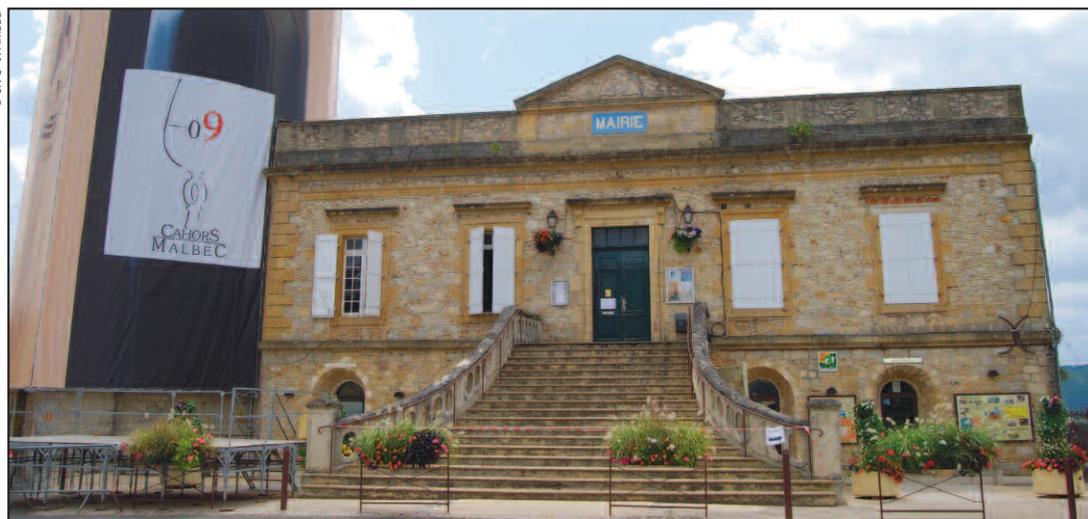
Nez: Enveloppé, associant de doucereuses notes de cerise confite, tabac blond caramélisé et épices douces.

Bouche: De belle tenue encore, ce cru vif et rafraîchissant a conservé une expression fruitée intacte (baies noires mûres), relevée par une jolie acidité. Les dégustateurs apprécient la densité en bouche, le bel équilibre acidité/gras et la richesse en extrait sec de ce vin qui a évolué avec beaucoup de noblesse.



  7,00 € (2014-16) ★★★☆☆
15,5/20

www.domaineduprince.fr

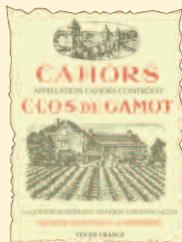


21 Clos de Gamot

Vue: Robe cerise en début d'évolution.

Nez: Cuir frais, réglisse, menthol et liqueur de cassis se complètent dans ce nez chaleureux, qui évoque les fruits macérés.

Bouche: Les dégustateurs apprécient la belle tonicité et le caractère digeste de cette cuvée rectiligne, généreuse en saveurs de baies acidulées (mûre, myrtille) et dotée d'un bel équilibre acidité/gras. La finale, élancée, présente une belle étoffe. Ce cru distingué n'a pas pris de rides. Il s'avère aujourd'hui épanoui et très gourmand.



(2014-15) MA: 100

★★
15/20

www.famille-jouffreau.com

11 Château Latuc "Premier"

Vue: Jolie robe grenat carminé de belle jeunesse encore.

Nez: Les arômes de fruits cuits voire macérés envahissent un ensemble chaleureux (kirsch, eau-de-vie de prune).

Bouche: Soutenu par une belle acidité rafraîchissante, ce cru rectiligne bénéficie d'un bon équilibre vivacité/moelleux. On y apprécie les généreuses saveurs d'un fruité bien mûr et intact (cerise noire, myrtilles). La finale, enveloppée et fondue, présente des tanins lissés et une fine touche épicée.



12,00 € (2014-16) MA: 100

★★
15/20

www.latuc.com

29 Domaine de la Presqu'île "Fût"

Vue: Rouge cardinal éclatant, encore jeune.

Nez: Un bouquet de caractère, associant dans une belle harmonie un fruité sauvage (sureau, cassis) aux arômes minéraux. Subtile touche tertiaire (humus, cuir) à l'aération.

Bouche: Ce cru a traversé les ans avec réussite. On y apprécie les saveurs de fruits acidulés, dans une bouche longiligne, présentant une belle délicatesse de texture, relevée par une jolie acidité. La finale, aérienne, s'exprime sur les petites baies acidulées.



7,00 € (2014-15) MA: 80 - ME:20

★★★
14/20



38 Château Le Brézéguet
"Les Vieilles Vignes" 2007

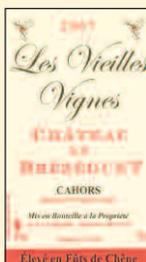
Vue: Superbe robe grenat soutenu, encore jeune.

Nez: Le bouquet est à l'avenant de la robe. Dès l'ouverture, on apprécie le charme des senteurs fruitées (cerise noire, mûre) et délicatement boisées, dans un ensemble lactique enveloppé.

Bouche: Relevé par une jolie acidité omniprésente, ce cru ambitieux livre une bouche savoureuse, dont la trame serrée n'a d'égal que la richesse de fruit (myrtille, cassis). Tonique et encore jeune, il se voit ponctué d'une longue finale cacao-tée, dotée de tanins gourmands. Grande élégance!

 10,50 € (2014-16) MA: 100 ★★★
15,5/20

www.chateau-le-brezequet.com



38 Château Le Brézéguet "Les Vieilles Vignes" 2006

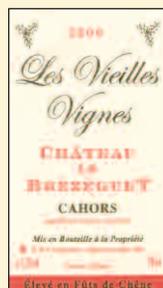
Vue: Rubis profond au disque fermé. Belle jeunesse.

Nez: Les dégustateurs sont séduits par la profondeur et la complexité de ce bouquet intense, généreux en senteurs de baies noires, épices et boisé noble.

Bouche: Grande force de tempérament pour ce cru profond, au fruité intact (myrtille, griotte), paré de tanins structurants qui vont encore s'assouplir quelque peu. La concentration est exemplaire la finale fruitée et épicée est interminable. Un voyageur au long cours...

 10,50 € (2014-00) MA: 100 ★★★
16,5/20

www.chateau-le-brezequet.com



16 Domaine Le Bout du Lieu "Orbe Noir" 2006

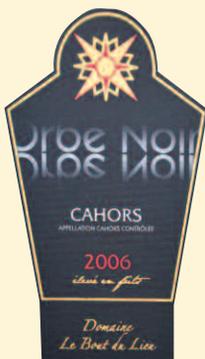
Vue: Carminé intense en très légère évolution.

Nez: De puissants arômes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune), humus et encre envahissent un bouquet chaleureux et expressif.

Bouche: Ce cru a traversé les ans avec réussite. Son fruité intact (baies rouges et noires bien mûres) se voit enveloppé d'une charpente noble et presque lissée. On apprécie la fraîcheur et le grain serré d'une finale charnue et de grande persistance. Dans la force de l'âge mais de belle évolution encore!

 13,50 € (2014-17) MA: 100 ★★★
16,5/20

www.domaineleboutdulieu.com



40 Domaine d'Homs "Les Chevaliers" 2001

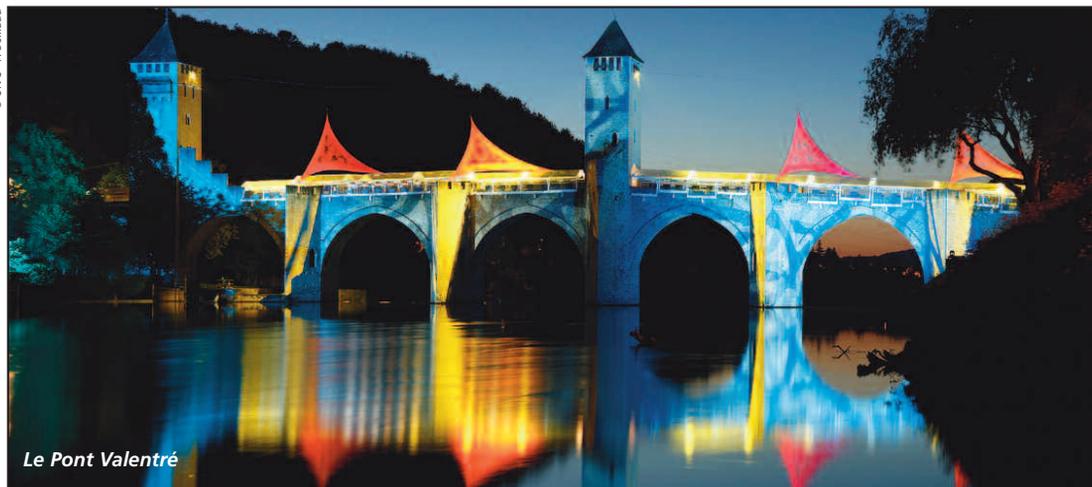
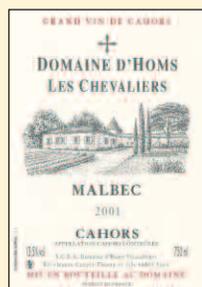
Vue: Très jolie robe rubis grenat au disque encore jeune.

Nez: Garrigue, baies noires, minéralité et réglisse se complètent dans une belle harmonie. Un nez complexe et chaleureux mais sans excès.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, l'impression de jeunesse et d'élégance se confirme, illustrée par un fruité confit et savoureux, équilibré par un support d'acidité bien présent, gage de fraîcheur. La finale, épurée et persistante, est dans la ligne du cru, tonique, concentrée et persistante. Ce cru ambitieux a évolué avec beaucoup de réussite.

 13,50 € (2014-16) MA: 100 ★★★
16/20

www.domainedhoms-cahors.fr



Le Pont Valentré



On aime ces Cahors jeunes et tendres pour leur fraîcheur fruitée. Ils apprécient les chairs blanches, les volailles rôties ou les viandes grillées. Leurs tanins légers ne seront pas durcis par une salade composée et leur vivacité permet des accords plaisants avec la cuisine provençale et tout ce qui est frais. Ils sont à l'aise sur la tomate ou l'aubergine et aiment également les poissons en matelote ou les rougets poêlés.

Les Cahors de caractère, plus vineux, plus structurés relèvent la cuisine régionale.

L'agneau fermier du Quercy ou les magrets de canard sont leurs partenaires de choix, sans oublier le cassoulet ou le chou farci. Ils aiment les cèpes, les noix et les châtaignes qui sentent bon le terroir. Ils sont les parfaits compagnons des aliments nobles: gibier à poils et à plumes et foie gras. A maturité, on les appréciera sur un Cabécou, un Cantal ou un Salers.

We waarderen de jonge en zachte Cahors' om hun fruitige frisheid. Ze doen het uitstekend met wit vlees, gebraden gevogelte of gegrild vlees. De lichte tannines blijven mild bij een slaatje en hun pit maakt heerlijke combinaties mogelijk met de Provençaalse keuken en alles wat fris is. Ze voelen zich op hun gemak bij tomaat of aubergine en zijn doorgaans dol op een visragout of gebakken rode poot.

De meer vineuze karakterwijnen met meer structuur doen de streekkeuken alle eer aan. Hoevelam uit Quercy of eendenborstfilet zijn de obligate partners bij deze Cahors', net als cassoulet of gevulde kool overigens. Ze houden van cèpes, noten en kastanjes die heerlijk naar "eigen bodem" ruiken. Ze zijn de perfecte tafelgenoten voor meer uitgewerkte bereidingen zoals vacht- en pluimwild of foie gras. De oudere Cahors' zijn een uitstekende tegenpartij bij een cabécou, een cantal of een salers.



We like these young and tender Cahors for their fruity freshness. They appreciate white meat, roast chicken or grilled meat. Their light tannins will not be hardened by a mixed salad and their vivacity allows pleasant concordances with the cuisine of Provence and all that is fresh. They are at ease with tomatoes or aubergines and also love the fish in fish stews or fried mullet.

The Cahors wines with character, more vinous and more structured, relate to regional cooking. The farm lamb of Quercy or duck breasts are their partners of choice, without forgetting a cassoulet or some stuffed cabbage. They like mushrooms, nuts and sweet chestnuts which smell well of the soil. They are the perfect companions of noble food: game animals and birds and foie gras. When matured, they will be appreciated with a Cabécou, a Cantal or a Salers.



- 1** **Château de Cenac :**
RD 9 Circofoul - 46140 Albas Rive Droite
Tél: 05/65.20.13.13 - Fax: 05/65.30.75.67
chateau.cenac@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 2** **Château du Port :**
RD 9 Circofoul - 46140 Albas Rive Droite
Tél: 05/65.20.13.13 - Fax: 05/65.30.75.67
chateau.cenac@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 3** **Château Nozières :**
Bru - 46700 Vire sur Lot
Tél: 05/65.36.52.73 - Fax: 05/65.36.50.62
chateaunozieres@wanadoo.fr *Ghoos à Laakdal-Vorst
Fruits de la Passion à Thorembais les Beguines*
- 4** **Château Eugénie :**
Rivière Haute - 46140 Albas
Tél: 05/65.30.73.51 - Fax: 05/65.20.19.81
couture@chateaeugenie.com *Cherche distributeurs
De Wase Wingerd à Sint Gillis Waas
France Wine Service à Bruxelles - Maison des
Vins Fins à Mons - Cave du Val Chaineux à Stembert*
- 5** **Château du Cèdre :**
Bru - 46700 Vire-sur-Lot
Tél: 05/65.36.53.87 - Fax: 05/65.24.64.36
chateauducedre@wanadoo.fr
*Aux Coteaux à Vinalmont - Ibus à Wervik - Bossuyt
à Kuurne - Ambrosius à Koksijde - La Cavinière à Spa
Van Liedekerke à Haaltert - Leymarie à Eghezée
Melovinja à Kemzeke - Godaert et Van Beneden à
Bruxelles - The Grape à Kortrijk - Toby Vins à Vivegnis
Vine Devos à Torhout - Vinodux à Geluveld
VOF Wijnen B. Desmet-Carlier à Waregem - Werco
à Ostende - Les Courtiers Viticoles à Diepenbeek*
- 6** **Domaine Capelanel :**
Fages - 46140 Luzech - Tél: 06/81.62.66.48
sebastien.dauliac@orange.fr
Cherche distributeurs - HH Vins à Vielsalm
- 7** **Château Croze de Pys :**
46700 Vire-sur-Lot
Tél: 05/65.21.30.13 - Fax: 05/65.30.83.76
chateau-croze-de-pys@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 8** **Château Vincens :**
"Foussal" - 46140 Luzech - Tél: 05/65.30.74.78
Fax: 05/65.20.15.83 - philippe@chateauvincens.fr
CORA - Foire aux vins du Cora en septembre
- 9** **Château Gautoul :**
Meaux - 46700 Puy L'Evêque
Tél: 05/65.30.84.17 - Fax: 05/65.30.85.17
chateau.gautoul@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 10** **Château Les Croisille :**
Fages - 46140 Luzech - Tél: 05/65.30.53.88 - 06/72.31.02.71
chateaulescroisille@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Les Champs Fulliots à Battice
- 11** **Château Latuc :**
Laborie - 46700 Mauroux - Tél: 05/65.36.58.63
info@latuc.com *Présent aux Salons:*
• *Février: Auvelais - Gembloux - Leuven - Sprimont*
• *Mars: Rochefort - Meux*
• *Avril: Romponpon Tournante - Moustiers sur Sambre
Bertrix*
• *Octobre: Eghezée*
• *Novembre: Amay - Gent*
- 12** **Domaine La Martine :**
La Martine - 46700 Soturac
Tél: 05/65.36.54.14 - Fax: 05/65.24.65.31
chateau-lamartine@wanadoo.com
Rabotvins à Gand
- 13** **Domaine des Gravalous :**
Le Vidal - 46220 Pescadoires
Tél: 05/65.22.40.46 - Fax: 05/65.30.68.15
gravalous@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Présent au Salon de Lille (Nov)
- 14** **Château Saint-Sernin :**
Les Landes - 46140 Parnac
Tél: 05/65.20.13.26 - Fax: 05/65.30.79.88
saint.sernin@sfr.fr *Renavins à Soignies
Cherche distributeurs en Flandre et Liège*
- 15** **Château Armandière :**
Le Port de l'Angle - 46140 Parnac
Tél: 05/65.36.75.97 - Fax: 05/65.36.02.23
chateau@armandiere.com *Cherche distributeurs*
- 16** **Domaine Le Bout du Lieu :**
46140 St Vincent Rive d'Olt - Tél/Fax: 05/65.30.70.80
leboutdulieu@orange.fr *Cherche Distributeurs*
- 17** **Château Ponzac :**
Le Causse - 46140 Carnac-Rouffiac
Tél: 05/65.31.99.48 - 06/07.86.49.43
chateau.ponzac.fr *Cherche Distributeurs*
- 18** **Château La Gineste :**
La Gineste - 46700 Duravel
Tél: 05/65.30.37.00 - Fax: 05/65.30.37.01
chateau-la-gineste@wanadoo.fr
Présent aux salons:
• *Février à Huy • Mars à Stavelot*
• *Novembre à Liège et Nandrin • Décembre à Vielsam*
- 19** **Château de l'Eglantier :**
46140 Cournou - Tél: 05/65.30.71.48 - Fax: 05/65.30.54.46
*Cherche distributeurs à Bruxelles et Flandre
Cave du Roy à Bastogne*
- 20** **Clos Troteligotte :**
Le Cap Blanc - 46090 Villeseque - Tél: 06/74.81.91.26
contact@clostroteligotte.fr *FairWine à Hove
Cherche Distributeurs*
- 21** **Clos de Gamot :**
46220 Prayssac - Tél: 05/65.22.40.26 - Fax: 05/65.22.45.44
closdegamot@orange.fr *Pirard à Genappes*
- 22** **Domaine Du Prince :**
Cournou - 46140 St Vincent Rive D'Olt
Tél: 05/65.20.14.09 - contact@domaineduprince.fr
*Auceline à Maillen - Présent au Salon de Wellin en avril
Cherche Distributeurs*
- 23** **Château Haut Monplaisir :**
46700 Lacapelle-Cabanac
Tél: 05/65.24.64.78 - Fax: 05/65.24.68.90
chateau.hautmonplaisir@wanadoo.fr
Cru-Wine à Tournai - Le Cellier du Charnay à Charneux
- 24** **Château de Rouffiac :**
46700 Duravel - Tél: 05/65.36.54.27 - Fax: 05/65.36.44.14
scea.po.pieron@orange.fr
Vinicole Leloup à Bousval - Vinumimport à Trivières

- 25** **Château Bovila :**
Château de Rouffiac - 46700 Duravel
Tél: 05/65.36.54.27 - Fax: 05/65.36.44.14
scea.po.pieron@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 26** **Clos du Chêne :**
Route de la Gineste - 46700 Duravel
Tél: 05/65.36.50.09 - Fax: 05/65.24.67.64
closduchene@wanadoo.fr
Cherche distributeurs en Flandre et à Bruxelles
Les Caveaux d'Elie à Saint-Ghislain
- 27** **Château de Castellás :**
Cournou - 46140 Saint Vincent Rive d'Olt
Tél/Fax: 05/65.30.72.00 - chateau-le-castellas@orange.com
Cherche distributeurs
Présent aux salons: Novembre à Floreffé
Mars: Aiseau Presle - Avril et Novembre à Seclin
- 28** **Château La Coustarelle :**
Les Caris - 46220 Prayssac
Tél: 05/65.22.40.10 - Fax: 05/65.30.62.46
chateaulacoustarelle@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 29** **Domaine de la Presqu'île :**
Toirac - 46700 Puy L'Evêque
Tél/Fax: 05.65.21.30.82 - 06/77.05.65.86
pages.ch@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 30** **Domaine La Borie:**
La Borie Basse - 46220 Prayssac
Tél: 05/65.22.45.31 - Fax: 05/65.30.64.70
domaine.la.borie@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
Présent au salon de Verviers en février
- 31** **Château de Cayx :**
Caix - 46140 Luzech - Tél/Fax: 05/65.30.52.50
office@chateau-de-cayx.com *Magnus à Deurne*
- 32** **Domaine du Peyrié :**
Le Peyrié - 46700 Soturac
Tél: 05/65.21.18.86 - Fax: 09/66.90.72.02
domaine.peyrie@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 33** **Mas Del Périé :**
Le Bourg - 46090 Trespoux-Rassies
Tél: 05/65.30.18.07 - 06/86.66.10.74 - Fax: 05/65.53.12.13
masdelperie@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
Godaert & Van Beneden à Bruxelles - Vinodis à Manage
Lartduvin à Zarren
- 34** **Domaine du Souleillan :**
Flottes - 46090 Pradines - Tél/Fax: 05/65.35.61.72
contact@domainedusouleillan.com
Présent au salon de Malmedy en octobre
Cherche distributeurs
- 35** **Domaine d'Alary :**
Alary - 46140 Cambayrac
Tél: 05/65.36.92.42 - Fax: 05/65.31.94.50
domaine.alary@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 36** **Château La Caminade :**
Le Bourg - 46140 Parnac
Tél: 05/65.30.73.05 - Fax: 05/65.20.17.04
resses@wanadoo.fr
Ad Vinum à Tarcienne - Andrien Drink à Theux
BL Vins à Sorinnes - Façon Brouwerij à Kortrijk
Cave du Venitien à La Roche en Ardenne - Cavico à
Woluwe St Pierre - Coopman Wijnen à Ledegem
Cremerie des Tongres à Etterbeek - De Kievit à Heist
op den Berg - DWF Drinks à Wetteren - De Wijnkelder
à Kluisbergen - Du Vin Etc à Trooz - Het Wijnhuis Frank
- 37** **Château Laur :**
Le Bourg - 46700 Floressas
Tél: 05/65.31.95.61 - Fax: 05/65.31.95.64
vignobleslaur@orange.fr
Ch. distributeurs - Lambrecht à Sint Martens Latem
- 38** **Château Le Brézéguet :**
D 656 Le Brézéguet - 46800 Saux
Tél: 09/61.32.82.70 - 06/82.84.56.30 - Fax: 05/65.30.63.89
chateaubrezeguet@orange.fr *Cherche distrib.*
- 39** **Château Paillas :**
Paillas - 46700 Floressas
Tél: 05/65.36.58.28 - Fax: 05/65.24.61.30
info@paillas.com *Cherche distributeurs*
- 40** **Domaine d'Homs :**
Maux - 46800 Saux - Tél: 05/65.24.93.12
contact@domainedhoms-cahors.fr *Cherche distrib.*
- 41** **Clos de Pougette :**
Cournou - 46140 Saint Vincent Rive d'Olt
Tél: 05/65.30.73.83 - 06/22.50.51.42 - Fax: 05/65.30.73.83
closdepougette@alsatis.net *Cherche distributeurs*
- 42** **Domaine Lafon Thierry et Frédéric :**
Caix - 46140 Luzech
Tél: 05/65.20.14.97 - Fax: 05/65.30.78.14
lafon.freres@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 43** **Château Saint-Didier Parnac :**
46140 Parnac - Tél: 05/65.30.78.13 - Fax: 05/65.36.76.40
maite.rigal@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 44** **Domaine Marçilhac :**
Rue des Tonneliers - 46140 Douelle
Tél: 05/65.30.90.32 - 06/14.54.32.11 - Fax: 05/31.60.32.04
domaine-marçilhac@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 45** **Domaine La Paganie :**
46700 Puy l'Evêque - Tél: 06/07.33.56.15
Fax: 05/65.36.70.93 - henri.dominique@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 46** **Clos Resseguier :**
46140 Sauzet - Tél: 05/65.36.90.03 - Fax: 09/74.44.46.03
closresseguier@cegetel.net *Cherche distributeurs*
- 47** **VINOVALIE :**
Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens
Tél: 05/63.57.18.10 - Fax: 05/63.57.38.44
contact@vinovalie.com
- 48** **Domaine de Maison Neuve :**
Maison Neuve - 46800 Le Boulvê
Tél: 05/65.31.95.76 - 06/88.58.10.05 - Fax: 05/65.31.93.80
domainemaisonneuve@wanadoo.fr *Ch. distributeurs*

Pouilly-Fumé: L'apologie du Sauvignon...

C'est au 5ème siècle qu'est établie pour la première fois la mention du vignoble de Pouilly sous le nom "Pauliacum super fluvium ligerim". C'est donc un domaine gallo-romain, Paulius Accus - le domaine de Paulus, qui est à l'origine des premières exploitations de vignes, aux débuts de l'ère impériale.

A l'image de bien d'autres régions de France, c'est aux congrégations religieuses et en particulier aux moines bénédictins que le vignoble de Pouilly-Fumé doit son essor. L'importance de cette influence a encore ses prolongements aujourd'hui, comme en témoigne une parcelle située sur les hauteurs des coteaux qui surplombent la Loire, dénommée "Loge Aux Moines". Il n'est pas inutile de rappeler qu'à cet endroit existait jadis un refuge destiné à accueillir les pèlerins qui étaient de passage.

Vers la fin du 11ème siècle, de nombreux seigneurs locaux décident de partir guerroyer en Terre Sainte. Le financement de ces croisades sera assuré par la vente de nombreux biens. C'est ainsi que les Bénédictins de La Charité-sur-Loire acquièrent le fief de Pouilly, ce qui va installer les conditions idéales pour un développement durable d'un vignoble de qualité.

Malgré les inconvénients posés par le gel, la débâcle des glaces, les crues ou les moments de basses eaux, la Loire reste le

moyen de transporter les barriques de vins de Pouilly. C'est toutefois l'ouverture du canal de Briare en 1642, porte ouverte vers Paris, qui donnera une impulsion conséquente à l'augmentation de notoriété des vins du Centre Loire.

Après la crise phylloxérique, c'est l'année d'une autre crise, 1929, qui voit se réaliser la délimitation de l'aire d'appellation. Deux appellations contrôlées sont reconnues par l'INAO dès 1937. Chacune d'entre elles fait appel à des cépages différents.

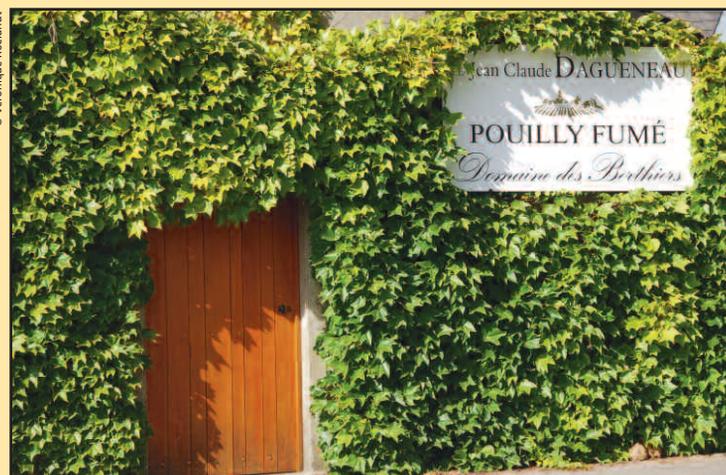
- L'appellation Pouilly-sur-Loire utilise le chasselas, sur une superficie d'à peine 35 hectares.

- Les appellations Pouilly-Fumé et Blanc Fumé de Pouilly ont recours au sauvignon, sur une aire de 1300 hectares.

Le vignoble de Pouilly s'étend sur la rive droite de la Loire, en face de celui de Sancerre, entre Bourgogne et Berry. On compte environ une dizaine de kilomètres de long et aux endroits les plus larges, pas davantage que 3 kilomètres. Une centaine de vigneron y exerce leurs talents et la taille moyenne des propriétés est de 13 hectares. Sept communes sont concernées: Pouilly, Tracy, St Andelain, St Laurent, Mesves, St Martin et Garchy.

Au niveau géologique, l'empreinte minérale issue d'une histoire de plusieurs millions d'années est forte, comme en témoignent les marnes kimméridgiennes, calcaires divers et silex, qui donnent au vin cette saveur inimitable qui associe fruité et minéralité.

Très sensible aux fluctuations liées aux conditions naturelles, le blanc fumé peut ajouter aux notes fumées un registre végétal accentué (buis). On retrouve aussi des notes très rafraîchissantes d'agrumes (citron, pamplemousse) ou de groseille verte



mais également des arômes et saveurs plus tendres de pêche de vigne, fruits de la passion, litchi et gelée de coing, voire de noisette et amande fraîche (ces deux derniers arômes sont très présents dans les Pouilly-sur-Loire). Au rayon des fleurs, le lys, le narcisse et l'acacia s'offrent au bouquet.

Deux explications sont avancées pour justifier la présence du terme "fumé".

La première est liée au cépage, les grains de sauvignon blanc se trouvant recouverts d'une pruine grise (matière cireuse recouvrant la peau du grain), dont la couleur est proche d'une fumée... Ceci explique aussi pourquoi les acteurs locaux parlent entre eux de "Blanc Fumé" pour désigner le cépage sauvignon ou les vins issus de ce cépage.

La seconde est en lien avec le bouquet, le qualificatif "fumé" se rapportant aux arômes facilement reconnaissables de "pierre à fusil" qui se dégagent lors du frottement de deux silex.



© Véronique Roelandt

Accessibles rapidement (6 à 18 mois) mais parfois sur la réserve à ce moment, les pouilly-fumé se conservent entre 5 et 10 ans. On situe en général leur apogée autour des 2-3 ans.

Fer de lance de la production du Centre Loire, aux côtés de son voisin de Sancerre, le vignoble de Pouilly-Fumé (à ne pas confondre avec l'appellation mâconnaise de Pouilly-Fuissé) représente aujourd'hui un maître-choix pour les grands vins blancs secs accompagnant la gastronomie.

24^e Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

12 au 14 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



Pouilly-Fumé: Apologie van de Sauvignon...



In de 5e eeuw wordt voor de eerste keer melding gemaakt van het wijngebied Pouilly onder de naam "Pauliacum super fluvium ligerim". Een Gallo-Romeins landgoed, Paulius Accrus – het landgoed van Paulus, ligt aan de oorsprong van de eerste wijngaarden, in het begin van de keizertijd.

Net als in vele andere streken van Frankrijk heeft het wijngebied Pouilly-Fumé zijn groei te danken aan de religieuze congregaties en in het bijzonder aan de Benedictijner monniken. Het belang van deze invloed heeft ook nog vandaag zijn weerslag, zoals blijkt uit een perceel op de toppen van de heuvels met uitzicht op de Loire dat de "Loge Aux Moines" wordt genoemd. Het is niet onnodig eraan te herinneren dat er zich vroeger op deze plek een schuilplaats bevond voor de pelgrims die op doorreis waren.

Ondanks de nadelen van de vorst, het kruien van het ijs, de overstromingen of de momenten van laag water blijft de Loire het middel om de wijnvaten van Pouilly te vervoeren. Het is echter de opening van het kanaal van Briare in 1642, de poort naar Parijs, die een belangrijke impuls zal geven aan de toename van de bekendheid van de wijnen van de Midden-Loire.

Na de crisis van de druifluisziekte volgt een tweede crisisjaar, 1929, waarin het

gebied van de appellation wordt afgebakend. Twee AOC's worden erkend door het INAO vanaf 1937. Elk ervan maakt gebruik van andere druivensoorten:

- De appellation Pouilly-sur-Loire gebruikt de Chasselas, op een oppervlakte van amper 35 hectaren.

- De appellation Pouilly-Fumé en Blanc Fumé de Pouilly maakt gebruik van de Sauvignon, op een oppervlakte van 1300 hectaren.

Het wijngebied Pouilly strekt zich uit op de rechteroever van de Loire, tegenover dat van Sancerre, tussen Bourgogne en Berry. Het is ongeveer tien kilometer lang en op de breedste plaatsen niet meer dan 3 kilometer breed. Een honderdtal wijnbouwers beoefent er zijn talenten en de eigendommen zijn gemiddeld 13 hectaren groot. Het betreft zeven gemeenten: Pouilly, Tracy, St Andelain, St Laurent, Mesves, St Martin et Garchy.

Op geologisch gebied is de minerale voetafdruk van een miljoenen jaren oude geschiedenis sterk, zoals blijkt uit de kimmeridgiaanse mergel, de diverse kalk- en silixgronden, die de wijn zijn unieke smaak geven die fruitigheid en mineraliteit combineert.

De Blanc Fumé, die zeer gevoelig is voor de schommelingen te wijten aan de natuurlijke

omstandigheden, kan aan de gerookte toetsen een uitgesproken plantaardig register (buxus) toevoegen. Men vindt hier tevens zeer verfrissende toetsen van citrusvruchten (citroen, pomelmoes) of kruisbes, maar ook de zoetere aroma's en smaken van wijnperzik, passievruchten, lychee en kweepeergelei of zelfs hazelnoot en verse amandel (deze laatste twee aroma's zijn sterker aanwezig in de Pouilly-sur-Loire). Qua bloemen biedt het bouquet lelie, narcis en acacia.

© Veronique Reclant



Er worden twee verklaringen gegeven voor de aanwezigheid van de term "Fumé" (gerookt).

De eerste heeft te maken met de druivensoort: de pitten van de Sauvignon Blanc zijn bedekt met een grijze rijp (wasachtige stof die het vel van de pit bedekt), waarvan de kleur die van rook benadert... Dit verklaart ook waarom de lokale actoren onder elkaar over "Blanc Fumé" praten wanneer ze het hebben over de Sauvignon-druif of de wijnen gemaakt van deze druivensoort.

De tweede heeft te maken met het bouquet: de kwalificatie "fumé" verwijst naar de gemakkelijk herkenbare geur van vuursteen

die vrijkomt bij het tegen elkaar wrijven van twee silexstenen.

De Pouilly-Fumé wijnen zijn snel toegankelijk (6 à 18 maanden), maar soms op reserve op dit moment. Ze zijn 5 tot 10 jaar houdbaar. Hun hoogtepunt is gewoonlijk gelegen rond 2-3 jaar.

Het wijngedebied Pouilly-Fumé (niet te verwarren met de appellation Pouilly-Fuissé van Macon), het vlaggenschip van de productie van de Midden-Loire, samen met zijn buurman Sancerre, vormt vandaag een uitgelezen keuze voor grote droge witte wijnen in de gastronomie.

Pouilly-Fumé: The Apology of the Sauvignon...

It was in the 5th century that the vineyard of Pouilly was mentioned for the first time, under the name of "Pauliacum super fluvium ligerim". It is therefore a Gallo-Roman estate, Paulius Accus - the estate of Paulus, which was at the origin of the first exploitation of vines, at the beginning of the imperial era.

Like many other regions of France, it is to the religious congregations and in particular to the Benedictine monks that the vineyard of Pouilly-Fumé owed its rise. The importance of this influence is being further extended today, as is testified by a plot of land located on the heights of the slopes which overhang the Loire, called "The Monks' Lodge". It is worth recalling that there used to be a refuge there for accommodating passing pilgrims.

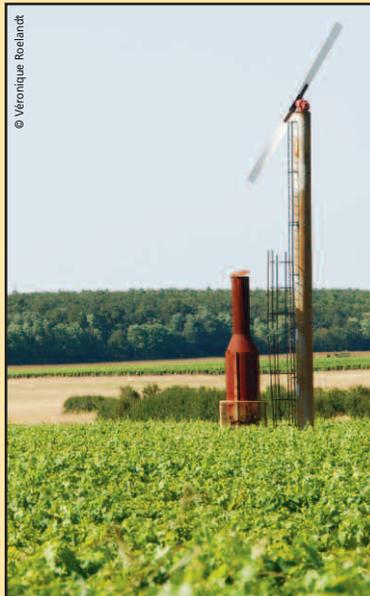
Despite the inconveniences posed by its freezing, by the debacle of the ice, by its spates and its moments of low water, the Loire

remains the means for transporting the barrels of Pouilly wine. It was however the opening of the Briare Canal in 1642, an open door towards Paris, that was significantly to increase the fame of the wines of the Central Loire.

After the phylloxera crisis, it was the year of another crisis, 1929, which saw the delineation of the Appellation area. Two controlled appellations have been recognised by the INAO since 1937. Each of them calls upon different grape varieties.

- The Pouilly-sur-Loire Appellation uses the Chasselas, on an area of hardly 35 hectares.
- The Pouilly-Fumé and Blanc Fumé de Pouilly Appellations have recourse to the Sauvignon, on an area of 1,300 hectares.

The Pouilly vineyard stretches along the right bank of the Loire, opposite that of Sancerre, between Bourgogne and Berry. It is about ten kilometres long and in the widest places, no more than three kilometres. A hundred or so vine growers exercise their



talents there and the average size of the properties is 13 hectares. Seven communes are concerned: Pouilly, Tracy, St Andelain, St Laurent, Mesves, St Martin and Garchy.

At the geological level, the mineral footprint resulting from a history of several million years is strong, as testified by the various forms of Kimmeridgian marl, limestone and flint, which give the wine that inimitable flavour, a blend of fruit and mineral. Highly sensitive to the fluctuations relating to natural conditions, the Fumé Blanc can add to its smoked notes an accentuated vegetal register (boxwood). One also finds some very refreshing citrus notes (lemon, grapefruit) or green gooseberry, but also more tender aromas and flavours of bush peach, passion fruit, litchi and quince jelly, even of hazel nut and fresh almond (these last two aromas are more present in the Pouilly-sur-Loire wines). In terms of flowers, the lily, the narcissus and the acacia contribute to the nose.

Two explanations are advanced to explain the presence of the term "fumé".

The first relates to the grape variety, the Sauvignon Blanc grape being covered with a grey bloom (waxy matter covering the grape's skin), the colour of which is close to smoke...

This also explains why the locals talk about "Blanc Fumé" to indicate the Sauvignon grape variety or the wines resulting from that particular grape.

The second is to do with the nose, the qualifier "fumé" referring to the easily recognizable "flint" aromas that are released when two flints are rubbed together.

Soon accessible (6 to 18 months) but sometimes on reserve at this time, the Pouilly-Fumé wines can be kept for between 5 and 10 years. Their apogee is generally thought to be around 2-3 years.

Spearhead of the Central Loire production, by the side of its neighbour, Sancerre, the Pouilly-Fumé vineyard (not to be confused with the Pouilly-Fuissé Appellation from Mâcon) represents today a master-choice for the great dry white gastronomic wines.

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.



Terra Vitis

22

Beaulieu Frères

Nez: Très élégant, associant dans une belle typicité les notes herbacées (buis, bourgeon de cassis), minérales et de fleurs parfumées (verveine, tilleul).



Bouche: Attaque séveuse, dont la trame serrée n'a d'égal que la finesse de texture. Les dégustateurs soulignent le volume et la concentration de la matière fruitée (agrumes), ainsi que l'élégance d'une présence minérale insistante dans une longue finale sur la pomme verte.

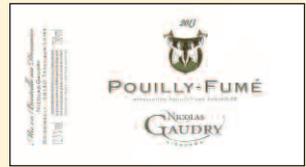
 7,00 €

★★★
16,5/20

2

Nicolas Gaudry

Nez: Floral et herbacé au premier nez, puis accentue ses senteurs vanillées et doucereuses de fruits blancs mûrs et de fleur de tilleul à l'aération.



Bouche: Epurée et incisive, cette bouche de texture fine et expressive à la fois livre une bouche supportée par une jolie acidité tonifiante. Les saveurs d'agrumes et de groseille verte s'y livrent généreusement, dans un ensemble qui voit le registre minéral s'imposer au fil de l'aération. Un cru équilibré et ciselé.

 7,00 €

★★★
16/20

www.nicolas-gaudry.com

20

Domaine de Congy "Cuvée Les Galfins"

Nez: Un tendre bouquet, assez complexe, qui mêle les arômes d'herbe fraîche, rhubarbe, groseille verte et fougère.



L'aération apporte des notes plus douces de pâtisserie (frangipane).

Bouche: Offrant dès l'attaque une texture ciselée de grande pureté, ce cru typé et tonique séduit par l'élégance de ses saveurs de fruits frais et de minéralité. Les dégustateurs soulignent la concentration de l'ensemble et le parfait équilibre d'une finale longiligne, racée et de longueur appréciable.

 7,40 €

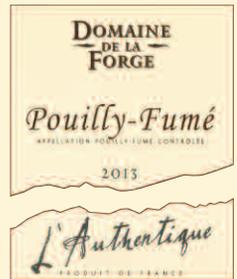
★★★
16/20

www.domainebonnard.winealley.com

25

Domaine de La Forge "L'Authentique"

Nez: Une friandise olfactive! On y apprécie le charme des senteurs de violette, guimauve, vanille et bonbons aux fruits blancs.



Bouche: Un cru complet et structuré, dont les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras et le vivacité des saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) et de pomme verte. La finale présente beaucoup de relief et de mâche; persistante, elle se voit ponctuée d'une subtile salinité. Un vin de belle évolution.



★★★
16/20

www.domainedelaforge-coulbois.com

© Véronique Roelandt

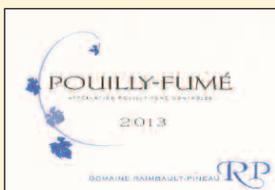


Saint-Andelain

15

Domaine Raimbault-Pineau

Nez: Particulièrement mûr et parfumé, sur des notes de fruits blancs composés (poire, pomme), mêlées à l'aération à une fine touche de craie, silex et rhubarbe.



Bouche: L'attaque se montre fondue et enveloppante. Elle confirme la maturité du fruit. Dès le milieu de bouche, une jolie acidité entre en scène, soutenant un ensemble assez ambitieux et concentré, dont on apprécie l'équilibre et l'association agrumes/minéralité.



★★
16/20

9

Frédéric Michot

Nez: De fines senteurs de fleurs parfumées et de fruits blancs mûrs (pomme, poire) envahissent un bouquet suave et charmeur, qui a le visage d'une confiserie.



Bouche: Attaque longiligne, de texture ciselée, très rafraîchissante par ses saveurs d'agrumes et de rhubarbe. De belle typicité, le milieu de bouche complète la palette aromatique par un registre minéral bien présent. La finale, de longueur appréciable, s'exprime sur le bourgeon de cassis.



★★★(★)
15,5/20

16

Domaine de Fontenille

Nez: Assez discret à l'ouverture, sur des fines notes d'herbe fraîche et de lierre. L'aération apporte une touche minérale de grande fraîcheur.



Bouche: Tendre et rafraîchissante, cette cuvée friande séduit par sa convivialité. Le registre des fruits frais (pomme, poire) et de la pâtisserie (brioche) s'associe à une touche minérale discrète et l'ensemble, de grande franchise, présente une finale agréablement persistante sur le bonbon acidulé. Un vin convivial, de plaisir immédiat.



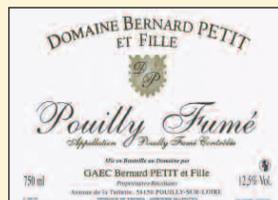
6,50 €

★★★(★)
15/20

3

Domaine Bernard Petit et Fille

Nez: A l'ouverture, de fines senteurs de buis et bourgeon de cassis dominent le bouquet, rapidement complétées par les arômes de fruits blancs frais (pomme verte, poire).



Bouche: Attaque précise et tendue, suivie d'un milieu de bouche agréablement concentré, doté d'un bel équilibre acidité/gras, généreux en saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs). La finale, longiligne et fluide, séduit par son caractère aérien.



7,20 €

★★★
15/20



33

Domaine de Breugnon

Nez: Délicatement parfumé, dans le registre des agrumes frais et de la confiserie.

Bouche: Agréablement concentrée, cette cuvée voit son acidité bien présente équilibrer un ensemble dont on souligne la texture douceuse. Les saveurs oscillent entre agrumes et fruits blancs et la finale, ronde et suave, présente une certaine persistance, qui rejoint une délicate minéralité.



7,50 €

★★
15/20

13

Domaine Bonnard

Nez: Le premier nez exhale de séduisantes senteurs herbacées et de groseille verte, assorties d'une touche d'agrumes et d'une fine minéralité qui s'accroît au fil de l'aération.

Bouche: Attaque enveloppée, de belle ampleur, qui s'apparente à une friandise. Les saveurs de bonbons acidulés s'y expriment généreusement, dans un ensemble qui associe les agrumes à une subtile minéralité présente tout au long de la bouche. Finale citronnée, agréablement persistante.



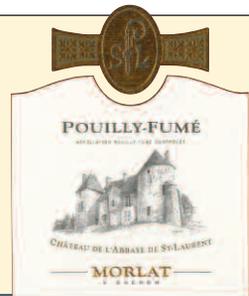
★★
15/20

23

Patrice et Pascal Morlat - Château de l'Abbaye de Saint-Laurent

Nez: Délicatement parfumé, mêlant dans un style aérien de subtiles saveurs de pamplemousse et d'herbe fraîche.

Bouche: La bouche est à l'avenant. De texture extrêmement délicate, elle livre une expression fruitée rafraîchissante et tout en dentelles. Plus en finesse qu'en opulence, cette cuvée gourmande et friande se veut avant tout conviviale. On apprécie en finale ses saveurs de bonbons acidulés.



8,00 €

★★
14,5/20

© Véronique Roelandt



Barizet

30 Fournier Père et Fils "Les Deux Cailloux"

Nez: Rhubarbe et groseille verte au premier nez. La fraîcheur s'impose, illustrée par les senteurs de groseille à maquereaux et de citronnelle. L'expression du silex et de la pierre à fusil s'intensifie à l'aération.

Bouche: Un cru complet et racé, qui associe dans une parfaite harmonie l'impression de douceur laissée par la maturité de fruit et la tension acidulée d'une présence minérale très élégante, garante de typicité. La finale, savoureuse, livre un grain serré et séduisant par sa très grande persistance.



★★★
17/20

www.fournier-pere-fils.fr

11 Domaine Marchand et Fils "Kimmeridgian"

Nez: Racé et très profond, livrant dès l'ouverture d'intenses senteurs d'agrumes frais (pamplemousse) et de minéralité naissante.

Un bouquet d'une grande complexité, qui accorde la priorité au terroir et au cépage, tout en livrant une touche noisettée à l'aération.

Bouche: Equilibre, vinosité et complexité sont au rendez-vous de ce cru ambitieux, riche en saveurs d'agrumes et de fruits blancs. Les dégustateurs soulignent l'harmonie d'ensemble d'un vin qui a bénéficié d'une parfaite lecture du terroir. Grand vin.



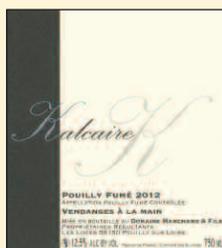
19,00 €

★★★
17/20

11 Domaine Marchand et Fils "Kalcaire"

Nez: Profond et élégant, associant dans une belle harmonie les senteurs de minéralité, fruits blancs frais et confiserie. Touche d'amande fraîche à l'aération.

Bouche: Ambitieux et structuré, ce cru de grande opulence voit son boisé subtil associé à une matière fruitée de belle maturité. Les saveurs d'amandes et de noisettes finement grillées gagnent en expression au fil de l'aération. Un bel exercice de vinification, orienté vers l'apport de l'élevage.



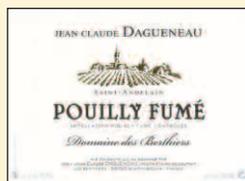
19,00 €

★★★
16,5/20

30 Domaine des Berthiers "Cuvée J.-Cl. Dagueneau"

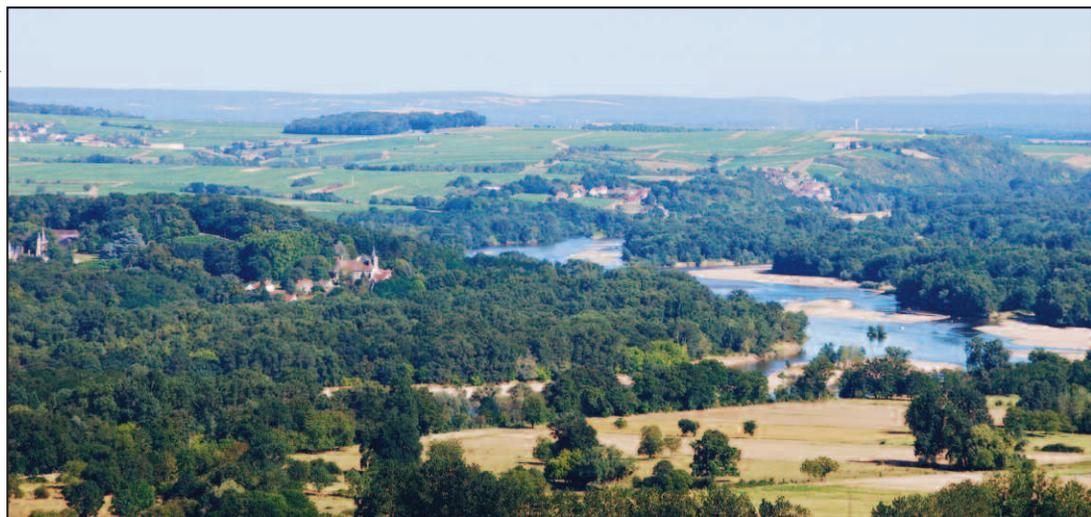
Nez: Extrêmement minéral (silex, craie humide, pierre à fusil), associé au registre herbacé (mousse, fougère) et aux senteurs d'agrumes frais.

Bouche: Parfaitement équilibrée, cette cuvée pleine et savoureuse a conquis les suffrages par sa typicité minérale, ses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) qui s'associent au registre des herbes fraîches, du silex et de la rhubarbe. Un cru de gastronomie, tendu et ciselé, ponctué d'une finale interminable, sur le bourgeon de cassis.



★★★(★)
16,5/20

www.fournier-pere-fils.fr



En conversion **Bdy** **Bio**

9 Frédéric Michot "Cuvée Sainte Clara"

Nez: Ouvert et assez complexe, associant une subtile minéralité au registre des agrumes frais.

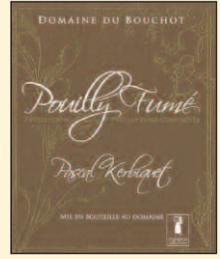


Bouche: Franche et délicate à la fois, cette bouche sapide voit sa richesse de matière soutenue par une jolie acidité omniprésente, garante d'équilibre et de fraîcheur. Le registre des agrumes et de la minéralité envahit le milieu de bouche et la finale, épurée et persistante, dévoile une subtile et agréable salinité. Un très beau cru, tout en élégance.

  ★★★
16/20

7 Domaine du Bouchot

Nez: Les senteurs d'herbe fraîche, rhubarbe, genêt et de bourgeon de cassis s'expriment librement dans ce nez typé, qui gagne en douceur à l'aération.



Bouche: La trame serrée de ce cru rectiligne a séduit des dégustateurs qui relèvent le caractère distingué et épuré de ce cru ambitieux, généreux en saveurs d'agrumes frais. La minéralité s'impose en finale, illustrée par les notes de pierre à fusil et craie humide. Beaucoup d'élégance pour un vin de gastronomie.

  ★★★(★)
16/20

www.domaine-du-bouchot.com

4 Domaine Champeau "Silex"

Nez: Dès le premier nez, les arômes de rhubarbe, groseille à maquereau et minéralité se livrent de concert dans un ensemble de grande fraîcheur. Touche de pamplemousse à l'aération, pour un bouquet franc et complexe.



Bouche: De grande pureté, cette bouche nette et précise associe les saveurs de pomme verte, citron et minéralité, dans une cuvée tendue et de grande typicité, qui séduit par sa densité de matière et la puissante élégance de sa finale.

  ★★★(★)
16/20

www.domainechampeau.com

14 Gitton Père et Fils "Clos Joanne d'Orion"

Nez: Les senteurs herbacées de grande fraîcheur s'associent à une minéralité naissante pour livrer un bouquet qui gagne en douceur à l'aération.



Bouche: Ce cru intensément typé ne laissera personne indifférent. Le registre des fruits secs grillés ne voile pas une expression minérale de grande pureté. En milieu de bouche, les saveurs de pamplemousse et fruits blancs plus mûrs (poire) s'expriment librement et la finale, ciselée, se montre très persistante. Grand potentiel.

 ★★★
16/20

13,00 €

www.gitton.fr



© Véronique Roelandt

11 **Domaine Marchand et Fils "Prestige"**

Nez: Dès l'ouverture, le nez révèle l'empreinte de l'élevage par ses senteurs de poire caramélisée, boisées, noisettes et grillées.



Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la parfaite intégration de l'élevage dans une matière de grande maturité. Une belle acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à un ensemble opulent mais sans excès, généreux en saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire cuites), ponctué d'une longue finale suave sur le beurre de noisette.

 14,90 €

★★
16/20

10 **Domaine Landrat-Guyollet "Gemme de Feu"**

Nez: Premier nez puissamment végétal et minéral, annonçant un bouquet de caractère, dont les senteurs herbacées et de citron vert s'associent dans une grande harmonie. Superbe typicité!



Bouche: Pureté et franchise sont au rendez-vous de ce cru ciselé, dont on apprécie le caractère rectiligne et précis. Le registre des agrumes (pamplemousse, citron vert) se livre librement, dans un ensemble extrêmement distingué, qui fait honneur à son appellation.



★★
16/20

www.landrat-guyollet.com

18 **Domaine des Cassiers**

Nez: Premier nez dans le registre minéral. Ensuite, les senteurs d'hydrocarbure et de térébente complètent ce bouquet au caractère affirmé.



Bouche: Encore très jeune, ce cru à forte personnalité ne laissera personne indifférent. Les dégustateurs ont apprécié sa puissante expression minérale, assortie de notes herbacées rafraîchissantes (herbe, mousse). Soutenue par une belle acidité tonifiante, la finale s'exprime sur la rhubarbe et le pamplemousse.



★★★
15,5/20

20 **Domaine de Congy "Vieilles Vignes"**

Nez: Extrêmement charmeur et engageant par ses notes de pêche et poire bien mûres, assorties d'une touche florale flatteuse et d'une pointe de vanille.



Bouche: Offrant une jolie tension en bouche tout au long de la dégustation, ce cru très élégant voit ses saveurs d'agrumes et de fine minéralité s'associer avec harmonie. On y apprécie la finesse de texture et le caractère longiligne d'une finale de persistance appréciée. Très équilibré!



★★★
15,5/20

www.domainebonnard.winevalley.com

© Véronique Reelandt



Saint-Andelain

1 **Domaine des Rabichattes**

Nez: Des parfums flatteurs de fleurs blanches suaves livrent un premier nez charmant, qui gagne en typicité minérale à l'aération.

Bouche: La trame séveuse et serrée de ce cru intensément fruité et minéral a séduit les dégustateurs qui évoquent une bouche parfaitement équilibrée, très harmonieuse dans l'association des saveurs d'agrumes et pierre à fusil. Longue finale épurée, délicieusement acidulée pour ce bel exercice de vinification.



★★★(*)
15,5/20



www.domainedesrabichattes.com

31 **Domaine A. Cailbourdin "Les Cris"**

TERRA VITIS

Nez: Premier nez sur le silex et le bourgeon de cassis. L'aération complète cette palette aromatique typée par des arômes de pétale de rose, buis et pampelousse.

Bouche: Cette cuvée de texture très fine associe une puissante minéralité (craie, silex) aux saveurs d'agrumes frais et de rhubarbe/groseille verte. La douceur de toucher apparaît en milieu de bouche et la finale, rectiligne et acidulée, séduit par son élégance et sa persistance.



★★★(*)
15,5/20



www.domaine-cailbourdin.com

P i C L A

Aménagements et climatisation de
cave à vin

www.picla.be

LE BLOC CELLIER

• Climatiseurs FONDIS



Chaussée de Wavre 203c
1390 Grez-Doiceau
Belgique
Tel : +32 10 688 704
Mob : +32 495 573 473
info@picla.be
www.picla.be

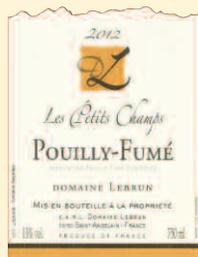


12 Domaine Lebrun "Les Petits Champs"

Nez: Extrêmement séduisant et typé par ses intenses senteurs de buis, genêt, herbe mouillée, agrumes (pamplemousse) et minéralité (craie, silex). Très élégant!

Bouche: Attaque ciselée, dont les dégustateurs apprécient la précision et la générosité des saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron).

L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, profonde, complexe et de grande fraîcheur, augure d'une belle évolution, qui soulignera la minéralité. Belle réussite dans le millésime.



12,00 €



15,5/20

www.domainelebrun.com

21 Domaine de La Loge "Les Aveillons"

Nez: Délicatement parfumé, sur de jolies senteurs florales (lilas, muguet), mêlées aux notes de pâtisserie aux amandes (frangipane).

Bouche: Entrée de bouche révélant une belle opulence et une richesse de matière appréciable. Les saveurs de fruits blancs au sirop (poire, pêche) s'y livrent de concert, soutenues par une délicate acidité bienvenue en finale. Un cru riche et ample, ponctué d'une finale vineuse et persistante.



8,70 €



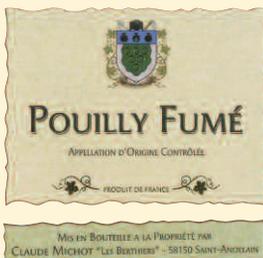
15/20

www.domaine-loge.com

6 Claude Michot

Nez: De grande fraîcheur olfactive, ce bouquet complexe mêles les arômes de rhubarbe et groseille verte aux notes finement minérales et d'agrumes.

Bouche: Séveux et racé, ce cru offre une texture longiligne et rafraîchissante, relayée par une minéralité bien présente, s'associant aux saveurs de pomme verte et d'agrumes (pamplemousse). Un vin doté d'un bel équilibre d'ensemble, ponctué d'une finale grasse et fondue.



15/20

19 F. Tinel-Blondelet "Genetin"

Nez: Délicatement parfumé, sur une fine expression d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de pomme verte.

Bouche: Agréablement concentré, livrant une flatteuse et rafraîchissante expression aromatique (agrumes), qui trouve son équilibre dans une douceur de texture appréciable. Construit sur un bel équilibre d'ensemble, ce cru franc et distingué livre une finale acidulée qui maintient la bouche sous tension.



15/20

www.tinel-blondelet.com



4 **Domaine Champeau "Vieilles Vignes"**

Nez: Parfumé dès l'ouverture par de jolies notes herbacées et florales, le nez s'agrémenté ensuite d'une fine touche minérale et de petits fruits secs.



Bouche: L'attaque, riche et opulente, donne le ton d'une cuvée qui séduit par sa douceur de texture. Les saveurs d'agrumes se voient complétées par quelques saveurs finement noisettées et caramélisées. Un cru dont le toucher en bouche démontre un beau gras.



★★
15/20

www.domainechampeau.com

5 **Roger Pabiot et Fils
"Coteau des Girarmes"**

Nez: Parfumé par de charmantes notes de fleurs blanches suaves et de confiserie, ce nez en dentelles s'apparente à une friandise.



Bouche: La bouche est à l'avenant. Elle confirme dès l'attaque le caractère doux-reux du bouquet et exprime de généreuses saveurs de fruits blancs (pomme, poire).

Une délicate acidité bienvenue soutient l'ensemble et la finale, longiligne, se montre agréablement persistante. Un cru friand.



★★★(★)
14,5/20

www.domainerogerpabiot.com

17 **Dom. de Riaux - Bertrand Jeannot et Fils**

Nez: Extrêmement parfumé et suave, mêlant les senteurs de pêche au sirop, violette et vanille aux notes de confiserie (bons aux fruits).



Bouche: Une bouche épurée, de

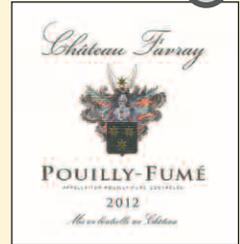
grande franchise, soutenue par une acidité bien présente. Les dégustateurs y apprécient l'expression des fruits frais (pomme et agrumes) et le bel équilibre acidité/gras d'une finale agréablement persistante, de texture fondue et lissée. Un vin gourmand.



★★
14,5/20

24 **Château Favray**

Nez: Enjôleur par ses senteurs herbacées et florales à l'ouverture, cet ensemble très franc mêle ensuite une subtile minéralité aux notes d'agrumes et de pomme verte.



Bouche: Ce cru doté d'une belle structure livre

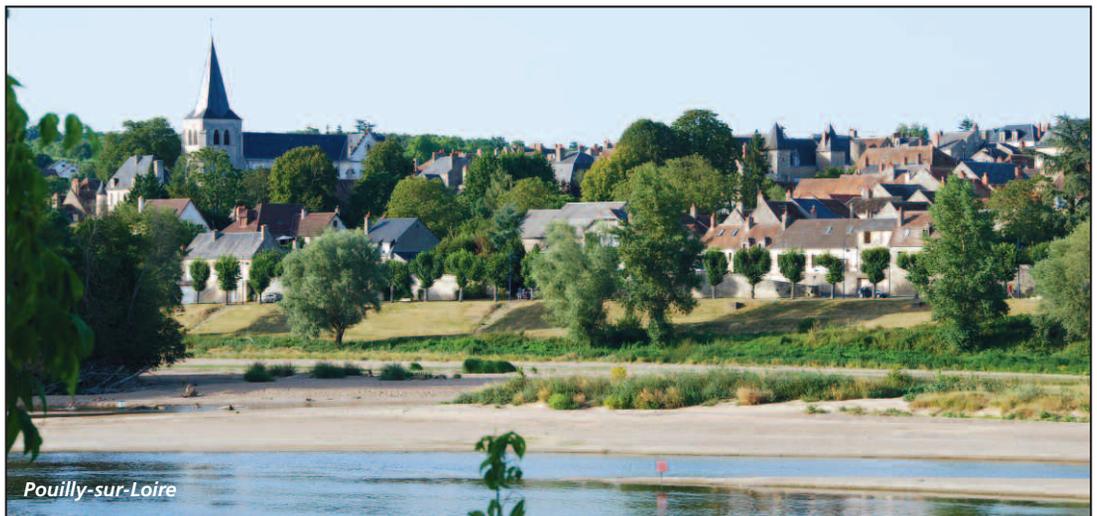
une entrée de bouche subtile et friande, sur le fruit frais. Il monte ensuite en puissance, associant une subtile minéralité aux saveurs de pamplemousse et de pomme granny. Encore très jeune, ce vin de belle évolution se montre prometteur et doté d'un bel équilibre.



★★
14,5/20

www.chateau-favray.com

© Véronique Roelandt



Pouilly-sur-Loire



31 Domaine A. Cailbourdin "Tryptique" 2011

Nez: Puissamment parfumé dès l'ouverture, exhalant d'insistantes senteurs de pamplemousse, buis et notes minérales expressives.

Bouche: Entrée de bouche fine et suave, dont on apprécie la trame serrée et opulente à la fois. La densité de grain se montre particulièrement séduisante. Les saveurs d'agrumes mûrs et de minéralité rivalisent d'intensité, dans un ensemble de texture à la fois rectiligne et enveloppée, doté d'une finale fumée, interminable. Très beau flacon!



★★★
17/20

www.domaine-cailbourdin.com

10 Domaine Landrat-Guyolot 2009 "Gemme Océane"

Nez: Particulièrement mûr, dévoilant de superbes effluves de fleurs blanches parfumées (lilas, chèvrefeuille), mêlées aux senteurs de fruits au sirop (poire, pêche).

Bouche: Attaque longiligne, de grande élégance, finement acidulée, révélant d'agréables saveurs d'agrumes frais. Le milieu de bouche, suave et distingué, offre une belle ampleur et la finale, opulente et grasse, apporte richesse et suavité à un ensemble qui présente un parfait équilibre. Un cru ambitieux et épanoui, à son apogée.



★★★(★)
16/20

www.landrat-guyolot.com

6 Claude Michot "Les Bois" 2011

Nez: Superbe bouquet, profond et complexe, associant les notes de fruits blancs (pomme, poire) aux arômes de pâtisserie (cake aux poires et amandes). Minéralité croissante à l'aération.

Bouche: Livrant une jolie tension acidulée dès l'attaque, cette bouche présente une texture serrée et un beau gras qui apporte rondeur et équilibre. Les saveurs finement noisettées s'expriment généreusement. Un vin de gastronomie, orienté vers l'opulence et la richesse. Longue finale sur les fruits secs.



★★★(★)
15/20

Rafrâchissants et digestes à l'apéritif, les Pouilly "Tradition" dégustés dans leur vivacité juvénile annoncent un repas léger et convivial. Les cuvées plus ambitieuses et les millésimes plus matures, qui auront gagné en expression et en minéralité, magnifient autant des entrées simples comme des fruits de mer ou un saumon fumé que des mets plus travaillés comme un poisson noble en sauce, des huîtres chaudes ou un homard grillé. Ils apporteront de la fraîcheur à une assiette de charcuterie ou à une salade au chavignol chaud assaisonnée au citron, qui permettra de débiter les repas d'été de la plus agréable façon. En fin de repas ils seront le partenaire idéal des fromages de brebis ou de chèvre tels les incontournables Valençay ou Pouigny-Saint-Pierre.

Verfrissend en licht verteerbaar bij het aperitief kondigen de Pouilly "traditions", die in hun jeugdige levendigheid worden genoten, een lichte en gezellige maaltijd aan. De ambitieuzere en rijpere wijnen, die aan expressie en mineraliteit hebben gewonnen, doen zowel eenvoudige voorgerechten, zoals zeevruchten of gerookte zalm, als meer doorwrochte gerechten, zoals een nobele vis met saus, warme oesters of gegrilde kreeft, eer aan. Ze zullen frisheid brengen bij een schotel fijne vleeswaren en een warme salade met Chavignol op smaak gebracht met citroen die een zomerse maaltijd op een aangename manier inzet. Aan het einde van de maaltijd zal hij de ideale partner zijn van schapen- of geitenkaas, zoals de onvermijdelijke Valencay of Pouigny-Saint-Pierre.

Refreshing and taken as aperitifs, the "traditional" Pouilly wines tasted in their youthful vivacity announce a light and convivial meal. The more ambitious cuvées and the more mature vintages, which will have gained in expression and minerality, enhance as many simple starters such as seafood or smoked salmon as more elaborate dishes such as a fine fish in a sauce, hot oysters or a grilled lobster. It will bring freshness to a plate of cold meats and to a warm goat's cheese salad seasoned with lemon which enable summer meals to be started in a most agreeable manner. At the end of the meal, it will be the ideal partner of sheep or goat cheeses such as the inescapable Valencay or Pouigny-Saint-Pierre.

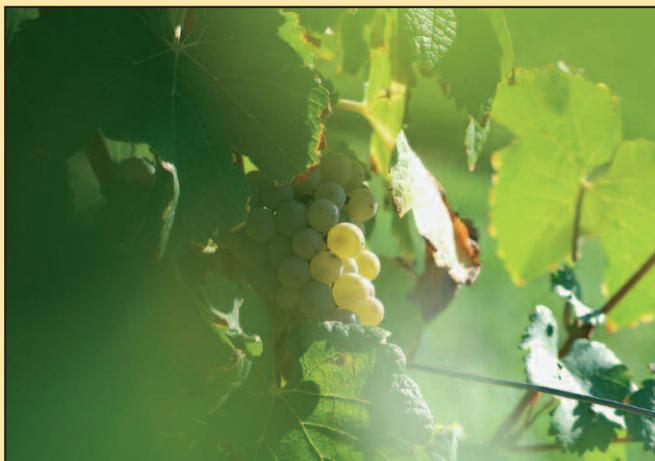
Coteaux-du-Giennois: Dans le sillage de ses voisins de Sancerre et Pouilly

La vigne est présente dans la région depuis la plus haute Antiquité, comme en témoignent les pépins fossilisés trouvés au II^e siècle après J.-C. lors de fouilles archéologiques dans la région de Cosne-sur-Loire. Comme presque partout en France, ce sont les abbayes qui contribuent à l'extension du vignoble local. L'abbaye cistercienne de Roche à Myennes est à citer mais aussi, en aval de la Loire, les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire et, en amont, celle de La Charité-sur-Loire.

Le vignoble concerne 14 communes situées sur les coteaux de la Loire, dans la Nièvre et le Loiret. Reconnue en statut d'AOC en 1998 seulement, l'appellation produit les trois couleurs de vins. La prédominance est toutefois laissée aux vins blancs, qui représentent l'intérêt principal du secteur. Si la zone classée représente 765 hectares, on en compte moins de 200 réellement exploités.

Le sauvignon, cépage emblématique du Centre-Loire, est le seul autorisé à produire les vins blancs de l'appellation. Pour les rouges et les rosés, on fait appel au pinot noir (comme à Sancerre) et au gamay noir à jus blanc. Les sols sont majoritairement siliceux ou calcaires mais on trouve aussi des terrasses

anciennes de la Loire sur Gien et des prolongements géologiques du Sancerrois et de Pouilly, à l'est de la faille de Cosne-sur-Loire.



© Interloire

Les blancs offrent une agréable expression du sauvignon, sur des notes très fraîches d'agrumes (citron, pamplemousse), minéralité, fleurs blanches et de végétalité (rhubarbe, buis, genêt, asperge). Les rouges travaillent davantage sur la finesse que sur la corpulence. Elegants et parés d'arômes de petites baies rouges, ils associent le côté friand et parfumé du pinot noir et la vivacité du gamay. Enfin, les rosés se révèlent délicats et présentent, outre leurs saveurs de panier de fruits rouges et la classique pêche de vigne, des notes légèrement épicées.

Coteaux-du-Giennois: in het kielzog van zijn buren Sancerre en Pouilly

De wijnstok is aanwezig in de streek sinds lang vervlogen tijden, zoals blijkt uit versteende pitten die in de 2e eeuw na Christus werden gevonden tijdens archeologische opgravingen in de streek van Cosne-sur-Loire. Zoals bijna overal in Frankrijk dragen de abdijen bij tot de uitbreiding van het lokale wijngebied. Onder meer de cisterciënzer abdij van Roche in Myennes, maar ook, stroomafwaarts van de Loire, de wijnlanderi-

jen van de beroemde abdij van Saint-Benoît-sur-Loire en, stroomopwaarts, die van La Charité-sur-Loire.

Het wijngebied betreft 14 gemeenten die gelegen zijn op de hellingen van de Loire, in de Nièvre en de Loiret. Pas als AOC erkend in 1998 produceert de appellation de drie kleuren wijn. Het overwicht wordt echter gelaten aan de witte wijnen, die de belangrijkste troef van de sector vormen.

Hoewel de geklasseerde zone 765 hectaren groot is, wordt minder dan 200 daadwerkelijk bebouwd.

De Sauvignon, de emblematische druif van Centrum-Loire, is de enige die toegelaten is om de witte wijnen van de appellation te produceren. Voor de rode wijnen en de rosé-wijnen wordt gebruik gemaakt van de Pinot Noir (zoals in Sancerre) en de Gamay Noir à Jus Blanc. De bodems zijn voornamelijk kiezel- of kalkhoudend maar er zijn ook oude terrassen van de Loire rond Gien en geologische voortzettingen van Sancerre en Pouilly, ten oosten van de breuk van Cosne-sur-Loire.

De witte wijnen bieden een aangename expressie van Sauvignon, op zeer frisse toetsen van citrusvruchten (citroen, pompelmoes), mineraliteit, witte bloemen en planten (rabarber, buxus, brem, asperge). De rode wijnen werken meer op finesse dan corpulentie. Elegant en verfraaid met aroma's van kleine rode bessen combineren ze het snoeperige en geurige aspect van de Pinot Noir met de levendigheid van de Gamay. De roséwijnen, ten slotte, blijken verfijnd te zijn en hebben, naast hun smaken van rode vruchten en klassieke wijnperzik, licht kruidige toetsen.

Coteaux-du-Giennois: In the wake of its Sancerre and Pouilly neighbours

The vine has been present in the region since the earliest Antiquity, as testified by the fossilized pips found in the 2nd century AD at the time of some archaeological digs in the Cosne-sur-Loire region. As almost everywhere in France, it was the abbeys that contributed to the extension of the local vineyard.

The Cistercian Abbey of Roche à Myennes can be cited but also, downstream from the Loire, the wine-growing outbuildings of the famous Saint-Benoit-sur-Loire Abbey and, upstream, that of La Charité-sur-Loire.

The vineyard concerns 14 communes located on the slopes of the Loire, in Nièvre and Loiret. Recognized of AOC status in 1998 only, the appellation produces the three colours of wine. The predominance is however left to the white wines, which represent the sector's main interest. Although the classified area represents 765 hectares, less than 200 of them are actually exploited.

The Sauvignon, emblematic grape variety of the Centre-Loire, is the only one authorised for the production of the Appellation's white wines. For the reds and the pinks, one calls upon the Pinot Noir (as in Sancerre) and on the Gamay Noir with its white juice. The soils are mainly siliceous or limestone but one finds also former terraces of Loire-sur-Gien and some geological prolongations of Sancerre and Pouilly, to the east of the Cosne-sur-Loire fault.

The whites offer a pleasant expression of the Sauvignon, on very fresh notes of citrus fruit (lemon, grapefruit), minerality, white flowers and vegetation (rhubarb, boxwood, broom, and asparagus). The reds work more on smoothness than

ESPACE MAGNUM COLFONTAINE
Denofolie 23^e édition
17 AU 19 OCTOBRE
Salon des VIGNERONS et de la GASTRONOMIE
44 exposants

stoutness. Elegant and enhanced by aromas of small red berries, they associate the fond and scented side of the Pinot Noir and the vivacity of the Gamay. Lastly, the pinks reveal them-

selves to be delicate and present, in addition to their flavours of a basket of red fruit and the traditional bush peach, some slightly spicy notes.

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

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

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

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

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

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

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



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



Terra Vitis

Coteaux du Giennois 2013

Addresses **X** Page 54

32

Cave Nérot 2013

Nez: Ouvertement dominé par les arômes minéraux et herbacés (buis, bourgeon de casis). De rafraîchissantes senteurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) complètent la palette aromatique.

Bouche: Dès l'attaque, la bouche confirme le caractère minéral et fruité (agrumes) d'un ensemble de belle typicité, livrant une bouche délicieusement acidulée, offrant une agréable tension. Finale persistante appréciable, sur des notes herbacées très fraîches. Aérien et très distingué.



5,20 €

★★★(★)
15/20

www.cave-nerot.fr

27

Domaine Guérot 2013

Nez: Discrètement floral à l'ouverture (lys, lilas), ensuite agrémenté d'une touche rafraîchissante de confiserie (bonbons aux agrumes).

Bouche: L'attaque donne l'impression d'une fine touche de sucre résiduel. Cette bouche douceuse s'apparente à une confiserie. Les saveurs de bonbons aux fruits (poire), guimauve et violette s'y expriment librement, dans un ensemble longiligne, de persistance agréable. Un cru convivial et friand.



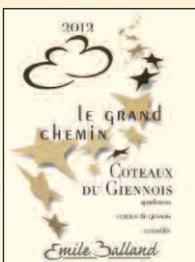
5,00 €

★★★(★)
14,5/20

28 Emile Balland "Le Grand Chemin" 2012

Nez: Le premier nez trahit des arômes de petits fruits secs grillés (noisette, amande). La marque de l'élevage se fait plus présente au fil de l'aération.

Bouche: Dotée d'une belle vinosité et d'un support d'acidité parfaitement dosé, cette cuvée riche et opulente révèle de charmeuses saveurs de fruits blancs et de fruits secs presque caramélisés. On apprécie sa concentration et la suavité persistante d'une finale racée sur l'amande grillée. L'élevage a été parfaitement maîtrisé.



★★★(★)
16/20

www.emileballand.fr

26 Florian Roblin "Champ Gibault" 2012

Nez: Tout en subtilité, dévoilant de fins parfums floraux (aubépine, acacia), mêlés à une touche plus douceuse de guimauve et de violette. Une friandise olfactive!

Bouche: L'entrée de bouche révèle un bel équilibre entre l'acidité et le gras. Cette cuvée exprime de généreuses saveurs de fruits blancs (pomme, poire), assorties d'une fine minéralité. La finale, rectiligne et épurée, se montre persistante. Elle rejoint le registre des agrumes et de la minéralité. Un cru ciselé.

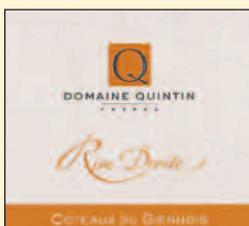


★★★(★)
15,5/20

29 Domaine Quintin "Rive Droite" 2012

Nez: De grande fraîcheur aromatique, mêlant dans une parfaite harmonie de fines senteurs de buis, bourgeon de cassis et verveine aux arômes de pamplemousse.

Bouche: Attaque enveloppée, dotée d'un beau gras. Ce cru offre une belle maturité en bouche. On apprécie sa texture grasse, les saveurs de fruits blancs mûrs et la délicate acidité équilibrante et bienvenue d'une finale agréablement persistante, où s'exprime une minéralité plus présente.



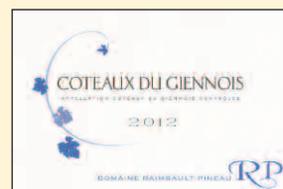
★★★(★)
15/20

www.domainedevillageai.com

15 Domaine Rimbault-Pineau 2012

Nez: Des parfums floraux charmeurs et suaves (lilas, chèvrefeuille) dominent un premier nez exubérant. L'aération complète l'ensemble d'une touche de confiserie (bonbons aux fruits).

Bouche: Une cuvée en dentelles, s'appuyant sur une structure aérienne et acidulée, garante de fraîcheur. Les saveurs d'agrumes se montrent bien présentes en milieu de bouche. Ce cru équilibré privilégie la finesse de texture. Il accentue en finale sa typicité minérale.



★★★
14,5/20

KOMBIJMÂ
Brasserie • Restaurant



Eric Desogne

Place Sainte Catherine, 3
1000 Bruxelles
Tél: 02/502 35 73



Recommandé
par V.T.A.

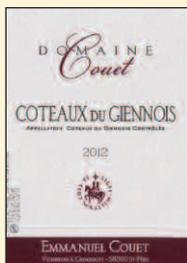
www.kombijma.be

8 Domaine Couet 2012

Vue: Robe cerise carminée au disque encore bleuté.

Nez: Superbe minéralité à l'ouverture, illustrée par les notes d'encre et de sous-bois. Les senteurs de baies rouges et noires se livrent davantage à l'aération.

Bouche: De texture douceuse, cette cuvée révèle une maturité de fruit appréciable. Les tanins sont fondus dans la matière et les saveurs de petites baies noires confiturées (cerise, fraise, myrtille) se montrent exubérantes. Un cru friand, très gourmand, au toucher en bouche très délicat.



 5,20 € (2014-16) ★★★(*)
15,5/20

www.gitedomainecouet.setew.fr

27 Domaine Guérot "Vieilles Vignes" 2009

Vue: Rubis clair à nuances cerise, légèrement évoluées sur le disque.

Nez: Au premier nez, les senteurs de fruits rouges cuits (cerise, fraise) envahissent le bouquet.

Notes plus minérales à l'aération (encre, terre).

Bouche: Ce cru tendre et épanoui présente aujourd'hui une texture lisse et un très bel équilibre acidité/gras. On apprécie en milieu de bouche les saveurs de pâtisserie aux fruits rouges (framboise, fraise) et la douceur d'une finale distinguée et persistante, rafraîchie par une délicate acidité.



 5,00 € (2014-16) ★★★(*)
PN:50 - GA:50 **15,5/20**

Coteaux du Giennois rosé

8 Domaine Couet - Coteaux du Giennois Rosé 2012

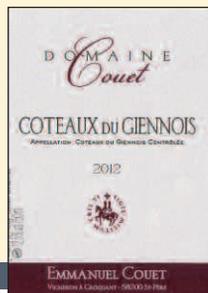
Vue: Jolie robe pétale de rose, brillante et limpide.

Nez: Premier nez sur la confiserie (framboise, grenade, cuberdon). Ensuite, les senteurs florales (pivoine, violette) s'imposent généreusement.

Bouche: Entrée de bouche suave, s'apparentant à une friandise. On apprécie la concentration de cette cuvée tendre et dense à la fois, ainsi que son fruité gourmand (petites baies rouges). Finale agréablement persistante pour un cru convivial et frais.

 5,20 € ★★
14,5/20

www.domainecouet.setew.fr



Gîte Domaine Couet



2 à 6 personnes
Jardin privé • Barbecue



www.gitedomainecouet.setew.fr

Domaine Couet - "Croquant" - 58200 Saint Père
Tél: 03 86 28 13 87 - 06 82 43 59 60 - domainecouet@gmail.com

- 1** **Domaine des Rabichattes :**
 Les Loges - 58150 Pouilly-sur-Loire
 Tél: 03/86.39.00.11 - Fax: 03/86.39.04.50
 sceagrebet@orange.fr
Cherche distributeurs en Wallonie
Lambrecht à Sint-Martens-Latem
- 2** **Domaine Nicolas Gaudry :**
 21, rue des Gominets - Boisgibault
 58150 Tracy-sur-Loire
 Tél: 03/86.26.17.92 - Fax: 03/86.39.14.39
 domainenicolasgaudry@orange.fr *Cherche distrib.*
- 3** **Domaine Bernard Petit et Fille :**
 3, Impasse de la Tuilerie - 58150 Pouilly-sur-Loire
 Tél/Fax: 03/86.39.04.09
 petitbernard58@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 4** **Domaine Champeau :**
 20, rue Saint Edmond - 58150 Saint Andelain
 Tél: 03/86.39.15.61 - Fax: 03/86.39.19.44
 domaine.champeau@wanadoo.fr
Young Charly à Merksem
- 5** **Domaine Roger Pabiot & Fils :**
 13, route de Pouilly - Boisgibault
 58150 Tracy-sur-Loire
 Tél: 03/86.26.18.41 - Fax: 03/86.26.19.89
 domainerogerpabiot@wanadoo.fr
De Brabandere à Wielsbeke
Cherche Distributeurs en Wallonie
- 6** **Domaine Claude Michot :**
 2, rue du Mont Beauvois - Les Berthiers
 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.10.66 - Fax: 03/86.39.01.26
 michot.claude@wanadoo.fr
Delhalle Albert & Fils • Raboutvins à Gent
De Keyser à Woluwe St Etienne • Frer à Bruxelles
Magnus Wijnen à Anvers • Groupvins à Gembloux
- 7** **Domaine du Bouchot :**
 Domaine du Bouchot - 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.13.95 - 03/86.39.05.92
 domaine-du-bouchot@orange.fr *Desmedt à BXL*
- 8** **Domaine Couet :**
 Croquant - 58200 Saint-Père
 Tél: 03/86.28.13.87 - domainecouet@gmail.com
Cherche Distributeurs
- 9** **Domaine Frédéric Michot :**
 Soumard - 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.03.54 - Fax: 03/86.39.08.57
 michot.frederic@wanadoo.fr *Jockan à Ninove*
- 10** **Domaine Landrat-Guyolot :**
 16, rue du Mont Beauvois - Les Berthiers
 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.11.83 - Fax: 03/86.39.11.65
 contact@landrat-guyolot.com *Cherche distributeurs*
- 11** **Domaine Marchand & Fils :**
 47, rue St Vincent - Les Loges - 58150 Pouilly-sur-Loire
 Tél/Fax: 03/86.24.93.55 - sarlmarchandetfils@gmail.com
Cherche Distributeurs - Salons Hasselt et St Denis La Bruyère
- 12** **Domaine Lebrun :**
 Les Berthiers - 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.02.93 - Fax: 03/86.39.02.93
 llebrun@hotmail.fr
- 13** **Domaine Bonnard :**
 Les Chailloux - Route de Chavignol - 18300 Sancerre
 Tél: 02/48.54.17.47 - Fax: 02/48.78.02.84
 claire.bonnard@orange.fr *BL Vins à Dinant*
- 14** **Gitton Père & Fils :**
 Chemin de Lavaud - 18300 Menetreol-sous-Sancerre
 Tél: 02/48.54.38.84 - Fax: 02/48.54.09.59
 gittonvin@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 15** **Domaine Raimbault-Pineau :**
 Route de Sancerre - 18300 Sury-en-Vaux
 Tél: 02/48.79.33.04 - Fax: 02/48.79.36.25
 scev.raimbaultpineau@terre-net.fr
Le Terroir à Anvers • Nicolay (Limbourg)
Calivino à Liep • Spyrou à Grâce-Hollogne
A demain à Rekkem • Au Sens Large à Hannut
Les Vins du val de Loire à Hamme-Mille
- 16** **Domaine de Fontenille :**
 Route de Saint-Laurent - 58150 Tracy-sur-Loire
 Tél: 03/86.26.12.62 - Fax: 03/86.26.13.39
 earlduchampmena@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 17** **Domaine de Riaux :**
 "Riaux" - 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.11.37 - Fax: 03/86.39.06.21
 alexis.jeannot@wanadoo.fr *De Coninck à Waterloo*
- 18** **Domaine des Cassiers :**
 "Les Cassiers" - 58150 Saint-Andelain
 Tél/Fax: 03/86.39.00.45 - alain.pesson58@orange.fr
- 19** **Domaine F. Tinel-Blondelet :**
 58, avenue de la Tuilerie - 58150 Pouilly-sur-Loire
 Tél: 03/86.39.13.83 - Fax: 03/86.39.02.94
 contact@tinel-blondelet.fr *Cherche distributeurs*
Bodegas à Bornem - Olivier Kesteloot à Erps-Kwerps
- 20** **Domaine de Congy - Bonnard Père et Fils :**
 1, rue du Domaine - "Congy" - 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.14.20 - Fax: 03/86.39.10.79
 c.bonnard@cerb.cernet.fr *Cherche distributeurs*
- 21** **Domaine de la Loge :**
 "Soumard" - 58150 Saint-Andelain
 Tél/Fax: 03/86.39.05.49
 david.millet0842@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 22** **Beaulieu Frères :**
 Soumard - 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.05.37 - Fax: 03/86.39.06.51
 denis.beaulieu@bbox.fr *Cherche distributeurs*
- 23** **Domaine de l'Abbaye - Morlat :**
 4, route de Villiers - 58150 Saint-Laurent L'Abbaye
 Tél: 03/86.26.11.96 - Fax: 03/86.26.19.78
 patrice.morlat@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 24** **Château Favray :**
 Saint-Martin-sur-Nohain - 58150 Pouilly-sur-Loire
 Tél: 03/86.26.19.05 - Fax: 03/86.26.11.59
 chateaufavray@wanadoo.fr
Contacter le Château Favray pour distributeurs
- 25** **Domaine de La Forge :**
 Le Petit Soumard - 7, rue de l'Abreuvoir
 58150 Saint-Andelain
 Tél: 03/86.39.17.50 - Fax: 03/86.39.07.30
 michel.coulbois@wanadoo.fr

26 **Domaine Florian Roblin :**
Maimbray - 45360 Beaulieu-sur-Loire
Tél: 06/61.35.96.69 - domaine.roblin.florian@orange.fr
*Cherche distributeurs en Flandre
La Cave des Oblats à Liège*

27 **Domaine Guérot :**
24, rue Franche - "L'Étang" - 45630 Beaulieu-sur-Loire
Tél: 02/38.35.84.52 - Port: 06/13.83.49.37 - 06/19.67.02.03
Fax: 02/38.35.32.57 - domaine.guerot@orange.fr
Cherche distributeurs

28 **Domaine Emile Balland :**
Route Nationale 7 - 45420 Bonny-sur-Loire
Tél: 03/86.39.26.51 - Port: 06/83.46.81.76
Fax: 03/86.39.22.57 - emile.balland@orange.fr
*Cherche distributeurs
Restaurant Visé à Eupen • Ange Vins à Keerbergen*

29 **Domaine Quintin :**
Villegai - 58200 Cosne-sur-Loire
Tél: 03/86.28.31.77 - Port: 06/85.83.67.63
Fax: 03/86.28.20.77 - quintin.francois@wanadoo.fr
*Cherche distributeurs
Spiritueux Paul Collot à Falnignoul*

30 **Domaine Fournier Père et Fils :**
Route de la Garenne - "Chaudoux" - 18300 Verdigny
Tél: 02/48.79.35.24 - Fax: 02/48.79.30.41
claude@fournier-pere-fils.fr *Cherche distributeurs*
• Pour "Les Deux Cailloux": Devos à Liège
Brunin Guillier à Gaurain-Ramecroix - Dendrimont
à Gozée - Delivino à Maldegem - Horeca Services
à Leeuw St Pierre - Innoresto à Mouscron
• Pour "J.-Cl. Dagueneau": Devos à Liège
Benevins à Bruxelles

31 **Domaine A. Cailbourdin :**
Malataverne - 58150 Tracy-sur-Loire
Tél: 03/86.26.17.73 - Fax: 03/86.26.14.73
domaine-cailbourdin@wanadoo.fr
*General Stores à Ostende • Le Madec à Bruxelles
B. Poulet à Ostende • La Cave du Sommelier à Arlon*

32 **Cave Nérot :**
7, rue des Mocques - 58200 Saint-Père
Tél: 03/86.28.07.42 - cave.jeanpaul.nerot@orange.fr

33 **Domaine de Breugnon :**
"Breugnon" - 58150 Saint-Andelain
Tél: 03/86.26.18.19 - Fax: 03/86.26.17.55
domaine-de-breugnon@wanadoo.fr *Cherche distrib.*



Entre amis
ou collègues
de bureau
Pour débutants
et œnophiles
avertis

**Vins & Terroirs
Authentiques®**
www.vinsetterroirs.be

**Scéances d'initiation
à la dégustation**

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



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

Le vignoble luxembourgeois: Au fil des méandres de la Moselle

Avec ses quelque 1300 hectares de vignes, le Luxembourg (6ème plus petit pays au monde) ne peut prétendre à faire partie des grands producteurs mondiaux. Pourtant, sa culture du vin y est historiquement bien ancrée. Depuis près de deux mille ans, les coteaux mosellans offrent leurs pentes abruptes à de courageux vigneron. De Wasserbillig à Schengen (axe nord-sud), le vignoble s'étend le long des méandres du fleuve Moselle durant près de 42 kilomètres. Ce dernier est canalisé depuis 1964. Il coule paisiblement entre l'Allemagne et le Luxembourg, signalant ainsi la frontière entre les deux pays fixée par le congrès de Vienne en 1815. Niché essentiellement dans la vallée, le vignoble voit sa largeur ne pas dépasser 300 à 400 mètres.

Il est possible de traverser pratiquement toute l'étendue de la vallée en ne quittant pas la route nationale et en longeant en grande partie l'Allemagne voisine. C'est l'occasion pour le visiteur de traverser plusieurs villages traditionnels qui doivent une grande partie de leur charme à la culture de la vigne.

Au Moyen-Age, la culture de la vigne se répartissait sur tout le pays grâce à la multiplication des monastères et autres centres religieux. Au fil des siècles cependant, les variations climatiques ont peu à peu limité la surface de production à la seule vallée de la Moselle.

Le commerce du vin au Luxembourg comporte trois groupes: des vigneron indé-

pendants, au nombre de 50 (26% de la production), à la fois viticulteurs, vinificateurs et vendeurs de leurs vins, les négociants (14% de la production) et enfin la coopérative des Domaines Vinsmoselle, qui représente environ 60% de la production nationale. On dénombre 375 exploitations viticoles au Luxembourg. Seulement 9 d'entre elles dépassent une superficie de 15 hectares.

La Belgique s'impose naturellement comme le premier pays d'exportation pour les vins luxembourgeois avec pas moins de 66% des volumes exportés qui rejoignent notre territoire (pour 28% en Allemagne et 5% en France).

Avec une précipitation annuelle moyenne de 725 mm répartie sur toute l'année et une température supérieure de 1 à 2°C par rapport au reste du territoire national, la vallée présente un climat optimisé pour la vigne. La minéralité est omniprésente, avec une spécificité dans le nord de la vallée, dans le canton de Grevenmacher, là où le sol est constitué de rochers en dolomite et de marnes de calcaire coquillées. Dans ces secteurs, des cépages comme le riesling révèlent toute leur aptitude à s'approprier les secrets du sol. La vallée y est plus étroite et les coteaux plus abrupts. Au sud, le canton de Remich présente un tout autre paysage: la vallée s'élargit, les collines sont arrondies et les pentes plus douces. Dans ce secteur, ce sont le keuper et les marnes argileuses qui dominent. Ce terroir donne naissance à des vins plus crémeux et harmonieux.

Dans la pyramide hiérarchique des vins de la Moselle luxembourgeoise, on dénombre 4 niveaux: La mention qualitative "Moselle Luxembourggeoise" (Marque Nationale) représente le niveau de base. Puis viennent les niveaux "Premier Cru" et "Grand Premier Cru". C'est à partir de ce niveau que le vin peut être vendu avec la



mention du lieu-dit. Enfin, tout en haut du classement, on retrouve les vins de charte de différentes associations du Luxembourg (P. ex. Charta Privatwënzer), issus de rendements qui ne peuvent dépasser 60 hectolitres/hectare.

Au niveau de l'encépagement, très diversifié, il faut souligner la croissance de l'implantation des pinots. Le pinot gris a vu sa surface doubler au cours des 20 dernières années et la superficie de pinot noir atteint aujourd'hui une centaine d'hectares.

- L'Auxerrois (15%) est un vin gourmand, croquant de fruit, d'une belle souplesse, soulignée par une délicate acidité. On apprécie ses notes de melon, mirabelles, agrumes et fleurs blanches. Un vin d'apéritif par excellence.

- Le Pinot Blanc (12%) voit son caractère fruité associé à une minéralité subtile. Sa discrétion aromatique en fait un vin tout en dentelles. En Moselle, son acidité lui confère une place particulière qui en fait un partenaire idéal pour les crémants. Ce cépage sait aussi souligner des notes plus mûres telles que l'ananas, la pêche et le coing.

- Le Pinot Gris (15%) offre son opulence et un caractère plutôt corsé. Rondeur en bouche, longueur en finale et intensité aromatique sont ses caractéristiques. Les notes minérales ne sont pas rares et ce vin se montre très polyvalent dans ses accords gourmands.

- Comme en Alsace, le pinot noir (9%) peut être vinifié en rouge ou en rosé. Il peut aussi être utilisé pour les crémants. Privilégiant la plupart du temps l'expression du fruit (baies rouges essentiellement), il ne donne que peu de résultats probants lorsque l'élevage en barriques de chêne lui est appliqué.

- Le cépage le plus noble est sans conteste le Riesling (12%). Présent depuis l'origine du vignoble tout au long de la rivière Moselle, il en est un fleuron. Racé, absorbant puissamment la minéralité du sol, il se caractérise par une grande distinction et l'association d'arômes à la fois floraux, fruités et minéraux.

- L'exubérance du Gewürztraminer alsacien est connue. Celle de son cousin luxembourgeois

l'est tout autant. Associant ses notes épicées au registre du fruit mûr, il séduit par sa charpente et se montre polyvalent à table, pour autant qu'il ne recèle pas de sucre résiduel.

- Enfin, si le Rivaner (26%) est léger, l'Elbling (7,5%) l'est encore davantage. Il y a presque 20 ans, un cep sur deux était un rivaner (aussi nommé Müller-Thurgau). Très fruité, avec ses arômes de muscat et de pomme, ce cépage est en recul mais encore majoritaire. Ces deux vins sont davantage destinés aux comptoirs des bistrotts, ce qui ne les empêche pas de se montrer rafraîchissants et aériens.



© Pauli Franzen

Le Crémant de Luxembourg fêtera bientôt ses 25 ans d'existence. Il représente 15% de la production et tous les cépages cultivés au Luxembourg peuvent être utilisés pour sa production. L'appellation, née en 1991, est le sommet qualitatif de la production de vins mousseux dans la région. Fraîcheur et élégance le caractérisent, dans une multitude de styles, chaque maison choisissant ses propres assemblages. A l'image d'autres productions effervescentes de grande renommée, ce sont la prise de mousse en bouteille lors de la seconde fermentation et l'élevage sur lies de 9 mois minimum qui lui confèrent sa race et son élégance.

A quelques encablures seulement de notre pays, la vallée de la Moselle constitue une superbe destination de voyage. Outre ses paysages viticoles accidentés et les splendides panoramas qu'offrent les méandres du fleuve, c'est la découverte d'une production diversifiée et surprenante par ses différentes typicités qui attend le visiteur.

Het Luxemburgse wijngebied: Met de meanders van de Moezel mee

Met ongeveer 1300 hectaren wijngaarden kan Luxemburg (het 6e kleinste land ter wereld) er geen aanspraak op maken tot de grootste wereldproducenten te behoren. Nochtans is de wijnbouw er historisch stevig verankerd. Al bijna tweeduizend jaar bieden de Moezelheuvels hun steile hellingen aan dappere wijnbouwers. Van Wasserbillig tot Schengen (noord-zuid) strekt het wijngebied zich uit langs de meanderende Moezel over bijna 42 kilometer. De Moezel is gekanaliseerd sinds 1964. Hij stroomt vredig tussen Duitsland en Luxemburg, en geeft zo de grens aan tussen de twee landen die vastgelegd werd door het Congres van Wenen in 1815. Het wijngebied, dat hoofdzakelijk in de vallei ligt, is niet meer dan 300 tot 400 meter breed.

Het is mogelijk bijna de hele vallei te doorkruisen zonder de rijksweg te verlaten en langs een groot deel van het naburige Duitsland te rijden. Een gelegenheid voor de bezoeker om verschillende traditionele dorpen te doorkruisen die hun charmes hoofdzakelijk te danken hebben aan de wijnbouw.

telers, de wijnmakers als de verkopers van hun wijnen zijn, wijnhandelaars (14% van de productie) en, ten slotte, de coöperatieve Domaines Vinsmoselle, die ongeveer 60% van de nationale productie vertegenwoordigt. Er zijn 375 wijngaarden in Luxemburg. Slechts 9 daarvan zijn groter dan 15 hectaren.

België is natuurlijk het eerste exportland voor Luxemburgse wijnen, met maar liefst 66% van het exportvolume dat naar ons grondgebied gaat (tegenover 28% naar Duitsland en 5% naar Frankrijk).

Met een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 725 mm verspreid over het hele jaar en een temperatuur die 1 tot 2°C hoger ligt dan op de rest van het nationale grondgebied heeft de vallei een geoptimaliseerd wijnbouwklimaat.

De mineraliteit is alomtegenwoordig, met een specificiteit in het noorden van de vallei, in het kanton Grevenmacher, waar de grond bestaat uit dolomietrotsen en kalkmergel met schelpen. In deze sectoren onthullen druivensoorten zoals de Riesling hun vermogen om zich de geheimen van de bodem eigen te maken. De vallei is er smaller en de hellingen zijn er steiler. Het kanton Remich in het zuiden heeft een totaal ander landschap: de vallei wordt breder, de heuvels ronder en de hellingen zachter. In deze sector overheersen keuperformaties en kleimergel. Deze bodem zorgt voor smeuïgere en harmonieuzere wijnen.

De hiërarchische piramide van de Luxemburgse Moezelwijnen bestaat uit 4 niveaus: de kwalificatie "Moselle Luxembourgeoise" (nationaal merk) vormt het basisniveau. Daarna komen de niveaus "Premier Cru" en "Grand Premier Cru". Vanaf dit niveau kan de wijn verkocht worden met vermelding van de plaatsnaam. Ten slotte, helemaal bovenaan de piramide, staan de charterwijnen van de verschillende Luxemburgse verenigingen (vb. Charta Privatwënzer), afkomstig van rendementen van maximaal 60 hectoliter/hectare.

In het assortiment aan druivensoorten, dat zeer divers is, moeten we de groei van de aanplanting van Pinots benadrukken. De oppervlakte van de Pinot Gris is in de afgelopen 20 jaar verdubbeld en die van de Pinot Noir bestrijkt



© Carlo Rinnen

In de Middeleeuwen verspreidde het wijngebied zich over het hele land dankzij de toename van het aantal kloosters en andere religieuze centra. In de loop der eeuwen hebben de klimaatschommelingen de productieoppervlakte geleidelijk beperkt tot de Moezelvallei.

De wijnhandel in Luxemburg bestaat uit drie groepen: onafhankelijke wijnbouwers, een 50-tal (26% van de productie), die zowel de

vandaag een honderdtal hectaren.

De geproduceerde wijnen zijn verdeeld tussen de Auxerrois (15%), zacht, snoeperig en zeer fruitig, de Pinot Blanc (12%), die fruitigheid en mineraliteit combineert, de Pinot Gris (15%), overvloedig en vol, de Pinot Noir (9%), met bij voorrang een expressie van fruit, de Riesling (12%), het vlaggenschip van de Moezel, raszuiver en mineraal, Gewürztraminer, met toetsen van kruiden en rijpe vruchten, en ten slotte, de Rivaner, (26%) en de Elbling (7,5%), die lichte wijnen geeft.

De Crémant de Luxembourg viert binnenkort zijn 25-jarig bestaan. Hij vertegenwoordigt 15% van de productie en alle in Luxemburg geteelde druivensoorten mogen gebruikt worden voor de productie ervan. De appellatie,

ontstaan in 1991, vormt het kwalitatief hoogtepunt van de productie van schuimwijnen in de streek. Ze wordt gekenmerkt door frisheid en elegantie, in een veelheid van stijlen, omdat elk huis zijn eigen assemblages kiest. Net als andere beroemde bruisende producties geven de schuimvorming in de fles tijdens de tweede gisting en de rijping op droesem van minstens 9 maanden karakter en elegantie aan de wijnen.

De Moezelvallei, op slechts enkele steenworpen afstand van ons land, is een prachtige reisbestemming. Naast de heuvelachtige wijnbouwlandschappen en de prachtige uitzichten die de rivierbochten bieden, staat er de bezoeker een gevarieerde productie te wachten die verrast door haar verschillende karakters.

The Luxembourg vineyard: Along the meanders of the Moselle

With just 1,300 hectares of vines, Luxembourg (6th smallest country in the world) cannot claim to be one of the world's great producers. However, its wine growing is historically well anchored. For nearly two thousand years, the Moselle region's hills have offered their steep slopes to courageous vine growers. From Wasserbillig to Schengen (North-South axis), the vineyard extends along the meanders of the River Moselle for nearly 42 kilometres. The latter has been navigable since 1964. It flows peacefully between Germany and Luxembourg, thus announcing the border between the two countries fixed by the Congress of Vienna in 1815. Nestling essentially in the valley, the vineyard's width is barely 300 to 400 metres.

You can cross practically the entire extent of the valley without leaving the trunk road, mainly by skirting the neighbouring Germany. This is an opportunity for the visitor to cross several traditional villages which essentially owe their charm to vine growing.

In the Middle Ages, it covered the entire country thanks to the multiplication of the monasteries and other religious centres. As the centuries have gone by, however, the climatic variations have gradually limited the production

surface to the Moselle Valley alone.

The wine trade in Luxembourg comprises three groups: self-employed vine growers, 50 (26% of the production), at the same time



© Paul Frantzen

Ahn

wine growers, vinificators and vendors of their wines, traders (14% of the production) and finally the Domaines Vinsmoselle cooperative, which accounts for about 60% of the national production. There are 375 wine exploitations in Luxembourg. Only 9 of them are larger than 15 hectares.

Belgium is naturally established as the first country of export for the Luxembourg wines, with no less than 66% of the exported volumes coming into its territory (versus 28% into Germany and 5% into France).

With an average annual rainfall of 725 mm distributed throughout the year and a temperature that is 1 or 2 degrees higher than the rest of the national territory, the valley presents an optimal climate for the vine.

The minerality is found everywhere, with a particularity in the north of the valley, in the Canton of Grevenmacher, where the soil consists of dolomite rocks and limestone shell marls. In those sectors, grape varieties such as the Riesling fully reveal their ability to adapt to the soil's secrets. The valley there is narrower and the slopes are steeper. To the south, the Canton of Remich presents an entirely different landscape: the valley is wider, the hills are rounder and the slopes are gentler. In this sector, it is the Keuper and clay marls which dominate. This soil produces creamier and more harmonious wines.

In the hierarchical pyramid of the wines of the Luxembourg Moselle, there are four levels: The qualification "Moselle Luxembourgeoise" (National Brand) represents the basic level. Then come the "Premier Cru" and "Grand Premier Cru" levels. It is starting from this level that the wine can be sold with a mention of the locality. Lastly, right at the top of the classifica-

tion, come the charter wines of various Luxembourg associations (e.g. Charta Privatwënzer), resulting from yields which may not exceed 60 hectolitres per hectare.

The Crémant de Luxembourg will soon be celebrating its first 25 years of existence. It accounts for 15% of the production and all the grape varieties that are grown in Luxembourg can be used for its production. The Appellation, created in 1991, is the qualitative peak of the region's production of sparkling wines. It is characterised by freshness and elegance, in a multiplicity of styles, each estate choosing its own blends. Like other effervescent productions of great renown, it is the foaming in the bottle during the second fermentation and the fact that it is kept on dregs for a minimum of nine months that give it its pedigree and its elegance.

At only a few furlongs from Belgium, the Moselle Valley constitutes a superb travel destination. In addition to its punctuated wine landscapes and the splendid panoramas offered by the meandering river, it is the discovery of a diversified production with its surprising number of wine types that awaits the visitor.

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.

8 Schumacher-Lethal & Fils "Cuvée Pierre"

Vue: Jolie robe jaune pâle à reflets verdâtres.

Nez: Ouvert et très parfumé, livrant d'intenses arômes de pomme comotée, cake aux fruits et amande verte.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette bouche de grande vinosité livre un grain serré, qui propose d'intenses saveurs de fruits blancs très mûrs, noisette et pâtisserie. La finale, tendue et rafraîchissante, s'exprime davantage sur les agrumes. Un vin complet, qui fait honneur à l'appellation.



9,70 €

 ★★★
16/20

www.schumacher-lethal.lu

14 Häremillen "Grande Cuvée"

Vue: Pâle à or blanc, de bel éclat.

Nez: De grande fraîcheur olfactive, sur d'intenses arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs parfumées.

Bouche: Élégante, l'attaque privilégie l'expression des fruits frais (agrumes, pomme verte). Dès le milieu de bouche, la présence de la minéralité (pierre à fusil) s'impose sans réserve et en finale, les saveurs de fruits secs apportent une légère et délicate amertume rafraîchissante.



9,50 €

 ★★★
15,5/20

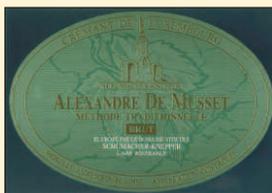
www.haremillen.lu

3 Schumacher-Knepper - Alexandre De Musset

Vue: Robe pâle éclatant.

Nez: De belle finesse dès l'ouverture, ce nez suave associé avec réussite les senteurs de brioche, fruits secs et poire fraîche.

Bouche: De texture délicate et aérienne, cette cuvée friande livre des saveurs d'agrumes, fruits blancs frais (pomme verte) et de fine minéralité. Les dégustateurs apprécient la tension de la finale et le bel équilibre d'ensemble de cette cuvée longiligne.


 ★★★
15/20

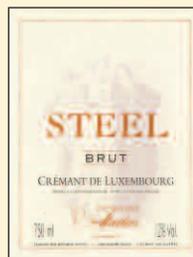
www.cremant.lu

6 Domaine Mathes "Steel"

Vue: Doré éclatant.

Nez: Particulièrement mûr, sur des arômes de fruits blancs au sirop (pêche, poire) et de fleurs suaves (lilas, chèvrefeuille).

Bouche: Une cuvée gourmande, qui s'apparente à une friandise par ses exubérantes saveurs de fruits mûrs et de confiserie. Une touche florale (violette) apparaît en milieu de bouche et la finale, finement biscuitée, se montre très enjôleuse. Un vin bien construit, qui laisse apparaître sa minéralité et les fruits secs en finale.



13,90 €

 ★★★
15/20

www.mathes.lu


Hëttermillen

12 Madame Aly Duhr et Fils "Barrique" 2008

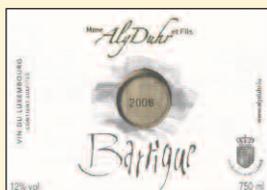
Vue: Jaune doré très intense.

Nez: Associant dès l'ouverture les notes minérales et de fruits secs (noisette, amande), ce nez au caractère affirmé se complète ensuite d'une touche de raisin de corinthe et de térébente.

Bouche: Original, associant une texture très grasse à un caractère minéral (hydrocarbure) appuyé. Une douceur presque sucrée apparaît en finale, dans un ensemble atypique mais plaisant, qui s'exprime davantage sur les fruits secs en finale.

★★

15/20

www.alyduhr.le**3** Schumacher-Knepper 2013 Grand Premier Cru

Vue: Or blanc éclatant et limpide.

Nez: Puissant nez floral à l'ouverture (violette, lilas blanc), évoluant au fil de l'aération vers des senteurs fruitées de grande maturité (pêche, litchi) et une touche de vanille. Engageant!

Bouche: Une friandise! De texture extrêmement suave et délicate, la bouche se montre croquante de fruit (agrumes et fruits blancs frais) et relevée par une délicate acidité bienvenue. Fluide et aérienne, la finale s'exprime sur le bonbon acidulé.

★★★(★)

14,5/20

www.cremant.lu

Gewürztraminer

11 Pundel-Hoffeld "Machtum Gëllebour" 2011 Grand Premier Cru

Vue: Or blanc.

Nez: Premier nez finement épicé (poivre) et de belle fraîcheur. A l'aération, les senteurs de gingembre et citronnelle s'associent harmonieusement.

Bouche: Une friandise!

Le sucre résiduel, présent tout au long de la bouche mais sans excès, apporte une touche de charme et d'onctuosité à un vin enveloppé, généreux en saveurs de pêche blanche et litchi au sirop. La finale se voit relevée par une délicate acidité bienvenue.

9,10 €

★★★

14,5/20

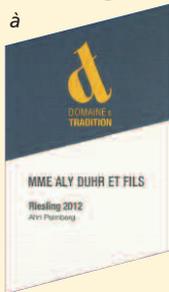
www.pundel-hoffeld.info

12 Madame Aly Duhr "Ahn Palmberg"

Vue: Un beau doré soutenu à nuances paille.

Nez: Particulièrement mûr voire surmûri, ce bouquet livre dès l'ouverture des arômes suaves de fruits au sirop (poire, pêche, abricot). Un registre vanillé complète l'ensemble.

Bouche: Très belle réussite pour ce cru parfaitement construit, dont le sucre résiduel se voit équilibré par une jolie structure acidulée. Tout en équilibre, le milieu de bouche offre de généreuses saveurs de fruits jaunes et exotiques. Longue finale sur l'abricot au sirop.



★★

16/20

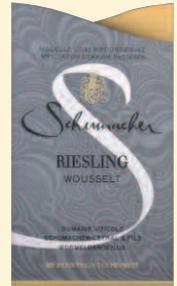
www.alysduhr.lu

8 Domaine Schumacher-Lethal et Fils "Woussel"

Vue: Jaune pâle limpide et brillant.

Nez: A l'ouverture, le registre minéral domine le bouquet. Ensuite, les notes de fruits blancs mûrs s'expriment dans un ensemble très engageant.

Bouche: Attaque vive et nerveuse, s'appuyant sur une structure acidulée très rafraîchissante, apportant du relief à un ensemble qui livre de belles saveurs d'agrumes (mandarine, citron). La finale, tendue et précise, confirme le caractère rectiligne et bien construit de ce vin élégant.



★★★(*)

15,5/20

7,10 €

www.schumacher-lethal.lu

5 Domaine L. R. Kox "Privilège" Remich Primerberg

Vue: Jaune pâle à légères nuances dorées.

Nez: Délicatement floral à l'ouverture, assorti d'une touche minérale de belle élégance. Un bouquet engageant.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru séveux offre une bouche dont la trame se montre assez serrée. Les saveurs d'agrumes et pomme verte s'y expriment librement, dans un ensemble de texture très fine, ponctué d'une finale légèrement citronnée très rafraîchissante.



★★

15,5/20

12,50 €

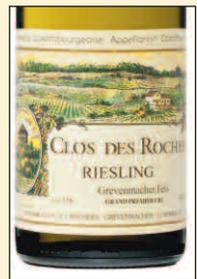
www.domainekox.lu

1 Domaine Clos des Rochers - B. Massard "Grevenmacher Fels"

Vue: Jaune pâle éclatant à nuances sable.

Nez: Les senteurs minérales (silex, pierre à fusil) se mêlent avec harmonie aux arômes rafraîchissants de rhubarbe et groseille verte. Très élégant.

Bouche: Un cru rafraîchissant et tout en dentelle, précis, livrant une bouche sapide et aérienne à la fois, dont les saveurs citronnées se montrent très toniques. La finale présente encore un léger perlant et s'apparente à une confiserie (bonbon acidulé).



★★★

14,5/20



www.bernard-massard.lu www.clos-des-rochers.com



14 Häremillen "Wordelmange Nussbaum" Grand Premier Cru

Vue: Jaune doré limpide et brillant.

Nez: Tonique dès l'ouverture, soulignant les notes d'agrumes frais (citron, mandarine). L'aération complète la gamme par quelques notes florales et subtilement minérales.

Bouche: Bien présent en bouche dès l'attaque, offrant un équilibre acidité/gras appréciable, ce cru racé et élégant s'appuie sur une trame fine et serrée à la fois. On apprécie ses puissantes saveurs d'agrumes et la tension d'une finale persistante.

★★★(★)

9,00 €

15,5/20



www.haremillen.lu

7 Domaine Stronck-Pinnel "Sélection du domaine"

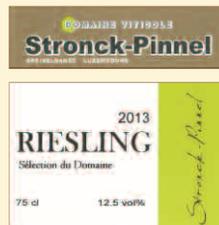
Vue: Jaune pâle, limpide et brillant, à nuances légèrement dorées.

Nez: De douces notes de pêche jaune au sirop et d'abricot envahissent un bouquet qui évoque la pâtisserie à l'aération.

Bouche: Attaque vive et ciselée, séduisant par sa tension et son élégance. Les dégustateurs soulignent l'exubérance des saveurs d'agrumes frais et de minéralité, pour une cuvée très jeune, qui va harmoniser ses qualités d'ici 1 an, ponctuée d'une longue finale racée et très tonique.

★★★(★)

15,5/20



www.stronck-pinnel.lu

7 Domaine Stronck-Pinnel "Deifert"

Vue: Pâle à verdâtre, brillant.

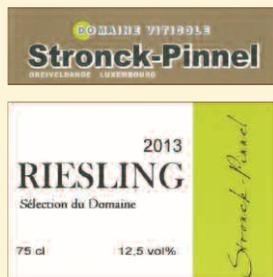
Nez: Extrêmement charmeur par ses parfums de violette, vanille et fleurs blanches suaves, très engageant!

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée ciselée confirme l'impression très parfumée du nez, tout en soulignant un support d'acidité bien présent.

A partir du milieu de bouche, l'équilibre acidité/gras s'impose, tout en livrant une matière fruitée agréable. Beaucoup de finesse.

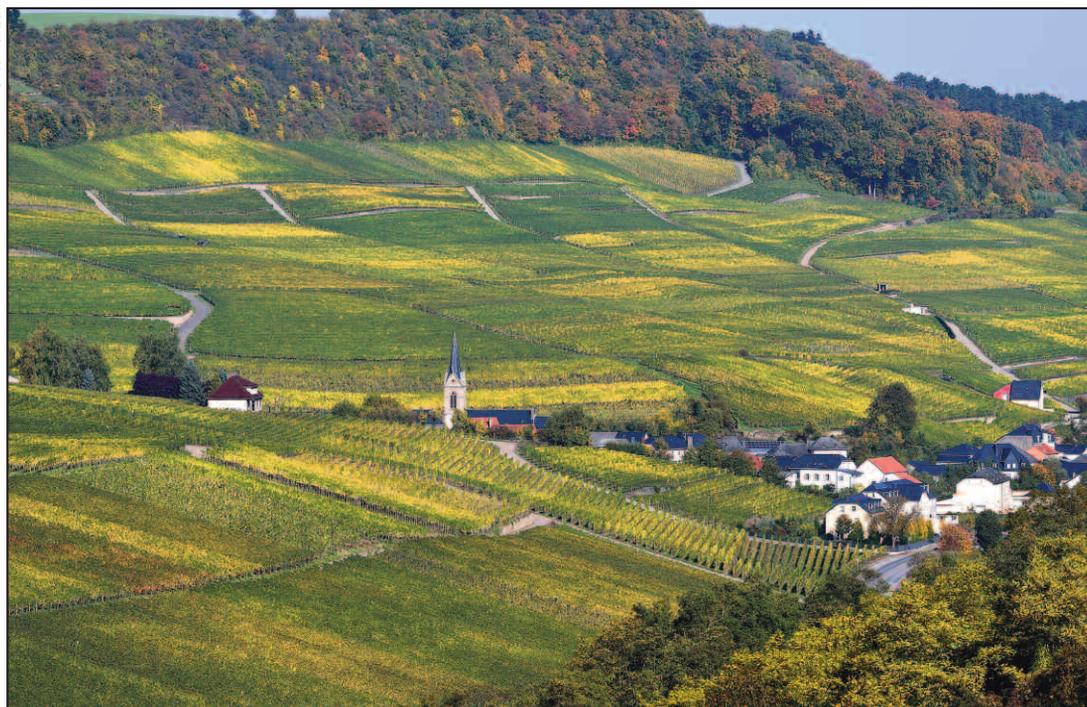
★★

14,5/20



www.stronck-pinnel.lu

© Paul Frantzen



4 Domaine Max-Lahr et Fils "Ahner Goellebour" 2012

Vue: Robe sable de bel éclat.

Nez: Le bouquet livre des arômes de pétale de rose, bourgeon de cassis, rhubarbe et herbe fraîche. Légère touche iodée à l'aération.

Bouche: De grande pureté, ne cédant pas à la facilité, ce cru profond et longiligne offre une très belle tension en bouche. Les dégustateurs apprécient la complémentarité des saveurs d'agrumes (pamplemousse) et de groseille blanche. Un cru ambitieux, racé, très distingué et persistant en finale.

★★★(*)

15,5/20



www.max-lahr.lu

9 Schlink "Arômes et Couleurs" Ongkaf 2012

Vue: Jolie robe bouton d'or.

Nez: Premier nez sur l'hydrocarbure (pétrole) et le silex.

Bouche: Attaque fine et acidulée, confirmant d'emblée le caractère minéral du bouquet. Le registre des agrumes s'exprime librement dans un ensemble concentré et séveux qui reflète son terroir et son cépage.

La finale, racée et longiligne, séduit par sa fraîcheur et une grande finesse de texture.

Sa longueur et sa précision se voient soulignées par les dégustateurs.

★★★(*)

15,5/20



www.caves-schlink.lu

6 Domaine Mathes "Wordelmange Wousselt" 2012

Vue: Or blanc à translucide, éclatant.

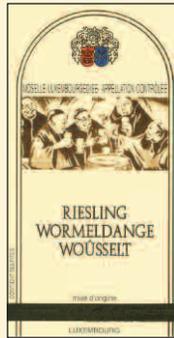
Nez: Quelque peu réservé, livrant de subtiles touches florales et de confiserie.

Bouche: Bien construite, cette bouche savoureuse et rafraîchissante séduit par son équilibre acidité/gras et la fraîcheur de ses saveurs de fruits frais (agrumes et fruits blancs). Fluide et de texture souple, la finale maintient la fraîcheur tout en enveloppant la bouche. Un cru convivial.

★★★

9,60 €

14,5/20



www.mathes.lu

15 Domaine Steinmetz-Jungers "Wordelmange Koepchen" 2011

Vue: Très pâle à or blanc.

Nez: Le premier nez exprime sans réserve d'intenses notes minérales (silex, hydrocarbure), mêlées aux arômes d'agrumes (pamplemousse, citron).

Bouche: Ce cru ambitieux offre une magnifique lecture du terroir et du cépage. La minéralité se confirme, associée à un registre d'agrumes bien présent. Un vin de gastronomie, dont le parfait équilibre et la densité de matière ont conquis les dégustateurs.

★★★(*)

16,5/20



10 Caves Berna "Göllebour" 2011 Grand 1^{er} Cru

Vue: Jaune pâle à nuances verdâtres.

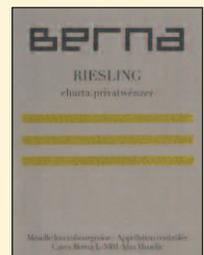
Nez: La personnalité minérale s'exprime avec délicatesse dans ce nez fin et rafraîchissant, qui livre aussi des notes florales et d'amande douce.

Bouche: Cette bouche suave et profonde révèle ambition et complexité. Les dégustateurs soulignent le charme et la concentration d'un vin de belle maturité, qui évoque les fruits blancs (pêche, poire), équilibré par un support d'acidité parfaitement dosé. La finale, suave, souligne une délicate pointe de sucre résiduel.

★★★

16,50 €

16/20



www.cavesberna.lu



© Paul Frenzen

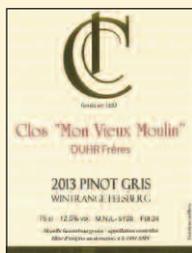
13 Clos Mon Vieux Moulin - Duhr Frères "Wintrange Felsberg"

Vue: Pâle éclatant, léger perlant au service.

Nez: Une friandise olfactive, qui associe dans une grande douceur les parfums de fleurs blanches et de vanille, et les arômes de bonbons aux fruits.

Bouche: L'entrée de bouche, tendue et très tonique, s'appuie sur une jolie acidité, confirmée par les saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Ce cru séveux et racé impose une grande élégance; il est paré pour la gastronomie. Très longue finale acidulée sur la pomme verte.

★★★(★)
16/20



www.duhrfreres.lu

9 Domaine Schlink "Arômes et Couleurs" Machtum Ongkaf

Vue: Jolie robe sable.

Nez: Parfumé et enchanteur dès l'ouverture, ce puissant bouquet vanillé s'assortit de notes florales insistantes (chèvre-feuille, lilas blanc, tilleul).

Bouche: Entrée de bouche élégante et de texture serrée, révélant une concentration appréciable. Tonique et rafraîchissante, cette cuvée livre de beaux arômes d'agrumes, dans un ensemble concentré et suave, porté par une jolie acidité omniprésente. Un cru longiligne et persistant.

★★★(★)
15,5/20



www.caves-schlink.lu

1 Domaine Thill - Bernard Massard - "Château de Schengen"

Vue: Jaune pâle éclatant et limpide.

Nez: Complexe et profond, associant une subtile minéralité aux arômes d'épices douces (cannelle) et de fruits jaunes.

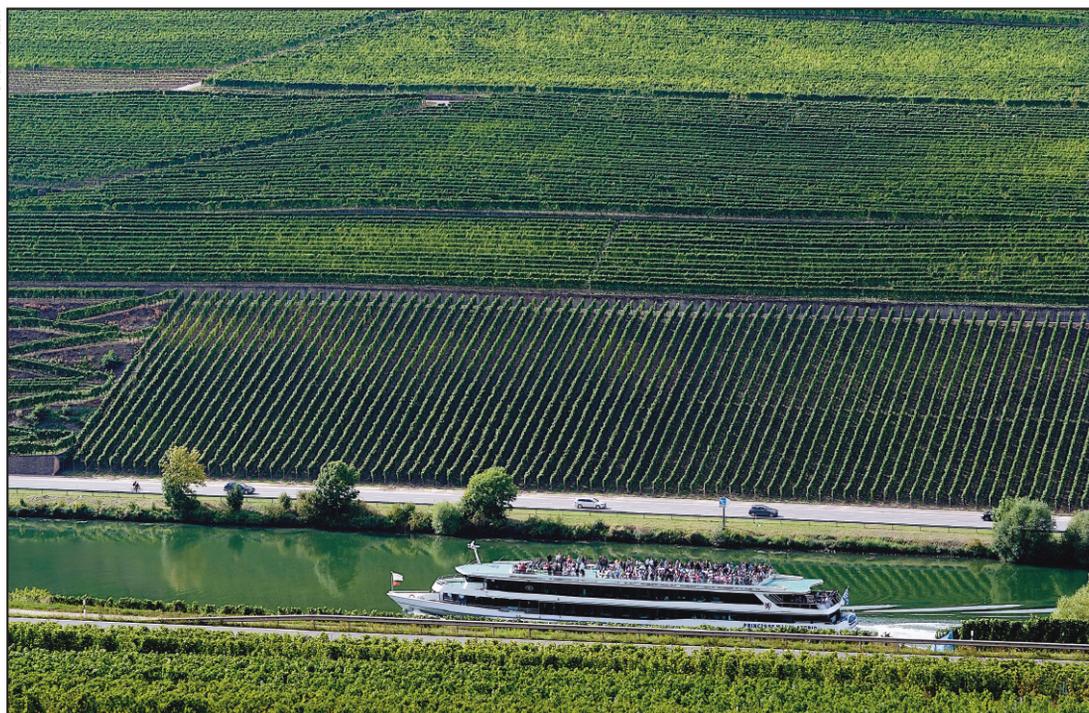
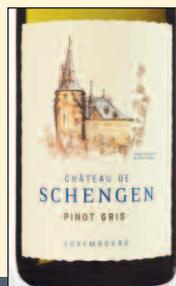
Bouche: Dans un registre minéral appuyé à l'attaque, ce vin rectiligne se complète en milieu de bouche d'une touche de fruits secs (amande). Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras et le lien au sol de ce cru racé, à la personnalité affirmée, ponctué d'une longue finale sur les fruits secs.



★★
15/20

www.bernard-massard.lu

www.chateau-de-schengen.com



10

Caves Berna "Vogelsang"

Vue: Jolie robe Jaune de Naples.

Nez: Expressif et charmeur, de belle complexité, mêlant les notes de poire mûre et amandes douces au registre de la pâtisserie (millefeuille). Engageant!

Bouche: Doté d'un parfait équilibre acidité/gras, cette cuvée ambitieuse a séduit les dégustateurs par sa suavité, le croquant de son fruité généreux (agrumes mûrs, pomme verte), et la délicatesse de son grain. L'ensemble, racé, se voit ponctué d'une longue finale sur le bonbon acidulé.



9,70 €

★★★(*)
15,5/20

www.cavesberna.lu

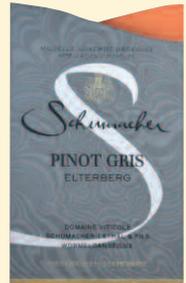
8

Domaine Schumacher-Lethal "Elterberg"

Vue: Or blanc translucide, perlé au service.

Nez: Vif et aérien par ses notes de pamplemousse, herbe fraîche et rhubarbe. Notes plus douces de pâtisserie à l'aération.

Bouche: Privilégiant ouvertement le charme de la vivacité et de la fraîcheur des agrumes, ce cru équilibré livre une texture rectiligne et tonique, appréciée pour sa franchise. Les saveurs de bonbons acidulés (lime, pomme verte) dominent une finale tendue, agréablement persistante. Un cru bien construit.

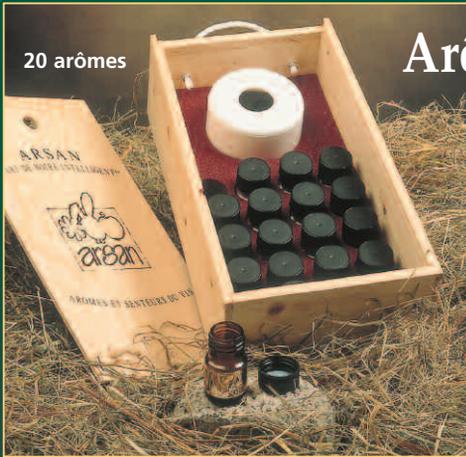


9,00 €

★★★(*)
15/20

www.schumacher-lethal.lu

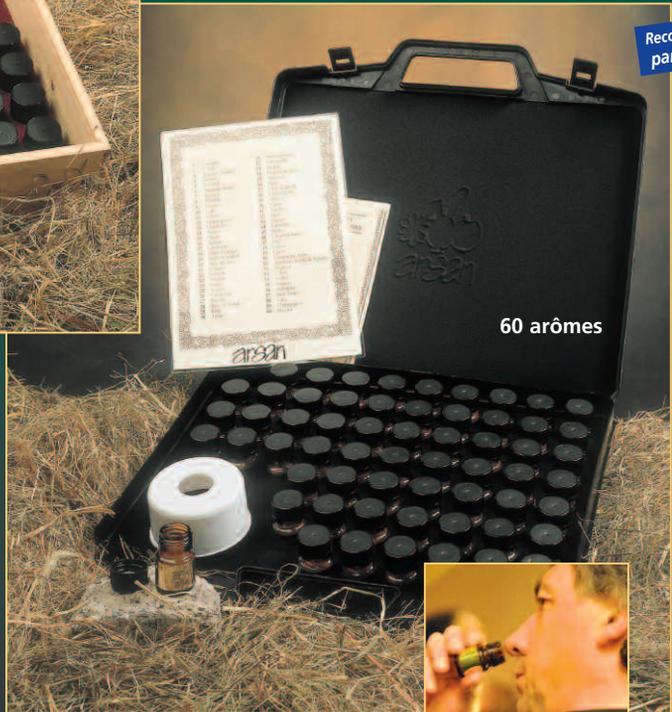
20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

Recommandé par V.T.A.

60 arômes



OZIE

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

2 Caves Legill "Schengen Markusberg" Grand 1^{er} Cru 2013

Vue: Très pâle à or blanc, de grand éclat.

Nez: Extrêmement charmeur par ses senteurs floraux (violette, lilas blanc) et de confiserie (bonbons aux fruits blancs - pomme, poire). Engageant et tout en douceur!

Bouche: Gourmande, la bouche séduit par d'intenses saveurs de fruits frais et son grain serré. On apprécie le volume de l'ensemble, l'implication de la minéralité en finale et le remarquable équilibre de cette cuvée très savoureuse et surtout, de grande tonicité.



8,00 € ★★★☆☆
15,5/20

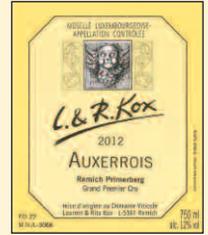
www.legill.lu

5 L. & R. Kox "Remich Primerberg" Grand 1^{er} Cru 2013

Vue: Très jolie robe jaune doré de belle brillance.

Nez: Joliment parfumé, soulignant des arômes floraux suaves (chèvrefeuille, lilas), qui s'associent avec harmonie aux senteurs de fruits blancs au sirop (poire).

Bouche: Attaque vive et séveuse, sur un léger perlant, suivie d'un milieu de bouche généreux en saveurs fruitées (pomme, poire), de texture assez grasse et enveloppée. Ce vin gourmand se montre agréablement persistant et longiligne en finale.



6,83 € ★★★☆☆
14,5/20

www.domainekox.lu

Autres vins

16 Caves Gloden - Riesling moelleux "Coteaux de Schengen" 2012

Vue: Pâle éclatant à légères nuances dorées.

Nez: Des notes parfumées de fruits blancs frais et d'agrumes se livrent d'emblée, relayées par un registre floral bien présent.

Bouche: Les dégustateurs soulignent le bel équilibre de cette cuvée qui voit la typicité acidulée de son cépage s'associer harmonieusement au sucre résiduel. Les saveurs de fruits au sirop et de confiserie s'expriment de concert, dans un ensemble gourmand, ponctué d'une finale subtilement acidulée.



8,00 € ★★★☆☆
32g/L 15/20

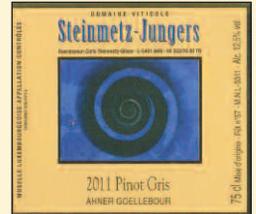
www.vin-gloden.lu

15 Steinmetz-Jungers - Pinot Gris "Ahner Goellebour" 2011

Vue: Jaune éclatant à reflets dorés.

Nez: Belle maturité pour ce nez charmeur, qui associe les arômes de fruits au sirop (pêche, poire), à une fine touche épicée et minérale.

Bouche: De texture souple et tendre, l'entrée de bouche annonce un vin équilibré, friand, privilégiant le charme des saveurs de fruits blancs et d'une marque minérale (pierre à fusil) typée. Une bouche agréablement concentrée, rafraîchissante, ponctuée par une finale acidulée citronnée et persistante.



11,00 € ★★★☆☆
15/20

12 Madame Aly Duhr & Fils - Pinot Noir "Barrique" 2011

Vue: Robe cerise moyenne concentrée, en début d'évolution.

Nez: Les arômes de fruits cuits (fraise, cerise, prune) envahissent le premier nez, relayés par une touche minérale bien présente et une fine note de tabac blond.

Bouche: De texture très douce, cette cuvée aux tanins lissés étonne par son gras très présent, le charme de ses saveurs de fruits rouges confiturés et sa finale ample et presque crémeuse. Une gourmandise!



★★★☆☆ 15/20

www.alysduhr.lu

Wine for any time of the day, the Auxerrois goes more particularly with egg dishes and with hard cheese with rind, such as Emmenthaler, Hollande and Port-Salut.

The Gewürztraminer will be marvellous with a dessert, some foie gras or some fermented cheese. The Pinot Gris has the particularity of being able to go with meat such as rolled veal, cockerel with the fresh herbs, and simmered beef,... the Pinot Noir will extend this register to red roast meat and to small game.

As for the Crémants, they are highly versatile. Among the options which guarantee a success, we find, in addition to the aperitif, Moselle toast, Riesling pâté, snails and Luxembourg tortilla. The desserts are not one down on them, with white fruit tarts and sorbets.

- 1 Caves Bernard Massard :**
22, Route du Vin - 6794 Grevenmacher
Tél: +352/75.05.45.228/229 - Fax: +352/75.05.45.280
info@bernard-massard.lu *Vasco à Ternat*
- 2 Caves Legill :**
27, Route du Vin - 5445 Schengen
Tél: +352/23.66.40.38 - Fax: +352/23.60.90.97
plegill@pt.lu
- 3 Domaine Viticole Schumacher-Knepper :**
28, Route du Vin - 5495 Wintrange
Tél: +352/23.60.45 - Fax: +352/23.66.48.03
contact@schumacher-knepper.lu
Daune-Habaru à Bellefontaine • Recherche distributeurs
- 4 Domaine Viticole Max-Lahr et Fils :**
6, Rue des Vignes - 5401 Ahn
Tél: +352/76.84.11 - +352/76.00.99 - Fax: +352/26.74.72.44
rmax@pt.lu *Recherche distributeurs*
- 5 Domaine Viticole Laurent et Rita Kox :**
6A, Rue des Prés - 5561 Remich
Tél: +352/23.69.84.94 - Fax: +352/23.69.81.01 - kox@pt.lu
- 6 Domaine Mathes :**
73, Rue Principale - 5480 Wormeldange
Tél: +352/76.93.93 - Fax: +352/76.93.90
info@mathes.lu
- 7 Domaine Viticole Stronck-Pinnel :**
5, Azengen - 5427 Greiveldange
Tél: +352/23.66.93.01 - Fax: +352/23.69.89.88
info@stronck-pinnel.lu *Recherche Distributeurs*
- 8 Domaine Viticole Schumacher-Lethal & Fils :**
117, Route du Vin - 5481 Wormeldange
Tél: +352/76.01.34 ou +365/26.74.76.90
Fax: +352/76.85.04 ou +352/26.74.76.91
contact@schumacher-lethal.lu
- 9 Schlink Domaine Viticole :**
1, Rue de L'Eglise - 6841 Machtum - Tél: +352/75.84.68
Fax: +352/75.92.62 - info@caves-schlink.lu
- 10 Caves Berna :**
7, Rue de la Résistance - 5401 Ahn
Tél: +352/76.02.08 - Fax: +352/76.93.28
info@cavesberna.lu
- 11 Domaine Viticole Pundel-Hoffeld :**
6, Rue de l'Eglise - 6841 Machtum
Tél: +352/75.02.76 - Fax: +352/75.94.95
cpundel@pt.lu
- 12 Madame Aly Duhr et Fils**
9, rue Aly Duhr - 5401 Ahn
Tél: +352/76.00.43 - Fax: +352/76.05.70
info@alyduhr.lu *Recherche Distributeurs*
- 13 Clos Mon Vieux Moulin - Duhr Frères :**
25, Rue de Niederdonven - 5401 Ahn
Tél: +352/76.07.46 - Fax: +352/76.85.13
frankduhr@gmail.com *Recherche Distributeurs*
- 14 Häremillen :**
29, Am Schank - 5419 Ehnen - Tél: +352/76.84.36
Fax: +352/76.91.93 - info@harenmillen.lu *Recherche dist.*
- 15 Domaine Viticole Steinmetz-Jungers :**
7, Rue de Niederdonven - 5401 Ahn
Tél: +352/76.00.70 - Fax: +352/26.74.71.90
domaine.steinmetz@gmail.com
- 16 Caves Gloden - Domaine Viticole Lucien Gloden :**
29-30 Route du Vin - 5445 Schengen
Tél: +352/26.66.57.04 - Fax: +352/23.60.90.04
luciengloden@pt.lu

Vin de tous les moments de la journée, l'auxerrois accompagne plus particulièrement les plats aux oeufs et les fromages à croûte résistante, comme l'emmenthal, le hollandaise, le Port-Salut. Le gewürztraminer sera merveilleux avec un dessert, du foie gras ou des fromages fermentés. Le pinot blanc et le riesling sont de parfaits complices des poissons de rivière et des crustacés mais aussi des plateaux de fruits de mer. On citera, entre autres, les crêpes au saumon, les écrevisses grillées ou en sauce homardine, le sandre ou le brochet au beurre blanc. Le pinot gris présente la particularité de pouvoir s'accorder avec les viandes telles que les roulades de veau, le coquelet aux fines herbes, le bœuf mijoté, ... Le pinot noir étendra ce registre aux viandes rouges grillées et aux petits gibiers. Quant aux crémants, leur polyvalence est grande. Parmi les options qui garantissent une réussite, nous retrouvons, outre l'apéritif, le toast mosellan, le pâté au riesling, les bouchées à l'escargot et la tortilla luxembourgeoise. Les desserts ne sont pas en reste avec les tartes aux fruits, sorbets et glaces.

Als wijn voor alle momenten van de dag wordt de Auxerrois in het bijzonder gereserveerd bij eiergerechten en kazen met een harde korst, zoals emmentaler, Hollandse kaas en Port-Salut. De Gewürztraminer smaakt heerlijk bij een dessert, bij ganzenlever of bij schimmelkazen. De Pinot Blanc en de Riesling zijn perfecte tafelenoten van riviervis en schaaldieren, maar ook van gerechten met zeevruchten, zoals pannenkoeken met zalm, gegrilde kreeft of in zoekreeftensaus, snoekbaars of snoek met witte boter. De Pinot Gris vertoont de bijzonderheid harmonisch samen te gaan met vlees zoals kalfsrollade, haantje met fijne kruiden, gestoofd rundvlees... De Pinot Noir zal dit register uitbreiden tot gegrild rood vlees en klein wild. Bij de Crémants is de veelzijdigheid groot. Bij de opties die succes garanderen, vinden we, naast het aperitief, Moezeltoast, vleespastei met Riesling, pasteitjes met slakken en Luxemburgse tortilla. De desserts doen hier niet voor onder: taarten met witte vruchten, sorbets en ijs.

Cabardès, une appellation sous influences...

C'est au II^e siècle avant J.-C. qu'il faut remonter pour situer l'apparition de la vigne dans la région, apportée par les marchands grecs. Dans la foulée de l'influence romaine, ce sont les moines qui, au Moyen-Âge, assurent le développement du vignoble. Citons les abbayes de Lagrasse, Caunes-Minervois, Fontfroide et Saint-Hilaire.

Cabardès, jeune appellation reconnue en AOC en 1999, est un tableau devant lequel on aime s'attarder. Adossé dans sa partie nord au célèbre massif de la Montagne Noire, dont le point culminant est le Pic de Nore (1211 mètres), ce pays sauvage flirte avec la douceur atlantique et la chaleur méditerranéenne. Orienté vers la vallée de l'Aude, il offre une vue magistrale sur le massif pyrénéen et se dissémine entre collines et plaines dans sa partie méridionale, entre les rivières de la Dure, de l'Orbiel et de La Clamoux.

Sur les douces pentes de la montagne, à portée de bouchon (10 km) de la Cité de Carcassonne, le vignoble et ses terroirs s'étagent entre 100 et 350 mètres d'altitude. Entourées de landes et de bruyères, de châtaigneraies et de garrigues, les vignes s'enracinent sur un sol minéral, qui souligne les typicités géologiques granitiques et calcaires.

Tout se présente comme si ce terroir original était un point de rencontre entre diverses influences. Entre vent d'Est et vents d'Ouest, entre Languedoc-Roussillon et Sud-Ouest, entre soleil méditerranéen et fraîcheur de l'Aquitaine, Cabardès brouille également les pistes avec son encépagement pour le moins singulier.

C'est la seule appellation à pouvoir marier minimum 40% (max. 60%) de cépages atlantiques (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) avec la même proportion de cépages méditerranéens (syrah et grenache). Et comme le Sud-Ouest n'est pas éloigné, on retrouve pour l'appoint éventuel le cot (malbec) et le fer servadou (20% Maximum)...

De tous ces contrastes et dualités naît une complémentarité complice, qui donne naissance à des vins originaux et complexes, dignes reflets de la diversité de leurs origines. Cinq caves coopératives et 21 caves particulières se partagent la production d'une appellation de taille modeste pour la région avec ses 550 hectares, répartis sur 18 communes.

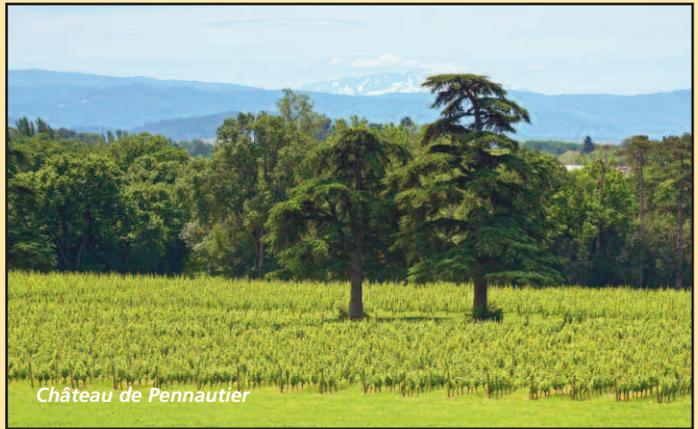
Les différents terroirs de coteaux exposés vers le sud et sur les contreforts de la Montagne Noire sont composés de sols peu fertiles, adaptés à une production de qualité à faibles rendements (terrasses du quaternaire, calcaires divers, schistes et gneiss).

Les vins, rouges essentiellement, sont le reflet des différentes influences. A la fois mûrs et dotés d'un beau gras, ils présentent de solides structures. Tout dans ces dégustations rappelle les dualités variétales, de climats et de terroirs. L'équilibre entre ces influences se retrouve en bouche, dans le mariage réussi entre les fruits rouges, la finesse et la vivacité des cépages atlantiques et la richesse et la douce profondeur des cépages



méditerranéens. Cassis, cerise noire, violette, réglisse, garrigue, cuir,... La palette de saveurs est extrêmement variée.

Voici donc une appellation tout en contrastes, extrêmement originale, qui combat avec talent l'idée réductrice qui enferme de grands cépages dans une zone de production limitée à une région. Une très belle image de la diversité languedocienne.



Cabardès, een appellation onder invloeden...

We moeten teruggaan tot de 2e eeuw vóór Christus om de komst in de streek te situeren van de wijnstok, die werd meegebracht door de Griekse handelaars. In het kielzog van de Romeinse invloed zorgden de monniken in de Middeleeuwen voor de ontwikkeling van het wijngebied. Zo onder meer de abdijen van Lagrasse, Caunes-Minervois, Fontfroide en Saint-Hilaire.

Cabardès, jonge appellation die als AOC erkend is in 1999, is een tafereel waarbij wij graag blijven stilstaan. In het noordelijke deel leunend tegen het beroemde Montagne Noire-massief, waarvan het hoogste punt de Pic de Nore (1211 meter) is, flirt dit woeste land met Atlantische zachtheid en mediterrane warmte. Gericht naar de vallei van de Aude biedt het een indrukwekkend uitzicht op de Pyreneeën en verspreidt zich tussen heuvels en vlaktes in het zuidelijke deel, tussen de rivieren Dure, Orbiel en La Clamoux.

Op de zachte hellingen van de berg, op een steenworp (10 km) van de stad Carcassonne, loopt het wijngebied met zijn bodems terrasgewijs op tussen 100 en 350 meter hoogte. Omringd door heidevelden en heide, kastanjabossen en kreupelhout, zijn de wijnstokken geworteld in een minerale bodem, die het geologische graniet- en kalksteenkarakter versterkt.

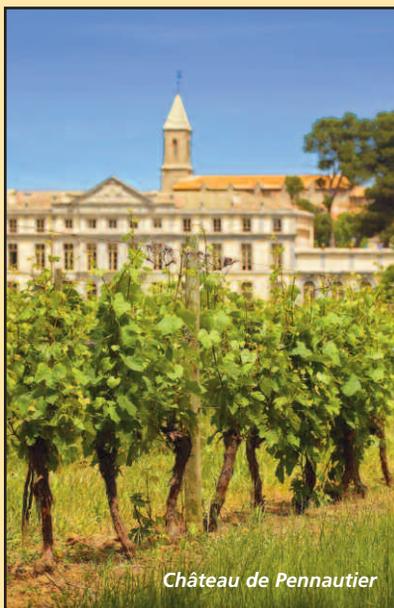
Alles ziet eruit alsof dit originele land

een ontmoetingsplaats was van verschillende invloeden. Tussen oosten- en westenwinden, tussen Languedoc-Roussillon en het Zuidwesten, tussen mediterrane zon en frisheid van Aquitaine, scheidt Cabardès ook verwarring met zijn op zijn minst uitzonderlijk assortiment aan wijnstoksoorten.

Dit is de enige appellation die in staat is om minimaal 40% (max. 60%) aan Atlantische druivenrassen (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) te combineren met hetzelfde aandeel van mediterrane rassen (Syrah en Grenache). En daar het Zuidwesten niet veraf is, worden deze eventueel nog aangevuld met de Côt (Malbec) en de Fer Servadou (max. 20%)...

Uit al deze contrasten en dualiteiten ontstaat een bevorderlijke complementariteit, die het leven schenkt aan originele en complexe wijnen, een waardige weerspiegeling van de diversiteit van hun herkomst. Vijf coöperatieve kelders en 21 particuliere kelders delen de productie van een appellation van bescheiden omvang voor de streek, met 550 hectaren, verdeeld over 18 gemeenten. De verschillende bodems van de naar het zuiden gerichte hellingen en op de uitlopers van de Montagne Noire bestaan uit weinig vruchtbare gronden, geschikt voor een kwaliteitsproductie met lage rendementen (quartaire terrassen, diverse kalkgesteenten, leisteen en gneis).

De wijnen, uitsluitend rode, weerspiegelen de verschillende invloeden. Zowel rijp als begiftigd met een mooie taatheid vertonen ze een stevige structuur. Alles in deze degustaties herinnert aan de dualiteit in variëteiten, klimaat en bodems. Het evenwicht tussen deze invloeden is terug te vinden in de mond, in de geslaagde harmonie tussen de smaak van rode vruchten, de finesse en de levendigheid van de



Château de Pennautier

Atlantische druivensoorten en de rijkdom en de zachte diepte van de mediterrane druivensoorten. Zwarte bes, zwarte kers, viooltje, zoethout, kreupelhout, leder... Het smaakpalet is buitengewoon verscheiden.

Dit is dus een buitengewoon originele, contrastrijke appellation die de simplistische opvatting om grote druivensoorten op te sluiten in een productiezone die beperkt is tot een streek, talentvol bestrijdt. Een zeer mooi voorbeeld van de diversiteit van de Languedoc.

Cabardès, an appellation under influences...

One has to go back to the 2nd century BC in order to locate the appearance of the vine in the region, brought by Greek merchants. Following on the Roman influence, it was the monks who, in the Middle Ages, ensured the development of the vineyard. We would mention the abbeys of Lagrasse, Caunes-Minervois, Fontfroide and Saint-Hilaire.

Cabardès, a young Appellation recognized as an AOC in 1999, is a picture in front of which one likes to dally. Backed in its northern part by the famous massif of the Montagne Noire, whose summit is the Pic de

Nore (1,211 metres), this wild country flirts with the Atlantic gentleness and the Mediterranean heat. Oriented towards the Aude Valley, it offers a majestic view of the Pyrenean range and is disseminated between hills and plains in its southern part, between the rivers of the Dure, the Orbiel and the La Clamoux.

On the gentle slopes of the mountain, within reach (10 km) of the City of Carcassonne, the vineyard and its soils extend between 100 and 350 metres of altitude. Surrounded by moors and heaths, chestnut groves and scrublands, the vines are rooted in mineral soil, which underlines the granitic and limestone geological typicalities.

Everything comes across as though this original soil was a meeting point between various influences. Between the East wind and the West wind, between Languedoc-Roussillon and the South-West, between the Mediterranean sun and the freshness of Aquitaine, Cabardès also



Vignoble d'Altitude - Maison Lorgèril

clouds the issue with its vineyards' vines that are at the very least remarkable.

It is the only Appellation that can marry a minimum of 40% (max. 60%) of Atlantic grape varieties (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) with the same proportion of Mediterranean ones (Syrah and Grenache). And as the South-West is not far away, one finds for a possible supplement the Cot (Malbec) and the Fer Servadou (20% Maximum)...

These various contrasts and dualities create a complicit complementarity, giving rise to original and complex wines, worthy reflections of the diversity of their origins. Five cooperative wine cellars and 21 individual ones share the production of a modest appellation for the region, with its 550 hectares, distributed over 18 communes.

The different soils of the slopes exposed to the south and of the foothills of the Montagne Noire are fairly infertile, adapted to a production of low-yield quality (terraces of the Quaternary period, and

various forms of limestone, schist and gneiss).

The wines, only red, are a reflection of the various influences. At the same time ripe and equipped with a lovely fattiness, they present solid structures. Everything in these tastings recalls the varietal dualities, of climates and soils. The balance between these influences is found in the mouth, in the successful marriage between the red fruit, the smoothness and the vivacity of the Atlantic grape varieties and the richness and the soft depth of the Mediterranean ones. Blackcurrant, black cherry, violet, liquorice, scrubland, leather,... The pallet of flavours is extremely varied.

This therefore is an appellation that is full of contrasts, extremely original, skilfully fighting the simplistic idea which imprisons the great grape varieties within a production area limited to a particular region. A very beautiful image of Languedocien diversity.

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 **voorradiig**, 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.



Terra Vitis

SY: syrah - GR: grenache - CS: cabernet sauvignon - CF: cabernet franc - ME: merlot - CO: cot

10 Domaine Loupia "Tradition"



Vue: Robe profonde, cerise intense.
Nez: Premier nez intensément fruité (baies noires au sirop), associé à un boisé noble et parfaitement dosé. Un bouquet très engageant.

Bouche: Superbe tension en bouche pour ce cru ambitieux et racé, qui voit sa densité de matière fruitée (myrtille, cerise, mûre) soutenue par une charpente tannique jeune et très élégante. Un parfait équilibre est souligné par des dégustateurs sous le charme de la suavité d'une finale riche et opulente mais sans excès.



(2014-17) SY:40 - ME:50 - CS:10

★★★
16,5/20

www.domaineloupia.com

9 Domaine de Cazaban



Vue: Superbe robe rubis grenat profond, au disque fermé.

Nez: Très engageant et de belle typicité, sur des notes épicées (genièvre, poivre) et fruitées (mûre sauvage), qui se mêlent à un registre minéral insistant. Très parfumé.

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette bouche veloutée s'impose à l'attaque par son gras et un registre fruité de grande maturité. Une délicate acidité soutient l'ensemble et la finale, persistante, gagne en caractère par son registre épicé.



(2014-17) SY:40 - ME:60

★★★
16/20

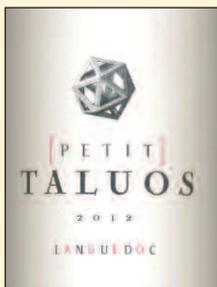
www.domainedecazaban.com

5 Domaine Taluos "Petit Taluos"

Vue: Un beau carminé intense, de bel éclat.

Nez: Particulièrement charmeur par la parfaite complémentarité de ses senteurs de d'épices, minéralité et baies noires sauvages.

Bouche: Dotée d'un bon équilibre acidité/gras, cette cuvée tonique livre un fruité expressif (sureau, griotte, mûre), enveloppé de tanins bien dosés et partiellement assagis. On y apprécie le volume en bouche et l'étoffe d'une finale persistante et douceuse.



7,00 € (2014-16) SY:60 - CS:30 - ME:10

★★★
15,5/20

www.domainetaluos.fr

10 Domaine Loupia



Vue: Jolie robe carminée à reflets grenat.

Nez: Un lien minéral (cuir, humus) s'exprime d'emblée, rejoint par les senteurs de fruits noirs confiturés.

Bouche: Une cuvée charnue, gourmande, offrant dès l'attaque un fruité intense et de belle maturité, relevé par un support d'acidité bien présent. La finale présente un grain assez serré et voit ses saveurs de petites baies noires acidulées rejointes par les épices. Un cru tonique et très franc.



(2014-16) SY:40 - ME:60

★★★
15/20

www.domaineloupia.com



7 Château de Pennautier "L'Esprit de Pennautier"

Vue: Robe profonde, rubis intense au disque presque fermé, légèrement évolué.

Nez: Séduisant et complexe, par la complémentarité de ses arômes fruités presque macérés (griotte, prune, figue), enveloppés de subtiles notes boisées.

Bouche: Un cru de haut rang, qui fait honneur à son appellation par son ambition et son équilibre. Les fruits noirs et épices se livrent de concert, dans un ensemble doté d'un beau gras et ponctué d'une longue finale tonique.



  (2014-18) SY:40 - ME:40 - CS:20 **17,5/20** ★★★(★)

www.lorgeril.com

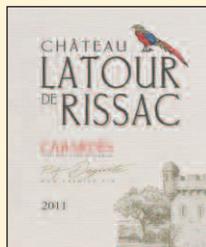
6 Château Latour de Rissac



Vue: Carminé éclatant et concentré de belle jeunesse encore.

Nez: D'emblée, les notes de baies noires au sirop s'imposent naturellement (myrtille, mûre), agrémentées d'une touche lactique et de réglisse.

Bouche: Ce cru s'appuie sur une solide charpente et une trame serrée, qui gagent d'un beau potentiel. Les saveurs de petites baies noires acidulées et de réglisse se complètent harmonieusement. Finale de grande franchise, précise et persistante.



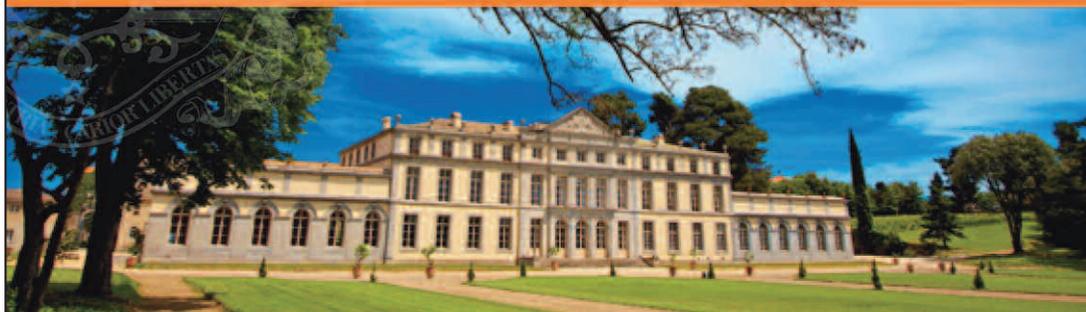
  (14-17) SY:40 - ME:20 - GR:20 - CS:10 - CF:10 **16,5/20** ★★★

www.pierredegroote.com

5 M N. FROM THE AIRPORT, ON THE WAY TO TOULOUSE

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

Restaurant - Bar à vin - Visites - Gîtes - B&B
Séminaires - Evènements - Vignobles



Restaurant - Bar à vin



Gîtes - B&B



Visites



Evènements



Séminaires



CARCASSONNE - SUD DE FRANCE

www.lorgeril.com - contact@chateaudepennautier.com

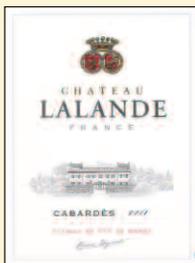
Restaurant, bar à vin : 04 68 25 63 48 - Gîtes, B&B, visites, séminaires : 04 68 72 76 96

6 Château Lalande

Vue: Splendide robe rubis carminé éclatant, sans évolution.

Nez: Complexe, profond et de grande franchise, associant les notes d'épices orientales, minéralité et fruits compotés (figue, prune).

Bouche: On croque le fruit mûr dès l'attaque, dans un ensemble savoureux et extrêmement doux en texture, qui privilégie l'intensité fruitée (cerise, fraise, framboise confiturées). L'équilibre est apporté par une jolie acidité bien présente et la finale, noble et persistante, se montre presque fondue.



  (14-16) **SY:30 - CS:35 - ME:20 - GR:15** **16/20** ★★★

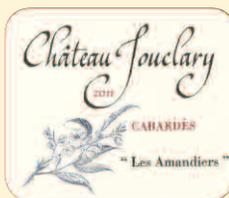
www.pierredegroote.com

3 Château Jouclary "Les Amandiers"

Vue: Robe cerise intense, au disque à reflets d'évolution.

Nez: Un registre tertiaire s'affirme d'emblée (cuir, humus), assorti d'une touche d'épices douces et de caramel. Le fruit macéré complète l'ensemble.

Bouche: Cette cuvée racée et de texture élégante conjugue les qualités d'un vin solidement construit, doté d'une ossature imposante et celles d'une cuvée sudiste, chaleureuse et généreuse en saveurs fruitées (cerise, prune) et épicées. La finale, presque fondue, séduit par sa densité sa longueur.



  (2014-17) **ME:60 - SY:20 - GR:20** **15,5/20** ★★★

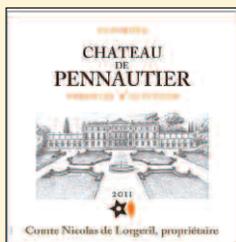
www.chateaujouclary.over-blog.com

7 Château de Pennautier "Terroir d'Altitude"

Vue: Rubis profond au disque tuilé.

Nez: Un ensemble olfactif très engageant, mêlant les arômes de cerise et fraise confiturées aux notes finement minérales et réglissées.

Bouche: L'ambition de ce cru sérieux et racé se révèle dès l'attaque. La trame serrée n'a d'égal que la vivacité de tanins nobles et l'expression fruitée (griotte, prune) voit sa maturité équilibrée par un support d'acidité bien présent. Finale intense, étonnant son registre aux épices.



  (2014-17) **SY:30 - ME:20 - CS:25** **GR:10 - CF:10 - COT:5** **15,5/20** ★★

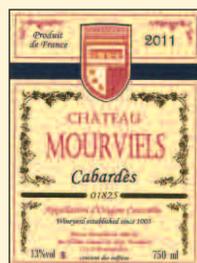
www.lorgeril.com

8 Château Mourviels

Vue: Robe cerise assez intense, de belle brillance.

Nez: Gourmand, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. On y apprécie les senteurs de framboise, mêlées aux notes florales parfumées (pivoine, violette).

Bouche: Dès l'attaque, ce cru confirme son fruité croquant et sa délicatesse de texture en bouche. Un panier gourmand de fruits rouges s'exprime d'emblée, privilégiant la franchise et la netteté. Les dégustateurs qualifient la finale de friande et délicate, presque aérienne.



  (14-15) **CS:40 - GR:30 - SY:20 - ME:10** **14,5/20** ★★★

www.mourviels.tk



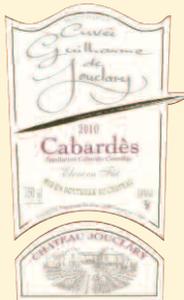
Château de Pennautier

3 Château Jouclary "Cuvée Guillaume de Jouclary"

Vue: Cerise au disque ouvert.

Nez: Très charmeur par ses notes de boisé caramélisé et de fruits noirs confits (cerise amarena).

Bouche: Attaque enveloppée, de texture douce, dont les tanins fondus enveloppent une matière crémeuse et concentrée, illustrée par d'exubérantes saveurs de cerise et mûre confites. Les dégustateurs soulignent le caractère équilibré et suave d'une finale de grande rémanence de fruit. Un cru savoureux et intensément crémeux.



  (2014-16) ME:45 - SY:45 - GR:10 **16,5/20** ★★★(★)

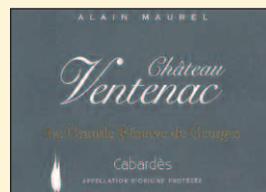
www.chateaujouclary.over-blog.com

4 Château Ventenac "La Grande Réserve de Georges"

Vue: Robe rubis concentrée, à nuances tui-
lées sur le disque.

Nez: Les senteurs de boisé noble et de cuir frais se mêlent aux notes de fruits noirs sauvages (mûre, sureau).

Bouche: Superbe cuvée, très ambitieuse par sa densité de matière. On y apprécie en milieu de bouche la parfaite complémentarité des saveurs de fruits (griotte, mûre). Une délicate acidité apporte l'équilibre et la finale, interminable, se montre séveuse et charnue. Très beau vin.



  (2014-17) CS:40 - ME:20 - SY:40 **16/20** ★★★(★)

www.vignoblesalainmaurel.fr

Cabardès 2009-08

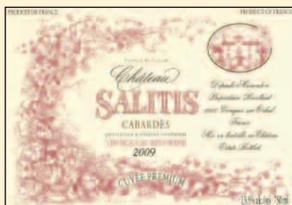
En conversion 

1 Château Salitis "Cuvée Premium" 2009

Vue: Robe cerise au disque tuilé.

Nez: Les notes de fruits au sirop voire macérés (myrtille, mûre) s'expriment dès l'ouverture, associées à une note lactique charmeuse et quelques effluves d'épices douces.

Bouche: Un vin en contrastes, corsé et chaleureux, livrant gras en milieu de bouche. Les saveurs de fruits macérés (cerise, fraise) s'y expriment sans réserve, relevées par une délicate acidité. Finale fondue, qualifiée d'épanouie par les dégustateurs.



  (14-15) SY:25 - GR:25 - ME:25 - CS:25 **14,5/20** ★★★(★)

11 Domaine de Cabrol 2008 "Cuvée Vent d'Ouest"

Vue: Robe presque noire, de belle jeunesse encore, au disque fermé.

Nez: Profond et distingué, de belle complexité, mêlant les senteurs de myrtilles, mûres et griottes aux arômes d'épices douces et de fine minéralité.

Bouche: Ambitieuse sa trame serrée, cette cuvée séveuse et racée livre une bouche dense et de beau volume fruité. Elle se voit enveloppée de tanins racés partiellement fondus et d'une acidité tonifiante en finale. Un cru de belle évolution.



  (2014-17) CS:60 - GR:20 - SY:20 **16,5/20** ★★★(★)

www.domainedecabrol.fr

Vin concentré aux accents sudistes, le Cabardès fait appel à une cuisine de caractère, épicière à souhait. Il conviendra de le servir entre 17 et 18° sur un plat mijoté, un cassoulet, un couscous d'agneau ou un filet de bœuf aux échalotes. Affichant une maturité qui peut aller jusqu'à la décennie, il sera le partenaire idéal d'un rôti de chevreuil, d'un civet de marcassin, d'un plat truffé ou d'un fromage fort.

Als geconcentreerde wijn met zuiderse accenten vraagt de Cabardès om karaktervolle, naar hartenlust gekruide gerechten. Hij wordt best geserveerd tussen 17 en 18° bij stoofpot, cassoulet of ossenhaas met sjalotten. Op een rijpere leeftijd, die tot een decennium kan gaan, zal hij de ideale partner zijn van gebraden ree, ragout van everjong of een sterke kaas.

With its concentrated wines with Southern accents, the Cabardès calls for characterful cooking, as spicy as you like. They should be served between 17 and 18°C with a simmered dish, a cassoulet or a fillet of beef with shallots. Displaying a maturity which can be as much as a decade, it will be the ideal partner of some roast venison, a young wild boar stew, a truffled dish or a strong cheese.

En conversion 

2 Domaine des Quatre Pierres

"Les Ricochets" Vin de France

Vue: Cerise assez profond et de bel éclat.

Nez: Les senteurs de fruits cuits (fraise, cerise) se mêlent aux épices douces.

Bouche: L'attaque se montre vive et tendue, rafraîchie par une jolie acidité. Les saveurs de cerise et petites baies noires acidulées s'y expriment avec générosité, dans un ensemble juteux, de texture lisse, aux tanins fondus dans la matière. Finale chaleureuse sur les fruits cuits voire macérés.



  (2014-16) **ME - CF - SY - GR - CA** **★★★** **15/20**

www.phenixducabardès.com

6 Domaine Lalande "IGP Pays de la Cité de Carcassonne" 2013

Vue: Rubis carminé.

Nez: Parfumé et doux-reux, sur des arômes grillés et torréfiés, complétés par une touche de pruneau.

Bouche: Une bouche pleine, harmonieuse, dont la texture gourmande et enveloppée s'illustre par des saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). L'ensemble est soutenu par une charpente tannique bien dosée, qui peut encore gagner quelque peu en fondu. Finale longiligne, dotée d'un beau gras.



  (2014-17) **Cab. Sauv.** **★★★** **15,5/20**

www.pierredegroute.com

Références Cabardès Referenties

1 Domaine Salitis :

Salitis - 11600 Conques sur Orbiel
Tél: 04/68.77.16.10 - Fax: 04/68.77.05.69
salitis@orange.fr **Cherche dist. en Flandre**
Brunin Guillier à Gaurain-Ramecroix

2 Domaine des Quatre Pierres :

7, rue de la Poste - 11170 Cenne-Monestiés
Tél: 06/24.27.53.89 - fortin.edouard@gmail.com
Cherche distributeurs - Proef de Passie à Ninove

3 Château Jouclary :

"Jouclary" - Rte de Villegailhenc - 11600 Conques-sur-Orbriel
Tél: 04/68.77.10.02 - Fax: 04/68.77.00.21
chateau.jouclary@orange.fr **Cherche distributeurs**

4 Vignobles Alain Maurel :

4, rue des Jardins - 11610 Ventenac - Cabardès
Tél: 04/68.24.93.42 - Fax: 04/68.24.81.16
olivier.rame@vignoblealainmaurel.fr
Entrepôt du Vin à Puurs

5 Domaine Taluos :

6 bis, avenue de la Viale
11610 Ventenac - Cabardès - Tél: 06/86.49.84.32
domaine@taluos@gmail.com **Cherche distributeurs**

6 Vignobles Pierre Degroote :

Domaine La Grangette - 34440 Nissan lez Enserune
Tél: 04/67.37.22.36 - Fax: 04/67.37.65.90
pierredegroute3@hotmail.fr
• **Château de Lalande: Vibeldo à Bruxelles**
Bertrand et Degroote à Nivelles - Lybaert à Gent
Hallet à Saint Denis la Bruyere - Axybel à Kessel
• **Château Latour de Rissac: voir www.belbev.be**

7 Château de Pennautier :

"Pennautier" - 11610 Pennautier
Tél: 04/68.72.65.29 - Fax: 04/68.72.65.84
frank@lorgeril.com (pour les vins)
contact@chateaudepennautier.com (pour le tourisme)
Le Palais du Vin à Bruxelles

8 Château Mourviels :

Chemin de Festes - 11170 Moussoulens
Tél: 06/87.77.30.74 - mourviels@club-internet.fr
Cherche distributeurs

9 Domaine de Cazaban:

11600 Villegailhenc - Tél: 06/58.06.22.74
clement@domainedecazaban.com

10 Domaine Loupia :

Les Albarels - 11610 Pennautier - Tél: 04/68.24.91.77
domaineloupia@orange.fr **Cherche distributeurs**

11 Domaine de Cabrol :

Cabrol - 11600 Aragon - Tél: 04/68.77.19.06
cc@domainedecabrol.fr
Les fruits de la Passion à Malèves ste Marie
Maes Braem à Zwijndrecht



Château de Pennautier

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 Domaine Fonsarade - Vacqueyras blanc "Cuvée Le Penchant" 2013

Vue: Robe jaune à pâle à reflets dorés.

Nez: Un bouquet ouvert et complexe où les notes minérales, de fruits secs, de brioche et de biscuit se livrent de concert.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Ample et grasse, elle associe des fruits blancs (pêche, poire) aux fruits secs et à la pâtisserie (cake, frangipane). La finale, opulente et onctueuse, est équilibrée par une délicate amertume rafraîchissante. Une réussite!



(2014-16)

★★★(★)

16/20



www.fonsarade.fr

2 Sébastien Dabin "Bulles d'Excellence"

Nez: De belle fraîcheur olfactive, sur les fruits blancs (pomme, poire) et les fleurs parfumées (lilas, violette). Aérien, tout en délicatesse.

Bouche: Beaucoup de tenue en bouche. L'attaque est vive, ample, douceuse. Les saveurs de fruits mûrs (pêche, poire) s'y expriment sans retenue, soutenues par une acidité bien dosée, qui équilibre la pointe de sucrosité. Finale séveuse, sur la confiserie, agréablement persistante pour cette cuvée crémeuse et tout en charme.



6,00 €

Melon: 100%

★★★
15,5/20

3 Domaine de Bel-Air "L'Authentique"

Nez: Splendide nez, suave et riche, presque envoûtant par ses senteurs de fruits jaunes mûrs voire exotiques (pêche, mangue), associées à une touche de pâtisserie et de bonbon à l'ananas.

Bouche: Doté d'une matière mûre et concentrée, qui associe dans une grande harmonie les textures vives (support d'acidité) et enrobées (maturité du fruit), ce cru ambitieux se montre lissé, gourmand et ponctué d'une finale subtilement saline, douce et persistante.



4,30 €

★★★(★)
15,5/20

www.domaine-bel-air-audrain.com

Références • Referenties

1 Domaine Font Sarade :

Quartier La Ponche - 84190 Vacqueyras
Tél/Fax: 04/90.65.82.97 - 06/30.08.81.93
fonsarade@aol.com *Delhaize*

2 Domaine des Sens :

201 Coursay - 44690 Monnières
Tél/Fax: 02/28.01.85.30 - 06/81.04.44.51
sebastiendabin@orange.fr *Cherche distributeurs*

3 Domaine Bel Air :

13, rue de la Caillaudière - 44690 La Haye Fouassière
Tél: 02/40.54.84.11 - Fax: 02/40.36.91.36
earl.audrain@orange.fr *Cherche distributeurs*

4 Domaine de Guérande :

Guérande Marguais - 44430 Le Loroux Bottereau
Tél: 02/40.33.82.65 - 06/22.16.74.62
domainedeguerrande@wanadoo.fr *Ch. distributeurs*

4 Domaine Guérande Marguais "Clémence Lefeuve" - Muscadet S&M 2013

Nez: Une friandise olfactive, illustrée par des notes florales (violette, lilas) et de confiserie (bonbons aux fruits).

Bouche: Une bouche franche et de texture délicate, qui livre une expression flatteuse d'agrumes et de fine minéralité. On apprécie la texture séveuse de cette cuvée relevée par une jolie acidité et ponctuée d'une finale saline agréablement persistante. Un cru tout en équilibre, très soyeux.



★★★(★)

15/20

www.domainedeguerrande.com

Anciens Numéros (Version "Papier")



N°56 (2007-08)

Champagne (Côte des Bar)
Jura
Coteaux d'Aix en Provence
Pouilly-Fumé • Menetou-Salon



N°57 (2008)

Gaillac
Meursault
Sainte-Foy
Bordeaux



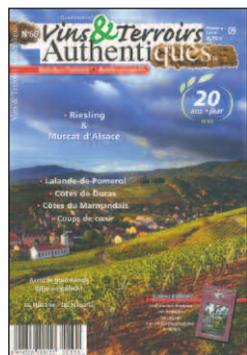
N°58 (2008)

Côtes de Castillon
Côtes de Francs
Lirac • Tavel
Bourgueil - St Nicolas



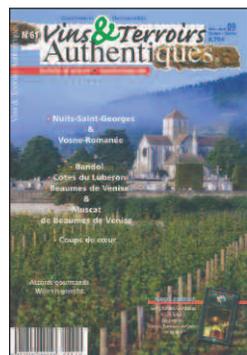
N°59 (2008-09)

Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côtes du Ventoux



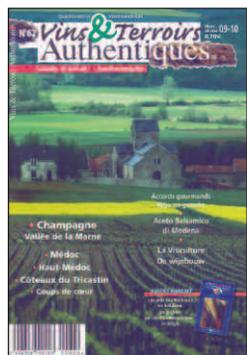
N°60 (2009)

Riesling & Muscat d'Alsace
Côtes de Duras
Côtes du Marmandais



N°61 (2009)

Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Bandol • Côtes du Luberon



N°62 (2009-10)

Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin



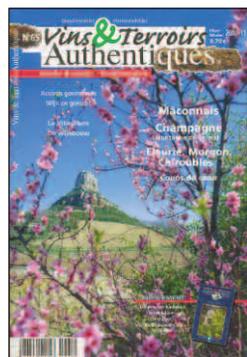
N°63 (2010)

Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage



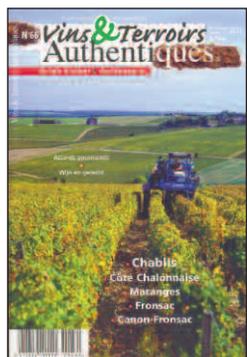
N°64 (2010)

Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan



N°65 (2010-11)

Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



N°66 (2011)

Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac



N°67 (2011)

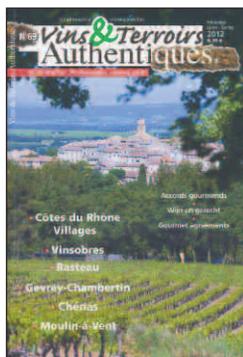
Côtes de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray

Oude nummers - Old numbers



N°68 (2011-12)

Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon



N°69 (2012)

Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Chénas
Moulin-à-Vent



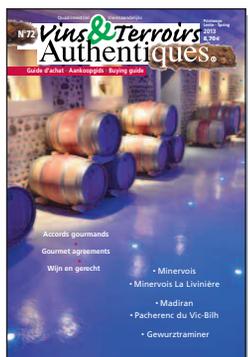
N°70 (2012)

Corbières
Fitou
Sancerre



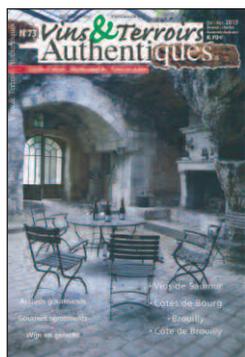
N°71 (2012-13)

Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton



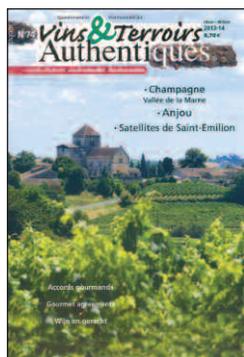
N°72 (2013)

Minervois
Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Gewurztraminer



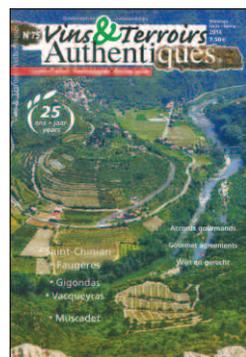
N°73 (2013)

Saumur
Côtes de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly



N°74 (2013-14)

Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion



N°75 (2014)

Saint-Chinian
Faugères
Muscadet
Gigondas - Vacqueyras

1 N°: 6,00 € • 3 N°: 12,00 € • 6 N°: 20,00 € (Port Gratuit - Portokosten gratis)

Nouveaux prix
Nieuwe prijzen
New prices

Abonnement - Subscription

- 1 an - 3 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 19,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 19,50 €
- 1 year - 3 Nr (starting from N^r) for 19,50 €
- 2 ans - 6 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 35,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 35,50 €
- 2 years - 6 Nr (starting from N^r) for 35,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 210-0985687-25

Version "Informatique"
"Computer" versie
"Computer" version

Voir site internet
See website
Zie website

www.vinsetterroirs.be

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A. The V.T.A. trade fair

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de de "Vins & Terroirs Authentiques" sont *offerts* par les vigneron 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

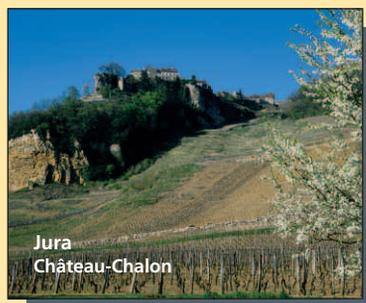
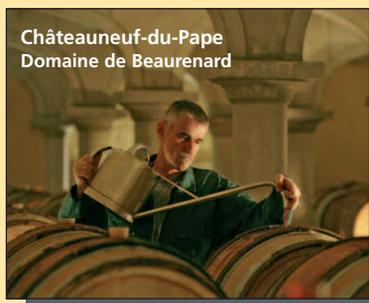
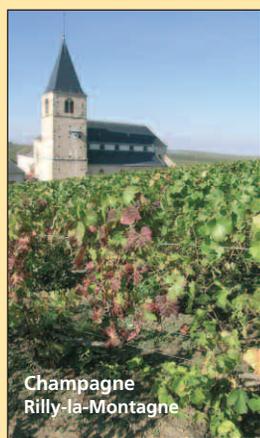
Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

www.kzegamoda.be

Vins & Terroirs
Authentiques®

N°77 Hiver
Winter **2014-15**



Champagne Montagne de Reims
Châteauneuf-du-Pape • Jura

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

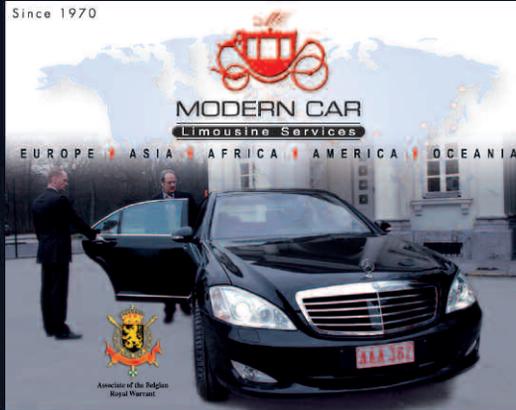
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.



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

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

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

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

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

Recommandé
par V.T.A.

PATIOS DES VIGNES

S E G U R E T

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



Mary et Christian Gérard - Route de Sablet - 84110 SEGURET
Tel : 04.90.65.47.96 - Port : 06.78.33.37.98 - E-mail : contact@patiosdesvignes.fr
www.patiosdesvignes.com