

7,50€

**V&Ta**  
VINS & TERROIRS  
AUTHENTIQUES

Guide d'achat • Aankoopgids

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Été - Automne **N°85** Zomer - Herfst  
2017

Cognac  
Pineau des Charentes

•  
Côtes de Provence

•  
Médoc  
Haut-Médoc

Accords gourmands

•  
Wijn en gerecht

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**

**3 au 6 Novembre 2017**

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

**42<sup>ème</sup> Edition**

VENTE À EMPORTER - WIJNEN OM MEE TE NEMEN

RESTAURATION SUR PLACE - ON THE SPOT RESTAURANT

DÉGUSTATION GRATUITE - GRATIS DEGUSTATIE

PARKING GRATUIT - GRATIS PARKEERPLAATS

**1 Bouteille offerte \***



: Seclin Lesvinsdeterroir

Préparez votre visite: [www.vins-de-terroir.com](http://www.vins-de-terroir.com)



\* Sur présentation de cette publicité - en remplissant vos coordonnées à l'entrée du salon. Valable pour 1 personne. Photocopies interdites  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Entrée non accessible 30 mn avant l'heure de fermeture.

*La fraîcheur d'une cave traditionnelle de Cognac annonce, en couverture de votre guide d'achat, un numéro riche en émotions et contrastes.*

*Des rosés de Provence à siroter au bord de la piscine ou en compagnie d'une délicate salade composée, aux eaux-de-vie et pineau charentais en passant par le Médoc, il y a ici de quoi accompagner un repas convivial entre amis, mais suffisamment de prestigieux flacons capables de rehausser avec panache un savoureux menu gastronomique automnal.*

*Si le Cognac s'invite désormais à l'apéritif, glacé ou en cocktail, je préfère lui garder son authenticité et sa pureté en le dégustant sans artifices. Sa palette aromatique est impressionnante voire infinie et il suffit parfois de quelques gouttes déposées avec recueillement et modération au fond d'un verre à dégustation pour en apprécier toute les saveurs. Le bouquet porte alors si bien son nom...*

*Si la production provençale est essentiellement tournée vers les rosés, il ne faudrait pas négliger les blancs, trop confidentiels hélas et surtout les superbes rouges, concentrés et exubérants de soleil et de fruits. Gourmands et charnus, ils séduisent par leur équilibre et ne souffrent que rarement d'un excès d'alcool. Des cuvées parfois structurées et ambitieuses méritent également une place privilégiée dans nos caves.*

*Je vous souhaite bons voyages et émotions intenses!*

*Michel Praet*



© Lise Baccara

## Index

• Editorial - Edito.....	3	• Coups de Coeur .....	95
• Cognac - Pineau des Charentes.....	5	• Anciens numéros - Oude nummers.....	96
• Côtes de Provence.....	34	• Abonnement .....	97
• Médoc - Haut-Médoc.....	68	• Salon de/van VTA .....	98

### "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](http://www.vinsetterroirs.be) • e-mail: [contact@vinsetterroirs.be](mailto:contact@vinsetterroirs.be)

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: © BNIC / Stéphane Charbeau

*De frisheid van een traditionele Cognackelder op de voorpagina kondigt een nummer aan dat rijk is aan emoties en contrasten. Van de roséwijnen van de Provence om in een hoek van het zwembad of bij een heerlijke slamix van te genieten tot de brandewijn en Pineau uit de Charentestreek, via de Médoc, hebben we hier het nodige om een heerlijke gezellige maaltijd met vrienden te begeleiden, maar ook genoeg prestigieuze flessen om met allure een gastronomisch herfstmenu luister bij te zetten.*



Médoc

*Hoewel cognac nu ook als aperitief wordt gedronken, ijskoud of in een cocktail, geef ik er de voorkeur aan om van zijn authenticiteit en puurheid te genieten door hem zonder kunstgrepen te smaken. Zijn aromatisch palet is indrukwekkend of zelfs eindeloos en soms volstaan enkele druppels die met eerbied en gematigdheid op de bodem van een proefglas worden gelegd om alle smaken ervan te beoordelen. Het bouquet doet zijn naam dan eer aan...*

*Hoewel de Provençaalse productie voornamelijk gericht is op roséwijnen, mogen de witte wijnen, die helaas te vertrouwelijk zijn, en vooral de prachtige rode wijnen, geconcentreerd en met een overdaad aan zon en fruitigheid, niet over het hoofd worden gezien. Deze snoeperige en vlezige wijnen bekoren door hun evenwicht en lijden slechts zelden aan een teveel aan alcohol. De soms gestructureerde en ambitieuze jaargangen verdienen ook een bevoorrechte plaats in onze kelders.*

*Ik wens u goede reizen en sterke emoties toe!*

*Michel Praet*

# Cognac et Pineau des Charentes; le mariage entre le feu, le cuivre et le bois



Issus d'un vignoble de qualité, transportés par bateaux vers les pays d'Europe du Nord, les vins du Poitou, de la Rochelle et d'Angoumois font, dès le XIII<sup>ème</sup> siècle, le bonheur des Anglais, Hollandais et Scandinaves. A partir du XVII<sup>ème</sup> siècle, ils seront transformés en eaux-de-vie et bonifiés en fûts de chêne. On parle dès lors de Cognac. Ainsi débute l'aventure d'un produit d'exception et d'une ville qui va devenir la capitale d'un commerce de renommée mondiale. Exporté aujourd'hui à plus de 98%, le Cognac se consomme pur, en accompagnement d'un repas, sur glace, allongé ou en cocktail.

Sa région délimitée se situe au nord du bassin aquitain, en bordure de l'océan Atlantique. Elle se termine à l'ouest par les bords de Gironde et les îles (Ré et Oléron), et à l'est, à Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Le paysage se compose de plaines et de collines peu élevées aux reliefs doux. La Charente traverse la région, alimentée par de petites rivières: le Né, l'Antenne, la Seugne...

La température moyenne annuelle est de 13° environ, avec des hivers assez doux. La superficie de la Région délimitée dépasse le million d'hectares, mais le vignoble n'en occupe que 75.300 ha. Environ 95% de ce vignoble sont utilisés pour la production du Cognac. Son aire de production a été délimitée par décret, le 1er Mai

1909. Les dénominations géographiques complémentaires à l'appellation Cognac sont toujours utilisées sous leurs noms historiques: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Fine Champagne», «Borderies», «Fins Bois», auxquels il faut rajouter les «Bois ordinaires» ou «Bois à terroir».

Le vignoble du Cognac compte un peu moins de 5000 exploitations qui produisent du vin blanc des Charentes destiné au Cognac. Il est planté majoritairement d'ugni blanc (marginale-ment de folle blanche et de colombar). Ce cépage à maturité tardive oppose une bonne résistance à la «pourriture grise» et donne un vin présentant deux éléments essentiels: un taux d'acidité important et, en général, une faible teneur alcoolique.

Quand la fermentation alcoolique est terminée, le vin blanc doit être distillé pour en faire de l'eau-de-vie. Depuis la naissance du Cognac, les procédés de distillation n'ont pas changé. L'alambic charentais dit «à repasse» qu'on utilisait alors est resté le même: une chaudière, surmontée d'un chapiteau en forme d'olive ou d'oignon, prolongé par un col de cygne se transformant en serpentin et traversant un bassin réfrigérant appelé «pipe».

La distillation du Cognac s'effectue en deux «chauffes»;

- 1er temps: obtention du premier distillat appelé «brouillis» qui titre environ 28 à 32% volume.

- 2<sup>ème</sup> temps: le brouillis est mis en chaudière pour une seconde distillation que l'on appelle «la bonne chauffe».

La réussite du cycle de distillation, qui dure 24 heures environ, demande beaucoup d'attention, une surveillance constante et une grande pratique de la part du distillateur qui peut également, en intervenant sur les techniques de distillation, conférer au Cognac des éléments de sa personnalité.



© BNIC / Stéphane Charbeau



Les distilleries travaillent jour et nuit pendant les mois d'hiver. C'est une période où les Charentais vivent au rythme des chauffes dans une atmosphère où le feu, le bouillonnement discret de l'alcool, l'eau, le cuivre et les briques se marient merveilleusement.

C'est dans les fûts de chêne que va reposer et vieillir le Cognac. De la sélection du bois de chêne à l'assemblage des fûts, rien n'est laissé au hasard pour que, pendant de nombreuses années, le Cognac prenne le meilleur du fût.

Le long travail de maturation du Cognac, qui dure parfois des décennies, s'effectue grâce à la porosité du bois qui permet un contact indirect entre l'eau-de-vie et l'air ambiant. Ainsi, les substances extraites du bois de chêne par le Cognac modifient l'aspect physique du Cognac en lui donnant une couleur qui va du jaune or au brun ardent.

Le degré d'humidité naturelle des chais dans lesquels les fûts sont stockés constitue, par son influence sur l'évaporation, l'un des facteurs déterminants de la maturation. Quand il existe un équilibre entre humidité et sécheresse, l'eau-de-vie devient moelleuse et vieillit de façon harmonieuse.

Pendant tout le temps où le Cognac séjourne en fût, il va, en étant ainsi en perma-

nence en contact avec l'air, perdre progressivement et sans excès sa force alcoolique et son volume. Cette évaporation naturelle, la « Part des anges », représente l'équivalent de plus de vingt millions de bouteilles par an qui s'évanouissent dans la nature : un très lourd tribut pour qu'élaboration rime avec perfection.

Entre rigueur, expérience et intuition, le maître de chai réalise, tout comme le « nez » du parfumeur, de subtils assemblages d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents qui permettront au produit de conserver au fil des ans toute sa personnalité.

## Désignations de vieillissement

Un Cognac prêt à être consommé ne peut être commercialisé sans avoir subi un vieillissement en fût de chêne d'au moins deux ans. Un Cognac conserve toute sa vie l'âge qu'il avait lors de sa mise en bouteille, car, contrairement au vin, l'alcool n'évolue plus lorsqu'il est sous verre. Les mentions de vieillissement sont réglementées dans le cahier des charges de l'appellation.

- «VS» (Very Special): Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins deux ans. Il a la force et la fougue de la jeunesse, avec tous les arômes fruités et floraux typiques. Il est vif au nez et sec en bouche.

- «VSOP» (Very Special Old Pale), «Réserve»...: Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins quatre ans. Il gagne en douceur et se montre plus boisé et épicé.

- «Napoléon», «Très vieux»...: Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins six ans. Les fruits secs font leur apparition, ainsi que davantage de notes toastées, torrifiées voire chocola-tées.

- «XO» (Extra Old), «Hors d'Age»...: Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins dix ans. Il est riche et structuré, d'une complexité aromatique remarquable. D'une douceur rare, il a gagné en gras et l'alcool y est fondu.

D'une manière générale, chaque producteur utilise, pour la réalisation de ses assemblages, des eaux-de-vie beaucoup plus âgées que le minimum requis. Dans la catégorie «XO» se retrouvent bon nombre de Cognac d'exception affichant volontiers les 15, 20 ou 30 ans d'âge. Leur palette aromatique est alors d'une richesse étonnante. Le bouquet à lui seul mériterait le voyage...

## Pineau des Charentes

Appellation d'origine contrôlée depuis 1945, le pineau des Charentes est issu du mariage entre moûts de raisin et de l'eau-de-vie de Cognac.



© CNPC

Blanc, rouge ou rosé, chaque cépage offre au Pineau des Charentes une palette aromatique unique. Au Pineau blanc, l'ugni blanc, le colombard, la folle blanche, le montils ou le sauvignon apportent fraîcheur, arômes floraux, panier d'agrumes, de fruits jaunes ou exotiques, noix et vanille.

Le merlot, le cabernet franc et sauvignon procurent au pineau rouge et rosé des notes de fruits rouges exceptionnelles.

Un pineau des Charentes aura vieilli au moins 8 à 12 mois sous bois. Il est alors gourmand et convivial, à servir frais, seul ou en cocktails. Un «Vieux Pineau» aura passé 5 ans au moins en fût de chêne, un Très vieux, 10 ans au moins. Ils gagnent alors en profondeur, en complexité et suavité.

Produits savoureux d'un terroir généreux, rendez-vous gourmands, le Pays du vignoble du Cognac a le goût du bien vivre et du bien manger, et aime le faire partager!

Invitez-vous à la table des grands chefs, rencontrez les producteurs locaux, flânez sur les marchés de pays, poussez la porte des bouilleurs de cru et viticulteurs pour déguster les Cognacs et Pineau,...et si c'était ça, la recette du bonheur?



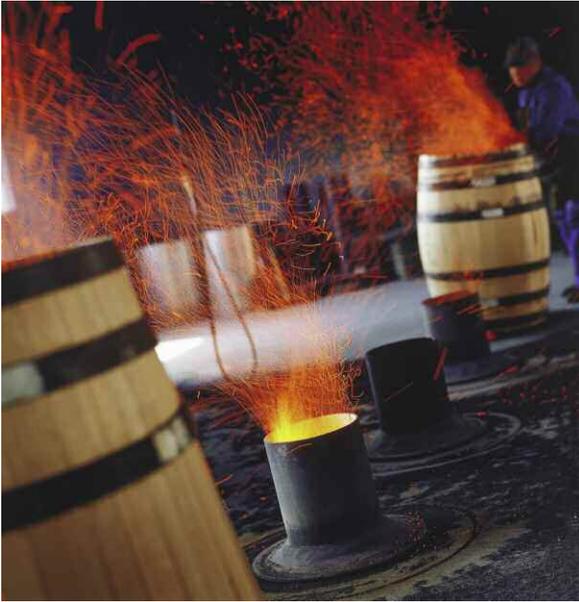
© CNPC



# Cognac en Pineau des Charentes; de combinatie van vuur, koper en hout



© BNIC / Gérard Marron



en Oléron), en in het oosten, in Angoulême, aan de eerste uitlopers van het Centraal Massief. Het landschap bestaat uit vlakten en lage heuvels met zachte hellingen. De Charente loopt door het gebied, gevoed door kleine rivieren: de Nè, de Antenne, de Seugne, ...

De jaarlijkse gemiddelde temperatuur bedraagt ongeveer 13 °C, met vrij zachte winters. De oppervlakte van het productiegebied bedraagt meer dan een miljoen hectare, maar de wijngaarden nemen slechts 75.300 ha in. Ongeveer 95% van de wijngaarden wordt gebruikt voor de productie van Cognac. Het productiegebied van Cognac werd afgebakend bij een decreet op 1 mei 1909. De geografische benamingen die de appellation Cognac aanvullen, worden nog steeds gebruikt onder hun historische namen: "Grande Champagne", "Petite Champagne", "Fine Champagne", "Borderies", "Fins Bois", waaraan de "Bois ordinaires" of "Bois à terroir" moeten worden toegevoegd.

Afkomstig uit een kwaliteitswijngebied, vervoerd per schip naar de Noord-Europese landen, maken de wijnen van Poitou, La Rochelle en Angoumois, vanaf de 13e eeuw Engelsen, Nederlanders en Scandinaviërs gelukkig. Vanaf de 17e eeuw worden ze omgezet in brandewijn en gerijpt in eiken vaten. Er wordt dan gesproken van Cognac. Zo begint het avontuur van een uitzonderlijk product en een stad die uitgroeit tot de hoofdstad van een wereldberoemde handel. Vandaag wordt Cognac voor meer dan 98% uitgevoerd. Het wordt puur gedronken, bij een gerecht, met ijs, aangelengd of in een cocktail.

Het productiegebied is gelegen ten noorden van het bekken van Aquitaine, aan de Atlantische Oceaan. Het eindigt in het westen aan de oevers van de Gironde en de eilanden (Ré

Het wijngebied van Cognac telt iets minder dan 5.000 wijnbouwbedrijven die witte wijn van Charentes voor Cognac produceren. Het wordt hoofdzakelijk beplant met de Ugni Blanc (marginaal met de Folle Blanche en de Colombard). Deze laat rijpende druivensoort is goed bestand tegen grauwe schimmel en geeft een wijn met twee essentiële elementen: een aanzienlijke zuurgraad en, over het algemeen, een laag alcoholgehalte.

Wanneer de alcoholische gisting voltooid is, moet de witte wijn gedistilleerd worden om er brandewijn van te maken. Sinds het ontstaan van Cognac zijn de distillatiemethodes niet



© BNIC / Stéphane Charbeau

veranderd. De zogeheten alambiek "à repasse" van Charentes, die vroeger werd gebruikt, is dezelfde gebleven: een ketel met daarboven een olijf- of uivormige helm, verlengd met een zwannenhals die verandert in een spiraalbuis die door een koeltank loopt en de "pipe" wordt genoemd.

De distillatie van Cognac wordt uitgevoerd in twee fasen ("chauffes"):

- 1e fase: verkrijging van het eerste distillaat, "brouillis" genaamd, met een alcoholgehalte van 28 tot 32%
- 2e fase: de brouillis wordt in de ketel gedaan voor een tweede distillatie die de "bonne chauffe" wordt genoemd

Voor een geslaagde distillatiecyclus, die ongeveer 24 uur duurt, is veel aandacht, voortdurende controle en een grote vaardigheid van de kant van de distilleerder vereist die ook, door de distillatietechnieken aan te passen, de Cognac elementen van zijn persoonlijkheid kan geven. De distilleerderijen werken dag en nacht tijdens de wintermaanden. Dat is een periode waarin de bewoners van Charente op het ritme van de "chauffes" leven in een sfeer waarin vuur, het rustig borrelen van de alcohol, water, koper en baksteen harmonieus samengaan.

Het is in eiken vaten dat de Cognac zal rusten en verouderen. Van de selectie van de eik tot de assemblage van de vaten wordt niets aan het toeval overgelaten opdat de Cognac gedurende vele jaren het beste uit het vat haalt.

De langdurige rijping van de Cognac, dat soms tientallen jaren duurt, gebeurt dankzij de porositeit van het hout dat een indirect contact tussen de brandewijn en de omgeving slucht mogelijk maakt. Zo wijzigen de stoffen die aan het eikenhout worden onttrokken door de Cognac de fysieke verschijning van de Cognac door hem een kleur te geven die varieert van goudgeel tot vlammeend bruin.

De natuurlijke luchtvochtigheid van de kelders waarin de vaten worden opgeslagen, vormt, door haar invloed op de verdamping, een van de bepalende factoren voor de rijping. Wanneer er een evenwicht tussen vochtigheid en



droogte is, wordt de brandewijn zacht en verouderd harmonieus.

Gedurende de tijd dat de Cognac in vaten is, zal hij, door zo permanent in contact met de lucht te zijn, geleidelijk en zonder overmaat aan alcoholgehalte en volume verliezen. Deze natuurlijke verdamping, het "Part des anges" ("aandeel van de engelen") is equivalent aan meer dan twintig miljoen flessen per jaar die in het niets verdwijnen: een zeer hoge prijs voor het streven naar perfectie.

Met strengheid, ervaring en intuïtie realiseert de keldermeester, zoals de "neus" van de parfumeur, subtiele assemblages van brandewijn van verschillende leeftijden en crus waardoor het product door de jaren heen zijn hele persoonlijkheid zal behouden.

## Verouderingsbenamingen

Cognac die klaar is voor consumptie kan niet verkocht worden zonder ten minste twee jaar in eiken vaten te hebben gerijpt. Cognac behoudt zijn hele leven de leeftijd die hij had bij het bottelen, omdat, in tegenstelling tot wijn, de alcohol niet meer evolueert wanneer hij in glas is.

De verouderingsbenamingen zijn vastgelegd in de specificaties van de appellation.

- "VS" (Very Special): Cognac waarvan de jongste brandewijn ten minste twee jaar oud is. Hij heeft de kracht en de onstuimigheid van de jeugd, met alle typische fruitige en bloemige aroma's. Hij is scherp in de neus en droog in de mond.

- "VSOP" (Very Special Old Pale) "Réserve": Cognac waarvan de jongste brandewijn ten minste vier jaar oud is. Hij wint aan zachtheid en

## Pineau des Charentes

is meer houtachtig en kruidig.

- "Napoléon", "Très vieux": Cognac waarvan de jongste brandewijn ten minste zes jaar oud is. Gedroogde vruchten verschijnen, evenals meer getoaste, geroosterde of chocoladeachtige noten.

- "XO" (Extra Old), "Hors d'Age": Cognac waarvan de jongste brandewijn ten minste tien jaar oud is. Het is rijk en gestructureerd, met een opmerkelijke aromatische complexiteit. Met zijn zeldzame zachtheid heeft hij aan vet gewonnen en de alcohol is erin gesmolten.

De Pineau des Charentes, appellation d'origine contrôlée sinds 1945, is ontstaan uit een combinatie van druivenmost en brandewijn van Cognac.

Wit, rood of rosé, elke druivensoort geeft de Pineau des Charentes een uniek aromatisch palet. De Ugni Blanc, de Colombard, de Folle Blanche, de Montils of de Cabernet Sauvignon geven frisheid, aroma's van bloemen, citrus, gele of exotische vruchten, noten en vanille aan de witte Pineau.

De Merlot, de Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon geven uitzonderlijke noten van rood fruit aan de rode en rosé Pineau.

Een Pineau des Charentes heeft ten minste 8 tot 12 maanden gerijpt in houten vaten. Hij is dan snoeperig en gezellig, om fris te serveren, alleen of in cocktails. Een "Vieux Pineau" heeft ten minste 5 jaar gerijpt in eiken vaten, een "Très vieux", ten minste 10 jaar. Ze winnen dan aan diepte, complexiteit en zachtheid.

Met smakelijke producten van een genereuze bodem en gastronomische evenementen heeft het Cognac-wijngebied de smaak voor goed leven en lekker eten, die het graag deelt! Ga eten bij de grote chefs, ontmoet de lokale producenten, ga naar de lokale markten, bezoek stokers en wijnmakers om Cognacs en Pineau te proeven... en als dat nu eens het recept voor geluk was?



© BNIC / Roger Cantagrel

Over het algemeen gebruikt elke producent voor de realisatie van zijn assemblages veel oudere brandewijnen dan het vereiste minimum. In de "XO"-categorie zijn veel uitzonderlijke Cognacs te vinden die goed 15, 20 of 30 jaar oud zijn.

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



= Chambre(s) d'Hôte ou/et Gîte rural.  
= Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuisje.



= Accueil de camping-car  
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 33)  
= Beschikbaar in België (voir page 33)



= Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



= Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

17/20

## Domaine Guérin "Guerin Pearl"

★★★

Très belle robe ambre intense à reflets acajou. Plutôt discret à l'ouverture, ce nez voluptueux et enrobé exprime ensuite de charmeuses senteurs de boîte à cigares, pain d'épices, miel et raisin de Corinthe. Cette cuvée a emporté tous les suffrages pour son remarquable équilibre entre acidité et onctuosité. L'expression du fruit y est intacte et exubérante (mangue, abricot, pêche) et la finale, miellée, n'est pas en reste. Très belle réussite.



[www.puygaudin.com](http://www.puygaudin.com)  
puygaudin@gmail.com

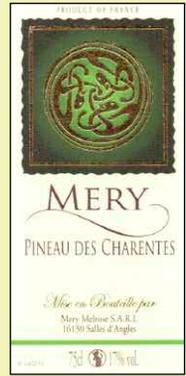


16,5/20

## Domaine Mery Melrose

★★★

Jolie robe doré très soutenu à veil or. Complexe et très profond, ce puissant bouquet exhale sans retenue ses senteurs boisées, grillées et caramélisées. Le tabac et les fruits secs complètent un ensemble très engageant. Dès l'attaque, cette cuvée s'impose par sa finesse d'expression et la parfaite intégration de son alcool. Un fruité savoureux et exubérant (pêche, abricot) et quelques épices douces s'associent dans un milieu de bouche plein et étoffé. Finale sur le zeste d'orange confit.



En conversion



[www.cognacmery.com](http://www.cognacmery.com)  
francois@cognacmery.com



16/20

## Domaine Chai du Rouissoir 10,00 €

★★★

De jolis reflets bouton d'or scintillent dans cette robe brillante et limpide. Les dégustateurs apprécient le caractère aérien et rafraîchissant de ce nez exubérant en fruit (abricot, melon), complété à l'aération par de fines notes miellées et de cire. L'acidité est présente, de l'attaque à la finale, gage de fraîcheur et d'équilibre. Les saveurs fruitées confirment leur exubérance (agrumes) et la finale se resserre autour d'une subtile et agréable pointe d'amertume (zeste d'agrumes).



**Ch.** [www.chaiduroissoir.com](http://www.chaiduroissoir.com)  
**Dist.** chaiduroissoir@hotmail.com



16/20

## Domaine G. Vallein, Tercinier & Cie "Coteaux de Saintonge"

★★★

Robe intense ambrée à acajou. Bouquet ouvert, complexe et mûr sur les abricots secs, les notes miellées, de viennoiserie (flanc caramel, cramoïque) et les raisins de Corinthe. La bouche, large et gourmande, a fait l'unanimité. Riche, dense, presque corsée. L'équilibre est garanti par des saveurs de fruits secs qui apportent une agréable amertume rafraîchissante. Un pineau vigoureux.



[www.cognac-tercinier.com](http://www.cognac-tercinier.com)  
stephane@cognac-tercinier.com



© CNPC

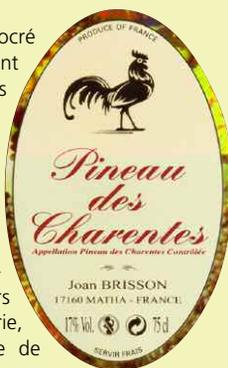
16/20

**Domaine Joan Brisson**

11,50€

★★★

Une robe profonde jaune ocré éclatant. Puissant nez, exprimant d'emblée d'insistantes senteurs de brou de noix, raisin de Corinthe et épices douces. Un vin complet, riche et opulent mais sans lourdeur sirupeuse. La matière fruitée, confite, se voit équilibrée par une belle acidité omniprésente. En finale, on retrouve les saveurs d'abricot sec et de pâtisserie, dans un ensemble longiligne de grande persistance.



Cherche Distributeur(s)

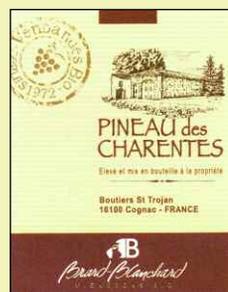
[www.cognac-brisson.com](http://www.cognac-brisson.com)  
brisson.joan@bbox.fr

16/20

**Domaine Brard-Blanchard**

★★(★)

Robe vieil or intense, éclatante. Les senteurs de fruits secs (amande, noix de cajou) dominent l'ouverture puis l'ensemble gagne en chaleur et évoque l'eau-de-vie de poire. La bouche tient dès l'attaque les promesses du bouquet. Ample et chaleureuse, extrêmement aromatique, elle s'exprime dans le registre de la poire cuite voire macérée. Presque crémeuse en finale, cette cuvée gourmande conserve une texture aérienne, qui équilibre la sensation chaleureuse.



[www.brard-blanchard.fr](http://www.brard-blanchard.fr)  
contact@brard-blanchard.fr



15,5/20

**Domaine Bertrand**

★★(★)

"Tradition"

Robe ambrée intense à reflets acajou. Parfumé et profond, livrant une belle douceur olfactive, ce nez suave exprime ses notes de fruits confits (ananas, abricot, pêche) et de pâtisserie (frangipane). Pleine et riche mais sans excès, l'attaque donne le ton d'une cuvée dont l'opulence est équilibrée par une tension acidulée bienvenue. Les saveurs délicatement miellées et caramélisées s'associent aux fruits confits et au raisin de Corinthe. Longue finale sur les fruits secs.



[www.vignoblesbertrand.fr](http://www.vignoblesbertrand.fr)  
bbertrand@vignobles-bertrand.fr

15,5/20

**Domaine Marcadier S. Barbot A.**

★★(★)

Robe éclatante bouton d'or. Assez expressif, le bouquet floral séduit par sa finesse. Quelques effluves de fleurs d'oranger et d'agrumes confits complètent la palette olfactive. C'est l'équilibre d'ensemble que soulignent d'emblée les dégustateurs; une fruitée à souhait, sans excès de sucre et parfaitement servie par une belle acidité rafraîchissante. Une réussite pour un pineau gourmand et convivial, bien construit.



Ch. Dist. [www.barbot-marcadier.com](http://www.barbot-marcadier.com)  
marcadier-barbot@wanadoo.fr

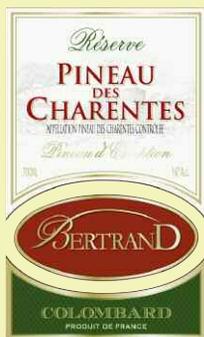


15,5/20

★★★

## Domaine Bertrand "Réserve" - Colombard

Jolie robe soutenue à nuances ambrées. Le bouquet se montre ouvert et très parfumé. On y apprécie les senteurs de fruits secs grillés, caramel et raisin de Corinthe. Les dégustateurs soulignent l'enveloppement sans lourdeur de cette bouche qui mêle harmonieusement les saveurs d'abricot sec, miel et zeste de kumquat confit. Une cuvée racée et bien construite, ponctuée d'une longue finale suave sur l'orange.



[www.vignoblesbertrand.fr](http://www.vignoblesbertrand.fr)  
bbertrand@vignobles-bertrand.fr

15,5/20

★★

## Domaine F. Gacon

12,20€

Superbe robe éclatante vieil or à ambré. Bouquet subtil et aérien sur les notes vanillées, les fruits jaunes mûrs voire confits (zeste d'orange). L'aération libère des effluves biscuitées, briochées. L'attaque est franche et charnue, très aromatique sur une sucrosité importante (fruits confits, notes miellées). Une délicate acidité bienvenue apporte en finale l'équilibre à l'ensemble.



Cherche Distributeur(s)

[www.cognac-gacon.com](http://www.cognac-gacon.com)  
info@cognac-gacon.com

15,5/20

★★

## Domaine Maxime Trijol

Robe dorée soutenue, vieil or éclatant. Le nez s'apparente à une confiserie. Les arômes vanillés et de fruits jaunes se mêlent à une touche biscuitée engageante. De l'attaque à la finale, une pointe acidulée soutient une bouche généreuse en saveurs d'agrumes confits (kumquat, mandarine). L'ensemble conserve une grande fraîcheur et se voit ponctué d'une finale séveuse et racée sur le biscuit au caramel.



[www.maximetrijol.com](http://www.maximetrijol.com)  
ptrijol@maximetrijol.com

15/20

★★★

## Domaine Bruneau

8,50€

Robe très intense, ambrée à reflets acajou. Bouquet expressif et chaleureux. Abricots secs, miel, et boîte à cigares s'associent aux effluves noisettées et de boisé fin. La bouche tient les promesses du nez. Ample, riche presque capiteuse, elle révèle un caractère bien trempé dans un ensemble ambitieux et liqoreux. Les saveurs liées à l'élevage et au vieillissement en fût de chêne s'y expriment sans réserve (miel, caramel, noisette grillées,...). Un Pineau de fin de repas.



Cherche Distributeur(s)

05/46.49.04.82  
pilletat@wanadoo.fr



© CNPC

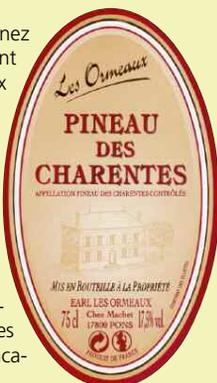
15/20

**Domaine Les Ormeaux**

9,00€

★★(★)

Robe vieil or à ambré. Très joli nez intense et profond où s'associent les notes de fruits confits aux effluves de fruits secs, caramel et boisé fin. Engageant. Du volume et de la maturité pour cette cuvée ample et vineuse, très aromatique sur ses fruits confits et ses saveurs de pâtisserie (cramique, cake aux noix). La finale, longue et suave est relevée par une délicate acidité bienvenue sur les zestes d'orange et le miel d'acacia.



Cherche Distrib. [www.cognac-pineau-lesormeaux.com](http://www.cognac-pineau-lesormeaux.com)  
laurent.raine@yahoo.fr



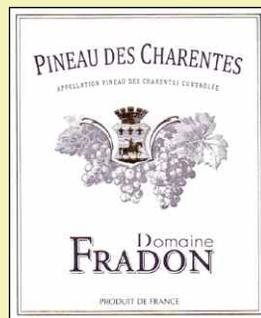
15/20

**Domaine Fradon**

★★(★)

Robe vieil or à reflets paille, cristalline. Ce nez flatteur et aérien joue la carte de la subtilité, livrant de fines notes de zestes d'agrumes et d'ananas. La bouche est à l'avenant.

Particulièrement digeste, cette bouche a été appréciée pour son élégance et la fraîcheur de son fruité croquant (pêche, nectarine, abricot). Relevée par une acidité omniprésente, la finale séduit par sa persistance et son profil longiligne.



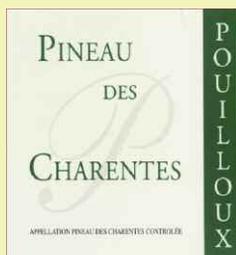
[www.domaine-fradon.com](http://www.domaine-fradon.com)  
contact@domaine-fradon.com

15/20

**Domaine Pouilloux**

★★

Robe brillante, vieil or à reflets paille. Le bouquet est franc et frais sur une belle corbeille de fruits (fruits jaunes et exotiques) et quelques effluves vanillés et de miel qui invitent à la dégustation. La bouche est gourmande sur les agrumes confits, garants, par leur fraîcheur acidulée, d'un bon équilibre d'ensemble. La finale, longiligne et de belle rémanance fruitée ponctue cette jolie cuvée digeste et conviviale.



*Travaillant à la vigne, au Domaine des Charentes est un subtil mélange de cognac et de sucre blanc qui donne une douce fraîcheur et une saveur unique dans les fruits de saison.*



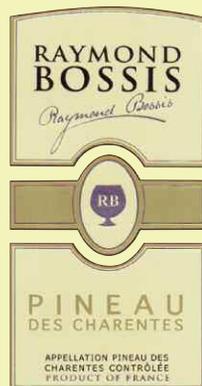
Cherche Distrib. [www.sarthierrypouilloux.com](http://www.sarthierrypouilloux.com)  
pouilloux.thierry@wanadoo.fr

15/20

**Domaine Raymond Bossis**

★★

Séduisante robe éclatante, bouton d'or intense. Un bouquet ouvert et frais sur la fleur d'oranger, les fruits jaunes et exotiques (pêche, mangue,...). Bel équilibre d'ensemble pour cette cuvée croquante de fruits, gourmande et digeste. On apprécie la finesse de texture et la sucrosité bien dosée dans un ensemble ponctué en finale par une belle acidité ascendante. Un pineau friand et convivial.



[www.cognac-pineau-bossis.com](http://www.cognac-pineau-bossis.com)  
pineau.bossis@neuf.fr



Cognac



15/20

## Domaine J. Painturaud

★★

Robe paille à nuances ocrées. Le premier nez offre une fruité explosif et une grande fraîcheur olfactive. Les notes de fleurs blanches et de fruits jaunes s'y livrent sans retenue, associées à la pâte d'amandes et à la pâtisserie aux abricots. Attaque assez vive puis l'onctuosité envahit le milieu de bouche, illustrée par les fruits confits. Un ensemble doté d'un bel équilibre, ponctué d'une longue finale sur la poire cuite.



Cherche Distributeur(s) [www.cognacpainturaud.com](http://www.cognacpainturaud.com)  
[contact@cognac-painturaud.com](mailto:contact@cognac-painturaud.com)

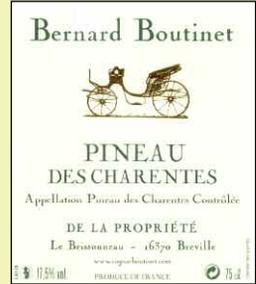


15/20

## Domaine Bernard Boutinet 12,00€

★★

Robe doré intense à vieil or. Un bouquet parfumé et élégant. La fleur d'oranger, les fruits jaunes voire exotiques, et une pointe épicée s'associent dans un bouquet flatteur très engageant. La bouche tient les promesses du nez. Le fruité est croquant et la texture est fine et suave. Un ensemble tout en dentelle, presque aérien et particulièrement digeste. La finale est de longueur appréciable et n'affiche aucune lourdeur.



Cherche Distributeurs [www.cognacboutinet.com](http://www.cognacboutinet.com)  
[cognacboutinet@wanadoo.fr](mailto:cognacboutinet@wanadoo.fr)

14,5/20

## Jean Balluet

7,00€

★★★

Robe ambrée intense et de bel éclat. Le bouquet est ouvert, complexe et sans lourdeur. Les effluves de fruits blancs et jaune au sirop sont associées à un registre biscuité et de fruits secs (frangipane, noisette) L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée juteuse et croquante de fruits confits. La sucrosité importante (miel, caramel) est équilibrée par une délicate acidité ascendante qui se précise tout au long de la finale aromatique (raisin de Corinthe) et rafraîchissante à la fois.



Cherche Distributeur(s) [www.cognacballuet.com](http://www.cognacballuet.com)  
[jean.balluet@wanadoo.fr](mailto:jean.balluet@wanadoo.fr)



14,5/20

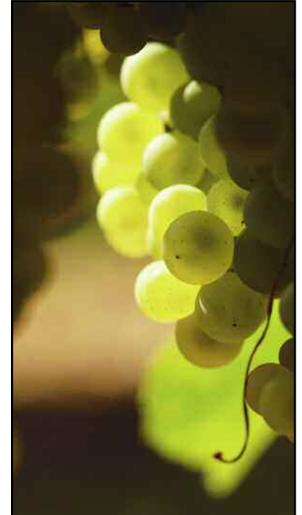
## Domaine Le Clos de la Groie 8,25€

★★★

Eclatante robe doré intense à vieil or. Sur la retenue, ce nez presque aérien délivre une expression de fruits jaunes au sirop et de zestes d'agrumes confits qui s'exhalent progressivement à l'aération. Ce vin privilégie ouvertement un profil délicat et suave. L'expression du fruit s'y montre bien présente (abricot, pêche), relevée par une subtile acidité. Finale conviviale et gourmande, sans aucune lourdeur.



Cherche Distributeurs [www.leclosdelagroie.com/cognacs.htm](http://www.leclosdelagroie.com/cognacs.htm)  
[denechere.sebastien@orange.fr](mailto:denechere.sebastien@orange.fr)



16,5/20

**Domaine du Raz - Famille Babin**

★★★

**"Très Vieux"**

Robe ambrée soutenue à reflets acajou. Les arômes de cuir frais, caramel, noix de muscade et raisin de Corinthe se livrent généreusement. Cette cuvée présente de nombreux atouts: une structure élégante et épaisse à la fois, une superbe acidité équilibrante et une exubérance aromatique extrêmement séduisante (zeste d'orange confite, abricot). La finale confirme la distinction de l'ensemble; elle se révèle interminable et tendue, malgré l'importante onctuosité.



Ch. [www.domaineduraz-cognac.com](http://www.domaineduraz-cognac.com)  
Distrib. [domaine-duraz@orange.fr](mailto:domaine-duraz@orange.fr)

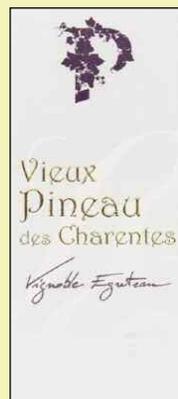
16/20

**Vignoble Egreteau**

13,50€

★★★

Robe ocrée soutenue à ambré. Sucre candi, miel, raisin de Corinthe, cuir, tourbe et abricot sec s'expriment de concert dans ce nez intense et enveloppé. Élégance et suavité sont au rendez-vous de cette cuvée racée et digeste, dont la liqueur trouve son équilibre dans un support d'acidité omniprésent. Les saveurs de fruits jaunes confits (abricot, pêche) et de pâtisserie au miel se livrent sans retenue. Longue finale distinguée et enjôleuse.



( 13 ans )



Cherche [www.vignoble-egreteau.fr](http://www.vignoble-egreteau.fr)  
Distributeur(s) [domaine@vignoble-egreteau.fr](mailto:domaine@vignoble-egreteau.fr)

16/20

**Domaine Guérin**

★★★

**"Amber"**

Robe brunâtre à nuances Terre de Siègne. Un puissant bouquet, dominé par les senteurs de sous-bois et de tourbe, rejointes par les épices et les fruits secs grillés. De l'attaque à la finale, cette cuvée voit son expression aromatique intense (abricot, kumquat confits) soutenue par une superbe acidité qui offre à l'ensemble un profil longiligne. Finale interminable sur la cire et le raisin de Corinthe avec une touche de zeste d'agrumes. Superbe réussite.



( 10 ans )



[www.puygaudin.com](http://www.puygaudin.com)  
[puygaudin@gmail.com](mailto:puygaudin@gmail.com)

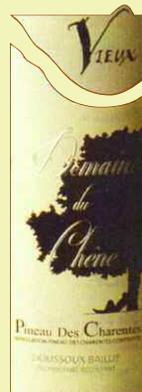


15,5/20

**Domaine du Chêne**

★★★

Robe soutenue, ambrée. Le bouquet profond est marqué par l'élevage. On y retrouve les effluves boisées, de raisins de Corinthe et de miel. Une délicate touche épicée, grillée et un léger rancio complètent la palette olfactive. La bouche, pleine et suave, très aromatique, impressionne par sa richesse et sa concentration. Elle tient toutes les promesses du nez dans un ensemble chaleureux relevé toutefois en finale par une subtile touche acidulée équilibrante. Un Pineau d'après repas.



[www.ledomaineduchene.fr](http://www.ledomaineduchene.fr)  
[baillif.jm@wanadoo.fr](mailto:baillif.jm@wanadoo.fr)



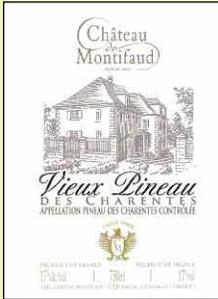
© CNPC

15/20

**Château de Montifaud**

★★★(★)

Eclatante robe vieil or intense à reflets ambrés. Le bouquet complexe, associe le caramel, les raisins secs et le pruneau aux effluves de boisé fin et de noisettes. Élégant et engageant! La bouche est à l'avenant; fondue et suave, elle livre une texture fine dans un ensemble gourmand et digeste tout en dentelles. Fruitée à souhait (abricots secs, zeste d'orange), elle bénéficie en finale d'une délicate acidité bienvenue et équilibrante. Beaucoup de douceur...



11

[www.chateau-montifaud.com](http://www.chateau-montifaud.com)  
[vallet@chateau-montifaud.com](mailto:vallet@chateau-montifaud.com)

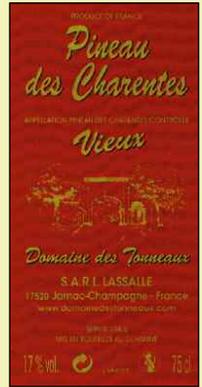
15/20

**Domaine des Tonneaux**

16,60€

★★★(★)

Superbe robe acajou de grand éclat. Un nez franc et gourmand, associant les senteurs finement miellées et les fruits jaunes confits. Touche de figue et de pruneau à l'aération. Les dégustateurs ont apprécié l'onctuosité et la générosité de saveurs fruitées (abricot, orange confite) de cette bouche certes riche et ample mais sans lourdeur toutefois. La finale confirme son épaisseur; elle est relevée par une délicate acidité bienvenue.



**Ch.** [www.domainedestonneaux.com](http://www.domainedestonneaux.com)  
**Distrib.** [info@domainedestonneaux.com](mailto:info@domainedestonneaux.com)



14,5/20

**Jules Gautret**  
**"Extra Vieux" - 10 ans**

★★

Superbe robe topaze à nuances ocrées, de grand éclat. Assez dégagé voire réservé à l'ouverture, l'ensemble exprime ensuite de subtiles notes de figue et d'atée séchées, associées au foin fraîchement coupé. Ce vin riche et chaleureux privilégie l'enveloppement, l'onctuosité et les saveurs de fruits macérés à l'eau-de-vie (prune). La finale, persistante et onctueuse, s'oriente vers le caramel et le raisin de Corinthe.

( 10 ans )



12

[www.unicognac.com](http://www.unicognac.com) [jgoismier@unicognac.com](mailto:jgoismier@unicognac.com)

# 27<sup>e</sup> Salon du Vin

et de la gastronomie

**Namur**

Palais des Expositions

**8 au 10 décembre**

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

Renseignements:  
 Tél: 0032(0)4/222.41.98

[www.salonduvindenamur.be](http://www.salonduvindenamur.be)

**VERS L'AVENIR**

# PINEAU BLANC EXTRA VIEUX

Cette catégorie regroupe une sélection de Pineau d'exception dont l'âge est de minimum 15 ans.

Deze categorie omvat een selectie van uitzonderlijke Pineau die minstens 15 jaar oud is.

17/20

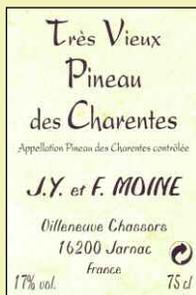
**Les Frères Moine**

26,30 €

★★★

"Très Vieux"

Fabuleuse robe acajou dans le centre du disque et évoluant vers le jaune topaze au bord de celui-ci. Les notes d'abricot au sirop et de litchi envahissent l'ouverture. Ensuite, le registre évolue vers la figue séchée, le pain d'épices, le rancio et le tabac blond parfumé. Ce vin privilégie un profil distingué et longiligne. La bouche se montre sapide et élancée, généreuse en saveurs de fruits confits (abricot). Sa persistance n'a d'égal que son caractère juteux et croquant et la finale, épurée, est interminable.



( 38 ans )



13 Cherche Distributeur(s)

www.moinefreres.fr  
contact@moinefreres.fr

17/20

**Guillon-Painturaud**

50,50 €/50cl

★★

"Exception Or"

Robe Terre de Sienne, au disque marron orangé. D'insistantes senteurs de bois oriental et de cèdre s'associent dans ce nez envoûtant, rejoint à l'aération par les notes de thym, sauge et clou de girofle. Superbe! La bouche est à l'avenant. Profonde, complexe et racée, elle s'impose par sa mâche et la diversité de ses saveurs de prune, figue, raisin de Corinthe et zeste d'agrumes confits en finale. Splendide ensemble de grande longueur, sans aucun excès de chaleur et d'onctuosité.



( 25 ans )



www.cognac-guillon-painturaud.com  
info@guillon-painturaud.com

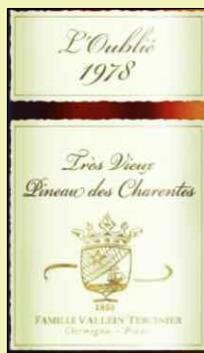
16,5/20

**Famille Vallein Tercinier**

★★

"L'Oublié" 1978

Veil or à ambré de grand éclat. Le registre du rancio et du brou de noix s'impose d'emblée, rejoint à l'aération par l'abricot sec et l'eau-de-vie de prune. Tout au long de la dégustation, la bouche est maintenue sous tension par une acidité omniprésente, illustrée par d'entêtantes saveurs d'agrumes confits (citron, kumquat). La finale se resserre sur cette acidité et se montre interminable, généreuse en saveurs confites.



( 1978 )



2 www.cognac-tercinier.com  
stephane@cognac-tercinier.com



16/20

**Château de Beaulon 2000**

★★★

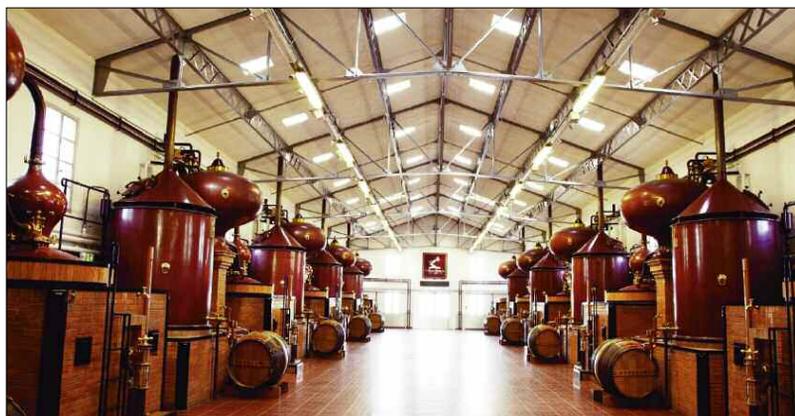
Veil or à intense de superbe éclat. De grande profondeur, ce nez complexe mêle avec harmonie les senteurs de tourbe, orangette et figue. Touche pres-que anisée à l'aération. Une bouche dont la personnalité est appréciée par les dégustateurs qui relèvent l'intensité des saveurs de tabac, pruneau cuit, fruits secs grillés et épices (poivre oriental) en finale. Superbe équilibre d'ensemble dans cet envoûtant voyage aromatique.



( 2000 )



15 www.chateau-de-beaulon.com  
christianthomas@beaulon.fr



© CNPC

X X Voir page - Zie pagina 33

# PINEAU BLANC EXTRA VIEUX

15,5/20

**Julien Foucher**  
"Très Vieux"

18,00€

★★★

Robe ambrée très intense à reflets brunâtres. Les arômes de caramel, tourbe, praliné et boîte à cigares s'associent dans ce bouquet subtil et aérien. La bouche confirme le caractère du nez. Marquée par les saveurs typiques du Cognac, elle livre une expression aromatique orientée vers les fruits secs grillés (amandes, noisette) et l'élevage (tourbe, boisé). Une fine acidité apporte la touche de fraîcheur indispensable à l'ensemble dans une finale longiligne.



( 18 ans )

Cherche  
Distributeur(s)

[www.pineaucognacfoucher.fr](http://www.pineaucognacfoucher.fr)  
[foucherjulien@live.fr](mailto:foucherjulien@live.fr)

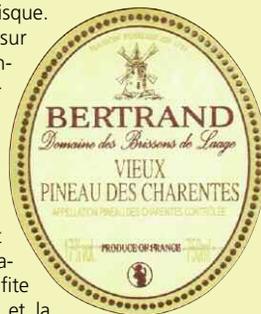


15/20

**Bertrand – Domaine des Brissons de Laage**

★★★

Vieil or à orangé sur le disque. Délicatement parfumé, sur des notes de pâte d'amandes, noisettes caramélisées, cramique grillé et pruneau. Un vin bien construit, associant finesse et franchise de fruit, dont le support d'acidité bien présent garantit l'équilibre. Les saveurs caramélisées et d'orange confite s'y livrent généreusement et la finale conserve un profil élancé et sans lourdeur.



( 15 ans )



[www.cognac-bertrand.com](http://www.cognac-bertrand.com)  
[contact@cognac-bertrand.com](mailto:contact@cognac-bertrand.com)

14,5/20

**Domaine du Plantis**  
"Extra"

14,00€

★★★

Robe orangée à nuances ambre, de bel éclat. Ce puissant bouquet évoque le rancio et les senteurs de caramel. La bouche se voit portée par un support d'acidité omniprésent. On y apprécie la franchise des saveurs de zestes d'agrumes confits (kumquat, mandarine). Dans un style digeste et rafraîchissant, ce pineau se révèle gourmand et de belle netteté.

( Plus de 15 ans )

J

05/46.25.09.32 - 06/82.02.16.52

[cedric.grellier@orange.fr](mailto:cedric.grellier@orange.fr)



## Le Gîte du Petit Moulin

Maryvonne Fouquet



[mary1901fgt@gmail.com](mailto:mary1901fgt@gmail.com)



3 épis

"Le Petit Moulin" • 16300 Lachaise

Tél: 05/45.78.43.91 • 06/26.36.37.40



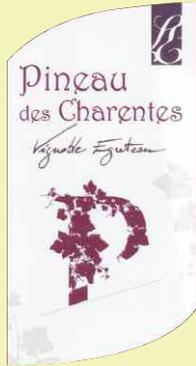
16/20

## Vignoble Egreteau

9,10€

★★★

Jolie robe rouge grenat intense. Intensément parfumé dès l'ouverture, le bouquet associe les senteurs de fruits à l'eau-de-vie (prune, cerise, figue) et de pâtisserie aux fruits confits. Un nez engageant! La bouche confirme l'agréable sensation olfactive. Intensément fruitée (griottine, framboise), elle privilégie ouvertement la sensation aromatique à l'alcool. L'équilibre est au rendez-vous et la suavité également. A savourer à l'apéritif ou avec un gâteau Forêt Noire.



Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-egreteau.fr](http://www.vignoble-egreteau.fr)  
[domaine@vignoble-egreteau.fr](mailto:domaine@vignoble-egreteau.fr)

16/20

## Domaine Guérin "Rose de Guérin"

★★★

Très élégante robe cerise clair, éclatante. Tout en fraîcheur, ce bouquet ouvert livre un fruité intense (prune, figue) assorti de note florales et d'une touche de cuir frais à l'aération. Difficile de résister à cette cuvée savoureuse et distinguée, dotée d'une remarquable fraîcheur et d'un fruité exubérant et charmeur (cerise, framboise). Une délicate touche de cacao relève une finale onctueuse et subtile à la fois, de grande persistance.



[www.puygaudin.com](http://www.puygaudin.com)  
[puygaudin@gmail.com](mailto:puygaudin@gmail.com)

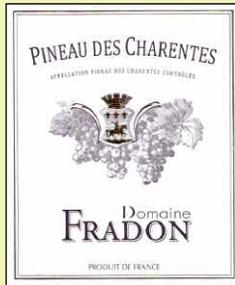


15,5/20

## Domaine Fradon

★★★

Robe rubis clair et limpide et de bel éclat. Ce bouquet profond et complexe séduit dès l'ouverture. On y apprécie l'expression des senteurs de fraises et cerises cuites, agrémentées d'arômes floraux élégants. Un nez qui invite à la dégustation. Ample mais racée, chaleureuse mais relevée d'une jolie acidité tonifiante, la bouche offre un fruit exubérant et chaleureux (prune à l'eau-de-vie, griottine), dans un ensemble bien construit et sans excès.



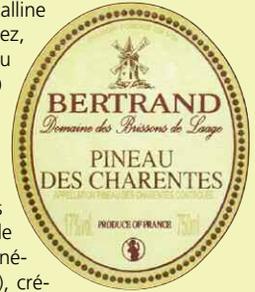
[www.domaine-fradon.com](http://www.domaine-fradon.com)  
[contact@domaine-fradon.com](mailto:contact@domaine-fradon.com)

15,5/20

## Bertrand Domaine des Brissons de Laage

★★★

Très belle robe acajou, cristalline et limpide. Dès le premier nez, l'expression aromatique du fruit macéré (griotte, prune) s'impose sans retenue. L'aération évoque davantage le caramel et les petits fruits secs. On apprécie dès l'entrée de bouche le très bel équilibre acidité/alcool de cette cuvée complexe, généreuse en fruit (cerise, figue), crémeuse mais sans excès, ponctuée d'une longue finale sur les fruits macérés, relevée par une jolie vivacité. Belle réussite!



[www.cognac-bertrand.com](http://www.cognac-bertrand.com)  
[contact@cognac-bertrand.com](mailto:contact@cognac-bertrand.com)



© CNPC

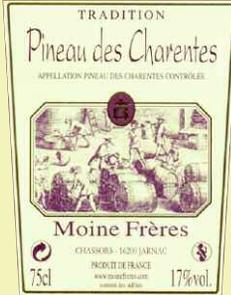
15/20

## Moine Frères "Tradition"

10,10€

★★★

Jolie robe ambre à reflets acajou. Premier nez assez réservé puis l'ensemble gagne en exubérance et délivre de délicates senteurs de plantes aromatiques (sauge, thym, laurier) et de figue confiturée. On apprécie d'emblée la suavité et l'onctuosité sans excès de cette bouche ronde et grasse, qui offre une agréable expression de fruits cuits (griotte, prune). Une fine acidité apporte l'équilibre et garantit un profil digeste en finale.



13

Cherche  
Distributeur(s)

[www.moinefreres.fr](http://www.moinefreres.fr)  
contact@moinefreres.fr

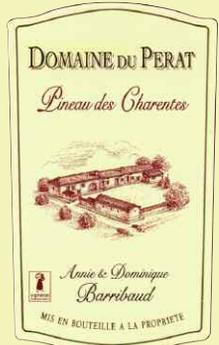
15/20

## Domaine du Perat

10,50€

★★★

Une robe orangée à nuances acajou de belle brillance. Un bouquet complexe et extrêmement engageant, mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de pâte de coing, cire d'abeille et raisin de Corinthe. Belle fraîcheur d'ensemble. La bouche, bien qu'opulente et grasse, confirme cette sensation d'équilibre. On y retrouve de généreuses saveurs de fruits confits et une touche de cerise à l'eau-de-vie. Finale crémeuse et longiligne.



18

K

05/46.49.50.20 - 06/09.64.89.89  
domaineduperat@free.fr



14,5/20

## Le Clos de la Groie

8,50€

★★★

Jolie robe subtilement ambrée, de belle brillance. L'expression du fruit est présente dès l'entrée de bouche (fraise cuite, cerise) dans ce nez chaleureux et charmeur, complété à l'aération d'une fine touche de pâtisserie aux fruits confits. Ce vin plaira aux amateurs de cuvées riches et crémeuses. Son onctuosité enveloppe d'expressives saveurs de fruits macérés à l'eau-de-vie (quetsche) et la finale, ample et riche, affirme une grande opulence et une persistance appréciable.



Cherche  
Distributeur(s)

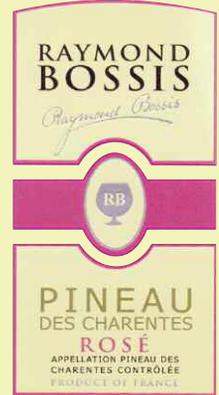
[www.leclosdelagroie.com/cognacs.htm](http://www.leclosdelagroie.com/cognacs.htm)  
denechere.sebastien@orange.fr

14,5/20

## Raymond Bossis

★★

Eclatante robe rose tendre à reflets saumonés. Associant les notes de pâtisserie aux fruits confits, ce bouquet intense et chaleureux se complète à l'aération d'une touche de fruit rouge macéré. Un pineau qui privilégie le profil aérien et digeste. On apprécie sa délicatesse de texture et l'expression d'un fruit charmeur et sans lourdeur (cerise, prune). Élégance et finesse.



8

G

[www.cognac-pineau-bossis.com](http://www.cognac-pineau-bossis.com)  
pineau.bossis@neuf.fr

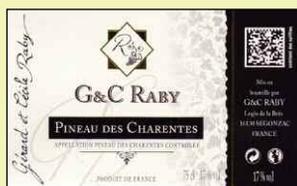


16/20

## Gérard et Cécile Raby

★★★

Très jolie robe rubis grenat intense, de bel éclat. De grande franchise, le bouquet est une invitation à la dégustation. Il séduit par l'exubérance de ses saveurs de fruits rouges frais (fraise, cerise, gelée de framboises) et de biscuit vanillé. Cette bouche suave et charnue reste sous tension grâce à une fine acidité omniprésente qui équilibre parfaitement la décoction de fruits rouges cuits s'exprimant tout au long de la dégustation. Longue finale séveuse et onctueuse, de grand charme.



19

Ch. Distrib.  
Wallonie

[www.cognac-raby.fr](http://www.cognac-raby.fr)  
contact@cognac-raby.fr



15,5/20

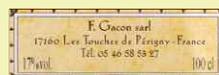
## F. Gacon

12,20€

★★★

### "Cuvée Privilage"

Robe peu concentrée, tuilée à reflets acajou. Premier nez plutôt réservé, s'ouvrant au fil de l'aération vers les arômes de fruits cuits voire macérés à l'eau-de-vie (quetsche, kirsch). Jouant la carte de l'onctuosité et de l'enveloppement, cette cuvée bien dosée ne pêche par aucun excès. Ses saveurs de framboises et cerises bien mûres voire confiturées sont relevées par une fine acidité omniprésente. Finale séveuse sur la pâtisserie au fruit et une touche de cacao.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.cognac-gacon.com](http://www.cognac-gacon.com)  
info@cognac-gacon.com

15,5/20

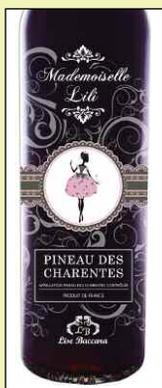
## Lise Baccara

10,00€

★★★

### "Mademoiselle Lili"

Robe rubis assez concentré, limpide et brillante. Un splendide bouquet, profond et charmeur, attend le dégustateur. Les senteurs de fruits rouges et noirs bien intégrés dans le bois, d'épices orientales et de santal envahissent un nez parfumé qui invite à la dégustation. Un vin gourmand, croquant et pulpeux, qui associe un fruité intense (baies rouges macérées) à de délicats tanins structurants. On apprécie l'équilibre vivacité/moelleux d'une finale digeste et de grande franchise.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.lisebaccara.com](http://www.lisebaccara.com)  
export@lisebaccara.com

15,5/20

## Domaine de la Ville

10,00€

★★★

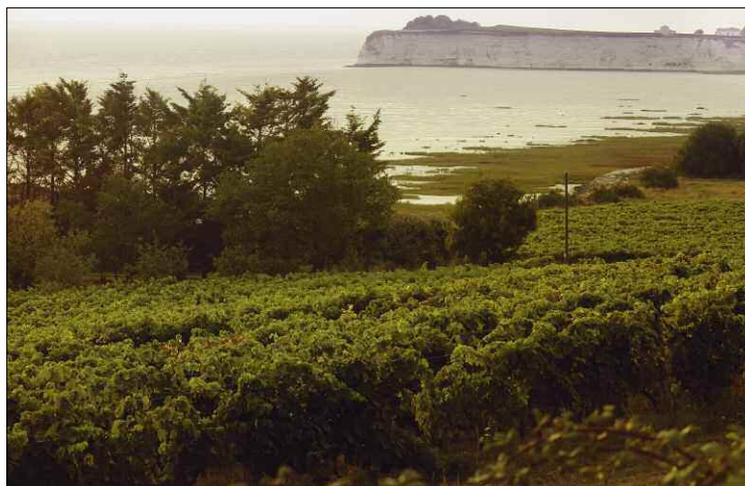
### "Tradition"

Rubis intense et éclatant, de belle concentration. Le bouquet s'apparente à une décoction de fruits (cerise confiturée, gelée de framboises), associée à la pâtisserie (tarte aux fraises) et à une touche de frangipane. Un vin joyeux, présentant une certaine tonicité très agréable, qui souligne l'exubérance d'un fruité gourmand et juteux (griotte, mûre). Un vin très digeste, doté d'un bel équilibre, juteux et convivial en diable.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainedelaville.fr](http://www.domainedelaville.fr)  
contact@domainedelaville.fr



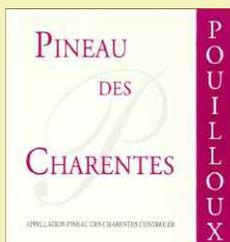
© CNRP

15,5/20

★★★

## Thierry Pouilloux

Robe rubis clair et à reflets délicatement orangés. On se retrouve ici dans un registre de cuir frais, petits fruits secs, raisin de Corinthe et sucre candi, avec une touche légèrement caramélisée et torréfiée qui apparaît à l'aération. Un vin complet, bien balancé entre onctuosité et vivacité, offrant de généreuses saveurs d'épices et de fruits confits (cerise amarena, prune), associées au registre des fruits secs et de la pâtisserie en finale.



*Soit tel mélange de raisins, de moelle et d'absolu, soit tel dans ses chairs, pendant plusieurs années dans des fûts de chêne.*



7



Ch.  
Dist.

[www.sarlthierrypouilloux.com](http://www.sarlthierrypouilloux.com)  
pouilloux.thierry@wanadoo.fr

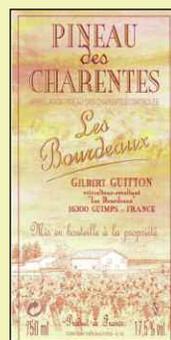
15/20

★★★

## Gilbert Guitton

"Les Bourdeaux"

Rouge orangé éclatant et limpide. De puissants effluves de crème de cassis et de mûre, mêlés aux arômes de pâtisserie et d'épices douces. Un bouquet extrêmement engageant. Une cuvée généreuse, charnue et digeste, qui offre une palette aromatique diversifiée et charmeuse en milieu de bouche (fruits rouges confits, vanille, sucre candi, épices douces et caramel). Les dégustateurs apprécient la complexité et le bel équilibre acidité/onctuosité d'un ensemble franc et sapide en finale.



05/45.78.93.55 - 06/70.34.75.86  
gilbert.guitton1@orange.fr

14,5/20

★★

## Vignoble Février

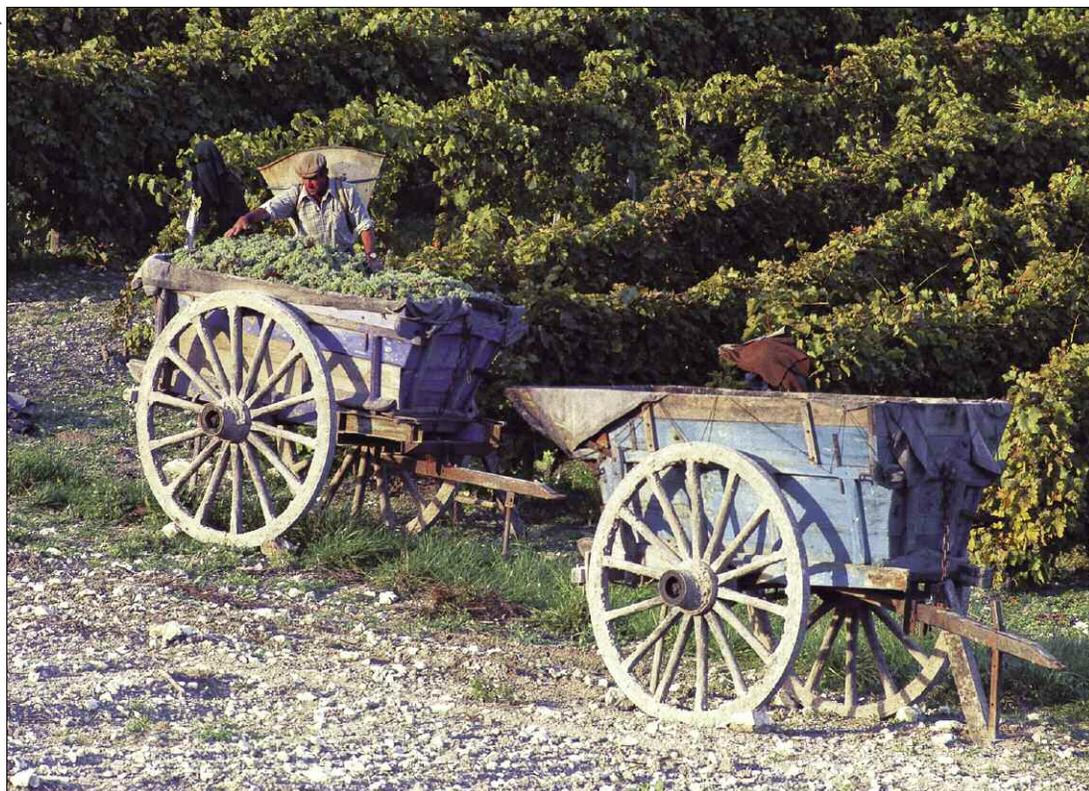
9,90 €

Rouge peu concentré à reflets tuilés voire brique. Franc et épuré, le nez privilégie ouvertement les senteurs de fruits rouges assez frais (cerise, bigarreaux, grenade) et de pâtisserie vanillée. S'appuyant sur un équilibre acidité/moelleux appréciable, ce pineau classique livre des saveurs de fruits cuits (prune, cerise) franches et généreuses. L'impression chaleureuse s'accroît dans une finale ronde et persistante.

Cherchez Distributeur(s)

[www.vignoble-fevrier.com](http://www.vignoble-fevrier.com)

vignoble.fevrier@wanadoo.fr



14,5/20

**Bel Ange**

9,60€

★★ Robe brique peu concentrée. Nez timide à l'ouverture, puis l'ensemble gagne délicatement en expression et laisse apparaître quelques senteurs de prune et de pain d'épices. Un vin plus en élégance qu'en opulence. Ses saveurs de caramel, raisin de Corinthe et petits fruits secs grillés s'expriment sans retenue, relevées par un beau gras en milieu de bouche. Longue finale onctueuse, évoquant la pâtisserie.



Cherche Distributeur(s) [www.bel-ange.fr](http://www.bel-ange.fr)  
[bel.ange.cognac@gmail.com](mailto:bel.ange.cognac@gmail.com)



14,5/20

**Boule et Fils**

7,80€

★★

Robe rouge peu concentré, à légers reflets orangés. Les baies rouges et noires se montrent expressives dès l'attaque (griotte, mûre, framboise), dans un style olfactif douxereux voire crémeux. Un panier gourmand qui s'apparente à une friandise ! La bouche confirme dès l'attaque un fruité prégnant et enjôleur. L'impression moelleuse est confirmée, soulignée par une importante onctuosité de texture, sans excès de lourdeur toutefois.



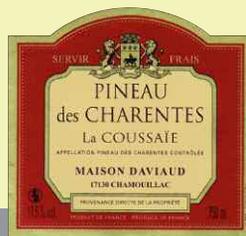
Cherche Distributeur(s) [www.vignobles-boule.com](http://www.vignobles-boule.com)  
[boule.fils@orange.fr](mailto:boule.fils@orange.fr)

14/20

**Maison Daviaud**  
 "La Coussaie"

★★

Robe tuilée à nuances brunâtres, moyennement intense. Puissant, intensément profond, le bouquet associe d'expressives senteurs de fruits mûrs (figue, prune), à des notes plus évoluées de raisin de Corinthe, sucre candi et caramel. Une bouche marquée par l'eau-de-vie de cognac, qui privilégie les saveurs de tabac, fruits cuits, torréfaction et prune macérée. Finale chaleureuse sur le figue confite, avec une touche de cacao.



20

[www.maison-daviaud.com](http://www.maison-daviaud.com) [daviaud4@wanadoo.fr](mailto:daviaud4@wanadoo.fr)



© BNC / Fabrice Schack

# VIEUX & EXTRA VIEUX PINEAU ROSÉ

17/20

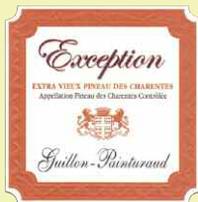
**Guillon-Painturaud**

50,50€/50cl

★★

**"Extra Vieux Exception"**

Robe profonde, brune à reflets jaunâtres sur le disque. Le bouquet s'impose d'emblée par sa complexité et sa profondeur. On y retrouve le raisin de Corinthe, le miel, le sucre candi et une touche de cuir frais. A l'aération, le fruit l'emporte (pruneau macéré). Porté de l'attaque à la finale par une acidité omniprésente extrêmement équilibrante, cette bouche aromatique associe onctuosité et vivacité, livrant de généreuses saveurs de fruits confits (cerise, prune), caramel et épices orientales. La bouche est maintenue sous tension et l'ensemble offre une délicate et légère amertume en finale (peau d'amande).



[www.cognac-guillon-painturaud.com](http://www.cognac-guillon-painturaud.com)  
info@guillon-painturaud.com

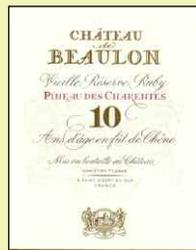
16/20

**Château de Beaulon**

★★(★)

**"Vieille Réserve Ruby" - 10 ans**

Très belle robe rubis profond évolué, à nuances acajou, cristalline et limpide. Tout en finesse et élégance, le nez associe les senteurs de fruits à noyau (prune, cerise confite) aux notes d'épices douces et de cacao. Un vin réellement savoureux, aux tanins particulièrement fins, doté d'un magnifique équilibre moelleux/acidité. Les saveurs de fruits confits et de torréfaction s'y révèlent pregnantes et charmeuses. Un fin rancio agrémente une finale de grande persistance, sans aucune lourdeur ni excès de sensation chaleureuse.



( 10 ans )



[www.chateau-de-beaulon.com](http://www.chateau-de-beaulon.com)  
christianthomas@beaulon.fr

15,5/20

**Domaine des Forges**

**Vallein Tercinier**

★★(★)

Robe acajou très intense, au disque jaunâtre à orangé. Ce bouquet parfumé et charmeur livre à l'ouverture des arômes d'orangerette et de fruits confits. L'aération complète l'ensemble d'arômes de cerise amarena et de pain d'épices. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la concentration, le parfait dosage en alcool et l'exubérance de fruit (prune, figue, cerise) de cette cuvée certes chaleureuse mais tonique et portée par de jolis tanins. Longue finale crémeuse sur la tarte tatin.



( 10 ans )



[www.cognac-tercinier.com](http://www.cognac-tercinier.com)  
stephane@cognac-tercinier.com



15/20

**Bertrand**

★★(★)

**Domaine des Brissons de Laage**

Jolie robe rubis orangé, scintillante et limpide. Splendide bouquet invitant à la dégustation, mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de massépain, cerise confite et cannelle. La bouche confirme le profil élancé et digeste de ce pineau suave et équilibré, dont l'onctuosité et les saveurs de fruits macérés (figue, prune, cerise) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité bien présent et dans des tanins gourmands et structurants en finale. Un pineau bien construit, vaillant malgré son âge!



( 17 ans )



[www.cognac-bertrand.com](http://www.cognac-bertrand.com)  
contact@cognac-bertrand.com



© BINEZ / Stéphane Charbeau

## 16/20 Brard-Blanchard – Bon Bois V.S.O.P.

★★★

Robe orangée à reflets ambrés. De grande douceur, ce bouquet évoque les agrumes confits (écorce d'orange, mandarine), pêche, vanille et biscuit. Superbe bouquet ouvert, complexe et engageant. Une bouche harmonieuse et pleine, dominée par les saveurs de fruits blancs macérés, offrant une belle onctuosité et une finale longiligne de belle élégance.



[www.brard-blanchard.fr](http://www.brard-blanchard.fr)  
contact@brard-blanchard.fr



## 16/20

## F. Gacon "Vieille Réserve"

★★★

Superbe robe topaze à nuances orangées éclatantes. On apprécie dès l'ouverture la délicatesse et la franchise de ce nez suave et parfumé, qui associe les senteurs florales et d'agrumes mûrs, associées aux notes de pâte d'amande et de térébinthe. Un bouquet très engageant ! La bouche se montre charmeuse. Les saveurs de fruits confits (abricot, figue) s'y révèlent exubérantes, mêlées aux notes de petits fruits secs finement grillés. L'équilibre est au rendez-vous, une délicate acidité enveloppant l'ensemble. Belle réussite !



41,90€

Cherche  
Distributeur(s)

[www.cognac-gacon.com](http://www.cognac-gacon.com)  
info@cognac-gacon.com

## 15,5/20 Domaine du Raz – Famille Babin Petite Champagne – V.S.O.P.

★★★

Jaune doré soutenu, scintillant. Extrêmement charmeur et engageant par l'association harmonieuse des senteurs florales (aubépine, chèvrefeuille) et d'agrumes confits (orange, kumquat). Touche exotique à l'aération (mangue, ananas). La bouche confirme dès l'attaque l'exubérance du fruit mûr. Elle se voit relevée par une pointe épicée et propose une finale digeste et aérienne, s'exprimant dans le registre floral d'avantage marquée par l'abricot sec. Un cognac doté d'un bel équilibre.



Ch. [www.domaineduraz-cognac.com](http://www.domaineduraz-cognac.com)  
Distrib. domaine-duraz@orange.fr

## 15,5/20

## Château de Montifaud Cognac Petite Champagne – V.S.O.P.

★★★

Bouton d'or intense à vieil or. Un nez dominé par les fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, figue séchée). Subtile touche de rancio à l'aération. La texture de cette bouche ample se montre onctueuse et presque crémeuse. Les épices (poivre, gingembre) nuancent cette impression et apportent un bel équilibre d'ensemble. Longue finale donnant une charmeuse sensation de sucrosité.



[www.chateau-montifaud.com](http://www.chateau-montifaud.com)  
vallet@chateau-montifaud.com



© BNIC / Fabrice Schack

15,5/20

★★★

**Meukow - VS**

Jolie robe orangée à nuances ambre. Un bouquet mûr et profond, tout en douceur, évoquant le pruneau, la cannelle, la noix de muscade et l'orange confite. L'ensemble se montre enrobé et onctueux, avec beaucoup de relief, sur des registres de fruits secs, épices (cannelle, safran) et raisin de Corinthe. Profondeur et complexité.



[www.meukowcognac.com](http://www.meukowcognac.com)  
c.viard@cdgcognac.com

15/20

★★

**Domaine du Perat**

31,50€

**Petite Champagne – V.S.O.P.**

Jolie robe ambre à nuances acajou. De flatteuses senteurs de pâte d'amandes et frangipane accompagnent les arômes de vanille et tabac caramélisé. Ample et riche, cette cuvée associe les saveurs liées à l'élevage et les notes de fruits surmûris (banane, abricot). Finale opulente et persistante, de belle ampleur. Un ensemble riche et onctueux.

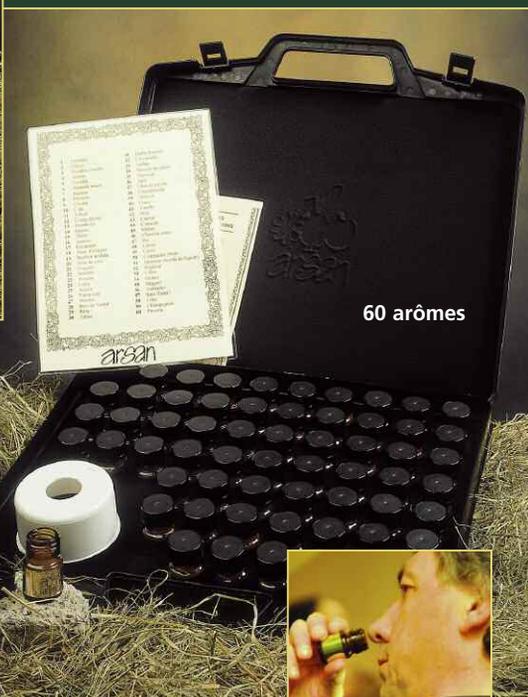


05/46.49.50.20 - 06/09.64.89.89  
domaineduperat@free.fr



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

20 arômes



60 arômes

Recommandé  
par V.T.A.



**OZIE**



Bohey, 23 • 9647 Doncols

Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • [www.arsan-wine.com](http://www.arsan-wine.com)

15/20

## Guiet- Grande Fine Champagne – V.S.O.P.

32,00€

★★

Robe orangée à reflets ambrés. On apprécie d'emblée les arômes de caramel, boîte à cigares, tabac blond et petits fruits secs dans ce bouquet ouvert et complexe.

L'entrée de bouche est délicate et élégante. L'ensemble monte rapidement en puissance et s'exprime dans le registre des fruits secs et des épices (gingembre, clou de girofle). La finale est de persistance très appréciable.



Cherche [www.earlduchatelet.fr](http://www.earlduchatelet.fr)  
Distrib. [pineaucognacguiet@yahoo.fr](mailto:pineaucognacguiet@yahoo.fr)

15/20

## Marcadier S. - Barbot A Napoléon - Grande Champagne

★★

Très jolie robe orangée éclatante, au disque jaune brillant. D'intenses senteurs de fruits confits (abricot, figue) envahissent un bouquet exubérant, complété à l'aération par les arômes de cuir frais et épices douces. La bouche se montre riche et opulente dès l'attaque, marquée par une sensation chaleureuse et crémeuse. On y retrouve les saveurs de cuir, tabac et d'épices, mêlées aux fruits jaunes confits. Longue finale délicatement vanillée.



   **5 D** Cherche [www.barbot-marcadier.com](http://www.barbot-marcadier.com)  
Distrib. [marcadier-barbot@wanadoo.fr](mailto:marcadier-barbot@wanadoo.fr)

14,5/20

## Mery-Melrose - VS

★★(★)

Robe jaune orangé, brillant et limpide. Le premier nez révèle des fins arômes de figue fraîche, mêlés aux notes florales subtiles. Un bouquet élégant et engageant, complété par une touche de noisette. Typé sec, la bouche est relevée par une jolie acidité. Elle confirme les saveurs de fruits et s'exprime sur la poire williams et des notes voluptueuses de d'abricot sec.



Cherche [www.cognacmery.com](http://www.cognacmery.com)  
Distributeur(s) [francois@cognacmery.com](mailto:francois@cognacmery.com)



14,5/20

## Vignoble Février Napoléon

★★

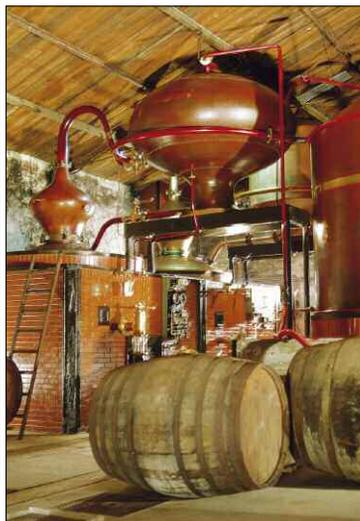
Robe ambrée à reflets acajou, de bel éclat. De délicates notes tourbées et de cuir s'associent au tabac blond au premier nez. L'aération apporte une touche d'aubépine et acacia, mêlée aux fruits secs et au pruneau. Un cognac tout en enveloppement, presque crémeux en bouche, dont l'onctuosité ne montre toutefois aucune lourdeur. S'y expriment sans réserve les saveurs de fruits confits et de caramel en finale.



Cherche [www.vignoble-fevrier.com](http://www.vignoble-fevrier.com)  
Distributeur(s) [vignoble.fevrier@wanadoo.fr](mailto:vignoble.fevrier@wanadoo.fr)



© ENIC / Stéphane Charbeau



© ENIC / Stéphane Charbeau

**18,5/20** **Château de Beaulon**  
★★ "Vintage Cognac 1980"

Jolie robe acajou à nuances jaunâtres. Séduisant et presque envoûtant, ce bouquet complexe associe les notes de crème brûlée, vanille, miel et fruits confits (abricot). Quelques épices douces apparaissent à l'aération. La bouche confirme dès l'attaque la prédominance du registre fruité. On y apprécie les saveurs de figue, abricot et cannelle et l'équilibre entre vivacité et moelleux de l'alcool se montre parfaitement abouti. Très belle bouteille, envoûtante.



( 1980 )



[www.chateau-de-beaulon.com](http://www.chateau-de-beaulon.com)  
christianthomas@beaulon.fr

**18/20** **Maxime Trijol – "Vintage 1967"**  
★★(★) "Petite Champagne"

Robe Terre de Sienne, au disque jaune éclatant. Envoûtant par sa douceur d'expression et sa profondeur, ce nez puissant mêle dans une grande harmonie les senteurs de fruits secs, pruneau, figue séchée, cacao et pâte d'amandes. Une bouche phénoménale de vigueur et de fraîcheur. Portée par les épices et les fruits secs, elle offre en finale une puissante, presque virile et interminable, où se mêlent les saveurs boisées et de cuir frais. Une cuvée hors normes et parfaitement équilibrée.



( 1967 )



[www.maximetrijol.com](http://www.maximetrijol.com)  
ptrijol@maximetrijol.com

**17,5/20** **Maxime Trijol "E.X.T.R.A"**  
★★(★) "Grande Champagne"

Vieil or éclatant à nuances ambre. Puissamment parfumé, associant les senteurs de raisin de Corinthe, sirop de Liège, épices douces et boisé noble. La texture enveloppante et presque crémeuse de cette bouche suave a emporté les suffrages. Le registre du fruit confit (abricot, prune) et du tabac blond caramélisé s'y exprime sans retenue. La finale, au grain serré, séduit par son interminable persistance.



[www.maximetrijol.com](http://www.maximetrijol.com)  
ptrijol@maximetrijol.com

**17/20** **Hardy - "Noces d'Or - Sublime"**  
★★ "Grande Champagne"

Robe topaze à nuances orangées très intenses. Une impression de grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet vanillé et finement caramélisé, assorti d'une touche de fruits secs. L'attaque, tout en enveloppement, confirme la douceur du nez. Le milieu de bouche se montre longiligne et généreux en saveurs de fruits confits (abricot, coing). La finale, de texture longiligne, se révèle distinguée et suave, de persistance interminable.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.hardycognac.fr](http://www.hardycognac.fr)  
negreteau@hardycognac.fr



16,5/20

★★★

## G. et C. Raby "Grande Champagne"

Jolie robe acajou à reflets bruns, au disque jaune éclatant. Un bouquet éclatant de doux, presque crémeux, qui associe d'intenses effluves de miel, térébinthe, raisin de Corinthe et fruits à l'eau-de-vie (prune, figue). La bouche est à l'avenant. Crémeuse et fondue, elle séduit par sa puissance aromatique sur les fruits confits (abricot, prune), sa délicate impression de sucrosité et un boisé de grande noblesse, au service du fruit. Finale interminable et longiligne, sans aucun excès d'alcool.



( + de 10 ans )



19

Ch. Distrib.  
en Wallonie

[www.cognac-raby.fr](http://www.cognac-raby.fr)  
contact@cognac-raby.fr



16,5/20

★★★

## J. Painturaud "Grande Champagne"

Robe intense ambré à Terre de Sienna. Le bouquet est profond et doux. Notes caramélisées, figues séchées et effluves miellés s'associent à un boisé bien présent (cuir) dans un ensemble voluptueux et engageant. Les dégustateurs sont sous le charme d'une cuvée ample et très aromatique. D'un équilibre exemplaire, elle séduit par sa plénitude, son boisé fin et sa finale interminable sur le caramel et les fruits secs.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.cognacpainturaud.com](http://www.cognacpainturaud.com)  
contact@cognac-painturaud.com



16,5/20

★★

## A. de Fussigny "Fine Champagne"

Robe éclatante dense et ambrée. Le bouquet complexe associe fraîcheur aromatique et profondeur. Fruits confits, notes délicatement boisées et épicées s'y livrent de concert. Un ensemble de belle évolution. L'entrée de bouche suave et gourmande donne le ton d'une cuvée de grande finesse, parfaitement équilibrée et harmonieuse, ponctuée d'une finale interminable sur les fruits secs (noisette, amandes grillées) et le tabac blond. Une grande réussite.



22

[www.adeffussigny.com](http://www.adeffussigny.com)  
charles.mazeau@adeffussigny.com

16/20

★★★

## Hardy - "Legend 1863"

Robe brillante ambrée au disque bouton d'or. Un bouquet flatteur et gourmand sur la vanille, le caramel et le cuir frais. Un ensemble engageant qui offre de subtiles notes de boisé noble (boîte à cigare, noisettes grillées) qui s'affirment à l'aération. Beaucoup de profondeur et de plénitude dans cette cuvée épanouie qui a fait l'unanimité. Une bouche suave et riche à souhait, une agréable impression de sucrosité (caramel, crème brûlée, moka) et une longue finale salivante.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.hardycognac.fr](http://www.hardycognac.fr)  
negreteau@hardycognac.fr



© BNIC / Stéphane Charbeau

16/20

## Bel Ange "Suprême" "Fine Petite Champagne"

45,00 €

★★★

Robe orange soutenu à nuances jaunâtres, de bel éclat. Dès l'ouverture les notes florales (acacia, aubépine) s'expriment librement, rejointes par les senteurs épicées et de noix de coco. Extrêmement charmeur par sa douceur crémeuse, ce cognac offre une importante sensation de sucrosité, illustrée par les saveurs de fruits confits (pêche, mangue, abricot). Une acidité tonifiante relève la finale. Belle réussite !



( 1989 )

Cherche Distributeur(s) [www.bel-ange.fr](http://www.bel-ange.fr)  
bel.ange.cognac@gmail.com



16/20

## Joan Brisson "Réserve"

55,00 €

★★

Robe orange soutenu à nuances jaunâtres. Superbe nez charmeur par ses effluves de fruits confits (abricot, pêche), figue fraîche, cire, térébinthe et raisin de Corinthe. La bouche confirme un fruité intense et gourmand. Longiligne, elle offre une texture fondue et crémeuse, sans aucun excès de chaleur et la finale se montre enjôleuse par sa subtile sensation de sucrosité.



( 15 ans )

Cherche Distributeur(s) [www.cognac-brisson.com](http://www.cognac-brisson.com)  
brisson.joan@bbox.fr

16/20

## Egreteau – Borderies "Edition Limitée"

38,50 €/50cl

★★

Robe orangée à reflets acajou, de bel éclat. Formidablement doucereux, ce nez profond et enjôleur se montre très séduisant par ses notes de vanille, noix de coco, épices douces et abricot confit. La bouche est à l'avenant. Les notes délicatement boisées s'associent aux saveurs de petits fruits secs (amande, noisette grillées) et au registre du fruit confit (pruneau). En finale, on apprécie la douceur crémeuse d'une texture à la fois élégante et serrée, sur la tourbe et le tabac caramélisé.



( 1995 - 1999 )

Cherche Distributeur(s) [www.vignoble-egreteau.fr](http://www.vignoble-egreteau.fr)  
domaine@vignoble-egreteau.fr

15,5/20

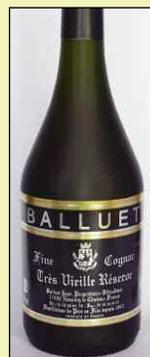
## Balluet

24,00 €

★★★

### "Très vieille Réserve" "Fine Cognac"

Robe ambrée éclatante, au disque jaune brillant. Un nez très intéressant, placé sur le registre boisé et toasté, qui évolue ensuite vers les senteurs de foin coupé, térébinthe, cuir frais et fruits secs. Une gourmandise ! L'impression de sucrosité est importante et l'expression du fruit très intense (abricot caramélisé, figue). La finale, biscuitée, révèle des saveurs de frangipane et de millefeuille aux fruits. Un cognac exubérant et de grande franchise, parfaitement équilibré !



Cherche Distributeur(s) [www.cognacballuet.com](http://www.cognacballuet.com)  
jean.balluet@wanadoo.fr



Accords gourmands

Il est toujours agréable de déguster le Cognac sec et sans glace dans l'intimité d'un salon. Un tel nectar n'a cependant pas pour seule vocation d'être apprécié en digestif. Il a définitivement sa place à table. De l'entrée au dessert, il sait convoquer une riche palette de saveurs. Le Cognac a besoin de mets avec du relief et du caractère pour s'associer.



Pour un apéritif original et gastronomique, servir une sélection de fromages et de charcuteries.

En entrée, tartare de saumon, Saint-Jacques snackées ou langoustines rôties feront la joie d'un «VS». Le Cognac avec le plat principal invite à de nombreux accords. La viande évidemment, mais le poisson également. L'agneau et le bœuf feront les yeux doux au jeune cognac tandis qu'un canard ou un pigeon séduiront un «XO».

Le Cognac est enfin le compagnon idéal du dessert. Chocolat, crème brûlée ou tarte tatin sont autant d'accords majeurs.

**15,5/20 Vallein Tercinier - Dom. des Forges**

★★ **Vieille Réserve "Fine Champagne"**

Robe ambrée intense et éclatante au disque orangé. Une friandise olfactive qui allie finesse et complexité. Les effluves floraux (fleur d'oranger) et fruités s'exhalent de concert dans un bouquet flatteur qui évolue vers des notes de viennoiseries (pâte d'amande, brioche) et de fruits confits (abricot, corinthe). Le tout est agrémenté d'un boisé noble (santal). La bouche est fondue et vigoureuse à la fois. Très aromatique et élégante, elle est ponctuée d'une finale longiligne particulièrement suave sur une subtile impression de sucrosité.

( 30 à 40 ans )



[www.cognac-tercinier.com](http://www.cognac-tercinier.com)  
stephane@cognac-tercinier.com



**15,5/20 Guiet - Béatrice Petit**

**65,00€**

★★ **"Grande Fine Champagne"**

Jaune très intense, ambre à acajou. A l'ouverture de ce nez assez expressif, on retrouve les notes d'abricot, fleurs des champs et figue fraîche. Un bouquet aérien. Cette bouche puissante et enveloppée livre d'intenses saveurs de figues et abricots caramélisés, associés au registre des épices douces (muscade, cannelle). Une cuvée suave, ponctuée d'une finale assez persistante.

( 25 ans )



Cherche Distributeur(s)

[www.earlduchatelet.fr](http://www.earlduchatelet.fr)  
pineaucognacguiet@yahoo.fr

**15,5/20 Château de Montifaud "XO Silver"**

★★ **"Petite Champagne"**

Robe orange soutenu à nuances brunâtres. Les dégustateurs apprécient la finesse d'arômes de cette cuvée expressive, généreuse en notes de fruits confits, fruits secs (noix) et boisé noble. Dès l'attaque les saveurs intenses d'eau-de-vie de poire envahissent une bouche savoureuse, marquée par une jolie finesse de texture et une finale qui monte en puissance, vigoureuse et chaleureuse.



[www.chateau-montifaud.com](http://www.chateau-montifaud.com)  
vallet@chateau-montifaud.com

**15,5/20 Bernard Boutinet**

**85,00€**

★★ **"Cognac & Cigars"**

Jaune soutenu à nuances acajou. Plus en délicatesse qu'en exubérance, ce nez subtil mêle dans une belle harmonie les senteurs de cuir, noix de coco et abricot sec.

Suave et enrobée, cette bouche gourmande se montre fondue et presque crémeuse. L'alcool y est bien présent mais sans excès et les saveurs de fruits secs et de fruits confits s'y associent dans une belle harmonie. Longue finale aromatique de grande élégance.



Cherche Distributeur(s)

[www.cognacboutinet.com](http://www.cognacboutinet.com)  
cognacboutinet@wanadoo.fr

Het is altijd aangenaam om Cognac droog en zonder ijs te proeven in de intieme sfeer van een zitkamer. Dergelijk nectar is echter niet alleen bedoeld om van te genieten als digestief. Het heeft zeker ook zijn plaats op tafel. Van het voorgerecht tot het dessert kan het een rijk palet aan smaken geven. Cognac heeft gerechten met reliëf en karakter nodig om mee te harmoniëren. Voor een origineel en gastronomisch aperitief kunt u het serveren met een selectie kazen en

fijne vleeswaren. Als voorgerecht zullen zalm-tartaar, jakobsschelpen als snacks of geroosterde langoustines heerlijk zijn met een "VS". Bij het hoofdgerecht zijn er ook veel combinatie-mogelijkheden. Vlees natuurlijk, maar ook vis. Lam en rundvlees zullen smaken bij een jonge Cognac, terwijl een jonge eend of duif eerder samengaan met een "XO".

Cognac is tot slot de perfecte metgezel bij het dessert. Chocolade, crème brûlée of tarte tatin zorgen alle drie voor topcombinaties.



15/20

**Gilbert Guitton**

28,00€

★★★ Les Bourdeaux - "Réserve"

Robe orangée à reflets jaunâtres éclatants sur le bord du disque. Plutôt sur la délicatesse, ce nez fin et suave mêlé dans une parfaite harmonie les senteurs florales (aubépine, acacia), de fruits jaunes confits (abricot) et de figue fraîche.

La bouche confirme dès l'attaque la subtilité de texture. Fondue et onctueuse mais sans excès, elle laisse s'exprimer d'intenses saveurs d'eau-de-vie de prune et de fruits secs, assorties d'une touche légèrement tourbée en finale. Belle réussite.

( 14 ans )



05/45.78.93.55 - 06/70.34.75.86  
gilbert.guitton1@orange.fr

15/20

**Domaine du Plantis "25"**

55,00€

★★★

Robe jaune topaze à reflets vieil or. Tourbe et cuir se complètent harmonieusement à l'ouverture, l'aération apportant une touche de figue séchée et de raisin de Corinthe. Engageant !

La bouche révèle un profil incisif et soutenu par une belle acidité. On apprécie sa finesse de texture, les saveurs de poivre, vanille et figue fraîche et le bel équilibre d'ensemble d'une finale légèrement réglissée.



05/46.25.09.32 - 06/82.02.16.52  
cedric.grellier@orange.fr

J



## CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>1</b> Maison des Vins Fins: Mons</p> <p><b>2</b> Brunin Guillier: Gauraing-Ramecroix<br/>Wine4you: Bonheiden<br/>Schenkels: Turhout</p> <p><b>3</b> Biofrech: Liège &amp; Gavere<br/>Bodyvino: Aartselaar</p> <p><b>4</b> Vinalgros: Auderghem<br/>Les Vins du Val de Loire<br/>Spirigros: Bruxelles<br/>Cave du Val Chaineux: Stembert</p> <p><b>5</b> Joet VOF: Kortrijk</p> <p><b>6</b> Pirard: Genappe<br/>Groupvin: Gembloux</p> <p><b>7</b> VPS Belgium: Bruxelles<br/>Dewanker: Spiere</p> | <p><b>8</b> Le Caveau d'Elie: St Ghislain</p> <p><b>9</b> Le Cellier: Nivelles</p> <p><b>10</b> Niels Vins: Bruxelles<br/>Mouchart: Bruxelles<br/>Ghoos: Laakdal Vorst</p> <p><b>11</b> La Barrique: Nalines<br/>La Cave à Vins: Visé<br/>Chardonnay Wijnhuis: Brugge<br/>Lelièvre: Berchem<br/>Aux mille saveurs: Mons</p> <p><b>12</b> Spar<br/>ADS Group: Mechelen<br/>Maenhout: Brugge</p> <p><b>13</b> D'Haese: Bois de Lessines</p> <p><b>14</b> De Brabandere: Wielsbeke</p> | <p><b>15</b> Albert Kint: Aartselaar</p> <p><b>16</b> Wine4you: Bonheiden</p> <p><b>17</b> Conseil Vins: Courcelles</p> <p><b>18</b> Nico Knott: Nidrum</p> <p><b>19</b> Cognac Shop: Antwerpen</p> <p><b>20</b> Districo: Gullegem</p> <p><b>21</b> Delhaize</p> <p><b>22</b> K&amp;F de Pauw: Zelzate</p> <p><b>23</b> VanDen Wijngaert: Hoboken<br/>The Grape: Marke<br/>VPS: Bruxelles<br/>La Cave à Grains: Ciney</p> |
|---|---|--|

## SALONS

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>A</b> Houdeng Goegnies<br/>Merville Nord (France)</p> <p><b>B</b> Foire Valériane: Namur</p> <p><b>C</b> Caves Particulières:<br/>Lille, Reims et Strasbourg</p> <p><b>D</b> Any Martin: Rieux Rocroy<br/>Villeneuve d'Ascq (Ch. de Flers)</p> | <p><b>E</b> Virton - Jamoigne</p> <p><b>F</b> Seclin - Lille - Dunkerke (France)<br/>La Capelle</p> <p><b>G</b> Blégnay les Mines<br/>Amay (abbaye de Flone)</p> <p><b>H</b> Aiseau-Presles - Floreffe<br/>Court-Saint-Etienne - Verviers</p> | <p><b>I</b> Chaineux</p> <p><b>J</b> Saint-Gilles - Anthée - Wellin<br/>Marche en Famennne<br/>Dunkerke (France)</p> <p><b>K</b> Arlon - Ciney - Hanneffe<br/>Hannut - Stavelot - Ambly<br/>Grand Rechin</p> |
|--|---|--|

La Provence, son soleil, ses couleurs, ses senteurs, ses saveurs... La Provence chère à Jean Giono, Marcel Pagnol et tant d'autres dispose de nombreux atouts qui font d'elle une destination touristique très prisée. Sillonner les routes de cette région, c'est découvrir des paysages magnifiques, un patrimoine naturel et culturel d'une grande richesse, et des vignes à perte de vue ! Le vignoble provençal s'étend des bords de la Méditerranée aux contreforts des Alpes, de la campagne aixoise à l'arrière-pays niçois. Terre généreuse et contrastée, lumineuse et accueillante, la Provence abrite un monde vigneron qui porte l'empreinte de son terroir et qui "fait le vin" à son image.

La meilleure façon de découvrir les Vins de Provence, c'est donc de pousser la porte des nombreux caveaux que compte la région et de s'imprégner quelques instants de cette culture.

Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu) constituent l'appellation provençale la plus étendue géographiquement: elle englobe 84 communes.

Le climat est globalement méditerranéen (ensoleillé, chaud et sec) mais les différences, fonction du relief et de l'influence de la mer, sont importantes. Le vignoble bénéficie également de l'action du Mistral, qui assainit l'atmosphère et limite les parasites.

Plus d'une douzaine de cépages entrent régulièrement dans l'élaboration des vins de Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité du vignoble, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.



Les cépages rouges et rosés sont la syrah, le grenache, le cinsault, le mourvèdre, le carignan, le cabernet sauvignon et le tibouren. Les cépages blancs sont le rolle (ou vermentino), l'ugni blanc, la clairette, le sémillon, le bouboulenc, le grenache et le sauvignon.

La Provence est la 1<sup>ère</sup> région en France productrice de vins Rosés AOC avec 39% de la production nationale, elle fournit environ 5,6% des rosés du monde (146 millions de bouteilles/an). L'appellation Côtes de Provence est constituée de 89% de rosés, 7,5% de rouges et à peine 3,5% de blancs.

Entre la Méditerranée et les Alpes, le vignoble provençal s'étend d'Ouest en Est sur près de 200 km, des Alpilles jusqu'au massif de l'Estérel. Il est situé principalement dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône, et une enclave dans les Alpes-Maritimes.

L'appellation Côtes de Provence (et les dénominations de terroir Côtes de Provence

Le rosé est un art inimitable que les vignerons provençaux cultivent avec passion. Une robe tendre, claire et limpide, un nez délicat, sec et fruité font du rosé un instant de convivialité intense.

Plus qu'un effet de mode, le Rosé a su s'imposer dans la société actuelle. Il correspond en effet à l'évolution de nouvelles tendances de consommation et accompagne l'émergence de nouveaux styles de vie: des repas moins structurés, le développement de la cuisine du monde, la simplicité, la découverte, la convivialité et la recherche du plaisir immédiat.

Avec le Rosé, le consommateur découvre une approche un peu différente du vin, plus directement accessible, affranchie de la lourdeur des codes traditionnels, un vin plus empreint de liberté.

Les rouges de Provence se parent de belles couleurs pourpres à rubis. En bouche se révèlent des notes aromatiques de mûre, cassis, cerise, poivre, réglisse mais aussi des notes de torréfaction et épices douces pour les rouges élevés en bois. Les vins Rouges sont le reflet du terroir provençal, qu'ils soient issus du bord de mer ou de l'intérieur des terres, qu'ils soient, dans leur jeunesse friands et souples ou plus concentrés, charpentés et généreux, taillés pour la garde.

Les blancs offrent de belles couleurs or pâle aux reflets verts à dorés. En bouche, c'est une véritable explosion aromatique avec des notes d'agrumes mais aussi des arômes de poire et de pêche. Les blancs élevés quelques mois en



bois ou sur lies peuvent être enrichis de touches d'épices. Les dégustations ont souligné le remarquable équilibre gras/acidité de la plupart des cuvées, qui bien qu'issues d'un vignoble très ensoleillé, ne manquent nullement de fraîcheur.

La Provence valorise son vignoble et fait découvrir au grand public l'histoire de ses vignes, ses vins, sa culture et son patrimoine viticole. L'oenotourisme s'organise autour d'une offre variée: dégustations commentées, visites de caves et de chais, balades dans les vignes, tables d'hôtes, chambres d'hôtes et gîtes, et autres événements...



# De Provence en haar wijnen; licht, kleuren, geuren en smaken



**D**e Provence, haar zon, haar kleuren, haar geuren, haar smaken, ... De Provence die Jean Giono, Marcel Pagnol en vele anderen zo dierbaar is, beschikt over vele troeven die haar tot een populaire toeristische bestemming maken. Wanneer je de wegen van deze regio doorkruist, ontdek je mooie landschappen, een zeer rijk natuurlijk en cultureel erfgoed, wijngaarden zo ver als het oog reikt! Het wijngebied van de Provence strekt zich uit van de Middellandse Zee tot de uitlopers van de Alpen, van het platteland van Aix tot het achterland van Nice. De Provence, land van overvloed en contrasten, licht en gastvrijheid, is de thuisbasis van een wijnbouwwereld die het stempel van haar bodem draagt en wijn naar haar evenbeeld maakt.

De beste manier om de wijnen van de Provence te ontdekken, is door de vele grotkelders te bezoeken die de regio telt en zich enkele ogenblikken onder te dompelen in deze cultuur.

Tussen de Middellandse Zee en de Alpen strekt het Provençaalse wijngebied zich uit van west naar oost over bijna 200 km, van de Alpilles tot het Esterelmassief. Het is voornamelijk gelegen in de departementen Var en Bouches-du-Rhône, en een enclave in de Alpes-Maritimes.

De appellation Côtes de Provence en de terroirbenamingen Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côte de Provence La Londe en Côtes de Provence Pierrefeu. Dat is de meest uitgestrekte Provençaalse appellation: ze bestrijkt 84 gemeenten.

Overheersend mediterraan (zonnig, warm en droog) maar met grote verschillen naargelang het reliëf en de invloed van de zee. De wijngaard ondergaat ook de invloed van de Mistral, die de lucht zuivert en parasieten beperkt.



Meer dan een dozijn druivensoorten worden regelmatig gebruikt voor het maken van de wijnen van de Provence. Sommige vormen een basis die wordt teruggevonden in het grootste deel van het wijngebied, terwijl andere meer specifiek zijn voor bepaalde appellations. In de loop van de winter die volgt op de oogst, worden de wijnen die niet klaar zijn, geassembleerd, zodat de wijnmaker overevenwichtige wijnen kan beschikken die de kwaliteiten van elke druivensoort vertonen. De assemblage is in de Provence een zeer oude wijnbouwtraditie.

De druivensoorten voor de rode en roséwijnen zijn de Syrah, de Grenache, de Cinsault, de Mourvèdre, de Carignan, de Cabernet Sauvignon en de Tibouren. De druivensoorten voor de witte wijnen zijn de Rolle (of Vermentino), de Ugni Blanc, de Clairette, de Sémillon, de Bourboulenc, de Grenache en de Sauvignon.

De Provence is de eerste regio in Frankrijk voor de productie van roséwijnen in AOC, goed voor 39% van de nationale productie (146 miljoen flessen/jaar) en ongeveer 5,6% van de roséwijnen in de wereld. De appellation Côtes de Provence bestaat uit 89% roséwijnen, 7,5% rode wijnen en amper 3,5% witte wijnen.

De roséwijn is een onnavolgbare kunst die de Provençaalse wijnmakers met passie cultiveren. Een zachte, glasheldere kleur, een delicate, droge en fruitige neus maken van de rosé een moment van intense gezelligheid.



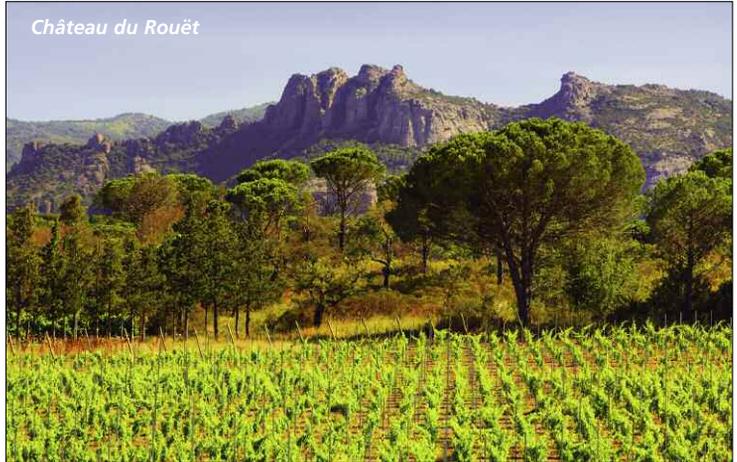
De roséwijn is meer dan een modetrend, hij heeft een belangrijke plaats weten te veroveren in de huidige maatschappij. Hij beantwoordt immers aan de ontwikkeling van nieuwe consumententrends en begeleidt de opkomst van nieuwe levensstijlen: minder gestructureerde maaltijden, ontwikkeling van de wereldkeuken, eenvoud, ontdekking, gezelligheid en het streven naar onmiddellijk plezier.

Met de roséwijn ontdekt de consument een iets andere benadering van wijn, meer direct toegankelijk, vrij van logge traditionele codes, een wijn in het teken van vrijheid.

De rode wijnen van de Provence hebben prachtige paarse tot robijnrode kleuren. In de mond worden aromatische noten onthuld van braambes, zwarte bes, kers, peper, zoethout maar ook branderige noten en noten van zoete specerijen voor de rode wijnen die op vaten gerijpt worden. De rode wijnen weerspiegelen het terroir van de Provence, of ze nu afkomstig zijn van aan de zee of van het binnenland, snoeperig en soepel in hun jeugd, of meer geconcentreerd, vol en royaal, geschikt voor bewaring zijn.

De witte wijnen hebben een prachtig of bleke kleuren met een groene tot gouden weerschijn. In de mond is er een echte aromatische explosie met noten van citrus maar ook aroma's van peer en perzik. De witte wijnen die enkele

maanden op hout of op droesem hebben gerijpt, kunnen worden verrijkt met toetsen van kruiden. Uit de proeverijen bleek het opmerkelijke evenwicht van vet/zuur van de meeste wijnen, die het, hoewel ze afkomstig zijn van een zonnige wijngaard, totaal niet aan frisheid ontbreekt.



De Provence valoriseert haar wijngedebied en laat het publiek de geschiedenis van haar wijngaarden, haar wijnbouwcultuur en wijnbouwerfgoed ontdekken. Het wijnbouwtoerisme is georganiseerd rond een gevarieerd aanbod: proeverijen, bezoeken aan kelders en wijnpakhuizen, wandelingen in de wijngaarden, gastentafels, b & b's en gites, en andere evenementen, ...

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

 = Chambre(s) d'Hôte, Gîte rural ou/et Hôtel.  
= Gastheerkamer(s), vakantiehuisje of hotel.

 = Accueil de camping-car  
= Onthaal camping-car

**15,00€** = Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)

 = Disponible en Belgique (voir page 67)  
= Beschikbaar in België (voir page 67)

**Bdy** = Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.

**Bio** = Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

**HVE** = Haute Valeur Environnementale

**Recommandé par V.T.A.** = Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

**GR: grenache - CIN: cinsault - CS: cabernet sauvignon - SY: syrah**  
**RO: rolle (vermentino) - MOU: mourvèdre - TI: tibouren**

17/20

## Château Léoube

23,50€

★★★

"Secret de Léoube"

Robe pétale de rose, éclatante. Le nez offre une belle complexité d'arômes, mêlant dans une jolie harmonie les senteurs de fleurs blanches parfumées (chèvrefeuille, lilas) et de fruits blancs frais (pêche, poire). Cette cuvée fait honneur à son appellation. La finesse de texture rivalise avec la générosité d'arômes et de saveurs. On y retrouve d'intenses notes de fruits secs, épices de garrigue et une fraîcheur marine de grand charme. L'ensemble, fruit d'un bel exercice de vinification, présente une longueur remarquable.



GR - CIN - CS



[www.chateauléoube.com](http://www.chateauléoube.com)  
info@chateauléoube.com



16,5/20

## Château de Berne

★★★

"Grande Récolte"

Belle robe brillante et limpide, d'un rose assez soutenu. Ce bouquet complexe et de grande profondeur mêle dans une parfaite harmonie les senteurs d'agrumes (pamplemousse), fine minéralité, anis et épices douces. Tout semble à sa place dans ce vin profond, complexe, très concentré et doté d'une expression aromatique intense. Les dégustateurs marquent de l'enthousiasme pour la cohésion de l'ensemble, la finesse de texture qui n'empêche pas la densité de matière et le profil interminable d'une finale subtilement épicée et anisée. Un splendide vin de gastronomie.



GR - CIN



[www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com)  
commercial@vignoblesdeberne.com



16,5/20

## Le Grand Cros

★★★

"L'Esprit de Provence"

Robe pétale de rose, délicate et brillante. Dès l'ouverture, les arômes de violette, confiserie (bonbons aux petits fruits rouges) et grenade envahissent un bouquet qui s'apparente à une friandise olfactive! Attaque fine et tendue par une belle acidité puis le vin s'ouvre et présente en milieu de bouche une richesse et une ampleur appréciables, l'ensemble réunissant les registres aromatiques des fruits secs et délicates épices. La finale, ambitieuse et persistante, présente de délicats amers très agréables.



SY - GR - CIN



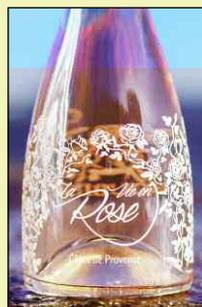
[www.faulknerwine.com](http://www.faulknerwine.com)  
info@jules-wines.com

16,5/20

## Château Roubine "La Vie en Rose"

★★★

Très jolie robe pâle à pétale de rose, de bel éclat. Un bouquet tonique et particulièrement engageant par ses puissantes notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fleurs parfumées, assorties d'une touche de bourgeon de cassis et d'herbe fraîche. Une belle personnalité se confirme dès l'attaque de ce vin séveux et vigoureux, dont la vivacité est assurée par une superbe acidité et par la puissante expression des agrumes en milieu de bouche. La finale n'est pas en reste. Rectiligne et persistante, elle séduit par son élégance.



GR - SY - CIN



[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)  
commercial@chateauroubine.com



Château Roubine



**16,5/20** Bertaud Belieu **12,00€**  
★★★ "Prestige"

Robe très pâle, pétale de rose léger. Tendru et séveux dès l'attaque, ce vin ambitieux offre une bouche équilibrée et de grande élégance, qui laisse se livrer de généreuses saveurs de fruits blancs frais, l'ensemble étant porté par une superbe acidité bien dosée. La finale, vigoureuse et opulente à la fois, livre une persistance appréciable et s'exprime sur de fines épices. Un cru bien construit, gourmand et sapide.

GR - CIN - SY - TI

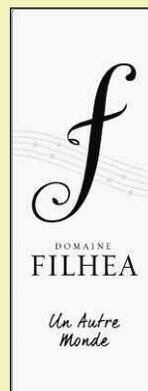


Cherche  
Distributeur(s)

[www.bertaud-belieu.com](http://www.bertaud-belieu.com)  
contact@bertaud-belieu.com

**16,5/20** Domaine Filhea **12,50€**  
★★★ "Un Autre Monde"

Robe tendre, extrêmement pâle, de bel éclat. Premier nez minéral très élégant. Les arômes évoluent vers le buis et le bourgeon de cassis, s'associant aux agrumes (pamplemousse). Un bouquet distingué et frais qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Puissante, concentrée et élégante à la fois, elle conjugue finesse de trame et concentration, offrant de généreuses saveurs tonifiantes d'herbe fraîche, écorce d'agrumes et fine minéralité. Un vin d'esthète, ambitieux, paré pour la gastronomie.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainefilhea.fr](http://www.domainefilhea.fr)  
contact@domainefilhea.fr

**16,5/20** Domaine Val d'Astier  
★★★

Jolie robe de teinte rose tendre, brillante et limpide. Extrêmement parfumé, le nez dévoile d'emblée d'intenses effluves de petits fruits rouges (fraise des bois, framboise, cerise), associées à un registre floral charmeur. Très engageant! La bouche est à l'avenant. Ce vin complet et structuré a enthousiasmé les dégustateurs, qui soulignent son parfait équilibre, sa densité de matière, la générosité de son fruit et le caractère d'une longue finale de grande vinosité, portée par une acidité bien dosée.

CIN - CAR - TI - GR



[www.domainevaldastier.com](http://www.domainevaldastier.com)  
accueil@domainevaldastier.com

**16,5/20** Domaine La Rouillère **13,85€**  
★★★ "Grande Réserve"

Très belle robe délicate, pétale de rose. Un nez profond et délicat, qui mêle les senteurs de petits fruits secs, fleurs blanches et agrumes. On relève d'emblée l'ambition de ce vin racé, séveux et profond, qui ne cède pas à la facilité de la confiserie. Les dégustateurs apprécient sa profondeur, sa densité de matière, la complémentarité des saveurs d'agrumes, fruits blancs frais et de minéralité. Finale ambitieuse et rectiligne, tout en longueur et offrant une impression de grande distinction.

GR - CIN - SY - MOU - RO

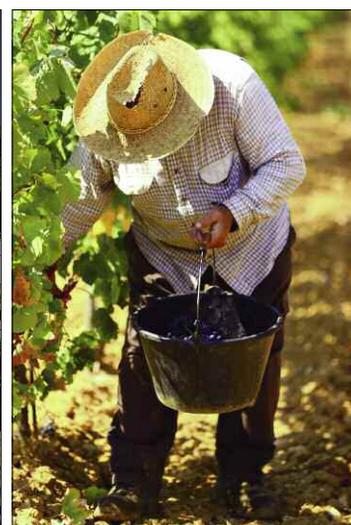


Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainedelarouillere.com](http://www.domainedelarouillere.com)  
contact@domainedelarouillere.com



Château Léoube



## 16,5/20 **Domaine Figuière "Première"**

★★(★) Une robe légère, œil-de-perdrix, limpide et brillante. Profond et expressif, ce nez complexe offre d'abord quelques notes charmeuses de confiseries aux fruits (poire, pomme), avant de révéler à l'aération une subtile minéralité et quelques arômes de fruits secs. Porté par une très jolie acidité tonifiante, ce vin ambiteux allie vinosité et délicatesse de texture. On apprécie la générosité des saveurs d'agrumes et de fine minéralité dans une bouche longiligne et sapide, ponctuée d'une longue finale particulièrement séduisante. Belle réussite!



MOU - CIN - GR



[www.figuiere-provence.com](http://www.figuiere-provence.com)  
figuiere@figuiere-provence.com



## 16,5/20 **Château Roubine "Premium" - Cru Classé**

★★(★) Robe rose pâle à légers reflets saumon. Il se dégage une grande élégance olfactive de ce nez engageant, suave et parfumé qui exhale de séduisantes senteurs de fleurs blanches, mêlées aux notes d'épices douces et de fruits mûrs (nectarine, pêche). L'attaque annonce par son grain serré l'ambition de cette cuvée riche, soutenue par une belle acidité omniprésente, dont les saveurs de fruits secs et de fruits blancs évoluent vers des notes enrobées de pâtisserie, sans aucune lourdeur toutefois. Longue finale épurée et sapide.



GR - CIN - TI



[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)  
commercial@chateauroubine.com

## 16,5/20 **Château Hermitage Saint-Martin "Ikon"**

★★ Robe rose pâle de bel éclat. De délicates senteurs florales s'expriment à l'ouverture, suaves et parfumées. Ensuite, le registre aromatique s'étend à la pâtisserie aux fruits (tarte aux poires et amandes, mirabelles) et à une subtile touche de massepain. Un nez qui invite à la dégustation. Une bouche enveloppée, équilibrée toutefois par une acidité bien présente. Les saveurs de fruits secs et de croûte de pain s'y associent, rejointes par une touche d'épices douces. De jolis amers ponctuent une finale longiligne et de longueur appréciable.



[www.hermitage-saint-martin.com](http://www.hermitage-saint-martin.com)  
laura@vinsfayard.com

## 16,5/20 **Château de Berne**

★★ Jolie robe rose tendre très pâle. Charmeur dès l'ouverture par ses senteurs de confiserie (bonbons aux fruits), associées aux notes de violette et de fleurs blanches. Touche parfumée de pâte d'amandes à l'aération. Une impression de grande douceur se dégage de la dégustation de ce rosé complet, joliment texturé, finement salin en milieu de bouche et généreux en saveurs de fruits blancs mûrs. La finale se resserre sur une jolie acidité et offre une belle persistance. Un vin complet, s'appuyant sur une belle vinosité.



GR - CIN - SY - RO



[www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com)  
commercial@vignoblesdeberne.com



Domaine Figuière

16/20

## Domaine Fousseq

7,00€

★★★ "Cuvée du Maître Vigneron"

Une robe de teinte légère, à nuances framboisées. Il se dégage de ce bouquet une belle maturité, illustrée par les notes de confiserie aux fruits (pêche, nectarine) et de pâtisserie (brioche, cake aux fruits confits). Ce vin a rassemblé tous les suffrages. On y retrouve un grain de texture serré, une grande élégance et un parfait équilibre entre la vivacité apportée par les saveurs d'agrumes et le gras, voire l'opulence apportée par la maturité du grain. Très beau vin, sapide et ambitieux.



Cherche  
Distributeur(s)

www.domaine-fousseq.fr  
cave@domaine-fousseq.fr

16/20

## Château de Vaucouleurs

★★★ Très jolie robe à légères nuances framboise. Tout est équilibre et suavité dans ce bouquet profond, généreux en arômes de pêche et de poire bien mûres, assorties d'une touche vanillée et de pâtisserie. Belle douceur olfactive pour un nez qui invite à la dégustation. Un vin de gastronomie. Les dégustateurs s'accordent pour louer la consistance de cette bouche structurée et vineuse, dont la maturité de fruit s'associe harmonieusement avec un support d'acidité bien dosé et tonique. Longue finale enveloppée davantage orientée vers les fruits secs et une touche d'épices, sur de délicats amers.



GR - SY - CIN

Cherche  
Distributeurs

www.chateauvaucouleurs.fr  
contact@chateauvaucouleurs.fr 

16/20

## Domaine des Trois Chênes

7,80€

★★★ "Cuvée Passion"

Robe pâle, rose tendre éclatant. Sur la retenue à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite davantage et mêle les notes finement épicées aux arômes de fleurs des champs, poire mûre et biscuit. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'ambition et l'équilibre de ce vin structuré et étoffé, doté d'une vigueur appréciable et dont le grain assez serré n'empêche pas l'élégance. Les saveurs d'amandes, épices et fruits blancs mûrs se complètent dans une finale épurée et de beau volume. Très belle réussite !



Cherche  
Distributeur(s)

06/86.86.60.42  
famillescarone@gmail.com

16/20

## Château Sainte Béatrice

★★★ "Instant B"

Belle robe rose assez soutenu, éclatante. Les dégustateurs sont d'emblée sous le charme de ce bouquet délicat et complexe à la fois, qui mêle dans une parfaite harmonie invitant à la dégustation les arômes d'amande, fruits blancs mûrs et épices de garrigue. La bouche est à l'avenant. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée riche et étoffée, dont la générosité de saveurs s'impose en milieu de bouche (épices, fruits blancs mûrs, réglisse). Un vin ambitieux et complet, ponctué d'une longue finale sur de jolis amers.



GR - CIN

Cherche  
Distributeur(s)

www.sainte-beatrice.com  
commercial@chateauroubine.com



Château Hermitage Saint-Martin



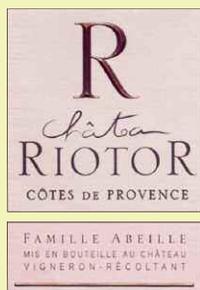
16/20

## Château Riator "R"

8,40€

★★★ Jolie robe légèrement saumonée, brillante. Assez dégagé à l'ouverture, l'ensemble s'exprime ensuite dans la délicatesse et offre de subtiles senteurs florales et de confiserie. Un bouquet aérien. Dès l'attaque, ce vin ample et concentré donne le ton. Les dégustateurs apprécient particulièrement sa densité de matière, la finesse de sa trame en bouche et le volume d'une finale étoffée et de grande longueur. S'y côtoient les petits fruits secs, les épices douces et les fruits blancs mûrs (pêche, poire). De la belle ouvrage!

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



[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com)  
contact@chateaumontredon.com

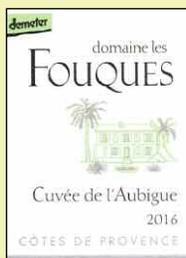
16/20

## Domaine Les Fouques "Cuvée de l'Aubigue"

★★★

Rose framboise soutenu, de bel éclat. Profond et généreux, ce nez suave exprime de belles senteurs de petits fruits secs et de brioche, qui laissent place à l'aération aux arômes de poire et pêche bien mûres. Un vin paré pour la gastronomie, qui ne fait pas dans la confiserie facile. Sa structure est prégnante, ses saveurs intenses (amande, noisette) et de belle maturité se voient portées par une fine acidité longiligne. La finale poursuit sur le même tempo, livrant une légère et délicieuse amertume réglissée. Un vin qui séduit par sa mâche et son caractère.

GR - CIN - SY



9

[www.fouques-bio.com](http://www.fouques-bio.com)  
fouques.bio@wanadoo.fr



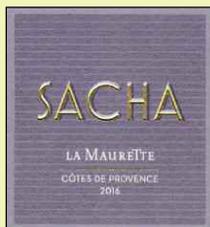
16/20

## Domaine de la Maurette "Sacha"

★★★

Rose sable à reflets très légèrement saumonés. On est d'emblée sous le charme de ce nez ouvert et parfumé, très mûr, qui évoque la pâtisserie (tarte aux mirabelles, poires) à l'ouverture, pour ensuite évoluer vers davantage de vivacité (pamplemousse rose, citron). Superbe bouche, pleine, suave et harmonieuse, dont la finesse de grain rivalise avec la concentration de matière. Les saveurs d'agrumes (pamplemousse rose) et de fruits blancs frais (pêche) se mêlent aux épices et la finale, séveuse, se resserre sur une très agréable tension, dans la persistance. Très beau vin.

GR: 60 - CIN: 35 - SY: 5



Cherche Distributeur(s) 04/94.45.51.54  
dom.maurette@wanadoo.fr

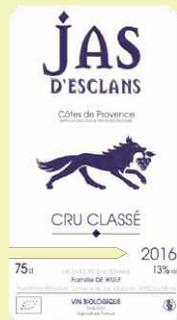
16/20

## Jas d'Esclans Cru Classé

★★★

Très jolie robe rose assez soutenu, à nuances framboise. Un nez complexe et parfumé, qui mêle les notes délicatement minérales aux arômes de chèvrefeuille, acacia et lilas aux arômes d'amande fraîche et de fruits blancs frais. Cette cuvée se montre digne de son rang. Profonde, complexe, ambitieuse par sa concentration de matière, elle associe finesse de trame et étoffe, livrant une bouche large et rafraichissante à la fois, généreuse en saveurs d'agrumes, minéralité et fruits secs en finale. Superbe.

GR - SY - CIN



10

[www.jasdesclans.fr](http://www.jasdesclans.fr)  
contact@jasdesclans.fr



Jas d'Esclans

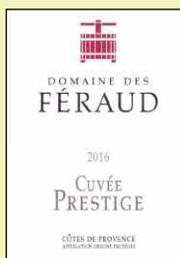
16/20

## Domaine des Feraud "Cuvée Prestige"

9,90€

★★★

Robe saumon léger, limpide et éclatante. Dès l'ouverture, les senteurs d'agrumes et de bourgeon de cassis envahissent un nez gourmand et complexe, qui invite à la dégustation par sa fraîcheur. L'aération fait évoluer l'ensemble vers la pâte d'amande. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la concentration et l'équilibre de ce vin ambitieux, qui associe vinosité et vivacité, dans un ensemble de grande distinction, qui fait la part belle aux agrumes mûrs et aux petits fruits secs en finale.



CIN - GR - CS - SY - RO

Cherche [www.domainedesferaud.com](http://www.domainedesferaud.com)  
Distributeur(s) [domainedesferaud@orange.fr](mailto:domainedesferaud@orange.fr)



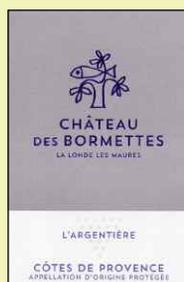
16/20

## Château des Bormettes "L'Argentière"

9,90€

★★★

Une robe rose assez soutenue, se démarquant de la tendance générale de la région, brillante et engageante. Superbe bouquet évoquant le massépain, les fruits confits et quelques épices douces, dans un parfait équilibre entre enveloppement et fraîcheur. Ambition, densité, profondeur et vinosité définissent ce vin ample et riche qui ne joue pas la carte facile de la confiserie. Le registre des fruits blancs bien mûrs et des petits fruits secs s'y exprime sans retenue, assorti en finale d'une touche épicée qui apporte la vigueur. Un rosé ambitieux.



Cherche [www.chateaudesbormettes.com](http://www.chateaudesbormettes.com)  
Distributeur(s) [bormettes@gmail.com](mailto:bormettes@gmail.com)

16/20

## Domaine L'Heure Bleue "L'Aube d'Azur"

10,80€

★★★

Belle robe rose assez soutenue, à nuances très légèrement saumonées. Ce bouquet suave et délicat s'exprime en douceur par ses arômes de fruits blancs mûrs (poire), pâte d'amande et fleurs parfumées. La bouche, ambitieuse et de texture enveloppante, est à l'avenant. On apprécie sa densité de matière, sa vinosité sans excès, la complémentarité des saveurs d'amande, fruits blancs mûrs et épices douces et le profil à la fois large et distingué d'une finale de belle persistance. Un vin très bien construit.



GR - CIN - SY *En conversion*

Ch. [www.domaineheurebleue.com](http://www.domaineheurebleue.com)  
Distrib. [a.place@domaineheurebleue.com](mailto:a.place@domaineheurebleue.com)



16/20

## Château Sainte Marguerite

18,00€

★★

Robe pétale de rose, délicate, à reflets légèrement jaunâtres. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et livre une flatteuse impression de douceur, illustrée par les notes de pâtisserie aux fruits (tarte aux poires, pêche) et de vanille. Les dégustateurs s'accordent pour louer l'équilibre acidité/gras de cette cuvée ample et vineuse, dotée d'une concentration appréciable et dont la structure en fait un vin de gastronomie. Longue finale savoureuse, sur l'amande fraîche, les épices et une touche d'agrumes mûrs qui apportent une jolie tension.



GR - CIN

Cherche [www.chateausaintemarguerite.com](http://www.chateausaintemarguerite.com)  
Distrib. [laura@vinsfayard.com](mailto:laura@vinsfayard.com)

Château Sainte Marguerite



Château Maïme

X X Voir page - Zie pagina 67

16/20

## Château Maïme "Origine"

18,80€

★★

Belle robe rose pâle éclatant et limpide. A l'ouverture, on est séduit par l'élégance olfactive de ce bouquet suave, associant de subtiles senteurs de petits fruits secs, agrumes mûrs et fine végétalité. Un rosé de gastronomie, qui associe ampleur, vinosité et richesse d'expression. S'y retrouvent exhalées les saveurs d'amande fraîche, pâtisseries aux fruits blancs (pêche, poire) et subtile douceur presque vanillée dans une finale qui se ponctue d'une agréable et délicate salinité.



GR: 60 - SY: 20 - TI: 20

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-maime.com](http://www.chateau-maime.com)  
vins@chateau-maime.com



15,5/20

## Château Sainte-Croix "Charmeur"

★★★

Jolie robe pâle à nuances pétale de rose. Un splendide bouquet, qui met en évidence les arômes d'agrumes frais (intenses notes de pamplemousse et de citron) et de fleurs parfumées (acacia, genêt). Engageant! Les dégustateurs s'accordent pour souligner la densité de matière, l'élégance et le très bel équilibre d'ensemble de cette cuvée généreuse en fruit (pêche, poire) et épices douces, ponctuée d'une longue finale enveloppée mais soulignée par une jolie acidité et une trame assez serrée. Belle réussite!



CIN: 30 - SY: 20 - GR: 50



Ch. distrib.  
Wall. - Bxl

[www.chateau-saintecroix.com](http://www.chateau-saintecroix.com)  
chateausaintecroix83@yahoo.fr

15,5/20

## Vignerons de Gonfaron "Cuvée Féérique"

7,50€

★★★

Robe rose léger à reflets œil-de-perdrix. Un bouquet engageant et parfumé, qui mêle dans une belle réussite les notes de petits fruits secs, minéralité et épicés. Belle personnalité!



Une très belle cuvée, complexe, profonde, rafraîchissante et généreuse en saveurs minérales et d'agrumes. On apprécie également sa vivacité et le profil aérien et distingué d'une finale persistante. Belle réussite.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignerons-gonfaron.com](http://www.vignerons-gonfaron.com)  
info@vignerons-gonfaron.com

15,5/20

## Domaine L'Heure Bleue "Bleu de Minuit"

8,90€

★★

Robe pétale de rose pâle brillante et limpide. Dès l'ouverture, le nez se montre rafraîchissant et délicat. On y retrouve d'agréables senteurs d'herbe fraîche et d'amande, rapidement rejointes par une touche minérale à l'aération. L'entrée de bouche, vineuse et ample, donne le ton d'une cuvée dont la texture douce se voit parfaitement équilibrée par une fine acidité persistante. Les saveurs de fruits secs se voient relevées en finale par une fine touche saline très agréable.



GR - CIN - CAR - Calitor En conversion

A Cherche  
Distrib.

[www.domaineheurebleue.com](http://www.domaineheurebleue.com)  
a.place@domaineheurebleue.com



Domaine Sainte Marie



Château Léoube

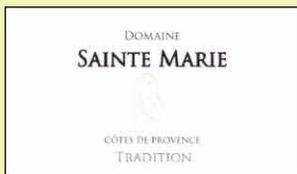
15,5/20

## Domaine Sainte Marie "Tradition"

9,50€

★★

Robe extrêmement pâle, à nuances jaunâtres. Un nez complexe et de belle profondeur, qui s'ouvre sur les épices, avant de rejoindre le registre des fruits secs et la pâtisserie aux fruits blancs (pomme, poire). Engageant! Epurée, la bouche est à l'avenant. On apprécie son profil incisif et digeste, sa concentration de matière et l'expression d'agrumes mûrs d'une finale qui offre un très bel équilibre entre vigueur et maturité. Belle vinification pour un rosé ambitieux et distingué.



CIN - GR - SY - CAR - CS **Bio** **HVE**



13 Ch. Distrib. Bxl  
Wallonie

[www.domainesaintemarie.fr](http://www.domainesaintemarie.fr)  
contact@domainesaintemarie.fr

15,5/20

## Domaine de la Bastide Neuve "Perle des Anges"

★★

Robe légère à nuances œil-de-perdrix. Plutôt discret à l'ouverture, le nez s'exprime également dans la discrétion à l'aération, livrant de timides senteurs de fruits sec (amande) et de fleurs des champs. On a ici privilégié la finesse de texture et la fraîcheur en bouche. Ce vin friand et gourmand offre une bouche longiligne et portée par une jolie acidité. Sa finale s'exprime sur les agrumes et se montre droite, sur un grain assez serré.



GR - CIN - TI *En conversion*

Cherche  
Distributeur(s)

[www.bastideneuve.fr](http://www.bastideneuve.fr)  
domaine@bastideneuve.fr



## La Bastide des Anglades

9 chambres d'hôtes au cœur d'un vignoble provençal



1845, route de Nice  
83400 Hyères

labastidedesanglades@gmail.com

Tél: 06 82 82 09 48



A 10 minutes de l'aéroport international de Toulon Hyères

Salons de réception au sein de la bastide du 17<sup>ème</sup> siècle entourée de son parc

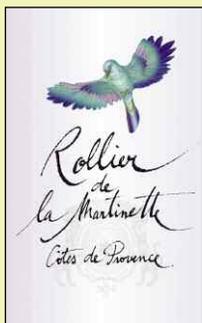


15,5/20

## Domaine de la Martinette "Rollier de la Martinette"

★★

Robe corail délicate, à légers reflets orangés. Complexe et profond, le bouquet ample associe avec bonheur les arômes de petits fruits secs (amande), épices et fruits blancs. Hésitant entre enveloppement et fraîcheur, cette cuvée bien construite se voit dotée d'un bel équilibre. On y apprécie le registre des petits fruits secs et des fines épices, dans un ensemble aérien et équilibré, ponctué d'une finale persistante sur une subtile minéralité.



GR - CIN - SY - RO



[www.chateaulamartinette.com](http://www.chateaulamartinette.com)  
contact@chateaulamartinette.com

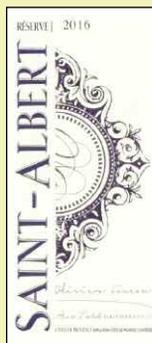
15,5/20

## Domaine Saint-Albert "Réserve"

★★

10,50€

Robe extrêmement pâle, à reflets presque jaunâtres. Un bouquet aussi léger que la robe, presque aérien et en dentelles. On y retrouve quelques senteurs d'agrumes, de fruits blancs frais et de fleurs des champs. Engageant! On a ici privilégié la finesse de texture et la tonicité apportée par un support d'acidité bien présent. Ce vin rectiligne et rafraîchissant a séduit par son profil tendu et séveux, ainsi que par la persistance d'une finale étoffée, s'exprimant dans le registre des agrumes. Un cru bien construit.



GR: 30 - VER: 20 - TI: 50

Cherche 04/94.65.30.66  
Distributeur(s) olivier.foucou@orange.fr

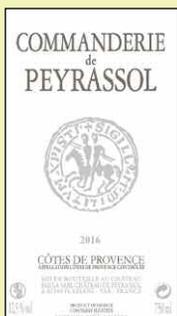


15,5/20

## Commanderie de Peyrassol

★★

Belle robe d'un rose assez soutenu à reflets saumon léger. Plutôt discret à l'ouverture, le nez se livre davantage à l'aération et associe dans une jolie harmonie les senteurs de fruits secs et fruits blancs mûrs aux notes d'anis et de garrigue. La bouche donne la mesure de son ambition dès l'attaque. La trame est serrée, la texture fine et séveuse à la fois et l'expression aromatique associe les registres des petits fruits secs, (peau d'amande), des épices douces et de la pâtisserie (cake). La finale est relevée par de jolis amers et se montre de persistance appréciable.



SY - GR - CIN



[www.peyrassol.com](http://www.peyrassol.com)  
contact@peyrassol.com



15,5/20

## Domaine de la Madrague "Cuvée Claire"

★(★)

Robe tendre, légèrement saumonée. Parfumé et engageant, le nez exhale des arômes suaves de fleurs blanches, associés aux fruits mûrs (pêche, poire) et à une fine touche de biscuit vanillé. C'est l'équilibre qui caractérise cette cuvée ample et riche, presque opulente mais portée par une acidité omniprésente apportant la fraîcheur nécessaire. La texture est longiligne et la finale, subtilement minérale, de persistance appréciable sur les fruits secs et de fines épices.



GR - SY - CIN



[www.lesvinsdelamadrague.com](http://www.lesvinsdelamadrague.com)  
info.lamadrague@orange.fr



Domaine du Clos d'Alari

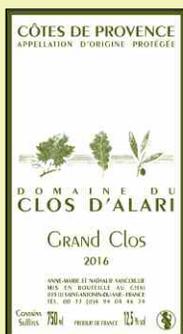
15,5/20

## Domaine du Clos d'Alari

★(★)

### "Grand Clos"

Jolie robe rose pâle à reflets légèrement jaunâtres. Les notes florales dominent l'ouverture (acacia, aubépine) puis ce nez à forte personnalité livre des arômes biscuités et noisettés, assortis d'une touche d'amande fraîche. On a ici privilégié l'enveloppement et la douceur de texture. La bouche se montre grasse et vineuse, expressive en saveurs d'agrumes mûrs et dotée d'un bel équilibre. Finale opulente et riche présentant un beau volume. Un vin de gastronomie.



GR: 40 - MOU: 30 - SY: 10 - RO: 20

B Cherche Distrib.

www.leclosdalari.com  
leclosdalari@sfr.fr



15,5/20

## Berne Sélection

★(★)

### Réserve des Bertrands "Élégance"

Jolie robe rose tendre de belle brillance. Le nez, extrêmement délicat et parfumé, invite à la dégustation par ses arômes de fleurs parfumées (chèvrefeuille, lilas) et de fruits blancs (poire, pêche). Ce vin joue la carte de l'enveloppement et de la douceur de texture. Il plaira aux amateurs d'opulence. La texture de l'ensemble privilégie ouvertement l'enveloppement, dans une finale de vinosité appréciable, relevée par une fine acidité bienvenue.



CIN - GR



www.vignoblesdeberne.com  
lacave@chateaudesbertrands.fr



15,5/20

## Château Maïme

★(★)

### "Héritage"

13,80 €

Jolie robe légèrement œil-de-perdrix à saumon léger, de bel éclat. A l'ouverture, ce sont les arômes d'épices et de garrigue qui s'imposent puis le bouquet évolue vers les senteurs de fruits secs et d'herbe fraîche. Un ensemble vif et engageant. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la vinosité sans excès de ce vin large et riche, dont les saveurs de fruits blancs mûrs trouvent l'équilibre dans une acidité délicate mais omniprésente. Un vin en dentelles, ponctué d'une finale ample et persistante.



SY: 30 - GR: 30 - CIN: 40

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-maime.com  
vins@chateau-maime.com



15/20

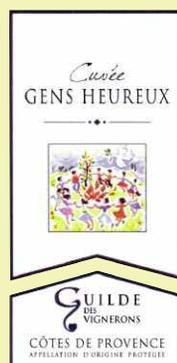
★★★

## Guilde de Vignerons

### Cuvée "Gens Heureux"

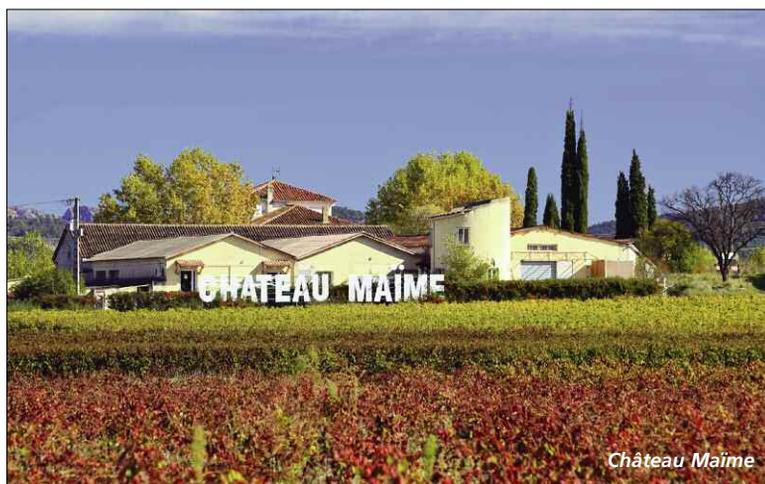
5,20 €

Jolie robe pétale de rose à reflets légèrement jaunâtres. Aérien et subtil, ce nez engageant associe avec bonheur les senteurs florales délicates et les arômes de confiserie (bonbons acidulés aux fruits). Cette cuvée se montre tonique et douce à la fois, portée par une jolie tension acidulée et généreuse en saveurs de fruits frais. La finale s'apparente à une confiserie et séduit par sa persistance aérienne. Un vin convivial, très friand.



Cherche Distributeur(s)

04/94.73.87.02  
guilde-vignerons@wanadoo.fr



Château Maïme



15/20

## Château Giroud

6,50€

★★★

Jolie robe très pâle, pétale de rose. Exubérant et témoignant d'une grande maturité, ce nez enveloppé évoque la confiture de fraises, la guimauve et la vanille, dans un ensemble très parfumé et enjôleur. La bouche confirme dès l'attaque l'impression de douceur du bouquet. Dotée d'une belle concentration de matière, elle s'exprime sur l'enrobage et la maturité du fruit blanc mûr (poire, pêche), la finale se resserrant quelque peu sur une acidité bienvenue et quelques saveurs de petits fruits secs.



GR: 50 - CIN: 30 - SY: 20

Cherche

04/94.80.29.83

Distributeur(s)

chateaugiroud@yahoo.fr

15/20

## Les Treilles d'Antonin

8,20€

★★

"Poésie"

Jolie robe pétale de rose, limpide et brillante. Enjôleur par ses délicates senteurs florales (violette, pivoine) et de petits fruits rouges parfumés (framboise, cerise, grenade). Ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. On apprécie d'emblée la jolie vinosité de cette cuvée assez ample et de texture enveloppée, équilibrée par un beau support d'acidité. Les saveurs de fruits secs s'y expriment généreusement, apportant de jolis amers et complétant les fruits blancs mûrs (poire) dans une finale agréablement persistante.



SY - GR - CIN

Cherche

04/94.04.42.79

Distributeur(s)

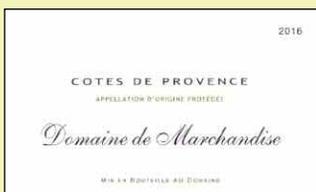
treilles.antonin@orange.fr

15/20

## Domaine de Marchandise

★★

Robe très pâle à reflets pétale de rose. Le premier nez exhale de fines senteurs de petits fruits secs (amande fraîche) et d'agrumes (pamplemousse rose, citron). Délicate touche anisée à l'aération. Un vin bien construit, doté d'une texture dont le gras se voit équilibré par un support d'acidité tonifiant. On y retrouve des saveurs assez mûres de fruits blancs, associées aux fruits secs et à la pâtisserie. Finale enveloppante et de longueur appréciable.



SY - GR - MOU - TI

Cherche

domainedemarchandise.com

Distributeur(s)

contact@domainedemarchandise.com

15/20

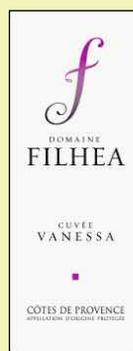
## Domaine Filhea

8,50€

★★

"Cuvée Vanessa"

Jolie robe pétale de rose, limpide et éclatante. Un nez à forte personnalité, qui livre d'intenses arômes minéraux et herbacés. L'aération adoucit l'ensemble et exprime de flatteuses senteurs de confiserie (bonbon à la grenade, framboise) et de fleurs parfumées (violette, lilas). Une friandise olfactive! L'attaque se montre incisive et très tonique. La maturité du fruit s'impose, offrant du gras et de l'amplitude. La finale n'est pas en reste, persistante et relevée par une touche anisée et une subtile amertume (peau d'amande) très rafraîchissante. Un vin bien construit.



Cherche

www.domainefilhea.fr

Distributeur(s)

contact@domainefilhea.fr



Commanderie de Peyrassols

15/20

## Château Rosan "Élégance"

8,90 €

★★

Une robe légère, œil-de-perdrix à nuances corail. Une subtile minéralité apparaît dès l'ouverture puis les notes de fruits secs et de foins s'associent dans un bouquet qui se complète d'un fruité délicat (agrumes). On apprécie dès l'attaque la finesse de texture, le profil aérien et la délicatesse d'arômes de confiserie et de fruits frais. L'ensemble est également rafraîchi en finale par une acidité tonifiante, qui évoque les petits bonbons acidulés.



GR: 80 - SY: 20

Cherche  
Distributeur(s)

[www.rosan.fr](http://www.rosan.fr)  
olivier.chauvet@gmail.com

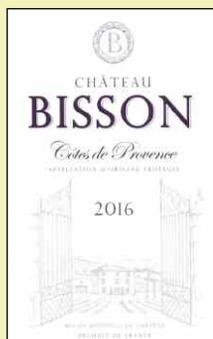
15/20

## Château Bisson

9,00 €

★★

Robe pétale de rose tendre très pâle à nuances jaunâtres. Un bouquet subtil et parfumé mais complexe, qui associe dans une belle harmonie les senteurs de délicate minéralité, épices et petits fruits secs. Notes de fruits blancs mûrs à l'aération. On a ici privilégié la subtilité à l'opulence, la fraîcheur au gras et l'expression des fruits secs et des épices à la confiserie.



Un vin épuré, bien construit, doté d'une finale aérienne et rafraîchissante.

GR: 50 - SY: 25 - MOU: 25

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-fontdubroc.com](http://www.chateau-fontdubroc.com)  
mbuisse@fontdubroc.com



15/20

## Château Maravenne "Grande Réserve"

9,30 €

★★

Superbe robe rose très pâle, limpide et éclatante. De belle complexité, ce nez profond et expressif mêle de fines senteurs de fruits secs, fleurs parfumées et épices douces. Un grande fraîcheur olfactive se dégage de l'ensemble. Tout est équilibre et convivialité dans cette cuvée bien construite, offrant une jolie tension acidulée en bouche, qui équilibre la maturité de la matière. On y retrouve les fruits secs (amande, noisette) et en finale, une subtile et agréable amertume rafraîchissante.



GR - CIN - SY

Cherche  
Distributeur(s)

[www.maravenne.com](http://www.maravenne.com)  
contact@maravenne.com



15/20

## Domaine des Tournels "Cuvée Spéciale"

10,00 €

★★

Rose assez soutenu, à saumon léger. Expressif et généreux dès l'ouverture, le nez associe des notes très fraîches de pamplemousse, genêt et bourgeon de cassis. Une fine minéralité s'exprime ensuite davantage, mêlée aux notes de lime. Engageant! L'équilibre est au rendez-vous dans cette cuvée bien construite, dotée d'un bel équilibre vivacité/rondeur et dont les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits blancs mûrs, de biscuit et la délicate amertume rafraîchissante d'une finale ample et assez persistante.



GR: 90 - SY: 5 - CIN: 5



[www.domaine-des-tournels.com](http://www.domaine-des-tournels.com)  
contact@domaine-des-tournels.com



Domaine des Tournels

15/20

## Clos des Roses

10,00€

★(★)

Robe légèrement saumonée, scintillante. Le premier nez se montre flatteur par ses notes florales (aubépine, acacia) et fruitées (poire, coing)

puis l'ensemble évolue à l'aération vers la minéralité. Un bouquet complexe et distingué. Un vin dont le style s'oriente résolument vers l'enveloppement et la vinosité. A l'opposé des rosés friands et faciles, il livre une bouche grasse et voluptueuse, ne manquant toutefois pas de vivacité mais parée pour la gastronomie. Longue finale sur les fruits secs.

GR - CIN - MOU - SY - RO



**C** *Cherche Distributeur(s)* [www.clos-des-roses.com](http://www.clos-des-roses.com)  
[closdesroses@closdesroses.com](mailto:closdesroses@closdesroses.com)

15/20

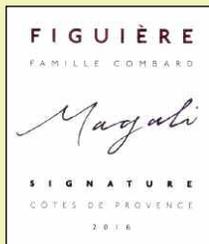
## Figüière

### "Magali" Signature

★(★)

Robe pétale de rose à subtils reflets saumonés, de bel éclat. Dès l'ouverture, on est sous le charme de ce nez parfumé, qui exhale de jolis effluves de framboise, grenade, violette et de fleurs blanches suaves. Une friandise olfactive! L'équilibre et la finesse de texture sont au rendez-vous de ce vin convivial et friand, qui associe en bouche les saveurs de fruits blancs frais et de biscuit, avec une touche d'épices douces en finale. Un cru enveloppé et suave, de texture subtile, agréablement persistant en finale.

CS - SY - CIN - GR



**7** [www.domainefilhea.fr](http://www.domainefilhea.fr)  
[contact@domainefilhea.fr](mailto:contact@domainefilhea.fr) **Bio**

15/20

## Château du Carrubier

10,80€

★(★)

### "Cuvée Ingénue"

Très jolie robe rose tendre assez soutenu, limpide et éclatante. Une subtile minéralité se dégage d'emblée de ce nez fin et profond à la fois. L'aération étend le registre aux arômes de bourgeon de cassis, pamplemousse et pomme granny. Tout est équilibre et charme dans cette cuvée dont le gras se trouve nuancé par une subtile acidité omniprésente. Le grain de la finale est assez serré et livre des saveurs de petits fruits secs et de brioche, relevées par une touche d'agrumes frais. Un vin convivial et friand.

GR - SY - RO



*Cherche Distributeur(s)* [www.carrubier.fr](http://www.carrubier.fr)  
[contact@carrubier.fr](mailto:contact@carrubier.fr)

14,5/20

## Domaine Saint Martin

5,60€

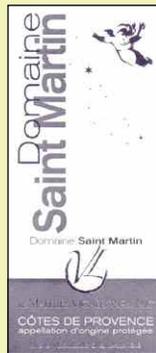
★(★)

### Les Maîtres

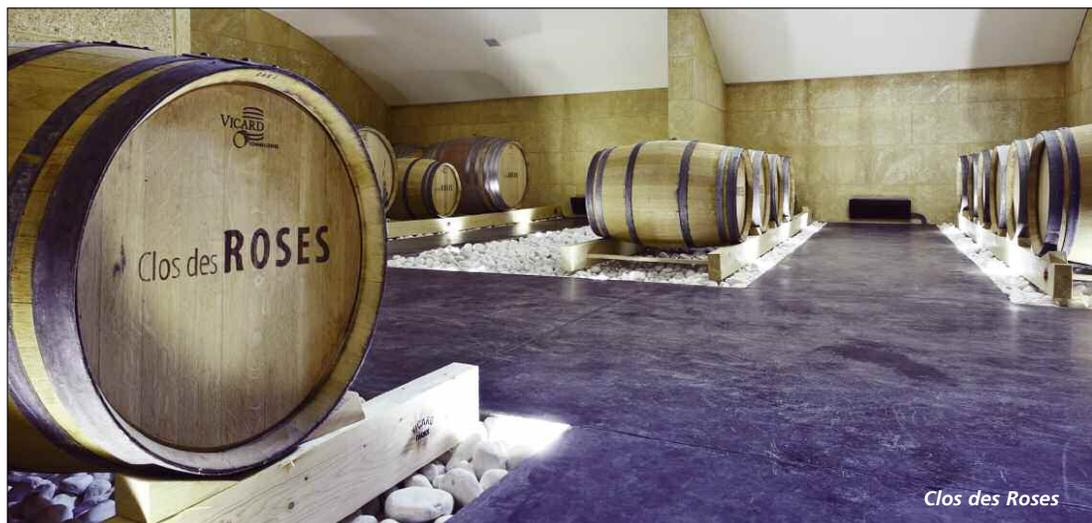
#### Vignerons du Luc

Jolie robe rose pâle de bel éclat. De subtils parfums de confiserie (bons aux fruits) et de fleurs blanches parfumées dominent ce bouquet avenant et de belle fraîcheur d'ensemble. Un vin friand et convivial, de texture légère, qui privilégie la délicatesse à la vinosité. On apprécie sa franchise, la vivacité du milieu de bouche et l'expression de fruits frais d'une finale agréablement persistante. A croquer sur la jeunesse de son fruit.

GR - CIN - CS



*Cherche Distributeur(s)* [www.lesvigneronsduluc.com](http://www.lesvigneronsduluc.com)  
[vignerons-du-luc@wanadoo.fr](http://vignerons-du-luc@wanadoo.fr)

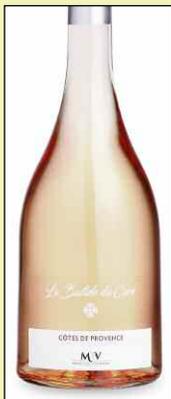


Clos des Roses

**14,5/20** **Maîtres Vignerons de Vidauban** **5,95€**

★★★ "La Bastide du Curé"

Jolie robe rose tendre éclatant. Le premier nez s'exprime sur une fine expression d'agrumes, assortie d'une touche d'amande et de délicates épices. Proposant une agréable tension acidulée en bouche, cette cuvée friande et facile d'accès ne manque pas d'atouts d'élégance et de fraîcheur. On y retrouve les agrumes et les fruits blancs mûrs, dans une finale élancée et de belle vigueur.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.mvv.vin](http://www.mvv.vin)  
contact@mvv.vin

**14,5/20** **Domaine** **6,25€**

★★★ **Bon Pin**  
**Cellier de La Crau**

Jolie robe pâle, pétale de rose, de bel éclat. Quelque peu sur la retenue actuellement, le bouquet s'ouvre ensuite davantage à l'aération et libère de jolies senteurs de fleurs blanches et de petits fruits acidulés. Une cuvée équilibrée et rafraîchissante, correctement concentrée, qui privilégie la délicatesse de texture à l'opulence et se montre conviviale et gourmande dans une finale agréablement persistante et digeste.



Cherche  
Distributeur(s)

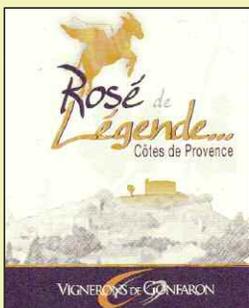
[www.cellierdelacrau.fr](http://www.cellierdelacrau.fr)  
contact-cellierdelacrau@orange.fr

**14,5/20** **Vignerons de Gonfaron** **6,80€**

★★ "Rosé de Légende"

Jolie robe pétale de rose de belle brillance. Ce nez enveloppé et doucereux évoque la pâtisserie aux fruits blancs, la confiserie et quelques notes de brioche vanillée.

Un vin consensuel et bien construit, privilégiant ouvertement la finesse de texture à l'opulence, la caractère aérien et tonique à l'enveloppement. Finale agréablement persistante sur les petits bonbons acidulés.



GR - SY - CIN

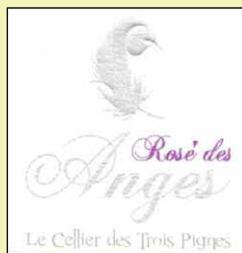
Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignerons-gonfaron.com](http://www.vignerons-gonfaron.com)  
info@vignerons-gonfaron.com

**14,5/20** **Le Cellier des Trois Pignes**

★★ "Rosé des Anges"

Robe rose assez soutenu, brillante et limpide. Distingué et rafraîchissant, ce nez racé associe dans une belle harmonie les senteurs minérales et herbacées, complétées à l'aération par des agrumes bien mûrs et une touche de buis et bourgeon de cassis. La bouche confirme ce profil tendu et rafraîchissant. Assez concentrée, elle privilégie les agrumes et charme par sa vivacité, illustrée en finale par une touche herbacée très vivifiante. Un vin gourmand et digeste.



SY: 50 - GR: 50

Cherche  
Distrib.

[www.cellierdestroispignes.com](http://www.cellierdestroispignes.com)  
cooperativevinicole.pignans@wanadoo.fr



Domaine Figuière



Château Léoube

**16/20** **Château Tour Saint Honoré** **14,50€**

★★★

"Sixtine"

Jolie robe rose tendre de bel éclat. Flatteur et doux-cercieux, le bouquet floral et fruité séduit par sa franchise et son exubérance. Un ensemble prometteur. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière, le fruité bien croquant et surtout l'équilibre acidité/gras de cette cuvée ambitieuse et parfaitement construite. La finale est longue sur une délicate acidité ascendante. Un beau vin de gastronomie.



**MOU: 30 - CIN: 35 - GR: 30 - VER: 5**

Cherche Distrib. [www.chateautoursthonore.fr](http://www.chateautoursthonore.fr)  
chateau-tsh@wanadoo.fr



**15/20**

**Domaine Les Fouques**

★★★

Jolie robe rose tendre éclatant. Le bouquet est franc et net. Rafrâchissant, il fait la part belle aux notes fruitées (groseille, framboise,...) et florales (lilas, violette). Engageant. On apprécie la pureté, la vinosité et surtout le caractère nerveux de cette cuvée très aromatique, fruitée à souhait et qui jouit, par sa juste acidité, d'un bel équilibre d'ensemble. Un vin qui s'invite volontiers à table.



**CIN - GR - RO**

Cherche Distributeur(s) [www.fouques-bio.com](http://www.fouques-bio.com)  
fouques.bio@wanadoo.fr



**14,5/20**

**Cave des Vignerons Lonnais "Amplitude"**

**10,10€**

★★ Eclatante robe pâle à saumon. Un bouquet doux-cercieux et aérien sur les fleurs sucrées (pivoine, chèvrefeuille) et quelques effluves de confiserie et de vanille. La bouche se révèle plus incisive, presque tranchante. La texture est fine et les dégustateurs apprécient sa pureté et sa fraîcheur. Le fruité est croquant et gourmand et l'équilibre gras/acidité est au rendez-vous. Un vin convivial, facile d'accès et particulièrement digeste.



Cherche Distributeur(s) [www.vignerons-lonnais.com](http://www.vignerons-lonnais.com) [direction@vignerons-lonnais.com](mailto:direction@vignerons-lonnais.com)



Château Bastidière

16/20

## Jas des Oliviers 2016

8,60 €

★★★ C.d.P. Fréjus - "Cuvée Auguste"

Robe corail à nuances jaunâtres, de belle brillance. Beaucoup de finesse et de parfums dans ce nez complexe et engageant, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs de petits fruits secs, épices et de pêche bien mûre. L'attaque sapide et racée donne le ton d'un rosé dont la vinosité n'a d'égal que l'élégance et la vivacité en bouche. Les agrumes s'y livrent sans retenue, soutenus par une texture très fine et serrée, la finale se ponctuant sur une touche de fruits secs. Très beau vin.



GR - TI

Cherche Distributeur(s)

[www.jas-des-oliviers.com](http://www.jas-des-oliviers.com)  
[jasdesoliviers@gmail.com](mailto:jasdesoliviers@gmail.com)

16/20

## Château du Rouët 2015

★★ Côtes de Provence Fréjus - "Hermès"

Robe pâle à saumonée éclatante. Le bouquet est profond et mûr, très doucereux. Fruits au sirop (pêche, poire) et notes de confiseries (guimauve, bonbon aux fruits) s'y exhalent sans retenue. L'entrée de bouche est suave et de texture fine. Davantage de vinosité se révèle ensuite mais surtout cette jolie tension acidulée, garante de fraîcheur et d'équilibre qui a séduit les dégustateurs. Élégance et distinction pour une cuvée très digeste et de belle évolution.



[www.chateau-du-rouet.com](http://www.chateau-du-rouet.com)  
[chateau.rouet@wanadoo.fr](mailto:chateau.rouet@wanadoo.fr)

15,5/20

## Château Bastidière 2016

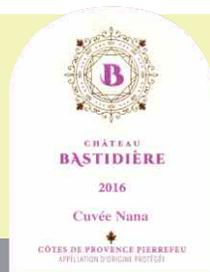
11,00 €

★★★

Côtes de Provence Pierrefeu "Cuvée Nana"

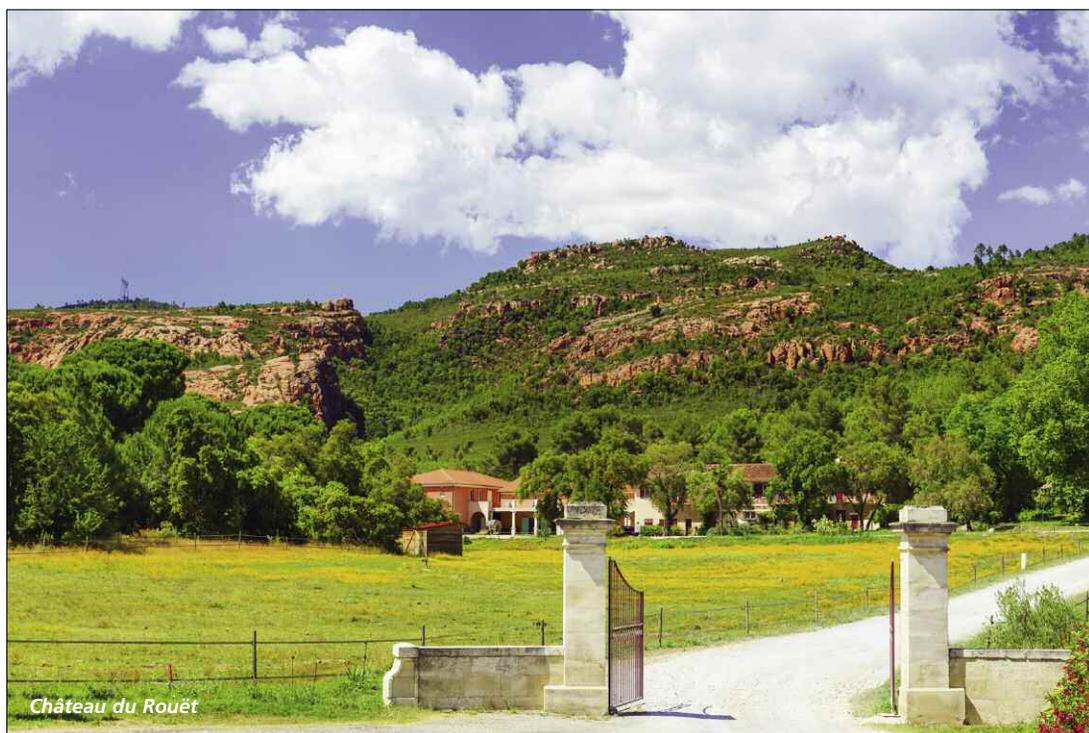
Robe pâle, œil de perdrix. Des effluves florales mais surtout une jolie corbeille de fruits (framboise, pêche, poire,...) s'expriment ouvertement dans un ensemble qui allie franchise et fraîcheur. De l'élégance et de délicieuses saveurs fruitées dans cette cuvée très rafraîchissante car maintenue sous tension par une acidité omniprésente. La finale est longue et croquante sans aucune lourdeur et légèrement épicée. Un vin complet.

GR: 50 - CIN: 33 - SY: 17



Cherche Distributeur(s)

[www.chateaubastidiere.com](http://www.chateaubastidiere.com) [contact@chateaubastidiere.com](mailto:contact@chateaubastidiere.com)



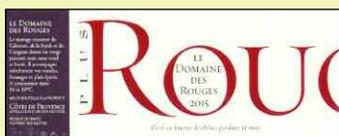
Château du Rouët

17/20

## Le Domaine des Rouges "Plus Rouge"

★★★

Robe extrêmement concentrée, presque noire, au disque violacé fermé. Premier nez rafraîchissant sur le menthol et l'eucalyptus. Les épices et les baies noires sauvages complètent ensuite l'ensemble (mûre, cassis, sureau). Une cuvée ambitieuse et très structurée, dont les dégustateurs soulignent la parfaite maturité, l'élégance d'une charpente jeune et noble à la fois et la générosité de l'expression fruitée (mûre sauvage, griotte) et épicée (sauge, thym). Très beau vin prêt à affronter sereinement l'avenir.



(2018 - 2022)

CAR: 50 - SY: 25 - CS: 25

Cherche

06/24.34.90.99

Distributeur(s)

domainedesrouges@sfr.fr

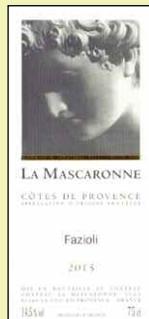


17/20

## Château La Mascaronne "Fazioli"

★★★

Rubis profond de belle densité, au disque fermé. Le premier nez ne laisse planer aucun doute sur l'ambition de ce cru exubérant et profond, qui associe les arômes d'épices (poivre, genévrier), encre et minéralité, avant d'évoluer vers le cassis et le sureau. Ce vin profond et complexe a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière exemplaire, la parfaite association des saveurs fruitées (baies noires sauvages) et épicées, et l'équilibre acidité/gras/tanins d'une finale interminable portée par de jolis amers. Un vin ambitieux.



(2018 - 2020)

SY - MOU



www.mascaronne.com

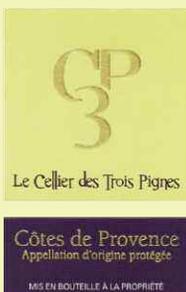
info@mascaronne.com

16/20

## Le Cellier des Trois Pignes "C3P"

★★★

Superbe robe grenat concentré au disque pourpre fermé. Mûr et voluptueux, le nez affiche une grande sensation de douceur, illustrée par les arômes de pâtisserie aux fruits (tarte aux myrtilles, fraises) et de yaourt aux fruits des bois. Un bouquet prometteur, qui invite à la dégustation. Splendide bouche, parfaitement équilibrée, dont l'exubérance de fruit (petites baies noires acidulées) se voit enveloppée d'une charpente distinguée et de belle vigueur. Un vin ambitieux, qui a emporté les suffrages.



(2017 - 2020)

SY: 90 - CAR: 10

Cherche

www.cellierdestroispignes.com

Distributeur(s)

cooperativevinicole.pignans@wanadoo.fr

16/20

## Château Giroud

9,00€

★★★

Somptueuse robe d'encre, presque noire, au disque fermé. Le bouquet profond, complexe et exubérant exprime d'intenses senteurs d'épices (genévrier, thym, laurier), associées à un fruité expressif (griotte, mûre). Cette cuvée intense et équilibrée présente une texture serrée et une concentration de fruit exemplaire. L'équilibre acidité/gras/tanins est au rendez-vous et la finale, portée par une charpente encore jeune, séduit par sa persistance et sa trame serrée.



(2018 - 2021)

SY: 90 - CS: 10

Cherche

04/94.80.29.83

Distributeur(s)

chateaugiroud@yahoo.fr



Château La Mascaronne



Château Paradis

16/20

## Château Paradis "Cuvée Pascal"

★★★

Très jolie robe rubis grenat, intense et profonde. Un panier de fruits rouges et noirs (griotte, mûre, myrtille) s'exprime d'emblée sans réserve, assorti d'une touche lactique charmeuse qui se fait plus insistante à l'aération. La maturité s'impose d'emblée, illustrée par les saveurs de fruits rouges et noirs, particulièrement croquantes. On apprécie aussi l'équilibre acidité/gras et la complexité des arômes d'une finale charpentée mais sans excès (réglisse, épices, mûre sauvage).

(2017 - 2019)

SY: 52 - CS: 48



Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-paradis.fr](http://www.chateau-paradis.fr)  
contact@chateau-paradis.fr

15,5/20

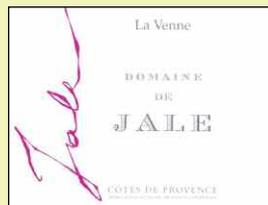
## Domaine de Jale "La Venne"

★★★

Très jolie robe grenat pourpre au disque violacé. Le premier nez exhale d'insistantes senteurs minérales et épicées, qui s'associent aux arômes de cacao et fruits noirs. Attaque franche et structurée, livrant une matière concentrée et un fruité croquant. L'ensemble est soutenu par une jolie acidité équilibrante et se voit ponctué d'une finale charnue et étoffée, joliment fruitée (sureau, cassis, mûre).

(2018 - 2020)

SY: 80 - CAR: 20



Cherche  
Distributeur(s)

04/94.73.51.50  
domjale@yahoo.fr

15,5/20

## Château Léoube

★★

Robe cerise assez intense, brillante et limpide. Les dégustateurs apprécient la franchise, le caractère et la complexité de ce nez profond, généreux en notes de fruits noirs, épices de garrigue et tabac blond. Une bouche gourmande et dotée d'un bel équilibre acidité/moelleux. Le fruit y est généreux et de belle maturité et la charpente, presque fondue, présente encore une petite et très agréable accroche dans une finale sur le noyau de cerise.

(2017 - 2020)

SY: GR - CIN



[www.chateauléoube.com](http://www.chateauléoube.com)  
info@chateauléoube.com



15/20

## Domaine Valette

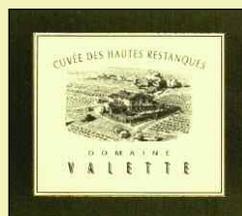
★★★

"Cuvée des Hautes Restanques"

7,00€

Robe rubis brillant au disque légèrement bleuté. Un nez moyennement engageant, qui évoque la terre, la végétalité et une touche d'humus. La bouche de ce vin à forte personnalité ne laissera personne indifférent. Corsée et structurée, elle s'appuie sur une charpente tannique ferme devant encore s'assouplir et livre un grain serré et d'intenses saveurs épicées et de fruits noirs sauvages. Finale sur une fine amertume (bâton de réglisse), devant encore se fondre quelque peu.

(2018 - 2021)



Cherche  
Distributeur(s)

04/94.73.30.55  
domvalette83@aol.com



Domaine de Jale

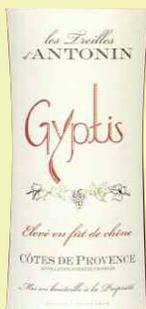
15/20

## Les Treilles d'Antonin "Gyptis"

9,00€

★★

Robe carminée ne présentant plus de signe de jeunesse. Dès l'ouverture, de puissants senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, framboise, cerise) envahissent un bouquet franc et généreux, presque lactique à l'aération. Une superbe bouche croquante de de fruit, dont on apprécie la chair et la concentration. Les saveurs de fruits rouges frais (cerise, framboise) s'y livrent sans réserve, enveloppées d'un beau gras. La finale, séveuse et persistante, laisse une agréable impression de sucrosité. Un vin enjôleur et sérieux à la fois.



(2017 - 2018)

SY - CS

Cherche  
Distributeur(s)

04/94.04.42.79  
treilles.antonin@orange.fr

15/20

## Château Lauzade

★★

Belle robe carminée de belle brillance. Un bouquet engageant, voluptueux et charmeur, presque lactique, qui privilégie l'expression des fruits rouges au sirop (crème de cerise, framboise). L'attaque est franche et épurée, suivie d'un milieu de bouche charnu aux tanins presque lissés. On croque le fruit (baies rouges et noires) et la finale, séveuse, séduit par sa belle persistance. Un vin convivial et gourmand.



(2017 - 2019)

SY - CS

Cherche  
Distributeur(s)

www.lauzade.com  
chateaulauzade@orange.fr

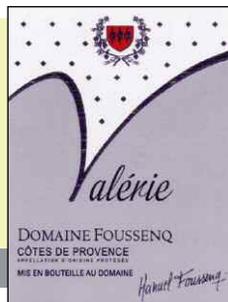
14,5/20

## Domaine Fousseng "Valérie"

5,70€

★★★

Robe rubis profond sans signe de jeunesse. Un joli bouquet, très charmeur par son exubérance fruitée (cassis, myrtille, cerise noire), assortie d'une touche florale flatteuse. Une bouche friande et de belle fluidité, gourmande, privilégiant les saveurs de petites baies noires acidulées et portée par une agréable acidité rafraîchissante en finale. Un vin convivial et digeste.



(2017 - 2018)

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-fousseng.fr

cave@domaine-fousseng.fr

Restaurant • Brasserie  
**Kzeg a Moda**



Recommandé  
par V.T.A.



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

17/20

## Bertaud Belieu "Prestige"

15,00 €

★★★ Très belle robe cardinal à reflets encore bleutés sur le disque. Les marques d'un élevage noble se livrent dès le premier nez (bois de cèdre, tabac blond), s'associant dans une belle harmonie aux arômes de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, griotte, framboises). Un nez complexe et très charmeur. Ce vin profond, charnu, solidement construit et de grande élégance a emporté tous les suffrages. L'élevage s'est placé au service d'une matière fruitée exubérante (baies rouges et noires), offrant une bouche onctueuse et structurée, d'une remarquable distinction. Finale en queue de paon, mêlant épices et fruité gourmand.



(2018 - 2022)

CS - SY

Cherche Distributeur(s)

[www.bertaud-belieu.com](http://www.bertaud-belieu.com)  
contact@bertaud-belieu.com

16,5/20

## Château Tour Saint-Honoré

21,00 €

★★(★) C. de Prov. La Londe "Sixtine"

Robe rubis profond, limpide et éclatante, à légers reflets bleutés. Un bouquet sudiste, aromatique, puissant et chaleureux, qui associe les notes de fruits confits voire macérés (cerise amarena, pruneau cuit) aux arômes d'épices douces et de bois précieux. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche profonde, puissante et distinguée, dont la maturité de fruit (griotte, mûre, cassis au sirop) n'a d'égal que la noblesse de charpente. La finale, cacaotée et finement épiceée, se resserre sur une jolie acidité équilibrante. Très bel exercice de vinification ambitieuse et maîtrisée.



(2018 - 2021)

GR: 28 - MOU: 12 - SY: 60

Cherche Distrib.

[www.chateautoursthonore.fr](http://www.chateautoursthonore.fr)  
chateau-tsh@wanadoo.fr



16/20

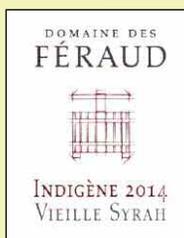
## Domaine des Féraud

19,90 €

★★(★)

"Indigène"

Splendide robe grenat profond au disque fermé. On est d'emblée sous le charme de ce puissant bouquet complexe et parfumé, qui mêle les arômes de fruits au sirop (mûre, cerise, framboise) aux notes épiceées et finement toastées. Envoûtant. Beaucoup de caractère dans cette cuvée puissamment épiceée (poivre, garrigue), qui offre d'intenses saveurs de baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis). L'ensemble révèle un beau gras et se voit soutenu par des tanins fermes mais nobles et gourmands. Finale charnue sur les fruits macérés, équilibrée par une belle acidité vivifiante.



(2018 - 2021)

SY - CS En conversion

Cherche Distrib.

[www.domainedesferaud.com](http://www.domainedesferaud.com)  
domainedesferaud@orange.fr

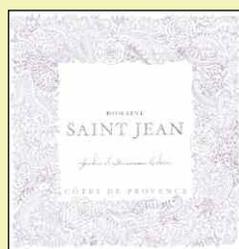


15,5/20

## Domaine Saint Jean

★★★

Robe rubis carmin assez soutenue, au disque ouvert. Profond et doux à la fois, ce bouquet suave associe les senteurs de fruits cuits (fraise, cerise) aux notes d'épices douces et de fine minéralité à l'aération. Les dégustateurs soulignent dès l'attaque la densité de matière de cette cuvée charnue et généreuse, tant en saveurs fruitées (cassis, griotte) qu'épiceées (poivre, genièvre). L'ensemble est paré de tanins frais et gourmands, partiellement lissés. Un cru étoffé et doté d'un bel équilibre.



(2017 - 2020)

04/94.59.55.89

[jeleclerc@saint-jean-carces.com](mailto:jeleclerc@saint-jean-carces.com)



Domaine Bertaud Belieu

15,5/20

## Château Maravenne "Grande Réserve"

10,30€

★★★

Robe joliment carminée, à nuances encore légèrement bleutées. Premier nez à forte personnalité, presque sauvage, sur des épices de garrigue et une note terreuse. L'aération gagne en douceur et révèle des senteurs de tabac blond parfumé, bois de cèdre et cassis. Diablement gourmand et croquant de fruit, ce vin structuré bénéficie d'une densité de matière exemplaire et d'un équilibre acidité/gras abouti. Le fruit mûr y est privilégié, enveloppé de tanins encore jeunes mais nobles et la finale, partiellement fondue, impose une persistance très appréciable.



(2017 - 2020)

GR - SY - CS

Cherche  
Distributeur(s)

[www.maravenne.com](http://www.maravenne.com)  
[contact@maravenne.com](mailto:contact@maravenne.com)

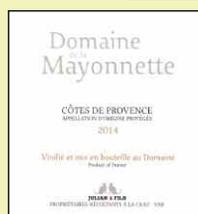


15,5/20

## Domaine de la Mayonnette 10,50€

★★★

Robe cerise moyennement intense au disque ouvert en début d'évolution. Un fruité exubérant et doux s'exprime d'emblée (cerises, mûres, myrtilles au sirop), associé à une douceur lactique présente à l'aération. Un panier gourmand! La bouche est à l'avenant. On y apprécie d'emblée l'équilibre entre vivacité et moelleux, les tanins se montrant partiellement fondus et très gourmands. Le fruit est privilégié (baies rouges et noires), dans un ensemble digeste, structuré mais sans excès, ponctué d'une finale de belle longueur sur les épices. Un cru bien construit et de belle évolution.



(2017 - 2020)

SY: 70 - CS: 30

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-de-la-mayonnette.com](http://www.domaine-de-la-mayonnette.com)  
[domaine-de-la-mayonnette@orange.fr](mailto:domaine-de-la-mayonnette@orange.fr)

# LES PITOUNUS

## MAISON D'HÔTES DE CHARME ET GÎTE

Recommandé  
par V.T.A.



2 chambres d'hôtes et 2 studios de grand confort

*Un havre de paix entre la mer méditerranée et les gorges du Verdon,  
situé à 25mn de Sainte-Maxime, Saint-Raphaël et Saint-Tropez.*



**Marie LESTELLE**

1310 Chemin du Dandarelet • 83460 Les Arcs Sur Argens • Tél: +33 6 73 24 95 98  
[www.pitounus.com](http://www.pitounus.com) • [pitounus@gmail.com](mailto:pitounus@gmail.com)

## 16/20 Château des Bormettes 14,90€

★★★ Instinct Parcellaire

Superbe robe rubis grenat très concentrée. Un bouquet sudiste très ouvert et fruité à souhait (rouges et noirs confiturés voire macérés).

Quelques effluves épicées et de garrigue complètent cette palette olfactive prometteuse qui gagne en volupté à l'aération. La bouche est ample et grasse, particulièrement aromatique et suave. Le fruité est croquant et soutenu par de jolis tanins de fruits partiellement fondus. La finale est longue et relevée par une délicate acidité bienvenue. Un beau vin de gastronomie, batti pour affronter l'avenir.

(2017 - 2020)

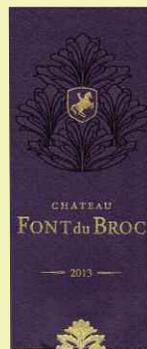


Cherche [www.chateaudesbormettes.com](http://www.chateaudesbormettes.com)  
Distributeur(s) [bormettes@gmail.com](mailto:bormettes@gmail.com)

## 16/20 Château Font du Broc 20,00€

★★★ Belle présentation pour cette robe carminée intense de belle jeunesse. Un bouquet de caractère où effluves minérales (encre, graphite, sous-bois) sont assorties de notes épicées (poivre, réglisse) et de fruits noirs (mûre sauvage, sureau). Les dégustateurs soulignent l'élégance et la finesse d'une cuvée qui présente toutefois une trame serrée et des tanins partiellement lissés. Fruits et épices s'y expriment à cœur joie et l'ensemble est ponctué d'une belle finale rafraîchissante et séveuse à la fois. Une réussite pour une cuvée de belle évolution.

(2017 - 2019)



Cherche [www.chateau-fontdubroc.com](http://www.chateau-fontdubroc.com)  
Distrib. [mbuisse@chateau-fontdubroc.com](mailto:mbuisse@chateau-fontdubroc.com) **Bio**

## 15/20 Château Clarettes 17,00€

★★ "Grande Cuvée"

Jolie robe rubis cerise intense et profond. Un bouquet ouvert et de caractère, associant notes de fruits rouges confiturés (fraise des bois, bigarreaux, pruneau...) et boisé fin dans un ensemble doux et prometteur. La bouche est franche et incisive, le fruité bien mûr est croquant. Une délicate acidité et des saveurs épicées apportent de la vivacité à un ensemble vigoureux ponctué par une finale de persistance appréciable sur de beaux amers.

(2017 - 2019)

SY - MOU



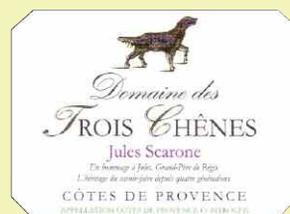
Cherche [www.chateauclarettes.fr](http://www.chateauclarettes.fr)  
Distributeur(s) [commercialclarettes@gmail.com](mailto:commercialclarettes@gmail.com)

## 14,5/20 Domaine des Trois chênes 9,70€

★★★ "Jules Scarone"

Robe cerise limpide et de concentration moyenne. Un bouquet assez expressif qui fait la part belle aux notes épicées. Un fruité plus insistant s'exhale progressivement à l'aération. De texture fine et d'un bon équilibre gras/acidité, cette cuvée a conservé un fruité intact et gourmand. On apprécie sa franchise et sa finale longiligne et rafraîchissante, de persistance agréable et particulièrement digeste. Un vin convivial.

(2017 - 2018)



Cherche 06/86.86.60.42  
Distributeur(s) [famillescarone@gmail.com](mailto:famillescarone@gmail.com)



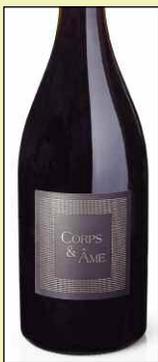
Domaine La Madrague



Château Paradis

## 17,5/20 Château Gasqui 2011 "Corps & Ame"

★★★ Une robe profonde, rubis éclatant de grande jeunesse. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet puissant et de caractère. Séveux, il associe les fruits noirs au sirop à un registre épïc et minéral insistant. La bouche est énorme, pleine et extrêmement aromatique. On croque les fruits noirs dans cette cuvée très ambitieuse. Une belle acidité ascendante et de superbes tanins de fruits apportent en finale la tension et la fraîcheur indispensables à son parfait équilibre. Une cuvée de haut rang !



(2017 - 2021)

SY - GR **Bdy**

Cherche [www.chateau-gasqui.fr](http://www.chateau-gasqui.fr)  
Distrib. francois.miglio@chateau-gasqui.fr



## 16/20 Château Gasqui 2007

### "Grande Réserve"

★★★ Une robe éclatante et de grande concentration au disque à peine évolué. Le bouquet mature et chaleureux offre un fruité confituré voire macéré (pruneaux, cassis, mûre sauvage) et de notes d'épices et de cuir frais qui s'exhalent plus volontiers à l'aération. Cette cuvée très concentrée, à la trame particulièrement serrée, impose d'emblée sa puissance et ses arômes fruités. Chaleureuse, elle est soutenue par des tanins vigoureux qui témoignent de son ambition. La finale, interminable, est relevée par une bonne acidité et des saveurs épïcées équilibrantes.



(2017 - 2018)

SY - GR *En conversion*

Cherche [www.chateau-gasqui.fr](http://www.chateau-gasqui.fr)  
Distrib. francois.miglio@chateau-gasqui.fr



## 15,5/20 Château Bastidière 2011 11,00€

★★★ Une belle robe carminée intense, au disque encore bien fermé. Finesse, élégance et profondeur caractérisent ce bouquet épanoui qui offre une belle corbeille de fruits rouges et noirs mûrs dans un ensemble doux et engageant complété de délicates notes de boisé fin (moka, boîte à cigare, crème caramel). La bouche impose d'emblée sa concentration de matière mais surtout un fruité croquant et une vigueur qui témoignent de son étonnante jeunesse. Des jolis tanins partiellement lissés, et une finale longiligne, acidulée et gourmande ponctuent cette belle cuvée.



(2017 - 2018)

CS - SY - MOU

Cherche [chateaubastidiere.com](http://chateaubastidiere.com)  
Distributeur(s) contact@chateaubastidiere.com

## 15,5/20 Domaine du Clos d'Alari 2012

### "Grand Clos"

★★ Très jolie robe carminée intense, de grande jeunesse encore. L'exubérance du bouquet séduit d'emblée les dégustateurs. Ils évoquent les fruits noirs sauvages, les épices et une délicate minéralité naissante (mine de crayon, encre). Un bouquet de caractère, plein de promesses. La bouche, franche et vigoureuse est à la hauteur du nez. On apprécie la concentration, la richesse en extraits secs, et les saveurs fruitées (baies sauvages) et épïcées qui la maintiennent sous tension. Une cuvée de gastronomie, bâtie pour affronter sereinement l'avenir.



(2017 - 2020)

SY - CS

**B** Cherche [www.leclosdalari.com](http://www.leclosdalari.com)  
Distrib. leclosdalari@sfr.fr



## 15/20 Domaine de l'Eouve 2012 14,00€

★★ Une robe de belle brillance, cerise éclatante. Délicatement parfumé, le bouquet offre un panier de fruits bien garni dans un ensemble épanoui et doux. Quelques effluves de pâtisserie (tarte au cerise, flanc au pruneaux) s'y révèlent à l'aération. Une friandise!  
Concentrée et juteuse sur un fruité intact, cette cuvée épanouie séduit par son velouté, ses tanins lissés et sa longue finale gourmande qui laisse une agréable sensation de sucrosité. Délicieux.



(2017 - 2018)

SY - MOU - CAR

Cherche [www.eouve-vin-bio.fr](http://www.eouve-vin-bio.fr)  
Distributeur(s) eouve@free.fr



Château Gasqui

**X X** Voir page - Zie pagina 67

16,5/20

## Domaine la Rouillère "Domaine"

9,75€

★★★

Jaune pâle à reflets verts. Un bouquet profond et doux, presque sucré (fleurs blanches, pêche, raisin frais, bonbon à la vanille). La bouche impose un caractère plus incisif, de grande franchise. Vinosité et tension sont au rendez-vous d'une cuvée très aromatique dont on apprécie la générosité du fruit mais surtout le caractère très tranché d'une finale longiligne et de grande pureté. Un modèle de vinification pour un grand vin de gastronomie.

SEM - RO



Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainedelarouillere.com](http://www.domainedelarouillere.com)  
contact@domainedelarouillere

16/20

## Château des Bormettes "Hélène"

9,90€

★★★

Robe jaune très pâle à reflets verts. Une belle corbeille de fruits printaniers et un bouquet floral étoffé s'expriment d'emblée dans ce nez engageant. Une friandise!

La bouche est pleine et juteuse. Sa richesse et son gras n'ont d'égal que l'équilibre apporté par une acidité bienvenue et une remarquable rémanence fruitée (pomme, agrumes) présente dans une finale longiligne. Puissance et élégance sont ici conjuguées.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaudesbormettes.com](http://www.chateaudesbormettes.com)  
bormettes@gmail.com

15,5/20

## Domaine de la Maurette "Marie et Léa"

★★★

Robe pâle de bel éclat. Beaucoup de finesse et de fraîcheur dans ce délicat bouquet qui associe les notes florales (chèvrefeuille, citronnelle) et fruitées (pamplemousse, pomme granny) à une touche réglissée. La bouche est ample, très aromatique. Elle offre un joli croquant de fruit, du gras et une finale longiligne sur la confiserie. Une ensemble très sudiste sans lourdeur toutefois.

RO: 100



Cherche  
Distributeur(s)

04/94.45.51.54  
dom.maurette@wanadoo.fr

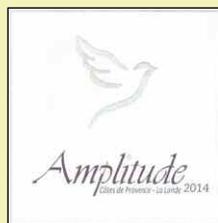
15,5/20

## Cave des Vignerons Lonnais C.d.P. La Londe "Amplitude"

10,10€

★★★

Robe jaune de Naples brillante. Le bouquet est moyennement expressif à l'ouverture, mais il gagne progressivement en intensité et caractère. Les notes fruitées (agrumes, pomme granny) sont assorties d'une pointe de minéralité naissante. La bouche a séduit les dégustateurs par sa franchise et son originalité. Assurément sudiste sur son fruité gourmand et bien mûr, quelque peu chaleureuse, elle voit toutefois son équilibre préservé en finale par une délicate acidité et d'intenses saveurs épicées. Une cuvée espiègle qui s'invite volontiers à table.



Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignerons-lonnais.com](http://www.vignerons-lonnais.com)  
direction@vignerons-lonnais.com



Domaine de L'Eouve

15,5/20

**Domaine l'Heure Bleue**

11,70€

★★

"L'Aube Azur"

Robe très pâle presque translucide. Une jolie corbeille de fruits s'exprime sans retenue dans ce bouquet flatteur et engageant (pamplemousse, pêche, poire, raisin frais,...). Précision et tension sont au rendez-vous d'une cuvée franche et épurée (saveurs d'agrumes - citron). Plus en finesse qu'en puissance cette cuvée élégante est ponctuée d'une finale longiligne sur la confiserie (bonbon Napoléon). Belle tension.



En conversion



Cherche Distrib.

[www.domaineheurebleue.com](http://www.domaineheurebleue.com)  
a.place@domaineheurebleue.com



15,5/20

**Domaine de la Madrague**

★★

"Cuvée Claire"

Eclatante robe bouton d'or. Le bouquet est flatteur et enveloppé. Les fleurs sucrées, la bergamote, la brioche, voire le caramel s'associent dans un ensemble complexe, très doux-cereux et presque voluptueux.

La bouche, qui reflète les impressions du nez, est ample et grasse. Le fruit est croquant (fruits blancs, confiserie) et une finale longiligne et d'une belle pureté acidulée apporte une pointe de fraîcheur bienvenue à l'ensemble.

Une gourmandise.



RO: 100



[www.lesvinsdelamadrague.com](http://www.lesvinsdelamadrague.com)  
info.lamadrague@orange.fr



15/20

**Jas des Oliviers**

6,90€

★★★

"Sainte Brigitte"

Eclatante robe jaune de Naples intense. Le bouquet est franc et frais. Les effluves floraux (tilleul, citronnelle) et d'agrumes frais (citron, pamplemousse, groseille verte) sont accompagnées d'une pointe de minéralité. Les dégustateurs apprécient la finesse de trame et la fraîcheur gourmande de cette cuvée précise et digeste, sans artifices. Elle est ponctuée d'une finale longiligne très rafraîchissante. A savourer sans modération...



Ugni Blanc: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.jas-des-oliviers.com](http://www.jas-des-oliviers.com)  
jasdesoliviers@gmail.com

15/20

**Château Sainte-Croix**

★★★

"Acacia"

Eclatante robe pâle, jaune de Naples. Le bouquet féminin est ouvert et parfumé. Les notes florales sucrées (tilleul, acacia, lilas...) et une belle corbeille de fruits (pêche, poire, raisin frais,...) s'y exhalent de concert. Une friandise olfactive! La bouche tient les promesses du nez. Très aromatique, croquante de fruit et charnue, elle séduit par son remarquable équilibre acidité/gras, et sa finale longiligne et rafraîchissante. Un vin convivial.



RO: 100



Cherche distrib. [www.chateau-saintecroix.com](http://www.chateau-saintecroix.com)  
Bxl & Wallonie chateausaintecroix83@yahoo.fr



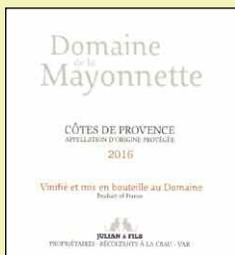
Château Sainte-Croix

15/20 **Domaine de la Mayonnette** 9,00€

★★★

Jolie robe ensoleillée de grand éclat. Notes de fleurs sucrées et de fruits frais (agrumes, groseille blanche, rhubarbe,...) s'associent dans ce bouquet enjôleur, parfumé et complexe, agrémenté d'une pointe de minéralité naissante à l'aération. La bouche tient les promesses du nez.

Franche et précise, rafraîchissante sur ses saveurs citronnées, elle jouit d'une agréable finesse de texture sans aucune lourdeur. La finale est longiligne et digeste sur une acidité ascendante.



RO: 100

Cherche [www.domaine-de-la-mayonnette.com](http://www.domaine-de-la-mayonnette.com)  
Distributeur(s) [domaine-de-la-mayonnette@orange.fr](mailto:domaine-de-la-mayonnette@orange.fr)

15/20 **Clos des Roses** 9,00€

★★★

Jolie robe ensoleillée, jaune citron de belle brillance. Le bouquet ouvert et fin (citronnelle, pamplemousse, groseille blanche,...)

offre à l'aération une délicate minéralité et de notes d'herbes fraîches engageantes. Beaucoup d'élégance et de finesse dans cette bouche tout en dentelle, qui jouit d'une fruité bien présent (agrumes), et d'une délicate acidité bienvenue en finale, garante d'un bon équilibre d'ensemble.



RO: 100

Cherche [www.clos-des-roses.com](http://www.clos-des-roses.com)  
Distributeur(s) [closdesroses@closdesroses.com](mailto:closdesroses@closdesroses.com)

## Le Logis du Guetteur

Recommandé  
par V.T.A.



13 chambres - 1 appartement 6 personnes  
Cuisine provençale gastronomique



Hôtel ★★★ Restaurant  
Château médiéval du XI<sup>e</sup> siècle



Place du Château - 83460 Les Arcs en Argens  
Tél: 04 94 99 51 10 - Fax: 04 94 99 51 29  
[contact@logisduguetteur.com](mailto:contact@logisduguetteur.com)  
[www.logisduguetteur.com](http://www.logisduguetteur.com)

## CÔTES DE PROVENCE BLANC 2016

15/20

**Château du Carrubier**

9,80€

★★★

Robe très pâle à reflets verdâtres. Charmeur et doux, le bouquet floral (acacia, citronnelle) séduit par sa finesse et sa fraîcheur. Les agrumes et la confiserie s'y expriment généreusement à l'aération. Le fruité est croquant et gourmand et la texture est délicate et précise. Les dégustateurs soulignent la franchise et surtout l'équilibre de cette cuvée très rafraîchissante par son acidité omniprésente et ses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Un vin convivial et digeste.



RO: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.carrubier.fr](http://www.carrubier.fr)  
contact@carrubier.fr

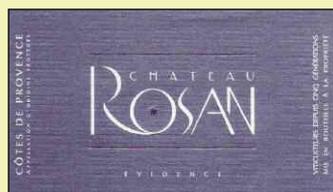
14,5/20

**Château Rosan**  
"Evidence"

7,00€

★★★

Robe scintillante, très pâle aux reflets verts. Le bouquet est assez expressif. Les effluves floraux (tilleul, citronnelle) sont agrémentées d'un fruité rafraîchissant (pamplemousse, groseille blanche), et d'une délicate minéralité qui pourra s'affirmer avec l'âge. La bouche, fruitée à souhait, offre beaucoup de gras dans un ensemble chaleureux et voluptueux. La finale de longueur appréciable offre une subtile impression de sucrosité.



RO: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.rosan.fr](http://www.rosan.fr)  
olivier.chauvet@gmail.com

## CÔTES DE PROVENCE BLANC 2015

14,5/20

**Château Paradis 2015** "Cuvée Laure"

★★★

Robe très pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est ouvert, complexe et de belle fraîcheur. Il associe les effluves floraux (chèvrefeuille, citronnelle) et d'agrumes frais à une délicate minéralité. On apprécie la tension d'une cuvée rafraîchissante et de texture aérienne. Fruitée à souhait (agrumes frais) elle se révèle très digeste et de belle pureté. La finale, de longueur appréciable, souligne sa minéralité naissante.

RO: 100

Cherche distributeur(s)

[www.chateauparadis.fr](http://www.chateauparadis.fr)

contact@chateauparadis.fr



Domaine Bertaud Belleu

## 16/20 Château Tour Saint Honoré 21,00€

★★★

"Sixtine"

Superbe robe bouton d'or éclatante. Un bouquet profond et complexe qui associe les fruits blancs mûrs, le biscuit et les fruits secs à l'aération (noisette).

Une bouche pleine et très aromatique. Les saveurs fruitées, minérales et finement boisées s'y associent harmonieusement. L'ensemble jouit d'un beau gras et surtout d'une remarquable tension rafraîchissante. La finale est longue et incisive, sur les fruits secs (cerneau de noix) et la réglisse. Un vin de belle évolution.



VER: 60 - SEM: 40

Cherche  
Distrib.)

[www.chateautoursthonore.fr](http://www.chateautoursthonore.fr)  
chateau-tsh@wanadoo.fr



## 15,5/20

★★

## Domaine Gavaisson

"Inspiration"

Jolie robe jaune de Naples pâle et bel éclat. Bouquet de caractère, ouvert et minéral (silex, craie, herbe fraîche). Il s'adoucit à l'aération et libère des effluves plus veloutées (pêche, poire). La bouche est pleine et structurée. Le fruité est intact et rafraîchissant et l'ensemble jouit d'un très bel équilibre acidité/gras. La finale, longiligne et de belle pureté, ponctue cette jolie cuvée qui s'invite volontiers à table.



19

Cherche distrib.  
en Wallonie

[www.gavaisson.fr](http://www.gavaisson.fr)  
m.chodzko@gavaisson.fr

## 15/20

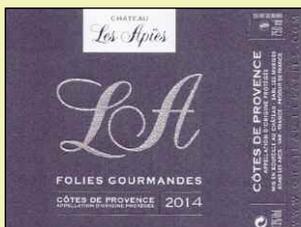
★★★

## Château les Apies

15,00€

Robe très pâle présentant encore des reflets verdâtres.

Un bouquet délicatement parfumé et frais sur la citronnelle, le bourgeon de cassis, l'herbe fraîche, les agrumes (citron vert) et la groseille verte. Ciselée et précise, cette cuvée très rafraîchissante ne présente aucune lourdeur. De l'élégance et des saveurs citronnées intenses. Sa minéralité séduira les amateurs de vins au caractère affirmé. Un vin de gastronomie, de belle évolution et de grande jeunesse encore.



A

[www.chateau-lesapies.com](http://www.chateau-lesapies.com)  
cathywouters73@gmail.com



## 14,5/20

★★

## Château Escaravatiers

12,50€

Jolie robe ensoleillée, bouton d'or. Le bouquet est suave, très mûr, presque enivrant sur les fleurs sucrées (chèvrefeuille, tilleul) et les fruits blancs mûrs. Des effluves grillées et épicées complètent la palette olfactive. La bouche est tendue, presque corsée. La minéralité est très présente dans un ensemble vineux, presque viril. La finale de cette cuvée de gastronomie, est longue sur ses saveurs de fruits secs (cerneau de noix) et une légère amertume. Une cuvée à attendre.

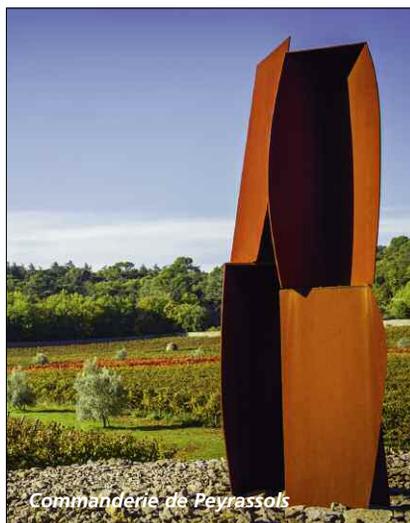


Cherche  
Distributeur(s)

[www.escaravatiers.com](http://www.escaravatiers.com)  
info@escaravatiers.com



Le Jas des Oliviers



Commanderie de Peyrassols

# CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2016

15,5/20

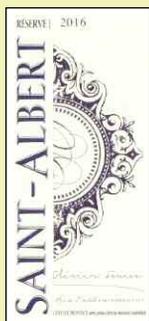
**Domaine Saint-Albert**

10,50€

★★★

**"Réserve"**

Robe rubis grenat de grand éclat. Un bouquet ouvert et mûr sur une jolie corbeille de fruits rouges et noirs. Quelques effluves épicées complètent la palette aromatique chaleureuse et engageante. Le caractère bien trempé de cette cuvée sudiste, riche en extraits secs, ne se fait pas attendre. Vigoureuse, presque corsée, elle livre une trame fruitée bien présente (baies noires sauvages) accompagnée de saveurs épicées insistantes. Charpentée, ambitieuse et bâtie pour la garde, elle pourra gagner en fondu d'ici un ou deux ans.



(2019 - 2021)

GR: 1/3 - SY: 1/3 - CIN: 1/3

Cherche

04/94.65.30.66

Distributeur(s)

olivier.foucou@orange.fr



15/20

**Domaine de la Bastide Neuve**

★★★

**"Beau Sarment"**

Superbe robe grenat pourpre de belle concentration. Un bouquet ouvert et de caractère. Les baies noires sauvages et les épices si exhalent de concert. Un nez prometteur qui gagne en finesse et élégance à l'aération. Cette cuvée possède bien des atouts; franche, précise, concentrée et juteuse, elle jouit également de jolis tanins de fruits soulignant son bel avenir. Elle s'apprécie toutefois dès aujourd'hui sur son fruité juvénile et sa belle tension acidulée. L'ensemble gagnera néanmoins en fondu et harmonie d'ici un an.



(2018 - 2020)

SY - CS En conversion

Cherche

www.bastideneuve.fr

Distributeur(s)

domaine@bastideneuve.fr



# IGP ROSÉ 2016

15/20

**Domaine Sainte Béatrice**

★★★

**"Cuvée des Princes"**

Eclatante et limpide robe pâle à reflets saumonés. Un bouquet ouvert qui associe effluves florales et confiserie (guimauve, violette, cuberdon). Une friandise olfactive!

On apprécie la vinosité et la franchise de cette cuvée rafraîchissante et bien équilibrée. Fruitée à souhait et conviviale, elle jouit d'une finale longiligne très digeste sur les bonbons acidulés. Une réussite.



GR - CIN

Cherche

www.sainte-beatrice.com

Distributeur(s)

commercial@chateauroubine.com

15/20

**Château Roubine**

★★

**"La Vie en Rose"**  
Brut Rosé - IGP Méditerranée

Belle présentation pour cette robe rose tendre très pâle et éclatante. Un bouquet délicat et printanier, exprimant de jolies notes florales et de confiserie. La bouche est à l'avenant, bien équilibrée par une acidité tonifiante. On y apprécie aussi la vinosité et les saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs. Finale gourmande sur de jolis amers pour une cuvée suave et séduisante.



5

www.chateauroubine.com

commercial@chateauroubine.com



Domaine de la Mayonnette

14,5/20

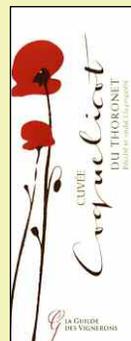
**Guilde des Vignerons**

★★★

**"Cuvée Couquelicot"**

4,10€

Jolie robe rose tendre légèrement saumonée. Le bouquet est ouvert et flatte les notes florales (violette, jacinthe) sont rapidement rejointes par un fruité gourmand et la confiserie (guimauve, cuberdon). Gouleyante, cette cuvée friande et facile d'accès séduit par le croquant de son fruité, son gras et sa finale légèrement épicée qui apporte une note de fraîcheur bienvenue à l'ensemble. Un cru convivial.



Cherche

04/94.73.87.02

Distributeur(s)

guilde-vignerons@wanadoo.fr

X X Voir page - Zie pagina 67



Le charme d'un vin Rosé de Provence repose sur ses notes aromatiques très fruitées et florales et son équilibre subtil qui oscille entre rondeur et fraîcheur. Les instants du Rosé de Provence: à l'apéritif, en tête à tête, entre copains, en famille, en été comme en hiver, en Provence et ailleurs, autour d'un plat exotique, pour un repas de fête, marié aux couleurs de la cuisine provençale...

Les rouges jeunes se servent à 15-17°C, les vins plus structurés et de garde aux alentours de 18°C. Ils accompagnent les grillades parfumées de garrigue, les viandes blanches, les gigots, le pot-au-feu froid en salade ou encore les tians de légumes.

Après un élevage en barriques, les vins Rouges de Provence s'accordent joliment avec des plats plus puissants comme les viandes cuisinées (daubes, civets, pieds et paquets), les gibiers ou les fromages de caractère.



Les blancs, très aromatiques et équilibrés, se marient parfaitement avec les fruits de mer, poissons grillés ou en sauce. Les vins élevés en barrique ou plus matures pourront magnifier viandes blanches, truffes et fromages de chèvre..

De charme van een roséwijn van de Provence berust op zijn zeer fruitige en bloemige aromatische noten en zijn subtiele evenwicht dat wisselt tussen rondheid en frisheid. De momenten voor de rosé van de Provence: bij het aperitief, met twee, met vrienden, met familie, in de zomer en winter, in de Provence en elders, bij een exotisch gerecht, voor een feestmaaltijd, in combinatie met de kleuren van de Provençaalse keuken, ...

De jonge rode wijnen worden geserveerd op 15-17 °C, de meer gestructureerde wijnen en bewaarwijnen rond 18 °C. Ze vergezellen grillades geparfumeerd met garrigue, wit vlees, schapenbouten, koud stoofvlees in een slaatje of tians van groenten.

Na een rijping op vaten gaan de rode wijnen van de Provence harmoniëren mooi met stevigere gerechten zoals bereid vlees (daubes, civets, pieds et paquets), wild of karaktervolle kazen.

De zeer aromatische en evenwichtige witte wijnen gaan perfect samen met zeevruchten, gegrilde vis of vis in saus. De op vaten gerijpte wijnen of rijpere wijnen kunnen de smaak van wit vlees, truffels en geitenkaas beter doen uitkomen.

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- 1 Pure Organic Wines: Opitter  
Austrialian Fine Wines: Lier
- 2 Carrefour
- 3 Van Geseghem: Tienen
- 4 Les Restanques de Houx: Houx  
Wijnen Maenhout: Brugge
- 5 Cinocco: Bruxelles  
Palais du Vin: Bruxelles
- 6 Les Amis du Vin: Westmalle  
Juco Fine Wines: Roeselare
- 7 Pirard: Genappe
- 8 Wine not: Bruxelles
- 9 Biofresh: Liège & Gavere
- 10 La route du vin: Bruxelles
- 11 De clerck: Kortrijk
- 12 Les Châteaux: Zandhoven
- 13 Vion: Ypres  
Overseas trading: Antwerpen
- 14 Bernard Poulet: Bruxelles
- 15 De Keyser: Zaventem  
Vinibelge: Bruxelles
- 16 Gaetan Six: Froyennes
- 17 MAKRO
- 18 Laeremans: Veurne  
Vingo: Gooik
- 19 Dercor Wine: Wevelgem  
Wine not: Bruxelles  
Ambrosius wine: Koksijde

SALONS

- A Seclin (F)
- B Salon vinicole Arlon
- C Vinisud: Montpellier - Rencontres viticoles: Paris & Cannes

# Le Médoc, un vivier de talents et un cépage d'excellence: le cabernet sauvignon



**L**e mot Médoc vient de l'expression latine "In medio aquae", autrement dit "au milieu des eaux". En effet, le Médoc est un pays bordé par l'Atlantique à l'Ouest et la Gironde à l'Est. Cette situation originale de presque île triangulaire bénéficie d'un microclimat tempéré. Les brises d'ouest dominant et ventilent les vignobles, tandis que l'énorme masse d'eau de la Gironde joue le rôle de climatiseur en atténuant les rigueurs hivernales comme les canicules estivales. Le Médoc subit aussi l'influence du climat océanique qui lui confère un très bon ensoleillement et une pluviométrie correcte.

Grâce à des mois d'août et de septembre moins humides et plus ensoleillés, la lente maturation des baies est optimale. Les très grands millésimes sont toujours issus d'étés chauds et secs.

Le Médoc viticole s'étend sur 16.500 hectares de vignes. Elles s'étirent sur une centaine de kilomètres du sud vers le nord. Ce vaste espace est un vivier de talents et le théâtre d'une économie forte et dynamique. La vigne a en effet apporté une richesse incomparable à la presque île médocaine!

600 exploitations font travailler des milliers de salariés dans les vignes et aux chais. Certains châteaux, organisés comme des entreprises, emploient plus de 50 personnes ! A ceux-là, il faut ajouter les emplois saisonniers et induits, de sorte que plusieurs milliers de familles ne vivent que de la vigne et du vin.

La réputation des vins du Médoc et leur succès grandissant sur tous les marchés ont entraîné une évolution positive de la viticulture. D'importants investissements ont été réalisés dans les exploitations au cours des vingt dernières années. Dans le même temps, de nombreux hectares de vigne ont été plantés. Entre 1980 et 2000, la surface viticole en production s'est accrue de 70%, notamment dans les appellations Médoc et Haut-Médoc.

Le nombre de cépages cultivés dans le Médoc est volontairement restreint.

Considéré comme l'un des plus nobles au monde, le Cabernet-Sauvignon est le cépage médocain par excellence. Connu dans le Bordelais depuis le XVIIIe siècle, il est parfaitement adapté aux sols de graves et de sables, pauvres, drainés et ventilés. Il est vigoureux et résistant, peu sensible à l'humidité et relativement tardif.

© C. Goussard



Château Sociando-Mallet

Ce cépage confère au vin du Médoc une excellente garde.

L'autre cépage médocain est le Merlot. Nettement moins présent dans les assemblages, il est connu à Bordeaux depuis le XIXe siècle et, précoce, donne des vins ronds, pleins de charme, avec des tanins doux et un fruit ample. Sa souplesse et sa féminité font merveille dans les assemblages et sont de plus en plus recherchées par le consommateur d'aujourd'hui.

Même si le Cabernet-Franc, le Petit Verdot, le Malbec et la Carmenère sont minoritaires, ce sont aussi de nobles cépages qui entrent dans les assemblages. Le Cabernet-Franc s'exprime sur des terroirs chauds et doit être vendangé à maturité parfaite. A ces conditions, il donne des vins fins et racés, peu acides, qui vieillissent très bien. Le Petit Verdot, le plus tardif de tous, connaît un regain de faveur. Les conséquences du réchauffement climatique sont favorables à son expansion, comme à celle de son cousin le Cabernet-Sauvignon. Il donne des vins robustes, colorés et aromatiques. Dans les années chaudes, les vinificateurs des plus grands crus l'utilisent avec succès dans leurs assemblages.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Médoc est située au nord de la Presqu'île. Avec plus de 5.700 hectares plantés, elle est la plus vaste du Médoc. Sur les collines de graves, au nord et au nord ouest, les nombreux petits châteaux côtoient les très grandes propriétés.

La palette infinie des crus de l'appellation se distingue néanmoins par des vins ronds et équilibrés, parfois très corsés, toujours d'une belle couleur rubis. S'ils peuvent se déguster jeunes, quand le fruit explose dans la bouche, il est préférable de les laisser vieillir quelques années pour en saisir les multiples nuances.



© Conseil des Vins du Médoc

Le Haut-Médoc ne désigne pas, comme on pourrait le croire, un territoire élevé dans le Médoc. S'il est «Haut», c'est par rapport à l'estuaire de la Gironde qu'il longe sur une soixantaine de kilomètres. L'AOC Haut-Médoc commence en effet à Blanquefort, et s'étend au nord, jusqu'à Saint-Seurin de Cadourne. C'est un immense vignoble de 4.700 hectares.

Comme le laisse supposer l'étendue de la zone de production, les terroirs du Haut-Médoc sont assez différents, bien que les graves prédominent avec une présence plus ou moins affichée de sable et d'argile, le tout sur un sous-sol globalement calcaire. Cette grande diversité, associée aux soins que les viticulteurs apportent à l'élaboration de leurs vins, donnent des crus aux personnalités marquées et originales.

Les vins du Haut-Médoc associent finesse, harmonie et bouquets intenses. A part quelques rares cuvées «surboisées» la plupart des vins affichent une belle présence des arômes de fruits, de l'élégance, de l'équilibre et une structure relativement souple. Quelques cuvées très concentrées et ambitieuses rivalisent volontiers avec les prestigieuses appellations voisines. Même jeunes, les crus du Haut-Médoc sont accessibles au palais et restent pour la plupart très abordables.



# De Médoc, een kweekvijver van talent en een uitmuntende wijndruif, de Cabernet Sauvignon



**H**et woord Médoc komt van de Latijnse uitdrukking "In medio aquae", dat wil zeggen: in het midden van de wateren. De Médoc is immers een gebied dat wordt begrensd door de Atlantische Oceaan in het westen en de Gironde in het oosten. Door deze originele ligging heeft het driehoekige schiereiland een gematigd microklimaat. Koele westenwinden domineren en verluchten de wijngaarden, terwijl de enorme watermassa van de Gironde als airconditioner fungeert door de strenge winters en zomerse hittegolven te verzachten. De Médoc ondergaat ook de invloed van het oceaanklimaat, waardoor het een zeer goed aantal zonne-uren en een correcte regenval heeft. Dankzij de minder vochtige en zonnigere maanden augustus en september is de trage rijping van de druiven optimaal. De beste wijnjaren komen altijd van warme en droge zomers.

Het wijngedebied Médoc bestrijkt 16.500 hectare aan wijngaarden. Ze strekken zich uit over een honderdtal kilometer van zuid naar noord. Dit uit-

gestrekte gebied is een kweekvijver van talent en het toneel van een sterke en dynamische economie.

De wijndruif heeft immers voor een onvergelijkbare rijkdom gezorgd in het Médoc-schiereiland!

600 wijnbouwbedrijven stellen duizenden werknemers te werk in de wijngaarden en kelders. Sommige kastelen, georganiseerd als bedrijven, hebben meer dan 50 mensen in dienst! Daaraan moeten nog de seizoensgebonden en afgeleide banen worden toegevoegd, waardoor meerdere duizenden gezinnen van de wijndruiventel en wijn leven.

De reputatie van de Médoc-wijnen en hun groeiende succes op alle markten heeft geleid tot een positieve ontwikkeling van de wijnbouw. Er werden aanzienlijke investeringen gedaan in de wijnbouwbedrijven in de loop van de laatste twintig jaar. Tegelijkertijd werden vele hectaren wijnstokken aangeplant. Tussen 1980 en 2000 is de productieoppervlakte gestegen met 70%, met name in de appellations Médoc en Haut-Médoc.

Het aantal druivensoorten dat in de Médoc wordt geteeld, is bewust beperkt.

De Cabernet Sauvignon, die als een van de edelste ter wereld wordt beschouwd, is de druivensoort bij uitstek van de Médoc. Hij is bekend in Bordeaux vanaf de 18e eeuw en dus perfect geschikt voor de zware, arme, gedraineerde en geventileerde kiezelzand- en zandgronden. Hij is sterk en bestendig, weinig gevoelig voor vocht en relatief laat. Deze druivensoort zorgt voor een uitstekend bewaarpotentieel van de Médoc-wijn.

De andere druivensoort van de Médoc is de Merlot. Hij is veel minder aanwezig in de assemblages, bekend in Bordeaux vanaf de 19e eeuw, vroegrijp en geeft ronde wijnen, vol charme, met zachte tannines en een overvloedige fruitigheid. Zijn soepelheid en vrouwelijkheid doen wonderen in assemblages en zijn alsmaar populairder bij de consument van vandaag.

Hoewel de Cabernet Franc, de Petit Verdot, de Malbec en de Carmenère in de mindere rijkdom zijn, zijn het eveneens edele druivensoorten die in de assemblages voorkomen. De Cabernet Franc komt tot expressie op warme bodems en moet perfect rijp worden geoogst. In deze



omstandigheden geeft hij fijne en raszuivere wijnen, weinig zuur, die zeer goed verouderen. De Petit Verdot, die het laatst rijp is, komt opnieuw in de gunst. De gevolgen van de opwarming van de aarde zijn gunstig voor zijn uitbundigheid en die van zijn neef, de Cabernet Sauvignon. Hij zorgt voor krachtige, kleurrijke en aromatische wijnen. In warme jaren gebruiken de wijnmakers van de grootste crus hem met succes in hun assemblages.

De Appellation d'Origine Contrôlée Médoc is gelegen in het noorden van het schiereiland. Met meer dan 5 700 beplante hectaren is ze de grootste van de Médoc. Op de kiezelzandheuvelds in het noorden en noordwesten liggen vele kleine kastelen langs de zeer grote eigendommen.

Het eindeloze palet van crus van de appellation onderscheidt zich echter door ronde en evenwichtige wijnen, die soms erg pittig zijn, maar altijd met een mooie robijnrode kleur. Hoewel ze jong kunnen worden genoten, wanneer de vrucht explodeert in de mond, is het beter ze een paar jaar te laten verouderen om de vele nuances ervan te kunnen waarnemen.

De Haut-Médoc verwijst niet, zoals men zou kunnen denken, naar een hooggelegen grondgebied in de Medoc. Als hij "Haut" (hoog) is, is dat ten opzichte van het estuarium van de Gironde waar hij over een zestigtal kilometer langs loopt. De AOC Haut-Médoc begint immers in Blanquefort, en strekt zich uit naar het noorden, tot in Saint-Seurin de Cadourne. Het is een reu-

sachtig wijngedebiet van 4700 hectaren.

Zoals de omvang van het productiegebied doet vermoeden, zijn de bodems van de Haut-Médoc heel verschillend, hoewel kiezelzand



© Conseil des Vins du Médoc

overheerst met een min of meer uitgesproken aanwezigheid van zand en klei, dat alles op een globaal kalkachtige ondergrond. Deze grote diversiteit, gecombineerd met zorg die de wijnmakers besteden aan het maken van hun wijnen, geeft crus met uitgesproken en originele persoonlijkeden.

De wijnen van de Haut-Médoc combineren finesse, harmonie en een intens bouquet. Afgezien van enkele zeldzame wijnen met een overmatige houtsmak vertonen de meeste wijnen een mooie aanwezigheid van aroma's van vruchten, elegantie, evenwicht en een relatief soepele structuur. Zelfs jong zijn de crus van de Haut-Médoc toegankelijk voor het gehemelte en blijven meestal goed betaalbaar.

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



= Chambre(s) d'Hôte ou/et Gîte rural.  
= Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuisje.



= Culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Accueil de camping-car  
= Onthaal camping-car



= Culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave  
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Haute Valeur Environnementale



= Disponible en Belgique (voir page 93)  
= Beschikbaar in België (voir page 93)



= Recommandé pour sa qualité et son prix.  
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

**ME: Merlot - CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc - PV: Petit Verdot - CARM: Carmenère**

Lors de notre passage, les crus du superbe millésime 2015 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

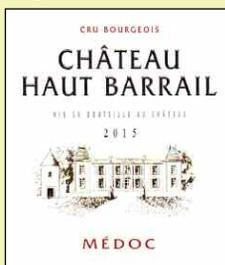
15,5/20

## Château Haut Barrail

★★

"Cru Bourgeois"

Jolie robe carminée de bel éclat. Le bouquet est profond et chaleureux. Les fruits rouges et noirs et les épices s'y exhalent de concert rejointes par un registre légèrement grillé/toasté. On apprécie la concentration de matière, les extraits secs et le fruité intact d'une cuvée soutenue par des tanins nobles qui ne demandent qu'à se fondre. Bel équilibre gras/acidité pour une cuvée charnue, bâtie pour affronter l'avenir.



(2018 - 2021)

ME - CS



[www.chateauhautbarrail.com](http://www.chateauhautbarrail.com)  
[chateau.hautbarrail@orange.fr](mailto:chateau.hautbarrail@orange.fr)



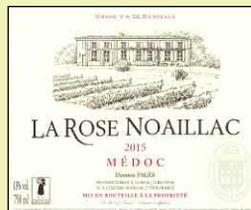
15/20

## La Rose Noaillac

5,00€

★★★

Jolie robe rouge écarlate. Le premier nez est marqué par l'élevage (moka, cuir, babelutte). Des effluves fruités, qui ne demandent qu'à s'imposer davantage, apparaissent très progressivement à l'aération. Une belle structure et un fruité plus présent en bouche dans un ensemble bien construit, où l'équilibre acidité/gras et la finesse de touché ont séduit les dégustateurs. La finale, plaisante et acidulée, est lignonne et rafraîchissante.



(2018 - 2020)



[www.noaillac.com](http://www.noaillac.com)  
[noaillac@noaillac.com](mailto:noaillac@noaillac.com)



15/20

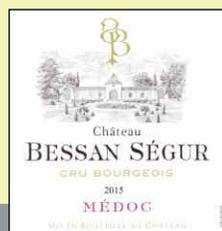
## Château Bessan Ségur "Cru Bourgeois"

★★★

Eclatante robe rubis grenat intense moyennement concentrée. Un bouquet ouvert qui livre des notes florales (violette) et fruitées bien présentes (confiture 4 fruits rouges) assorties d'effluves de boisé fin. Précise et juteuse la bouche livre un fruité gourmand dans un ensemble fondu et de texture fine. Les dégustateurs soulignent la fraîcheur de l'ensemble et son aspect très digeste. Un vin friand et enjôleur à savourer sur son fruité juvénile.

(2017 - 2018)

CS: 60 - ME: 40



[www.vignobles-lacombe.com](http://www.vignobles-lacombe.com)

[contact@vignobles-lacombe.com](mailto:contact@vignobles-lacombe.com)



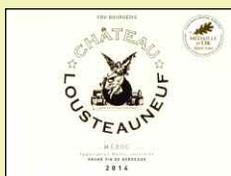
© Conseil des Vins du Médoc

17/20

## Château Lousteauneuf

★★★ "Cru Bourgeois"

Splendide robe impressionnante de densité, presque noire, au disque fermé. Profondeur, complexité, densité aromatique des registres fruité (baies noires), épicé, et bois précieux (santal, cèdre).



Un bouquet envoûtant! La bouche confirme d'emblée les promesses affichées par la robe et du nez. Ce vin issu d'une vinification ambitieuse mais dans le respect de la matière présente une concentration exemplaire, une noblesse de tanins séduisante, une finesse de grain remarquable. La finale, rectiligne, partiellement fondue et de grande longueur, s'exprime sur le cacao, les baies noires sauvages et le tabac blond. Superbe cuvée.

(2017 - 2021)

ME: 20 - CS: 70 - PV: 10

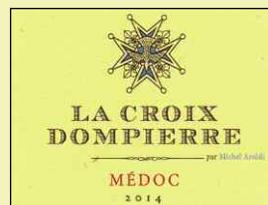


[www.chateau-lousteauneuf.com](http://www.chateau-lousteauneuf.com)  
chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr

17/20

## Château La Croix Dompièrre

★★★ Splendide robe grenat profond au disque fermé, de belle brillance. Puissant et profond, de grande complexité, ce nez mêle harmonieusement les senteurs d'épices, de grillé et de fruits rouges et noirs cuits. Un bouquet prometteur. Ce vin concentré et suave a emporté tous les suffrages. Sa densité de matière et son volume en bouche s'imposent naturellement, dans un superbe équilibre acidité/gras/moelleux. Bâti pour affronter sereinement l'avenir, il livre une puissante finale encore un peu ferme, sur le noyau de cerise et les épices. Beau potentiel.



(2019 - 2022)

CS: 85 - ME: 15



[www.chateaudompiere.fr](http://www.chateaudompiere.fr)  
info@chateaudompiere.fr

16,5/20

## Château Fontis "Cru Bourgeois"

★★★ Très jolie robe grenat profond au disque à légères nuances encore bleutées. Dès l'ouverture, ce nez séduit et attire par sa douceur, sa complexité et la parfaite complémentarité de ses arômes de boisé noble, cacao, épices douces et fruits au sirop (mûre, cerise).



L'élevage, ambitieux et bien présent tout au long de la dégustation, laisse place à une matière fruitée dense et de belle maturité (cerise, cassis). Les saveurs cacaotées et finement toastées s'imposent en milieu de bouche, l'ensemble révélant une structure ferme mais distinguée, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Un vin sérieux.

(2018 - 2021)

ME: 50 - CS: 50

Cherche  
Distributeur(s)

[www.ormes-sorbet.com](http://www.ormes-sorbet.com)  
ormes.sorbet@wanadoo.fr



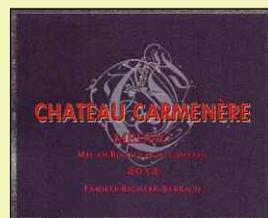
16,5/20

## Château Carmenère

15,00€

★★★

Une superbe robe très concentrée, rubis profond à reflets bleutés sur le disque. Intense et profond, ce bouquet exubérant mêle les notes de fruits confiturés voire cuits (fraise, prune, cerise) aux notes d'élevage maîtrisé. Dès l'entrée de bouche, ce vin affiche son ambition par sa densité de trame, ses tanins structurants et élégants et son exubérance fruitée (baies noires acidulées). La finale est étoffée et de grande longueur, sur le noyau de cerise.



(2018 - 2021)

CS: 60 - ME: 33 - CARM: 7

Cherche  
Distributeur(s)

06/52.70.63.28  
chateaucarmenere@free.fr



17/20

## Château Les Ormes Sorbet

★★★

"Cru Bourgeois"

Belle présentation pour cette robe grenat intense, profonde et de belle jeunesse. Le bouquet livre une grande maturité et de séduisantes notes de fruits rouges et noirs au sirop (sensation de sucrosité), épices douces et boisé distingué. Dès l'attaque, cette cuvée donne le ton. Racée, solidement construite, s'appuyant sur des tanins encore jeunes mais nobles, elle voit son fruité intense (cassis, griotte, myrtille) soutenu par une charpente structurante. Un vin richement doté et de grand potentiel.



(2018 - 2022)

CS: 65 - ME: 30 - PV: 5

Cherche Distributeur(s)

[www.ormes-sorbet.com](http://www.ormes-sorbet.com)  
ormes.sorbet@wanadoo.fr



16/20

## Château Labadie

★★★

"Cru Bourgeois"

Robe cerise à nuances carminées, assez profonde. Le premier nez, parfumé et tout en douceur, associe les notes lactiques (crème, yaourt) et fruitées gourmandes (cerise, framboise, myrtille). Un bouquet engageant de grand charme. Ce vin équilibré et bien construit allie finesse de texture, gras, fruité gourmand et tanins distingués, partiellement fondus. La finale se montre croquante et séveuse, de persistance appréciable.



(2018 - 2020)

ME: 53 - CS: 44 - CF: 3



[www.chateau-labadie.com](http://www.chateau-labadie.com)  
chateau.labadie@wanadoo.fr



16/20

## Château Pontet Barrail

★★★

"Cru Bourgeois"

Jolie robe grenat profond au disque de grande jeunesse. Ce nez très élégant se montre séduisant par la complémentarité de ses arômes fruités confiturés (griotte, mûre) et de bois noble (cèdre, santal). Enjôleur, il invite à la dégustation. Une cuvée dont l'équilibre acidité/gras se montre abouti. Une charpente tannique encore jeune mais respectueuse du fruit enveloppe une matière concentrée, illustrée en finale par les saveurs de cerises et myrtilles confiturées.



(2018 - 2020)

CS: 55 - ME: 35 - CF: 5 - PV: 5



[www.chateau-labadie.com](http://www.chateau-labadie.com)  
chateau.labadie@wanadoo.fr



16/20

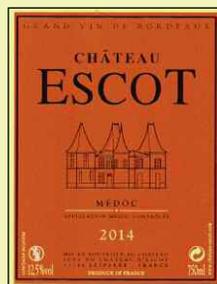
## Château Escot

★★

"Cru Bourgeois"

14,20€

Robe légèrement évoluée, au disque ouvert. Ce nez puissant et parfumé révèle des notes de moka, cuir frais, pruneau cuit et caramel. L'attaque, structurée mais sans excès, donne le ton d'une cuvée dont le grain serré n'a d'égal que la vigueur et l'élégance de tanins encore jeunes mais gourmands. Un fruité de belle fraîcheur (groseille, cerise) se montre plus présent en deuxième partie de bouche. Un vin sérieux et bien construit, de belle évolution.



(2017 - 2020)

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-escot.com](http://www.chateau-escot.com)  
info@chateau-escot.com



15,5/20

## Château Le Temple

★★★ "Cru Bourgeois"

Robe rubis profond au disque de belle jeunesse, très brillante. Les senteurs de fruits confiturés voire cuits (prune, cerise) se mêlent à un boisé fin dans un ensemble voluptueux et chaleureux. Franc et bien structuré, ce vin ample et riche livre une bouche où tout est équilibre et générosité. Le fruit (griotte, fraise, myrtille) s'y livre sans retenue, enveloppé de tanins encore bien présents mais distingués et offrant une charpente dosée. Finale persistante sur la prune et le noyau de cerise.

(2017 - 2020)

ME: 35 - CS: 60 - PV: 5



[www.chateaufortemple.fr](http://www.chateaufortemple.fr)  
chateaufortemple@orange.fr



15,5/20

## Château Doyac "Cru Bourgeois"

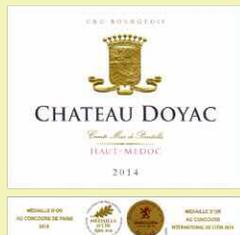
★★ Jolie robe de belle jeunesse, rubis profond de bel éclat. Le premier nez est dominé par les senteurs toastées et grillées. A l'aération apparaissent quelques notes d'encre et de fruits noirs (prune, cerise). Très charmeur par sa matière mûre et crémeuse (fruits rouges et noirs au sirop), enveloppée de tanins encore jeunes mais distingués, ce cru s'appuie sur un très bel équilibre d'ensemble, qui peut encore se parfaire d'ici 1 an. Un vin bien construit et de belle évolution.

(2018 - 2020)

ME: 75 - CS: 25 *En conversion*



[www.chateaudoyac.fr](http://www.chateaudoyac.fr)  
chateau.doyac@wanadoo.fr



# La Calèche

Gîtes et Chambres d'hôtes



Idéalement situé au cœur des vignes et des vins prestigieux du Médoc, mais également proche des côtes de l'Atlantique et de ses forêts de pins, le petit domaine de La Calèche vous invite pour un séjour dans l'un de ses 8 gîtes de 2/4 personnes, 4/6 personnes, 6/8 personnes ou 18/20 personnes.

Grande piscine sécurisée et aire de jeux.



Chambres d'Hôtes de 2 et 3 personnes



13 Route de la Landeuille • 33340 BEGADAN

Tél: 05 56 41 35 49 • 06 08 54 02 43

caleche.33@orange.fr

[www.caleche33.com](http://www.caleche33.com)

**15,5/20** **Ch. Garance Haut Grenat** **16,00€**

★★ "Cru Artisan"

Rubis cerise éclatant, sans signe de jeunesse. Un fruité mûr et enjôleur apparaît dès l'ouverture, assorti aux notes subtilement lactiques (yaourt aux fruits des bois). Entrée de bouche vigoureuse et ferme, portée par une acidité bien présente et une charpente tannique encore ferme mais de grande noblesse. Les saveurs de baies rouges et noires acidulées s'expriment sans retenue et la finale, épicée, se montre presque virile et doit encore se fondre quelque peu. Un cru ambitieux.

(2018 - 2021)

ME: 44 - CS: 40 - CF: 9 - PV: 7



**11** Ch. [www.garance-haut-grenat.over-blog.com](http://www.garance-haut-grenat.over-blog.com)  
Distrib. [garance.haut.grenat@orange.fr](mailto:garance.haut.grenat@orange.fr)

**15/20** **Château Bois de Roc** **8,50€**

★★(★) "Cru Artisan"

Jolie robe carminée limpide et brillante. Dès l'ouverture, les notes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) se livrent de concert, assorties d'une touche lactique douceuse à l'aération. Ce vin frais et gourmand délivre un bel équilibre acidité/gras.

La matière fruitée (baies rouges et noires acidulées)

se voit enveloppée de tanins partiellement lissés.

Finale croquante et tonique de belle persistance.

(2017 - 2019)

ME: 65 - CS: 33 - MA/PV/CARM: 2



**12** Cherche [www.chateau-boisderoc.com](http://www.chateau-boisderoc.com)  
Distrib. [contact@boisderoc.com](mailto:contact@boisderoc.com)

**15/20** **Château La Pirouette** **9,00€**

★★(★) "Cru Bourgeois"

Rubis cerise assez concentrée, ne présentant plus de signe de jeunesse. Le premier nez laisse s'exprimer prioritairement les senteurs fumées et torréfiées. Quelques épices apparaissent ensuite, mêlées aux notes de mûre sauvage, cassis et réglisse. Les dégustateurs apprécient la franchise et l'équilibre acidité/gras de ce vin bien construit, dont la charpente, partiellement fondue, se place au service d'un fruit frais et expressif (cerise, cassis, mûre sauvage). Un vin très digeste, bien dosé et de belle évolution.

(2017 - 2019)

ME: 40 - CS: 50 - PV: 10



Cherche [www.chateau-la-pirouette.com](http://www.chateau-la-pirouette.com)  
Distributeur(s) [lapirouette@wanadoo.fr](mailto:lapirouette@wanadoo.fr)

**15/20** **Château Tour Haut-Cassan**

★★ "Cru Bourgeois"

Jolie robe cardinal, assez soutenue, au disque ouvert. De fines senteurs de boisé délicat et de grillé apparaissent dès l'ouverture, laissant ensuite place aux arômes de pruneau et de cassis.

A l'aération, épices et tabac.

Une bouche classique et bien construite, dont la charpente tannique enveloppe une matière fruitée de belle maturité (griotte, myrtille, cassis). Quelques épices agrémentent l'ensemble et la finale, partiellement fondue, ajoute une agréable touche vigoureuse.

(2017 - 2020)

CS - ME



Cherche [www.tourhautcaussan.com](http://www.tourhautcaussan.com)  
Distributeur(s) [courrian@tourhautcaussan.com](mailto:courrian@tourhautcaussan.com)



© Conseil des Vins du Médoc

14,5/20

## Château Lousteauneuf

★★ "Le Petit Lousteau" - "Cru Bourgeois"

Robe cerise de bel éclat, moyennement soutenue. Le premier nez se montre rafraîchissant et généreux en saveurs de fruits mûrs voire au sirop (griotte, myrtille). Légère touche d'épices douces et de réglisse à l'aération. Les dégustateurs apprécient dès l'attaque la franchise de fruit et l'équilibre acidité/gras de ce vin longiligne, qui s'apparente à un panier gourmand. Un cru frais, épuré et de belle rémanence de fruits rouges frais dans une finale agréablement persistante.

(2017 - 2019)

CS: 70 - ME: 20 - PV: 10



[www.chateau-lousteauneuf.com](http://www.chateau-lousteauneuf.com)  
[chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr](mailto:chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr)

14,5/20

## Château La Gorre

12,00€

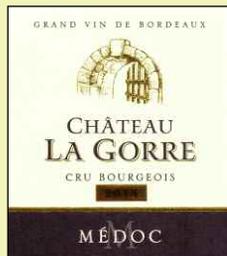
★★★ "Cru Bourgeois"

Rubis cerise moyennement intense, limpide et brillante. Extrêmement parfumé, ce profond bouquet mêle les senteurs de bois précieux (santal) et d'épices orientales, assorties à l'aération d'une touche de mûre sauvage. Une bouche rafraîchissante et assez vigoureuse, dont le support d'acidité se montre bien présent, au service d'un fruité croquant (cerise du nord, groseilles). Finale gourmande et conviviale, agréablement persistante.

(2017 - 2019)

Cherche  
Distributeur(s)

[www.millesium.net](http://www.millesium.net)  
[contact@millesium.net](mailto:contact@millesium.net)



14/20

## Château Les Granges de Civrac "Cru Bourgeois"

7,00€

★★★ Robe cerise peu intense au disque ouvert sans évolution. Un bouquet à forte personnalité, qui exhale sans retenue ses effluves d'épices (genièvre, poivre), eucalyptus et baies sauvages (mûre, sureau). Un vin friand et gourmand, qui privilégie ouvertement la finesse de texture, la fraîcheur du fruit à l'opulence et au volume en bouche. Doté d'un équilibre appréciable, il exprime de flatteuses saveurs de fruits rouges frais, enveloppées d'un beau gras. Finale agréablement persistante sur les bigarreaux et la mûre sauvage.

(2017 - 2019)



B Cherche distributeurs

[www.vignobles-roland.com](http://www.vignobles-roland.com)

[contact@vignobles-roland.com](mailto:contact@vignobles-roland.com)



17/20

## Château Tour Haut-Caussan

★★★

"Cru Bourgeois"

Très belle robe grenat intense, profonde et concentrée, encore jeune. Le premier nez se montre quelque peu sur la réserve puis les senteurs d'épices, fruits cuits (prune, griotte, mûre) se livrent généreusement, associées à un boisé délicat. On est d'emblée sous le charme de ce cru sérieux et solidement construit, sans aucun excès toutefois, dont l'élevage s'est résolument placé au service d'un fruité gourmand et de grande maturité (cerise, myrtille). Finale juteuse et gourmande, persistante et de grande élégance. Très beau vin!



(2017 - 2020)

ME: 50 - CS: 50

Cherche Distributeur(s)

www.tourhautcaussan.com  
courrian@tourhautcaussan.com

16/20

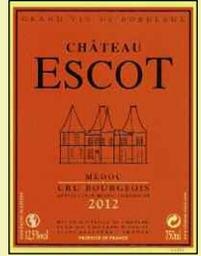
## Château Escot

★★★

"Cru Bourgeois"

14,80€

Jolie robe rouge profond à nuances carminées. Le nez offre un très beau mariage entre senteurs finement boisées, fruits mûrs (cerise, prune) et épices douces. Un léger cuir frais apparaît à l'aération. Cette cuvée profonde et puissamment construite s'appuie sur une charpente encore ferme mais distinguée, qui ne masque pas le fruit (cassis, mûre sauvage, cerise du nord), mais doit encore s'assagir quelque peu. On apprécie sa densité et la profondeur d'une finale sérieuse et persistante, ne demandant qu'à arrondir quelque peu ses angles.



(2018 - 2021)

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-escot.com  
info@chateau-escot.com

15,5/20

## Château Le Privera

★★★

"Le Tertre" "Cru Bourgeois"

9,90€

Robe cerise au disque évolué. D'agréables senteurs de fruits noirs (cassis, myrtille) dominent le premier nez, l'ensemble évoluant vers les épices douces à l'aération. On est d'emblée séduit par la mâche et la densité de matière de ce vin structuré et charmeur à la fois. La maturité du fruit (baies rouges et noires) est un atout, valorisé par un enveloppement tannique structurant et gourmand, partiellement lissé. Ce vin a traversé les ans avec réussite; il bénéficie encore d'une belle évolution et offre une finale fraîche et persistante.



(2017 - 2020)

ME: 35 - CS: 60 - PV: 5

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-escot.com  
info@chateau-escot.com

15,5/20

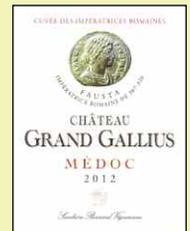
## Château Grand Gallius

★★★

"Cuvée Fausta"

12,00€

Superbe présentation pour cette robe rubis grenat intense au disque fermé, encore assez jeune. Profond et complexe, le bouquet libère une association harmonieuse de senteurs fruitées confiturées (myrtilles, mûres, griottes) et de boisé délicat. Solidement bâti, ce cru tramé livre une bouche sérieuse, dont la charpente, ferme mais élégante, n'est pas encore intégralement fondue dans la matière. Le fruit n'est pas absent (baies noires sauvages) et l'ensemble, soutenu par une belle acidité se montre encore de belle évolution. Longue finale à la fois épicée et fruitée, rectiligne.



(2017 - 2020)

ME: 40 - CS: 60

Cherche Distributeur(s)

05/56.41.67.99  
chateau-grand-gallius@orange.fr



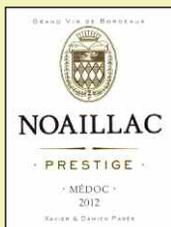
15,5/20

## Château Noaillac

15,00 €

★★ "Prestige" "Cru Bourgeois"

Belle robe cardinal, éclatante et limpide. Le premier nez privilégie ouvertement les senteurs liées à un élevage ambitieux (moka, caramel, café). A l'aération apparaissent quelques épices (clou de girofle) et une touche d'eau-de-vie de figue. La bouche offre davantage de fruit et séduit par sa puissance structurée, assortie d'une belle élégance. Les saveurs de prune et de cerise s'y expriment sans retenue, enveloppées par le registre de l'élevage, dans un ensemble profond, charnu et ponctué d'une longue finale savoureuse associant les notes de cuir, tabac et fruits cuits.



( 2017 - 2018 )

ME: 55 - CS: 40 - PV: 5



[www.noaillac.com](http://www.noaillac.com)  
noaillac@noaillac.com

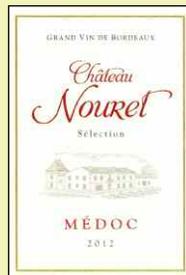


15/20

## Château Nouret

★(★) "Sélection"

Robe rubis brillant, assez profonde et de bel éclat. Beaucoup de douceur et de charme dans ce nez enveloppé, qui mêle avec bonheur les arômes de fraises et griottes confiturées aux arômes lactiques et d'épices douces. Bien construit, s'appuyant sur une charpente présente mais distinguée, ce cru sérieux offre une concentration de matière appréciable, des saveurs de fruits cuits (prune, cerise) et une finale concentrée agréablement persistante. Ce vin aujourd'hui épanoui a conservé une fraîcheur d'ensemble appréciable.



( 2017 - 2018 )

ME: 50 - CS: 50

Cherche Distributeur(s)

05/56.09.58.92 - 06/59.49.32.14  
jeromine-bailly@orange.fr

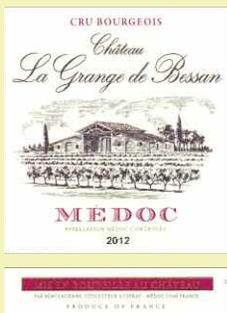
14,5/20

## Château La Grange de Bessan

★★★(★)

"Cru Bourgeois"

Jolie robe rubis cerise assez intense, encore de belle jeunesse. Ce bouquet expressif et chaleureux associe les notes de fruits cuits (fraise, cerise), tabac, cuir et boisé. Un vin fondu et épanoui, dont la charpente tannique se montre assagie, porté par une belle acidité. Les saveurs fruitées y sont encore expressives (bigarreaux, cassis) et la finale agréablement persistante.



( 2017 - 2019 )

CS - ME

Cherche Distributeur(s)

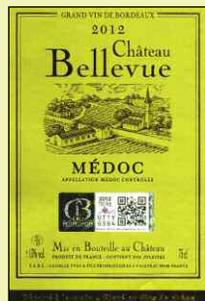
[www.vignobles-lacombe.com](http://www.vignobles-lacombe.com)  
contact@vignobles-lacombe.com

14,5/20

## Château Bellevue

★★ "Cru Bourgeois"

Rubis cerise assez intense, au disque ouvert. Quelques notes de fruits cuits (prune, cerise) voire macérés dominent l'ouverture. L'aération complète le bouquet par une touche de menthol et d'épices. Un vin convivial, aujourd'hui épanoui et présentant une trame lissée et fondue. Les saveurs de fruits rouges cuits (cerise, fraise) s'y expriment sans réserve, dans un ensemble chaleureux et doté d'un beau gras, équilibré en finale par une fine acidité bienvenue.



( 2017 - 2018 )

ME: 50 - CS: 45 - CF: 5



05/56.41.52.17  
earl.lassalle@wanadoo.fr



© Conseil des Vins du Médoc

16,5/20

## Château Les Ormes Sorbet

★★(★)

"Cru Bourgeois"

Densité et éclat caractérisent cette belle robe rubis. Le bouquet, assez profond et complexe, associe les notes fruitées et épicées à un boisé fin. Il s'ouvre davantage à l'aération et gagne alors en douceur.

Cette cuvée ambitieuse possède bien des atouts; Une concentration de matière appréciable, un fruité intact et juteux, des tanins nobles, partiellement fondus et un remarquable équilibre acidité/gras. Le tout dans un ensemble harmonieux de grande élégance au boisé bien maîtrisé. Une réussite !

(2017 - 2019)

CS: 65 - ME: 30 PV: 5



Cherche Distributeur(s)

www.ormes-sorbet.com  
ormes.sorbet@wanadoo.fr



15,5/20

## Château Loudenne

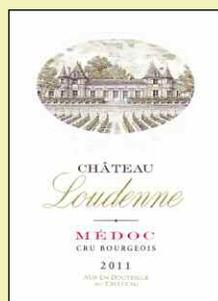
★★

"Cru Bourgeois"

Robe cerise au disque ouvert. Le bouquet est profond, élégant et complexe. Il associe dans une douce harmonie, les fruits rouges cuits, la boîte à cigare, le moka et le caramel. Les dégustateurs soulignent unanimement la densité de matière et les tanins structurant partiellement fondus de cette cuvée séveuse et ambitieuse. Une finale, longue et charnue, ponctue ce beau vin de gastronomie.

(2017 - 2019)

ME - CS - CF



Cherche Distributeur(s)

www.chateau-loudenne.com  
contact@chateau-loudenne.com

15/20

## Château Bois de Roc

★★(★)

"Cru Artisan"

8,55€

Jolie robe carminée intense. Engageant! Le bouquet est prometteur; Parfumé à souhait sur son fruité intact (confiture 4 fruits rouges) et ses effluves presque crémeuses. On a ici privilégié la finesse de texture et le fruité gourmand d'une cuvée épanouie et conviviale. Les tanins sont lissés et l'ensemble, très élégant et fondu se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Finale longiligne relevée par une délicate acidité bienvenue et une jolie rémanence fruitée.

(2017 - 2019)

ME: 65 - CS: 33 - MA/PV/Carmenere: 2



Cherche Distrib.

www.chateau-boisderoc.com  
contact@boisderoc.com

14,5/20

## Château Haut-Peyrillat

★★(★)

8,00€

Jolie robe peu concentrée, d'un rubis cerise éclatant. Un boisé fin et parfumé s'impose d'emblée (tabac blond, pain grillé, biscuit vanillé,...). Un fruité délicat se dévoile à l'aération. On apprécie l'équilibre gras/acidité de cette cuvée bien construite et harmonieuse. Le fruit s'y révèle davantage dans un ensemble gourmand, ponctué d'une finale longiligne délicatement acidulée et d'assez belle persistance.

(2017 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

www.millesium.net  
contact@millesium.net



X X Voir page - Zie pagina 93

16/20

**L'Inclassable 2008**  
"Cru Bourgeois"

17,50€

★★★

Jolie robe carminée très concentrée à peine évoluée. Le bouquet est mature et profond. Les pruneaux, le cuir, le moka et le tabac blond s'y exhalent de concert dans un ensemble pom-madé. Franche et structurée, soutenue par une charpente tannique encore présente, cette cuvée presque corsée impose une matière très concentrée et une fruité encore intact. La finale, interminable et croquante, de cette cuvée hors norme est relevée par de beaux amers. Une cuvée de gastronomie, vigoureuse et de grand potentiel, à ne pas mettre entre toutes les bouches...



(2017 - 2020...)

CS - ME - CF



Cherche  
Distrib.

[www.linclassable.com](http://www.linclassable.com)  
[remy.fauchey@wanadoo.fr](mailto:remy.fauchey@wanadoo.fr)



15/20

**Château**

15,00€

★★

**Garance Haut Grenat 2010**  
"Cru Artisan"

Belle présentation pour cette robe éclatante et de belle jeunesse encore. Le bouquet est assez expressif et doux. Il libère des effluves de fruits rouges confiturés et un boisé très fin dans un ensemble élégant et flatteur. Beaucoup de charme et un fruité intact et gourmand dans cette cuvée épanouie qui a traverser les ans avec bonheur. On apprécie la finesse de texture, l'équilibre acidité/gras et la finale acidulée et digeste, de persistance appréciable.



(2017 - 2018)

ME: 44 - CS: 40 - CF: 9 - PV: 7



11

Ch.  
Dist.

[www.garance-haut-grenat.over-blog.com](http://www.garance-haut-grenat.over-blog.com)  
[garance.haut.grenat@orange.fr](mailto:garance.haut.grenat@orange.fr)

## Les Appartements de L'Inclassable

Au cœur du Médoc, entre Océan Atlantique et Estuaire de la Gironde.  
3 meublés de Tourisme, tout confort, classés 3 étoiles par ATOUT France.



Rémy et Isabelle Fauchey • Château l'Inclassable • 4 chemin des Vignes • 33340 Prignac en Médoc  
Tél: 05 56 09 02 17 • [remy.fauchey@wanadoo.fr](mailto:remy.fauchey@wanadoo.fr) • [www.linclassable.com](http://www.linclassable.com)



Lors de notre passage, les crus du superbe millésime 2015 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

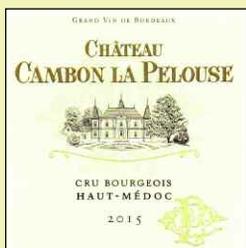
Bij verscheidene producenten ligt de 2015 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

15,5/20

## Château Cambon La Pelouse "Cru Bourgeois"

★★★

Jolie robe carminée au disque bien fermé. Le bouquet est profond et de caractère. Aux notes fruitées s'associent les épices douces et un boisé fin et élégant. La bouche est ample, riche et très aromatique. Le fruité est croquant (fruits rouges) et des tanins nobles, partiellement lissés, apportent une certaine tension et un potentiel de garde à l'ensemble. Une réussite.



(2017 - 2019)

CS: 50 - ME: 46 - PV: 4



[www.cambon-la-pelouse.com](http://www.cambon-la-pelouse.com)  
contact@cambon-la-pelouse.com

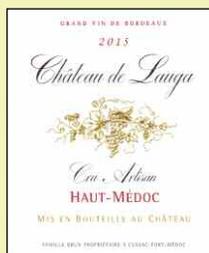
15/20

## Château de Lauga "Cru Artisan"

★★★

9,50€

Robe rubis grenat étincelante. Le bouquet bien ouvert offre une corbeille de fruit bien garnie (cerise, fraise, framboise,...) dans un ensemble qui gagne encore en finesse à l'aération (cuberdon, notes lactiques). La bouche, franche et précise, est à l'avenant! Le fruit est éclatant et gourmand dans un ensemble extrêmement fin et suave. Du gras et une finale longiligne, relevée par une agréable acidité rafraîchissante, lui confèrent un parfait équilibre.



(2017 - 2019)

Cherche Distributeur(s)

[www.lauga.com](http://www.lauga.com)  
chateau@lauga.com

15/20

## Château Micalet "Cru Artisan"

★★

Robe rubis grenat limpide et éclatante. Une friandise olfactive. Les notes florales (violette), la confiserie (guimauve, cuberdon) et les fruits rouges se livrent sans réserve dans ce bouquet flatteur et engageant. D'emblée, un fruité chatoyant et salivant séduit les dégustateurs. La trame est assez serrée et offre du gras. La finale, longiligne et de belle pureté jouit d'une agréable fraîcheur acidulée (cerise du nord, groseille rouge). Un vin de plaisir immédiat.

(2017 - 2018)

ME: 60 - CS: 33 - PV: 7



Cherche Distrib. en Flandre

[www.chateaumicalet](http://www.chateaumicalet)

[earl.fedieu@wanadoo.fr](mailto:earl.fedieu@wanadoo.fr)



17/20

## Château Malescasse

★★★ "Cru Bourgeois"

Superbe robe presque d'encre, au disque violacé. Noblesse d'arômes, profondeur et complexité caractérisent ce nez séduisant, qui mêle dans une grande harmonie les senteurs fruitées (fraise, cerise, mûre) et finement boisées (tabac blond, cuir frais). Un exercice de vinification parfaitement maîtrisé a donné naissance à ce cru ambitieux et richement constitué, qui s'appuie sur une charpente encore jeune mais noble, se plaçant résolument au service du fruit. La finale, au grain serré, se montre sérieuse et affiche une remarquable persistante.

( 2017 - 2022 )

CS: 36 - ME: 54 - PV: 10



[www.chateau-malescasse.com](http://www.chateau-malescasse.com)  
v.blanchet@chateau-malescasse.com

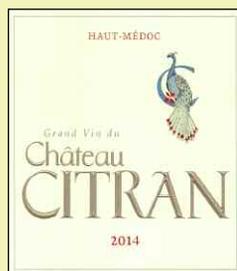
16,5/20

## Château Citran

★★★ Robe rubis carmin soutenu, au disque de belle jeunesse. Un bouquet éloquent, tout en enveloppement, qui associe les notes de fruits mûrs voire au sirop (griotte, myrtille) aux notes finement vanillées et lactiques (boisé noble). On apprécie d'emblée le grain serré et le potentiel de ce cru ambitieux, dont la charpente, ferme mais noble, enveloppe et respecte un fruité exubérant (griotte, mûre). La finale, de texture étoffée et très dense, gage d'un bel avenir.

( 2018 - 2022 )

CS: 43 - ME: 49 - CF: 8



[www.citran.com](http://www.citran.com)  
info@citran.com

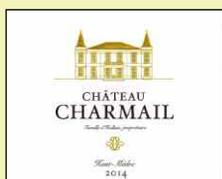
16,5/20

## Château Charmail "Cru Bourgeois"

★★★ Magnifique présentation pour cette robe grenat pourpre, profonde et encore bleutée sur le disque. Une grande maturité se dégage de ce bouquet doux, dont les arômes fruités gourmands (fraise, bigarreaux, myrtille) s'associent aux notes de bois de santal et de cèdre. Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'extrême gourmandise de ce cru charnu, séveux et concentré, dont le fruit omniprésent et mûr (griotte, myrtille, gelée de framboises) se voit enveloppé de tanins soyeux mais aussi rafraîchi par une belle acidité. Longue finale juteuse et croquante pour ce cru parfaitement vinifié.

( 2017 - 2022 )

ME: 37,5 - CS: 35,5 - CF: 14,5 - PV: 12,5



[www.chateau-charmail.be](http://www.chateau-charmail.be)  
charmmail@chateau-charmail.fr

16/20

## Le Moulin rose de Malescasse

★★★ Rubis grenat bleuté très concentré pour une robe engageante. Une décoction de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, griotte, myrtille) envahit le bouquet dès l'ouverture, ensuite complété par une touche vanillée et lactique de grand charme. Une bouche irrésistible, offrant un très beau gras, de la suavité et un fruité charnu (cerise, framboise, myrtille), l'ensemble étant enveloppé d'élégants tanins ne demandant qu'à se fondre davantage. Finale ample et riche, laissant une délicate impression de sucrosité. Très charmeur !

( 2017 - 2020 )

CS: 58 - ME: 42



[www.chateau-malescasse.com](http://www.chateau-malescasse.com)  
v.blanchet@chateau-malescasse.com



© Conseil des Vins du Médoc

15,5/20

## Château du Moulin Rouge

★★★ "Cru Bourgeois"

Très belle présentation pour cette robe intense, rubis grenat profond de belle brillance. Un bouquet prometteur, expressif et complexe, qui livre à l'ouverture un fruité chaleureux (mûre, myrtille, cerise), associé aux épices douces et à une fine touche de pâtisserie. Très engageant! La bouche est à l'avenant. Sérieuse, joliment tramée, présentant une charpente encore jeune mais distinguée et ne demandant qu'à se fondre, elle laisse déjà place à une expression fruitée généreuse (myrtille, griotte). Un cru bien construit et de belle évolution.

(2018 - 2020)

ME: 50 - CS: 40 - CF: 10 **Bio**



[www.chateaudumoulinrouge.com](http://www.chateaudumoulinrouge.com)  
chateaudumoulinrouge@orange.fr



15,5/20

## Château Micalet

★★★ "Cru Artisan"

Robe carminée éclatante, sans signe d'évolution. Premier nez sur l'eucalyptus et les épices puis l'expression fruitée (baies noires sauvages) s'exprime ouvertement, mêlée à quelques notes de boisé délicat. Ce vin encore jeune possède de beaux atouts de concentration et de volume en bouche. La charpente tannique, encore jeune mais soyeuse, enveloppe une matière concentrée et mûre (framboise, fraise, cerise), équilibrée par une fine acidité tonifiante.

(2018 - 2021)

CS: 70 - ME: 25 - PV: 5 **Bio**



Ch. Distrib. [www.chateau micalet.fr](http://www.chateau micalet.fr)  
Flandre earl.fedieu@wanadoo.fr



15,5/20

## Château Meyre "Cru Bourgeois"

★★★ Robe rubis grenat

intense, au disque bleuté. Ce nez lactique et mûr charme par son expression fruitée confiturée (myrtille, mûre, griotte) et lactique (yaourt, crème). Un nez engageant, tout en douceur, qui invite à la dégustation. Un cru équilibré et suave, qui voit sa matière fruitée (baies rouges et noires acidulées) enveloppée de tanins jeunes et soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage dans la matière. Un cru digeste, étoffé, élégant et de grande franchise.

(2017 - 2020)

ME: 44 - CS: 40 - PV: 11 - CF: 5



[www.chateaumeyre.com](http://www.chateaumeyre.com)  
pag@chateaumeyre.fr



15/20

## Château de Lauga

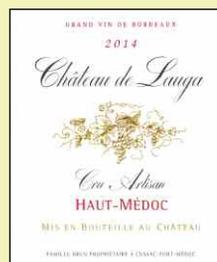
9,30€

★★★ "Cru Artisan"

Rouge cardinal intense, sans aucune évolution. Un bouquet séduisant, lactique et confituré, qui mêle les notes de vanille, fruits rouges au sirop (cerise, framboise) et fine minéralité. La bouche est en contraste, privilégiant la finesse de texture et surtout la vivacité à la douceur. D'intenses saveurs de groseille et cerise du nord se livrent sans retenue, équilibrées en finale par un beau gras. Un vin vigoureux, qui mérite d'être encore attendu 1 an pour fondre ses éléments.

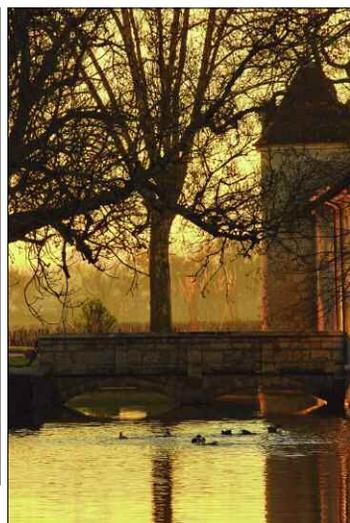
(2018 - 2020)

CS - CF - PV - ME



Cherche Distributeur(s)

[www.lauga.com](http://www.lauga.com)  
chateau@lauga.com

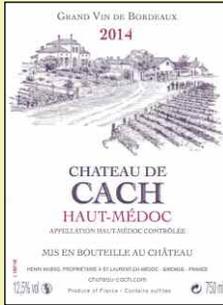


15/20

## Château de Cach

10,00 €

★★★ Robe rubis cerise moyennement intense, au disque ouvert. Au nez, c'est un panier de fruits gourmands qui se livre sans retenue (cerise, framboise, fraise,...), associé à une délicate douceur lactique. On apprécie d'emblée la franchise et la fraîcheur fruitée de cette cuvée friande, généreuse en saveurs de baies rouges (groseille, cerise du nord) et la texture lissée délicate d'une finale de persistance appréciable. Un vin généreux, soyeux et délicat.



(2017 - 2018)

CS: 70 - ME: 25 - CF: 5

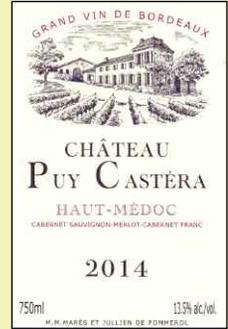
D **Cherche Distributeur(s)**

[www.chateau-cach.com](http://www.chateau-cach.com)  
chateau.cach@wanadoo.fr

15/20

## Château Puy Castéra

★★ Jolie robe rubis carmin profond, encore jeune. Quelques arômes de fruits cuits (prune, cerise) dominent le nez à l'ouverture, complétées par les épices douces et une touche finement lactique. On apprécie dès l'attaque le gras et la finesse de texture d'une cuvée aérienne et digeste, qui privilégie un fruité mûr (griotte, fraise) et une délicate acidité rafraîchissante qui resserre quelque peu la finale. Franchise et convivialité au rendez-vous !



(2017 - 2019)

ME: 50 - CS: 35 - CF: 14 - PV: 1

En conversion



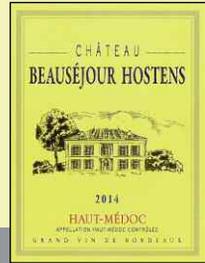
[www.puycastera.fr](http://www.puycastera.fr)  
contact@puycastera.fr



14,5/20

## Château Beauséjour Hostens

★★★ Jolie robe rubis cerise, profonde, limpide et de bel éclat. Le premier nez évoque les notes grillées, toastées et torréfiées. Ensuite, on retrouve les arômes de réglisse et épices et quelques baies noires sauvages. La bouche laisse le fruit encore davantage s'exprimer, illustré par de généreuses saveurs de cerise et myrtilles bien mûres. La finale, digeste et longiligne, révèle une jolie structure, partiellement patinée. Un vin bien construit.



(2017 - 2018)

CS: 20 - ME: 80



[www.cave-listrac-medoc.com](http://www.cave-listrac-medoc.com)

grandlistrac@wanadoo.fr



CHÂTEAU MEYRE

## Le Clos de Meyre ★★★

Au sein d'un château du 17ème siècle • 9 chambres au décor unique dont une suite  
Salles de réception pour événements privés ou professionnels



16 route de Castelnau • 33480 Avensan • Tél: +33(0)5 56 58 22 84 • +33(0)6 64 85 10 77

[www.chateaumeyre.com](http://www.chateaumeyre.com) • [reception@closdemeyre.fr](mailto:reception@closdemeyre.fr)

15/20

**Château Bernadotte**  
"Cru Bourgeois"

★★★

Jolie robe carminée intense. Le bouquet bien ouvert affirme d'emblée son caractère. Les fruits rouges et noirs confiturés, les épices et les notes grillées s'y expriment ouvertement. Des effluves de tabac et de cuir s'exhalent à l'aération. Ce vin jouit d'une belle concentration et d'un fruité juteux bien acidulé. Il est soutenu par de jolis tanins de fruits qui apportent vigueur et promesse d'une belle garde. La finale, de persistance appréciable, est relevée par une délicate acidité ascendante.



(2017 - 2019)

CS: 53 - ME: 45 - PV: 2



[www.chateau-bernadotte.com](http://www.chateau-bernadotte.com)  
direction@chateau-bernadotte.com

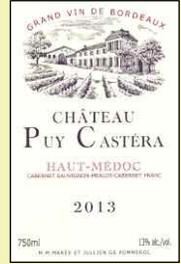


14,5/20

**Château Puy Castéra**  
"Cru Bourgeois"

★★★

Superbe robe, peu concentrée mais d'un rubis éclatant. Une friandise olfactive. Le bouquet, parfumé et flatteur associe les effluves florales (violette, lilas mauve) à un fruité gourmand (framboise, cerise, fraise,...). Une douceur lactique embaume ce nez engageant. Une cuvée franche et vive, sur ses saveurs fruitées rafraîchissantes. On a ici privilégié la finesse de trame et l'aspect digeste d'une cuvée élégante, conviviale, de plaisir immédiat. La finale est longiligne et croquante sur la groseille et la cerise du nord.



(2017 - 2018)

ME: 50 - CS: 35 - CF: 14 - PV: 1 *En conversion*



6

[www.puycastera.fr](http://www.puycastera.fr)  
contact@puycastera.fr



# PICLA

Aménagements et climatisation de  
cave à vin

[www.picla.be](http://www.picla.be)

LE BLOC CELLIER



Climatiseurs FONDIS



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



17,5/20

## Château Sociando-Mallet

★★★ Un beau rouge profond à nuances encore légèrement bleutées sur le disque. Une grande douceur olfactive se dégage de ce puissant bouquet, qui mêle les notes lactiques, fruitées (baies noires sauvages) et de bois noble (léger fumé). L'ambition de ce cru profond et sérieux s'exprime dès l'entrée de bouche par une densité de matière exemplaire, une charpente ferme mais noble et encore jeune, et un fruit mûr respecté par l'élevage (griotte, myrtille, casis). La finale, structurée, séveuse et révélant un grand potentiel, s'exprime sur le cacao et le tabac. Superbe!



( 2018 - 2024 )

ME: 40 - CS: 55 - CF: 5



[www.sociandomallet.com](http://www.sociandomallet.com)  
info@sociandomallet.com

17/20

## Château Bernadotte "Cru Bourgeois"

★★★ Une robe impressionnante de densité, pourpre sombre et encore jeune, au disque fermé. Le bouquet séduit par sa noblesse d'arômes et sa maturité. L'expression du fruit (myrtille, mûre) s'y livre sans retenue, associée aux notes de cacao, vanille et épices douces. Un bouquet qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Complexe, solidement construite mais offrant une grande élégance de texture, elle impose une densité de matière importante, livre un fruité parfaitement mûr et se voit enveloppée de tanins nobles partiellement fondus. Un cru ambitieux et de belle évolution.



( 2017 - 2022 )

ME - CS - PV



[www.chateau-bernadotte.com](http://www.chateau-bernadotte.com)  
direction@chateaubernadotte.com



16/20

## Château Larose-Trintaudon "Cru Bourgeois"

★★★ Splendide robe rouge cardinal de grand éclat. Plutôt réservé à l'ouverture, le nez gagne ensuite en expression et profondeur, offrant de séduisantes senteurs de fraise confiturée, quelques notes délicatement fumées et une touche de tabac à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer l'étoffe et le caractère charnu de ce vin de grande fraîcheur, dont les tanins enveloppent le fruit sans le dominer et dont l'acidité bien dosée se montre réellement rafraîchissante. Finale large et persistante, au fruité généreux (bigarreaux, mûre sauvage). Belle réussite !



( 2017 - 2020 )

ME: 40 - CS: 60



14

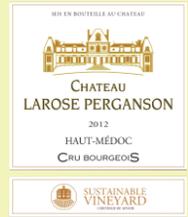
[www.vignoblesdelarose.com](http://www.vignoblesdelarose.com)  
olivier.fargeot@trintaudon.com



15,5/20

## Château Larose Perganson "Cru Bourgeois"

★★★ Superbe rubis grenat profond et éclatant de grande jeunesse encore! Ouvert et charmeur, le nez exhale dès l'ouverture des arômes confiturés de baies rouges et noires (mûre, framboise, cerise), associés à un boisé délicat qui se traduit par quelques notes fumées et de cuir frais. Cette cuvée a traversé les ans avec réussite. Dotée d'une charpente partiellement lissée, elle livre une bouche sérieuse, où les saveurs de baies noires et d'épices s'associent avec réussite. L'ensemble est doté d'un beau potentiel et offre une finale charnue à la persistance appréciable. Un cru bien construit.



( 2017 - 2021 )

ME: 40 - CS: 60



9

[www.vignoblesdelarose.com](http://www.vignoblesdelarose.com)  
olivier.fargeot@trintaudon.com



© Gousard



Château Sociando-Mallet

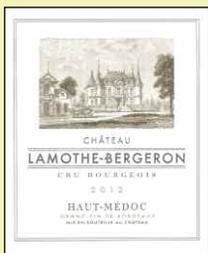
15,5/20

## Château Lamothe-Bergeron

★★

"Cru Bourgeois"

Rubis cerise assez soutenu sans évolution marquante. Un nez expressif et classique, qui mêle dans une belle complémentarité les arômes de fruits noirs confiturés (myrtille, cassis, mûre) aux notes fumées, de cuir frais et de réglisse. On apprécie le bel équilibre acidité/moelleux/tanins de ce vin presque lissé, généreux en saveurs de fruits mûrs (griotte, fraise), qui se voit ponctué d'une finale joliment texturée, à la fois chaleureuse et persistante. Un vin bien construit, aujourd'hui épanoui.



(2017 - 2019)

CS: 50 - ME: 50



[www.lamothebergeron.fr](http://www.lamothebergeron.fr)  
contact@lamothebergeron.fr

15/20

## Château La Fon du Berger

★★(★)

"Cru bourgeois"

12,00€

Rubis profond et soutenu de belle densité. Les épices douces et les fruits rouges et noirs de belle maturité (fraise, cerise, myrtille) s'associent harmonieusement dans ce bouquet qui évolue vers davantage de notes tertiaires à l'aération (cuir, tourbe). Un vin sérieux et joliment texturé, dont la charpente tannique se montre partiellement fondue. Les saveurs de fruits cuits (cerise, prune) dominent un milieu de bouche assez chaleureux et la finale, assez persistante, présente un profil délicat et très digeste.



(2017 - 2019)

ME: 30 - CS: 65 - CF: 5

**C** *Cherche Distrib.*

[www.chateau-lafonduberger.com](http://www.chateau-lafonduberger.com)  
vignoblesbougues@lafonduberger.com

15/20

## Château Aney

★★

"Cru Bourgeois"

Très jolie robe carminée, brillante et de belle jeunesse encore. Le registre tertiaire s'impose dès l'ouverture par des arômes soutenus de cuir, tabac et humus. Ensuite la douceur des notes de fruits macérés (kirsch, prune) envahit un bouquet doucereux. Ce vin bien construit a traversé les ans avec réussite. Doté de fins tanins se plaçant au service de la matière fruitée (baies rouges et noires), il se montre franc et charnu en bouche, tout en proposant une finale assez étoffée et correctement persistante. Belle fraîcheur d'ensemble.



(2017 - 2019)

ME: 25 - CS: 65 - CF: 7 - PV: 3



*Cherche Distrib.*

[www.chateauaney.com](http://www.chateauaney.com)  
ch.aney@wanadoo.fr

14,5/20

## Château Maurac

★★

"Cru Bourgeois"

13,80€

Robe rubis grenat à reflets bleutés sur le bord du disque. Assez réservé à l'ouverture, le bouquet se livre ensuite davantage et offre de délicates senteurs de cerise, fraise et d'épices douces. Une bouche fondue et presque crémeuse, qui offre une texture assouplie et de grande douceur, privilégiant la franchise des saveurs de fruit rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise, framboise). Cet ensemble convivial et épanoui est ponctué d'une finale chaleureuse assez persistante.



(2017 - 2019)

CS - ME

*Cherche Distributeur(s)*

[www.chateau-maurac.com](http://www.chateau-maurac.com)  
bureau@vitigestion.com



16,5/20

## Château Priban "Cru Bourgeois Supérieur"

★★★

Belle robe rubis carmin concentrée. Un bouquet aérien, délicatement parfumé et doucereux. Cette friandise offre un fruité bien mûr et suave complété par quelques délicates effluves de boisé fin (moka, babalutte, flanc caramel). Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de texture et l'élégance d'une cuvée où l'élevage a respecté le fruit. Ils apprécient la finesse des tanins lissés et la finale longiligne et suave. Une réussite!



*Les vins classés en 1935 à Château Priban se situent à l'ère du Cru Bourgeois Supérieur.*

( 2017 - 2018 )

ME: 50 - CS: 30 - CF: 20

Cherche  
Distributeur(s)

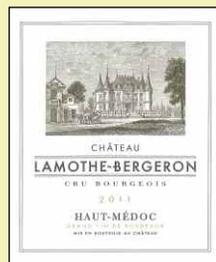
[www.ambrosia.fr](http://www.ambrosia.fr)  
contact@ambrosia.fr

16/20

## Château Lamothe-Bergeron "Cru Bourgeois"

★★★

Une très jolie robe profonde, rubis carmin intense et de belle jeunesse encore. Un bouquet voluptueux très séduisant. Les fruits rouges cuits s'y exhalent sans réserve (confiture 4 fruits rouges). Un nez éloquent et prometteur. Cette cuvée ambitieuse jouit de bien des atouts; une belle concentration de matière, un fruité gourmand, des tanins lissés et une longue finale relevée par une délicate acidité bienvenue, gage d'une belle évolution. Savoureux...



( 2017 - 2019 )

CS: 50 - ME: 50



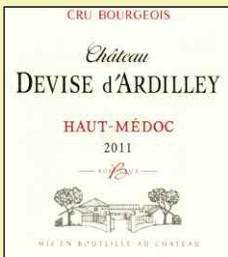
[www.lamothebergeron.fr](http://www.lamothebergeron.fr)  
contact@lamothebergeron.fr

16/20

## Château Devise d'Ardilley "Cru Bourgeois"

★★★

Superbe robe, rubis grenat intense et concentré. Le bouquet, complexe et parfumé oscille entre fruits rouges confiturés et boisé noble (boîte à cigare, crème caramel, moka,...). Très aromatique, riche et pleine, la bouche révèle d'emblée son fruité croquant, soutenu par de superbes tanins de fruits qui apportent tension, vigueur et potentiel de garde à l'ensemble. Un vin bien construit et de belle évolution.



( 2017 - 2019 )

CS: 50 - ME: 45 - PV: 5 *En conversion*



[www.chateaudevisedardilley.fr](http://www.chateaudevisedardilley.fr)  
devise.dardilley@terre-net.fr

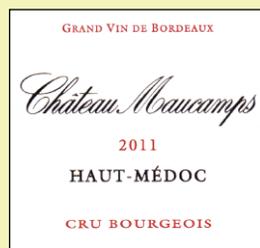


15,5/20

## Château Maucamps "Cru Bourgeois"

★★

Superbe robe, rubis profond, presque d'encre. Une décoction de fruits rouges et noirs s'impose d'emblée dans ce bouquet ouvert et éloquent. L'aération apporte des effluves d'une douceur presque crémeuse. La bouche est franche, pleine et structurée. On apprécie son gras, sa trame fruitée et ses tanins nobles, partiellement fondus. L'ensemble voluptueux est ponctué d'une longue finale vigoureuse et rafraîchissante.

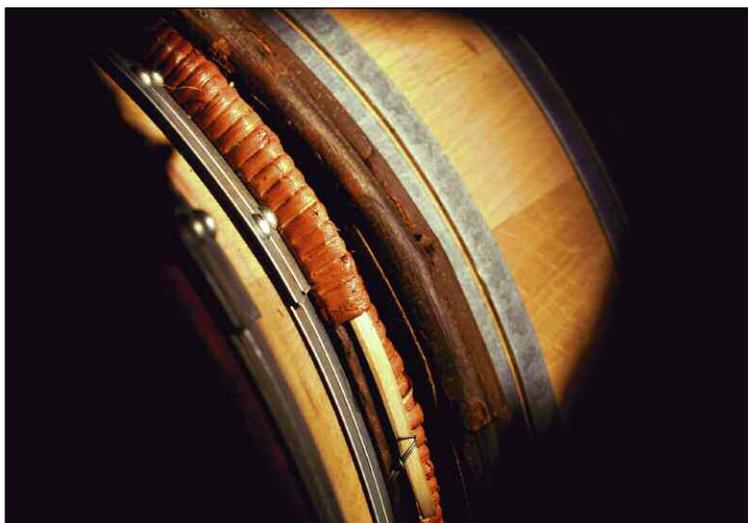


( 2017 - 2019 )

CS: 60 - ME: 35 - PV: 5



[www.ambrosia.fr](http://www.ambrosia.fr)  
contact@ambrosia.fr

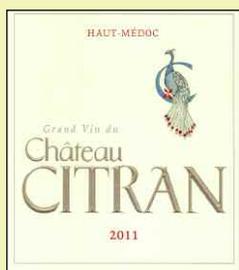


© Conseil des Vins du Médoc

15,5/20

## Château Citran

★★ Robe assez concentrée, au disque à peine évolué. Le bouquet, profond et prometteur, est particulièrement gourmand et pommade. Ses effluves fruités sont subtiles et s'associent à de délicates fragrances épicées et à un boisé noble (santal). Cette cuvée épanouie, de grande élégance, a conservé un fruité intact que quelques saveurs épicées agrémentent, apportant à l'ensemble une vivacité rafraîchissante. La finale est nette et digeste.



(2017 - 2018)

CS: 43 - ME: 49 - CF: 8

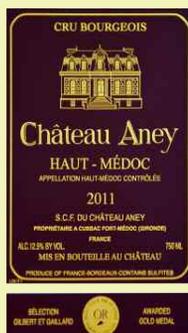


[www.citran.com](http://www.citran.com)  
info@citran.com

15/20

## Château Aney "Cru Bourgeois"

★★ Superbe robe rubis profond de grande jeunesse. Un nez séduisant au fruité gourmand (confiture 4 fruits rouges). L'aération apporte une douceur presque lactique. Engageant! La bouche est à l'avenant. Juteuse et concentrée, elle offre un fruité intact dans un ensemble charnu et encore bien vigoureux. La finale longiligne et soutenue par des tanins partiellement fondus, gage d'une belle évolution encore.



(2017 - 2019)

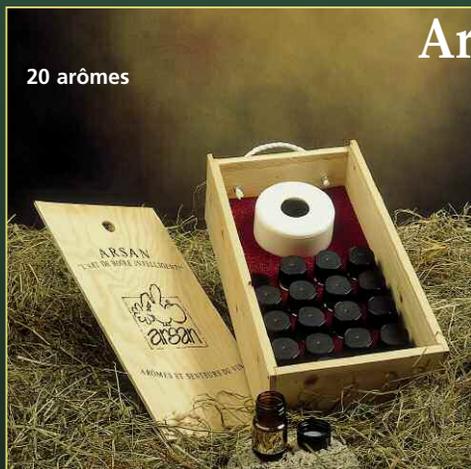
CS: 65 - ME: 25 - CF: 7 - PV: 3



19 *Cherche Distributeur(s)*

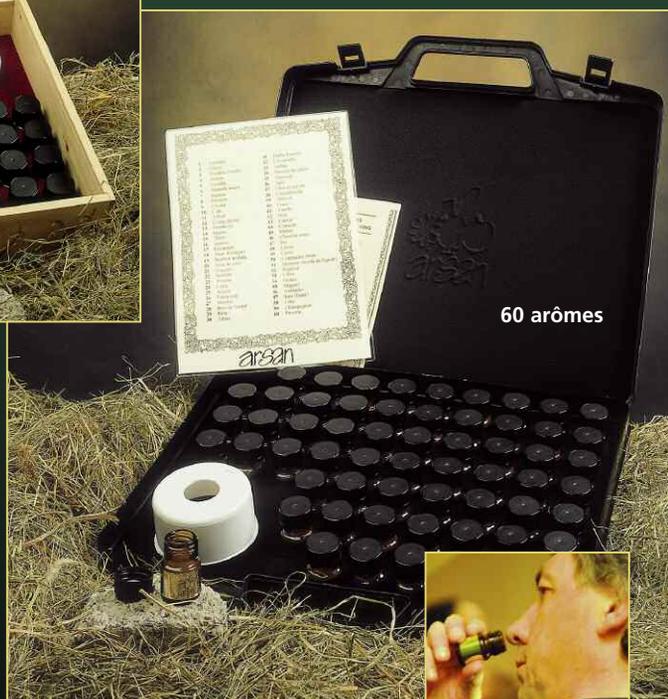
[www.chateauaney.com](http://www.chateauaney.com)  
ch.aney@wanadoo.fr

20 arômes



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

60 arômes



Recommandé  
par V.T.A.



**OZIE**

Bohey, 23 • 9647 Doncols

Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • [www.arsan-wine.com](http://www.arsan-wine.com)

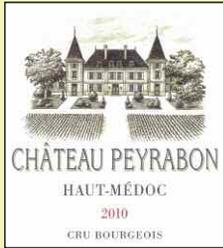
15,5/20

## Château Peyrabon 2010

★★★

"Cru Bourgeois"

Superbe robe rubis carmin profond. Engageant. Le bouquet est à l'avenant. Profond et suave sur sa belle corbeille de fruits rouges et noirs, il séduit par sa franchise et son velouté. L'aération apporte une douceur lactique et crémeuse. La bouche est pleine, très charnue et son fruité est resté intact (fruits rouges confiturés). Les dégustateurs soulignent l'élégance des tanins fondus et la longue finale rafraîchissante et salivante. Une réussite!



( 2017 - 2019 )

CS: 60 - ME: 30 - CF: 6,4 - PV: 3,6



[www.chateau-peyrabon.fr](http://www.chateau-peyrabon.fr)  
contact@chateau-peyrabon.com



15/20

## Château Maurac 2010

★★★

"Les Vignes de Cabaleyrac"  
"Cru Bourgeois"

17,50€

Robe concentrée, carminée intense. Le bouquet, moyennement expressif, n'en n'est pas moins séduisant, offrant un joli fruité qui gagne en expression et douceur à l'aération. La bouche est précise et de belle pureté aromatique. On apprécie la jeunesse de son fruit et le remarquable équilibre acidité/gras. De

l'élégance et de la fraîcheur pour une cuvée aboutie et digeste qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux

( 2017 - 2018 )

CS - ME



Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-maurac.com](http://www.chateau-maurac.com)  
bureau@vitigestion.com

15,5/20

## Château Peyrabon 2009

★★

"Cru Bourgeois"

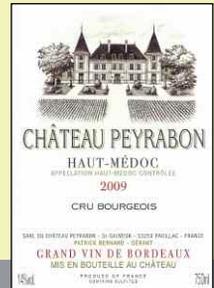
Très belle robe cerise profonde au disque encore bien fermé. Le bouquet enveloppant et mûre associe les notes de fruits rouges cuits, de cuir frais et de croûte de tarte. Un ensemble complexe et prometteur. Juste reflet de son millésime, cette cuvée offre une bouche concentrée et grasse. Elle a conservé un fruité bien croquant et une vigueur soulignée par de jolis tanins de fruits partiellement fondus. La finale est suave et longiligne sur une agréable impression de sucrosité.

( 2017 - 2018 )

CS: 71,5 - ME: 25 - PV: 3,5



[www.chateau-peyrabon.fr](http://www.chateau-peyrabon.fr) [contact@chateau-peyrabon.com](mailto:contact@chateau-peyrabon.com)



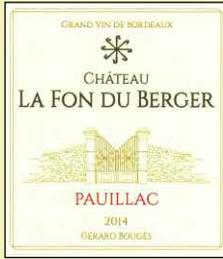
© Conseil des Vins du Médoc

**16/20** **Château La Fon du Berger** **23,00€**

★★★

**Pauillac 2014**

Des reflets carminés éclatants scintillent dans cette robe bien concentrée. Un nez crémeux et lactique, tout en douceur, qui met en présence les senteurs de cerise confite, fruits noirs au sirop et vanille. Ce vin séduisant confirme les promesses du nez. Il ajoute en bouche une belle corpulence, de beaux extraits secs, des tanins de fruit encore jeunes et distingués et une belle vigueur en finale, confirmée par l'acidité équilibrante. Un bel exercice de vinification!



(2017 - 2021)

CS: 80 - ME: 20



Chêcher  
Distrib.

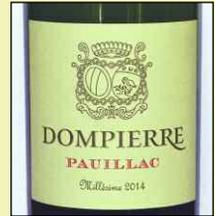
[www.chateau-lafonduberger.com](http://www.chateau-lafonduberger.com)  
[vignoblesbouges@lafonduberger.com](mailto:vignoblesbouges@lafonduberger.com)

**16/20**

★★

**Dompierre**  
**Pauillac 2014**

Très belle robe grenat profond concentré au disque de grande jeunesse. Un bouquet à forte personnalité s'exprime dès l'ouverture, illustré par les notes d'épices, fruits noirs (mûre, prune), cacao et bois subtil. Un nez qui invite à la dégustation. Solidement construite, cette cuvée a bénéficié d'une forte extraction. Ses saveurs de fruits cuits (kirsch, eau-de-vie de quetsche) se voient soutenues par une charpente ferme qui ne demande qu'à s'assagir. Les épices complètent la gamme. Une cuvée bâtie pour affronter les ans.



(2019 - 2024)

CF: 100



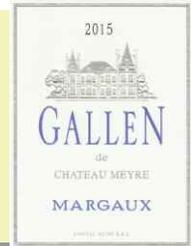
[www.dompierre.fr](http://www.dompierre.fr)  
[info@chateaudompierre.fr](mailto:info@chateaudompierre.fr)

**15,5/20**

**Gallen de Château Meyre - Margaux 2015**

★★★

Jolie robe rubis grenat assez intense, au disque bleuté brillant. L'expression du fruit mûr (griotte, prune) et d'un boisé délicat se livre d'emblée. Une touche lactique douceuse apparaît ensuite, mêlée au tabac blond. La bouche se montre gourmande et bien construite, privilégiant l'élégance et le fondu. Le fruit rouge cuit s'y livre sans retenue, enveloppé de tanins soyeux et presque lissés. Finale gourmande agréablement persistante pour un vin de plaisir immédiat.



(2017 - 2019)

ME - CS/CF



20

[www.chateaumeyre.com](http://www.chateaumeyre.com)

[pag@chateaumeyre.fr](mailto:pag@chateaumeyre.fr)



VIN BIOLOGIQUE

**Restaurant**



**Chambres d'Hôtes**

Recommandé  
par V.T.A.



2, rue Bergoeing • 33490 Saint-Macaire • Tél: 05 56 76 83 63 • [restaurant.abricotier@wanadoo.fr](mailto:restaurant.abricotier@wanadoo.fr)  
[www.restaurant-labricotier.com](http://www.restaurant-labricotier.com)



Le Médoc abonde en spécialités gastronomiques liées à l'élevage et à l'Estuaire. L'agneau de Pauillac labellisé en 1999, la panse de porc roulée cuite au court-bouillon et accompagnée d'un assaisonnement assez relevé en poivre, l'alose grillée ou cuisinée à l'oseille ou la lamproie à la bordelaise, accompagnée de poireaux et d'une sauce au vin et au sang sont autant de délices qui magnifient les vins du Médoc. Ils ne se marient pas seulement à merveille avec les produits locaux et traditionnels, ils s'accordent avec toutes les cuisines du monde. Des plats, exotiques



ou très techniques, mettent d'ailleurs en avant de manière originale les meilleurs crus: Canette de Barbarie farcie aux parfums d'Asie, Suprême de chapon aux truffes, Gaspacho d'artichauts, Pastilla de faisan, Grenadine de veau aux morilles,... ne sont que quelques recettes parmi d'autres.

De Médoc heeft een overvloed aan gastronomische specialiteiten die verband houden met de dieren die er worden geteeld en het estuarium.

Het Pauillac-lam, dat in 1999 gecertificeerd is, varkensbuikrollade, gekookt in court-bouillon en vrij sterk gekruid met peper, gegrilde of gebakken elft met zuring, of lamprei op de wijze van Bordeaux met prei en wijn- en bloedsaus zijn allemaal heerlijke gerechten die de Médoc-wijnen eer aandoen. Ze harmoniëren niet alleen perfect met lokale en traditionele producten maar met alle keukens van de wereld. Exotische of zeer technische gerechten doen overigens de beste crus op een originele manier uitkomen: Barbarie-eend gevuld met Aziatische parfums, kapoenfilet met truffels, gazpacho van artisjokken, pastilla van fazant, grenadine van kalfsvlees met morilles,... zijn slechts enkele van de vele recepten.

## CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>1</b> Charvins: Gerpennes<br>Laeremans: Koksijde                | <b>11</b> Restaurant Visé: Eupen                                    | <b>19</b> GK Services: Wilrijk   |
| <b>2</b> Caves de France: Dendermonde                              | <b>12</b> Rabot Vins: Gand  | <b>20</b> Allied Vintners International:<br>Zwijndrecht<br>Christiaens: Bilzen<br>Huis Simkens: aarschot |
| <b>3</b> De Coninck: Waterloo                                      | <b>13</b> Godaert & Van Beneden: Bxl<br>Bufrapex: Bruxelles         | <b>21</b> Aldi   |
| <b>4</b> Vrancken Pommery  | <b>14</b> Colruyt   | <b>22</b> Delhaize - CORA - Colruyt<br>Carrefour<br>Maison Manigart: Arlon<br>La Galerie du Vin: Ath     |
| <b>5</b> De Vin en Vin: Ottignies                                  | <b>15</b> De Keyser: St Stevens Woluwe                              |  |
| <b>6</b> Vinicole Leloup: Genappe<br>Lambrecht: Sint-Martens-Latem | <b>16</b> Dulst: Blanden<br>Ghoos: Laakdal<br>Monard: Zonhoven      |  |
| <b>7</b> Passion for wine: Bruxelles<br>Marc Blondeel: Arbre-Ath   | <b>17</b> Frui Select: Roselaere                                    |  |
| <b>8</b> CORA  | <b>18</b> Vasco: Ternat<br>Servin: Bruxelles<br>Terre & Vins: Lasne |  |
| <b>9</b> Carrefour   |   |  |
| <b>10</b> Delhaize   |   |  |

## SALONS

- |                                  |  |                             |
|----------------------------------|--|-----------------------------|
| <b>A</b> Vins et Terroirs: Namur | <b>C</b> Caves Particulières Lille (F) | <b>E</b> Dunkerque (France) |
| <b>B</b> Court-Saint-Etienne     | <b>D</b> Seclin (France)               |                             |



Pour débutants  
ou œnophiles  
avertis  
Pour groupes  
de 8 à 30  
personnes



**Scéances conviviales  
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@vinsseterroirs.be

OENOTOURISME EN CHAMPAGNE



Découvrez le vignoble champenois  
lors d'une escapade unique et sur  
mesure entre visites de cave  
et dégustations.



Dégustations et Visites Privées  
sur réservation :  
Demi - Journée  
ou  
Journée Complète



VIVRE LA CHAMPAGNE ENTRE PRESTIGE ET AUTHENTICITÉ



www.sparkling-tour.com  
+ 33 (0) 6 49 05 47 52 - sparkling.tour@yahoo.com

Suivez-nous sur :  
f i

## IMPORTANT - BELANGRIJK

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

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

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

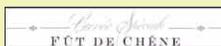
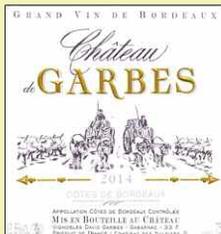
De vermelde beoordeling bedraagt minimum **15/20!**

## 15/20 Château de Garbes "Cuvée Spéciale" 5,80€

★★★ Côtes de Bordeaux 2014

Robe cerise moyennement concentrée au disque ouvert. Une douceur olfactive appréciable apparaît dès le premier nez, privilégiant l'expression d'arômes confiturés (griotte, mûre) et de notes lactiques (yaourt, crème). Fine touche boisée à l'aération. Dès l'attaque, on apprécie la densité de matière et le grain assez serré de ce vin bien construit, qui associe ses saveurs fruitées (baies rouges et noires) à un boisé délicat et partiellement fondu. La finale de ce vin sérieux peut encore gagner quelque peu en souplesse d'ici 1 an.

( 2017 - 2019 )



Cherche Distributeur(s)

www.chateaugarbes.fr  
contact@garbes.fr



## 16/20 Château de la Pierrière 2014

★★★

"Cuvée du Fondateur 1607"  
Castillon Côtes de Bordeaux

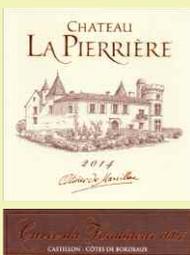
Robe profonde à reflets carminés intenses, au disque fermé. Superbe bouquet, complexe et très profond, mêlant de douces senteurs liées à l'élevage (vanille, tabac blond) à une expression fruitée généreuse (fraise, cerise, framboise).

Engageant! Cette cuvée ambitieuse présente dès l'attaque un grain serré, une acidité tonifiante et un support tannique encore jeune mais élégant, partiellement fondu et sans aucune sévérité. Longue finale épurée, associant les fruits rouges mûrs et les notes finement boisées.

( 2018 - 2021 )

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5

www.chateau-la-pierriere.com  
chateaulapierriere@wanadoo.fr



## 15,5/20 Domaine de Mouscaillo 15,00€

★★★

Limoux blanc 2013

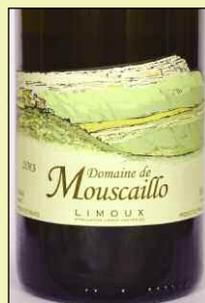
Jolie robe dorée éclatante, limpide et brillante. Le bouquet, expressif et profond, séduit par sa complexité et la parfaite association de ses senteurs de fruits secs, poire mûre et fleur de tilleul. Attaque vive et rafraîchissante, puis le vin gagne en enveloppement et s'exprime sur les saveurs de fruits blancs mûrs et d'anis. La finale n'est pas en reste, offrant une texture large et une subtile et agréable touche saline.

( 2017 - 2019 )

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.maucaillo  
info@moucaillo.com@orange.fr



## KOMBIJMÂ

Brasserie • Restaurant



**Eric Desogne**

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



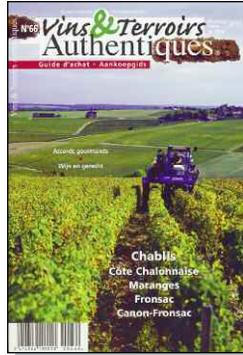
Recommandé par V.T.A.

www.kombijma.be

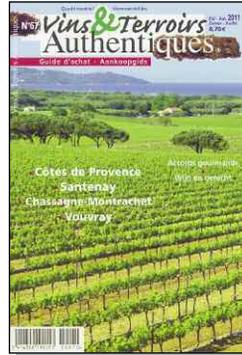
# Anciens Numéros (Version "Papier")



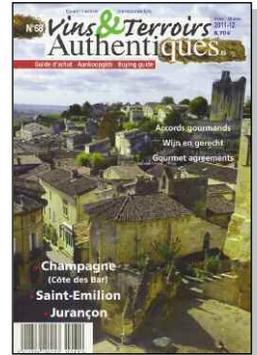
**N°65** (2010-11)  
Champagne ( Reims )  
Mâconnais  
Fleurie, Morgon, Chiroubles



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



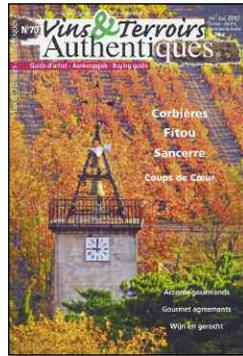
**N°67** (2011)  
Côtes de Provence  
Santenay  
Chassagne-Montrachet  
Vouvray



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



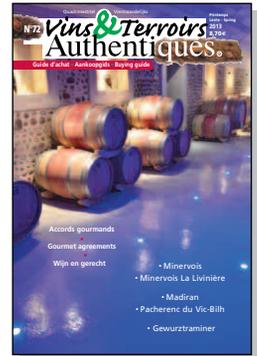
**N°69** (2012)  
Côtes du Rhône Villages  
Vinsobres • Rasteau  
Gevrey-Chambertin  
Moulin-à-Vent • Chénas



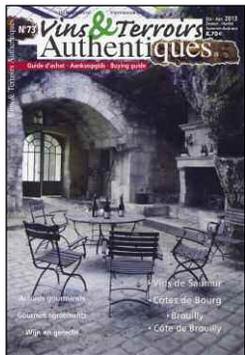
**N°70** (2012)  
Corbières  
Fitou  
Sancerre



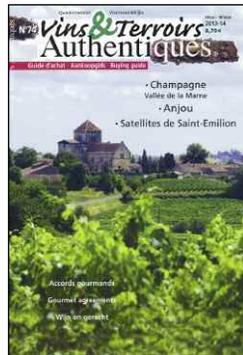
**N°71** (2012-13)  
Champagne  
( Côte des Blancs )  
Languedoc  
Montagne de Corton



**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

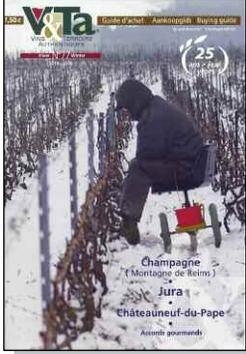


**N°75** (2014)  
Saint-Chinian  
Faugères  
Muscadet  
Gigondas - Vacqueyras



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

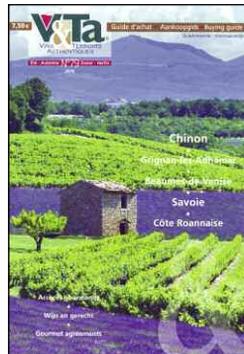
# Oude nummers



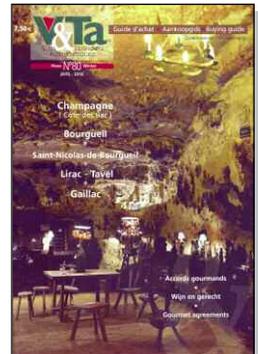
**N°77** (2014-2015)  
Champagne  
( Montagne de Reims )  
Jura  
Châteauneuf-du-Pape



**N°78** (2015)  
Juliénas - Saint Amour  
Régnié  
Blaye Côtes de Bordeaux  
Costières de Nîmes



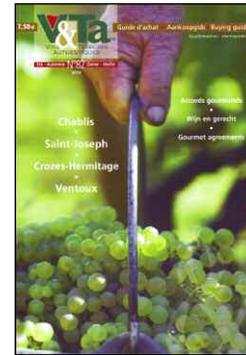
**N°79** (2015)  
Chinon  
Grignan-les-Adhémar  
Beaumes-de-Venise  
Savoie - Côte Roannaise



**N°80** (2015-2016)  
Champagne (Côte des Bar)  
Bourgueil  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Lirac - Tavel - Gaillac



**N°81** (2016)  
Coteaux d'Aix  
Les Baux de Provence  
Entre-deux-Mers  
Pinot Blanc, Gris et Noir



**N°82** (2016)  
Chablis  
Saint-Joseph  
Crozes-Hermitage  
Ventoux



**N°83** (2016-2017)  
Champagne  
( Côte des Blancs )  
Lalande-de-Pomerol  
Bandol - Roussillon



**N°84** (2017)  
Castillon Côtes de Bordeaux  
Saint-Romain, Monthélie,  
Auxey-Duresses, etc.  
Limoux - Malepère  
Loupiac - Cadillac,...

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

## Abonnement

■ 1 an - 3 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 19,50 €  
1 jaar - 3 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 19,50 €

■ 2 ans - 6 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 35,50 €  
2 jaar - 6 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 35,50 €

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

Version "Informatique"  
"Computer" versie

Voir site internet  
Zie website

[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

# Le salon de V.T.A. • Salon van VTA

De nombreux vins des dossiers de dégustation de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vigneronns à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.



*De wijnbouwers bieden onze abonnees veelvuldige wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerd team.*

**Entrée gratuite**  
**Gratis ingang**

**Restaurant 'K zeg a moda**

Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

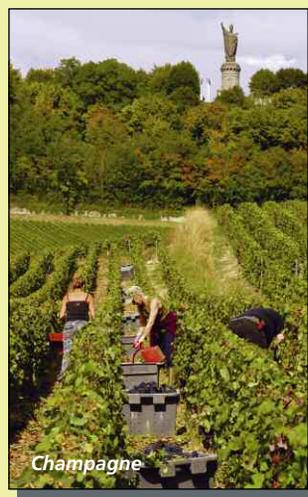
[www.kzegamoda.be](http://www.kzegamoda.be)



**N°86 Hiver - Winter 2017 - 18**



*Fronsac - Canon-Fronsac  
Champagne (Vallée de la Marne)  
Cairanne - Rasteau - Vinsobres  
Armagnac - Floc de Gascogne*



# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

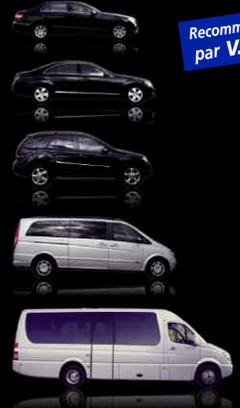
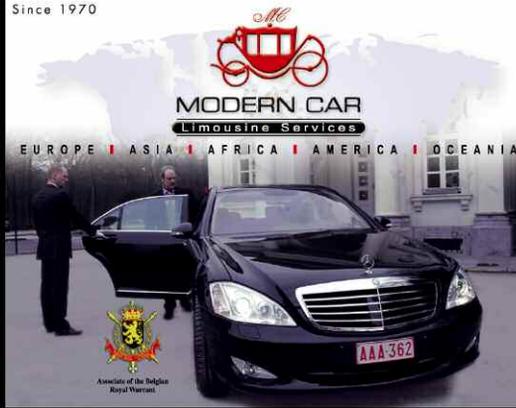
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé  
par V.T.A.



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

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

## LES PITOUNUS

MAISON D'HÔTES DE CHARME ET GÎTE

Recommandé  
par V.T.A.



2 chambres d'hôtes et 2 studios de grand confort en Provence



Marie LESTELLE

1310 Chemin du Dandarelet • 83460 Les Arcs Sur Argens • Tél: +33 6 73 24 95 98  
[www.pitounus.com](http://www.pitounus.com) • [pitounus@gmail.com](mailto:pitounus@gmail.com)



*Côte des Bar*

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE  
**CAPIC**  
48°17' N - 4°4' E  
UN ÉVÉNEMENT CAPIC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

## VALLÉE DE LA SARGE

SAMEDI 05 AOÛT &  
DIMANCHE 06 AOÛT

10:00 - 18:00



**AUBE**  
en Champagne

