7,50 €

V&Ta©
VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Hiver N°80 Winter
2015 - 2016

Champagne
(Côte des Bar)

•

Bourgueil

•

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

•

Lirac - Tavel

•

Gaillac

Accords gourmands

•

Wijn en gerecht

•

Gourmet agreements

Salon
Les VINS de TerroiR
et Produits Régionaux

SECLIN

10 mn de Lille - A1 sortie 19

Au Parc de la Ramie
Près du 60 rue Marx Dormoy

Plus de 300 Exposants

Vins et Produits du TerroiR

29 Avril au 2 Mai 2016

Vendredi à Dimanche 10h 20h - Lundi 10h 17h

Dégustation Gratuite - Gratis Degustatie

Vente à emporter - Wijnen om mee te nemen

Parking Gratuit - Gratis Parkeerplaats

Restauration sur place - On the spot restaurant

39ème Edition

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Entrée non accessible 30 mn avant l'heure de fermeture.

Editorial

Sous les menaces des djihadistes, du réchauffement climatique et des premiers frimas de l'hiver, ne serait-il pas plus prudent de descendre à la cave...?

Il y repose de précieux flacons et les fêtes approchant, il est grand temps de manifester notre désir de faire sauter...un bouchon!

Dégorgement "à la volée"

Notre numéro 80, ou devrais-je dire quatre vins, nous emmène aux 4 coins de l'hexagone.

La Champagne ouvre traditionnellement le bal de notre numéro de fin d'année qui vous invite à faire la tournée des Bar. Les Villages pittoresques, les cuvées de caractère qui magnifient le pinot noir et la proximité du vignoble chablisien sont autant d'atouts du barséquannais.

En Loire, le Cabernet est aussi "franc" à Bourgueil qu'à Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Croquant de fruit et gouleyant ou structuré et de garde, on y retrouve comme à Chinon, de multiples vins où les sols de graves ou de tuffeau dictent la typicité des crus ligériens.

Bien plus au Sud, à Gaillac, c'est la diversité de nombreux cépages qui fait la richesse de la palette des vins, teintée de mauzac, duras, loin de l'œil ou autre braucol. D'Albi à Cordes-sur-ciel, en passant par Puycelsi, Castelnau-de-Montmirail ou Roquecourbe, les nombreux villages médiévaux, sont autant de livres ouverts sur le passé gaillacois.

Premier rosé de France à avoir obtenu une AOC, Tavel s'enorgueillit de nous proposer des vins charnus et concentrés capables d'affronter une cuisine élaborée et gouteuse. La région de production située à l'ouest de Châteauneuf-du-Pape est également le fief de l'appellation Lirac qui se décline en trois couleurs. La petite taille du vignoble et sa situation géographique, à l'écart des grandes routes du Sud, justifient sa confidentialité et sans doute son bon rapport plaisir-prix.

Voici donc dans ce guide de quoi largement partager entre amis ou en famille, de conviviaux instants de bonheur! Nous vous souhaitons de captivantes dégustations et un millésime 2016 riche et serein.

Michel Praet

Index

- Editorial - Edito.....3
- Bourgueil - Saint-Nicolas-de-Bourgueil.....5
- Gaillac.....32
- Lirac - Tavel.....63
- Champagne (Côte des Bar).....87
- Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....130

"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: Lamé Delisle Boucard - Bourgueil

Edito

Zou het onder de dreiging van de jihadisten, van de opwarming van de aarde en van de eerste wintervorst niet verstandiger zijn om naar de kelder te gaan...?

Daar liggen waardevolle flessen en de feestdagen naderen… Hoog tijd dus om ons verlangen te uiten naar het knallen… van een kurk!

Les Riceys

Ons nummer 80 neemt ons mee naar alle uithoeken van Frankrijk.

De champagne opent traditioneel het bal van ons eindejaarsnummer dat u uitnodigt voor een ommetje in de Bar. Pittoreske dorpjes, karaktervolle jaargangen die de Pinot Noir eer aandoen en het nabijgelegen Chablis-wijngebied zijn allemaal troeven van het Barwijngebied.

In de Loire is de Cabernet even "franc" in Bourgueil als in Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Krokant fruitig en licht of gestructureerd en geschikt voor bewaring vinden we er, net als in Chinon, vele wijnen waarbij de kiezelzand- of tufkrijtbodem bepalend zijn voor het typische karakter van de Loire-wijnen.

Meer naar het zuiden, in Gaillac, zorgt de diversiteit van de vele druivensoorten voor het rijke smaakpalet van de wijnen, dat wordt gekleurd door Mauzac, Duras, Loin de l'Oeil of Braucol. Van Albi tot Cordes-sur-Ciel, via Puycelsi, Castelnau-de-Montmirail of Roquecourbe, vormen de vele middeleeuwse dorpjes open boeken over het verleden van Gaillac.

Tavel, de eerste rosé van Frankrijk die een AOC heeft verkregen, is er trots op ons vlezige en geconcentreerde wijnen aan te bieden die de confrontatie aankunnen met een geraffineerde en smakelijke keuken. De productieregio ten westen van Châteauneuf-du-Pape is ook het bolwerk van de appellation Lirac, die in de drie kleuren bestaat. De kleine omvang van het wijngebied en zijn geografische ligging, weg van de grote wegen van het zuiden, garandeert het vertrouwelijke karakter en ongetwijfeld ook de goede prijs-genotsverhouding.

U vindt in deze gids dus genoeg om overvloedig gezellige momenten van geluk te delen met vrienden of familie! Wij wensen u boeiende proeverijen en een rijk en sereen wijnjaar 2016 toe.

Michel Praet

Editorial

Under the threats of the Jihadists, global warming and first frissons of winter, wouldn't it be wiser to go down to the cellar…?

There are some precious bottles there and with the Christmas holidays approaching, it is high time to express our desire to pop … a cork !

Our Number 80 takes us to the four corners of France.

Champagne traditionally opens the ball of our end-of-year number, which invites you to make a tour of the Bars region. The picturesque villages, the characterful wines which glorify the Pinot Noir and the proximity of the Chablis vineyard are just some of its many assets.

In the Loire region, the Cabernet is as "franc" in Bourgueil as in Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Really fruity and lively, or structured and for laying down, one finds there, as in Chinon, many Loire wines where the micaceous chalk or freestone soil dictate their typicity.

Far further South, in Gaillac, it is the diversity of the many grape varieties which enriches the pallet of wines, with a touch of Mauzac, Duras, Loin de l'Oeil or Braucol. From Albi to Cordes-sur-ciel, via Puycelsi, Castelnau-de-Montmirail or Roquecourbe, the many mediaeval villages are as many open books on the Gaillac past.

The first rosé wine of France to have obtained an AOC, Tavel takes pride in offering us robust and concentrated wines that can confront an elaborate and tasty cuisine. The production region to the west of Châteauneuf-du-Pape is also the stronghold of the Lirac Appellation, which is conjugated in three colours. The small size of the vineyard and its geographical location, away from the motorways of the South, justify its confidentiality and its undoubted value for money.

So here in this guide is a lot for sharing with friends or as a family, many convivial moments of happiness! We wish you some captivating wine-tastings in 2016 and a rich and serene vintage.

Michel Praet

Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil: un cépage, deux terroirs et des hommes...

La culture de la vigne remonte ici à l'époque romaine, mais c'est autour de l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, que se développe rapidement le vignoble, dont celui de Saint-Nicolas. Le cépage "breton" y fit son apparition en 1152, grâce à l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine.

L'abbé Baudry, supérieur de l'abbaye, Rabelais, Ronsard, Balzac… et surtout Jean Carmet, l'enfant du pays, ont chanté les louanges des vins de Bourgueil.

Le vignoble s'étend sur le territoire de 7 communes: Bourgueil, Restigné, Chouzé-sur-Loire, Benais, la Chapelle-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine et Saint-Patrice. Il s'allonge sur une dizaine de kilomètres seulement et, à l'ouest, est séparé de celui de Saint-Nicolas-de-Bourgueil par la limite administrative de cette commune. A partir de la forêt, il descend en pentes douces vers le sud. La surface plantée avoisine les 1400 hectares.

Dans la partie la plus élevée de l'appellation Bourgueil, les terrains calcaires, argilo-calcaire ou argilo-siliceux donnent des vins tanniques et structurés, parfois un peu durs dans les mois qui suivent la récolte. Ils s'épanouissent ensuite et se révèlent être de beaux vins de garde. Plus bas, sur les terrasses d'alluvions et de graviers, les vins sont en général souples, ronds, très fruités et plus rapidement accessibles.

Le climat du Bourgueillois est l'un des plus chauds et des plus secs de la Touraine. C'est "une clairière provençale en terre ligérienne"... Les vents marins, qui tempèrent le mésoclimat, n'apportent qu'une pluviométrie faible. De plus, du fait de l'élargissement de la vallée à partir de Saint-Patrice et de la présence de trois fleuves - Loire, Indre et Vienne - le microclimat local se montre extrêmement propice à la viticulture.

Les vins (rouges et rosés uniquement) sont très majoritairement issus du cépage cabernet franc, tandis que le cabernet sauvignon ne peut dépasser 10% de l'encépagement d'une exploitation. La production de Bourgueil rosé ne dépasse guère 4% du total. Ces vins sont obtenus par la technique de la saignée. On les apprécie jeunes, sur le charme de leur fraîcheur de fruit.

Le décret INAO, datant de 1937, limite les rendements à 55hl/ha maximum mais les rendements réels sont régulièrement plus proches des 50 hl/ha. L'exploitation se répartit entre les quelque 120 vignerons et la cave coopérative. Les vins s'écoulent en vente directe à raison de 60%. La taille moyenne des propriétés viticoles s'élève à environ 12 ha.

© Michel Praet

Lamé Delisle Boucard

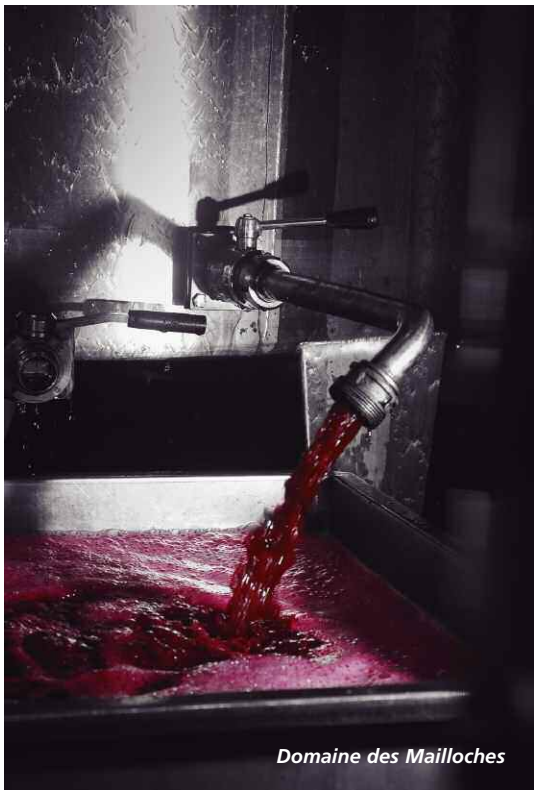
La commune très viticole de Saint-Nicolas-de-Bourgueil est la seule à avoir droit à l'appellation. Ses vignes s'étendent sur 6 kilomètres à l'ouest du terroir de Bourgueil, en prolongement de celui-ci, dominant la Loire. Elles sont plantées sur d'anciennes terrasses sableuses, qui confèrent au vin une finesse et une longévité particulières. Plus haut, en se rappro-

chant de la forêt, les sols deviennent plus argileux, et les vins plus colorés et charpentés.

Il y a des nuances entre les deux appellations, dues à la situation géographique, Saint-Nicolas étant plus ouvert aux vents d'ouest et à l'influence maritime que les dimensions exceptionnelles du fleuve à cet endroit laissent pénétrer. Les vins y sont assez tendres et charnus.

L'encépagement est également semblable à celui de l'appellation voisine. On peut presque évoquer un terroir mono-cépage, tant la présence du cabernet franc est dominante. Ce cépage tardif est en effet particulièrement bien adapté à la région. Il y donne naissance à des vins fins et racés, enveloppés de tanins élégants.
L'utilisation du cabernet sauvignon dans les éventuels assemblages reste anecdotique. Le rendement maximum autorisé est de 55 hl/ha.

© Vins Bourgueil


Domaine des Mailloches

Dans l'ensemble, les caractéristiques géologiques sont identiques à celles du terroir de Bourgueil, à quelques variantes près. On y rencontre donc deux types de sols: au plus haut de la pente, l'argilo-siliceux plus ou moins calcaire et au plus bas, des sols profonds et siliceux. La nature du sol a une influence déterminante sur les caractéristiques des vins élaborés. Dans la partie nord de l'appellation, en terres riches en argile, les vins révèlent une belle structure, de la chair et un potentiel d'évolution qui peut s'étaler sur plusieurs années. Il n'est pas rare de devoir attendre 2 ans pour qu'ils commencent à faire valoir leurs qualités.

Dans les sols siliceux, on obtient des vins plus légers mais d'un fruité exceptionnel. C'est la majorité des vins de Saint-Nicolas. Leur évolution sera également plus rapide.

Dans leur jeunesse, les vins de Saint-Nicolas rappellent la violette, la pivoine, les fruits rouges et noirs. Avec l'âge apparaissent des notes de fruits cuits et d'épices. Les vins de garde révèlent après quelques années des odeurs plus animales comme le cuir ou la fourrure auxquelles se mêle le sous-bois.

Les caves de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, creusées dans le tuff, sont parfois gigantesques. Elles renferment de vieux flacons qui y reposent de longues années dans de parfaites conditions de température et d'hygrométrie. Ceux qui ont la chance de les déguster pourront s'étonner de la fraîcheur de certains millésimes encore vigoureux malgré les 20 ou 30 printemps qu'ils affichent au compteur!

Bourgueil en Saint-Nicolas-de-Bourgueil: een druivensoort, twee terroirs en mannen...

De wijnbouw gaat hier terug tot de Romeinse tijd, maar het is rond de abdij van Bourgueil, gesticht in 990, dat het wijngebied, waaronder dat van Saint-Nicolas, zich snel ontwikkelt. In 1552 ontstond hier de wijnstokvariëteit "Breton", dankzij de politieke eenmaking van Anjou en Aquitanië.

Abt Baudry, overste van de abdij, Rabelais, Ronsard, Balzac ... en vooral Jean Carmet, kind van het land, hebben de wijnen van Bourgueil opgehemeld.

© Stevens Frémont - InterLoire

Het wijngebied van Bourgueil strekt zich uit over het grondgebied van 7 gemeenten: Bourgueil, Restigné, Renais, Chouzé-sur-Loire, Chapelle-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine en Saint-Patrice. Het beslaat slechts een tiental kilometer en in het westen wordt het gescheiden van dat van Saint-Nicolas door de administratieve grens van die gemeente. Vanaf het woud daalt het in zachte hellingen af naar het zuiden. De beplante oppervlakte benadert de 1400 hectaren.

In het hoogste gedeelte van de appellatie Bourgueil zorgen de kalk-, klei-kalk- of kleikiezelgronden voor bewaarwijnen met veel tannine en veel structuur. Lager, op de alluviale terrassen en de grindgronden zijn de wijnen over het algemeen soepel, rond, zeer fruitig en sneller drinkbaar.

Het klimaat van Bourgueil is één van de warmste en droogste van de Touraine. De zeewinden, die het mesoklimaat temperen, brengen maar weinig regen met zich mee. Het lokale microklimaat is zeer gunstig voor wijnbouw.

De meeste wijnen (enkel rode en roséwijnen) zijn van de wijnstokvariëteit Cabernet franc, terwijl de Cabernet sauvignon niet meer dan 10% van het assortiment aan wijnstokvariëteiten van een exploitatie mag innemen. De productie van de roséwijn van Bourgueil bedraagt amper 4% van de totale productie. Voor deze wijnen wordt de saignée-techniek gebruikt. Ze worden jong gesmaakt, wanneer hun frisse fruitsmaak op zijn best is.

© Vins Bourgueil

Het INAO-decreet van 1937 beperkt de opbrengst, evenals die van Saint-Nicolas-de-Bourgueil, tot maximaal 55 hl/ha, maar de reële opbrengst ligt vaak in de buurt van 50 hl/ha.

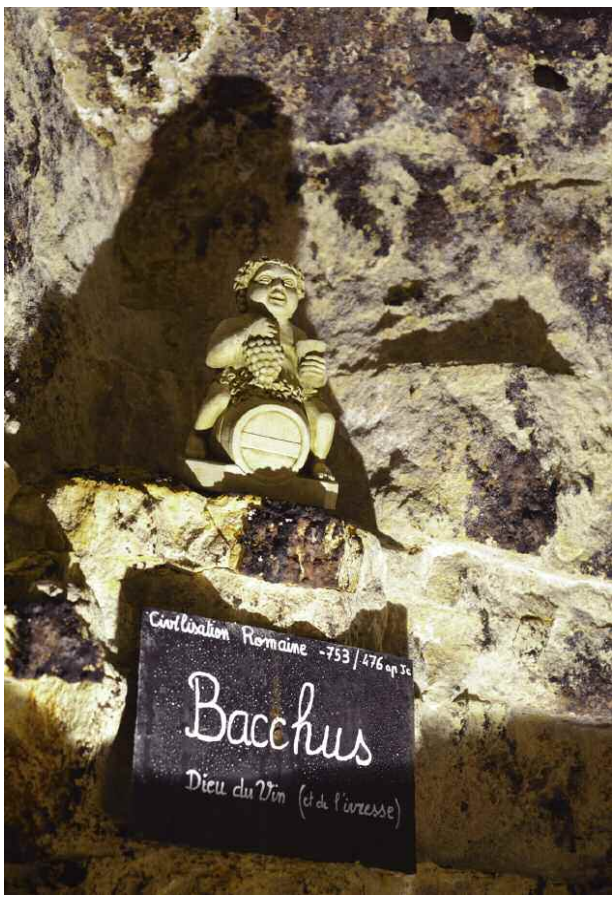
© Vins Bourgueil

De wijngemeente Saint-Nicolas-de-Bourgueil is de enige die recht heeft op de appellatie. Haar wijngaarden strekken zich uit over 6 kilometer ten westen van het terroir van Bourgueil, in het verlengde daarvan, en overheersen de Loire. Ze zijn geplant op oude zanderige terrassen, die de wijn een finesse en een bijzonder lange houdbaarheid verlenen. Hogerop, dichterbij het woud, worden de gronden meer kleiachtig en de wijnen rijker van kleur en steviger. De oppervlakte beslaat 1050 ha.

Het assortiment aan wijnstokvariëteiten is gelijkaardig aan dat van de naburige appellatie. Men kan bijna spreken over een terroir van eenzelfde variëteit, zo sterk overheerst de Cabernet franc. Deze late wijnstokvariëteit zorgt voor fijne eersteklas wijnen, omwikkeld met elegante tannines. Het gebruik van Cabernet sauvignon in eventuele samenstellingen blijft beperkt.

Over het algemeen zijn de geologische kenmerken identiek aan die van het terroir van Bourgueil. In het noordelijke gedeelte van de appellatie, met kleirijke gronden, hebben de wijnen een mooie structuur, zijn ze vlezig en hebben ze het potentieel om over meerdere jaren te evolueren. Niet zelden moet men 2 jaar wachten voordat hun kwaliteiten tot uiting komen.

Op de kiezelhoudende gronden verkrijgt men lichtere maar uitzonderlijk fruitige wijnen. Wat het geval is voor de meeste wijnen van Saint Nicolas.



© Michel Praet

De kelders van Bourgueil en Saint-Nicolas-de-Bourgueil, uitgegraven in tufsteen, zijn soms gigantisch. Ze bevatten oude flessen die er al vele jaren in perfecte temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden rusten. Degenen die het geluk hebben om ze te proeven, kunnen zich verbazen over de frisheid van bepaalde jaargangen die nog steeds krachtig zijn, ondanks de 20 of 30 lentes die zij achter de rug hebben!

Bourgueil and Saint-Nicolas-de-Bourgueil: one grape variety, two soil types, and some men…

Viticulture here dates back to the Roman period, but it is around the Abbey of Bourgueil, founded in 990, that the vineyards have developed the most rapidly, including that of Saint Nicolas. The "Breton" grape variety made its appearance here in 1152, thanks to the political union of Anjou and Aquitaine.

© Vins Bourgueil

The Abbot Baudry, the Father of the Abbey, Rabelais, Ronsard, Balzac… and especially the indigenous Jean Carmet, have all extolled the wines of Bourgueil.

The vineyard extends over the territory of seven communes: Bourgueil, Restigné, Chouzé-sur-Loire, Benais, La Chapelle-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine and Saint-Patrice. It is some ten kilometres long and, to the west, is separated from that of Saint-Nicolas-de-Bourgueil by that commune's administrative limit. It descends from the forest towards the south in gentle slopes. The planted surface area amounts to some 1,400 hectares.

In the highest part of the Bourgueil Appellation, the limestone, argilo-limestone or argilo-siliceous soil types give tannic and structured wines, sometimes a little hard in the immediate post-harvest period. They then bloom and prove to be fine long-keeping wines. Lower down, on alluvia and gravel terraces, the wines are in general supple, round, very fruity and more quickly accessible.

The Bourgueil climate is one of hottest and driest of the Touraine. It's "a glade of Provence in the land of the Loire"... The sea breezes, which moderate the mesoclimate, bring only a small amount of rainfall. Moreover, because of the widening of the valley with effect from Saint-Patrice and the presence of three rivers - the Loire, the Indre and the Vienne - the local microclimate is known to be extremely favourable for wine-growing.

The wines (reds and rosés only) mainly result from the Cabernet Franc grape variety, whereas the Cabernet Sauvignon may not exceed 10% of a vineyard's vines. The production of Bourgueil Rosé amounts to a little more than 4% of the total. These wines are obtained by the "bleeding" technique. They are appreciated young, because of the charm of their fruity freshness.

The INAO Decree, dating from 1937, limits the yields to a maximum of 55hl per hectare but the actual yields are regularly closer to 50hl per hectare. The smallholding is distributed between some 120 vine growers and the cellar cooperative. Some 60% of the wine is sold directly. The average size of the wine-growing properties is about 12 hectares.

The strongly wine-oriented Commune of Saint-Nicolas-de-Bourgueil is the only one that is entitled to the Appellation. Its vines extend over six kilometres to the west of the Bourgueil soil, in prolongation thereof, overlooking the Loire. They are planted on former sandy terraces, which give the wine its smoothness and its particular longevity. Higher up, closer to the forest, the soil becomes more argillaceous, and the wines more colourful and robust.

There are nuances between two Appellations, due to the geographical location, Saint-Nicolas being more open to the west winds and to the influence of the sea which the exceptional dimensions of the river at this place allow to penetrate. The wines there are rather tender and plump.

© Vins Bourgueil

siliceous soil types. The nature of the soil has a decisive influence on the characteristics of the wines that are produced. In the northern part of the Appellation, in clay-rich soil, the wines reveal a beautiful structure and fleshiness, and a potential to evolve that can extend to several years. One may easily to have to wait for two years for them to start to proclaim their qualities.

From the siliceous soil, wines are obtained that are lighter but exceptionally fruity. This is the majority of the Saint Nicolas wines. Their evolution will also be faster.

In their youth, the Saint Nicolas wines recall violets, peonies, and red and black fruit. With age, some stewed fruit and spicy notes appear. After a few years, the long-keeping wines reveal more animal odours such as leather or fur mixed with undergrowth.

The Bourgueil and Saint-Nicolas-de-Bourgueil cellars, hollowed into the tufa, are sometimes gigantic. They contain some old bottles which lie there for many long years under perfect temperature and hygroscopic conditions. Those who are lucky enough to taste them will be astonished by the freshness of certain still vigorous vintages in spite of the 20 or 30 summers that are shown on the meter!

The vineyard's vines are also similar to those of the neighbouring Appellation. One can almost talk of a single-vine soil, the Cabernet Franc's presence being so dominant. This late-harvest grape variety is indeed particularly well adapted to the region. It gives rise to fine, pedigree wines, robed in elegant tannins. The authorized maximum yield is 55hl per hectare.

Overall, the geological characteristics are identical to those of the soil of Bourgueil, except for some minor variations. Two soil types are therefore encountered there: at the top of the slope, some more or less calcareous argilo-siliceous soil and at the bottom, some deep and

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 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 30)
= Beschikbaar in België (voir page 30)
= Available in Belgium (voir page 30)

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

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

TERRA VITIS = Terra Vitis.

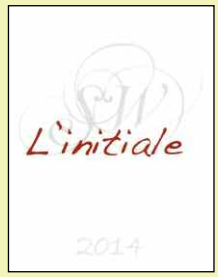
Recommandé par V.T.A. = Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.
= Recommended for its quality and price.

17/20 ★★★

Sébastien Wucher

"L'initiale"

6,00 €



Robe carminée soutenue, à reflets bleutés sur le disque. Les notes de cuir frais, encre et cendre apparaissent d'emblée, rapidement rejointes par une expression de fruit mûr chaleureuse (griotte, myrtille). Encore très jeune, cette cuvée puissamment structurée s'appuie sur des tanins encore vifs mais élégants, qui ne demandent qu'à se fondre pour que l'expression du fruit, déjà présente, puisse s'exprimer davantage. L'ensemble se montre corpulent en finale et va s'assagir d'ici 1 à 2 ans. Ambitieux!

(2018 - 2022)

Cherche Distributeur(s)

02/47.97.41.55 - 06/63.73.76.18
sebastien.wucher@gmail.com

17/20 ★★★

Joël Taluau

"Cuvée du Domaine"

Splendide robe d'encre, presque noire, au disque violacé. Engageant! Un puissant bouquet, complexe et profond, qui mêle les notes de baies noires au sirop (coulis de cassis, mûre), épices et minéralité. Superbe, ce cru de haut rang présente une texture ambitieuse, dotée d'un parfait équilibre moelleux/fraîcheur, extrêmement généreuse en saveurs fruitées (cerise, framboise, myrtille). De jeunes tanins très élégants enveloppent une matière très dense. Beaucoup de profondeur pour cette cuvée déjà irrésistible mais qui peut envisager l'avenir avec sérénité.

(2017 - 2022)

1

www.vins-taluau-foltzenlogel.fr
joel.taluau@wanadoo.fr

17/20 ★★(★)

Domaine de l'Oubliée

"Merci la vie"

Grenat poupre très concentré, au disque violacé. Un bouquet exubérant à forte personnalité, qui associe les notes de fruits noirs, épices, encre et minéralité. Dotée d'une densité de matière appréciable, cette cuvée offre de beaux amers et une expression aromatique puissante, où s'associent les fruits noirs sauvages (mûre, cassis) et les épices, enveloppés d'une charpente tannique bien présente et de grande élégance, ne demandant qu'à se fondre. Ambition et corpulence pour une très belle réussite.

(2016 - 2021)

2

www.loubliee.fr
xc@loubliee.fr

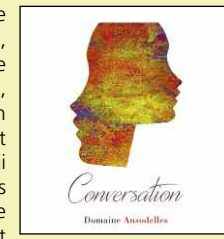
Bio

16,5/20 ★★(★)

Domaine Ansodelles

"Conversation"

14,00 €



Robe très intense, presque noire, au disque fermé, pourpre violacé. Une palette aromatique complexe et typée, à forte personnalité, met en présence les arômes terreux et minéraux (encre, graphite), qui s'associent aux notes de fruits noirs et d'épices. Superbe cuvée, dense et tramée, dont la concentration de matière exemplaire se voit enveloppée de tanins gourmands et distingués, ne demandant qu'à se fondre. Un cru solide, juteux, de bel avenir, ponctué d'une très longue finale sur le noyau de cerise.

(2017 - 2022)

Cherche Distributeur(s)

www.ansodelles.com
ansodelles@hotmail.com

Bio

© Vins Bourgueil

X X Voir page - Zie pagina 30

Domaine du Petit Bondieu
"Vendôme"

16/20 ★★★

Somptueuse robe pourpre violacé de grande intensité, au disque fermé. Le registre du fruit rouge mûr voire au sirop (crème de cerise, fraise) domine l'ouverture puis les senteurs de confiserie (bonbon à la violette) s'expriment davantage. Dotée d'une chair imposante, cette cuvée juteuse et de grande générosité fruitée (griotte, cassis) offre un parfait équilibre acidité/gras, qui associe un fruité exubérant et une charpente tannique jeune et élégante. Un vin tonique, dense, juste reflet de son millésime.

(2017 - 2021)

3 **www.thomaspichet.com**
thomaspichet@orange.fr
Bio

Nau Frères
"Les Varennes"

16/20 ★★★

Grenat intense au disque bleuté fermé, de belle brillance. Premier nez sur les baies sauvages (cassis, mûre), puis les notes épicées et minérales s'imposent sans retenue. Franc et très précis, ce cru livre une bouche épurée, extrêmement équilibrée, dont on apprécie d'emblée le caractère minéral qui s'associe avec harmonie aux saveurs de baies noires sauvages (mûre, cassis, airelles). Un vin sérieux et racé, encore un peu viril mais très prometteur. Longue finale séveuse sur la cerise et le cacao.

(2017 - 2020)

19 *Cherche Distributeur(s)* **02/47.96.98.57**
naufreres@wanadoo.fr

Bertrand Galbrun
"Chatrois"

16/20 ★★(★) — **9,00€**

Grenat pourpre intense, à nuances bleutées sur le disque. Particulièrement enveloppé, ce nez chatoyant livre d'insistantes senteurs de cerises et framboises confiturées, mêlées à un registre lactique doucereux (crème, yaourt). Ambitieux et riche en extrait sec, ce cru sérieux impose une texture charnue et concentrée. Les saveurs de mûre et cassis s'y montrent intenses, enveloppées de tanins encore jeunes mais distingués. Un vin précis, complet et de belle évolution.

(2016 - 2020)

A *Cherche Distrib.* **02/47.97.92.97 - 06/59.86.19.74**
bertrand.galbrun@wanadoo.fr
Bio

Domaine des Perrières

15,5/20 ★★★ — **5,20€**

Robe violacée, intense et de belle brillance. Le registre minéral se montre insistant dès l'ouverture, illustré par les notes d'encre et graphite. Le fruit noir s'exprime ensuite davantage. Dès l'attaque, on apprécie l'association des saveurs minérales et fruitées (baies sauvages, mûre, cassis, sureau). Le milieu de bouche impose une structure ferme et noble à la fois. La trame se montre serrée, rafraîchissante et ambitieuse. Longue finale rectiligne sur le cassis et le noyau de cerise pour un vin bien construit.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s) **06/70.97.05.37**
benoit.thibault0235@orange.fr

© Vins Bourgueil

X X Voir page - Zie pagina 30

La Closerie des Mesliers

15,5/20 ★★★ — 5,30 €

"Cuvée Tradition"

Robe limpide et brillante, rubis grenat bleuté au disque ouvert. Classique et parfumé, soulignant les accents de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise), épices douces et confiserie à la violette. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin épuré et très précis offre une bouche suave et charnue, ambitieuse par sa concentration de matière et la noblesse de ses tanins encore jeunes mais gourmands et distingués. Il est ponctué d'une longue finale partiellement lissée.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

02/47.97.32.33
earl.renou.alain@gmail.com

Château de la Philberdière

15,5/20 ★★(★)

Belle robe grenat intense à nuances pourpres, violacées sur le disque. Un bouquet ouvert et parfumé, très élégant par sa douceur lactique et l'expression de ses saveurs fruitées bien mûres (griotte, fraise). Les dégustateurs apprécient le grain serré et la charpente distinguée de cette cuvée assez ambitieuse, dont la concentration de matière fruitée (cerise, myrtille) n'a d'égal que la noblesse de tanins. Jolie tension en finale et persistance appréciable pour un cru charnu et racé.

(2017 - 2019)

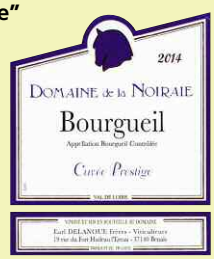
Cherche Distributeur(s)

02/47.97.33.21
aubry.olivier94@gmail.com

Domaine de la Noiraie

15,5/20 ★★(★)

"Cuvée Prestige"



De jolis reflets pourpres violacés scintillent dans cette robe concentrée et engageante. L'intense profondeur minérale de ce bouquet témoigne de son origine de tuffs. Le fruit est présent, illustré par les saveurs de sureau et myrtilles. Un nez au caractère affirmé. Entrée de bouche séveuse, pour une cuvée de forte personnalité, qui évoque la cendre, la réglisse et d'intenses saveurs de baies sauvages (mûre, cassis). Les tanins sont encore vifs mais d'une grande élégance. Ce vin solidement construit n'a rien à craindre de l'avenir.

(2016 - 2022)

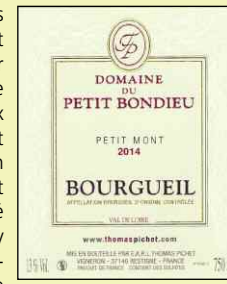
4

www.domaine-de-la-noiraie.com
delanoue@terre-net.fr

Domaine du Petit Bondieu

15,5/20 ★★(★)

"Petit Mont"



Cardinal intense à nuances bleutées sur le disque. Ouvert et parfumé, très élégant par ses notes de cerise cuite et de fine minéralité, associées aux épices. Attaque ferme et séveuse, puis le vin gagne en opulence et enveloppement en milieu de bouche. Le fruité et la minéralité subtile s'y associent dans une belle harmonie. Les saveurs de mûre sauvage et cassis dominent la finale. Une cuvée persistante, de grande rémanence de fruit.

(2017 - 2020)

3

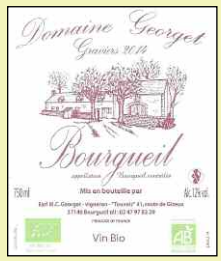
www.thomaspichet.com
thomaspichet@orange.fr

Bio

Château de la Philberdière

Domaine Georget
15,5/20 ★★(★) — **7,70€**

"Graviers"



Rubis grenat intense, à nuances bleutées. Typé et profond, livrant dès l'ouverture d'intenses notes minérales (terre, encre, graphite) et de baies noires (mûre sauvage, sureau). Une cuvée à la personnalité affirmée, qui s'appuie sur une belle acidité apportant la tension nécessaire en bouche, et livrant sans retenue ses saveurs fruitées cerise noire, myrtille, cassis) et épicées. La minéralité apparaît dans une finale au grain serré, dont la charpente tannique doit encore se fondre quelque peu. Ambitieux.

(2016 - 2020)

Cherche Dist. **02/47.97.83.29** domainegeorget@orange.fr — Bio

Domaine de la Lande
15,5/20 ★★

"Prestige"

Robe presque noire, au disque violet fermé. Dans un style enveloppé et charmeur, mêlant les senteurs crémeuses et confiturées (cerise noire). Touche finement biscuitée à l'aération. Relevé dès l'attaque par une jolie acidité rafraîchissante, ce vin séveux confirme ensuite sa chaleur enveloppante et livre d'intenses saveurs de fruits confiturés (prune, cerise), dans un ensemble presque sudiste, qui séduit par sa douceur d'expression et son gras. Un cru riche et opulent, ponctué d'une finale sur le kirsch.

(2016 - 2019) — Bio

Cherche Distributeurs **www.domainedelalande.com** earl.delaunay.pfils@wanadoo.fr

Domaine de la Villatte
15/20 ★★(★) — **5,30€**

Superbe robe pourpre carminé au disque violacé fermé. Premier nez sur le moka et le biscuit. Epices et baies sauvages à l'aération.
Encore très jeune, ce vin sérieux et solidement bâti présente encore une certaine austérité qui ne demande qu'à se fondre davantage. La charpente est ferme et l'expression du fruit commence à prendre place. Cette cuvée a de l'étoffe et offre beaucoup de mâche. Elle possède un beau potentiel mais doit gagner en sagesse.

(2017 - 2019)

Cherche Distributeurs **02/47.97.84.92 - 06/64.95.96.37** didier.lorieux@terre-net.fr

Lorieux et Fils
15/20 ★★(★)

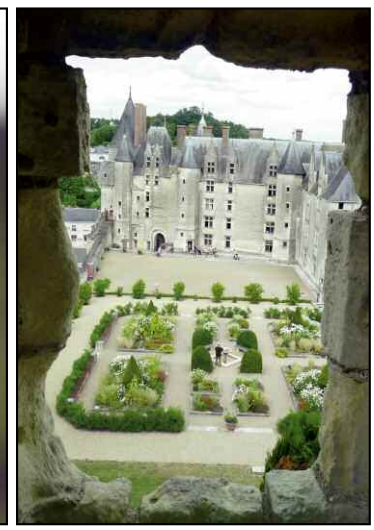
"Chevrette"

Rubis pourpre de grand éclat. Les arômes de confitures de baies rouges et noires se livrent d'emblée, en délicatesse. Une subtile note de pâtisserie s'impose à l'aération (tarte aux cerises). Très jeune, ce cru presque corsé se montre tendu et vigoureux dès l'attaque. Doté d'une belle concentration de matière, il livre un fruité intéressant mais doit encore fondre ses éléments de charpente tannique. Les épices sont présentes, dans une cuvée cacaotée en finale. Un vin prometteur, à attendre 1 an.

(2017 - 2019)

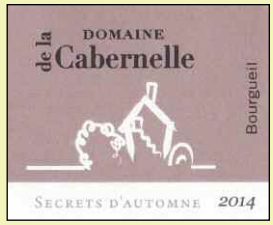
B *Cherche Distributeur(s)* **02/47.97.85.86** lorieux.michel@wanadoo.fr

© Vins Bourgueil



15/20 ★★(★) Domaine de la Cabernelle — 5,80 €

"Secrets d'Automne"



Chatoyante robe profonde au disque grenat. Le bouquet est ouvert et de belle typicité. Les fruits rouges (cerise, fraise, framboise) s'y livrent sans retenue accompagnés d'une fine note épicée. La bouche, franche et précise, allie finesse et expression aromatique intense. On croque le fruit dans cette cuvée parfaitement vinifiée, élégante et de plaisir immédiat. La finale, de longueur appréciable, est ponctuée d'une délicate acidité équilibrante.

(2016 - 2018)

C *Cherche Distributeur(s)* — **www.cabernelle.com** — contact@cabernelle.com — Bio

15/20 ★★ Domaine Les Pressoirs

"Cuvée Les Pressoirs"

Superbe robe grenat profond à nuances pourpres violacées. Ce nez engageant et typé exhale de jolies senteurs de fruits noirs confiturés (mûre sauvage, myrtille), associées à une fine touche minérale. Doté d'une charpente ferme, ce cru exigeant et corsé livre une bouche tendue, qui doit impérativement fondre ses éléments pour livrer son potentiel fruité (baies noires sauvages). La finale est soutenue par les tanins de fruit; elle s'exprime sur le noyau de cerise.

(2016 - 2019)

D *Ch. Dist.* — **06/89.11.24.14 - 02/47.97.33.24** — galbrun.philippe@free.fr — Bio

Domaine des Mailloches

15/20 ★★

7,20€

"Vieilles Vignes"

Rubis grenat intense à nuances bleutées sur le disque. Les notes de pâtisserie (tarte aux framboises et myrtilles) se voient complétées par une douceur lactique presque crémeuse. Un nez flatteur et très parfumé. Dans un style structuré et sérieux, ce vin livre une bouche légèrement corsée qui souligne les accents de baies noires sauvages (mûre, cassis). L'ensemble se montre bien construit, sans excès et déjà flatteur, malgré sa charpente tannique qui va encore gagner en fondu.

(2016 - 2019)

E *Ch. Dist.* www.vin-bourgueil-mailloches.com
demont-j.f@wanadoo.fr

Château de Minière

15/20 ★★

"Rouge de Minière"

Robe d'encre au disque violacé éclatant, fermé et intense. La douceur d'expression s'illustre par les arômes de fruits confiturés (mûre, griotte), dans un ensemble lactique et enrobé. Un vin bien construit, déjà accessible, qui privilégie ouvertement l'expression d'un fruité juvénile et de grande fraîcheur (cerise, myrtille, cassis). La texture se montre chatoyante, et la finale, partiellement fondue, séduit par son agréable persistance. Une friandise!

(2016 - 2019)

18 www.chateaudeminiere.com
contact@chateaudeminiere.com
Bio

Domaine de la Chanteleuserie

14,5/20 ★★

"Alouettes"

Un beau grenat profond au disque violacé. De belle complexité, associant les arômes d'épices, fruits rouges mûrs et fine minéralité. Privilégiant ouvertement la finesse de texture et le charme du fruit frais (cerise, groseille), cette cuvée gourmande et équilibrée affiche des tanins lissés et une belle douceur gustative. Les saveurs de griotte et myrtille y dominent une finale tendre et agréablement persistante. Un vin très convivial.

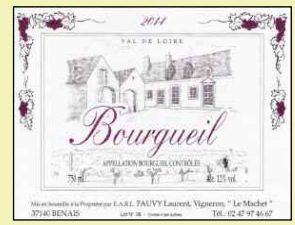
(2016 - 2018)

7 *Ch. Dist. en Flandre* www.vin-bourgueil-boucard.com
t-boucard@wanadoo.fr

Laurent Fauvy

14,5/20 ★★

6,00€



De jolis reflets rubis grenat à nuances bleutées scintillent dans cette robe concentrée. Un bouquet charmeur et offrant de jolis parfums floraux (violette) qui complètent les notes fruitées (gelée de framboises). Engageant et subtil. Une bouche tendue, dotée d'une acidité bien présente, dont on apprécie la chair de fruit et le caractère juteux. Les saveurs de bigarreaux et de groseilles s'y expriment avec générosité.
Un vin précis, délicat, de belle franchise.

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s) 02/47.97.46.67 - 06/83.06.27.12
earl.fauvy.laurent@wanadoo.fr

Domaine des Mailloches

Cave des Vins de Bourgueil
"Philippe de Valois"

14,5/20 ★★

Un joli carminé intense, à reflets bleutés sur le disque. Un panier gourmand de fruit, associant la confiserie et les fruits rouges (framboise, cerise) à de subtiles notes florales (pivoine). Très rafraîchissant par sa jolie acidité, ce vin tonique cherche à séduire par la franchise de ses saveurs fruitées (cerise, groseille, sureau). Doté de tanins déjà presque lissés, il se montre facile d'accès, grourmand et convivial, ponctué d'une finale agréablement persistante. Croquant de fruit!

(2016 - 2018)

9 www.cavedebourgueil.com
paulinefouchereau@cavedebourgueil.com Bio

Domaine des Mailloches
"Cuvée Léonie"

14,5/20 ★★ 6,80 €

Robe carminée assez intense, limpide et brillante. Un bouquet enrobé et chaleureux, qui associe les senteurs florales (violette) et de fruits cuits (fraise, cerise). Engageant!
En bouche, le caractère gourmand et accessible de cette cuvée charmeuse s'impose dès l'attaque. Les saveurs de fruits rouges bien mûrs sont eveloppées de tanins fins, partiellement fondus. L'ensemble trouve son équilibre dans une jolie acidité rafraîchissante et la finale, de belle rémanance de fruit, séduit par son agréable persistance.

(2016 - 2018)

E *Ch. Dist.* www.vin-bourgueil-mailloches.com
demont-j.f@wanadoo.fr

Domaine de la Lande
"Les Graviers"

14,5/20 ★(★)

Grenat soutenu au disque fermé et violacé, de bel éclat. Beaucoup de douceur olfactive dans ce bouquet mûr et parfumé, qui exhale de séduisants arômes de pâtisserie (tarte aux cerises, framboises) et quelques notes lactiques (yaourt, crème). Doté d'un parfait équilibre acidité/gras, ce vin souple et déjà presque épanoui séduit par sa douceur d'expression, l'élégance de sa charpente presque lissée et la générosité de son fruité (baies rouges) qui domine le milieu de bouche. Finale agréablement persistante.

(2016 - 2018)

5 *Ch. Dist.* www.domaindelalande.com
earl.delaunay.pfils@wanadoo.fr Bio

Domaine de la Petite Mairie

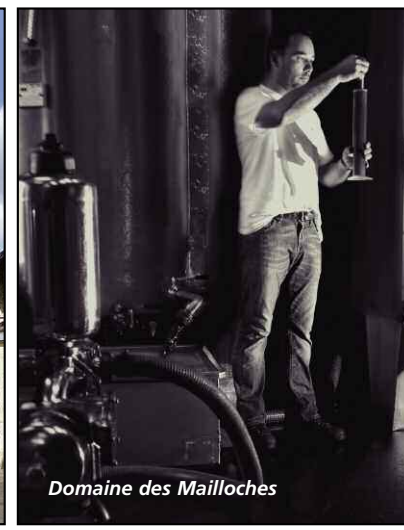
14/20 ★(★)

Belle robe cardinal à nuances bleutées, assez intense. Beaucoup de douceur et de maturité dans ce nez confituré (cerise, framboise) et lactique (yaourt, crème). Franc et jouissant d'une expression fruitée très rafraîchissante (groseilles, sureau, airelles), ce vin s'appuie sur une acidité bien présente et priviliégie le charme de la tonicité. La finale, friande et gourmande, s'apparente à un panier de fruits (cerise du nord). Elle est soutenue par de fins tanins partiellement fondus.

(2016 - 2018)

8 www.lapetitemairie.free.fr
jaco.petit@orange.fr

© Vins Bourgueil



Domaine des Mailloches

16,5/20 Nau Frères "Vieilles Vignes"

★★★ Splendide robe grenat profond à reflets violacés sur le disque, concentrée et brillante. Un nez presque envoûtant, complexe et distingué. Les arômes de baies noires au sirop (mûre, cassis, griotte) s'y expriment

de concert, assortis d'une touche finement biscuitée et minérale (encre). Délicieuse, la bouche allie structure et distinction, concentration et finesse. Les tanins sont présents mais nobles; ils se placent au service d'une matière mûre, concentrée et diablement gourmande. Longue finale pour un vin bâti pour affronter sereinement les ans.

(2016 - 2022)

19 *Cherche Distributeur(s)* 02/47.96.98.57 naufreres@wanadoo.fr

15,5/20 Estelle et Rodolphe Cognard "Les Tuffes"

★★(★)

Très jolie robe rubis grenat intense, de belle jeunesse encore. Douceur et élégance sont au rendez-vous de cette cuvée dont le nez associe profondeur et complexité. On y apprécie les senteurs de myrtille, encre, graphite et cuir frais. Doté d'un équilibre acidité/gras/tanins très appréciable, ce cru épuré et structuré séduit par son élégance et sa fraîcheur de fruit. Tonique et mûr à la fois, il propose de généreuses saveurs de cerise et myrtille, dans un ensemble au grain serré très charnu en finale. Belle réussite.

(2016 - 2019)

10 *Ch. Dist.* www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.com vins.cognard@orange.fr

15/20 Nau Frères "Les Blottières"

★★(★)

Une robe avenante, sans signe d'évolution, rubis grenat à reflets bleutés sur le disque. De charmeuses senteurs de fruits confiturés (fraise, cerise, framboise) envahissent le premier nez. La douceur lactique apparaît davantage à l'aération. Ce cru franc et expressif privilégie l'élégance et la fraîcheur de fruit. L'acidité est présente, sans excès, les tanins se montrent presque lissés, laissant place à d'exubérantes saveurs de griotte bien mûre. Longue finale ciselée, plutôt dans un style longiligne qu'opulent.

(2016 - 2019)

19 *Cherche Distributeur(s)* 02/47.96.98.57 naufreres@wanadoo.fr

15/20 Domaine Georget "Vieilles Vignes" 10,20 €

★★

Robe cerise moyennement intense, limpide et éclatante. Un bouquet profond et mûr, qui associe les notes d'encre, fruits noirs et fine minéralité. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras, la générosité de fruit (cerise noire, mûre sauvage) et l'élégance de tanins de cette cuvée bien construite, dotée d'une matière mûre et de belle densité. La finale, encore structurée, va gagner en fondu d'ici 1 an et l'ensemble livrera alors tout son potentiel.

(2016 - 2020)

Cherche Distrib. 02/47.97.83.29 domainegeorget@orange.fr

© Michel Praet

16/20
★★(★)

Lamé Delisle Boucard
"Cuvée Prestige" 2010

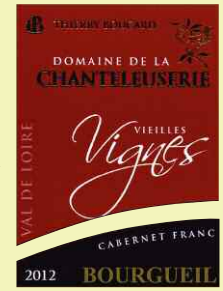
Robe très jeune, à reflets bleutés sur le disque. Quelle fraîcheur olfactive dans ce bouquet de grande profondeur, associant avec bonheur les senteurs de fruits mûrs (cerise, myrtille), cèdre et épices douces. Un nez engageant! Un élevage minutieux et parfaitement dosé a donné naissance à cette cuvée ambitieuse, dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance de tanins. Les saveurs de baies noires et de fine minéralité se mêlent dans un ensemble sapide, ponctué d'une longue finale cacaotée. Très beau vin!

(2016 - 2020)

6 **http//lame-delisle-boucard.com**
lame.delisle.boucard@wanadoo.fr

15/20
★★(★)

Domaine de la Chanteleuserie
"Vieilles Vignes" 2012



Belle robe cerise intense, au disque encore légèrement bleuté. Une jolie franchise fruitée s'exprime encore dans ce bouquet généreux. On y retrouve les arômes de fruits noirs au sirop (myrtille, mûre, cassis) et une agréable douceur lactique. Un vin de caractère, quelque peu viril mais sans austérité, qui offre une bouche sur les baies noires sauvages (mûre). On apprécie la densité de trame de l'ensemble et la persitance appréciable de la finale.

(2016 - 2017)

7 *Ch.Dist. en Flandre* **www.vin-bourgueil-boucard.com**
t-boucard@wanadoo.fr

Le Berlot

Recommandé par V.T.A.

Gîte de charme

Jardin clos • 3 chambres avec salle de bain et wc indépendants • Climatisation

Lydie & Max Cognard - 3, rue de la Motte - 37140 Benais - Tél: 06 83 75 18 92 - lydie.cognard@orange.fr

Bourgueil Rouge 2011

16,5/20 ★★(★)

Lyne et Max Cognard
"Cuvée Caudalies"

Rubis profond bien concentré, au disque presque fermé. Le premier nez présente un boisé très noble, rapidement rejoint par un fruité intense (prune, cerise) et une agréable douceur lactique. Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru complet et présentant encore beaucoup de fraîcheur en bouche. Les saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise) s'y expriment généreusement, parées de tanins presque fondus mais encore structurants. Un bel exercice de vinification pour un vin encore très tonique.

(2016 - 2019)

Voir page 28

10 *Ch. Dist.* www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.com
vins.cognard@orange.fr

15/20 ★★(★) **5,80€**

Henri Bourdin
"Cuvée de l'Ormeau de Maure"

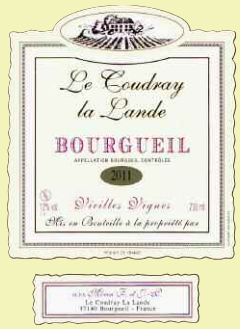
Un beau rubis carminé, sans signe d'évolution. Un nez assez fermé à l'ouverture, qui livre ensuite des effluves de fruits mûrs (prune, cerise), agrémentées d'une touche lactique. Une bouche équilibrée et charnue, richement dotée, dont le fruité de belle maturité griotte, myrtille) se voit assisté par une présence épicée revigorante et de fins tanins encore toniques et gourmands. Profondeur et distinction en finale, dans le registre des baies sauvages acidulées. Un cru de grande jeunesse encore.

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s) 02/47.97.96.69 - 06/87.81.77.47
bourdin.henri37@orange.fr

14,5/20 ★(★)

Le Coudray la Lande
"Vieilles Vignes"



Robe cerise assez concentrée, à peine évoluée. Le bouquet est subtil et mature. Il évoque les fruits rouges confiturés (cerise, fraise) et une délicate note minérale et de sous-bois. Epanouie, cette cuvée de texture fine et gourmande livre un fruité bien croquant et des tanins lissés presque soyeux. Beaucoup de suavité et de gras dans une bouche équilibrée et ponctuée d'une finale enrobée de longeur très appréciable.

(2016 - 2017)

11 *Cherche Distrib. en Flandre et Wallonie* 02/47.97.76.92
morin_jpf@hotmail.com

Bourgueil Rouge 2009

16,5/20 ★★(★)

Lamé Delisle Boucard
"Prestige"

Superbe présentation pour cette robe grenat soutenu, à reflets encore légèrement bleutés sur le disque. Profond, distingué, presque encore sur la réserve mais de grande douceur olfactive (coulis de myrtille, yaourt aux fruits des bois). Engageant! Un Bourgueil tonique, de grande jeunesse, relevé par une superbe acidté et paré de tanins vivants et délicats. La densité de matière en impose mais en distinction. Ce vin digeste présente un grain serré en finale; il a parfaitement digéré son élevage. Grande réussite et beau potentiel d'évolution!

(2015 - 2018)

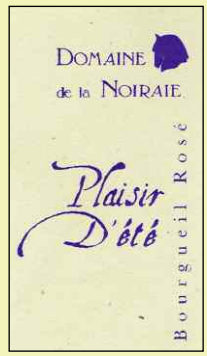
6 **http//lame-delisle-boucard.com**
lame.delisle.boucard@wanadoo.fr

Lamé Delisle Boucard

© Michel Praet

Domaine de la Noiraie
15,5/20 ★★(★)

"Plaisir d'Eté"

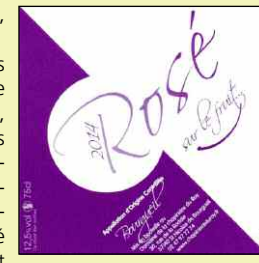


Robe framboise de grand éclat. Un très joli nez, complexe et profond, qui mêle dans une grande harmonie les senteurs de confiserie (bonbon à la framboise, cuberdon), fleurs parfumées (violette) et petits fruits rouges. Un cru épuré, bien tendu, proposant du relief et une densité de matière appréciable. Le milieu de bouche, précis, délivre un bel équilibre acidité/gras et se montre généreux en saveurs d'agrumes et de groseille verte. Très élégant et racé en finale.

4 www.domaine-de-la-noiraie.com
delanoue@terre-net.fr

Domaine de la Chopinière du Roy
15/20 ★★(★)

"Rosé sur le fruit"



Une jolie robe rose tendre, limpide et éclatante.
Associant les senteurs aériennes et subtiles de fleurs blanches (violette, guimauve, lilas) et de fruits frais, ce bouquet en dentelles invite à la dégustation. On apprécie dès l'entrée de bouche la tonicité de cette cuvée vive et généreuse en saveurs de baies acidulées (groseille, sureau). Cette cuvée franche, nette et ciselée, se voit ponctuée d'une longue finale épurée sur la cerise du nord.

12 www.chopiniereduroy.fr
chopiniereduroy@aol.com

Cave des Vins de Bourgueil
15/20 ★★ **"Un Air de Bourgueil"**

Des nuances rose tendre scintillent dans cette robe vive et limpide. De puissantes senteurs de confiture de fruits rouges (fraise, framboise, cerise) envahissent le nez dès l'ouverture. Un vin bien construit, ne manquant ni de chair ni de définition. Les dégustateurs apprécient la générosité de ses saveurs de fruits frais (agrumes) et le bel équilibre acidité/gras du milieu de bouche. La finale, assez séveuse, se montre agréablement persistante.

9 www.cavedebourgueil.com paulinefouchereau@cavedebourgueil.com Bio

© Michel Praet

Domaine Amirault
"Les Quarterons"

17/20 ★★(★)

Pourpre profond au disque violacé, de belle intensité. Une grande douceur olfactive s'exprime dès l'ouverture, illustrée par les senteurs florales et de confiserie. Le registre lactique se livre au fil de l'aération, assorti d'une subtile note terreuse. Complexe. La bouche est l'avenant. Dense et profonde, l'attaque donne le ton d'un vin porté vers son fruit tout en présentant une trame serrée. De généreuses saveurs de griotte et mûre, de jolis amers en finale et un équilibre acidité/gras irréprochable.

(2015 - 2018)

www.domaineamirault.com
agnes.amirault@gmail.com

Bdy Bio

Patrice Villeret

16,5/20 ★★★

Pourpre violacé de grand éclat pour une robe très avenante! Un bouquet complexe et profond, mêlant dans une belle harmonie les notes d'épices douces, minéralité et fruits noirs frais. Attaque vive et fraîche, ciselée, puis le vin prend sa place, exprime de généreuses saveurs de fruits rouges et noirs et se voit soutenu par une charpente encore jeune mais distinguée. Le cabernet franc trouve ici une jolie expression, ponctuée en finale par de beaux amers. Un cru ambitieux et de belle évolution.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

02/47.97.83.10 - 06/16.08.14.39
villeret.patrice@orange.fr

Domaine de la Chopinière du Roy
"Ludovic"

16/20 ★★★

Très belle robe rubis grenat à reflets violacés, de grande concentration. Bouquet profond et éloquent à forte personnalité, illustrée par les senteurs de poivron, cassis et terre, mêlées aux épices. L'attaque, épicée, tendue, structurée et nerveuse, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, portée par un concentration de matière irréprochable et de beaux tanins dosés. Les saveurs de baies noires sauvages (sureau, cassis) sont bien présentes et la finale ne demande qu'à s'assouplir davantage.

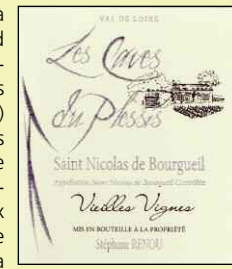
(2016 - 2019)

12

www.chopinieredu roy.fr
chopinieredu roy@aol.com

Les Caves du Plessis
"Vieilles Vignes"

16/20 ★★★



Robe profonde, grenat à nuances pourpres, de grand éclat. Enveloppé et doucereux, livrant d'emblée des fruits confiturés (fraise, cerise) et quelques notes lactiques (vanille, crème). Doté d'une jolie charpente tannique provenant du fruit, ce vin sérieux et tramé livre une bouche concentrée, présentant de la complexité et du relief, tout en livrant de généreuses saveurs de mûre sauvage et de cassis. Un cru parfaitemennt construit.

(2016 - 2019)

Voir page 28

13 *Ch.Dist. en Flandre et Wallonie*

www.lescavesduplessis.fr
lescavesduplessis@wanadoo.fr

© Michel Praet

16/20 ★★★ Joël Taluau "L'expression"

Splendide robe pourpre profond à nuances violacées sur le disque fermé. Complexité et typicité sont au rendez-vous de ce nez généreux en arômes d'encre, graphite et fruits noirs sauvages. Un vin complet, charnu, offrant une densité de matière appréciable et un fruité exubérant (griotte, sureau, mûre). La minéralité est présente, sans excès toutefois et la charpente tannique, jeune et distinguée, ne demande qu'à se fondre. Un cru ambitieux et de belle évolution.

(2017 - 2020)

1

www.vins-taluau-foltzenlogel.fr
joel.taluau@wanadoo.fr

16/20 ★★★ Domaine du Grollay "Vieilles Vignes" 6,50 €

Un beau rubis carmin de bel éclat. La végétalité du cépage est bien présente, illustrée par le poivron; elle se mêle avec réussite aux notes quelque peu terreuses et aux senteurs de baies sauvages (airelles, mûre, myrtille). Un cru aérien et tonique, dont la présence fruitée (fruits noirs et cerise du nord) se montre exubérante dès l'entrée de bouche. Une jolie acidité enveloppe l'ensemble et la finale, finement minérale, confirme cette impression de fraîcheur par une fine tension acidulée (baie de sureau). Un vin rectiligne.

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

02/47.97.78.54 - 06/07.31.97.31
jean.brecq@orange.fr

16/20 ★★(★) Vignoble de la Mineraie "Cuvée de La Mineraie" 7,50 €

Robe rubis grenat à nuances bleutées. Enveloppé mais encore quelque peu fermé pour l'instant, le bouquet livre à l'aération quelques senteurs de minéralité et de poivron, mêlées à un fruit rafraîchissant (myrtille). Les dégustateurs relèvent l'ambition et la profondeur de ce cru dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance des tanins et la concentration de matière. Les saveurs de fruits rouges et noirs s'y expriment généreusement et la finale, structurée, séduit par sa persistance. Beau potentiel d'évolution!

(2016 - 2020)

Cherche Distributeur(s)

www.richardrethore.fr
contact@richard-rethoré.fr

15,5/20 ★★★ Domaine des Perrières 5,20 €

Robe pourpre à nuances violacées. Poivron, épices, terre, encre... Ce nez complexe, typé et de caractère invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Sa forte personnalité s'exprime par des saveurs épicées et de fruits noirs sauvages, assorties d'une touche minérale appuyée. Les tanins sont denses et fermes; ils ne demandent qu'à se fondre davantage. Un vin sérieux, qui demande un peu de patience, ponctué d'une longue finale presque réglissée.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

06/70.97.05.37
benoit.thibault0235@orange.fr

© Vins Bourgueil

La Chevallerie
"Cuvée Terroir"

15,5/20 ★★★

Très belle robe bleutée sur le disque, à reflets grenat pourpre. On apprécie dès l'ouverture la complexité et la profondeur de ce nez qui mêle les senteurs florales (violette), fruitées intenses (framboise, griotte, mûre sauvage) et délicatement lactiques et cacaotées. Un vin tendre et doté d'un beau gras, dont les tanins se montrent lissés, au service d'un fruité croquant et de grande franchise. Ce vin suave et franc présente une belle expression variétale, associant fruité, végétalité et fine minéralité en finale.

(2016 - 2018)

14 **www.gaetanbruneau.com**
vin.chevallerie@gmail.com

Hervé Morin
"Elégance"

15,5/20 ★★(★)

Robe très jeune par ses nuances violacées sur le disque et ses reflets grenat pourpre. Parfumé et expressif, associant les notes de violette, confiture de mûres, vanille et tabac blond. Un vin complexe par l'association de ses saveurs minérales, épicées et fruitées. On apprécie le parfait équilibre acidité/gras de l'ensemble et l'élégance de tanins d'un ensemble savoureux et ponctué d'une longue finale sur les baies noires bien mûres. Un cru complet et charnu, de belle évolution.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s) **www.hervemorin.com**
contact@hervemorin.com

Domaine des Vallettes
"Origine"

15,5/20 ★★(★)

Rubis cerise assez concentré. Ce nez mûr et profond témoigne d'une belle maturité de matière. On y retrouve les senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, bigarreaux), associées à une douceur lactique charmeuse et à quelques senteurs d'épices douces. Une cuvée à forte personnalité, dont le volume de matière n'a d'égal que l'élégance des tanins. Le fruité, généreux, se mêle à la minéralité et la finale, séveuse et aux doux amers cacaotés, séduit par sa persistance. Belle réussite!

(2016 - 2019)

15 **www.vallettes.com**
contact@vallettes.com

Domaine Lorieux et Fils
"Chevrette"

15,5/20 ★★(★)

Robe éclatante, rubis carmin à nuances bleutées. Franc et épuré, associant les senteurs de lilas mauve, confiserie (bonbon à la violette) et fruits des bois. Un bouquet engageant et doux. L'attaque est vive et tonique, suivie d'un milieu de bouche doté d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de baies rouges et noires se montrent expressives et ce vin présente un grain assez serré, qui témoigne d'une belle concentration de matière. Juteux et persistant en finale.

(2016 - 2018)

B *Cherche Distributeur(s)* **02/47.97.85.86**
lorieux.michel@wanadoo.fr

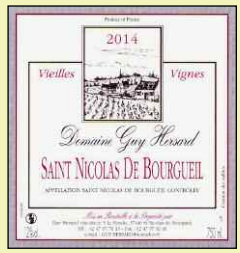
© Vins Bourgueil

X X Voir page - Zie pagina 30

Domaine Guy Hersard — 6,00 €

15/20 ★★

"Vieilles Vignes"



Carminé assez profond, limpide et éclatant. Les notes fruitées (myrtille, cerise) presque confiturées dominent cet élégant bouquet, assorti d'une touche lactique doucereuse. L'attaque très vive et nerveuse témoigne de la jeunesse de ce vin tendu, porté par une acidité bien présente, qui entoure une matière fruitée concentrée (baies noires sauvages). Les tanins de fruit vont encore gagner en fondu et la finale, structurée et persistante, s'exprime sur la cerise du nord.

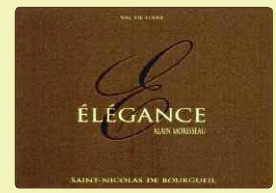
(2017 - 2019)

Cherche Distributeur(s) — **www.domaine-guy-hersard.fr** — guy.hersard@wanadoo.fr

Domaine de la Caillardière — 6,00 €

15/20 ★★

"Elégance"



Splendide robe carminée de grand éclat, à nuances bleutées sur le disque. Beaucoup de douceur dans ce bouquet enrobé, qui mêle les senteurs de fruits confits (cerise, fraise et grenade). Un vin tout en nuances et douceur, juteux, qui accorde la priorité à l'expression d'un fruité juvénile (griotte, framboise) et aux saveurs lactiques de grande douceur. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, agréablement persistante, livre de séduisantes saveurs de confiture de fruits rouges.

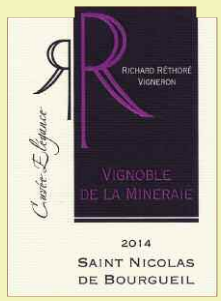
(2016 - 2017)

Cherche Distributeur(s) — **www.domainedelacaillardiere.fr** — morisseaua@wanadoo.fr

Vignoble de la Mineraie — 6,50 €

15/20 ★★

"Cuvée Elégance"



Dense et jeune, livrant des tonalités violacées et pourpres. Un nez typé et expressif, exprimant sans retenue ses senteurs de terre, humus et fruits noirs (sureau, cassis, mûre sauvage). Attaque franche et vive, porteuse de tonicité, livrant sans réserve ses saveurs de baies acidulées (groseille, cerise du nord). Le milieu de bouche joue sur la finesse et la finale, de persistance correcte, exprime la myrtille et une fine touche épicée. Un cru franc et longiligne.

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s) — **www.richardrethore.fr** — contact@richard-rethoré.fr

Domaine de la Villatte — 5,30 €

14,5/20 ★★

Rubis grenat profond, à reflets bleutés sur le disque. Profond et généreux en arômes de minéralité, le bouquet se complète à l'aération par quelques notes de mûre sauvage. Attaque franche et précise, s'appuyant sur une jolie acidité rafraîchissante. Ensuite, les saveurs de petites baies acidulées (myrtilles, cassis, groseille) se livrent généreusement. La finale, gourmande et lissée, se montre agréablement persistante. L'ensemble gagnera encore en fondu d'ici un an.

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s) — **02/47.97.84.92 - 06/64.95.96.37** — didier.lorieux@terre-net.fr

© Vins Bourgueil

16,5/20
★★(★)

Le Clos des Quarterons
"Vieilles Vignes"

Carminé profond à reflets bleutés sur les bords du disque. Quelque peu réservé à l'ouverture, puis s'ouvrant avec charme à l'aération, le nez pinote finement et livre de jolis arômes de cerise mûre, bois parfumé, graphite et encre. Diablement séducteur et jouissant d'un parfait équilibre, ce vin profond et racé livre une texture à la fois serrée et distinguée. Les saveurs fruitées sont intactes (baies rouges et noires), mêlées à un boisé très fin et aux épices de grande douceur. C'est la finesse de texture de l'ensemble qui séduit avant tout!

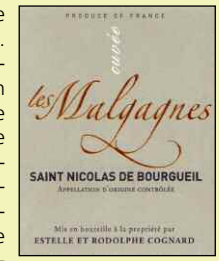
(2017 - 2020)

www.domaineamirault.com
agnes.amirault@gmail.com

Bdy Bio

16/20
★★(★)

Estelle et Rodolphe Cognard
"Les Malgagnes"



Splendide robe grenat violacé, de grand éclat, très engageante. Associant dans une grande harmonie les arômes de fruits bien mûrs (fraise, myrtille, griotte), de biscuit et d'épices, le bouquet se montre engageant. Ce vin structuré et charnu présente un superbe équilibre acidité/moelleux/tanins. Sa matière fruitée (baies rouges et noires) se montre expressive et mise en valeur par un élevage bien conduit et maîtrisé. Un cru dense, élégant, persistant, présentant une douceur de texture extrêmement séduisante.

(2016 - 2019)

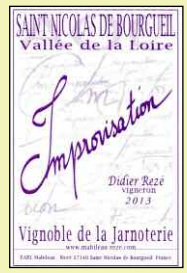
Voir page 19

10 *Ch. Dist.*

www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.com
vins.cognard@orange.fr

16/20
★★(★)

Vignoble de la Jarnoterie
"Improvisation"



Robe cerise moyennement intense ne présentant plus de signe de jeunesse. Un nez fabuleux, mêlant dans sa complexité, les arômes de pâtisserie aux fruits rouges, cerise au marasquin, cacao et épices douces. Tout invite à la dégustation. De surprenantes et séduisantes saveurs de clou de girofle et d'épices orientales envahissent une bouche enveloppée, charnue, complétée par la cerise confite et le pruneau à l'aération. Une cuvée à la personnalité affirmée, dotée de beaux tanins partiellement fondus. Ambitieux!

(2016 - 2018)

16 *Ch.Dist. en Flandre*

www.jarnoterie.com
mabileau.reze@wanadoo.fr

16/20
★★

Le Clos du Vigneau
"d'Or Ange"

14,50 €

Moyennement concentrée mais brillante, affichant une robe rouge cardinal légèrement bleutée. Charmeur et très enveloppé, le bouquet souligne d'abord les accents délicatement boisés et vanillés. On y retrouve aussi le tabac blond puis les arômes de fruits noirs au sirop apparaissent à l'aération. Ambitieuse et structurée, dotée d'un corps assez imposant, cette cuvée travaillée offre une trame fruitée serrée, soutenue par une charpente encore jeune mais distinguée. Ce vin profond et complexe va encore fondre ses éléments; il est voué à un bel avenir. Très beau vin!

(2016 - 2020)

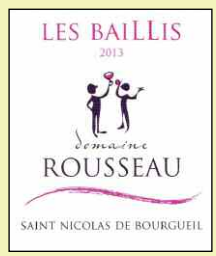
Cherche Distributeur(s)

www.closduvigneau.com
contact@closduvigneau.com

15/20
★★★

Domaine Rousseau
"Les Baillis"

5,00 €



Un beau rubis clairet à reflets framboise, encore bleuté sur le disque. Fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, framboise), notes lactiques et épices douces pour ce bouquet enrobé et engageant. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras et la densité de matière de cette cuvée pleine et charnue, dont les saveurs de fraise et cerise confiturées se montrent généreuses. La fraîcheur est omniprésente et la finale, ciselée, séduit par sa persistance et son caractère épuré (cerise du nord).

(2016 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

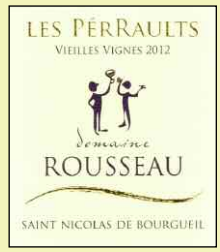
www.domaine-rousseau.fr
domainerousseau@orange.fr

© Vins Bourgueil

Domaine Rousseau

16/20 ★★★ — 6,10 €

"Les Pérraults - Vieilles Vignes"



Rubis grenat intense, au disque de belle jeunesse encore (reflets légèrement bleutés). Un subtil boisé illustré par la boîte à cigares et le tabac blond apparaît rapidement, associé aux arômes biscuités, vanillés et de prune confiturée. L'élevage a été parfaitement maîtrisé dans cette cuvée ambitieuse, très charnue, encore jeune et présentant des tanins nobles et structurants, pas encore intégralement fondus mais au service du fruit (fraise, cerise du nord). Un vin complet, rectiligne, encore jeune.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-rousseau.fr
domainerousseau@orange.fr

Domaine Olivier

15,5/20 ★★(★)

"Les Clos Lourioux"

Carminé profond au disque fermé, encore jeune. Quelque peu réservé à l'ouverture, puis exprime une subtile minéralité, mêlées aux épices douces et au pruneau cuit. Porté par une belle acidité qui apporte la tension et la fraîcheur nécessaires, ce cru séveux et charnu séduit par sa vigueur d'expression et la générosité de ses saveurs fruitées sauvages (mûre, cassis). De jolis tanins toniques enveloppent l'ensemble; ils vont encore se fondre davantage dans cette matière dense et concentrée.

(2016 - 2018)

17

www.domaineolivier.com
patrick.olivier14@wanadoo.fr

Le Clos du Vigneau

16/20 ★★(★) — 7,60 €

"Vieilles Vignes"

Robe rubis cerise assez concentré, limpide et brillante. Profondeur et complexité sont au rendez-vous de ce bouquet à la fois fruité (prune, cerise cuites), minéral (encre, graphite) et de tabac blond. Très élégant. Les dégustateurs relèvent un parfait équilibre d'ensemble (acidité/gras) dans cette cuvée richement dotée mais qui conserve une belle acidité. Le fruit est omniprésent (cerise du nord, mûre sauvage, sureau) et la finale se complète d'une délicate minéralité. Un vin complet et tonique.

(2016 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.closduvigneau.com
contact@closduvigneau;com

Les Caves du Plessis

15,5/20 ★★

"Réserve Stéphane"

Robe profonde, à nuances carminées intenses et au disque fermé. A la fois minéral et épicé, ce bouquet révèle davantage de fruit à l'aération (fraise, mûre). On apprécie la douceur d'expression de l'ensemble. Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru tendre et tonique, qui présente des tanins lissés, une jolie acidité tonifiante et un fruité intact (fraise, bigarreaux). L'ensemble se montre fondu et presque lactique en finale. Un vin charmeur et concentré à la fois, aujourd'hui épanoui.

(2016 - 2018)

Voir page 28

13 *Cherche Dist. en Flandre et Wallonie*

www.lescavesduplessis.fr
lescavesduplessis@wanadoo.fr

© Vins Bourgueil

X X Voir page - Zie pagina 30

16/20
★★(★)

Domaine des Vallettes
"Evénement"

Rubis cerise en évolution, à légères nuances orangées. Un bouquet mature, associant les senteurs lactiques et confiturées et les notes de cuir frais. Les dégustateurs soulignent la plénitude et la générosité fruitée (griotte, mûre) de ce cru ambitieux, qui voit son registre légèrement fumé s'élargir au fil de la dégustation. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, persistante et longiligne, s'exprime sur une subtile minéralité.

(2016 - 2018)

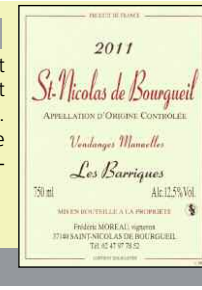
15

www.vallettes.com
contact@vallettes.com

15,5/20
★★★

Frédéric Moreau "Les Barriques" 6,40€

Superbe robe engageante, rubis intense, de belle jeunesse encore. Splendide bouquet presque sudiste, livrant sans retenue ses senteurs de tabac caramélisé, cerise confite, boisé fin et épices douces (quinquina). Très engageant! La bouche confirme l'impression du bouquet. Vigoureuse, dense, portée par une jolie acidité rafraîchissante, elle livre de généreuses saveurs de groseille, gélée de framboises et coulis de sureau à l'aération. Un cru qui traverse les ans avec bonheur, pontué d'une longue finale tonifiante.



(2016 - 2019)

Cherche Dist. 02/47.97.78.52 - 06/81.88.38.21 fredericmoreau-viticulteur@orange.fr

© VTA

La Maison des Vendangeurs
3 épis
Gîte 3 chambres
Stéphane RENOU
www.lescavesduplessis.fr
Recommandé par V.T.A.
17, la Martellière • 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Tél. 02.47.97.85.67 • lescavesduplessis@wanadoo.fr

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Rouge 2010

14/20
★★

Philippe et Annie Hersard

5,50 €

Robe rubis profond à nuances d'évolution, bien concentrée. Le bouquet associe les notes de cuir, épices et pruneau cuit, dans un ensemble dominé par le registre tertiaire, expressif et enveloppé. La bouche confirme cette impression dès l'attaque. La chaleur du fruit presque macéré s'impose (prune, kirsch), dans un ensemble lissé, dont la charpente se montre fondue et dont le milieu de bouche séduit par sa chair de fruit intacte. Les épices et la minéralité reprennent le dessus en finale.

(2016 - 2017)

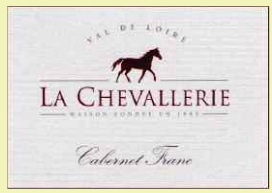
Cherche Distributeur(s) 02/47.97.48.59 earlhersard@orange.fr

Autres vins 2014

15/20
★★(★)

La Chevallerie

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Rosé 2014



Robe framboise à nuances pétale de rose. Floral à l'ouverture, (violette, pivoine), puis exprime de délicats arômes d'agrumes (citron) et de confiserie. Une bouche tendre et délicate, qui séduit par le croquant de son fruit frais et par sa belle densité de matière. L'équilibre acidité/gras est atteint et la finale, persistante, s'exprime sur de fines saveurs de bonbons aux fruits blancs. Un vin gourmand et charmeur.

14

www.gaetanbruneau.com
vin.chevallerie@gmail.com

15,5/20
★★

Domaine Amirault

"Les Quarterons" - Anjou Blanc

Robe dorée assez intense, étincelante. Ouvert et parfumé, associant les notes de fruits blancs (poire, pêche) et de boisé fin (noisette grillée). Une bouche grasse et ample, onctueuse mais relevée par une jolie acidité en fin de bouche. Les saveurs biscuitées et vanillées se montrent généreuses et l'ensemble confirme en finale l'opulence de l'attaque. Un élevage parfaitement maîtrisé. Finale sur le beurre de noisette, tout en délicatesse.

(2016 - 2018)

www.domaineamirault.com
agnes.amirault@gmail.com
Bdy Bio

© Michel Praet

Cavistes - Wijnhandelaren - Wine merchants

1 OG Vins à Gerpinnes
Le Madec à Bruxelles
Le Palais du Vin à Bruxelles
Vasco à Ternat

2 Vins Pirard à Genappe

3 Vinalgros à Bruxelles
La Bonne Bouteille à Jandrain et Orp le Grand

4 Rabot Vins à Gand
Collot et Fils à Falmignoul

5 Delire à Houx
l'Harmonie à Chastres

6 Bernard Poulet à Bruxelles

7 Vinicole Leloup à Bousval

8 Sicorello à Trivières

9 Dewit à Overijse
Guyvin bvba à Koksijde
Desmedt à Bruxelles
T de Druyn Distillerie à Evere
The Wine Cooperation (TWC)

10 Godaert & Vanbeneden à Bxl
Jacques Delire à Huy

11 Palais du Vin à Bruxelles

12 Au Clos d'Auceline à Maillen
Le Vin Coeur à Nalinnes

13 VPS Goffart à Bruxelles

14 Sel Service International à Presles

15 La cave de Batisse à Beauraing
La Chavée à Salzinnes (Namur)
Le Millésime à Sourbrodt
Borama à la Hulpe
De Clerck à Kortrijk

16 Leymarie à Eghezée
Groupvin à Gembloux

17 Vinicole Leloup à Bousval
Delaby à Mouchin (France)
Francis Bernard à Bruxelles
Redoute Vins à la Hulpe
Frer à Bruxelles

18 Oinos à Liedekerke
Wijnen Vanassche à Ingelmunster
Winetasting@home
Van Hende à Gavere
Centre Bohey à Doncols (LU)

19 Sobelvin à Liège
Miam Miam Glou Glou à Rhode Saint Genèse

Salons

A Salon de Mouscron (CAP 48)

B Salon de Seclin (France)

C Salon de Lille (France)

D Salon de Jamoigne
Salon de Virton

E Salon de Namur

Le Saint-Nicolas Gourmand

Recommandé par V.T.A.

Ambassadeur de la Gastronomie du Val de Loire

Vente de vins au caveau

Salle pour groupe

Avenue Saint-Vincent, 28 - 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Tél: 02/47.97.77.37
www.touraine-gourmande.fr - didier.marnay@sfr.fr

Considérés, souvent à tort, comme léger, les Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil sont parfois servis trop frais, ce qui ne les met pas en valeur. Ces vins francs et gourmands méritent mieux que la glace car ce sont de vrais compagnons de table.

Les cuvées de graviers, souvent les plus légères, peuvent être servies entre 14 et 16°. Elles exprimeront toute la fraîcheur de leur jeunesse sur des poivrons rouges cuits au feu de bois, marinés avec de l'ail et de l'huile d'olive. Le Bourgueil soutient, de son caractère vif et acide, les plats à base de vinaigre et de moutarde, il accompagne les viandes blanches et les rôtis. Il sera apprécié avec une anguille en matelote et en raison de son léger goût de framboise, il finalisera sans problème les desserts aux fruits rouges.

Un Bourgueil ou un Saint-Nicolas plus concentré et à maturité, dégusté vers 18°, se frottera volontiers à des plats cuisinés plus relevés comme un caneton aux navets, un coq au vin, un cuissot de chevreuil, une épaule d'agneau farcie ou encore une caille rôtie. L'un et l'autre trouveront leur place auprès des meilleurs fromages de chèvre notamment.

Attachants et friands, les Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil ont donc de nombreuses possibilités d'accords et peuvent correspondre à l'idée d'un vin unique pour tout un repas.

De Bourgueil, die vaak ten onrechte als een lichte wijn wordt beschouwd, wordt vaak sterk gekoeld in plaats van koel geserveerd, wat hem niet tot zijn recht doet komen. Deze rondborstige en smakelijke wijn verdient beter dan ijs, want het is een ware disgenoot.

De wijnen van de kiezelzandgronden, die vaak het lichtst zijn, kunnen tussen 14 en 16° worden geserveerd. Ze uiten alle frisheid van hun jeugd bij op houtvuur gebakken rode paprika's gemarineerd met knoflook en olijfolie. De Bourgueil versterkt met zijn levendige en zure karakter gerechten op basis van azijn en mosterd. Hij zal gewaardeerd worden bij een matelote van paling en, omwille van zijn lichte frambozensmaak, zonder problemen desserts met rode vruchten afronden.

Een meer geconcentreerde en rijpe Bourgueil, die rond 18° wordt gedegusteerd, gaat graag de uitdaging aan van sterker gekruide gerechten, zoals een eendenkuiken met rapen, een coq-au-vin, een reebout, gevulde lamsschouder of een gebraden kwartel.

Considered, sometimes wrongly, as light, the Bourgueil and Saint-Nicolas-de-Bourgueil wines are often served too cold, which does not do justice to them. This frank and gourmet wine deserves better than ice because it is a true table companion.

The gravel-sourced vintages, often the lightest, can be served between 14 and 16°. They will express all the freshness of their youth on green peppers cooked over a log fire, marinated with garlic and olive oil. The Bourgueil, with its sharp and acidic nature, supports dishes containing vinegar and mustard, and it goes well with white meat and roasts. It will be appreciated with an eel stew and, because of its slight raspberry taste, it will without any problem add the finishing touch to red fruit desserts.

A more concentrated and mature Bourgueil or a Saint Nicolas, drunk at around 18°, will readily go with spicier cooked dishes such as a duckling with turnips, a coq au vin, a haunch of venison, a stuffed shoulder of lamb or a roast quail. They both will be at home among the best cheese, goat's cheese in particular.

Endearing and real delicacies, the Bourgueil and Saint-Nicolas-de-Bourgueil wines therefore have many agreement possibilities and can correspond to the idea of a single wine for an entire meal.

Gaillac; le ciel et la terre, le vent, les chemins, la rivière...et l'Homme.

Situé dans le Sud-Ouest de la France, au coeur de la région Midi Pyrénées, Gaillac fait partie de la grande famille des «Vins du Sud-Ouest» qui regroupe 17 AOC et 12 IGP. Le vignoble de Gaillac se trouve à 50 km à l'est de Toulouse dans le nord du département du Tarn. De l'est d'Albi, dans la zone de Cunac, jusqu'à Saint Sulpice, les vignes courent le long des deux rives du Tarn. Au nord, le vignoble commence quelques kilomètres au-dessus de la cité médiévale de Cordes-sur-Ciel et plonge vers le sud sur 40 kilomètres jusqu'à Graulhet.
Le gaillacois se situe dans une zone conflictuelle d'influences climatiques. La chaleur méditerranéenne, associée à l'humidité océanique bordelaise, offre au vignoble des conditions idéales auxquelles participe l'Autan, ce vent chaud et asséchant venant des régions chaudes d'Afrique centrale est, pour la vigne, un allié de taille.

Abbaye Saint-Michel

On retrouve des traces de l'activité vitivinicole en Gaillacois dès le 2ème siècle avant JC. La région abritait des conditions climatiques très favorables au développement de la vigne comme l'atteste la présence très ancienne de vitis vinifera sauvages avec des versions totalement autochtones dans la forêt voisine de Grésigne. Ces traces démontrent la force et l'originalité bien ancrées du vignoble gaillacois grâce à ses cépages spécifiques.
Sa situation géographique exceptionnelle permettait également, par le biais du Tarn puis de la Garonne, de rejoindre Bordeaux à une époque où les voies fluviales étaient les plus utilisées pour le transport de marchandises et notamment du vin. Gaillac était alors un port important.
Pour préserver la renommée des vins, des règles très strictes seront établies dès le Moyen-Age afin de régir la viticulture et la vinification. Ainsi, huit siècles avant la création des AOC, le vignoble gaillacois était un des plus stricts et des plus organisés de France: interdiction de mélanger les vins avec des vins «étrangers», taille règlementée, ban des vendanges, défense de fumer les vignes, organisation du temps de travail…
A cette époque, la fiente de pigeon était le seul engrais autorisé sur le vignoble, d'où la présence aujourd'hui encore de nombreux pigeonniers à travers toute la région. On retrouve alors les vins de Gaillac sur les tables des rois de France mais aussi dans les royaumes d'Angleterre, de Hollande…

En 1709, un hiver terrible s'abat sur la région détruisant nombre de ceps de vignes mais également les stocks de vins, le gel allant jusqu'à faire exploser les barriques. Malgré la replantation hâtive, le vignoble aura beaucoup de mal à s'en remettre. C'est ensuite les périodes sombres de l'Histoire avec les guerres de religion et la Révolution Française qui affaiblissent un peu plus le vignoble en le privant de ses hommes.
En juin 1879, l'arrivée du phylloxéra dans le vignoble achève ce terrible tableau. Dans le Tarn, sur les 60 000 hectares de vignes, 46 500 sont détruits.
La crise est forte, mais la résistance s'organise et dès 1903, une première cave coopérative se crée, celle de l'abbaye Saint-Michel, une des toutes premières de France. Grâce à la discipline instaurée depuis des années dans le vignoble, la reconnaissance ne se fait pas attendre puisque le 2 février 1938 les vins blancs obtiennent l'AOC. Les vins rouges, eux, obtiendront le label en 1970.
Grâce à leur savoir-faire et aux cépages autochtones, les vignerons gaillacois ont su rebondir

rapidement considérant que la tradition était synonyme de mouvement.
Le vignoble gaillacois continue aujourd'hui de s'inscrire dans une dynamique qualitative. Les vignerons mettent tout en oeuvre pour accroitre la notoriété de l'appellation. Ce travail constant de recherche de qualité, ancré dans l'histoire du vignoble, vient d'être à nouveau reconnu par l'INAO qui a accordé au Gaillac liquoreux en 2011, la mention «vendanges tardives».

Cordes-sur-Ciel

La production extrêmement diversifiée du vignoble gaillacois se répartit entre trois terroirs particuliers: les Terrasses de la rive gauche, d'altitude modeste, les Coteaux de la rive droite, vaste zone dominant toute la vallée du Tarn et le plateau cordais, partie nord du vignoble. Chaque terroir apportera son empreinte à la palette très colorée des vins gaillacois.
Cette grande diversité se retrouve également dans la longue liste des cépages autorisés, entre "locaux" et "importés".
- Pour les vins blancs, les "locaux" sont le mauzac blanc et le mauzac rose (37%), le loin de L'oeil (30%) et l'ondenc (1%). Les "importés" sont la muscadelle (11%) et le sauvignon (21%). Le mauzac se caractérise par ses arômes de fruits blancs; il donne des vins tendres à l'acidité délicate. Le loin-de-L'oeil exprime des accents floraux; il apporte la fraîcheur et la souplesse. L'ondenc n'est jamais vinifié seul. Il communique au vin finesse et distinction.
- Pour les vins rouges, l'encépagement local se répartit entre le braucol ou fer servadou (23%) et le duras (20%). Les cépages importés sont la syrah (19%), les cabernets (9%), le merlot (11%), le gamay (17%) et le très étonnant prunelart (1%). Le braucol donne un vin coloré, charnu et parfois quelque peu rustique, aux accents de cassis, framboise et poivron. Le duras procure à la fois couleur, souplesse et finesse. Ses arômes dominants sont le poivre et les épices douces. La syrah, d'origine méditerranéenne, apporte au vin de Gaillac la charpente et une belle complexité aromatique. Notons que le gamay est le seul cépage apte à élaborer des vins primeurs.

Duras

Les vignerons vous invitent à partager leur passion lors d'événements majeurs comme la Fête des Vins ou les festivités associées à la sortie du Gaillac Primeur. Enfin, ils peuvent compter sur une alliée de taille: la Confrérie de la Dive Bouteille (du nom de l'oracle que consultait le bon Panurge, compagnon de Pantagruel). Créée en 1952, elle intronise toute l'année des personnes d'influence (préfets, hommes politiques, sportifs, acteurs…) susceptibles de promouvoir les vins de Gaillac. Parmi ces ambassadeurs, on trouve Bernard Laporte, Vincent Moscato, Patrick Sébastien ou encore l'actrice Marion Cotillard.

Gaillac, hemel en aarde, wind, wegen, de rivier ...en de Mens

Gaillac, gelegen in het zuidwesten van Frankrijk, in het hart van de zuidelijke Pyreneeën, maakt deel uit van de grote familie van de "Wijnen van het Zuidwesten", die 17 AOC's en 12 IGP's omvat. Het Gaillac-wijngebied bevindt zich 50 km ten oosten van Toulouse, in het noorden van het departement Tarn. Van het oosten van Albi, in de gemeente Cunac, tot in Saint Sulpice, strekken de wijngaarden zich uit langs beide oevers van de Tarn. In het noorden begint het wijngebied een paar kilometer boven de middeleeuwse stad Cordes-sur-Ciel en loopt 40 kilometer bergafwaarts naar het zuiden tot in Graulhet.

Het wijngebied Gaillac ligt in een conflictzone van klimaatinvloeden. De mediterrane warmte in combinatie met de oceanische vochtigheid van Bordeaux biedt het wijngebied ideale omstandigheden waaraan de Autan, de warme en drogende wind uit warme streken van Centraal-Afrika, bijdraagt, die voor de wijnstok een belangrijke bondgenoot vormt.

© AOC Gaillac

We vinden sporen van wijnbouwactiviteit in het Gaillac-wijngebied terug vanaf de 2e eeuw vóór Christus.

De streek had zeer gunstige klimaatomstandigheden voor de ontwikkeling van de wijnstok, zoals blijkt uit de aanwezigheid van oudsher van wilde vitis vinifera met volledig inheemse versies in het nabijgelegen woud van Grésigne. Deze sporen wijzen op de duidelijk verankerde kracht en de originaliteit van het Gaillac-wijngebied met zijn specifieke druivensoorten.

Zijn uitzonderlijke geografische ligging maakte het ook mogelijk om, via de Tarn en daarna de Garonne, naar Bordeaux te gaan in een tijd waarin de waterwegen het meest gebruikt werden voor het vervoer van goederen, en meer bepaald van wijn. Gaillac was destijds een belangrijke haven.

Om de reputatie van de wijnen te handhaven, werden vanaf de middeleeuwen zeer strenge regels vastgesteld om de wijnbouw en de vinificatie te regelen. Zo was het Gaillac-wijngebied acht eeuwen vóór de oprichting van de AOC's al een van de strengste en meest georganiseerde van Frankrijk: verbod op het mengen van wijnen met "buitenlandse" wijnen, gereglementeerde snoei, gemeentebesluit m.b.t. de opening van de oogsttijd, verbod op bemesting van de wijngaarden, organisatie van de arbeidstijd, ...

In die tijd waren duivenuitwerpselen de enige meststof die werd toegestaan in het wijngebied. Vandaar dat er ook vandaag nog vele duiventillen zijn in de hele streek. Men vond de Gaillac-wijnen terug op de tafels van de koningen van Frankrijk, maar ook in de koninkrijken Engeland, Nederland, ...

Vanaf 1903 werd een eerste wijncoöperatie opgericht, die van de abdij Saint-Michel, een van de allereerste in Frankrijk. Dankzij de discipline die al jaren in het wijngebied heerste, liet de erkenning niet lang op zich wachten, want op 2 februari 1938 kregen de witte wijnen de AOC. De rode wijnen kregen het label in 1970.

Dankzij hun expertise en inheemse druivensoorten konden de Gaillac-wijnbouwers snel vooruit gaan, aangezien de traditie synoniem was met beweging.

Het Gaillac-wijngebied getuigt nog steeds van een dynamische kwaliteit. De wijnbouwers doen er alles aan om de bekendheid

van de benaming te vergroten. Dit voortdurende streven naar kwaliteit, dat verankerd is in de geschiedenis van het wijngebied, is onlangs opnieuw erkend door de INAO, die in 2011 de vermelding "vendanges tardives" (late oogst) heeft toegekend aan de Gaillac-likeurwijn.

© Christian Rivière

De uiterst gediversifieerde productie van het Gaillac-wijngebied is verdeeld tussen drie specifieke terroirs: de terrassen van de linkeroever, van bescheiden hoogte, de hellingen van de rechteroever, een groot gebied met uitzicht over de hele vallei van de Tarn, en het Cordaisplateau, het noordelijke deel van het wijngebied. Elk terroir drukt zijn stempel op het zeer kleurrijke palet van Gaillac-wijnen.

Deze grote diversiteit komt ook terug in de lange lijst van toegestane druivensoorten, zowel "lokale" als "geïmporteerde".

- Voor de witte wijnen zijn de "lokale" witte en roze Mauzac (37%), Loin-de-L'oeil (30%) en Ondenc (1%). De "geïmporteerde" zijn Muscadelle (11%) en Sauvignon (21%). Mauzac wordt gekenmerkt door aroma's van witte vruchten; het geeft zachte wijnen met een lichte zuurgraad. Loin-de-L'œil uit accenten van bloemen; het brengt frisheid en soepelheid. Ondenc wordt nooit alleen gevinifieerd. Het geeft finesse en onderscheid aan de wijn.

Loin-de-l'œil

- Voor de rode wijnen is het "lokale" assortiment verdeeld tussen Braucol of Fer Servadou (23%) en Duras (20%). De geïmporteerde druivensoorten zijn Syrah (19%), Cabernet (9%), Merlot (11%), Gamay (17%) en de zeer verrassende Prunelart (1%). Braucol geeft een kleurrijke, vlezige en soms ietwat rustieke wijn met accenten van cassis, framboos en paprika. Duras geeft zowel kleur, soepelheid als finesse. Zijn overheersende aroma's zijn peper en zoete specerijen. Syrah, van mediterrane afkomst, geeft de Gaillac-wijn structuur en een mooie aromatische complexiteit. Merk op dat Gamay de enige druivensoort is waarmee primeurwijnen gemaakt kunnen worden.

De wijnboeren nodigen u uit om hun passie te delen op grote evenementen zoals de Fête des Vins of de festiviteiten die gepaard gaan met de eerste flessen Gaillac Primeur. Ten slotte kunnen ze rekenen op een belangrijke bondgenoot: de Confrérie de la Dive Bouteille (vernoemd naar het orakel dat werd geraadpleegd door Panurge, de metgezel van Pantagruel). Het broederschap werd opgericht in 1952 en huldigt het hele jaar invloedrijke persoonlijkheden (prefecten, politici, sporters, acteurs ...) die de Gaillac-wijnen kunnen promoten. Tot deze ambassadeurs behoren onder meer Bernard Laporte, Vincent Moscato, Patrick Sébastien en de actrice Marion Cotillard.

Gaillac; sky and earth, wind, paths, river… and Man.

Located in the South-West of France, at the heart of the Midi Pyrenees region, Gaillac is part of the large family of the "Wines of the South-West" which includes 17 AOC and 12 IGP. The Gaillac vineyard is 50km east of Toulouse in the north of the Tarn Department. From the east of Albi, in the Cunac area, until Saint Sulpice, the vines run along both banks of the Tarn. In the north, the vineyard starts a few kilometres above the mediaeval city of Cordes-sur-Ciel and plunges towards the south over 40 kilometres until Graulhet.

The Gaillac vineyard is located in an area of conflicting climatic influences. The Mediterranean heat, associated with the oceanic humidity from Bordeaux, offers the vineyard ideal conditions of which the Autan is part, this hot and drying southerly wind coming from the tropical areas of central Africa being, for the vine, a major ally.

Traces of wine-growing activity in Gaillac as of the 2nd century BC have been found. The region enjoyed climatic conditions that were highly propitious for the development of the vine, as is confirmed the ancient presence of wild vitis vinifera, with totally indigenous versions in the nearby Grésigne Forest. These traces show the well-rooted strength and originality of the Gaillac vineyard thanks to its specific grape varieties.

Its exceptional geographical location also allowed access, by means of the Tarn then of the Garonne, to Bordeaux at a time when the waterways were mostly used for the transport of goods, and in particular of wine. Gaillac was an important port at that time.

In order preserve the wines' reputation, some very strict rules were to be established in the Middle Ages in order to regulate vine-growing and wine-making alike. Thus, eight centuries before the AOC was created, the Gaillac vineyard was one of the strictest and the most organised in France: prohibition of mixing the wines with "foreign" wines, regulated size, grape harvesting ban, prohibition of smoking the vines, organisation of the working time…

In 1903, a first cooperative wine cellar was created, that of the Saint-Michel Abbey, one of the very first in France. Thanks to the discipline instilled for many years in the vineyard, recognition was not long in coming since, on 2 February 1938, the white wines obtained the AOC. The red wines, for their part, were to obtain the seal of approval in 1970.

Thanks to their know-how and their indigenous grape varieties, the Gaillac vine growers were able to move quickly, in view of the fact that their tradition was synonymous with movement.

The Gaillac vineyard continues today to be committed to a quality dynamic. The vine growers are doing their utmost to increase the Appellation's fame. This work involving a constant search for quality, rooted in the vineyard's history, has recently been recognized once again by the INAO, which granted the liquorous Gaillac the "late grape harvest" wording in 2011.

Cordes-sur-Ciel

The Gaillac vineyard's extremely diversified production is distributed between three particular soil types: the Terraces of the left bank, the Slopes of the right bank and the Cordes plateau. Each soil type will make its mark on the Gaillac wines' highly colourful pallet.

This great diversity is also found in the long list of authorized grape varieties, between "local" and "imported".

- For the white wines, the "local" ones are the Mauzac Blanc and the Mauzac Rose (37%), the

© AOC Gaillac

Andillac

Loin de L'Oeil (Far from the Eye) (30%) and the Ondenc (1%). The "imported" ones are the Muscadelle (11%) and the Sauvignon (21%). The Mauzac is characterised by its white fruit aromas; it gives a delicate acidity to tender wines. The Loin-de-L'Oeil expresses floral accents; it brings freshness and suppleness. The Ondenc is never vinified alone. It gives the wine smoothness and distinction.

- For the red wines, the local vineyards' vines are shared between the Braucol or the Feu Servadou (23%) and the Duras (20%). The imported grape varieties include the Syrah (19%), the Cabernets (9%), the Merlot (11%), the Gamay (17%) and the most amazing Prunelart (1%). The Braucol gives a colourful, fleshy and sometimes somewhat rustic wine, with the hints of blackcurrant, raspberry and sweet pepper. The Duras procures colour, suppleness and smoothness at one and the same time. Its dominant aromas are pepper and soft spices. The Syrah, of Mediterranean origin, gives the Gaillac wine its robustness and a lovely aromatic complexity. It should be noted that the Gamay is the only suitable grape for "primeur" wines.

The vine growers invite you to share their passion at major events such as the Wine Festival or the festivities associated with the release of the Gaillac Primeur. Lastly, they can count on a sizeable ally: la Confrérie de la Dive Bouteille (the Brotherhood of the Divine Bottle) (name of the oracle consulted by the good Panurge, Pantagruel's companion). Created in 1952, it inducts all year round people of influence (prefects, politicians, sportsmen, actors…) who could promote the Gaillac wines. These ambassadors include Bernard Laporte, Vincent Moscato, Patrick Sébastien and the actress Marion Cotillard.

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 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 61)
= Beschikbaar in België (voir page 61)
= Available in Belgium (voir page 61)

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

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

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

MAU: Mauzac - DU: Duras - SY: Syrah - BRAU: Braucol - ME: Merlot - CS: Cabernet Sauvignon - GA: Gamay
CF: Cabernet Franc - FER: Fer Servadou - PRU: Prunelard - SAU: Sauvignon - OND: Ondenc
SE: Sémillon - MU: Muscadelle - LDL: Loin-de-l'oeil

Gaillac Rouge **2014**

Lors de notre passage, les crus du 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.

16/20 ★★★

Castel de Brames
"Cuvée des Origines"

6,00€

Rubis grenat à reflets violacés, de belle brillance. Un beau panier de fruits noirs, assorti d'une touche minérale appuyée et d'un registre épicé insistant. Un nez à forte personnalité. Une attaque élégante et serrée à la fois, qui donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dotée d'un bel équilibre acidité/moelleux/tanins. Les saveurs de baies sauvages (sureau, myrtille) s'expriment librement dans un ensemble rectiligne et presque corsé, qui gagnera en fondu d'ici 1 an. Longue finale épicée, sur une belle tension minérale.

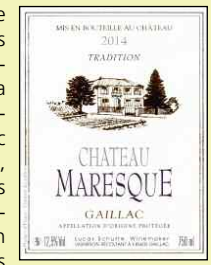
(2017 - 2020) **DU - BRAU - PRU - SY**

Cherche Distributeur(s) **www.castel-de-brames.com** castel@castel-de-brames.com

16/20 ★★★

Château Maresque
"Tradition"

6,50€



Splendide robe d'encre presque noire, à reflets pourpres violacés sur son disque fermé. Les dégustateurs apprécient l'élégance et la douceur d'expression de ce bouquet fin et complexe, mêlant avec réussite les senteurs de biscuit, cerise confite, vanille et épices douces. Cette cuvée offre dès l'attaque une belle mâche et un grain serré. Les saveurs de baies noires sauvages presque macérées s'y montrent expressives (cassis, mûre). L'ensemble doit encore assagir ses éléments pour livrer tout son potentiel.

(2017 - 2020) **DU - BRAU - SY**

Cherche Distributeur(s) **www.maresque.com** info@maresque.com

16/20 ★★★

Château Candastre

Rubis grenat intense, de bel éclat. Une grande douceur olfactive envahit le premier nez, évoquant la pâtisserie (tarte aux cerises), le biscuit et d'agréables arômes de fruits noirs à la crème. Un vin complet, parfaitement construit, associant sa charpente noble et jeune mais sans austérité à un beau gras et une maturité de fruit exemplaire. L'ensemble est exubérant en saveurs de griotte et mûre sauvage. On apprécie le grain serré de sa finale croquante et séveuse, dont la persistance sur le fruit acidulé se montre importante.

(2016 - 2019) **DU - BRAU - SY - ME - CS**

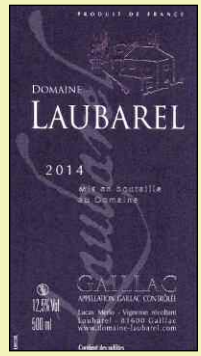
1 **www.vinovalie.com** sandra.feral@vinovalie.com

© AOC Gaillac

X X **Voir page - Zie pagina** 61

Domaine Laubarel

15,5/20 ★★★ — **5,50 €**



Robe d'encre, au disque pourpre violacé. Un bouquet sudiste, qui associe les senteurs de fruits noirs macérés (cassis, myrtille) et d'épices (poivre), assorties d'une fine minéralité. Un vin juteux et gourmand, croquant de fruit (cerise, myrtille), relevé par une acidité bien présente et d'élégants tanins partiellement fondus. On apprécie le grain serré d'une finale tendue et séveuse, de persistance appréciable. Un vin sérieux, structuré, longiligne.

(2017 - 2020) **BRAU: 40 - SY:40 - DU:20**

A *Cherche Distributeur(s)* — **www.domaine-laubarel.com** — lucas.merlo545@orange.fr

Castel de Brames

15/20 ★★(★) — **5,50 €**

"Serena"

Robe rubis profond, intense et brillante. Ce nez ouvert et parfumé livre d'emblée des arômes fruités insistants (myrtille, cassis), mêlés à une touche lactique généreuse (yaourt). Engageant! Une cuvée de grande franchise, épurée, qui offre un fruité exubérant et de très grande fraîcheur. Les saveurs de mûre sauvage, cerise du nord et sureau s'y expriment librement, enveloppées de tanins gourmands, jeunes et très toniques. Un vin croquant, doté d'un bel équilibre.

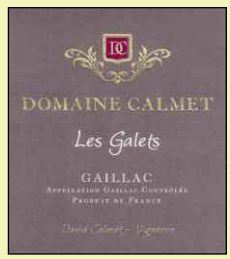
(2016 - 2018) **DU:100**

Cherche Distributeur(s) — **www.castel-de-brames.com** — castel@castel-de-brames.com

Domaine Calmet

15/20 ★★(★) — **6,50 €**

"Les Galets"



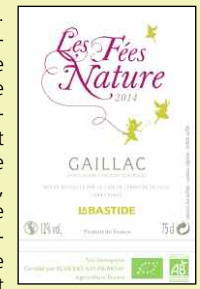
Très joli rubis carminé au disque fermé. Reflets violacés de grand éclat. Premier nez doux et parfumé. Une friandise! Les senteurs de violette, lilas et gelée de framboises se livrent de concert dans un ensemble engageant. Attaque séveuse et concentrée, gourmande de fruit (griotte, myrtille, framboise), suivie d'un milieu de bouche équilibré et suave, enveloppé de délicats tanins. Ce vin gourmand se montre déjà très agréable. On apprécie sa fraîcheur et l'élégance de sa finale sur la cerise.

(2016 - 2018) **BRAU:75 - SY:25**

Cherche Distributeur(s) — **www.domainecalmet.com** — gaec.calmet@orange.fr

Cave de Labastide

15/20 ★★ — **"Les Fées Nature"**



Robe cerise de belle brillance. Puissante expression épicée au premier nez (thym, laurier, baie de genévrier). L'aération complète l'ensemble par la réglisse, et le cassis. Dès l'attaque, ce cru nerveux et rectiligne donne le ton d'une cuvée corsée, quelque peu virile encore, associant les saveurs d'épices et de fruits noirs dans un ensemble prometteur devant s'assagir quelque peu. La charpente tannique est bien présente; elle respecte un fruit expressif et acidulé (cassis, mûre sauvage). Un vin tonique et prometteur.

(2016 - 2018) **BRAU:27 - DU:23 - CS:21 - ME:17 - SY:12**

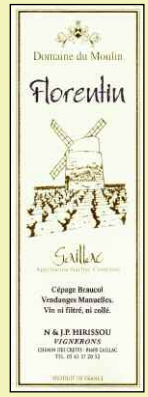
2 — **www.cave-labastide.com** — commercial@cave-labastide.com — Bio

© AOC Gaillac

Andillac

Domaine du Moulin
"Florentin"

17,5/20 ★★ — 23,00€



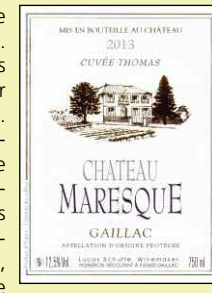
Grenat pourpre profond à reflets violacés, de grande jeunesse encore.
Premier nez dominé par les senteurs liées à l'élevage (bois doux) et les notes de fruits au sirop (coulis de mûre, griotte). Très engageant! Enorme bouche, pleine, et harmonieuse, impressionnante par sa densité de grain, son élégance de texture et la qualité de ses tanins gourmands. Racé, le milieu de bouche souligne d'insistantes saveurs de sureau, myrtille et cerise et la finale, interminable, séduit par sa distinction.

(2016 - 2020) **BRAU: 100**

B *Ch. Dist.* www.ledomainedumoulin.com domainedumoulin81@orange.fr

Château Maresque
"Cuvée Thomas"

16,5/20 ★★★ — 8,00€



Un beau rubis profond, intense et brillant, de belle jeunesse. Superbe expression de fruits noirs, épices et minéralité pour un bouquet à forte personnalité. Cette cuvée ambitieuse fait honneur à son appellation. Dotée d'une densité de matière exemplaire, elle associe de puissantes saveurs épicées (poivre, genièvre) et fruitées (cassis, sureau, griotte). La charpente se montre vive et distinguée; elle peut encore se fondre et envelopper la matière. Très longue finale élégante et pleine.

(2016 - 2020) **BRAU: 35 - SY: 35 - ME: 15 - CS: 15**

Cherche Distributeur(s) www.maresque.com info@maresque.com

Domaine de Canto Perlic
"Prestige"

16/20 ★★★ — 8,70€

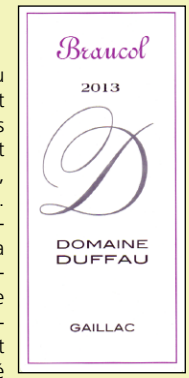
Splendide robe d'encre au disque fermé, sans signe d'évolution. L'élevage a marqué de son empreinte cet ensemble par ses arômes de boîte à cigares, tabac blond caramélisé et réglisse. La bouche révèle une belle maîtrise de l'élevage qui a respecté la matière fruitée. Ample, charnue, parée de tanins gourmands et partiellement fondus, elle livre un fruit expressif (griotte, mûre) et se voit ponctuée d'une longue finale cacaotée, ample et riche. Belle évolution.

(2017 - 2020) **SY - BRAU - ME**

Cherche Distributeur(s) www.cantoperlic.com cantoperlic@telia.com

Domaine Duffau
"Braucol"

16/20 ★★(★) —



Robe sombre, presque d'encre au disque violacé. Le bouquet est ouvert et flatteur. Les notes fruitées (fruits rouges et noirs au sirop) sont assorties d'effluves mentholées, d'épices douces et de boisé fin. Franche et vigoureuse, presque corsée, la bouche impose d'emblée sa personnalité. Les fruits noirs s'y expriment sans réserve (sureau, mûre sauvage, cassis) accompagnés d'effluves épicées. De jolis tanins de fruit soutiennent un ensemble concentré et ambitieux qui gagnera en fondu d'ici un an.

(2017 - 2020) **BRAU**

Cherche Distributeur(s) www.domaine-duffau.com bruno.duffau@wanadoo.fr

Gîte au Château Maresque

Un authentique gîte vigneron en plein cœur du Gaillacois

Lucas Schutte
Chemin des Crêtes
81600 Gaillac
Tél: 06.82.43.87.36

info@maresque.com
www.maresque.com

Château de Salettes

16/20 ★★(★)

Robe intense et scintillante, carminé profond au disque encore jeune et fermé. Splendide bouquet parfumé et presque envoûtant par ses puissantes notes de crème de cassis et coulis de myrtilles. Engageant! Une bouche sphérique, de grande douceur de toucher, qui confirme la maturité d'un fruité gourmand et riche (fraise, cerise, myrtille). L'ensemble trouve son équilibre dans une acidité bienvenue et la finale, suave, offre d'insistantes saveurs de pâtisserie (tarte aux cerises).

(2016 - 2019) **BRAU: 40 - SY: 30 - CS: 20 - DU: 10**

Cherche Distributeur(s) **www.chateaudesalettes.com** salettes@chateaudesalettes.com

Domaine de Canto Perlic

15,5/20 ★★★ **6,50 €**

"Sélection"

Rubis grenat profond au disque violacé, de concentration appréciable. Premier nez sur une décoction de fruits mûrs (cerise, myrtille), assortie d'une touche lactique flatteuse (yaourt) et de confiserie (grenade, violette). Relevée par une jolie acidité rafraîchissante, cette bouche fine et généreuse en fruits (baies acidulées) séduit par son équilibre vivacité/gras. On apprécie sa délicatesse de texture et le caractère longiligne de sa finale agréablement persistante. Un vin très franc.

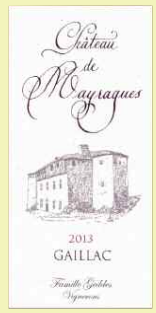
(2016 - 2018) **SY - BRAU - ME**

Cherche Distributeur(s) **www.cantoperlic.com** cantoperlic@telia.com

Château de Mayragues

15,5/20 ★★ **11,50 €**

"Les Mages"



Robe rubis carminé profond, de belle intensité, limpide et brillante.
Une grande douceur olfactive envahit ce bouquet profond, qui mêle avec harmonie les notes lactiques (crème), fruitées (bigarreaux) et d'épices douces. Attaque franche et vive, offrant une belle chair de fruit, enveloppée d'élégants tanins, partiellement lissés et très soyeux. Les saveurs de cassis, mûre et griotte se montrent expressives et la finale, croquante, généreuse et persistante, démontre une belle amplitude. Une réussite.

(2016 - 2019) **BRAU - CS** Bdy

C *Ch. Dist.* **www.chateau-de-mayragues.com** geddes@chateau-de-mayragues.com

Domaine du Moulin

15/20 ★★ **9,00 €**

"Vieilles Vignes"

Robe cerise assez concentrée, au disque ouvert en début d'évolution. Quelques arômes de fruits confiturés voire cuits (fraise, cerise) dominent le nez à l'ouverture. Un cru franc et bien équilibré, dont l'acidité relève une bouche sphérique, élégante, privilégiant la maturité d'un fruit gourmand (cerise, framboise). La texture est lissée et la finale, franche et agréablement persistante, rejoint le registre des petites baies rouges acidulées.

(2016 - 2017) **BRAU: 50 ME: 50**

B *Ch. Dist.* **www.ledomainedumoulin.com** domainedumoulin81@orange.fr

© AOC Gaillac

Domaine Varlais Rouge

14,5/20 ★★(★) **5,00 €**

Robe rubis soutenu, en début d'évolution. Premier nez sur les fleurs (violette) et la confiserie. Ensuite, un registre fruité bien mûr se livre davantage (fraise, griotte). Dès l'attaque, ce vin franc et longiligne livre une texture charnue et dotée d'un bel équilibre acidité/gras. L'expression du fruit se montre généreuse (bigarreaux, cassis, myrtille) et l'ensemble est enveloppé de beaux tanins presque lissés. Un vin épanoui, mûr et ponctué d'une finale persisante sur un panier de fruits gourmand.

(2016 - 2017) **BRAU: 100**

Cherche Distributeur(s) **05/63.33.03.68 - 06/30.21.49.81** varlais-rouge@wanadoo.fr

Domaine Duffau

16,5/20 ★★★ — 9,50€

"Les Songes"

Robe d'encre, au disque fermé et violacé, très intense. Ce bouquet au caractère affirmé mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits noirs, minéralité et épices, laissant une impression de grande douceur. Il invite à la dégustation. Extrêmement charnue et exubérante, cette cuvée a emporté les suffrages par sa structure, la puissance de son expression fruitée (cerise noire, mûre) et la noblesse de ses tanins gourmands et partiellement lissés. Une très longue finale réglissée ponctue l'ensemble.

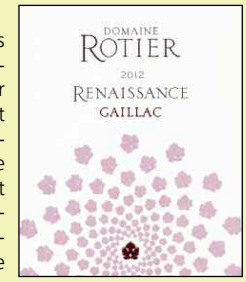
(2017- 2020) **SY - BRAU**

Cherche Distributeur(s) — www.domaine-duffau.com — bruno.duffau@wanadoo.fr

Domaine Rotier

16,5/20 ★★★

"Renaissance"



Jolie robe carminée, à reflets bleutés sur le disque. La minéralité s'impose dès le premier nez (terre, encre), rapidement rejointe par les senteurs épicées (poivre, thym) et de mûre sauvage. Attaque pleine et harmonieuse, riche et présentant une personnalité affirmée. Les saveurs épicées se conjuguent harmonieusement avec le cassis et la myrtille, dans un ensemble structuré mais sans excès, dont la charpente peut encore se fondre quelque peu. Longue finale réglissée.

(2016 - 2019) **DU: 35 - BRAU: 30 - SY: 35**

5 — www.domaine-rotier.com — rotier.marre@domaine-rotier.com — Bio

Domaine des Terrisses

16/20 ★★★ — 7,00€

Robe profonde, grenat intense au disque fermé. Un bouquet somptueux, presque envoûtant, qui livre une puissante expression de cassis et de poivre blanc, associée à des notes doucement fumées et minérales. Cette bouche vigoureuse doit encore assagir quelque peu ses éléments. Une légère amertume est encore présente et les baies noires sauvages se révèlent en milieu de bouche. La finale, sérieuse et presque corsée, s'exprime sur la réglisse et les épices. Un vin fougueux et ambitieux, encore à attendre quelque peu.

(2016 - 2020) **SY: 20 - BRAU: 50 - DU: 30**

Cherche Distributeur(s) — www.domainedesterrisses.com — gaillacterrisses@orange.fr

Domaine de Vaissière

16/20 ★★★ — 7,50€

"Cuvée Elien"

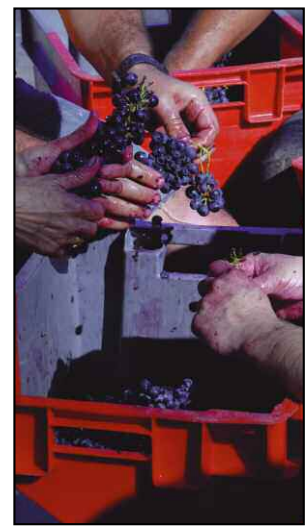
Robe noire, presque opaque. Le bouquet met en présence de beaux arômes de boisé noble (santal, cèdre), vanille et coulis de fruits noirs (myrtille, cassis). L'élevage, ambitieux, a respecté le fruit de cette cuvée séduisante par sa densité de trame et la vigueur de ses tanins, sans aucune sécheresse. Les saveurs fruitées (sureau, mûre sauvage) et épicées (poivre, genièvre) rivalisent d'ardeur, l'ensemble étant complété par les notes liées à l'élevage (grillé, torréfaction). Un cru bien construit, paré pour affronter les ans.

(2016 - 2019) **SY: 30 - BRAU: 50 - CS: 20**

D — *Cherche Distrib.* — www.domaine-de-vaissiere.com — andre.vaissiere@orange.fr

© AOC Gaillac

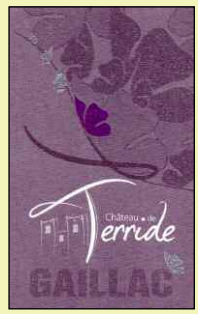
Château du Cayla



Château de Terride — 8,30 €

16/20 ★★(★)

"Sélection de Vieilles Vignes"



Robe très concentrée, presque d'encre. Extrêmement charmeur, associant de profondes senteurs de baies noires confiturées (mûre sauvage, myrtille, cerise) et d'épices douces. Ce vin est le fruit d'un très bel exercice de vinification. Ses puissantes saveurs fruitées (cassis, griotte) se voient enveloppées de tanins gourmands et jeunes, distingués et sans aucune agressivité. L'ensemble est ambitieux et doit encore assagir quelque peu sa finale, réglissée et très tonique.

(2017- 2020) **BRAU - SY - ME**

6 www.chateau-de-terride.com
info@chateau-de-terride.com

René Rieux — 7,20 €

15,5/20 ★★(★)

"Harmonie"

Robe profonde, cardinal, à reflets encore jeunes sur le disque. Un beau panier de fruits au sirop (myrtille, coulis de mûre). D'engageantes notes lactiques complètent l'ensemble à l'aération, rejointes par une touche d'épices douces. Attaque franche et épurée, s'appuyant sur une belle structure, solide mais élégante, qui respecte l'expression du fruit (baies sauvages acidulées). Le gras s'impose en milieu de bouche et la finale, tendue et savoureuse, séduit par sa persistance et son caractère rafraîchissant (cassis, sureau).

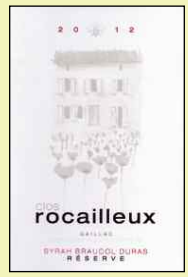
(2016 - 2018) **BRAU: 42 - DU: 29 - SY: 16 - ME: 9 - CF: 4**

Cherche Distributeur(s) www.domainerieux.com
domaine@domainerenerieux.com Bio

Clos Rocailleux — 10,00 €

15,5/20 ★★

"Réserve"



Superbe robe pourpre violacé de grande intensité. Beaucoup de douceur olfactive dès l'ouverture! Les notes de vanille, épices douces, pâtisserie (tarte aux cerises) et tabac caramélisé envahissent un bouquet charmeur. Très tonique, cette bouche mûre et vive à la fois séduit par la générosité de ses saveurs de baies sauvages (mûre, myrtille, cassis) et la fraîcheur apportée par une acidité omniprésente et bien dosée. D'élégants tanins gourmands enveloppent l'ensemble et la finale révèle une pointe épicée. Un vin complet.

(2016 - 2019) **SY: 60 - BRAU: 30 - DU: 10**

Cherche Distributeur(s) www.closrocailleux.com
jack@closrocailleux.com

Les Grezels — 6,10 €

15/20 ★★(★)

Très jolie présentation pour cette robe jeune, grenat encore presque violacé. Un bouquet extrêmement doucereux, généreux en arômes de cacao, vanille, pain d'épices et cerise noire confite. Cette cuvée charnue et croquante de fruit présente une grande fraîcheur en bouche. On apprécie sa chair de fruit (cerise, myrtille, cassis) et l'élégance de ses tanins partiellement lissés. La finale, tonique et persistante, augure d'un bon potentiel de garde.

(2016 - 2020) **SY: 10 - BRAU: 90**

Cherche Distributeur(s) 05/63.57.40.94 - 06/78.38.96.20
lesgrezels.gaillac@gmail.com

© Viet

X X Voir page - Zie pagina 61

15/20 ★★(★)

Château Touny les Roses "Théa"

6,90€

Rubis cerise de bel éclat, au disque ouvert. Premier nez épicé (thym, laurier, poivre) puis le registre fruité s'exprime davantage à l'aération, (sureau, cassis), assorti d'un caractère minéral qui prend de l'ampleur au fil du temps. Attaque réglissée, épanouie, lissée dans ses contours, suivie d'un milieu de bouche savoureux, supporté de tanins encore gourmands en voie d'assagissement. Une jolie acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire en finale. Un cru équilibré et savoureux, presque épanoui aujourd'hui.

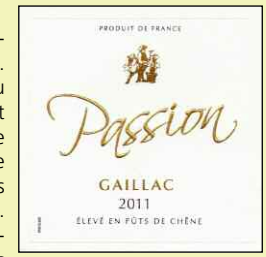
(2016 - 2019) **BRAU - SY**

Cherche Distributeur(s)

www.tounylesroses.com
chateau@touny.fr

15/20 ★★

Cave de Técou "Passion"



Robe rubis profond et soutenu, en début d'évolution. Finesse et élégance sont au rendez-vous de ce bouquet lactique et parfumé, qui se complète à l'aération de fines notes de fruits noirs confiturés (mûre, myrtille). Cette cuvée épanouie présente aujourd'hui des tanins lissés et un fruité encore expressif (griotte, mûre) confituré. L'ensemble privilégie le caractère croquant et la matière fruitée très mûre trouve son équilibre dans un joli support d'acidité en finale.

(2016 - 20187) **BRAU: 60 - SY: 30 - ME: 10**

7

www.vinovalie.com
sandra.feral@vinovalie.com

© VTA

Château
TounY les Roses

Chambres et table d'hôtes
Gîte de charme

Lieu dit "Touni" - 81150 Lagrave
Tél: 05.63.57.90.90
chateau@touny.fr
www.tounylesroses.com

Domaine Sarabelle

17/20 ★★★

"In Vinum"

Splendide robe très concentrée, grenat intense et scintillante. Les arômes de boisé noble envahissent un bouquet puissant et parfumé, qui se complète à l'aération d'une touche de moka, boîte à cigares et caramel. La bouche est énorme. Elle révèle plus de fruit qu'au bouquet. Le grain se montre serré et la texture grasse, enveloppée de tanins encore bien présents mais nobles et partiellement lissés. Ce cru de haute tenue est bâti pour affronter sereinement les ans. Il a enthousiasmé les dégustateurs par sa vigueur et sa grande jeunesse en bouche.

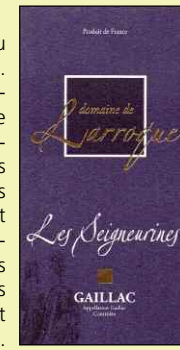
(2016 - 2021) **BRAU: 100**

8 — www.sarrabelle.com — contact@sarrabelle.com

Domaine de Larroque

16/20 ★★(★)

"Les Seigneurines"



Robe d'encre, presque opaque, au disque fermé et encore très jeune. Premier nez sur le moka et la torréfaction. La minéralité s'exprime ensuite par des notes de terre, graphite et encre, mêlées aux baies noires. Cette cuvée ample et très charnue associe un puissant gras et une charpente sérieuse et distinguée à la fois, généreuse en saveurs fruitées confiturées (baies noires sauvages). La finale, séveuse et interminable, se livre sur la réglisse. Une cuvée de haut rang, très ambitieuse.

(2016 - 2020) **BRAU: 60 - SY: 40** *En conversion* Bio

E — *Ch. Dist.* — www.domainedelarroque.fr — domainedelarroque@wanadoo.fr

Domaine de Pialentou

16/20 ★★(★)

2011

Splendide robe grenat profond, au disque fermé et encore jeune. Puissant et complexe dès l'ouverture, le bouquet mêle avec réussite les arômes de fruits noirs au sirop, chocolat, épices douces et fine minéralité. Dense, structurée et séveuse, cette cuvée ambitieuse voit sa matière fruitée expressive (mûre sauvage, cassis, sureau) associée aux épices. La trame est serrée, les tanins élégants et presque fondus dans la matière. Ce cru de belle évolution présente une finale avec beaucoup d'étoffe et de persistance.

(2016 - 2019) **BRAU - SY - ME - CS**

7 — www.vinovalie.com — sandra.feral@vinovalie.com — Bio

Château Adélaïde

15/20 ★★ — **8,00 €**

"Tradition"

Rubis cerise de belle concentration, au disque en début d'évolution. Le premier nez est minéral (goudron, caaoutchouc). L'ensemble s'assagit au fil de l'aération et libère quelques accents de réglisse et fruits noirs. Un très beau vin, qui a séduit les dégustateurs par son gras, sa finesse de texture, son fruité intact (baies noires) et la persistance épicée de sa finale. La concentration est au rendez-vous de ce cru profond et complexe, qui n'a pris aucune ride. Longue finale cacaotée sur la confiture de myrtilles.

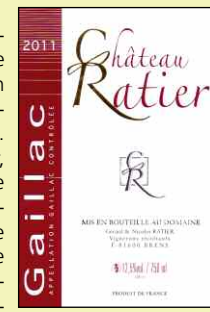
(2016 - 2020) **BRAU: 60 - DU: 40**

F — *Cherche Distributeur(s)* — www.chateauadelaide.fr — antoineferretti@aol.com

© AOC Gaillac

Château Ratier

14/20 ★★ — **6,50 €**



Robe cerise moyennement intense, à nuances évoluées sur le disque. Le fruit est encore bien présent dans ce bouquet charmeur et confituré (fraise, prune). Quelques notes évoluées (cuir, tabac) apparaissent ensuite. Une cuvée fondue et épanouie, gourmande par son fruité encore bien présent, offrant une texture fine et rafraîchissante. Les saveurs de fruits rouges s'y expriment librement (cerise, groseille, framboise) et la finale révèle une agréable persistance. Un vin lissé et friand.

(2016 - 2017) **SY: 60 - BRAU: 20 - CS: 20**

G — *Cherche Distributeur(s)* — www.chateauratier.fr — chateauratier@hotmail.fr

Gaillac Rouge **2010**

16/20 ★★(★)

Château L'Enclos des Roses

Superbe robe grenat carminé au disque intense, fermé et de belle jeunesse encore. De séduisants arômes de boisé noble (santal, cèdre) et de boîte à cigares (tabac blond caramélisé) dominent ce bouquet doucereux et engageant. La bouche ample et vineuse de ce cru ambitieux confirme le caractère du bouquet. On y retrouve l'association des saveurs de grillé et de moka, mêlées aux épices et baies noires. Un cru solidement bâti, paré de tanins sérieux mais nobles, pour une cuvée puissante et de belle évolution.

(2016 - 2019) **DU - FER**

9 **www.domainedescausses.com**
jean-marc.balaran@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★) **8,60€**

Domaine du Mas Pignou
"Cuvée Mélanie"

Robe rubis profond à reflets évolués sur le disque (nuances brique). Premier nez expressif, livrant de généreux arômes de fruits cuits (prune), cerise confite et cuir frais. Relevé par une jolie acidité tonifiante, ce cru chaleureux et fondu offre de généreuses saveurs de kirsch et eau-de-vie de quetsche. On y apprécie aussi un bel équilibre acidité/gras et le caractère fondu de tanins distingués. Longue finale cacaotée très séduisante. Belle réussite pour un cru dense et harmonieux.

(2016 - 2018) **BRAU**

Cherche Distributeur(s) **www.vins-gaillac-sud-ouest.com**
maspignou@gmail.com

15/20 ★★(★)

Château Lecusse **"Fût de chêne"**

Rouge carminé de belle brillance. Assez dégagé, le nez associe les arômes boisés et légèrement fumés aux notes de fruits rouges cuits (fraise, cerise).
Une bouche fondue et fluide, épanouie aujourd'hui, qui présente des tanins lissés et une structure plutôt aérienne. L'expression du fruit y est encore bien présente (kirsch, prune) et l'ensemble se montre gourmand dans une finale plutôt chaleureuse.

(2016- 2017) **ME: 24 - CS: 26 - SY: 33 - DU/FER/SY: 17**

www.chateaulecusse.com post@chateaulecusse.fr

Gaillac Rouge **2009**

16/20 ★★(★)

Domaine des Terrisses
"Terre Originelle" 2009

10,50€

Un beau rubis profond sans signe d'évolution et de bel éclat. Superbement élégant, ce bouquet suave et complexe invite à la dégustation. On y retrouve les senteurs de boisé noble, épices douces, fruits rouges confiturés et vanille. Un cru de grande jeunesse encore, relevé par une charpente tannique noble et bien présente, qui ne demande qu'à achever son assagissement. Le fruit est bien présent en milieu de bouche (baies noires) et la finale, cacaotée et très persistante, présente de beaux amers. Belle réussite!

(2016 - 2018) **BRAU: 70 - SY: 30**

Cherche Distributeur(s) **www.domainedesterrisses.com** gaillacterrisses@orange.fr

© Jean-Louis Pieux

© AOC Gaillac

16,5/20 ★★(★)

Domaine Barreau
"L'Ancestral"

13,50 €

Robe cardinal, de belle jeunesse encore, limpide et éclatante. Les notes de bois de santal, cèdre et tabac caramélisés se livrent de concert dans ce bouquet parfumé, qui place toutefois le fruit quelque peu en retrait. En bouche, on est d'emblée séduit par le volume, la densité de trame et la force d'une charpente tannique très respectueuse du fruit de cette cuvée de haut rang, parfaitement équilibrée et de grande jeunesse encore. Finale interminable sur la cerise confite et le cuir frais, pour un vin tonique, racé et de belle évolution.

(2016 - 2020) **BRAU: 100**

Cherche Distributeur(s) **www.domainebarreau.com** domaine.barreau@wanadoo.fr

15/20 ★★(★)

Domaine de la Chanade
"Galien"

10,00 €

Rubis cerise assez intense, brillant et encore jeune. La cerise amarena s'exprime d'emblée, dans un ensemble de grande douceur, qui évolue au fil de l'aération vers le registre de l'épice douce (muscade, cannelle) et de la réglisse. Tout indique le velouté et le fondu dans cette cuvée épanouie, qui livre sans réserve ses saveurs de cerise confite, myrtilles au sirop et épices douces. Ce cru gourmand et de texture lissée présente aujourd'hui de beaux atouts de fondu et de suavité.

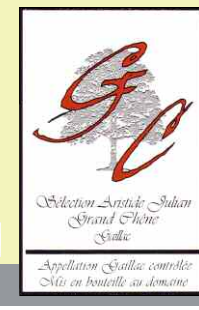
(2016 - 2017) **BRAU: 80 - SY: 20**

H *Ch. Dist.* **www.domainedelachanade.com** lachanade@outlook.fr

14,5/20 ★★(★)

Domaine du Grand Chêne
"GC - Sélection Aristide Julien" 2008

5,50 €



Robe cerise au disque brillant, légèrement tuilé. Les notes de fruits cuits (fraise, cerise) dominent l'ouverture puis l'ensemble rejoint le registre de l'eau-de-vie (quetsche, kirsch). Relevé par une belle acidité qui équilibre la chaleur de l'ensemble, ce vin fondu et lissé présente une texture délicate et exprime encore d'expressives saveurs de fruits rouges confiturés. On apprécie la douceur de texture et la persistance chaleureuse de la finale.

(2016 - 2017) **DU:50 - BRAU: 30 - ME: 20**

10 *Cherche Distrib.* **www.domaine-grand-chene.fr** domainedugrandchene@hotmail.fr

© AOC Gaillac

X X Voir page - Zie pagina 61

15,5/20 **Peyres-Combes 2007**

★★(★) Très jolie robe carminée assez intense, sans signe d'évolution. Un bouquet très séduisant, tout en douceur d'expression, qui souligne les accents d'épices douces (cannelle, safran, muscade), relayés par un fruité intense, intact et de belle maturité (griotte, fraise). On croque le fruit dans cette cuvée gourmande, savoureuse et de grande fraîcheur. Les saveurs de fruits rouges se montrent exubérantes et très croquantes en milieu de bouche et la finale, longue, racée et distinguée, donne une impression de tonicité très agréable!

(2016 - 2018) **BRAU: 50 - DU: 40 - CS: 10**

www.domainepeyres-combe.fr
peyres-combe@wanadoo.fr

Bio

15/20 ★★ **Domaine de Long-Pech "Cuvée Jean-Gabriel" 2006**

Rubis cerise à nuances tuilées sur le disque. D'emblée, les senteurs de fruits cuits (prune, cerise macérées) dominent ce bouquet parfumé et chaleureux. Un support d'acidité présent dès l'entrée de bouche assure l'équilibre vivacité/moelleux de cette cuvée ample et chaleureuse, qui s'exprime dans le registre des fruits macérés (kirsch) et livre une texture lissée et épanouie aujourd'hui. Longue finale enrobée sur le fruit compoté (prune).

(2016) **BRAU: 60 - CS: 40**

11 F *Ch. Dist.*

www.domaine-de-long-pech.com
contact@domaine-de-long-pech.com

Maison d'Hôtes
de La Boissière

Chambres d'Hôtes • Gîte de charme • Table d'Hôtes • Piscine

Marnix et Pascale De Nutte - Lieu-dit "La Boissière" - 81140 Andillac - 05/63.40.79.90 - 06/08.63.27.32
laboissiere.andillac@gmail.com - www.maisondhotesdelaboissiere.com

16,5/20 ★★(★)

Domaine de Larroque
"Lysa"

Robe pâle à reflets verts, cristalline et de bel éclat. Les notes briochées, vanillées et de fruits jaunes au sirop (abricot, pêche) envahissent ce nez extrêmement élégant, qui invite à la dégustation.
Un vin complet, offrant beaucoup de relief, dont l'élevage a respecté le fruit. La texture se montre distinguée et suave. On y apprécie les saveurs de fruits blancs légèrement caramélisés et la fraîcheur incisive apportée par une jolie acidité équilibrante. Très longue finale, expressive et charmeuse. Un cru racé et complet.

MAU:1/3 - LDL:1/3 - SAU:1/3 *En conversion* Bio

E *Ch. Dist.* **www.domainedelarroque.fr**
domainedelarroque@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Château Adélaïde
"Voltige"

8,00 €

Jaune doré intense, brillant et limpide. Extrêmement charmeur par ses notes pâtissières (millefeuille aux poires) et vanillées, ce nez enrobé invite à la dégustation. Beaucoup de personnalité dans cette cuvée profonde, typée, séveuse et charnue. Riche et persistante, la bouche séduit par la générosité de ses saveurs de pâte de coing, poire cuite et raisin de corinthe. Une finale opulente et persistante poonctue ce cru ambitieux et longiligne, offrant beaucoup de relief.

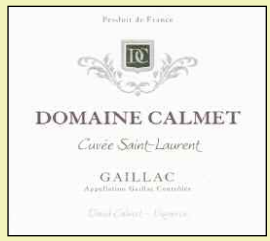
SAU:50 - MAU:50

F *Cherche Distributeur(s)* **www.chateauadelaide.fr**
antoineferretti@aol.com

15,5/20 ★★★

Domaine Calmet
"Cuvée Saint-Laurent"

4,80 €



Jaune de Naples, limpide et de bel éclat. Délicatement parfumé, ce fin bouquet s'apparente à une friandise. Il offre de jolies senteurs florales (lilas, chèvrefeuille), mêlées à la brioche et à la poire bien mûre. Un vin complet, enrobé mais sans perdre sa fraîcheur tactile. On y apprécie l'élégance et l'équilibre de ses saveurs de fruits mûrs (agrumes), relevées par une jolie acidité tonifiante. Un cru concentré, longiligne, dont l'assemblage se montre très bien dosé.

SAU:20 - LDL:80

Cherche Distributeur(s) **www.domainecalmet.com**
gaec.calmet@orange.fr

15,5/20 ★★★

Château Clément Termes

Robe jaune pâle de bel éclat. Premier nez floral et très parfumé (lilas blanc, chèvrefeuille), qui se complète d'une touche de vanille et de confiserie (bonbon à l'ananas).
Franc et rectiligne, ce cru ambitieux présente une trame serrée, soulignée par d'intenses saveurs d'agrumes mûrs, associées à une fine minéralité. On croque des fleurs en milieu de bouche et la finale séduit par son caractère longiligne et agréablement persistant.

MAU - MU - LDL

3 **www.clement-termes.com**
karinerodrigo@clementtermes.fr

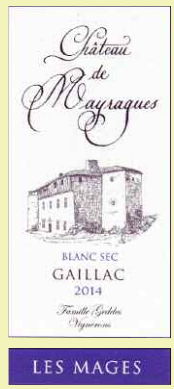
Château Touny les Roses

X X **Voir page - Zie pagina** 61

Château de Mayragues — 11,50€

16/20 ★★(★)

"Les Mages"



Robe vieil or étincelant, de grand éclat. Complexe et de belle profondeur, le bouquet livre d'intenses senteurs de fruits secs caramélisés, mêlées à une minéralité bien présente. Un bel exercice de vinification a donné naissance à ce cru travaillé, dont l'élevage influence fortement le registre aromatique (noisettes grillées, crème brûlée), tout en apportant profondeur et enveloppement. La finale, opulente et riche, séduit par son importante persistance.

MAU Bdy

Cherche Distrib. **www.chateau-de-mayragues.com**
geddes@chateau-de-mayragues.com

Domaine des Terrisses — 6,20€

15,5/20 ★★(★)

"Terrisses Sec"

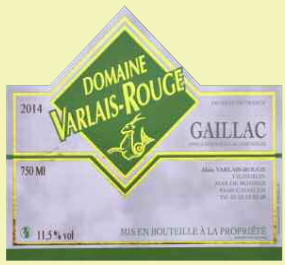
Robe jaune doré léger, éclatante. Un nez enveloppé, généreux en notes pâtissières (tarte aux poires) et vanillées. La maturité se confirme à l'aération par les arômes de fruits au sirop (abricot, pêche). Les dégustateurs ont apprécié la richesse de matière de cette cuvée à la fois mûre et rafraîchissante, qui met en présence de généreuses saveurs d'agrumes, confiserie (fruits blancs) et fleurs parfumées. L'ensemble se montre équilibré, chaque cépage apportant sa spécificité.

MAU: 60 - LDL: 20 - SAU: 20

Cherche Distrib. **www.domainedesterrisses.com**
gaillacterrisses@orange.fr

Domaine Varlais-Rouge — 4,50€

15/20 ★★★



Jolie robe pâle à or blanc, scintillante. Dès l'ouverture, les notes florales parfumées (chèvrefeuille, lilas) et de fruits mûrs (abricot, pêche) s'associent dans un ensemble presque vanillé, très charmeur. Un vin complet et enveloppé, qui témoigne d'une belle concentration de matière. Généreux en saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs, il poursuit un style enveloppé, équilibré en finale par une délicate acidité bienvenue.

LDL:100

Cherche Distributeur(s) **05/63.33.03.68 - 06/30.21.49.81**
varlais-rouge@wanadoo.fr

Château Lastours

15/20 ★★(★)

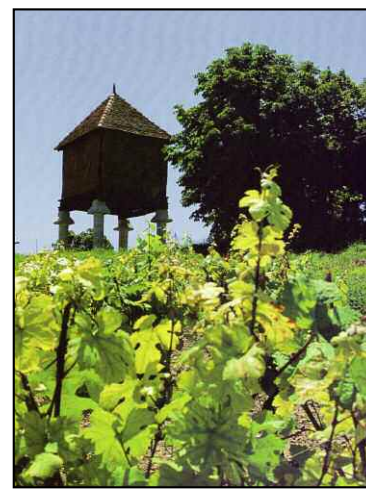
"Les Graviers"

Robe bouton d'or de grand éclat, intense et cristalline. Intensément floral et parfumé, le bouquet associe avec réussite les senteurs de fruits mûrs (abricot, pêche) et de fleurs (jasmin, lilas). Engageant! Attaque fine et riche à la fois. Ce cru opulent à l'ouverture s'exprime sur les fruits blancs et jaunes de belle maturité. Le support d'acidité, bien présent, apporte la touche de fraîcheur nécessaire et la finale portée par son élégance, offre une persistance appréciable. Un cru équilibré.

SAU:30 - LDL:30 - MU:22 - SE:13 - MAU:5

12 **www.chateau-lastours-gaillac.com**
chateau-lastours@wanadoo.fr

© AOC Gaillac



X X Voir page - Zie pagina 61

15/20 ★★(★)

Domaine Mas Pignou
"Les Hauts de Laborie"

5,10€

Jolie robe jaune doré soutenu, brillante et limpide. Particulièrement rafraîchissant et parfumé par ses notes d'agrumes mûrs (citron, mandarine) et de fleurs sucrées (lilas), l'ensemble évolue vers le registre exotique à l'aération (mangue, ananas). Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin franc et charmeur livre une bouche généreuse, gourmande, croquante de fruit (pamplemousse) et agréablement concentrée. Suave et juteuse, il est relevé en finale par une fine acidité bienvenue.

LDL - SAU

Ch. Dist. **www.vins-gaillac-sud-ouest.com** maspignou@gmail.com

14,5/20 ★★(★)

Les Grezels

4,50€

Robe jaune pâle à nuances verdâtres. Un nez enveloppé, presque doucereux, qui présente ses notes de fruits blancs mûrs (poire, pêche) voire au sirop. Délicat et parfumé. Equilibrée et offrant une charme fruité certain (agrumes, pomme verte), cette bouche franche et incisive s'appuie sur une acidité bien présente tout en jouissant d'un bel équilibre grâce au gras qui enveloppe sa finale. Un vin franc et parfumé, agréablement persistant.

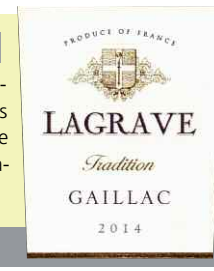
MU:40 - LDL:40 - MAU:20

Cherche Distributeur(s) **05/63.57.40.94 - 06/78.38.96.20** lesgrezels.gaillac@gmail.com

14,5/20 ★★

Terroir de Lagrave
"Tradition"

4,90€



Robe pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante. De grande fraîcheur olfactive, privilégiant les arômes d'agrumes et groseille verte, rejoints par une touche de citronnelle et de fleurs blanches. Nette et franche, très épurée, cette cuvée rafraîchissante se montre facile d'accès. Elle livre une bouche qui confirme les agrumes, dans un ensemble gourmand, ponctué d'une finale équilibrée, sur les bonbons acidulés aux fruits. Belle tension.

Cherche Distributeur(s) **www.terroirdelagrave.fr** contact@terroirdelagrave.com

Recommandé par V.T.A.

Restaurant • Bistrot

Vigne en foule

Bar à vins • Cave

80, Place de la Libération - 81600 Gaillac - Tél: 05.63.41.79.08 - contact@vigneenfoule.fr - www.vigneenfoule.fr

16/20 ★★(★)

Domaine de Labarthe
"Premières Côtes de Labarthe"

De présentation jaune doré intense, ce vin ample et riche présente un bouquet enrobé et charmeur, très profond, qui mêle avec réussite les arômes de poire mûre, sirop d'érable, vanille et fleurs blanches parfumées. Touche de miel à l'aération. Complexe! Suave, racé et présentant un bel équilibre acidité/gras, ce vin a séduit les dégustateurs par sa typicité aromatique et sa densité de matière. Les agrumes mûrs et les fruits blancs se complètent harmonieusement. Longue finale élancée et opulente à la fois. Un très beau vin.

MAU:100

4 — www.vinlabarthe.com — labarthe@vinlabarthe.com — Bio

15,5/20 ★★(★)

Domaine Long Pech
"Cuvée C. Bastide"

Robe jaune doré soutenu, de bel éclat. Les arômes de pamplemousse et pomelo s'associent aux notes de rhubarbe, groseille verte et herbe fraîche. Un nez au caractère affirmé.
S'appuyant sur un support d'acidité bien marqué, ce cru offre dès l'attaque une texture citrique illustrée par le lime et la pomme verte. La minéralité est présente et la finale, racée, rectiligne et tendue, peut encore s'assagir quelque peu, son acidité étant ascendante. Un vin de gastronomie.

LDL:40 - MAU:50 - SAU:10

11 F — www.domaine-de-long-pech.com — contact@domaine-de-long-pech.com

15,5/20 ★★

Domaine de la Chanade "Galien"

11,00 €

Jaune pâle à légères nuances dorées. Un ensemble olfactif de grande douceur, illustré par les arômes crémeux (flan vanillé), violette et guimauve. Un bouquet doucereux et en dentelles, très charmeur. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru tonique et généreux livre une bouche séduisante et savoureuse, généreuse en saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs). La concentration de matière est appréciable et la finale, longiligne et persistante, rejoint un registre citronné très rafraîchissant.

MAU:50 - LDL:50

H *Cherche Distributeur(s)* — www.domainedelachanade.com — lachanade@outlook.fr

PiCLA
Aménagements et climatisation de cave à vin
www.picla.be

Domaine Carcenac

16,5/20 ★★★ — **7,00 €**

"Frisson d'Automne"

Superbe robe bouton d'or de grand éclat, limpide et éclatante. Enveloppé et très parfumé, ce nez puissant livre d'intenses notes de tarte aux mangues, abricot compoté, miel de fleurs et zeste confit. Irrésistible. La bouche tient les promesses du nez. Dès l'attaque, une expression fruitée surmûrie envahit la bouche (zestes d'agrumes confits), relayée par d'insistantes saveurs de tarte aux abricots et d'ananas. la finale est interminable, digeste par sa fraîcheur acidulée, et gourmande à souhait. Superbe vin.

LDL: 85 - SAU: 15

Cherche Distributeur(s)

www.domainecarcenac.com
domaine.carcenac@orange.fr

Domaine de Borie-Vieille

15,5/20 ★★★ — **6,40 €**

"Secrets de Victorine"

Jolie robe jaune de Naples, à reflets sable, limpide et éclatante. Un registre pâtissier et fruité mûr voire compoté s'impose d'emblée. On y apprécie les arômes de tarte aux mirabelles, vanille et pâte d'amande (massepain). Conservant tout au long de la bouche une acidité vivifiante, ce cru juteux et tout en pulpe livre un fruité intense et de belle maturité (pêche, reine-claude), sans aucune lourdeur et avec une sucrosité bien mesurée. Un bel exercice de vinification.

MAU: 100

www.borievieille.com
contact@borievieille.com

Domaine des Ardurels

15/20 ★★(★) — **6,60 €**

Splendide robe dorée très intense à reflets vieil or, scintillante. Le bouquet est à l'avenant, livrant sans retenue d'intenses arômes de fruits jaunes compotés (ananas, mangue) et de miel parfumé. Touche de vanille à l'aération. Attaque onctueuse et grasse, expressive en saveurs d'abricot au sirop et de vanille. Une fine acidité bienvenue apporte la touche d'équilibre à l'ensemble et la finale, rioche et opulente, rejoint le, registre des fruits jaunes compotés.

MU: 100

Cherche Distributeur(s)

www.ardurels.com

ardurels.vins@gmail.com

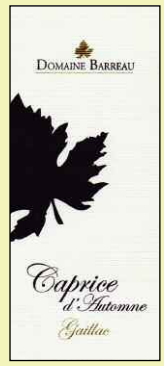
© AOC Gaillac

Voir page - Zie pagina 61

16,5/20 ★★★

Domaine Barreau
"Caprice d'Automne"

10,90 €



Splendide robe doré intense. Le bouquet, ouvert et flatteur, associe les notes de fleurs sucrées à un chatoyant panier de fruits (pêche, nectarine, mangue, ananas). Il est complété d'une subtile note crèmeuse à l'aération. On croque le fruit dans cette cuvée précise et juteuse. Les fruits jaunes et agrumes biens mûrs s'y expriment sans retenue dans un ensemble riche et onctueux. La finale, interminable, est relevée par une remarquable acidité ascendante et équilibrante (citron confit). Une réussite!

(2016 - 2019) **SAU: 20 - MAU: 40 - MU: 20 - LDL: 20**

Cherche Distributeur(s)

www.domainebarreau.com
domaine.barreau@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Château L'Enclos des Roses
"Vendanges Tardives"

Robe bouton d'or éclatant. Le bouquet est profond et complexe. Il associe les fruits jaunes biens mûrs (abricot, mandarine) aux effluves de viennoiseries (cake, brioche) et de fruits secs (amande, noisette). Ampleur et richesse donne d'emblée le ton d'une cuvée qui magnifie un fruité généreux (fruits jaunes et exotiques au sirop) dans un ensemble gras et voluptueux. Une délicate pointe d'acidité équilibrante se livre ensuite. La finale, très longue, fait la part belle aux notes de patisserie, de miel et de caramel.

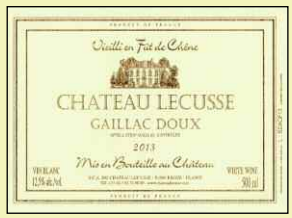
(2016 - 2018) **LDL: 60 - OND: 40**

9

www.domainedescausses.com
jean-marc.balaran@wanadoo.fr

15/20 ★★(★)

Château Lecusse



Robe doré à vieil or.
Le bouquet est élégant et frais sur les agrumes murs et les notes florales (violette, vétiver). L'aération libère des effluves d'épices douces et de pin. L'entrée de bouche donne d'emblée le ton d'une cuvée séveuse et tendue. Les zestes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits secs (noix) et d'épices s'y expriment de concert. La finale, longue et digeste, est relevée par une juste acidité et de beaux amers.

(2014 - 2018) **MU: 25 - LDL: 25 - MAU: 30 - SAU: 20**

www.chateaulecusse.com
post@chateaulecusse.com

15/20 ★★

Les Trois Clochers
"Larme de raisin"

Robe bouton d'or intense à reflets ocrés. Profond bouquet complexe et mûr. Abricot confit, raisin de Corinthe et notes miellées sont assortis d'effluves de pâtisserie et de fruits secs. Une bouche épanouie et suave. Longiligne et pommadée sur les fruits blancs et jaunes au sirop (pêche, poire, abricôt). L'ensemble ne souffre toutefois d'aucune lourdeur et la finale, de longueur appréciable, est relevée par une acidité bien dosée soulignée par des saveurs de fruits secs (cerneau de noix, noisette) et d'épices.

(2014 - 2018) **LDL: 1/3 - MAU: 1/3 - MU: 1/3**

Cherche Distributeur(s)

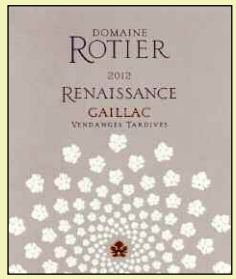
06/80.41.23.00
thpages@wanadoo.fr

Château Lecusse

16/20
★★

Château Rotier

"Renaissance"



Belle robe vieil or à ambré. Profond bouquet expressif et complexe. Fruits jaunes au sirop, tarte aux abricots et viennoiseries dans un ensemble très mûr que confirme à l'aération un registre miellé. La bouche est pleine et riche. Les fruits au sirop et les agrumes confits se livrent de concert. Grasse, presque sirupeuse, elle voit son équilibre préservé grâce à une belle acidité ascendante au rendez-vous d'une finale interminable et gourmande. Une belle réussite!

(2014 - 2018) **LDL: 50 - SAU: 50**

5 www.domaine-rotier.com
rotier.marre@domaine-rotier.com
Bio

15,5/20
★★(★)

Domaine de Vaissière

7,40 €

Robe doré très intense. Le bouquet, énorme et flatteur, associe dans un panier de fruits biens garnis, la pêche, le coing et l'abricot aux fruits exotiques (ananas, mangue). Un bouquet éloquant et engageant. La bouche est à l'avenant. Le fruité est particulièrement gourmand et expressif dans un ensemble concentré et charnu. La grande richesse et la sucrosité importante sont, dès le milieu de bouche, assortis d'une délicieuse acidité équilibrante. La finale est longue et suave sur les zestes d'agrumes.

(2014 - 2018) **LDL: 100**

D *Ch. Dist.* www.domaine-de-vaissiere.com
andre.vaissiere@orange.fr

15,5/20 Domaine du Grand Chêne — 8,50 €

★★(★) **"Douce envolée"**

Robe doré intense à vieil or. Le bouquet ouvert est très flatteur. Abricot et pêche au sirop, mangue et ananas garnissent un panier de fruits gourmand. L'aération apporte davantage encore de douceur (zeste d'orange, miel). Les dégustateurs soulignent la richesse, la densité et le fruité exubérant d'une cuvée mature qui livre une palette aromatique impressionnante et suave (fruits jaunes confits, zeste d'orange, miel de tilleul,...). L'ensemble est ponctué d'une finale interminable, équilibrée par des notes rafraîchissantes de fruits secs et d'épices.

LDL: 100

10 *Cherche Distrib.* **www.domaine-grand-chene.fr** domainedugrandchene@hotmail.fr

15/20 Domaine Castillet Layole — 8,50 €

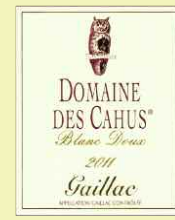
★★ Robe bouton d'or éclatante. Le bouquet est profond et complexe. Les effluves de pêches bien mûres, de coing et d'abricots secs sont assortis d'effluves de cake aux fruits confits, de fruits secs, de miel et d'une délicate minéralité. La bouche est à l'avenant. Les saveurs fruitées se livrent d'emblée dans cette cuvée épanouie et équilibrée. Le rapport acidité/gras est préservé dans un ensemble riche et savoureux, ponctué d'une finale suave agrémentée de notes miellées et de fruits secs (noisette, amande).

MAU:90 - LDL: 10 *En conversion*

J *Cherche Distributeur(s)* 06/11.76.80.59 jplay@orange.fr Bio

14,5/20 Domaine de Cahus

★★(★) Jaune pâle à reflets dorés scintillants. Beaucoup de finesse et de fraîcheur olfactive dans ce bouquet ouvert et engageant. Les notes florales sucrées laissent rapidement place à une jolie corbeille de fruits jaunes voire exotiques (pêche, abricot, mangue, ananas,...). On apprécie la finesse de texture et les saveurs fruitées et de confiserie généreuses et gourmandes. Aucune lourdeur dans cette cuvée longiligne, facile d'accès et digeste. Une délicate acidité omniprésente préserve l'équilibre et la finale, délicatement miellée, est de longueur appréciable.



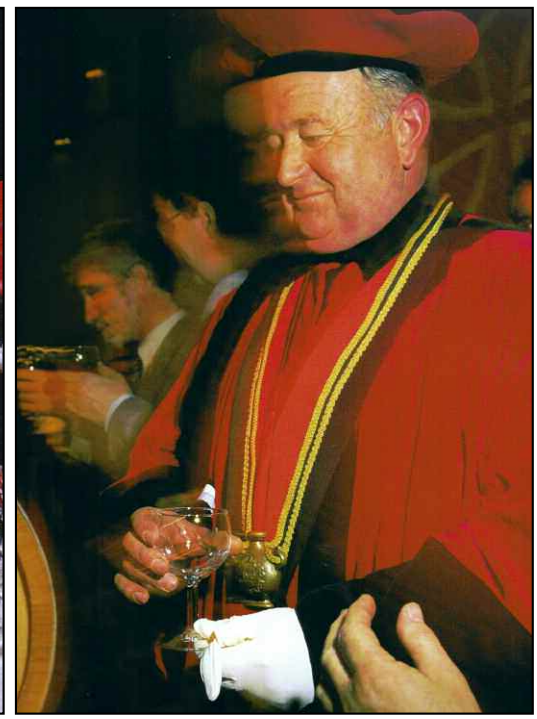
MAU: 100

Cherche Distributeur(s) **www.domainedescahus.com** domainedescahus@aliceadsl.fr

PAR LAURENT CADARS - VIGNERON
81140 CAHUZAC SUR VÈRE

© J.-L. Pieux

© D. Rousseau



X X Voir page - Zie pagina 61

16/20
★★★

Château de Terride
"Instant Terride"

8,80 €

Jaune très pâle à or blanc, limpide et brillante. Un bouquet tout en dentelles, subtil et aérien, extrêmement charmeur par ses senteurs florales et de fruits blancs mûrs (millefeuille aux poires, vanille). Offrant une très légère sensation de sucrosité à l'attaque, cette cuvée gourmande et charmeuse livre d'insistantes saveurs de confiserie (bonbons aux fruits jaunes) et de pâtisserie. Elle reste toutefois tonique et équilibrée et se voit ponctuée par une longue finale séveuse et charnue, sur une pointe d'agrumes mûrs.

MAU: 100

6 — www.chateau-de-terride.com — info@chateau-de-terride.com

15,5/20
★★(★)

Domaine de Labarthe

Une jolie robe jaune doré assez soutenu, limpide et cristalline. Bouquet complexe et profond, associant les senteurs de pêche de vigne et de poire cuite aux arômes de raisin de corinthe et de tarte tatin. Engageant! Franche et structurée, l'attaque donne le ton de cette cuvée rafraîchissante, rectiligne, qui mêle avec réussite les saveurs d'agrumes et de fruits blancs (pomme, poire). La texture est assez serrée et la finale, sapide, présente une persistance appréciable. Belle réussite.

MAU: 100

4 — www.vinlabarthe.com — labarthe@vinlabarthe.com — Bio

15/20
★★(★)

Domaine Sarabelle

8,90 €

Robe scintillante, pâle à légers reflets sable. Un bouquet flatteur et parfumé, qui séduit par sa maturité de fruit (pomme, poire) et ses senteurs vanillées et briochées. Belle prise de mousse dès l'attaque, donnant une impression de grande fraîcheur, renforcée par les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes. Le milieu de bouche bénéficie d'un bon équilibre acidité/gras et la finale, aérienne et flatteuse, s'apparente à une confiserie (bonbon aux poires). Une cuvée subtile et charmeuse.

MAU: 100

8 — www.sarrabelle.com — contact@sarrabelle.com

17/20 ★★(★)

Domaine de Labarthe 2011

VDP "Le Prunelart de Labarthe"

Robe noire, presque d'encre, au disque fermé. Grande jeunesse! Quelque peu réservé à l'ouverture, puis s'exprime davantage et libère de fines senteurs de cerise noire confiturées, croûte de pâtisserie et tabac parfumé. Quelle sève! Ce vin ample, riche et extrêmement charnu offre une bouche intensément parfumée (myrtille, sureau, coulis de mûre), encore relevée par des tanins gourmands partiellement lissés. On apprécie l'ambition et la longueur d'une finale chocolatée et relevée par une fine pointe d'épices (poivre). Superbe.

(2016 - 2020) **Prunelard : 100**

4 www.vinlabarthe.com
labarthe@vinlabarthe.com Bio

16,5/20 ★★

Comte de Thun "La Tarabelle" 2009

Robe cerise assez concentrée, au disque ouvert. Le registre de l'encre et du graphite domine à l'ouverture un ensemble qui se complète au fil de l'aération par les arômes de cassis et de pruneau et une touche de réglisse. Une syrah profonde, expressive et tout en douceur, patinée par le temps. La bouche se montre riche et concentrée, dotée d'un beau gras et relevée par une fine acidité équilibrante. Les saveurs de crème de fruits noirs s'y montrent généreuses. Finale très persistante sur le cacao et la cerise confite.

(2016 - 2019) **SY: 100**

Cherche Distributeur(s) www.comtedethun.com
info@comtedethun.com

15,5/20 ★★(★)

Domaine d'En Ségur "Cuvée Germain" 2012

Rubis profond intense et carminé, au disque fermé, de belle jeunesse encore. Particulièrement engageant par ses notes de fruits confits (prune, cerise), assorties d'une touche lactique et légèrement biscuitée. Un bel exercice de vinification a donné naissance à cette cuvée équilibrée, dotée d'une belle chair de fruit respectée par l'élevage (bigarreaux, fraise) et d'un beau gras en milieu de bouche. On apprécie aussi le caractère longiligne et persistant d'une finale charnue et vigoureuse.

(2016 - 2018) **CS: 40 - ME: 60**

13 K www.ensegur.com
ensegur@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Domaine des Garbasses 8,20 €

Cabanès 2012

Superbe robe grenat pourpre violacé, intense et éclatante. Profond, doucereux et lactique à l'ouverture, puis les notes minérales apparaissent plus insistantes. Une bouche épurée, franche et rectiligne, dont les dégustateurs soulignent la fraîcheur et la tonicité. Les saveurs de cerise et myrtille s'y montrent exubérantes, associées à une touche d'épices. L'ensemble est soutenu par des tanins distingués, qui n'ont pas encore achevé leur assagissement. Ambition et vigueur sont au rendez-vous.

(2016 - 2019) **BRAU: 100**

F *Cherche Distributeur(s)* www.vignesdesgarbasses.fr
vignesdesgarbasses@orange.fr

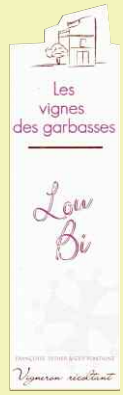
© Domaine Barreau

X X Voir page - Zie pagina 61

15/20 ★★★

Domaine des Garbasses
Cabanès "Lou Bi" 2011

5,80 €



Rubis grenat soutenu au disque fermé, encore jeune. D'intenses senteurs de minéralité (encre, graphite) et d'épices (poivre, baie de genévrier) s'associent aux senteurs de baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis). On apprécie la fraîcheur tonique de ce vin qui confirme sa jeunesse en bouche. L'expression du fruit est généreuse (griotte, mûre, cassis); elle se voit enveloppée de tanins de fruits encore présents, qui structurent le vin, sans excès toutefois. Finale charnue et séveuse, agréablement persistante. De l'avenir encore!

(2016 - 2018) **DU: 30 - BRAU:25 - CS:25 - SY:20**

F *Cherche Distributeur(s)* **www.vignesdesgarbasses.fr** vignesdesgarbasses@orange.fr

15/20 ★★

Comte de Thun
"La Parrazal" 2009

Rubis profond, brillant et de bel éclat. Dès l'ouverture, les senteurs de cerise confite et d'épices se complètent dans ce nez enveloppé, qui associe douceur aromatique et fine minéralité. Doté d'une belle chair de fruit, ce cru sérieux et concentré voit sa matière enveloppée de tanins presque fondus. Le grain est serré mais sans austérité et les saveurs fruitées et épicées intactes (mûre sauvage, griotte, garrigue). Un vin complet, harmonieux, à son apogée aujourd'hui. Longue finale délicatement réglissée.

(2016 - 2018) **ME: 60 - SY: 20 - CS: 20**

Cherche Distributeur(s) **www.comtedethun.com** info@comtedethun.com

14,5/20 ★★(★)

Cave de Labastide
"Terrane Bio" 2013

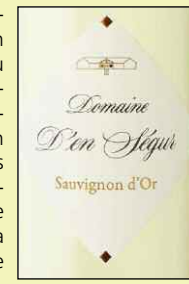
Jolie robe carminée de belle jeunesse encore. Un bouquet plutôt enveloppé et doucereux, qui évoque les fruits rouges cuits (fraise, cerise), assortis d'une touche lactique flatteuse. Dans un style plus gourmand et rafraîchissant qu'ambitieux, ce vin est doté d'un bel équilibre acidité/gras et confirme en bouche la générosité de son registre fruité. Il est à apprécier sur son charme juvénile. Finale assez persistante, franche et aérienne. Un vin convivial.

(2016 - 2017) **DU: 100**

2 **www.cave-labastide.com** commercial@cave-labastide.com Bio

14,5/20 ★★

Domaine d'En Ségur
"Sauvignon d'Or"2014



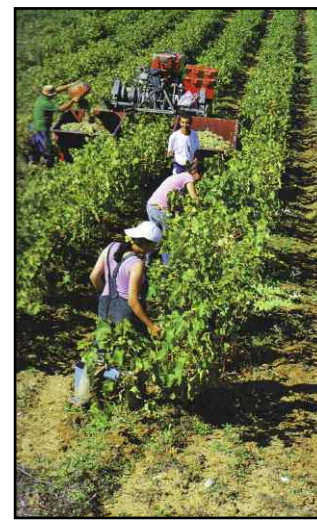
Robe pâle à doré, éclatante et limpide. Dès l'ouverture, c'est un panier parfumé qui se présente au nez, soulignant les accents d'agrumes mûrs (kumquat, orange sanguine) et de confiserie (bonbon aux fruits blancs). Les notes florales complètent l'ensemble à l'aération. La texture grasse de cette bouche suave et équilibrée par la fraîcheur naturelle du cépage confère à ce vin un caractère particulièrement gourmand. Les saveurs d'abricot et de pêche s'y expriment librement, dans un ensemble rond et flatteur. Une friandise!

SAU: 100

13 K **www.ensegur.com** ensegur@wanadoo.fr

Photo Joël Espié

Denis Balaran



16/20 ★★(★)

Domaine Barreau

14,90 €

Vin de France - "Prunelart" 2012

Rubis cerise moyennement concentré, au disque ouvert. On apprécie d'emblée la douceur olfactive de ce bouquet complexe, qui mêle les senteurs de pruneau cuit, cuir frais et épices douces. Voici un vin fondu et savoureux en bouche, qui a assagi sa charpente et accorde aujourd'hui la priorité à de généreuses saveurs de fruits noirs (myrtille, mûre sauvage), mêlées à un registre cacaoté bien présent dans une finale offrant de jolis amers et une persistance appréciable. Belle réussite.

(2016 - 2018) **Prunelart: 100**

Cherche Distributeur(s)

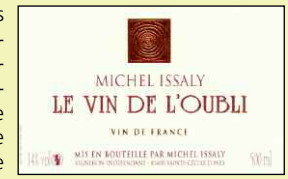
www.domainebarreau.com
domaine.barreau@wanadoo.fr

Hors norme ★★

Domaine de la Ramaye

35,00 €

"Le Vin de l'Oubli" 2002

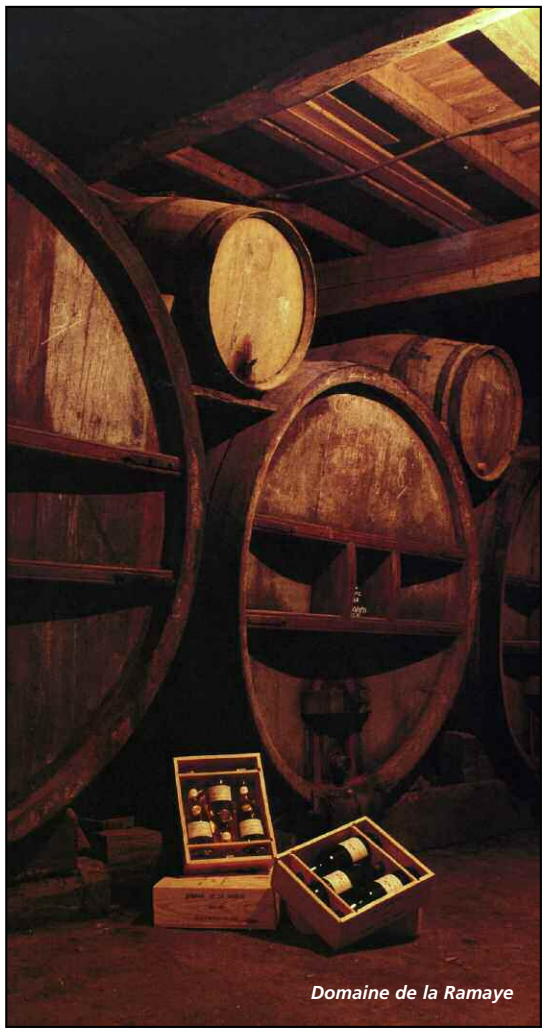


Robe ambrée à nuances acajou. Un festival olfactif! De puissantes senteurs de raisin de corinthe, caramel, poire cuite et massepain, voire de tabac blond et de tourbe se livrent dans ce bouquet de grande complexité. La bouche est énorme. Séveuse et dense, son caractère affirmé ne laissera personne indifférent. Elle oscille entre sensations tantôt doucereuses, tantôt presque corsées sur des saveurs amères qui rappellent la noix fraîche et les amandes. La finale est interminable et tendue. Un exercice de style à ne pas mettre entre toutes les bouches!... **MAU: 100** En conversion

14

www.michelissaly.com
michel.del.ramaye@wanadoo.fr

Bio


Domaine de la Ramaye

X X Voir page - Zie pagina 61

15,5/20 ★★

Clos Rocailleux

8,50 €

Gaillac Rosé 2014 "Réserve"

Très jolie robe rose pâle, peu limpide et de grand éclat. Subtil et délicatement parfumé, exhalant de flatteuses notes de confiserie, petits fruits rouges (framboise, grenade) et fine minéralité.
Un rosé tranchant et épuré, qui ne cède pas à la facilité, tonique par ses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et adouci en milieu de bouche par une touche de confiserie. On apprécie l'élégance de l'ensemble et la suavité incisive d'une finale de persistance appréciable. Une belle réussite!

DU: 100

Cherche Distributeur(s)

www.closrocailleux.com
jack@closrocailleux.com

14,5/20 ★★(★)

Château Côte Blanche

4,50 €

Gaillac Primeur 2015

Une belle robe grenat pourpre limpide et éclatante. Une friandise olfactive! Le bouquet intense et parfumé offre des notes florales insistantes (lilas, chèvrefeuille, violette), de confiserie (cuberdon) et de fruits rouges frais (cerise, framboise) qui se livrent de concert. La bouche est à l'avenant. Juteuse et croquante de fruits (framboise, grenade, cerise confite), elle se révèle d'accès immédiat et de texture fine. La finale, sur la confiserie, est suave et gourmande. Une cuvée espiègle et conviviale.

GA: 100

Cherche Distributeur(s)

Tél: 06 80 41 23 00
thpages@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Domaine Carcenac "Prune-Lard"

8,00 €

IGP Comte Tolosan 2014

Robe cardinal assez intense, à reflets carminés. De puissantes senteurs de baies noires (cassis, sureau) s'expriment dès l'ouverture, associées à l'aération à une touche de minéralité et de réglisse. Franche et assez structurée, cette cuvée rectiligne livre une expression épicée intense, complétée par de chaleureuses saveurs de fruits macérés (kirsch, prune à l'eau-de-vie). L'acidité est présente et apporte l'équilibre à ce vin très jeune, qui doit encore harmoniser quelque peu ses éléments.

(2017 - 2019) **Prunelard : 100**

I *Cherche Distributeur(s)* www.domainecarcenac.com domaine.carcenac@orange.fr

14,5/20 ★★

La Ginestade "Dourosé"

7,50 €

Rose soutenu à nuances saumonées, limpide et brillante. Premier nez floral, doucement parfumé. Ensuite, les notes de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises) dominent un ensemble enveloppé, presque vanillé. Etonnante structure que celle proposée par ce rosé doux, marqué par un sucre résiduel important et une texture très grasse, équilibrée toutefois en finale par un support d'acidité apportant une tension bienvenue. Une gourmandise!

BRAU: 100

Cherche Distributeur(s) www.laginestade.com rolandmiquel@free.fr

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1. Match
2. P&A Gelin à Uccle
3. Le Palais du Vin à Bruxelles
4. Au sens Large à Hannut
   Lansac à Meise
5. Brunin Guillier à Gaurain
   T Soete Huys
   Lademi.com
   Au sens Large à Hannut
   Thorrout Vins à Horion
   Wijnhuis Tinto à Heusden
6. Vino Vino à Namur
   Terroirs et Découvertes à Jurbise
   Discobeer à Chimay
7. Maag à Vise
   Blommaert à Oudenaarde
   Louise Brison à Brugges
   Marcovinal à Estinnes le Val
8. Erwin Conck à Ninove
9. Toby Vins à
   De Vinotheek à Roeselaere
10. Le Comptoir du 21 à Theux
11. Entrepot à Puurs
12. Vins Pirard à Genappe
13. Odilon à Brugge
    Summerwine à Ekeren
    A Demain à Rétie
13. Jacques Masy - Maver
    à Roeselaere

SALONS

A. La Vignery à Seclin et Marquette (France)
B. Salon à Paliseul
C. Salon de Seclin (France)
   Les Vinalies à Jupille
   Kempesewijnbeurs à Ranst
   Bio Vins à Ottignies
D. Salon de Verlaine
E. Salon de St Amand les Eaux (FR)
F. Caves Particulières de Lille (FR)
G. Salon d'Anvaing
H. Commandery Wijnfestival à Leuven
I. Salon de Lille Fretin
J. Salon Gourmandiz à Bruxelles
K. Salon de Seclin (FR)
   Salon de Dunkerke

Né d'un heureux mariage de cépages locaux, le blanc sec, caractérisé par ses notes de fruits blancs et d'agrumes, accompagne avec bonheur une salade vigneronne aux poires confites et magret fumé ou un filet de truite au beurre noisette. Les blancs secs ayant bénéficié d'un élevage en fûts s'orienteront davantage vers une nage d'écrevisses à la coriandre ou le filet de veau aux morilles.

Le seul prétexte nécessaire pour déguster un Gaillac rosé est la présence du soleil. Ses notes de petits fruits rouges souligneront une salade de tomates et pamplemousse aux poivrons grillés, les raviolis de canard ou la classique ratatouille de légumes.

Le Gaillac doux est synonyme de plaisir et d'onctuosité. Ses arômes de fruits secs, miel et pain d'épices, donnent à ce nectar de la volupté. Dès lors, bu très frais, il fera merveille avec les recettes les plus précieuses telles que le foie gras mi-cuit en torchon, le suprême de poularde fermière à la crème de cannelle ou le craquelin de coings confits.

Enfin, le Gaillac rouge, aux saveurs de fruits (fraise, cassis) et d'épices (poivre, cannelle) exubérantes, mérite une cuisine riche et savoureuse telle que le magret de canard rôti ou le foie de veau poêlé. Les cuvées "haut de gamme" aux notes torréfiées, vanillées et confiturées demanderont pour s'épanouir pleinement des gibiers (civet de marcassin aux cèpes), des viandes rouges goûteuses (tournedos aux truffes) ou des volailles relevées (filet de pigeon aux figues).

De droge witte gaillac met zijn typische toetsen van wit fruit en citrusvruchten doet het perfect bij een hoeveslaatje met gekonfijte peren en gerookte eendenvorst of bij een forelfilet met beurre noisette. De wijnen die op vaten konden rijpen geven de voorkeur aan iets complexere bereidingen zoals rivierkreeftjessoep met koriander of kalfsfilet met morieljes.

De enige aanleiding die u nodig heeft om een Gaillac rosé open te trekken, is een streepje zon. De toetsen van klein rood fruit passen perfect bij een slaatje van tomaten en pompelmoes met gegrilde paprika of ratatouille.

Een zoete Gaillac is synoniem met zijdezacht genot. Sterk gekoeld smaakt hij voortreffelijk bij nobele bereidingen zoals halfgebakken foie gras plakjes of een suprême van hoevekip met kaneelcrème.

En de rode Gaillac met zijn uitbundige toetsen van fruit (aardbei, cassis) en specerijen (peper, kaneel) verdient een rijke en smaakvolle keuken zoals gebraden eendenborst of gebakken kalfslever. De high end wijnen met gebrande noten en toetsen van vanille en confituur zet u moeiteloos tegenover wild (ragout van everjong met boleten), krachtig rood vlees (tournedos met truffels) of verfijnd gevogelte (duivenfilet met vijgen).

Born from a happy marriage of local grape varieties , the dry white, characterized by its notes of citrus and white fruit, goes superbly well with a wine-grower's salad with crystallized pears and smoked duck's breast or a fillet of trout with hazel nut butter. The dry whites, having benefited from their ageing in barrels, will be more inclined towards a crayfish stew with coriander or a fillet of veal with morels.

The sole pretext necessary for tasting a rosé Gaillac is the presence of the sun. Its little red fruit notes will underline a grapefruit and tomato salad with grilled sweet peppers, duck ravioli or a traditional vegetable ratatouille.

The sweet Gaillac is synonymous with pleasure and unctuousness. Its dried fruit, honey and gingerbread aromas give this nectar its voluptuousness. Consequently, drunk very cold, it will go wonderfully well with the most expensive recipes such as semi-cooked foie gras in cloth, free-range chicken breast with cinnamon cream or crystallized quince crackers.

Lastly, the red Gaillac, with its exuberant fruit flavours (strawberry, blackcurrant) and spicy flavours (pepper, cinnamon) deserves a rich and tasty cuisine such as roast duck's breast or fried calf's liver. The "top-of-the-range" vintages with their torrefied, vanilla and jam-like notes will require for bring game to full bloom (young wild boar stew with mushrooms), succulent red meats (tournedos with truffles) or highly-seasoned poultry (fillet of pigeon with figs).

Lirac et Tavel, baignés de lumière, ouverts au Mistral

L'AOC Lirac se situe à 15 kilomètres au Nord-Ouest d'Avigon, sur la rive droite du Rhône, où il fait face à celui de Châteauneuf-du-Pape. Situé au cœur de la garrigue gardoise et des vestiges romains, le vignoble, qui couvre actuellement 750 hectares, étage ses vignes en terrasses et en coteaux sur Quatre communes: Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres, et Saint-Geniès-de-Comolas.

Parmi les 16 AOC communales de la Vallée du Rhône (dénommées crus), l'appellation Lirac est certainement l'une des plus discrètes. La petite taille du vignoble et sa situation géographique, au calme et à l'écart des grandes routes du Sud justifie cette confidentialité.

Bien que de nombreux faits attestent de la présence des vignes sous l'occupation romaine, le prestige des vins de Lirac remonte au XVI[ème] siècle, lorsqu'ils se retrouvent sur les tables des grandes cours royales en France et à l'étranger.

Lirac doit une partie de sa destinée à la personnalité du Comte Henri de Régis de Gatimel. En 1804, les aïeux de ce dernier héritent du Château de Ségriès, encore présent aujourd'hui au sein de l'appellation. En 1925, le Comte décide de reconstituer ce vignoble alors peu florissant.

Dans les années 30, il se lance dans un autre combat: l'obtention d'une A.O.C qui prendrait le nom du village central de la région productrice, en l'occurrence Lirac.

La consécration ultime n'intervient qu'après plusieurs années. Les experts de l'I.N.A.O. réalisent une enquête sur le terrain portant sur les terroirs, les types de vins élaborés puis parachèvent la délimitation de l'aire d'appellation. Ce travail aboutit à la reconnaissance de l'A.O.C. Lirac en 1947. Il signe l'avènement d'une nouvelle appellation, mais surtout du premier cru des Côtes du Rhône à produire des vins dans les trois couleurs: rouge, rosé et blanc.

Gorgés de soleil (2700 heures par an), le vignoble profite d'un climat méditerranéen qui garantit une température moyenne annuelle de 14°C et une pluviométrie particulièrement réduite (moins de 700 mm par an). Dans ces conditions, le rôle protecteur d'un mistral qui souffle quelque 180 jours par an n'est certainement pas négligeable. Chassant d'une part les maladies par son puissant souffle, il joue également un rôle d'assainissement du raisin avant les vendanges. Les terres sèches, pauvres et arides produisent une quantité réduite d'un raisin qui s'avère toutefois de grande qualité.

La diversité de ces sols permet l'épanouissement d'une palette très variée de cépages, tant en rouges qu'en blancs. Le décret fixe leur rendement à 42 hl/ha, mais ce dernier avoisine plus volontiers les 35 hl/ha.
Grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault, à l'ori-

gine des Lirac rouges, ont élu domicile sur les plateaux argileux de l'appellation, composés de gros galets roulés où ils s'enrichissent à souhait.
Grenache noir, syrah et cinsault, qui composent les Lirac rosés, préfèrent quant à eux les terrains plus légers et sablonneux de l'appellation où ils puisent leur fraîcheur et leur rondeur.
Les cépages à l'origine des Lirac blancs sont remarquables par leur extrême diversité: grenache blanc, bourboulenc, clairette auxquels se mêlent souvent l'ugni blanc, le picpoul, la roussanne, la marsanne ou encore le viognier. Ils ont surtout investi les sols de garrigue dont ils tirent leur finesse et leur complexité aromatique.

Les caves particulières, au nombre de 55 et les 14 sociétés de négoce vinifient et commercialisent les 2/3 de l'appellation, le reste étant vinifié par les 5 caves coopératives. La production de vins rouges, largement majoritaire (83%) se voit complétée par les rosés (13%) et les blancs, secs uniquement (4%).

Plus secret que la plupart de ses voisins, le Cru lirac, qui fait partie des seize crus des Côtes du Rhône, est une "pépite" que les amateurs de découvertes apprécieront particulièrement car sa belle puissance, faite de générosité méridionale et de soleil, s'accompagne toujours d'une délicate fraîcheur.

TAVEL

A l'image de son voisin Lirac, le vignoble de Tavel, entièrement situé sur le territoire de la commune du même nom, dispose d'outils naturels importants pour la production d'un vin de qualité: un soleil omniprésent, des sols rocailleux, véritables sources de chaleur pour la vigne, et le Mistral, puissant élément protecteur.

Présente dès l'occupation romaine dans la vallée du Rhône, la viticulture s'installe avec succès à Tavel dès le premier siècle avant notre ère. Il faut toutefois attendre le XVII[ème] siècle pour qu'elle devienne la première activité agricole des habitants du village. Puis, au fil du temps, les vins conquièrent la cour pontificale d'Avignon et séduisent celle de Rome. Plus tard, le négoce remontera le Rhône vers la Bourgogne et Paris, avant de gagner nos régions septentrionales.

Tavel a délibérément choisi de cultiver en exclusivité un vin Rosé, pour des raisons essentiellement liées à la nature et à l'Histoire du terroir. Dans ce choix, le temps est l'un des acteurs les plus déterminants. Dès la Renaissance et jusqu'au XIX[ème] siècle, Tavel fait face à une très forte demande pour un vin dit "clairet", distingué par sa couleur claire et rosée. Le choix est également technique puisque, très rapidement, les vignerons du village prennent conscience que les procédés de vinification en rosé sont en parfaite adéquation avec le terroir.

© Cédric Prat

C'est en 1936, juste après la création de l'INAO, que l'accès au statut d'appellation contrôlée est obtenu. Tavel sera ainsi le premier vin rosé A.O.C. de France.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 960 hectares, regroupés sous trois types de formations géologiques: les Lauzes (pierres calcaires blanches), les galets (grosses pierres roulées identiques à celles de Châteauneuf-du-Pape) et les cailloutis (petits cailloux mêlés au sable).

9 cépages composent le vignoble de Tavel et aucun d'entre eux ne peut dépasser 60% de l'encépagement. Chacun, par son caractère, apporte une matière et une lumière particulière au Tavel: grenache, cinsault, clairette, picpoul, calitor (inusité aujourd'hui), bourboulenc, mourvèdre, syrah et carignan.

Le style unique des vins élaborés par les producteurs s'articule autour d'une exubérance fruitée, d'une structure charpentée (fait rare pour un vin rosé) et d'une grande finesse que la rondeur d'une bouche souvent ample met en relief. C'est un vin puissant et voluptueux.

Lirac en Tavel, badend in het licht, open voor de mistral

De AOC Lirac ligt 15 kilometer ten noordwesten van Avigon, op de rechteroever van de Rhône, waar hij uitkijkt op die van Châteauneuf-du-Pape.
Het wijngebied, gelegen in het hart van het kreupelhout van Gard en Romeinse overblijfselen, beslaat momenteel 750 hectaren die zich terrasgewijs en op de hellingen uitstrekken over vier gemeenten: Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres en Saint-Geniès-de-Comolas.
Van de 16 gemeentelijke AOC's van de Rhônevallei (cru's genaamd) is de benaming Lirac zeker een van de meest discrete. De kleine omvang van het wijngebied en de geografische ligging, rustig en ver van de grote wegen van Zuid-Frankrijk, rechtvaardigt dit vertrouwelijke karakter.

Lirac heeft een deel van zijn lot te danken aan de persoonlijkheid van Graaf Henri de Régis de Gatimel, die in 1925 besloot om dit toenmalig weinig florissante wijngebied te herstellen. In de jaren '30 wierp hij zich in een andere strijd om een AOC te bekomen, die de naam zou dragen van het centrale dorp van de productiestreek, namelijk Lirac.
De ultieme bekroning volgde pas vele jaren later toen het INAO in 1947 de AOC Lirac erkende. Dit was het begin van een nieuwe appellatie, maar vooral van de eerste cru van de Côtes du Rhône die in de drie kleuren - rood, rosé en wit - werd geproduceerd.

Tussen garrigue, mistral en zonovergoten (2700 uren per jaar) dorre velden zijn de terrasgewijs oplopende wijngaarden gunstig gelegen. Het Middellandse Zeeklimaat zorgt voor een jaartemperatuur van 14° maar ook voor bijzonder weinig regen. In deze omstandigheden is de beschermende rol van de mistral die gemiddeld 180 dagen per jaar waait, niet te verwaarlozen. Enerzijds verjaagt hij de ziekten en anderzijds zuivert hij de druif voor de oogst.

De ligging van de gronden is eveneens uitzonderlijk. De kalkplateaus van de Vivarais vormen in de richting van Avignon een soort van voorgebergte op de randen waarvan het wijngebied van Lirac is gevestigd. Aan het uiteinde van de zone zijn de wijnstokken geplant op kalkmassieven, waar de opeenvolgende erosies aan het oppervlak een rode klei- en grindafzetting hebben gevormd. In het midden bestaat het wijngebied uit de voormalige alluviale terrassen van de Rhône, bestaande uit rolstenen van kwarts en rode klei op een ondergrond van zand.

Dankzij de diversiteit van deze gronden kan een zeer uitgebreid palet van wijnstokvariëteiten hier tot bloei komen, zowel rode als witte. Het decreet legt hun opbrengst vast op 42 hl/ha.
- De zwarte Grenache, Syrah, Mourvèdre en Cinsault, die zorgen voor de rode Lirac, groeien op de kleiachtige plateaus met dikke rolstenen van de appellatie, waar ze welig tieren.
De zwarte Grenache, Syrah en Cinsault, die zorgen voor de rosé Lirac, verkiezen de lichtere en meer zanderige gronden van de appellatie, waaruit ze hun frisse en ronde smaak putten.
De wijnstokvariëteiten die zorgen voor de witte Lirac vallen op door hun diversiteit: witte Grenache, Bourboulenc, Clairette, vaak vermengd met witte Ugni, Picpoul, Roussanne, Marsanne en Viognier.

De productie van rode wijnen, die de bovenhand heeft (83%), wordt aangevuld met die van roséwijnen (13%) en – enkel droge – witte wijnen (4%).

© Cédric Prat

TAVEL

Naar het evenbeeld van zijn buur Lirac beschikt het wijngebied van Tavel, dat volledig gelegen is op het territorium van de gelijknamige gemeente, over belangrijke natuurlijke hulpmidde-

len voor de productie van een kwaliteitswijn: een alomtegenwoordige zon, steenachtige gronden, echte warmtebronnen voor de wijnstokken, en de mistral, een krachtig beschermend element.

De wijnbouw, die sinds Romeinse bezetting in de vallei van de Rhône voorkomt, begint in de 1ste eeuw voor onze jaartelling met succes in Tavel. Het duurt echter tot de 17de eeuw voordat het de eerste landbouwactiviteit van de dorpsbewoners wordt. Mettertijd veroveren de wijnen het pauselijke hof van Avignon en verleiden het hof van Rome. Later zal de handel stroomopwaarts richting Bourgondië en Parijs gaan om vervolgens onze noordelijke regionen te veroveren.

In 1936, onmiddellijk na de oprichting van het INAO, verkreeg Tavel het statuut van gecontroleerde appellatie.

Het wijngebied van Tavel beslaat vandaag 960 hectaren, gegroepeerd over drie soorten geologische formaties: de "lauzes" (witte kalkstenen), de "galets" (grote rolstenen zoals die van Châteauneuf-du-Pape) en de "cailloutis"(met zand vermengde steentjes).

Wat het assortiment aan wijnstokvariëteiten betreft, is het de wijnbouwers toegelaten om tot 9 verschillende variëteiten te combineren, voor het merendeel robuuste variëteiten: Grenache, Cinsault, Clairette, Picpoul, Calitor (nu zeldzaam), Bourboulenc, Mouvèdre, Syrah en Carignan.

De unieke stijl van de wijnen die door de producenten worden vervaardigd, is gericht op een overvloedige fruitigheid, een stevige structuur (wat zeldzaam is voor een roséwijn) en een grote finesse die de ronde en vaak volle smaak in de mond nog beter doet uitkomen. Het is een krachtige en voluptueuze wijn met een grote volheid.
De Cru Lirac, die minder bekend is dan de meeste van zijn buren maar deel uitmaakt van de zestien cru's van de Côtes du Rhône, is een pareltje dat liefhebbers van ontdekkingen bijzonder op prijs zullen stellen, want zijn mooie kracht van zuidelijke gulheid en zon gaat altijd gepaard met een subtiele frisheid.

Lirac and Tavel bathed in light, open to the Mistral

The Lirac AOC is 15 kilometres to the Northwest of Avignon, on the right bank of the Rhone, opposite that of Châteauneuf-du-Pape. Located at the heart of the Gard scrubland and some Roman vestiges, the vineyard, which currently covers 750 hectares, arrays its vines on terraces and slopes over four communes: Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres, and Saint-Geniès-de-Comolas.

Among the 16 communal AOC of the Rhone Valley (called crus), the Lirac Appellation is certainly one of the most discrete. The small size of the vineyard and its geographical location, in the peace and quiet and away from the motorways of the South, justifies this confidentiality.

Lirac owes part of its destiny to a certain Count Henri de Régis de Gatimel. In 1804, the latter's forefathers inherited the Château de Ségriès, still within the Appellation today. In 1925, the Count decided to reconstitute this vineyard, which was not doing so well at the time.

In the Thirties, he embarked upon another combat: obtaining an AOC which would take the name of the producing region's central village, in this case Lirac.

© Cédric Prat

The ultimate consecration occurred only after several years. The INAO experts conducted a land survey in relation to the soil types, the types of wine that were produced and then completed the delimitation of the Appellation area. This work culminated in the recognition of the Lirac AOC in 1947. It marked not only the advent of a new Appellation, but also and especially of the first Côtes du Rhône wine to be produced in all three colours: red, rosé and white.

© Cédric Prat

Soaked in sun (2,700 hours a year), the vineyard benefits from a Mediterranean climate which guarantees an annual average temperature of 14° and particularly little rainfall (less than 700mm a year). In these conditions, the protective role of the Mistral which blows about 180 days a year is certainly considerable. Driving out diseases on the one hand by its powerful blowing, it also plays a part by cleansing the grapes before the grape harvests. The dry, poor and arid earth produces a reduced quantity of a grape which proves however to be of great quality.

The diversity of these soil types allows a very varied pallet of grapes to blossom, both as red and as white. The decree has laid down their yield at 42hl per hectare, but it is more readily somewhere around 35hl per hectare. Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre and Cinsault, at the origin of the Lirac reds, have chosen to live on the Appellation's argillaceous plateaux, composed of large rolled pebbles where they ripen to perfection.
Grenache Noir, Syrah and Cinsault, which compose the Lirac rosés, for their part prefer the Appellation's lighter and sandy ground, from which they draw their freshness and their roundness.

The grape varieties at the origin of the Lirac whites are remarkable for their extreme diversity: the Grenache Blanc, Bourboulenc and Clairette with which the Ugni Blanc, the Picpoul, the Roussanne, the Marsanne or the Viognier are often mixed. They have above all invaded the scrubland soil types, from which they draw their smoothness and their aromatic complexity.

The particular cellars, 55 in number, and the 14 trading companies, vinify and market two thirds of the Appellation, the remainder being vinified by 5 cooperative cellars. The production of red wines, the great majority (83%), is completed by the rosés (12%) and the whites, dry only (5%).

More secretive than most of its neighbours, the Cru Lirac, which is one of the sixteen Côtes du Rhône wines, is a "nugget" that serendipity lovers will particularly appreciate because its lovely power, made from southern generosity and sun, is always accompanied by a delicate freshness.

TAVEL

In the image of its neighbour, Lirac, the Tavel vineyard, entirely located on the territory of the commune of the same name, has some important natural tools for the production of a fine wine: a ubiquitous sun, rocky soil, true sources of heat for the vine, and the Mistral, a powerful protective element.

Tavel has deliberately chosen to cultivate exclusively rosé wine, for reasons essentially to do with the soil's nature and history. In this choice, the weather is one of the most decisive players. From the Renaissance to the 19th century, Tavel faced a huge demand for a wine known as "claret", distinguished by its light pink colour. The choice was also technical since, the village's vine growers were soon to realize aware that the rosé vinification processes were perfectly suited to the soil.

It was in 1936, just after the creation of the INAO, that access to the Appellation Contrôlée status was obtained and it was thus to be the first AOC rosé wine of France.

The vineyard today extends over 960 hectares, grouped into three geological formation types: Slates (white limestone stones), Pebbles (large rolled stones) and Gravel (small stones mixed with sand).

The Tavel vineyard consists of nine types of vine and none of them may exceed 60% of the vineyard's vines. Each, by its character, brings a particular material and light to the Tavel: Grenache, Cinsault, Clairette, Picpoul, Calitor (not used today), Bourboulenc, Mourvèdre, Syrah and Carignan.

The unique style of the wines developed by the producers is articulated around a fruity exuberance, a robust structure (rare for a rosé wine) and a great smoothness which is emphasized by the roundness of an often full taste. This is a powerful and voluptuous wine, and one of great vinosity.

Lors de notre passage, les crus du millésime 2014 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux 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.

15,5/20 ★★★

Domaine Coudoulis

Robe rubis carmin concentré. Une friandise olfactive! Un bouquet aérien et gourmand sur les fleurs sucrées (violette, lilas), la guimauve et les fruits rouges mûrs (framboise, cerise amarena, grenade). Des notes lactiques complètent un ensemble flatteur et engageant. La bouche est à l'avenant. On croque le fruit dans cette cuvée conviviale et suave. Tout en rondeur et onctuosité, elle associe chair fruitée et finesse de texture. Longiligne, elle laisse en finale une délicieuse impression de volupté.

(2016 - 2018) **GR - SY**

1 www.domainecoudoulis.com
caveau-estel@orange.fr

15/20 ★★(★)

Cave de Tavel
"Les Hauts d'Acantalys"

Eclatante robe grenat pourpre! Bouquet éloquent et de caractère. Les fruits noirs (griotte, mûre, myrtille, cassis) sont accompagnés d'effluves épicées et d'une délicate minéralité naissante.
La bouche, franche et nette impose d'emblée sa typicité. Fruits noirs et épices s'y mêlent dans une gourmande harmonie. De jolis tanins de fruits et une belle acidité accompagnent la dégustation. Ils apportent vivacité, équilibre et un intéressant potentiel de garde.

(2016 - 2019) **GR - SY - MOU - CA**

2 *Cherche Distributeur(s)* www.cavedetavel.com
caveau@cavedetavel.com

14,5/20 ★★(★)

Vignerons de Roquemaure

Robe carminée intense et de belle éclat. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les notes épicées dominent au premier nez mais sont rapidement rejointes à l'aération par un fruité plus gourmand (confiture quatre-fruits rouges). De texture fine, la bouche juteuse à souhait livre un fruité chatoyant et des notes délicatement épicées qui s'immiscent çà et là. Les dégustateurs soulignent l'aspect convivial et digeste d'une cuvée qui trouve son équilibre dans une agréable acidité rafraîchissante et omniprésente.

(2016 - 2018) **SY: 5 - GR: 95**

19 www.vigneronsderoquemaure.com contact@vignerons-de-roquemaure.com

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 85)
= Beschikbaar in België (voir page 85)
= Available in Belgium (voir page 85)

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

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

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

SY: syrah - GR: grenache - CIN: Cinsault - MAR: marselan - CA: carignan - MOU: mourvèdre - CL: clairette
VIO: viognier - ROU: roussanne - BOU: bourboulenc - MA: marsanne - MU: muscadelle - PIC: picpoul

Domaine Amido
"Hommage"

17,5/20 ★★★

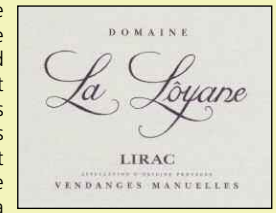
Robe noire, complètement opaque, au disque fermé de grande jeunesse. Plutôt discret au premier nez, puis s'ouvre puissamment, laissant place à d'exubérantes senteurs de fruits au sirop (myrtille, mûre confiturée, cerise) et de boîte à cigares. Enorme bouche, pleine, harmonieuse, dotée d'un splendide équilibre acidité/moelleux, livrant un fruité extrêmement mûr et gourmand (crème de griottes, myrtilles). Les notes torréfiées apparaissent dans une finale interminable. Un cru de haut rang, paré pour affronter les ans.

(2016 - 2020) **MOU: 50 - SY: 30 - Ca: 10 - GR: 10**

11 www.domaineamido.fr
domaineamido@cegetel.net

Domaine La Lôyane

16,5/20 ★★★ **8,50 €**



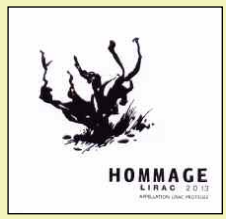
Superbe robe grenat pourpre au disque encore bleuté, de grand éclat. Profond et mêlant avec réussite les arômes d'épices, baies sauvages (airelles, sureau, mûre) et de léger fumé/toasté, ce bouquet complexe invite à la dégustation. La trame serrée et le volume en bouche révèlent un élevage ambitieux, respectueux du fruit, où les tanins encore fermes mais de grande élégance, enveloppent des saveurs fruitées expressives (cassis) et épicées en finale. Une agréable touche réglissée complète cet ensemble parfaitement vinifié.

(2016 - 2020) **SY- GR - CA - CIN**

10 *Ch. Dist.* www.domainedelaloyane.com
la-loyane-jean-pierre.dubois@orange.fr

Domaine Coudoulis
"Hommage"

16/20 ★★



Robe concentrée, rubis intense. Un bouquet profond et complexe sur les fruits rouges et noirs biens mûrs et de délicates notes épicées et minérales. L'ensemble est complété à l'aération par un boisé noble et fin. Cette cuvée parfaitement construite se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Charnue, dense et séveuse à la fois, elle livre un fruité (baies noires) chatoyant accompagné de notes épicées rafraîchissantes. Le milieu de bouche est soutenu par des tanins presque lissés et la finale, légèrement toastée souligne un boisé modéré bien dosé.

(2016 - 2019) **GR - SY**

1 www.domainecoudoulis.com
caveau-estel@orange.fr

Château d'Aquéria

15,5/20 ★★(★)

Très jolie robe rubis profond au disque fermé. Le bouquet est complexe et parfumé. Les fruits noirs au sirop et une délicate minéralité sont rapidement rejoints par des notes d'épices douces. L'ensemble gagne en velouté au fil de l'aération. Structurée et sincère, cette cuvée séduit par sa concentration et son fruité exemplaire. Des tanins partiellement lissés et une acidité bien dosée apportent à cette cuvée ambitieuse équilibre et potentiel de garde. Longue finale vigoureuse légèrement épicée.

(2017 - 2019) **GR - SY - MOU**

6 www.aqueria.com
contact@aqueria.com

© Cédric Prat

Château de Ségriès

15,5/20 ★★(★)

Jolie robe rouge cardinal, au disque jeune et ouvert. Particulièrement gourmand par ses senteurs de fruits mûrs voire confiturés (fraise, grenade, cerise, framboise), ce bouquet charmeur et voluptueux invite à la dégustation. Extrêmement suave et juteuse, cette bouche grasse et tout en douceur accorde la priorité à l'expression des saveurs fruités très mûres voire au sirop (griotte, myrtilles), qui trouvent leur équilibre dans une acidité bienvenue et une charpente presque lissée et très élégante. Belle réussite.

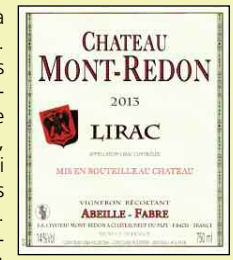
(2016 - 2018) **GR - SY - CIN - MOU**

13 **A**

www.chateaudesegries.fr
chateaudesegries@wanadoo.fr

Château Mont-Redon

15,5/20 ★★(★)



Rubis concentré, à naunces bleutées sur le disque. Assez sage à l'ouverture, puis gagne en caractère à l'aération, rejoignant un registre minéral appuyé (graphite, encre) et des notes épicées qui se mêlent aux senteurs fruitées (bigarreaux, mûre sauvage). Une bouche tranchante, séveuse, tout en pulpe, extrêmement savoureuse et imposant une jolie fraîcheur d'ensemble. Les saveurs de baies noires sauvages s'y expriment généreusement, rafraîchies par une belle acidité et enveloppées de tanins nobles. Un cru jeune et de belle évolution.

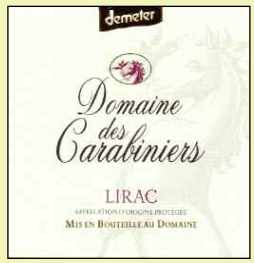
(2017 - 2020) **GR: 70 - SY: 20 - MOU: 10**

2

www.chateaumontredon.com
contact@chateaumontredon.com

Domaine des Carabiniers

15,5/20 ★★(★)



Robe limpide et éclatante, sur des reflets cerise. Un nez puissant, qui associe les senteurs épicées et fruitées (baies sauvages), rejointes par une touche finement grillée. Une bouche particulièrement digeste et aérienne, qui ne manque pas de densité, dont on apprécie la complémentarité des saveurs d'épices (thym, garrigue) et de baies noires acidulées (cassis, myrtille). Les dégustateurs apprécient le caractère fin et ciselé d'une finale agréablement persistante.

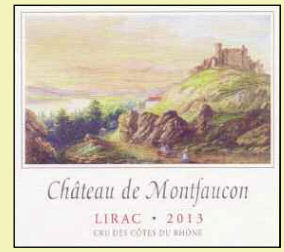
(2016 - 2019) **GR: 50 - MOU: 25 - SY: 25** **Bdy**

7 ***Ch. Dist.***

www.carabiniers-vin-biologique.fr
carabinier@wanadoo.fr

Château de Montfaucon

15,5/20 ★★(★)



Carminé profond, limpide et brillante. Epices et fruits noirs se livrent de concert dans ce bouquet à forte personnalité, qui mêle les notes fruitées aux senteurs de sous-bois et de truffe. Attaque nerveuse et tendue, très épicée (poivre, genièvre, ciste), suivie d'un milieu de bouche suave, rafraîchissant, laissant s'exprimer d'intenses saveurs de cassis et cerise noire. Un cru tonique et vif, qui peut encore patiner quelque peu sa matière tannique et fondre ses éléments.

(2016 - 2019) **SY: 30 - CIN: 10 - GR: 60**

5

www.chateaumontfaucon.com
contact@chateaumontfaucon.com

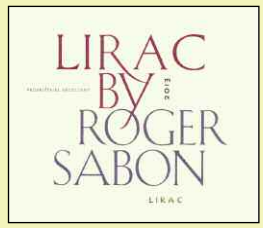
© Bruno Francillon

X **X** **Voir page - Zie pagina** 85

Roger Sabon

15/20

★★(★)



Belle robe rubis cerise éclatant. Le bouquet est élégant et gourmand. Emprunt de beaucoup de finesse, il offre un panier gourmand bien garni de fruits rouges et noirs (framboise, griotte, myrtille,...) qui s'expriment sans retenue dans un ensemble flatteur et engageant, presque crémeux à l'aération. Croquante de fruits, cette cuvée épanouie jouit d'un bel équilibre acidité/alcool. Grasse, presque enveloppée en milieu de bouche, elle est agrémentée de délicats tanins de fruits presque lissés et d'une finale longiligne. Un vin convivial et friand.

(2016 - 2018) **SY - GR - CIN**

3

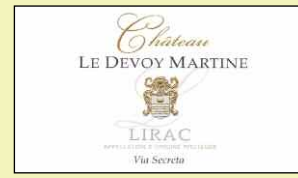
www.roger-sabon.com
contact@roger-sabon.com

Château Le Devoy Martine

15/20

★★(★)

"Via Secreta"



Robe cerise sombre, ne présentant plus de signe de jeunesse. D'insistantes et flatteuses senteurs de sirop de mûre et de cassis envahissent un bouquet exubérant qui invite à la dégustation. L'attaque se montre incisive et nerveuse, sur une belle acidité puis le milieu de bouche impose du gras et un moelleux insistant, dans le registre des fruits à l'eau-de-vie (kirsch, quetsche). L'ensemble présente une trame serrée et la finale, chaleureuse séduit par sa persistance et sa douceur opulente.

(2016 - 2018) **SY: 20 - MOU: 30 - GR: 30 - CIN: 20**

9

www.chateaudevoymartine.fr
ledevoymartine@sfr.fr

Les Vignerons de Roquemaure

15/20

★★

"Terra Ancestra"

Carminé profond, de belle brillance. Le premier nez révèle actuellement une présence boisée assez importante, laissant l'expression du fruit en retrait. Le registre torréfié domine l'ensemble. Une cuvée sérieuse et parfumée, encore quelque peu dominée par l'élevage, qui commence à livrer son potentiel fruité. On a ici privilégié la densité de matière et la structure à la finesse. Ce vin ambitieux et prometteur s'exprime sur le grillé et les épices. Il gagnera en fondu d'ici 1 à 2 ans.

(2017 - 2020) **GR: 1/3 - SY: 1/3 - MOU: 1/3**

12

www.vigneronsderoquemaure.com
contact@vignerons-de-roquemaure.com

Cave des Vins du Cru Lirac

14,5/20 **5,95€**

★★★

"Tradition"

Rubis éclatant, au disque ouvert. Un bouquet de grande maturité fruitée, qui évoque les senteurs de fruits au sirop (mûre, griotte) et se voit adouci par une note lactique insistante à l'aération. Voluptueux. Un cru gourmand et convivial dès l'attaque, relevé par une jolie acidité. Les tanins se montrent lissés et l'expression du fruit bien mûre (cerise, framboise). Les dégustateurs apprécient la souplesse et la finesse de texture d'une finale longiligne, tout en dentelle.

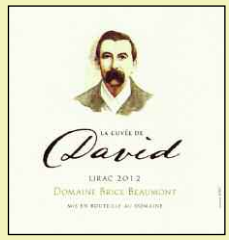
(2016 - 2018) **GR: 40 - CIN: 60**

Cherche Distributeur(s)

www.cavelirac.fr
contact@cavelirac.fr

© Cédric Prat

18/20 ★★★ Domaine Brice Beaumont "La Cuvée de David"

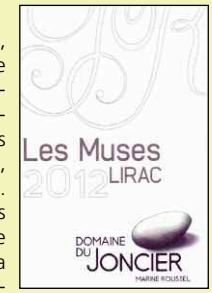


Robe d'encre presque noire. Les senteurs de cuir frais s'associent dans une grande harmonie aux arômes de légèrement fumés et de fruits rouges et noirs bien mûrs (bigarreaux, myrtilles). Attaque extrêmement dense et serrée, donnant le ton d'une cuvée de haute tenue, exubérante en saveurs de fruits noirs (myrtille, cassis, mûre sauvage) et d'épices. Corsée mais sans excès, la finale emporte les suffrages pour sa puissance distinguée et ses beaux amers témoignant d'un grand potentiel d'évolution.

(2017 - 2021) **SY - GR - MOU - CA**

17 C **www.domainebeaumont.com**
domainebeaumont@orange.fr

17,5/20 ★★★ Domaine du Joncier "Les Muses"

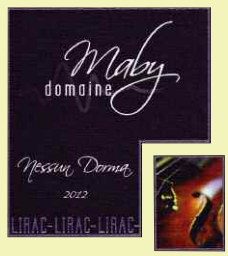


Superbe robe presque d'encre, grenat intense au disque encore bleuté. Un bouquet particulièrement engageant, de grande douceur, qui libère de charmeuses notes de crème de fruits noirs, épices douces et tabac blond. Quel bel équilibre acidité/gras dans cette cuvée à la fois tonique et enjôleuse par la douceur de sa texture. La matière fruitée, croquante (cerise, myrtille), se voit parée de tanins nobles et patiellement lissés. Un vin ambitieux, ponctué d'une finale interminable sur le cassis et la mûre sauvage.

(2016 - 2019) **MOU - SY - GR** Bio Bdy

18 D **www.domainedujoncier.com**
contact@domainedujoncier.com

17/20 ★★★ Domaine Maby "Nessun Dorma"



Robe rubis grenat profond à nuances bleutées sur un disque encore très jeune. Dès l'ouverture, d'élégantes senteurs de boisé noble (tabac blond, boîte à cigares) et de crème de fruits noirs (myrtille, cassis) envahissent un bouquet exubérant et enveloppé. Attaque franche et puissante, corsée, pour un vin robuste qui ne manque pas d'élégance et séduit par son grand équilibre acidité/moelleux/tanins. Riche en extrait sec, la finale exprime dans son ampleur de puissantes saveurs de fruits noirs mûrs. Superbe réussite!

(2016 - 2020) **GR: 60 - SY: 40**

8 **www.domainemaby.fr**
domaine-maby@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★ Château de Montfaucon "Baron Louis"

Rubis grenat profond, de bel éclat. Somptueux bouquet mêlant le registre des épices douces aux senteurs de baies rouges et noires sauvages (mûre, sureau, griotte, cassis). Très engageant par sa douceur d'expression. Relevé par une belle acidité tonifiante, ce cru serré et ambitieux se montre très séduisant par sa fraîcheur d'ensemble, la générosité de ses saveurs de baies acidulées (cassis, cerise du nord) et le caractère extrêmement digeste d'une finale interminable, pouvant encore se fondre quelque peu.

(2017 - 2020) **GR: 50 - SY: 15 - CIN: 15 - CA: 10 - MOU: 10**

5 **www.chateaumontfaucon.com**
contact@chateaumontfaucon.com

© Ch. Grilhé

X X Voir page - Zie pagina 85

Château d'Aquéria
"L'Héritage d'Aquéria"

16/20 ★★

Splendide robe d'encre, au disque fermé de grande jeunesse encore. Premier nez sur la réglisse et les fruits confits (fraise, cerise, mûre). Les notes de graphite et de boisé noble apparaissent à l'aération. Une bouche accomplie qui fait cohabiter dans un parfait équilibre la douceur d'une matière fruitée concentrée (cerise, myrtilles confiturées) et la structure de tanins nobles et partiellement lissés. La finale présente de l'étoffe et une persistance appréciable; elle témoigne d'un élevage parfaitement maîtrisé.

(2016 - 2019) **GR - MOU**

6 www.aqueria.com
contact@aqueria.com

Domaine de la Barotte
15,5/20 ★★★ **9,00 €**

Rubis profond au disque ouvert. Des épices très parfumées envahissent ce bouquet doucereux, qui se complète à l'aération de notes cacaotées, lactiques et de cerise confite. La bouche confirme le caractère presque crémeux du bouquet. Sphérique et de texture très grasse, elle livre un fruité extrêmement mûr et généreux (myrtilles au sirop, griotte), associé à une touche lactique bien présente. Un vin en dentelles, offrant beaucoup de plénitude en finale, tout en restant digeste et épuré.

(2016 - 2018) **GR - CA - MOU**

E *Ch. Dist.* www.domaindelabarotte.fr
domaindelabarotte@gmail.com Bio

Château La Genestière
"Cuvée Raphaël"

15,5/20 ★★★

Carminé brillant au disque ouvert. Les arômes liés à l'élevage sont présents dès l'ouverture (eucalyptus, cèdre), associées aux notes d'épices douces et de coulis de cassis. Un vin dense, à la personnalité affirmée, qui offre une bouche serrée et grillée, dont l'expression de fruit n'est pas absente (cassis, mûre sauvage). La finale, ample et très persistante, présente à la fois un grain serré et du gras. Elle s'exprime sur la réglisse et le fruit confit (griotte).

(2016 - 2019) **GR - CIN - MOU**

B *Ch. Dist.* 04/66.50.07.03
contact@domaine-genestiere.com

Domaine Brice Beaumont
"Cuvée Saint-Pierre Aux Liens"

15,5/20 ★★★

Très belle robe rubis grenat profond, de belle jeunesse encore. Le bouquet, expressif et distingué, mêle les senteurs de boisé noble, tarte aux cerises et épices douces (cannelle). Une bouche qui associe caractère et enveloppement. Relevée par une acidité bienvenue, elle témoigne de la maturité du fruit (baies rouges et noires confiturées) et se voit parée de tanins encore présents mais élégants. La finale, tendue et tonique, est relevée par une belle fraîcheur. Un vin franc et bien construit.

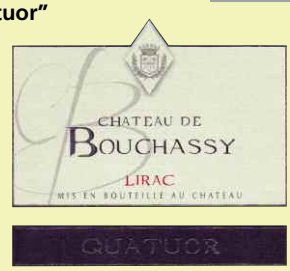
(2016 - 2018) **GR - SY - CIN - MOU - CA**

17 C www.domainebeaumont.com
domainebeaumont@orange.fr

© Cédric Prat

Château de Bouchassy
15,5/20 ★★★ — **10,00 €**

"Quatuor"



Rubis profond de grande concentration. Les notes d'encre et de graphite s'associent au registre du moka et des épices douces. Touche de bourgeon de cassis à l'aération. Un vin digeste et très tonique, qui offre une bouche élancée, expressive par ses saveurs de baies noires acidulées (sureau, cassis). L'ensemble est complété en finale par les épices et soutenu par une jolie acidité équilibrante.
Un cru rafraîchissant et distingué.

(2016 - 2018) **GR: 50 SY: 20 - MOU: 20 - CIN: 10**

Cherche Distributeur(s)
www.chateaubouchassy.com
gerard.degoul@wanadoo.fr

Domaine Pélaquié
15,5/20 ★★(★)

"Cuvée Luc Pélaquié"

Robe grenat pourpre au disque encore violacé. Le premier nez est dominé par les senteurs liées à l'élevage (chêne, fumé/grillé).
L'aération rejoint progressivement le registre de la cerise au marasquin et de la crème pâtissière. Une cru ambitieux par son élevage, qui offre en bouche de puissantes saveurs vanillées et légèrement fumées, plaçant actuellement le fruit encore quelque peu en retrait. Un vin ambitieux, au grain serré, qui va parfaire son équilibre et fondre ses tanins dans la matière d'ici 1 an.

(2016 - 2018) **GR - MOU - SY**

4
www.domaine-pelaquie.com
contact@domaine-pelaquie.com

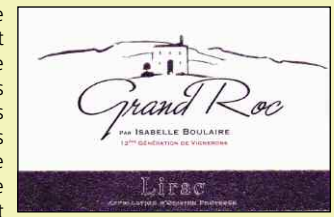
Le Clos des Sources
15/20 ★★(★) — **9,50 €**

Jolie robe rubis carminé. Particulièrement charmeur par l'association de ses senteurs de fruits au sirop (crème de mûre, griotte), de cuir frais et tabac blond. Attaque dense et ferme, s'appuyant sur une acidité très présente et des épices expressives (poivre, baie de genévrier). Les tanins sont encore jeunes et la structure d'ensemble solide, devant encore se fondre quelque peu. Un vin corsé et ambitieux. Longue finale sur les baies noires acidulées et la réglisse.

(2017 - 2019) **GR - SY - MOU**

Cherche Distrib.
www.domaineleclosdessources.com
closdessources@dvtec-vinicole.com

Mas Isabelle - "Grand Roc"
14,5/20 ★★



Jolie robe rubis éclatant et profond, de belle jeunesse. Les arômes de fruits cuits voire macérés (cerise, prune) se livrent d'emblée dans ce bouquet mature, complété par les épices douces à l'aération.
Un vin sudiste, riche et opulent, qui livre une bouche massive et de grande maturité, presque capiteuse, sur d'intenses saveurs de fruits confiturés (cerise, mûre). L'ensemble présente une texture grasse et une agréable sucrosité en finale.

(2016 - 2017) **GR: 70 - SY: 25 - CA: 5**

Cherche Distributeur(s)
www.mas-isabelle.com
contact@mas-isabelle.com

© Cédric Prat

16/20 ★★★ Domaine de la Barotte 10,00 €

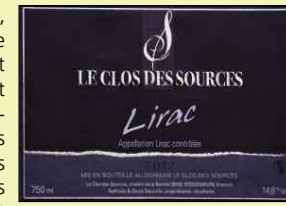
"Vieilles Vignes" 2011

Robe concentrée au disque en début d'évolution. Bouquet ouvert et de caractère. Les notes de fruits noirs (sureaux, myrtille, cassis), les épices (garrigue, baie de genévrier) et la minéralité (encre, cendre) s'y livrent de concert. L'aération apporte davantage de douceur. On apprécie d'emblée la structure et la vinosité de cette cuvée à l'aube de sa maturité. Ambitieuse, elle voit sa matière fruitée riche et gourmande, qu'un boisé fin et parfaitement dosé a su magnifier. La longue finale, séveuse et délicatement épicée gage de son beau potentiel d'évolution.

(2016 - 2019) **SY - GR**

E *Cherche Distrib.* **www.domaindelabarotte.fr** domainedelabarotte@gmail.com Bio

15/20 ★★(★) Le Clos des Sources 2011



Une robe carminée, assez concentrée et de belle jeunesse. Bouquet parfumé, profond et complexe. Accompagnant les fruits rouges mûrs (griotte, fraise des bois, prune,...), les épices douces, le biscuit (spéculoos) et le cuir frais sont évoqués par les dégustateurs. Pleine et riche, épanouie et gourmande de fruits confiturés, cette cuvée concentrée conserve une belle finesse de toucher. La finale, longue et vigoureuse, est relevée par une belle acidité équilibrante et de beaux amers. Les épices s'y dévoilent plus volontiers.

(2016 - 2018) **GR: 50 - SY: 25 - MOU: 25**

Cherche Distrib. **www.domaineleclosdessources.com** closdessources@dvtec-vinicole.com

15/20 ★★(★) Mas Isabelle "Grand Roc" 2010

Robe cerise profonde au disque encore fermé. Assez expressif, le bouquet chaleureux s'ouvre progressivement sur des effluves de fruits noirs bien mûrs. Le caractère s'affirme encore en offrant ensuite des effluves plus minérales et épicées. Quel velouté pour cette gourmandise qui allie concentration et finesse de trame! Les fruits rouges et noirs confiturés sont particulièrement gourmands, les tanins lissés et la finale, qui laisse une délicieuse impression de sucrosité, est longue et suave.

(2016 - 2017) **GR: 65 - SY: 30 - CA: 5**

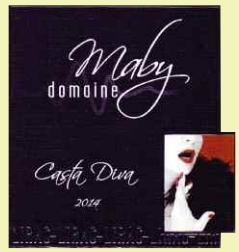
Cherche Distributeur(s) **www.mas-isabelle.com** contact@mas-isabelle.com

© Cédric Prat

Domaine Maby

16,5/20 ★★(★)

"Casta Diva"



Splendide robe bouton d'or de grand éclat. Engageant! Puissant bouquet charmeur, qui associe les notes de fleurs blanches sucrées, abricot au sirop et pâte de coing. Complexité et élégance! D'une grande vinosité, cette cuvée opulente mais sans excès est un digne représentant de son appellation. Riche et parfumée, particulièrement concentrée, elle offre d'insistantes saveurs vanillées et de fruits très mûrs (poire, mirabelle) et une finale sur la noisette grillée, de très grande persistance.

(2014 - 2018) **VIO: 75 - GR Bl: 15 - CL: 10**

8

www.domainemaby.fr
domaine-maby@wanadoo.fr

Château d'Aquéria

16/20 ★★(★)

Jolie robe jaune doré soutenu, limpide et brillante. Le premier nez exhale de puissantes notes florales parfumées (lilas blanc, chèvrefeuille) et de confiserie (bonbon aux poires). Savoureuse et très franche, cette bouche ample et riche présente une belle maturité de fruit (poire, pomme), qui trouve son équilibre dans une jolie acidité qui apporte la touche de fraîcheur nécessaire en milieu de bouche. La finale, charnue et persistante, confirme l'impression de plénitude de l'ensemble.

GR bl - BOU - ROU - VIO - CL

6

www.aqueria.com
contact@aqueria.com

Domaine Pélaquié

15,5/20 ★★

"Cuvée Luc Pélaquié"

Robe jaune pâle à doré, limpide et brillante. Le premier nez, mûr et aérien à la fois, donne le ton d'un vin qui s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits blancs). Charmeuse et suave, cette cuvée ample et riche livre une bouche grasse et opulente, qui trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Les saveurs de poire et pomme légèrement caramélisées s'y expriment de concert. La finale, longiligne, séduit par son caractère digeste et riche à la fois.

GR Bl - CL - ROU - MU

4

www.domaine-pelaquie.com
contact@domaine-pelaquie.com

Château Mont-Redon

15,5/20 ★★

Jolie robe jaune doré léger, éclatante. L'élevage impose ses arômes de fruits secs grillés (noisette, amande), vanille et tarte aux poires au sirop caramélisées. La bouche est à l'avenant. On y apprécie l'amplitude et l'opulence d'un ensemble riche et harmonieux, qui mêle les saveurs de noisettes caramélisées et de tarte tatin. La finale confirme l'impression de plénitude et de gras de l'ensemble. Les dégustateurs apprécient sa grande persistance et son registre beurré.

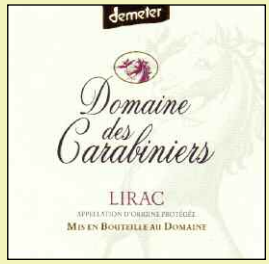
GR Bl: 25 - Cl: 45 - ROU: 20 - VIO: 10

2

www.chateaumontredon.com
contact@chateaumontredon.com

15,5/20 Domaine des Carabiniers

★★ Robe dorée soutenue et brillante. Premier nez sur le géranium et le pétale de rose. L'aération apporte des senteurs plus mûres de fruits blancs et de pâtisserie (brioche). La bouche est agréablement mise sous tension par le support d'acidité bien présent de cette cuvée qui exprime d'intenses notes d'agrumes et de fruits blancs frais. L'ensemble présente un caractère digeste et aérien, longiligne en finale. Bel équilibre acidité/gras pour un cru assez incisif et très séduisant.



GR bl: 50 - ROU: 25 - VIO: 25 Bdy

7 *Ch. Dist.* **www.carabiniers-vin-biologique.fr**
carabinier@wanadoo.fr

15/20 Cave des vins du Cru Lirac 6,50 €

★★(★)

"Tradition"

Très jolie robe jaune verdâtre de grand éclat. Premier nez de belle fraîcheur, minéral et herbacé, évoluant à l'aération vers les agrumes (pamplemousse). Tout en équilibre et suavité, ce cru vif et tonique à l'attaque livre un beau gras en milieu de bouche. Les saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés s'y expriment généreusement et la fraîcheur reprend la main en finale, par une délicate acidité bienvenue. Une cuvée bien construite.

GR bl - CL - BOU

Cherche Distributeur(s) **www.cavelirac.fr**
contact@cavelirac.fr

14,5/20 Domaine Val des Ronces 9,00 €

★★ Robe jaune de Naples éclatant. La minéralité s'exprime dès l'ouverture, rejointe par les senteurs de fruits secs (amande). Une bouche qui confirme l'impression du nez, franche et rafraîchissante par son acidité bien présente. On y retrouve la minéralité et une expression de fruits secs (noisettes, amande amère) dans un ensemble aérien, digeste et ponctué d'une finale agréablement persistante sur quelques notes herbacées.

GR Bl. - CL

Cherche Distributeur(s) **04/66.82.85.92 - 06/75.89.29.17**
domainevaldesronces@orange.fr

© Cédric Prat

X X Voir page - Zie pagina 85

Lirac Rosé 2014

Château Mont-Redon

16/20 ★★(★)

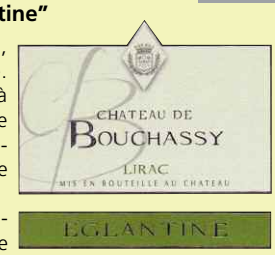
Robe rose pâle, de bel éclat. Beaucoup de douceur et d'élégance dans ce bouquet parfumé, qui associe dans sa complexité les senteurs de fruits secs, vanille et anis.
De la plénitude, du gras, une concentration de matière appréciable et surtout, en milieu de bouche, une présence fruitée confiturée charmeuse (fraise, framboises). L'ensemble est rafraîchi par une acidité bienvenue et la finale, légèrement saline, séduit par sa longueur. Un vin complet, doté d'une belle structure.

SY: 40 - GR: 60

2 **www.chateaumontredon.com**
contact@chateaumontredon.com

Château de Bouchassy "Eglantine"

15/20 ★★(★) **8,00 €**



Jolie robe rose soutenu, limpide et éclatante. Quelque peu réservé à l'ouverture, puis exprime de subtiles effluves florales (pivoine, rose) et de fruits frais.
La bouche, sapide et savoureuse, livre une texture assez serrée, très élégante, avec une légère pointe de tanins. Les dégustateurs apprécient sa plénitude, les saveurs d'amande amère et de fruits rouges et la densité d'une finale structurée, offrant une persistance distinguée, dans un style plutôt rectiligne. Belle réussite!

GR: 65 - SY: 25 - CIN: 10

Cherche Distributeur(s) **www.chateaubouchassy.com**
gerard.degoul@wanadoo.fr

Côtes du Rhône Rouge 2014

Roger Sabon

15/20 ★★(★)

Jolie robe rubis grenat éclatant. Profond et doucereux à la fois, le bouquet élégant et intense livre un fruité (rouges confiturés) bien présent ainsi que de délicates notes épicées. Un ensemble pommadé à l'aération par des effluves lactiques presque crémeuses. La bouche nous livre sans détour un fruité exubérant et gourmand. Juteuse et précise, elle offre un beau gras qui se voit rapidement assortis d'une belle acidité équilibrante. Une cuvée élégante à la finale suave et de longueur appréciable.

(2015 - 2018) **SY - GR - CIN**

3 **www.roger-sabon.com** contact@roger-sabon.com

© Ch. Grilhé

X X Voir page - Zie pagina 85

16/20 ★★(★)

Laudun Chusclan Vignerons
Laudun - "Les Dolia"

Belle robe carminée intense et profonde. Un caractère bien affirmé se livre d'emblée dans un bouquet marqué par la minéralité (encre, sous-bois, terre) et les épices. L'aération fait davantage la part belle aux effluves de fruits noirs (griotte, mûre sauvage, cassis). Franche, presque corsée, cette cuvée charpentée séduit par sa tonicité et sa vigueur. Les fruits noirs biens présents, les épices (reglisse) et la charpente tanique contribuent à réveler son caractère ambitieux et son potentiel de garde.

(2016 - 2019) **SY: 50 - GR: 50**

www.laudunchusclanvignerons.com
contact@lc-v.com

15,5/20 ★★

Laudun Chusclan Vignerons
Chusclan - "Les Genets"

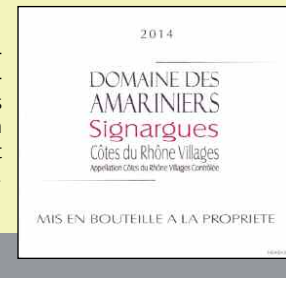
Robe concentrée, rubis carmin. Une friandise olfactive! Parfumé et engageant, le bouquet flatteur associe les notes florales à un panier de fruits rouges bien garni. L'aération dévoile des notes subtilement crémeuses. Charnue et vigoureuse, la bouche impose davantage de caractère. Le fruité (fruits rouges et noirs) est chatoyant et les tanins, élégants et partiellement fondus, apportent de la structure et de beaux amers en finale. Une cuvée pleine de promesses qui gagnera encore en équilibre.

(2016 - 2018) **SY - GR - MOU - CAR**

www.laudunchusclanvignerons.com
contact@lc-v.com

15/20 ★★(★)

Domaine des Amariniers — Signargues



Une robe rubis éclatant de concentration moyenne. Le bouquet est parfumé et engageant sur des notes florales (lilas, violette) et les fruits rouges cuits (confiture quatre fruits). L'aération dévoile davantage le caractère avec des touches épicées et une délicate minéralité naissante. Franche et droite, cette cuvée livre une expression fruitée généreuse et des tanins lissés! L'ensemble affirme sa personnalité en dévoilant ensuite des saveurs plus épicées et une finale acidulée, gage de fraîcheur et équilibre.

(2015 - 2016) **GR - SY - MOU - CAR**

2 *Cherche Distrib.* **www.cavedetavel.com** caveau@cavedetavel.com

Restaurant • Brasserie
Kzeg a Moda

Recommandé par V.T.A.

'K a moda 'Kzeg a moda

Rue de l'Etoile 2
Sterstraat, 2
1620 Drogenbos
Tel: 02 377 65 86
Fax: 02 377 66 16
info@kzegamoda.be
www.kzegamoda.be

15,5/20 ★★ Vignerons Laudun Chusclan 9,50€

"Excellence"

Très jolie robe doré intense. Le bouquet est profond, parfumé et complexe. Marqué par l'élevage, il livre des senteurs de viennoiserie de fruits secs et de croûte de pain. Ampleur et richesse pour une cuvée ambitieuse et très aromatiques! Les fruits blancs biens mûrs s'y révèlent davantage (pomme, poire, reine-claude) assortis de saveurs de pâtisserie (mille-feuille aux poire, cake, frangipane) et de fruits secs (amande, noisette). L'ensemble est ponctué d'une très longue finale grasse et suave.

GR bl - VIO - ROU - CL

www.laudunchusclanvignerons.com
contact@lc-v.com

15/20 ★★ Domaine Pélaquié

Laudun

Robe jaune de Naples éclatant. Le bouquet est franc et frais. Les notes d'agrumes et de fruits blancs (pamplemousse, granny smith) sont assorties de délicates effluves de confiserie (bonbons acidulés). On apprécie la finesse de texture et la précision d'une cuvée bien équilibrée et rafraîchissante. Le fruité est bien gourmand. Une finale ciselée et de persistance appréciable ponctue ce joli vin de gastronomie emprunt d'une belle pureté.

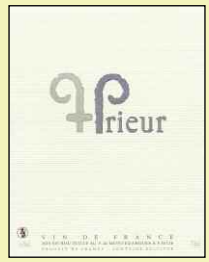
GR bl - CL - ROU - VIO - MAR - BOU

4
www.domaine-pelaquie.com
contact@domaine-pelaquie.com

AUTRES VINS

16/20 ★★(★) Prieuré de Montézargues

"Prieur" - Vin de France 2012



Robe rubis profond de belle jeunesse encore. Puissamment minéral par ses notes de graphite, encre et bois brûlé. Les épices (poivre noir, genièvre) complètent ce bouquet à forte personnalité à l'aération. Une bouche très enveloppée et crémeuse, presque lactique, offrant une texture en douceur et de généreuses saveurs fruitées bien présentes (crème de fruits noirs) et d'épices. Enormément de volupté dans une finale suave et persistante, qui rejoint un registre minéral assagi. Un cru ambitieux.

(2016 - 2018) **SY: 100** Bio

15
www.prieuredemontezargues.fr
guillaumedugas@prieuredemontezargues.fr

15,5/20 ★★ Château de Montfaucon

Côtes du Rhône blanc 2014

Eclatante robe jaune pâle à reflets or. Les notes florales et de fruits blancs (poire, pêche) s'associent dans ce bouquet élégant et de grande finesse. Un ensemble aérien et engageant. Précise et franche, la bouche séduit d'emblée par son fruité croquant mais surtout par une belle fraîcheur que les dégustateurs soulignent unanimenent. L'équilibre gras/acidité est ainsi au rendez-vous d'une cuvée très plaisante, ponctuée d'une longue finale légèrement réglissée.

GR bl: 20 - Mars: 40 - Vio: 20 - Cl: 10 - Picp: 10

5
www.chateaumontfaucon.com
contact@chateaumontfaucon.com

© Ch. Grilhé

Château de Ségriès

16,5/20

★★(★)

Robe cerise clair tirant sur un léger reflet orangé. Engageant, sur des notes de grenade, petits fruits rouges mûrs et d'épices douces. Un bouquet enveloppé de grande finesse. Ambition et franchise sont au rendez-vous de ce cru sérieux et structuré, s'appuyant sur une belle trame et offrant un grain serré. Les saveurs épicées, de fruits rouges et légèrement grillées se complètent dans un parfait équilibre d'ensemble. Un vin de haute tenue, très bien construit, épuré et de concentration vineuse appréciable.

GR - CIN - SY - CL

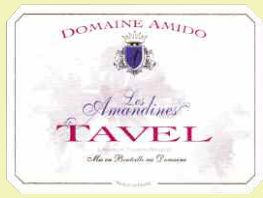
13 A

www.chateaudesegries.fr
chateaudesegries@wanadoo.fr

Domaine Amido
"Les Amandines"

16/20

★★(★)



Une splendide robe cerise intense, brillante et très concentrée. Extrêmement engageant par ses puissantes senteurs de cerise confiturée, épices douces, pâtisserie (tarte aux fruits rouges) et grenade. Pleine et harmonieuse, dotée d'un toucher très gras, cette cuvée ample et riche confirme sa grande maturité. Les saveurs de fruits rouges confiturées et de pâte d'amande s'y expriment sans retenue, équilibrées par une jolie acidité, délicate mais omniprésente. Un cru complet, paré pour la gastronomie.

(2014 - 2018) **GR: 50 - CIN: 40 - SY: 10**

11

www.domaineamido.fr
domaineamido@cegetel.net

L'AUBERGE DE TAVEL ★★★
Logis FRANCE
Logis GARD
Hôtel & Restaurant en Provence

Au cœur de Tavel Ancienne école située au cœur du Village de Tavel célèbre pour son vin rosé, l'Auberge de Tavel, petit hôtel de charme en pierres et poutres apparentes, vous accueille tout au long de l'année.

77, Route Romaine • 30126 Tavel • Tél: 04/66.50.03.41
info@auberge-de-tavel.com • www.auberge-de-tavel.com

Domaine Moulin-La-Viguerie
"Les Falaises de Braise"

16/20 ★★(★)

Robe cerise clair à nuances légèrement saumonées. Une friandise olfactive, très doucereuse, qui mêle les senteurs vanillées et de fruits rouges confiturés (fraise cuite, griotte). Dans un style élancé et structuré, cette bouche suave jouit d'un parfait équilibre acidité/gras. Les dégustateurs sont sous le charme de l'exubérance et de la maturité de son expression fruitée (fraise confiturée, cerise) et s'accordent pour qualifier la finale de structurée, persistante, opulente mais digeste. Très beau vin.

GR bl et noir: 50 - BOU: 20 - MOU: 20 - CL/CA/CIN: 10

14
06/83.51.40.54
gael.petit2@wanadoo.fr

Domaine Pélaquié

15,5/20 ★★(★)

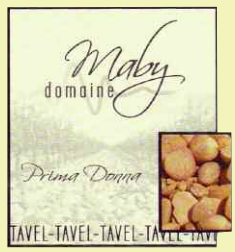
Robe framboisine de belle brillance. Premier nez minéral et subtilement herbacé puis l'ensemble s'adoucit et exprime de généreuses senteurs de fruits cuits voire macérés (cerise, prune). Ample, riche et de grande vinosité, cette bouche généreuse s'affirme par son exubérance fruitée, sa densité de grain, son support d'acidité garant d'équilibre et la complexité de ses saveurs qui associent fruits rouges mûrs et épices. Très longue finale poivrée et grillée, chaleureuse et puissante, sur une grande vinosité.

GR - CIN

4
www.domaine-pelaquie.com
contact@domaine-pelaquie.com

Domaine Maby
"Prima Donna"

15,5/20 ★★



Belle présentation pour cette robe saumonée intense, limpide et éclatante. Une friandise olfactive, illustrée dès l'ouverture par d'insistants arômes de framboise confiturée, grenade et violette. Un bouquet qui invite à la dégustation. Une cuvée de grande ampleur, livrant dès l'attaque de puissantes saveurs de fruits cuits (fraise, prune, cerise). Le milieu de bouche, opulent et gras, confirme l'impression de vinosité et la finale, de longueur appréciable, privilégie la volupté au caractère aérien. Un cru construit pour la gastronomie.

GR - CIN

8
www.domainemaby.fr
domaine-maby@wanadoo.fr

Château La Genestière
"Cuvée Raphaël"

15,5/20 ★★

Robe intense, limpide, à reflets rubis cerise soutenus. Extrêmement charmeur et engageant par ses insistantes notes de fruits rouges confiturés (framboise, cerise), mêlées à une touche lactique. Opulente et riche, la bouche séduit par son ampleur et la maturité de son expression fruitée (fruits rouges cuits voire macérés). Une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire et la finale, savoureuse et persistante, s'exprime sur les épices et une pointe légèrement fumée et grillée. Un cru riche et dense à la fois.

GR - CIN - CL

B *Cherche Distrib.*
04/66.50.07.03
contact@domaine-genestiere.com

© Cédric Prat

Recommandé par V.T.A.

Villa Cassandra

Votre séjour “Bien être” dans une maison d’hôtes de charme

•

Espace détente - Spa - Piscine - Œnotourisme - Initiation à la dégustation

492, Ancien Chemin de Lirac - 30126 Tavel - Tél: 04.66.50.17.55
www.villacassandra-tavel.com - villacassandra.tavel@gmail.com

Prieuré de Montézargues

15,5/20

★★ Rose légèrement saumoné, de bel éclat.
Rafraîchissant et présentant une belle personnalité par ses arômes de minéralité, herbe fraîche et petites baies rouges acidulées. Epurée et particulièrement digeste, cette cuvée franche et longiligne met en relief les saveurs à la fois minérales et fruitées, tout en offrant d'expressives saveurs de fruits secs (amande, noix de cajou). La finale, rectiligne, séduit par son caractère ciselé. Un vin plus délicat qu'opulent.

GR: 55 - CIN: 30 - CL 15 Bio

15 **www.prieuredemontezargues.fr**
guillaumedugas@prieuredemontezargues.fr

Les Vignerons de Tavel "Les Lauzeraies"

15/20

★★(★)

Robe rosé intense à reflets rubis clair, de bel éclat. Dès le premier nez, de généreuses senteurs de grenade, gelée de framboises et cuberdon dominent un ensemble parfumé et très doux. Dès l'attaque, le style enveloppé et doucereux du bouquet se confirme. La texture se montre grasse et onctueuse. On apprécie la vinosité du milieu de bouche et la finale qui présente de beaux amers et une texture charnue et sapide. Un vin complet et chaleureux.

2 **www.cavedetavel.com**
caveau@cavedetavel.com

Domaine de Tourtouil

14,5/20

★★ Rose saumoné éclatant et limpide. Un bouquet délicat à l'ouverture, associant petits fruits secs et notes florales, relayées au fil de l'aération par une touche minérale. L'attaque se montre serrée et sans concession. On y retrouve un style tendu, presque nerveux et des saveurs d'amande amère. Le milieu de bouche confirme l'impression, offrant une texture serrée et un style influencé par la minéralité. On relève une fine amertume rafraîchissante dans une finale longiligne sans aucune sucrosité.

GR: 60 - CIN: 20 - CA: 10 - MOU/PIC/SY: 10

16 B **04/66.50.05.68** domainedetourtouil@orange.fr

© Cédric Prat

Cavistes - Wijnhandelaren - Wine merchants

1 CORA

2 Cinocco

3 VPS Belgique à Bruxelles

4 HV vins à Bruxelles
Mostaad à Solve sur Sambre
Clos du Culot à Wavre
Le Moulin à Vins à Verviers
Privinliège à Liège

5 Terre & Vins à Lasne
Wijnen Michel à Dilbeek

6 Magnus à Anvers
La Maison des Vins Fins à Mons
P. De Clerck à Courtrai
TG Vins à Flémalle

7 Grande Distillerie à Charleroi

8 Babelvin à Gouvy
Godaert & Van Beneden à BXL
Ivresse de Noé à Seraing
Vindemia à Meise
Toby vins à Vivegnis
Vinilux à Oudenaerde
Viniregi à Bruxelles
Werco à Ostende
Brunin Guillier à Gaurin Ram.

9 Allied Vintners à Zwijndrecht

10 La Gourmandise à Rochefort

11 La Cave des Sommeliers à Habay

12 La Cave à Vins à Vise
De Wijnrank à Gierle

13 R&R Vandenhove à Heusden

14 Tricot à Jumet

15 Terroirs NV à Anvers

16 Les Champ Folliots à Batisse
Districo à Gullegem
Marick à La Hulpe
Horeca Totaal à Brugge

17 Pegasus à Dilbeek

18 Le Madec à Bruxelles
Vinikus à Merchtem

19 Couleur Vin à Yves-Gomezee
Daune-Habaru à Ste Marie
La Cave à Vins à Vise
De Wijnrank à Gierle

Salons

A Salon de Saint-Gilles
Salon de Marche en Famenne
Salon de Bertrix

B Salon de Lille (FR)

C Salon de Vaux sur Sûre

D Salon de des Vignerons de Liège

E Salon de Halluin
Salon de Givonne

© Cédric Prat

La texture veloutée du Lirac rouge en fait le compagnon idéal des petits gibiers (lièvre, lapereau, pigeon...), du magret de canard, des terrines mais également d'une dinde aux marrons ou d'un poulet fermier rôti. Il laissera un excellent souvenir avec une noix de veau rôtie, un rosbif ou des côtes d'agneau grillées. Il pourra également relever un méchoui ou une moussaka d'agneau. Ce vin fort et vigoureux fait enfin bon ménage avec les fromages bourguignons affinés tels que l'époisses, le cîteaux ou l'amour-de-nuits.

Le Lirac rosé, friand et corsé trouvera un écho des plus satisfaisants avec des plats à base de farce ou des produits relevés: une tapenade, un thon cuisiné aux olives, des tomates farcies, des légumes à la crème, du cantal, ou même une macédoine de fruits frais.

Le Tavel est un vin puissant et riche. Sa corpulence lui permet d'affronter des cuisines épicées et poivrées. Avec son bouquet évoquant le fruit mûr et les agrumes, il relève le défi d'une pizza assaisonnée d'huile pimentée, de légumes à l'orientale d'aubergines farcies, de poissons en sauce dont la rouille rehausse les saveurs ou d'une bouillabaise. Avec des vins vieillis on se dirigera vers la bisque de homard ou la sole cuisinée avec une sauce homardine. Les fromages de chèvre frais à l'huile d'olive formeront également avec le tavel un ensemble de saveurs très agréable.

De fluwelen textuur van de rode Lirac maakt hem tot de ideale disgenoot van klein wildbraad (haas, jong konijn, duif...), eendenfilet, terrines, maar eveneens van een kalkoen met kastanjes of een gebraden scharrelkip. Hij zal een uitstekende herinnering nalaten bij gebraden kalfsnoot, rosbief of geroosterde lamskoteletjes. Hij kan eveneens een aan het spit gebraden schaap of een moussaka van lam beter doen uitkomen. Ten slotte gaat deze sterke en krachtige wijn goed samen met fijne Bourgondische kazen zoals de Epoisses, Citeaux en Amour de Nuits.

De lekkere en pittige rosé Lirac zal goed aanslaan bij gerechten op basis van een farce of sterk gekruide producten: een tapenade, tonijn met olijven, gevulde tomaten, groenten in roomsaus, cantal of zelfs bij een verse vruchtensalade.

De Tavel is een stevige en rijke wijn. Met zijn corpulente structuur kan hij gekruide en gepeperde gerechten aan. Met zijn boeket van rijp fruit en citrusvruchten neemt hij de uitdaging aan van een pizza met rode peperolie, aubergines gevuld met groenten op Oosterse wijze, vis in een knoflooksaus met Spaanse pepers of een vissoep. Bij oudere wijnen geeft men de voorkeur aan een soep van zeekreeft of tong met een kreeftensaus.

Red Lirac's velvety texture makes it the ideal companion not only of small game (hare, young rabbit, pigeon…), duck's breast and terrines, but also of turkey with chestnuts or roast free-range chicken. It won't fail to leave an excellent memory with a cushion of veal, some roast beef or some grilled lamb chops. It is also capable of printing the accents of some skewered mutton or a lamb moussaka. Lastly, this strong and powerful wine goes wonderfully well with some refined varieties of Burgundy cheese, such as Epoisses, Citeaux and Amour de Nuits.

Rosé Lirac, a highly-flavoured, spicy wine, will form a perfect marriage with dishes containing stuffing or highly-spiced products: a tapenade, tuna with olives, stuffed tomatoes, creamed vegetables, some Cantal or even some fresh fruit salad.

Tavel is a copious and rich wine. Of corpulent structure, it is capable of rebutting spicy and peppery dishes. With its ripe fruit and citrus fruit nose, it is capable of accepting the challenge of a pizza with red pepper oil, of aubergines stuffed with Eastern vegetables, of fish in garlic sauce with Spanish peppers or of a fish soup.
The mature wines will be preferable for accompanying a lobster bisque or sole with a bisque-type sauce.

Champagne, d'un Bar à l'autre...

© CIVC / Rohrscheid

S'il est une région et surtout une appellation mondialement connue c'est bien le champagne. Sa notoriété n'est plus à faire mais plutôt à protéger tant le nom de "Champagne" est usurpé aux 4 coins de la planète.

Les chiffres d'affaire et de production d'une région à la croissance constante peuvent parfois donner le tournis. En septembre 2015, les expéditions de vins de Champagne ont progressé de 11,6% par rapport à septembre 2014. Avec 4,5 milliards d'euros de chiffre d'affaire en 2014, c'est quelque 160.000.000 de cols qui furent vendus en France et 145.000.000 diffusés à l'export! On estime à près de 1.445.000.000 le nombre de bouteilles en stock! La Belgique, selon les chiffres officiels, représenterait le cinquième marché importateur avec ±9.700.000 d'unités. Gageons toutefois que ce nombre soit largement en-dessous de la réalité. La proximité du vignoble et les droits d'accises devenus presqu'usuriers rendent rapidement rentable et agréable un petit séjour de "shopping" sur place!...

Le département de l'Aube accueille le territoire le plus méridional de la Champagne. Autour de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Troyes s'étendent, plantés en coteaux et coiffés de forêts profondes, les 8000 hectares du vignoble de la côte des Bar. Le terme «Bar» signifie en celte le sommet. La côte des Bar tient ainsi son nom de son environnement: des reliefs escarpés creusés par les différents cours d'eau et rivières qui sillonnent le paysage.

Les villages pittoresques, la gastronomie

© CIVC / Michel Hetier

© Michel Praet

Essoyes

et la palette des vins proposés, entre blanc de blancs et surtout blanc de noirs, méritent largement le voyage vers ce prestigieux terroir situé aux portes de la Bourgogne, à une soixantaine de kilomètres à peine de Chablis.

La visite de cette région débute par la ville de Bar-sur-Seine qui regorge de curiosités et de merveilles historiques. Vous vous en rendrez vite compte en admirant les multiples maisons à pans de bois, qui illustrent l'aisance et la richesse de la ville aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles.

Les Riceys est un village de caractère situé au sud de la région à 60 kilomètres à peine de Chablis. Avec ses 866 hectares de vignes, c'est la commune qui possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne.

Les Riceys offre un patrimoine d'exception; pas moins de 3 églises classées, 14 chapelles, 2 châteaux, lavoirs et autres maisons bourgeoises

Le célèbre peintre français Renoir était un amoureux d'Essoyes, situé entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine. Il a été conquis par la beauté du village natal de son épouse Aline. Il y acheta une maison et y séjourna ainsi chaque été pendant 25 ans avec sa famille. Aujourd'hui, on y visite l'atelier du maître et le cimetière où il repose.

A la limite des départements de l'Aube et de la Haute-Marne, le village de Colombey-les-Deux-Eglises attire chaque année une foule de visiteurs venus se recueillir sur la tombe de Général de Gaulle.

Bien qu'elle ne se trouve pas dans la zone viticole, il faudra également flâner dans les ruelles aux maisons à colombages de la ville de Troyes, contempler ses fières demeures des XIV^{e} et XV^{e} siècles, pénétrer dans ses riches musées et ses multiples églises aux statues et aux vitraux d'une émouvante beauté.

Nul doute que les paysages et villages du barséquanais aient contribué, en juillet 2015, à l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne".

C'est ainsi la valeur universelle exceptionnelle du paysage culturel viticole champenois qui a donné naissance au vin de Champagne, qui est aujourd'hui reconnu.

© CIVC / Michel Guillard

Champagne, van de ene Bar tot de andere ...

Als er één streek en vooral één benaming wereldwijd bekend is dan is het wel champagne. Zijn bekendheid moet niet meer worden gemaakt maar eerder worden beschermd, want de naam "champagne" word in alle uithoeken van de wereld opgeëist.
De omzet en de productie van een streek met een gestage groei kunnen soms duizelingwekkend zijn. In september 2015 zijn de verzendingen van champagnewijnen gestegen met 11,6% ten opzichte van september 2014. Met 4,5 miljard euro omzet in 2014 werden zowat 160 miljoen flessen verkocht in Frankrijk en 145 miljoen geëxporteerd! Het aantal flessen in voorraad wordt geschat op bijna 1,45 miljard! België zou volgens de officiële cijfers de vijfde importmarkt vertegenwoordigen met ± 9,7 miljoen stuks. We denken echter dat dit aantal ver beneden het werkelijke aantal ligt. De nabijheid van het wijngebied en de "woekeraccijnzen" maken een shoppinguitstapje ter plaatse al gauw rendabel en aangenaam!

Het departement Aube herbergt het meest zuidelijke grondgebied van de Champagne. Rond Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube, ongeveer veertig kilometer ten zuidoosten van Troyes, strekken zich, geplant op hellingen met diepe bossen op de top, de 8000 hectaren van het wijngebied Côte des Bar uit. De term "Bar" betekent in het Keltisch "top". De Côte des Bar heeft zijn naam te danken aan de omgeving: steile hellingen uitgehold door verschillende beken en rivieren die het landschap doorkruisen.
De pittoreske dorpjes, de gastronomie en het palet van aangeboden wijnen, waaronder blancs de blancs en vooral blancs de noirs, zijn zeker de reis naar dit prestigieuze terroir aan de poorten van de Bourgogne, op amper zestig kilometer van Chablis, waard.

Het bezoek aan deze streek begint met de stad Bar-sur-Seine, die overvloeit van historische bezienswaardigheden en wonderen. U zult dat snel merken wanneer u de vele huizen met

© Michel Praet

Champagne Richardot

houtvakwerk bewondert, die de welvaart en de rijkdom van de stad in de 16e en de 17e eeuw illustreren.

Les Riceys is een karaktervol dorp in het zuiden van de streek, op amper 60 km van Chablis. Met zijn 866 hectaren wijngaarden is het de gemeente met de grootste wijnbouwoppervlakte van heel Champagne. Het is tevens de enige gemeente die de 3 "appellations controlées champenoises" (AOC) bezit: champagne, côteaux champenois en rosé des Riceys.

Les Riceys heeft een uitzonderlijk erfgoed: niet minder dan 3 geklasseerde kerken, 14 kapelletjes, 2 kastelen, washuizen en andere burgerhuizen… maar is de grootste schat van de stad niet de beroemde rosé, die zeldzame wijn die zo heerlijk smaakt bij de Chaource-kaas, die niet ver daarvandaan wordt gemaakt?

© CIVC / John Hodder

De beroemde Franse schilder Renoir was verliefd op Essoyes, gelegen tussen Bar-sur-Aube en Bar-sur-Seine. Hij was veroverd door de schoonheid van het geboortedorp van zijn echtgenote Aline. Hij kocht er een huis en verbleef er gedurende 25 jaar elke zomer met zijn gezin. Vandaag kunt u er het atelier van de meester bezoeken, en het kerkhof waar hij rust.

Om aangenaam van de landschappen van het wijngebied te genieten, kunt u ongebruikelijke wandelingen maken op zoek naar de cadoles: eigenaardige hutjes van platte stenen, die twee eeuwen geleden zijn gebouwd, waar de wijnbouwers beschutting in zochten.

Op de grens van de departementen Aube en Haute-Marne trekt het dorp Colombey-les-Deux-Eglises elk jaar massa's bezoekers aan die zich komen bezinnen aan het graf van Generaal de Gaulle.

Hoewel het zich niet in de wijnbouwzone bevindt, is het eveneens de moeite om te kuieren door de straatjes met vakwerkhuizen van de stad Troyes, de statige huizen van de 14e en de 15e eeuw te bewonderen, een bezoekje te brengen aan de rijke musea en de vele kerken met standbeelden en glas-in-loodramen met een ontroerende schoonheid.

De landschappen en dorpen van het Bar-wijngebied hebben er ongetwijfeld toe bijgedragen dat het in juli 2015 werd opgenomen op de Unesco-werelderfgoedlijst van "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne".

Zo is de buitengewone universele waarde van het Champagne-wijnbouwlandschap, dat het ontstaan heeft gegeven aan de champagnewijn, vandaag erkend

Champagne, from one Bar to another...

If there is a region and especially an Appellation that is universally known, it is Champagne. Its fame no longer has to be made but rather protected, so usurped is the "Champagne" name in the four corners of planet.

And the turnover and production figures of a region enjoying constant growth can sometimes make you dizzy. In September 2015, the shipments of Champagne increased by 11.6% in relation to September 2014. With a turnover 4.5 billion euros in 2014, where were some 160,000,000 bottles that were sold in France and 145,000,000 that were exported! The number of bottles in stock is estimated to be nearly 1,445,000,000! Belgium, according to the official figures, would represent the fifth largest importing market, with ±9,700,000 of units. We are prepared to bet however that this number is way below the reality. The proximity of the vineyard and the excise duties that are now almost usurious quickly make a small in situ shopping excursion both profitable and pleasant!

The Aube Department encompasses the southernmost territory of Champagne. The 8,000 hectares of the vineyard of the Côte des Bar extend around Bar-sur-Seine and Bar-sur-Aube, at about forty kilometres to the south-east of Troyes, planted on slopes and capped by deep forests. The term "Bar" means the top in Celtic. La Côte des Bar thus gets its name from its environment: steep reliefs carved by the various rivers and streams that furrow the landscape.
The picturesque villages, the gastronomy and the proposed pallet of wines, between blanc de blancs and especially blanc de noirs, are largely worth the journey to this prestigious terroir located at the doors of Burgundy, hardly sixty kilometres from Chablis.

Your visit to this region begins with the town of Bar-sur-Seine, which is teeming with historical curiosities and wonders. You will quickly take account of them by admiring the many wooden-sided houses, which illustrate the ease and the wealth of the town in the 16th and 17th centuries.

© CVDC

Les Riceys is a typical village located in the south of the area, hardly 60 kilometres from Chablis. With its 866 hectares of vines, it is the municipality with the largest wine-growing area of the entire Champagne region. It is also the only municipality to have three controlled Champagne appellations (AOC): Les Riceys Champagne, Côteaux Champenois, and Pink Champagne.

Les Riceys offers an exceptional heritage; no less than three classified churches, fourteen chapels, two castles, washhouses and bourgeois houses… but isn't the village's greatest treasure its famous pink Champagne, this rare wine that goes so perfectly with a locally produced Chaource cheese?

The famous French painter, Renoir, adored Essoyes, located between Bar-sur-Aube and Bar-sur-Seine. He was conquered by the beauty of the native village of his wife, Aline. He bought a house there and stayed there each summer with its family for twenty-five years. Today, you can visit the Master's studio there, and the cemetery where he has been lain to rest.

© CIVC / Michel Guillard

Although it is not in the wine-growing area, you should also stroll in the little streets with half-timbered houses of the town of Troyes, admire its proud 14th- and 15th- century homes, and enter its opulent museums and its many churches with their beautifully moving statues and stained-glass windows.

There is no doubt that the Bar landscapes and villages have contributed, in July 2015, to the inclusion into the UNESCO World Heritage of the "Slopes, Houses and Cellars of Champagne".
It is thus that the exceptional universal value of the Champagne wine-growing landscape that gave birth to the wine of Champagne is recognised today.

For optimum enjoyment of the vineyard landscapes, take some out-of-the-way walks in search of *cadoles*: curious flat-stone huts, built two centuries ago, which served as shelters for the vine growers.

At the limit of the Aube and Haute-Marne Departments, the village of Colombey-les-Deux-Eglises attracts a crowd of visitors each year, come to meditate at the tomb of General de Gaulle.

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 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 127)
= Beschikbaar in België (voir page 127)
= Available in Belgium (voir page 127)

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

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

TERRA VITIS = Terra Vitis.

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

PN: Pinot Noir - PM: Pinot Meunier - CH: Chardonnay - PB: Pinot Blanc

16,5/20
★★★

Bruno Bertrand
"Prestige"

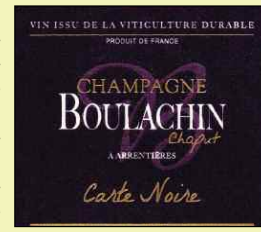
Robe doré léger, très brillante. Premier nez expressif et généreux en senteurs de fruits secs (amande fraîche, noisette). L'aération confirme ce registre par le brou de noix et le gâteau aux amandes. Une cuvée à forte personnalité, qui confirme en bouche le registre des fruits secs et de la pomme mûre. On apprécie la grande vinosité de l'ensemble et la fraîcheur maintenue par une acidité bien présente. Longue finale pleine et harmonieuse, sur une impression d'enveloppement (poire cuite).

PN: 50 - CH: 50

www.champagnebertrandb.fr
champagnebertrandb@gmail.com

16,5/20
★★★

Boulachin Chaput
"Carte Noire"



Robe dorée à reflets ocrés, de grand éclat. Particulièrement mûr par ses puissantes senteurs de tarte tatin et de petits fruits secs, ce nez intense s'avère engageant et flatteur. Offrant une grande vinosité dès l'attaque, cette cuvée riche et opulente s'appuie sur une expression de fruits très mûrs voire compotés. Sa texture douce se complète ensuite par les saveurs de fruits secs (amande, noisette) et la finale, longue et structurée, confirme la caractère ample de l'ensemble.

PN: 80 - CH: 20 TERRA VITIS

Ch. Dist. 1
www.champagneboulachinchaput.com
boulachin.chaput@wanadoo.fr

16/20
★★★

Noël Leblond-Lenoir
"Grande Réserve"

Robe très pâle à or blanc, translucide et brillante. Subtilement parfumé, associant quelques notes d'herbe fraîche et de fleurs parfumées (lilas) au registre des agrumes (citron, pamplemousse). Une bouche savoureuse et concentrée, assez complexe, qui mêle le registres de fruits secs et d'agrumes, dans un ensemble en dentelles, qui rejoint dans une finale élancée et de vinosité appréciable les saveurs de biscuit aux amandes.

PN: 50 - CH: 50

www.champagne-leblondlenoir.fr
noel.leblond@wanadoo.fr

16/20
★★★

Cristian Senez
"Carte Verte"

14,70 €

Robe très pâle à or blanc, éclatante. Premier nez élégant et très parfumé, qui associe un registre floral expressif (lilas, violette) aux notes de fruits mûrs (poire, pêche au sirop). Engageant! Attaque séveuse, longiligne et séduisante par sa belle acidité tonifiante et ses saveurs d'agrumes frais (lime) et de pomme verte. Le milieu de bouche confirme cette impression acidulée, mêlée à une jolie minéralité. Finale précise et épurée, de persistance appréciable.

PN: 50 - CH: 50

2
www.champagne-senez.com
contact@champagne-senez.com

Les Riceys

16/20 ★★(★)

Cheurlin-Dangin
"Cuvée Spéciale"

17,00€

Joli jaune de Naples pour une robe scintillante. Particulièrement mature et charmeur par ses senteurs de fruits très mûrs voire exotiques (pêche, litchi, mangue) et de vanille. Une grande douceur olfactive! Quelle exubérance de parfums dans cette cuvée très mûre, puissamment aromatique, faisant la part belle aux saveurs de pêche jaune, nectarine, et pâtisserie (tarte aux mirabelles). L'acidité est présente, gage de fraîcheur et de tension acidulée et la finale se montre ample et presque opulente.

PN: 50 - CH: 50

Ch. Dist. (I) **www.comtedecheurlin.fr**
phgantois@comtedecheurlin.com
TERRA VITIS

15,5/20 ★★★

Courtillier Marlot

11,90€

Robe bouton d'or éclatant, limpide et engageante. Splendide nez, complexe et profond, associant dans une belle harmonie les senteurs de fruits secs, cake aux poires et subtile minéralité.
La bouche est à l'avenant. Elle livre un caractère affirmé, traduit par l'association des saveurs de pomme cuite et de pâtisserie, avec une touche crémeuse en finale, associée à l'amande douce. Belle persistance en bouche et de l'étoffe. Une cuvée bien construite.

PN: 60 - CH: 20 - PM: 20

Cherche Distributeur(s) **03/25.27.28.15 - 06/24.61.00.14**
champagne.courtillier.m@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Bernard Robert
"Réserve"

12,40€

Jaune doré soutenu à reflets légèrement ocrés. Parfumé, charmeur et de belle maturité, ce bouquet complexe mêle les senteurs de poire cuite et de fleurs à l'ouverture, pour évoluer ensuite vers les fruits secs (noix, amande fraîche). Très séduisant, ce vin généreusement dosé offre une bouche suave, exprimant d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pomme). La finale, enveloppée et presque compotée, évoque la pâtisserie aux fruits. Sa douceur est relevée par une fine acidité bienvenue.

PN: 60 - CH: 20 - PM: 20

Ch. Dist. **www.champagnebernardrobert.com**
contact@champagnebernardrobert.com

15,5/20 ★★(★)

Marinette Raclot

Jolie robe jaune sable à reflets paille. Un registre floral parfumé s'impose à l'ouverture, ensuite rejoint par les notes d'épices douces (cannelle) et de tarte aux pommes. L'attaque s'exprime sur des notes de fruits mûrs voire cuits (reine-claude, poire, pomme).
La bouche se montre pleine et de belle personnalité, de texture assez serrée. Elle se voit ponctuée d'une finale salivante présentant de beaux amers, dans le registre des fruits secs (amande, brou de noix). Une cuvée à forte personnalité.

PN: 80 - CH: 20

www.champagne-marinette.raclot.com
sebastien-harand@orange.fr

© CIVC

Voir page - Zie pagina 127

Claude Bernard

15,5/20 ★★(★) 12,80 €

Robe très intense à reflets ocrés à vieil or. De puissantes senteurs de fruits secs (cake aux amandes) et de biscuit envahissent ce bouquet au caractère affirmé, qui évolue vers la pomme compotée et la cire d'abeille. La bouche confirme l'impression de vinosité du nez et livre d'insistantes saveurs de poires et pommes compotées, complétées par le registre de la pâtisserie et de la vanille. Un vin de gastronomie, qui associe opulence et finesse de texture.

PN: 85 - CH: 10 - PM: 5

Cherche Distributeur(s) www.champagnebernard.com bernard.claude.earl@orange.fr

Champagne Coquard-Bour "Tradition"

15,5/20 ★★(★)

Robe jaune sable à nuances paille, de belle brillance. Ouvert dès le premier nez, ce bouquet suave mêle les fruits mûrs (pomme presque compotée) et les senteurs vanillées et briochées. Une bouche bien construite, tout en équilibre, gourmande et friande, qui offre de généreuses saveurs d'agrumes (mandarine) et de fruits secs (amande fraîche). Les dégustateurs soulignent la chair et la suavité d'une finale bien mûre, longiligne et de longueur appréciable.

PN: 75 - CH: 15 - PM: 10

Cherche Dist. www.champagne-coquardbour.fr bour.francis@neuf.fr TERRA VITIS

Jean-Claude Bouchard & Fils

15,5/20 ★★(★) 12,90 €

Très jolie robe pâle à reflets légèrement dorés. Doucereux et engageant par ses senteurs de pâtisserie (cake à la vanille, frangipane) et de fruits secs (amande, noisette).
La bouche confirme dès l'attaque le registre des fruits secs (noisette, amande amère). On apprécie la pureté et le caractère digeste d'un ensemble qui évoque en finale le gâteau aux noix. Une cuvée sapide et persistante.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s) www.champagne-bouchard.fr earl.bouchard@free.fr

Poinsot Frères "Brut Tradition"

15,5/20 ★★(★) 13,50 €

Robe doré éclatant à reflets verdâtres.
Quelque peu réservé à l'ouverture, puis s'exprime davantage au fil de l'aération et rejoint dans un bouquet en dentelles les arômes floraux et de confiserie (bonbons aux fruits blancs). Cette cuvée ample et riche présente un beau volume en bouche. On apprécie les saveurs de pommes et poires mûres, associées au registre des fruits secs. L'ensemble conserve la bouche sous tension par son acidité bien présente dans une finale engageante sur de beaux amers.

PN: 40 - CH: 20 - PM: 40

3 *Ch. Dist.* www.champagne-poinsot-freres.com vignobles.poinsot@wanadoo.fr

KOMBIJMÂ
Brasserie • Restaurant

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

Recommandé par V.T.A.

www.kombijma.be

15,5/20 ★★(★)

Corinne Moutard
"Cuvée Tradition"

13,60 €

Robe bouton d'or très intense, très brillante. Un caractère très affirmé s'exprime d'emblée dans ce nez puissant et enveloppé, qui livre des senteurs de fruits secs presque grillés, pain d'épices et croûte de tarte aux pommes. Particulièrement riche et opulente, cette cuvée sapide offre une grande vinosité et impose un registre typé de pain grillé, fruits secs (châtaignes) et beurre de noisette. Un vin de gastronomie, qui privilégie la puissance vineuse à la délicatesse de texture.

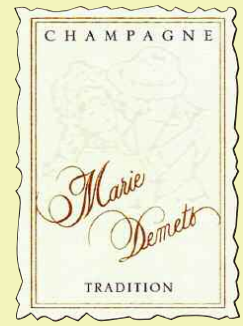
PN: 60 - CH: 30 - PM: 10

Cherche Distrib. **A**

www.champagne-polisy.fr
champagnecorinnemoutard@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Marie Demets
"Tradition"



Jolie robe bouton d'or, limpide et brillante. D'insistantes senteurs parfumées et très mûres envahissent le bouquet dès l'ouverture. On y apprécie un registre exotique expressif (abricot compoté, ananas) et une fine touche miellée. Dès l'entrée de bouche, l'impression d'onctuosité et de plénitude se confirme, illustrée par les saveurs de poire au sirop et de fruits jaunes presque compotés (reine-claude, prune). Un champagne suave, tout en rondeur.

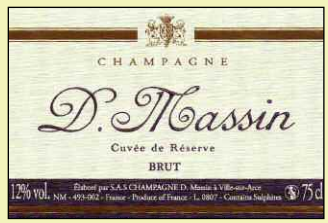
PN: 95 - CH: 5

4

www.champagnemariedemets.fr
champagnemariedemets@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

D. Massin
"Cuvée de Réserve"



Robe bouton d'or éclatant. Dès l'ouverture, les notes minérales et iodées envahissent ce nez très frais, qui évolue vers la rhubarbe et la groseille verte à l'aération. Une cuvée à forte personnalité, incisive et s'appuyant sur une expression d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de minéralié. Peu dosée, elle affirme un caractère privilégiant la finesse de texture. Finale sur le bonbon acidulé, de persistance agréable.

PN: 75 - CH: 25

Cherche Distrib.

www.dominique-massin.com
contact@dominique-massin.com

TERRA VITIS

15,5/20 ★★

Pélissot Père & Fils
"Réserve"

16,20 €

Robe jaune de Naples à nuances or blanc. Le registre des fruits blancs (poire, pomme) et du biscuit s'associent avec harmonie dans ce nez engageant et enveloppé. Tout en charme et suavité, livrant une bouche qui associe maturité et fraîcheur de saveurs (agrumes, bonbons acidulés). La finesse de texture est présente dès le milieu de bouche et la finale, tendue et offrant une belle chair, séduit par sa tonicité et sa longueur.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distrib.

www.champagnepelissot.com
info@champagnepelissot.com

© CIVC / Christophe Peus

15,5/20
★★

Alexandre Bonnet
"Grande Réserve"

Jaune verdâtre de grand éclat. Un nez très enveloppé et charmeur, presque doucereux par ses senteurs vanillées et florales (violette, lilas). Engageant et parfumé!
Une bouche épurée et offrant une belle tension acidulée. Les saveurs d'agrumes et de fruits secs (noisette, amande) s'y complètent harmonieusement, dans un ensemble livrant une concentration appréciable. Equilibre et suavité sont au rendez-vous de la finale. Une cuvée bien construite.

PN: 80 - CH: 20

5
www.alexandrebonnet.com
info@alexandrebonnet.com

15/20
★★(★)

Christian Diligent

Jaune pâle à verdâtre, de bel éclat. Les senteurs de confiserie (bonbons aux fruits) et de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille) se complètent harmonieusement dans ce bouquet qui s'apparente à une friandise olfactive. Une cuvée enrobée et charmeuse, sur les fruits blancs mûrs (poire, pêche). Le registre de la pâtisserie se confirme en milieu de bouche et la finale, enrobée et légèrement biscuitée, rejoint une note vanillée charmeuse.

PN: 70 - CH: 15 - PB: 15

Cherche Distributeur(s)
www.christian-diligent-champagne.fr
diligent.c@wanadoo.fr

15/20
★★(★)

Paul-Marie Bertrand
13,00 €

Jaune pâle à reflets verts, de grand éclat. Elegant nez printanier, qui s'apparente à l'ouverture à un bouquet printanier (lilas blanc, chèvrefeuille).
Ensuite, les notes de confiserie (bonbon aux fruits blancs) complètent la palette. Extrêmement charmeur par sa douceur d'expression et le caractère enveloppé de sa texture, ce vin suave et flatteur jouit d'un bel équilibre acidité/moelleux et livre une finale agréablement persistante sur les agrumes, qui apportent une agréable vivacité.

PN: 40 - CH: 60

Ch. Dist.
www.champagne-paulmarie-bertrand.fr
champagne.paulmarie.bertrand@wanadoo.fr

15/20
★★(★)

Moutaux
"Réserve"
13,20 €

Jaune de Naples de belle brillance.
Un bouquet floral et très charmeur par ses senteurs de bonbons aux fruits blancs. Engageant et vanillé à l'aération. Porté par une texture longiligne assez incisive, cette cuvée s'exprime sur les agrumes (citron) et la pomme verte en milieu de bouche. On apprécie le caractère tendre de la finale et une belle persistance de saveurs, dans le registre des fruits blancs.

PN: 80 - CH: 20

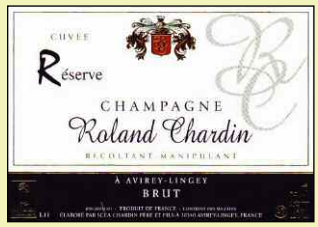
B
www.champagne-moutaux.com
champagne.moutaux@orange.fr
TERRA VITIS

Journée des Vins de Champagne à l'atelier Yves Matagne

15/20
★★(★)

Roland Chardin
"Réserve"

13,50 €



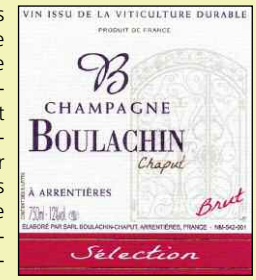
Robe jaune de Naples, limpide et brillante. Un bouquet flatteur et plutôt enveloppé, sur des notes d'amande douce et de millefeuille aux poires. Une touche florale complète l'ensemble à l'aération. Une bouche friande et suave, qui s'apparente à une confiserie. On y apprécie les saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs) et le caractère ciselé d'une finale subtilement minérale (craie). Un vin rectiligne et épuré.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)
www.chardinroland.com
champagnechardin@terre-net.fr

15/20
★★(★)

Boulachin Chaput
"Sélection"



Superbe robe paille à reflets légèrement sable, soutenue et brillante. Une friandise olfactive, qui met en présence les arômes de vanille et fruits blancs au sirop à l'ouverture, avant de s'exprimer davantage sur les fruits secs (noix de cajou) et une pointe minérale. La bouche confirme dès l'attaque la personnalité de cette cuvée vigoureuse, typée par ses saveurs d'amande fraîche. La texture reste digeste et la finale, étoffée et persistante, rejoint le registre pâtissier.

PN: 40 - CH: 40 - PM: 20 TERRA VITIS

Ch. Dist. 1
www.champagneboulachinchaput.com
boulachin.chaput@wanadoo.fr

15/20
★★(★)

Dany Fèvre

Robe jaune très pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante. Premier nez dans le registre végétal et herbacé (rhubarbe, groseille verte). L'aération apporte une touche minérale appuyée qui confirme le caractère trempé de l'ensemble.
Cette cuvée ciselée et très élégante propose une bouche de grande pureté, séduisante par la finesse de ses saveurs de fruits frais et d'amande douce, relevée par une acidité tonifiante. La finale, racée et persistante, confirme l'impression d'élégance de l'ensemble.

PN: 95 - CH: 5

6 C
03/25.38.76.63
champagne.fevre@wanadoo.fr

15/20
★★

Albert Beerens
"Brut Carte d'Or"

Robe Jaune pâle de belle brillance.
Minéral et herbacé à l'ouverture, sur des notes de vétiver et d'herbe fraîche. Les senteurs de fruits secs complètent l'ensemble à l'aération. Une bouche friande et gourmande, qui privilégie l'expression du fruit frais (agrumes et pomme verte), dans un ensemble épuré et digeste, offrant une belle tonicité dans sa finale persistante et de texture délicate.

PN: 28 - CH: 46 - PM: 26

7
www.champagnebeerens.com
contact@champagnebeerens.com
TERRA VITIS

© CIVC / Michel Guillard

X X Voir page - Zie pagina 127

14,5/20
★★(★)

Foissy-Joly
"Réserve"

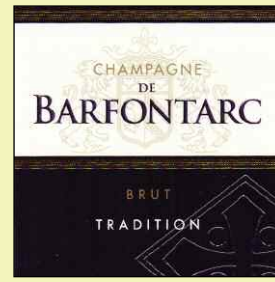
Jolie robe jaune doré léger, éclatante. Premier nez essentiellement floral (violette, lilas), suivi d'un bouquet mêlant les arômes de pomme et poire mûres et de biscuit. Une confiserie!
Cette cuvée tout en finesse de texture et en enveloppement séduit par ses saveurs de fruits au sirop (poire, pêche) et le registre vanillé de sa finale. Facile d'accès, elle privilégie le caractère gourmand et rafraîchissant.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-foissy-joly.com**
contact@champagne-foissy-joly.com

14,5/20
★★

de Barfontac
"Tradition"



Robe jaune doré assez soutenu. Très charmeur par ses senteurs vanillées et briochées, associées au registre des fruits blancs mûrs (poire, pomme). Une belle vinosité s'impose d'emblée dans cette cuvée gourmande et enveloppée, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits bien mûrs et de biscuit vanillé. On apprécie la douceur d'une finale enrobée et agréablement persistante.

PN: 80 - CH: 20

8 **www.champagne-barfontarc.com**
champagne@barfontarc.com
TERRA VITIS

14/20
★★

Yves Laval
"Tradition"

12,30 €

Jaune très pâle à translucide, or blanc. Les arômes délicatement herbacés et floraux se complètent harmonieusement dans ce bouquet rafraîchissant et aérien, tout en dentelles. On a ici privilégié la finesse d'expression et l'élégance. Les dégustateurs apprécient la finesse de texture d'un ensemble qui s'exprime sur les agrumes (citron, pamplemousse) en milieu de bouche, pour évoluer vers davantage de douceur en finale.

PN: 70 - CH: 30

Cherche Distributeur(s) **www.y-laval.fr**
earllaval@wanadoo.fr

14/20
★★

Philippe Thévenin
"Tradition"

13,80 €

Robe jaune doré léger, de grand éclat. Assez dégagé à l'ouverture puis gagne ensuite quelque peu en expression, dans le registre des fruits blancs frais (poire, pomme) et du biscuit. Une cuvée dotée d'un bel équilibre entre vivacité et moelleux. Facile d'accès et conviviale, elle privilégie le charme d'une finesse de texture.
Elle se révèle gourmande et suave et se voit soulignée par une finale tendue et rafraîchissante de longueur appréciable. Une friandise!

PN: 70 - CH: 30

Cherche Distrib. **www.champagnetheveninphilippe.com**
thevandco@wanadoo.fr

© Michel Praet

Les Riceys

Cuvée Prestige

Une attention toute particulière est accordée par les vignerons à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à une meilleure garde.

De wijnbouwers besteden een bijzondere aandacht aan de elaboratie van deze "Prestige" cuvées. De beste percelen, de beste persen en wijnen van eerdere jaren worden met zorg uitgekozen. Deze ambitieuzere cuvées zijn vaak ook betere bewaarwijnen.

Particular attention is paid by the vine growers to the development of these "Prestige" vintages. The best plots of land, the most beautiful presses and some wines of older years, are selected with care. These more ambitious vintages are often better suited for being laid down.

17/20 ★★★

Lhuillier
"Fleur de Lys"

20,50€

Robe doré assez soutenu. Premier nez délicatement parfumé et essentiellement floral. L'aération complète l'ensemble par de douces senteurs de vanille, crème et fruits au sirop (poire, reine-claude). Acidulée dès l'attaque, sur d'intenses saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron), la bouche se montre séduisante par la tonicité de son registre aromatique, son bel équilibre acidité/douceur et le caractère mûr et parfumé de sa finale rectiligne et particulièrement rafraîchissante, sans aucun excès toutefois.

PN: 40 - CH: 60

J *Cherche Distributeur(s)*

www.champagne-lhuillier.com
filles.lhuillier@orange.fr

16,5/20 ★★(★)

Pélissot Père & Fils
"Brut Prestige"

18,90€

Robe bouton d'or éclatant. Un nez exubérant et très suave, sur d'insistantes senteurs de lilas, chèvrefeuille, tilleul et fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pomme). Un vin habillé de bulles... Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité, la maturité et le remarquable équilibre acidité/gras de cette cuvée très ambitieuse, dont la plénitude et la douceur n'ont d'égal que la force d'une finale très persistante sur les fruits secs (noisette).

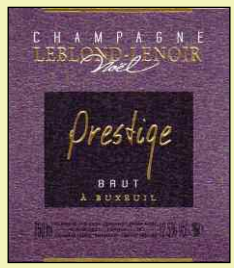
PN: 20 - CH: 80

Cherche Distrib.

www.champagnepelissot.com
info@champagnepelissot.com

16/20 ★★★

Noël Leblond-Lenoir
"Prestige"



Très jolie robe pâle à translucide, éclatante. Quelque peu sur la retenue au premier nez, ce bouquet délicatement floral et sur la confiserie s'apparente à une friandise. Les notes de fruits frais (agrumes) se livrent ensuite avec davantage d'insistance. Cette cuvée de texture longiligne séduit par la maturité de son fruit, son bel équilibre avivacité/moelleux, la générosité de ses saveurs d'agrumes mûrs et de biscuit. Longue finale rectiligne, sur de délicieux amers et l'amande fraîche. Une cuvée distinguée.

PN: 20 - CH: 80

www.champagne-leblondlenoir.fr
noel.leblond@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Lhuillier
"Brut Prestige"

17,20€

Doré éclatant, limpide et soutenu. Puissant bouquet de caractère, mêlant les notes minérales, herbacées et de fruits secs (brou de noix, amande fraîche). Un vin de gastronomie, racé et sapide, qui offre une bouche tendue et élégante, dont l'exubérance de fruit (agrumes frais) n'a d'égal que la finesse de texture. Epurée et dense à la fois, la finale livre dans sa persistance d'insistantes saveurs de pamplemousse et de pomme verte, relayées par une touche minérale bien présente.

PN: 10 - CH: 90

J *Cherche Distributeur(s)*

www.champagne-lhuillier.com
filles.lhuillier@orange.fr

16/20
★★(★)

D. Massin
"Cuvée Prestige"

Robe pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante. Complexe et expressif dès l'ouverture, s'exprimant sur les notes de brioche, croûte de pain, poire cuite et amandes effilées. Une bouche incisive, longiligne et de grande finesse, dont les dégustateurs soulignent la suavité et la parfaite complémentarité des saveurs de fruits secs, épices douces et pomme cuite. La finale, distinguée et persistante à la fois, séduit par sa persistance biscuitée, sur le pain d'épices.

PN: 25 - CH: 75

Ch. Dist. **www.dominique-massin.com**
contact@dominique-massin.com

16/20
★★(★)

Benoît Gaullet
"Tradition"

Superbe robe ocrée à nuances bouton d'or. Un bouquet expressif et de grande complexité qui livre dès l'ouverture d'insistantes senteurs de cire d'abeille, prune cuite, tarte aux mirabelles. Notes caramélisées à l'aération. De puissantes saveurs de pomme blettie envahissent l'entrée de bouche. Ensuite, le registre de la pâtisserie (tarte aux pommes et poires caramélisées) s'exprime sans retenue. La finale, vineuse et persistante, séduit par son opulence et un registre à la fois pâtissier et acidulé.

PN: 80 - CH: 20

www.champagne-benoit-gaullet.fr
benoit.gaullet@wanadoo.fr

Gîte D. Massin
au sein de la côte des Bar

Recommandé par V.T.A.

2 chambres • Terrasse et parking privé

2, rue de Coulon - 10110 Ville-sur-Arce
Tél: 03/25.38.74.97 - 06/13.03.46.73
contact@dominique-massin.com

16/20 ★★

Poinsot Frères
"Cuvée Vieilles Vignes"

19,60 €

Robe jaune de Naples éclatant. Elégance et suavité caractérisent ce bouquet fin et profond, en dentelles, qui se complètent à l'aération de séduisantes notes florales et de fruits blancs frais. L'équilibre est au rendez-vous de ce vin dense et concentré, qui séduit par sa pureté d'expression. On y apprécie les saveurs de fruits secs (amandes, noisettes) et de pomme verte, dans un ensemble rectiligne, ponctué d'une longue finale sur une acidité ascendante et très tonique (citron).

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

3 *Ch. Dist.* **www.champagne-poinsot-freres.com**
vignobles.poinsot@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Courtillier Marlot
"Brut Réserve"

13,40 €

Jaune doré de bel éclat. Particulièrement engageant par ses senteurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pomme), le bouquet se complète ensuite d'une fine touche de pâtisserie (cake, brioche), vanille et sirop d'érable. La maturité de ce vin habillé de bulles s'impose d'emblée, illustrée par le registre des fruits blancs compotés, la pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes, frangipane). Cette cuvée de gastronomie est solidement construite; elle se ponctue d'une finale agréablement persistante.

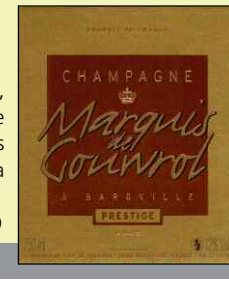
PN: 1/3 - CH:1/3 - PM: 1/3

Cherche Distributeur(s) **03/25.27.28.15 - 06/24.61.00.14**
champagne.courtillier.m@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Marquis de Gourwol
"Prestige"

13,70 €



Robe pâle éclatante, à reflets paille. Enveloppé et suave, associant de douces notes de vanille, fleurs blanches sucrées et pâtisserie (tarte aux poires). Mûre et enveloppée, l'entrée de bouche confirme d'emblée le caractère presque compoté d'une bouche savoureuse et pleine, dont les dégustateurs apprécient la rondeur et la suavité. Une belle acidité soutient l'ensemble et la finale, équilibrée et longiligne, associe enveloppement et vivacité.

PN: 70 - CH: 30

www.marquisdegouwrol.fr - de-gouwrol@orange.fr

© CIVC / John Hodder

X X Voir page - Zie pagina 127

Tassin
"Cuvée Excellence"

15,5/20 ★★(★) — 14,50 €

Robe doré scintillant. Dès l'ouverture, de généreuses senteurs de chausson aux pommes et de petits fruits secs (amandes effilées) envahissent ce bouquet qui livre une belle maturité. Originale, cette cuvée gourmande et séveuse se montre croquante de fruit (fruits blancs mûrs), tout en préservant une belle acidité vivifiante. La finale, expressive et concentrée, séduit par sa persistance et une délicate salinité.

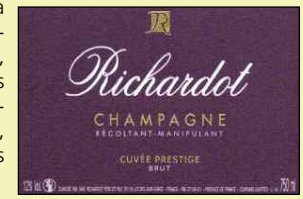
PN: 50 - CH: 25 - PB: 25

Cherche Distributeur(s)

www.champagnes-tassin.fr
champagne-tassin@orange.fr

Richardot
"Cuvée Prestige"

15,5/20 ★★(★) — 15,50 €



Robe jaune très pâle à nuances sable. Parfumé et rafraîchissant, associant les senteurs de pâtisserie (frangipane) et de fruits blancs, aux petits fruits secs (amande fraîche). Entrée de bouche rectiligne, ciselée par ses insistantes saveurs citronnées, puis la cuvée s'adoucit et exprime une texture plus enveloppée et gourmande. On y apprécie un registre fruité bien mûr et la distinction d'une finale de grande persistance sur le bonbon acidulé. Un vin complet, doté d'un bel équilibre vivacité/moelleux.

PN: 60 - CH: 40

www.champagne.richardot.com
champagne.richardot@orange.fr

Marie Demets
"Cuvée 19ème"

15,5/20 ★★

Jaune doré assez soutenu, limpide et brillant. Aérien et distingué, sur de délicates senteurs de guimauve, vanille et fruits mûrs (poire). Un bouquet féminin, qui annonce une cuvée tonique et distinguée. Entrée de bouche tendue et incisive, très rafraîchissante par ses insistantes saveurs d'agrumes. Cette cuvée se montre épurée et longiligne. Elle séduit par son élégance de texture et sa finale sur le bonbon acidulé (citron).

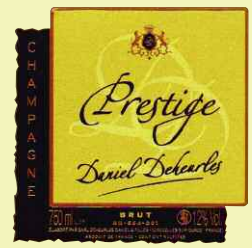
PN: 50 - CH: 50

4

www.champagnemariedemets.fr
champagnemariedemets@wanadoo.fr

Daniel Deheurles
"Prestige"

15,5/20 ★★ — 16,50 €



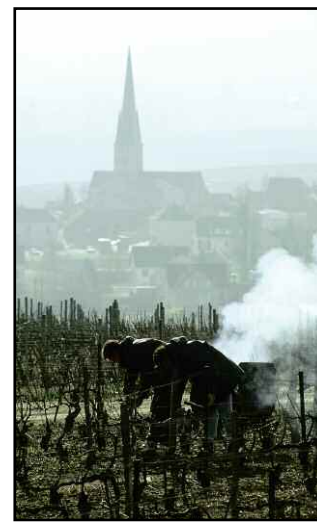
Robe jaune doré léger, scintillante. Fin et profond, le nez associe dans une belle harmonie le registre de la confiserie aux fruits frais et des fleurs parfumées (violette, lilas blanc). Touche de guimauve à l'aération. Entrée de bouche rectiligne et incisive, sur une belle acidité rafraîchissante, puis les saveurs d'agrumes mûrs (mandarine, citron) s'expriment de concert, dans un ensemble extrêmement digeste et séveux, ponctué d'une longue finale sur le citron confit.

PN: 40 - CH: 60

Ch. Dist. K

www.champagne-daniel-deheurles.com
champagne.deheurles@orange.fr

© CIVC / John Hodder



© CIVC / John Hodder

15,5/20
★★

Brigitte Baroni
"Sélection"

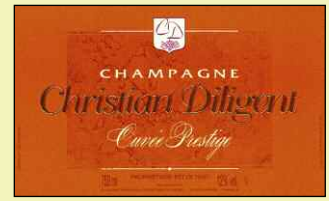
Robe très pâle à nuances verdâtres. Premier nez élégant sur un registre floral flatteur et parfumé. L'aération complète l'ensemble et ajoute de la maturité grâce aux senteurs de pâtisserie aux fruits blancs compotés et de vanille (flan aux poires). Cette cuvée gourmande et croquante séduit par l'intensité de ses saveurs de fruits blancs mûrs, brioche et vanille. Les dégustateurs apprécient sa vinosité, sa rondeur et son onctuosité, rafraîchies par une élégante acidité tonifiante en finale.

PN/CH/PM: 70 - PB: 30

www.champagne-brigitte-baroni.com
info@champagne-brigitte-baroni.com

15/20
★★

Christian Diligent



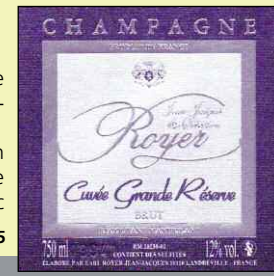
Robe jaune pâle à légers reflets dorés.
Délicatement parfumé, sur de fines notes florales et de confiserie, associées aux senteurs de poire et pomme fraîches. Touche vanillée flatteuse à l'aération. Attaque tendue et très nerveuse, suivie d'un milieu de bouche qui confirme la vivacité de cette cuvée orientée vers les saveurs de lime et de pomme verte. La finale, rectiligne, s'avère très persistante et peu dosée. Elle évoque le bonbon citronné.

PN: 60 - CH: 20 - PB:20

Cherche Distributeur(s) **www.christian-diligent-champagne.fr**
diligent.c@wanadoo.fr

15/20
★(★)

Jean-Jacques Royer
"Cuvée Grande Réserve"



Robe pâle à sable, limpide et éclatante. Mûr et parfumé mais tout en restant délicat, le bouquet mêle avec réussite les senteurs de poire et reine-claude bien mûres et de pâtisserie (vanille).
Enveloppée et gourmande, cette bouche se montre doucereuse et privilégie l'expression du fruit blanc mûr (poire). L'ensemble séduit par son enveloppement et le caractère gourmand d'une finale qui se resserre autour d'une fine acidité bienvenue. Un cru franc et longiligne.

PN: 75 - CH: 25

Cherche Distrib. **www.champagne-royer-jjs.com** - champagne.royerjjs@orange.fr

CIVC©

Voir page - Zie pagina 127

14,5/20
★(★)

Marinette Raclot
"Cuvée Mathilde"

Jaune soutenu éclatant à reflets dorés. A l'ouverture, les senteurs herbacées (mousse, fougère, foin coupé) et minérales (silex, craie humide) s'expriment sans réserve. Les agrumes apparaissent ensuite (pamplemousse). Une bouche qui ne laissera personne indifférent et qui confirme le caractère minéral et acidulé d'un ensemble qui ne cède pas à la facilité. Beaucoup de tension et de personnalité dans une cuvée qui gagnera encore en profondeur et harmonie d'ici un ou deux ans.

PN: 50 - CH: 50

www.champagne-marinette.raclot.com
sebastien-harand@orange.fr

14,5/20
★(★)

Clergeot Père & Fils
"Cuvée du Fondateur"

Robe jaune pâle à reflets verdâtres. Un bouquet plutôt discret à l'ouverture, s'ouvrant ensuite sur de délicates senteurs de fruits blancs mûrs et de confiserie. Attaque fine et rafraîchissante, sur les agrumes et les fruits blancs. Ensuite, cette cuvée longiligne souligne une grande finesse de texture et un caractère aérien très digeste. On apprécie dans une finale évanescente les saveurs agréablement persistantes de bonbons acidulés.

PN: 30 - CH: 70

12

www.champagne-clergeot.com
champagne-clergeot@orange.fr

Niché au cœur du vignoble champenois, laissez-vous séduire par ce lieu pittoresque et majestueux

www.hoteldescanotiers.com

Hôtel - Restaurant
Les Canotiers

24 chambres
Piscine • Parking privé

1, rue Pierre Renoir - "Les Crépadots"
10360 Essoyes
Tél: 03/25.38.61.08 - Fax: 03/25.38.61.09
info@hoteldescanotiers.com

Ecolabel

16,5/20 ★★★

Roland Chardin
"Tradition"

12,00 €

Jolie robe sable, limpide et éclatante. Premier nez ouvert, livrant de jolies notes florales (lilas blanc). Ensuite, les saveurs vanillées et de fuirts secs (pâte d'amande, frangipane) se complètent harmonieusement. Amplitude, richesse et vinosité sont au rendez-vous de cette cuvée aux épaules larges, typée, qui associe des puissantes saveurs de fruits secs au registre de la pomme cuite voire compotée. La finale confirme la densité de l'ensemble et convainc par sa grande persistance. Une cuvée de gastronome.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.chardinroland.com
champagnechardin@terre-net.fr

16,5/20 ★★(★)

Pascal Manchin
"Obenoir"

22,50 €

Jaune de Naples à reflets verdâtes, éclatante. Complexe et profond, ce bouquet suave associe dans une grande douceur les senteurs d'épices douces, poire cuite et amande. Beaucoup de caractère pour ce bouquet qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Dense, complexe et savoureuse, elle séduit par l'exubérance de ses saveurs de fruits blancs cuits, de fruits secs et d'épices, dans un ensemble ambiteux, parfaitement dosé et ponctué d'une longue finale sur l'amande fraîche. Superbe!

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.pascal-manchin.com
contact@pascal-manchin.com

16,5/20 ★★(★)

Fleury

Robe sable à nuances paille, éclatante. Premier nez sur le beurre puis l'ensemble évolue vers le miel, le raisin de corinthe et la pomme blettie. Un vin de gastronomie, qui ne laissera personne indifférent par ses puissantes saveurs de fruits secs et de poire cuite. On apprécie l'importante vinosité de l'ensemble et l'équilibre apporté par une jolie tension présente de l'attaque à la finale. Une cuvée qui rejoint dans sa finale opulente et très persistante le registre de la tarte aux pommes caramélisées.

PN: 100

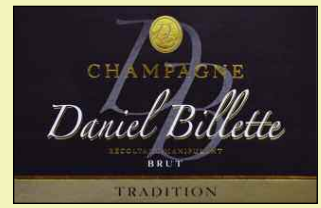
9

www.macavefleury.fr
contact@macavefleury.fr

16/20 ★★★

Daniel Billette
"Tradition"

12,50 €



Jolie robe peu soutenue, jaune pâle à or blanc. On apprécie la forte personnalité de ce nez complexe et expressif, qui mêle les senteurs de brou de noix, cire d'abeille, raisin de corinthe et fruits cuits (pomme, poire). Splendide cuvée dont les dégustateurs louent la grande vinosité, la maturité de fruit (saveurs compotées de reine-claude, pêche et poires), le bel équilibre acidité/moelleux et une finale racée, séveuse, digeste et de très grande persistance. Un vin habillé de bulles.

PN: 80 - PM: 20

www.champagnebillette.fr
champagne.billette@wanadoo.fr

© CIVC / John Hodder

X X Voir page - Zie pagina 127

16/20
★★★

Brigitte Baroni
"Tradition"

Robe vieil or à nuances ocrées, de bel éclat. Expressif et de grande maturité dès l'ouverture, ce bouquet suave souligne les accents de pomme cuite, pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes) et nougat. La bouche est à l'avenant. Complexe, vineuse et très suave, elle apporte beaucoup d'enveloppement et une impression de sucrosité confirmée par son registre de fruits compotés. L'ensemble est équilibré par une fine acidité bienvenue et présente un profil gourmand et extrêmement suave.

PN: 100

www.champagne-brigitte-baroni.com
info@champagne-brigitte-baroni.com

16/20
★★(★)

René Jolly

Robe paille soutenu à nuances vieil or. Ouvertement orienté vers le registre des fruits secs (noisette, noix de cajou) à l'ouverture, le bouquet rejoint les notes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de nougat aux fruits confits à l'aération. Cette cuvée conjugue fraîcheur et enveloppement. Ses saveurs sont complexes, allant du registre minéral aux agrumes mûrs en passant par quelques notes d'amande et de pâtisserie (cake aux noix). La finale, ciselée et persistante, séduit par sa grande pureté. Très belle cuvée.

PN: 100

10

www.jollychamp.com
contact@jollychamp.com

16/20
★★★

Christophe Dechannes

13,90 €

Robe jaune de Naples, limpide et scintillante. Premier nez fleuri (lilas, chèvrefeuille). Ensuite, cet ensemble doux et parfumé confirme son enveloppement par ses senteurs vanillées et de fruits au sirop (poire, pêche blanche). Cette cuvée pleine et riche conjugue de beaux atouts: une vinosité importante, une grande maturité de fruit et un joli support d'acidité qui met l'ensemble sous une fine tension équilibrante (pomme verte). Longue finale sapide et charnue, sur l'amande fraîche. Un vin habillé de bulles!

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-dechannes-pere-et-fils.fr** christophe.dechannes@orange.fr

© CIVC / Michel Guillard

Drouilly L.V.

16/20

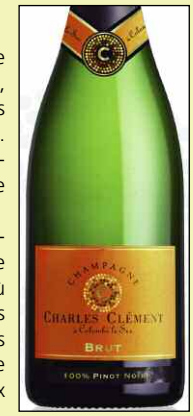
★★ Belle robe dorée limpide et éclatante. Dès le premier nez, la maturité s'impose dans ce bouquet profond et complexe, qui mêle les notes briochées, biscuitées et vanillées aux senteurs de fruits compotés (pomme, poire). C'est un parfait équilibre qui attend le dégustateur, illustré par de puissantes saveurs de fruits secs (amande, noix de cajou) et de fruits cuits. Touche de cire et de raisin de corinthe dans une finale charnue et extrêmement persistante, puissante mais conservant beaucoup de finesse.

PN: 100

Ch. Dist. **06/86.89.78.43** champagnedlv@wanadoo.fr

Charles Clément

15,5/20



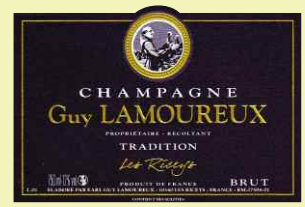
★★ Robe jaune sable de belle brillance. Premier nez rafraîchissant, sur des arômes herbacés et de petits fruits secs (noix de cajou, noisette). Ensuite, l'ensemble gagne en maturité et s'exprime sur la pâtisserie (tarte aux poires et amandes).
Dotée d'un très bel équilibre acidité/douceur, cette cuvée ciselée offre une bouche tendue, concentrée, où s'associent les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits secs. On apprécie la densité d'une finale longiligne sur la tarte aux noix et l'amande fraîche. Un vin racé.

PN: 100

Ch. Dist. **www.champagne-charles-clement.fr** champagne-charles-clement@fr.oleane.com

Guy Lamoureux "Tradition"

15/20 **13,50 €**



★★(★) Jolie robe jaune pâle à légers reflets dorés. Un bouquet complexe et charmeur à la fois, qui mêle les senteurs de pomme verte, rhubarbe et groseille à maquereau, dans un style extrêmement rafraîchissant. Attaque fine et suave, présentant une douceur agréable, exprimant des saveurs enveloppées de vanille et poire mûre. L'équilibre est au rendez-vous, une jolie acidité bien présente assurant la tonicité de l'ensemble. Une cuvée bien construite et charmeuse.

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-guy-lamoureux.fr** - champagneguylamoureux@wanadoo.fr

© CIVC / Frederic Hadengue

Voir page - Zie pagina 127

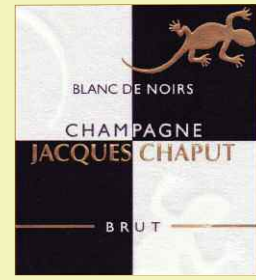
15/20 Mehlinger & Fils

★★(★) Superbe robe doré soutenu à reflets ocrés, de grand éclat. Particulièrement expressif dès l'ouverture, associant les senteurs florales, de confiserie et de fruits blancs de grande maturité (poire au sirop, pêche). Relevée par une belle acidité qui confère à l'ensemble une fraîcheur appréciable, cette cuvée affiche sa personnalité par l'association de ses saveurs de fruits secs (brou de noix) et de minéralité. Une délicieuse amertume tonifiante ponctue une finale biscuitée de longueur appréciable.

PN: 100

H *Ch. Dist.* **champagnemehlingeretfils.com** champagne.mehlinger@wanadoo.fr TERRA VITIS

15/20 Jacques Chaput



★(★) Jaune doré de bel éclat, à nuances finement ocrées. On apprécie la maturité olfactive de ce bouquet expressif, qui exhale de beaux arômes de pommes et poires mûres et de fruits secs (pâte d'amandes). Une bouche séveuse et dotée d'une belle concentration, dont on apprécie la tonicité et la générosité de saveurs (amande amère, noisette). Les notes biscuitées et fruitées (pomme cuite) apparaissent dans une finale persistante et élancée, présentant une belle étoffe.

PN: 100

www.jacques-chaput.com
contact@jacques-chaput.com

14,5/20 Eric Maître "Tradition"

★★ Robe très pâle à reflets jaune de Naples. Une belle association olfactive, qui met en présence les arômes de brioche, biscuit et fruits blancs mûrs. Subtiles notes florales à l'aération. Vineuse, enrobée et charmeuse par ses saveurs bien mûres (poire, reine-claude) et de vanille, cette cuvée enjôleuse séduit par ses notes biscuitées et enveloppées qui évoquent la pâtisserie (tarte aux poires et amandes). Finale presque crémeuse, persistante et séveuse.

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-ericmaitre.com** - champagne.ericmaitre@wanadoo.fr

Journée belge des Vins de Champagne à l'atelier Yves Matagne

17/20 ★★★

Claude Bernard
"Cuvée Prestige"

15,60 €

Très jolie robe doré éclatant. Un puissant bouquet très engageant! Les fruits blancs mûrs presque compotés sont associés aux effluves de pâtisserie (brioche, tarte aux pommes). Les fruits secs complètent cet ensemble complexe (noix, noisette). Cette cuvée ambitieuse possède beaucoups d'atouts. L'entrée de bouche témoigne de son ambition; sèveuse, charnue et très aromatique, elle magnifie des saveurs fruitées (blancs et secs) riches et gourmandes. La tension reste omniprésente et la finale se révèle interminable.

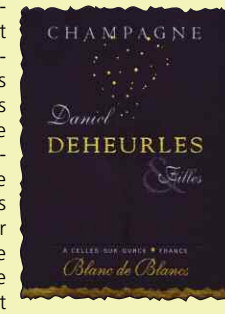
CH: 100

Cherche Distributeur(s)
www.champagnebernard.com
bernard.claude.earl@orange.fr

16,5/20 ★★★

Daniel Deheurles & Filles

17,50 €



★★★ Jaune de Naples éclatant. Beaucoup de fraîcheur et de distinction inspirent ce bouquet aérien et flatteur. Notes florales (citronnelle), bonbons acidulés et une pointe d'herbe fraîche et de réglissée constituent une palette aromatique complexe. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la précision et la tension d'une cuvée élégante et de grande pureté. Les agrumes frais et une délicate minéralité s'expriment en milieu de bouche. Une finale, longue et charnue, ponctue cette belle cuvée de gastronomie.

CH: 100

Ch. Dist. K
www.champagne-daniel-deheurles.com
champagne.deheurles@orange.fr

16,5/20 ★★(★)

Daniel Billette
"Cuvée Opalescence"

19,60 €

Superbe robe doré éclatant. Le bouquet est ouvert et mature. Fruits blancs bien mûrs voire compotés et effluves minérales sont assortis à l'aération de fruits secs (cerneau de noix, amande, pain d'épices). La bouche est à l'avenant. Ample, riche et très aromatique, elle confirme le caractère du nez. Vineuse et pleine, cette cuvée de gastronomie, parfaitement dosée, fait preuve d'ambition. Un grand vin habillé de bulles qui gagnera encore en profondeur dans un ou deux ans.

CH: 100

www.champagnebillette.fr
champagne.billette@wanadoo.fr

16,5/20 ★★

Ch. Marin & Fils
"Cuvée Dédicace"

26,00 €

Robe doré intense. Le bouquet est ouvert et complexe sur les fruits secs, la pâtisserie (noix, noisette, cake aux amandes) et les notes réglissées. L'aération affirme encore le caractère d'un nez qui magnifie son cépage. Les fruits secs et la minéralité s'imposent d'emblée dans une cuvée séveuse et tendue. Les dégustateurs apprécient la tonicité et la vinosité d'un vin complet qui s'invite à table. La finale, longue et épurée sur de beaux amers et les fruits secs est le parfait reflet de son ambition.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)
www.champagnemarin.fr
champagne-marin@orange.fr

© CIVC

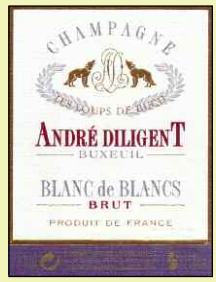
© CIVC / John Hodder

X X Voir page - Zie pagina 127

André Diligent & Fils

16/20

★★★ Robe jaune de Naples éclatant. Chatoyant bouquet ouvert et complexe! Une jolie corbeille de fruits (poire, reine-claude, raisin frais) dans un ensemble doucereux et parfumé qui évolue vers la confiserie. Une friandise olfactive! Vigoureuse et précise, la bouche impose d'emblée son fruité rafraîchissant (agrume, groseille blanche) et sa tension. Pleine et séveuse, elle magnifie son cépage dans un ensemble peu dosé, parfaitement vinifié. Un beau vin de gastronomie qui associe puissance et élégance.



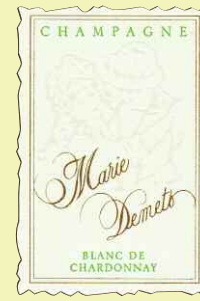
CH: 100

www.champagne-andre-diligent.com
contact@champagne-diligent.com

Marie Demets

16/20

★★★ Jolie robe éclatante, jaune de Naples. Un bouquet mûr et profond sur les agrumes et les fruits blancs (pamplemousse, pomme granny, raisin frais). Une douceur biscuitée gourmande (brioche, frangipane) apporte davantage de douceur à l'aération. Quelle friandise! Les dégustateurs s'accordent pour souligner la pleinitude et le fruité croquant de cette charmante cuvée de gastronomie. Vinosité et élégance s'associent dans un ensemble parfaitement construit et mature. La finale, longue et suave, est relevée par une délicate acidité équilibrante.



CH: 100

4

www.champagnemariedemets.fr
champagnemariedemets@wanadoo.fr

Corinne Moutard "Opéra"

16/20

★★(★)

16,60 €

Très belle robe doré intense. Bouquet ouvert et mûr sur un panier de fruits blancs bien garni (poire, reine-claude, pêche). L'ensemble gagne en maturité et évolue vers le sirop de Liège et le caramel. Ampleur et vinosité pour une cuvée richement fruitée et mature. Le milieu de bouche est gras, presque onctueux. Les fruits secs et une délicate minéralité s'associent à la palette aromatique et apportent complexité et fraîcheur à ce vin de gastronomie.

CH: 90 - PB: 10

Cherche Distrib. 1

www.champagne-polisy.fr
champagnecorinnemoutard@wanadoo.fr

M. Delot Père et Fils "Montre-Cul"

16/20

★★(★)

18,20 €

Jolie robe jaune de Naples éclatant. Elégant, le bouquet doucereux offre des notes florales parfumées et des effluves de confiserie engageantes (bonbons acidulés). L'aération fait apparaître des senteurs de fruits blancs (pêche, poire). On apprécie la finesse et le fruité juteux d'une cuvée bien construite qui fait la part belle aux saveurs d'agrumes frais. Précise, de concentration appréciable et peu dosée, elle est ponctuée d'une longue finale tranchante et digeste.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-delot.com
contact@champagne-delot.com

TERRA VITIS

©CIVC / John Hodder

16/20 ★★

Cristian Senez
"La Cuvée des Filles"

25,00 €

Une robe très pâle à légers reflets verts, éclatante. Le premier nez s'exprime sur les agrumes frais (pamplemousse, citron), ensuite rejoint par une fine touche minérale (craie), herbacée et quelques senteurs florales parfumées (citronnelle). Complexe! Attaque extrêmement ciselée, construite autour d'une colonne vertébrale acide bien présente mais sans aucune agressivité. Milieu de bouche sur d'intenses saveurs de lime et de pomme verte. La finale, très longue, s'avère épurée et ambitieuse.

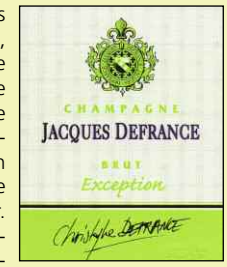
CH: 50 - PB: 50

2 **www.champagne-senez.com**
contact@champagne-senez.com

15,5/20 ★★

Jacques Defrance
"Brut Exception"

26,50 €



Eclatante robe jaune de Naples pâle. Un caractère minéral (silex, craie, iode) se livre d'emblée dans un bouquet au caractère bien trempé. Notes florales, de pomme et de poire mûres s'expriment ensuite à l'aération dans un ensemble qui gagne progressivement en douceur. Beaucoup de pureté et de tension dans cette bouche minérale où la finesse de texture n'a d'égal que le caractère affirmé. Les agrumes frais ne sont pas en reste (lime, groseille verte). Peu dosée, vigoureuse et tendue, cette cuvée peut être encore attendue 1 ou 2 ans.

PB: 100

Cherche Distrib. **www.champagnejacquesdefrance.fr**
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

15/20 ★★(★)

Robert Cudel
"Le Brut Trébor"

Doré léger pour une robe éclatante. Une friandise olfactive! Une impression de volupté se livre dans ce bouquet parfumé où les notes florales (pivoine, chèvrefeuille) et de bonbon acidulé (Napoléon) son assorties d'effluves presque exotiques. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse, croquante de fruit, elle se révèle généreusement dosée et suave en conservant toutefois une belle acidité qui la maintient sous tension. Une délicate minéralité naissante apparaît en fin de bouche sur une finale longue et rafraîchissante.

CH: 100

www.champagne-cudel.fr
contact@champagne-cudel.fr

15/20 ★★

Michel Furdyna
"La Désirée"

Robe très pâle à reflets verts. Le bouquet, délicatement parfumé, associe effluves florales, herbacées et une note légèrement réglissée. Les agrumes frais (lime, pamplemousse) complètent la palette aromatique rafraîchissante. Une cuvée franche et droite. Les agrumes et une délicate minéralité naissante assurent la fraîcheur, la pureté et l'équilibre d'une jolie cuvée de gastronomie. Finale séveuse, de longueur appréciable sur de beaux amers et une touche anisée.

CH: 75 - PB: 25

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-furdyna.com**
champagne.furdyna@wanadoo.fr

© CIVC

15/20 Falmet-Collot

20,10 €

★(★) Robe Jaune pâle à reflets verdâtres. Le bouquet aérien et frais associe les effluves florales parfumées (chèvrefeuille, citronnelle) à une délicate minéralité (herbe fraîche, craie). La bouche, de belle typicité, est à l'avenant. Sa finesse de texture et sa tension ont séduit les dégustateurs qui soulignent le fruité bien présent et rafraîchissant (citron, pamplemousse, pomme granny). La finale est longue et ciselée. Un vin précis qui a privilégié l'élégance à la puissance. Il gagnera encore en caractère d'ici un ou deux ans.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.falmet-collot.com
contact@falmet-collot.com

15/20 Gremillet

★(★) Jaune pâle à relfets verdâtres. Le bouquet associe finesse et caractère. Les notes florales (chèvrefeuille, citronnelle) sont assorties d'une délicate minéralité (silex, herbe fraîche) Un ensemble vif et engageant. La bouche confirme les effluves rafraîchissante du nez. Les agrumes frais sont au rendez-vous d'une cuvée précise et tendue, très digeste. Un ensemble élégant, parfaitement dosé et ponctué d'une longue finale sur les bonbons acidulés.

CH: 100

13

www.champagnegremillet.fr
info@champagnegremillet.fr

14,5/20 Jean-Jacques & Sébastien Royer "Cuvée Prestige"

★★

Belle robe jaune de Naples. Assez expressif, le bouquet inspire le registre des fleurs blanches et de la confiserie (guimauve). Une délicate note briochée, presque vanillée, apporte de la douceur et du charme. Une friandise, gourmande et rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes frais et de réglisse s'y révèlent dans un ensemble qui a privilégié l'élégance à l'opulence. Peu dosée et précise, cette cuvée très digeste est ponctuée d'une longue finale à l'acidité ascendante. Belle pureté.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-royer-jjs.com
champagne.royerjjs@orange.fr

14,5/20 Germar Breton

★★

Robe jaune pâle à sable. Un bouquet aérien tout en finesse sur les bonbons acidulés et, à l'aération, les fruits secs (noisette, amande) et les viennoiseries (cake, brioche). Très élégant. Beaucoup de pureté pour une bouche tout en dentelle, bien construite, raisonnablement dosée et juteuse de fruits frais (pomme granny, pamplemousse). Quelques saveurs biscuitées gourmandes prennent place dans une finale digeste et de longueur appréciable.

CH: 100

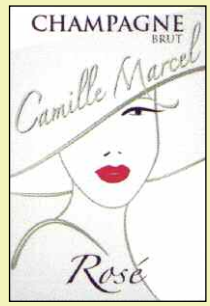
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-germar-breton.com
germar.breton@orange.fr

© CIVC / John Hodder

Camille Marcel

16,5/20 ★★(★) 20,00 €



Robe rose moyennement soutenu à reflets oeil-de-perdrix. Plutôt discret à l'ouverture, puis s'exprime davantage et avec charme, sur des notes de fruits blancs, biscuit vanillé et amande fraîche. Cette bouche suave et très ample offre de beaux atouts de concentration, d'équilibre acidité/gras et d'exubérance de fruit. Les dégustateurs apprécient particulièrement les saveurs d'agrumes et de fruits frais (cerise, framboise, grenade) du milieu de bouche, et la texture serrée et ambitieuse d'une finale réellement persistante.

PN: 100

Ch. Dist. G **www.champagne-camille-marcel.com**
contact@champagne-camille-marcel.com

Drouilly L.V.

Extra Dry - "Oeil de Perdrix"

16,5/20 ★★(★)

Robe très pâle éclatante. Le bouquet est assez expressif sur d'élégantes effluves de fleurs printanières et de fruits blancs qui se livrent plus volontiers à l'aération. Un ensemble frais et aérien. La bouche offre plus de caractère et d'émotions. Les dégustateurs s'enthousiasment pour cette cuvée très aromatique, séveuse et tranchante. Les fruits blancs sont rejoints par des fruits secs qui s'expriment en fin de bouche. La finale de cette cuvée ambitieuse est élancée et précise. Un grand vin de gastronomie habillé de bulles!

PN: 100

Cherche Distrib. **06.86.89.78.43**
champagnedlv@wanadoo.fr

Fleury

"Rosé de Saignée"

16,5/20 ★★

Robe pétale de rose à saumoné. Beaucoup de finesse et de douceur dans ce bouquet aérien et gourmand où les effluves florales (lilas, violette) laissent place aux notes de confiseries (cuberdon, guimauve). Un vin séveux habillé de bulles. Du caractère et de la vinosité dans une cuvée de gastronomie très aromatique. La tension reste omniprésente et les saveurs fruitées sont assorties de notes minérales rafraîchissantes. Une finale, longue et épurée ponctue cette ambitieuse cuvée.

PN: 100

9 **www.macavefleury.fr**
contact@macavefleury.fr

Noël Leblond-Lenoir

16/20 ★★★

Belle robe rosée très intense, à reflets rubis clair. Tout en finesse et suavité, ce bouquet charmeur associe avec réussite les arômes pâtissiers (tarte aux fraises), vanillées et d'épices douces (cannelle). Engageant! Une très belle cuvée, tout en charme et équilibre entre la fraîcheur et la maturité de fruit. Les saveurs de petites baies rouges et de délicate minéralité s'y rejoignent de concert et l'ensemble séduit par son étoffe, le grain serré de sa finale et sa longueur en bouche. Un vin ambitieux et racé.

PN: 80 - CH: 20

www.champagne-leblondlenoir.fr
noel.leblond@wanadoo.fr

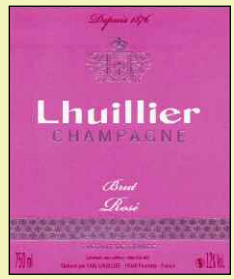
© CIVC / John Hodder

X X Voir page - Zie pagina 127

Lhuillier

16/20 ★★★

14,80 €



Jolie robe légèrement saumonée, de grand éclat. Un nez qui séduit par sa douceur dès l'ouverture, exhalant sans retenue ses senteurs de tarte aux fruits (fraises, cerises) et de fleurs parfumées (violette, lilas). Attaque vive et très tonique, presque nerveuse, suivie d'un milieu de bouche longiligne et concentré, où s'expriment d'insistantes saveurs de fruits frais (groseille, sureau, framboise). On apprécie la tension présente mais sans excès de ce vin de gastronomie, ponctué d'une finale sur les agrumes, séveuse et très persistante.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-lhuillier.com** filles.lhuillier@orange.fr

Falmet-Collot

16/20 ★★(★)

17,40 €

Une jolie robe rose tendre éclatant.

Le bouquet est subtil et frais. Les effluves florales et d'herbe fraîche sont assorties de notes délicatement minérales voire épicées. Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de texture, l'élégance et surtout la fraîcheur d'une cuvée précise et tendue. Construite autour d'une colonne vertébrale acide bien tranchante, cette cuvée de gastronomie offre des saveurs de groseille, cerise du nord et minéralité dans un ensemble peu dosé et parfaitement construit.

Cherche Distributeur(s) **www.falmet-collot.com** contact@falmet-collot.com

Charles Clément

16/20 ★★(★)

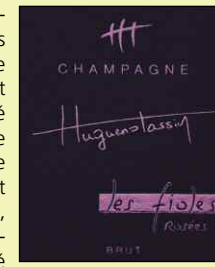
Robe rose pâle à reflets saumonnés.
Le bouquet est profond et mûr sur les fruits blancs (pomme golden, reine-claude) et des notes plus doucereuses encore de cake, brioche voire crème pâtissière. Un vin mature qui présente beaucoup de relief et de chair dans un ensemble à la fois riche et tendu. Les fruits blancs presque compotés s'y révèlent sans retenue et la finale, longue et séveuse, est rafraîchie par de beaux amers qui inspirent davantage les fruits secs.

PN: 100

Ch. Dist. **www.champagne-charles-clement.fr** champagne-charles-clement@fr.oleane.com

Huguenot Tassin
"Les Fioles Rosées"

16/20 ★★



Robe rubis soutenu, très intense. Intensément marqué par les saveurs de sirop de cerise, ce nez extrêmement engageant impose une grande maturité olfactive, confirmée au fil de l'aération par les effluves de tarte aux fraises. La bouche est à l'avenant. De grande vinosité, elle se montre pleine et harmonieuse, privilégiant la maturité et l'opulence à la subtilité de texture. Ce champagne enjôleur s'apparente à une confiserie. Tout en suavité, la finale impose une grande persistance et une rémanence fruitée appréciable.

PN: 95 - CH: 5

Cherche Distributeurs **www.huguenot-tassin.com** champhuguenot.tassin@free.fr

© CIVC / Frederic Hadengue

Germar Breton

15,5/20

★★★ De jolis reflets roses éclatants avec une frange subtilement saumonée dans cette robe engageante. Plutôt discret à l'ouverture, le bouquet s'exprime ensuite davantage et rejoint le registre du fruit mûr (pomme, poire) et de la pâtisserie (millefeuille, frangipane). On apprécie dès l'attaque la vinosité de cette cuvée opulente, dotée d'une belle colonne vertébrale rafraîchissante et généreuse en flaveurs de fruits mûrs et de biscuit aux amandes. Un vin savoureux de texture assez serrée.

PN: 40 - CH: 60

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-germar-breton.com** germar.breton@orange.fr

Jean-Claude Bouchard & Fils

15,5/20 — 13,70 €

★★★ Robe rose intense à reflets saumonés. Profond et mûr, le bouquet ouvert associe puissance et élégance. Il fait la part belle aux notes de pâtisserie (viennoiserie, frangipane, cake aux fruits confits) et aux fruits secs (noisette, amande). La bouche est pleine, charnue et gourmande. On croque le fruit dans cette cuvée savoureuse et généreusement dosée qui conserve toutefois une belle fraîcheur par sa finale acidulée et de longueur appréciable. Un vin complet et équilibré.

PN: 100

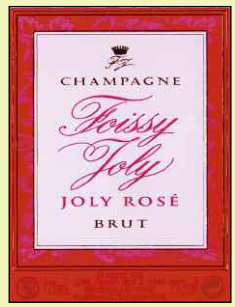
Cherche Distributeur(s) **www.champagne-bouchard.fr** earl.bouchard@free.fr

Foissy-Joly "Joly Rosé"

15,5/20

★★★

Jolie robe rose tendre pâle et éclatante. Premier nez sur une délicate minéralité, rapidement rejointe par les arômes de rhubarbe, herbe fraîche et fruits secs. La bouche est en contraste avec le bouquet. Tout en charme et suavité, cette cuvée mûre et enveloppée offre une texture douce et de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme), relayées par les fruits secs (amande). L'ensemble se montre polissé, enrobé et séduisant par son onctuosité toutefois équilibrée par une jolie acidité.



PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-foissy-joly.com** contact@champagne-foissy-joly.com

Bernard Robert

15,5/20 — 14,50 €

★★★

Très jolie robe framboise, scintillante. De charmeuses senteurs de brioche vanillée, croûte de pain et fruits rouges mûrs s'associent avec réussite dans ce bouquet séduisant. Les dégustateurs apprécient la suavité et la maturité des saveurs de fraise et cerise bien mûres, relayées par les notes de pâtisserie. Une fine minéralité complète l'ensemble en milieu de bouche et la finale, longiligne et soutenue par une jolie acidité, confère un caractère tonique à l'ensemble.

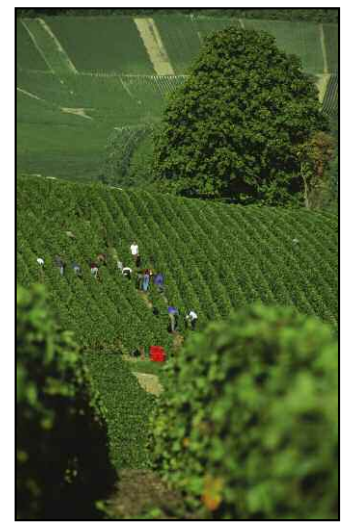
PN: 15 - CH: 85

Cherche Distrib. **www.champagnebernardrobert.com** contact@champagnebernardrobert.com

© CIVC / Rohrscheid

Les Riceys

© CIVC / John Hodder



Rollin

15,5/20 — 15,50 €

★★(★) Jolie robe framboise, intense et brillante. Le bouquet est délicat et gourmand sur les fleurs sucrées (chèvrefeuille, jasmin) et la confiserie (guimauve, bonbon à la violette).
La bouche offre davantage de relief et de caractère. On apprécie sa vinosité et son fruité bien croquant et ses saveurs de bonbons acidulés particulièrement suaves. La tension est présente dès le milieu de bouche et la finale précise et persistante est ponctuée d'une belle acidité équilibrante.

PN: 40 - CH: 20 - PM: 40

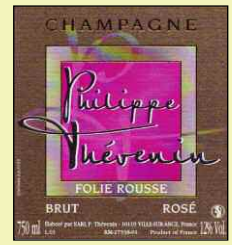
Cherche Distributeur(s) www.champagnerollin.com champagnerollin@gmail.com TERRA VITIS

Philippe Thévenin "Folie Rousse"

15,5/20 — 17,75 €

★★(★)

Robe rose tendre à nuances saumonées. Le bouquet est ouvert et mûr sur un panier garni de fruits blancs et rouges. De effluves plus matures encore se livrent à l'aération (viennoiserie, croûte de tarte, cake aux fruits confits) La bouche révèle d'emblée sa vinosité et sa tension. Peu dosée, elle offre une belle concentration de matière dans un ensemble qui ne manque toutefois pas de finesse. La finale, nerveuse et acidulée inspire plus volontiers un registre minéral. Un vin de gastronomie qui gagnera encore en harmonie.



PN: 70 - CH: 30

Cherche Distrib. www.champagnetheveninphilippe.com thevandco@wanadoo.fr

Lionel Carreau

15,5/20 — 18,50 €

★★ Robe saumonée intense. Le bouquet aérien livre d'emblée un registre minéral délicat et frais (silex, craie, herbe frâche). Quelques subtiles notes plus fruitées apparaissent à l'aération (poire, reine-claude, pêche blanche). La bouche ample et tendue associe vinosité et fraîcheur. Un rosé de gatronomie qui jouit d'un bel équilibre gras/acidité. Les fruits blancs mûrs s'y révèlent davantage dans une longue finale très savoureuse.

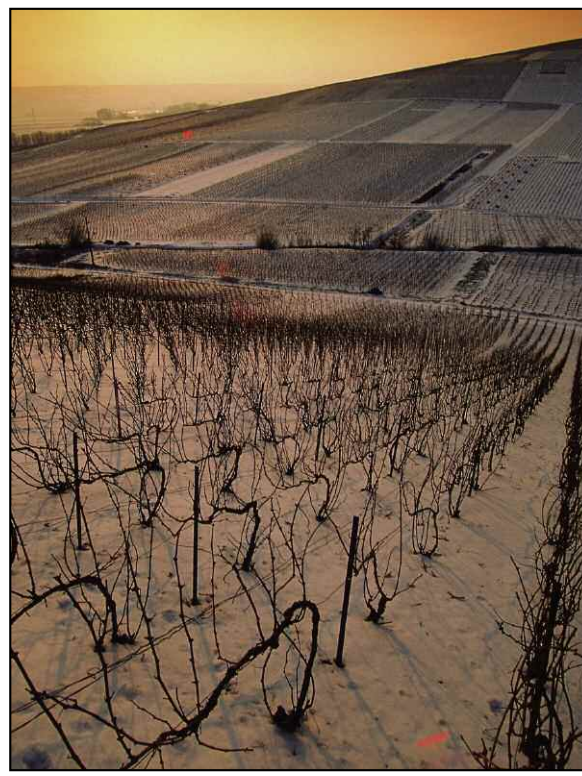
PN: 100

Cherche Distributeur(s) L **www.champagne-lionel-carreau.com** - carreau.lionel@wanadoo.fr

© Michel Praet

Les Riceys

© CIVC / Visuel Impact



Perron-Beauvineau

15,5/20

★★ Robe saumon intense à pelure d'oignon. Un bouquet puissant au caractère bien trempé qui livre de concert des notes de fruits blancs bien mûrs et des effluves de viennoiserie (pain d'épices, cake, frangipane). Les fruits secs (noix et amande) complètent la palette aromatique. Beaucoup de mâche et de relief dans cette cuvée mature. Les fruits blancs mûrs apportent de l'onctuosité, du gras et les fruits secs, davantage présents en finale, offrent vivacité et vigueur à un ensemble vineux qui s'invite volontiers à table.

PN: 83 - CH: 14 - PM: 3

11 www.champagne-perron-beauvineau.com
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr

Tassin

15/20 **14,50€**

★★(★) Rose très soutenu à reflets rubis. De séduisants arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et de pâtisserie confèrent à ce bouquet charmeur et presque confituré un caractère enveloppé et doucereux. Une friandise! Le toucher en bouche se montre presque crémeux et confirme les saveurs fruitées particulièrement mûres (griotte, framboise, fraise). On a ici privilégié l'onctuosité et le style enrobé. Une cuvée gourmande et flatteuse, diablement séduisante par le croquant de son expression fruitée.

PN: 100

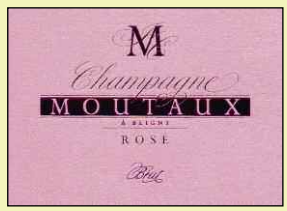
www.champagnes-tassin.fr
champagne-tassin@orange.fr

Moutaux

15/20 **15,50€**

★★

Robe pétale de rose de grand éclat. Les notes de petites baies rouges acidulées (framboise, cerise du nord, groseille) et de confiserie dominent ce séduisant bouquet complété par une touche minérale à l'aération. La bouche est sans compromis, très épurée et dominée par les saveurs minérales et de fruits secs. Peu dosée, elle privilégie le caractère tendu et ciselé d'une texture plutôt incisive, soutenue par des saveurs d'agrumes et de pomme verte. Finale longiligne sur le bonbon acidulé (lime).



PN: 85 - CH: 15

B www.champagne-moutaux.com
champagne.moutaux@orange.fr

Daniel Pétré & Fils

15/20 **17,75€**

★★ Robe saumonée à pelure d'oignon. Le bouquet est ouvert et complexe sur les fruits au sirop (poire, prune) et la confiserie (sirop de Liège). Les noisettes grillées et cerneaux de noix se livrent à l'aération. Un vin habillé de bulles. Vigoureux et charnu, il impose sa forte personnalité. Les saveurs de fruits mûrs voire confiturés (poire au sirop, tarte tatin) laissent place en finale aux fruits secs et à de beaux amers dans un ensemble persistant et séveux. Une cuvée ambitieuse qui gagnera en harmonie dans un ou deux ans.

PN: 60 - CH: 10 - PM: 30

Cherche Distributeur(s) www.champagne-petre.com
contact@champagne-petre.com

© CIVC /Frederic Hadengue

X X Voir page - Zie pagina 127

Ch. Marin et Fils

14,5/20 ★★ — 14,70 €

Robe pétale de rose de bel éclat. Un joli bouquet ouvert et complexe. Il offre un fruité bien mûr et gourmand (framboise, cerise, grenade) et des notes florales très parfumées (lilas, violette). Une friandise olfactive! La bouche est à l'avenant. Tout en dentelle et conviviale, elle séduit par sa finesse de texture, sa fraîcheur et l'expression de son fruité chatoyant. Elle est ponctuée d'une belle finale tendue de persistance appréciable.

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagnemarin.fr** champagne-marin@orange.fr

Aline Juvenelle

14,5/20 ★(★) — 17,00 €

"Rosé de Saignée"

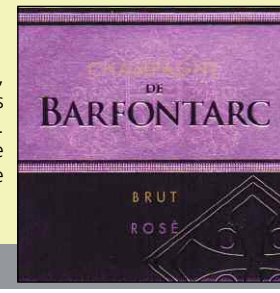
Robe saumon intense à pelure d'oignon. Bouquet assez expressif et mature. Il livre des effluves de fruits confiturés, de minéralité et de sous-bois. L'aération fait davantage se révéler les fruits secs. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée au caractère affirmé. Peu dosée, sèveuse et minérale, elle ne cède pas à la facilité. Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une longue finale précise et rafraîchissante sur de beaux amers (noix fraîche).

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-juvenelle.fr** vignobles.juvenelle@wanadoo.fr

de Barfontarc

14,5/20 ★(★)



Robe rose bonbon étincellante. Une friandise! Des notes florales parfumées (violette, jacinthe) et de petits fuits rouges (framboise, cerise amarena) s'offrent de concert dans ce bouquet gourmand et engageant. La bouche tient les promesses du nez. Généreusement dosée et juteuse, elle séduit par sa finesse de texture et son équilibre d'ensemble. On a ici privilégié l'élégance et la suavité à la puissance dans cette cuvée conviviale, tout en dentelle et très digeste.

PN: 55 - CH: 45 TERRA VITIS

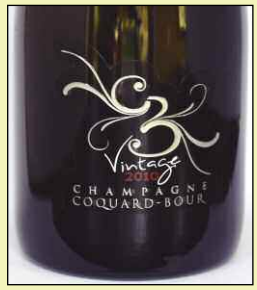
8 **www.champagne-barfontarc.com** - champagne@barfontarc.com

© CIVC / Frederic Hadengue

Millésimé **2010**

Coquard-Bour

15,5/20 ★★(★)



Robe or intense. Bouquet intense et mûr sur les fruits blancs et, à l'aération, davantage les fruits secs (noisette, amande). Une délicate minéralité complète ce bouquet éloquent. Construite autour d'une colonne vertébrale acide rafraîchissante, cette cuvée de gastronomie séduit par sa finesse et son élégance mais surtout par sa pureté et sa vigueur. Croquante d'agrumes frais, à la finale ciselée et légèrement anisée, elle gagnera encore en profondeur d'ici deux ans.

PN: 25 - CH:65 - PM: 10

Cherche Distrib.

www.champagne-coquardbour.fr
bour.francis@neuf.fr

TERRA VITIS

Amyot

15/20 ★★(★)

Robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Délicatement parfumé, le bouquet aérien et élégant associe les effluves florales (chèvrefeuille, lilas, tilleul) aux notes de confiserie (bonbons acidulés, cuberdon) et de crème pâtissière. Tout en charme et enveloppement, cette cuvée équilibrée associe finesse de texture et vinosité. Les saveurs fruitées et de viennoiseries (cake, brioche) s'y expriment dans un ensemble qui peut encore gagner en maturité et définition.

PN: 60 - CH: 40

03/25.29.63.19
champagne.amyot@orange.fr

Millésimé **2009**

Huguenot Tassin
"Cuvée Noire spéciale - Extra brut"

16,5/20 ★(★)

Robe doré intense à reflets ocrés. Bouquet profond et doucereux sur les petits fruits rouges mûrs (framboise, cerise confite). A l'aération, l'ensemble gagne en maturité et complexité et rejoint un registre biscuité presque beurré. Beaucoup de pureté et de vinosité dans cette bouche au caractère affirmé mais qui reste constamment sous tension. Les fruits secs s'imposent sans retenue, assortis de délicates saveurs minérales. La finale, longue et ciselée est relevée par une acidité ascendante, et de beaux amers.
Ambitieux!

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.huguenot-tassin.com
champhuguenot.tassin@free.fr

Richardot

15,5/20 ★★(★)

Belle robe jaune de Naples éclatante. Délicatement parfumé, aérien, l'élégant bouquet livre des effluves florales printanières et des notes d'herbe fraîche. A l'aération, les fruits blancs (reine-claude, poire) et les viennoiseries s'expriment davantage. On apprécie la vinosité et la structure d'une cuvée qui conserve toutefois sa finesse et son élégance. Fruits blancs mûrs, brioche, pain d'épices et une note réglissée s'expriment dans cette belle cuvée de gastronomie.

PN: 40 - CH: 60

www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr

© CIVC / John Hodder

17/20 ★★(★)

Maurice Delot Père & Fils "L'Orée du Bois" 21,90€

Belle robe doré intense. Bouquet puissant et éloquant. Les fruits blancs mûrs (reine-claude, poire) laissent rapidement place aux fruits secs (noix, amande) et à une délicate minéralité. La douceur de notes biscuitées se livrent ensuite. Bouche pleine presque sèveuse qui impose d'emblée ses notes d'agrumes et de pomme granny bien mûrs. Les fruits secs et les notes de pain ne sont pas en reste dans un ensemble vigoureux parfaitement équilibré. Un grand vin de gastronomie, habillé de bulles.

CH: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-delot.com** contact@champagne-delot.com TERRA VITIS

16/20 ★★(★)

Guy Lamoureux "Cuvée Mlle Bouquet" 18,90€

Superbe robe bouton d'or éclatant. Bouquet ouvert et complexe, très velouté et charmeur. Il livre d'intenses effluves fruitées (blancs presque compotés), de viennoiserie (cake, brioche) et de pâte d'amande à l'aération. Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de texture et la profondeur d'une cuvée tout en élégance. Suave, parfaitement dosée et longiligne, cette friandise offre une belle finale tout en dentelle et emprunte d'une grande volupté.

PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-guy-lamoureux.fr** champagneguylamoureux@wanadoo.fr

15,5/20 ★★

Rollin "Privilège" 22,50€

Belle robe jaune pâle brillante. Aérien et frais le bouquet, assez expressif, libère des effluves florales (chèvrefeuille, fleur d'oranger, citronnelle) et d'herbe fraîche. Il s'ouvre ensuite sur un joli panier d'agrumes et fruits blancs (poire, groseille blanche, pamplemousse). La bouche confirme l'élégance et la fraîcheur du bouquet. Précise et incisive, elle fait la part belle aux agrumes qu'une délicate minéralité naissante vient compléter. La finale de ce vin de gastronomie est longue et épurée. Une cuvée d'assemblage bien maîtrisée.

PN: 40 - CH: 40 - PM: 20

Cherche Distributeur(s) **www.champagnerollin.com** - champagnerollin@gmail.com TERRA VITIS

© CIVC / Michel Guillard

16/20
★★(★)

Dautel-Cadot
"Carte Blanche"

Robe bouton d'or de belle brillance. Le bouquet complexe associe puissance et élégance. Les effluves minérales (silex, craie) et réglissées sont assorties de notes de sous-bois, tourbe et fruits secs à l'aération (noisette, amande). Les dégustateurs s'accordent à louer la vinosité et l'intensité des saveurs minérales et de fruits secs de cette cuvée de caractère. Charnue, peu dosée, elle séduit ainsi par sa pureté et son tranchant vigoureux. Un beau vin de gastronomie ponctué d'une très longue finale séveuse.

CH: 100

Cherche Distributeur(s) **www.dautel-cadot.fr**
contact@dautel-cadot.fr

15/20
★★(★)

André Diligent & Fils
"Grand Millésime"

Robe doré intense à vieil or. Bouquet ouvert et mûr. Les dégustateurs évoquent de délicates effluves florales mais surtout un fruité généreux (fruits blancs) dans un ensemble pommadé, presque crèmeux à l'aération. Très engageant! L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et séveuse. Les fruits blancs, la pâtisserie et une délicate minéralité constituent sa palette aromatique complexe. La finale est persistante sur les fruits secs. Emprunte d'une délicate acidité équilibrante, elle libère de beaux amers.

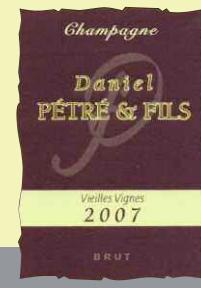
PN: 60 - CH: 40

www.champagne-andre-diligent.com
contact@champagne-diligent.com

15/20
★★

Daniel Pétré & Fils
"Vieilles vignes"

19,65€



Robe d'un bel or éclatant. Le bouquet est délicatement parfumé, presque aérien. Les notes florales et de confiserie s'y livrent de concert. Un registre plus fruité (reine-claude, poire) s'impose rapidement. Un ensemble doucereux très flatteur. Beaucoup de finesse et d'élégance dans une bouche suave et fondue. On apprécie la belle chair fruitée, la trame assez serrée d'une cuvée tout en dentelle. La finale, plus tendue et longiligne révèle davantage de vinosité.

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-petre.com -** contact@champagne-petre.com

© CIVC / John Hodder

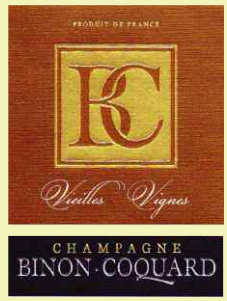
Voir page - Zie pagina 127

Millésimé **2006**

16,5/20 ★★(★)

Binon-Coquard
"Vieilles vignes"

18,90€



Jolie robe doré intense.
Un puissant bouquet de caractère! La minéralité s'y impose d'emblée et sans réserve (silex, craie, iode) rejointe à l'aération par les fruits secs (cerneaux de noix, amande amer). Un grand vin habilé de bulles! Séveuse, au caractère confirmé, cette cuvée ambitieuse fait la part belle aux saveurs de fruits secs mais séduit surtout par sa belle minéralité. Une grande cuvée de gastronomie, ponctuée d'une très longue finale épurée et tendue.

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

E *Ch. Dist.* **www.champagne-binoncoquard.fr**
contact@champagne-binoncoquard.fr
TERRA VITIS

15,5/20 ★★

Michel Furdyna
"Prestige"

Robe jaune de Naples éclatant. Un bouquet tout en subtilité, aérien et charmeur par ses effluves florales et de confiserie. A l'aération, il évoque ensuite les fruits blancs mûrs et les viennoiseries (brioche, cake). Beaucoup de charme pour cette cuvée épanouie qui associe vinosité et finesse de trame.
On apprécie la maturité d'un ensemble velouté, tout en dentelle. Les fruits secs et une délicate acidité apportent en finale la fraîcheur nécessaire à l'équilibre de cette savoureuse cuvée.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-furdyna.com**
champagne.furdyna@wanadoo.fr
TERRA VITIS

Millésimé **2004-02**

15,5/20 ★★(★)

Marquis de Pomereuil
"Les Fondateurs 2002"

22,25€

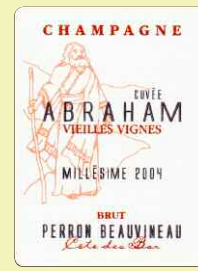
Jaune doré éclatant à nuances or, de belle brillance. Premier nez sur d'insistantes senteurs de fruits secs (noix, noisette grillée). Ensuite, les arômes de curry et de pain d'épices complètent l'ensemble. Une bouche vineuse et ample mais fondue et presque crémeuse, où s'expriment sans retenue les saveurs pâtissières (viennoiseries) et de fruits blancs mûrs (pomme, poire). Finale à la fois ample et élancée, séduisante de persistance.

PN: 34 - CH: 66

Cherche Distrib. **www.champagne-marquisdepomereuil.fr**
marquis.de.pomereuil@hexanet.fr

15,5/20 ★★

Perron Beauvineau
"Cuvée Abraham Vieilles vignes 2004"



Robe jaune paille de bel éclat. Premier nez sur l'élégance et la délicatesse des arômes minéraux et subtilement fruités (poire fraîche, reine-claude). Une séduisante touche de biscuit à l'aération. Savoureuse et de grande finesse, cette cuvée pleine, riche et harmonieuse, livre une bouche généreuse, où s'expriment les saveurs de poire cuite et de petits fruits secs (amande fraîche, noix). Les dégustateurs soulignent l'équilibre de ce vin sapide, ponctué d'une longue finale ,charnue.

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

11 **www.champagne-perron-beauvineau.com**
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr

© CIVC / Fulvio Roiter

17/20 ★★★

René Jolly
"Blanc de Noirs Extra Pur"

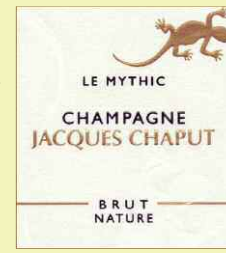
Robe très intense, doré soutenu à reflets ocrés. Puissamment parfumé, associant les arômes de frangipane, pâte de noisette et brioche aux fruits confits. Un bouquet presque envoûtant. De grande vinosité dès l'entrée de bouche, cette cuvée très mûre et puissamment construite associe les saveurs de fruits secs et de fruits blancs compotés (pomme, poire). Les dégustateurs soulignent sa corpulence qui n'empêche pas l'élégance et se montrent séduits par sa finale aux épaules larges mais finement acidulée. Un grand vin!

10

www.jollychamp.com
contact@jollychamp.com

16/20 ★★(★)

Jacques Chaput
"Le Mythic Brut Nature"



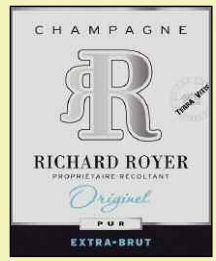
Superbe robe jaune doré éclatant, limpide. Tout en légèreté et fraîcheur, le bouquet s'exprime d'abord sur les fleurs parfumées et la confiserie, pour ensuite évoluer vers le biscuit vanillé. Grande élégance! Charnue et séveuse dès l'attaque, mais ne sacrifiant pas à l'opulence, cette cuvée rectiligne s'exprime en premier lieu sur les fruits secs. En milieu de bouche, on retrouve d'agréables saveurs d'agrumes mûrs et la finale, ciselée, séduit par sa persistance et son acaractère aérien.

CH: 100

www.jacques-chaput.com
contact@jacques-chaput.com

16/20 ★★(★)

Richard Royer
"Originel"



Très jolie robe jaune doré à paille, limpide et éclatante. Premier nez minéral et rafraîchissant, associant les senteurs d'herbe fraîche et de groseille verte. Le bouquet gagne en douceur à l'aération. Pleine et harmonieuse, de grande tonicité, cette cuvée longiligne livre une bouche épurée, où s'expriment sans réserve les saveurs de citron, pamplemousse et pomme verte. La finale, structurée et presque sérieuse, offre une délicieuse amertume qui confirme l'impression de fraîcheur.

PN: 100

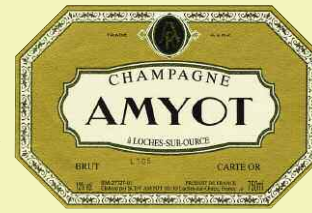
Ch. Dist. D

www.champagne-richard-royer.com
richard@champagne-richard-royer.com

TERRA VITIS

15,5/20 ★★★

Amyot "Carte Or"



Robe jaune soutenu à nuances paille, scintillante. Beaucoup de douceur dans ce bouquet subtil et engageant, qui exprime ses senteurs de lilas, violette et de confiserie (bonbons aux fruits). Quelques notes de poire au sirop à l'aération. Superbe cuvée, de grande élégance, dotée d'un parfait équilibre acidité/maturité, généreuse en saveurs d'agrumes (mandarine, orange sanguine). Une très belle vivacité porte ce vin racé habillé de bulles et la finale, incisive et charmeuse à la fois, livre une grande persistance.

PN: 100

03/25.29.63.19
champagne.amyot@orange.fr

© CIVC / John Hodder

X X Voir page - Zie pagina 127

15,5/20 ★★(★)

Binon-Coquard
"Extra Pinot Noir"

14,40 €

Robe jaune pâle à nuances sable. De délicats parfums de fruits blancs mûrs voire au sirop s'expriment dès l'ouverture, ensuite relayés par quelques senteurs vanillées et florales charmeuses. Beaucoup de caractère dans cette cuvée sapide et concentrée, qui associe le registre des fruits secs (amande fraîche, noix) et des agrumes (pomelo). On apprécie la densité de matière du milieu de bouche et la puissance d'une finale ciselée, où dominent les saveurs de zeste de citron.

PN: 100

E *Ch. Dist.* **www.champagne-binoncoquard.fr** contact@champagne-binoncoquard.fr

15/20 ★(★)

Comte de Cheurlin
"Blanc de Noirs Extra Brut - Beauregard"

Robe jaune pâle à légers reflets dorés. Les arômes de fruits acidulés (pomme verte, agrumes) s'y expriment généreusement, complétées par quelques notes de fruits secs.
La bouche est structurée, de belle vivacité, supportée par une acidité tonifiante. Les saveurs de pamplemousse, rhubarbe et groseille verte s'y associent dans un ensemble rafraîchissant et tonique, agréablement persistant en finale, à l'effervescence mesurée.

PN: 100

Ch. Dist. I **www.comtedecheurlin.fr** phgantois@comtedecheurlin.com

L'apéritif, alors que le palais est vierge de tout goût, est probablement le meilleur moment pour apprécier le champagne. Ceux de la Côte des Bar offrent beaucoup d'élégance et la finesse de leurs saveurs suscite le recueillement. Le champagne est hélas assez peu utilisé à table. Il présente pourtant des qualités intéressantes: il respecte les saveurs tout en les relevant par son acidité délicate et son effervescence persistante.
L'accord des mets et du champagne n'est pas une arithmétique mais une magie. On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'une blanc sec et un turbot au beurre citronné, ou on jouera la provocation en associant un canard laqué à un rosé demi-sec. Le champagne s'adapte aux humeurs et envies du moment. La recherche des accords devient plus que jamais un art qui marie l'inspiration et les préférences personnelles.

Lors de la journée belge des vins de Champagne à l'atelier d'Yves Mattagne le 10 novembre dernier, nous avons pu découvrir les multitudes accords possibles avec différentes cuvées présentées par Dirk-Antoon Samyn, lauréat 2015 des Ambassadeurs belges du Champagne et ses condisciples. Un carpaccio de langoustine, risotto et citronnelle était merveilleusement souligné par la vivacité d'un Blanc de blancs bien tendu. Une saint-Jacques vapeur à la crème de cresson trouvait un partenaire idéal avec un assemblage des 3 cépages traditionnels. Un veau rôti aux champignons des bois et choux-fleur fumé tenait tête à un Blanc de Noirs 2006, séveux et complexe. Un champagne rosé apportait vinosité et fruité chatoyant nécessaire à magnifier un pigeonneau au four, mousseline de betterave rouge, chiconnette et topinambour.

Un moment de dégustation convivial, ponctué d'un dessert au pamplemousse qui magnifiait un demi-sec suave et gourmand. L'événement était magnifiquement orchestré par Messieurs Thibaut Le Mailloux, Directeur de la communication du Comité Champagne et Grégoire Van den Ostende, Directeur du Bureau du Champagne Benelux.

Het aperitief, wanneer het gehemelte nog verstoken is van enige smaak, is waarschijnlijk het beste moment om van champagne te genieten. Die van de Côte des Bar biedt veel elegantie en de finesse van hun smaken zet aan tot contemplatie. De champagne wordt helaas weinig gebruikt aan tafel. Hij heeft nochtans interessante eigenschappen: hij respecteert de smaken, terwijl hij ze met zijn subtiele zuurgraad en aanhoudend bruisen versterkt.
Het harmoniëren van gerechten met champagne is geen kwestie van rekenkunde maar van magie. We kiezen voor klassiek door de zuurgraad van een droge witte te combineren met tarbot met citroenboter of we provoceren door pekingeend te combineren met half droge rosé. De champagne past zich aan de stemmingen en verlangens van het moment aan. Het zoeken naar harmonieën wordt meer dan ooit een kunst die inspiratie en persoonlijke voorkeuren combineert.

Op de Belgische dag van de champagnewijnen bij Yves Mattagne op 10 november ontdekten we de vele mogelijke harmonieën met verschillende jaargangen die werden voorgesteld door Dirk Antoon-Samyn, de winnaar 2015 van de Belgische ambassadeurs van champagne en disgenoten. Een carpaccio van langoustine, risotto en citroenmelisse werd schitterend benadrukt door de levendigheid van een Blanc de Blancs. Een gestoomde Saint-Jacques met waterkersroom vond een ideale partner in een mix van drie traditionele druivensoorten. Gebraden kalfsvlees met bospaddenstoelen en gerookte bloemkool bood het hoofd aan een pittige en complexe Blanc de Noirs van 2006. Een rosé champagne gaf de nodige volheid en kleurrijke fruitigheid om jonge duif uit de oven met mousseline van rode biet, witlof en aardpeer kracht bij te zetten.
Een gezellig degustatiemoment afgerond met een pompelmoesdessert dat een zoete en smakelijke half droge champagne verheerlijkte. Het evenement werd schitterend georganiseerd door de heren Thibaut Le Mailloux, communicatiedirecteur van het Comité Champagne, en Gregory Van den Ostende, directeur van het Bureau du Champagne Benelux.

The aperitif, while the palate is unencumbered by any taste, is certainly the best moment for appreciating Champagne. Those of the Côte des Bar offer great elegance and the finesse of their flavours gives rise to contemplation. Champagne is alas rather little served at table. It however has some interesting qualities: It respects the flavours while revealing them by its delicate acidity and its persistent effervescence.

The concordance between the dishes and the Champagne is not arithmetical but magical. Traditionalism can be chosen by marrying the acidity of a dry white wine and a turbot with lemon-flavoured butter, or the provocation card can be played by serving a medium dry pink with a Peking duck. Champagne adapts to the moods and the desires of the moment. The search for concordance becomes more than ever an art that marries inspiration with personal preferences.

At the time of the Belgian day of Champagne Wines in the workshop of Yves Mattagne on 10 November last year, we were able to discover many possibilities of concordance with the various wines presented by Dirk-Antoon Samyn, 2015 winner of the Belgian Ambassadors of Champagne award, and his cronies. A crawfish, risotto and lemon grass carpaccio was marvellously underlined by the vivacity of a Blanc de blancs. Steamed Atlantic scallops with watercress cream found an ideal partner in a blend of three traditional grape varieties. A plate of roast veal with wild mushrooms and smoked cauliflower stood up to a sappy and complicated 2006 Blanc de Noirs. A pink Champagne brought the necessary vinosity and fruitiness for glorifying a roast pigeon, with red beetroot Mousseline, Chiconnette and Topinambour.

A moment of convivial wine-tasting, punctuated by a grapefruit dessert which glorified a suave and gourmand medium dry wine. The event was magnificently orchestrated by Messrs Thibaut Mailloux, Champagne Committee Communications Director, and Grégoire Van den Ostende, Benelux Champagne Office Director.

Cavistes Belges

1. PlaneteVin
2. Palais du Vin à Bruxelles
   Michel Berger à Bruxelles
   Schenkels
3. Dépôt france à Wasquehal
4. Alain Simon Benelux
   (04/95.16.92.84)
   (as@champagnemariedemets.eu)
5. Vins Pirard à Genappe
6. Drink Service à Sprimont
   Vins qu'on Sème à Liège
   Vins lecomle à Borlez
7. Vinorama à Tielt
8. Van Eccelpoel à Herentals
9. Les Artisans du Vin à Bruxelles
   Octopus Sparkling Wines à Eeklo
   Vinicole Leloup à Bousval
   Bulles de Reims à Etterbeek
   Godaert & Van Beneden à Bxl
   Les Caveaux d'Elie à St-Ghislain
10. Naegels à Nossegem
11. Wim Jacobs à Evergem
12. Vinéa à Gooik
13. P. & A. Gelin à Braine-le-Château

Salons

- **A** Salon des Saveurs à Paris
- **B** Foire aux oignons de Givet
- **C** Salon de Aywaille
  Salon Bacchus à Grivegnée
  Salon de Oreye
  Salon de Ans
- **D** Floreffe - Aiseaux-Presles
  Court-Saint-Etienne
- **E** La Vignery à Seclin
  et Marquette-lez-Lille (FR)
- **F** Salon de Waregem
  Salon de Saint-Nicolas
  Salon de Aarschot
- **G** Mégavino
- **H** Salon des vins à Beaumont (fr)
- **I** Abbaye de Floreffe
- **J** Salon de Wavreille
  Salon Colombophile à Courtrai
  Festival de Champagne
  à Ostende et Nieuwport
- **K** Waregem - Saint Nicolas
  Aarschot
- **L** Rochefort - Bertem
  Saint Denis Labruyère

Anciens Numéros (Version "Papier")

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

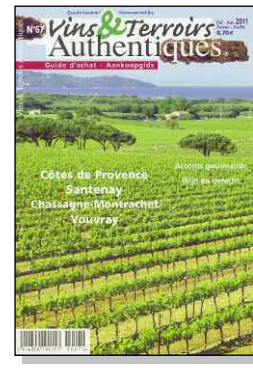
N°62 (2009-10)
Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin

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

N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre

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

Oude nummers - Old numbers

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

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

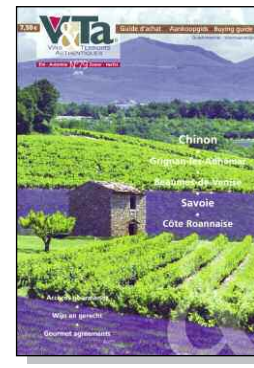
N°74 (2013-14)
Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion

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

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

N°77 (2014-2015)
Champagne
(Montagne de Reims)
Jura
Châteauneuf-du-Pape

N°78 (2015)
Juliénas - Saint Amour
Régnié
Blaye Côtes de Bordeaux
Costières de Nîmes



N°79 (2015)
Chinon
Grignan-les-Adhémar
Beaumes-de-Venise
Savoie - Côte Roannaise

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

Abonnement - Subscription

- **1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €**
  1 jear - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 19,50 €
  1 year - 3 Nr (starting from Nr .....) for 19,50 €
- **2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €**
  2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 35,50 €
  2 years - 6 Nr (starting from Nr .....) 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 & TerroirsAuthentiques" 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

V&Ta © VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

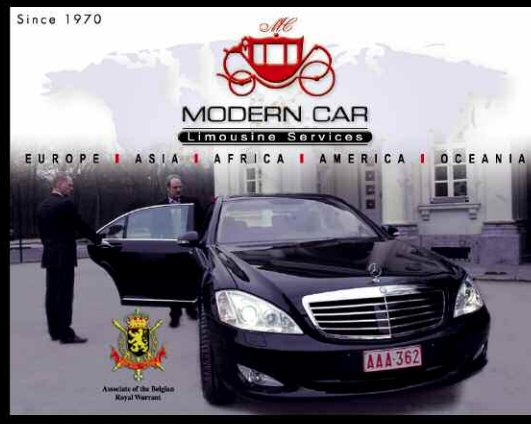
N°81 *Printemps - Lente - Spring* ***2016***

Coteaux d'Aix-en-Provence • Baux de Provence
Entre-deux-Mers • Pinots Blanc, Gris et Noir d'Alsace

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombeek - ® Photos by Image - Patrick Wuyts

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE
VIP SERVICE
OFFICIAL VISITS
SHOW BUSINESS
WEDDING
SHUTTLE
EVENT



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

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.

RESTAURANT

Restaurant
La Brouette

Herman Dedapper
1er Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3ème mondial 83

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

LE MAGNY

Hôtel*** Restaurant

Agnès et Gilles OLIVEAU

Recommandé par V.T.A.

UN ACCUEIL ET UN CONFORT PARFAIT.

Logis

LA NATURE, PARTOUT...

UN SEJOUR AU CŒUR DU GOÛT...

Route de Tonnerre - 10340 Les Riceys
Tél: 03 25 29 38 39 - Fax: 03 25 29 11 72
www.hotel-lemagny.com

Pour débutants et œnophiles avertis
Pour groupes de 10 à 25 personnes

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":
Tél: 071/87.57.73
contact@vinsetterroirs.be