

7,50 €



Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Printemps **N°78** Lente - Spring
2015

Juliéna - Saint-Amour
Régnié
•
Blaye Côtes de Bordeaux
•
Costières de Nîmes

•
Accords gourmands

•
Wijn en gerecht

•
Gourmet agreements

SAINT AMOUR

fête
des
crus
du Beaujolais

25 - 26 AVRIL
2 0 1 5

le Vin
l'Art
et l'Amour



Saint - Amour
Régnié
Moulin - à - Vent
Morgon
Juliénas
Fleurie
Chiroubles
Chénas
Côte de Brouilly
Brouilly

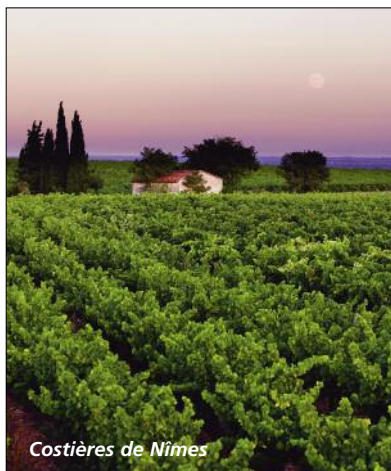
NOSTALGIE

www.fetedescrus-beaujolais.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Ne pas jeter sur la voie publique - création manacrea 04 74 04 10 86

Si le bonheur n'a pas de prix, celui de partager une bonne bouteille entre amis n'est, dans notre guide de printemps, pas très couteux. La grande majorité des vins sélectionnés dans ce numéro s'échange à moins de 10 euros, et les commentaires de dégustation, issus d'une sélection toujours plus rigoureuse, n'en sont pas moins élogieux.

Les vins qui se dégustent entre professionnels se boivent également autour d'une tablée de copains. Le Rhône nous offre à chaque dégustation des flacons de haute volée. Ils se nomment tantôt Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape, Cornas ou Hermitage. Un travail pointu à la vigne et aux chais, un rendement très faible et surtout une demande importante placent ces vins d'exception dans des gammes de prix parfois inaccessibles à certains œnophiles. Ils se réjouiront de découvrir dans ce guide les Costières de Nîmes qui, alliant concentration et fraîcheur, ne feront mal, ni à la tête ni au portefeuille.



Costières de Nîmes

© Grilhe

Dans ce numéro, clôturant notre voyage dans un des plus beaux paysages viticoles de France, nos dossiers Juliéna, Saint-Amour et Régnié font également la part belle à des crus d'un rapport plaisir-prix très attractif. La qualité est grandissante et certaines cuvées concentrées et de caractère ne sont pas sans rappeler leurs homologues bourguignons, qui affichent toutefois eux aussi des tarifs bien différents...

Situés entre les Grands Crus du Médoc en rive gauche et leurs prestigieux voisins de Pomerol ou Saint-Emilion, les vins du Blayais et leur citadelle veillent sur l'estuaire. Les cuvées sont équilibrées et gourmandes. Le boisé (et les prix...) sont heureusement ici nettement moins excessifs.

Ce festival de vins printaniers, fruités et conviviaux, nous est offert dans des vignobles où paysages, gastronomies et fêtes vineuses nous invitent au plaisir du partage de quelques gouléyantes bouteilles. A votre bonne santé!

Michel Praet

Index

• Editorial - Edito.....	3	• Blaye.....	45
• Costières de Nîmes.....	5	• Anciens N° - Oude Nrs - Old numbers.....	72
• Juliéna, Saint-Amour, Régnié.....	22	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	74

"Vins & Terroirs Authentiques"

Rédaction/Redactie: 1, Chemin de la Vallée • B-1495 Sart-Dames-Avelines • Tel: 00(32)(71)87.57.73 • Fax: 00(32)(71)87.66.24

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Blaye Côtes de Bordeaux



Geluk is onbetaalbaar. Het delen van een goede fles met vrienden is, in onze lentegids, echter goed betaalbaar. Het merendeel van de geselecteerde wijnen in dit nummer wordt verhandeld voor minder dan 10 euro, en de proefcommentaren, afkomstig van een steeds strengere selectie, zijn zeker niet minder lovend.

De wijnen die geproefd worden onder professionals worden ook gedronken in een tafelgezelschap van vrienden. De Rhône biedt ons bij elke proeverij flessen van grote allure. Ze heten Côte-Rotie, Cornas, Châteauneuf-du-Pape of Hermitage. Specialistisch werk in de wijngaarden en in de wijnkelders, een zeer lage opbrengst en vooral een hoge vraag plaatsen deze uitzonderlijke wijnen in prijscategorieën die soms ontoegankelijk zijn voor sommige wijnliefhebbers. Zij zullen zich verheugen om in deze gids de Costières de Nîmes te ontdekken die, met een goede balans tussen concentratie en frisheid, geen pijn doen aan het hoofd of aan de portemonnee.

In dit nummer sluiten we ook onze reis af in een van de mooiste wijnbouwlandschappen van

Frankrijk. In de dossiers Juliéas, Saint-Amour en Régnié worden ook cru's met een zeer aantrekkelijke prijs-genotverhouding ruim bedeed. Hun kwaliteit neemt toe en sommige geconcentreerde en karaktervolle wijnen doen denken aan hun tegenhangers in de Bourgogne, die echter ook andere prijzen hebben...

Gelegen tussen de Grands Crus du Médoc op de linkeroever en hun prestigieuze burens van Pomerol en Saint-Emilion kijken de wijngaarden van Blaye en hun citadel uit over het estuarium. Hun wijnen zijn evenwichtig en smakelijk. De houtsmaak en de prijzen zijn hier gelukkig minder excessief.

Dit festival van fruitige en gezellige voorjaarswijnen wordt ons aangeboden in wijngieden waar de landschappen, gastronomie en wijnfeesten ons graag uitnodigen om enkele lekker wegdrinkende flessen te delen. Proost!

Michel Praet

Editorial



If happiness has no price, that of sharing a good bottle between friends is not, in our Spring Guide, all that expensive. The great majority of the wines selected in this number costs less than 10 euros, and the tasting comments, resulting from an increasingly rigorous selection, are not any less eulogistic.

The wines that are tasted by the professionals are also drunk around friends' tables. The Rhone offers us some high-flying bottles at each tasting. They are called Côte-Rotie, Cornas, Châteauneuf-du-Pape or Hermitage. Some punctilious work at the vine and in the wine store-houses, a very low yield and above all a high demand are putting these exceptional wines into price ranges that are sometimes inaccessible for certain wine lovers. They will be delighted to discover in this guide the Costières de Nîmes which, combining concentration and freshness, will hurt neither the head nor the wallet.

Closing in this number our journey in one of the most beautiful wine landscapes of France, our

Juliéas, Saint-Amour and Régnié files are also devoting the lion's share to wines with a highly attractive value-for-money ratio. The quality is growing and certain concentrated and characterful cuvées are not failing to remind us of their Burgundian counterparts, which however also, they too, post quite different prices...

The Blaye wines are located between the Grands Crus on the left shore of the Medoc and its prestigious neighbours of Pomerol or St. Emilion, and their citadel watches over the estuary. The cuvées are balanced and gourmand. The wooded wines (and the prices...) here are fortunately often much less excessive.

This festival of spring, fruity and convivial wines is offered to us from vineyards where, landscapes, gastronomies and wine festivals readily invite us to the pleasure of sharing some lively bottles there. To your very good health!

Michel Praet

Trait d'union entre la Provence rhodanienne et le Languedoc, l'AOC "Costières du Gard" reconnue en 1986, puis renommée "Costières de Nîmes" en 1989, est implantée entre Nîmes et la mer Méditerranée. Il s'agit du plus méridional des vignobles de la Vallée du Rhône et, paradoxalement, du plus frais. Cette climatologie spécifique marque profondément les vins de l'appellation, qui se caractérisent par une belle palette de fruits dotée d'un agréable potentiel fraîcheur.

Si l'existence du vignoble est avérée depuis l'époque romaine, les années 1950 vont être déterminantes pour la future identité des Costières de Nîmes. Philippe Lamour, avocat parisien et propriétaire dans les Costières de Nîmes, préconise un nouvel encépagement, une adaptation agronomique étayée par une étude du terroir, et la modernisation des caves. Cette mutation se mettra progressivement en place jusqu'au début des années 1980. La qualité des

vins de l'AOC, n'ayant cessé d'augmenter, en fait désormais une valeur montante de la Vallée du Rhône.



© Gilles Martin Raget

Le terroir typiquement rhodanien des Costières de Nîmes, est constitué de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance sur des terres argilo-calcaires. Ce sont ces galets, similaires à ceux de Châteauneuf-du-Pape, qui favorisent l'effet de four. Quand les brises marines estivales rencontrent la masse chaude des terrasses de galets, cela crée un effet de convection, d'où une grande amplitude thermique jour/nuit reconnue pour préserver la fraîcheur du fruit.

L'appellation est soumise à une forte saisonnalité des pluies avec une pluviométrie annuelle de 730 mm (pluies rares et concentrées sur l'automne, avec d'impressionnants orages et des précipitations croissantes à partir de fin août). Comme dans l'ensemble de la Vallée du Rhône, le mistral souffle ici tout au long de l'année. Un atout pour le traitement des vignes.

Les Costières de Nîmes sont élaborés avec une mosaïque de cépages. Rouges et rosés sont principalement issus de la syrah, grenache et mourvèdre et, plus accessoirement, de carignan et cinsault. Les blancs sont essentiellement élaborés à base de grenache blanc, rousane et marsanne. On y retrouve, également minoritaires, les clairette, bourboulenc, viognier, macabeu et vermentino. Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.



© Philippe Médard

La syrah, cépage roi de la vallée du Rhône septentrionale, a trouvé ici un terroir de prédilection. Sensible au manque d'eau, il se trouve à l'aise sur les sols drainants caractéristiques du terroir. Sur les 4.500 hectares revendiqués en AOC, 2.500 hectares sont aujourd'hui cultivés à base de syrah. L'appellation s'oriente de plus en plus vers un encépagement qui tend à mettre en valeur l'association syrah-grenache pour une recherche de complexité et d'équilibre. D'un intense grenat, le grenache se caractérise par sa générosité, sa rondeur et son moelleux. Ses arômes typés rappellent les fruits noirs mûrs, la réglisse, le cacao, évoluant vers le moka et la cerise à l'eau-de-vie.

Réputé pour sa structure tannique qui apporte race et capacité de garde au vins, le mourvèdre n'est jamais aussi bien que "les pieds dans la mer et la tête au soleil". On le trouve plus particulièrement vers Saint-Gilles, porte d'entrée sud de l'appellation.

Des rouges aromatiques, modernes et élégants, des blancs frais et délicats, des rosés fruités et festifs... Les vins des Costières de Nîmes ont en commun ce caractère méridional qui signe leur origine. Un pied de nez aux vins trop puissants et lourds.

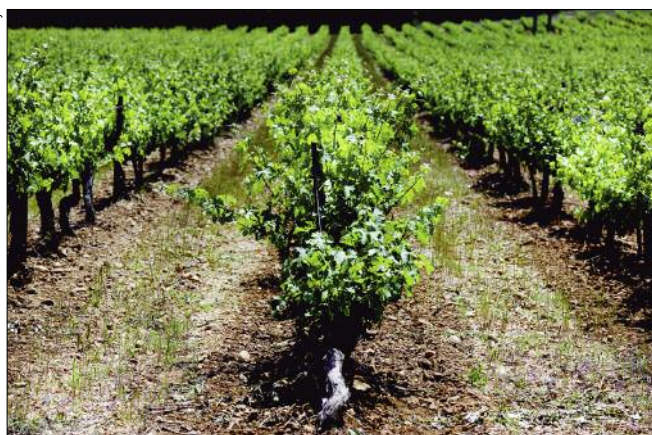
Vignes Toquées: 9 et 10 mai 2015



© Pétro

Les vins des Costières sont indissociables de la ville de Nîmes. Comment concevoir la feria nîmoise sans la présence des vins de l'AOC. Voilà une appellation qui porte dans son ADN l'art de la fête. Deux dates sont désormais incontournables: les vignes toquées (rencontre gourmande dans le vignoble) en mai; et Nîmes toquée, en novembre. Durant l'été, ne manquez pas les JeuDivin. Tous les jeudis de juillet et août, les vignerons mettent à l'honneur leurs productions sous forme de dégustations conviviales et festives, au cœur de la ville de Nîmes, place de l'Abbé Pierre.

Les Costières de Nîmes sont en pleine effervescence, et leur vin en plein renouveau. Ils ont considérablement évolué et leurs rapports "plaisir-prix" est remarquable. Ils méritent aujourd'hui et sans conteste davantage de reconnaissance.



© William Truffy

Tantôt vin de "plaisir", séduisants et frais, fruités à souhait, tantôt vin de "Gastronomie", chaque vigneron de l'appellation est l'interprète de son terroir et donne une version singulière des vins des Costières. Autant de cuvées qui expriment le remarquable potentiel de l'appellation.

Costières de Nîmes, kracht en elegantie



De AOC "Costières du Gard", schakel tussen de Provençaalse Rhône en de Languedoc, erkend in 1986 en omgedoopt tot "Costières de Nîmes" in 1989, is gelegen tussen Nîmes en de Middellandse Zee. Het is het meest zuidelijk gelegen wijngebied van de Rhône-vallei en, paradoxaal genoeg, het koelste. Dit specifieke klimaat heeft een sterke invloed op de wijnen van de appellation, die gekenmerkt worden door een mooi vruchtenpalet met een aangenaam fris potentieel.

Hoewel het wijngebied al sinds de Romeinse tijd bestaat, zullen de jaren 1950 cruciaal zijn voor de toekomstige identiteit van de Costières de Nîmes. Philippe Lamour, Parijse advocaat en eigenaar in de Costières de Nîmes, pleit voor een nieuw assortiment aan wijnstoksoorten, een agronomische aanpassing onderbouwd door een bodemstudie, en voor modernisering van de kelders. Deze mutatie wordt geleidelijk doorgevoerd tot begin 1980. De kwaliteit van de wijnen van de AOC, die is blijven toenemen, maakt ze nu tot een rijzende ster in de Rhône-vallei.

De typische Rhône-bodem van de Costières de Nîmes bestaat uit rolkeien die door de Rhône en de Durance werden afgezet op klei-kalkgronden. Het zijn deze keien, vergelijkbaar met die van Châteauneuf-du-Pape, die het oveneffect bevorderen. Wanneer de zomerse zeebries de warme massa van de keienterrassen ontmoet, zorgt dit voor een convectie-effect, wat resulteert in een groot dag- en nachttemperatuurbereik dat het fruit koel houdt. De appellation is onderhevig aan sterke seizoensgebonden neerslag met een jaarlijkse pluviometrie van 730 mm (zeldzame regenval, geconcentreerd in het najaar, met indrukwekkende onweders en toenemende neerslag vanaf eind augustus). Zoals overal in de Rhônevallei waait de mistral hier het hele jaar door. Een voordeel voor de behandeling van de wijnstokken.

De Costières de Nîmes worden geproduceerd van een mozaïek van wijnstoksoorten. Voor de rode en roséwijnen worden voornamelijk de Syrah, Grenache en Mourvèdre en, in minder mate, de Cinsault en Carignan gebruikt. De witte wijnen zijn hoofdzakelijk gemaakt van de Grenache blanc, Roussanne en Marsanne. Men vindt er, ook in minder mate, de Clairette, Bourboulenc, Viognier, Macabeo en Vermentino. Voor de drie kleuren is het verplicht om minstens twee wijnstoksoorten te gebruiken.

De Syrah, koningsdruif van de noordelijke Rhône-vallei, vindt hier een uitstekende bodem. Gevoelig voor gebrek aan water is hij op zijn gemak op de typische drainerende gronden.



© Philippe Méraud

Van de 4.500 hectaren van de AOC zijn nu 2.500 hectaren beplant met de Syrah. De appellation evolueert steeds meer naar een assortiment aan wijnstoksoorten dat de combinatie Syrah-Grenache exploiteert in een streven naar complexiteit en evenwicht. De donkerrode Grenache wordt gekenmerkt door gulheid, rondheid en zachtheid. Zijn typische aroma's doen denken aan goed rijpe zwarte vruchten, drop en cacao, evoluerend naar mokka en kersen in brandewijn.

Bekend om zijn tanninestructuur die karakter en bewaarcapaciteit aan de wijnen geeft, is de Mourvèdre nooit zo goed als met "zijn voeten in de zee en zijn hoofd in de zon!" Men vindt hem vooral in de richting van Saint-Gilles, de zuidelijke toegangspoort van de appellation. Aromatische, moderne en elegante rode wijnen, frisse en delicate witte wijnen, fruitige en feestelijke roséwijnen... De wijnen van de Costières de Nîmes hebben het zuiderse karakter gemeen dat hun oorsprong kenmerkt. Een affront voor te krachtige en te zware wijnen.

Nu eens een "plezierwijn", verleidelijk en fris, fruitig naar wens, dan weer een "gastronomiewijn", elke wijnbouwer van de appellation vertolkt de bodem en brengt een unieke versie van de wijnen van de Costières. Allemaal wijnen die het opmerkelijke potentieel van de appellation uitdrukken.

De wijnen van de Costières zijn onlosmakelijk verbonden met de stad Nîmes. De Feria van Nîmes is ondenkbaar zonder wijnen van de



© Philippe Médard

AOC. Het is een appellation die de kunst van het feesten in zijn DNA heeft. Twee datums zijn nu een must: 'les vignes toquées' (gastronomische ontmoeting in het wijng gebied) in mei en 'Nîmes toquée' in november. En in de zomer mag u de JeuDivin niet missen. Elke donderdag in juli en augustus doen de wijnbouwers hun producties eer aan met gezellige en feestelijke proeverijen in het hartje van de stad Nîmes, Place de l'Abbé Pierre.



© Gilles Martin Raget

De Costières de Nîmes bruisen en hun wijnen kennen een opleving. Ze zijn sterk geëvolueerd en hun prijs-genotverhouding is opmerkelijk. Ze verdienen vandaag ontegenzeglijk meer erkenning.

Costières de Nîmes, Strength and Elegance &

Hyphen between the Rhone's Provence and the Languedoc, the "Costières du Gard" AOC, recognized in 1986 then renamed "Costières de Nîmes" in 1989, is established between Nîmes and the Mediterranean Sea. It is a question of the southernmost of the Rhone Valley vineyards and, paradoxically, the coldest. This specific weather system deeply marks the Appellation's wines, which are characterised by a beautiful pallet of fruit endowed with a lovely potential of freshness.

Although the vineyard is known to have existed since the Roman age, the Nineteen Fifties were to be decisive for the Costières de Nîmes' future identity. Philippe Lamour, Parisian lawyer and proprietor in the Costières de Nîmes, recommends the vineyard's new vines, an agronomic adaptation backed up by a study of the soil, and the modernisation of the cellars. This transformation was gradually put in place until the beginning of the Nineteen Eighties. The quality of the AOC's wines, endlessly increasing, henceforth makes it an appreciating asset of the Rhone Valley.

The typically Rhone soil of the Costières de Nîmes consists of smooth shingle deposited by the Rhone and the Durance on the argilo calcareous land. It is this shingle, similar to that of Châteauneuf-du-Pape, which amplifies the oven effect. When the summer sea breezes meet the hot mass of the shingled terraces, a convection effect is created, whence a considerable amount of day/night thermal amplitude that is recognized for preserving the fruit's freshness.

The Appellation is subjected to a strong seasonal rain variation with an annual rainfall of 730mm (rare and

mainly autumnal rains, with impressive storms and increasing precipitation as from the end of August). As in the whole of the Rhone Valley, the Mistral blows throughout the year here. An asset for the treatment of the vines.



© Gilles Martin Rager

The Costières de Nîmes are elaborated with a mosaic of grape varieties. The reds and the pinks come mainly from the Syrah, the Grenache and the Mourvèdre and, to a lesser extent, from the Carignan and the Cinsault. The whites are essentially elaborated on the basis of the White Grenache, Roussane and Marsanne. We find here, also in lesser amounts, the Clairette, Bourboulenc, Viognier, Macabeu and Vermentino. In all three colours, the blending of

at least two grape varieties is obligatory.

The Syrah, king grape variety of the northern part of the Rhone Valley, has found its soil of predilection here. Sensitive to a lack of water, it is at ease on the soil's characteristic draining ground.

Out of the 4,500 hectares asserted as AOC, 2,500 are cultivated today on the basis of the Syrah. The Appellation is being more and more oriented towards vineyard vines that tend to enhance a Syrah-Grenache association in a search for complexity and balance. Of



© Pedro

an intense garnet colour, the Grenache is characterised by its generosity, its roundness and its palatfulness. Its characteristic flavours recall really ripe black fruit, liquorice, cocoa, evolving towards mocha coffee and cherry brandy.

Famous for its tannic structure which gives the wines their pedigree and their ageing potential, the Mourvèdre is never better than when it has "its feet in the sea and its head in the sun"! It is more particularly found towards Saint-Gilles, the Appellation's southern front door.

Aromatic, modern and elegant reds, fresh and delicate whites, fruity and festive pinks... The Costières de Nîmes wines share this southern characteristic which indicates their origin. A "up yours" to the overly powerful and heavy wines.

Sometimes a wine of "pleasure", tempting and fresh, fruity as you could wish, sometimes a wine of "Gastronomy", each vine grower of the Appellation is the interpreter of his soil and gives a singular version of the Costières wines. As many cuvées which express the Appellation's remarkable potential.

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).



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).

The Costières wines are indissociable from the town of Nîmes. How can one imagine the Nîmes Fair without the presence of the AOC's wines? This is an Appellation that carries the art of the party in its DNA. Two dates are from now on impossible to circumvent: Crazy Vines (gourmand encounter in the vineyard) in May; and Crazy Nîmes,

in November. During the summer, don't miss the JeuDivin. Every Thursday of July and August, the vine growers honour their productions in the form of convivial and festive tastings, in the middle of the town of Nîmes, Place de l'Abbé Pierre.

The Costières de Nîmes vineyards are in full effervescence, and their wine is enjoying full revival. They have considerably evolved and their "pleasure-price" ratio is remarkable. They incontestably deserve greater recognition today.



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).

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



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



= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception

15,00€

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



= Disponible en Belgique (voir page 20)
= Beschikbaar in België (zie pagina 20)
= Available in Belgium (see page 20)



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.



= Terra Vitis.



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

17,5/20

Terre des Chardons

★★ "Chardon-Marie"

Robe noire presque d'encre, au disque violacé fermé. Les senteurs de baies noires confitues s'expriment généreusement, dans un ensemble charmeur, agrémenté d'une touche crémeuse (yaourt aux cerises noires). Ambitieuse et de beau volume, cette bouche fondue confirme sa douceur lactique. Les saveurs de cerise noire, sureau et myrtilles se livrent de concert, assorties d'une touche minérale bien présente. Un vin corpulent mais sans excès, de belle évolution et très élégant en finale.

(2015 - 2019)

SY: 97 - GR:3



www.terredeschardons.fr
tdchardons@yahoo.fr



17/20

Château Saint Cyrgues

5,50€

★★★

Jolie robe grenat profond, intense et lumineuse. Expressif et charmeur par ses senteurs de cuberdon, fleurs parfumées (violette, lilas) au premier nez, le bouquet évolue ensuite vers les notes de fruits rouges mûrs (cerise, gelée de framboises). En bouche, la trame se montre serrée et élégante à la fois. On apprécie la générosité des saveurs de baies rouges et noires et la délicatesse de tanins gourmands, partiellement lissés. Un cru de belle évolution, équilibré et ambitieux.

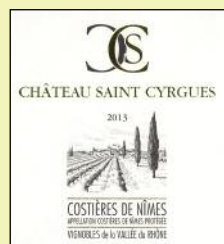
(2015 - 2018)

SY - GR - Marselan



Cherche
Distrib.

www.saintcyrgues.com
chateau@saintcyrgues.com



17/20

Château Bolchet

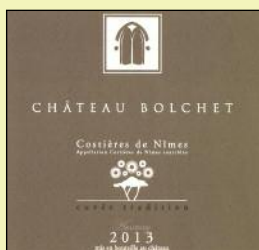
6,00€

★★★

"Cuvée Tradition"

Robe pourpre violacé au disque fermé. Profond et charmeur, le bouquet associe dans une grande harmonie les arômes de tabac blond, épices douces et fruits noirs confits. Entrée de bouche croquante, mêlant les saveurs épicées (poivre, garrigue) et fruitées (mûre sauvage, griotte, cassis). On apprécie la tension apportée par l'acidité et la vigueur d'une finale séduisante par sa persistance, très élégante et de belle évolution.

(2015 - 2018)



Cherche
Distributeur(s)

06/80.96.68.76
vin.chateau.bolchet@wanadoo.fr

17/20

Terre des Chardons

★★★

"Marginal"

Pourpre violacé intense à reflets bleutés. Premier nez particulièrement puissant, dont le caractère minéral s'affirme sans retenue. L'aération apporte quelques senteurs de fruits noirs (baie de cassis) et d'épices. Splendide bouche, massive et distinguée à la fois, qui présente une texture serrée et charnue. Les dégustateurs soulignent le remarquable équilibre acidité/gras, le soyeux de tanins fermes mais respectant le fruit et le grand potentiel de ce vin structuré, bâti pour affronter sereinement l'avenir.

(2015 - 2020)

SY: 80 - GR:20



www.terredeschardons.fr
tdchardons@yahoo.fr



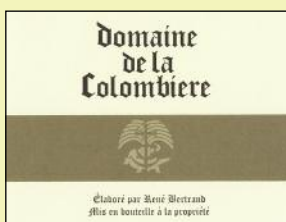
© Philippe Méraud

16,5/20 **Domaine de la Colombière** 5,00€

★★★

Robe rubis carminé au disque ouvert. Le premier nez exprime ouvertement ses notes de minéralité (terre, graphite) et de réglisse.

A l'aération, l'expression du fruit s'impose davantage, associée aux épices. L'attaque, structurée, donne le ton et l'ambition d'une cuvée solidement construite mais sans sévérité, livrant des saveurs de baies noires sauvages qui se mêlent à une influence minérale appuyée. Très longue finale pour ce cru corsé de grand potentiel.



(2015 - 2018)

SY: 60 - CA: 30 - GR: 10

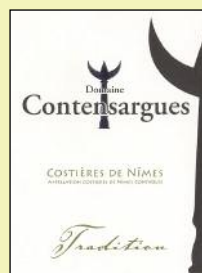
Cherche 04/66.83.47.71 - 06/81.26.16.45
Distributeur(s) rene-bertrand@wanadoo.fr

15,5/20 **Domaine Contensargues** 4,50€

★★★

"Tradition"

Splendide robe d'encre au disque violacé fermé. Une grande personnalité olfactive s'affirme dès l'ouverture dans ce nez complexe, qui mêle les senteurs de poivre, thym, baie de genévrier et baies sauvages (cassis, mûre). Dès l'attaque, cette bouche incisive et dense se montre longiligne et nerveuse. Les dégustateurs y apprécient les saveurs poivrées et minérales, dans un ensemble corsé, qui doit encore se fondre quelque peu. En finale, décoction de baies sauvages (sureau, cassis).



(2016 - 2018)

SY - GR - MOU - CA

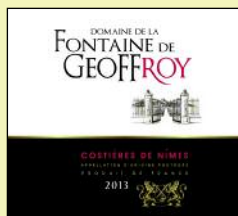
Cherche 06/73.89.34.33
Distributeur(s) breton.arnaud@yahoo.fr

15,5/20 **Domaine de la Fontaine de Geoffroy**

★★★

Carminé profond, à nuances violacées sur le disque. Doté d'un bel enveloppement olfactif, ce bouquet intense et parfumé s'exprime dans le registre de la crème de mûres et de myrtilles.

Un bouquet lactique et enjôleur. Une bouche nette et franche, livrant une belle sucrosité, dont on apprécie la concentration fruitée et la pureté d'expression. Les dégustateurs évoquent une cuvée croquante, privilégiant la maturité d'un fruité généreux (griotte, cassis). Un cru équilibré et de belle évolution.



(2015 - 2017)

SY: 80 - GR: 20

Cherche www.vignerons-marguerittes.fr
Distributeur(s) lesvigneronsdemarguerittes@orange.fr

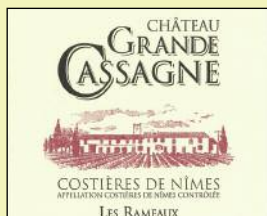
15,5/20 **Château Grande Cassagne**

★★★

"Les Rameaux"

Belle jeunesse pour cette robe concentrée au disque jeune et fermé.

De grande complexité, l'ensemble associe maturité et tonicité, mêlant les notes d'épices et de fruits noirs (pruneau, mûre sauvage) à un registre réglissé. Cette bouche fondue livre un volume appréciable et une texture assez serrée riche en extrait sec. Les saveurs de fruits noirs (cassis, mûre sauvage) s'y expriment librement, relevées par de beaux tanins partiellement fondus.

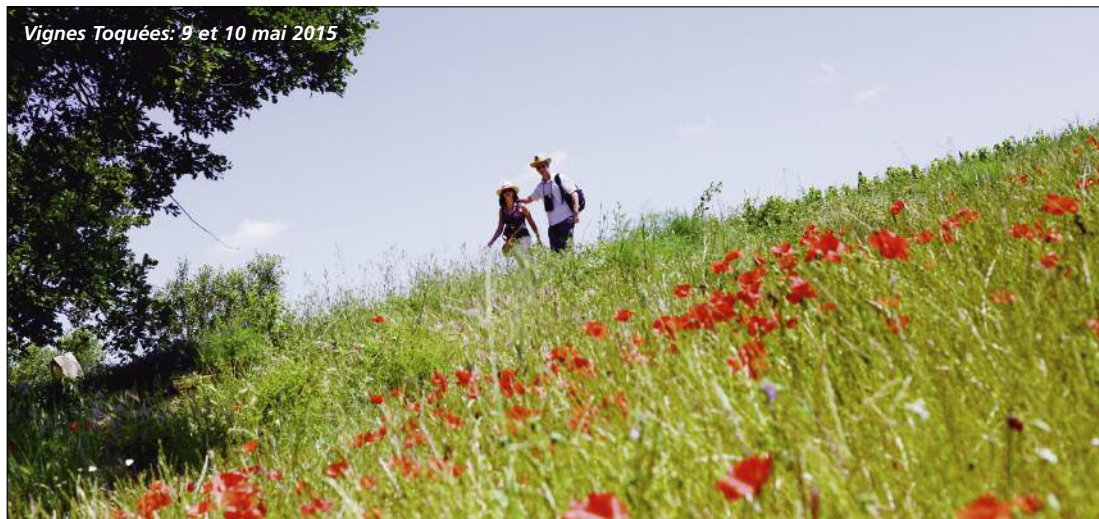


(2015 - 2018)

SY: 80 - GR: 20

6 04/66.87.32.90
chateaugrandecassagne@wanadoo.fr

Vignes Toquées: 9 et 10 mai 2015



15/20

Les Vignerons de Vauvert

4,05€

★★★

"Miravine"

Jolie robe grenat pourpre à nuances bleutées. De beaux parfums de garrigue et de petites baies noires confiturées se complètent harmonieusement, dans un ensemble charmeur et engageant. Franche et charnue dès l'entrée de bouche, cette cuvée juteuse livre un fruité exubérant et confituré (griotte, mûre) enveloppé d'un beau gras et relevé d'une jolie acidité équilibrante. La finale offre une trame serrée; elle délivre quelques saveurs épicées complémentaires. Un cru bien construit.



(2015 - 2017)

SY: 75 - GR: 25



Ch. www.lesmaitresvignerons.com
Distrib. maurel.lesmaitresvignerons@gmail.com

15/20

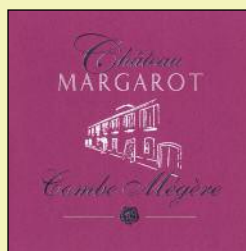
Château Margat

4,45€

★★★

"Combe Mégère"

Grande concentration pour cette robe intense au disque fermé. Une friandise olfactive, évoquant le cuberdon, la banane et quelques notes de cerise amarena. Relevée par une belle acidité rafraîchissante, cette cuvée franche et gourmande privilégie le charme du croquant de fruit (cerise, framboise). La texture se montre assez serrée et en finale, le grain séduit par sa délicatesse de texture. Un cru charnu de grande franchise.



(2015 - 2017)

SY - GR - CA

Cherche www.chateau-margat.com
Distributeur(s) contact@chateau-margat.com

15/20

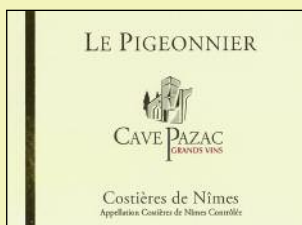
Cave Pazac

4,50€

★★★

"Le Pigeonnier"

Robe cardinal intense. Les senteurs de fruits à noyau et de violette se complètent harmonieusement dans ce bouquet ouvert et parfumé, engageant. Une bouche fondue et lissée, dont les dégustateurs apprécient la délicatesse de tanins et le bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise, framboise) se montrent généreuses dans une finale agréablement persistante.



(2015-17)

SY: 70 - GR: 20 - CA: 10

Cherche 04/66.57.59.95
Distributeur(s) cavedepazac@aol.com

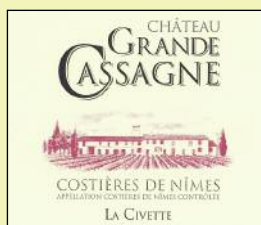
15/20

Château Grande Cassagne

★★

"La Civette"

Robe rubis profond au disque ouvert, de bel éclat. Une impression de grande douceur s'impose dans ce bouquet harmonieux et enveloppé, qui évoque les fruits confits (cerise, prune) et les notes amyliques. Une décoction de fruits! Ce vin franc et délicat s'apparente à un panier de fruits gourmands (cerise, framboise). On apprécie les saveurs de confiserie et le charme du registre confituré. La finale se montre tonique par ses saveurs délicatement épicées.



(2015 - 2017)

SY: 40 - GR: 60

Cherche 04/66.87.32.90
Distributeur(s) chateaugrandecassagne@wanadoo.fr



17/20

Domaine de Poulvarel

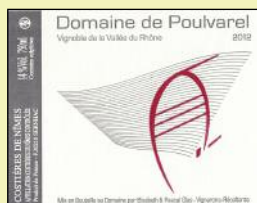
★★★

Robe très intense, grenat pourpre profond, lumineux. Premier nez intensément marqué par les notes de crème de cassis, puis l'ensemble rejoint une fine minéralité tout en conservant une grande finesse.

En bouche, une décoction de fruits noirs au sirop, dans une trame solide et précise, de grande franchise, dont les dégustateurs soulignent la pureté et la densité. Pas d'artifices dans cette cuvée ambitieuse, gourmande à souhait, livrant une impression de sucrosité en finale, équilibrée toutefois par une belle acidité.

(2015 - 2018)

SY - 60 - GR: 40



www.vins-costieres-de-nimes.com
domaine.poulvarel@wanadoo.fr

17/20

Marc Kreydenweiss

★★★ "Perrières"

Une robe impressionnante, pourpre violacé de bel éclat. Dès le premier nez, un lien puissant au sol domine ce bouquet particulièrement minéral, qui laisse apparaître les senteurs de fruits macérés à l'aération (prune, figue). Grande personnalité olfactive. En bouche, ce cru ambitieux préserve beaucoup d'élégance. La texture serrée et fine à la fois révèle d'intenses saveurs de fruits noirs et d'épices, dans un ensemble charnu et longiligne, complété par une touche minérale qui apporte profondeur et complexité.

(2016 - 2019)

SY - MOU - CA - GR



www.kreydenweiss.com
manduel@kreydenweiss.com

17/20

Domaine de Poulvarel

★★★

"Les Perrottes"

Robe noire au disque fermé, de belle jeunesse.

Splendide bouquet parfumé et éloquent, mêlant les arômes liés à l'élevage (boisé noble, vanille, tabac blond) aux notes de baies noires confiturées (confiture de myrtille, mûre sauvage). Travaillée dans le respect des cépages, cette cuvée confirme l'apport de l'élevage. On y apprécie la complémentarité des saveurs de baies sauvages et de boisé noble, dans un ensemble ambitieux, complexe et profond, ponctuée d'une longue finale séveuse.

(2015 - 2019)

SY: 40 - CA: 20 - GR: 40



www.vins-costieres-de-nimes.com
domaine.poulvarel@wanadoo.fr

16,5/20

Château Vessière

★★★

Une robe assez concentrée, carminé intense, de belle brillance. Premier nez au caractère affirmé, livrant des notes minérales insistantes (hydrocarbure, encre, graphite).

Ensuite, les épices (poivre, genévrier) et les baies noires sauvages se livrent de concert. Dès l'attaque, la bouche confirme la forte personnalité de ce cru ambitieux, tramé et dont le grain de matière s'avère séduisant. Les saveurs de baies sauvages (mûre, sureau, cassis) s'expriment sans réserve, dans une finale extrêmement rafraîchissante. Très belle réussite.

(2015 - 2018)



www.chateau-vessiere.com
chateauvessiere@aol.com



16/20

★★★

Château Virgile "Cuvée L'Eneide"

Très jolie robe rubis grenat profond, à nuances encore bleutées. Les notes caramélisées et de cerise confite se complètent harmonieusement dans ce bouquet charmeur et vanillé. Les dégustateurs soulignent l'équilibre et le volume de matière de cette cuvée ample et généreuse en fruit (baies noires) et en saveurs délicatement épicées. La charpente tannique, partiellement fondue, ne demande qu'à poursuivre son assagissement. Longue finale réglissée, tout en équilibre acidité/gras. Un vin très bien construit.

(2016 - 2019)

SY: 60 - MOU: 10 - GR: 30



Cherche distrib.
Wallonie & Bxl

www.chateauvirgile.fr
mas-virgile@orange.fr



16/20

★★

Domaine de Calet "La Fournerie"

15,65€

Robe grenat profond au disque fermé. De jolis parfums de fruits noirs au sirop (myrtille, mûre) se mêlent aux notes d'épices et de boisé délicat. Un ensemble travaillé plus en élégance qu'en opulence, livrant une bouche longiligne, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras. La distinction des saveurs de fruits rouges et noirs confiturés offre un joli croquant et la finale, persistante et épurée, se voit relevée par une jolie acidité rafraîchissante.

(2015 - 2018)

SY: 15 - GR: 85

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-de-calet.com
domaine.calet@wanadoo.fr



15,5/20

★★★

Domaine de la Colombière

5,00€

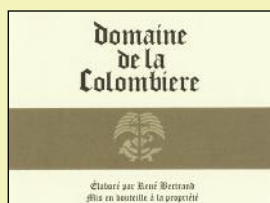
Robe cerise assez concentrée et de bel éclat. Le premier nez s'exprime sans réserve dans le registre des épices, de la minéralité et des baies sauvages. Les notes de terre humide et de graphite se livrent davantage à l'aération. Travaillé en finesse, ce cru séduisant offre une trame élégante, qui privilégie l'expression du fruit mûr. Les dégustateurs soulignent le caractère velouté des saveurs de mûres et cerises confiturées. Une cuvée pleine et distinguée, qui conserve une finale élancée et longiligne.

(2015 - 2017)

SY:60 - CA:30 - GR: 10

Cherche Distributeur(s)

04/66.83.47.71 - 06/81.26.16.45
rene-bertrand@wanadoo.fr



15,5/20

★★★

Domaine Contensargues "Prestige"

7,00€

Jolie présentation pour cette robe pourpre à reflets violets, presque d'encre. Le boisé noble (tabac blond, cuir frais) se place en enveloppement de l'expression du fruit, respectée (mûre, myrtille). Cette cuvée ambitieuse est le reflet d'une parfaite maîtrise de vinification. On y apprécie l'élégance d'une charpente tannique ferme mais soyeuse, se plaçant au service d'une expression de fruit intense (baies noires). La finale, élancée et de trame serrée, apporte de la fraîcheur par son acidité équilibrante. Très beau vin.

(2015 - 2018)

SY-GR-MOU-CA

Cherche Distributeur(s)

06/73.89.34.33
breton.arnaud@yahoo.fr



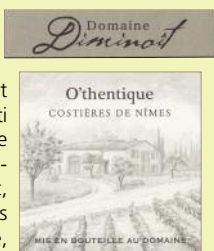
15/20

Domaine Diminoit "O'thentique"

5,00 €

★★(★)

Rubis grenat de grande concentration. Les senteurs de fruits à l'eau-de-vie (prune, figue) envahissent un bouquet chaleureux et séduisant, assorti d'une touche d'épices. Franche et épurée, cette cuvée gourmande offre un fruité exubérant, illustré par d'intenses saveurs confitillées (framboises, cerise, myrtille). Une bouche irrésistible de charme, enveloppée de tanins fondus et ponctuée d'une finale tout en pulpe, relevée par une jolie acidité. Très belle réussite pour un cru croquant et convivial.



(2015 - 2017)

SY: 40 - Marselan: 10 - CA:10 - GR: 40

Cherche
Distributeur(s)

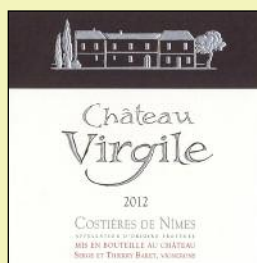
www.domaine-diminoit.com
dominique.linsolas@orange.fr

14,5/20

Château Virgile

★★

Carminé intense de bel éclat. Un bouquet intense qui livre sans retenue, des notes puissamment minérales, iodées et truffées. Touche de civette à l'aération. La bouche de ce vin au caractère affirmé se montre séduisante et dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Le fruit est davantage présent en bouche, illustré par les saveurs de baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau) et d'épices. Finale fondue et dotée d'une texture soyeuse.



(2015 - 2017)

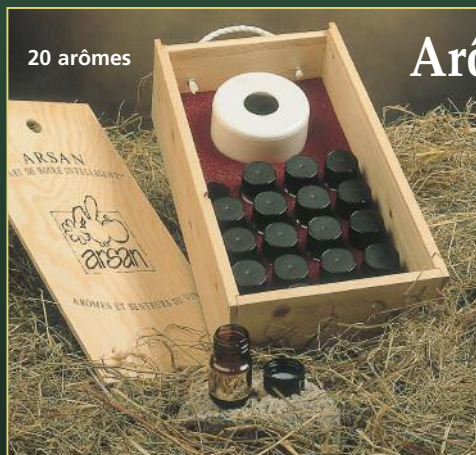
SY: 60 - MOU:10 - GR: 30



Cherche distrib.
Wallonie & Bxl

www.chateauvirgile.fr
mas-virgile@orange.fr

20 arômes



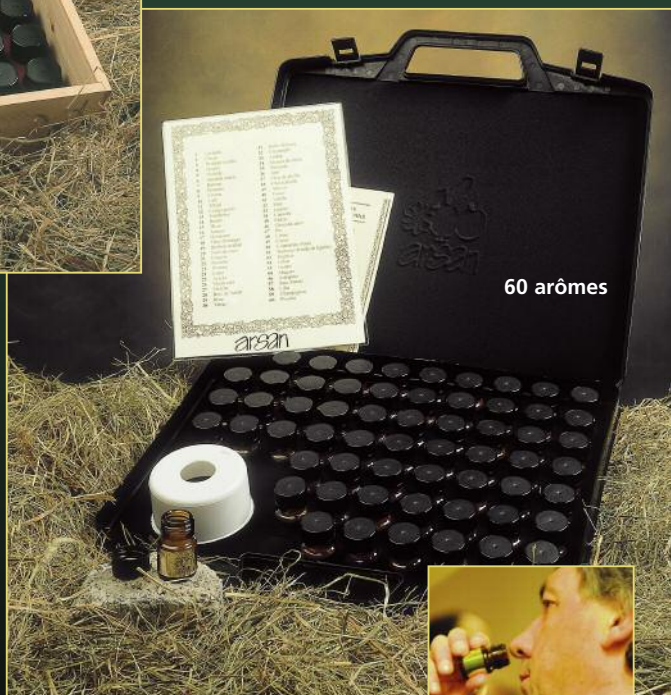
Arômes & Senteurs du vin ...et de la Bière Nouveau !!

Recommandé
par V.T.A.



OZIE

60 arômes



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

17/20

Château Saint-Cyrgues "Cuvée Amérique"

11,50 €

★★★

Superbe robe d'encre, grenat profond au disque fermé. Splendide bouquet, invitant à la dégustation, dont la complexité s'illustre par de puissantes senteurs de fruits noirs confits, boisé noble, tabac blond et minéralité. Envoûtant. La bouche est à l'avenant. Puissante et structurée, elle offre un grain serré et une charpente tannique solide, qui doit encore poursuivre son assagissement. L'expression du fruit est davantage présente en finale, illustrée par la cerise noire confite. Un grand vin de garde.



(2016 - 2020)

SY - GR



Cherche
Distrib.

www.saintcyrgues.com
chateau@saintcyrgues.com



16,5/20

Château Guiot "Paulinette"

21,00 €

★★(★)

Robe cardinal intense, de bel éclat, très profonde. Au nez, la personnalité affirmée de ce bouquet intense s'exprime par des notes minérales (encre, truffe), réglissées et de fruits noirs. Croquante de fruit, gourmande et révélant une grande concentration de matière, cette cuvée a emporté les suffrages pour son remarquable équilibre acidité/moelleux, l'élégance de ses tanins de fruit et le caractère charnu et très élégant d'une longue finale sur la gelée de cassis, la myrtille et une touche d'épice.



(2015 - 2018)

SY: 5 - GR: 95

Cherche
Distributeur(s)

www.famillecornut.com
contact@chateauguiot.com

16/20

Château Vessière "Philippe de Vessière"

★★(★)

Jolie robe cardinal profond, de belle brillance, engageante. Une touche de caramel et de moka s'exprime dès le premier nez, rejointe au fil de l'aération par le registre des fruits rouges confits. Attaque vigoureuse, dotée d'une belle pureté de fruit, s'appuyant sur une belle acidité équilibrante. Les saveurs de baies sauvages (sureau, mûre, cassis) se livrent de concert, dans un ensemble ambitieux, dont la charpente tannique peut encore se fondre quelque peu. Un vin de belle évolution.



(2015 - 2019)

www.chateau-vessiere.com
chateauvessiere@aol.com



15,5/20

Château Guiot "Numa"

11,00 €

★★

Robe d'encre au disque fermé, rubis foncé. Un très joli bouquet, lactique et doux, qui mêle les arômes de fruits rouges confiturés et de vanille. Touche de boisé délicat à l'aération. Un peu sévère à l'attaque par ses tanins encore fermes mais élégants, ce cru structuré et ambitieux livre ensuite d'intenses saveurs de baies acidulées (mûre, cassis, sureau). Tonique et solidement construite, cette cuvée va encore gagner quelque peu en fondu. Elle livrera alors tout son potentiel.



(2016 - 2019)

SY: 95 - GR: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.famillecornut.com
contact@chateauguiot.com

© Philippe Médard



15/20

Domaine des Clément "Cuvée des Oliviers"

★★

Robe cerise assez intense au disque ouvert. Un bouquet profond et doux, mêlant les senteurs de boisé noble, tabac blond caramélisé et de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Aérienne et de texture lisse, cette cuvée élégante et délicatement trémée offre une bouche suave, dotée d'une jolie acidité, généreuse en saveurs de fruits rouges acidulés (cerise, groseille). Les tanins sont fondus dans la matière et la finale, franche et persistante, séduit par son élégance.



(2015 - 2017)

SY: 75 - GR: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedesclément.fr
arnaud.guigon@wanadoo.fr

COSTIÈRES DE NÎMES ROUGE 2010-2009

15/20

Domaine Diminoît 2010

7,00€

★★★

"Cuvée 70"

Jolie robe rubis cerise éclatante et concentrée. Le bouquet ouvert et complexe impose d'emblée une trame fruitée bien mûre (fraise des bois, pruneaux) et une agréable minéralité (encre, sous-bois). Un ensemble doucereux. La bouche est à l'avenant. Franche et charnue, elle livre un fruité généreux et gourmand.

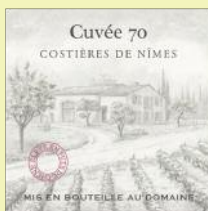
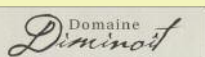
Cette jolie cuvée, aujourd'hui parfaitement équilibrée, offre beaucoup de gras et une longue finale voluptueuse.

(2015 - 2016)

GR: 40 - CA: 20 - SY: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-diminoit.com
dominique.linsolas@orange.fr



16/20

Domaine de Calet 2009

8,75€

★★★

"Grand Mas"

Robe cerise profonde au disque en début d'évolution. Le bouquet est complexe et élégant. De délicates notes de fruits rouges confiturés s'associent aux effluves de boisé noble (cuir frais, caramel, moka) dans un ensemble harmonieux. Ambitueuse

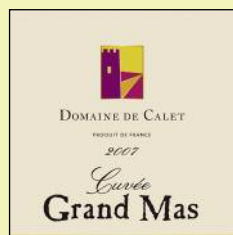
et de belle jeunesse encore, cette cuvée séduit les dégustateurs par sa trame serrée et son fruité qui se révèle davantage en bouche. Le boisé bien dosé a su apporter finesse et profondeur. La finale longiligne est relevée par une délicate acidité rafraîchissante et équilibrante.

(2015 - 2017)

SY: 75 - GR: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-de-calet.com
domaine.calet@wanadoo.fr



COSTIÈRES DE NÎMES ROSÉ 2013

15,5/20

Domaine de la Colombière

4,50€

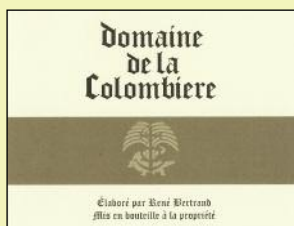
★★★

Des reflets saumonnés scintillent dans cette robe intense. De fines effluves herbacées et rafraîchissantes s'expriment dans ce bouquet complété par la minéralité. Relevé dès l'attaque par une belle acidité, ce cru confirme en bouche le caractère du bouquet. Les saveurs d'agrumes s'expriment librement, dans un ensemble très tonique, dont les dégustateurs relèvent la concentration et l'élégance. Longue finale pour un vin de gastronomie.

SY: 60 - GR: 30 - CA: 10

Cherche
Distributeur(s)

04/66.83.47.71 - 06/81.26.16.45
rene-bertrand@wanadoo.fr



15/20

Domaine de la Fontaine de Geoffroy

★★★

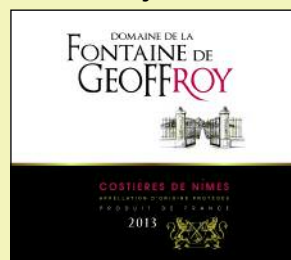
Saumonné intense, de grand éclat. Un nez discret voire retenu, qui livre à l'aération de fines effluves florales et de confiserie (guimauve, cuberdon). Assez dense, cette

cuvée précise livre un grain serré et une trame intéressante. Les saveurs fruitées (pêche, poire) s'y livrent généreusement, dans une cuvée conviviale et gourmande dont on apprécie l'équilibre acidité/gras.

SY: 40 - GR: 60

Cherche
Distributeur(s)

www.vignerons-marguerittes.fr
lesvigneronsdemarguerittes@orange.fr



14/20

Domaine des Clément

★★

Jolie robe rose tendre de bel éclat. Un nez quelque peu timide à l'ouverture, qui s'exprime ensuite davantage, associant les senteurs florales (pivoine, violette) aux notes de confiserie.

Un bouquet aérien. Un vin délicat, très tendre en bouche, qui privilégie la subtilité à l'opulence. On relève de fines saveurs de fruits frais et de confiserie dans un ensemble élégant et friand. Finale agréablement persistante.

SY: 40 - GR: 60

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedesclément.fr
arnaud.guigon@wanadoo.fr



© Gilles Martin Raget

15,5/20

★★★

Château Vessière

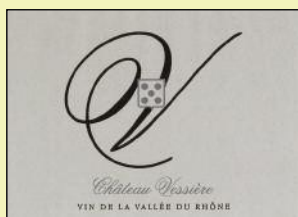
Jolie robe bouton d'or, limpide et brillante.

Particulièrement parfumé, exhalant de généreuses senteurs de fruits mûrs (ananas, pêche jaune) et de fleurs blanches

suaves (chèvrefeuille). Assez ample, gourmande et généreuse, cette bouche savoureuse livre un fruité mûr (poire, pêche), qui se voit complété par les saveurs de fruits secs (noisette, amande fraîche). La finale se montre riche et grasse, légèrement vanillée.

(2015 - 2016)

www.chateau-vessiere.com
chateauvessiere@aol.com



15/20

★★★

Les vins de Pazac "Mathilde"

5,50 €

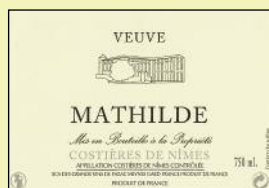
Une robe jaune soutenu à nuances légèrement dorées, qui invite à la dégustation. Ce bouquet très engageant fait cohabiter les senteurs d'agrumes et de pomme verte au premier nez. Il gagne en maturité ensuite et rejoint les notes de fruits blancs (pêche, poire). La bouche se montre plus tendue et fraîche que le bouquet. Dominée par les agrumes mais enveloppée d'une texture grasse, elle révèle une belle concentration et une finale présentant une belle mâche et de la persistance.

(2015 - 2016)

VIO: 1/3 - Gr. Bl.: 1/3 - Rolle: 1/3

Cherche
Distributeur(s)

04/66.57.59.95
cavedepazac@aol.com



14,5/20

★★★

Château Margarot "Combe Mègère"

4,80 €

Très pâle à or blanc, cette robe limpide présente de délicats reflets verts. Un bouquet de fleurs parfumées, associées à des notes miellées et de fruits jaunes compotés. Une friandise!

Ce vin convivial et facile d'accès privilégie le charme de la fraîcheur juvénile. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et les saveurs d'agrumes généreuses. Les dégustateurs apprécient la délicatesse de texture et la franchise de la finale.

(2015)

GR. Bl. - ROU - MAR

Cherche distributeur(s)

www.chateau-margarot.com

contact@chateau-margarot.com



16,5/20

Vignerons de Vauvert

7,50€

★★★

"IGP Pays du Gard" - Fleur du Gress

Doré intense et de bel éclat, cette robe ave-
nante se montre bril-
lante et limpide.

Complexe et profond,
ce bouquet parfumé
mêle avec élégance les
notes de poire caramé-
lisées, vanille, fruits secs (noisette, amande). Il invite à la
dégustation. Superbe bouche, originale, de grande frai-
cheur, qui offre d'insistantes saveurs d'herbe fraîche,
fleur de tilleul et de fruits (coing, pêche). Un superbe
équilibre séduit les dégustateurs qui évoquent l'impres-
sionnante persistance de la finale.



(2015 - 2016)

VIO:20 - GR. BL.:80



2

**Cherche
Distrib.**

www.lesmaitresvignerons.com
maurel.lesmaitresvignerons@gmail.com

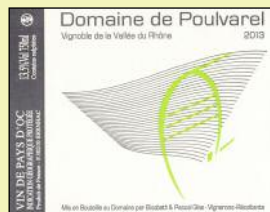
15/20

Domaine de Poulvarel

★★

"IGP d'Oc"

Quelques reflets bouton
d'or dans cette robe sou-
tenue et brillante. Une
friandise olfactive, qui
exprime de jolies notes
de confiserie et de fleurs
blanches suaves (chèvre-
feuille, lilas). Tonique dès
l'attaque par son registre
acidulé, cette bouche
franche et nette offre une expression d'agrumes (citron,
pamplemousse) et de fleurs fraîches. Les dégustateurs
apprécient sa délicatesse de texture et la fine minéralité
de la finale. Un cru bien construit.



(2015)

Gr. BL.:45 - ROU:45 - VIO:10



5

www.vins-costieres-de-nimes.com
domaine.poulvarel@wanadoo.fr



CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1

Wine not à Bruxelles
Interbio à Sombrefe

2

Nicolay Pierre à Aye

3

Bernard Poulet à Bruxelles
Biobelvins à Liège

4

De Gulden Schaduw
à Lokeren

5

Cave du Sommelier à Habay
Le Coq au Vin à Onderval Waimes
R&R Rhone à Heusden
Au Coteau à Vinalmont
La Maison des vins Fins à Mons

6

Le Moulin à Vin à Verviers
Le Grand Maur à Cheneux
Bottleneck à Berchem

7

Magnus à Deurne
Vino import à Trivières
Delivino à Maldegem



© Grille

Jouissant d'un bon équilibre entre concentration et fraîcheur, les vins rouges des Costières de Nîmes s'invitent facilement à table. Il n'est point besoin d'une cuisine très puissante et épicée, d'un plat mijoté de longues heures et arrosé d'une sauce au vin rouge qui magnifient davantage un Côte-Rotie ou un Hermitage.

On la dit niçoise, mais elle a conquis toute la Provence: la ratatouille est un ragoût de légumes d'été cuits séparément, délicieux froid aux déjeuners de juillet et succulent chaud aux dîners de septembre. La douceur de la courgette, la légère acidité de la tomate, la relative amertume de l'aubergine, l'intensité aromatique du thym et de l'huile d'olive et le poivré du poivron cuisiné seront parfaitement accompagnés par un vin jeune au fruité généreux. Ce dernier sera le compagnon idéal d'un jambon d'Auvergne cru, d'une volaille sauce champignons, d'un faux-filet de boeuf sauté au poivre vert. Il sera parfaitement en jambes avec un lapin rôti ou un gigot d'agneau.



Au fromage, il faudra une cuvée plus structurée pour affronter un Saint-Nectaire, une tomme de Savoie voire même un époisses.

Met een goed evenwicht tussen concentratie en frisheid nodigen de rode wijnen van Costières de Nîmes zich gemakkelijk uit aan tafel. Het is echt niet

nodig stevige en kruidige gerechten te bereiden, of een stoofschotel met rode wijnsaus, die een Côte-Rotie of Hermitage meer eer zullen aandoen.

Er wordt gezegd dat het van Nice is, maar het heeft de hele Provence veroverd: ratatouille is een ragout van apart gekookte zomergroenten, lekker koud bij de lunch in juli en uitstekend warm bij het diner in september. De zoetheid van de courgette, de lichte zuurheid van de tomaat, de relatieve bitterheid van de aubergine, de aromatische intensiteit van de tijm en de olijfolie en de pepersmaak van gekookte paprika's worden perfect vergezeld door een jonge wijn met een genereuze fruitigheid.

Deze laatste zal ook de ideale metgezel zijn van rauwe Auvergne-ham, kip met champignonsaus of gebraden rundslendestuk met groene peper. Hij zal perfect samengaan met gebraden konijn of lamsbout.

Bij de kaas zal een meer gestructureerde wijn nodig zijn om te kunnen tippen aan een Saint-Nectaire, een Tomme de Savoie of zelfs een Epoisses.

Enjoying a good balance between concentration and freshness, the red wines of the Costières de Nîmes are easily invited to table. There is no need at all for a powerful and spicy cuisine, for a dish simmered for ages and doused with a red wine sauce which would better enhance a Côte-Rotie or an Hermitage.

It is said to be from Nice, but it has conquered the whole of Provence: the ratatouille is a ragout of separately cooked summer vegetables, delicious cold for July lunches and succulent hot for September dinners. The mildness of the courgette, the light acidity of the tomato, the relative bitterness of the aubergine, the aromatic intensity of the thyme and the olive oil and the pepperiness of the cooked sweet pepper will be perfectly accompanied by a generously fruity young wine.

The latter will be the ideal companion of some raw Auvergne ham, a chicken and mushroom sauce, or a sirloin of beef sautéed with green pepper. It will be perfectly in step with some roast rabbit or a leg of lamb.

With the cheese, one will need a more structured wine to confront a Saint-Nectaire, a Savoy Tomme and even an Epoisses.



Juliéna et Saint-Amour: robes et truculence...



Avec nos dossiers Juliéna, Saint-Amour et Régnié nous bouclons notre tour des crus du Beaujolais commencé en 2010 avec notre numéro 65.

Fleurons des vins de la région, les crus magnifient cépage et terroirs et leur qualité grandissante de millésime en millésime creuse à chaque récolte le gouffre qui les sépare des "Beaujolais Nouveau, qui se boivent et se pissent" (expression locale) traditionnellement à partir du 3ème jeudi de novembre.



Saint-Amour

devint une véritable source d'inspiration et symbolisera pleinement le Beaujolais à Paris. Cultivés entre 230 et 430 mètres d'altitude, les ceps se partagent entre sols d'origine granitique à l'ouest et terrains sédimentaires à l'est. Marqués par la plus importante diversité de terrains du vignoble, ils libèrent un goût charnu et charpenté, discrètement épicé. Ce vin noble, truculent et gourmand dès son plus jeune âge possède également un potentiel de garde qui peut parfois dépasser les 5 à 6 ans.

Le plus nordique des crus, tout entier en Saône et Loire, est un vin de rêve, ne serait-ce que par son nom: Saint-Amour. Il devrait, dit-on, son nom à un soldat romain, Amor, réfugié en Gaule. Celui-ci devint missionnaire et légua son nom au village.

C'est un "vin de robes", l'attribut de l'éternel féminin dans ces cuvées tendres au parfum de fleurs de vignes. C'est aussi la robe des pourpres violacés des princes de l'église dans les cuvées plus robustes qui ne craignent pas de vieillir.

A l'origine sans doute de la vocation viticole du Beaujolais, le Juliéna est produit par une soixantaine de vigneron. Sa vocation viticole remonte à plus de 2000 ans et il devrait son nom à Jules César lui-même. AOC depuis 1938, les 585 hectares du Juliéna sont répartis sur 4 communes: Juliéna, Jullié et Emeringes dans le Rhône, et Pruzilly en Saône-et-Loire. Cru emblématique, il doit en partie sa réputation aux articles du Canard Enchaîné parisien qui lui rendait hommage dans la période d'après-guerre. Gagnant ainsi le titre de "Cru des journalistes", le Juliéna

Cajolé par une cinquantaine de viticulteurs, le Saint-Amour, reconnu AOC en 1946, donne depuis ses terrains de granite, d'argile



Juliéna

© Veronique Roelandt



et de schiste, des vins au goût fruité et floral. Les vignerons, selon la vinification, élèvent en majorité des crus tendres et flatteurs issus d'une macération courte. Leur consommation optimum s'opère dans les 12 à 18 mois. Les vins puissants sont eux plus gras, charpentés et complétés d'arômes d'épices et de kirsch. Leur apogée se situe entre 4 et 5 ans. Flirtant avec les terroirs du Saint-Véran, le berceau du Saint-Amour, avec ses 310 hectares, est l'une des plus petites appellations du Beaujolais. Elle est toutefois très attendue lors de la Saint-Valentin.

Régnié: Le Cru nouveau est arrivé.

L'église du village de Régnié bégaie du clocher: elle en a deux. Ce fut bien commode pour les viticulteurs de ce cru nouveau (AOC en 1988), car elle fut aussitôt un emblème et une carte de visite pour ce vin jeune et parfumé qui va chercher dans un sous-sol de granit rose, riche en éléments minéraux, ses arômes de framboise. Ce "dernier nez" a su se faire une place au soleil dans la cours des crus. En témoigne la qualité des vins sélectionnés dans notre guide qui sont désormais bien loin de l'étiquette de "Beaujolais villages améliorés" que certains leurs accolaient jadis.



situent essentiellement autour de la commune de Régnié-Durette, mais ils comprennent toutefois quelques parcelles sur Lantignié.

Au lendemain de deux millésimes "difficiles", les stocks de 2012 et 2013 sont au plus bas et les vignerons accueillent avec enthousiasme et soulagement un millésime 2014 prometteur. Il a bénéficié de conditions météorologiques très favorables, avec une magnifique arrière-saison au soleil radieux et nuits fraîches et protectrices. Un petit coup de pouce météo qui a fait du bien aux vignes et aux hommes!...



Les 400 hectares de l'appellation, fruit du travail d'une centaine de vignerons, se



Met de dossiers Juliénas, Saint-Amour en Régnié sluiten we onze rondreis langs de cru's van de Beaujolais, begonnen in 2010 in ons nummer 65, af.

De cru's, parels van de wijnen van de streek, doen de wijnstokken en bodems eer aan en hun van jaar tot jaar toenemen: de kwaliteit vergroot de kloof tussen hen en de Beaujolais Nouveau, die traditioneel vanaf de 3e donderdag van november "wordt gedronken en gepist" (zoals ze ter plaatse zeggen).

De Juliénas, die ongetwijfeld aan de oorsprong van de wijnbouwbestemming van de Beaujolais ligt, wordt geproduceerd door een zestigtal wijnbouwers. Zijn wijnbouwbestemming dateert van meer dan 2000 jaar geleden en de Juliénas zou zijn naam te danken hebben aan Julius Caesar zelf. De 585 hectaren van de Juliénas, AOC sinds 1938, zijn verdeeld over 4 gemeenten: Juliénas, Jullié en Emeringes in de Rhône, en Pruzilly in de Saône-et-Loire. Het is een emblematische cru die zijn reputatie gedeeltelijk te danken heeft aan de artikelen van de Parijse Canard Enchaîné die hulde aan hem bracht in de naoorlogse periode. De Juliénas kreeg hierdoor de titel van "Cru des journalistes" en werd een echte inspiratiebron en volwaardig

symbool voor de Beaujolais in Parijs. Op 230 tot 430 meter boven de zeespiegel zijn de wijnstokken verdeeld over gronden van granietoorsprong in het westen en sedimentair terrein in het oosten. Met de grootste variatie



© Inter Beaujolais

in terrein van het wijng gebied leveren ze wijnen met een vlezig en stevige smaak en een subtiel aroma van kruiden. Deze nobele wijn, die kleurrijk en smakelijk is vanaf de jongste leeftijd, heeft ook een bewaarpotentieel dat soms meer dan 5-6 jaar kan bedragen.

De noordelijkste cru, volledig in de Saône-et-Loire, is een droom van wijn, door zijn naam alleen al: de Saint-Amour. Naar verluidt zou hij zijn naam te danken hebben aan een Romeinse soldaat, Amor, die gevlucht was naar Gallië. Deze laatste werd missionaris en liet zijn naam na aan het dorp. Het is een "vin de robes", het attriboot van het eeuwig vrouwelijke in zachte wijnen met een geur van wijnstokbloesem. Het is ook het purperpaars van de prinsen van de kerk in de stevigste wijnen die goed verouderen.



Gekoesterd door een vijftigtal wijnbouwers geeft de Saint-Amour, erkend als AOC in 1946, vanop zijn graniet-, klei- en leiesteengronden, wijnen met een fruitige en bloemige smaak. Volgens de vinificatie maken de wijnbouwers voornamelijk zachte en strelende cru's uit een korte maceratie. Ze zijn optimaal tussen 12 tot 18 maanden. De krachtige wijnen zijn vettiger en steviger met aroma's van kruiden en kirsch. Hun hoogtepunt situeert zich tussen 4 en 5 jaar. Grenzend aan de bodems van de Saint-Veran is de bakermat van de Saint-Amour, met zijn 310 hectaren, een van de kleinste appellations van de Beaujolais. Hij is echter zeer populair op Valentijnsdag.



© Inter Beaujolais

Régnié: de nieuwe cru is er

De dorpskerk van Régnié heeft twee klokkentorens. Erg handig voor de wijnbouwers van deze nieuwe cru (AOC in 1988), want hij werd meteen een embleem en een

visitekaartje voor de jonge en geurige wijn die uit een ondergrond van roze graniet, rijk aan mineralen, zijn aroma's van framboos put. Deze "laatste neus" heeft zich een plekje onder de zon weten te veroveren bij de cru's. Dat blijkt uit de kwaliteit van de geselecteerde wijnen in onze gids, die nu ver verwijderd zijn van het etiket "Beaujolais villages améliorés" dat sommigen vroeger erop kleefden.

De 400 hectaren van de appellation, vrucht van het werk van een honderdtal wijnbouwers, zijn voornamelijk gelegen rond de gemeente Régnié-Durette, maar omvatten ook enkele percelen in Lantignié.



Na de twee "moeilijke" wijnjaren zijn de voorraden van 2012 en 2013 zeer laag en onthalen de wijnbouwers met enthousiasme en opluchting een veelbelovende 2014. Deze laatste heeft geprofiteerd van zeer gunstige weersomstandigheden, met een prachtig naseizoen onder een stralende zon en beschermende, koele nachten. Een duwtje in de rug van het weer dat zowel de wijns-tokken als de mensen goed heeft gedaan!



Juliéna and Saint-Amour: Robes and Truculence...



With its Juliéna, Saint-Amour and Régnié files, we are completing our Beaujolais wine tour that started in 2010 with our Number 65.

Flagships of the region's wines, they magnify grape variety and soil and their increasing quality from year to year, closing at each harvest the gap that separates them from the "Beaujolais Nouveau, which is drunk and pissed" (local expression) traditionally as from the third Thursday of November.

wine, truculent and gourmand as of its younger age, also has an ageing potential which can sometimes be more than 5 to 6 years.

The northernmost of the wines, entirely in Saone-et-Loire, is a dream wine, even if only because of its name: Saint-Amour. It would owe its name, it's said, to a Roman soldier, Amor, a refugee in Gaul. He became a missionary and bequeathed his name to the village.

This is a "wine of robes", the attribute of the feminine eternal in these tender cuvées with their vine-blossom perfume. It is also the purplish-crimson colour of the princes of the Church in the more robust wines which have no fear of ageing.

Cosseted by some fifty wine growers, the Saint-Amour, recognized as AOC in 1946, gives wines with fruity and floral tastes from its granite, clay and schist plots of land. The vine growers, according to the vinification, mostly produce tender and flattering wines resulting from short maceration periods. They are best drunk when 12 to 18 months old. The powerful wines for their part are plumper, more robust and supplemented with flavours of spices and kirsch. They are at their best when 4 to 5 years old. Flirting with the soils of Saint-Véran, the cradle of the Saint-Amour, with its 310 hectares, is one of the smallest Beaujolais wine appellations. It is however much in demand at the time of St. Valentine's Day.



Undoubtedly at the origin of the Beaujolais wine vocation, the Juliéna is produced by about sixty vine growers. Its wine-growing vocation is more than 2,000 years old and it would owe its name to Julius Caesar himself. AOC since 1938, the 585 hectares of the Juliéna have been spread over four municipalities: Juliéna, Jullié and Emeringes in the Rhone, and Pruzilly in the Saône-et-Loire. An emblematic wine, it partly owes its reputation to the articles of the Parisian *Canard Enchaîné* satirical magazine which paid homage to it during the post-war period. Thus gaining the title of the "Journalists' Wine", Juliéna became a true source of inspiration and a complete symbol of Beaujolais wine in Paris. Cultivated at an altitude between 230 and 430 metres, the vine stocks are divided between soils of granitic origin to the west and sedimentary soils to the east. Marked by the greatest diversity of the vineyard's soils, they release a fleshy, robust and discretely spicy taste. This noble



Régnié: The New Cru Has Arrived.

The Régnié village church has a surfeit of bell-towers: there are two of them. This was quite convenient for the growers of this new wine (AOC in 1988), because it was both an emblem and a calling card for this young and scented wine which was to seek its raspberry flavours from a pink granite subsoil, rich with mineral elements. This “last nose” has been able to find its place in the sun in the wine progression. So testifies the quality of the wines selected in our guide, which are now far removed from the label of “Improved Beaujolais Villages Wine” that some used to apply to them.



© Inter-Beaujolais

The Appellation's 400 hectares, fruit of the work of a hundred or so vine growers, are primarily located around the municipality of Régnié-Durette, but it however includes some land parcels in Lantignié.

On the morrow of two “difficult” vintages, the stocks of 2012 and 2013 are at their lowest and the vine growers are welcoming a promising 2014 vintage with both enthusiasm and relief. It has benefited from highly favourable weather conditions, with a splendid after-season with radiant sun and fresh and protective nights. A little meteorological nudge in the right direction that has been good for vine and man alike!

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).

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).

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).

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

15,00€

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



= Disponible en Belgique (voir page 44)
= Beschikbaar in België (voir page 44)
= Available in Belgium (voir page 44)



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.



= Terra Vitis.



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

17/20

Domaine Bottière-Pavillon

8,30€

★★★

"Vieilles Vignes"

Robe cerise assez intense, ne présentant plus de signe de jeunesse. Complexe et profond, associant les notes de boisé délicat, épices douces et crème de fruits noirs. Doucereux et très engageant! L'attaque se montre puissamment minérale. En milieu de bouche, les saveurs de fruits confiturés (gelée de cassis, mûre sauvage) rivalisent de générosité. Elles se voient soutenues par une charpente tannique vive et distinguée, qui va encore gagner en fondu. L'ensemble se montre ambitieux et de grand potentiel.

(2016 - 2019)

Cherche
Distributeur(s)

www.beaujolais-depardon.com
contact@beaujolais-depardon.com



16,5/20

Domaine des Chers

★★★

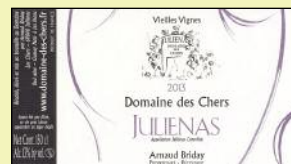
"Vieilles Vignes"

Des reflets rubis grenat à nuances carminées scintillent dans cette jolie robe. Une puissante expression de fruits rouges et noirs presque confits (griotte, mûre sauvage, myrtille) envahit le premier nez. Les épices douces apparaissent ensuite (cannelle). Une bouche pleine et savoureuse, dotée d'une belle structure. Son grain serré donne une impression de sève et de pulpe, de fruit (cerise, fraise de bois), l'ensemble étant soutenu par une jolie tension acidulée et des tanins vivants et distingués. Belle réussite.

(2015 - 2018)

Ch. distrib.
hors Liège

www.domaine-des-chers.fr
contact@domaine-des-chers.fr



16,5/20

Domaine Bertrand

★★★

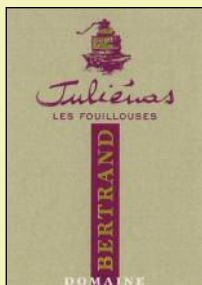
"Les Fouillouses"

Rubis limpide à nuances encore légèrement bleutées sur le disque. Une friandise olfactive, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs de fleurs (pivoine, violette), confiserie (grenade) et fruits rouges à la crème. Croquante de fruit, cette cuvée charnue et dotée d'une concentration de matière exemplaire livre un fruité exubérant (griotte, framboise, myrtille), relevé par un support d'acidité bien présent. Longue finale expressive, subtilement épicée. Un cru bien construit et richement doté.

(2015 - 2018)

Cherche
Distrib.

www.domainebertrand.fr
domainebertrand@outlook.fr



16/20

Loïc Martin

★★★

7,90€

Robe rubis carminé assez intense. Premier nez puissamment minéral (graphite, truffe) qui ne laissera personne indifférent. L'aération rejoint le registre du fruit sauvage (mûre, cassis) et des épices orientales. Incisive et offrant une belle tension, cette cuvée rectiligne livre une bouche suave et presque nerveuse, devant encore s'assagir quelques peu, mais livrant une expression de fruit (baies sauvages) généreuse et des épices bien présentes. Un cru au grain serré, de grand potentiel d'évolution.

(2016 - 2019)

Cherche
Distributeur(s)

03/85.37.46.43
domainemartin.dcn@gmail.com



16/20

Domaine du Capou

7,50 €

★★★

Rubis carminé à nuances pourpres, de grande intensité. Les dégustateurs apprécient la complexité, la profondeur et la maturité de fruit (baies rouges et noires) de ce bouquet complexe et profond, très engageant. Charnue et dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée ambitieuse bénéficie d'une grande concentration de matière, d'un beau gras équilibré par une jolie acidité et d'exubérantes saveurs de fruits rouges et noirs associés à un boisé très délicat. Un vin complet.

(2015 - 2019)

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineducapou.com
contact@domaineducapou.com



16/20

Franck Juillard

★★★

Vieilles Vignes

Splendide robe carminée intense, au disque fermé. Les senteurs de violette, framboise et confiture de cerise envahissent un bouquet généreux et doux-cereux par ses notes lactiques. Un cru charnu et séveux, dont la densité de matière a séduit les dégustateurs. D'exubérantes saveurs de cerise, myrtilles et framboises dominent un milieu de bouche enveloppé de tanins gourmands, partiellement lissés. Un cru tonique, au grain serré, ponctué d'une longue finale qui s'apparente à un panier gourmand.

(2015 - 2018)



04/74.04.42.56 - 06/66.32.63.46
juillard_franck@msn.com



15,5/20

Georges et Vincent Rollet

6,00 €

★★★

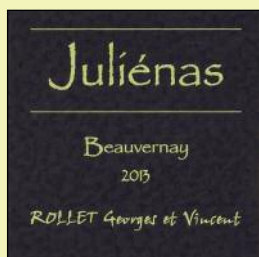
"Beauveneray"

Robe carminée ne présentant plus de signes de jeunesse. Un bouquet puissant et enveloppé, qui mêle les senteurs de fruits noirs (mûre sauvage, cassis), épices douces et graphite. Un cru ambitieux, livrant une bouche ample et concentrée, reposant sur des atouts d'équilibre, exubérance de fruit (mûre, griotte, cassis) et finesse de tanins. Un très beau vin, gourmand et offrant en finale une trame allongée.

(2015 - 2018)

9 Cherche
Dist.

www.domainedugranitdore.com
laroulottedugranitdore@gmail.com



15,5/20

Domaine de la Milleranche

6,30 €

★★★

Très belle présentation pour cette robe grenat pourpre concentrée au disque fermé. Une palette olfactive distinguée et à forte personnalité pour ce bouquet épicé (poivre, genièvre) et intensément fruité (baies sauvages - cassis, mûre). Il invite à la dégustation. Un vin complet et charnu, qui livre une matière concentrée et de grande maturité (saveurs de fruits rouges confiturés), soutenue par une acidité bien présente et équilibrante. Tout est fondu dans cette cuvée charmeuse.

(2015 - 2017)

1 www.milleranche.fr
milleranche.corsin@wanadoo.fr



15,5/20 **Domaine Bottière-Pavillon** 6,50€

★★(★)

Robe grenat au disque bleuté éclatant. Les notes de banane et de violette, envahissent le premier nez, rejoins à l'aération par les senteurs de cerise au marasquin. Du jus, de la pulpe, ce cru gourmand et richement constitué livre un croquant de fruit expressif (cerise, groseille), dans un ensemble de texture fine et serrée à la fois, dont la suavité a emporté les suffrages. Superbe finale enveloppée, relevée par une belle acidité, dont la persistance témoigne de l'ambition.

(2015 - 2018)



Cherche www.beaujolais-depardon.com
Dist. contact@beaujolais-depardon.com

15,5/20 **Château de la Roche** 6,60€

★★(★)

Somptueuse robe grenat pourpre violacé de grande profondeur. A l'ouverture, les notes de bonbon anglais, pâtisserie aux fruits noirs (tarte aux myrtilles) et de confiserie envahissent un nez charmeur. Irrésistible, cette cuvée franche et extrêmement charnue offre un fruité intense, qui met en présence les saveurs de fraises, cerises et framboises confiturerées. Un vin diablement gourmand, précis, convivial et doté d'une finale de persistance agréable.

(2015 - 2017)



Cherche 06/88.84.14.28
Distributeur(s) yadepardon@orange.fr

15,5/20 **Daniel Voluet** 8,10€

★★

"Sélection du Vigneron"

Robe cerise moyennement intense, sans signe de jeunesse. Discret au premier nez puis s'exprime davantage et offre de belles senteurs épicées et de fruits mûrs, voire cuits (fraise, cerise). Riche en extrait sec, cette bouche incisive s'appuie sur une acidité bien présente et d'exubérantes saveurs de baies sauvages (sureau, airelles, cassis) qui lui confèrent un caractère affirmé et tendu. Les dégustateurs évoquent une finale tonique et persistante.

(2015 - 2017)



Cherche 04/74.04.44.23 - 06/71.54.13.60
Distributeur(s) dmlvoluet@orange.fr

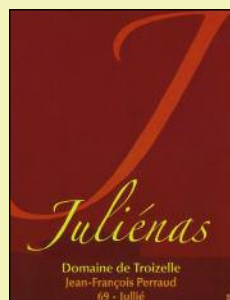


15/20 **Domaine de Troizelle** 6,20€

★★(★)

Rubis grenat intense, limpide et de bel éclat. Un bouquet au caractère affirmé, mêlant les épices (poivre, clou de girofle) aux notes de baies noires confiturerées. L'attaque confirme la personnalité du bouquet. Le millieu de bouche se montre rectiligne et offre de séduisantes saveurs de petites baies rouges acidulées (airelles, cerise du nord, groseilles). L'ensemble, tonique, doit encore gagner en fondu, surtout en finale.

(2015 - 2017)



E 04/74.04.49.09 - 06/81.36.30.96
jean.francois.perraud@wanadoo.fr



Daniel Voluet

15/20

Clos de Haute-Combe

★★

Robe rubis grenat violacé, assez intense. De généreux arômes de fraises et cerises confituriées se mêlent aux épices et à une fine touche florale (violette). Un cru tonique et rafraîchissant par sa belle acidité qui équilibre une matière mûre et assez concentrée. Un panier de fruits rouges se livre en milieu de bouche (cerise, groseille) et la finale, longiligne, est pourvue d'une belle persistance. Un cru bien construit, épuré et précis.

(2015 - 2018)



Ch. dist.
Flandres

www.closdehautecombe.fr
vincentaudras@orange.fr



15/20

Domaine des Pierres Rouges

10,00€

★★

"Ecuissin"

Carminé éclatant à nuances violacées sur le disque. Complexe et profond, mêlant dans une belle harmonie les senteurs de baies noires (myrtille), griottines, épices et minéralité (encre, graphite). Un vin tout en pulpe, croquant de fruit (cerise, groseille, framboise), qui privilégie la finesse à l'opulence. On y relève également un parfait équilibre acidité/gras et le charme d'une finale longiligne agréablement persistante.

(2015 - 2018)



Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.12.35

domaine.pierres.rouges@terre-net.fr

14,5/20

Daniel Voluet "La Bottière"

7,60€

★★

Jolie présentation pour cette robe grenat bleuté brillante et limpide. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, puis exhale finement de subtils arômes de cannelle et pâte d'amandes, avec une touche de cerise au marasquin. Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru franc et enveloppé, qui livre un fruité mûr assez concentré, enveloppé de tanins de fruits gourmands et soutenu par une délicate acidité" rafraîchissante, bien présente en finale .

(2015 - 2018)



04/74.04.44.23 - 06/71.54.13.60

dmlvoluet@orange.fr



Clos de Haute-Combe

Goûtez la liberté
et le calme



4 chambres - 2 salles de bains - WC séparés
Garage fermé - Salon de jardin - Barbecue

www.closdehautecombe.fr



Daniel et Vincent Audras

Clos de Haute-Combe - 69840 Juliéna's

Tél: 04 74 04 41 09 - 04 74 04 44 84

vincentaudras@orange.fr



Un gîte au milieu des vignes



Voir page - Zie pagina 44

16,5/20

Domaine Franck Besson

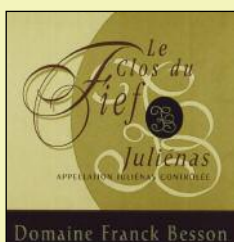
10,00€

★★★

"Le Clos du Fief"

Très jolie robe jeune, rubis grenat à nuances encore bleutées. De charmeuses notes lactiques et fruitées (yaourt aux fruits rouges et fruits des bois) envahissent le bouquet. La minéralité apparaît ensuite. Un nez extrêmement engageant. Charnue et tonique, cette jolie bouche structurée et gorgée de fruit s'appuie sur une concentration exemplaire et une jolie acidité rafraîchissante. Les tanins sont présents, bien intégrés, enveloppant un fruit qui reste prépondérant. Bel exercice de vinification!

(2015 - 2018)



Cherche
Distrib.

www.franckbesson.fr
domainebesson@wanadoo.fr



15/20

Domaine Place des Vignes

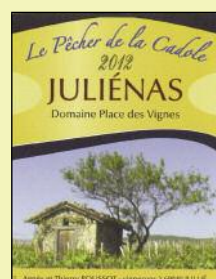
6,80€

★★★

"Le Pêcher de la Cadole"

Rubis cerise de belle brillance, en début d'évolution. Quelle élégance dans ce profond bouquet, complexe, qui associe les senteurs de baies rouges et noires sauvages, épices douces et tabac parfumé. Très engageant! Entrée de bouche timide puis le vin monte en puissance, délivrant des saveurs fruitées franches et épurées (cerise, myrtille, sureau). La finale, précise et épurée, séduit par l'élégance de ses tanins presque fondus et sa persistance appréciable.

(2015 - 2017)



Cherche
Distributeur(s)

www.placedesvignes.fr
domaineplacdesvignes@orange.fr

JULIÉNAS 2011

16,5/20

Domaine Franck Besson

8,50€

★★★

"Le Griottier - Tradition"

Splendide robe pourpre violacé de grande jeunesse. Très engageante! Une décoction de fruits s'exprime sans retenue dans ce nez exubérant et complexe, qui livre ses senteurs de fraise, cassis et griotte, mêlées aux épices douces. Très flatteur. Une extrême franchise et une précision sans failles caractérisent ce cru intensément fruité (baies noires sauvages), doté d'un parfait équilibre maturité/acidité et enveloppé de tanins gourmands qui ne demandent qu'à achever leur épanouissement. Un cru de haute tenue, qui fait honneur à son appellation.

(2015 - 2019)



Cherche
Distrib.

www.franckbesson.fr
domainebesson@wanadoo.fr



16/20

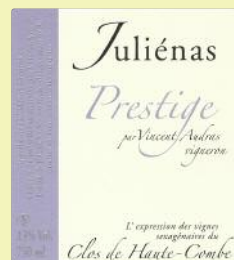
Clos de Haute-Combe

★★★

"Prestige"

Jolie robe rubis grenat profond ne présentant aucun signe d'évolution. Extrêmement élégant, ce bouquet complexe associe un boisé particulièrement bien dosé, enveloppant une matière fruitée exubérante (griotte, mûre, cassis). Un nez qui invite à la dégustation! Superbe travail de vinification pour ce vin franc et structuré, livrant un fruité chatoyant (sureau, myrtille, bigarreaux), relevée par un beau gras mais aussi une acidité tonifiante. Un cru encore très jeune, paré pour affronter les ans.

(2015 - 2020)



Ch. dist.
Flandres

www.closdehautecombe.fr
vincentaudras@orange.fr

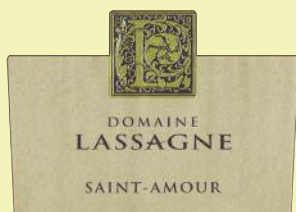


17/20

Domaine Lassagne

★★★

Robe rubis pourpre à nuances bleutées. Le premier nez exhale un registre lactique doux (yaourt aux fruits des bois, cerise). A l'aération, les senteurs de tabac parfumé et de caramel envahissent l'ensemble. Ampleur et opulence se donnent rendez-vous dans ce cru au grain serré, dont la densité de matière fruitée n'a d'égal que l'élégance de la charpente. Les saveurs de cerise noire, sureau et myrtille rivalisent d'intensité, dans un vin ambitieux et structuré, qui va fondre ses éléments d'ici 1 à 2 ans.



(2016 - 2019)



Cherche distrib.
hors Bxl.

03/85.37.11.93

andre@domainelassagne.com

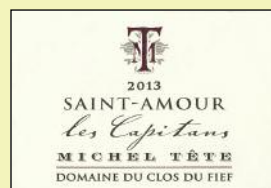


16/20

Domaine du Clos du Fief "Les Capitans"

★★★

Très jolie robe rubis grenat, profonde et engageante. On apprécie dès l'ouverture la personnalité de ce bouquet intense et complexe, qui mêle les arômes de baies noires au sirop (myrtille, mûre, sureau), épices (genévrier, thym) et minéralité. Ambition et structure sont au rendez-vous de ce cru au grain serré, dont la maturité de fruit et la densité en bouche n'ont d'égal que l'équilibre acidité/gras. Un cru charnu, ponctué par une longue finale de grande rémanence (myrtille, sureau, mûre sauvage).



(2015 - 2018)



6

www.micheltete.com
domaine@micheltete.com

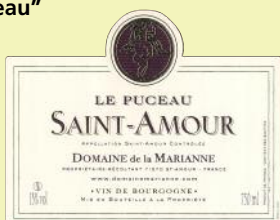
15,5/20

Domaine de la Marianne "Le Puceau"

★★★

8,00€

Belle robe rubis grenat violacé au disque fermé. Bouquet profond et expressif, de belle complexité par l'association des senteurs de baies rouges et noires, tabac blond, caramel et épices douces. Très engageant!



Franche et nette, cette bouche épurée séduit par son volume et l'élégance de ses tanins jeunes mais distingués, qui ne demandent qu'à se fondre. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, partiellement lissée, séduit par sa concentration et sa persistance.

(2015 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

www.domainemarianne.com
domainemarianne@orange.fr

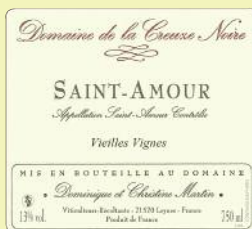
15,5/20

Domaine de la Creuze Noire "Vieilles Vignes"

★★

11,00€

Grenat violacé, limpide et de belle brillance. Le bouquet est ouvertement dominé par les arômes liés à l'élevage (chêne, vanille, grillé). Le fruit est actuellement en retrait. En bouche, il est davantage présent, illustré par les saveurs de bigarreaux et de myrtille, qu'enveloppent de délicats tanins presque gourmands. Une belle acidité soutient l'ensemble et la finale, charnue et offrant une trame serrée, augure d'un bon potentiel. Un élevage bien maîtrisé.



(2016 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

03/85.37.46.43
domainemartin.dcn@gmail.com



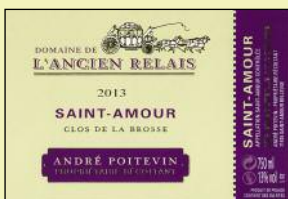
15/20

Domaine de l'Ancien Relais

★★

Grenat profond de belle intensité. Les senteurs de fruits rouges cuits et de baies noires se mêlent aux arômes d'épices douces, voire orientales. Un bouquet parfumé et original. Une bouche franche, longiligne, dont la texture se montre délicate et le fruité généreux (fraise, cerise). L'enveloppe tannique est bien présente, sans excès toutefois. Ce vin rectiligne privilégie l'expression des petites baies acidulées (cerise du nord, groseille, airelles). Il va encore gagner en fondu d'ici 1 an. Belle réussite.

(2015 - 2017)



03/85.37.16.05
earlandrepoitevin@wanadoo.fr

15/20

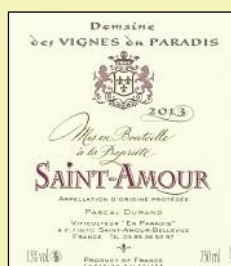
Domaine des Vignes du Paradis

★★

8,25€

Grenat bleuté, limpide et de bel éclat. Les notes de baies noires sauvages s'associent aux épices dans ce nez au caractère affirmé. Encore très jeune, cette bouche au grain serré présente de beaux atouts de densité de matière, expression de fruit (prune, cerise) et de charpente tannique structurante mais sans aucune sévérité. Le temps va patiner ce cru richement doté et de belle évolution, actuellement encore un peu ferme, surtout en finale.

(2015 - 2018)



www.saint-amour-en-paradis.com
saint-amour.pascaldurand@wanadoo.fr

SAINT-AMOUR 2012

16/20

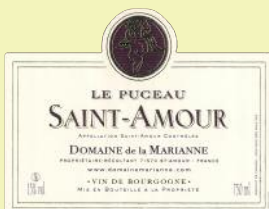
Domaine de la Marianne

7,00€

★★★ "Le Puceau"

Grenat profond au disque jeune et fermé, pour une robe très engageante. Splendide bouquet complexe, mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs minérales, de baies noires sauvages, et de cerise confite. Dès l'attaque, cette cuvée ambiteuse et structurée donne le ton. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière, l'élégance de ses tanins et l'exubérance fruitée de son milieu de bouche. Ce cru complet et richement doté se voit bâti pour affronter les ans.

(2015 - 2018)



Cherche
Distributeur(s)

www.domainemarianne.com
domainemarianne@orange.fr

15,5/20

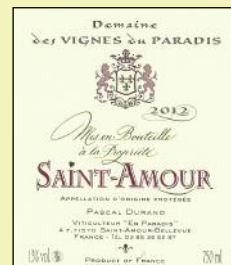
Domaine des vignes du Paradis

★★

8,25€

Jolie robe cardinal intense au disque bleuté. Le premier nez exprime d'intenses notes de cerise fraîche agrémentées d'une touche d'épices douces et d'arômes lactiques flatteurs. Engageant! Une bouche enveloppée, dont la maturité de fruit trouve un parfait équilibre dans la fraîcheur apportée par une acidité bien dosée. Les dégustateurs apprécient le gras de la finale et l'intensité de l'expression de fruit (griotte, mûre). Un très beau vin, qui peut encore évoluer favorablement.

(2015 - 2018)



www.saint-amour-en-paradis.com
saint-amour.pascaldurand@wanadoo.fr



© Véronique Roelandt

16,5/20

Domaine Passot Collonge

★★★

"La Ronze"

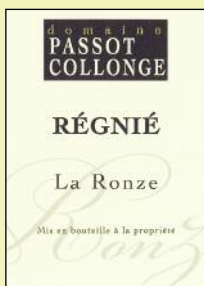
Robe intense et concentrée, au disque bleuté. Les notes de cerise fermentée et de banane envahissent dès l'ouverture un bouquet ensuite complété par les senteurs de confiturations et délicatement minérales. Structurée, cette bouche suave offre une belle tension en bouche et une concentration appréciable. Les saveurs de baies rouges et noires s'y montrent généreuses et la finale, dense, longiligne et enveloppée de tanins soyeux mais gourmands, augure d'un bon potentiel. Très beau vin.

(2015 - 2018)



Cherche
Distrib.

www.passotcollonge.fr
mbpassot@yahoo.fr



16,5/20

Château des Vergers

8,00€

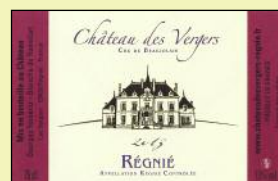
★★★

Très jolie robe rubis grenat, limpide et brillante. Un bouquet extrêmement engageant et complexe, qui associe dans sa profondeur d'insistantes notes de fruits mûrs (myrtille, griotte, cassis), assorties d'une touche d'épices et d'un registre minéral plus présent à l'aération. Ambition et rigueur sont au rendez-vous de ce vin dont la densité de matière fruitée n'a d'égal que la tonicité de la charpente tannique. Encore très jeune, ce vin de beau potentiel bénéficie d'un très bel équilibre acidité/gras. Un cru longiligne et prometteur.

(2015 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudesvergers-regnie.fr
g.yemeniz@orange.fr



16/20

Château Gaudet

5,80€

★★★

Très belle robe cardinal intense, de concentration appréciable. De profonds arômes de griotte et mûre confiturées envahissent le bouquet sans retenue. Les registres lactique et cacaotés complètent ensuite ce nez qui invite à la dégustation. Splendide cuvée, tramée, dont l'ambition n'a d'égal que l'élégance. Le fruit est omniprésent (baies rouges et noires), soutenu par une charpente tannique sérieuse mais noble, ne demandant qu'à se patiner avec le temps. Une très belle maîtrise de vinification a donné naissance à ce vin de beau potentiel.

(2015 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

04/74.69.21.66 - 06/87.24.43.88
jeanmichelgaudet@orange.fr



16/20

Guy Trichard

6,00€

★★★

Un beau rubis intense, assez concentré. Les arômes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) envahissent le premier nez. Ensuite, au fil de l'aération, les notes lactiques et cacaotées complètent l'ensemble. Ce cru charnu et séveux a séduit les dégustateurs qui évoquent une cuvée généreuse en fruit, de grande maturité et dotée d'une concentration exemplaire. La franchise de la finale et les intenses saveurs de noyau de cerise ponctuent une dégustation qui inspire un très bel équilibre d'ensemble.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

06/83.39.25.12
guy.trichard@orange.fr



16/20

Domaine de la Ronze "Grande Sélection"

7,00€

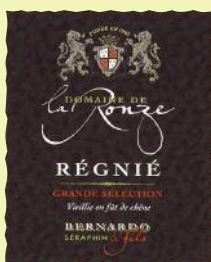
★★

Robe cerise assez concentrée. Ouvertement dominé par les senteurs liées à l'élevage (santal, cèdre, tabac blond caramélisé), ce nez place actuellement le fruit en retrait. Le choix de vinification a respecté l'expression du fruit. Structure et ambition sont au rendez-vous de cette cuvée longiligne, dont la trame serrée n'a d'égal que la vivacité de l'acidité et la fermeté de tanins qui ne présentent pour autant aucune sévérité. Un bel exercice de style, qui porte le vin en respectant sa matière fruitée.

(2015 - 2018)

Cherche
Distrib.

www.domaine-de-la-ronze.com
contact@domaine-de-la-ronze.com



15,5/20

Domaine des Chastys

5,60€

★★(★)

Rubis cerise assez intense, au disque ouvert. De puissantes senteurs de cerise confiturée et de baie de cassis dominant l'ouverture. Ce nez s'apparente à un panier gourmand. Fine tou-che de kirsch à l'aération. Les dégustateurs relèvent la densité de chair de cette cuvée concentrée et généreuse en saveurs de baies rouges et noires (cerise, mûre, groseille), relevée par une jolie acidité. Tonifiante, elle est ponctuée d'une longue finale sur le noyau de cerise, franche et persistante. Un cru rectiligne et de belle évolution.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-des-chastys.fr
domaine-des-chastys@wanadoo.fr



15,5/20

Domaine Alain Merle

6,80€

★★

Robe cerise intense, de belle profondeur, au disque bleuté. Un nez qui s'apparente à une confiserie par ses senteurs de grenade, cuberdon, gelée de framboises et cerise confiturée. Touche florale (violettes) à l'aération. Séveuse et charnue, la bouche est dotée d'un beau fruit de grande franchise (griotte, myrtille) et enveloppée de tanins gourmands qui ne demandent qu'à se fondre. Un cru rectiligne et croquant de fruit, ce qui n'empêche pas la structure. Très belle réussite.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-merle.com
al1-merle@orange.fr



15,5/20

Château du Basty

★★

Robe rubis éclatant à nuances carminées. Harmonieux et enveloppé, mêlant les notes de cerise du nord, framboise et de pâtisserie aux myrtilles, ce bouquet invite à la dégustation. Franc et équilibré, s'appuyant sur une acidité bien dosée, ce cru longiligne livre une matière dense et séveuse, dont le grain assez serré, associe structure tannique et joliesse fruitée. La finale, épurée et tout en dentelle, augure d'un beau potentiel. Ses éléments vont encore se fondre d'ici 1 an.

(2015 - 2018)

Cherche
Distrib.

www.chateaudubasty.com
chateau.du.basty@wanadoo.fr



15/20

Domaine des Braves

6,00 €

★★

Robe cardinal, limpide et éclatante. Les senteurs de fruits mûrs voire confits (fraise, cerise) s'associent à un registre lactique doux. Un bouquet chaleureux et engageant. Franche et nette, cette bouche charnue présente une texture sérieuse et exubérante de fruit, relevée par une belle acidité et enveloppée de tanins jeunes et nobles, qui ne demandent qu'à se fondre dans une matière ambitieuse. Un vin rectiligne, à l'acidité encore vive, ponctué d'une finale persistante pouvant encore gagner en harmonie.

(2015 - 2017)



Cherche Distributeur(s)

www.domainedesbraves.com
franck.cinquin@wanadoo.fr



15/20

Château des Chastys "Crêt d'Oeilat"

6,00 €

★★

Joli rubis carminé, limpide et de bel éclat. Douceur et profondeur sont au rendez-vous de ce bouquet suave, délicatement épicé, qui évolue au fil de l'aération vers des notes finement caramélisées. On a ici recherché l'extraction et la corpulence. Ce vin sérieux s'appuie dès lors sur une charpente tannique ferme, devant impérativement fondre ses éléments pour arrondir ses angles. Un cru prometteur, à regoûter d'ici 1 an.

(2015 - 2018)



Cherche Distributeur(s)

www.domaine-des-chastys.fr
domaine-des-chastys@wanadoo.fr



15/20

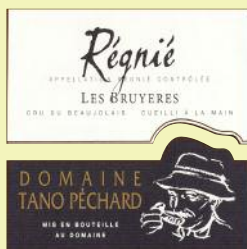
Domaine Tano Péchard

7,00 €

★(★) "Les Bruyères"

Robe cerise assez intense, au disque ouvert. Profond et complexe, livrant dès l'ouverture de belles senteurs d'épices et de baies sauvages (mûre, cassis). Un nez qui évolue vers la confiserie à l'aération. Bénéficiant d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru franc et de texture déjà presque lisse privilégie le charme d'une expression fruitée nette et rafraîchissante (cerise, mûre). On y apprécie la délicatesse de tanins et la franchise fruitée d'une finale agréablement persistante.

(2015 - 2017)



Cherche Distributeur(s)

www.tanopechard.com
tanopechard@wanadoo.fr



14,5/20

Domaine du Crêt d'Oeilat

★(★)

Une robe cerise moyennement intense, au disque ouvert. La macération carbonique est présente dès le premier nez, illustrée par les arômes de grenade, et gelée de framboises. Touche florale à l'aération (violette, pivoine). Friande et gourmande, facile d'accès, pour une cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras et privilégiant le charme d'un fruité juvénile (framboise, cerise). Finale croquante sur la confiserie, bénéficiant d'une belle franchise et d'une agréable longueur.

(2015 - 2017)



Cherche Distrib.

04/74.04.38.75
j.matray@numericable.com



© Véronique Roelandt

15,5/20

★★

Domaine Tano Péchard Régnie "Les Compagnons du Toine" 2012

9,50€

Rubis cerise assez intense au disque ouvert. Mêlant dès l'ouverture les arômes de baies rouges cuites (fraise, cerise) et de minéralité, ce bouquet expressif et chaleureux se montre particulièrement engageant. Ce vin épanoui livre une bouche lissée, dont les tanins se montrent fondus et la texture de grande douceur; Les saveurs de fruits macérés (kirsch, prune) se confirment et la finale, enveloppée et chaleureuse, présente une agréable longueur.

(2015 - 2016)

Cherche Distributeur(s) www.tanopechard.com tanopechard@wanadoo.fr



MILLÉSIME 2014

Lors de notre passage, les crus du très beau millésime 2014 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2014 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2014 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

JULIÉNAS 2014

15,5/20

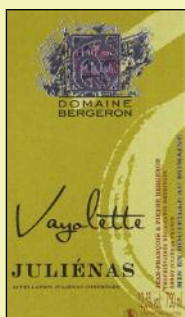
★★(★)

Domaine Bergeron "Vayalette"

7,40€

Robe cardinal intense, au disque violacé fermé. Le bouquet s'exprime sans retenue au fil de l'aération, associant les arômes de baies noires au sirop et de minéralité. Ce cru sérieux témoigne d'une jolie ambition. L'entrée de bouche, structurée mais sans excès, donne le ton d'un vin franc de fruit (bigarreaux, mûre), très épuré, porté par une jolie acidité rafraîchissante et enveloppé de tanins fermes et élégants à la fois. Longue finale ciselée pour un cru de grand potentiel.

(2016 - 2020)



15/20

★★

Domaine Lassagne "Vieilles Vignes"

Spendide robe carminée à nuances pourpres. De jolis parfums liés à la macération carbonique envahissent le premier nez. Cette friandise olfactive s'exprime sur la grenade, la violette et la cerise confiturée. Une bouche franche, équilibrée et dotée d'une texture fine.

L'ensemble est porté par une jolie acidité et privilégie ouvertement le charme d'un fruité juvénile (cerise, fraise, grenade). Finale agréablement persistante sur la confiserie. Une friandise!

(2015 - 2017)



F Cherche Distributeur(s) www.domaine-bergeron.com
domaine-bergeron@wanadoo.fr

Ch. distrib. 03/85.37.11.93
hors Bxl andre@domainelassagne.com



© Veronique Roelandt



15,5/20

★★★

Domaine des Chers "Vieilles Vignes"

8,00 €

Superbe robe grenat profond au disque violacé.

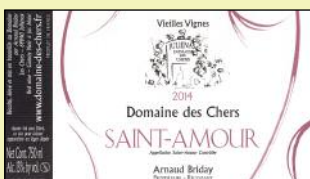
Très engageant par la parfaite combinaison de ses notes fruitées (fraise, gelée de framboises)

et d'épices douces, ce bouquet se montre intense et complexe. La bouche confirme dès l'attaque l'ambition de ce cru complet, bien construit, enveloppé d'une belle charpente structurante mais sans excès. Il livre un fruité intense et charmeur (baies rouges et noires confiturées). Longue finale subtilement épicée.

(2015 - 2019)

Ch. distrib.
hors Liège

www.domaine-des-chers.fr
contact@domaine-des-chers.fr



14,5/20

★★

Château La Romanière

9,00 €

Robe cerise assez intense à reflets bleutés.

Particulièrement doux, le bouquet livre des notes lactiques et fruitées (framboise, cerise). Privilégiant la finesse de texture à l'opulence, cette bouche suave et de grande franchise présente un panier gourmand de fruits frais (griotte, groseille), assorti d'une touche de confiserie. L'ensemble se voit soutenu par une jolie acidité qui apporte la tension nécessaire en finale.

(2015 - 2017)

Cherche
Distrib.

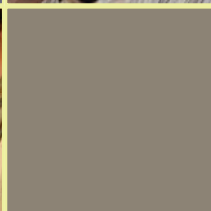
www.chateau-la-romaniere.com
chateau-la-romaniere@wanadoo.fr



Entre amis
ou collègues
de bureau
Pour débutants
et œnophiles
avertis

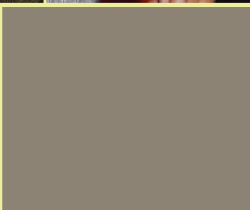
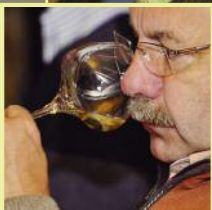
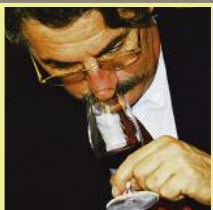


V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES



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: 071 87 57 73
contact@vinsetterroirs.be



15,5/20

Domaine

6,20 €

★★★

Au Pied des 2 Clochers

"Perle de Granit"

Jolie rubis grenat violacé, limpide et brillant. Premier nez au caractère affirmé, sur une belle minéralité. Ensuite, les notes de fruits noirs et d'épices (poivre) se complètent harmonieusement. Une bouche charnue, joliment construite, dont on apprécie l'ambition et la trame assez serrée. Les saveurs de baies rouges et noires se montrent exubérantes et la finale se voit enveloppée de tanins gourmands. Belle réussite.

(2015 - 2019)



Cherche Distributeur(s)

04/74.69.01.99 - 06/84.79.54.61
guignier.jeanpaul@orange.fr

15/20

Domaine de la Ronze

6,00 €

★★★

"Perle de la Ronze"

Pourpre intense de grande profondeur et éclatante. Les senteurs de violette, grenade et épices douces se livrent de concert dans ce nez ouvert et parfumé. Doté d'un bel équilibre acidité/gras et présentant un style aérien et charnu, ce cru livre une bouche gourmande, généreuse en fruit (baies rouges) et dotée d'une texture subtile et très rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent l'équilibre de l'ensemble et la générosité fruitée d'une finale qui va encore gagner en fondu et harmonie.

(2016 - 2018)



Cherche Distrib.

www.domaine-de-la-ronze.com
contact@domaine-de-la-ronze.com



14,5/20

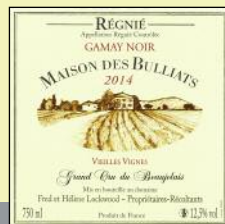
Maison des Bulliats "Vieilles Vignes"

6,50 €

★★

Robe cerise assez concentrée. Le bouquet livre d'emblée une puissante expression de fruits rouges confiturés (fraise), assortie d'une touche subtilement lactique. Une bouche grasse et suave, déjà épanouie, croquante de fruit, pour un vin épuré et facile d'accès, très convivial. On a ici recherché le plaisir d'un fruité croquant et une jolie finesse de texture. Un cru gourmand et équilibré.

(2015 - 2017)



Cherche distributeur(s)

www.maisondesbulliats.fr

maisonbulliats@yahoo.fr



16/20

Georges et Vincent Rollet

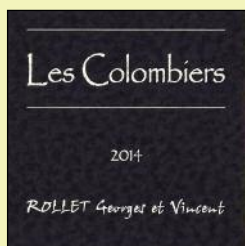
6,20 €

★★★

"Les Colombiers" 2014

Très jolie robe jaune paille à légers reflets sable, éclatante et limpide. On est d'emblée sous le charme de ce bouquet parfumé et délicat, qui associe les notes florales (lilas blanc) et de confiserie aux fruits (bonbons aux poires, pommes).

Une jolie tension acidulée accueille le dégustateur dès l'attaque, puis le milieu de bouche livre ses généreuses saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire), dans un ensemble parfaitement équilibré (acidité/gras), ponctué d'une finale persistante sur d'insistantes notes florales.



9 Cherche Dist.

www.domainedugranitdore.com
laroulottedugranitdore@gmail.com



15,5/20

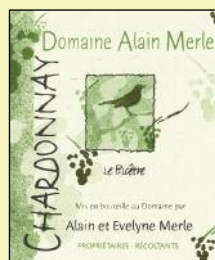
Domaine Alain Merle

6,80 €

★★

"Le Bicêtre" 2014

Jolie robe jaune pâle de bel éclat, limpide et engageante. De belle fraîcheur olfactive dès l'ouverture, le nez exhale sans retenue ses arômes de fruits blancs frais (poire, pomme) et de fleurs parfumées (tilleul, verveine). Délicat, aérien et tout en dentelles. L'attaque oscille entre vivacité et douceur. Elle délivre d'insistantes saveurs de poire mûre, équilibrées par un support d'acidité bien présent. Le milieu de bouche délivre un beau gras, évoquant les notes beurrées et la finale, ample et persistante, se montre opulente. Belle réussite.



Cherche Distributeur(s)

www.domaine-merle.com
al1-merle@orange.fr

15,5/20

Domaine du Penlois

★★

"Le Chêne du Chatelard" 2013

Jaune doré très intense à reflets vieil or. Complexe et profond, associant les senteurs de poire au sirop, fruits exotiques, fleurs parfumées (chèvrefeuille, lilas) et vanille. En bouche, les saveurs toastées et caramélisées se complètent harmonieusement, dans une bouche dotée d'un beau gras, évoquant la cire de meuble et le corinthe à l'aération. Cette cuvée travaillée et ambitieuse mêle les registres finement grillés et de fruits mûrs. La texture se montre très enveloppée dans une finale persistante et séveuse. Belle réussite.



3

www.domaine-du-penlois.com
domaine@penlois.fr



15/20

Domaine

6,50 €

★★

Le Moulin du Prince 2014

Jaune pâle à reflets verdâtres. De subtils parfums floraux et de confiserie apparaissent dès l'ouverture, assortis de notes de fruits blancs (poire, pomme). Attaque grasse et enveloppée, révélant un fruité de grande maturité (pêche, prune blanche), mêlé à une touche vanillée flatteuse. Une délicate acidité apparaît en finale. Ce vin convivial privilégie la finesse de texture et un caractère gourmand. Il révèle une belle tenue en bouche.



www.moulin-du-prince.fr
brd.math2@gmail.com

TERRA VITIS



KOMBIJMA
Brasserie • Restaurant



Eric Desogne

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



Recommandé
par V.T.A.

www.kombijma.be

16,5/20

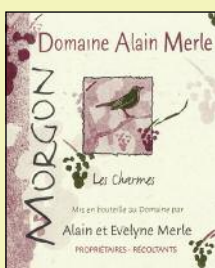
Domaine Alain Merle

6,90 €

★★★

Morgon "Les Charmes" 2013

Robe sombre et concentrée, sans signe d'évolution, engageante. A l'ouverture, la minéralité se livre généreusement (encre, graphite), agrémentée d'une touche de gelée de cassis et de mûre sauvage. Ce cru intense et extrêmement charnu livre une bouche séveuse et de texture serrée, offrant une expression fruitée intense (cerise, mûre sauvage), soutenue par une charpente tannique ferme mais distinguée, qui ne demande qu'à assagir ses éléments. Superbe vin de grand potentiel.



(2015 - 2019)

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-merle.com
al1-merle@orange.fr



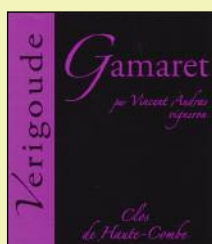
16/20

Clos de Haute Combe

"Verigoude" Gamaret 2013

★★

Belle robe rubis éclatante. Le bouquet ouvert associe des notes florales (violettes), un fruité gourmand et généreux à de subtiles effluves épicées (poivre, clou de girofle) et minérales. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et précise. La texture est serrée et le fruit s'exprime à souhait (fruits rouges et noirs murs).



Structurée, elle se voit soutenue par de jolis tanins de fruits et ponctuée par une longue finale relevée par une agréable acidité rafraîchissante.

(2015 - 2017)



1

A

Ch. dist.
Flandres

www.closdehautecombe.fr
vincentaudras@orange.fr



15,5/20

Domaine Passot

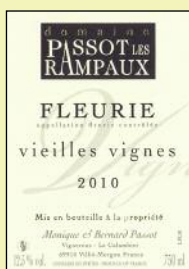
8,50 €

★★

Les Rampaux

Fleurie vieilles vignes 2010

Splendide robe rubis grenat de grande jeunesse encore, sans aucun signe d'évolution. Profond et généreux, associant de jolis parfums d'épices (poivre noir) et de fruits noirs sauvages (mûre, cassis). Très engageant. Ambitieuse et encore extrêmement structurée, cette cuvée tendue et longiligne présente une bouche au grain serré qui peut encore assagir ses éléments. Le fruit se montre généreux (cerise, fraise) et les tanins présents mais très élégants. Un cru de belle évolution.



(2015 - 2016)

Cherche
Distributeur(s)

www.passotcollonge.fr
mbpassot@yahoo.fr



15/20

Domaine des Braves

7,00 €

★★★

Morgon 2013

Rubis soutenu au disque brillant et limpide. Des arômes de violette et de banane envahissent un bouquet friand et convivial, très fruité (cerise, framboise), qui invite à la dégustation.



Un cru aérien, en dentelles, qui privilégie la finesse de texture et un fruité juvénile. L'ensemble se voit relevé par une fine acidité qui apporte tension et vivacité. Finale agréablement persistante sur la cerise confite, agrémentée par quelques tanins qui peuvent encore se fondre.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedesbraves.com
franck.cinquin@wanadoo.fr



© Inter Beaujolais



15/20

Domaine Ruet

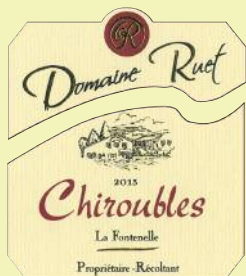
8,90 €

★★ **Chiroubles "La Fontenelle" 2013**

Robe carminée à reflets bleutés sur le disque. Premier nez délicatement épicé puis les fruits rouges et noirs apparaissent de manière plus insistante. Clou de girofle à l'aération. Les dégustateurs relèvent une belle tonicité dans cette bouche, dont les saveurs oscillent entre fruité et minéralité.

On y apprécie les saveurs de sureau et de réglisse dans une finale longiligne et agréablement persistante.

(2015 - 2017)



Cherche dist. www.ruet-beaujolais.fr
Flandres & Bxl. ruet.beaujolais@wanadoo.fr



15/20

Domaine

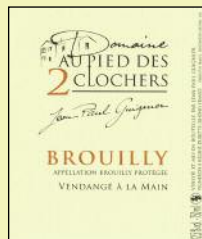
6,50 €

★★(★) **Au Pied des 2 Clochers**

Brouilly 2014

Rubis cerise à nuances grenat, limpide et brillant. A la fine minéralité du premier nez succède une expression de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, griotte, myrtille). Un bouquet complet et engageant. Entrée de bouche vive et nerveuse, s'appuyant sur une belle acidité et une charpente tannique encore jeune, ne demandant qu'à se fondre. Les saveurs de baies sauvages et de fine minéralité s'y associent, dans un ensemble qui doit encore fondre ses éléments.

(2016 - 2019)



Cherche Distributeur(s) 04/74.69.01.99 - 06/84.79.54.61
guignier.jeanpaul@orange.fr

15/20

Domaine

6,80 €

★★(★) **Le Moulin du Prince**

Gamaret 2013

Superbe robe grenat pourpre intense. Un bouquet flatteur et doux sur les fruits rouges confiturés, les notes biscuitées et lactiques à l'aération. De texture grasse et charnue, cette cuvée livre un fruité bien mûr dans un ensemble épanoui et équilibré. L'ensemble est complété par des saveurs voluptueuses de pâtisserie (croûte de tarte) et la finale, de longueur appréciable, offre une belle rémanence fruitée (baies noires) et une délicate acidité bienvenue.

(2015 - 2016)



Cherche Distrib. www.moulin-du-prince.fr
brd.math2@gmail.com



14,5/20

Domaine du Clos du Fief

★★ **Beaujolais-Villages Blanc**

"Fleur de Chardonnay" 2014

Jolie robe jaune sable, limpide et brillante. Réserve à l'ouverture, le bouquet s'exprime au fil de l'aération dans le registre des fruits mûrs (mirabelle, poire). Délicatement parfumé, de texture douce, ce cru friand et souple livre une maturité de fruit bien présente (fruits blancs), qu'une fine acidité bienvenue vient relever en finale. Une friandise, à déguster sur son fruité juvénile.

CH: 100



www.michelstete.com
domaine@michelstete.com



Il y a de hautes toques et des étoiles dans le Beaujolais qui méritent le déplacement. Mais la tradition veut que la table beaujolaise s'illustre surtout dans les "mâchons" ou "gou-tillons". Ce sont des repas improvisés, à toute heure du jour ou de la nuit qui ont pour prin-cipaux objectifs de célébrer le bonheur de partager avec des amis les solides nourri-tures terrestres.



Dans ce domaine, le cochon et la chèvre sont rois. Le premier, sacrifié jadis dans la cour des vigneronnages est d'abord bou-din, grillades et "caillettes" avant de deve-nir "grattons", jambon, petit salé, lard, pâté, saucisson ou andouillette. La chèvre fournit le lait des fromages. Ils aiguissent le palais, avant la trinquée, de leurs parfums d'herbes sauvages, broutées là-haut dans la montagne.

Accords gourmands



Er zijn koksmutsen en sterren in de Beaujolais die een bezoek waard zijn. Maar de traditie wil dat de Beaujolaistafel vooral uitblinkt in "mâchons" of "goutillons". Dit zijn geïmproviseerde maaltijden, op elk moment van de dag of nacht, die vooral bedoeld zijn om het geluk te vieren van het aardse voedsel met vrienden te kunnen delen.

In deze streek zijn het varken en de geit koning. De eerstgenoemde, die vroeger op de binnenplaats van de wijnboerderijen werd geslacht, wordt eerst verwerkt tot worst, geroosterd vlees en "caillettes" (varkenspastaatjes) en daarna tot "grattons" (kaantjes), ham, vers pekelvees, spek, paté, salami of andouillettes. De geit geeft melk voor kazen. Deze

wakkeren de eetlust aan, vóór het heffen van het glas, met geuren van wilde kruiden, afkomstig van het grazen op de bergen.

There are some tall chef's hats and some stars in the Beaujolais region which are worth a detour. But tradition wants that the table be above all illustrated in "mâchons" or "goutillons". These are impromptu meals, at any time of the day or night, which are mainly intended for celebrating the joy of sharing solid terrestrial food with friends.

In this arena, the pig and the goat are kings. The first, sacrificed in years gone by in the courtyard of the vineyard sectors, is initially black pudding, grills and "caillettes" before becoming "grattons", ham, saltmeats, bacon, pâté, sausage or andouillette. The goat provides the milk for the cheeses. They sharpen the palate, before the clinking of the glasses, with their wild grass perfumes, grazed high up on the mountains.



CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 La Boutique de l'Harmonie à Chastres
Les Champs Fulliots à Batisse</p> <p>2 Le Saint Amour à Durbuy
Renson Vin à Liège
Wineidea à Braine l'Alleud</p> <p>3 Collot à Falmignoul
Vranken-Pommery à Liège
Vranken-Pommery à Bruxelles
Cosmovin à Marneffe
Le Pelerin à Beauraing</p> <p>4 Au Sens Large à Hannut
CORA - Corawine</p> | <p>5 Cave Nihon à Visée</p> <p>6 Godaert & Van Beneden à Bruxelles
Cafermi à Bièvres</p> <p>7 Fontaine aux Vins à Enghien</p> <p>8 Vinalgros à Bruxelles
La Bouteille sur la Table à Bruxelles</p> <p>9 Le Clos à Lodelange
au Grand Duché du Luxembourg</p> <p>10 Bal et Louis Meeus à Wommelgem</p> | <p>11 Autour d'un Verre à Limal</p> <p>12 Rabotvins à Gent
Les trésors du Vignoble à Wavre
Magavins à Marcinelle
Spirigros à Bruxelles
Tastevin diffusion à Frameries
Vin de Djusse à Brasmenil</p> <p>13 Bertrand & Degroote à Nivelles</p> |
|--|---|---|

SALONS

- | | | |
|---|--|--|
| <p>A Salon de Gand</p> <p>B Salon à Arlon
Salon de Louvain
Salon de Rochefort
Salon de Wellin
Salon de Neuvillers
Salon de Roeselaere
Salon de Dieffert</p> | <p>C Salon de Floreffe
Salon d'Aiseau-Presles
Salon de Malmedy</p> <p>D Salon de Hannut (Rotary)</p> <p>E Salon de Paliseul
Salon de Vyle Tharoul</p> | <p>F Salon de Vaux sur Sure
Caves Particulières à Lille</p> <p>G Salon d'Haversin</p> <p>H Salon de Leuze</p> <p>I Salon de Mussy la Ville</p> |
|---|--|--|

Blaye Côtes de Bordeaux, convivial et accessible...



La vigne fut plantée dans la région de Blaye bien avant qu'elle ne le soit dans le Médoc, pourtant si proche. La renommée des crus gagna rapidement Rome et les domaines viticoles, profitant d'un transport maritime florissant, se développèrent rapidement.

Dominant l'estuaire de la Gironde, la citadelle de Blaye veille toujours aujourd'hui sur son vignoble, constitué d'un terroir d'une grande richesse et diversité. A ses paysages vallonnés, s'oppose l'horizon presque marin des Bords de l'Estuaire. Le vignoble de 6500 hectares est cultivé en majorité à flancs de coteaux, mais également en plaine ou sur les hauts plateaux.

La durée d'ensoleillement de 240 jours par an et les nombreux mouvements géologiques du passé confèrent une typicité propre à chacun des terroirs des trois cantons qui composent l'appellation.

Celui de Saint-Ciers-sur-Gironde se caractérise par des buttes argilo-graveleuses ou sablo-argileuses. Elles sont particulièrement propices à l'expression sub-

tile et nuancée du cabernet-sauvignon et du sauvignon blanc. Le canton de Blaye est largement argilo-calcaire du fait des sédimentations successives déposées jadis par les océans. C'est un terroir riche, particulièrement favorable au cabernet-franc, au malbec et au merlot,

Sous Louis XIV, la position stratégique de Blaye s'affirma avec la construction de la Citadelle de Vauban. Sa vocation militaire au cours des 5 siècles suivants perturba considérablement l'activité commerciale de la région. Elle ne fut évidemment pas épargnée par le phylloxéra et autres fléaux et ce n'est qu'à partir de la fin du XIX^{ème} siècle que les progrès commencèrent à donner des résultats qualitatifs. En 1938 furent créées les AOC Premières Côtes de Blaye rouge, Premières Côtes de Blaye blanc et Blaye rouge. En 2008, dans le cadre du regroupement des Côtes de Bordeaux, dans un souci de lisibilité et de visibilité, les Premières Côtes de Blaye deviennent «Blaye-Côtes de Bordeaux».



© Maison du vin de Blaye



© Maison du vin de Blaye



© Maison du vin de Blaye

Fleurons de l'appellation, les vins d'AOC Blaye, déclinés uniquement en rouge, sont des vins d'exception. Produite par une poignée de vignerons à peine, l'appellation qui couvre moins de 50 ha, possède un cahier de charge exigeant. Afin d'aboutir à l'excellence, ils passent notamment par une limitation de rendements, une densité de plantation impor-

cépages majoritaires de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Au sud-est de l'appellation, sur le canton de Saint-Savin de Blaye, les coteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux côtoient des plateaux silico-argileux.

Les vins Blancs sont en majorité issus du cépage sauvignon, marqués par les arômes d'agrumes et une délicate minéralité. Particulièrement savoureux, ils sont à la fois ronds et vifs. Ils sont associé au sémillon qui lui apporte ses notes fruitées et favorise le vieillissement. La muscadelle, riche en arômes floraux évoque le muscat. Elle apporte rondeur et équilibre aux assemblages.

Les vins rouges, dominants ($\pm 90\%$ du vignoble) et très fortement marqués par le merlot, sont des vins de plaisir, gouleyants et au fruité chatoyant. Ils sont associés au cabernet sauvignon qui apporte la structure tannique et, plus modérément encore, au cabernet franc qui offre une agréable touche de finesse et de fraîcheur.

Enfin, le cépage malbec, par sa robe sombre et ses notes épicées, apporte de la profondeur et de la complexité à l'ensemble.

tante et des élevages longs.

A côté des vins gouleyants et conviviaux, affichant un potentiel de garde qui ne dépassera pas les 5 ans, sont proposés aujourd'hui des cuvées plus structurées et ambitieuses qui témoignent d'une volonté toujours grandissante de ne pas rester dans l'ombre des grands crus voisins. Le consommateur, qui se félicitera



© Maison du vin de Blaye

du bon rapport plaisir-prix des vins du blayais découvrira qu'ici, l'élevage sous bois se fait souvent avec beaucoup plus de modération dans le respect d'un fruité toujours croquant. Du Bordeaux bien fait et à ce prix-là, on en redemande!...

Blaye Côtes de Bordeaux, gezellig en toegankelijk...



In de streek van Blaye werd de wijns-
tok al aangeplant lang voordat hij dat werd in de
nochtans zeer nabij gelegen Médoc. De faam
van de cru's raakte snel bekend in Rome en de
wijndomeinen, die profiteer-
den van de bloeiende
scheepvaart, breidden zich
snel uit.

Onder Lodewijk XIV werd de
strategische ligging van Blaye
bevestigd door de bouw van
de citadel van Vauban. Zijn
militaire rol in de 5 daarop-
volgende eeuwen verstoorde
de handelsactiviteit in de
streek. Blaye bleef uiteraard
niet bespaard van de druifluus
en andere plagen en het was
pas in de late negentiende
eeuw dat de vooruitgang
kwalitatieve resultaten
begon te geven. In 1938
werden de AOC's Premières Côtes de Blaye
rouge, Premières Côtes de Blaye blanc en Blaye
rouge opgericht. In 2008 werden, in het kader
van de groepering van de Côtes de Bordeaux, in
een streven naar meer duidelijkheid en zichtbaar-
heid, de Premières Côtes de Blaye "Blaye Côtes
de Bordeaux".



Uitkijkend op het estuarium van de
Gironde waakt de citadel van Blaye vandaag
nog steeds over zijn wijngebied dat zeer rijke en
diverse bodems heeft. Het heuvelachtige land-
schap contrasteert met de
bijna mariene horizon van
de oevers van het estua-
rium. Het wijngebied van
6500 hectaren wordt
hoofdzakelijk bebouwd op
de heuvelhellingen, maar
ook in de vlakke of op de
hoogvlakten.

De 240 dagen zonneschijn
per jaar en de vele geolo-
gische bewegingen uit het
verleden geven een eigen
karakter aan elke bodem
van de drie kantons die
deel uitmaken van de
appellation.

Dat van Saint-Ciers-sur-
Gironde wordt gekenmerkt
door klei-steenachtige of zand-kleiachtige heu-
veltjes. Deze zijn erg bevorderlijk voor de subtile
en genuanceerde expressie van de Cabernet
Sauvignon en de Sauvignon blanc. Het kanton
Blaye bestaat grotendeels uit klei en kalksteen
vanwege de opeenvolgende lagen die vroeger
door de oceanen werden afgezet. Het is een





© Maison du vin de Blaye

De wijnen van de AOC Blaye, de parels van de appellation, die alleen rood zijn, zijn uitzonderlijk. De appellation, die minder dan 50 hectaren beslaat, wordt geproduceerd door slechts een handvol wijnbouwers die zich moeten houden aan een veeleisend bestek. Om tot uitmuntendheid te komen, gelden, onder

meer, een beperking van de opbrengsten, een hoge aanplantingsdichtheid en een lange veroudering.

Naast de gemakkelijk wegdrinkende en gezellige wijnen, met een bewaarpotentieel van maximaal 5 jaar, zijn nu meer gestructureerde en ambitieuze cru's beschikbaar die getuigen van een toenemende wil niet om niet in de schaduw van de grote naburige cru's te blijven. De consument, die zich zal verheugen over de goede prijs-genotverhouding van de wijnen van Blaye, zal ontdekken dat rijping op houten vaten hier

Voor de witte wijnen wordt vooral de Sauvignon gebruikt. Ze worden gekenmerkt door aroma's van citrusvruchten en een subtiel mineraal karakter. Ze zijn zeer smaakvol, zowel rond als pittig. Ze worden gecombineerd met de Sémillon die er zijn fruitige toetsen aan toevoegt en het bewaarpotentieel bevordert. De Muscadelle, rijk aan aroma's van bloemen doet denken aan de Muscat. Hij geeft rondheid en evenwicht aan de assemblages.

De rode wijnen, die dominant zijn ($\pm 90\%$ van het wijng gebied) en zeer sterk gekenmerkt worden door de Merlot, zijn plezierwijnen, gemakkelijk wegdrinkend en sprankelend fruitig. Ze worden gecombineerd met de Cabernet Sauvignon, die de tanninestructuur verschaft en, in mindere mate, met de Cabernet franc, die voor een aangenaam vleugje finesse en frisheid zorgt.

Ten slotte geeft de Malbec, met zijn donkere kleur en kruidige toetsen, diepgang en complexiteit aan het geheel.



© Maison du vin de Blaye

vaak meer gematigd gebeurt, met respect voor een steeds knapperige fruitigheid. Goede Bordeaux voor die prijs, daar willen we er meer van!

Blaye Côtes de Bordeaux Convivial and Accessible...



The vine was planted in the Blaye Region well before it was in the Medoc, so near however. The wines' fame quickly reached Rome and the vineyards, benefitting from flourishing sea transport, developed apace.

Under Louis XIV, Blaye's strategic position was confirmed with the building of the Vauban Citadel. Its military vocation during the five following centuries considerably hampered the region's commercial activity. It was obviously not spared by the phylloxera and other plagues and it was only from the end of the 19th century that the progress started to bear fruit. In 1938, the Premières Côtes de Blaye Red AOC, the Premières Côtes de Blaye White AOC and the Blaye Red AOC were created. In 2008, in the context of the regrouping of the Côtes de Bordeaux, out of a concern for legibility and visibility, the Premières Côtes de Blaye became "Blaye-Côtes de Bordeaux".

Dominating the Gironde Estuary, the Blaye Citadel still today watches over its vineyard, with its soil of great wealth and diversity. The almost marine horizon of the Estuary Shores is in stark contrast with its undulating landscapes. The 6,500-hectare vineyard is most-

ly cultivated on the hillsides, but also on the plain or on the high plateaus.

The 240-day annual period of sun and the many geological movements of the past have conferred its own typicity on each of the soils of the three cantons of which the Appellation is composed.



© Maison du vin de Blaye

That of Saint-Ciers-sur-Gironde is characterised by argilo-gravelly or sandy-argillaceous mounds. They are particularly propitious for the subtle and nuanced expression of the Cabernet-Sauvignon and the Sauvignon Noir. The Canton of Blaye is largely argilo-calcareous because of the successive sedimentations deposited by the ocean in years gone by. It is a rich soil, particularly favourable to the Cabernet-Franc, the Malbec and the Merlot, the main grape variety of the Blaye Côtes de Bordeaux Appellation. In the south-east of the Appellation, on the Canton of Saint-Savin de Blaye, the argilo-calcareous and argilo-gravelly slopes rub shoulders with some silico-argillaceous plateaus.

The White wines are mostly produced from the Sauvignon grape, marked by citrus fruit aromas and a delicate minerali-



© Maison du vin de Blaye

ty. Particularly flavoursome, they are at the same time round and sharp. They are blended with the Sémillon which brings it its fruitiness and helps its ageing process. The Muscadelle, with its rich floral aromas, evokes the Muscat. It brings roundness and balance to the blends.

The red wines, dominant ($\pm 90\%$ of the vineyard) and very strongly marked by the Merlot, are wines of pleasure, lively and full of fruitiness. They are blended with the Cabernet Sauvignon which brings them their tannic structure and, to an even lesser extent, with the Cabernet Franc, which offers a pleasant touch of smoothness and freshness.

Lastly, the Malbec grape variety, by its dark colour and its spicy notes, brings depth and complexity to them all.

Flagships of the Appellation, the Blaye AOC wines, only available as reds, are truly exceptional wines. Produced by hardly a handful of vine growers, the Appellation that covers less than 50 hectares has a demanding specification. In order to result in excellence, they involve in particular a limitation of yields, an important density of planting and long breeding periods.

Alongside the lively and convivial wines, posting an ageing potential of less than five



years, some more structured and ambitious cuvées are offered today, which testify to an ever-growing will to emerge from the shadow of the great neighbouring wines. The consumer, who will be delighted with the Blaye wines' positive value-for-money ratio, will discover that here, breeding in wood often occurs with far greater moderation out of respect for an always crunchy fruitiness. Such good Claret at such a price - we'll all be asking for more! ...

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).

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

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).

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



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



= Accueil de/ Onthaal camping-car
 = Motorhome Reception

15,00 €

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



= Disponible en Belgique (voir page 68)
 = Beschikbaar in België (voir page 68)
 = Available in Belgium (voir page 68)



= Culture Biodynamique.
 = Biodynamische cultuur.
 = Biodynamic cultivation.



= Culture Biologique.
 = Biologische cultuur.
 = Biological cultivation.



= Terra Vitis.



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

17/20

Château Gardut Haut Cluzeau

★★★

"Cuvée Prestige"

Rubis carminé éblouissant, limpide et sans évolution. De séduisants arômes de fruits rouges et noirs au sirop (cerise, mûre, myrtille) envahissent un bouquet enveloppé et charmeur, qui invite à la dégustation. Dès l'entrée de bouche, on apprécie le grain serré et l'élégance de cette cuvée qui associe un fruité bien présent (baies noires sauvages) et une charpente tannique vive et distinguée à la fois. Les dégustateurs soulignent le bel équilibre acidité/gras de l'ensemble et la persistance de la finale. Très joli vin.



(2015 - 2019)

ME: 90 - CS: 10



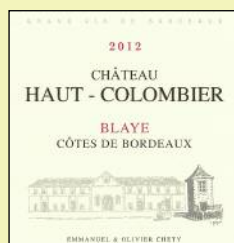
www.denislafon.com
denis-lafon@wanadoo.fr | vignobles@denislafon.com

17/20

Château Haut Colombier

★★★

Splendide robe pourpre au disque violacé, extrêmement concentrée. Une décoction de fruits noirs au sirop (cerise, myrtille) s'impose dans un premier nez lactique et doux-cereux. Touche minérale délicate à l'aération. Du gras, de l'enveloppement, de la chair de fruit, d'élégants tanins gourmands... Tout indique une parfaite réussite de la vinification. Ce vin tout en pulpe livre un fruité intense (bigarreaux, mûre sauvage), enveloppé d'une charpente distinguée, qui va encore se fondre. Belle réussite.



(2015 - 2018)

ME: 85 - MA: 10 - CS: 5 Conversion



www.chateauhautcolombier.com
chateau.hautcolombier@wanadoo.fr

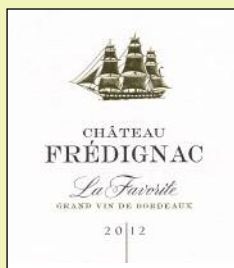


16,5/20

Château Frédignac

★★★ "La Favorite"

Splendide robe d'encre au disque fermé, pourpre concentré. Élégance et complexité caractérisent ce puissant bouquet qui associe les senteurs de fruits noirs au sirop (myrtille, cassis), boisé noble et épices douces. Ce cru fait honneur à son appellation. Richement doté, il offre une bouche pleine, dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance tannique et l'équilibre acidité/gras. L'exubérance de fruit (cassis, griotte) est omniprésente et la finale distinguée, séduit par sa longueur. Très beau vin.



(2015 - 2019)

ME: 75 - CS: 10 - CF: 15



www.chateau-fredignac.fr
contact@chateau-fredignac.fr



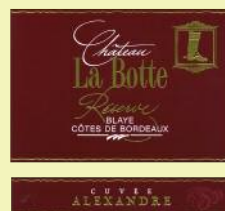
16,5/20

Château La Botte

★★ "Réserve - Cuvée Alexandre"

11,50€

Un beau carminé profond à la vue pour cette robe limpide et de bel éclat. Les senteurs lactiques (crème de fruits noirs) et réglissées laissent place à une touche de boisé fin engageante. travaillé en finesse, ce vin délicat et délicieusement acidulé offre une bouche tonique, généreuse en saveurs de fruits rouges frais (cerise, groseille), enveloppée d'un beau gras et de tanins de fruits gourmands. Les dégustateurs soulignent la précision et le caractère longiligne de la finale. Bel exercice de vinification, au service du fruit.



(2016 - 2019)

CS: 70 - ME: 30

Cherche Distributeur(s)

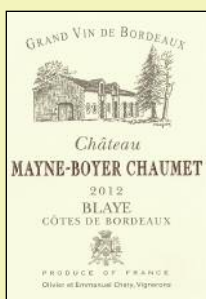
www.chateau-labotte.com
blanchard@chateau-labotte.com



16/20 Château Mayne-Boyer Chaumet

★★★

Robe carminée éclatante à reflets pourpres violacés. Premier nez sur le poivre noir, auquel ce bouquet de caractère fait succéder une belle minéralité et quelques senteurs de fruits noirs (cassis, mûre). La bouche confirme la personnalité d'une cuvée ambitieuse, extrêmement séveuse, dont le relief a séduit les dégustateurs. Un fruité intense et rafraîchissant (cassis, sureau, griotte, mûre sauvage) envahit le milieu de bouche. La finale, longiligne et tonique, offre une belle tension.



(2015 - 2019)

ME: 75 - CS: 15 - MA: 10 Conversion



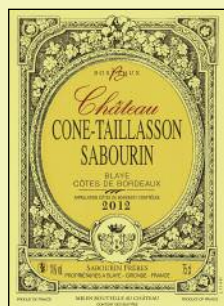
www.chateauhautcolombier.com
chateau.hautcolombier@wanadoo.fr



16/20 Château Cône-Taillasson Sabourin

★★★

Rubis cerise assez concentré ne présentant plus de signe de jeunesse. Un bouquet suave et séduisant, qui évoque la gelée de framboises, la violette et les notes florales. Aérien, s'apparentant à une friandise. La bouche est à l'avenant. Puissement fruitée, pulpeuse et gourmande, elle offre un fruité juteux (cerise, framboise), une texture de grande finesse et des tanins soyeux et lissés. Un cru délicat, de grande franchise, ponctué d'une finale ciselée et persistante.



(2015 - 2018)

ME: 90 - CS: 10



www.sabourin-freres.com
info@sabourin-freres.com



16/20 Château Les Hivers Grillet

★★★

"Cuvée H de Grillet"

Très jolie robe cardinal à nuances pourpres, intense. Un superbe boisé noble et délicieusement toasté accueille le dégustateur au premier nez. Les nuances caramélisées et de tabac blond parfumé complètent l'ensemble. Complexe et dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette bouche ambitieuse offre un fruité de grande maturité, bien plus présent qu'au nez, enveloppé d'élégants tanins parfaitement dosés. Un cru bien construit, digeste, doté d'un beau gras et d'une longue finale savoureuse.



(2015 - 2018)

ME: 100

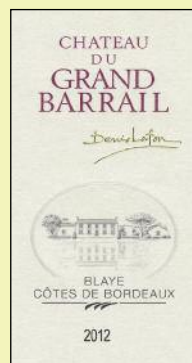


0496/55.55.46
juval@skynet.be

15,5/20 Château du Grand Barrail

★★★

Carminé intense, brillant et limpide. Le premier nez est dominé par les senteurs liées à l'élevage. Ensuite apparaissent les arômes de cerise confite et de confiture de myrtilles. Un vin sérieux et structuré, s'appuyant sur une belle trame tannique, ferme mais de grande distinction et ne demandant qu'à achever son assagissement. Le fruit est respecté (cerise, prune) et la finale, corpulente, présente une agréable persistance.



(2016 - 2019)

ME: 70 - CS: 20 - MA: 10



www.denislafon.com
denis-lafon@wanadoo.fr / vignobles@denislafon.com



15,5/20

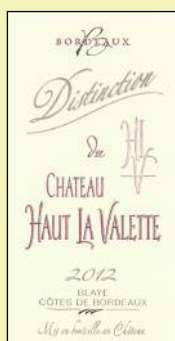
Château Haut La Valette

6,10 €

★★★

"Distinction"

Robe noire, presque d'encre, au disque pourpre fermé. Beaucoup de caractère dans ce nez engageant, expressif, associant dans sa complexité les senteurs de baies noires sauvages, minéralité et cuir frais. Beaucoup de volume et de chair de fruit dans cette bouche grasse et harmonieuse, dont l'expression de fruit macéré (griotte, mûre) se voit enveloppée de tanins presque fondus. La finale se montre concentrée, opulente et de persistance appréciable.



(2015 - 2017)

MA: 60 - ME: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauhautlavalette.com
jean-michel-bergeron@wanadoo.fr

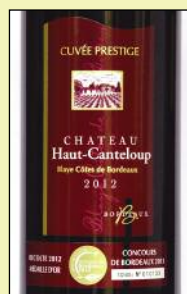
15,5/20

Château Haut Canteloup

★★★

"Cuvée Prestige"

Superbe présentation pour cette robe grenat profond violacé. Un bouquet qui délivre au premier nez des arômes de moka et torréfaction. L'aération fait évoluer l'ensemble vers les notes de menthol et de baies noires sauvages. Un élevage ambitieux mais respectueux de la matière a été appliqué à ce vin sérieux, dont le grain serré se montre séduisant. Les saveurs de fruit ne sont pas absentes (baies noires) et la finale, corpulente et partiellement fondue, augure d'un bon potentiel.



(2016 - 2019)

ME: 85 - CS: 10 - MA: 5



www.chateau-haut-canteloup.com
chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr

15,5/20

Château Peyreire

7,50 €

★★

"Cuvée Michel Trinque"

Robe rubis éclatant bien concentré. Un bouquet de grande franchise, charmeur et exubérant de fruit, qui s'apparente à un panier gourmand (cerise, framboises, myrtilles). La bouche est à l'avenant. On y apprécie un fruité croquant et intact (baies rouges) qui se voit relevé par de jolis tanins partiellement fondus et de grande élégance. Ce vin digeste et tonique offre une bouche déjà souple, conviviale et très gourmande dans une finale persistante et séveuse.



(2015 - 2018)

ME: 65 - CS: 25 - CF: 8 - MA: 2

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-peyreire.com
peyreire@orange.fr



15,5/20

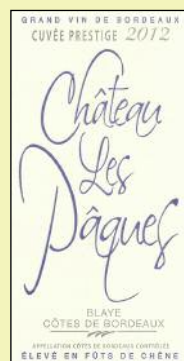
Château Les Pâques

8,30 €

★★

"Cuvée Prestige"

Jolie robe rubis cerise intense, ne présentant plus de signes de jeunesse. Un boisé très délicat vient envelopper les arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise, fraise) dans un ensemble parfumé et très engageant. La bouche a séduit les dégustateurs et confirme que l'élevage s'est montré dosé et complémentaire au fruit. Le vin reste digeste et tonique, associant saveurs fruitées (griotte, mûre), épicées et finement grillées. Belle réussite.



(2015 - 2018)

ME: 80 - CS: 20



Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-les-paques.com
bruno.martin121@wanadoo.fr



15,5/20

★★

Château Haut-Meneau "La Clie"

Robe cerise concentrée, à reflets légèrement évolués sur le disque. Dès le premier nez, on relève le caractère et la personnalité de ce nez dominé par la minéralité (encre, goudron, graphite) et les baies noires sauvages. Une bouche grasse et pleine, dont la maturité de fruit s'associe harmonieusement avec la minéralité, dans un ensemble doté d'un beau gras. Une délicate acidité soutient l'ensemble et les tanins, encore vifs mais très élégants, structurent avec sagesse ce cru bien construit.

(2015 - 2018)

ME: 50 - ME: 50

Cherche

www.haut-meneau.fr

Distributeur(s) secretariat.haut.meneau@orange.fr



15/20

★★

Château Haut-Bacon "Vieilles Vignes"

Robe cerise au disque ouvert. Premier nez parfumé, livrant de doucereuses notes de cannelle et clou de girofle. Ensuite, les senteurs de boisé noble et de fruits noirs se livrent davantage. Ce cru épanoui se livre aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Les tanins se montrent lissés et la matière fruitée bien mûre (cerise, prune macérées) s'exprime sans retenue. Finale chaleureuse et agréablement persistante pour un vin accessible dès aujourd'hui.

(2015 - 2017)

ME: 80 - CS: 20

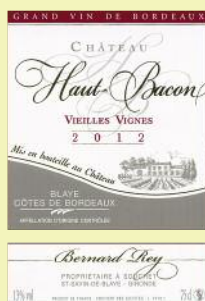


12

Cherche

05/57.68.61.04 - 06/89.10.53.50

Distrib. chateau-haut-bacon@wanadoo.fr



15/20

★★

Château Haut Bourcier

Robe carminée, profonde et de belle brillance. Des senteurs de petits fruits acidulés (groseille, sureau, cerise du nord) envahissent un bouquet tonique et rafraîchissant. La bouche confirme dès l'attaque le caractère vivifiant de ce cru longiligne, qui confirme son registre aérien par ses saveurs de baies sauvages (airelles, cassis). Une jolie acidité enveloppe une finale délicate, privilégiant la finesse à l'opulence. Un cru franc et convivial.

(2015 - 2017)

ME: 85 - CS: 10 - PV: 5



10

Cherche dist. Wallonie

www.chateau-haut-bourcier.com

sarl.boucier@orange.fr



15/20

★★

Château Segonzac

Superbe présentation pour cette robe grenat profond encore violacé au disque fermé. D'intenses senteurs de crème de griotte et de cuir frais dominant le premier nez. A l'aération, une fine touche de brûlés et de tabac complète l'ensemble. Une bouche bien construite, qui rejoint un style classique, structuré, associant un fruité acidulé (sureau, mûre sauvage) à des tanins suaves et partiellement fondus.

(2015 - 2017)

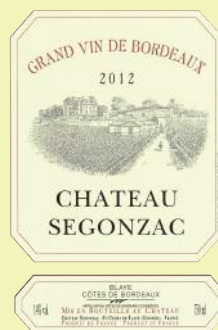
ME: 70 - CS: 15 - MA: 15



15

www.chateau-segonzac.com

segonzac@chateau-segonzac.com



Les Printemps de Blaye



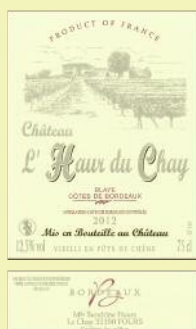
15/20

Château L'haur du Chay

8,00€

★(★)

Robe cerise assez intense, au disque ouvert. Premier nez puissamment épicé (poivre, genévrier), puis les arômes évoluent vers la boîte à cigares et les fruits noirs. Attaque ferme et séveuse, où la charpente se montre solide bien qu'élégante. Ce cru encore quelque peu corsé livrera tout son potentiel quand ses tanins seront intégrés dans la matière. Le fruit commence à s'exprimer (baies rouges et noires) dans une finale prometteuse et persistante. Un vin de belle évolution.



(2016 - 2019)

ME: 80 - CS: 20

Conversion

C Cherche Distrib.

www.chateau-haur-du-chay.com
sandrine.haure@wanadoo.fr



14/20

Château Bergère Brimaud

4,35€

★★

Rubis profond à nuances cerise. Les senteurs de fruits confiturés voire cuits (cerise, fraise, prune) dominent ce nez élégant et parfumé, de grande maturité. Attaque charnue et séveuse, suivie d'un milieu de bouche où la densité de fruit (baies noires acidulées) se voit enveloppée de tanins vifs mais élégants. Ce cru sérieux va encore fondre ses éléments pour livrer tout son potentiel.



(2016 - 2018)

ME:85 - CS: 15

C Cherche Distributeur(s)

www.bergere-brimaud.fr
contact@bergere-brimaud.fr



PiCLA

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



17,5/20

Château Haut Bourcier

★★★

Rubis grenat très profond au disque fermé. Beaucoup de caractère dans ce nez qui associe la minéralité aux épices et aux baies noires sauvages (sureau, mûre, cassis). Ce cru ambitieux présente de nombreux atouts: une densité de matière exemplaire, d'élégants tanins qui associent fermeté et soyeux, un fruité intense et très mûr (myrtille, fraise, cerise), équilibré par une jolie acidité et une finale très persistante, aérienne et enveloppée à la fois. Très beau vin, pouvant encore évoluer favorablement.

(2015 - 2019)

ME: 85 - CS: 10 - PV: 5



10

Cherche dist. www.chateau-haut-bourcier.com
Wallonie sarl.boucier@orange.fr



17,5/20

Château L'Escadre

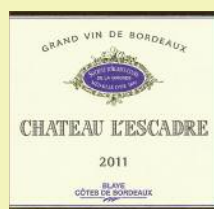
★★★ "Grande Réserve"

Une robe impressionnante de densité, grenat profond au disque fermé. Nez complexe et envoûtant, associant les arômes de fruits cuits (fraise, cerise), tabac parfumé, fleurs suaves (violette) et épices douces. Les dégustateurs soulignent le charme et le fondu de texture de cette cuvée franche, dotée d'une grande fraîcheur de fruit. On apprécie le parfait équilibre acidité/gras et la délicatesse des tanins presque fondus. Le fruit est très présent (baies rouges et noires). Un très bel exercice de vinification.

(2015 - 2018)

ME: 85 - CS: 10 - MA: 5

www.vignobles-carreau.com
info@vignobles-carreau.com



Grande Réserve

17/20

Château La Carelle

6,90€

★★★

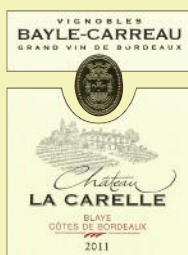
On apprécie la jeunesse de cette robe carminée intense au disque fermé. Les senteurs intensément fruités s'expriment dans ce nez profond, complexe par l'association des senteurs de tabac parfumé, fruits rouges et noirs confits et pâtisserie. Savoureux, associant dans une parfaite harmonie puissance et élégance, ce cru ambitieux offre une bouche intense, relevée de tanins encore fermes mais distingués, laissant place à une matière fruitée ambitieuse (mûre, cassis, cerise). Finale interminable, puissante et longiligne, de grande rémanence de fruit.

(2016 - 2020)

ME: 80 - CS: 20

Cherche Distributeur(s)

www.bayle-carreau.com
contact@bayle-carreau.com



17/20

Château Bertinerie

★★★

Robe cerise au disque ouvert, en léger début d'évolution. L'élevage est fort présent à l'ouverture (café, cuir, tabac), assorti d'une touche de réglisse, le fruit restant quelque peu en retrait. Puissante et structurée, cette bouche imposante, massive, révèle du corps et beaucoup d'ambition. Sa charpente tannique se montre ferme. L'ensemble, robuste mais laissant place à du fruit, doit encore s'assagir pour achever de fondre ses éléments. La fraîcheur est au rendez-vous d'une finale élancé et de grande longueur.

(2016 - 2020)

ME: 60 - CS: 30 - CF: 10

www.chateaubertinerie.com
contact@chateaubertinerie.com



16,5/20

Château Segonzac

★★★

"Vieilles Vignes"

Jolie robe grenat au disque encore de belle jeunesse. Parfumé et associant puissance aromatique et velouté, ce nez intense s'apparente à une corbeille de fruits mûrs (prune, cerise noire). Très engageant. Offrant gras et vivacité, ce vin complet présente une bouche large, croquante de fruit (baies noires au sirop), relevée par une acidité garante de fraîcheur. La finale, persistante, présente une certaine opulence dans une longueur qui a impressionné les dégustateurs.

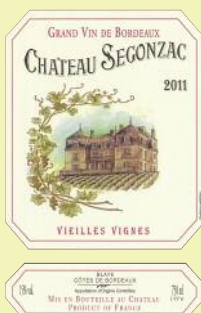
(2015 - 2018)

ME: 70 - CS: 15 - MA: 15



15

www.chateau-segonzac.com
segonzac@chateau-segonzac.com



16,5/20

Château Lagarde

★★★

"Excellence"

Robe cerise assez intense, de bel éclat. Le premier nez se voit ouvertement dominé par les senteurs liées à l'élevage (boîte à cigares, caramel, tabac blond). Une fine touche confiturée apparaît ensuite (griotte). La bouche surprend par son onctuosité et la présence insistante d'une expression fruitée intense (mûre, griotte, cassis), totalement respectée par l'élevage. Le gras s'impose en finale et les tanins se montrent civilisés. Un cru franc et distingué, déjà agréable aujourd'hui mais pouvant encore fondre ses éléments.

(2015 - 2018)

ME: 70 - MA: 20 - CF: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-lagarde-33.com
ph@chateau-lagarde-33.com



16,5/20

Château Haut-Bertinierie

★★

Rubis grenat assez intense, limpide et brillant. Le premier nez évoque l'encre et le graphite. Ensuite, les senteurs de baies acidulées au sirop (myrtilles, sureau, cassis) se livrent davantage. Ce bouquet monte en puissance au fil de l'aération. Ce cru très ambitieux, presque corsé, se montre solidement construit. Ses tanins fermes et structurants mais très soyeux soutiennent une matière dense et très mûre (griotte, myrtille), portée par une jolie acidité. Ce cru complet, bâti pour affronter l'avenir, a emporté les suffrages.

(2015 - 2019)

ME: 60 - CS: 40



www.chateaubertinierie.com
contact@chateaubertinierie.com



16/20

Château Lavenceau

★★★

"Divine"

8,30€

Rubis cerise de belle intensité, brillant et limpide. De puissants arômes de fruits au sirop (crème de mûre, myrtille, griotte) envahissent un premier nez enveloppé et particulièrement engageant. Un vin complet, très bien construit, qui associe douceur de texture et gourmandise fruitée, confirmant le caractère suave des saveurs de baies rouges et noires confiturées. L'ensemble présente un beau gras, qui trouve son équilibre dans une jolie acidité rafraîchissante en finale. Belle réussite.

(2015 - 2018)

ME: 80 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-lavenceau.fr
stety@orange.fr



16/20

Château Barbé

★★★

Splendide robe particulièrement intense, rubis grenat soutenu. Les senteurs vanillées et de fruits confits s'expriment dans cet élégant bouquet, qui présente un bel enveloppement. Entrée de bouche incisive, s'appuyant sur une jolie acidité (griotte, cassis). Ensuite, le vin démontre un beau gras et livre une bouche soyeuse, longiligne, de texture particulièrement délicate et agréablement persistante. Un vin complet, qui va encore fondre ses éléments d'ici 1 an.

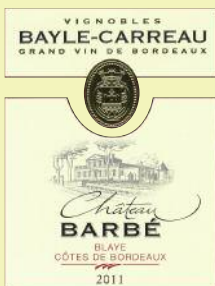
(2015 - 2018)

ME: 75 - CS/MA: 25



14

www.bayle-carreau.com
contact@bayle-carreau.com



15,5/20

Château La Botte

★★★

"Prestige - Cuvée Thomas"

7,50€

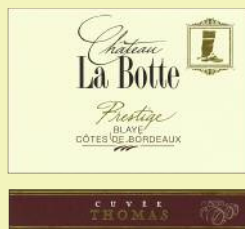
Rubis profond à reflets grenat, limpide et brillant. Cuir et moka apparaissent au premier nez. L'aération apporte quelques notes de réglisse et de pruneau. L'attaque est croquante de fruit, relevée par une jolie acidité; le milieu de bouche se montre délicat, joliment tramé, soulignant ses saveurs de fruits mûrs par une trame de tanins structurants. Ce vin possède de l'allonge, un caractère aérien séduisant et une finale au grain serré, enveloppée de gras. Belle réussite.

(2015 - 2017)

ME: 75 - CS: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-labotte.com
blanchard@chateau-labotte.com



15,5/20

Château Crusquet Sabourin

★★★

Rubis cerise concentré, brillant et limpide. Profond et quelque peu sur la réserve à l'ouverture, ce nez doux-cereux et pommadé évoque les senteurs crémeuses et lactiques, associées aux senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, framboise). Une bouche grasse, enveloppée, soulignant une grande douceur de texture. Les saveurs de fruits confits (cerise, fraise) s'y expriment librement, dans un ensemble extrêmement savoureux, enveloppé de tanins soyeux et lissés. Longue finale gourmande, sur une belle sucrosité.

(2015 - 2018)

ME: 90 - CS: 10



6

www.sabourin-freres.com
info@sabourin-freres.com

TERRA
VITIS



15/20

Château Lavenceau

★★★

6,00€

Carminé profond et éclatant. Les arômes de fraise cuite apparaissent au premier nez. Ensuite, le registre s'élargit au pruneau confituré. Friand, gourmand et privilégiant l'expression du fruit frais (griotte, myrtille), ce cru convivial présente une jolie chair de fruit, portée par une acidité bien présente et non excessive. De délicats tanins, presque lissés, enveloppent l'ensemble. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise et une touche de minéralité.

(2015 - 2018)

ME: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-lavenceau.fr
stety@orange.fr



15/20

Château Peymelon

7,00 €

★★

Jolie robe pourpre intense au disque fermé, de grande jeunesse encore. Une forte personnalité se dégage de ce bouquet minéral (sous-bois, truffe), qui révèle à l'aération quelques senteurs de réglisse et de baies noires sauvages (mûre, sureau). Un cru franc et présentant une belle tension en bouche. L'enveloppe structurante des tanins peut encore se fondre mais l'ensemble, charnu et séveux, livre déjà un fruit intense, surtout en finale. Un vin tonique, qui va encore s'assagir.

(2015 - 2018)

ME: 80 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.vignobles.michelchapard.com
vignobles.michelchapard@hotmail.fr



14,5/20

**Château Frédignac
"Terroir"**

★★

Rubis cerise éclatant, limpide. Une friandise olfactive. Les senteurs de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) et de confiserie (bonbons aux fruits) se mêlent harmonieusement. Un nez engageant. Soutenu par une jolie acidité qui apporte tension et tonicité dès l'attaque, ce cru équilibré présente une grande franchise et séduit par sa bouche épurée, qui souligne les saveurs de fruits frais (griotte, groseille). Finale charnue et flatteuse, agréablement persistante.

(2015 - 2017)

ME: 75 - CS: 15 - CF: 10



www.chateau-fredignac.fr
contact@chateau-fredignac.fr

TERRA
VITIS



17,5/20

Château du Grand Barrail "La Révélation"

★★★

Rubis profond à reflets légèrement évolués sur le disque. Un bouquet engageant, tout en douceur, qui offre sans réserve ses senteurs de prune et figue, associées à une fine touche de boisé fin, caramel et cuir frais. L'entrée de bouche, ferme et élégante à la fois, donne le ton d'une cuvée suave, portée par une charpente vive et distinguée, presque fondue et respectant le fruit. Le support d'acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire et la finale, charnue et veloutée à la fois, présente une longueur impressionnante.

(2015 - 2017)

ME: 90 - CS: 10



11

www.denislafon.com

denis-lafon@wanadoo.fr / vignobles@denislafon.com



17/20

Château Sainte-Clotilde

7,30€

★★★

Une jolie robe carminée de belle jeunesse à nuances encore légèrement bleutées. Enveloppé, suave, offrant d'expressives senteurs de crème de fruits noirs (myrtilles) et d'épices douces. Un vin complet, qui associe une belle étoffe et un fruit explosif, tout en pulpe, qui fait la part belle aux saveurs de mûres, myrtilles et cerises confiturées. Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre de l'ensemble et l'élégance des tanins lissés qui enveloppent une finale persistante et longiligne.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

www.bayle-carreau.com

contact@bayle-carreau.com



17/20

Château Bois-Vert

★★★

"Cuvée Prestige"

Splendide robe d'encre, au disque fermé ne présentant aucun signe d'évolution. Magnifique bouquet éloquent, complexe et profond, qui mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de crème de fruits (griotte, mûre), épices douces et de marasquin. Beaucoup d'enveloppement et de charme dans cette cuvée qui associe avec réussite les saveurs de fruits noirs acidulés et d'épices, enveloppées de tanins gourmands et structurants, partiellement lissés. Très longue finale enveloppée sur le cacao. Belle réussite!

(2015 - 2017)

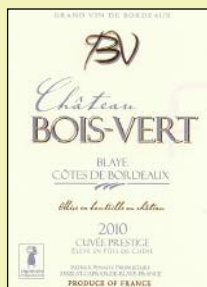
ME: 60 - CS: 40



8

www.chateauboisvert.com

p.penaud.boisvert@gmail.com



16,5/20

Château des Tourtes

★★★

"Cuvée Prestige"

Robe grenat profond au disque fermé à nuances légèrement évoluées. Le premier nez présente une belle complexité par ses notes de fruits noirs (mûre, cassis), épices (genévrier, poivre) et minéralité. Engageant!

L'attaque charnue et structurée donne le ton d'une cuvée ambitieuse, où l'expression de fruit (mûre, cassis, griotte) n'a d'égal que l'élégance tannique. La finale présente le gras nécessaire; persistante, elle peut encore fondre ses éléments. Bel exercice de vinification.

(2015 - 2017)

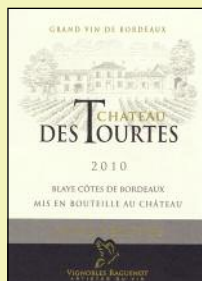
ME: 85 - CS: 15



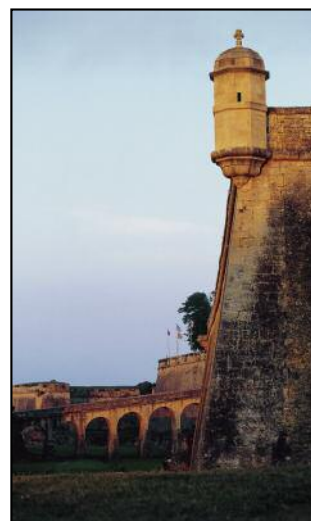
3

www.vignoblesraguenot.fr

contact@vignoblesraguenot.fr



© Maison du vin de Blaye



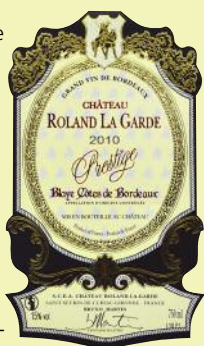
16/20

Château Roland La Garde 10,00 €

★★

"Prestige"

Splendide robe grenat pourpre intense au disque de belle jeunesse encore. Engageant! Les senteurs de prune et cerises macérées (kirsch, eau-de-vie de quetsche) dominent ce bouquet fruité et chaleureux, voire capiteux. Les saveurs de tabac blond et de fruits cuits s'expriment librement, dans un ensemble relevé par une jolie acidité, qui livre de généreux saveurs de fruits rouges cuits (cerise, fraise) dans une finale tonique et persistante.



(2015 - 2017)

ME: 85 - CS: 15 Conversion

Cherche Distributeur(s)

www.roland-la-garde.com
contact@roland-la-garde.com

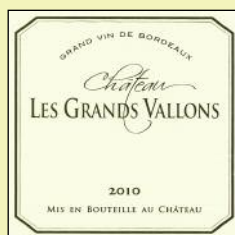


15,5/20

Château Les Grands Vallons 6,90 €

★★(★)

Magnifique robe de grande jeunesse, grenat intense à nuances pourpres. Les senteurs liées à l'élevage (vanille, boisé fin) se mêlent avec harmonie aux senteurs de fruits rouges et noirs de grande maturité. De généreuses saveurs de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille, cassis) s'expriment sans retenue dès l'attaque, enveloppées de tanins gourmands et soyeux, presque fondus. Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras et l'harmonie d'une finale longue et séduisante par son enveloppement.



(2015 - 2017)

ME: 80 - CF: 20

Cherche Dist.

06/78.73.35.33

chateau-les-grands-vallons@wanadoo.fr



15/20

Château Haut-Guibert 4,80 €

★★(★)

Carminé profond et très intense. Un bouquet au caractère affirmé, qui livre de puissantes senteurs minérales (encre) et épicées, assorties d'une touche de café et de grillé/fumé. La bouche se montre fondue par sa texture lissée et expressive et par son registre de saveurs (minéralité et baies noires sauvages). Le fruit y est encore bien présent et l'ensemble, chaleureux, se voit relevé par une jolie acidité équilibrante. Un vin épanoui et gourmand, à la personnalité affirmée.



(2015 - 2016)

ME: 100

www.chateauhautguibert.fr
haure.yvan@wanadoo.fr

15/20

Château Bergère Brimaud 6,90 €

★★

Robe cerise au disque à reflets tuilés. Franc et engageant, séduisant par sa palette aromatique qui livre une grande fraîcheur de fruit (cerise, framboise, grenade), assortie d'une touche florale flatteuse (pivoine, violette). Dès l'attaque, on apprécie la vivacité et la tension de cette bouche dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits (fraise, griotte) se montrent bien présentes en milieu de bouche. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise. Un cru gourmand et épanoui.



(2015 - 2016)

ME: 85 - CS: 15

Cherche Distributeur(s)

www.bergere-brimaud.fr
contact@bergere-brimaud.fr



15/20

★★

Château Berthenon "Cuvée Henri"

Jolie robe rubis profond, au disque en début d'évolution. Premier nez sur le caramel et le café. Ensuite, une fine touche de truffe et de minéralité apparaît subtilement. Les dégustateurs ont apprécié la tonicité et le fruité plus présent qu'au nez de cette bouche suave, généreuse en saveurs de sureau, cerise noire et prune. L'ensemble présente de jolis tanins dosés partiellement fondus et la finale séduit par son caractère longiligne. Elle peut encore se fondre quelque peu.



(2015 - 2017)

ME: 70 - CS: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauberthenon.com
info@chateauberthenon.com

15/20

★★

Château Les Hivers Grillet "Cuvée Gaby"

Rubis cerise assez intense, en début d'évolution. Un registre confituré et pâtissier (tarte aux cerises, myrtilles) envahit le premier nez de ce bouquet en douceur, très engageant. Une fruité bien mûr se livre dès l'attaque dans ce vin dont l'équilibre acidité/gras est très agréable. Les saveurs de fruits rouges confiturés trouvent leur équilibre dans un support d'acidité qui apporte la tension nécessaire en finale. Un cru bien construit, épanoui et gourmand aujourd'hui.



Cuvée Gaby
2010

(2015 - 2017)

ME: 70 - CS: 15 - CF: 15



0496/55.55.46
juyval@skynet.be

14,5/20

★★

Château Terre de Taillyse

5,80€

Robe rubis grenat au disque fermé en évolution. Les notes de fruits cuits (prune, cerise) apparaissent dès l'ouverture. L'ensemble se montre doux et subtilement lactique. Relevé par une jolie acidité tonifiante, cette cuvée se montre incisive et généreuse en saveurs de petites baies rouges acidulées (groseille, cerise du nord). Ce vin épanoui aux tanins lissés est à déguster aujourd'hui, sur la fraîcheur de son fruit.

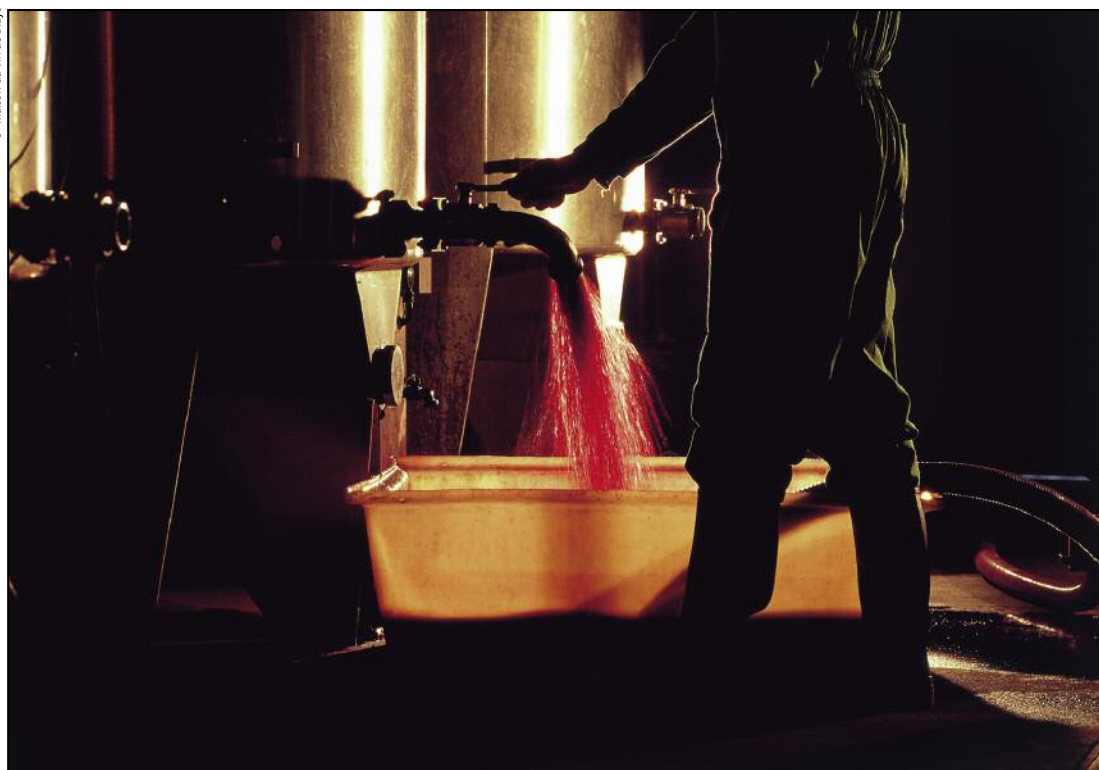
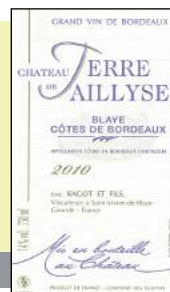
(2015 - 2016)

ME: 90 - CS: 10

Cherche distributeur(s)

www.chateau-de-terre-taillyse.com

vincent.ragot.33@sfr.fr



17,5/20

★★★

Château Bois-Vert

"La Confiance de Bois-Vert"

Splendide robe grenat profond au disque encore bleuté, extrêmement dense et au disque fermé. Le premier nez livre sans réserve ses senteurs de bois noble (cèdre, santal). A l'aération, le fruit se livre davantage (cerise au marasquin). Très engageant. La bouche confirme dès l'attaque l'ambition de ce cru profond, complexe, associant les saveurs de baies sauvages (sureau, mûre, griotte) et de boisé noble (vanille, léger toast). Ce vin complet et presque envoûtant a fait l'unanimité.



(2015 - 2019)

ME: 60 - CS: 40



www.chateauboisvert.com
p.penaud.boisvert@gmail.com

17/20

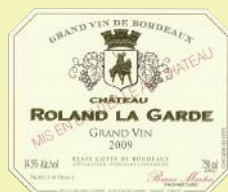
★★★

Château Roland La Garde

"Grand Vin"

15,00 €

Robe impressionnante presque d'encre, au disque grenat profond, fermé. Un bouquet complet, profond et très engageant par ses puissantes senteurs confites (cerise noire) et d'épices douces. Un registre lactique et chaleureux qui invite à la dégustation. Superbe réussite pour ce cru ambitieux, parfaitement construit, qui offre un fruité croquant et concentré (cerise, mûre), enveloppé de tanins distingués presque lissés, et présentant une finale structurée. Ce cru riche en extrait sec fait honneur à son appellation. Superbe!



(2015 - 2018)

ME: 72 - CS: 20 - MA: 8

Conversion

Cherche
Distributeur(s)

www.roland-la-garde.com
contact@roland-la-garde.com



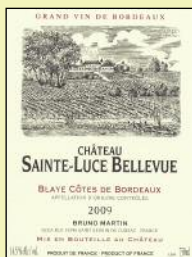
16,5/20

★★

Château Sainte-Luce Bellevue

15,00 €

Rubis carminé profond, intense et très concentré. Premier nez sur le cuir et le tabac blond. On apprécie la puissance et l'éloquence d'un ensemble mûr et parfumé (fruits rouges cuits). Les dégustateurs soulignent la tonicité et l'élégante jeunesse de tanins de cette cuvée suave, structurée, présentant une belle mâche et une importante rémanence de fruit (baies noires acidulées, sureau, cassis). L'ensemble se montre ambitieux, bien équilibré et sans excès de maturité. Très longue finale épurée.



(2015 - 2019)

ME: 90 - CS: 10

Conversion

Cherche
Distributeur(s)

www.roland-la-garde.com
contact@roland-la-garde.com



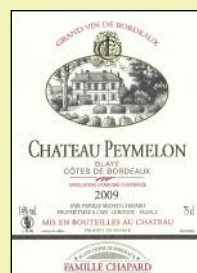
15,5/20

★★★

Château Peymelon

8,60 €

Rubis carminé profond, présentant ses reflets cerise sur un disque assez fermé. Beaucoup de personnalité dans ce puissant nez associant les senteurs minérales (encre, graphite, truffe) et fruitées (baies noires sauvages). L'attaque donne le ton d'une cuvée confirmant l'impression du bouquet. Le registre minéral est puissant, soutenu par l'acidité. Ensuite, d'expressives saveurs de baies noires (sureau, mûre sauvage) s'imposent dans un ensemble bien construit, enveloppé de tanins en voie d'assagissement.



(2015 - 2017)

ME: 80 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.vignobles.michelchapard.com
vignobles.michelchapard@hotmail.fr



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX ROUGE 2014

Lors de notre passage, les crus du très beau millésime 2014 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2014 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

At the time of our visit, the 2014 were still being produced at most establishments. Here is a selection of some excellent references that are already available.

16,5/20

Château Haut Sociondo

★★★

Grenat intense à nuances pourpres. Les arômes charmeurs de cerise noire confiturée, violette, et tabac parfumé séduisent par leur harmonie et leur douceur d'ensemble.

Beaucoup de mâche et de chair de fruit (myrtilles, mûre sauvage, griotte) dans cette bouche tendue, séveuse, tout en pulpe, qui augure d'un beau potentiel. La finale est soutenue par des tanins fermes et distingués, qui ne demandent qu'à se fondre pour que l'ensemble livre tout son potentiel.

(2016 - 2020)

ME: 95 - CS: 5



www.grandmoulin.com
jfr@grandmoulin.com



16/20

Château Le Grand Moulin "Collection Grande Réserve"

★★★

Superbe robe noire, presque d'encre, au disque fermé. Associant avec harmonie les arômes de biscuit, boisé noble et baies noires, ce bouquet séduit par sa douceur d'expression. L'attaque, solide et presque corsée, donne le ton d'une cuvée marquée par l'ambition, dont la densité de matière n'a d'égal que la vivacité des tanins. Ce cru affiche sans retenue son potentiel et se voit ponctué d'une longue finale mêlant les arômes de baies noires, toast et épices.

(2016 - 2020)

ME: 70 - CS: 25 - CF: 5



www.grandmoulin.com
jfr@grandmoulin.com



15,5/20

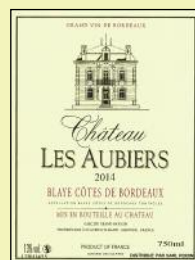
Château Les Aubiers

★★★

Robe extrêmement intense, d'encre, au disque fermé et violacé. Le premier nez révèle un boisé noble et non excessif. Les senteurs de baies noires sucrées (myrtille, cassis, mûre) ne tardent pas à s'exprimer. Ambitueuse et bien dosée, cette cuvée se voit encore légitimement dominée par le registre aromatique lié à l'élevage mais elle livre déjà un fruité intact. L'exercice de vinification a ici été pratiqué avec justesse, dans le respect de la matière. La finale, virile, ne demande qu'à s'assouplir davantage pour s'exprimer.

(2016 - 2020)

ME: 70 - CS: 25 - CF: 5



www.grandmoulin.com jfr@grandmoulin.com



15,5/20 Château Bertinerie

★★

Jaune très pâle à or blanc. Un élégant bouquet, qui mêle les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche) aux notes d'agrumes délicats, qui évolue vers la confiserie au fil de l'aération. Un vin complet, dont les dégustateurs relèvent le parfait équilibre acidité/gras et la chair de fruit, intacte et généreuse en milieu de bouche. On y apprécie les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes, dans un ensemble parfaitement vinifié, dont la finale citronnée séduit par sa persistance.



SAU: 100



www.chateaubertinerie.com
contact@chateaubertinerie.com

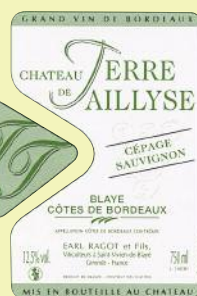


14,5/20 Château de Terre Taillyse

5,50€

★★

Robe très pâle, limpide et brillante. Premier nez puissamment floral, associant les notes de lilas, chèvrefeuille et lys aux senteurs d'agrumes qui se font insistantes à l'aération. Un nez féminin. Une bouche franche, vive, dont on apprécie la délicatesse de texture. Les saveurs de citron et pamplemousse s'y montrent généreuses, dans un ensemble qui voit son acidité équilibrée par un joli gras dans une finale agréablement persistante. Un cru convivial.



SAU: 90 - MU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-de-terre-taillyse.com
vincent.ragot.33@sfr.fr



14,5/20

★(★)

Château Haut-Grelot

De beaux reflets jaune de Naples scintillent dans cette robe avenante. De flatteuses senteurs de confiserie (bonbons aux poires, pêche blanche) et de guimauve envahissent un nez séduisant, qui se complète d'une touche de violette à l'aération. Dotée d'un beau gras, cette cuvée privilégie l'enveloppement à la tonicité. Le milieu de bouche s'exprime sur les saveurs pâtisseries (tarte aux poires, mirabelles) et la finale, persistante, se montre douceuse et tout en maturité.

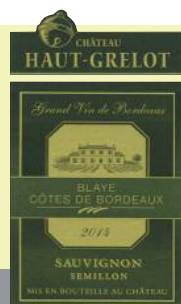
SAU - SE



5

www.chateau-haut-grelot.com

jbonneau@wanadoo.fr



15,5/20

Château Haut-Meneau

★★★

Jaune pâle à léger doré. Une friandise olfactive... On y apprécie les senteurs florales, d'agrumes frais et de bonbons acidulés (confiserie). Un léger perlant en bouche à l'attaque, puis le vin s'assagit et délivre un bel équilibre acidité/gras, tout en offrant des saveurs expressives d'agrumes frais. La finale se montre acidulée et longiligne (lime, pomme verte), privilégiant la tonicité à l'enveloppement.

SAU: 100

Cherchez Distributeur(s) www.haut-meneau.fr
secretariat.haut.meneau@orange.fr



15,5/20

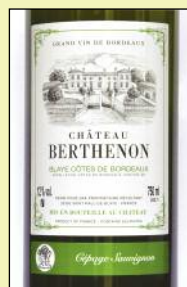
Château Berthenon

★★★

Jaune doré assez soutenu. Particulièrement expressif et de grande typicité variétale, ce superbe bouquet exprime d'intenses senteurs d'agrumes frais (pamplemousse) et de bourgeon de cassis, accompagnées d'une touche de citronnelle. Très frais et engageant. Dès l'attaque, le vin confirme le caractère tendu et rafraîchissant d'un ensemble qui associe avec réussite les saveurs d'agrumes (citron) et de confiserie (bonbons acidulés). Un vin franc, net et longiligne en finale. Bel équilibre acidité/gras

SAU: 100

Cherchez Distributeur(s) www.chateauberthenon.com
info@chateauberthenon.com



14,5/20

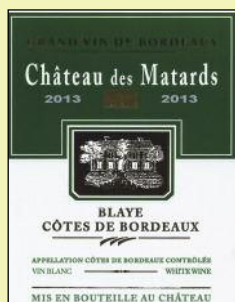
Château des Matards

★★

Doré intense de grande éclat. Franc et délicatement fruité, ce bouquet engageant mêle les arômes floraux et de fruits frais (agrumes). Privilégiant la finesse à l'opulence, ce cru rafraîchissant offre une texture fine et un fruité pulpeux (citron, pamplemousse). La concentration est agréable, conférant à l'ensemble un caractère aérien et très digeste. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur la groseille verte.

SAU - MU

www.chateau-des-matards.com
christophe.terrieol@wanadoo.fr



14,5/20

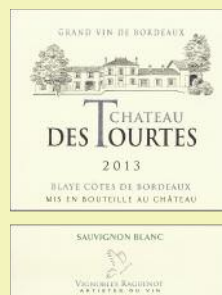
Château des Tourtes

★★

Jaune pâle à reflets paille. La minéralité s'impose dès l'ouverture, associée à quelques notes herbacées (mousse, fougère). Le pamplemousse apparaît ensuite dans un ensemble de grande fraîcheur, engageant. De corpulence moyenne mais très élégant et livrant une jolie tension en bouche, ce cru privilégie la fraîcheur du fruit (saveurs incisives de citron et de pomme verte). La finale, précise et agréablement persistante, apporte une grande franchise.

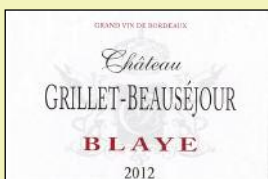
SAU: 100

www.vignoblesraguenot.fr
contact@vignoblesraguenot.fr



16,5/20 **Château Grillet-Beauséjour** 10,00 € ★★★ 2012

Rubis cerise en début d'évolution, au disque ouvert. Un bouquet ouvert et parfumé, qui exhale sans retenue ses puissantes senteurs de fruits confiturés voire confits (cerise, fraise), assorties d'une touche lactique (crème) extrêmement engageante. Franc de fruit, généreusement enveloppé, ce cru confirme en bouche les promesses du bouquet. Les dégustateurs y soulignent les saveurs croquantes de fruit (baies noires sauvages), enveloppées de tanins de grande élégance. Très belle réussite.



(2016 - 2019)

ME: 90 - CS: 10



www.grillet-beausejour.com
franck.jullion@wanadoo.fr

15,5/20 **Château des Matards** ★★★ "M des Matards" 2011

Rubis profond au disque bien fermé, sans réel signe d'évolution. Engageant! Tout en finesse, ce nez élégant et profond invite à la dégustation. On y retrouve les arômes de confiture de mûres et de myrtilles, associés à une douceur lactique charmante. Attaque veloutée et suave, suivie d'un milieu de bouche confit et enveloppé, dont l'élevage a respecté la maturité de fruit (griotte, mûre). La finale évoque le caramel et la croûte de pain. Elle présente un très bel équilibre acidité/gras. Un vin épanoui.



(2015 - 2018)

ME: 100



www.chateau-des-matards.com
christophe.terrieol@wanadoo.fr

15/20 **Château Les Pierrières** ★★★ 2012

Une robe carminée de grand éclat, chatoyante et de belle concentration. Premier nez sur le moka et la torréfaction.

L'attaque confirme l'impression du bouquet mais elle complète l'influence de l'élevage (toast, grillé, torréfaction) par une expression fruitée qui commence à s'exprimer (baies noires). Cette cuvée structurée et sérieuse doit encore fondre ses éléments pour délivrer tout son potentiel. Sa charpente tannique est à l'aube de son assagissement.

(2016 - 2020)

ME: 90 - MA: 10



www.chateau-haut-canteloup.com

chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr



15,5/20

Château Haut Vigneau 2010

★★★

Rubis cerise au disque ouvert et évolué. Doucereux voire pommadé, associant dans une jolie harmonie les senteurs de baies noires, cuir frais et tabac parfumé. Bouquet engageant! L'attaque, vigoureuse et fraîche, témoigne de belle tenue de ce vin gourmand, qui livre un fruité intact (fraise, cerise) et une texture grasse et enjôleuse. Les dégustateurs soulignent le côté plein et charnu d'un cru qui est aujourd'hui à son apogée. Très bel équilibre acidité/gras, dans une finale distinguée et longiligne.

(2015 - 2016)

ME: 85 - CS: 10 - CF: 5



www.chateauhautvigneau.com
chateauhautvigneau@gmail.com



15/20

Château Marquis de Vauban 2009 "La Cuvée du Roy"

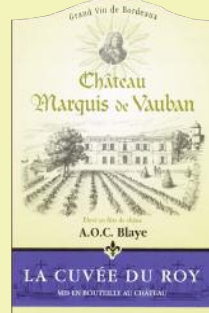
★★

Rubis cerise à nuances légèrement tuilées. Dès l'ouverture, les arômes de fruits confits (cerise noire, figue), d'épices douces et de cuir frais s'associent dans un ensemble doucereux et très charmeur. Aujourd'hui épanouie, cette cuvée offre une agréable expression de fruits confiturés et une délicate minéralité dans un ensemble suave et équilibré par une pointe d'acidité bienvenue. Finale longiligne d'une délicieuse sucrosité.

(2015 - 2018)

ME: 75 - CS/CF: 25

www.decanecave.com
contact@decanecave.fr



CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- 1 De Smedt à Bruxelles
Hancart à Ham sur Heure
DWINE à Gennevaux
- 2 Maag Vins à Visé
P&A Gelin à Braine le Chateau
et à Bruxelles (Uccle)
Fijnwijn à Zele
- 3 Bollaert à Merelbeke
Chateauvin à Mol
Fleur de Bruyère à Weelde
De Wijnkelder
à Kluisbergen Berchem
E-shoppingvest à Oeselare
GD Company à Oostduinkerke
Maenhout à Brugge
Marick à la Hulpe
Pavans à Sint Truiden
Taveime Wines Spirits à Deinze
- 4 The Grape à Bruxelles
La Cavière à Spa
- 5 Provino à Zonhoven
Tobyvin à Vivegnis
De Wijnrank à Gierle
- 6 Belbev
Vinicole Leloup à Bousval
- 7 Match
- 8 Wijnhandel Lootens à Gistel
Le Moulin à Vin à Verviers
Vinea WCT à Gooik
- 9 La Barrique
à Nalinnes
- 10 K Wine à Atembeke
- 11 De Coninck à Waterloo
Sobelvin à Liège - Angleur
France Wine à Bruxelles
Magnus à Deurne
la Maison du Vin à Bruxelles
Qualivino à Lier
Groupe Vins
Histoire de Vins à Liège
Velu vins à Bruxelles
- 12 Het Wijnatellier
à Vlezembeek
- 13 Cinocco à Bruxelles
- 14 Hallet à St Denis la Bruyère
- 15 CORA
- 16 La Barrique à Nalinnes
Dubois à Cérroux-Mousty
Melchior à Mons
Le Cellier à Nivelles
Maga-Vins à Marcinelle
Maison des vins à Sorinne
Pinotchardo & Co
à Auderghem

© Maison du vin de Blaye



SALONS

- A Salon de Fleurus
- B Salon de Seclin (France)
- C Salon de Floreffe
Salon de Aiseaux-Presle
Salon de Court Saint Etienne

Recommandé
par V.T.A.

Gîte des Hymonans

Josy et Pierre VILLAR - 16 Route de la Nauve
33390 Cartelègue

Tél: 05 57 64 71 86 - Port: 06 25 15 62 53

Mail: pierre.villar@sfr.fr



www.gite-hymonans.com



6 personnes



Au cœur des vignobles de Blaye Côtes de Bordeaux,
Gîte 3 étoiles. Charme et tranquillité assurés
Proche de Bordeaux, de Saint-Emilion, du Médoc et de Cognac

Les vins du blayais sont des vins fins et équilibrés, harmonieux et sans pics ni heurts. Dans leur jeunesse ils sont croquants de fruits avec des tanins élégants et une bonne fraîcheur. Ils sont irremplaçables pour escorter la cuisine bordelaise comme une lamproie au sang, une terrine de ris de veau ou une salade de magrets de canard fumé ou confit. Ils sont parfaitement adaptés aux repas d'été en extérieur. Sans les qualifiés de passe-partout, nous dirions que les Blaye Côtes de Bordeaux sont de bons complices de la cuisine dite familiale, tant ils sont digestes et peu fatiguants. On les associe donc avec succès à la plupart des charcuteries, des volailles et des viandes rouges poêlées ou grillées ou aux côtes d'agneau. Une andouillette de Viré, un boudin noir antillais, une côte de veau ou un lapin à la bière feront également un mariage de raison. Les crus les plus ambitieux, les plus matures et les AOC Blaye délaissent les cuisines simples et rapides au profit de mets mijotés qui incorporent les champignons de bois et la truffe. En fin de repas, ils fraternisent bien volontiers avec les tommes de brebis, les vieux comté, le camembert et les fromages de montagne.



De wijnen van Blaye zijn fijne en evenwichtige, harmonieuze wijnen zonder pieken of dalen. In hun jeugd zijn ze knapperig fruitig met elegante tannines en een goede frisheid. Ze zijn onvervangbaar bij Bordeauxgerechten zoals lamprei in bloedsaus, een terrine van kalfszwezeriken of een salade van gerookte of gekonfijte eendenfilet. Ze zijn ideaal bij zomergerichten in de open lucht. Zonder ze daarom als passe-partout te kwalificeren, zouden we kunnen zeggen dat de Blaye Côtes de Bordeaux goede bondgenoten zijn van familierechten, want ze zijn licht verteerbaar en weinig vermoeiend. Ze worden dus met succes gecombineerd met de meeste fijne vleeswaren, gevogelte en gebakken of gegrild rood vlees of lamskoteletjes. Een andouille van Vire, een Antilliaanse bloedworst, een lamskoteletje of konijn met bier zijn ook een verstandige keuze. De meest ambitieuze, meest rijpe cru's en de AOC Blaye verlaten de eenvoudige en snelle gerechten voor gestoofde gerechten met wilde paddenstoelen en truffels. Aan het eind van de maaltijd verbroederen ze graag met Tommes van schapen, oude Comtés, Camembert en bergkazen.

The wines of the Blaye Region are fine, balanced and harmonious wines, without any peaks or troughs. When young, they are really fruity with elegant tannins and a nice freshness. They are irreplaceable for escorting Bordeaux cuisine such as a lamprey in blood, a pot of veal sweetbreads or a smoked or crystallized duck breast salad. They are perfect for outdoor summer meals. Without describing them as going with everything, we would say that Blaye Côtes de Bordeaux are good accomplices of so-called family cooking, as they are so digestible and so little tiring. We therefore successfully associate them with most charcuterie, with fried or grilled poultry and red meat or with lamb cutlets. A Viré andouillette, a West-Indian black pudding, a veal chop or some rabbit cooked in beer will also make a marriage of convenience. The most ambitious crus, the most mature and the Blaye AOC forsake the simple and fast food in favour of simmered dishes that incorporate wood mushrooms and truffles. At the end of the meal, they readily fraternise with Sheep's Tomme, Camembert, Vieux Comté, and mountain cheeses.



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 beoordeling 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!

15,5/20

★★

Château Gigognan

"Clos du Roi 2013"

Châteauneuf du Pape Blanc

Jolie robe jaune doré intense, de grand éclat. Enveloppé et aromatique, ce bouquet complexe et profond associe les notes de pêches et poires bien mûres et le registre de la pâtisserie et de la brioche. Riche et grasse, cette bouche tendre se montre en finesse. Les saveurs délicates de pain grillé et de noisettes se combinent harmonieusement avec les notes florales et d'agrumes mûrs en finale. Subtile touche caramélisée pour un vin fondu et persistant.



(2015 - 2018)

ROUSSANE - GR BLANC



1

www.chateau-gigognan.fr
info@gigognan.fr



16,5/20

★★★

Petrus Lambertini

Côtes de Bordeaux

Robe cerise assez concentrée. Le bouquet se révèle ouvert et engageant. Le boisé noble laisse rapidement place à l'aération à des effluves de fruits rouges et noirs confiturés, agrémentés d'un subtile touche épicée. Beaucoup d'élégance dans cette cuvée parfaitement vinifiée. De la chair, du gras et des saveurs fruitées bien présentes. Les tanins sont partiellement lissés dans un ensemble de texture fine au boisé bien dosé. Un cru précis, ponctué d'une finale longiligne et suave.



(2015 - 2018)

ME: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.cgm vins.com
s.coureau@cgm vins.com

1 BVMP - P. Mouysset à Schilde

16,5/20

★★★

Benoît Badoz

14,90€

"Côtes du Jura - Savagnin 2008"

Splendide robe vieil or à nuances légèrement ocrées. Superbe typicité pour ce bouquet puissamment marqué par les notes de curry, champignons et fruits secs (noisette, brou de noix). Parfaitement équilibrée, cette bouche franche et délicate a emporté tous les suffrages. La typicité variétale n'a d'égal que la vinosité et les dégustateurs soulignent la parfaite complémentarité des saveurs de fruits secs et de raisin de corinthe. Touche de cire dans une longue finale ponctuée par une acidité ascendante.



(2015 - 2020)

Savagnin : 100

www.domaine-badoz.fr
contact@domaine-badoz.fr

15/20

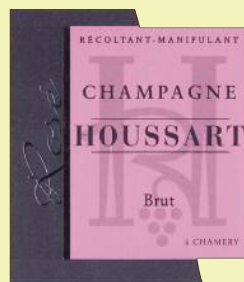
★★★

Champagne Houssart

15,00€

Jolie robe pelure d'oignon, légèrement saumonée.

Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, puis exprime des notes de bonbons acidulés et de fleurs (violettes). Un bouquet aérien. De texture très fine et rafraîchissante dès l'attaque, cette cuvée rectiligne se montre très tonique par ses insistantes saveurs d'agrumes et de groseille. Tout en élégance, elle livre une bouche tendue et particulièrement suave, qui privilégie l'élégance à l'opulence. Longue finale épurée sur la cerise du nord.



PM: 70 - PN: 5 - CH: 25

Cherche

Distributeur(s)

Tél: 03/26.04.03.27 - 06/84.38.39.66

champagnehoussart@hotmail.fr

15/20

★★★

Domaine des Juralies

7,50€

"L'exception Jura"

Chardonnay 2008

Une belle robe doré intense. Assez expressif, le bouquet aérien se révèle doux et engageant. Il livre des notes biscuitées, briochées, presque crémeuses (pâte d'amande, flanc caramel). Cette cuvée épanouie jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Elle ne manque pas de caractère! Vinosité, fruits secs, et notes de pâtisserie sont au rendez-vous d'une bouche de concentration appréciable relevée par une belle acidité rafraîchissante en finale. Un vin de gastronomie.



(2015 - 2017)

Cherche
Distrib.

www.domainedesjuralies.com
domainedesjuralies@wanadoo.fr



Anciens Numéros (Version "Papier")



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



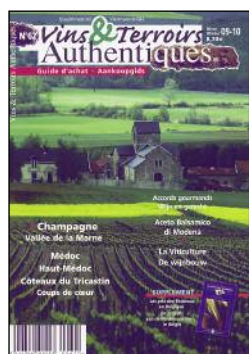
N°59 (2008-09)
Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côtes du Ventoux



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



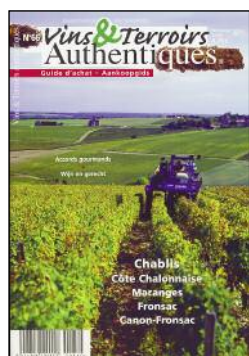
N°63 (2010)
Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage



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



N°65 (2010-11)
Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



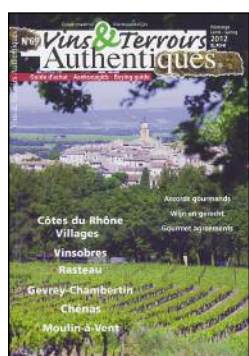
N°66 (2011)
Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac



N°67 (2011)
Côtes de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray

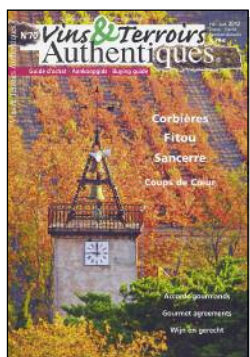


N°68 (2011-12)
Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon



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

Oude nummers - Old numbers



N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre



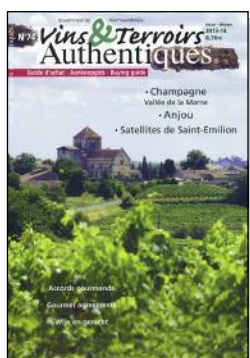
N°71 (2012-13)
Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton



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



N°73 (2013)
Saumur
Côtes de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly



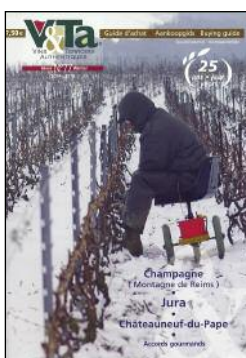
N°74 (2013-14)
Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion



N°75 (2014)
Saint-Chinian
Faugères
Muscadet
Gigondas - Vacqueyras



N°76 (2014)
Cahors
Pouilly-Fumé
Coteaux du Gienois
Moselle luxembourgeoise



N°77 (2015-2015)
Champagne
(Montagne de Reims)
Jura
Châteauneuf-du-Pape

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°s (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 19,50 €
1 year - 3 Nr (starting from N°) for 19,50 €
- 2 ans - 6 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 35,50 €
2 years - 6 Nr (starting from N°) 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 vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

*De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.*



*More than 200 wines from the tasting files of each number of "Vins & Terroirs Authentiques" are **offered** to our subscribers free of charge by the wine growers, and are presented by our team of specialists.*

Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

Restaurant 'K zeg a moda

Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

www.kzegamoda.be



N°79 Eté - Automne • Zomer - Herfst **2015**
Summer - Autumn



Chinon • Grignan-les-Adhémar
Vins de Savoie • Beaumes-de-Venise

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

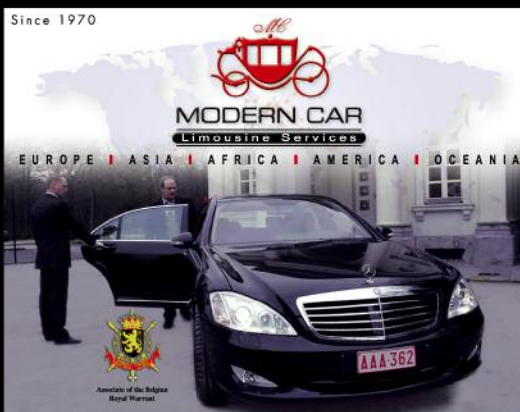
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.

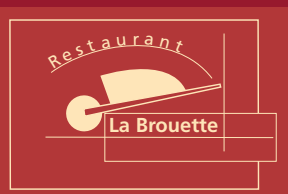


Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

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

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

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

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

RESTAURANT



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

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69
www.labrouette.be

routeduchampagne.com

LA ROUTE DU CHAMPAGNE

EN FÊTE *

1^{er} AOÛT 2015

11:00 - 19:00

2 AOÛT 2015

10:00 - 18:00

Visites de caves
Dégustations
Animations

LA JOURNÉE DES PROS

Rencontres privilégiées, en complément de
la Route du Champagne en Fête,
entre des acheteurs professionnels :
cavistes, restaurateurs, sommeliers,
importateurs, F&B et les caves participantes.

Inscription obligatoire et date à venir
sur routeduchampagne.com

LES RICEYS
Côte des Bar

Aube
Conseil Général

RÉGION
CHAMPAGNE
ARDENNE

SAINT-REMI
SAINT-REMI

CAP C
48°17' N - 4°4' E

INDUSTRIE
ARTISANALE
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
DOUROGNE
SAINT-REMI

WELAND
SAINT-REMI

Groupama
SAINT-REMI

* Pour tout public / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. talkywalky.com