

Quadrimestriel

Viermaandelijks

N°65

# Vins & Terroirs Authentiques®

Hiver 2010-11  
Winter 8,70€

Guide d'achat • Aankoopgids

Accords gourmands

Wijn en gerecht

La Viticulture

De wijnbouw

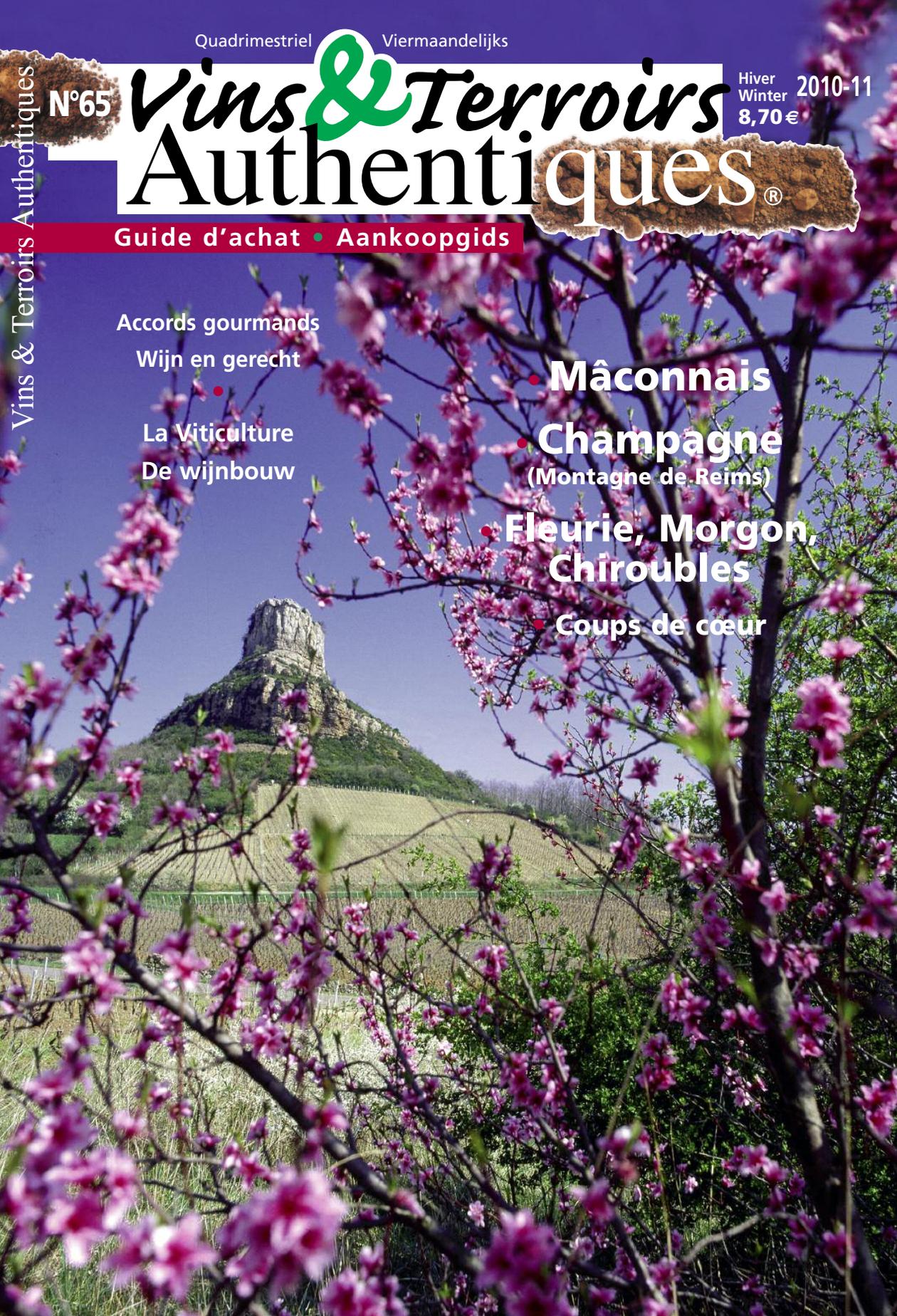
• **Mâconnais**

• **Champagne**  
(Montagne de Reims)

• **Fleurie, Morgon,  
Chiroubles**

• **Coups de cœur**

Vins & Terroirs Authentiques



Hôtel - Restaurant

Recommandé  
par V.T.A.!

# Auberge de la Tour



En Bourgogne, terre de gastronomie entre Beaujolais et Mâconnais, on a le culte du vin.  
Pour Patrick Gatinet, les gourmandises du terroir sont une source d'inspiration inépuisable.



Belle maison  
Table gourmande  
Grande région

604, rue Vrémontoise  
71000 Sennecé-Lès-Mâcon  
aubergedelatour@wanadoo.fr

Tél: 03/ 85.36.02.70  
Fax: 03/85.36.03.47  
www.auberge-tour.fr

Best partners

## La Revue des Prix du Vin®

Quadrimestriel

Viermaandelijks

De Gids over

Wijnprijzen®



&

# 90plus.com Wines

www.vinsetterroirs.be • www.90pluswines.com

# Editorial

Le monde du vin gagne traditionnellement en effervescence quand approche la fin de l'année. Le Beaujolais nouveau ouvre le bal dès le mois de novembre et bon nombre de salons lui emboîtent le pas durant les semaines précédant les fêtes. Les offres intéressantes et les cuvées prestigieuses se multiplient chez les cavistes. Par contre, les grandes enseignes qui espèrent à nouveau séduire les "œnophiles du dimanche" se lancent dans une lutte des prix sans merci, n'hésitant pas à proposer des vins moins chers qu'un kilo de raisins, des promos sur des millésimes fatigués, ou des bouteilles dont le prix a doublé pour pouvoir afficher "1 + 1 gratuite"!...

belle au splendide millésime 2009, vient à point nommé pour rappeler que dans le Beaujolais on fait aussi du vin, et quel vin!...

Quelques kilomètres à peine plus au nord, les roches de Solutré et de Vergisson veillent sur le Mâconnais et son prestigieux Pouilly-Fuissé. Les blancs de cette région sont largement majoritaires et révèlent une minéralité et une vivacité qui ne sont pas sans rappeler d'autres grands bourgognes: les vins de Chablis situés à quelque 200 km plus au nord et que nous retrouverons dans notre numéro de printemps.

Une tradition de circonstance désormais bien ancrée est de vous proposer, dans notre numéro de fin d'année, un dossier sur une région champenoise. C'est aujourd'hui la Montagne de Reims que nous allons arpenter ensemble.

Bien que les rendements aient été diminués et eu égard à une maigre récolte 2010, les prix ne semblent pas avoir trop souffert d'une certaine morosité que notre pétillant accent belge aura vite fait d'effacer lors de nos prochaines visites.

Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter une année 2011 exceptionnelle, faite d'échanges, de découvertes et d'émotions vineuses en gardant toujours à l'esprit cette maxime signée du truculent alsacien Seppi Landmann; "Attention, car l'abus de modération peut nuire à la santé!".

Michel Praet



S'il n'a heureusement pas totalement ruiné l'image de marque de son vignoble, le Beaujolais nouveau, qui ne semble plus se consommer qu'un jour par an, voit son succès s'effondrer. Notre dossier de dégustation "Chiroubles - Fleurie - Morgon", qui fait la part

## "Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin • De Gids over Wijnprijzen

Rédaction / Redactie: Rue des Pachis, 29 • B- 1341 Céroux-Mousty • Tel: 00(32)(10)618.400 • Fax: 00(32)(10)618.402

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: Roche de Solutré - © BIVB / Gadanne D.

Traditioneel wordt de wereld van de wijn eens het einde van het jaar nadert eens zo levendig. De Beaujolais nouveau opent het bal vanaf november en heel wat salons volgen hem op de voet tijdens de weken die de feesten voorafgaan. De interessante aanbiedingen en prestigieuze flessen volgen elkaar op bij de kelderbeheerders. De grote namen hopen daarentegen de zondagsdrinkers opnieuw te verleiden en storten zich in een genadeloze prijzenstrijd. Ze aarzelen daarbij niet om hun wijnen te verkopen aan minder dan de prijs van een kilo druiven, promoties te organiseren voor de wat doffere wijnjaren of flessen aan te bieden waarvan de prijs werd verdubbeld om ze aan "1 + 1 gratis" te kunnen slijten.

worden, is toch aan het tanen. Ons degustatiedossier "Chiroubles - Fleurie - Morgon", dat het prachtige wijnjaar 2009 de hemel in prijst, wijst er terecht op dat men in de Beaujolais ook wijn maakt, en welke!

Nauwelijks enkele kilometers verder in het noorden kijken de rotsen van Solutré en Vergisson uit over de Mâconnais en zijn prestigieuze Pouilly-Fuissé. De witte wijnen uit deze streek krijgen de bovenhand en geven blijk van een mineraliteit en levendigheid die zeker doen denken aan andere grote Bourgondische wijnen: de Chablis die zowat 200 km verderop in het noorden gemaakt worden en die we in ons lentenummer opnieuw zullen ontmoeten.

De traditie zit in die mate in ons verankerd dat wij u in ons eindejaarsnummer een dossier over de champagnestreek meegeven. Vandaag nemen we samen de Montagne de Reims door. Hoewel het rendement kleiner was en ondanks de magere oogst in 2010 lijken de prijzen niet al te veel geleden te hebben onder de somberheid; onze bubbels met Belgisch accent zullen die bij onze volgende bezoeken snel wegwuiven.

Samen met het hele team wil ik u een uitzonderlijk 2011 toewensen vol contacten, ontdekkingen en met wijn overgoten emoties. Maar vergeet nooit de uitspraak van kleurrijke Seppi Landmann uit de Elzas: "Let op, want teveel gematigdheid kan de gezondheid schaden".

*Michel Praet*

© BIVB



Gelukkig heeft de Beaujolais nouveau het merkimago van zijn wijngaard niet volledig geruïneerd maar het succes van deze wijn, die maar één dag per jaar gedronken lijkt te

## Index

- Editorial - Edito.....3
- Mâconnais.....5
- Le Chef nous a préparé.....25
- De bereiding van de keukenchef.....25
- Morgon, Chiroubles, Fleurie...49
- Champagne.....76
- Coups de cœur.....122
- La viticulture .....123
- De wijnbouw.....126
- Livres / Boeken.....128
- Portes ouvertes VTA.....129
- N° 66 - Print. / Lente 2011..130

# Le Mâconnais, 55.000 ans d'Histoire au pied de Solutré et Vergisson



Si les vins du Mâconnais bénéficient actuellement d'une réputation mondiale, c'est le fruit de plusieurs siècles de savoir-faire vigneron qui se sont exprimés sur ce territoire aux conditions physiques exceptionnelles.

## Pouilly-Fuissé

Présent dans le Mâconnais dès l'époque gallo-romaine (implantation vers l'an 310), le vignoble de Pouilly-fuissé recouvre aujourd'hui une étroite bande de terrain sur une superficie de 760 hectares. Le Pouilly-Fuissé est ainsi l'appellation d'origine contrôlée communale la plus importante de Bourgogne. Les villages de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson constituent l'aire de production exclusive de l'appellation.

La situation privilégiée de ce vignoble extrêmement morcelé lui permet de bénéficier à la fois des influences méditerranéennes remontant le sillon rhodanien et du micro-climat particulier de la vallée de la

Saône.

Les vigneronniers vinifient habituellement leurs différents climats isolément, afin que chacun exprime au mieux sa typicité particulière. Les plus beaux terroirs de l'appellation font d'ailleurs actuellement l'objet d'une hiérarchisation afin de pouvoir porter la mention "Premier Cru".

le Grand Site de "Solutré-Pouilly-Vergisson" et ses 55000 ans d'occupation humaine est un emblème pour toute la Bourgogne. Du sommet des roches (celle de Solutré culmine à 492m), un paysage unique s'ouvre aux visiteurs. L'environnement naturel est dominé par les vignes, jalonné de très jolis villages, bordé de forêts et s'ouvre en panorama sur la plaine de la Saône à l'est.

L'intérêt de l'homme pour ce site remonte au paléolithique supérieur (35.000 à 10.000 ans av. J.-C.).

© Michel Praet



La roche de Solutré

Le Mâconnais a acquis sa structure lors du soulèvement alpin, alors que s'effondraient, à l'est, le fossé bressan et à l'ouest, le fossé de la Grosne.

Le jeu de l'érosion a dégagé les formations les plus dures, évacuant les matériaux tendres vers les dépressions environnantes. Il en résulte un relief formé de longues vallées parallèles, séparées par des crêtes festonnées au relief dissymétrique: les versants regardant vers l'est sont généralement en pente modérée; à l'opposé, les versants ouest sont nettement plus raides et forment parfois des falaises.

Le vignoble règne dans un micro climat entretenu par les barrières que forment les impressionnantes falaises jurassiques aux tons ocres. Le cépage Chardonnay trouve ici une alliance de terroirs et de climats qui le subliment. Il donnera des vins riches et variés, selon qu'il se trouve sur des marnes argileuses ou des sols pierreux.

© Michel Praet



Solutré

Sa hauteur, protégeant des crues de la Saône, la multitude de ses abris au creux des falaises, sa richesse en silex, et l'abondance des passages d'animaux grégaires (chevaux, rennes, bisons...) en ont fait un lieu stratégique et majeur pour ces populations nomades.

## Mâcon

D'un terroir spécifique délimité par les villes de Mâcon, Cluny et Tournus, l'appellation Mâcon s'étend sur près de 4000 ha pour une production moyenne de 210.000 hl de Mâcon Blanc et 30.000 hl de rouge et rosé. Partagées entre les cépages Chardonnay et Gamay, les vignes se laissent dorer au soleil sur près de 35 km de long entre Saône et Grosne. Sur ce long « ruban » de terroirs, on distingue trois groupes de terrains:

- 1) Les terrains calcaires, marno-calcaires ou calciques. Alcalins, ils sont particulièrement dédiés au cépage Chardonnay. Les fruits issus de ces vignes donnent des mâcon originaux, fins et aptes au vieillissement.
- 2) Les terrains argileux ou argilo-siliceux. Plus acides, ils produisent des

mâcon blancs à boire jeunes ou d'agréables mâcon rouge.

- 3) Les terrains siliceux, sur sous-sol granitique ou volcanique sont typiques du sud du vignoble même si on les retrouve sur l'ensemble de l'aire de production. Là, le Gamay s'exprime pleinement. Les parcelles plantées sur ces sols produisent des mâcon rouge d'exception.

Le Mâconnais profite d'un climat généreux, bénéfique au Chardonnay et au Gamay: des étés chauds et ensoleillés et des hivers froids qui accompagnent la vigne dans un repos bien mérité.

Les appellations, hiérarchisées en 3 niveaux, se déclinent systématiquement avec le nom «Mâcon», associé ou non avec le nom d'une commune. Elles définissent ainsi des zones géographiques «concentriques» de plus en plus réduites autour des villages:

- «Mâcon» (rouge, rosé, blanc)
- «Mâcon-Villages» (blanc)
- «Mâcon» + nom de commune (rouge, rosé ou blanc). ( 27 communes).

Le mâcon blanc s'exprime dans sa jeunesse, en parfums de fleurs du printemps: aubépine, acacia, chèvrefeuille. Il livre de généreuses saveurs de fruits frais

© Michel Praet



Vergisson

La présence d'un site de chasse à proximité de la Roche de Solutré s'explique par la présence de ces troupeaux sauvages qui hivernaient dans la vallée sous les rudes climats de la glaciation du würm. Chaque année, à la fonte des neiges les animaux fuyaient la plaine devenant marécageuse et infestée de moustiques pour des pâturages plus hauts en passant par la vallée située entre le Mont de Pouilly et la Roche de Solutré. Ralentis dans leur progression par les éboulis et les blocs de pierres situés au pied de la Roche, les animaux devenaient des proies faciles pour les chasseurs embusqués. Cette explication casse malheureusement le mythe encore aujourd'hui fortement lié à la Roche de Solutré: celui des chevaux précipités dans le vide depuis le sommet, effrayés d'être pourchassés par l'homme. C'est Adrien Arcelin lui-même, scientifique, découvreur du site, qui imagina cette histoire.

Très confidentielles les appellations Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché s'appuient sur les milieux et bas de coteaux. Les vins de ces appellations n'ont jadis jamais vraiment brillé mais une poignée de vigneron révèle aujourd'hui des crus d'un potentiel intéressant.

© BVB / Drouin A.



Château de Pierreclos

(agrumes et fruits blancs) et de confiserie. Ses arômes évoluent avec le temps et évoquent les sous-bois, la noisette, le miel et le pain grillé. Selon son millésime, il pourra vieillir de 3 à 8 ans.

Le mâcon rouge emprunte à son cépage Gamay les joyeux arômes de petits fruits rouges, perceptibles surtout dans les premiers mois qui suivent la mise en bouteille. Il a souvent beaucoup d'aplomb et demande parfois à s'arrondir quelque peu en bouteille. Le mâcon rouge s'apprécie en général dans sa jeunesse fruitée mais de grands millésimes comme 2009 nous offrent également des cuvées plus concentrées aptes à affronter quelques années de cave.

## Viré-Clessé

Outre les prestigieuses AOC Pouilly-Fuissé et Mâcon, le nord de la région abrite également l'appellation Viré-Clessé. Exclusivement dédiée au vin blanc, cette AOC qui couvre 400 ha à peine, s'étend sur 4 communes: Clessé, Viré, Laizé et Montbellet. La qualité de ces vins jadis «faciles» a, ces dernières années, considérablement augmenté, à l'image de la production de la très dynamique Cave de Viré qui propose aujourd'hui une remarquable palette de cuvées.



© Michel Praet

L'Atrium

## Saint-Véran

Encadrant les villages de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson, l'appellation se répartit en deux zones distinctes avec au nord les communes de Davayé et Prissé (325 ha) et au sud les communes de Chânes, Chasselas, Leynes et Saint-Vérand (175 ha).

En remontant la plaine de la Saône vers les sommets des roches de VERGISSON et SOLUTRE, nous observons sur ces coteaux orientés est ouest des sols argilo-limoneux de formation quaternaire. Sur ces formations, les vins sont fruités et flatteurs.

Les crus puissants et charpentés se récoltent à mi-coteaux, sur des terrains plus caillouteux et filtrants. Les vignes implantées en altitude, sur différents types de calcaires, offrent des notes plus minérales.

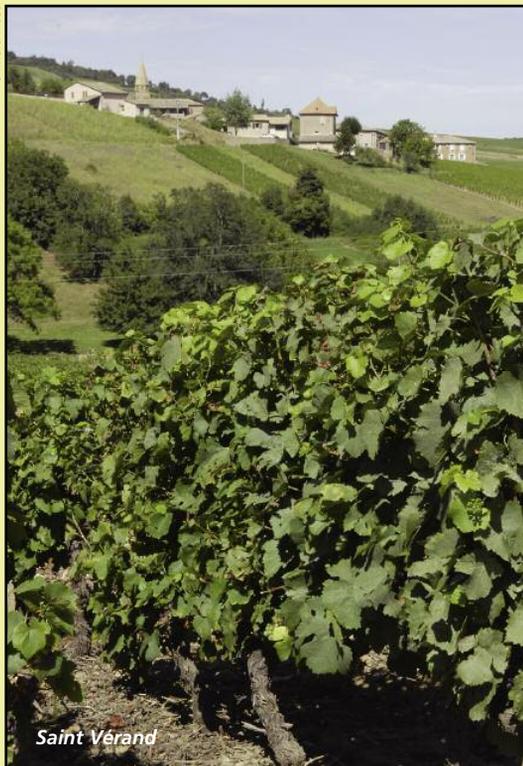
Village le plus méridional du Mâconnais, à la frontière du Beaujolais, Saint-Vérand tire son nom de celui de Véran, ermite du VI<sup>e</sup> siècle, protecteur des bergers et du bétail, évêque de Cavaillon qui assista au Concile de Mâcon en 585.

Le bourg se nommait autrefois Saint-Vérand des Vignes, et la culture du chardonnay y est connue depuis des temps immémoriaux, aussi c'est l'ancienne orthographe qui a été choisie en 1971 pour baptiser le cru d'appellation contrôlée Saint-Véran (sans d).

Les vins blancs du Mâconnais ont été, ces dernières années, magnifiés par quelques très beaux millésimes dont nous retiendrons surtout l'actuel 2008, complexe et d'une grande pureté. Les 2009, plus "faciles" et moins "tendus" parvenant à peine à tempérer notre enthousiasme pour ces grands vins de gastronomie.

Comme souvent lors d'années plus "solaires", ce sera plutôt vers les rouges du Mâconnais et du Beaujolais, qu'il faudra plus volontiers se tourner. Le millésime 2009 nous offrant ici de belles émotions qui auront facilement raison de certains préjugés devenus obsolètes.

© Michel Praet



Saint Vérand

# Maconnais: 55000 jaar geschiedenis aan de voet van Solutré en Vergisson

De wijnen van de Mâconnais genieten momenteel een wereldwijde faam dankzij de eeuwenlange vakkennis die op dit gebied in uitzonderlijke fysieke omstandigheden wordt aangewend.

De Mâconnais kreeg zijn structuur tijdens de verhoging van de Alpen toen in het oosten de kloof van Bresse en in het westen die van de Grosne verzakten.

Het spel van de erosie heeft de hardste formaties blootgelegd en heeft de zachte materialen meegesleurd naar de omgevende lager gelegen gebieden. Zo ontstond een reliëf gevormd uit lange evenwijdige valleien, gescheiden door bergkammen met een asymmetrisch reliëf: de hellingen die naar het oosten zijn gericht, hebben meestal een eerder gematigde helling; die in het westen zijn veel steiler en vormen soms kliffen.

De wijnstreek geniet een microklimaat dat behouden blijft dankzij de barrières die gevormd worden door de indrukwekkende okerkleurige jurakliffen. De druivensoort Chardonnay vindt hier een sublieme combinatie van grond en klimaat. Hij zorgt voor een rijke en gevarieerde wijn naargelang hij op klei- of steengrond wordt verbouwd.

## Pouilly-Fuissé

De wijnstreek van de Pouilly-Fuissé is al sinds de Gallo-Romeinse tijd (vestiging rond het jaar 310) aanwezig in de Mâconnais. Vandaag bestrijkt deze een nauwe strook grond op een oppervlakte van 760 hectare. De Pouilly-Fuissé is de belangrijkste gemeentelijke appellation d'origine contrôlée van Bourgondië. De dorpen Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly en Vergisson vormen de exclusieve productiestreek van de appellation.



De wijnbouwers zetten de verschillende streken meestal afzonderlijk om in wijn zodat de typische eigenschappen van elk optimaal tot hun recht zouden komen. De mooiste gebieden van de appellation maken overigens momenteel deel uit van een rangschikking om de vermelding "Premier Cru" te mogen dragen.

De Grand Site de Solutré-Pouilly-Vergisson en zijn 55.000 jaar van menselijke bezetting is een voorbeeld voor heel Bourgondië. Vanop de top van de rotsen (de piek van de Solutré ligt op 492 m hoogte) ontplooit zich een uniek landschap voor de bezoekers. De natuurlijke omgeving wordt gedomineerd door de wijnstokken, afgewisseld met prachtige dorpjes, omzoomd door bossen. Er is een prachtig panoramisch zicht op de vlakte van de Saône in het oosten.



De belangstelling van de mens voor deze streek dateert al uit het hoger Paleolithicum (35.000 tot 10.000 jaar voor Christus). De hoge ligging, die beschermt tegen de hoge waterstand van de Saône, de vele schuilplaatsen in uithollingen in de rotsen, de grond rijk aan silex en de overvloedige bezoeken door wilde dieren (paarden, rendieren, bizon, ...) maakten er een strategische en belangrijke plaats van voor deze Nomadische volkeren.

De aanwezigheid van een jachtgebied nabij de Rots van Solutré kan verklaard worden door de aanwezigheid van deze wilde kudde die in de vallei beschutting zochten tegen de bittere winters uit de ijstijd. Elk jaar wanneer de sneeuw begon te smelten, ontvluchtten de dieren de vlakke die moerassig werd en vol muggen zat. Ze ruilden ze in voor de hoger gelegen weiden en moesten daardoor door de vallei tussen Mont de Pouilly en de Rots van Solutré. De dieren werden op hun tocht belemmerd door neergestorte stenen en blokken onderaan de Rots en werden zo gemakkelijke prooi voor de jagers in hinderlaag. Deze verklaring maakt helaas komaf met de mythe die ook vandaag nog sterk verbonden blijft met de Rots van Solutré: die van de paarden die vanop de top in het niets verdwenen, bang om door de mens nagejaagd te worden. Adrien Arcelon, wetenschapper en ontdekker van dit gebied, bedacht dit verhaal.

De appellaties Pouilly-Vinzelles en Pouilly-Loché zijn afkomstig uit het midden en de voet van de hellingen. De wijnen van deze appellaties hebben nooit echt geschitterd maar een handvol wijngaarden levert nu toch cru's op met interessant potentieel.

## Mâcon

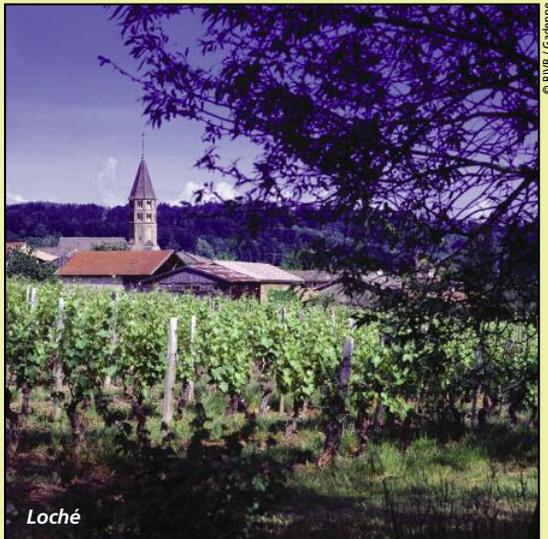
De appellation Mâcon is afkomstig van een specifieke streek, afgebakend door de steden Mâcon, Cluny en Tournus. Ze strekt zich uit over zo'n 4.000 ha en levert een gemiddelde productie op van 210.000 hl Mâcon Blanc en 30.000 hl rode en roséwijn. De wijnstokken zijn deels Chardonnay en deels Gamay. Ze baden in het zonlicht op meer dan 35 km lengte tussen Saône en Grosne.

De Mâconnais geniet van een gul klimaat dat gunstig is voor de Chardonnay en de Gamay: warme, zonnige zomers en koude winters die de wijnstokken begeleiden in een welverdiende rust.

De appellations zijn onderverdeeld in 3 niveaus en dragen systematisch de naam "Mâcon", met daarnaast al dan niet de naam van een gemeente. Ze bepalen zo de steeds kleiner wordende "concentrische" geografische zones rond de dorpen:

- «Mâcon» (rood, rosé, wit)
- «Mâcon-Villages» (wit)
- «Mâcon» + naam van de gemeente (rood, rosé of wit). (27 gemeenten).

De witte mâcon pronkt als hij jong is met de geuren van lentebloemen: meidoorn, acacia, kamperfoelie. Hij zorgt voor de gulle smaak van vers fruit (citrusvruchten en wit fruit) en van suikergoed. De aroma's evolueren met de tijd en brengen toetsen mee van



© BIVS / Gaderne D.

onderhoud, hazelnoot, honing en geroosterd brood. Naargelang het wijnjaar kan deze wijn nog 3 tot 8 jaar bewaard worden.

De rode mâcon krijgt van de Gamay-druiven een heerlijk aroma van rode vruchten. Vaak heeft deze wijn veel noten op zijn zang en moet hij wat tot rust komen in de fles. De rode mâcon wordt meestal jong en fruitig gedronken maar de beste wijnjaren, zoals 2009, leveren ook meer geconcentreerde wijnen op die enkele jaren de kelder kunnen verdragen.

## Viré-Clessé

Naast de prestigieuze AOC Pouilly-Fuissé en Mâcon huisvest het noorden van de streek ook de appellation Viré-Clessé, exclusief voor witte wijn. De kwaliteit van deze ooit "gemakkelijke" wijnen is de voorbije jaren sterk gestegen, net zoals de productie

van de zeer dynamische Cave de Viré die tegenwoordig een opmerkelijk palet aan wijnen aanbiedt.

## Saint-Véran

Gelegen tussen de dorpen Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly en Vergisson is deze appellation verdeeld in twee afzonderlijke zones met in het noorden de gemeenten Davayé en Prissé (325 ha) en in het zuiden de gemeenten Chânes, Chasselas, Leynes en Saint-Vérand (175 ha).

Wanneer we de vlakte van de Saône beklimmen naar de toppen van de rotsen van Vergisson en Solutré zien we de klei-slibgrond uit het quartair die zorgt voor een fruitige, bevallige wijn.

De krachtige, stevige cru's worden halverwege de hellingen geoogst op eerder keiachtige, filterende terreinen. De wijnstokken die hoger zijn aangeplant, op verschillende types kalkgrond, zorgen voor een eerder minerale toets.



© Michel Praet

Saint-Verand is het meest zuidelijke dorp van de Mâconnais en ligt tegen de grens van de Beaujolais. Het haalde zijn naam van Véran, een heremiet uit de 6<sup>de</sup> eeuw, beschermer van de herders en het vee en bisschop van Cavaillon die in 585 het concilie van Mâcon bijwoonde.

De witte wijnen uit de Mâconnais waren de voorbije jaren magnifiek dankzij enkele mooie wijnjaren waarvan wij vooral 2008 onthouden, complex

en met een grote zuiverheid. De wijnen uit 2009 zijn toegankelijker en minder gespannen. Ze slagen er echter nauwelijks in ons enthousiasme voor deze grote gastronomische wijnen te matigen.

Zoals zo vaak tijdens eerder "zonnige" jaren zijn het eerder de rode wijnen van de Mâconnais en de Beaujolais die ons kunnen bekoren. Het jaar 2009 levert ons enkele fraaie emoties op die een aantal vooroordelen in de vergeethoek drummen.

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoerders in België) van de wijnen opgenomen.

### 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** vakantiehuysje.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

- Mâcon Villages - blanc.....9
- Pouilly-Vinzelles & Loché.....27
- Crémants de Bourgogne.....39
- Mâcon Villages - rouge.....16
- Saint-Véran.....28
- Autres vins.....41
- Pouilly-Fuissé.....19
- Viré-Clessé.....36

**29** Domaine de la Denante **Mâcon-Davayé**

**Vue:** Robe très pâle à légers reflets or blanc.

**Nez:** Une friandise olfactive! Dès l'ouverture, les notes florales suaves (lys, lilas blanc, chèvrefeuille) se mêlent aux arômes de pâtisserie et agrumes (tarte au citron).

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la densité et le volume en bouche de cette cuvée richement dotée, expressive en saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron). Concentré et suave, ce cru se complète d'une délicate minéralité bien typée et se voit ponctué par une délicieuse finale acidulée.



★★★ 17/20

**62** Jean-Pierre Dutron **Mâcon-Fuissé**

**Vue:** Or éclatant.

**Nez:** Vif et de belle pureté aromatique, sur d'intenses senteurs de zestes d'agrumes presque confits, assorties d'une touche florale. Un bouquet charmeur.

**Bouche:** Un vin complet, très séduisant et richement doté, à la fois tranchant et mûr. Le milieu de bouche exprime des notes d'agrumes frais et de confiserie et la vinosité de l'ensemble se confirme dans une finale tendue et persistante, sur le zeste de pamplemousse et de citron.



★★★ 16,5/20

**16** Domaine Thibert **Mâcon-Fuissé**

**Vue:** Robe pâle à or blanc, presque translucide.

**Nez:** On apprécie la typicité minérale et herbacée de ce bouquet franc et frais, qui exhale à l'aération des arômes flatteurs de confiserie (bonbons aux fruits-poire) et de vanille.

**Bouche:** Richement dotée, cette bouche suave et longiligne allie concentration et élégance. La maturité de son fruit trouve son équilibre dans une acidité bien présente, garante de fraîcheur. Ce vin soyeux offre une grande pureté. Il se voit ponctué par une finale tendue sur les agrumes mûrs.



★★ 16,5/20

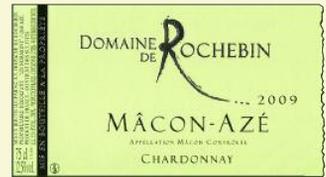
**66** Domaine de Rochebin **Mâcon-Azé**

**Vue:** Très jolie robe paille à sable, de bel éclat.

**Nez:** De grande finesse olfactive, ce bouquet suave et profond à

la fois associe les arômes floraux parfumés (violette, lilas blanc) et de confiserie (guimauve) aux notes fruitées bien mûres (pêche).

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité, la concentration et la vivacité des saveurs d'agrumes frais de cette cuvée franche et longiligne, tendue, particulièrement tonifiante, dans une finale acidulée sur le citron et la pomme verte.



★★★ 16/20

**29** Domaine de la Denante

Le Domaine de la Denante doit son nom à la rivière "la Denante" qui borde l'exploitation.

Depuis 1975, date d'installation de Robert Martin, le domaine n'a cessé de s'agrandir. S'il commença à l'époque avec seulement 2 ha en fermage, Robert est aujourd'hui à la tête d'une propriété de 12 ha. Les vignes plantées sur des sols essentiellement argilo-calcaires magnifient le Chardonnay, cépage principal du Domaine. Le travail de la vigne dans le respect de la nature se traduit par un enherbement au milieu des rangs de vignes et par des traitements réduits au maximum.

En 2009, Robert a fait construire un cuveage moderne avec groupes de thermorégulation afin d'améliorer encore la qualité de sa production. Une partie des vins est élevée en fût de chêne (de 6 à 8 mois) et l'autre partie en cuve, ce qui permet de conserver le caractère du terroir en laissant intact l'expression et la fraîcheur du fruit. Le "léger" passage en bois (il y a très peu de fûts neufs) apportant aux différentes cuvées, de la finesse, de la complexité et de la suavité en fin de bouche.

V.T.A.

**48** **Domaine Catherine et Didier Tripoz**  
**Mâcon-Charnay**  
**"Clos des Tournons"**

**Vue:** Belle robe jaune pâle à reflets légèrement dorés.

**Nez:** Les dégustateurs relèvent la franchise et la complexité de ce bouquet séduisant, associant un fruité généreux (agrumes) aux notes subtilement minérales et florales.

**Bouche:** Une cuvée pleine et harmonieuse, de belle vinosité et d'un parfait équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées mûres (agrumes) s'expriment sans retenue et la finale, ample, conserve une belle fraîcheur.



★★★ 16/20

**23** **Domaine Gueugnon-Rémond**  
**Mâcon-Charnay**

**Vue:** Robe très pâle à or blanc.

**Nez:** Tout en douceur et suavité, ce bouquet de grande finesse associe les arômes de fruits mûrs (ananas, pêche) et vanillés. Un nez féminin, assorti d'une touche florale charmeuse.

**Bouche:** Attaque vive et acidulée, de grande fraîcheur pour le millésime, suivie d'un milieu de bouche dominé par le registre des agrumes (pamplemousse, kum-quat) et de la rhubarbe. La finale, croquante, acidulée et persistante, associe minéralité et fruits frais (groseille verte).



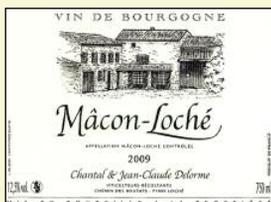
★★★ 15,520

**58** **Domaine Ch. et J.-Cl. Delorme**  
**Mâcon-Loché**

**Vue:** Doré léger limpide et éclatante.

**Nez:** Parfumé et ouvert, sur d'intenses notes de pomme compotée et de pâtisserie (tarte tatin), associées aux senteurs suaves de fleurs blanches.

**Bouche:** L'entrée de bouche, riche et vineuse, presque opulente, donne le ton d'une cuvée dont la texture grasse et la maturité de fruit (saveurs de poire, reine-claude et pommes compotées) se voient équilibrées par une fine acidité rafraîchissante. Un vin gourmand.



★★★ 15,520

**30** **Château Vitallis** **Mâcon-Fuissé**

**Vue:** Jaune pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Expressif, sur des notes herbacées et minérales typées et rafraîchissantes. L'aération complète l'ensemble par des arômes de rhubarbe et groseille verte.

**Bouche:** La bouche confirme le caractère minéral et typé de ce cru bien construit, dont la vinosité s'avère appréciable. Le registre des agrumes mûrs (citron, pamplemousse) s'associe avec réussite, dans un ensemble qui séduit par sa franchise et sa vivacité. Un vin tonifiant.



★★ 15,520

Hôtel - Restaurant

Recommandé par V.T.A.!

# Auberge de la Tour



Entre Beaujolais et Mâconnais, Patrick Gatinet a le culte du vin et des gourmandises du terroir



604, rue Vrémontoise • 71000 Sennecé-Lès-Mâcon  
Tél: 03/85.36.02.70 • Fax: 03/85.36.03.47 • www.auberge-tour.fr

56

Domaine des Gandines

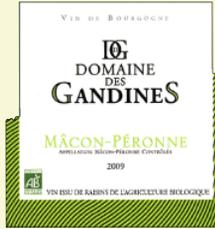
Mâcon-Péronne



**Vue:** Jaune pâle éclatant.  
**Nez:** De grande fraîcheur olfactive dès l'ouverture, sur des arômes vivifiants de pomme verte, lime et pamplemousse. Une subtile touche minérale complète l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Ce cru longiligne et très élégant séduit par la franchise de ses saveurs d'agrumes et sa typicité minérale qui apparaît dès le milieu de bouche. Les dégustateurs relèvent également le parfait équilibre acidité/gras d'une cuvée racée et séveuse, offrant une belle tension en bouche.

★★ 15,120



38

Joël Curveux Mâcon-Fuissé

**Vue:** Jolie robe jaune doré à nuances légèrement ocrées.

**Nez:** Séduisant et enveloppé, extrêmement parfumé, ce bouquet exhale sans retenue ses notes de fruits au sirop (pêche, poire) et de confiserie, associées aux arômes floraux presque sucrés. Une friandise olfactive!

**Bouche:** L'attaque, riche et voluptueuse, augure une bouche pleine, qui confirme la maturité du bouquet par son registre bien mûr voire compoté. Un support d'acidité bienvenu apporte fraîcheur et équilibre à ce cru gourmand, très séveux en finale.

★★ 15/20



63

Domaine du Grand Pré Mâcon-Solutré

**Vue:** Robe jaune doré limpide et brillant.

**Nez:** Assez dégagé, sur de subtiles senteurs de fruits mûrs (pêches, poires), pâtisserie (cake aux pommes) et vanille. Un bouquet flatteur qui gagnera en intensité dans un an.

**Bouche:** Doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce vin rafraîchissant et de grande franchise livre une bouche délicatement acidulée, qui privilégie le charme des saveurs d'agrumes (citron) et pomme verte.

★★ 15/20



33

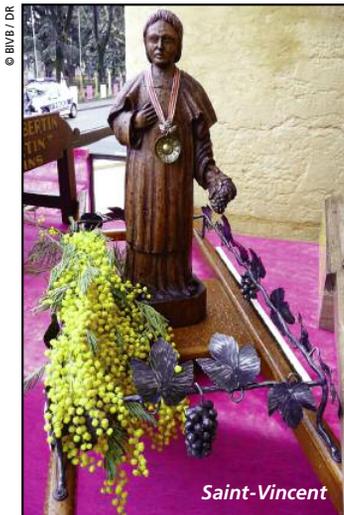
Vignerons des Terres Secrètes Mâcon-Milly-Lamartine

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** Très engageant, ce bouquet suave évoque de puissantes effluves florales parfumées, mêlées aux arômes vanillés et de confiserie. Touche de guimauve et violette à l'aération.

**Bouche:** L'attaque franche et longiligne donne le ton d'une cuvée très friande et dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées s'y montrent expressives (agrumes), dans un ensemble offrant une vinosité intéressante. Finale légèrement acidulée, de belle persistance.

★★ 15/20



Saint-Vincent



La Roche de Solutré

© BVB / DR

© Michel Praet

**27** Dom. du Vio Châgne -Jacques Lardet  
**Mâcon-Davayé**  
 "Les Condemines"

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets sable.  
**Nez:** Un bouquet enrobé, qui privilégie les fruits mûrs (agrumes et fruits blancs), complété d'une touche de vanille et de guimauve.  
**Bouche:** Dotée d'un bel équilibre d'ensemble (acidité/gras), cette bouche suave voit la maturité de son expression fruitée (pêche, poire) nuancée par une vivacité bienvenue en finale. Un cru de grande franchise, ponctué par une finale agréablement persistante sur les agrumes mûrs.



★★ 14,5/20

**9** Gérald et Philibert Talmard  
**Mâcon-Uchizy**

**Vue:** Robe jaune pâle à nuances verdâtres.  
**Nez:** Une délicate minéralité apparaît au premier nez.  
 Ensuite, de rafraîchissantes effluves d'agrumes (pamplemousse) complètent un bouquet franc et typé.  
**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce vin de belle pureté séduit par son registre rafraîchissant (citron, pomme verte). Une subtile minéralité apparaît dans une finale franche et agréablement persistante.



★★ 14,5/20

**75** Cave des Grands Crus Blancs  
**Mâcon-Chaintré**

**Vue:** Jolie robe pâle à or blanc.  
**Nez:** Complexe et parfumé, cet exubérant bouquet évoque la suavité des fleurs blanches, la vanille et la maturité des arômes de fruits au sirop (pêche, poire). Une friandise!  
**Bouche:** La bouche confirme d'emblée l'impression du bouquet par son côté flatteur et enveloppé, qui met en relief la maturité du fruit. Une fine acidité bienvenue apporte la touche de fraîcheur nécessaire à cette cuvée friande, agréablement persistante en finale.



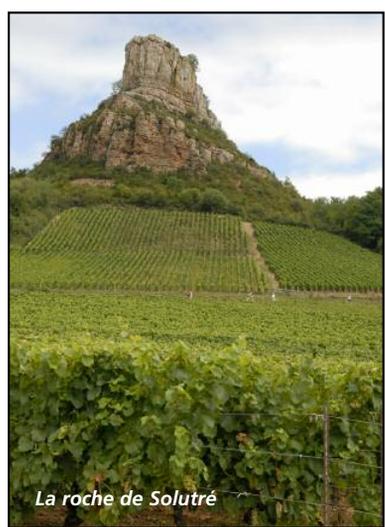
★★ 14,5/20

**54** Domaine du Bicheron Mâcon-Péronne

**Vue:** Doré soutenu à reflets paille.  
**Nez:** Particulièrement charmeur par ses effluves florales parfumées, associées aux notes de confiserie (bonbons acidulés aux fruits).  
**Bouche:** Une bouche ronde et suave, de texture douceuse, dont l'expression fruitée mûre se voit équilibrée par une délicate acidité. En finale, une délicieuse amertume rafraîchissante (zeste de pamplemousse) apparaît. Un vin convivial, doté d'une agréable typicité.



★★ 14/20



**44** **Nicolas Maillet Mâcon Verzé** 

**Vue:** Jaune doré éclatant.  
**Nez:** Très expressif dès l'ouverture, ce puissant bouquet livre des arômes de minéralité, rhubarbe et groseille verte, dans un ensemble parfumé qui traduit sa maturité à l'aération par les fruits confits.  
**Bouche:** Ce cru structuré et de grande vinosité a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs sont unanimes pour louer son exubérance fruitée (agrumes et fruits blancs), son parfait équilibre acidité/gras et la longueur de sa finale enveloppée, qui révèle une belle minéralité. Un vin racé!

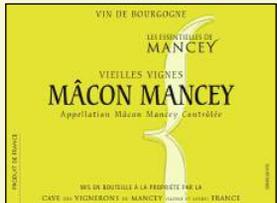


★ ★ ★ 17,5/20



**25** **Cave des Vignerons de Mancey Mâcon Mancey - "Essentielles"**

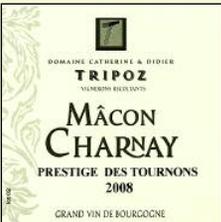
**Vue:** Robe paille limpide et brillante.  
**Nez:** Complexe et profond, le nez associe la minéralité aux arômes de fruits mûrs (poire, pêche), dans un ensemble doux et expressif.  
**Bouche:** Ce vin longiligne et racé offre une belle concentration de matière associée à une grande fraîcheur. Le support d'acidité équilibre la maturité du fruit (agrumes), dans un ensemble qui offre une belle tension en bouche. Finale persistante sur la pomme verte et le citron.



★ ★ ★ 16,5/20

**48** **Catherine et Didier Tripoz Mâcon Charnay "Prestige des Tournons"**

**Vue:** Très pâle à reflets verdâtres.  
**Nez:** Le premier nez, ouvert et typé, affirme sa minéralité. Ensuite se livrent les senteurs fruités (pomme, coing).  
**Bouche:** Tout en rondeur et suavité, cette cuvée aérienne et gourmande livre une bouche fondue, marquée par la maturité de son fruit (poire, pomme) et équilibrée en finale par une jolie acidité tonifiante. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre de ce vin bien construit.



★ ★ ★ 16/20

**13** **Jean Manciat Mâcon Charnay Vieilles Vignes**

**Vue:** Superbe robe vieil or à nuances ocrées.  
**Nez:** Le premier nez se voit dominé par les arômes liés à l'élevage (caramel, toast, boisé fin). L'aération fait évoluer l'ensemble vers le raisin de corinthe et l'abricot sec.  
**Bouche:** La vinification de ce cru s'avère bien réussie, l'élevage parfaitement dosé se mettant au service de la matière fruitée. Les saveurs caramélisées s'associent au registre du fruit mûr (abricot, pêche), dans un ensemble ambitieux, ponctué par une longue finale.



★ ★ 16/20

© BIVB / Monnier H.



© BIVB / Drouin A.

64

**Domaine Fichet Mâcon Igé**  
**"Château London"**

**Vue:** Doré léger de bel éclat.

**Nez:** Délicatement parfumé et typé, ce bouquet minéral (craie,

silex) livre à l'aération d'agréables effluves d'agrumes et de rhubarbe.

**Bouche:** Ce vin de caractère confirme en bouche sa typicité minérale. Les dégustateurs apprécient son style tranchant et vif, l'exubérance de ses saveurs d'agrumes frais (pamplemousse) et la tonicité de sa finale, persistante et rafraîchissante.



★★★ 15,5/20



65

**Cave d'Azé Mâcon Azé "Prestige"**

**Vue:** Doré éclatant à reflets vieil or.

**Nez:** D'emblée, d'insistantes effluves de fruits jaunes au sirop (pêche, abricot) envahissent ce bouquet exubérant et de grande maturité.

**Bouche:** Rafraîchissant et doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin tout en dentelle livre une bouche friande, vineuse et de plaisir immédiat, où s'expriment les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse). La finale, agréablement persistante, révèle une subtile minéralité.



★★ 14,5/20

40

**Domaine de Fussiacus**

**Mâcon-Fuissé**

**Vue:** Robe très pâle à translucide.

**Nez:** Fin et de belle typicité, ce nez tout en dentelle associe une délicatesse minérale

**Bouche:** Une cuvée aérienne, de texture soyeuse, qui révèle une belle pureté aromatique. Les dégustateurs ont apprécié son caractère tranchant et la vinosité de son milieu de bouche. Les saveurs d'agrumes s'y expriment généreusement. Finale de persistance agréable sur la pomme verte et le bonbon acidulé.



★★ 14,5/20



71

**Cave de Lugny Mâcon Lugny**

**"Les Charmes"**

**Vue:** Robe jaune soutenu à nuances dorées.

**Nez:** Moyennement expressif mais harmonieux, ce nez délicat exhale de flatteuses notes florales et de confiserie. Un bouquet séduisant et aérien, tout en dentelle.

**Bouche:** Attaque enveloppée, révélant une vinosité appréciable. Le milieu de bouche, suave, exprime les saveurs de fruits frais (pomme, pamplemousse), dans un ensemble doté d'un bel équilibre et ponctué d'une finale agréablement persistante.



★★ 14/20



Domaine Fichet

© Michel Praet

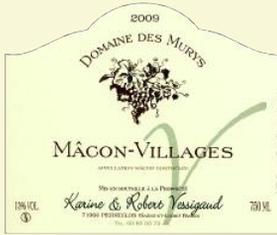
**53** **Domaine des Murs 2009**

**Vieilles Vignes**

**Vue:** Jaune pâle à reflets sable.

**Nez:** Délicatement parfumé et de typicité appréciable, ce nez subtil mêle les notes minérales aux parfums floraux et de confiserie.

**Bouche:** Un cru parfaitement construit, qui propose une trame serrée en milieu de bouche. Les saveurs minérales et de fruits frais s'y livrent généreusement, dans un ensemble dont les dégustateurs apprécient également la vivacité. Finale persistante sur les agrumes (citron, pamplemousse).



★★★ 16/20

**42** **Cave de Viré "Les Verchères" 2008**

**Vue:** Jaune doré soutenu, de bel éclat.

**Nez:** Enveloppé, ce nez suave évoque les fruits blancs mûrs et la pâtisserie (cake aux pommes, brioche), dans un ensemble séduisant, complété par une fine touche vanillée.

**Bouche:** Concentrée, cette cuvée a séduit par son caractère séveux et racé. On y retrouve d'expressives saveurs d'agrumes et de pomme verte, associées à un registre subtilement minéral. La finale, tendue et acidulée, est d'une agréable persistance.



★★★ 15,5/20

**64** **Domaine Fichet "La Crépillonne" 2009**

**Vue:** Extrêmement pâle à or blanc.

**Nez:** Assez dégagé, ce nez franc et frais mêle les senteurs d'agrumes (citron, pamplemousse) à de subtiles notes de lilas et chèvrefeuille.

**Bouche:** Une cuvée enveloppée et suave, dont la trame fruitée bien mûre (pêche, poire) se voit équilibrée par un support d'acidité bien dosé. Friande, la finale apporte la fraîcheur nécessaire. Elle séduit par sa franchise et sa persistance appréciable.



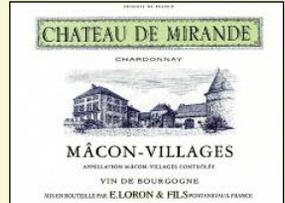
★★ 15/20

**22** **F. Loron & Fils Château de Mirande 2008**

**Vue:** Robe très pâle, limpide et de bel éclat.

**Nez:** Premier nez subtil et charmeur par ses effluves de fleurs blanches.

L'aération apporte une touche de confiserie. Un bouquet engageant. **Bouche:** L'attaque fine et acidulée confirme le caractère aérien d'un cru friand et de grande franchise, où s'expriment de généreuses saveurs d'agrumes. L'équilibre acidité/gras de cette cuvée est également apprécié. La finale est soyeuse et agréablement persistante sur la confiserie.



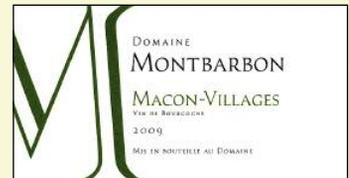
★★ 15/20

**59** **Domaine Montbarbon 2009**

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** Charmeur par son registre vanillé et de fruits blancs au sirop (flan aux poires), ce bouquet tout en douceur séduit par son caractère extrêmement mûr et enveloppé.

**Bouche:** Dès l'attaque, la texture grasse de ce cru presque opulent envahit une bouche dominée par son caractère gourmand et de grande maturité. La finale se montre douceuse, soutenue par une fine acidité bienvenue.



★★★ 14,5/20



Château de Pierreclos

© BIVB / Gadenne D.

**20** **Domaine Balandras Mâcon-Serrières**  
"Les Gravières"

**Vue:** Très belle robe grenat pourpre violacé.

**Nez:** Un panier de fruits! On apprécie la franchise et l'exubérance des arômes de gelée de framboises et griotte confiturée, complétées par une note lactique.

**Bouche:** Ambitieuse et racée, cette cuvée de grand charme offre un grain serré. Son caractère charnu a séduit les dégustateurs qui louent sa densité fruitée (baies rouges) et son remarquable équilibre acidité/gras. Très longue finale sur la cerise confiturée.

 (2011 - 2013)

★★★ 17/20

**25** **Cave des Vignerons de Mancey**  
Mâcon Mancey  
"Essentielles"

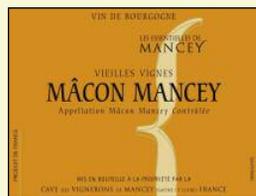
**Vue:** Jolie robe grenat à reflets bleutés.

**Nez:** Particulièrement expressif, ce nez de caractère mêle avec réussite les notes minérales (encre, mine de crayon) et épicées (clou de girofle, baies de genévrier). Le registre fruité (baies noires) se livre davantage à l'aération.

**Bouche:** Les dégustateurs relèvent une trame fruitée élégante et serrée à la fois (baies rouges et noires acidulées) et la finesse de tanins partiellement lissés. Un cru séveux et solidement construit, ponctué par une finale épicée persistante.

(2011 - 2013)

★★(★) 17/20



**69** **Domaine de la Combe de Bray**  
Mâcon Bray

**Vue:** Grenat à nuances pourpres.

**Nez:** Chaleureux et parfumé, ce nez expressif exhale des arômes de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise).

**Bouche:** Gourmande, cette bouche de belle vinosité livre une matière concentrée et de grande maturité (fruits rouges confits), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. Tout en suavité, elle se voit ponctuée par une finale tonifiante et de persistance très appréciable.

(2011 - 2013)

★★(★) 16/20



**35** **Jean-Michel Combier Mâcon-Serrières**

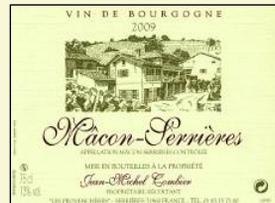
**Vue:** Rubis cerise assez concentré, à reflets carminés.

**Nez:** Premier nez sur les fruits rouges mûrs (fraise, cerise au marasquin). Une touche lactique (crème) complète le bouquet par sa douceur d'expression.

**Bouche:** Tout en suavité, cette cuvée de texture droite offre une grande franchise. Les saveurs de groseille, sureau et cassis s'y livrent généreusement dans un ensemble de belle fraîcheur, dont les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras. Finale persistante sur le noyau de cerise.

(2011 - 2012)

★★★ 15,5/20



**20** **Domaine Balandras**

Le domaine Cédric et Jean-Marc Balandras est situé dans un pittoresque hameau sur les hauteurs de Serrières. Si l'habitation est sur Cenves (commune du Rhône), le caveau est sur Serrières de l'autre côté du chemin (commune de la Saône-et-Loire). Les vins sont vinifiés en cave particulière dans la tradition avec une pointe de modernisme.

Le Mâcon-Serrières rouge 2009 (voir page 17) est issu de vignes de gamay noir à jus blanc âgées de 40 ans s'épanouissant sur des sols granitiques. Elevé en cuves, il privilégie le charme de l'expression fruitée et s'avère très polyvalent pour accompagner tout un repas.

La Cuvée "Les Gravières" (ci-dessus), dont l'objectif de vinification est davantage orienté vers la structure, propose une bouche ambitieuse qui lui permet d'accompagner les plats d'hivers tels que gibiers et volailles en sauce. L'excellent millésime 2009 lui fait atteindre un haut niveau qualitatif qui fait honneur à la région.

Le beaujolais blanc (voir page 41), plus rare, naît sur un terroir argileux où les vignes de chardonnay, âgées de 30 ans, expriment toute leur fraîcheur aromatique. Il sera le parfait compagnon de l'apéritif ou des entrées de poissons ou crustacés.

V.T.A.



## 65 Cave d'Azé Mâcon Azé

**Vue:** Rubis carmin à nuances bleutées.

**Nez:** D'insistantes effluves épicées (poivre, thym, garrigue) apparaissent dans ce bouquet original. L'aération complète l'ensemble par une touche minérale et des notes de petites baies noires acidulées.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la mâche et la trame serrée de ce vin de caractère, qui témoigne d'une certaine ambition. Les saveurs d'épices et de fruits noirs se livrent de concert dans un ensemble charnu, relevé par son acidité, qui va encore gagner en fondu d'ici 1 an.

(2011 - 2013)

★★ 15/20



## 20 Domaine Balandras Mâcon-Serrières

**Vue:** Rubis grenat à nuances bleutées.

**Nez:** Charmeur et parfumé par ses effluves de fruits mûrs (framboise et cerises confiturées) et de fleurs (violette, pivoine).

**Bouche:** Débordante de fruit, cette cuvée franche et gouleyante offre d'exubérantes saveurs de fruits rouges frais. Les dégustateurs soulignent la franchise et la finesse de texture de ce vin rafraîchissant, presque gourmand, qui s'apparente à une confiserie (bonbon à la cerise, grenade).

 (2011 - 2012)

★★ 15/20



## 50 Domaine de la Tour Penet Mâcon-Péronne

**Vue:** Jolie robe carminée au disque violacé.

**Nez:** Premier nez doux, dominé par le registre lactique (yaourt, crème). Ensuite, les arômes fruités (framboise, cerise) se livrent dans un ensemble enveloppé et charmeur.

**Bouche:** Cette cuvée friande et croquante de fruit s'avère dotée d'un bel équilibre. Relevée par une acidité rafraîchissante, elle livre un joli panier de fruits (cerise, fraise, framboise). Un vin souple et fondu, ponctué par une finale plaisante agréablement persistante.

(2011 - 2012)

★★ 14,5/20



## 24 Domaine des Varennes Mâcon-Serrières

**Vue:** Belle robe cardinal éclatante.

**Nez:** Cet exubérant bouquet exhale des arômes fruités charmeurs (gelée de groseilles, framboise, grenade), qui s'associent à un registre floral (pivoine, violette).

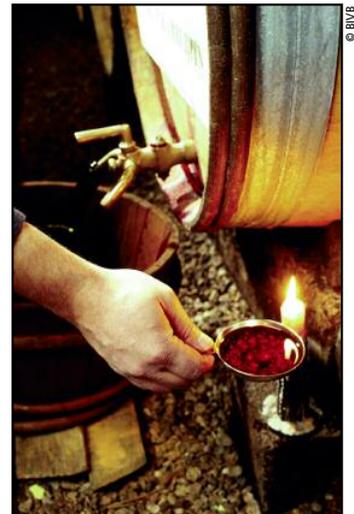
**Bouche:** Attaque nerveuse et acidulée, sur un panier de petites baies rouges et noires (groseille, sureau). Le milieu de bouche confirme la fraîcheur. Ce vin longiligne va encore gagner en sagesse et fondu d'ici 1 an.

(2011 - 2013)

★(★) 14,5/20



Vergisson



© BVB

**35** Jean-Michel Combiar

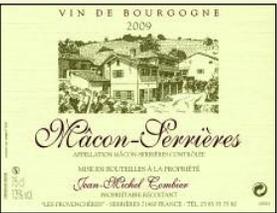
**Mâcon-Serrières**

**Vue:** Très jolie robe rubis grenat au disque bleuté.

**Nez:** De belle maturité à l'ouverture, le bouquet associe les arômes fruités (baies rouges confiturées) à une touche de tabac blond et de caramel.

**Bouche:** Relevé par une fine acidité présente dès l'attaque, ce cru souple et plaisant offre une bouche fondue dans un ensemble de texture grasse et douceuse. Les saveurs fruitées mûres s'associent à un registre lactique très flatteur. Un vin épanoui et gourmand.

(2010 - 2012)  **14,5/20**



**52** J.P. Jullin & Fils "Jul'1" - Mâcon

**Vue:** Rubis cerise clair.

**Nez:** Doucereux et très parfumé, ce séduisant bouquet évoque la grenade et le cuberdon, puis quelques effluves de violette. Un nez délicat, qui s'apparente à une confiserie.

**Bouche:** Une bouche épanouie et fondue, de texture très souple, qui privilégie ouvertement le charme du fruit (framboise, cerise). Gouleyante, elle se voit dotée d'un bel équilibre acidité/gras et présente des tanins lissés dans une finale de bonne persistance.

(2010 - 2011)   **14/20**



Mâcon-Villages Rouges 2007-2005

**24** Patrick Bénas Mâcon-Serrières

**"La Doyenne" 2007**

**Vue:** Superbe robe pourpre violacé de grand éclat.

**Nez:** Puissamment bouqueté dès l'ouverture, ce vin exhale d'intenses senteurs minérales qui s'associent avec bonheur à un registre fruité généreux (petites baies noires). Touche caramélisée à l'aération.

**Bouche:** Ce sont l'équilibre acidité/gras et la suavité de ce cru concentré qui ont séduit les dégustateurs. Paré de tanins presque lissés, très soyeux, il livre une bouche dense et charmeuse, déjà très agréable aujourd'hui mais de belle évolution.

(2010 - 2013)  **15,5/20**



**61** Domaine des Riots Mâcon-Pierreclos

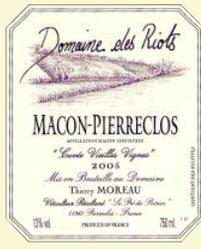
**Vieilles Vignes 2005**

**Vue:** Robe rubis profond au disque en début d'évolution.

**Nez:** Complexe et enveloppé dès l'ouverture, associant les notes de prune, cerise confiturée et de tabac blond/caramel. Bouquet très charmeur.

**Bouche:** Les dégustateurs relèvent l'équilibre et l'expression fruité de cette cuvée longiligne et gourmande, qui a évolué avec bonheur. Le fruit est encore bien présent en milieu de bouche (cerise, mûre) et la finale, ample et riche, se montre à la fois veloutée, chaleureuse et persistante.

(2010 - 2012)   **15/20**




La roche de Vergisson

© Michel Praet

**18** Domaine des Gerbeaux "Champs Roux"

**Vue:** Jaune pâle à doré.

**Nez:** De flatteuses effluves de fleurs sucrées (lilas, chèvrefeuille, violette) et de confiserie (bonbons aux fruits, guimauve) envahissent ce fin bouquet.

**Bouche:** Ce cru ambitieux a emporté tous les suffrages. Parmi ses atouts, on relève une concentration irréprochable, un remarquable équilibre acidité/gras et de puissantes saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs (noisettes, amandes). La finale, persistante, impose richesse et opulence, tout en restant très rafraîchissante.



★★★ 17,5/20



**1** Domaine des Boutires

**Vue:** Superbe robe dorée intense, étincelante.

**Nez:** De caractère, le bouquet associe les arômes minéraux et de fruits secs, dans un ensemble qui se complète à l'aération par quelques notes de pomme compotée.

**Bouche:** Ce cru de terroir livre une bouche puissante et séveuse, qui met en relief l'expression des saveurs de fruits blancs bien mûrs et de pâtisserie (tarte aux poires et amandes grillées). Le registre minéral n'est pas en reste. Un vin complet, de grande vivacité, ponctué par une finale briochée.



★★★ 16,5/20

**38** Joël Curveux "Les Ménestrières"

**Vue:** Jaune pâle légèrement doré.

**Nez:** Complexe et généreux, le bouquet associe de flatteuses notes florales aux arômes herbacés et subtilement minéraux. le registre des agrumes frais s'affirme davantage à l'aération.

**Bouche:** Une cuvée de grande pureté, qui met en relief sa typicité minérale. Le milieu de bouche, franc et tendu, privilégie l'expression des agrumes frais (pamplemousse, citron vert) et la finale, tranchante et longiligne, évoque la groseille verte. Un vin de gastronomie.



★★★ 16/20



**18** Domaine des Gerbeaux Vieilles Vignes

**Vue:** Jaune pâle à nuances légèrement dorées.

**Nez:** Extrêmement parfumé, ce nez complexe impose une maturité fruitée exemplaire (pommes, poires), associée aux senteurs vanillées et délicatement minérales.

**Bouche:** On relève un parfait équilibre acidité/gras dans ce vin ambitieux et racé, dont les saveurs de fruits blancs mûrs se mêlent à un registre minéral bien présent. De texture enveloppée, mais équilibré par une grande fraîcheur en finale, ce vin complet s'impose par sa franchise d'expression.



★★★ 16/20



© Michel Praet



Domaine des Boutires



Saint-Vincent

© BVB / Guéhenne D.

**3** **Domaine Eloy Cuvée Prestige**

**Vue:** Superbe robe éclatante et dorée à reflets verdâtres.

**Nez:** D'emblée, cet exubérant bouquet associé avec réussite de généreuses senteurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) aux notes minérales et subtilement herbacées.

**Bouche:** Ce vin a séduit les dégustateurs qui relèvent parmi ses atouts une vinosité appréciable, un support d'acidité rafraîchissant et un très bel équilibre d'ensemble. Le milieu de bouche propose beaucoup de mâche et la finale, persistante, rejoint une minéralité typée. Un cru bien construit.

★★★ 15,5/20



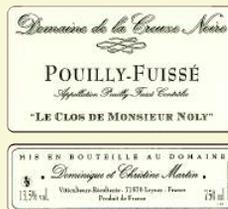
**21** **Domaine de la Creuze Noire "Le Clos de Monsieur Noly"**

**Vue:** Jolie robe jaune pâle, limpide et brillante.

**Nez:** Premier nez particulièrement parfumé sur de puissantes effluves florales. L'aération fait évoluer le bouquet vers la pêche de vigne et quelques notes exotiques.

**Bouche:** Ample et vineuse, cette bouche structurée s'impose par une texture grasse, une fine acidité bienvenue et vivifiante, et des saveurs de fruits blancs (poire) et secs (amandes) expressives. La finale, presque briochée, bénéficie d'une persistance appréciable. Un vin richement doté.

★★★ 15,5/20



**11** **Domaine Claude Loup**

**Vue:** Jaune doré à nuances paille.

**Nez:** La minéralité s'affirme au fil de l'aération (hydrocarbure, silex), dans un bouquet qui se complète par des notes de groseille verte et de pamplemousse.

**Bouche:** Entrée de bouche subtile et tranchante à la fois, puis l'ensemble gagne en volume et rondeur, tout en conservant sa grande fraîcheur de fruit. On y apprécie les saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans une finale longiligne et minérale typée, de belle persistance.

★★★ 15,5/20



**39** **Nadine et Maurice Guerrin Vieilles Vignes**

**Vue:** Jaune doré éclatant et soutenu.

**Nez:** Dominé par les arômes liés à l'élevage, ce nez boisé livre dès l'ouverture ses arômes d'amandes et noisettes grillées, mêlés à une touche briochée.

**Bouche:** Très bien construite, cette cuvée associée avec réussite l'expression de ses saveurs boisées et noisettées aux fruits blancs bien mûrs. Relevée par une acidité équilibrante, elle plaira aux amateurs de vins dont l'élevage en fûts se montre présent en bouche mais parfaitement dosé.

★★ 15,5/20



© BIVB / Gadenne D.



Solutré



© BIVB / Gadenne D.

**30** Château Vitallis Vieilles Vignes

**Vue:** Jaune pâle limpide et éclatant.  
**Nez:** Enveloppé, sur de doucereuses effluves de vanille, biscuit et brioche, mêlées à une touche de poire bien mûre et d'amande à l'aération.



**Bouche:** L'élevage s'avère bien intégré et dosé dans ce vin enveloppé et suave, dont les dégustateurs apprécient l'intensité et la maturité de fruit (pommes, poires). La fraîcheur procurée par l'acidité envahit le milieu de bouche et la finale, de texture plus doucereuse, évoque les fruits secs.

★★ 15,5/20



**62** Domaine Jean-Pierre Dutron

**Vue:** Superbe robe dorée très intense.  
**Nez:** De belle pureté, sur des notes de groseille blanche et rhubarbe, mêlées à une touche herbacée. Un nez de terroir, très rafraîchissant.



**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent à relever le caractère élégant, vif et tranchant, de belle typicité minérale de ce cru qui présente une agréable tension en bouche. Les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) se livrent de concert, dans un ensemble acidulé très agréable par sa tonicité en finale.

★★★ 15/20

**19** Domaine Roger Lucquet "Terroir"

**Vue:** Robe très pâle à or blanc, limpide et éclatante.



**Nez:** Flatteur et parfumé, sur d'agréables senteurs de vanille, guimauve et pâte d'amandes, agrémentées à l'aération d'une touche de sirop d'érable.

**Bouche:** Tout en profondeur, finesse et complexité, ce cru de grande typicité associe une minéralité affirmée et des saveurs citronnées tonifiantes. Les dégustateurs relèvent la franchise et la trame assez serrée d'un ensemble longiligne et franc, relevé par une surprenante touche épicée en finale.

★★ 15/20



**76** Domaine Girard Vieilles Vignes

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** Extrêmement parfumé, ce généreux bouquet exhale de flatteuses notes de violette, guimauve et fleurs blanches sucrées (lys, lilas). Un nez féminin, très engageant.



**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce vin bien construit, presque gourmand, offre une expression fruitée de grande maturité, dont l'équilibre se retrouve dans un support d'acidité bien dosé. En finale, les saveurs minérales s'affirment davantage, sur une impression vivifiante.

★★★ 14,5/20

© IBVB / Gaudillère Th.



Roche de Solutré



© IBVB / Mémier H.

**49** **Domaine Nadine Ferrand Prestige**

**Vue:** Jaune-vert mordoré, de bel éclat.

**Nez:** Les arômes fumés et minéraux (silex frotté, pierre à fusil) s'associent avec réussite aux notes herbacées et végétales, dans un ensemble marqué par le terroir, franc et typé.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette cuvée se montre digne de son appellation. Elle livre d'insistantes saveurs minérales et d'agrumes frais (citron, pamplemousse), dans un ensemble concentré, tendu, doté d'un parfait équilibre entre l'acidité et la maturité du fruit. La finale, persistante, rejoint le registre des fruits secs légèrement grillés.



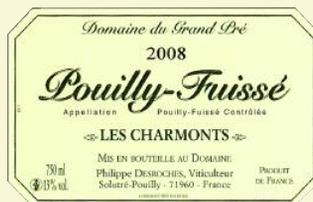
★★★ 17,5/20

**63** **Domaine du Grand Pré "Les Charmonts"**

**Vue:** Jaune éclatant limpide.

**Nez:** D'emblée, les arômes de fruits secs envahissent ce nez profond et suave. Une friandise olfactive!

**Bouche:** Ce cru ambitieux révèle ses nombreux atouts: une superbe vinosité, d'expressives saveurs de fruits mûrs (pêche, poire) qui trouvent leur équilibre dans une acidité parfaitement dosée, et une texture douce en finale qui évoque le beurre et la noisette. Un cru complexe et profond, qui a emporté tous les suffrages par sa grande franchise.



★★★ 17/20

**33** **Domaine Annie-Claire Forest**

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** La maturité fruitée s'impose ouvertement dans ce bouquet généreux et charmeur, qui offre de séduisants arômes de fruits mûrs voire au sirop (poire, pêche) et de vanille.

**Bouche:** Attaque franche et vive, s'appuyant sur une acidité tonifiante et exprimant d'intenses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras de cette cuvée longiligne, ponctuée par une finale citronnée de texture droite, très persistante.



★★★ 17/20

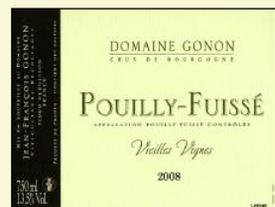
**73** **Domaine Gonon**

**Vieilles Vignes**

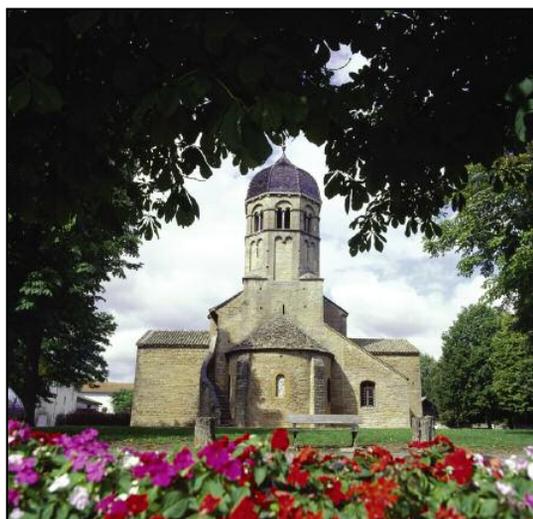
**Vue:** Jaune pâle de belle brillance.

**Nez:** De grande ampleur, presque opulent et crémeux, sur d'insistantes arômes de vanille et fruits blancs mûrs (flan aux poires, pêches blanches). Un bouquet très engageant.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent à louer l'ambition de ce cru, sa vinosité, la maturité de son fruit et sa concentration exemplaire. Sont également soulignés l'équilibre acidité/gras et la persistance d'une finale opulente associant les saveurs de fruits blancs et de minéralité.



★★★ 16,5/20



© BVB / Gadenne D.



© BVB / Gadenne D.

# Le Chef nous a préparé

## Le Jambon persillé

Le jour de Pâques, les Bourguignons, suivant une très vieille tradition, dégustent le fameux jambon persillé entre amis. L'habitude de consommer du porc ce jour-là remonterait au XIV<sup>ème</sup> siècle. On connaissait déjà ce mets au Moyen Age, mais la recette a évolué avant d'arriver jusqu'à nous. On raconte que le cochon n'était pas tué avant le 11 novembre. Le jour où on tuait la bête, on mangeait du cochon frais et le reste était conservé au saloir pendant tout l'hiver et l'on ressortait les jambons à Pâques pour le préparer pendant les derniers jours du Carême. Cette tradition du jambon de Pâques est née il y a une centaine d'années, en Angleterre, avant de se diffuser en France et surtout en Bourgogne où cela fait maintenant soixante ans que les Bourguignons sont attachés à ce plat traditionnel.

### Pour 6 personnes

- 1 kg de jambon cru salé
- 1 jarret de veau coupé en deux
- 1 pied de veau coupé en deux
- 1 bouquet garni
- 1 branche d'estragon
- 2 carottes moyennes
- 1 oignon coupé
- 1 poireau
- 1 gousse d'ail
- 1 échalotte
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché
- 1 cuillère à soupe d'estragon haché
- 5 g de poivre concassé
- 5 dl de mâcon blanc
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

- La veille, mettre le jambon à déssaler à l'eau froide.
- Le lendemain: couvrir le jambon d'eau froide, puis porter à ébullition.
- Egoutter, jeter l'eau, remettre dans la casserole avec le jaret, le vin, le bouquet garni, l'estragon, les carottes, l'oignon, le poireau et le poivre. Couvrir et laisser frémir 2h30.
- Retirer le jambon et le couper en gros cubes.
- Hacher ail, échalotte et fines herbes.
- Ecumer le gras, passer au chinois, assaisonner et ajouter le vinaigre.
- Dans un saladier, verser 1 louche de fond de cuisson, napper les bords et laisser prendre.
- Disposer le jambon, le hachis d'herbes, les dés de jaret et de pied de veau, verser le fond de cuisson tiède et ajouter 1 sachet de gelée. Faire prendre 1 nuit au frais.



Op Pasen eten de Bourgondiërs traditiegetrouw een hammetje met vrienden. De gewoonte om op die dag varkensvlees te eten, dateert al uit de 14<sup>de</sup> eeuw. Men kende dit gerecht al in de Middeleeuwen maar het recept is heel wat geëvolueerd. Het verhaal gaat dat het varken niet voor 11 november werd geslacht. De dag waarop het dier werd gedood, at men vers varkensvlees. De rest werd de hele winter lang gepekeld. De ham werd met Pasen uit de pekel gehaald om het te bereiden tijdens de laatste dagen van de vasten. Deze traditie van de Paasham ontstond een honderdtal jaar geleden in Engeland en verspreidde zich van daaruit naar Frankrijk en vooral naar Bourgondië. Ondertussen zijn de Bourgondiërs al zo'n zestig jaar verslingerd aan deze traditionele schotel.

### Voor 6 personen

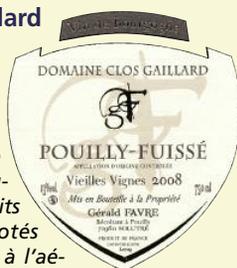
- 1 kg rauwe gezouten ham
- 1 in twee gesneden kalfsbout
- 1 in twee gesneden kalfspoot
- 1 kruidenbuiltje
- 1 takje dragon
- 2 middelgrote wortels
- 1 fijngesneden ui
- 1 prei
- 1 teentje look
- 1 sjalot
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 eetlepel gehakte kervel
- 1 eetlepel gehakte dragon
- 5 gr geplette peper
- 5 dl witte Mâcon
- 1 eetlepel wijnazijn

- Laat het zout de vooravond uit de ham trekken in koud water.
- De volgende dag: zet de ham onder in koud water en breng aan de kook.
- Laat uitlekken, giet het water weg, doe het opnieuw in de kom met de schenkel, de wijn, het kruiden-tuiltje, de dragon, de wortels, de ui, de prei en de peper. Dek af en laat 2u30 sudderen.
- Haal de ham uit het water en snij in grote blokken.
- Hak look, sjalot en fijne kruiden fijn.
- Verwijder het vet, haal alles door een puntzeef, breng op smaak en voeg de azijn toe.
- Doe in een slakom 1 lepel kookvocht, bedek de randen en laat trekken.
- Leg de ham, de gehakte kruiden, de schenkelblokjes en de kalfspoot erin, giet het lauwe kookvocht erover en voeg 1 zakje gelei toe. Laat 1 nacht op een koele plaats rusten.

**51** **Domaine Clos Gaillard**  
**Vieilles Vignes**

**Vue:** Doré étincelant.  
**Nez:** Tout en subtilité, maturité et profondeur, ce nez complexe associe une délicate minéralité à l'ouverture aux arômes de fruits bien mûrs voire compotés (pomme) qui apparaissent à l'aération.

**Bouche:** Attaque de belle pureté, associant une texture grasse à une acidité très rafraîchissante. En milieu de bouche, d'insistantes saveurs d'agrumes et de pâtisserie (tarte aux citrons) se livrent sans réserve. Ce vin séveux séduit par sa mâche et la netteté de sa finale persistante.



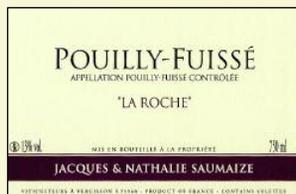
★★★☆☆ 16/20

**37** **Dom. Jacques et Nathalie Saumaize**  
**"La Roche"**

**Vue:** Jaune pâle éclatant à reflets légèrement dorés.

**Nez:** Distingué et profond à la fois, ce nez tout en subtilité exhale ses notes minérales et fruitées. A l'aération, les arômes de noisettes et amandes se révèlent dominantes.

**Bouche:** Attaque nette et longiligne, de belle pureté, suivie par un milieu de bouche dont l'expression fruitée (agrumes, fruits blancs) se voit soutenue par un support d'acidité bien dosé. Finale structurée et vineuse, typée et de belle évolution.



★★★☆☆ 16/20

**40** **Domaine de Fussiacus**

**Vue:** Robe paille à reflets sable, brillante.

**Nez:** D'emblée, de puissantes effluves de pomme compotée et de pâtisserie (tarte tatin) se mêlent aux notes vanillées. Un bouquet très mûr qui s'apparente à une friandise.

**Bouche:** Pleine et charnue, presque enveloppée, cette bouche très séduisante confirme la maturité du bouquet. D'intenses saveurs de fruits presque surmûris s'associent aux notes de poire cuite et de sirop d'érable. Un ensemble savoureux ponctué par une longue finale subtilement toastée et grillée.



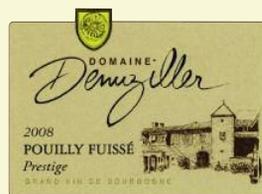
★★★☆☆ 16/20

**6** **Domaine Denuziller "Prestige"**

**Vue:** Jaune très pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Le registre des agrumes (pamplemousse) s'associe aux notes minérales de belle typicité dans ce nez franc et ouvert, de grande fraîcheur olfactive (groseille verte).

**Bouche:** La bouche confirme la franchise et la typicité minérale de ce cru longiligne, généreux en saveurs de fruits frais (pamplemousse, pomme verte). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous pour un vin qui offre une délicieuse et légère amertume rafraîchissante en finale (zeste). Un cru franc et structuré, de belle évolution.



★★★☆☆ 15,5/20

© BVB / Gadenne D.



© BVB / Gadenne D.



**19** **Domaine Roger Luquet "Terroir"**

**Vue:** Jaune pâle à reflets légèrement verdâtres.

**Nez:** Délicatement parfumé, sur de fines effluves de fleurs blanches et d'agrumes frais, agrémentées d'une minéralité affirmée de belle typicité.

**Bouche:** L'attaque très franche et nerveuse s'appuie sur une acidité bien présente et un caractère minéral expressif. La finale, puissamment acidulée, révèle d'insistantes saveurs de citron vert et de pamplemousse. Un vin de gastronomie, particulièrement vif et de texture droite.



★★ 15,5/20

**64** **Domaine Fichet "La Chatière"**

**Vue:** Jaune vif de bel éclat.

**Nez:** Quelque peu réservé aujourd'hui, puis séduisant et enveloppé par ses arômes fruités mûrs (pêche) et vanillés.

**Bouche:** L'attaque, vive et nerveuse, donne le ton d'un cru offrant une belle tension en bouche, s'appuyant sur une acidité bien présente. Ensuite, le registre des agrumes frais (pamplemousse, citron) s'exprime généreusement. Finale de persistance appréciable, procurant une grande fraîcheur. Un vin racé et séveux.



★★ 15,5/20

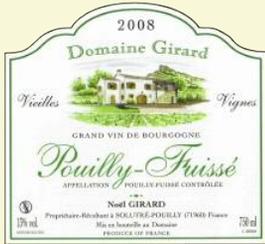
**76** **Domaine Girard Vieilles Vignes**

**Vue:** Jaune doré à reflets paille.

**Nez:** De grande maturité olfactive, sur des arômes de fruits mûrs (poire au sirop) et de minéralité.

Subtile touche herbacée de belle fraîcheur à l'aération.

**Bouche:** Ce cru de texture fine séduit par la délicatesse de sa trame et la vivacité de ses saveurs d'agrumes (pamplemousse, lime) et de pomme verte. Les dégustateurs apprécient également l'équilibre acidité/gras d'une finale d'agréable longueur.



★★ 15/20

**26** **Domaine de Pouilly**

**Vue:** Pâle à doré, limpide et de belle brillance.

**Nez:** D'emblée, de séduisants parfums de fruits mûrs (poire, pêche) envahissent un bouquet qui se complète d'un registre floral très parfumé (fleurs blanches) et d'une subtile touche de confiserie à l'aération.

**Bouche:** L'entrée de bouche acidulée donne le ton d'un cru de grande fraîcheur, qui privilégie ouvertement le charme des saveurs d'agrumes (citron, pomme verte). Longiligne, ce vin tout en vivacité présente une finale tonique persistante.



★★ 14,5/20

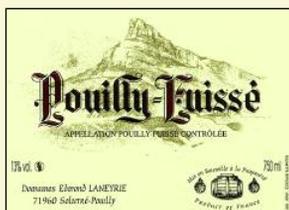


Domaine Fichet

© Michel Praet

**41** **Domaine Edmond Laneyrie**

**Vue:** Jaune doré limpide et brillant.  
**Nez:** Délicatement parfumé, ce bouquet profond et fin à la fois mêle les notes de fruits mûrs à une subtile minéralité.

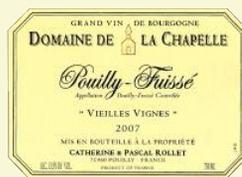


**Bouche:** Les dégustateurs ont été séduits par la typicité de terroir de ce cru franc et longiligne, offrant une bouche ample et subtile à la fois, bien mûre mais relevée par une jolie acidité. La minéralité se retrouve dans une finale enveloppée et persistante. Un vin complet et solidement construit, qui témoigne d'une belle ambition.

★★★ 17/20

**15** **Domaine de la Chapelle Vieilles Vignes**

**Vue:** Jolie robe pâle à reflets verdâtres.  
**Nez:** Extrêmement élégant et complexe, le nez livre dès l'ouverture de superbes fragrances florales et de fruits mûrs (poire, pêche) qui s'associent au registre de la vanille et de la pâtisserie.



**Bouche:** Entrée de bouche suave et délicate, distinguée, puis l'ensemble monte en puissance, révélant de charmeuses saveurs d'agrumes mûrs (citron, pamplemousse). Cette cuvée livre une trame serrée et une belle mâche. Elle impose un superbe équilibre et d'insistantes saveurs de fruits blancs au sirop dans une longue finale enveloppée.



★★★(★) 16/20

**10** **Domaine du Chalet Pouilly**

**Vue:** Doré assez intense à nuances vieil or.  
**Nez:** Particulièrement charmeur par ses effluves florales et vanillées, qui évoquent les fruits secs et une délicate note fumée à l'aération. Un nez féminin.



**Bouche:** Attaque vanillée et crémeuse, équilibrée par une jolie acidité qui offre une belle tension en bouche. Les saveurs de fruits secs s'expriment délicatement, confirmées dans une finale ample et persistante sur le beurre de noisette et la crème brûlée. Un cru suave.

★★★(★) 15,5/20

**74** **Roger Lassarat "Clos du Martelet"**

**Vue:** Jaune pâle à nuances dorées.  
**Nez:** D'insistantes effluves de fruits secs (amandes grillées) se mêlent aux notes finement toastées et caramélisées du bouquet doucereux qui évoque le beurre de noisette.



**Bouche:** Ce vin bien construit a parfaitement intégré son élevage. Le registre des fruits secs grillés (amandes, noisettes) s'y exprime pleinement, dans un ensemble enveloppé mais non dépourvu d'acidité. La longue finale, caramélisée, associe gras, ampleur et finesse de texture.

★★ 15/20

© Michel Praet

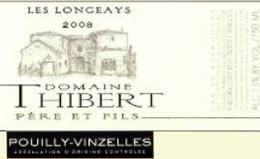


La roche de Solutré

© Michel Praet



**16** Thibert Père & Fils Pouilly-Vinzelles  
"Les Longeays" 2008



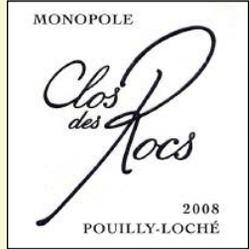
**Vue:** Robe pâle à doré, scintillante.

**Nez:** Somptueux bouquet, de grande complexité, qui mêle avec réussite les parfums floraux, minéraux et d'agrumes aux notes de boisé fin. Subtile touche de cire à l'aération.

**Bouche:** Ce vin est le parfait exemple d'un élevage dosé qui enveloppe une matière riche et concentrée. Puissante, la bouche suave associe les saveurs noisettées, grillées et le registre des agrumes. La finale, pleine et harmonieuse, évoque le citron puis un registre davantage caramélisé. Un vin complet.

★★ 17/20

**77** Domaine du Clos des Rocs Pouilly-Loché 2008



**Vue:** Robe dorée intense à reflets sable.

**Nez:** Profond et expressif, sur d'intenses notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits secs, assorties d'une touche biscuitée et briochée qui s'accroît à l'aération.

**Bouche:** D'emblée, le registre des fruits secs (amandes, noisettes) se montre dominant complété par d'agréables saveurs toastées sans excès, qui apportent complexité et profondeur à cette cuvée longiligne et de grande pureté. Finale caramélisée de grande persistance.

★★ 15,5/20

**28** Domaine Marc Jambon & Fils

Château de Vinzelles 06



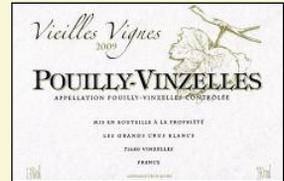
**Vue:** Très jolie robe jaune doré intense à reflets légèrement ocrés.

**Nez:** D'emblée, une puissante minéralité s'impose (silex, hydrocarbure) s'associe aux arômes herbacés. Puis, à l'aération, le registre fruité se fait plus insistant (pamplemousse, citron confit).

**Bouche:** Ce cru franc et typé offre une bouche tendue et séveuse, où les saveurs minérales se mêlent au registre des agrumes. Ample et riche en milieu de bouche, parfumée, cette cuvée a évolué avec réussite et propose aujourd'hui une bouche suave, ponctuée par une finale presque enveloppée.

★★(\*) 15,5/20

**75** Cave des Grands Crus Blancs Pouilly-Vinzelles - Vieilles vignes 2009



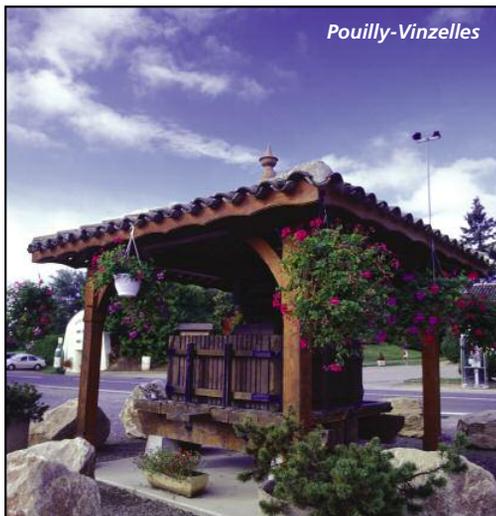
**Vue:** Jaune pâle limpide et brillant, de grand éclat.

**Nez:** Délicatement parfumé, ouvert, sur des arômes bien mûrs de poires et pêches au sirop, qui se mêlent à l'aération au registre de la pâtisserie (frangipane, millefeuille aux fruits blancs).

**Bouche:** Tout en finesse et suavité, ce vin équilibré livre une bouche friande et de belle maturité fruitée. Une acidité bienvenue apporte fraîcheur et équilibre à cette cuvée bien construite et ponctuée par une finale agréablement persistante.

★★(\*) 14,5/20

© BVB / Gaudenne D.



Pouilly-Vinzelles



Pouilly-Loché

© BVB / Gaudenne D.



62

## Jean-Pierre Dutron

**Vue:** Doré assez soutenu, de bel éclat.

**Nez:** Puissant nez de caractère, qui exhale d'emblée d'insistantes notes végétales (mousse, fougère, herbe mouillée) et minérales (silex, buis). Un bouquet de terroir.

**Bouche:** Ce cru sérieux et riche offre sa densité de matière dès l'attaque. Les dégustateurs apprécient son étoffe et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes et de groseille verte. Bien typé, ce vin de terroir impose sa puissante minéralité dans une longue finale séveuse, relevée par une superbe acidité.

★★★ 17/20



36

## Château de La Greffière

**Vue:** Très jolie robe jaune doré éclatant.

**Nez:** Une minéralité affirmée se livre dès le premier nez, assortie d'un registre herbacé qui se complète à l'aération d'une touche de fruits secs.

**Bouche:** Ambitieuse dès l'attaque, cette cuvée impose un caractère affirmé et une trame serrée. Parmi ses atouts, une belle typicité, beaucoup de mâche et une parfaite complémentarité entre les saveurs d'agrumes et de minéralité. Ce vin franc et charnu se voit ponctué par une très longue finale dotée d'un superbe équilibre acidité/gras.

★★★ 17/20



57

## Thévenet & Fils Clos de l'Hermitage Saint-Claude

**Vue:** Jaune pâle de bel éclat.

**Nez:** Délicatement parfumé, flatteur, ce bouquet est caractérisé par une grande maturité fruitée (pomme, poire au sirop).

**Bouche:** Charmeuse et suave, cette cuvée tout en équilibre mêle avec réussite les saveurs de citron, pamplemousse et minéralité, dans un ensemble ouvert, de texture enveloppée mais soutenu par une jolie acidité rafraîchissante. La finale, fondue et distinguée, confirme le caractère gourmand d'un vin longiligne.

★★★ 16,5/20



11

## Domaine Claude Loup

**Vue:** Jaune pâle à nuances verdâtres éclatantes.

**Nez:** Ce bouquet profond, délicat et complexe associe avec réussite les senteurs minérales, de pétale de rose et de fruits blancs mûrs.

**Bouche:** La bouche de ce cru sérieux et concentré a séduit les dégustateurs par sa trame assez serrée et sa finesse de grain. Les saveurs fruitées (agrumes, pomme verte) et minérales se livrent de concert, dans un ensemble ambitieux, qui représente une belle réussite pour le millésime. Finale persistante et rafraîchissante sur la groseille blanche.

★★★ 16,5/20



62

## Domaine Jean-Pierre Dutron

La famille Dutron est installée à Fuissé depuis quatre générations. Jean-Pierre Dutron et son épouse y cultivent actuellement 14 ha de vignes. Ils espèrent transmettre plus tard ce patrimoine à leur fils Mathieu, aujourd'hui salarié du domaine.

Le terroir de Fuissé, parfaitement apte à souligner le caractère minéral des vins, est majoritairement argilo-calcaire (jurassique de l'ère secondaire) et vieux de 150 à 180 millions d'années.

Le Domaine Jean-Pierre Dutron est quant à lui nuancé d'une parcelle à l'autre de marnes argileuses ou de sol pierreux qui donnent naissance à des vins souvent plus riches mais d'une typicité toujours bien affirmée.

Le travail dans les vignes se fait le plus naturellement possible afin de préserver la plante et l'environnement garants d'une vendange de qualité. La récolte se fait ici mécaniquement en pliant les faibles rendements. Les vins sont entièrement vinifiés en cuve afin de préserver au maximum le fruit et cette minéralité qui souligne l'excellence des vins de terroir que propose le domaine. Outre le Pouilly-Fuissé de caractère affirmé et bien "tendu" dans son millésime 2009 (voir page 21) Jean-Pierre qui aime les vins qui lui ressemblent (authentiques et sincères) propose une production plus confidentielle de Saint-Véran (voir ci-dessus) et de Mâcon-fuissé (voir page 9) d'un rapport plaisir-prix tout aussi séduisant.

V.T.A.



## 21 Domaine de la Creuze Noire

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Tout en dentelle, le bouquet livre de délicats parfums de violette, vanille et guimauve. Les senteurs florales (lilas, chèvrefeuille) complètent ce bouquet féminin très charmeur.

**Bouche:** Ce cru profond, distingué et complexe représente une très belle réussite. On apprécie sa finesse de grain, la fraîcheur apportée par son acidité et la densité de sa matière fruitée (agrumes). Tout en suavité, il se montre longiligne et se voit ponctué par une longue finale citronnée.



★★★ 16,5/20

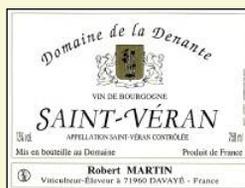


## 29 Domaine de la Denante

**Vue:** Robe légèrement dorée, brillante et limpide.

**Nez:** Extrêmement engageant par ses puissantes et charmeuses effluves de violette, jujube et vanille, associées aux notes de fruits blancs mûrs (poire au sirop, pomme au sucre).

**Bouche:** Séveuse et racée, cette cuvée témoigne de son ambition par sa densité de matière, l'exubérance de ses saveurs d'agrumes et pomme verte qui s'associent à une minéralité bien présente. Les dégustateurs évoquent une belle réussite pour le millésime car la fraîcheur est au rendez-vous.



★★★ 16,5/20

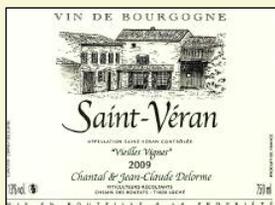
## 58 Dom. Chantal et Jean-Claude Delorme

### Vieilles Vignes

**Vue:** Jaune pâle à or blanc.

**Nez:** Charmeur et délicatement parfumé, le nez enveloppé met en relief des senteurs florales (lilas) et fruitées (pêche de vigne), mêlées aux arômes de violette et guimauve qui apparaissent à l'aération.

**Bouche:** Ce cru jouit de beaucoup d'atouts: une belle vinosité, du gras et un support d'acidité bien dosé qui apporte la tension nécessaire à ce cru de belle maturité. La finale, persistante, rejoint le registre du biscuit et de la brioche.



★★★ 16/20

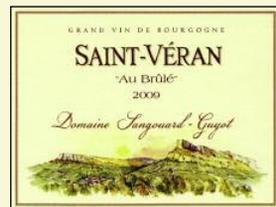


## 72 Domaine Sangouard-Guyot "Au Brûlé"

**Vue:** Robe scintillante, très pâle à or blanc.

**Nez:** D'emblée, les notes de fruits secs (amandes et noisettes grillées) et de croûte de pain envahissent ce nez toasté.

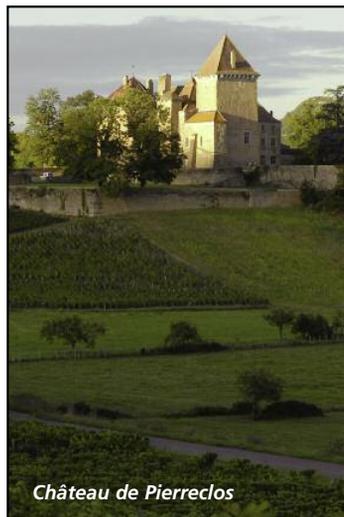
**Bouche:** Ample, riche et suave, cette bouche bien construite impose une grande vinosité. Elle associe le registre des fruits secs (noisettes) et du boisé délicat et bien intégré. La finale, grasse et persistante, presque enveloppée, trouve son équilibre dans une acidité omniprésente, garante de fraîcheur.



★★ 16/20



Fuissé



Château de Pierreclos

27

## Domaine du Vio Chêne

**Vue:** Pâle à verdâtre, de belle brillance.

**Nez:** Livrant une minéralité très expressive (buis, bourgeon de cassis), ce puissant nez se complète ensuite par d'intenses notes de rhu-barbe, groseille verte et pamplemousse.

**Bouche:** Une bouche épanouie, dont la texture douceuse se traduit par de charmeuses saveurs de fruits blancs mûrs, dans un ensemble friand et gourmand, ponctué par une finale d'agréable persistance qui rejoint le registre minéral du bouquet. Un cru au caractère affirmé.



★★★ 15,5/20

2

## Domaine Daniel Pollier

**Vue:** Jaune pâle à verdâtre, de grand éclat.

**Nez:** De belle fraîcheur olfactive dès le premier nez, ce bouquet franc et typé met en présence sa minéralité et les arômes d'agrumes et de pomme verte.

**Bouche:** Entrée de bouche franche et de belle pureté, relevée par une acidité tonifiante. Ensuite, le registre des agrumes (citron, pamplemousse) et de la pomme verte se livre généreusement, dans un ensemble offrant une belle tension en bouche.



★★ 15,5/20

70

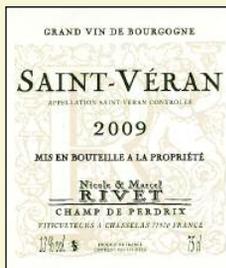
## N. et M. Rivet

### "Champ de Perdrix"

**Vue:** Jaune pâle à nuances ablat.

**Nez:** Délicatement parfumé, sur des arômes de confiserie (bonbon à la violette, guimauve) à l'ouverture, qui évoluent vers les notes de fruits blancs frais (poire) à l'aération.

**Bouche:** Dès l'attaque, on apprécie la mâche et la vinosité d'une cuvée séveuse, dont le support d'acidité se montre présent et rafraîchissant, gage d'équilibre vis-à-vis de la maturité du fruit (pêche, abricot). La finale, enveloppée et gourmande révèle une texture presque onctueuse.



★★★ 15,5/20

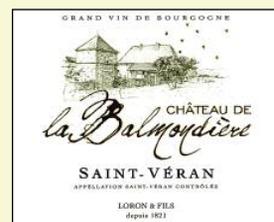
22

## Loron & Fils Château de la Balmondrière

**Vue:** Robe très pâle à translucide, presque ou blanc.

**Nez:** Subtilement parfumé, mêlant d'agréables senteurs de fleurs blanches et d'agrumes frais (pamplemousse, citron).

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la mâche et la sève de ce cru sérieux, qui offre une bouche tendue et longiligne. Les saveurs de fruits acidulés (citron, mandarine) s'expriment ouvertement en milieu de bouche et la finale, de persistance appréciable, exprime une fine minéralité.



★★★ 15,5/20



Saint-Vincent

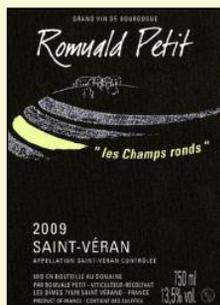
© BVB / DR

## 17 Romuald Petit "Les Champs Ronds"

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** De séduisantes effluves florales et de fruits frais envahissent ce bouquet vanillé et charmeur, particulièrement doux.

**Bouche:** Un vin tout en dentelle, aérien, qui privilégie une texture fine et de séduisants saveurs d'agrumes frais en milieu de bouche. L'acidité bien présente se montre garante d'équilibre et de fraîcheur et la finale, vive et persistante, évoque le bonbon acidulé.



★★ 15,5/20

## 34 Vignerons des Terres Secrètes "Les Cras"

**Vue:** Jaune doré intense.

**Nez:** Extrêmement séduisant

par ses insistantes effluves de fruits jaunes compotés voire exotiques (pêche, ananas, mangue) et de confiserie (bonbons acidulés aux fruits). Une friandise olfactive!

**Bouche:** Ce cru ample et vineux associe profondeur et fraîcheur. On y retrouve des saveurs fruitées bien mûres qui confirment l'impression du bouquet. Le registre floral et une subtile minéralité apparaissent en finale. Un vin de texture enveloppée, équilibré en finale par une fine acidité.



★★★ 15,5/20

## 75 Cave des Grands Crus Blancs

**Vue:** Jaune pâle à reflets sable.

**Nez:** Assez expressif, ce bouquet subtil associe les arômes de vanille, confiserie (bonbons aux fruits) et fruits blancs au sirop (poire, reine-claude).

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la subtilité et la rondeur de ce cru friand, dont la texture douceuse (saveurs de fruits blancs au sirop) se voit équilibrée par une jolie acidité. L'ensemble se est ponctué par une finale persistante sur une fine minéralité et quelques notes de groseille verte.



★★ 15/20

## 12 Bernard Lapierre

**Vue:** Jaune pâle à reflets légèrement verdâtres.

**Nez:** Dès l'ouverture, de charmeuses senteurs florales (chèvrefeuille, lilas) se livrent sans retenue, assorties à l'aération d'un registre fruité de belle maturité (poire) et une minéralité bien typée.

**Bouche:** Tout en équilibre et rond, cette cuvée bénéficie d'une matière fruitée de belle maturité (fruits blancs). Elle se voit aussi relevée par une acidité bien présente garante de vivacité. Finale ample et de texture douceuse sur la pâtisserie aux fruits (tarte aux poires).



★★★ 15/20



## 39 Nadine et Maurice Guerrin

**Vue:** Robe translucide à or blanc.

**Nez:** Tout en maturité, sur d'insistantes effluves de fruits blancs mûrs voire compotés et de pâtisserie (tarte aux pommes).

Quelques senteurs vanillées et de guimauve complètent l'ensemble.

**Bouche:** Bien équilibré, ce vin suave livre une bouche pleine et riche en saveurs de fruits acidulés (citron, groseille verte). Doté d'une concentration appréciable, il se voit ponctué par une finale agréablement persistante livrant une subtile minéralité.



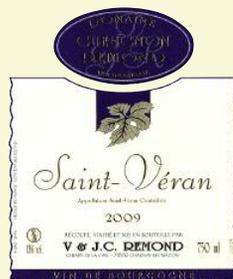
★★★ 15/20

## 23 Domaine Gueugnon-Remond

**Vue:** Robe pâle à paille, de belle brillance.

**Nez:** On est d'emblée sous le charme de ce délicat bouquet, qui exhale d'emblée de jolies notes florales (lilas, lys, chèvrefeuille) et de confiserie (bonbons aux fruits).

**Bouche:** Bien construit et doté d'un très bel équilibre acidité/gras, ce cru de plaisir immédiat séduit par sa souplesse et la fraîcheur de son expression fruitée. Le milieu de bouche, de texture assez grasse, évoque les fruits blancs au sirop et la finale, friande, révèle une agréable persistance.



★★★ 14,5/20

## 10 Domaine du Chalet Pouilly

**Vue:** Robe très pâle, limpide et brillante.

**Nez:** Aérien et délicat, sur de fins parfums de fleurs blanches et de confiserie.

Un ensemble olfactif séduisant, qui s'apparente à une frandise.

**Bouche:** Franc et de texture droite, relevé par une jolie acidité, ce vin équilibré, au fruité intact et généreux, associe ses saveurs citronnées à une fine minéralité qui s'exprime davantage dans une finale de longueur appréciable.



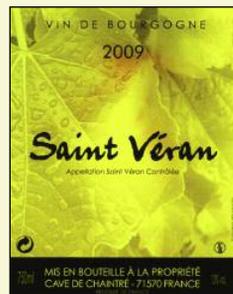
★★★ 14,5/20

## 67 Cave de Chaintré

**Vue:** Doré assez intense, de grand éclat.

**Nez:** D'emblée, c'est la maturité du fruit (poire au sirop, tarte aux mirabelles) et l'exubérance des senteurs florales qui dominent ce bouquet charmeur et enveloppé.

**Bouche:** Cette cuvée friande et subtile, de texture aérienne, séduit par sa délicatesse. On y retrouve les saveurs de confiserie (bonbons acidulés) et de fruits frais (pomme, poire), dans un ensemble souple et soyeux, relevé en finale par une acidité bienvenue.



★★★ 14,5/20



Saint-Vérand



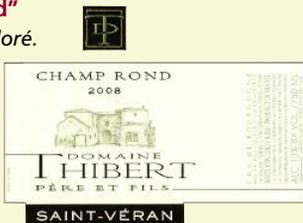
Saint-Vérand

## 16 Domaine Thibert Père & Fils "Champ Rond"

**Vue:** Jaune pâle à doré.

**Nez:** Premier nez finement minéral, se complétant par des notes herbacées. Ensuite, le registre des agrumes frais se livre davantage, dans un ensemble olfactif qui évolue vers un registre floral.

**Bouche:** Particulièrement structuré, ce cru suave montre une belle tension en bouche. Associant avec bonheur les saveurs fruitées (agrumes) et minérales, il séduit par sa profondeur et l'ampleur d'une finale longiligne et persistante. Un vin racé.



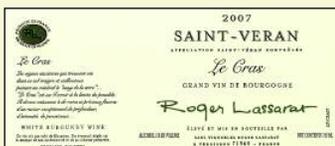
★★★ 16,5/20

## 74 Roger Lassarat "Le Cras"

**Vue:** Très jolie robe doré étincelant.

**Nez:** Un bouquet ouvert et complexe. Les notes grillées, noisettées liées à l'élevage sont assorties d'effluves de fruits blancs mûrs et d'une subtile minéralité.

**Bouche:** Ample et vineuse, cette cuvée offre un beau panier de fruits blancs (pomme golden, reine claudé) dans un ensemble riche mais bien tendu et rafraîchissant. La finale, de belle longueur, livre de concert ses saveurs de fruits secs (noix, amandes fraîches) et de minéralité. Ce cru ambitieux gagne encore en finesse et harmonie dans un an.



★★ 16,5/20

## 68 Domaine Perraud

**Vue:** Robe jaune pâle à reflets sable.

**Nez:** Le registre minéral s'impose d'emblée généreusement (craie, fumé). Ensuite, les notes fruitées s'expriment davantage (agrumes, pamplemousse) et groseille verte, dans un bouquet de grande fraîcheur olfactive.

**Bouche:** Ce cru doté d'une concentration appréciable met en relief une bouche séveuse et racée, dont les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras et la générosité du fruit (agrumes). La finale, harmonieuse, se montre vive et agréablement persistante. Un vin complet.



★★★ 16/20

## 32 Sylvie et Gilles Guerin Cuvée Prestige

**Vue:** Robe dorée assez soutenue.

**Nez:** Une puissante minéralité (silex frotté) domine un bouquet au caractère affirmé, de belle typicité, qui évolue vers le registre grillé/toasté.

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié le caractère et l'authenticité de ce cru très franc, solidement construit. S'appuyant sur un support d'acidité rafraîchissant, il livre des saveurs de fruits secs qui se mêlent aux notes minérales. Un cru longiligne et tranchant, de beau potentiel, qui va encore gagner quelque peu en fondu et harmonie.



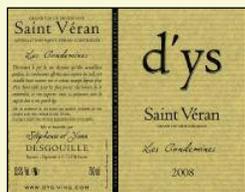
★★★ 15,5/20

## 4 Domaine d'Ys "Les Condemines"

**Vue:** Superbe robe or intense, limpide et brillante.

**Nez:** Particulièrement charmeur par sa maturité olfactive qui évoque les fruits blancs au sirop voire compotés. Cette douceur d'expression s'illustre par les notes de poire au sirop et de vanille.

**Bouche:** Un cru qui présente une belle complexité et livre une bouche riche, ample et grasse, où s'affirment les saveurs de fruits secs, vanille et brioche. La finale, de texture douce, presque biscuitée, révèle à la fois sa profondeur et une longueur appréciable.



★★★ 15,5/20



© BVB / Gédéme D.

Saint-Véran

32

## Sylvie et Gilles Guerrin

**Vue:** Jaune doré brillant et limpide.

**Nez:** Ouvertement minéral, ce bouquet évoque l'hydrocarbure et le fumé, dans un ensemble qui évolue vers le mousseron et le sous-bois.

**Bouche:** Les saveurs minérales envahissent dès l'attaque cette bouche franche et structurée, relevée par une acidité ascendante, gage de fraîcheur.

Le registre des agrumes (pamplemousse) s'exprime généralement dans une finale tendue et persistante.



★★★ 15/20

34

## Vignerons des Terres Secrètes

### "Croix de Montceau"

**Vue:** Splendide robe dorée très intense à reflets vieil or.

**Nez:** Séduisant par sa douceur et son registre enveloppé, ce bouquet évoque la pâtisserie et les fruits blancs (millefeuille aux poires), mais également un registre floral expressif.

**Bouche:** La bouche suave et féminine confirme le caractère mûr et enveloppé du bouquet. Les saveurs de fruits jaunes mûrs s'y expriment sans réserve, soutenues par une acidité bienvenue. Un cru extrêmement pommadé en finale (vanille).



★★ 15/20

31

## Domaine G. Desrayaud

**Vue:** Jolie robe sable.

**Nez:** Extrêmement charmeur et ouvert, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. On y retrouve des senteurs de fleurs blanches et de vanille, agrémentées d'une touche de confiserie.

**Bouche:** Une cuvée pleine et gourmande, qui confirme en bouche l'impression douce du bouquet. Elle privilégie la maturité du fruit et une texture enveloppée. Les saveurs de fruits blancs mûrs s'y livrent généreusement dans un ensemble soutenu par une délicate acidité bienvenue en finale.



★★ 15/20

52

## Domaine des Pierres Rouges

### Vieilles Vignes

**Vue:** Superbe robe très pâle étincelante.

**Nez:** Agréablement parfumé, ce bouquet tout en dentelle offre des arômes flatteurs de confiserie et fleurs blanches, associés à une subtile minéralité.

**Bouche:** Attaque franche et nette, de belle pureté, associant avec bonheur expression fruitée et minéralité. Le milieu de bouche, suave, se montre longiligne et soutenu par une belle acidité rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes dominent une finale agréablement persistante.



★★ 14,5/20



Solutré

© Michel Praet

## 74 Roger Lassarat "Les Mûres" 2007

**Vue:** Limpide et brillante, à reflets dorés intenses.

**Nez:** Le registre boisé est présent mais

bien dosé; il ne masque pas l'expression des notes de fruits secs et de délicate minéralité.

**Bouche:** La bouche confirme le parfait dosage de l'élevage. Les saveurs toastées, noisettées et subtilement boisées enveloppent une matière fruitée expressive (fruits blancs). La texture de l'ensemble, douceuse, contribue au plaisir que procure ce vin complexe et profond, qui rappelle sa minéralité en finale. Très belle réussite.

★★★ 16,5/20



## 55 Clos des Juillys 2007

**Vue:** Jolie robe jaune doré soutenu.

**Nez:** Extrêmement mûr, ce bouquet charmeur et suave s'apparente à une confiserie. Il associe des notes de fleurs blanches parfumées aux arômes de fruits compotés voire exotiques (pêche, ananas, mangue).

**Bouche:** Finesse de grain et trame serrée sont au rendez-vous dans cette cuvée de texture droite et tranchante, qui exprime d'intense saveurs d'agrumes frais. Les dégustateurs soulignent la concentration de l'ensemble, le bel équilibre acidité/gras et la plénitude d'une finale persistante.

★★★ 16/20



## 14 Clos de la Boisserolle 2006

**Vue:** Robe dorée très éclatante.

**Nez:** Fin et subtil, sur des notes minérales typées, assorties de quelques arômes de rhubarbe et poire cuite à l'aération.

**Bouche:** Ce cru friand et doté d'un bel équilibre propose une bouche aérienne, assez vive, qui livre une trame soyeuse. On apprécie la fraîcheur des saveurs finement acidulées de ce vin gourmand. D'un caractère "féminin", il est ponctué d'une finale enrobée agréablement persistante.

★(★) 15/20



Recommandé par V.T.A.

## Gîte de la Motte Taillée "Vers la Croix"



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



Maisons vigneronnes de 3 et 4 chambres



## Gîte du Bas de Leynes "Les Perriers"



Marie-Edith Bernard • Les Correaux • 71570 Leynes  
Tél: 03.85.35.11.59 • 06.28.72.57.39 • email: [domainebernard@yahoo.fr](mailto:domainebernard@yahoo.fr)

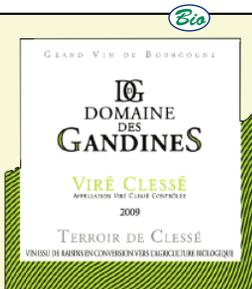
**56** Domaine  
des Gandines

**Vue:** Or blanc presque  
translucide.

**Nez:** Une fine note  
herbacée apparaît à  
l'ouverture, laissant  
ensuite place aux notes  
florales et de fruits aci-  
dulés (citron) qui se  
mêlent à une touche de  
groseille blanche. Un bou-  
quet de grande fraîcheur  
olfactive.

**Bouche:** Longiligne et  
friande, cette cuvée fi-  
nement acidulée séduit  
par sa délicatesse de  
texture, la fraîcheur de  
ses saveurs citronnées  
et l'élégance d'une fi-  
nale aérienne et char-  
meuse à la fois, s'ex-  
primant sur le bonbon  
aux fruits.

★★★(★) 16/20

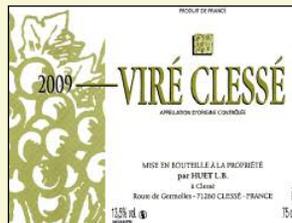
**47** Huet L.B.

**Vue:** Robe jaune  
doré à reflets sable.

**Nez:** Quelque peu  
retenu, le bouquet  
s'exprime à l'aé-  
ration sur des efflu-  
ves de fruits blancs  
mûrs, complété par  
une subtile note minérale.

**Bouche:** Tout en é-  
quilibre et suavité, ce  
cru présente de beaux  
atouts: un fruité géné-  
reux, une texture en  
dentelle et une beau  
support d'acidité  
rafraîchissant. Les sa-  
veurs d'agrumes et de  
pomme verte domi-  
nent une finale franche  
et longiligne, de per-  
sistance appréciable.

★★★(★) 15,5/20

**46** Cave de La Vigne Blanche Réserve

**Vue:** Jaune doré  
éclatant.

**Nez:** Ouvert et  
parfumé, associant  
de beaux arômes  
fruités mûrs (pê-  
che, poire) au re-  
gistre des fleurs et  
de la minéralité.

**Bouche:** Dès l'at-  
taque, on apprécie le  
caractère et la typi-  
cité de cette cuvée  
franche et longiligne,  
relevée par une belle  
acidité. La minéralité  
s'associe aux saveurs  
d'agrumes (citron,  
pamplemousse) et la  
finale, enveloppée mais  
conservant sa fraî-  
cheur, s'exprime  
davantage sur la pom-  
me bien mûre.

★★★(★) 15/20

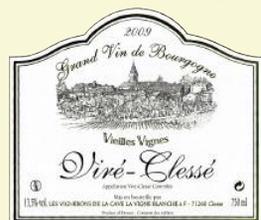
**46** Cave de La Vigne Blanche Vieilles Vignes

**Vue:** Superbe robe  
dorée éclatante.

**Nez:** Dès l'ouverture,  
une puissante miné-  
ralité (hydrocarbure,  
silex) s'associe à un  
registre herbacé. Un  
bouquet de caractère,  
qui se complète par  
quelques notes de  
sous-bois et de fruits  
secs.

**Bouche:** L'attaque  
confirme le registre  
minéral insistant du  
bouquet. Le milieu de  
bouche impose ensuite  
d'insistantes saveurs  
de fruits secs, dans  
un ensemble de belle  
typicité de terroir. Fi-  
nale délicatement  
amère, sur la noix  
fraîche. Ce vin de  
caractère gagnera en  
fondu d'ici 1 an.

★★★ 15/20



Vignes de Quintaine

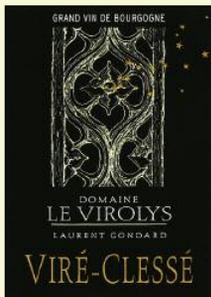


**8** Dom. Le Virolys

**Vue:** Robe jaune-vert mordoré, éclatante.

**Nez:** D'extrême franchise, ce bouquet engageant mêle les arômes de fruits frais (poire, pêche) aux notes florales. L'ensemble se complète d'une subtile minéralité.

**Bouche:** La dégustation confirme le caractère équilibré (acidité/alcool), vif et concentré du bouquet. Tout en suavité, ce vin complet livre de puissantes saveurs de fruits blancs mûrs dans un ensemble de texture enveloppée, qui conserve dans sa longue finale une très belle fraîcheur gustative. Belle réussite!



★★★ 17/20

**60** Domaine de Chervin  
"En Châtelaine"

**Vue:** Jolie robe paille éclatante.

**Nez:** Surprenant par ses intenses senteurs de fruits blancs composés (poire cuite), agrémentées d'une touche de pâtisserie (gosette aux pommes) et de vanille.

**Bouche:** Atypique et particulièrement parfumée, cette cuvée de grande suavité révèle sa pleine maturité en milieu de bouche (poire au sirop, gelée de coing). Profonde et riche, elle se voit relevée par un support d'acidité bienvenu. Les dégustateurs soulignent également la finale en queue de paon, extrêmement longue.



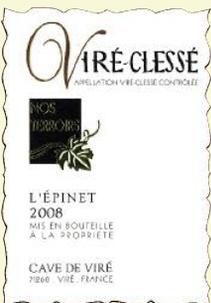
★★★ 16,5/20

**42** Cave de Viré  
"L'Épinet"

**Vue:** Robe jaune pâle à nuances paille.

**Nez:** Franc et séduisant, ce nez typé associe les arômes de fruits blancs frais (pomme, poire) à de délicates notes florales. Une fine minéralité apparaît à l'aération.

**Bouche:** Dès l'attaque, on apprécie la franchise et la vivacité de ce cru longiligne, presque nerveux, de beau potentiel, qui met en relief les saveurs d'agrumes et de pomme verte. La finale offre une belle tension; elle se montre agréablement persistante.



★★★(★) 16/20

**5** Domaine Gondard Perrin

## Cuvée Ancestrale

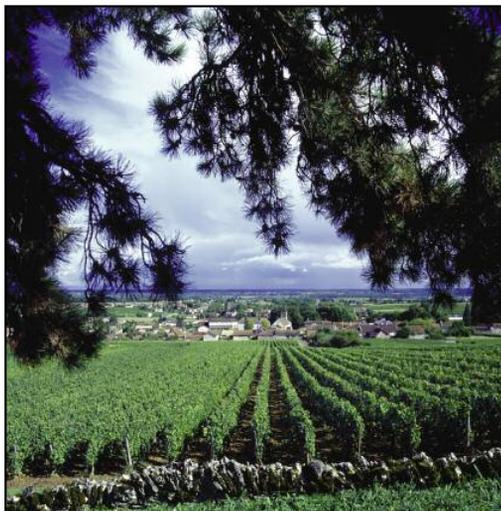
**Vue:** Robe doré éclatant et limpide.

**Nez:** Bouquet complexe et profond, sur des arômes expressifs de fruits au sirop (poire) et de vanille, complétés ensuite par un registre légèrement fumé.

**Bouche:** Presque crémeuse, cette bouche pleine et riche livre d'emblée ses saveurs biscuitées et de fruits secs. Doté d'un corps imposant, ce cru voit son caractère beurré (beurre de noisette) et brioché s'imposer sans retenue dans une finale subtilement toastée, de belle persistance.



★★★(★) 16/20



## 43 Domaine Les Grands Crays

## "Le Clos du Château"

**Vue:** Robe jaune pâle à reflets paille.

**Nez:** Extrêmement charmeur par ses puissantes effluves florales, mêlées aux notes de confiserie et de fruits blancs frais.

Un bouquet distingué et aérien à la fois.

**Bouche:** Un cru complet et structuré doté d'un parfait équilibre. Les dégustateurs apprécient l'élégance de cette cuvée dont les saveurs fruitées mûres se voient soutenues par un support d'acidité rafraîchissant. En finale, une délicate minéralité apparaît. Un vin richement doté et bien construit.

★★★ 15,5/20



## 5 Domaine Gondard Perrin

**Vue:** Jaune doré de belle brillance.

**Nez:** Une délicate minéralité apparaît à l'ouverture.

Ensuite, les senteurs de fruits blancs se livrent de concert, mêlées à une touche florale rafraîchissante.

**Bouche:** Une cuvée charmeuse et enveloppée, dont la texture grasse trouve son équilibre dans une acidité rafraîchissante en milieu de bouche. On apprécie la vinosité et la générosité de fruit de ce vin franc et longiligne de grande pureté.

★★★ 15/20



## Viré-Clessé 2007 - 2004

## 7 Thievenet et Fils Dom. de Bongran 2004

**Vue:** Robe vieil or étincelant.

**Nez:** Premier nez sur le miel de tilleul et d'acacia. Ce puissant bouquet évolue vers un registre surprenant presque exotique, complété par les agrumes confits (kum-quat, pamplemousse).

**Bouche:** Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Ayant traversé les ans avec réussite, il offre une expression fruitée très mûre, voire au sirop (poire, pomme), une trame serrée relevée par une acidité rafraîchissante et une texture presque onctueuse qui évoque la pâtisserie aux fruits confits. Très longue finale subtilement noisettée.

★★★ 16/20



## 45 André Bonhomme Cuvée Spéciale 2007

**Vue:** Robe pâle limpide et brillante.

**Nez:** Les notes subtilement fumées et minérales se mêlent avec réussite aux arômes végétaux et de fruits frais. Un bouquet franc et vif.

**Bouche:** Entrée de bouche de belle pureté, tendue. Ensuite, les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) s'imposent ouvertement, associées à une délicate minéralité. Finale tranchante et persistante pour un cru présentant une trame fine et serrée, révélant quelques notes de fruits secs en finale.

★★★(★) 15,5/20



Vignes de Quintaine



## 78 Louis Loron Blanc de Blancs Prestige

**Vue:** Jolie robe jaune doré soutenu.

**Nez:** D'emblée, de puissantes notes de pomme compotée et de pâtisserie (tarte tatin) envahissent ce bouquet complexe, presque crémeux, qui s'apparente à une friandise olfactive.

**Bouche:** La bouche confirme le caractère mûr du bouquet dès l'attaque. Les saveurs pâtisseries s'y expriment sans retenue (millefeuille aux poires, croûte aux pommes), associées au registre des fruits secs. Aucune lourdeur toutefois dans cette cuvée car l'équilibre est atteint et la finale, tonique, assure par sa vivacité la fraîcheur nécessaire.

★★★ 16,5/20



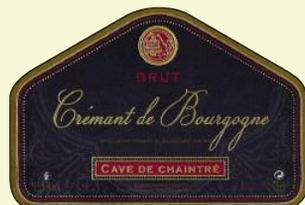
## 67 Cave de Chaintré Brut Blanc de Blancs

**Vue:** Jolie robe dorée assez intense.

**Nez:** Particulièrement expressif et doucereux par ses arômes de brioche, tarte caramélisée et pomme compotée. Un bouquet enveloppé et de grande maturité.

**Bouche:** Superbe réussite! Les dégustateurs sont unanimes pour louer la vinosité et la concentration d'un vin harmonieux, qui confirme ses saveurs compotées (pomme, poire). L'équilibre se trouve dans une jolie acidité tonifiante et la finale, de persistance appréciable, s'exprime sur les fruits secs.

★★★ 16/20



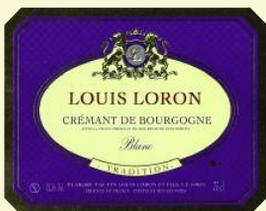
## 78 Louis Loron Tradition

**Vue:** Superbe robe dorée à reflets paille.

**Nez:** C'est par la maturité du fruit (pomme compotée, poire) que ce séduisant bouquet se présente à l'ouverture. Très charmeur, il dévoile à l'aération de flatteuses effluves vanillées.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la trame serrée de cette cuvée gourmande et dense, généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs. L'ampleur de l'ensemble trouve son équilibre dans une superbe acidité rafraîchissante et une longue finale acidulée qui rappelle le citron vert. Un vin longiligne.

★★★ 15,5/20



## 71 Cave de Lugny Brut Blanc de Blancs

**Vue:** Jaune très pâle à translucide.

**Nez:** Les arômes minéraux et herbacés dominant ouvertement le premier nez (craie, mousse, fougère). L'aération complète l'ensemble par une touche de fruits secs et de mousseron.

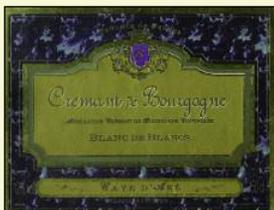
**Bouche:** Ce cru au caractère affirmé confirme en bouche sa minéralité expressive. Les saveurs d'agrumes, rhubarbe et groseille verte s'y livrent généreusement, dans un ensemble ponctué par une finale doucereuse et séveuse, s'exprimant sur les fruits blancs mûrs.

★★★ 15,5/20



## 65 Cave d'Azé Brut Blanc de Blancs

**Vue:** Jolie robe sable, limpide et éclatante.  
**Nez:** Au premier nez, des notes de pétale de rose apparaissent. L'aération fait évoluer l'ensemble vers les notes plus fruitées (agrumes mûrs).



**Bouche:** De grande vivacité, la bouche livre sans réserve ses saveurs de groseille verte, citron et pamplemousse. Tonique et longiligne, elle évoque les bonbons acidulés, dans un ensemble ponctué par une finale tranchante et de belle pureté, dont les dégustateurs apprécient à la fois la fraîcheur et la franchise.

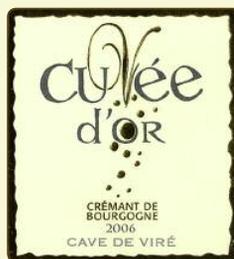
★★ 15/20

## 42 Cave de Viré Cuvée d'Or 2006

**Vue:** Pâle à verdâtre, de belle brillance.

**Nez:** Tout en dentelle et distinction, ce bouquet de grande fraîcheur associe avec réussite les notes de bonbons aux fruits, et fleurs blanches, agrémentées d'une délicate minéralité.

**Bouche:** On apprécie la finesse et la suavité de ce cru doté d'un très bel équilibre acidité/gras. L'élégance est au rendez-vous en milieu de bouche, illustrée par l'association de saveurs florales et fruitées de grand charme. Finale agréablement persistante sur le bonbon aux fruits.



★★ 15/20

## 54 Domaine du Bicheron Blanc de Blancs

**Vue:** Jolie robe doré éclatante.

**Nez:** Bouquet ouvert et flatteur sur des notes florales et des effluves plus mûres de confiserie, de pêche blanche et de poire à l'aération.



**Bouche:** Tout en finesse et suavité, la bouche, de texture souple, se révèle gourmande et bien équilibrée. Elle fait la part belle aux saveurs de bonbons aux fruits et une acidité bien dosée apporte une agréable fraîcheur en fin de bouche.

★★ 14,5/20

## 23 Domaine Gueugnon-Rémond Blanc de Noirs

**Vue:** Or blanc à translucide, brillante et limpide.

**Nez:** Frais et aérien, tout en dentelle, ce bouquet subtil offre de beaux arômes de confiserie et fleurs blanches, assortis d'une fine minéralité.

**Bouche:** Délicate et suave, cette cuvée s'apparente à une confiserie. Dotée d'un bel équilibre d'ensemble, elle libère des saveurs d'agrumes frais, agrémentées du registre minéral. Finale biscuitée friande et aérienne, d'agréable persistance.



★★ 14/20



Solutré

## 28 Domaine Marc Jambon & Fils "Noblesse de Chardonnay" - Mâcon Pierreclos 07

**Vue:** Superbe robe vieil or éclatant.

**Nez:** Un bouquet énorme, particulièrement mûr, presque enivrante sur les pêches jaunes, les abricôts et les fruits exotiques (ananas, mangue) confits. Délicates notes de miel de tilleul et sirop d'érable à l'aération.

**Bouche:** D'emblée cette bouche pleine et croquante fait la part belle à une expression fruitée (jaunes au sirop) remarquable. Elle offre suavité et gras mais se voit parfaitement équilibrée par une acidité ascendante dans une longue finale en queue de paon qui évoque davantage les zestes d'agrumes.



★★★ 16,5/20

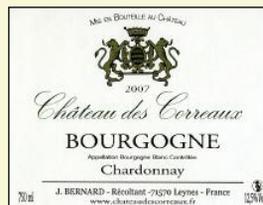


## 55 Château des Correaux Bourgogne blanc 2007

**Vue:** Jaune soutenu, limpide et éclatant.

**Nez:** Enveloppé et très flatteur, ce bouquet exhale de beaux parfums de vanille et fleurs blanches. Une fine touche de fruits secs complète l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Dès l'attaque, ce cru sévère donne le ton par sa trame extrêmement serrée. Il impose son ambition en milieu de bouche par sa grande vinosité et sa densité fruitée, tout en s'appuyant sur une acidité tonifiante. Agrumes et fruits secs s'associent dans une longue finale bien tendue.



★★ 15,5/20



## 11 Domaine Claude Loup Bourgogne blanc - Vieilles vignes 2009

**Vue:** Jaune pâle à verdâtre.

**Nez:** Premier nez minéral et herbacé, très frais. On apprécie son caractère affirmé. Ensuite, les notes de fougère et foin coupé se mêlent aux arômes de groseille verte et rhubarbe.

**Bouche:** Ce vin plein et harmonieux confirme la minéralité du nez tout en offrant des saveurs appuyées d'agrumes et de groseille verte. Les dégustateurs apprécient la texture fine de l'ensemble et le caractère acidulé et vif d'une finale agréablement persistante.



★★ 14,5/20



## 20 Domaine Balandras Mâcon Blanc 2009

**Vue:** Robe paille limpide et éclatante.

**Nez:** On apprécie dès le premier nez la maturité de fruit de ce bouquet enrobé et flatteur. Les arômes de confiserie et de fruits blancs (pêche, poire) sont mis en présence, assortis d'une touche florale.

**Bouche:** Un cru doté d'un bel équilibre, rafraîchissant, friand et presque gourmand. Il offre une texture douce mais soutenue par une acidité de bon aloi et ponctué par une finale de belle rémanence de fruit, agréablement persistante.



★★★ 14,5/20



## micro climat

Magazine de la Cave de Viré  
N° 65 Avril 2009



### EDITO

**Page 2**  
Désolation et la Cave de Viré, une affaire de goût.

**Page 3**  
Grand de cause

**Page 4**  
« Où l'histoire est belle, le vin est bon »

**Page 5**  
A la pêche au vin

**Page 6**  
Retour aux sources

**Page 7**  
La poésie des saveurs

**Page 8**  
Si l'on goûte, s'il est adonné !

Besançon sous le charme du Viré Clessé



© BIVB DCR

## 69 Dom. de la Combe - Henri Lafarge

"La Canicule" 2003

**Vue:** Splendide robe très concentrée au disque fermé.

**Nez:** Puissamment fruité, ce bouquet énorme mêle les fruits confits (cerise au marasquin) aux notes de pâtisserie (tarte aux framboises, myrtilles), vanille et tabac blond.

**Bouche:** Les dégustateurs sont unanimes pour relever la jeunesse de ce cru étonnant, aux tanins partiellement lissés, dont la trame s'avère très serrée et l'exubérance fruitée imposante. Ambition et jeunesse résumant ce vin de haute tenue, ponctué par une longue finale sur la cerise confite et le chocolat.

(2011 - 2013)

★★★ 17/20



## 36 Château de la Greffière 2008

**Vue:** Superbe robe encore très jeune (pourpre violacé), éclatante.

**Nez:** Ce bouquet parfumé affirme un grand caractère. Il exhale des effluves de crème de fruits noirs (mûre, myrtille), mêlées à de doucereuses notes lactiques et à une agréable touche minérale.

**Bouche:** De texture enveloppée, la bouche s'apparente à une friandise. D'intenses saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) s'y expriment, dans un ensemble équilibré, dont la finale, ample et riche, séduit par sa longueur. Belle réussite.

(2011 - 2013)

★★★ 15,5/20



## 25 Domaine Bernard Moreau 2009

**Vue:** Très belle robe rubis grenat au disque violacé.

**Nez:** Expressif dès l'ouverture, sur d'agréables arômes de fruits confiturés (cerise griotte, mûre, cassis), associées à une fine touche d'épices et de tabac. Un bouquet complexe.

**Bouche:** Tout en suavité, ce cru offre une bouche harmonieuse, qui confirme la concentration et la maturité du fruit (baies rouges et noires). Une délicate acidité très bien dosée apporte fraîcheur et vivacité à un ensemble de beau volume, ponctué par une finale chaleureuse sur la cerise confite.

(2011 - 2013)

★★★ 15,5/20



## Een levendig en weelderig karakter

De witte wijnen uit de Mâcon-streek balanceren tussen de meursault, soms een beetje te rond, en de chablis, fel en levendig. De witte mâcon is smeuïg en nerveus maar biedt meerdere mogelijkheden.

Dankzij de krachtige fruitsmaak is het een verleidelijke voorloper van een maaltijd en is hij geschikt voor het aperitief. Als hij jong gedronken wordt, past hij goed bij schaal- en schelpdieren, oesters, garnalen of langoustines met mayonaise. Ook gaat hij samen met geit, ietwat droog, of Saint-Marcellin-kaas. Deze combinatie leidt tot een aangename, zeer verfijnde hazelnootsmaak.

De Pouilly-Fuissé is vaak rijker en gaat goed samen met gerookte zalm, gegrilde tarbot, warme oesters, kreeft in saus of snoekbolletjes met kreeftensaus. Hij moet echter op de achtergrond blijven. Een bredere en meer complexe wijn die al wat rijper is, krijgt de voorkeur voor bij kikkerbilletjes, een stoofpotje met kip en zelfs kalfsragout, vooral als men niet gierig is met room en champignons.

Hij legt zijn karakter op aan gerechten die er zelf geen tekort hebben, zoals gegrilde andouillette, kalfslever op Venetiaanse wijze of gegrilde of gebakken kalfsnier-tjes.

Op het einde van de maaltijd zorgt hij voor een lichte toets zonder echter ten onder te gaan bij karaktervolle kazen zoals Langres, Soumaintrain en Epoisses.

De rode wijnen uit de Mâcon zijn zacht en fruitig. Ze vormen ideale partners voor een eenvoudige en smaakvolle keuken. Geef er eieren in wijnsaus bij, een gegrild klapstuk, chateaubriand met bearnaisesaus, hachis parmentier of konijn met roomsaus.

Prix Rouge - Rode prijs : TTC départ propriété

- 1** *Domaine des Boutires - "Haut de Pouilly"*  
71960 Solutré-Pouilly - Tél: 03/85.35.80.96  
Fax: 03/85.35.86.90 - [domaine.des.boutires@wanadoo.fr](mailto:domaine.des.boutires@wanadoo.fr)  
Cherche distributeurs  
- Pouilly-Fuissé 2009..... **16,5/20 • 9,00€**
- 2** *Domaine Daniel Pollier - "Le Bourg" - 71960 Fuissé*  
Tél/Fax: 03/85.35.66.85 - [www.domainedanielpollier.com](http://www.domainedanielpollier.com)  
[domaine.daniel.pollier@club-internet.fr](mailto:domaine.daniel.pollier@club-internet.fr)  
• *Robotvins*: Vogelenzang, 4 - 9000 Gent - 09/225 89 86  
- Saint-Véran 2009..... **15,5/20**
- 3** *Domaine Jean-Yves Eloy - "Le Plan" - 71960 Fuissé*  
Tél: 03/85.35.67.03 - Fax: 03/85.35.67.07  
[ddomaine.eloy@9business.fr](mailto:ddomaine.eloy@9business.fr) - [www.domaineeloy.com](http://www.domaineeloy.com)  
Cherche distributeurs  
- Pouilly-Fuissé 2009..... **15,5/20 • 10,50€**
- 4** *Domaine d'Ys - "Les Pasquiers" - 71570 Leynes*  
Tél: 09/77.96.52.44 - Port: 06/24.39.64.05 - Fax: 03/85.35.78.06  
[yannesdougouille@free.fr](mailto:yannesdougouille@free.fr) - [www.dys-vins.com](http://www.dys-vins.com) Cherche dist  
- St Véran "Les Condemines" 2008..... **15,5/20 • 8,90€**
- 5** *Domaine Gondard-Perrin - "Les Cochets" - 71260 Viré*  
Tél: 03/85.33.12.47 - Port: 06/67.75.03.63  
[mylene.gondard@dbmail.com](mailto:mylene.gondard@dbmail.com) Cherche distributeurs  
- Viré-Clessé 2008..... **15/20 • 8,20€**  
- Viré-Clessé "Cuvée Ancestrale" 2008..... **16/20 • 9,60€**
- 6** *Domaine Denuziller - "Le Bourg" - 71960 Solutré-Pouilly*  
Tél: 03/85.35.80.77 - Fax: 03/85.35.83.38  
[domainedenuziller@orange.fr](mailto:domainedenuziller@orange.fr)  
Couvreur • Caves de Trassenster Detroz:  
Rue Trassenster, 52A - 4870 Fraipont (Trooz) - 087/26.94.47  
- Pouilly-Fuissé Prestige 2008..... **15,5/20**
- 7** *Vins Thévenet et Fils - "Quintaine" - Cidex 654*  
71260 Clessé - Tél: 03/85.36.94.03 - Fax: 03/85.36.99.25  
[contact@bongran.com](mailto:contact@bongran.com) - [www.bongran.com](http://www.bongran.com)  
Cherche distributeurs  
- Viré-Clessé Dom. de Bongran 2004..... **16/20**
- 8** *Domaine Le Virolys - "Aux Mares" - 71260 Viré*  
Tél: 03/85.33.91.11 - Fax: 03/85.33.19.67  
[laurent.gondard071@orange.fr](mailto:laurent.gondard071@orange.fr) Cherche distributeurs  
- Viré-Clessé 2008..... **17/20 • 7,90€**
- 9** *Domaine Talmard - Rue des Fossés - 71700 Uchizy*  
Tél: 03/85.40.53.18 - Fax: 03/85.40.53.52  
[gerald.talmard@wanadoo.fr](mailto:gerald.talmard@wanadoo.fr) Cherche distributeurs  
• *Remans*: Kruisstraat, 12 - 3900 Overpelt - 0111 64.02.05  
- Mâcon-Uchizy 2009..... **14,5/20**
- 10** *Domaine du Chalet Pouilly - "Les Gerbeaux"*  
71960 Solutré-Pouilly - Tél: 03/85.35.80.87 - Fax: 03/85.35.85.95  
[contact@chaletpouilly.com](mailto:contact@chaletpouilly.com) - [www.chaletpouilly.com](http://www.chaletpouilly.com)  
- Pouilly-Fuissé 2007..... **15,5/20**  
- Saint-Véran 2009..... **14,5/20**
- 11** *Domaine Claude Loup - "En Creuse Noire" - 71570 Leynes*  
Tél/Fax: 03/85.37.18.12 - Port: 06/16.27.01.64  
[claudejocelyneloup@orange.fr](mailto:claudejocelyneloup@orange.fr) Cherche distributeurs  
- Bourgogne Blanc 2009..... **14,5/20 • 6,25€**  
- Saint-Véran 2009..... **16,5/20 • 7,00€**  
- Pouilly-Fuissé 2009..... **15,5/20 • 11,00€**
- 12** *Domaine Bernard Lapiere - "Le Bourg"*  
71960 Solutré-Pouilly - Tél: 03/85.35.81.12  
[lapiere.bernard@hotmail.fr](mailto:lapiere.bernard@hotmail.fr) Cherche distributeurs  
- Saint-Véran 2009..... **15/20 • 7,00€**

## Un caractère vif et corpulent

Les blancs du Mâconnais ont un équilibre qui se situe entre le meursault, parfois un peu trop rond, et le chablis, très vif et pointu. Onctueux et nerveux, le mâcon blanc est le type même du vin à possibilités multiples.

Avec son puissant goût de fruit, il est une séduisante mise en bouche pour commencer un repas et s'invitera volontiers dès l'apéritif. Dans son expression jeune on peut l'associer aux coquillages et crustacés, aux huîtres, crevettes ou langoustines mayonnaise. Il se marie avec les chèvres un peu secs ou les Saint-Marcellin. De cette alliance résulte un goût de noisette agréable et très fin.

Le Pouilly-Fuissé, souvent plus riche, fait un bon duo avec un saumon fumé, un turbot grillé, des huîtres chaudes, un homard en sauce ou des quenelles de brochet avec sa sauce homardine qui doit toutefois rester au second plan. Un vin plus ample et complexe, d'un milésime peut-être plus mature est préférable pour accompagner des cuisses de grenouille, une poule au pot et même une blanquette de veau, surtout si on ne lésine pas sur la crème et les champignons.

Il imposera son caractère sur des plats qui n'en manquent pas comme une andouillette grillée, un foie de veau à la vénitienne ou des rognons de veau grillés ou sautés.

En fin de repas, il apportera une note de légèreté sans s'effacer face à des fromages de caractère comme le Langres, le Soumaintrain et l'Epoisses.

Les vins rouges du mâconnais sont tendres et fruités. Conviviaux, ils sont les partenaires idéaux d'une cuisine simple et goûteuse. Offrez-leur des œufs en meurette, une bavette grillée, un Chateaubriand sauce béarnaise, un hachis parmentier ou un lapin à la crème fraîche.

- 13** **Domaine Jean Manciat - Chemin des Gérards, 557**  
71850 Charnay-lès-Mâcon - Tél: 03/85.34.35.50  
Fax: 03/85.34.38.82 - dom.jeanmanciat@orange.fr  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Charnay Vieilles Vignes 2008.....16/20 • 12,00€
- 14** **Clos de la Boisserolle - Chemin de la Boisserolle**  
71960 Prissé - Tél: 03/85.37.81.66 - Port: 06/63.69.00.73  
Fax: 03/85.37.81.66 - saint.veran@clos-la-boisserolle.com  
Cherche distributeurs  
- Saint-Véran 2006 .....15/20 • 15,00€
- 15** **Domaine de la Chapelle - Pouilly - 71960 Solutré-Pouilly**  
Tél: 03/85.35.81.51 - Fax: 03/85.35.86.43  
rolletpouilly@wanadoo.fr  
www.pouillyfuisse-domainedelachapelle.com  
• Justin Monard Provino:  
Industrieweg, 2087 - 3520 Zonhoven - Tél: 011/82.18.11 - 81.36.13  
- Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2007.....16/20
- 16** **Domaine Thibert Père & Fils - Rue A. Arcelin - 71960 Fuissé**  
Tél: 03/85.27.02.66 - Fax: 03/85.35.66.21  
domainethibert@orange.fr  
- Mâcon-Fuissé 2009.....16,5/20 • 10,00€  
- Saint-Véran "Champ Rond" 2008.....16,5/20 • 13,00€  
- Pouilly-Vinzelles "Les Longeays".....17/20 • 15,00€
- 17** **Domaine Romuald Petit - "Les Dîmes" - 71570 St-Vérand**  
Port: 06/61.14.94.99 - romualdpetit@voila.fr  
www.romuald.petit.free.fr Cherche distributeurs  
- Saint-Véran "Les Champs Ronds" 2009.....15,5/20 • 8,70€
- 18** **Domaine des Gerbeaux - "Les Gerbeaux" - 71960 Solutré**  
Tél: 03/85.35.80.17 - Fax: 03/85.35.87.12  
j-michel.drouin.gerbeaux@wanadoo.fr  
• Château des Cros : 33, rue Banguillaume - 6833 Vivy  
- Pouilly-Fuissé 2009 .....16/20 • 13,00€  
- Pouilly-Fuissé "Champs Roux" 2009 .....17,5/20 • 15,00€
- 19** **Domaine Roger Luquet - Rue du Bourg - 71960 Fuissé**  
Tél: 03/85.35.60.91 - Fax: 03/85.35.60.12  
domaine@domaine-luquet.com - www.domaine-luquet.com  
• Mouchart: 11, Rue E. Cattoir - 1050 BXL - Tél: 02/648.51.34  
• Vitis Vin: Industriepark, 15B - Drongen - Tél: 0921.20.06.04  
• Young Charly: Bredabaan, 746 - 2170 Merksem - T.: 03/646.38.49  
- Pouilly-Fuissé "Terroir" 2009.....15/20  
- Pouilly-Fuissé "Terroir" 2008.....15,5/20
- 20** **Domaine J-M. et C. Balandras - "Les Guérins"**  
71960 Serrières - Tél: 03/85.35.72.94 - Fax: 03/85.35.70.82  
jmcbalandras@orange.fr Cherche distributeurs  
• La Cantine de Nina: Rue de la Faisanderie, 10B - 6120 Nalines  
• Vinoherck: Kapucinessenstraat, 9 - 2000 Anvers  
- Mâcon-Serrières Rouge 2009 .....15/20 • 5,10€  
- Mâcon-Serrières Rouge "Les Gravières" 2009.....17/20 • 6,00€  
- Mâcon Blanc 2009 .....14,5/20 • 5,40€
- 21** **Dom. de la Creuze Noire - "La Creuze Noire" - 71570 Leynes**  
Tél: 03/85.37.46.43 - Fax: 03/85.37.44.17 - martin.dcn@orange.fr  
• Le Vigneron Provençal:  
Antwerpsesteenweg, 328B - 2950 Kapellen - Tél: 03/605.86.99  
• Lembevinum: Azaleastr., 40 - 9930 Zomergem - Tél: 09/672.52.93  
• Pierre Nicolay: Voie de Liège, 30 - 4630 Ayeneux - 04/377.53.54  
• Vins et Sélection Guy De Clercq:  
Hof Ten Berg, 37 - 1640 Rhode St Genèse - Tél: 02/380.59.30  
• Wijnhuis Bollaert:  
Huldegemsesteenweg, 286 - 9820 Merelbeke - Tél: 09/230.70.56  
- Pouilly-Fuissé "Le Clos de Monsieur Noly" 2009.....15,5/20  
- Saint-Véran 2009.....16,5/20
- 22** **Loron & Fils - 1846 Route Nationale 6 - Pontanevaux**  
71570 La Chapelle de Guinchay - Tél: 03/85.36.81.20  
Fax: 03/85.33.83.19 - yves.thetard@loron.fr - www.loron.fr  
- Mâcon-Villages "Château de Mirande" 09.....15/20 • 6,50€  
- Saint-Véran "Château de la Balmondrière" 09.....15,5/20 • 8,50€
- 23** **Domaine Gueugnon-Rémond - 117, Chemin de la Cave**  
71850 Charnay-lès-Mâcon - Tél: 03/85.29.23.88  
Fax: 03/85.20.20.72 - vinsgueugnonremond@free.fr  
Cherche distributeurs  
- Mâcon Charnay Blanc 2009 .....15,5/20 • 5,70€  
- Saint-Véran 2009 .....14,5/20 • 7,00€  
- Crémant Blanc de Noirs.....14/20 • 7,50€
- 24** **Domaine des Varennes - "La Tuilerie" - 71960 Pierreclos**  
Tél: 03/85.35.75.32 - Fax: 03/85.35.74.57 Cherche dist  
- Mâcon-Serrières Rouge 2009 .....14,5/20 • 7,00€  
- Mâcon-Serrières Rouge "La Doyenne"2007...15,5/20 • 9,00€
- 25** **Cave des Vignerons de Mancey - Route Nationale 6**  
71700 Tourmus - Tél: 03/85.51.00.83 - Fax: 03/85.51.71.20  
contact@cave-mancey.com - www.cave-mancey.com  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Mancey Blanc "Essentielles" 2008.....16,5/20 • 7,90€  
- Mâcon-Mancey Rouge "Essentielles" 2009 .....17/20 • 8,20€  
- Bourgogne Rouge Domaine Moreau 2009 ....15,5/20 • 8,50€
- 26** **Domaine de Pouilly - 71960 Solutré-Pouilly**  
Tél: 03/85.35.81.36 - Fax: 03/85.35.81.42  
info@domainedepouilly.com - www.domainedepouilly.com  
- Pouilly-Fuissé 2008 .....14,5/20 • 11,00€
- 27** **Domaine du Vio Châgne - "La Belouze" - 71960 Davayé**  
Tél: 03/85.35.80.75 - Fax: 03/85.35.86.29 Cherche dist.  
- Mâcon-Davayé "Les Condemines" 2009.....14,5/20 • 5,40€  
- Saint-Véran 2009.....15,5/20 • 6,70€
- 28** **Domaine Marc Jambon & Fils - "La Roche"**  
71960 Pierreclos - Tél: 03/85.35.73.15  
marcjambon@laposte.net Cherche distributeurs  
• De Fonteinkerse:  
Broekkanstraat, 52 - 9051 Afsnee - Tél/Fax: 09/221.53.02  
- Pouilly-Vinzelles Chât. de Vinzelles 2006 .....15,5/20 • 9,00€  
- Mâcon-Pierreclos "Fût de Chêne" 2007 .....16,5/20 • 7,50€
- 29** **Domaine de la Denante - "Les Gravières" - 71960 Davayé**  
Tél: 03/85.35.82.88 - Fax: 03/85.35.86.71  
martin.denante@wanadoo.fr Cherche distributeurs  
- Mâcon-Davayé 2009.....17/20 • 6,00€  
- Saint-Véran 2009.....16,5/20 • 7,50€
- 30** **Château Vitallis - "Le Bourg" - Rue Adrien Arcelin**  
71960 Fuissé - Tél: 03/85.35.64.42 - Fax: 03/85.35.66.47  
denis.dutron@wanadoo.fr - www.chateauvitallis.com  
Cherche distributeurs  
• Christiaens: Kappelstraat, 20 - 3740 Bilzen - Tél: 089/85.40.29  
• Le Piloni: Rue de Tubize, 51 - 1440 Braine L'Alle - Tél:02/366.91.48  
• Vandebussche: Vlaanderenstr.,110 - 9000 Gent - Tél:09/225.00.36  
• La Maison des Vins Fins: Rue des Arbalestriers - 7000 Mons  
- Mâcon-Fuissé 2009 .....15,5/20  
- Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2009 .....15,5/20
- 31** **Domaine Desrayaud - "Vers La Croix" - 71960 Vergisson**  
Tél: 03/85.35.84.16 - Port: 06/08.71.28.95  
desrayaudgilbertjoelle@wanadoo.fr Cherche distributeurs  
- Saint-Véran 2008 .....15/20 • 8,00€
- 32** **Domaine S. et G. Guerrin - "La Truche" - 71960 Vergisson**  
Tél: 03/85.35.80.38 - Fax: 03/85.35.87.07  
sylviegillesguerrin@wanadoo.fr  
• Mis en Bouteille: Dorpsstraat, 42 - 9080 Lochristi  
• Axybel: Beemdweg, 7 - 2560 Kessel - Tél: 03/491.01.91  
• Vion: Brugseweg, 267 - 8900 Ieper - Tél: 057/20.01.67  
- Saint-Véran 2008.....15/20  
- Saint-Véran Cuvée Prestige 2008.....15,5/20
- 33** **Domaine Annie-Claire Forest - "Les Crays"**  
71960 Vergisson - Tél: 03/85.35.84.79 - Fax: 03/85.35.86.14  
forest\_annie-claire@wanadoo.fr  
www.vin-pouilly-fuisse-forest-wifoo.com Cherche dist  
- Pouilly-Fuissé 2008 .....17/20 • 12,30€

- 34 Vignerons des Terres Secrètes**  
**"Les Grandes Vignes" - 71960 Prissé - Tél: 03/85.37.64.89**  
**Fax: 03/85.37.69.96 - contact@terres-secretes.fr**  
**www.terres-secretes.fr**  
 • **André Simon:** Rue Haut des Tawes, 44 - 4000 Liège  
 • **Cuis'Art:** Rue de la Grande haie, 97 - 1040 Bruxelles  
 • **Les Apéros de Philomène:** Rue Ed. Colson, 316 - 4431 Loncin  
 - Saint-Véran "Les Cras" 2009..... **15,5/20**  
 - Saint-Véran "Croix de Montceau" 2008..... **15/20**  
 - Mâcon-Milly-Lamartine 2009..... **15/20**
- 35 Domaine Jean-Michel Combier - "Les Provençères"**  
**71960 Serrières - Tél: 03/85.35.75.80 - Port: 06/03.50.08.49**  
**Fax: 03/85.35.79.67 - jeanmichelcombier@orange.fr**  
**Cherche distributeurs**  
 - Mâcon-Serrières Rouge 2009 ..... **15,5/20** • 4,50€  
 - Mâcon-Serrières Rouge Fût de Chêne 2008..... **14,5/20** • 7,00€
- 36 Château de la Greffière - "La Greffière"**  
**71960 La Roche Vineuse - Tél: 03/85.37.79.11**  
**Fax: 03/85.36.62.88 - chateaudelagreffiere@free.fr**  
**www.chateaudelagreffiere.com Cherche distributeurs**  
 • **De Wancker:** Stationstraat, 36C - 8597 Spiere Helkijn  
 - Bourgogne Rouge 2008..... **15,5/20** • 6,00€  
 - Saint-Véran 2009..... **17/20** • 6,50€
- 37 Domaine J. et N. Saumaize - "Les Bruyères"**  
**71960 Vergisson - Tél: 03/85.35.82.14 - Fax: 03/85.35.87.00**  
**nathalie.saumaize@wanadoo.fr - www.saumaize.com**  
 • **Benevins:** Rue de Jérusalem, 40-42 - 1030 Bxl - Tél: 022/15.37.75  
 - Pouilly-Fuissé "La Roche" 2008 ..... **16/20**
- 38 Domaine Joël Curveux - "Le Plan" - 71960 Fuissé**  
**Tél: 03/85.35.61.58 - Fax: 03/85.35.62.39**  
**domaine.curveux@hotmail.fr**  
 • **La Cave à Vins:** Rue de Jupille, 12 - 4060 Visé - Tél: 04/374.12.90  
 • **Young Charly:** Bredabaan, 746 - 2170 Merksem - T.: 03/646.38.49  
 - Pouilly-Fuissé "Les Menestrières" 2009 ..... **16/20**  
 - Mâcon-Fuissé 2009 ..... **15/20**
- 39 Nadine et Maurice Guerrin - "Les Bruyères"**  
**71960 Vergisson - Tél: 03/85.35.80.25 - Port: 06/14.55.18.80**  
**Fax: 03/85.35.82.75 - guerrin.maurice@wanadoo.fr**  
**Cherche distributeurs**  
 - Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2009..... **15,5/20**  
 - Saint-Véran 2009..... **15/20**
- 40 Domaine de Fussiacus - "Les Mollards" - 71960 Fuissé**  
**Tél: 03/85.27.01.06 - Fax: 03/85.27.01.07**  
**fussiacus@wanadoo.fr - www.fussiacus.com**  
 • **Divino:** Stuijstraat, 14 - 9200 Dendermonde -Tél: 052/38.02.80  
 • **Ghoos P.:** Verboekt, 196 - 2430 Laakdal - Tél: 013/66.13.97  
 • **Vinicole Leloup:** R. du Château, 93-1470 Bousval - 010/61.60.04  
 • **Lesage:** Westvleterenstr., 11 - 8640 Oostvleteren - 057/40.04.52  
 • **Toby Vins:** Rue P. Michaux, 76 - 4686 Vivegnis - 04/264.10.72  
 • **Wijnen Ignace:** Ieperstraat, 46 - 8940 Geluwe - 0486/85.74.26  
 • **Van Roose:** Kapelrie, 34 - 8490 Varsenare -Tél: 050/38.60.40  
 - Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2008 ..... **16/20**  
 - Mâcon-Fuissé 2008..... **14,5/20**
- 41 Domaine Edmond Laneyrie - "Le Bourg"**  
**71960 Solutré-Pouilly - Tél: 03/85.35.87.26**  
**Fax: 03/85.35.80.67 - laneyrie.p@wanadoo.fr Cherche dist.**  
 - Pouilly-Fuissé 2007..... **17/20** • 11,20€
- 42 Cave de Viré - "En Vercheron" - 71260 Viré**  
**Tél: 03/85.32.25.50 - Fax: 03/85.32.25.55**  
**cavedevire@wanadoo.fr - www.cavedevire.fr Cherche dist.**  
 - Mâcon-Villages "Les Verchères" 2008 ..... **15,5/20** • 5,70€  
 - Viré-Clessé "L'Épinet" 2008 ..... **16/20** • 9,50€  
 - Crémant de Bourgogne Cuvée d'Or 2006..... **15/20** • 8,50€
- 43 Domaine Les Grands Crays - "Cray" - 71260 Clessé**  
**Tél/Fax: 03/85.36.96.31 - lesgrandscrays@club-internet.fr**  
**Cherche distributeurs**  
 - Viré-Clessé "Le Clos du Château" 2008..... **15,5/20** • 9,30€
- 44 Domaine Nicolas Maillet - "La Cure" - 71960 Verzé**  
**Tél/Fax: 03/85.33.46.76 - vinsnicolasmillet@orange.fr**  
**www.vins-nicolas-millet.com**  
 • **J. Delire:** Rue des Fougères, 61 - 6010 Charleroi - 0478/39.20.39  
 • **Au Bourguignon:** Ed. Tinelst., 19 - 9120 Beveren - 037/75.02.91  
 - Mâcon Verzé 2008 ..... **17,5/20**
- 45 Domaine André Bonhomme - Rte de Lugny - Cedex 2108**  
**71260 Viré - Tél: 03/85.27.93.93 - Fax: 03/85.27.93.94**  
**earl.bonhomme.andre@terre-net.fr**  
**www.vireclessesbonhomme.fr Cherche distributeurs**  
 • **Le Madec:** Av. des Eglantines, 21- 1150 Wol. St Pierre - 02/771.88.47  
 • **Vercruysse-Lieven:** Kortemarkstraat, 93 - 8820 Torhout  
 - Viré-Clessé Cuvée Spéciale 2007..... **15,5/20**
- 46 Cave Coopérative de Clessé - Route de la Vigne Blanche**  
**71260 Clessé - Tél: 03/85.36.93.88 - Fax: 03/85.36.97.49**  
**a.granger-caviste@orange.fr - www.cavedeclesse.com**  
**Cherche distributeurs**  
 - Viré-Clessé 2009..... **15/20** • 5,80€  
 - Viré-Clessé Vieilles Vignes 2009..... **15/20** • 6,50€
- 47 Huet L.B - Route de Germolles - 71260 Clessé**  
**Tél: 03/85.36.96.99 - 06/12.35.96.45 - 06/21.75.06.98**  
**Fax: 03/85.36.98.87 - laurent.huet16@wanadoo.fr Cherche dist.**  
 - Viré-Clessé 2009..... **15,5/20** • 6,50€
- 48 Domaine C. & D. Tripoz - 450, Chemin des Tournons**  
**71850 Charnay-Lès-Mâcon - Tél: 03/85.34.14.52**  
**Fax: 03/85.20.24.99 - didier.tripoz@wanadoo.fr Cherche dist.**  
 - Mâcon-Charnay "Clos des Tournons" 2009..... **16/20** • 6,00€  
 - Mâcon-Charnay "Prestige des Tournons 08..... **16/20** • 7,10€
- 49 Domaine Nadine Ferrand - 71960 Solutré - Pouilly**  
**Tél: 03/85.35.86.05 - Fax: 03/85.35.88.01**  
**ferrand.nadine@wanadoo.fr - www.ferrand-pouilly-fuisse.com**  
 • **Tastevin Diffusion:** rue Montavaux, 147 - 7080 Frameries  
 - Pouilly-Fuissé "Prestige" 2008..... **17,5/20**
- 50 Domaine de la Tour Penet - La Tour Penet - l'Impasse des**  
**Tours - 71260 Péronne - Tél/Fax: 03/85.36.90.78**  
**Port: 06/42.42.72.56 - guyferret@orange.fr**  
 - Mâcon-Péronne Rouge 2009..... **14,5/20** • 4,30€
- 51 Clos Gaillard - 71960 Solutré - Pouilly - Port: 06/16.46.31.08**  
**Fax: 03/85.35.87.50 - geraldfavre@orange.fr**  
 • **Xavier Ide Vins:** La Hulpe - Tél: 02/652.45.14 - Port: 0495/52.60.80  
 • **St-Vincent:** Pinkstraat - Bogerhout  
 - Pouilly-Fuissé Vieilles vignes 2008..... **16/20**
- 52 Domaine des Pierres Rouges - La Place - 71570 Chasselas**  
**Tél: 03/85.35.12.25 - Fax: 03/85.35.10.96**  
**dom.pierres.rouges@terre-net.fr**  
 • **Châteaux et Tradition:** Keyersplein, 49 - 9300 Aalst  
 - Saint Véran Vieilles vignes 2008..... **14,5/20**  
 - Juliénas 2007..... **14,5/20**  
 - Mâcon rouge "Jul'1" ..... **14/20**
- 53 Domaine des Murys - Les Murys - 71960 Pierreclos**  
**Tél: 03/85.35.75.44 - vessigaud.robort@neuf.fr Cherche dist**  
 - Mâcon-Villages 2009..... **16/20** • 5,00€
- 54 Dom. du Bicheron - St-Pierre-de-Lanques - 71260 Péronne**  
**Tél: 03/85.36.94.53 - Fax: 03/85.36.99.80**  
**domainedubicheron@wanadoo.fr**  
**www.domainedubicheron.com**  
 • **Douchy:** Ed. Vlietinkstraat, 7 - 8400 Oostende - tél: 059/51.03.11  
 - Mâcon-Péronne 2009..... **14/20**  
 - Crémant de Bourgogne (Blanc de Blancs)..... **14,5/20**
- 55 Château des Correaux - 71570 Leynes**  
**Tél: 03/85.35.11.59 - 06/16.58.10.53 - Fax: 03/85.35.13.94**  
**contact@chateaudescorreaux.com - www.chateaudescorreaux.fr**  
 • **Histoire de Vins:** Av. Blondin, 76 - 4000 Liège - 04/252.65.56  
 - Saint-Véran Clos des Juillys 2007..... **16/20**  
 - Bourgogne Chardonnay 2007..... **15,5/20**

- 56** *Domaine des Gandines - Route de la Vigne Blanche*  
71260 Clessé - Tél: 03/85.36.95.16 - Fax: 03/85.36.99.48  
domainedesgandines@wanadoo.fr - www.gandines.com  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Péronne 2009.....15,5/20 • 6,80€  
- Viré-Clessé 2009 "Terroir de Clessé".....16/20 • 7,90€
- 57** *Vignobles & Pépinière Thevenet et Fils - 71960 Pierreclos*  
Tél: 03/85.35.72.21 - Fax: 03/85.35.72.03 thevenetfils@orange.fr  
• *France & Co Wines*: Zenneweg, 21 - 1980 Epepegem - 015/33.92.44  
- Saint-Véran V.V. Clos de L'Ermitage St Claude 2009....16,5/20
- 58** *Ch. & J.-Cl. Delorme - Chemin des Boutats, 1188*  
71000 Loché-Mâcon - Tél: 03/85.35.67.41 - Fax: 03/85.35.63.37  
delormejjc@wanadoo.fr - www.fleurdevignes.com  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Loché 2009.....15,5/20 • 5,90€  
- Saint Véran V.V. 2009.....16/20 • 7,60€
- 59** *Domaine Montbarbon - Chemin des Vignes - 71260 Viré*  
Tél/Fax: 03/85.33.16.98 - Port: 06/85.20.63.65  
jacky.montbarbon@orange.fr Cherche distributeurs  
- Mâcon-Villages 2009.....14,5/20 • 6,30€
- 60** *Domaine de Chervin - "En Chervin" - 71260 Burgy*  
Tél: 03/85.33.22.07 - goyard@orange.fr  
• *Vino Select*: 11, rue Rosiers Bois - 1331 Rosières - 02/654.14.67  
- Viré-Clessé "En Châtelaine" 2008.....16,5/20
- 61** *Domaine des Riots - Le Pré du Poirier - 71960 Pierreclos*  
Tél/Fax: 03/85.35.70.02 - 06/23.03.17.66  
tmoreauvinsproduvente@sfr.fr Cherche distributeurs  
- Mâcon Pierreclos Rouge V.V. 2005.....15/20 • 7,00€
- 62** *Domaine Jean-Pierre Dutron - "Champs Potard"*  
Chemin des Prés - 71960 Fuissé - Tél: 03/85.35.65.34  
Fax: 03/85.32.99.05 - jean-pierre.dutron@wanadoo.fr  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Fuissé 2009.....16,5/20 • 5,80€  
- Saint Véran 2009.....17/20 • 6,30€  
- Pouilly-Fuissé 2009.....15/20 • 10,30€
- 63** *Domaine du Grand Pré - "Le Grand Pré"*  
71960 Solutré-Pouilly - Tél: 03/85.35.86.94  
Fax: 03/85.35.86.62 - ph.desroches@orange.fr Cherche dist.  
- Mâcon-Solutré 2009.....15/20 • 6,00€  
- Pouilly-Fuissé Les Charmonts 2008.....17/20 • 10,00€
- 64** *Domaine Fichet - "Le Martorêt" - 71960 Igé*  
Tél: 03/85.33.30.46 - Fax: 03/85.33.44.45  
domaine-fichet@wanadoo.fr - www.domaine-fichet.com  
• *Dulst*: Bierbeekstraat, 21 - 3052 Blanden - Tél & Fax: 016/40.10.28  
• *Sobelvin*: Rue Diguette, 18 - 4031 Liège - Angleur - 04/366.66.66  
- Mâcon-Villages "La Crépillonnie 2009.....15/20  
- Mâcon-Igé "Château London" 2008.....15,5/20  
- Pouilly-Fuissé "La Chatière" 2008.....15,5/20
- 65** *Cave d'Azé - "En Tarroux" - 71260 Azé - Tél: 03/85.33.30.92*  
Fax: 03/85.33.37.21 - contact@caveaze.com - www.caveaze.com  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Azé Prestige 2008.....14,5/20 • 6,30€  
- Mâcon-Azé Rouge 2009.....15/20 • 4,55€  
- Crémant de Bourgogne (Blanc de Blancs).....15/20 • 6,30€
- 66** *Domaine de Rochebin - "En Norment" - 71260 Azé*  
Tél: 03/85.33.33.37 - Fax: 03/85.33.34.00  
domaine-de-rochebin@orange.fr - www.domaine-rochebin.com  
Cherche distributeurs  
- Mâcon-Azé 2009.....16/20 • 5,20€
- 67** *Cave de Chaintré - "Le Clos Reyssié" - 71570 Chaintré*  
Tél: 03/85.35.61.61 - Fax: 03/85.35.61.48  
cavedechaintre@wanadoo.fr - www.cavedechaintre.com  
• *Cora*: Partout en Belgique - Over gans België  
- Saint-Véran 2009.....14,5/20 • 6,30€  
- Crémant de Bourgogne (Blanc de Blancs).....16/20 • 6,50€
- 68** *Domaine Perraud - "Nancelle" - 71960 La Roche Vineuse*  
Tél: 03/85.32.95.12 - Fax: 03/85.32.95.14  
domaineperraud@gmail.com Cherche distributeurs  
- Saint-Véran 2008.....16/20 • 9,30€
- 69** *Domaine de la Combe de Bray - "Au Bourg" - 71250 Bray*  
Tél: 03/85.50.02.18 - Fax: 03/85.50.05.37  
henri.lafarge@wanadoo.fr Cherche distributeurs  
- Mâcon Bray Rouge 2009.....16/20 • 7,20€  
- Bourgogne Rouge "La Canicule" Tradition 03...17/20 • 9,00€
- 70** *Nicole & Marcel Rivet - "Les Renauds" - 71570 Chasselas*  
Tél: 03/85.35.12.35 - Fax: 03/85.35.14.51  
marcel.rivet025@wanadoo.fr Cherche distributeurs  
- Saint-Véran "Champ de Perdrix" 2009.....15,5/20 • 7,50€
- 71** *Cave de Lugny - Rue des Charmes - 71260 Lugny*  
Tél: 03/85.33.22.85 - Fax: 03/85.33.26.46  
commercial@cave-lugny.com - www.cave-lugny.com  
• *Colruyt*: Partout en Belgique - Over gans België  
• *De Pallet & Simkens*: Betekomsesteenweg, 95 - 3200 Aarschot  
• *Magnus Wijnen*:  
Bisschoppenlaan, 575 - 2100 Deurne - Tél: 04/382.33.25  
- Mâcon-Lugny "Les Charmes" 2008.....14/20  
- Crémant de Bourgogne (Blanc de Blancs).....15,5/20
- 72** *Dom. Sangouard-Guyot - Vers La Croix - 71960 Vergisson*  
Tél: 03/85.35.89.45 - Fax: 03/85.35.89.73  
domaine@sangouard-guyot.fr  
www.domaine.sangouard-guyot.com Cherche dist.  
- Saint-Véran "Au Brûlé" 2009.....16/20 • 10,00€
- 73** *Domaine Gonon - En Carentrant - 71960 Vergisson*  
Tél: 03/85.37.78.42 - Fax: 03/85.37.77.14  
contact@domaine-gonon.fr • www.domaine-gonon.com  
Cherche distributeurs sur Bruxelles et Wallonie  
- Pouilly-Fuissé Vieilles vignes 2008.....16,5/20 • 9,85€
- 74** *Vignobles Roger Lassarat - Le Martelet - 71960 Vergisson*  
Tél: 03/85.35.84.28 - Fax: 03/85.35.86.73  
info@roger-lassarat.com - www.roger-lassarat.com  
Cherche distributeurs  
• *Prima Vinum*: Bevrijdingplein, 4 - 3970 Leopoldburg  
• *Wijnen Moniez*: Paepevelde, 54 - 2627 Schelle  
- Pouilly-Fuissé "Clos du Martelet" 2007.....15/20 • 15,00€  
- Saint-Véran "Les Mûres" 2007.....16,5/20 • 15,50€  
- Saint-Véran "Le cras" 2008.....16,5/20 • 16,00€  
- Moulin à Vent 2008.....16,5/20 • 12,00€
- 75** *Cave des Grands Crus Blancs - 71680 Vinzelles*  
Tél: 03/85.27.05.70 - Fax: 03/85.27.05.71  
contact@lesgrandscrusblancs.com  
www.lesgrandscrusblancs.com Cherche distributeurs  
- Mâcon-Chaintré 2009.....14,5/20 • 5,55€  
- Pouilly-Vinzelles 2009.....14,5/20 • 6,80€  
- Saint-Véran 2009.....15/20 • 6,40€
- 76** *Domaine Girard - Les Gerbeaux - 71960 Solutré - Pouilly*  
Tél: 03/85.35.83.28 - Fax: 03/85.35.86.81  
domaine-girard@club-internet.fr Cherche distributeurs  
- Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2009.....14,5/20 • 13,00€  
- Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2008.....15/20 • 13,00€
- 77** *Domaine du Clos des Rocs - 71000 Loché*  
Tél: 03/85.32.97.53 - Fax: 03/85.35.69.83 - vin@closdesrocs.fr  
• *Lootens*: de donckerstraat, 1a - 8470 Gistel - tél.: 059/27.75.20  
- Pouilly-Loché 2008.....15,5/20 • 13,50€
- 78** *Loron Louis & Fils - Le Vivier - 69820 Fleurie*  
Tél: 04/74.04.10.22 - Fax: 04/74.69.84.19  
infos@loron-et-fils.com - www.loron-et-fils.fr Cherche dist.  
- Crémant de Bourgogne "Tradition".....15,5/20 • 6,40€  
- Crémant de Bourgogne "Cuvée Prestige".....16,5/20 • 6,60€

# Morgon, Chiroubles et Fleurie: force et gourmandise aux divins paysages



L'occupation romaine contribua à la naissance de la viticulture en France, y compris en Beaujolais. Les découvertes archéologiques révèlent que, dès 59 av. J.-C., la consommation du vin fleurit au bord des grandes routes qui traversent ce territoire.

Le Beaujolais profite d'un climat tempéré marqué par trois influences. En hiver, les courants continentaux contribuent aux gelées qui s'étirent parfois jusqu'au printemps. Mieux vaut donc se couvrir pour attendre les mouvements d'air océaniques qui, à l'intersaison, attisent le rôle régulateur de la Saône et atténuent les écarts de température.



Aidé par son terroir favorablement orienté, la proximité de la Saône et du Rhône navigables et l'accroissement des villes, c'est au XVII<sup>e</sup> siècle que le Beaujolais intensifie son activité viticole.

La vigne qui pousse au milieu des indispensables prés de pâture, attire la bourgeoisie lyonnaise qui se valorise auprès du tout Paris par ce vin «clair» de «bons pays». La Révolution y apporte des prémices de classements, concrétisés par les premières appellations d'origines contrôlées, en 1936.

Le vignoble du Beaujolais est enserré entre Lyon et Mâcon. Appuyé à l'ouest sur les derniers contreforts du Massif Central, il glisse, à l'est, sur la plaine de la Saône. Ce vignoble de coteaux forme un tapis serré dont les teintes varient au gré des saisons. Accrochés aux pentes douces, les ceps ne sont jamais cultivés en plaine pour ne rien perdre de l'excellent ensoleillement et de la luminosité que procure leur exposition.

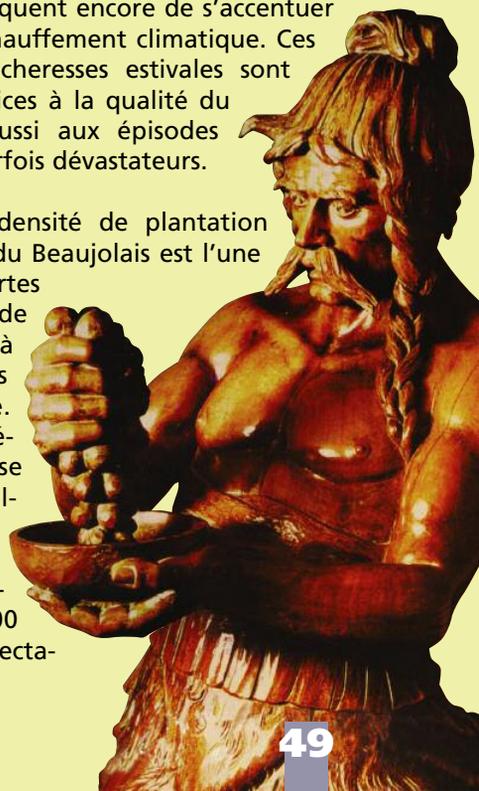
La géologie beaujolaise est caractérisée par des terrains argilo-calcaires et gréseux peu profonds au sud, et au nord, des sols cristallins légers, acides et granitiques sur les hauteurs .

Le retour des beaux jours est placé sous la houlette des vents méditerranéens. La chaîne montagneuse du Haut Beaujolais vient alors renforcer la protection des ceps et encourage le foehn, cet air tiède

venu de l'ouest, qui réchauffe et assèche en été lorsqu'il franchit les crêtes beaujolaises pour redescendre en plaine.

Exposé à des pluies modestes, le terroir viticole peut connaître de très fortes chaleurs qui risquent encore de s'accroître avec le réchauffement climatique. Ces longues sécheresses estivales sont certes propices à la qualité du vin mais aussi aux épisodes orageux parfois dévastateurs.

La densité de plantation des vignes du Beaujolais est l'une des plus fortes du monde: de 7.000 à 13.000 pieds à l'hectare. Mais un décret autorise depuis quelques années à descendre jusqu'à 6.000 pieds à l'hectare.





© Michel Praet

plus élevée: entre 250 et 450 mètres d'altitude. Parce que les températures y sont plus basses qu'en d'autres terroirs, les vendanges de ce cru gouleyant sont plus tardives, une semaine environ après que le ban ait été donné dans le vignoble.

## Morgon, force et plénitude

En référence au village de Villié-Morgon qui s'épanouit au cœur de la zone des crus, l'appellation Morgon, une des plus réputées, est la plus étendue après celle de Brouilly. Dominées par le Mont du Py, les parcelles de roches décomposées constituées de schistes et de roches éruptives très anciennes sont, depuis 1985, réparties en 6 climats bien distincts, dont le plus renommé est celui de la Côte du Py. Sur cette colline, culminant à 350 mètres, les vins offrent des notes de fruits rouges souvent assorties de saveurs épicées. Corsé, ce vin de garde est parfaitement apte, dans de beaux millésimes comme 2009, à rester en cave 5 à 10 ans. Le morgon est peut-être celui qui exprime le mieux son terroir, à tel point que les vignerons du cru ont inventé un mot pour le décrire, lorsqu'il atteint son apogée: le morgon «morgonne», disent-ils.

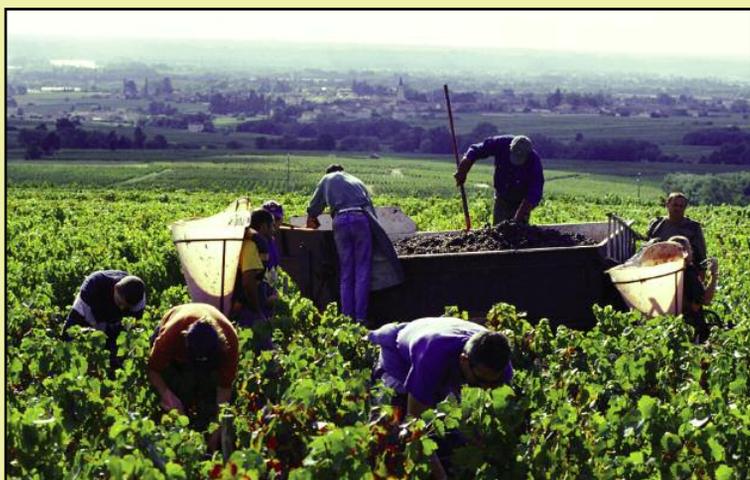
## Chiroubles, une gourmandise!

Les qualités gustatives du chiroubles, empruntées aux fruits rouges expriment remarquablement bien le gamay. Il est de nature gourmande, donnant à l'amateur l'agréable sensation de glisser en bouche. Il tire du sol de granit rose ses arômes floraux, de rose et de violette. Tendre et fruité à souhait, il est adossé aux monts du Beaujolais et constitue l'appellation la

## Fleurie, des paysages divins

Ses qualités gustatives associent élégance, finesse, un corps charnu et soyeux. Évoluant vers des notes épicées avec les années, ce cru profite de la géographie particulière du site, adossé à la chaîne des crêtes d'Avenas, de Durbize et des Labourons. L'appellation qui fait référence à un légionnaire romain et non à un quelconque bouquet, possède 13 climats différents pour autant de vins typés, dont la Madone, Grille-Midi, La Chapelle des Bois, et Champagne.

Au lendemain du de moins en moins médiatique «Beaujolais nouveau», véritable fossoyeur de la réputation des vins de la région, notre dossier de dégustation vient à point nommé pour redorer le blason des vins du Beaujolais et l'excellence du millésime 2009 est le parfait complice d'une sélection de superbes crus qui étonneront sans doute bien des amateurs victimes de leurs préjugés.



© D. Gilliez / Inter Beaujolais

# Morgon, Chiroubles et Fleurie: kracht en smullen te midden van een goddelijk landschap

De Romeinse bezetting droeg bij tot het ontstaan van de wijnbouw in Frankrijk, ook in Beaujolais. Archeologische vondsten wijzen uit dat vanaf 59 voor Christus er veel wijn werd verbruikt langs de grote wegen die dit grondgebied doorkruisen.

duren. Het is beter dan te schuilen in afwachting van de stromen oceaanlucht die tijdens het tussenseizoen de regelende rol van de Saône aanwakkeren en de temperatuurverschillen verzachten.

Eens de mooie dagen terug hun opwachting maken, zijn ook de Mediterrane winden van de partij. De bergketen in de Haut Beaujolais versterkt nog de bescherming van de druivenstokken en stimuleert de föhn, de lauwe luchtstroom uit het westen die in de zomer zorgt voor warmte en droogte.

## Morgon, volle kracht

De appellation Morgon verwijst naar het dorp Villié-Morgon dat in het

hart van de zone van de cru's ligt. Dit is één van de meest vermaarde appellations en is tevens de meest uitgestrekte na die van Brouilly. De rotsgrond, bestaand uit losse schist en eeuwenoude vulkanische rotsen worden gedomineerd door de Mont du Py. Sinds 1985 is het terrein verdeeld in 6 verschillende landstrekken waarvan de meest vermaarde wel de Côte du Py is. Op deze heuvel van 350 meter hoog geven de wijnen een toets van rood fruit, vaak gepaard met een kruidige smaak. Deze pittige bewaarwijn kan, zeker bij een mooi wijnjaar zoals 2009, 5 tot 10 jaar in de kelder blijven liggen.

## Chiroubles, om van te smullen!

De smaakeigenschappen van de Chiroubles, afkomstig van rood fruit, brengen de gamay op een opmerkelijke manier tot uiting. Hij is van nature lekker en geeft de liefhebber een aangenaam, glijdend mondgevoel. Uit de roze granietgrond haalt hij zijn bloemenaroma's van roos en viooltje. Deze zachte en fruitige wijn is afkomstig van de bergen van de Beaujolais en is de hoogst

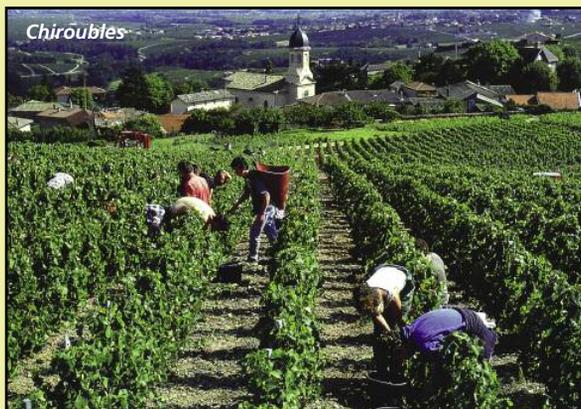


© Michel Praet

Dankzij de gunstige ligging, de nabijheid van de bevaarbare Saône en de Rhône en de groei van de steden kon de Beaujolais in de 17<sup>de</sup> eeuw zijn wijnactiviteit uitbreiden. Dat trok de burgerij uit Lyon aan die vooral in de buurt van Parijs prat ging op deze lichte wijn uit een goede streek. De Revolutie vormde de aanzet tot een klassement dat later concreet vorm kreeg in de eerste appellations d'origines contrôlées in 1936.

De wijnstreek van de Beaujolais ligt tussen Lyon en Mâcon geklemd. In het westen liggen de laatste uitlopers van het Centraal Massief en in het oosten ligt de vlakte van de Saône. De wijnstokken hechten aan glooiende hellingen en worden nooit op vlaktes gekweekt om niets te verliezen van de uitstekende hoeveelheid zonneschijn en licht waaraan ze worden blootgesteld.

De Beaujolais geniet van een gematigd klimaat dat door drie invloeden wordt bepaald. In de winter dragen de continentale stromen bij tot de vorst die soms tot in de lente blijft



Deze appellation, die verwijst naar een Romeins legionair en niet naar een boeket, telt 13 verschillende landstrekken met evenveel typische wijnen, waaronder de Madone, Grille-Midi, La Chapelle des Bois en Champagne.

Nu de "Beaujolais nouveau", de echte doodgraver van de reputatie van de wijnen uit de streek, steeds minder aandacht krijgt in de pers, komt ons degustatiedossier als geroepen om het blazoen van de wijnen uit de Beaujolais op te poetsen. Het uitstekende wijnjaar 2009 is de perfecte bondgenoot van een selectie prachtcru's die ongetwijfeld heel wat liefhebbers vol vooroordelen zullen verbazen.

gelegen appellation: tussen 250 en 450 meter hoogte. Omdat de temperaturen er lager zijn dan in andere gebieden wordt deze lichte cru later geoogst.

## Fleurie, uit een goddelijk landschap geboren

Zijn smaakeigenschappen combineren elegantie, verfijning en een krachtige, zijdezachte smaak. Deze cru evolueert door de jaren heen naar een meer kruidige toets en haalt voordeel uit de bijzondere ligging van het terrein, tegen de bergkammen van Avenas, Durbize en Labourons.



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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoerders in België) van de wijnen opgenomen.

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.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

Recommandé  
par V.T.A.

Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.

- ROUGE: **CS:** cabernet sauvignon • **M:** merlot • **CF:** cabernet franc • **PV:** petit verdot • **MA:** malbec
- BLANC: **SA:** sauvignon • **SE:** sémillon • **MU:** muscadelle

## 44 Domaine Bergeron

**Vue:** Grenat à nuances pourpres violacées.

**Nez:** Le registre floral (violette) et de fruits rouges au sirop (cerise, framboise grenade) se montre dominant dans un bouquet suave et engageant.

**Bouche:** Cette cuvée dotée de nombreux atouts a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa délicatesse de texture, une concentration irréprochable et une exubérance fruitée (griotte, mûre). L'ensemble se voit ponctué par une longue finale croquante, relevée par des tanins partiellement assagis.



(2011 - 2013)

★★★ 17,5/20

## 17 Domaine Des Roches du Py

**Vue:** Superbe robe grenat pourpre violacé.

**Nez:** Particulièrement mûr et enveloppé, sur des effluves de fruits au sirop et de pâtisserie (tarte aux cerises, myrtilles). Une agréable douceur lactique complète l'ensemble.

**Bouche:** Les nombreux atouts de ce cru racé le placent parmi les meilleurs. On apprécie le charme et la densité de matière fruitée (cerise, cassis), l'élégance de ses tanins partiellement fondus et la fraîcheur apportée par son acidité. La finale, puissante et délicate à la fois, offre une grande longueur.



(2012 - 2015)

★★★ 17/20

## 16 Domaine de la Madone - J.-M. Després La Madone - Cuvée Spéciale Vieilles vignes

**Vue:** Très jolie robe grenat profond.

**Nez:** Un bouquet extrêmement parfumé, qui charme par sa douceur lactique (crème, yaourt), associée aux notes de fruits confiturés (gelée de framboises, griottes).

**Bouche:** La profondeur et la complexité de ce cru n'ont d'égal que l'équilibre acidité/gras et la finesse de ses tanins. Le fruit se révèle exubérant (baies rouges confiturées) et la finale, relevée par des tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage, impose une persistance appréciable.



(2011 - 2014)

★★ 17/20

## 23 Cave des Grands Vins de Fleurie "La Madone"

**Vue:** Robe concentrée, rubis au disque violacé.

**Nez:** Parfumé, ce bouquet complexe exhale une fine minéralité à l'ouverture, qui évolue ensuite vers des notes plus doucereuses de fruits au sirop (crème de mûre, griotte).

**Bouche:** Ambitieuse et de texture serrée, cette cuvée séduit par son très bel équilibre acidité/gras, la distinction de ses tanins partiellement fondus et la densité de sa matière fruitée (framboise, groseille). Tendue et persistante, la finale impose un caractère longiligne, tout en restant enveloppée.



(2012 - 2014)

★★★ 16/20

## 17 Domaine Les Roches du Py - Martine et Guénaël Jambon

Vigneron dans l'âme depuis 5 générations, Guénaël Jambon exploite, avec l'aide de sa mère, son domaine en plein cœur de Morgon. L'exploitation se situe sur le versant sud de la Côte du Py, riche de son terroir de roches bleues: schiste, roche en décomposition, oxyde de fer et manganèse. C'est sur ce "lieu-dit", le plus réputé et apprécié de l'appellation Morgon, que Guénaël possède la majeure partie de ses vignes.

Il privilégie l'expression du terroir et la lutte raisonnée, notamment par le travail des sols et l'enherbement. La maîtrise des rendements et la récolte manuelle permettent une sélection de la vendange pour obtenir une qualité organoleptique optimum des raisins en vue de la vinification. Les vins sont élaborés dans les règles de l'art avec des vieillissements en cuves, foudres de chêne et barriques.

Le Fleurie 2009 ci-dessus et le Morgon "Côte du Py" 2009 (voir page 60) dont l'âge des vignes dépassent 40 ans, ont été récoltés à la main et ont bénéficié d'une cuvaison de 10 à 15 jours avant pressurage. Une partie a été élevée en cuve et l'autre en foudre de chêne. Le Chiroubles 2009, issu de vignes de plus de 60 ans, a bénéficié des mêmes soins et fait également honneur à son appellation.

Guénaël, vigneron chaleureux, passionné...et espiègle, pourra aussi vous faire déguster son "Jambon blanc", un Beaujolais-Villages blanc qui exprime à merveille la fraîcheur et le fruité du Chardonnay fermenté à basse température et mis en bouteille précocement.

V.T.A.

## 25 Domaine Bulliat "Les Moriers"

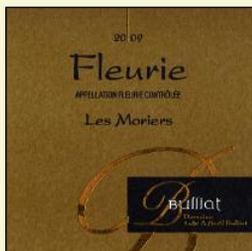
**Vue:** Superbe robe grenat carminé intense.

**Nez:** Profond et expressif, ce nez complexe mêle les notes d'épices douces (cannelle, clou de girofle) aux arômes de cacao et de fruits confiturés (fraise, cerise amarena).

**Bouche:** Attaque charnue, suivie d'un milieu de bouche plein et harmonieux. Les saveurs de cerise et mûre sauvage s'y voient complétées par une touche épicée et relevée par des tanins vifs mais distingués. Un cru solidement construit, dont on apprécie le caractère et la suavité.

 (2011 - 2014)

★★★(★) 16/20



## 16 Domaine du Niagara

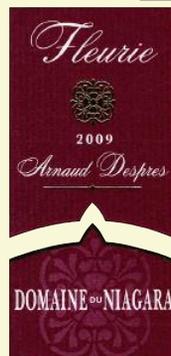
**Vue:** Robe carminée intense à reflets grenat bleutés.

**Nez:** Bouquet assez dégagé et de belle maturité, évoquant les petites baies noires confiturées. Quelques notes de tabac blond, cacao et minéralité complètent l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Dense et offrant une belle chair de fruit dès l'attaque, cette cuvée témoigne d'un beau potentiel. On apprécie également la fraîcheur de ses saveurs de cerise, groseille et aïrelles, et l'équilibre apporté par la maturité de l'ensemble. Finale longiligne et incisive, de persistance appréciable.

 (2011 - 2013)

★★★(★) 16/20



## 43 Domaine de la Grand'Cour

### Clos de la Grand'Cour

**Vue:** Rubis profond, limpide et éclatant.

**Nez:** Puissant bouquet chaleureux et enveloppé, qui évoque les fruits rouges et noirs presque confits (cerise, myrtille, figue). L'ensemble, de grande maturité, s'agrémentent d'une touche lactique et cacaoitée.

**Bouche:** Dès l'attaque, la bouche confirme le caractère d'un cru ample et chaleureux, qui libère de puissantes saveurs de fruits cuits (prune, cerise) voire macérés, mêlées à un registre épicé bien présent. L'ensemble, ambitieux, s'impose par sa densité de matière et sa texture grasse.

 (2011 - 2015)

★★★ 16/20



## 3 Clos de la Roilette

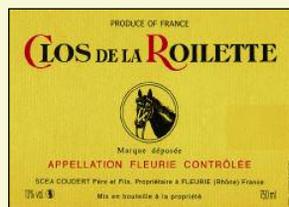
**Vue:** Robe cerise au disque bleuté.

**Nez:** Premier nez quelque peu réservé puis l'aération met en relief des arômes de fruits rouges mûrs, presque confiturés (fraise).

**Bouche:** Ce cru sérieux et racé livre une bouche structurée et de caractère, qui souligne les saveurs de petites baies noires acidulées et de minéralité. Les dégustateurs apprécient sa franchise et son caractère affirmé. Une acidité bien présente apporte de la fraîcheur à un ensemble, ponctué par une finale sur le sureau, le cassis et une note épicée.

 (2011 - 2014)

★★★(★) 15,5/20



Fleurie - La Madone

Le travail des vignerons trouve son apogée lors des vendanges. Près de 40 000 vendangeurs viennent prêter main forte aux vignerons et ramasser le raisin, car dans le Beaujolais, les vendanges ne sont que très rarement mécanisées. Tous ont le dos courbé, les mains fatiguées mais l'humeur réjouie par le partage de la table, la connaissance du vin, les amitiés nouées. Si le ban des vendanges n'ordonne plus le versement des dîmes et taxes du XIII<sup>e</sup> siècle, il donne encore le top départ du millésime.

Het werk van de wijnbouwers bereikt zijn hoogtepunt tijdens de oogst. Bijna 40.000 druivenplukkers komen de wijnbouwers een handje helpen want in de Beaujolais gebeurt de oogst slechts zelden mechanisch. Iedereen heeft pijn in zijn rug en vermoeide handen maar fleurit op bij het delen van een maaltijd waarbij kennis over wijn wordt gedeeld en vriendschapsbanden worden gesmeed. De officiële afkondiging van de oogst vereist niet langer de betaling van de tienden en accijnzen uit de 13<sup>e</sup> eeuw maar houdt wel de start in van het wijnjaar.

### 33 Domaine Chaintreuil "La Madone"

**Vue:** Rubis cerise de belle concentration.

**Nez:** Particulièrement mûr, ce nez enveloppé et charmeur mêle les notes florales (violette) et de fruits confiturés (cerise noire, myrtille).

**Bouche:** Ce cru suave et harmonieux s'avère presque épanoui. Tout en rondeur, il offre une bouche marquée par la maturité du fruit. L'équilibre est au rendez-vous car l'acidité se montre bien présente dès l'attaque. La finale, persistante et gourmande, s'exprime sur les bigarreaux.

(2011 - 2013)

★★★ 15,5/20



### 31 Arnaud Aucoeur La Chapelle des Bois Vieilles vignes

**Vue:** Très jolie robe pourpre à reflets violacés.

**Nez:** Assez expressif et de grande maturité, ce bouquet flatteur et chaleureux évoque les fruits confiturés voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

**Bouche:** Structurée et ambitieuse, cette cuvée de belle tenue livre une bouche dense, dont la finesse de trame n'a d'égal que l'élégance tannique. D'insistantes saveurs fruitées (cerise, mûre, cassis) s'y livrent sans retenue. La finale, relevée par une belle acidité, se montre gourmande et charnue.

(2012 - 2014)

★★★ 15,5/20



### 20 J.-P. Champagnon "L'Authentique"

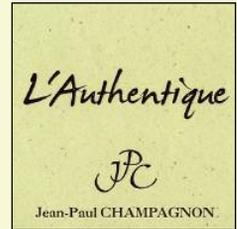
**Vue:** Robe d'encre, extrêmement concentrée.

**Nez:** Dès le premier nez, on apprécie la profondeur des notes confiturées (mûre, myrtille, cerise noire) qui se mêlent avec réussite à un registre lactique charmeur (vanille, cacao). Note épicée (clou de girofle) à l'aération.

**Bouche:** Richement doté et pourvu d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru sérieux offre une belle chair de fruit en bouche. On y apprécie les saveurs de fruits frais (cerise du nord, groseille, airelles), dans un ensemble de grande franchise, très croquant et ponctué d'une longue finale incisive.

(2011 - 2013)

★★★ 15,5/20



© D. Gillet / Inter Beaujolais

© D. Gillet / Inter Beaujolais

## 15 Chris et Nathalie Verpoix

### Clos de la Chapelle des Bois

**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** A l'ouverture, les notes minérales de caractère (sous-bois, terre, encre) dominent un bouquet complété ensuite par quelques senteurs de petits fruits noirs confiturés.

**Bouche:** Charnue, s'appuyant sur des tanins bien présents mais nobles, la bouche confirme le caractère du nez. D'insistantes saveurs de fruits cuits et de tabac s'y livrent sans réserve. Une cuvée au grain serré, ponctué par une finale sur le noyau de cerise.



CLOS DE LA CHAPELLE DES BOIS

 (2011 - 2013)

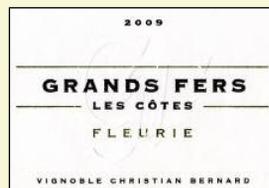
★★ 15/20

## 28 Domaine des Grands Fers "Les Côtes"

**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** Un bouquet parfumé et de grande élégance, qui évoque la pâtisserie (cake, brioche), les fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et le cacao à l'aération.

**Bouche:** Un cru aérien et de texture fine, tout en souplesse, qui séduit par sa délicatesse et le charme immédiat que procurent ses saveurs d'un joli panier de petits fruits rouges. De délicats tanins partiellement lissés enveloppent l'ensemble et la finale, d'agréable persistance, livre des saveurs de groseille et cerise du nord.



 (2011 - 2012)

★★ 14,5/20

## 5 Vincent Geoffroy

**Vue:** Rubis cerise assez intense, brillant et limpide.

**Nez:** Discret au premier nez, puis se livrant davantage, exprimant de flatteuses notes de cerise, framboise et vanille. Touche de pâtisserie (tarte aux baies rouges et noires) à l'aération.

**Bouche:** Friande et facile d'accès, cette cuvée gourmande privilégie la franchise du fruit frais (groseille, cerise du nord). Dotée d'un beau gras en milieu de bouche, elle livre une impression aérienne, tout en dentelle, qui se confirme dans une finale de belle persistance sur la confiserie.



 (2011 - 2013)

★★ 14,5/20

## 41 Domaine de la Rose du Py

**Vue:** Robe cerise chatoyante.

**Nez:** Bouquet enveloppé, livrant une grande douceur lactique dès l'ouverture. Touche caramélisée associée à de fines notes fruitées (grenade, fraise, cerise) à l'aération.

**Bouche:** L'entrée de bouche confirme le caractère doux et enrobé de cette cuvée souple et très friande. Les dégustateurs apprécient la texture délicate et les saveurs de fruits rouges et de confiserie (gelée de framboises, grenade). Un vin gourmand, de plaisir immédiat.



 (2011 - 2012)

★★ 14/20



Fleurie - La Madone

## 20 Jean-Paul Champagnon "La Roilette"

### Vieilles vignes 2006

**Vue:** Cerise au disque à légers reflets tuilés.

**Nez:** Un nez doux-reux, qui développe des arômes de fruits cuits (prune, cerise), complétés par quelques notes de tabac blond et de cuir.

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la finesse de trame et la jeunesse en bouche de ce vin. Outre son bel équilibre acidité/gras, c'est la rémanence de fruit (cerise, framboise, mûre) qui s'impose, dans un ensemble franc et rafraîchissant, qui livre une finale épanouie, aux tanins lissés.

(2011 - 2012)

★★ 15/20



## 8 Domaine de Robert

### Cuvée Tradition 2008

**Vue:** Rubis profond de belle jeunesse encore, limpide et brillante.

**Nez:** Ce bouquet parfumé exhale de beaux arômes de fraises et prunes confiturées, qui s'associent à une touche de cuir frais et de tabac blond.

**Bouche:** Une cuvée franche et de belle fraîcheur gustative, qui accorde la priorité aux saveurs de petites baies rouges et noires acidulées (bigarreaux, myrtilles). Ce cru convivial et encore jeune en bouche s'appuie sur de fins tanins. Il est ponctué par une finale sur le noyau de cerise.

(2011 - 2012)

★★★(★) 14,5/20



## 21 Château Portier Vieilles Vignes 2007

**Vue:** Très jolie robe rubis profond à nuances carminées, encore assez jeune.

**Nez:** Superbe bouquet charmeur et de grande complexité, qui associe les arômes de cerise confiturée et de minéralité.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce cru aujourd'hui épanoui livre une bouche plaisante et fondue. On y apprécie l'équilibre acidité/gras et la fraîcheur des saveurs de petits fruits rouges acidulés. Un vin gourmand, qui a évolué avec réussite.

(2011-2013)

★★★ 14,5/20



# Hôtel Des Grands Vins



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



Martine & Gilles Poyet • Rue de la Grappe Fleurie

69820 Fleurie • Tél: 04/74.69.81.43 • Fax: 04/74.69.86.10 • Email: [contact@hoteldesgrandsvins.com](mailto:contact@hoteldesgrandsvins.com)

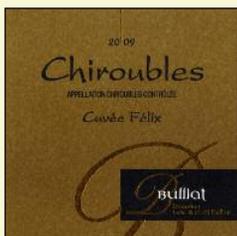
25

## Domaine Bulliat Cuvée Félix

**Vue:** Somptueuse robe grenat pourpre très intense, au disque violacé.

**Nez:** Presque envoûtant, ce nez charme par sa douceur lactique et la puissance enveloppée de ses arômes fruités confiturés (fraise, cerise).

**Bouche:** Ce cru de haute tenue livre une trame particulièrement serrée et élégante à la fois. Son ambition se traduit par une concentration fruitée exemplaire (mûre sauvage, cerise, myrtille), des tanins vifs et distingués qui ne demandent qu'à se fondre et la texture douce d'une finale interminable sur la griotte confiturée et la gelée de cassis.



 (2011 - 2015)

★★★ 17/20

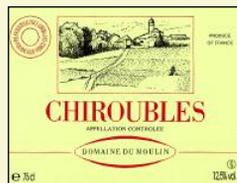
46

## Domaine du Moulin

**Vue:** Superbe robe pourpre violacé de grande concentration.

**Nez:** D'emblée, d'insistantes notes de crème de fruits (myrtille, cerise, mûre) envahissent ce nez enrobé qui évoque davantage la pâtisserie à l'aération (tarte aux cerise).

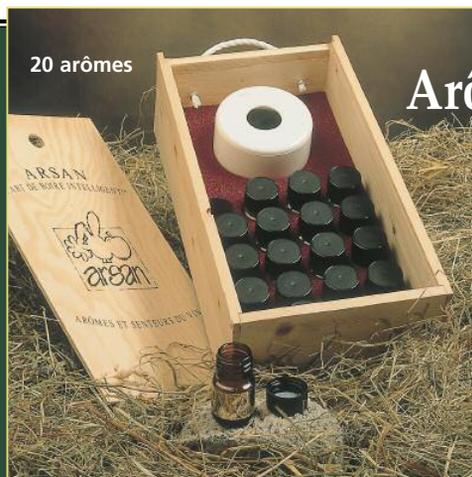
**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité et la concentration de matière de ce vin sérieux et racé. Le milieu de bouche révèle d'insistantes saveurs fruitées bien mûres (fraises, griottes), équilibrées par une acidité tonifiante. Il est ponctué par une longue finale charnue, associant les saveurs de noyau de cerise et de pâtisserie. Un cru de bel avenir.



(2012 - 2015)

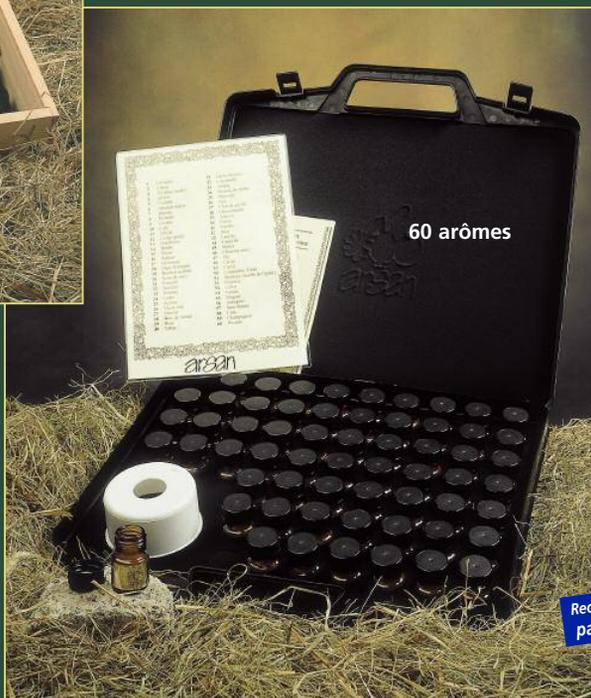
★★★ 16/20

20 arômes



## Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



**OZIE**

Demandez les  
20 nouveaux  
arômes !

Recommandé  
par V.T.A.

Rue GD Charlotte, 59 • L-9515 Wiltz • Luxembourg

Tél: 00/352/95.05.74 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/95.91.11 (L) - 04/361.26.36 • <http://www.arsan-wine.com>

## 37 Domaine Dufoux Cuvée Réserve

**Vue:** Robe cardinal au disque bleuté.

**Nez:** De caractère, ce bouquet exhale de flatteuses notes de pâtisserie (tarte aux cerise), agrémentées de délicates effluves de brioche et d'arômes lactiques (vanille, crème).

**Bouche:** Sérieux et solidement construit, ce cru bâti pour affronter les ans livre aujourd'hui une bouche dense, dont les tanins jeunes doivent gagner quelque peu en sagesse. L'expression fruitée est exubérante (cerises, aïrelles, sureau). La finale confirme ce caractère vif par une acidité tonifiante; elle se montre persistante et longiligne.

(2012 - 2014)

★★★ 15,5/20



## 12 Domaine de Fontriante

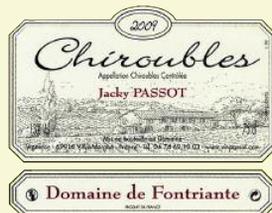
**Vue:** Jolie robe carminée à reflets bleutés.

**Nez:** Extrêmement parfumé, associant avec bonheur les arômes floraux (violette) et fruités (cerise, framboise, grenade). Un bouquet tout en fraîcheur.

**Bouche:** L'entrée de bouche confirme sans retenue la vivacité du bouquet. De flatteuses saveurs de groseilles et sureau s'expriment sans réserve, dans un ensemble offrant une belle tension en bouche et ponctué par une finale tonique. Un cru prometteur, qui va s'assagir d'ici 1 an.

(2011 - 2014)

★★ 15/20



## 45 Domaine Duthel "La Fontenelle"

**Vue:** Rubis cerise, limpide et éclatant.

**Nez:** Engageant et enveloppé, ce bouquet délicat et parfumé mêle les notes fruitées bien mûres (fraise, pruneau, cerise) à quelques effluves d'épices douces (cannelle, safran).

**Bouche:** Structuré et élégant à la fois, ce cru sérieux s'appuie sur une charpente bien présente mais soyeuse, qui soutient une expression fruitée de grande maturité (fruits rouges macérés). Enveloppée, chaleureuse, la finale évoque le kirsch. Elle gagnera en sagesse de tanins d'ici 1 à 2 ans.

(2011 - 2014)

★★★ 15/20



## 7 Domaine du Pressoir Fleuri Cuvée de Garde

**Vue:** Jolie robe rubis grenat éclatant.

**Nez:** Ce bouquet enveloppé et engageant charme par sa douceur lactique et ses séduisants arômes de fruits rouges (framboise, grenade).

**Bouche:** Doté d'une densité de matière appréciable, ce vin gourmand et savoureux offre une bouche pleine, dont la maturité de fruit (cerise confiturée, fraise) trouve son équilibre dans une jolie acidité rafraîchissante. Franche et longiligne, la finale s'apparente à une confiserie. Un cru bien construit, de texture fine et droite à la fois.

(2011 - 2013)

★★ 14,5/20



## 0 Domaine Loïc & Noël Bulliat

Au domaine familial, agrandi au fil des générations, Loïc et Noël Bulliat exploitent aujourd'hui 26 hectares, répartis en plusieurs appellations dont 7,60 ha de Morgon, 7,30 ha de Fleurie et 1,20 ha de Chiroubles.

Soucieux de la protection de l'environnement, Loïc et Noël pratiquent une culture raisonnée depuis de nombreuses années et ont entamé cette année, une conversion vers la culture biologique afin d'obtenir le label AB dans 3 ans.

Ils n'utilisent que des produits naturels pour lutter contre les maladies et ont enherbé les 3/4 des parcelles afin d'éviter les herbicides et limiter les rendements. L'érosion est ainsi stoppée ce qui facilite également le passage des tracteurs. L'enherbement permet aussi la réinstallation de la faune et la flore, en recréant le milieu naturel des insectes et du gibier.

La taille, très soignée, se fait encore avec des sécateurs manuels qui laissent moins de cicatrices sur le bois. Les vendanges restent manuelles avec un tri sélectif très sévère afin de garder uniquement les raisins de qualité irréprochable.

V.T.A.



## 36 Jean Jamot Cuvée Vieilles Vignes 2005

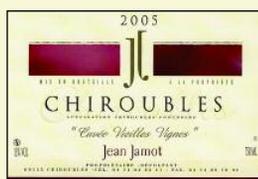
**Vue:** Très jolie robe rubis grenat de grande jeunesse encore.

**Nez:** Surprenant bouquet, qui développe de beaux parfums de fruits confiturés voire confits (grenade, framboise), pain d'épices, nougat.

**Bouche:** Ce cru ambitieux et opulent a recueilli tous les suffrages. Les dégustateurs ont apprécié sa grande jeunesse, illustrée par de puissantes saveurs fruitées (griotte, fraise, grenade). La texture enveloppée donne une impression de grande douceur. Très longue finale crémeuse sur la cerise confite pour un cru épanoui et encore croquant de fruit.

(2012 - 2013)

★★★☆☆ 16/20



## 47 Château de Durette 2008

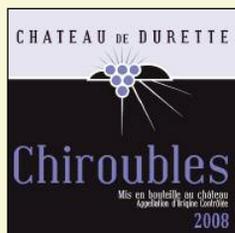
**Vue:** Rubis cerise assez profond, limpide et éclatant.

**Nez:** Complexe, ce nez enveloppé associe les notes de fruits rouges bien mûrs (cerise, grenade, gelée de framboises) à de délicieuses effluves de confiserie.

**Bouche:** Les dégustateurs relèvent la belle densité de cette cuvée franche et charnue, qui accorde la priorité aux saveurs de baies rouges et noires confiturées (airelles, griotte). Une douceur lactique (yaourt) apparaît en milieu de bouche et la finale, de texture douce se révèle bien persistante.

(2011 - 2014)

★★★☆☆ 15,5/20



## 21 Château Portier 2008

**Vue:** Rubis grenat assez intense, brillant et limpide.

**Nez:** On apprécie d'emblée la douceur lactique (yaourt, crème) et la maturité fruitée (confiture de griotte, gelée de cassis) de ce bouquet charmeur.

**Bouche:** Dès l'attaque, ce cru confirme l'impression bien mûre du bouquet. D'insistantes saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise) s'y expriment, équilibrées par une jolie acidité très rafraîchissante. Un vin complet et croquant de fruit, gourmand.

(2011 - 2013)

★★★☆☆ 15/20



## 35 Eric Morin Cuvée Vieilles Vignes 2007

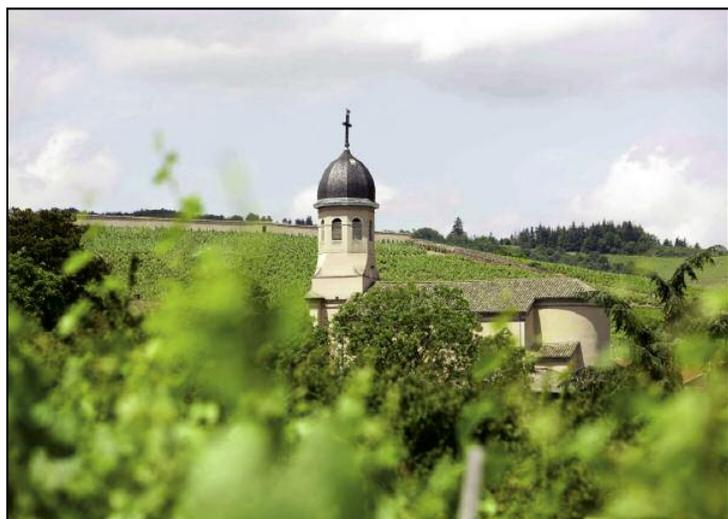
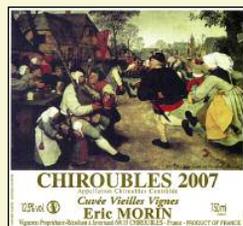
**Vue:** Jolie robe carminée, de belle jeunesse encore, limpide et brillante.

**Nez:** Quelque peu réservé au premier nez, puis l'ensemble gagne en ampleur et expression pour évoluer vers les arômes de fraise confiturée.

**Bouche:** Cette cuvée tout en douceur s'avère épanouie et enveloppée. On apprécie sa finesse de trame et sa douceur de texture. Le registre du fruit bien mûr (cerise, fraise) trouve son équilibre en finale dans une délicate acidité garante de vivacité.

(2011 - 2012)

★★★☆☆ 14,5/20



## 24 Domaine Desvignes "Côte du Py"

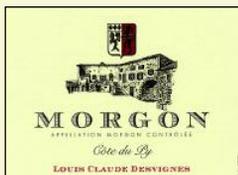
**Vue:** Somptueuse robe pourpre violacée presque d'encre.

**Nez:** Dès l'ouverture, une puissante minéralité s'impose dans ce bouquet qui ne laissera personne indifférent (terre, encre, mine de crayon). Le cuir et le tabac accompagnent ensuite un registre fruité encore discret aujourd'hui mais charmeur (baies noires).

**Bouche:** Un vin hors normes, qui fait parler son terroir. Les dégustateurs sont unanimes pour louer sa densité impressionnante, l'exubérance de ses saveurs fruitées (griotte, mûre sauvage) et minérales et la longueur de sa finale. Un exemple de style.

(2011 - 2016)

★★★ 18/20



## 45 Domaine Duthel "Douby"

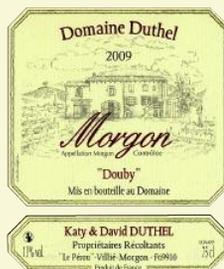
**Vue:** Rubis profond, concentré et limpide.

**Nez:** D'emblée, de puissantes effluves de cerise confite et de pruneau cuit dominant ce nez ouvert et chaleureux, qui rejoint à l'aération le registre du cacao et des épices douces.

**Bouche:** L'attaque très dense donne le ton d'une bouche très concentrée. Son grain serré n'a d'égal que la puissance de ses tanins vifs mais élégants, qui ne demandent qu'à se fondre. Les saveurs fruitées se montrent généreuses (bigarreaux, sureau) et l'ensemble présente très longue finale.

(2012 - 2016)

★★★ 17/20



## 46 Loron & Fils Château de Bellevue

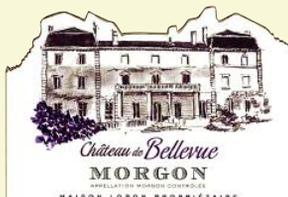
**Vue:** Très jolie robe cardinal, concentrée et éclatante.

**Nez:** Dès le premier nez, les effluves de boisé noble (santal, cèdre) dominent un bouquet très charmeur, complété par la crème de fruits noirs (mûre, myrtille).

**Bouche:** Les dégustateurs relèvent le grain serré et l'ambition de ce cru solidement construit. La charpente tannique, ferme mais distinguée, ne demandant qu'à s'assagir, enveloppe des saveurs fruitées confiturées (petites baies noires). La finale, croquante et persistante, témoigne d'une belle évolution.

(2012 - 2015)

★★★ 17/20



## 19 Domaine Le Chêne du Py "Côte du Py"

**Vue:** Robe cardinal éclatante et cristalline.

**Nez:** Expressif et profond, le bouquet exhale ses notes minérales et réglissées, complétées par un registre fruité charmeur (cerise noire confite, eau-de-vie de prune).

**Bouche:** Cette cuvée corpulente et structurée impose dès l'attaque son caractère minéral, épicé et fruité. C'est donc la complexité des saveurs qui a emporté les suffrages, les dégustateurs s'accordant pour relever la vivacité de tanins distingués dont l'assagissement permettra d'ici 1 à 2 ans à ce vin de haute tenue d'exprimer tout son potentiel.

(2012 - 2016)

★★★ 16,5/20



© D. Gillet / Inter Beauplats

## 38 Domaine Gaget "Côte du Py"

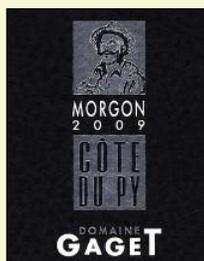
**Vue:** Rubis grenat profond au disque bleuté.

**Nez:** Livrant un fruité généreux dès le premier nez (fruits noirs mûrs), le bouquet se complète d'un registre lactique enveloppé (crème, yaourt). Touche délicatement minérale à l'aération.

**Bouche:** Ce cru propose beaucoup de mâche et une belle structure d'ensemble. On y apprécie la vivacité des saveurs de baies acidulées (airelles, cerise du nord), le caractère apporté par des tanins bien présents mais soyeux et la longueur d'une finale tendue et minérale sur la mûre sauvage.

(2011 - 2014)

★★★ 16,5/20



## 31 Arnaud Aucoeur Tradition Vieilles Vignes

**Vue:** Robe chatoyante au disque carminé bleuté.

**Nez:** Quelque peu discret à l'ouverture, puis se livrant davantage, associant les notes de fraise des bois, terre et poivron, dans un ensemble complexe et très parfumé.

**Bouche:** Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages. Concentré, il offre de la mâche et un parfait équilibre acidité/gras. Solidement construite, elle associe les saveurs de petites baies rouges et noires acidulées, soutenues par des tanins vifs et élégants. Longue finale gageant d'un beau potentiel.

(2012 - 2015)

★★★ 16,5/20



## 5 Vincent Geoffroy "Côte du Py" Cuvée Vieilles Vignes

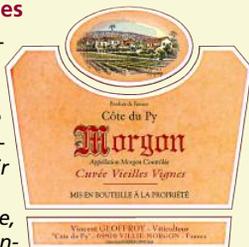
**Vue:** Robe carminée limpide et brillante.

**Nez:** Un bouquet au caractère affirmé, qui livre une belle minéralité, agrémentée de touches de cuir et de fuméillardé.

**Bouche:** L'attaque dense, suave et très charnue donne le ton d'une cuvée qui possède de nombreux atouts: une charpente tannique vive mais distinguée, un support d'acidité garant de fraîcheur et équilibre et une expression fruitée particulièrement généreuse s'associant dans une finale de persistance appréciable aux saveurs finement épicées.

(2011 - 2014)

★★★ 16/20



## 17 Domaine des Roches du Py "Côte du Py"

**Vue:** Robe carminée intense au disque violacé.

**Nez:** Le caractère minéral apparaît dès l'ouverture. Les notes de terre, truffe et poivron se livrent de concert. L'aération apporte des touches de sureau, mûre sauvage et épices.

**Bouche:** La trame serrée de cette cuvée sérieuse a séduit les dégustateurs qui évoquent un vin ferme, presque viril, richement constitué, qui doit impérativement s'assagir pour livrer tout son potentiel. Le registre fruité commence à s'exprimer, soutenu par des tanins vifs qui vont gagner en fondu.

(2012 - 2015)

★★★ 16/20



## 18 Domaine de la Chaponne Cuvée Joseph

**Vue:** Robe carminée éclatante.

**Nez:** Les arômes liés à l'élevage expérimentent leur distinction (santal, cèdre, tabac blond) à l'ouverture. Enveloppé, le bouquet se complète ensuite de fins arômes cacao-tés et de fruits au sirop (griotte, mûre sauvage).

**Bouche:** On se trouve d'emblée sous le charme de la suavité de ce cru richement constitué. Les saveurs de fruits noirs confiturés se voient soutenues par une acidité de bon aloi et une charpente tannique extrêmement noble. L'ensemble livre une texture grasse et pleine. On relève la persistance et la rémanence de fruit d'une finale très harmonieuse.



(2011 - 2014)

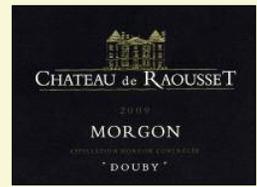
★★★ 16/20

## 11 Château Raousset "Douby"

**Vue:** Rubis profond, limpide et de bel éclat.

**Nez:** D'emblée, la minéralité imprime un caractère affirmé à cette cuvée par des senteurs de terre, encre et poivron. Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage et livre ses notes de mûre sauvage, cassis et myrtille.

**Bouche:** Ambitieuse et structurée, cette bouche tout en complexité séduit par sa profondeur de chair, sa texture longiligne, la race de ses tanins bien présents ne demandant qu'à se fondre et l'association réussie de ses saveurs fruitées et minérales. Un vin complet, de belle évolution.



(2012 - 2015)

★★★ 16/20

## 12 Domaine de Fontriante Vieilles Vignes

**Vue:** Rubis éclatant au disque grenat.

**Nez:** D'insistantes senteurs de crème de fruits (cassis, coulis de sureau, mûre) envahissent ce bouquet très parfumé, complété à l'aération par de fines touches d'épices douces.

**Bouche:** Ambitieux et bien équilibré, ce vin structuré et tendu témoigne de sa concentration dès l'attaque. Le milieu de bouche associe charpente tannique et puissance fruitée (bigarreaux, myrtilles, framboises confiturées). La finale, longiligne et au grain serré, associe charme et volume.



(2012 - 2015)

★★★ 16/20

## 22 Domaine de Javernière

**Vue:** Superbe robe grenat à reflets violacés.

**Nez:** Une délicate minéralité envahit le premier nez (terre, poivron). Ensuite, les senteurs fruitées s'expriment davantage par un registre parfumé de fruits au sirop (griotte, mûre, cassis).

**Bouche:** Ce cru a de la tenue et du croquant. L'acidité bien présente soutient une bouche charnue et étoffée, généreuse en saveurs de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) et d'épices. La finale, gourmande, confirme la maturité de l'ensemble, tout en conservant une fraîcheur appréciable.



(2011 - 2014)

★★★ 15,5/20



Morgon Saint-Joseph



42

Domaine Poulard

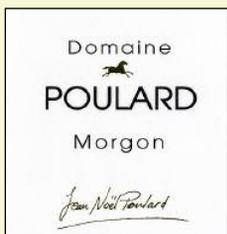
**Vue:** Grenat pourpre au disque bleuté.

**Nez:** Splendide expression olfactive du cépage, ce bouquet suave et exubérant exhale d'intenses notes de violette, cuberon, framboise et grenade. Une friandise olfactive!

**Bouche:** Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce cru savoureux et charnu, qui accorde la priorité aux saveurs de fraises, cerises, et framboises bien mûres. Une douceur lactique enveloppe l'ensemble et la finale, croquante de fruit, se voit équilibrée par une acidité bienvenue.

(2011 - 2013)

★★★ 15,5/20



25

Domaine Bulliat Cuvée du Colombier

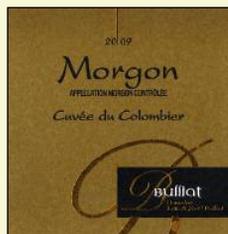
**Vue:** Splendide robe pourpre intense, concentrée.

**Nez:** Puissamment expressif, ce bouquet distingué et complexe associé avec élégance les notes fruitées très mûres (crème de myrtille, griottes et mûres au sirop) aux notes finement vanillées, biscuitées et de tabac parfumé.

**Bouche:** Ce cru richement doté révèle une grande jeunesse en bouche. Solidement construit, s'appuyant sur une charpente tannique ferme mais distinguée, il commence à dévoiler un potentiel fruité indéniable. Il mérite assurément d'être attendu.

(2012 - 2015)

★★ 15,5/20



26

Château de Pizay

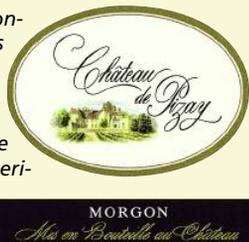
**Vue:** Sombre et très concentrée, grenat à reflets violets.

**Nez:** Séduisant, ce bouquet tout en suavité mêle les notes de fruits rouges au sirop (cerise amarena), de vanille et de yaourt aux fruits des bois.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la pureté d'expression et la franchise de cette cuvée gourmande et charnue, riche en saveurs de fruits rouges mûrs (fraises des bois, cerises). L'ensemble est équilibré par son acidité et la finale, tonique et persistante, offre une grande rémanance fruitée.

(2011 - 2013)

★★★ 15,5/20



29

Cave des Vignerons de Bel Air "Le Py"

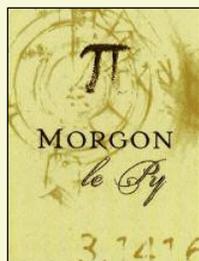
**Vue:** Robe cerise, limpide et moyennement intense.

**Nez:** Lactique et doux à l'ouverture (crème, yaourt), puis exprime de charmeuses effluves de baies rouges et noires (cerise, grenade, myrtille). Ce bouquet s'apparente à un panier gourmand de fruits!

**Bouche:** Doté d'un très bel équilibre d'ensemble, ce vin tout en élégance et subtilité accorde la priorité au charme du fruit frais (cerise, groseille, cassis). Une acidité rafraîchissante soutient ce de belle pureté, ponctué par une finale longiligne sur les petites baies rouges.

(2011 - 2013)

★★ 15,5/20



## 32 Domaine Aux 4 Temps Cuvée du Trésor Insubmersible

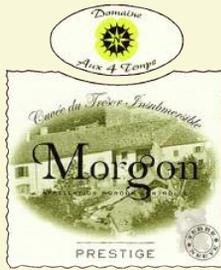
**Vue:** Robe carminée.

**Nez:** Original, ce bouquet complexe mêle les épices (cannelle, clou de girofle) aux arômes de baies rouges et noires confiturées et de quinquina à l'aération.

**Bouche:** Un vin de terroir, qui livre dès l'attaque de puissantes saveurs minérales (encre, terre) et de fruits cuits (fraise, prune). Solidement constitué, ce cru racé possède beaucoup de tenue. Il témoigne d'un beau potentiel et se voit soutenu par des tanins vifs et distingués à la fois. Il est ponctué par une longue finale tonique.

(2011 - 2014)

★★★ 15,5/20



## 2 Dom. de la Bêche Cuvée Vieilles Vignes

**Vue:** Très intense, rubis grenat pourpre violacé.

**Nez:** D'élégants parfums de garrigue, encre et épices dominant le premier nez.

Ensuite s'expriment les notes fruitées, illustrées par de doucereuses effluves de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille).

**Bouche:** Présentant une belle mâche, cette bouche suave encore très jeune, presque corsée, présente des atouts qui témoignent de son potentiel d'évolution: une charpente ferme mais soyeuse, une expression vive de fruits (airelles, sureau) et un support d'acidité garant d'équilibre et de fraîcheur.

(2012 - 2015)

★★★ 15/20



## 4 Gravallon Lathuilière Cuvée Prémium

**Vue:** Robe cardinal au disque à reflets bleutés.

**Nez:** Un registre doucereux (chocolat, notes lactiques) apparaît à l'ouverture.

Ensuite, un joli panier de fruits (mûre, myrtille, cerise) s'exprime, dans un ensemble charmeur, complété par une touche vanillée à l'aération.

**Bouche:** Un cru franc et longiligne, annonçant son ambition dès l'attaque. L'expression du fruit, puissante et généreuse (cerise, mûre), se voit soutenue par des tanins jeunes et élégants, ne demandant qu'à s'assagir quelque peu. Ce vin charnu est équilibré par une belle acidité rafraîchissante en finale.

(2012 - 2014)

★★★ 15/20



## 39 Domaine Chatelet Vieilles Vignes Côtes du Py

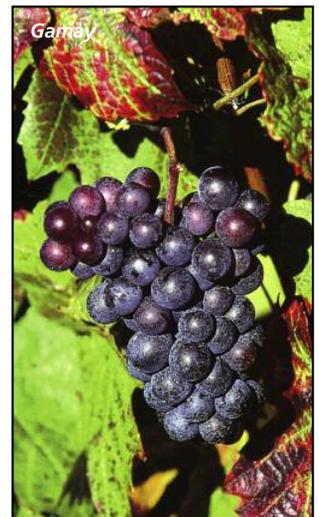
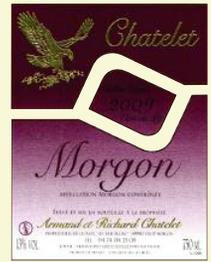
**Vue:** Rubis assez intense au disque cerise.

**Nez:** De flatteuses effluves confiturées (fraise, cerise) se livrent de concert, dans un ensemble enveloppé et lactique (yaourt).

**Bouche:** Ampleur et vinosité sont au rendez-vous de ce vin solidement construit, s'appuyant sur une belle acidité et des tanins partiellement assagis. On apprécie le gras et l'ampleur du milieu de bouche accordant la priorité au registre des fruits rouges mûrs. La longue finale, de texture doucereuse, reste rafraîchissante.

(2011 - 2013)

★★★ 15/20






**1** Aurélien Grillet "Les Charmes"

**Vue:** Robe carminée, limpide et de bel éclat.

**Nez:** Complexe et de grande élégance, cet exubérant bouquet associe les notes de vanille, bois exotique et tabac blond aux arômes de fruits au sirop voire confits (crème de griotte et de mûre).

**Bouche:** Cette cuvée épanouie et fondue propose une bouche lissée, aux tanins assouplis, qui enveloppent une matière fruitée de belle maturité (cerise amarena, gelée de framboise). L'ensemble séduit par son caractère souple et friand. Ce vin gourmand se voit ponctué par une finale vanillée.



(2011 - 2013) ★★ 15/20

**30** Domaine du P'tit Bellevue Tradition

**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Lactique à l'ouverture (yaourt aux cerises), puis gagne en fraîcheur et vivacité par de délicats arômes de petites baies rouges (groseille, aïrelles) et de fleurs (violette).

**Bouche:** Attaque vive et nerveuse, s'appuyant sur une jolie acidité et d'expressives saveurs de petites baies rouges acidulées (groseilles, cerise du nord, aïrelles). Ce cru longiligne et frais séduit par sa franchise d'expression.



(2011 - 2013) ★★ 14,5/20

**40** Domain Lacoque "Côte du Py"

**Vue:** Rubis profond, limpide et éclatant.

**Nez:** Enveloppé et chaleureux, le bouquet évoque les fruits cuits (fraise confiturée, cerise macérée), agrémentés de subtiles senteurs d'épices douces.

**Bouche:** Particulièrement franc dès l'attaque, ce cru longiligne privilégie le charme de la fraîcheur du fruit. Les saveurs de groseille et cerise du nord s'expriment généreusement en milieu de bouche et la finale, de texture soyeuse, s'avère toutefois tonique et agréablement persistante.



(2011 - 2013) ★★ 14,5/20

**6** Domaine de Fond Chatonne Vieilles Vignes

**Vue:** Rubis cerise assez concentré, limpide et brillant.

**Nez:** Le registre du fruit rouge confituré (fraise, cerise) se livre sans retenue dès le premier nez, agrémenté de touches florales distinguées (pivoine).

**Bouche:** Entrée de bouche vive et fraîche, très franche, reposant sur une acidité bien présente. Ensuite, de généreuses saveurs de fruits rouges frais (groseille, cerise du nord) se livrent de concert, dans un ensemble équilibré et gourmand, de persistance agréable.



(2011 - 2012) ★★ 14,5/20

© D. Cuiller / Inter Beaujolais



## 24 Domaine Desvignes "Javernières"

**Vue:** Robe rubis cerise au disque en début d'évolution.

**Nez:** Puissamment expressif dès l'ouverture, sur des notes de tabac blond, caramel et cuir qui se mêlent avec réussite aux arômes de grenade, framboise, cerises à la crème. Un bouquet complexe et parfumé.

**Bouche:** Cette cuvée ample et concentrée témoigne d'une belle ambition. Les dégustateurs apprécient son parfait équilibre acidité/gras et sa grande rémanence de fruit (baies rouges et noires confiturées). Le charme se retrouve dans une longue finale mûre aux tanins lissés.

(2011 - 2013)

★★★ 16/20



## 8 Domaine de Robert

**Vue:** Robe rubis carmin de belle brillance.

**Nez:** De grande maturité olfactive, ce bouquet s'apparente à une friandise. D'exubérantes senteurs florales (violette) et de confiserie (grenade, framboise) s'y livrent généreusement.

**Bouche:** Charnue dès l'attaque, cette bouche ample et riche présente une matière concentrée, illustrée par de puissantes saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, cerise). De délicats tanins presque lissés enveloppent le milieu de bouche et la finale, rafraîchissante, s'exprime sur la groseille.

(2011 - 2012)

★★★ 15,5/20



## 30 Domaine du P'tit Bellevue Cuvée Marie-Louise

**Vue:** Jolie robe carminée profonde et éclatante, encore jeune.

**Nez:** De belle fraîcheur, ce nez distingué exprime des notes de cerises et framboises confiturées, mêlées à un registre lactique enveloppé.

**Bouche:** Dotée de beaux atouts, cette bouche profonde séduit par sa douceur de texture, sa richesse et ses saveurs fruitées de belle maturité (myrtilles, cerises au sirop). L'ensemble, parfaitement équilibré, se voit ponctué par une finale ample et riche, de persistance appréciable, soutenue par des tanins lissés.

(2011 - 2012)

★★★ 14,5/20



## Gîte de la Motte Taillée "Vers la Croix"

Recommandé  
par V.T.A.



## Gîte du Bas de Leynes "Les Perriers"



www.chateaudescorreaux.fr

Maisons vigneronnes  
de 3 et 4 chambres



Marie-Edith Bernard • Les Correaux • 71570 Leynes  
Tél: 03.85.35.11.59 • 06.28.72.57.39 • email: domainebernard@yahoo.fr

## 13 Château du Moulin-à-Vent

### "La Croix des Verrillats"

**Vue:** Rouge carminé, intense et éclatant.

**Nez:** Puissant et au caractère affirmé, ce nez complexe associe les arômes de minéralité, cuir frais et tabac blond et les notes de fruits noirs au sirop.

**Bouche:** Solidement bâti, presque corsé, ce cru sérieux livre une bouche racée et profonde, riche en saveurs fruitées (baies noires acidulées) et épicées. Au fil de la dégustation, le vin monte en puissance. Les dégustateurs relèvent l'ambition et la corpulence d'un cru encore très jeune, qui évoluera favorablement sur plusieurs années.

(2012 - 2015)

★★ 17,5/20



## 14 Domaine de la Pierre "Réserve Raclet"

**Vue:** Somptueuse robe cardinal presque d'encre.

**Nez:** On apprécie la complexité et l'élégance de ce bouquet dominé par les notes de fruits au sirop (bigarreaux, mûres, myrtilles), et complété par les épices douces et le tabac blond.

**Bouche:** On est sous le charme de ce vin au grain particulièrement serré, qui impressionne par son volume en bouche, la distinction de sa charpente tannique encore jeune et sa puissance fruitée (griotte, mûre sauvage). Finale en queue de paon, pour un cru complet, solidement construit, qui fait honneur à son appellation.

(2011 - 2015)

★★★ 17/20



## 13 Château du Moulin-à-Vent

**Vue:** Jolie robe rubis profond au disque bleuté.

**Nez:** De puissantes effluves de crème de fruits rouges et noirs (griotte, myrtille) envahissent ce nez complété par une douceur lactique (crème, yaourt). Un bouquet presque envoûtant.

**Bouche:** Suave et racée, cette bouche longiligne offre une grande fraîcheur de fruit (saveurs de cerises, groseilles et airelles). Elle se voit soutenue par une acidité bien présente et de superbes tanins soyeux et vifs à la fois. Charnue et tonique, la finale offre une grande rémanance.

(2011 - 2013)

★★★ 17/20



## 14 Domaine de la Pierre

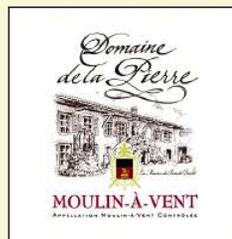
**Vue:** Superbe robe grenat pourpre à reflets violacés.

**Nez:** Ce bouquet complexe et de caractère associe dès l'ouverture des arômes de fruits confiturés (cassis, mûre) aux notes minérales affirmées (encre, terre).

**Bouche:** Ce cru savoureux et richement doté affirme une belle ambition. Les dégustateurs relèvent son équilibre acidité/gras, l'exubérance de son registre fruité (cerise, fraise, cassis) et le soyeux de ses tanins partiellement fondus. Un vin bien construit, très franc.

(2011 - 2014)

★★★ 16,5/20



Château du Moulin-à-Vent



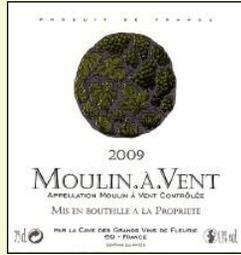
© D. Gilliet / Inter Beaujolais

## 23 Cave des Grands Vins de Fleurie

**Vue:** Robe cerise moyennement concentrée.

**Nez:** Ouvert et chaleureux, sur d'exubérantes senteurs de fruits cuits voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

**Bouche:** Relevé par une acidité bien présente et rafraîchissante, ce cru sérieux et volumineux offre une bouche dense, de trame serrée, dont les saveurs fruitées et épicées se voient relevées par des tanins qui vont encore gagner en fondu et sagesse. Un vin presque corsé, qui évoluera favorablement sur 2 à 3 ans.



(2012 - 2014)

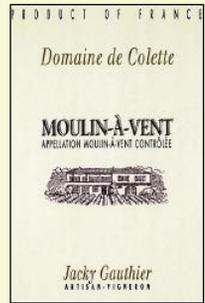
★★★ 15/20

## 34 Domaine de Colette Vieilles Vignes

**Vue:** Belle robe rubis grenat assez intense.

**Nez:** Extrêmement charmeur par ses insistantes effluves de framboise, violette et grenade. Un bouquet très engageant, qui s'apparente à une friandise olfactive.

**Bouche:** Entrée de bouche gourmande et fondue, croquante de fruit, qui confirme la franchise du bouquet. On y retrouve d'intenses saveurs de confiserie (cuberdon, bonbon à la violette), dans un ensemble soyeux et velouté qui jouit d'une finale vive et aérienne à la fois.



(2011 - 2012)

★★★ 15/20

# Moulin-à-Vent 2008

## 49 Roger Lassarat Laurent Gerra

**Vue:** Rubis profond à nuances carminées.

**Nez:** Tout en douceur et suavité, ce séduisant bouquet mêle avec réussite les senteurs de cerise confite et cacao, dans un ensemble agrémenté d'une touche lactique.

**Bouche:** De belle tenue en bouche, ce cru sérieux, concentré et doté d'une belle acidité rafraîchissante séduit par sa chair de fruit (cassis, mûre sauvage) et la finesse de ses tanins partiellement assagis. Ce cru est doté d'un équilibre très appréciable et représente une belle réussite pour le millésime.



(2011 - 2012)

★★★ 16,5/20



La confrérie du Gosiersec

## 27 Domaine Juillard Wolkowicki

### Saint-Amour

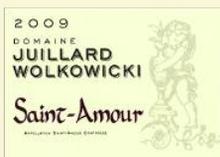
**Vue:** Somptueuse robe rubis cardinal intense.

**Nez:** Un bouquet puissant et de caractère. Complexe, il livre des notes terreuses, d'encre et épicées. Le registre fruité s'exprime davantage à l'aération (baies noires au sirop).

**Bouche:** Corpulent et presque corsé aujourd'hui, ce cru ambitieux offre déjà une belle trame fruitée qui s'exprimera encore davantage d'ici 1 an. Cette cuvée séduit par son gras, l'élégance de ses tanins et sa longue finale de belle rémanence.

(2012 - 2014)

★★★ 16/20



## 10 Domaine de Chardignon

### Côte de Brouilly

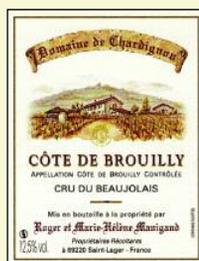
**Vue:** Superbe robe dense, grenat pourpre.

**Nez:** Bouquet ouvert et de caractère. Les fruits confiturés (fraise des bois, mûre sauvage) s'associent avec réussite aux notes minérales (sous-bois, truffe, notes fumées).

**Bouche:** Structuré et de grande typicité dès l'attaque, ce cru livre une expression fruitée généreuse (fruits rouges) et un registre épicé bien présent, qui se livrent de concert dans un ensemble ambitieux. En finale apparaissent les tanins de fruit rafraîchissants et prometteurs.

(2012 - 2014)

★★(★) 15,5/20



## 50 Domaine de la Creuze Noire

### "Belle Vue"

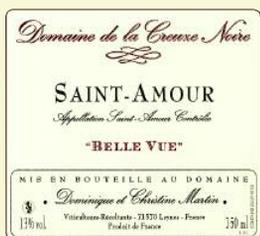
**Vue:** Robe cerise éclatante et limpide.

**Nez:** Une friandise olfactive! Délicatement parfumé, il livre des effluves florales (lilas mauve, violette) et des notes gourmandes de confiserie (bonbon aux fruits, cuberdon).

**Bouche:** C'est l'expression fruitée omniprésente et le velouté de cette bouche suave qui a d'emblée conquis les dégustateurs. Croquante, elle offre une structure intéressante. Parfaitement équilibré, ce cru nous promet encore un bel avenir.

(2011 - 2013)

★★(★) 15/20



## 47 Château de Durette

### Chénas

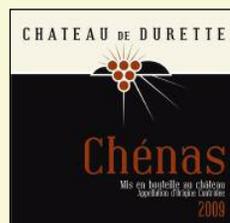
**Vue:** Robe rubis carmin éclatante et limpide.

**Nez:** Parfumé et engageant, ce bouquet gourmand livre sans retenue ses effluves florales (violette, jacinthe) et d'agréables arômes fruités (framboise, grenade, cerise confite).

**Bouche:** Finesse et élégance sont au rendez-vous d'une cuvée croquante de fruit, suave et distinguée. Cette friandise de texture douce jouit d'un bel équilibre; on y apprécie la franchise des saveurs de petites baies rouges et la fraîcheur d'une finale gourmande.

(2011 - 2012)

★★(★) 15/20



Brouilly



Brouilly

## 29 Cave des Vignerons de Bel Air Brouilly

### Château de Fouilloux

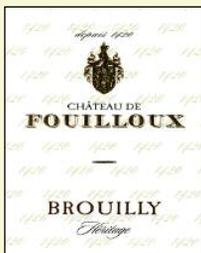
**Vue:** Belle robe rubis cerise concentré.

**Nez:** Bouquet généreux, particulièrement mûr et doucereux, sur un superbe panier de fruits (bigarreaux, myrtilles), ponctué par une délicate note lactique.

**Bouche:** Extrêmement séduisante, elle offre d'emblée une matière serrée et une expression fruitée très croquante. On y apprécie le gras d'un ensemble qui trouve son équilibre dans une fine acidité rafraîchissante. Un cru savoureux qui privilégie le charme de la franchise de fruit.

(2011 - 2013)

★★ 15/20



## 51

### Loïc Martin Julié纳斯

**Vue:** Belle robe rubis profond.

**Nez:** Le bouquet affiche la même profondeur. Bien mûr voire chaleureux, il exhale d'intenses notes de fruits rouges confiturés (fraises, cerises, gelée de framboises).

**Bouche:** Structuré et gourmand à la fois, ce cru jouit d'une concentration de matière appréciable et d'une expression fruitée se livrant sans retenue. Les dégustateurs relèvent le gras et de jolis tanins de fruit, qui complètent un cru parfaitement équilibré, qui va encore gagner en harmonie.

(2011 - 2013)

★★ 15/20



## 9

### Domaine André Rampon Régnié

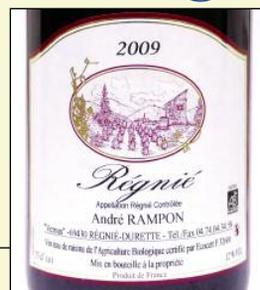
**Vue:** Eclatante robe rubis limpide.

**Nez:** Délicatement parfumé, presque aérien et associant des effluves florales (violette, lilas blanc) et les notes de confiserie (cuberdon, framboise).

**Bouche:** Franche et nerveuse, la bouche livre une belle fraîcheur fruitée (groseille, cerise du nord). Friande, presque gourmande, elle se voit ponctuée par une agréable acidité en finale, qui témoigne de sa vivacité de saveurs. Un vin longiligne, de plaisir immédiat.

(2011 - 2012)

★★ 14,5/20



## 48 Louis Loron Beaujolais Blanc 2009

**Vue:** Jaune pâle élatant à nuances paille.

**Nez:** Enveloppé, sur de séduisants arômes de fruits blancs mûrs voire au sirop, associés au registre de la pâtisserie (tarte aux poires, frangipane).

**Bouche:** Attaque vive et très rafraichissante, livrant une expression fruitée généreuse (agrumes et fruits blancs frais). L'ensemble révèle un bel équilibre acidité/gras. De délicates saveurs de confiserie (bonbons acidulés) dominent une finale agréablement persistante.



 CH: 100%

★★ 14,5/20

## 52 Domaine des Pierres Rouges Juliéna 2007

**Vue:** Robe cerise au disque légèrement évolué.

**Nez:** Ouvert et parfumé, sur de séduisants arômes d'encre, grenade et épices orientales (clou de girofle), assortis d'une subtile touche de cuir frais.

**Bouche:** D'un abord facile, ce vin aujourd'hui éprouvé et fondu offre une bouche plaisante, dont les saveurs de fruits cuits trouvent leur équilibre dans une acidité de bon aloi. L'ensemble révèle une belle franchise et se montre à son apogée. La finale est de longueur appréciable, sur la fraise confiturée.



 (2011 - 2012)

★★ 14,5/20

## 51 Loïc Martin Beaujolais Leynes

**Vue:** Robe grenat éclatant au disque à reflets bleutés.

**Nez:** Délicat et de grande maturité olfactive, exprimant de fins arômes de fruits rouges cuits voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

**Bouche:** Une cuvée friande et croquante de fruit. On apprécie la fraîcheur apportée par une acidité bien présente et l'exubérance fruitée du milieu de bouche (framboise, grenade, cerise). La finale, enveloppée et de texture douce, révèle une délicate touche épicée, qui lui apporte de la vivacité.



(2011 - 2012)

★★ 14,5/20

## 48 Loron & Fils Méthode Aromatique "F" de Loron

**Vue:** Jolie robe framboise, intense et brillante.

**Nez:** Assez expressif, sur des effluves de rhubarbe, groseille et cerise du nord. L'ensemble gagne en maturité à l'aération et exprime d'agréables saveurs de pomme surmûrie.

**Bouche:** Une friandise! Une suavité envahit la bouche dès l'attaque. Les saveurs de framboise, grenade et cuberdon se livrent de concert dans cette cuvée qui s'apparente à une confiserie par son délicat sucre résiduel. La finale, équilibrée, est de persistance agréable.



GA:100%

★(★) 14/20

## Eer aan een lekkere en traditionele keuken

Het drinken van een fles Beaujolais die op de juiste temperatuur wordt geschonken, blijft een genot dat je moet delen. De wijn is erg fruitig en past goed bij een lekkere, traditionele keuken.

Cru's zoals chiroubles, fleurie en vooral morgon behoren tot de rijkste en meest stevige wijnen van de beaujolais. Ze hebben een lange afdrank en combineren vlot met terrines en riviervis. Ze misstaan ook niet bij een bord quenelles of coq au vin. Ze passen wonderwel bij gegrild rund, ovenschotels, kalfslever maar ook bij gevogelte of melklam. Een rijpere wijn is de gedroomde compagnon voor fazant met druiven of konijn met mosterd.

Op het einde van de maaltijd gaan ze samen met de meeste kazen. Een jonge chiroubles is prachtig bij een crumble met rood fruit, een sorbet, vijgen in wijn of notentaart.

Fleurie • Chiroubles • Morgon • Moulin à Vent • Autres vins

Prix Rouge - Rode prijs : TTC départ propriété

- 1** **Domaine de la Bonne Tonne**  
Morgon 69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.69.12.22  
Fax: 04.74.69.12.73 - [chardon.bleu@yahoo.fr](mailto:chardon.bleu@yahoo.fr)  
*Cherche distributeurs*  
- Morgon "Les Charmes" 2009.....**15/20** • 9,50€
- 2** **Domaine de la Bèche - 69910 Villié Morgon**  
Tél: 04/74.69.15.89 - Fax: 04/74.04.21.88  
[depardon.olivier.morgon@wanadoo.fr](mailto:depardon.olivier.morgon@wanadoo.fr) *Cherche dist.*  
- Morgon Vieilles vignes 2009.....**15/20** • 5,50€
- 3** **Coudert Père et Fils - Clos de la Roilette - La Roilette**  
69820 Fleurie - Tél: 04/74.69.84.37 - 06/86.55.34.89  
Fax: 04/74.69.81.26 / [clos-de-la-roilette@wanadoo.fr](mailto:clos-de-la-roilette@wanadoo.fr)  
• **Mostade:** Rue Saule Godaux, 8 • 6560 Solre S/Sambre - 071/55.52.49  
- Fleurie "Clos de la Roilette" 2009.....**15,5/20**
- 4** **Gravallon Lathuilière - Vermont - 69910 Villié Morgon**  
Tél: 04/74.04.23.23 - Fax: 04/74.69.10.49  
[gravallon@lathuilere.fr](mailto:gravallon@lathuilere.fr) - [www.lathuilere.fr](http://www.lathuilere.fr)  
*Cherche distributeurs*  
• **AVI:** Westpoort 17 - 2070 Zwijnrecht - Tél: 03/766.32.00  
- Morgon "Cuvée Prémium" 2009.....**15/20** • 6,50€
- 5** **Domaine Vincent Geoffroy - "Côte de Py"**  
69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.04.20.58 - 06/75.48.11.91  
Fax: 04/74.69.11.91 - [geoffroy.vincent@wanadoo.fr](mailto:geoffroy.vincent@wanadoo.fr)  
*Cherche distributeurs*  
- Morgon "Côte du Py" Vieilles vignes 2009.....**16/20** • 5,50€  
- Fleurie 2009.....**14,5/20** • 6,50€
- 6** **Domaine de Fond Chatonne - Route de Fleury, 263**  
69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.69.15.10 - Fax: 04/74.69.14.86  
[fondchatonne@free.fr](mailto:fondchatonne@free.fr) - [www.fondchatonne.com](http://www.fondchatonne.com)  
*Cherche distributeurs*  
- Morgon 2009 Vieilles vignes.....**14,5/20** • 7,10€
- 7** **Brunel-Meziat - Domaine du Pressoir Fleuri**  
Le Bourg - 69115 Chiroubles - Tél: 04/74.04.23.12  
Fax: 04/74.69.12.65 - [dom.presseir.fleuri@terre-net.fr](mailto:dom.presseir.fleuri@terre-net.fr)  
*Cherche distributeurs*  
- Chiroubles "Cuvée de garde" 2009.....**14,5/20** • 6,40€
- 8** **Domaine de Robert - "Champagne" - 69820 Fleurie**  
Tél: 04/74.04.12.11 - Fax: 04/74.69.83.77  
[patrick.brunet20@free.fr](mailto:patrick.brunet20@free.fr) *Cherche distributeurs*  
- Fleurie "Cuvée Tradition" 2008.....**14,5/20** • 8,20€  
- Morgon "Cuvée Tradition" 2008.....**15,5/20** • 6,00€
- 9** **Domaine André Rampon - Vernus - 69430 Régnié Durette**  
Tél/Fax: 04/74.04.34.58 - [rampon.andre@neuf.fr](mailto:rampon.andre@neuf.fr)  
[www.andre.rampon.free.fr](http://www.andre.rampon.free.fr) *Cherche distributeurs*  
- Régnié 2009.....**14,5/20** • 6,50€
- 10** **Domaine de Chardignon - 848, Montée de la Chapelle**  
69220 Saint Lager - Tél/Fax: 04/74.66.84.97  
[roger.manigand@club-internet.fr](mailto:roger.manigand@club-internet.fr) *Cherche distributeurs*  
- Côte de Brouilly 2009.....**15,5/20** • 6,00€
- 11** **Château de Raousset - 69115 Chiroubles**  
Tél: 04/74.69.17.28 - 06/09.26.24.11 - Fax: 04/74.69.17.93  
[info@chateauderaousset.com](mailto:info@chateauderaousset.com)  
[www.chateauderaousset.com](http://www.chateauderaousset.com) *Cherche distributeurs*  
- Morgon "Douby" 2009.....**16/20** • 7,00€
- 12** **Domaine de Fontriante - 69910 Villié-Morgon**  
Tél: 04/74.69.10.03 - Fax: 04/74.69.14.29  
[jacky.passot@orange.fr](mailto:jacky.passot@orange.fr) - [www.vinpassot.com](http://www.vinpassot.com)  
*Cherche distributeurs*  
- Chiroubles 2009.....**15/20** • 6,80€  
- Fleurie 2009.....**15/20** • 7,70€  
- Morgon Vieilles vignes 2009.....**16/20** • 7,90€

## Célébrer une cuisine gourmande et traditionnelle

La dégustation d'une bouteille de Beaujolais servie à bonne température, reste un plaisir à partager. Croquante de fruits, elle célèbre une cuisine gourmande et traditionnelle.



Les crus comme le chiroubles, le fleurie et surtout le morgon sont parmi les vins les plus riches et charpentés du Beaujolais. Longs en bouche, ils s'associent également aux terrines et poissons de rivière et ne déparent nullement avec un plat de quenelles ou un coq au vin. Ils s'accordent merveilleusement avec les grillades de bœuf, le pot-au-feu, le foie de veau mais également la volaille ou l'agneau de lait. Un millésime plus mature convolera en justes noces avec un faisan aux raisins ou un lapin à la moutarde.

En fin de repas, ils s'accorderont avec la plupart des fromages et un chiroubles d'un millésime plus récent égaiera à son tour un crumble aux fruits rouges, un sorbet, des figues au vin ou une tarte aux noix.

**13** **Château du Moulin-à-Vent - 4, rue des Thorins**  
**71570 Romanèche-Thorins - Tél: 03/85.35.50.68**  
**06/70.64.30.66 - jj.parinet@chateaudumoulinavent.com**  
**www.chateaudumoulinavent.com** **Cherche distributeurs**

- Moulin à Vent 2009.....**17/20** • 13,50€
- Moulin à Vent "Champ de Cour" 2009.....**15,5/20** • 18,20€
- Moulin à Vent "La Croix des Verrillats" 2009.....**17,5/20** • 16,50€

**14** **Domaine de la Pierre - 35, rue Benoît Raclet**  
**71570 Romanèche-Thorins**  
**Tél/Fax: 03/85.35.51.37 - Port: 06/09.17.15.40**  
**frederiquecoste@gmail.com / benoit\_raclet@hotmail.com**  
**www.vignoblelapierre.com** **Cherche distributeurs**

- Moulin à Vent 2009.....**16,5/20** • 9,00€
- Moulin à Vent "Réserve Raclet" 2009.....**17/20** • 11,00€

**15** **Verpoix Chris et Nathalie - "Clos de la chapelle des Bois"**  
**69820 Fleurie - Tél: 04/74.04.10.95 - Fax: 04/74.69.86.43**  
**Cherche distributeurs**

- **Histoires de Vin:** Av. Blondin, 76 - 4000 Liège - Tél: 04/252.65.56
- **Qualivino:** Antwerpsesteenw., 497 - 2500 Lier - Tél: 03/489.02.23
- Fleurie "Clos de la Chapelle des Bois" 2009.....**15/20** • 6,50€

**16** **Domaine de la Madone - "La Madone" - 69820 Fleurie**  
**Tél: 04/74.69.81.51 - Fax: 04/74.69.81.93**  
**domainedelamadone@wanadoo.fr**  
**www.domaine-de-la-madone.com** **Cherche distributeurs**

- Fleurie 2009.....**15,5/20** • 7,80€
- Fleurie Cuvée Spéciale V.V. 2009.....**17/20** • 11,10€
- Fleurie Domaine du Niagara 2009.....**16/20** • 8,70€

**17** **Domaine des Roches du Py - M. & G. Jambon**  
**Morgon "Côte du Py" - 69910 Villié Morgon**  
**Tél: 04/74.04.22.37 - 06/03.49.73.06 - Fax: 04/74.04.20.71**  
**guenael-jambon@wanadoo.fr / www.domainejambon.com**  
**Cherche distributeurs**

- Morgon "Côte du Py" 2009.....**16/20** • 6,20€
- Fleurie 2009.....**17/20** • 7,00€
- Chiroubles 2009.....**15,5/20** • 6,70€

**18** **Domaine de la Chaponne - 70, Montée de Gaudets**  
**69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.69.15.73**  
**domaine-chaponne@wanadoo.fr** **Cherche distributeurs**

- Morgon "Côte du Py" 2009.....**15/20** • 6,00€
- Morgon "Cuvée Joseph" 2009.....**16/20** • 7,00€

**19** **Domaine Le Chêne du Py-Côte du Py - 69910 Villié Morgon**  
**Tél: 04/74.04.23.03 - Fax: 04/74.69.10.35**  
**marcel.jonchet@dbmail.com** **Cherche distributeurs**

- Morgon "Côte du Py" 2009.....**16,5/20** • 6,00€

**20** **Dom. Jean-Paul Champagnon - "La Treille" - 69820 Fleurie**  
**Tél: 04/74.04.15.62 - 06/07.47.84.19 - Fax: 04/74.69.82.60**  
**sylvie.champagnon@hotmail.fr** **Cherche distributeurs**

- Fleurie "Cuvée Champagne" 2009.....**14,5/20** • 8,80€
- Fleurie "La Roilette" Vieilles Vignes 2006.....**15/20** • 12,00€
- Fleurie "L'Authentique" 2009.....**15,5/20** • 10,50€

**21** **Château Portier - "Le Moulin-à-Vent"**  
**71570 Romanèche-Thorins**  
**Tél: 09/79.29.25.56 - Tél/Fax: 03/85.35.59.39**  
**denis@chastel-sauzet.com / www.chastel-sauzet.com**  
**Cherche distributeurs**

- **European BDX Perigord:**  
Rue de l'Yser, 290 • 4430 Ans Tél: 042/46.46.11
- **Euro-boisson:** Rue Albert Ier - 6810 Chiny - 061/31.13.56
- Fleurie "Vieilles Vignes" 2007.....**14,5/20** • 13,00€
- Chiroubles "Vieilles Vignes" 2008.....**15/20** • 8,00€

**22** **Domaine de Javernière - Jarvenière - 69910 Villié Morgon**  
**Tél: 04/74.04.26.64 - Fax: 04/74.04.27.10** **Cherche dist**

- Morgon 2009.....**15,5/20** • 5,60€

**23** **Cave des grands vins de Fleurie - BP 2 - 69820 Fleurie**  
**Tél: 04/74.04.11.70 - Fax: 04/74.69.84.73**  
**contact@cavefleurie.com / www.cavefleurie.com**  
**Cherche distributeurs**

- Fleurie "Marguerite Intense" 2009.....**15/20** • 7,90€
- Fleurie "La Madone" 2009.....**16/20** • 7,20€
- Moulin à Vent 2009.....**15/20** • 7,50€

**24** **Domaine Louis-Claude Desvignes - 135, rue de la Voûte**  
**69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.04.23.35 - Fax: 04/74.69.14.93**  
**Morgon "Côte du Py" 2009.....**18/20****  
**Morgon "Javernières" 2008.....**16/20****

**25** **Domaine Loïc & Noël Bulliat - Le Colombier**  
**69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.69.13.51 - Fax: 04/74.69.14.09**  
**bulliat.noel@orange.fr - www.domaine-bulliat.fr**  
**Cherche distributeurs**

- **Cave à vins:** Rue de Jupille, 12 - 4600 Visé - 0498/28.69.72
- **Gillard:** La Hulpe
- Morgon "Cuvée du Colombier" 2009.....**15,5/20** • 6,40€
- Fleurie "Les Moriers" 2009.....**16/20** • 8,00€
- Chiroubles "Cuvée Félix" 2009.....**17/20** • 6,40€
- Moulin à Vent 2008.....**15/20** • 7,60€

**26** **Château de Pizay - 69910 Villié Morgon**  
**Tél: 04/74.66.26.10 - Fax: 04/74.69.60.66**  
**chazipay@wanadoo.fr / www.vins-chateaupizay.com**

- **Histoires de Vin:** Av. Blondin, 76 - 4000 Liège - Tél: 04/252.65.56
- **Qualivino:** Antwerpsesteenweg, 497 - 2500 Lier - 03/489.02.23
- **ABK:** Stormestraat, 97 - 8790 Waregem - Tél: 056/60.11.78
- Morgon 2009.....**15,5/20**

**27** **Domaine Juillard Wolkowicki - Le Chapitre - 71570 Chânes**  
**Tél/Fax: 03/85.36.51.38 - Port: 06/78.07.99.02**  
**earljuillardwolkowicki@wanadoo.fr**  
**www.perso.wanadoo.fr/juillard.wolkowicki**

- **La Route du Vin:** Drève de Rivieren, 107 - 1083 Bxl - 02/426.20.80
- Saint Amour 2009.....**16/20** • 6,50€

**28** **Domaine des Grands Fers - Les Grands Fers - 69820 Fleurie**  
**Tél: 04/74.04.11.27**  
**vins@christianbernard.fr - www.grandsfers.com**  
**Cherche distributeurs à Bruxelles et Wallonie**

- **General Store:**  
De Smet de Naeyerlaan, 36 - 8400 Oostende - Tél: 059/70.25.03
- Fleurie "Les Côtes" 2009.....**14,5/20** • 8,50€

**29** **Cave des Vignerons de Bel Air - Route de Beaujeu**  
**69220 St Jean d'Ardières - Tél: 04/74.06.16.08**  
**Fax: 04/74.06.16.09**  
**com@vignerons-belair.com / www.cave-belair.com**  
**Cherche distributeurs**

- Morgon 2009 Le Py".....**15,5/20**
- Fleurie "Domaine de la Calèche" 2009.....**15/20**
- Brouilly "Château de Fouilloux" 2009.....**15/20**

**30** **Domaine du P'tit Bellevue - Bellevue - 69910 Villié Morgon**  
**Tél: 06/15.59.77.34 - renaud@vignoblesbodillard.com**  
**www.vignoblesbodillard.com**  
**Cherche distributeurs en Wallonie**

- **Wijn Trading Factory:** Hekkestraat, 44 - 2890 St Amand
- Morgon "Tradition" 2009 .....**14,5/20**
- Morgon "Cuvée Marie-Louise" 2008.....**14,5/20**

**31** **Domaine Aucoeur - Le Colombier - 69910 Villié Morgon**  
**Tél: 04/74.04.16.89 - Fax: 04/74.69.16.82**  
**arnaudaucoeur@yahoo.fr - www.domaineaucoeur.com**  
**Cherche distributeurs**

- **La Cave des Oblats:**  
Rue Eugène Vandenhoff, 66 • 4030 Grivegnée • Tél: 04/342.68.92
- Morgon Vieilles vignes" 2009 .....**16,5/20**
- Fleurie "La Chapelle des Bois" V.V. 2009.....**15,5/20**

**32** Aux 4 Temps - Morgon - 69910 Villié Morgon  
Tél: 04/74.69.01.97 - Fax: 04/74.69.12.36  
sebastien.nesme@orange.fr - www.aux4temps.com

Cherche distributeurs

- Morgon "Cuvée du Trésor Insubmersible" 09... **15,5/20** • 7,90€

**33** Domaine Chaintreuil - La Chapelle des Bois - 69820 Fleurie  
Tél: 04/74.04.11.35 - Fax: 04/74.04.10.40  
odgichain@orange.fr

Cherche distributeurs

- Fleurie "La Madone" 2009..... **15,5/20** • 8,00€

**34** Domaine Jacky Gauthier / Domaine de Colette  
"Colette" - 69430 Lantignié  
Tél: 04/74.69.25.73 - Fax: 04/74.69.25.14  
domainecolette@wanadoo.fr

Cherche distributeurs

- Moulin à Vent "Dom. de Colette" V.V. 2009..... **15/20** • 9,00€

**35** Eric Morin - "Javernaud" - 69115 Chiroubles  
Tél/Fax: 04/74.69.11.70 - morinericpauline@orange.fr

Cherche distributeurs sur Bruxelles et Flandres

- Chiroubles Vieilles Vignes 2007..... **14,5/20** • 9,00€

**36** Domaine Jean Jamot - Le Bourg - 69115 Chiroubles  
Tél: 04/74.04.23.21 - Fax: 04/74.69.10.92  
jamot.jean@wanadoo.fr

Cherche distributeurs

- Chiroubles Vieilles Vignes 2005..... **16/20** • 9,00€

**37** Domaine Dufoux - "Le bois" - 69115 Chiroubles  
Tél/Fax: 04/74.69.13.29 - guy.morin@terre-net.fr

Cherche distributeurs

- Chiroubles Cuvée Réservee 2009..... **15,5/20** • 7,00€

**38** Domaine Gaget - La Côte du Py - Morgon  
69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.04.20.75 - Fax: 04/74.04.21.54  
domainegaget@orange.fr

Cherche distributeurs

- Morgon "Côte du Py" 2009..... **16,5/20** • 6,70€

**39** A. & R. Chatelet - Les Marcellins - 69910 Villié Morgon  
Tél/Fax: 04/74.04.21.08 - armand.richard.chatelet@wanadoo.fr

Cherche distributeurs

- Morgon "Instant Morgon" 2009..... **14/20** • 6,20€

- Morgon Vieilles vignes "Côte du Py" 2009..... **15/20** • 8,30€

**40** J. & R. Lacoque - Morgon - 69910 Villié Morgon  
Tél: 04/74.69.16.52 - Fax: 04/74.04.27.03  
joel.lacoque@wanadoo.fr

Cherche distributeurs

- Morgon "Côte du Py" 2009..... **14,5/20** • 6,60€

**41** Domaine de la Rose du Py - 3, chemin de l'Etang  
69910 Villié Morgon - Tél: 04/74.04.27.57 - Fax: 04/74.04.27.58  
foillard.regis@wanadoo.fr

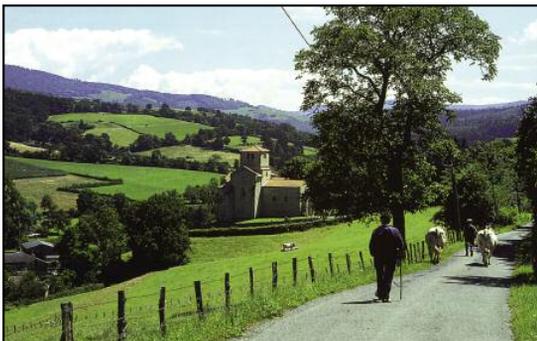
Cherche distributeurs

- Fleurie 2009..... **14/20** • 7,00€

**42** Domaine Poulard - Les Mulins - 69910 Villié Morgon  
Tél: 04/74.69.10.32 - Fax: 04/74.69.15.97  
domainepoulard@neuf.fr

Cherche distributeurs

- Morgon 2009 ..... **15,5/20** • 6,20€



**43** Domaine de la Grand'Cour - 69820 Fleurie  
Tél: 04/74.69.81.16 - Fax: 04/74.69.84.16  
jlouis.dutraive@neuf.fr - www.dutraive.jeanlouis.free.fr

Cherche distributeurs

- Fleurie Clos de la Grand'Cour 2009..... **16/20** • 9,50€

**44** Domaine Bergeron - Les Rougelons - 69840 Emeringes  
Tél: 04/74.04.41.19 - 06/80.13.20.12 - Fax: 04/74.04.40.72  
domaine-bergeron@wanadoo.fr - www.domaine-bergeron.com

- Fleurie 2009..... **17,5/20** • 7,50€

**45** Domaine Duthel Ruet - "Voujon" - 69220 Ciercé  
Tél: 04/74.66.85.00 - Fax: 04/74.66.89.64  
ruet.beaujolais@wanadoo.fr - www.ruet-beaujolais.fr

Cherche distributeurs

- Morgon "Douby" - Domaine Duthel 2009..... **17/20** • 7,20€

- Chiroubles "La Fontenelle" 2009..... **15/20** • 7,20€

- Chiroubles "Cuvée Léo" 2007..... **15,5/20** • 13,00€

**46** Loron & Fils - 1846 Route Nationale 6 - Pontanevaux  
71570 La Chapelle de Guinchay - Tél: 03/85.36.81.20  
Fax: 03/85.33.83.19 - Yves.thetard@loron.fr - www.loron.fr

- Morgon "Château de Bellevue" 2009..... **17/20** • 9,50€

- Chiroubles "Domaine du Moulin" 2009..... **16/20** • 6,50€

**47** Château de Durette - Chez le Bois - 69430 Regnié Durette  
Tél: 04/74.04.20.13 - info@chateauduredette.eu  
www.chateauduredette.eu

Cherche distributeurs

• Mestdagh: Partout en Belgique - Over gans België

• Tastevin: Route de Verviers, 8 - 4870 Trooz - Tél/Fax: 04/351.66.71

- Morgon 2009 ..... **14,5/20** • 6,70€

- Chiroubles 2008..... **15,5/20**

- Chenas 2009..... **15/20**

**48** Loron Louis & Fils - Le Vivier - 69820 Fleurie  
Tél: 04/74.04.10.22 - Fax: 04/74.69.84.19  
infos@loron-et-fils.com - www.loron-et-fils.fr

Cherche distributeurs

- Beaujolais Blanc 2009..... **14,5/20** • 5,10€

- Méthode Aromatique "F de Loron" ..... **14/20** • 6,50€

**49** Vignobles Roger Lassarat - Le Martelet - 71960 Vergisson  
Tél: 03/85.35.84.28 - Fax: 03/85.35.86.73  
info@roger-lassarat.com - www.roger-lassarat.com

Cherche distributeurs

• Prima Vinum: Bevrijdingplein, 4 - 3970 Leopoldbrug

• Wijnen Moniez: Paepveldend, 54 - 2627 Schelle

- Moulin-à-Vent - Laurent Gerra 2008..... **16,5/20** • 12,00€

**50** Dom. de la Creuze Noire - "La Creuze Noire" - 71570 Leynes  
Tél: 03/85.37.46.43 - Fax: 03/85.37.44.17 - martin.dcn@orange.fr

• Le Vigneron Provençal:

Antwerpsesteenweg, 3288 - 2950 Kapellen - Tél: 03/605.86.99

• Lembevinum: Azaleastr, 40 - 9930 Zomergem - Tél: 09/672.52.93

• Pierre Nicolay: Voie de Liège, 30 - 4630 Ayeneux - 04/377.53.54

• Vins et Sélection Guy De Clercq:

Hof Ten Berg, 37 - 1640 Rhode St Genèse - Tél: 02/380.59.30

• Wijnhuis Bollaert:

Huldegemsesteenweg, 286 - 9820 Merelbeke - Tél: 09/230.70.56

- Saint-Amour "Belle Vue" 2009..... **15/20**

**51** Domaine Loïc Martin - "La Creuze Noire" - 71570 Leynes  
Tél: 03/85.37.46.43 - Fax: 03/85.37.44.17  
loic.martin.6@gmail.com

Cherche distributeurs

- Beaujolais Leynes 2009..... **14,5/20** • 5,90€

- Juliéas 2009..... **15/20** • 7,50€

**52** Domaine des Pierres Rouges - La Place - 71570 Chasselas  
Tél: 03/85.35.12.25 - Fax: 03/85.35.10.96  
dom.pierres.rouges@terre-net.fr

Cherche distributeurs

• Châteaux et Tradition: Keyersplein, 49 • 9300 Aalst

- Juliéas 2007..... **14,5/20**

# Le Champagne de la Montagne de Reims

## La musique d'un vin, la mélodie d'un cru

Délimitée en 1927, la zone de production de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne couvre environ 33.000 hectares, soit 3,4 % de la superficie du vignoble français.

chacune fait en fin d'année l'objet d'un dossier de dégustation dans notre guide: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar. Très morcelé, le vignoble compte près de 276.000 parcelles dont la superficie moyenne ne dépasse pas 13 ares.

Les vignerons sont pour la plupart monoculteurs, possédant environ 2 hectares en moyenne. Beaucoup d'entre eux vendent une grande partie de leur récolte en raisin dès la vendange aux grandes maisons champenoises.

A peine 17 villages bénéficient historiquement de la dénomination «Grand Cru» et 44 villages de la dénomination «Premier Cru».

La Montagne de Reims est la région qui comporte le plus de villages classés Grand Cru. Les vins de la partie nord sont souvent plus corsés et plus colorés que ceux de la partie sud.

Villages Grand Cru à 100%: Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy, ainsi que Tours-sur-Marne pour le pinot noir uniquement.



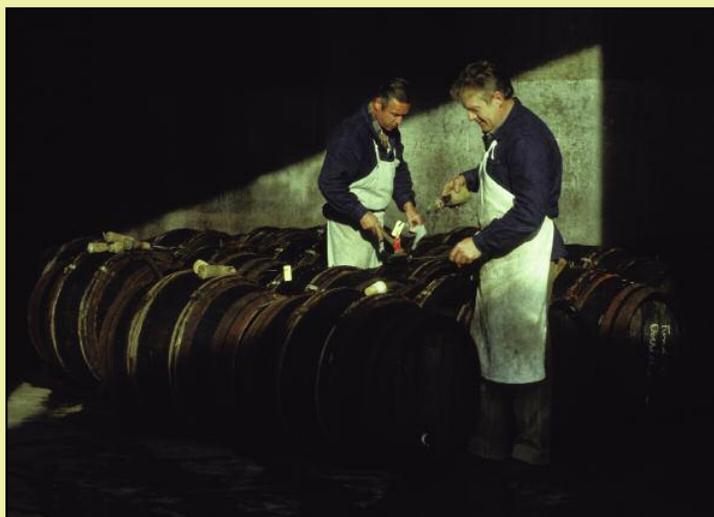
© CIVC / Cl. et F. Huygens-Darrigol

Le chiffre d'affaire annuel approche les 4,5 milliards d'euros dont la moitié est réalisée à l'exportation.

Aujourd'hui mondialement connue, l'appellation Champagne ne s'est pas faite en un jour. Son histoire est vieille de plusieurs siècles et riche de multiples péripéties. Sa production annuelle avoisine les 350 millions de bouteilles, dont près de 10 millions de cols partent (officiellement...) vers la Belgique située à moins de 150 km. Le plat pays a depuis 50 ans décuplé sa consommation.

La Champagne comprend 319 crus (communes) différents dans cinq départements: la Marne (67% du vignoble total), l'Aube (23%), l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne (11%).

Le vignoble est réparti sur 4 grandes zones dont



© CIVC / François Bonal

Le vignoble de la Montagne de Reims, le plus oriental de la côte d'Île-de-France, est installé sur les pentes dont les couches successives sont constituées de craie. La nature des sous-sols, leur bon drainage, les pentes faibles permettent le développement d'un vignoble de grande qualité, majoritairement planté de Pinot noir.

Cépage noir à pulpe blanche, il est plus tardif et offre aux vins de la région sa puissance et son fruité. Il est à la fois le cauchemar du viticulteur et le paradis du dégustateur, car il est difficile à cultiver mais peut donner des vins fantastiques. Il sera volontiers assemblé au Chardonnay qui apporte finesse et vivacité pour créer des cuvées de prestige ou millési-



© Michel Praet

mées d'un remarquable équilibre et d'un potentiel de garde parfois étonnant. Le pinot meunier, spécialité de la vallée de la Marne, n'est pas en reste et, dans des cuvées à déguster plus jeunes, s'exprime ici avec beaucoup d'élégance.

## Champagne uit "Montagne de Reims" De muziek van een wijn, de melodie van een cru

De productiezone van de appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne werd in 1927 afgebakend en omvat ongeveer 33.000 hectare of 3,4% van de oppervlakte van het Franse wijngebied.

De jaarlijkse omzet benadert de 4,5 miljard euro; de helft daarvan is voor de export.

De appellation Champagne is tegenwoordig wereldberoemd maar heeft die faam niet op één dag opgebouwd. De geschiedenis is al meerdere eeuwen oud en bulkt van de verwickelingen en wederwaardigheden.

De jaarlijkse productie benadert de 350 miljoen flessen, waarvan er 10 miljoen (officieel) vertrekken naar België, op minder dan 150 km afstand. Het vlakke land heeft op 50 jaar tijd zijn consumptie van champagne vertienvoudigd.

De Champagne omvat 319 cru's (gemeenten) uit vijf departementen: de Marne (67% van de totale wijnstreek), Aube (23%), Aisne, de Haute-Marne en Seine-et-Marne (11%).

De wijnstreek is onderverdeeld in 4 grote zones. Voor elk ervan maken we op het einde van het jaar een degustatiedossier op in onze gids: de Montagne de Reims, de Vallée de la Marne, de Côte des blancs en de Côte des Bar. De wijnstreek is sterk verkaveld en telt meer dan 276.000 percelen met een gemiddelde oppervlakte van amper 13 are.

De wijnbouwers doen meestal aan monocultuur en bezitten gemiddeld 2 hectare. Veel van hen verkopen een groot deel van hun druivenoogst aan de grote Champagnehuizen.



© CVC / Rohrscheid

Nauwelijks 17 dorpen mogen historisch gezien de benaming "Grand Cru" dragen, 44 dorpen hebben recht op de titel "Premier Cru".

De Montagne de Reims is de streek met het meeste Grand Cru-dorpen. De wijnen uit het noordelijke gedeelte zijn vaak pittiger en kleurrijker dan die van het zuiden.

Dorpen 100% Grand Cru: Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy evenals Tours-sur-Marne maar enkel voor de pinot noir.

De wijnstreek van Montagne de Reims, de meest oostelijk van de kust van Ile-de-France ligt op hellingen waarvan de opeenvolgende lagen bestaan uit krijt. De aard van de ondergrond, het goede drainerend vermogen, de beperkte hellingen maken de ontwikkeling mogelijk van een

wijnstreek van grote kwaliteit, voornamelijk beplant met Pinot noir.

Deze blauwe druivensoort met wit vruchtvlees komt later tot rijping en geeft de wijnen uit de streek hun kracht en fruitige smaak. Hij is tezelfdertijd de nachtmerrie van de wijnbouwer en het paradijs van de proever want hij is moeilijk te kweken maar kan fantastische wijnen opleveren. Hij kan vlot gecombineerd worden met de Chardonnay die zorgt voor een verfrissende, levendige toets. Zo verkrijgt men prestigieuze wijnen of bijzonder evenwichtige jaren met een soms verbazingwekkend bewaarpotentieel. De pinot meunier, specialiteit van de Marnevallei, moet daarvoor niet onderdoen. Hij moet wat jonger gedronken worden maar is erg elegant.

© CIVC / Frédéric Haedengue



ver want hij is moeilijk te kweken maar kan fantastische wijnen opleveren. Hij kan vlot gecombineerd worden met de Chardonnay die zorgt voor een verfrissende, levendige toets. Zo verkrijgt men prestigieuze wijnen of bijzonder evenwichtige jaren met een soms verbazingwekkend bewaarpotentieel. De pinot meunier, specialiteit van de Marnevallei, moet daarvoor niet onderdoen. Hij moet wat jonger gedronken worden maar is erg elegant.

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoerders in België) van de wijnen opgenomen.

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** vakantiehuysje.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

**Cépages: PN: pinot noir - CH: chardonnay - PM: pinot meunier**

• BSA - Brut Sans Année.....77	• Rosé.....94	• Blanc de Blancs Millésimés.....104
• Cuvées Spéciales.....84	• Blanc de Noirs.....99	• Millésimé.....106
• Grand Crus.....89	• Blanc de Blancs.....102	• Divers.....114

## 72 Quenardel & Fils Réserve Brut

**Vue:** Jaune doré intense à reflets paille.

**Nez:** Ouvert et parfumé, ce bouquet complexe mêle un registre floral élégant aux arômes de noisettes, amandes et nougat, dans un ensemble très charmeur, évoluant vers la vanille et le biscuit à l'aération.

**Bouche:** Un vin complet, qui a fait l'unanimité. Sa suavité a conquis les dégustateurs qui soulignent son grand équilibre, l'extrême vinosité du milieu de bouche et l'exubérance des saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs. Une longue finale charnue ponctuée en beauté ce cru de haute tenue.

PN:60% - CH:35% - PM:5% ★★★ 17,5/20



## 79 Cuillier Père et Fils Brut Sélection

**Vue:** Superbe robe ocrée à vieil or.

**Nez:** Le registre de la pâtisserie s'exprime dès l'ouverture, illustré par les effluves de flan à la vanille, noisettes et mûres.

Notes de pomme mûre et de mirabelle à l'aération.

**Bouche:** Un vin complet, rectiligne, extrêmement bien construit, qui livre une bouche suave et vineuse, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras. On y apprécie la franchise et l'exubérance des saveurs de fruits blancs au sirop voire compotés (pomme, poire) d'une bouche possédant beaucoup de relief et qui reste rafraîchissante en finale.

PN:20% - CH:30% - PM:50% ★★★ 17/20



## 63 Feneuil-Pointillard Premier Cru

**Vue:** Superbe robe jaune ocré intense.

**Nez:** Dès l'ouverture, les effluves doucereuses de biscuit s'associent aux arômes de fruits secs (noisette, amande), dans un bouquet typé et expressif, très séduisant.

**Bouche:** Ce cru complet et racé a suscité l'enthousiasme pour sa densité de matière exemplaire, le parfait équilibre acidité/gras du milieu de bouche et la générosité de ses saveurs (noix de cajou, amande fraîche, biscuit). La finale, riche et suave, impose une grande persistance. Une cuvée ambicieuse, très bien construite.

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3 ★★★ 16,5/20



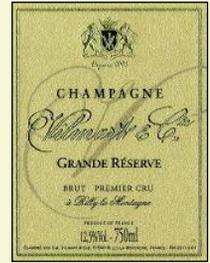
## 31 Vilmart & Cie Grande Réserve Brut Premier Cru

**Vue:** Jaune très pâle à légères nuances sable.

**Nez:** Un ensemble floral et aérien, qui privilégie le charme des senteurs de confiserie et de fruits frais (agrumes).

**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le caractère et la vinosité de ce cru savoureux et distingué. La maturité du fruit (pomme) trouve son équilibre dans un support d'acidité extrêmement rafraîchissant. En finale, ce sont la persistance et la densité de matière qui s'imposent ouvertement. Un vin racé, destiné à la gastronomie.

PN:70% - CH:30% ★★★ 16,5/20



3

## Legrand-Garitan Premier Cru

**Vue:** Superbe robe éclatante, jaune doré intense.

**Nez:** A l'ouverture, les notes de minéralité et de fruits secs (amande fraîche) se livrent sans réserve.

Ensuite, une touche plus mûre de pâtisserie et de brioche complète ce nez de belle complexité.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette cuvée impose une structure et une mâche très présentes. La vinosité et la maturité se traduisent par d'exubérantes saveurs de fruits blancs compotés. L'équilibre est assuré par une délicate acidité bienvenue et la finale, gourmande, séduit par sa densité de chair.



PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★ 16/20

76

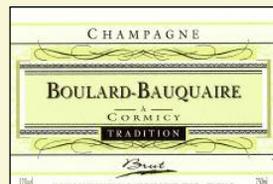
## Boulard-Bauquaire

### Brut Tradition

**Vue:** Jaune pâle à doré éclatant.

**Nez:** De fines senteurs florales s'expriment harmonieusement dans ce bouquet qui gagne en maturité à l'aération et rejoint le registre de la brioche et de la tarte aux pommes.

**Bouche:** On apprécie d'emblée la finesse et la suavité de cette cuvée longiligne, friande généreuse en saveurs de fruits frais (agrumes) et de confiserie (bonbons acidulés). De grande fraîcheur gustative, cette cuvée aérienne se montre extrêmement élégante. Longue finale sur les fruits secs caramélisés.



PN:40% - CH:40% - PM:20%

★★★ 16/20

75

## Rousseaux-Fresnet Tradition

**Vue:** Paille à nuances ocrées.

**Nez:** Particulièrement mûr, ce puissant bouquet associe de charmeuses notes de fruits secs, croûte de pain, brioche et pomme cuite. Un ensemble complexe.

**Bouche:** Attaque vineuse, révélant d'emblée la maturité du fruit. Le milieu de bouche, concentré et de texture serrée, offre de savoureux arômes de pomme compotée et de pâtisserie (tarte aux poires et amandes), qui trouvent leur équilibre dans un support d'acidité tonifiant. Cette cuvée ambitieuse est ponctuée d'une longue finale sur l'amande fraîche.



PN:80% - CH:20%

★★★ 16/20

18

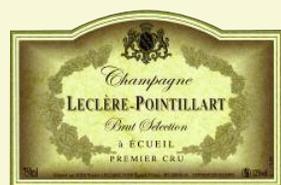
## Leclère-Pointillart Brut Sélection

### Premier Cru

**Vue:** Jolie robe paille éclatante.

**Nez:** De belle maturité olfactive, sur de séduisants arômes de pâtisserie (tarte aux pommes, cake aux poires), associés à la douceur vanillée.

**Bouche:** Une cuvée structurée et charnue, possédant de beaux atouts: un volume de matière ambitieux, d'exubérantes saveurs de petits fruits secs, un remarquable équilibre entre l'acidité et la vinosité et une finale très persistante et savoureuse. Belle réussite pour ce vin complet offrant beaucoup de mâche et de chair de fruit.



PN:80% - CH:20%

★★★ 16/20



©CVC

©CVC / CI. et F. Hugens Danrigal

## 21 Vincent Carré Premier Cru

**Vue:** Jolie robe dorée de belle brillance.

**Nez:** Finement parfumé, sur de charmeuses effluves de pâtisserie et de fruits secs (tarte aux poires et amandes).

L'aération révèle quelques notes de brioche et de croûte de pain. Un bouquet enveloppé.

**Bouche:** Suave et concentrée, cette cuvée a séduit les dégustateurs par son élégance et sa finesse de trame. Le registre des fruits secs et de la vanille s'y livre généreusement en milieu de bouche et la finale, tendue, charnue et rectiligne offre une persistance appréciable.



PN:30% - CH:70%

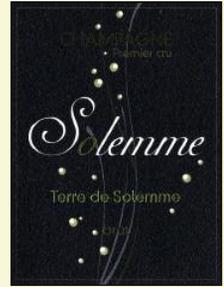
★★★ 16/20

## 39 Solemme Terre de Solemme - Premier Cru

**Vue:** Belle robe paille de grand éclat.

**Nez:** Un bouquet ouvert et de caractère, qui associe les notes de croûte de pain, fruits secs et frangipane. Note minérale à l'aération.

**Bouche:** Cette cuvée franche et de texture droite offre une vinosité très appréciable tout en conservant de l'élégance et de la fraîcheur. La minéralité s'exprime, associée aux saveurs de fruits secs en milieu de bouche. La finale, suave et de belle longueur, rejoint davantage le registre des fruits blancs mûrs.



PN:25% - CH:15% - PM:65%

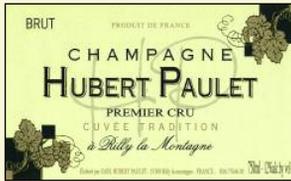
★★★ 15,5/20

## 8 Hubert Paulet Cuvée Tradition Premier Cru

**Vue:** Jaune ocré à reflets légèrement rosés.

**Nez:** Premier nez sur des notes herbacées et minérales. Ensuite, le registre des fruits secs (brou de noix, amande amère) s'exprime sans réserve, associé aux arômes de miel et de nougat.

**Bouche:** Ambitieuse, cette cuvée structurée de grande vinosité ne laissera personne indifférent. Les avis s'accordent à lui reconnaître une profondeur de texture, l'exubérance des saveurs de fruits blancs et secs et la longueur d'une finale tonique et suave. Un vin de caractère, très séduisant.



PN:25% - CH:25% - PM:50%

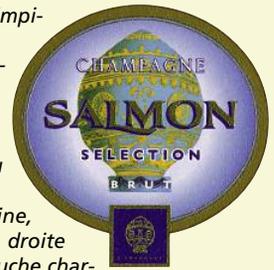
★★(★) 15,5/20

## 45 Salmon Sélection Montgolfière

**Vue:** Jolie robe sable, limpide et scintillante.

**Nez:** Délicatement parfumé, le bouquet livre de fines senteurs de cake aux pommes, flan à la vanille et poire au sirop. Très charmeur!

**Bouche:** L'attaque fine, franche et de texture droite donne le ton d'une bouche charnue et élégante à la fois, généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs (mirabelle, poire). Un support d'acidité bien présent et équilibrant domine la finale et apporte la fraîcheur nécessaire à cette cuvée longiligne et bien construite.



PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

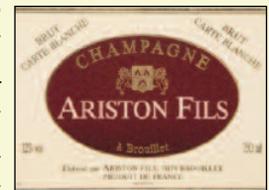
★★(★) 15,5/20

## 40 Ariston Fils Brut Carte Blanche

**Vue:** Très jolie robe pelure d'oignon, soutenue et éclatante.

**Nez:** Extrêmement mûr et complexe, ce bouquet presque crémeux, exhale d'intenses notes de pomme cuite, vanille, sirop d'érable et épices douces.

**Bouche:** C'est la vinosité qui marque de son empreinte cette cuvée ample et riche. Le milieu de bouche, plein et harmonieux, confirme la suavité de l'ensemble et s'exprime dans le registre pâtissier. Les fruits blancs compotés sont aussi présents (tarte aux pommes). L'ensemble est rafraîchi en finale par une acidité bienvenue.



PN:30% - CH:40% - PM:30%

★★(★) 15,5/20



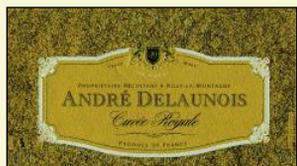
**4** **André Delaunois Cuvée Royale**  
**Premier Cru**

**Vue:** Robe doré assez intense à reflets paille.

**Nez:** Fleuri et aérien, ce bouquet tout en dentelle

exhale dès l'ouverture de fines notes de lilas et chèvre-feuille, qui se mêlent aux arômes de fruits blancs frais (pêche, poire).

**Bouche:** Belle tenue en bouche pour cette cuvée concentrée et tonique à la fois. On apprécie sa vinosité et le caractère vif de ses saveurs d'agrumes et pomme verte. L'ensemble se voit ponctué d'une finale tendue, relevée par une acidité équilibrante.



PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

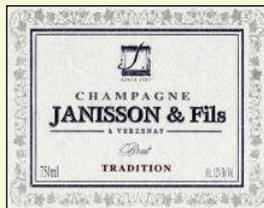
★★★ 15,5/20

**27** **Janisson & Fils Brut Tradition**

**Vue:** Jaune doré soutenu à reflets paille.

**Nez:** Élégant et tout en dentelle à l'ouverture, ce nez gagne ensuite en ampleur et maturité pour évoluer vers les arômes de pâte d'amandes, millefeuille aux poires et pomme au four.

**Bouche:** Gourmande, la bouche offre dès l'attaque une belle suavité. On y apprécie le registre des fruits blancs mûrs, fruits secs et pâtisserie, dans un ensemble charnu, ponctué par une longue finale charmeuse et enveloppée, trouvant son équilibre dans un support d'acidité bien dosé.



PN:70% - CH:30%

★★ 15,5/20



**Hôtel★★& Restaurant**

Recommandé par V.T.A.



*Au pied de la Montagne de Reims, un lieu idéal pour un séjour en Champagne*



**A votre disposition**

20 chambres TV et TNT • Wifi • Bar d'hôtel • Terrasse ensoleillée

Route de Sainte Ménéhould - 51360 Prunay - Tél: 03/26.61.75.56 - Fax: 03/26.61.75.58  
[www.hotelescalereims.com](http://www.hotelescalereims.com)

## 77 Vincent Perseval Premier Cru



**Vue:** Jolie robe paille de belle brillance.

**Nez:** Délicieusement parfumé, sur d'onctueuses effluves de flan à la vanille et au caramel, agrémentées d'arômes plus mûrs de fruits blancs cuits (pomme, poire). Un bouquet très engageant.

**Bouche:** Particulièrement charnu et suave, ce cru tout en maturité et concentration privilégie le charme des saveurs de fruits blancs bien mûrs. La bouche, enveloppée et vineuse, associe les saveurs fruitées et de pâtisserie dans un ensemble de texture onctueuse, équilibré par une jolie acidité.

PN:15% - CH:25% - PM:60% ★★★ 15/20

## 5 Yves Couvreur Brut Tradition



**Vue:** Robe jaune doré soutenu, brillante.

**Nez:** Ouvert et parfumé, ce nez original livre de beaux arômes d'épices douces (cannelle), vanille et pomme sur-mûrie. Un ensemble olfactif profond, complexe et très expressif.

**Bouche:** L'attaque, tranchante et nerveuse, donne le ton d'une cuvée qui privilégie ouvertement les saveurs d'agrumes frais et de groseille verte. De caractère, elle s'appuie sur une acidité bien présente et offre une bouche rectiligne et ferme, extrêmement rafraîchissante. Un vin de gastronomie.

 PN:35% - CH:20% - PM:45% ★★★ 15/20

## 12 André Tixier et Fils Carte d'Or Premier cru



**Vue:** Jaune éclatant à bouton d'or.

**Nez:** Les dégustateurs soulignent l'élégance et la fraîcheur de ce bouquet aérien et vif, qui associe une subtile minéralité aux notes de massepain et nougat aux fruits secs.

**Bouche:** Entrée de bouche vive et fraîche, reposant sur une jolie acidité. Ensuite, on retrouve une sensation de douceur, qui se traduit par d'expressives saveurs de pomme mûre et de pâtisserie. Finale de persistance appréciable rejoignant davantage le registre des fruits secs (noix de cajou, amande).

PN:25% - CH:50% - PM:25% ★★★ 15/20

## 10 Roger Manceaux Cuvée de Réserve Premier Cru



**Vue:** Robe jaune doré assez soutenu à vieil or.

**Nez:** Une délicate minéralité s'exprime à l'ouverture, dans ce nez franc et typé qui évolue vers les fruits secs et de fines senteurs de pain grillé.

**Bouche:** Le caractère acidulé de cette cuvée lui confère une grande fraîcheur. De puissantes saveurs citronnées et de pomme verte envahissent le milieu de bouche. Doté d'une trame serrée, ce vin suave et longiligne, se voit ponctué par une finale acidulée persistance sur le lime.

 PN:45% - CH:30% - PM:25% ★★★ 15/20



35

**Henri Maillart Premier Cru**

**Vue:** Belle robe paille, limpide et brillante.

**Nez:** Particulièrement doux, ce nez tout en charme associe les arômes de pâtisserie et de vanille aux effluves de petites baies rouges parfumées (grenade, framboise).

**Bouche:** Tout en élégance et suavité, ce cru doté d'un bel équilibre acidité/gras offre une bouche savoureuse, dont la maturité de fruit s'avère dominante. L'ensemble conserve toutefois une fraîcheur appréciable. Longue finale sur la pomme cuite.



PN:30% - CH:40% - PM:30%

★★ 15/20

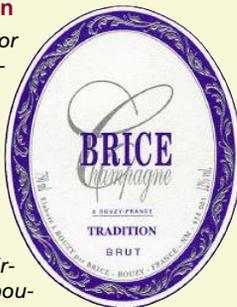
70

**Brice Tradition**

**Vue:** Robe très pâle à or blanc, presque translucide.

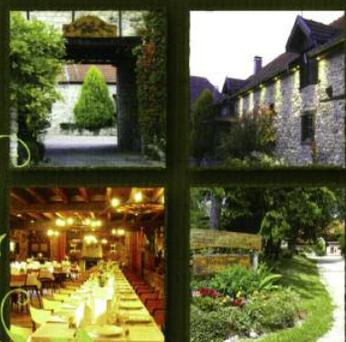
**Nez:** Une délicate minéralité s'associe à un subtil registre floral dans ce nez aérien et frais, tout en finesse.

**Bouche:** Ce cru confirme dès l'entrée de bouche son caractère aérien et rafraîchissant. On y apprécie l'expression des saveurs d'agrumes (citron) et de pomme verte, qui s'accroissent dans une finale rectiligne et de texture droite, s'exprimant sur le bonbon acidulé. Un cru franc et tonique!



 PN:60% - CH:30% - PM:10% ★(★) 15/20

La  
**FERME**  
de  
**PRESLES**



RÉCEPTIONS  
— et —  
BANQUETS



www.fermedepresles.fr

51480 Nanteuil la Forêt - Tél: 03.26.59.41.36 - Fax: 03.26.52.95.32

14

**J.P. Secondé Tradition**

**Vue:** Robe paille de belle brillance.

**Nez:** Les notes minérales et herbacées dominent le premier nez.

Ensuite, ce bouquet de belle fraîcheur exhale sans réserve ses arômes de rhubarbe et groseille verte.

**Bouche:** L'attaque, franche et vive, donne le ton d'une cuvée friande qui privilégie le fraîcheur de fruit (saveurs citronnées dominantes), dans un ensemble de texture fine, aérien, ponctué par une finale longiligne sur le bonbon acidulé. Un champagne tout en dentelle.



PN:75% - CH:25%

★★ 14,5/20



© CIVC / Erik Spains

29

## Gardet Brut Tradition

**Vue:** Robe légèrement dorée, de bel éclat.

**Nez:** Premier nez délicatement minéral, qui évolue à l'aération vers un registre floral et subtil, associé à quelques arômes de fruits blancs frais.

**Bouche:** L'entrée de bouche, franche et de belle fraîcheur, donne le ton d'une cuvée bien construite, dont les saveurs fruitées mûres (pêche, poire) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité bien présent. La finale, enveloppée mais longiligne, révèle une agréable persistance.



PN:45% - CH:10% - PM:45% ★(★) 14,5120

9

## Guy Méa Tradition Premier Cru

**Vue:** Robe très pâle de belle brillance.

**Nez:** Assez expressif mais suave et engageant, sur de charmeuses effluves de fruits blancs mûrs, mêlées aux notes délicatement biscuitées. Un élégant bouquet tout en dentelle.

**Bouche:** Aérienne, cette délicate cuvée séduit par sa fraîcheur d'expression, sa finesse de texture et la vivacité de ses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) et de pomme verte. Un vin longiligne, ponctué d'une finale agréablement persistante.



PN:65% - CH:35% ★(★) 14120

73

## Gabriel et Fils Carte Blanche

**Vue:** Robe extrêmement pâle à or blanc, de grand éclat.

**Nez:** Premier nez sur des arômes vifs et minéraux, qui évoquent les fleurs blanches, les agrumes frais et une touche plus douce de vanille qui apparaît au fil de l'aération.

**Bouche:** Doté d'un équilibre d'ensemble appréciable, ce cru tout en dentelle, friand et soyeux, livre une bouche qui confirme le caractère aérien du bouquet, exprimant de flatteuses saveurs de citron et pomme acidulée. Une cuvée dont les dégustateurs soulignent la franchise et la vivacité.



PN:25% - CH:75% ★(★) 14120

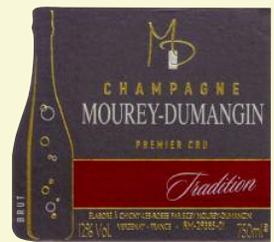
13

## Mourey-Dumangin Tradition Premier Cru

**Vue:** Robe jaune très pâle, scintillante.

**Nez:** De fraîcheur olfactive appréciable, ce bouquet aérien associe les notes subtilement florales à une délicate minéralité. Quelques effluves d'agrumes complètent l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** De texture élégante et souple, cette cuvée soyeuse et friande à la fois présente de flatteuses saveurs de bonbons acidulés. On apprécie son caractère délicat et le bel équilibre entre l'acidité et la vinosité de l'ensemble. Un vin convivial.



PN:29% - CH:31% - PM:40% ★(★) 14120



Une attention toute particulière est accordée par les vigneronns à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à un meilleur vieillissement.

Met bijzondere aandacht stellen wijnbouwers hun speciale cuvées samen. De beste percelen, het beste perssap en de oudste wijnen worden met veel zorg uitgekozen. Deze hoogstaande cuvées kunnen goed verouderen.

## 8 Hubert Paulet Cuvée Risléus Premier Cru

**Vue:** Robe dorée et scintillante.

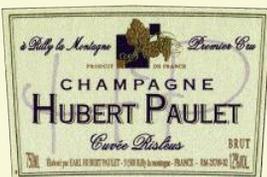
**Nez:** Premier nez de grande finesse, dominé par un caractère minéral insistant.

Ensuite, le registre des fruits secs (noisette, noix de cajou) s'associe aux notes biscuitées.

**Bouche:** Une bouche énorme et distinguée à la fois. L'élevage lui a apporté un volume et un caractère impressionnants, traduits par d'intenses saveurs de noix fraîche et de noisettes grillées. Presque corsée, cette cuvée opulente et riche se voit ponctuée par une finale interminable sur les fruits blancs caramélisés. Un cru de haute tenue.

PN:20% - CH:47% - PM:33%

★★★ 18/20 !



## 2 Maurice Lassalle Brut Grande Tradition

**Vue:** Robe soutenue à reflets ocrés.

**Nez:** La minéralité se traduit par de puissantes notes de sous-bois et champignons. Ensuite, les arômes de caramel et de café s'imposent, donnant une impression de grande douceur à ce nez évolutif et complexe.

**Bouche:** Une bouche volumineuse, imposant dès l'attaque une vinosité impressionnante. Son registre aromatique exprime d'intenses saveurs de pomme cuite, poire caramélisée et amande grillée. Très complexe, elle associe maturité et fraîcheur et livre une finale gourmande sur la tarte tatin.

PN:30% - CH:40% - PM:30%

★★ 17,5/20



## 55 Cuperly Cuvée Prestige

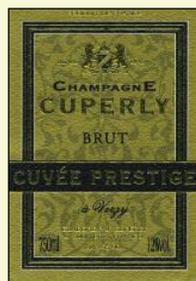
**Vue:** Doré intense et éclatant.

**Nez:** Extrêmement parfumé, ce nez complexe libère des arômes de caramel au lait, épices douces (cannelle) et fruits secs. A l'aération, la minéralité s'exprime, assortie de notes de mousse et de champignons.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, on est impressionné par le volume, l'extrême vinosité et le caractère de cette cuvée qui ne laissera personne indifférent. Le registre des fruits secs et de la pomme cuite se livre sans retenue (cerneaux de noix, amande), dans un ensemble suave et typé.

PN:70% - CH:20%

★★★ 17/20



© CIVC / John Hedder



© CIVC / Michel Guillard

## 39 Solemme "Exception de Solemme"

**Vue:** Robe or intense à nuances sable.

**Nez:** Le bouquet exprime de fins arômes d'amande douce et de minéralité, dans un ensemble subtil, de fraîcheur olfactive appréciable.

**Bouche:** Extrêmement franche et tendue, ce vin de grande distinction s'appuie sur une acidité très présente, gage de tonicité et de puissantes saveurs de citron et pomme verte qui envahissent le milieu de bouche. Ce cru suave est né pour la gastronomie. Sa longue finale de belle pureté s'exprime sur la groseille verte et une délicate minéralité.

PN:35% - CH:25% - PM:40% ★★★ 17/20



## 79 Cuillier Père et Fils Grande Réserve

**Vue:** Superbe robe vieil or à ocré.

**Nez:** Une grande maturité olfactive s'impose dès l'ouverture, illustrée par d'insistantes senteurs de pommes et poires compostées. L'ensemble se complète par un registre biscuité et brioché flatteur.

**Bouche:** Extrêmement concentrée, cette cuvée présente de nombreux atouts. Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre entre la puissance vineuse et l'élégance acidulée. L'expression du fruit (agrumes mûrs, pêche, poire) se livre sans retenue. Un vin complet, racé et de grande ambition.

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3 ★★★ 16,5/20



## 6 Lacuisse Frère Cuvée Spéciale Premier Cru

**Vue:** Jaune très pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Ouvert et parfumé, livrant d'agréables senteurs minérales et de fruits frais (groseille verte et pamplemousse). Ensuite, quelques arômes de fruits secs complètent ce bouquet franc et typé.

**Bouche:** Le caractère affirmé s'impose dès l'attaque, droite et tendue, de grande fraîcheur. Les dégustateurs apprécient son aspect longiligne, illustré par d'insistantes saveurs d'amandes fraîches et de noisettes. Un cru de gastronomie, livrant une belle expression de son cépage dominant.

PN:20% - CH:60% - PM:20% ★★★ 16/20



## 78 Bonnet-Ponson Premier Cru Prestige

**Vue:** Viei or à reflets ocrés de grand éclat.

**Nez:** Particulièrement parfumé, sur d'intenses effluves florales à l'ouverture puis de sucre candi, sirop de Liège et pâtisserie (frangipane, millefeuille aux poires).

**Bouche:** On est d'emblée séduit par le remarquable équilibre acidité/gras, la puissante vinosité et la maturité de fruit de cette bouche ambitieuse et structurée, riche en saveurs de pommes et poires compostées voire cuites. La finale, gourmande et généreuse, révèle une grande persistance.

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3 ★★★ 16/20



## 30 Vilmart & Cie "Grand Cellier" Premier Cru

**Vue:** Jolie robe jaune très pâle à or blanc.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce bouquet tout en dentelle livre de flatteuses notes de fleurs, associées à une touche de biscuit à la vanille et d'amande fraîche.

**Bouche:** Une gourmandise! Ce cru savoureux présente une bouche enveloppée, dont la maturité de fruit trouve son équilibre dans un support d'acidité bien rafraîchissant. La finale, croquante, offre de superbes saveurs de pomme mûre et de fruits secs. Un vin distingué, séduisant par son caractère séveux.



PN:30% - CH:70%

★★★ 16/20

## 38 Deuxdeniers-Simon Grande Réserve

**Vue:** Ocré intense.

**Nez:** Une friandise olfactive! Ce bouquet engageant livre ses arômes doucereux de nougat aux fruits confits et poire au sirop.

**Bouche:** Le grain serré dès l'attaque donne le ton d'une cuvée remarquablement équilibrée, associant concentration, vinosité et élégance. D'insistantes saveurs de cake aux pommes, flan à la vanille et aux poires envahissent un ensemble ambitieux et structuré, particulièrement rafraîchissant en finale.



PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★(★) 15,5/20

## 7 Goulin-Roualet Brut Sélection Premier Cru

**Vue:** Robe dorée à reflets ocrés.

**Nez:** De puissantes effluves de fruits secs (amandes, noisettes) s'associent à la pomme surmûrie et à la pâtisserie (millefeuille aux poires).

**Bouche:** Suave et charnue, cette cuvée soyeuse offre une belle rémanence de fruit mûrs en milieu de bouche (pomme, mirabelle). On est séduit par son importante vinosité, l'équilibre entre la maturité de fruit et l'acidité, et le charme de sa finale persistante s'exprimant sur la compote de fruits blancs. Un champagne savoureux.



PN:15 - CH:50% - PM:35%

★★★(★) 15,5/20

## 32 François Fagot Grande Cuvée

**Vue:** Paille intense, de grand éclat.

**Nez:** Une délicate minéralité s'exprime dans ce nez délicat et aérien, tout en dentelle, qui se complète à l'aération d'une touche de groseille blanche et de pomme verte.

**Bouche:** Cette cuvée, riche et séveuse, offre une trame serrée, reposant sur une acidité omniprésente, garante de fraîcheur. En milieu de bouche, les saveurs d'agrumes et de pomme acidulée se livrent de concert. La finale, tranchante et de belle pureté, s'exprime sur le bonbon aux fruits. Une cuvée de grande élégance.



PN:30 - CH:60 - PM:10

★★★ 15,5/20



## 74 Lapie-Gabreau Cuvée Prestige

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Élégamment parfumé, sur de flatteuses effluves florales et de confiserie. Ce bouquet aérien a séduit les dégustateurs qui soulignent sa grande fraîcheur olfactive.

**Bouche:** Dès l'attaque, on apprécie la finesse de texture et le caractère acidulé de ce cru racé, riche en saveurs d'agrumes et de groseille verte. Parmi les atouts de cette cuvée tonique, une belle droiture et une texture longiligne, confirmée par une longue finale de grande pureté.

PN:30 - CH:40 - PM:30

★★★ 15,5/20



## 48 Jean Vesselle Extra-Brut

**Vue:** Or intense à nuances paille, très brillante.

**Nez:** Des notes minérales et herbacées se livrent d'emblée dans ce profond bouquet très rafraîchissant, dont on apprécie le caractère affirmé.

**Bouche:** Cette cuvée franche et de texture droite livre une bouche élégante, tendue et séveuse. Les saveurs d'agrumes frais et de rhubarbe s'y expriment généreusement. La finale, dont on apprécie la trame serrée, séduit par sa vivacité et sa persistance. Un grand vin de gastronomie.

PN:80 - CH:20

★★★ 15,5/20



## 82 Georgeton-Rafflin Réserve Premier Cru

**Vue:** Paille de bel éclat.

**Nez:** Particulièrement mûr et parfumé, le bouquet associe d'intenses effluves de brioche, biscuit à la vanille et croûte de pain, agrémentées d'arômes flatteurs de pomme compotée (tarte tatin).

**Bouche:** On apprécie la finesse de trame de cette cuvée aérienne, qui gagne en maturité et expression en milieu de bouche (fruits secs, fruits blancs mûrs). La finale, de persistance appréciable, révèle des saveurs d'amande douce et de noisette.

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★ 15/20



## 41 Pascal Ponson Prestige Premier Cru

**Vue:** Ocre intense à reflets vieil or.

**Nez:** Puissant bouquet très mûr, mêlant avec réussite les arômes de pâtisserie (frangipane, tarte tatin) et de vanille. Les fruits secs s'expriment davantage à l'aération.

**Bouche:** Franc et délicat, ce cru très friand associe vinosité et fraîcheur. On apprécie ses saveurs de pomme caramélisée et de poire cuite qui trouvent leur équilibre dans une jolie acidité tonifiante en finale. Un vin savoureux, richement doté.

PN:5% - CH:15% - PM:80%

★★★ 15/20



## 76 Boulard-Bauquaire Grande Réserve

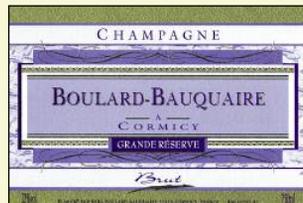
**Vue:** Jaune pâle de grand éclat.

**Nez:** Enveloppé et charmeur par son registre pâtissier (brioche, cake aux pommes) dominant. Ce séduisant bouquet se complète à l'aération d'une touche de biscuit vanillé.

**Bouche:** Tout en finesse et suavité, cette bouche de texture longiligne et aérienne privilégie le charme de la fraîcheur de fruit (agrumes). Dotée d'un support d'acidité tonifiant, elle se voit ponctuée par une finale tendue sur le bonbon acidulé et la pomme verte.

PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★ 15/20



## 35 Henri Maillart Brut Sélection Premier Cru

**Vue:** Jolie robe légèrement dorée.

**Nez:** Particulièrement enveloppé et doux par ses intenses senteurs de fleurs blanches parfumées (chèvrefeuille, lilas), agrémentées d'une expression fruitée très mûre (pêche jaune, abricot).

**Bouche:** Attaque délicate et légèrement acidulée, de belle élégance, dont on apprécie l'équilibre. Ensuite, le milieu de bouche offre une texture suave et assez concentrée. Il libère de généreuses saveurs de fruits secs (noisette, amande fraîche). Finale agréablement persistante sur la pâtisserie.

PN:30% - CH:70%

★★ 15/20



## 13 Mourey-Dumangin Réserve Premier Cru

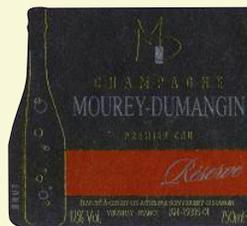
**Vue:** Or éclatant.

**Nez:** Premier nez bien mûr voire compoté, exprimant sans retenue d'intenses arômes de poires et pommes cuites. Ensuite, de délicates senteurs de brioche et biscuit vanillé complètent l'ensemble.

**Bouche:** Concentrée et savoureuse, la bouche témoigne d'une belle ambition par sa texture assez serrée, l'élégance de ses saveurs fruitées légèrement acidulées et la persistance de sa finale tendue et suave, s'exprimant sur la pomme verte et les agrumes.

PN:30% - CH:30% - PM:40%

★★ 15/20



## 10 Roger Manceaux Grande Réserve Premier Cru

**Vue:** Robe très pâle.

**Nez:** Charmeur par ses effluves florales et de fruits frais (agrumes), l'ensemble évolue à l'aération vers les arômes de pomme cuite et biscuit vanillé.

**Bouche:** Ce vin bien construit présente une belle tenue en bouche. Ses saveurs fruitées acidulées et rafraîchissantes se traduisent par d'insistantes notes d'agrumes et de fruits secs, dans un ensemble franc et de texture droite, ponctué par une finale savoureuse, aérienne et longiligne. Un cru très élégant.

PN:50 - CH:50

★★ 15/20



## 33 Gounel-Lassalle Premier Cru "Chigny"

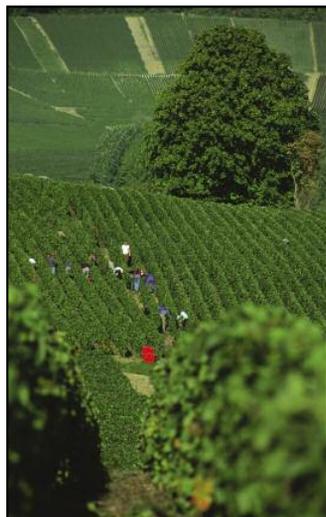
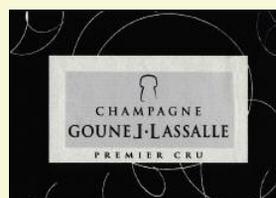
**Vue:** Robe légèrement ocrée à reflets sable.

**Nez:** Ce nez de belle fraîcheur livre une expression olfactive qui associe sa minéralité aux arômes de fruits blancs mûrs et de brioche. Un bouquet tout en contrastes.

**Bouche:** Une cuvée friande et gourmande, aérienne et croquante de fruit. Son milieu de bouche met en relief les saveurs de pomme compotée et de pâtisserie (tarte aux poires et amandes), qui trouvent leur équilibre en finale dans une acidité bienvenue et rafraîchissante.

PN:30% - CH:35% - PM:35%

★★ 14,5/20



© CIVC / Rohrbachfeld

© CIVC / John Hodder

51

## H. Billiot Fils Brut Réserve

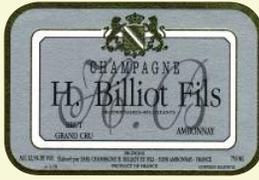
**Vue:** Robe ocrée à reflets rosés.

**Nez:** Superbe bouquet, complexe et exubérant, qui mêle avec réussite les notes de fruits blancs cuits (pomme, poire), amande fraîche et biscuit à la vanille.

**Bouche:** Parfaitement construite et richement dotée, cette cuvée de haute tenue séduit par son ampleur, la maturité de son expression fruitée et le superbe équilibre entre la vinosité et le support d'acidité rafraîchissant. De puissantes saveurs de fruits blancs compotés et de fruits secs s'y expriment sans réserve. Très longue finale enveloppée.

PN:75% - CH:25%

★★★ 17/20



70

## Brice "Bouzy"

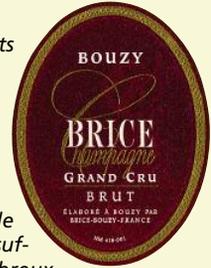
**Vue:** Belle robe pâle à reflets légèrement dorés.

**Nez:** Un bouquet très original, qui livre dès l'ouverture de superbes arômes de caramel, tarte tatin et flan aux abricots secs.

**Bouche:** Cette cuvée de haute tenue a emporté les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent une concentration de matière irréprochable, l'exubérance de ses saveurs fruitées et de pâtisserie (tarte aux poires, mirabelles) et le parfait équilibre entre la vinosité et la fraîcheur. L'ensemble est ponctué par une finale briochée interminable.

PN:80% - CH:20%

★★★ 17/20



60

## Michel Decotte Brut Tradition

**Vue:** Jolie robe or blanc de grand éclat.

**Nez:** Enveloppé et de belle maturité, ce bouquet doucereux séduit par ses arômes floraux et de fruits frais. Une touche de mie de pain et brioche vanillée apparaît à l'aération.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, cette cuvée extrêmement savoureuse a conquis les dégustateurs par sa franchise, la densité de sa trame fruitée (fruits blancs) et son remarquable équilibre acidité-moelleux. Ce vin ambitieux se voit ponctué par une très longue finale gourmande et vive à la fois.

PN:80% - CH:20%

★★★ 16,5/20



37

## Jean-Claude Mouzon

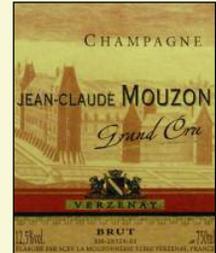
**Vue:** Jaune très pâle scintillant.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce fin bouquet associe les arômes de pâtisserie, fruits blancs au sirop et biscuit, dans un ensemble complété à l'aération par une touche vanillée.

**Bouche:** De grande pureté, cette cuvée racée et concentrée associe les saveurs noisettées et légèrement grillées, dans un milieu de bouche dont les dégustateurs soulignent l'ambition et l'élégance. La finale, tendue et savoureuse, se montre vive et persistante; elle s'exprime dans le registre de la pâtisserie. Un vin complet.

PN:70% - CH:30%

★★★ 16,5/20



## 47 Fromentin Leclapart Brut Tradition

**Vue:** Robe paille à nuances dorées de grand éclat.

**Nez:** Ouvert et de belle maturité dès le premier nez, ce séduisant bouquet associe les notes d'amandes, noix fraîche et noisettes.

**Bouche:** L'équilibre entre la maturité de fruit et l'élégance de texture est atteint dans ce cru charnu, savoureux, riche en saveurs fruitées mûres (pêche, poire) et de fruits secs, qui se trouvent soutenues par une délicieuse acidité rafraîchissante.

Une cuvée parfaitement construite, dont on apprécie la pureté de la finale.



PN:75% - CH:25%

★★★ 16/20

## 66 Michel Arnould & Fils Réserve

**Vue:** Très jolie robe jaune paille à reflets ocrés.

**Nez:** Profond et de grande maturité, ce bouquet libère de charmées effluves de pâtisserie, fruits blancs composites (poire, pêche) et de vanille. Une friandise olfactive.

**Bouche:** Ample et charnue, cette bouche particulièrement savoureuse confirme le charme du bouquet. Les dégustateurs apprécient sa finesse de trame, sa concentration et la grande fraîcheur d'ensemble apportée par son acidité tonifiante. La finale, richement dotée, se montre opulente; elle s'exprime sur la brioche et la pomme complotée.



PN:70% - CH:30%

★★★ 16/20

## 23 Alain Vesselle Cuvée St Eloi

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Très élégant, le nez associe les notes subtilement minérales et les arômes de croûte de tarte et de fruits blancs cuits.

A l'aération, un registre vanillé flatteur complète l'ensemble. Un bouquet complexe.

**Bouche:** L'entrée de bouche, de trame serrée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont l'élégance n'a d'égal que la puissance vineuse. La maturité de saveurs (fruits blancs) est associée à la fraîcheur des fruits secs, dans un ensemble généreux, livrant une belle densité. Un vin de gastronomie.



PN:50% - CH:50%

★★ 16/20

## 68 Lepreux-Penet Cuvée de Réserve "Secret de Bulles"

**Vue:** Jaune sable de belle brillance.

**Nez:** Enveloppé, sur de suaves effluves de fleurs parfumées, biscuit vanillé et brioche. Un bouquet doux et suave.

**Bouche:** Tout en fondu et harmonie, cette bouche suave séduit par sa finesse de texture et la générosité de ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. Soyeuse, la finale rejoint le registre plus enveloppé (flan aux poires). Un cru épanoui, particulièrement suave.



PN:66% - CH:34%

★★★ 15,5/20



65

## Lucien Roguet Tradition



**Vue:** Jaune paille à nuances ocres.

**Nez:** La minéralité s'exprime dès l'ouverture. Au fil de l'aération, le registre des fruits secs et des notes herbacées (mousse) se livre davantage, dans un bouquet de caractère très rafraîchissant.

**Bouche:** Une friandise. Cette bouche suave généreusement dosée séduit par son croquant de fruit. De puissantes saveurs de confiserie (bonbons acidulés) envahissent un ensemble gourmand, particulièrement charmeur et doux, équilibré en finale par une délicate acidité bienvenue.

PN:40% - CH:40% - PM:20% ★★(★) 15,5/20



28

## M. Vanzella Prestige

**Vue:** Robe pâle à nuances sable.

**Nez:** Extrêmement charmeur par ses exubérantes effluves florales parfumées du premier nez, qui évoluent vers les arômes vanillés, associés à la pâte d'amande et au nougat aux fruits secs.

**Bouche:** Attaque incisive et distinguée, savoureuse et charnue, associant la fraîcheur du support d'acidité et des agrumes aux saveurs plus mûres et gourmandes (fruits blancs au sirop, pâtisserie) de la finale. Ce vin complet et de concentration irréprochable conserve une belle finesse de texture.

PN:70% - CH:30% ★(★) 15,5/20



67

## Jacques Rousseaux

### "Tradition"



**Vue:** Or éclatant à reflets paille.

**Nez:** Assez dégagé à l'ouverture, le nez se livre ensuite davantage et rejoint le registre charmeur et enrobé de la vanille et des fruits blancs au sirop.

**Bouche:** Doté d'un support d'acidité bien présent et rafraîchissant, ce cru offre une belle tension en bouche, illustrée par de généreuses saveurs de fruits mûrs (poire, pomme), trouvant leur équilibre dans le caractère acidulé de l'ensemble. La finale, de persistance appréciable, se montre sévère.

PN:80% - CH:20% ★★(★) 15/20



64

## Lallement-Deville "Dom Basle"

**Vue:** Robe jaune doré, éclatante et limpide.

**Nez:** Premier nez vanillé et très charmeur, associé aux effluves parfumées de fleurs blanches.

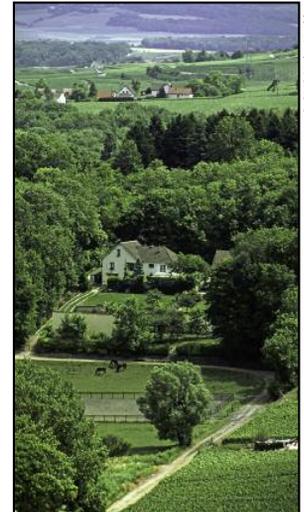
Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage, illustré par des arômes de fruits blancs mûrs.

**Bouche:** De texture droite dès l'attaque, ce cru savoureux et longiligne impose un caractère affirmé qui contraste avec le bouquet. Les saveurs minérales et herbacées de grande fraîcheur s'y livrent sans retenue et la finale, de grande vinosité, présente une belle longueur.

PN:50% - CH:50% ★★(★) 15/20



© CIVC / Michel Guillard



© CIVC / John Hodder

56

## Bernard Brémont

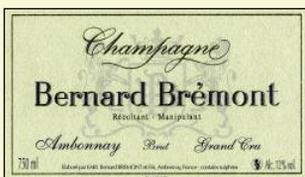
**Vue:** Jaune très pâle éclatant à or blanc.

**Nez:** Une très puissante minéralité envahit le premier nez (hydrocarbure, truffe blanche). Ensuite, ce bouquet de caractère qui ne laissera personne indifférent libère des notes de rhubarbe et groseille verte.

**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la concentration et la chair de ce cru dont la vinosité se traduit par d'intenses saveurs d'agrumes et de fruits secs. Tendue, la finale révèle une grande persistance. Elle ponctue une cuvée de belle pureté.

PN:80% - CH:20%

★★★ 15/20



46

## Alain Lallement Cuvée Prestige

**Vue:** Doré éclatant à nuances légèrement ocrées.

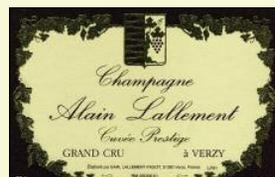
**Nez:** L'ouverture met en relief une minéralité affirmée.

Complexe, le bouquet évolue vers les arômes très enveloppés de pomme surmûrie et de biscuit, voire de brioche vanillée.

**Bouche:** Une cuvée pleine et charnue. Le registre minéral se confirme dès l'attaque. Ensuite, le milieu de bouche révèle des saveurs de fruits compotés (pomme). Cette cuvée dotée d'un bel équilibre d'ensemble se voit ponctuée par une finale enveloppée et rafraîchissante à la fois.

PN:50% - CH:50%

★★ 15/20



54

## Bernard Tornay "Palais des Dames"

**Vue:** Jolie robe dorée assez soutenue.

**Nez:** Extrêmement doucereux par ses puissantes effluves de biscuit à la vanille, caramel, sucre candi et pâtisserie (brioche aux pommes).

**Bouche:** Attaque suave et enveloppée, suivie d'un milieu de bouche presque crémeux, où les saveurs caramélisées et vanillées se livrent de concert. Le registre brioché et de la pâtisserie se confirme en finale, dans un ensemble qui s'apparente à une gourmandise, équilibrée par une délicate acidité bienvenue.

PN-CH

★★ 15/20



61

## Decotte-Augé

**Vue:** Jaune paille à reflets légèrement ocrés.

**Nez:** D'ennivrant effluves de fruits cuits (pomme surmûrie) et de caramel envahissent ce nez généreux, enveloppé et exubérant.

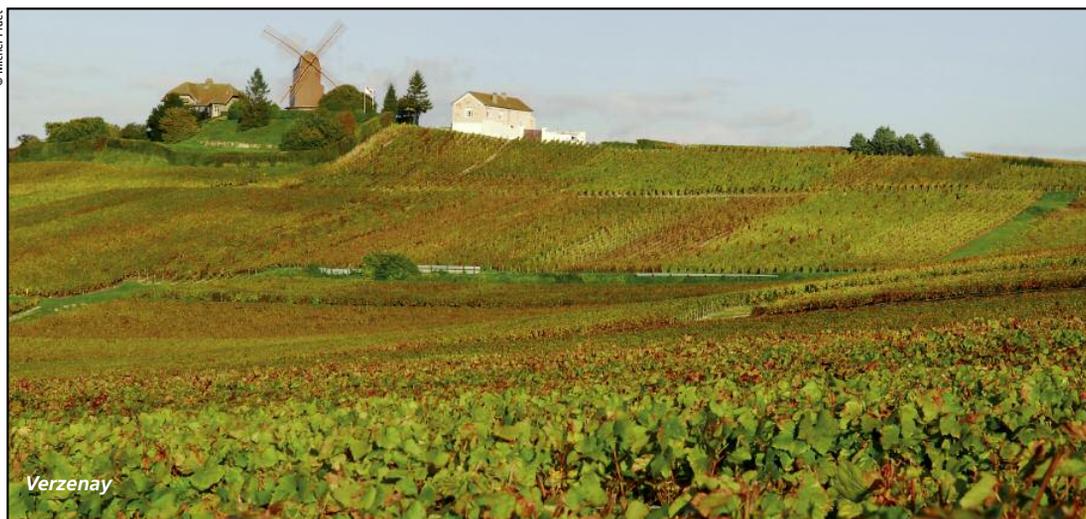
**Bouche:** On apprécie l'équilibre d'ensemble et la finesse de trame de cette cuvée friande et épanouie. Le milieu de bouche libère des saveurs de fruits blancs mûrs, équilibrées par une fine acidité. Finale de belle rémanence, légèrement acidulée par ses délicates saveurs citronnées.

PN:80% - CH:20%

★★ 14,5/20



© Michel Praët



Verzenay

22

## Michel Pithois Réserve

**Vue:** Robe jaune pâle scintillant.

**Nez:** Une subtile minéralité s'associe aux arômes herbacés. Ensuite, ce nez de belle fraîcheur livre des notes plus doucereuses de fleurs parfumées et de cake aux poires.

**Bouche:** Une cuvée friande et gourmande, dont on apprécie l'élégance de texture et le caractère rafraîchissant. Tout en dentelle, elle offre en milieu de bouche la fraîcheur des agrumes et de la pomme verte. Ce cru longiligne se voit ponctué d'une finale tendue et persistante, légèrement acidulée.

PN:60% - CH:40%

★(★) 14,5/20



25

## Maurice Vesselle Cuvée Réserve

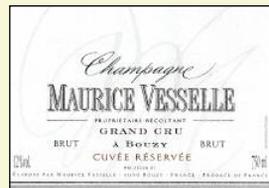
**Vue:** Superbe robe paille éclatante.

**Nez:** A l'ouverture, l'ensemble exprime une belle minéralité, qui s'illustre par des notes de craie. Puis apparaissent les arômes herbacés de grande fraîcheur, mêlés à une touche de biscuit aux amandes.

**Bouche:** Suave et de caractère, l'attaque franche de cette cuvée offre une belle tension en bouche. On y apprécie la typicité minérale et une délicatesse de texture appréciable. L'ensemble est relevé par un support d'acidité rafraîchissant, dans une finale qui gagne en maturité (pomme comptée).

PN:85% - CH:15%

★(★) 14,5/20



71

## Fernand Thill Brut Tradition

**Vue:** Jolie robe soutenue à reflets vieil or.

**Nez:** Au premier nez, les arômes de confiserie (jube) et de fleurs parfumées se livrent sans réserve. Une délicate touche d'amande fraîche apparaît ensuite, assortie d'une touche biscuitée.

**Bouche:** De texture fine, cette bouche friande et aérienne privilégie le charme de la fraîcheur de fruit. D'agréables saveurs de groseille blanche et de citron s'expriment en milieu de bouche et la finale, agréablement persistante confirme le caractère tout en dentelle de l'ensemble.

PN:30% - CH:70%

★(★) 14/20



50

## Jean Moreau Père & Fils

### Brut Tradition

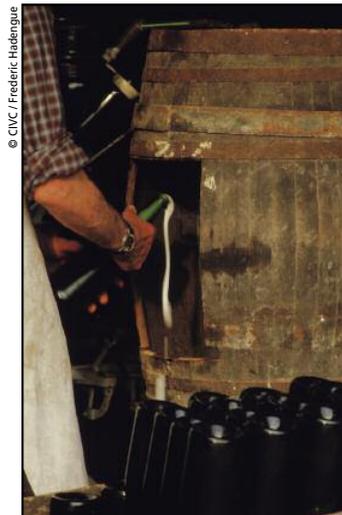
**Vue:** Jaune doré de bel éclat.

**Nez:** Les dégustateurs ont apprécié la distinction de ce bouquet profond et fin à la fois, qui associe les notes florales au registre des agrumes frais (citron, pamplemousse). L'aération apporte des notes plus mûres de chausson aux pommes.

**Bouche:** De texture subtile et tonifiante, la bouche offre de généreuses saveurs de fruits secs, dans un ensemble qui présente une délicieuse amertume rafraîchissante en finale. Tout en équilibre et harmonie, la finale se montre fondue.

PN:70% - CH:30%

★(★) 14/20



30

**Ponsart-Brochet Premier Cru**

**Vue:** Robe extrêmement intense, oeil-de-perdrix.

**Nez:** Bien mûr, le nez exhale des notes de pâtisserie et de fruits cuits (tarte aux fraises, framboises, cerises), dans un ensemble vanillé très charmeur, complété par une subtile minéralité.

**Bouche:** Cette cuvée de grande ambition et de haute tenue a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs mettent en relief sa puissance vineuse, la maturité et la chair de son fruit (baies rouges), et le remarquable équilibre apporté par son acidité omniprésente. Un vin suave et racé.

PN:35% - CH:15% - PM:50%

★★★ 17,5/20



33

**Gouneil-Lassalle**

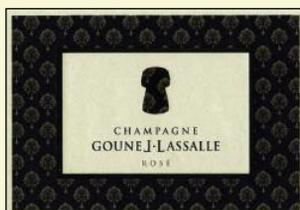
**Vue:** Robe saumonée intense.

**Nez:** Très mûr voire compoté, ce puissant bouquet livre sans retenue ses saveurs de tarte tatin et millefeuille aux poires, dans un ensemble presque surmûri.

**Bouche:** Un vin de terroir. On apprécie la maturité de saveurs et la vinosité importante d'une cuvée riche et opulente, généreuse en saveurs de pomme compotée et de pâtisserie (millefeuille aux poires). L'ensemble, de texture charnue, trouve son équilibre dans la fraîcheur de sa longue finale.

PN:60% - CH:10% - PM:30%

★★★ 17/20



45

**Salmon**

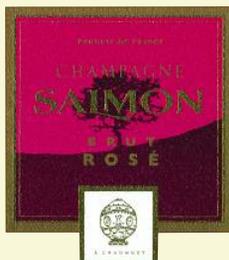
**Vue:** Rose saumoné de bel éclat.

**Nez:** A l'ouverture, d'élégantes senteurs florales s'expriment sans retenue. Ce bouquet distingué se complète par de charmeuses effluves de pâtisserie aux fruits rouges (tarte aux cerises, clafoutis aux framboises).

**Bouche:** De haute tenue, cette cuvée très charnue impose une bouche savoureuse et richement dotée. Son équilibre acidité/gras se révèle parfait et sa concentration de matière fruitée impressionne. La finale, de grande longueur, livre beaucoup de vinosité tout en conservant une fraîcheur appréciable.

PM:100%

★★★ 16,5/20



78

**Bonnet-Ponson Premier Cru**

**Vue:** Rose pâle à nuances saumonées.

**Nez:** Premier nez finement biscuité, évoluant au fil de l'aération vers des arômes d'amande et de poire bien mûre. Un ensemble olfactif séduisant et enveloppé.

**Bouche:** Un champagne de gastronomie, qui impose une charpente et une sève appréciables, confirmées la trame serrée du milieu de bouche. Le registre des fruits secs s'associe à une délicate minéralité, dans cette cuvée de caractère, ponctuée par une longue finale sur le millefeuille aux poires et amandes. Belle réussite!

PN:35% - CH:40% - PM:25%

★★ 16,5/20



**52** Juillet-Lallement Grand Cru

**Vue:** Très intense, framboise à rubis cerise.

**Nez:** Une friandise olfactive! Ce nez particulièrement séduisant livre de puissants arômes de violette, grenade et framboise, complétés par une touche enveloppée de confiserie (cuberdon).

**Bouche:** Très franc dès l'entrée de bouche. Un cru longiligne offrant une belle pureté et une expression fruitée extrêmement généreuse. Croquant de fruit frais (bigarreaux, groseille), cette cuvée parfaitement équilibrée se voit ponctuée par une finale persistante sur le bonbon acidulé.



PN:80% - CH:20%

★★★ 16/20

**68** Lepreux-Penet Grand Cru

"La Vie en Rose"

**Vue:** Très jolie robe rose tendre à framboise.

**Nez:** Rafraîchissant et tonique, le bouquet de grande franchise associe les notes florales (violette) aux arômes de petits fruits rouges (framboise, grenade).

**Bouche:** Ce cru monte en puissance au fil de la dégustation. L'attaque, franche et subtile, révèle un fruité expressif et frais puis, la bouche se révèle ample et richement dotée, offrant une matière généreuse et beaucoup de chair. Le registre des fruits acidulés s'y exprime sans réserve et la finale séduit par son aspect longiligne.



PN:100%

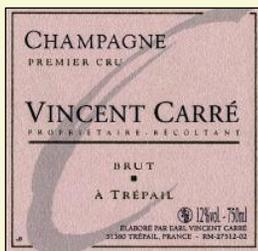
★★★ 16/20

**21** Vincent Carré Premier Cru

**Vue:** Jolie robe oeil-de-perdrix.

**Nez:** Profond mais assez réservé à l'ouverture, sur une délicate minéralité qui s'associe aux arômes vanillés et fruités mûrs (tarte aux prunes, mirabelles).

**Bouche:** Livrant une belle tension en bouche, cette cuvée tranchante s'appuie sur un support d'acidité bien présent. Le registre des fruits blancs mûrs apporte un caractère plus enveloppé dans une finale savoureuse et persistante, soutenue par une délicate acidité vivifiante.



PN:30% - CH:70%

★★★ 15,5/20

**15** Denis Lallement Premier Cru

**Vue:** Pétale de rose assez soutenu.

**Nez:** Dès l'ouverture, on apprécie l'élégance et la générosité olfactive de ce bouquet enrobé, qui exhale de charmeuses senteurs de brioche, cake aux fruits et tarte aux pommes.

**Bouche:** Bien équilibrée et dosée, cette bouche de grand charme livre une impression friande et croquante de fruit, qui évoque la grenade, le cuberdon et la gelée de framboises. On apprécie sa douceur, la fraîcheur apportée par une délicate acidité et la suavité d'une finale charnue et persistante.



PN:70% - CH:10% - PM:20%

★★★ 15,5/20



10

Roger Manceaux Premier Cru 

**Vue:** Robe framboise assez intense, à reflets oeil-de-perdrix.

**Nez:** Classique et parfumé, cet exubérant bouquet exprime d'intenses senteurs de pomme

compotée et de pâtisserie, complétées par des notes d'épices douces (cannelle).

**Bouche:** Tout en équilibre et harmonie, cette bouche révèle une belle densité de matière. Pleine, enveloppée et vive à la fois, elle séduit par sa franchise d'expression, l'exubérance de ses saveurs fruitées (cerise du nord, groseille) et la longueur de sa finale de texture droite. Belle pureté d'expression!



PN:70% - PM:30%

★ ★ 15,5/20

24

## Mobillion Père et Fils Premier Cru

**Vue:** Rose orangé très soutenu.

**Nez:** Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet se livre ensuite davantage et exhale des arômes développés de fruits rouges presque confiturés.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, on souligne la franchise d'expression et la délicatesse de texture de cette cuvée longiligne et rafraîchissante, généreuse en saveurs fruitées (groseille, cerise du nord). La finale, savoureuse et concentrée, séduit par sa mâche et sa persistance. Un vin complet.



PN:80% - PM:20%

★ ★ 15,5/20

30

## Fresne Ducret "Céleste"

**Vue:** Robe framboise et de grand éclat.

**Nez:** Ce bouquet tout en douceur évoque des notes florales et d'agréables saveurs de pâtisserie (tarte aux pommes et aux pêches).

**Bouche:** Charnue et croquante de fruit, cette cuvée propose une vinosité appréciable. Le registre des fruits secs et de la pomme compotée s'y exprime sans réserve, soutenu et rafraîchi par un support d'acidité équilibrant. Un vin bien construit, dont les dégustateurs apprécient l'équilibre d'ensemble.



PN:35% - CH:10% - PM:55%

★ ★ 15,5/20

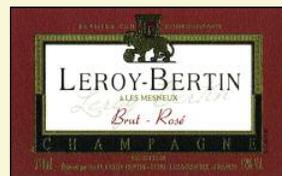
42

## Leroy-Bertin Premier Cru

**Vue:** Somptueuse robe framboise à nuances cerise.

**Nez:** Extrêmement charmeur et doux par ses puissantes effluves de vanille et crème, agrémentées d'un registre fruité très mûr (cerise, fraise). Un nez enveloppé très engageant.

**Bouche:** Cette cuvée richement dotée séduit par son bel équilibre acidité/gras, la densité de sa matière fruitée (saveurs de baies rouges) et la persistance d'une finale savoureuse, au grain serré, de grande fraîcheur d'ensemble. Beaucoup de mâche et de vinosité dans ce vin franc et de belle pureté.



PN:50% - PM:50%

★ ★ 15,5/20



## Unesco

L'aire d'appellation Champagne a récemment posé sa candidature à l'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco (l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) en tant que paysage culturel.

Les paysages culturels sont définis par l'Unesco comme des «œuvres conjuguées de l'être humain et de la nature (qui) expriment une longue et intime relation des peuples avec leur environnement». Un bien qui doit avoir une «Valeur Universelle Exceptionnelle».

La première chose attendue est la reconnaissance d'un patrimoine exceptionnel et d'un savoir-faire développé depuis plus de deux siècles par des générations de Champenois.

## 32 François Fagot Brut Rosé de Saignée

**Vue:** Rosé éclatant et intense.

**Nez:** Une délicate minéralité s'exprime dès le premier nez. L'aération laisse les senteurs fruitées davantage s'exprimer (petites baies rouges), assorties d'une touche de fruits secs (amandes, noisettes).

**Bouche:** Attaque de texture fine et acidulée, procurant d'emblée une belle fraîcheur. Le milieu de bouche, gourmand et croquant de fruit, s'avère séduisant. On y apprécie les saveurs de petites baies rouges (groseilles, airelles) et de confiserie. Finale franche et longiligne, agréablement persistante.

PN:95% - PM:5%

★★ 15/20



## 69 Forget-Chemin Premier Cru

**Vue:** Jolie robe délicate à nuances pétale de rose.

**Nez:** Subtilement parfumé, sur de charmeuses notes de bonbons aux fruits et de vanille.

L'aération confirme la maturité du bouquet par de séduisants arômes de flan aux poires.

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la suavité et la concentration de ce vin franc et droit, généreux en saveurs de fruits frais (griotte, cassis).

De texture droite, ce cru distingué offre une belle mâche; il se voit ponctué par une finale croquante et persistante, de belle ampleur.

PN:60% - CH:20% - PM:20%

★★ 15/20



## 32 François Fagot Brut Rosé de Saignée

**Vue:** Rosé éclatant et intense.

**Nez:** Une délicate minéralité s'exprime dès le premier nez. L'aération laisse les senteurs fruitées davantage s'exprimer (petites baies rouges), assorties d'une touche de fruits secs (amandes, noisettes).

**Bouche:** Attaque de texture fine et acidulée, procurant d'emblée une belle fraîcheur. Le milieu de bouche, gourmand et croquant de fruit, s'avère séduisant. On y apprécie les saveurs de petites baies rouges (groseilles, airelles) et de confiserie. Finale franche et longiligne, agréablement persistante.

PN:95% - PM:5%

★★ 15/20



## 1 Philbert et Fils Premier Cru

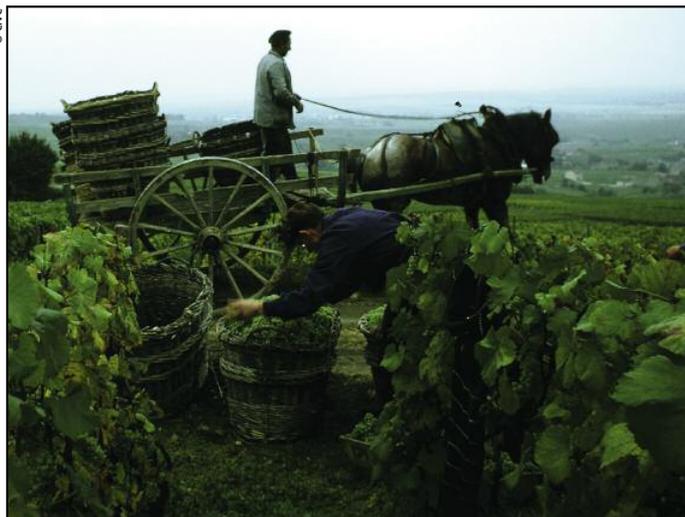
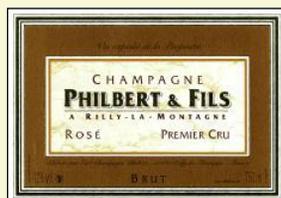
**Vue:** Robe pâle à reflets légèrement saumonés.

**Nez:** Un registre minéral délicat domine l'ouverture. Ensuite, les arômes de croûte de pain, brioche et petits fruits secs se complètent, dans un ensemble de caractère.

**Bouche:** Une cuvée à forte personnalité, qui confirme dès l'attaque son registre minéral. Ensuite, le milieu de bouche suave livre de généreuses saveurs de groseille et cerise du nord, dans un ensemble de texture serrée et charnue, ponctué par une finale acidulée de persistance appréciable.

PN:20% - CH:20% - PM:60%

★★ 15/20



**75** Rousseaux-Fresnet

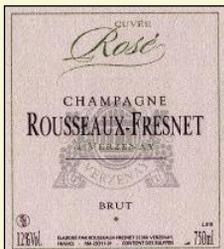
**Vue:** Très jolie robe légère, pétale de rose.

**Nez:** Ce bouquet charmeur et voluptueux exhale dès l'ouverture de fins arômes de fleurs parfumées (lilas), vanille et petits bonbons aux fruits (fraise, framboise).

**Bouche:** Le parfait équilibre acidité/gras de cette cuvée friande et gourmande a séduit les dégustateurs. D'agréables saveurs de petits fruits rouges frais (groseille, cerise, sureau) envahissent un milieu de bouche suave et tout en dentelle, dont on apprécie la franchise et l'agréable persistance en finale.

PN:20% - CH:80%

★★ 15/20

**53** Abel Jobart

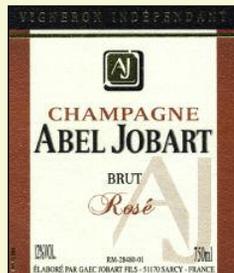
**Vue:** Rose délicat de belle brillance.

**Nez:** Extrêmement charmeur, ce bouquet presque crémeux, très engageant, évoque le flan à la vanille et la pâtisserie (crumble aux fruits rouges, clafoutis aux cerises).

**Bouche:** Attaque friande, de texture gouleyante, privilégiant l'expression du fruit parfumé (grenade, framboise). Cette cuvée s'apparente en bouche à une friandise. On l'apprécie pour sa franchise aromatique et le caractère gourmand d'une finale enveloppée, équilibrée par une délicate acidité bienvenue.

PM:100%

★★ 14,5/20

**43** Alfred Tritant Grand Cru

**Vue:** Pétale de rose, assez soutenu.

**Nez:** Parfumé et flatteur, associant avec réussite les effluves floraux (pivoine, violette) et les senteurs fruitées (cerise, cuberdon, framboise). Une véritable friandise olfactive.

**Bouche:** Une cuvée qui privilégie le charme de la fraîcheur de fruit. Friande et de texture fine, elle procure en bouche d'agréables saveurs de groseille et cerise du nord, dans un ensemble franc et bien construit, ponctué par une finale aérienne, tout en dentelle.

PN:75% - CH:25%

★★ 14,5/20

**36** Godmé Père et Fils

**Vue:** Robe Saumonnée intense.

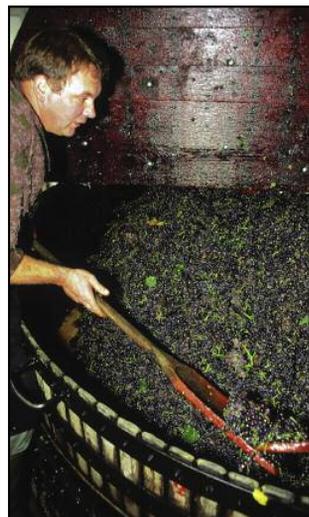
**Nez:** Un ensemble olfactif enveloppé, révélant dès l'ouverture de généreux arômes de pâtisserie et de fruits mûrs (tarte aux pommes, poire cuite).

Une touche biscuitée complète ensuite l'ensemble.

**Bouche:** Entrée de bouche fine et rafraîchissante, s'appuyant sur une délicate acidité. Puis le vin dévoile davantage de maturité, exprimant de généreuses saveurs fruitées bien mûres, dans un ensemble gourmand. On apprécie la vinosité d'une finale de persistance appréciable.

PN:85% - CH:15%

★★ 14,5/20



22

**Michel Pithois Premier Cru**

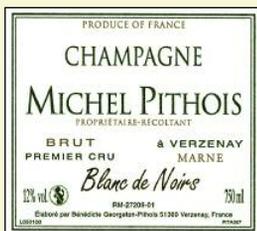
**Vue:** Robe très pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Superbe bouquet de grande élégance, qui associe d'engagantes effluves florales et de fruits frais. Une subtile touche de tilleul et de verveine apparaît à l'aération.

**Bouche:** Cette cuvée de haute tenue séduit par son extrême finesse de texture, la vivacité de ses saveurs d'agrumes en milieu de bouche et la richesse d'une finale qui gagne en vinosité et ampleur. Un vin très élégant et aérien, doté d'un parfait équilibre, idéal pour la gastronomie.

PN: 100%

★★★ 16,5/20



27

**Janisson & Fils**

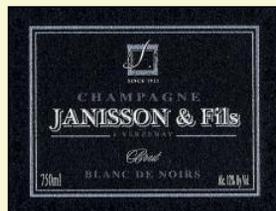
**Vue:** Jaune sable éclatant.

**Nez:** A l'ouverture, c'est une délicate minéralité qui apparaît (craie). Elle se voit ensuite complétée par un registre de fruits secs bien présent (amandes, noisettes).

**Bouche:** Un vin de caractère, qui ne cède pas à la facilité. La minéralité du bouquet se confirme en bouche. Les dégustateurs sont conquis par la race et la suavité d'un cru élégant, vif et tranchant, dont les saveurs de fruits secs se montrent dominantes. Longue finale suave évoquant l'amande et la noix.

PN: 100%

★★★ 16,5/20



7

**Goulin-Roualet Premier Cru**

**Vue:** Belle robe dorée à nuances paille, de grand éclat.

**Nez:** Mûr et parfumé dès l'ouverture, ce nez tout en suavité mêle les arômes biscuités et vanillés aux notes de fruits blancs et d'amandes. Touche de pâtisserie (frangipane) à l'aération.

**Bouche:** La bouche gourmande et fondue séduit d'emblée par sa douceur et la générosité de ses saveurs de fruits compotés (pomme, poire).

Le registre de la brioche et du biscuit apparaît dans une finale savoureuse et enveloppée, qui évoque la tarte aux fruits blancs bien mûrs.

PN: 100%

★★★ 16/20




*le Château Rose*  
Gîte en Champagne

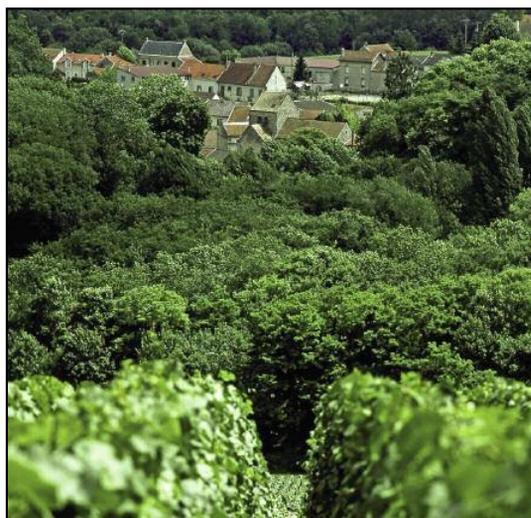





6 à 8 personnes



www.fermedepresles.fr



**24** **Mobillion Père & Fils Cuvée Sélection**  
**Premier Cru**

**Vue:** Jolie robe paille à reflets dorés.

**Nez:** Particulièrement mûr et charmeur, ce bouquet tout en volupté livre de beaux arômes de pommes et poires compotées, mêlés à une fine touche de pâtisserie (cake aux pommes).

**Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre de cette cuvée et la fraîcheur d'ensemble d'un cru qui offre toutefois une vinosité appréciable.

Le registre des fruits blancs frais et des agrumes s'exprime pleinement en milieu de bouche et la finale, suave et persistante, s'avère très élégante.

PN:50% - PM:50%

★★★ 15,5/20

**76** **Boulard-Bauquaire Carte Noire**

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** Particulièrement mûr, le puissant bouquet exhale sans réserve ses arômes de pâte d'amandes, fruits blancs mûrs et pâtisserie (frangipane, millefeuille aux poires).

**Bouche:** Savoureuse et distinguée, cette cuvée offre une belle vinosité. On y apprécie la concentration de fruit et la maturité des saveurs de pommes et poires compotées. De texture enveloppée, elle séduit par sa longue et douce finale sur la pâtisserie (cake aux pommes).

PN:50% - PM:50%

★★★ 15,5/20

**75** **Rousseaux-Fresnet Prestige Grand Cru**

**Vue:** Très pâle à légères nuances pétales de rose.

**Nez:** Les arômes de croûte de pain et de brioche vanillée s'expriment dès l'ouverture, complétés par une touche charmante de pomme compotée.

**Bouche:** Cette cuvée savoureuse livre une belle mâche et beaucoup de vinosité. La maturité de son registre fruité trouve son équilibre dans une superbe acidité tonifiante. L'ensemble est ponctué par une longue finale sur la pâtisserie (tarte aux pommes), qui conserve une belle fraîcheur.

PN:100%

★★★ 15,5/20

**44** **Bruno Armand**

**Vue:** Doré éclatant.

**Nez:** De belle maturité olfactive, ce bouquet associe avec réussite les notes biscuitées et briochées aux arômes de pomme mûre et de vanille.

**Bouche:** Un vin bien construit, dont on apprécie l'équilibre entre l'acidité et la maturité du fruit. La bouche suave et distinguée associe vinosité et élégance. Les saveurs de fruits blancs compotés s'y expriment sans retenue, dans un ensemble qui évolue en finale vers la croûte de pain et la pâtisserie, tout en conservant un caractère aérien.

PN:15% - PM:85%

★★★ 15/20



La Côte de Py



## 14 J.P. Secondé

**Vue:** Jolie robe sable limpide et éclatante.

**Nez:** Assez discret à l'ouverture, le bouquet livre une pointe de minéralité, assortie à l'aération de fines notes florales.

**Bouche:** Tout en finesse et suavité, ce vin en dentelle privilégie ouvertement le charme de la fraîcheur fruitée. Le registre des agrumes s'y exprime pleinement, complété par quelques saveurs de confiserie (bonbons aux fruits acidulés). Finale agréablement persistante sur la pomme verte.

PN: 100%

★★★ 15/20



## 47 Fromentin Leclapart Grand Cru

**Vue:** Robe sable à reflets paille.

**Nez:** Profond et complexe, exhalant de beaux arômes d'agrumes (mandarine, kum-quat) qui, au fil de l'aération,

se mêlent avec réussite aux notes de pâte d'amandes et de nougat.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour apprécier l'équilibre acidité/gras et la vinosité de cette cuvée bien construite, offrant d'exubérantes saveurs d'agrumes et de pomme verte dans une finale de persistance appréciable.

PN: 100%

★★★ 15/20



## 38 Deuxdeniers-Simon

**Vue:** Superbe robe ocrée à vieil or.

**Nez:** Le registre de la pâtisserie et des fruits mûrs voire au sirop domine ce bouquet enveloppé et parfumé (tarte aux poires caramélisées, pomme cuite).

**Bouche:** Doté d'un équilibre appréciable, ce cru franc et longiligne séduit par sa délicatesse, la générosité de ses saveurs de fruits blancs mûrs, qui trouvent leur équilibre dans un support d'acidité très rafraîchissant. La finale, de longueur appréciable, s'exprime sur la pomme cuite et le biscuit.

PM: 100%

★★★ 14,5/20



## 59 Cornu-Jancart Vieilles Vignes

**Vue:** Doré très intense à reflets ocrés.

**Nez:** Puissamment expressif, ce bouquet riche et élégant exhale ses notes de biscuit, brioche et pomme caramélisée.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, ce sont la vinosité et l'ampleur de cette cuvée gourmande qui s'affirment sans détours. Ensuite, les saveurs composées (poire, pomme) se livrent de concert, dans un ensemble qui ne présente aucune lourdeur grâce à un beau support d'acidité, et qui se voit ponctué par une finale sur la pâtisserie.

PM: 100%

★★★ 14,5/20



Verzenay

**7** Goulin-Roualet "Saint-Vincent" - 1er Cru

**Vue:** Séduisante robe jaune doré léger à reflets sable.

**Nez:** Une grande douceur olfactive apparaît dès le premier nez, illustrée par un registre vanillé, biscuité et de pâte d'amandes, puis s'expriment les notes rafraîchissantes d'agrumes et de minéralité.

**Bouche:** Tout en plénitude, cette cuvée suave livre une bouche profonde et distinguée, particulièrement riche en saveurs d'agrumes et de fruits secs. Sa finesse de texture n'a d'égal que sa concentration. Charmeuse, elle livre une finale enveloppée, qui conserve toutefois une grande fraîcheur.



★★★ 17/20

**42** Leroy-Bertin Prestige

**Vue:** Jolie robe jaune doré de belle brillance.

**Nez:** Extrêmement distingué et expressif, ce puissant bouquet s'avère généreux et engageant. On y retrouve les effluves de fleurs blanches parfumées, pomme verte et fruits secs.

**Bouche:** Les dégustateurs sont d'emblée conquis par cette bouche concentrée et aérienne à la fois, richement dotée, dont les saveurs de fruits secs et de biscuit se révèlent expressives. L'ensemble est rafraîchi par une jolie acidité qui apporte tension et vivacité à une finale citronnée persistante.



★★(★) 16,5/20

**52** Juillet-Lallement Grand Cru

**Vue:** Robe sable, limpide et brillante.

**Nez:** Assez dégagé voire retenu à l'ouverture, puis l'ensemble gagne en expression et livre de flatteuses senteurs florales, associées à une fine minéralité.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, cette cuvée ambitieuse impose une mâche et une concentration irréprochables. D'intenses saveurs d'agrumes et de biscuit/brioche s'associent dans un ensemble qui offre beaucoup de vinosité. Longue finale séveuse, très rafraîchissante.



★★(★) 16/20

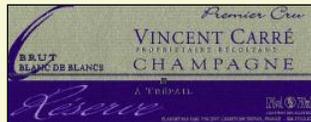
**21** Vincent Carré Réserve - Premier Cru

**Vue:** Jaune pâle éclatant à reflets verdâtres.

**Nez:** Le registre des fruits secs

(amandes douces, noisettes) s'associe aux notes vanillées. A l'aération, les arômes de pâtisserie s'expriment pleinement (tarte aux pommes), complétés par une touche de croûte de pain.

**Bouche:** Les dégustateurs relèvent la concentration de cette cuvée qui présente beaucoup de mâche et du relief. Sa trame serrée a emporté les suffrages et le milieu de bouche, riche et volumineux, exprime de rafraîchissantes saveurs d'agrumes et de pomme verte.



★★(★) 16/20

**0** Champagne Goulin-Roualet

C'est en 1990 que Stéphane Goulin a repris l'exploitation familiale située dans le petit village de Sacy. Les vignes du domaine se répartissent entre 4 villages, tous classés en premier cru (Sacy, Ecueil, Villedommange, ainsi que le mont Benoît à Villers-aux-Nœuds). La production annuelle, issue d'un travail rigoureux et parfaitement maîtrisé, avoisine les 40.000 bouteilles.

Champagne traditionnel de la Maison, la Cuvée Sélection (voir p. 85) résulte de l'assemblage des trois cépages (50% de chardonnay, 50% de raisins noirs) se complétant à merveille pour offrir un style associant vinosité et fraîcheur.

Uniquement élaboré à partir du pinot noir, le Blanc de Noirs souligne les qualités de ce cépage dans ce secteur de la Montagne de Reims. Rondeur, expression fruitée bien mûre et générosité impriment cette cuvée tout en charme (voir p. 95).

Caractérisé par la finesse et la distinction que lui confère le chardonnay, le Blanc de Blancs Cuvée Saint-Vincent (ci-dessus) représente une très belle réussite dans une zone pourtant naturellement orientée vers les cépages noirs. Remarquable de fraîcheur, ce vin parfaitement équilibré est un très bel exercice de style.



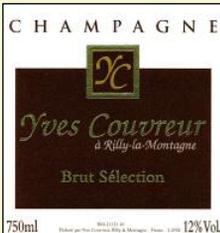
V.T.A.

**5 Yves Couvreur Brut Sélection**

**Vue:** Belle robe sable, limpide et éclatante.

**Nez:** Une grande fraîcheur olfactive se dégage de ce bouquet aérien et distingué, associant les arômes biscuités, floraux et de fruits frais à une délicate minéralité.

**Bouche:** Dès l'attaque, ce cru longiligne présente une texture droite qui confirme la fraîcheur du bouquet. D'insistantes saveurs d'agrumes et de pomme verte envahissent le milieu de bouche d'une cuvée racée, ponctuée par une longue finale au grain serré sur le bonbon acidulé (citron). Une cuvée de belle pureté.



★★★ 15,5/20

**34 Barbelet-Leroux Premier Cru**

**Vue:** Jaune pâle à légers reflets paille.

**Nez:** Complexe et extrêmement parfumé, ce bouquet associé avec élégance les arômes de fleurs blanches, confiserie et pâte d'amandes.

Surprenante touche de zeste d'orange à l'aération.

**Bouche:** Particulièrement savoureuse, cette bouche concentrée livre une grande maturité de fruit. On y apprécie la franchise des saveurs de pomme compotée et poire au sirop, trouvant leur équilibre dans un support d'acidité bien présent. Vinosité et distinction sont au rendez-vous de ce cru racé, ponctué par une finale finement minérale.



★★★ 15,5/20

**19 Pascal Machet**

**Vue:** Robe très pâle à reflets verdâtres, de belle brillance.

**Nez:** On est d'emblée séduit par l'élégance olfactive et le caractère aérien de ce bouquet qui évoque les agrumes, les fleurs blanches et une subtile minéralité.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, cette bouche racée et longiligne séduit par sa délicatesse de texture et la générosité de ses saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs (noisette, amande) qui apparaissent davantage en finale.



★★★ 15,5/20

**3 Legrand-Garitan Premier Cru**

**Vue:** Robe légèrement dorée, limpide, éclatante.

**Nez:** Délicat et aérien, le premier nez s'exprime dans le registre minéral. Ensuite, quelques notes herbacées et d'agrumes frais complètent ce bouquet typé, agrémenté d'une subtile et flatteuse touche biscuitée.

**Bouche:** Une agréable minéralité se confirme en bouche. Cette cuvée longiligne et de caractère impose des saveurs herbacées. Ensuite, les registres des agrumes s'expriment davantage (pamplemousse). Finale acidulée, agréablement persistante.



★★★ 15/20



**65** Lucien Roguet Grand Cru - "Extra Brut"

**Vue:** Robe jaune pâle à légers reflets dorés.

**Nez:** De puissants arômes de fruits frais (agrumes, pomme verte) envahissent ce bouquet qui évolue vers les arômes floraux et la pâtisserie (tarte aux fruits blancs - pommes et poires).

**Bouche:** Attaque fine, longiligne et délicieusement acidulée, suivie d'un milieu de bouche franc et structuré, de belle pureté. Les agrumes frais sont très présents (lime, pamplemousse) et s'associent à la pomme verte, dans une finale agréablement persistante et offrant une belle tension.



★★★ 15/20

**82** Georgeton-Rafflin Réserve - Premier Cru

**Vue:** Robe scintillante, jaune très pâle à or blanc.

**Nez:** Le registre des fruits blancs est dominant à l'ouverture. Il s'illustre par d'élégants arômes de pomme comptée, qui évoluent au fil de l'aération vers un registre minéral délicat.

**Bouche:** De texture fine et particulièrement rafraîchissante, ce cru longiligne impose une trame serrée et vive, s'appuyant sur une belle acidité. Les saveurs citronnées et de pomme verte s'y livrent généreusement, confirmant la fraîcheur d'ensemble. Finale persistante sur la confiserie.



★★★ 14,5/20

## Blanc de Blancs Millésimés

**72** Quenardel et Fils Cuvée Christel  
Grand Cru 1999

**Vue:** Doré éclatant à reflets paille, de grande jeunesse encore.

**Nez:** Enveloppé et généreux sur des effluves de croûte de pain, fruits secs, brioche et sirop d'érable.

**Bouche:** Cette magnifique cuvée n'a pas pris de rides. Les dégustateurs apprécient sa suavité, le charme de ses saveurs biscuitées et de fruits blancs surmûris (poire, pomme). L'ensemble, parfaitement équilibré, livre une finale charnue, de belle rémanance fruitée, relevée par une fine acidité qui évoque le bonbon citronné.



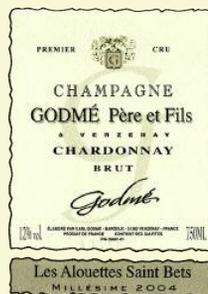
★★★★ 17/20

**36** Godmé Père & Fils  
"Les Alouettes Saint Bets"  
2004

**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Le registre des fruits secs et de la pâtisserie s'exprime dans ce nez charmeur et engageant (millefeuille aux poires, framipane).

**Bouche:** Présentant beaucoup de vinosité et de mâche dès l'entrée de bouche, cette cuvée extrêmement savoureuse séduit par son parfait équilibre acidité/gras, l'exubérance de ses saveurs de fruits frais (agrumes et pomme verte) et la persistance d'une finale racée et rectiligne. Un vin de grande pureté.



★★★★ 16,5/20



## 37 Jean-Claude Mouzon Brut Intégral Grand Cru 2003

**Vue:** Splendide robe dorée à vieil or, nuances paille.

**Nez:** Particulièrement complexe, ce bouquet puissant et charmeur associe les notes fumées, cire d'abeille, miel et quinquina.

**Bouche:** Vineuse et riche, presque opulente, cette bouche structurée met en relief le caractère fumé et noisetté. Sa texture très douce, voire grasse, lui confère un caractère onctueux. Finale puissante et de grande persistance sur le caramel et la crème brûlée. Une cuvée haut de gamme, originale dans son registre aromatique.



★★★ 16/20

## 78 Bonnet-Ponson Cuvée Spéciale 2004

**Vue:** Superbe robe jaune ocré à nuances vieil or de grand éclat.

**Nez:** De grande maturité olfactive, ce nez suave mêle les notes de biscuit, brioche et fruits secs (amandes) à une délicate touche de vanille et pomme compotée. Un bouquet complexe.

**Bouche:** Enveloppée et suave, presque crémeuse, la bouche livre une expression fruitée particulièrement mûre qui évoque les fruits compotés (poire, pomme). L'équilibre est apporté par une délicate acidité bienvenue. Cette cuvée onctueuse met la vinosité en relief.



★★★ 15,5/20

## 2 Maurice Lassalle Premier Cru 2004

**Vue:** Robe scintillante, pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** Dès le premier nez, le caractère minéral du bouquet s'impose ouvertement. Ensuite, les notes herbacées se mêlent aux arômes de rhubarbe et groseille verte, dans un ensemble typé et frais, qui ne laissera personne indifférent.

**Bouche:** De texture assez vive et rafraîchissante, cette cuvée friande et longiligne s'appuie sur une acidité bien présente. Le milieu de bouche s'avère gourmand et de grande franchise. Il exprime des saveurs florales et de bonbons acidulés. Finale citronnée de persistance appréciable.



★★★ 15/20

## 34 Barbelet-Leroux Cuvée Chloé 2002

**Vue:** Belle robe jaune pâle à doré, de belle brillance.

**Nez:** Le bouquet s'ouvre d'emblée sur d'insistantes effluves lactiques (yaourt aux fruits). L'aération complète l'ensemble par des notes florales et une subtile minéralité.

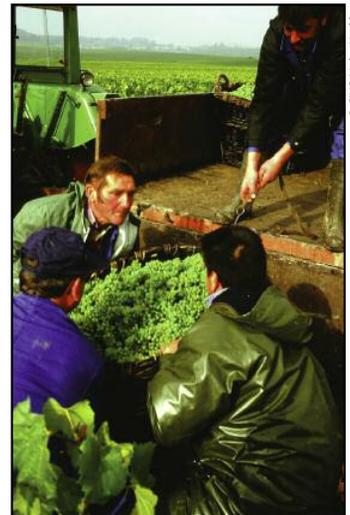
**Bouche:** Franche et droite, cette cuvée toute en finesse offre une agréable vinosité et une belle fraîcheur soulignées par les saveurs de fruits secs et de pomme mûre. La finale de ce cru épanoui et équilibré jouit d'une agréable acidité rafraîchissante.



★★★ 14,5/20



© CIVC / Frederic Hadenque



© CIVC / John Hoderer

## 69 Forget-Chemin "Spécial Club"

**Vue:** Robe pâle scintillante à reflets ocrés.

**Nez:** Un bouquet aérien et très élégant. S'y côtoient les effluves floraux (lilas, chèvrefeuille) et de confiserie (violette, guimauve), dans un ensemble complexe qui révèle davantage de maturité à l'aération (fruits blancs mûrs).

**Bouche:** Ce vin de caractère impose d'emblée une belle vinosité et conserve finesse et élégance. Les saveurs fruitées se livrent sans retenue et l'équilibre gras/acidité se révèle parfaitement dosé. Une longue finale sur la confiserie ponctue ce cru qui représente une belle expression de son terroir.

PN: 50% - CH: 50%

★★★ 16/20



## 31 Vilmart & Cie Grand Cellerier d'Or Premier Cru

**Vue:** Etincelante robe dorée.

**Nez:** Une friandise olfactive, qui s'ouvre sur un joli bouquet floral. L'ensemble gagne en maturité à l'aération et livre des effluves briochées, biscuitées et caramélisées presque crémeuses.

**Bouche:** Entrée de bouche délicate et flatteuse. Les saveurs de fruits blancs frais et de confiserie (bonbons acidulés) se livrent ensuite dans un milieu de bouche élégant et offrant une belle tension. Finale enveloppée et gourmande, dont on apprécie la persistance et la distinction.

PN: 20% - CH: 80%

★★ 15,5/20



## 19 Pascal Machet Vieilles Vignes

**Vue:** Robe dorée intense à nuances ocrées.

**Nez:** Généreux à l'ouverture, sur un panier de fruits blancs mûrs (pomme, prune). L'aération apporte quelques notes de fruits secs, croûte de tarte, noisettes et amandes.

**Bouche:** Ce vin franc et mature affiche d'emblée une belle vinosité. Le registre fruité presque compoté se confirme en bouche; il se voit complété par des notes briochées et de mie de pain. L'ensemble est ponctué par une finale de longueur appréciable et bien tranchante.

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

★★★ 15/20



## 17 Hervieux-Dumez Brut "Spécial Club"

**Vue:** Superbe robe bouton d'or, de bel éclat.

**Nez:** Un puissant bouquet, qui affirme dès l'ouverture son caractère minéral. L'aération fait la part belle aux fruits secs (noix et noisettes grillées), assortis d'une subtile note de pain d'épices.

**Bouche:** L'attaque confirme d'emblée le caractère du bouquet. Elle s'ouvre sur un vin droit et corpulent qui impose sa minéralité. Le milieu de bouche gagne en maturité d'expression (fruits blancs mûrs, cake), mais reste toutefois fraîche grâce à son acidité équilibrante. Finale longiligne persistante.

PN: 30% - CH: 50% - PM: 20%

★★ 15/20



**62** Vély-Prodhomme Premier Cru

**Vue:** Or blanc de bel éclat.

**Nez:** Bouquet de grande élégance, délicat et complexe à la fois. Les effluves minérales, les fruits blancs

bien mûrs et les notes de mousse constituent la palette olfactive de ce nez au caractère affirmé.

**Bouche:** Pleine et charnue, extrêmement flatteuse par ses saveurs de bonbons aux fruits, de poires et pêches blanches bien mûres et de vanille. Une finale de persistance appréciable ponctue ce vin gourmand et suave.



PN: 60% - CH: 40%

★★★ 14,5/20

**11** Daniel Dumont Cuvée d'Excellence

**Vue:** Robe paille de bel éclat.

**Nez:** Bouquet ouvert, frais et flatteur sur des effluves doucereuses et biscuitées, agrémentées d'une touche de pâtisserie (millefeuille aux poires) à l'aération.

**Bouche:** Suave et de texture fine, ce vin tout en dentelle séduit par son élégance et ses saveurs délicatement acidulées de confiserie et de fruits blancs. La finale, ronde et enveloppée, exprime davantage de maturité. Elle se montre doucereuse et persistante et présente un registre presque comploté.



PN: 30% - CH: 70%

★★ 14/20

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



Reflets de Vignes  
Un parcours sensoriel à la portée de chacun

www.refletsdevignes.be  
info@refletsdevignes.be  
Jean-Christophe Cools: 0479/522.931

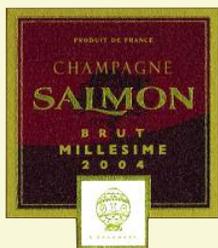


## 45 Salmon

**Vue:** Jaune pâle à nuances dorées éclatantes.

**Nez:** Finement parfumé, ce bouquet aérien mêle une délicate minéralité aux notes florales et d'amandons douces.

**Bouche:** Une cuvée qui met en relief de nombreux atouts. Franchise d'expression, mâche, vinosité et grande fraîcheur sont au rendez-vous. Les dégustateurs évoquent une bouche tendue et racée, généreuse en saveurs d'agrumes et de pomme verte. La finale, persistante et richement dotée évoque davantage le registre des fruits blancs cuits et de la pâtisserie. Un champagne de gastronomie.



PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

★★★ 17/20

## 20 Michel Fagot "Sélection des Clos" Premier Cru

**Vue:** Jaune doré de grande brillance.

**Nez:** Ce nez de caractère exhale dès l'ouverture de puissantes effluves herbacées (géranium, pétale de rose) et minérales. On apprécie sa typicité et sa franchise.

**Bouche:** Cette cuvée confirme dès l'entrée de bouche le caractère du bouquet. De typicité minérale, elle livre d'intenses saveurs de fruits secs (noisette, amande) qui s'associent à une minéralité bien présente.

La finale, puissante, équilibrée et de grande fraîcheur, s'exprime dans le registre des fruits blancs mûrs.



PN: 40% - CH: 60%

★★★ 17/20

## 81 Bardoux Père et Fils Premier Cru

**Vue:** Robe vieil or à nuances créées.

**Nez:** On est d'emblée sous le charme de ce bouquet complexe et profond qui gagne en opulence au fil de l'aération et livre d'élégantes parfums vanillés, biscuités et de fleurs blanches.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer l'équilibre parfaitement réussi entre la vinosité et la fraîcheur apportée par une belle acidité. Les saveurs de fruits secs (noisettes, amande amère) se livrent de concert, dans un ensemble dont la finale longiligne rejoint la pâtisserie. Un vin très complet.



PN: 30% - CH: 48% - PM: 22%

★★★ 16,5/20

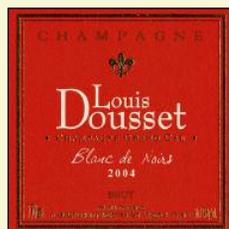
## 49 Louis Dousset Grand Cru

**Vue:** Doré intense, limpide et brillant.

**Nez:** Tout en profondeur, ce nez subtilement parfumé associe avec réussite les arômes de fleurs blanches et de confiserie.

Touche de pomme caramélisée à l'aération.

**Bouche:** Ce cru s'impose par une vinosité appréciable, d'expressives saveurs fruitées (poire, pomme) et vanillées. Facile d'accès et tout en dentelle, la bouche aérienne se montre distinguée et longiligne; elle est ponctuée par une finale de persistance appréciable sur le bonbon acidulé, garante de fraîcheur et élégance.



PN: 100%

★★★ 16/20

## 45 Champagne Salmon

C'est en 1958 que Michel Salmon crée ce domaine familial situé sur la commune de Chaumazy, au cœur de la vallée de l'Ardre. Actuellement conduites par Olivier Salmon, les vignes de la propriété s'étendent sur 10 hectares et donnent naissance à une gamme complète de cuvées, dont la notoriété et la qualité sont largement reconnues.

Pris de passion depuis plusieurs années pour les montgolfières, Olivier a aujourd'hui réuni ses deux passions. Devenu pilote, il illustre cette évolution par l'habillage spécial de sa Cuvée Sélection (voir page 79), qui séduira les amateurs par son très bel équilibre d'ensemble.

Véritable hommage au pinot meunier qui trouve ici une remarquable expression, le brut rosé (voir page 94) offre un festival de fruits rouges bien mûrs. Ce vin est idéalement destiné à l'apéritif mais il peut aussi être le parfait complice des desserts de fête.

Parfaitement équilibré, tant dans son encépagement que dans la texture de sa bouche fine et vineuse à la fois, le millésimé 2004 (ci-dessus), de grande douceur en bouche, représente un fleuron de la gamme.



V.T.A.

## 4 André Delaunois 1er Cru

### "Dame Palmyre"

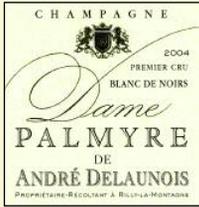
**Vue:** Jaune soutenu, limpide et brillant.

**Nez:** Un bouquet profond et racé, qui mêle de puissantes effluves minérales aux arômes de biscuit à la vanille, pâtisserie (tarte aux pommes) et guimauve.

**Bouche:** L'attaque, ample et harmonieuse, séduit par son élégance et sa finesse de texture. Le milieu de bouche impose davantage de fraîcheur et vivacité que de vinosité. Les saveurs de cake aux poires et amandes et de fruits secs s'y livrent sans réserve, dans un ensemble ambitieux, ponctué par une longue finale enveloppée sur la pomme compotée.

PN: 100%

★★★ 16/20



## 42 Leroy-Bertin Cuvée Collection

**Vue:** Robe dorée à reflets ocrés de superbe éclat.

**Nez:** C'est la maturité olfactive de ce bouquet qui domine à l'ouverture. D'insistantes effluves de cake aux fruits poires, brioche et pomme compotée envahissent sans retenue un ensemble charmeur très engageant.

**Bouche:** Extrêmement savoureuse, suave et opulente, cette cuvée tout en charme impose d'emblée un beau panier de fruits blancs mûrs, équilibré par un support d'acidité bien présent et ascendant en finale, traduit par une touche de tarte au citron.

PN: 50% - PN: 50%

★★ 15,5/20



## 74 Lapie-Gabreau "Les Vieilles Vignes" Premier Cru

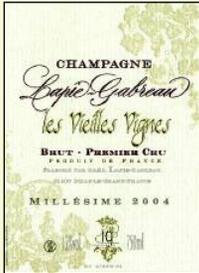
**Vue:** Robe bouton d'or, scintillante.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce bouquet en dentelle livre de doucereuses effluves de massépain, nougat et cake aux pommes à l'aération.

**Bouche:** Cette cuvée harmonieuse livre une bouche dense, dont la maturité fruitée (saveurs de pommes et poires) trouve son équilibre dans une superbe vivacité d'ensemble. La finale, franche et tendue, exprime une fine minéralité associée à une délicieuse amertume rafraîchissante (amande fraîche).

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

★★ 15/20



## 77 Vincent Perseval Premier Cru

**Vue:** Très jolie robe jaune doré à reflets ocrés.

**Nez:** Charmeur par ses subtiles effluves de frangipane, flan à la vanille et millefeuille aux poires. Un bouquet tout en dentelle, très engageant par sa douceur.

**Bouche:** Flatteur et séduisant dès l'attaque, ce cru gourmand et parfaitement dosé exprime d'insistantes saveurs de fruits compotés (pêche, poire). La finale, vanillée et caramélisée, presque crémeuse, se voit équilibrée par une délicate acidité bienvenue.

PN: 25% - CH: 50% - PM: 25%

★★ 14,5/20



© CIVC



## 41 Pascal Ponson Premier Cru

**Vue:** Jolie robe chatoyante.

**Nez:** Classique et doux, délicatement parfumé, alliant les notes de vanille, pêche et poire au sirop et de guimauve.

Un ensemble olfactif particulièrement enrobé, qui rejoint ensuite le registre pâtissier.

**Bouche:** La bouche ample et suave, de grande vinosité dès l'attaque, exprime un caractère bien mûr et enrobé, illustré par de doucereuses saveurs de crème, fruits blancs au sirop et biscuit vanillé. De belle persistance, la finale se voit relevée par une fine acidité tonifiante.

PN: 15% - CH: 50% - PM: 35%

★★★ 14,5/20



## 26 Gérard Brognion Cuvée Vieilles Vignes

**Vue:** Jaune doré assez intense.

**Nez:** Gourmand, sur de charmeuses effluves vanillées et biscuitées à l'ouverture, qui évoluent au fil de l'aération vers la pâtisserie (cake aux pommes, tarte aux poires).

**Bouche:** L'attaque de texture fine et délicate donne le ton d'une cuvée séduisante par son caractère aérien. Le charme de la fraîcheur et de la franchise fruitée a été privilégié. Ce vin aérien et distingué se voit ponctué par une finale agréablement persistante sur le bonbon acidulé.



PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★ 15/20

## 58 Lamblot

**Vue:** Robe cristalline, jaune sable brillant.

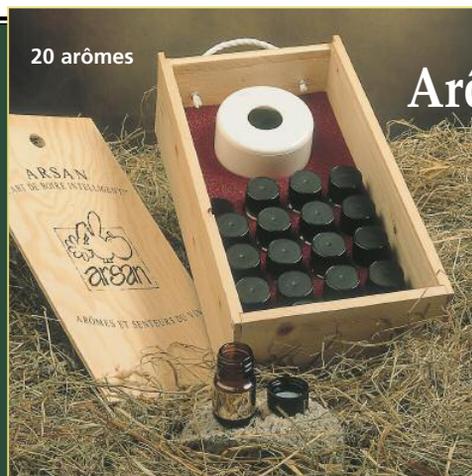
**Nez:** Les fruits mûrs s'expriment sans réserve (poire, pêche, pomme), dans ce bouquet engageant, aérien et flatteur, très séduisant par sa douceur.

**Bouche:** Jouissant d'une agréable vinosité, ce cru suave et enveloppé livre une bouche qui fait la part belle aux saveurs fruitées de grande maturité voire au sirop. L'équilibre est apporté par une fine acidité rafraîchissante. La finale, franche et longiligne, confirme le style tout en dentelle de cette cuvée distinguée.



PN:50% - CH:50%

★★★ 14,5/20

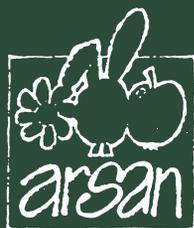


20 arômes

## Arômes & Senteurs du vin



60 arômes



**OZIE**

Demandez les 20 nouveaux arômes !

Recommandé par V.T.A.

Rue GD Charlotte, 59 • L-9515 Wiltz • Luxembourg

Tél: 00/352/95.05.74 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/95.91.11 (L) - 04/361.26.36 • <http://www.arsan-wine.com>

80

## Fresne Ducret "Fresnésie"

**Vue:** Très jolie robe dorée intense à vieil or.

**Nez:** Magnifique bouquet élégant, qui s'apparente à une friandise. Les arômes fruités mûrs (poire) s'y livrent sans retenue, complétés par une touche florale et de pâtisserie (biscuit).

**Bouche:** Cette cuvée a emporté tous les suffrages. Les avis sont unanimes pour souligner son impressionnante vinosité, son remarquable équilibre et ses délicieuses saveurs de fruits secs et d'agrumes. La finale, harmonieuse et racée, témoigne d'une grande persistance et d'un beau potentiel car cette bouche se montre encore très jeune.



PN:1/3 - CH:1/3 - PM:1/3

★★★ 17/20

57

## J. Dumangin Fils Premier Cru

**Vue:** Jaune pâle à nuances sable.

**Nez:** Aérien et tout en subtilité, le bouquet met en relief les notes florales et de confiserie. On y apprécie la franchise des effluves de lilas et chèvrefeuille, agrémentées d'une touche de bonbon acidulé.

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent la structure de cette cuvée qui offre finesse et vinosité à la fois. Des saveurs rafraîchissantes d'agrumes (citron) et de pomme verte dominant un milieu de bouche racé et charmeur. Finale tonique et persistante sur des saveurs acidulées de grande franchise.



PN:46% - CH:54%

★★★ 16,5/20

6

## Lacuisse Frères Cuvée Cosson

**Vue:** Splendide robe ocrée à nuances vieil or.

**Nez:** Extrêmement puissant, ce bouquet livre d'intenses arômes de fruits surmûris (pomme), dans un ensemble olfactif complété par le registre de la pâtisserie, du sirop d'érable et des fruits secs (amandes, noisettes).

**Bouche:** Dès l'attaque, c'est la grande vinosité de cette bouche qui domine l'impression d'ensemble. D'insistantes saveurs de fruits blancs compotés s'y livrent sans réserve, équilibrées par une fine acidité rafraîchissante. La finale, persistante et enveloppée, s'exprime sur le biscuit et les fruits secs.



PN:20% - CH:70% - PM:10%

★★★ 16/20

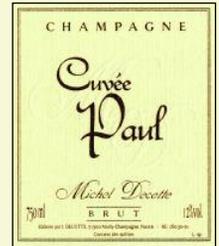
60

## Michel Decotte Cuvée Paul

**Vue:** Robe paille scintillante à reflets sable.

**Nez:** Ouvert et enveloppé, ce bouquet séduit par sa douceur, illustrée par les effluves de flan à la vanille et aux poires, agrémentées d'une touche de confiserie.

**Bouche:** Cette cuvée franche et longiligne offre une bouche suave et tendue, très charnue, généreuse en saveurs de fruits secs (amandes, noisettes) et de biscuit, tout en restant particulièrement rafraîchissante. La finale, racée et persistante, est appréciée pour sa sève et la franchise de son registre fruité bien mûr (pomme compotée).



PN:20% - CH:80%

★★★ 16/20

© CIVC / Michel Heiler



© CIVC / John Heider



## 29 Charles Gardet "Prestige Charles"

**Vue:** Jaune pâle à or blanc.

**Nez:** Une minéralité expressive s'impose dès le premier nez, mêlée aux notes herbacées (mousse, fougère). Ce bouquet aérien se complète d'effluves d'agrumes (pamplemousse).

**Bouche:** Un vin de gastronomie. S'appuyant sur une bonne acidité, cette cuvée nerveuse et tendue se montre racée et de grande pureté, ne cédant pas à la facilité. D'insistantes saveurs d'agrumes (lime) et de groseille verte s'y livrent de concert et la finale, longiligne, se montre tonique et persistante.



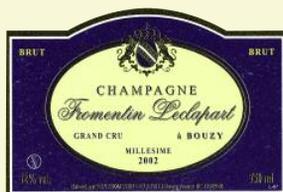
 PN:30% - CH:70% ★★★ 16/20

## 47 Fromentin Leclapart Grand Cru

**Vue:** Superbe robe vieil or à nuances ocrées.

**Nez:** Au premier nez, d'intenses notes de brioche et croûte de pain dominant un nez exubérant, qui évolue à l'aération vers le millefeuille aux poires et amandes.

**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, cette cuvée ample et suave présente une acidité très rafraîchissante, qui équilibre les saveurs de fruits blancs mûrs. La finale, au caractère davantage affirmé, exprime de séduisantes saveurs de pamplemousse et amande amère. Une cuvée complexe et structurée.



PN:70% - CH:30% ★★★ 15,5/20

## 20 Michel Fagot Premier Cru

**Vue:** Or pâle de belle brillance.

**Nez:** Particulièrement délicat et aérien, ce nez tout en dentelle associe avec réussite les notes florales et de confiserie qui dominent le premier nez et le registre des fruits secs et de la pâtisserie qui apparaît ensuite.

**Bouche:** Très charmeur par ses saveurs de confiserie et de fruits mûrs, ce cru délicat allie vinosité et fraîcheur. On y retrouve le registre de la pâtisserie (cake aux pommes, poires) et de vanille, dans un ensemble bien construit, ponctué par une finale agréablement persistante sur le bon acidulé.



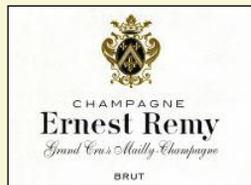
PN:50% - CH:50% ★★★ 15,5/20

## 16 Ernest Remy Grand Cru

**Vue:** Splendide robe ocrée à nuances ambrées.

**Nez:** De grande maturité, ce nez enveloppé livre sans retenue ses effluves de fruits blancs compotés voire cuits (poire, pomme). Une touche de cannelle et de sirop d'érable complète ce bouquet presque crémeux.

**Bouche:** Attaque franche et longiligne, offrant une belle tension. Le milieu de bouche souligne la netteté des saveurs minérales et de fruits frais (citron, pamplemousse). Cette cuvée nerveuse a évolué avec réussite. On apprécie le caractère tranchant de sa finale.



PN:100% ★★ 15/20

## 23 Alain Vesselle Grand Cru

**Vue:** Doré intense et scintillant.

**Nez:** Délicatement parfumé, le bouquet livre de séduisantes notes de biscuit, brioche et fruits blancs mûrs (pomme, poire).

**Bouche:** Suave et enveloppée, cette bouche presque onctueuse offre une belle vinosité et de généreuses saveurs de fruits compotés. On apprécie son équilibre d'ensemble et le soyeux d'une finale friande et de grande franchise, d'agréable persistance, s'exprimant sur la pâtisserie (millefeuille aux poires).



PN:95% - CH:5% ★★ 14,5/20



© Michel Praet

25

## Maurice Vesselle Grand Cru

**Vue:** Doré à ocré de grand éclat.

**Nez:** Une puissante minéralité domine le premier nez, complétée par les notes de mouseron et de sous-bois. L'aération met davantage en relief les fruits secs (amande fraîche, noix).

**Bouche:** Longiligne, cette cuvée se montre vive et acidulée dès l'attaque. Le milieu de bouche, très structuré, est presque corsé. La minéralité s'y exprime sans retenue, associée aux arômes de fruits blancs compotés. Une superbe acidité omniprésente apporte la vivacité nécessaire à ce grand vin de gastronomie.

PN:80% - CH:15%

★★★ 16,5/20



## Unesco

De Champagnestreek diende onlangs zijn kandidatuur in om opgenomen te worden in de lijst van werelderfgoed van de Unesco (de organisatie van de Verenigde Naties voor onderwijs, wetenschap en cultuur) als cultureel landschap.

De culturele landschappen worden door de Unesco omschreven als "het gezamenlijk werk van mens en natuur dat een lange en intieme relatie uitdrukt van de volkeren met hun omgeving". Bovendien moet het landschap van "Uitzonderlijke Universele Waarde" zijn. Eerst wacht men nu op de erkenning van een uitzonderlijk patrimonium en de vakkennis die al meer dan twee eeuwen lang generatie na generatie wordt ontwikkeld in de Champagnestreek.

18

## Leclère-Pointillart Premier Cru

**Vue:** Robe intense, vieil or éclatant.

**Nez:** D'insistantes effluves de fruits secs (amandes, noix) envahissent ce nez de caractère, qui se complète à l'aération par les arômes de poire cuite et sirop d'érable.

**Bouche:** Dès l'attaque, d'intenses saveurs de fruits surmûris voire blettis (pomme, poire) dominent cette bouche particulièrement vineuse, solidement construite, dont l'équilibre est assuré par une acidité très rafraîchissante. La finale séveuse et tendue évoque la noix fraîche et propose une délicieuse amertume tonifiante.

PN:50% - CH:50%

★★★ 15,5/20



31

## Bardoux Père et Fils Premier Cru

**Vue:** Jolie robe jaune doré éclatant à reflets ocrés.

**Nez:** Extrêmement charmeur par ses insistants arômes de croûte de tarte, brioche et biscuit.

Quelques notes de pain d'épices et pâte d'amandes complètent l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Enveloppée et suave, cette cuvée charmeuse évoque les fruits blancs très mûrs (pomme cuite). Le milieu de bouche souligne le registre des fruits secs (amande fraîche) et la finale, agréablement persistante, rappelle le caractère enveloppé et suave de cette cuvée bien équilibrée.

PN:25% - CH:40% - PM:35%

★★ 15/20

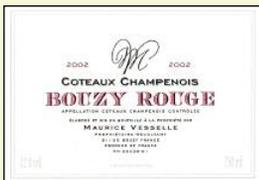


**25** **Maurice Vesselle Bouzy Rouge**  
**Grand Cru 2002**

**Vue:** Rubis évolué au disque tuié.

**Nez:** Tertiaire, cet élégant bouquet de grande profondeur associe les notes de cuir, tabac et épices douces aux arômes de fruits rouges confiturés voire macérés.

**Bouche:** Richement doté pour le millésime, ce cru a évolué avec bonheur et s'est épanoui avec élégance. Les dégustateurs relèvent son équilibre acidité/gras, le fondu de sa texture, sa rémanance fruitée encore présente (cerise compotée) et la longueur d'une finale douceuse, qui conserve toutefois une fine acidité rafraîchissante.



PN:100%

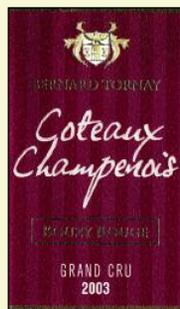
★★ 15,520

**54** **Bernard Tornyay Bouzy Rouge**  
**Grand Cru 2003**

**Vue:** Rubis cerise peu intense au disque à reflets orangés.

**Nez:** D'expressifs arômes de terre, encre et humus dominent le premier nez. Ensuite, c'est le registre du cuir et du pruneau cuit qui prend le relais. Un bouquet de caractère.

**Bouche:** On retrouve les registres aromatiques du bouquet, dans un ensemble épanoui, de texture douce, qui a traversé les ans avec réussite. La finale, chaleureuse et enrobée, s'exprime sur la cerise à l'eau-de-vie, tout en conservant une fraîcheur appréciable.



PN:100%

★★ 15120

## LA CONSERVATION PARFAITE

DU VIN DANS UNE BOUTEILLE DÉBOUCHÉE



**QIVINO**  
www.qivino.com

## Bij vele gerechten...

Champagne wordt steeds fris gedronken, maar nooit koud. Een demi-sec voelt zich prima bij 6 à 8°C, maar een brut en vooral de oudere en gemillesmeerde champagnes boeten aan waarde in als ze onder de 10°C gaan.

Champagne is niet uitsluitend voorbehouden voor het aperitief en het dessert. De belletjes passen perfect bij vele gerechten en zelfs bij een hele maaltijd. Hoe rijker de smaak van de bereiding, hoe meer karakter de champagne moet hebben. Een blanc de blancs serveert u bij voorgerechten zonder azijn en bij zeevruchten. Een iets krachtiger wijn met voornamelijk blauwe druiven smaakt uitstekend bij vis, gevogelte, wit vlees, groenten, witte en blonde sauzen (zolang ze niet te sterk gekruid zijn).

Bij rood vlees of gevogelte, licht gekruide bruine sauzen of kazen kiest u een millésime of een vineuze rosé. Gebak met rood fruit en niet al te veel suiker (géén chocolade!) doen het dan weer goed bij een fruitige en lichte rosé of bij een demi-sec.

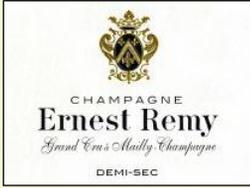


**16 Ernest Remy Grand Cru Demi-sec**

**Vue:** Jolie robe pâle à reflets sable, éclatante.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce doux bouquet évoque la vanille, le biscuit et un registre floral flatteur. Touche de confiserie à l'aération.

**Bouche:** Cette cuvée gourmande s'apparente à une friandise. Dès l'attaque, la texture douce se traduit par de généreuses saveurs de fruits blancs au sirop et de bonbons (poire, pêche). L'onctuosité est équilibrée par un support d'acidité bien présent. La finale, de persistance appréciable, confirme l'aspect soyeux d'une cuvée bien dosée.



PN:100%

★★ 15,5/20

**57 J. Dumangin Fils Ratafia**

**Vue:** Superbe robe ambrée à reflets ocrés, de grand éclat.

**Nez:** Tout en profondeur, ce nez complexe libère des arômes de cuir frais, crème brûlée à l'orange et raisin de corinthe. Une touche de quinquina complète l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Expressif et charmeur dès l'entrée de bouche, livrant de puissantes saveurs d'eau-de-vie de prune, figue confite et caramel. L'ensemble, chaleureux et séduisant, conserve une belle fraîcheur gustative et se voit ponctué par une très longue finale sur le cuir frais.

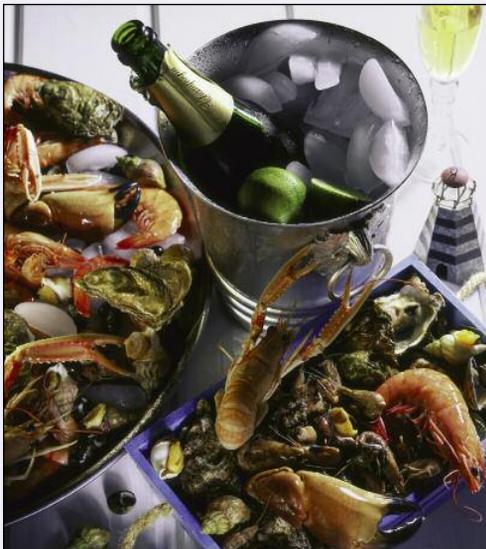


★★ 15,5/20

**A presque toutes les sauces...**

Le Champagne se boit frais mais jamais glacé. Les demi-secs peuvent descendre à 6 à 8°, mais les Brut et surtout les anciens millésimes gagnent à ne pas descendre en-dessous de 10°.

Le Champagne n'est pas exclusivement réservé à l'apéritif ou au dessert. Ses bulles sont capables d'accompagner de nombreux mets et même un repas entier. Plus le plat est goûteux, plus le Champagne qui l'accompagne devra faire preuve de caractère. Un Blanc de Blancs ou un cru à dominante de Chardonnay s'accorde avec les hors-d'oeuvre sans vinaigre et avec les fruits de mer.



Un vin plus puissant à dominante de raisins noirs se marie parfaitement avec les poissons, les volailles, les viandes blanches, les légumes, les sauces blanches ou blondes (proscrire toutefois les sauces trop épicées, le curry, l'anis, l'oignon, l'ail ou la tomate).

Sur les viandes rouges ou les gibiers, les sauces brunes peu épicées, on choisira un millésime ou un rosé bien vineux. Plus audacieux et réservé à un petit nombre de connaisseurs, il apportera sa fraîcheur aux fromages comme le Comté, le Reblochon, le Coulommiers, le Brie ou même le Camembert. Les pâtisseries aux fruits rouges ou peu sucrées (proscrire le chocolat) s'associent plutôt à un rosé fruité et léger ou à un demi-sec.

Accords gourmands • Accords gourmands

# Références Champagne Referenties

Prix Rouge: TTC départ propriété - Rode prijs: TTC départ propriété

- 1 Philbert & Fils - 17, rue Carnot - 51500 Rilly-la-Montagne**  
Tél: 03/26.03.42.58 - Fax: 03/26.03.46.36  
champagne.philbert@orange.fr  
www.champagnephilbert.com *Cherche distributeurs*  
- Brut Rosé Premier Cru.....**15/20** • 15,00€
- 2 M. Lassalle - 24, rue G. Legros - 51500 Chigny-les-Roses**  
Tél: 03/26.03.42.20 - Fax: 03/26.03.45.96  
reception@champagne-maurice-lassalle.com  
www.champagne-maurice-lassalle.com  
*Cherche distributeurs*  
- Millésimé 2004 Blanc de Blancs .....**15/20** • 22,50€  
- Grande Tradition.....**17,5/20** • 39,00€
- 3 Legrand-Garitan - 12, Allée des Pervenches**  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.46.61  
Fax: 03/26.03.55.82 - champagnelegrand-garitan@wanadoo.fr  
www.champagnelegrand-garitan.com *Cherche dist.*  
- Brut Réserve 1er Cru .....**16/20** • 13,00€  
- Brut Blanc de Blancs 1er Cru.....**15/20** • 14,00€
- 4 André Delaunois - 17, rue Roger Salengro**  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.42.87  
Fax: 03/26.03.45.40 - contact@champagne-andre-delaunois.fr  
www.champagne-andre-delaunois.fr *Cherche dist.*  
- Cuvée Royale.....**15,5/20** • 15,40€  
- Millésimé 2004 "Dame Palmyre".....**16/20** • 19,70€
- 5 Yves Couvreur - 2, rue de l'Égalité**  
51500 Rilly-la-Montagne  
Tél: 03/26.03.47.04 - Fax: 03/26.03.49.17  
yves.couvreur@wanadoo.fr  
• **Le Petit Verdot:** Violierlaan, 15 - 1740 Ternat - Tél: 025/82.56.77  
• **Vinigras:** Deerlijksesteenweg,64 - 8530 Harelbeke - T: 056/22.93.88  
- Blanc de Blancs Sélection Brut .....**15,5/20**  
- Brut Tradition .....**15/20**
- 6 Lacuisse Frères - 13, route de Damery - 51500 Sermiers**  
Tél: 03/26.97.64.97 - Fax: 03/26.97.66.48  
champagne-lacuisse-freres@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*  
- Millésimé Cuvée Cosson 2002.....**16/20** • 20,00€  
- Cuvée Spéciale Premier Cru.....**16/20** • 15,00€
- 7 Goulin-Roualet - 2, rue Saint Vincent - 51500 Sacy**  
Tél: 03/26.49.22.77 - Fax: 03/26.49.27.56  
goulin-roualet@wanadoo.fr - www.goulin-roualet.fr  
• **Decovins:** 11, rue de Bellevue - 6780 Messancy  
- Brut Sélection Premier Cru.....**15,5/20** • 13,85€  
- Blanc de Blancs "Saint Vincent" 1er Cru.....**17/20** • 16,10€  
- Blanc de Noirs Premier Cru.....**16/20** • 16,10€
- 8 Hubert Paulet - 55-58, rue de Chigny**  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.40.68  
Fax: 03/26.03.41.52 - champ.h.paulet@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*  
- Brut Tradition Premier Cru.....**15,5/20** • 14,20€  
- Prestige Cuvée Risléus Premier Cru.....**18/20** • 26,00€
- 9 Guy Méa - 2, rue de l'Église - 51150 Louvois**  
Tél: 03/26.57.03.42 - Fax: 03/26.57.66.44  
champagne.guy.mea@wanadoo.fr  
www.champagne.guy.mea.fr  
- Brut Premier Cru.....**14/20** • 13,20€
- 10 Roger Manceaux - 5-7, rue de la Liberté**  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.42.57  
Fax: 03/26.03.45.63 - r.manceaux@wanadoo.fr  
www.champagneroger-manceaux.com  
• **La Vigneraie:** Z.I des 3 Tilleuls - F-59850 Nieppe  
- Cuvée de Réserve Premier Cru.....**15/20** • 15,20€  
- Grande Réserve Premier Cru.....**15/20** • 18,20€  
- Rosé Brut Premier Cru.....**15,5/20** • 16,00€
- 11 Daniel Dumont - 11, rue Gambetta**  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.40.67  
Fax: 03/26.03.44.82 - info@champagne-danieldumont.com  
www.champagne-danieldumont.com  
- Brut Cuvée d'Excellence.....**14/20** • 19,90€
- 12 André Tixier & Fils - 19, rue des Carrières**  
51500 Chigny-les-Roses  
Tél: 03/26.03.44.62 - Fax: 03/26.03.44.43  
champagne-andre-tixier@wanadoo.fr  
www.champagne-andre-tixier.com  
- Brut Carte d'Or.....**15/20** • 14,60€
- 13 Mourey-Dumangin - 5, rue des Tuileries - 51350 Verzenay**  
Tél: 03/26.08.61.03 - champagne.moureydum@free.fr  
- Tradition Brut Premier Cru.....**14/20** • 13,70€  
- Réserve Premier Cru.....**15/20** • 15,50€
- 14 J.P. Secondé - 14, rue Carnot - 51500 Mailly-Champagne**  
Tél: 03/26.49.44.57 - Fax: 03/26.49.45.59  
earljps@wanadoo.fr  
www.champagne-jean-pierre-seconde.com  
- Brut Tradition.....**14,5/20**  
- Brut Blanc de Noirs.....**15/20**
- 15 Denis Lallement - 9, rue de Reims - 51500 Ludes**  
Tél: 03/26.61.10.24 - Fax: 03/26.61.12.24  
denis.lallement3@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*  
- Brut Rosé Premier Cru.....**15,5/20** • 15,50€
- 16 Ernest Remy - 1, rue Aristide Bouché**  
51500 Mailly-Champagne - Tél: 03/26.97.63.55  
contact@ernest-remy.fr - www.ernest-remy.fr  
*Cherche distributeurs*  
- Demi-Sec Grand Cru.....**15,5/20** • 19,60€  
- Brut Millésimé 2002.....**15/20** • 24,70€
- 17 Hervieux-Dumez - 6, rue de Châtillon - 51500 Sacy**  
Tél: 03/26.49.23.86 ou 03/26.49.25.59 - Fax: 03/26.49.27.16  
hervieux-dumez@wanadoo.fr  
- Brut Spécial Club Millésimé 2005.....**15/20** • 20,20€
- 18 Leclère-Pointillart - 3, Grande Rue - 51500 Ecuil**  
Tél: 03/26.49.77.47 - Fax: 03/26.49.27.46  
leclpoint@aol.com - www.leclere-pointillart.com  
*Cherche distributeurs*  
- Brut Sélection Premier Cru.....**16/20** • 14,00€  
- Brut Millésimé 2000 Premier Cru.....**15/20** • 16,50€
- 19 Pascal Machet - 2, rue Micailé - 51380 Vaudemange**  
Tél: 03/26.67.96.10 - Fax: 03/26.64.13.88  
p.machet@wanadoo.fr - www.champagnepascalmachet.com  
- Blanc de Blancs.....**15,5/20** • 14,00€  
- Millésimé 2005 Vieilles Vignes.....**15/20** • 16,00€

**20** Michel Fagot - 6, rue de Chigny - 51500 Rilly-la-Montagne  
Tél: 03/26.03.40.03 - Fax: 03/26.03.45.08  
champagne@fagot.fr - www.fagot.fr **Cherche dist.**  
- Brut Millésimé 2002 Premier Cru..... **15,5/20** • 21,00€  
- Sélection des Clos Millésimé 2004 1er Cru..... **17/20** • 28,00€

**21** Vincent Carré - 3, rue de l'Égalité - 51380 Trépail  
Tél: 03/26.57.05.02 - Fax: 03/26.57.61.72  
vincent@champagnecarre.com - www.champagnecarre.com  
**Cherche distributeurs**

• **Olivier Hancart:** 60, Chemin d'Hameau - 6120 Ham-sur-Heure  
- Brut Premier Cru..... **16/20** • 14,00€  
- Brut Réserve Premier Cru..... **16/20** • 16,50€  
- Brut Rosé Premier Cru..... **15,5/20** • 15,50€

**22** Michel Pithois - 16, rue Moët & Chandon - 51360 Verzenay  
Tél: 03/26.49.41.77 - Fax: 03/26.50.83.80  
champagne-pithois@wanadoo.fr - www.champagne-pithois.com  
- Blanc de Noirs Premier Cru..... **16,5/20** • 13,50€  
- Grand Cru Réserve..... **14,5/20** • 15,00€

**23** Alain Vesselle - 15, rue de Louvois - 51150 Bouzy  
Tél: 03/26.57.00.88 - Fax: 03/26.57.09.77  
o.campion@champagne-alainvesselle.fr  
www.champagne-alainvesselle.fr **Cherche distributeurs**  
- Grand Cru Cuvée St Eloi..... **16/20** • 17,50€  
- Millésimé 2002 Grand Cru..... **14,5/20** • 17,90€

**24** Mobillion Père & Fils - 14, Place St Avertin - 51150 Sacy  
Tél: 03/26.49.75.49 - Fax: 03/26.49.27.01  
champagne.mobillion@wanadoo.fr  
**Cherche distributeurs**  
- Sélection Brut 1er Cru Blanc de Noirs..... **15,5/20** • 13,50€  
- Brut Rosé Premier Cru..... **15,5/20** • 16,00€

**25** Maurice Vesselle - 2, rue Yvonne et 3, rue Gambetta  
51150 Bouzy - Tél: 03/26.57.00.81 - Fax: 03/26.57.83.08  
champagne.vesselle@wanadoo.fr  
www.champagne-vesselle-51.fr **Cherche distributeurs**  
- Bouzy Rouge "Maurice Vesselle" 2002..... **15,5/20** • 16,00€  
- Cuvée Réserve Grand Cru..... **14,5/20** • 16,00€  
- Millésimé 2000 Grand Cru..... **16,5/20** • 22,00€

**26** Gérard Brognion - 20, Grande Rue - 51380 Vaudemange  
Tél: 03/26.70.90.65 - Fax: 03/62.02.35.93 - brognion@orange.fr  
**Cherche distributeurs**  
- Millésimé 2003 Cuvée Vieilles Vignes ..... **15/20** • 16,20€

**27** Janisson & Fils - 6bis, rue de la Profession - 51360 Verzenay  
Tél: 03/26.49.40.19 - Fax: 03/26.49.43.58  
champagne@janisson.com - www.janisson.com  
**Cherche distributeurs**  
- Blanc de Noirs..... **16,5/20** • 27,00€  
- Brut Tradition..... **15,5/20** • 17,90€

**28** Vanzella - 7, rue Jolio Curie - 51500 Maily-Champagne  
Tél: 03/26.49.41.67 - Fax: 03/26.49.40.61  
champagne.vanzella@wanadoo.fr  
www.champagne-vanzella.fr  
- Brut Prestige Grand Cru..... **15,5/20** • 18,20€

**29** Gardet & Cie - 18, rue Georges Legros  
51500 Chigny-les-Roses - Tél: 03/26.03.42.03 - Fax: 03/26.03.43.95  
info@champagne-gardet.com - www.champagne-gardet.com  
• **Pol Bossuyt:** Rue Lieut. Gén. Gérard - 8520 Kuurne - 056/72.41.20  
• **Châteaux Tradition:** Keyersplein, 49 - 9300 Aalst  
• **Le Piloni:** Rue de Tubize, 51 - 1440 Braine-le-Chât. - 02/366.91.48  
- Brut Tradition..... **14,5/20**  
- Millésimé 2002 "Prestige Charles"..... **16/20**

**30** Ponsart-Brochet - 3, rue des Eaux Belles - 51500 Sacy  
Tél: 03/26.49.75.85 - Fax: 03/55.03.59.53  
contact@ponsart-brochet.fr - www.ponsart-brochet.fr  
- Brut Rosé..... **17,5/20** • 13,90€

**31** Vilmar & Cie - 5, rue des Gravières - BP4  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.40.01  
Fax: 03/26.03.46.57 - laurent.champs@champagnevilmar.fr  
www.champagnevilmar.fr

**Cherche distributeurs Wallonie**

• **La Caudalie:** Rue des Bataves, 31 - 1040 BXL - Tél: 0477/687.082  
• **Nivoovinum:** Langstraat, 25 - 3830 Beringen - Tél: 012/21.31.09  
- Brut Grande Réserve Premier Cru..... **16,5/20**  
- Brut Grand Cellier Premier Cru..... **16/20**  
- Brut Grand Cellier d'Or Millésimé 2005 Premier Cru.. **15,5/20**

**32** François Fagot - 25-26 rue Gambetta  
51500 Rilly-la-Montagne - Tél: 03/26.03.42.56  
Fax: 03/26.03.41.19 - info@champagne-francois-fagot.com  
www.champagne-francois-fagot.com  
- Brut Rosé de Saignée..... **15/20** • 14,90€  
- Brut Grande Cuvée..... **15,5/20** • 14,50€

**33** Gounel-Lassalle - 6, rue Nicolas Jobert  
51500 Chigny-les-Roses - Tél: 03/26.03.43.05  
Port: 06/15.09.83.48 - Fax: 03/26.03.43.60  
info@champagne-gounel-lassalle.fr  
www.champagne-gounel-lassalle.fr **Cherche dist.**  
- Brut Premier Cru Chigny..... **14,5/20** • 14,50€  
- Brut Rosé..... **17/20** • 15,50€

**34** Barbelet-Leroux - 11, rue Jobert - 51500 Chigny-les-Roses  
Tél: 03/26.03.43.03 - Fax: 03/26.03.48.48  
champagne-barbelet-leroux@orange.fr  
www.champagnebarbeletleroux.fr **Cherche distr.**  
- Blanc de Blancs Premier Cru..... **15,5/20** • 14,00€  
- Bl. de Blancs Millésimé 2002 Cuvée Chloé..... **14,5/20** • 15,50€

**35** Henri Maillart & Fils - 20, rue de l'Église - 51500 Chamery  
Tél: 03/26.97.63.27 - Fax: 03/26.97.67.79  
champagne.henri.maillart@wanadoo.fr  
www.champagnehenrimaillartetfils.fr  
- Brut Sélection Premier Cru..... **15/20** • 15,20€  
- Brut Premier Cru..... **15/20** • 13,50€

**36** Godmé et Fils - 10, rue de Verzy - 51360 Verzenay  
Tél: 03/26.49.48.70 - Fax: 03/26.49.45.30  
contact@champagne-godme.fr - www.champagne-godme.fr  
**Cherche distributeurs**  
- Brut Rosé Grand Cru..... **14,5/20** • 15,50€  
- Mill. 2004 1er Cru Les Alouettes St Bets..... **16,5/20** • 25,00€

**37** Jean-Ci. Mouzon - 4, rue des Perthois - 51360 Verzenay  
Tél: 03/26.49.48.11 - Fax: 03/26.49.45.45  
champagne-mouzon-jc@orange.fr  
www.champagne-mouzon.com **Cherche distributeurs**  
- Grand Cru..... **16,5/20** • 18,70€  
- Millésimé 2003 Grand Cru Brut Intégral..... **16/20** • 41,00€

**38** Deuxdeniers-Simon - 2, rue du Cygne - 51170 Lagery  
Tél: 03/26.97.47.97 - Port: 06/83.43.39.40 - Fax: 03/26.97.44.50  
jpdeuxdeniers@orange.fr **Cherche distributeurs**  
- Brut Blanc de Blancs..... **14,5/20** • 11,50€  
- Grande Réserve..... **15,5/20** • 13,00€

**39** Solemme - 1, rue d'Écueil - 51500 Villers aux Noeuds  
Tél/Fax: 03/26.50.24.18 - solemme@viveole.com  
**Cherche distributeurs**  
- Terre de Solemme Premier Cru..... **15,5/20** • 13,50€  
- Exception de Solemme Premier Cru..... **17/20** • 21,50€

**40** Aspasia - 4 et 8 Grand Rue - 51170 Brouillet  
Tél: 03/26.97.43.46 - Fax: 03/26.97.49.34  
contact@champagneaspasia.com  
www.champagneaspasia.com  
• **De Bierschuur Drankencentrale:**  
Processiebaan, 3 - 1785 Merchtem - Tél: 052/37.40.34  
- Ariston Fils Carte Blanche Brut..... **15,5/20**

**41** **Pascal Ponson - 2, rue du Château**  
51390 Coulommès La Montagne - Tél: 03/26.49.00.77  
Fax: 03/26.49.76.48 - ponson@wanadoo.fr

- Prestige Premier Cru.....**15/20** • 13,50€
- Millésimé 2004 Premier Cru.....**14,5/20** • 16,50€

**42** **Leroy-Bertin - 19, rue de Reims - 51370 Les Mesneux**  
Tél: 03/26.36.23.60 - Fax: 03/26.36.38.58  
champagne.leroy-bertin@wanadoo.fr  
www.champagne-leroy-bertin.com

*Cherche distributeurs*

- Brut Rosé 1er Cru.....**15,5/20** • 14,80€
- Blanc de Blancs Brut Prestige 1er Cru.....**16,5/20** • 16,60€
- Millésimé 2004 Cuvée Collection.....**15,5/20** • 20,30€

**43** **Alfred Tritan - 23, rue de Tours - 51150 Bouzy**  
Tél: 03/26.57.01.16 - Fax: 03/26.58.49.56  
champagne.tritan@free.fr *Cherche distributeurs*

- Brut Rosé Grand Cru.....**14,5/20** • 14,80€

**44** **Armand Bruno - 2, rue de Janvry - 51390 Germigny**  
Tél: 03/26.03.63.19 - Port: 06/64.32.18.18  
bj.armand@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

- Brut Blanc de Noirs.....**15/20** • 12,90€

**45** **Salmon - 21, rue du Capitaine Chesnais - 51170 Chaumazy**  
Tél: 03/26.61.82.36 - Fax: 03/26.61.80.24  
info@champagnesalmon.com - www.champagnesalmon.com

*Cherche distributeurs*

- Sélection Montgolfière.....**15,5/20** • 15,00€
- Brut Rosé.....**16,5/20** • 15,50€
- Millésimé 2004.....**17/20** • 17,00€

**46** **Lallement Fagot - 19, rue Carnot - 51380 Verzy**  
Tél./Fax: 03/26.97.92.32  
champagne.alain.lallement@club-internet.fr  
www.champagne-alain-lallement.com *Cherche dist.*

• *L'IVresse de Noël:*

Rue de la Glandée, 31 - 4100 Seraing - Tél: 084/687.567

- Grand Cru Prestige.....**15/20** • 15,00€

**47** **Fromentin Leclapart - 1, rue Paul Doumer - 51150 Bouzy**  
Tél: 03/26.57.06.84 - Fax: 03/26.57.83.68  
contact@champagne-fromentin-leclapart.fr  
www.champagne-fromentin.leclapart.fr *Cherche dist.*

- Brut Tradition Grand Cru.....**16/20** • 13,50€
- Brut Sélection Bl. de Noirs Grand Cru.....**15/20** • 14,80€
- Millésimé 2002 Grand Cru.....**15,5/20** • 16,40€

**48** **Jean Vesselle - 4, rue Victor Hugo - 51150 Bouzy**  
Tél: 03/26.57.01.55 - Fax: 03/26.57.06.95  
champagne.jean.vesselle@wanadoo.fr  
www.champagnejeanvesselle.fr

- **Graffé Lecocq:** Place St Aubain, 9 - 5000 Namur - 081/22.43.15
- Cuvée Extra Brut.....**15,5/20**

**49** **Floquet-Dousset - 1, rue Gambetta**  
51500 Mailly-Champagne - Tél: 03/26.49.48.13  
Fax: 03/26.49.45.81 - jean-pierre.floquet@wanadoo.fr  
contact@louis-dousset.com - www.louis-dousset.com

*Cherche distributeurs*

- Blanc de Noirs Grand Cru 2004.....**16/20** • 25,50€

**50** **Jean Moreau Père & Fils - 17, rue du Clos**  
51150 Ambonnay - Tél: 03/26.57.09.07  
Fax: 03/26.51.75.11 - vincent.moreau27@wanadoo.fr  
www.vitiplus.com/champagne-j-moreau *Cherche dist.*

- Brut Tradition Grand Cru.....**14/20** • 14,70€

**51** **H. Billiot & Fils - 1, Place de la Fontaine - 51150 Ambonnay**  
Tél: 03/26.57.00.14 - Fax: 03/26.52.76.61  
hbil@aol.com - www.champagnebilliot.fr

*Cherche distributeurs à Bruxelles*

- Réserve Grand Cru.....**17/20** • 17,90€

**52** **Juillet-Lallement - 21, rue Irénée Gass - 51380 Verzy**  
Tél: 03/26.50.28.43 - Fax: 03/26.83.82.58  
champagnejuilletlallement@orange.fr  
www.champagnejuilletlallement.fr

• *Wijnhuis Jeuris:*

Schaapsweg, 2 - 3550 Heusden-Zolder - Tél: 011/42.89.07

- Rosé.....**16/20** • 15,50€

- Blanc de Blancs Grand Cru.....**16/20** • 15,00€

**53** **Abel Jobart - 4, rue de la Sous-Préfecture - 51170 Sarcy**  
Tél: 03/26.61.89.89 - Fax: 03/26.61.89.90  
contact@champagne-abeljobart.com

*www.champagne-abeljobart.com Cherche distributeurs*

- Rosé.....**14,5/20**

**54** **Bernard Tornay - Rue du Haut Petit Chemin - 51150 Bouzy**  
Tél: 03/26.57.08.58 - Fax: 03/26.57.06.62  
info@champagne-tornay.fr - www.champagne-tornay.fr

*Cherche distributeurs*

- Brut Grand Cru "Palais des Dames".....**15/20** • 19,50€

- Bouzy Rouge 2003.....**15/20** • 14,00€

**55** **Cuperly - Z.I Les Monts de Sillery - Rte de Ste Ménéhould**  
51360 Prunay - Tél: 03/26.05.44.60 - Fax: 03/26.49.98.74  
Port: 06/10.52.05.03 - lecca.cuperly@wanadoo.fr  
www.champagne-cuperly.com *Cherche distributeurs*

- Brut Cuvée Prestige.....**17/20** • 17,40€

**56** **Bernard Brémont - 1, rue de Reims - 51150 Ambonnay**  
Tél: 03/26.57.01.65 - Fax: 03/26.57.80.65  
info@champagne-bremont.com

*www.champagne-bremont.com Cherche distributeurs*

- Brut Tradition Grand Cru.....**15/20** • 13,80€

**57** **J. Dumangin Fils - 3, rue de Rilly - 51500 Chigny-les-Roses**  
Tél: 03/26.03.46.34 - Fax: 03/26.03.45.61  
info@champagne-dumangin.fr  
www.champagne-dumangin.com

- Ratafia.....**15,5/20**

- Millésimé 2002 Premier Cru.....**16,5/20**

**58** **Lamblot - 9, rue Saint-Vincent - 51390 Janvry**  
Tél: 03/26.03.80.00 - Fax: 03/26.03.62.12  
champagne.lamblot@gmail.com - www.lamblot.fr

• *Carpe Diem:* Wijngaardstraat, 8 - Brugge - Tél: 050/33.54.47

*Cherche distributeurs*

- Millésimé 2003.....**14,5/20** • 17,50€

**59** **Cornu Jancart - 1, Impasse de la Barbarie - 51190 Gueux**  
42, rue de la Gare - 51140 Jonchery-sur-Vesle  
Tél/fax: 03/26.48.52.72 ou 03/26.03.67.93

- Brut Vieilles Vignes Blanc de Noirs.....**14,5/20** • 14,70€

**60** **Michel Decotte - 6, rue Haute des Carrières**  
51500 Mailly-Champagne - Port: 06/14.11.22.07  
Tél: 03/26.49.41.57 - Fax: 03/26.07.16.65  
champagnemicheldecotte@wanadoo.fr

*www.champagne-michel-decotte.com*

• *Wijnhandel Les Vignes:*

Nijverheidskaai, 39 - 9040 Gent - Tél: 09/229.13.93

*Cherche distributeurs*

- Brut Tradition Grand Cru.....**16,5/20**

- Millésimé 2002 - Cuvée Paul.....**16/20**

**61** **Decotte-Augé - 1, rue de la Libération**  
51500 Mailly-Champagne - Tél: 03/26.49.80.64  
Fax: 03/26.49.46.90 - decotte.auge@free.fr

*Cherche distributeurs*

- Brut Tradition Grand Cru.....**14,5/20**

**62** **Vély-Prodhomme - 5, rue de Chamery - 51500 Ecueil**  
Tél: 03/26.49.74.52 - Fax: 03/26.49.74.21  
champagne-vely-prodhomme@cder.fr

*www.champagne-vely-prodhomme.fr Cherche dist.*

- Millésimé 2005 Premer Cru.....**14,5/20** • 17,50€

**63** Feneuil-Pointillart - 21, rue du Jard - 51500 Chamery  
Tél: 03/26.97.62.35 - Fax: 03/26.97.67.70  
[www.champagne-fp.com](http://www.champagne-fp.com)

• **Universal Wine:**

Industriepark Noord, 30 - 8730 Beernem - Tél: 050/78.20.07

- Brut Tradition Premier Cru.....**16,5/20**

**64** Lallement-Deville - 28, rue Gass BP29 - 51380 Verzy  
Tél:03/26.97.95.90 - Fax:03/26.97.98.25 - Port:06/80.68.09.00

**Cherche distributeurs-**

Réserve Grand Cru Cuvée Dom Basle.....**15/20** • 13,70€

**65** Lucien Roguet - 6, rue Thiers - 51500 Mailly-Champagne  
Tél: 03/26.49.41.36 - Fax: 03/26.49.43.82  
[earl-roguet@wanadoo.fr](mailto:earl-roguet@wanadoo.fr)

- Brut Tradition Grand Cru.....**15,5/20** • 14,00€

- Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru.....**15/20** • 16,50€

**66** Michel Arnould & Fils - 28, rue de Mailly  
51360 Verzenay - Tél: 03/26.49.40.06

Fax: 03/26.49.44.51 - [info@champagne-michel-arnould.com](mailto:info@champagne-michel-arnould.com)

• **Vion:** Brugseweg,267 • 8900 Ieper (Sint-Jan) • Tél: 057/20.01.67

- Brut Réserve Grand Cru.....**16/20**

**67** Jacques Rousseaux - 5, rue de Puisieux  
51360 Verzenay - Tél: 03/26.49.42.73 - Fax: 03/26.49.40.72  
[champagne.jacques.rousseau@cder.fr](mailto:champagne.jacques.rousseau@cder.fr)  
[www.champagne-jacquesrousseau.com](http://www.champagne-jacquesrousseau.com)

- Brut Tradition Grand Cru.....**15/20** • 13,60€

**68** Lepreux-Penet - 18-20, rue de Villers - 51380 Verzy  
Tél: 03/26.97.95.52 - Fax: 03/26.97.97.96

[champagne@lepreux-penet.com](http://champagne@lepreux-penet.com) - [www.lepreux-penet.com](http://www.lepreux-penet.com)

**Cherche distributeurs**

- Rosé Grand Cru "La Vie en Rose".....**16/20** • 16,30€

- Cuv. de Réserve Gd Cru "Secret de Bulles"....**15,5/20** • 13,80€

**69** Forget-Chemin - 15, rue Victor Hugo - 51500 Ludes  
Tél: 03/26.61.12.17 - Fax: 03/26.61.14.51 **Cherche dist.**

- Brut Rosé Premier Cru.....**15/20** • 14,50€

- Millésimé 2005 Spécial Club.....**16/20** • 20,10€

**70** Brice - 22, rue Gambetta - 51150 Bouzy  
Tél: 03/26.52.06.60 - Fax: 03/26.57.05.07

[contact@champagne-brice.com](mailto:contact@champagne-brice.com) - [www.champagne-brice.com](http://www.champagne-brice.com)

• **Renty & Vanhoutte:** Ten Poele, 9 - 8430 Middelkerke - 059/27.54.64

- Brut Tradition.....**15/20**

- Brut Grand Cru Bouzy.....**17/20**

**71** Fernand Thill - 16, rue Fresnet - 51380 Verzy  
Tél: 03/26.97.92.29 - Fax: 03/26.97.98.30

[champagnethill@free.fr](mailto:champagnethill@free.fr) **Cherche distributeurs**

- Brut Tradition Grand Cru.....**14/20** • 13,90€

**72** Quenardel & Fils - Place de la Mairie - 51360 Verzenay  
Tél: 03/26.49.40.63 - Fax: 03/26.49.45.21

[contact@quenardel-et-fils.fr](mailto:contact@quenardel-et-fils.fr) - [www.quenardel-et-fils.fr](http://www.quenardel-et-fils.fr)

**Cherche distributeurs**

- Réserve Brut.....**17,5/20** • 14,80€

- Millésimé 1999 Blanc de Blancs "Christel".....**17/20** • 19,40€

**73** Gabriel & Fils - 43, rue Saint-Vincent - 51380 Trépail  
Tél: 03/26.57.03.90 - Fax: 03/26.57.83.40

[luc.gabriel@sfr.fr](mailto:luc.gabriel@sfr.fr) - [www.champagne-gabriel.fr](http://www.champagne-gabriel.fr)

**Cherche distributeurs**

- Brut Carte Blanche.....**14/20** • 13,30€

**74** Lapie-Gabreau - 11, Grande Rue - 51400 Billy-le-Grand  
Tél: 03/26.66.01.45 - Fax: 03/26.67.36.30

[lapie-gabreau.earl@orange.fr](mailto:lapie-gabreau.earl@orange.fr)

[www.champagne-lapie-gabreau.com](http://www.champagne-lapie-gabreau.com) **Cherche dist.**

- Brut Cuvée Prestige Premier Cru.....**15,5/20** • 15,00€

- Millésimé 2004 Brut Cuvée V.V. Premier Cru...**15/20** • 15,50€

**75** Rousseaux-Fresnet - 45, rue Chanzy BP12  
51360 Verzenay

Tél: 03/26.49.45.66 - Fax: 03/26.49.40.09

[champagnerousseauxfresnet@voila.fr](mailto:champagnerousseauxfresnet@voila.fr)

**Cherche distributeur**

- Brut Tradition.....**16/20** • 13,70€

- Prestige Grand Cru Blanc de Noirs.....**15,5/20** • 17,90€

- Brut Rosé.....**15/20** • 16,00€

**76** Boulard-Bauquaire - 30, rue du Petit Guyencourt  
51220 Cormicy - Tél: 03/26.61.30.79 - Fax: 03/26.61.34.40  
[info@champagne-boulard-bauquaire.fr](mailto:info@champagne-boulard-bauquaire.fr)  
[www.champagne-boulard-bauquaire.fr](http://www.champagne-boulard-bauquaire.fr)

• **Vinilux:** Opperrije, 45 - 9700 Oudenaarde - Tél: 055/31.47.68

- Brut Tradition.....**16/20** • 13,05€

- Grande Réserve.....**15/20** • 14,60€

- Carte Noire Blanc de Noirs.....**15,5/20** • 14,60€

**77** Vincent Perseval - 6, Allée de Champagne  
51390 Jouy-les-Reims - Tél: 03/26.04.88.19  
Fax: 03/26.02.91.75 - [vincent.perseval@orange.fr](mailto:vincent.perseval@orange.fr)

**Cherche distributeurs**

- Brut Premier Cru.....**15/20** • 12,50€

- Brut Millésimé 2004 Premier Cru.....**14,5/20** • 15,00€

**78** Bonnet-Ponson - 20, rue du Sourd - 51500 Chamery  
Tél: 03/26.97.65.40 - Fax: 03/26.97.67.11  
[champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr](mailto:champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr)  
[www.champagne-bonnet-ponson.com](http://www.champagne-bonnet-ponson.com)

• **La Bonne Bouteille:**

Rue de Genville, 90 - 1350 Jandrain - Tél: 019/63.55.58

- Brut Premier Cru Prestige.....**16/20**

- Brut Rosé.....**16,5/20**

- Millésimé 2004 Cuvée Spéciale Blanc de Blancs.....**15,5/20**

**79** Cuillier Père et Fils - 14, Place d'Armes - 51220 Pouillon  
Tél: 03/26.03.18.74 - Fax: 03/26.03.14.62  
[champ.cuillier@aol.com](mailto:champ.cuillier@aol.com) - [www.champagne-cuillier.fr](http://www.champagne-cuillier.fr)

**Cherche distributeurs**

- Brut Grande Réserve.....**16,5/20** • 15,90€

- Brut Sélection.....**17/20** • 13,80€

**80** Fresne Ducret - 10, rue Saint Vincent  
51390 Villedommange - Tél: 03/26.49.24.60  
Fax: 03/26.49.23.67 - [champagne.fresne.ducret@gmail.com](mailto:champagne.fresne.ducret@gmail.com)  
[www.champagne-fresne-ducret.com](http://www.champagne-fresne-ducret.com)

**Cherche distributeurs**

- Brut Rosé "Céleste".....**15,5/20** • 20,10€

- Millésimé 2002 "Fresnésie".....**17/20** • 22,50€

**81** Bardoux Père & Fils - 5-7 Rue Saint Vincent  
51390 Villedommange - Tél: 03/26.49.25.35  
[contact@champagne-bardoux.com](mailto:contact@champagne-bardoux.com)  
[www.champagne-bardoux.com](http://www.champagne-bardoux.com)

- Millésimé 2000 Premier Cru.....**15/20** • 21,00€

- Millésimé 2004 Premier Cru.....**16,5/20** • 17,50€

**82** Georgeton-Rafflin - 25, rue Victor Hugo - 51500 Ludes  
Tél: 03/26.61.13.14  
[champagne.georgeton.rafflin@wanadoo.fr](mailto:champagne.georgeton.rafflin@wanadoo.fr)

- Cuvée de Réserve Premier Cru.....**15/20** • 13,00€

- Blanc de Blancs Cuvée de Réserve 1er Cru.....**14,5/20** • 15,00€

# Authentiques coups de cœur

## IMPORTANT - BELANGRIJK

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

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

Les cotations attribuées à chaque vin sont à considérer en regard de leur propre appellation. La qualité d'un vin de pays ayant obtenu 17/20 n'est évidemment pas à comparer avec un grand Bourgogne coté 15/20.

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

De vermelde behoeding bedraagt minimum 15/20!

## 2 Aubai Mema Vin de Pays d'Oc

### "La Douzième" 2008

**Vue:** Superbe robe grenat carminé à reflets encore bleutés sur le disque.

**Nez:** D'une grande profondeur dès l'ouverture, ce bouquet exhale sa complexité aromatique à l'aération en associant les notes fruitées (baies noires), épicées (poivre, garrigue) et délicatement minérales. Une touche cacaotée apparaît à l'aération.

**Bouche:** Doté d'une charpente tannique ferme mais distinguée, ce cru structuré livre une bouche pleine et croquante de fruits (cerise, framboise, cassis). L'ensemble témoigne d'une belle ambition et se voit ponctué d'une acidité rafraîchissante.

(2011 - 13) SYRAH: 95% - VIOGNIER: 5% ★★ 16/20



## 4 SIVIR "La Galline" 2007

**Vue:** Jolie robe sable à relets paille.

**Nez:** Un bouquet puissant, presque enivrant ou les notes de miel, raisin de corinthe et cire de meuble s'associent aux effluves minérales.

**Bouche:** Riche et grasse dès l'attaque, cette bouche de belle ampleur livre sans réserve ses saveurs de fruit au sirop (poire, pêche). De texture particulièrement douceuse, elle trouve son équilibre dans un support d'acidité qui se dévoile davantage en finale.



★★★ 15/20

## 1 Château Maylandie Corbières-Boutenac "Villa Ferrae" 2007

**Vue:** Robe très concentrée, pourpre à reflets grenats.

**Nez:** D'emblée, de charmeuses notes lactiques et de fruits au sirop (myrtille, griotte) envahissent ce bouquet profond, engageant et presque crémeux.

**Bouche:** Entrée de bouche extrêmement suave, charnue, dont l'expression fruitée (baies noires) s'associe aux épices. L'équilibre acidité/gras est atteint et la finale, gourmande et épanouie, révèle une grande persistance. Elle s'exprime sur la cerise confite (amarena) et le cacao.

(2011 - 2012)

★★★ 16,5/20



## 3 Château Bonnet Villaudric Fronton "L'Effrontée"

**Vue:** Robe superbe presque d'encre, pourpre profond.

**Nez:** Puissamment expressif, ce nez au caractère affirmé exhale d'intenses notes minérales (terre, goudron, encre), qui s'associent aux arômes d'épices (poivre, garrigue) et de fruits noirs (mûre sauvage).

**Bouche:** Surprenante par sa texture lisse et douceuse, cette bouche pleine et grasse, très harmonieuse, séduit par son volume, la franchise et la maturité de son fruit (cerise confite, myrtille) et sa puissante onctuosité lactique en finale.

(2010 - 2013) Négrette: 100%

★★★ 15,5/20



## Références • Referenties

- 1 Château Maylandie - 11200 Ferrals les Corbières  
Tél: 04/68.43.66.50 - Fax: 04/68.43.69.42  
[www.maylandie.fr](http://www.maylandie.fr)  
- "Villa Ferrae" 2007 Corbières-Boutenac.....16,5/20 • Ch. dist.
- 2 Aubai Mema - 120, Chemin de Junas - 30250 Aubais  
Tél: 04/66.77.83.14 - 06/71.82.93.67  
[mark.haynes@aubaimema.com](mailto:mark.haynes@aubaimema.com) - [www.aubaimema.com](http://www.aubaimema.com)  
- "La Douzième" 2008.....16/20 • Ch. dist. 11,00€
- 3 Champagne Bonnet Ponson - 20, rue du Sourd  
51500 Chamery - Tél: 03/26.97.65.40 - Fax: 03/26.97.67.11  
[champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr](mailto:champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr)  
- Château Bonnet Villaudric "L'effrontée" Fronton 2009.....16/20 • Ch. dist. 5,60€
- 4 SIVIR - 1870 av. Julien Panchot - 66000 Perpignan  
Tél: 04/68.85.04.51 - Fax: 04/68.55.25.62  
[www.fruitecatalan.com](http://www.fruitecatalan.com) - [contact@vigneronscatalans.com](mailto:contact@vigneronscatalans.com)  
Carrefour • Intermarché • Champion • Mesdagh  
- Banyuls La Galline Blanc 07.....15/20



# La Viticulture (8)



## Les vendanges

Note préliminaire: lorsque la nature s'est montrée trop généreuse, le viticulteur, dans un souci qualitatif, peut faire tomber une partie de la récolte. Cette pratique est onéreuse, cela revient à une double vendange. Elle porte le nom de vendange en vert et s'effectue entre la nouaison (fécondation des fleurs) et la véraison (changement de couleur des grains).

Seul un personnel qualifié peut, avec discernement, faire le choix des grappes à éliminer. On coupera surtout là où les grappes sont «entassées». Les fruits plus aérés seront moins sensibles aux maladies; mieux nourris, ils seront plus sucrés, plus riches en polyphénols et en arômes.

- La récolte du raisin pose au vigneron 2 problèmes. Un problème QUALITATIF (à quel moment les baies atteignent-elles une maturité optimale?) et un problème QUANTITATIF (quel est le volume de la récolte et quels moyens faut-il mettre en œuvre pour la récolter correctement?)

Date de la vendange: La fixation de la date des vendanges ne peut être empirique. Il faut suivre l'évolution de la maturité par des



© CIVC / John Hoeder

mesures précises qui permettront de déterminer le moment «idéal». La règle des «100 jours» après la floraison ou de 50 jours après la véraison est un bon repère. Elle est toutefois nuancée par le cycle végétatif de chaque cépage.

- Plusieurs facteurs sont à prendre en compte:
- le **climat** (la qualité d'un vin est conditionnée pour 50% par le temps au moment de la récolte).
  - le degré de **maturité** désiré (le contrôle se fait par des mesures d'acidité et de sucres – densimètre ou réfractomètre).
  - le **cépage** (chaque cépage a son époque de maturité propre).
  - l'**état sanitaire** du raisin.
  - la **durée** des travaux (dépendante de la technique employée).



© CIVC / Michel Heiter

Les vendanges durant parfois plusieurs semaines pour un même domaine, il faudra établir un ordre de vendange qui tiendra compte de la date de maturation de chaque cépage, tout en gardant à l'esprit qu'il vaut mieux commencer un peu plus tôt que cette date «idéale» pour éviter de terminer à surmaturité.

On commence à vendanger au bas des pentes ou plus au sud pour terminer en haut des coteaux ou plus au nord (maturité plus tardive).

Le mauvais temps amène la pourriture des raisins; il faut alors hâter la cueillette. Les conséquences d'une vendange touchée par la pourriture sont la perte de volume, la perte de couleur, la perte de substances aromatiques nobles, un mauvais goût (moisi) et une casse oxydasique ou brune (qui donne une couleur ocre aux vins blancs et brune aux vins rouges); c'est une dégradation irréversible des composés phénoliques.

La maturité n'est pas un état constant; il existe plusieurs stades de maturité en fonction de l'objectif recherché. L'objectif final détermine le moment de la vendange:

- désire-t-on produire beaucoup (gros raisin)?
- désire-t-on produire de l'alcool (teneur en sucre)?
- désire-t-on faire de la qualité (équilibre entre les facteurs)?

Une fois la date choisie, le vigneron doit prévoir une organisation et choisir un mode de récolte (vendange mécanique ou manuelle)

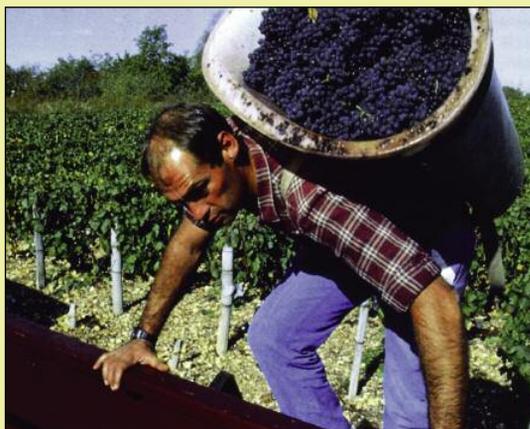
- S'il choisit la vendange manuelle, il doit veiller à la qualité des vendangeurs pour trier éventuellement les grappes avariées, les raisins aigres et la pourriture. Il s'agit d'un choix économiquement onéreux.

- S'il choisit la vendange mécanique (vignes palissées), il doit tenir compte de quelques constats. La machine à vendanger ne trie pas ou peu et ramasse souvent quantité de déchets (raffes, feuilles...). Le risque d'oxydation est plus important et une machine à vendanger mal réglée peut blesser le raisin.

La machine à vendanger constitue souvent un choix plus économique.

### Le Millésime

Un bon millésime naît généralement d'un printemps humide et doux, d'un été et



d'un automne chauds et de vendanges par temps sec.

Une année tardive donne rarement un bon millésime.

Certaines bonnes années (rares) donnent à la fois qualité et quantité. Le plus souvent, c'est l'un OU l'autre.

### Les corrections de la vendange

Les conditions climatiques qui ont influencé le mûrissement du raisin pendant le cycle végétatif ne permettent pas toujours de produire des vins équilibrés. Certaines corrections peuvent alors être apportées au moût, le plus souvent avant la fermentation.

Ces opérations réglementées permettent de remédier partiellement aux carences ou excès du moût mais ne permettront jamais de les compenser intégralement.

Quatre opérations sont autorisées, sous certaines conditions:

la chaptalisation, la désacidification, l'acidification et le tanisage

#### • La chaptalisation

Dans l'antiquité, le miel était utilisé pour sucrer les moûts et parfois les vins. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le sucre apparaît en Europe et entre dans le sucrage des moûts. Le Comte CHAPTAL (1756 – 1832) fut le véritable promoteur du sucrage par saccharose (sucre blanc cristallisé). Quand l'été s'est montré insuffisamment chaud, (c'est souvent le cas dans les régions septentrionales), les viticulteurs peuvent relever la teneur en alcool des vins en ajoutant de la saccharose, du sucre de canne ou



Vendanges en Champagne

du sucre de betterave au moût, dans des proportions bien définies (maximum 10 kg par 300 kg de vendanges ou 225 litres de vin). 17/18 gr. de sucre par litre correspondent à 1° d'alcool supplémentaire.

La réglementation européenne autorise:

- 0 degré dans les zones méridionales,
- 3.5 degrés en Allemagne et au Luxembourg,
- 2.5 degrés en Alsace, en Champagne et dans le Val de Loire,
- 2 degrés en Bourgogne.

C'est une opération classique qui, pratiquée avec modération, peut réellement compenser le déficit en sucre naturel. Elle est difficile à contrôler, sauf par le procédé coûteux de résonance magnétique nucléaire.

La technique de l'emploi additionnel de moûts concentrés est tolérée, y compris dans les zones méridionales, mais elle donne des résultats discutables car elle concentre les acides et les minéraux (fer, cuivre, ...). Il s'agit d'une préparation, à partir d'un moût non fermenté (stabilisé par un sulfitage), d'une solution concentrée par chauffage.

#### • La désacidification

La vinification induit une diminution naturelle de l'acidité par la formation d'alcool, la désacidification biologique (levures ou bactéries) ou par une vinification spéciale (macération carbonique par exemple).

Dans de rares années de mauvaise maturité et dans les régions septentrionales, il est autorisé de «désacidifier» légèrement les moûts par ajout de carbonate de calcium (1 gr. par litre de moût), de carbonate de potassium (2 gr.



© CIVC / John Hoedter

par litre de vin) ou de tartre neutre de potassium (2.5 à 3 gr. par litre de moût).

Ces opérations de désacidification chimique agissent sur l'acide tartrique, qui est fort et stable.

#### • L'acidification

Dans certaines régions méridionales, les viticulteurs peuvent être autorisés à «acidifier» leurs moûts dotés d'une acidité naturelle insuffisante, donc d'un pH trop élevé.

La législation européenne autorise l'acidification dans certaines régions:

- Zone A: Allemagne, Luxembourg: Interdite !
- Zone B: Alsace, Champagne, Loire, Jura: Interdite !
- Zone C: Bourgogne, Sud, Sud-ouest, Corse, Italie: Autorisée, seulement dans les années chaudes.

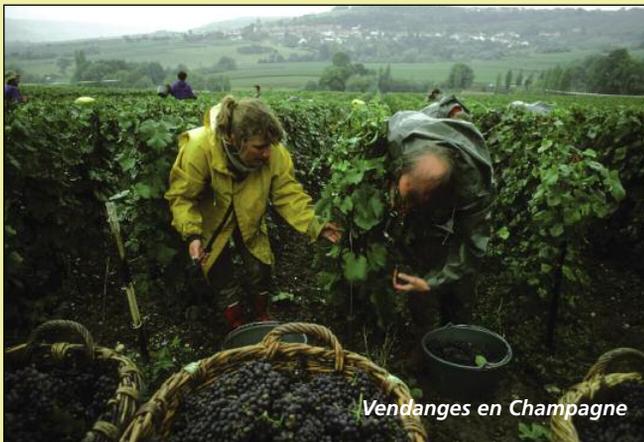
Deux techniques sont utilisées:

- 1) techniques artificielles: adjonction d'acide tartrique et/ou de grappillons verts (verjus)
- 2) techniques naturelles: vendanges précoces en cas d'années trop chaudes (ex. Chablis en 2003) ou non éraflage et non égrappage car les parties vertes contiennent de l'acide.

#### • Le tanisage

Addition de tannin œnologique: tannin de châtaignier et de noix de Galle (en poudre).

On peut aussi opter pour une méthode plus naturelle qui consiste à une macération prolongée ou une fermentation en présence des rafles.



© CIVC / CL. T.F. HUYGENS DANRIVAL

# De wijnbouw (8)



## De oogst

Wanneer de natuur al te gul is geweest, kan de wijnbouwer met het oog op de kwaliteit een gedeelte van de oogst laten vallen. Dat is een dure praktijk want komt neer op een dubbele oogst. We noemen deze de "vendange en vert". Ze vindt plaats tussen vruchtzetting en de kleuring.

Alleen speciaal opgeleid personeel kan met kennis van zaken kiezen welke druiven verwijderd mogen worden. De vruchten waar meest lucht aan kan, zijn minder gevoelig voor ziekten. Als ze goed gevoed zijn, bevatten ze meer suikers, polyfenolen en aroma's.

- De druivenoogst confronteert de wijnbouwer met 2 problemen. Een KWALITATIEF probleem (wanneer bereiken de vruchten de optimale rijpheid) en een KWANTITATIEF probleem (wat is het volume van de oogst en welke middelen moet men inzetten om de oogst correct uit te voeren).

Datum van de oogst: Men moet de evolutie van de rijping volgen aan de hand van nauwkeurige metingen die het "ideale" moment moeten bepalen. De regel van "100 dagen" na de bloei of 50 dagen na de vruchtzetting is een goede maatstaf. Deze wordt echter aangepast aan de hand van de groeicyclus van elke druivensoort.

Daarbij moet men rekening houden met verschillende factoren:

- het **klimaat** (de kwaliteit van een wijn wordt voor 50% bepaald door het weer tijdens de oogst)
- de **gewenste rijping** (de controle gebeurt aan de hand van metingen van de zuurtegraad en het suikergehalte).
- de **druivensoort** (elke druivensoort heeft zijn eigen rijpingsperiode)
- de **gezondheid van de druif** (de gebruikte techniek).

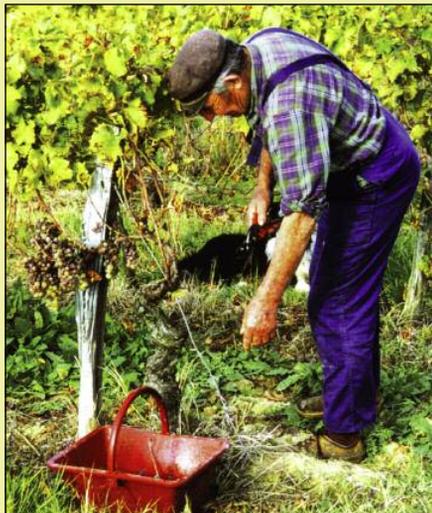
De oogst kan soms verschillende weken lang duren voor één domein. Men moet een volgorde van oogsten bepalen waarbij men rekening houdt met de rijpingsdatum van elke druivensoort maar men mag niet vergeten dat men toch iets voor deze ideale datum van start moet gaan om overrijping te voorkomen.

Slecht weer brengt rot met zich mee, dan moet men zich haasten. De gevolgen van een oogst aangetast door rot zijn verlies van volume, verlies van kleur, verlies van belangrijke aromatische stoffen en een schimmelsmaak.

Eens de datum voor de oogst werd vastgelegd, kan de wijnbouwer aan het organiseren gaan en de methode kiezen (mechanisch of manueel).

- indien hij kiest voor handwerk, moet hij toezien op de vakkennis van de druivenplukkers zodat zij eventueel de beschadigde trossen, de zure druiven en rot kunnen verwijderen. Dit is economisch gezien een dure keuze.

- Indien hij kiest voor een mechanische oogst (opgebonden druivenstokken) moet hij ook met enkele vaststellingen rekening houden. De oogstmachine sorteert niet of weinig en zamelt vaak ook een hoeveelheid afval in (risten, blaadjes, ...). Dat is een



economisch voordeligere keuze maar indien de machine slecht is ingesteld, kan de druif beschadigd raken.

## Het wijnjaar

Een goed wijnjaar heeft meestal een vochtige, zachte lente, een warme zomer en herfst en een droge oogst. Een laat jaar wordt zelden een goed wijnjaar. Bepaalde (zeldzame) goede jaren geven tezelfdertijd kwaliteit en kwantiteit. Maar meestal is het één van beiden.

## Correcties in de oogst

De klimaatomstandigheden die de rijping van de druif beïnvloeden tijdens de groeicyclus leiden niet altijd tot een evenwichtige wijn. Sommige correcties kunnen dan worden aangebracht aan de most, meestal al voor het fermenteren.

Vier handelingen zijn toegestaan, zij het onder bepaalde voorwaarden:

chaptaliseren, ontzuring, verzuring en het toevoegen van looizuur

### • Chaptaliseren

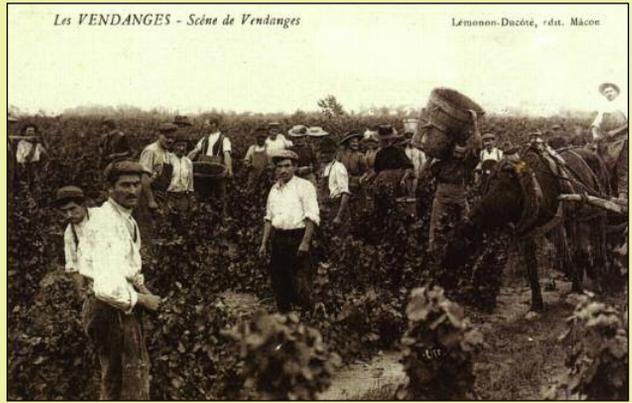
In de oudheid werd honing gebruikt om most en soms ook wijn zoeter te maken. In de 18<sup>de</sup> eeuw deed suiker zijn intrede in Europa en werd het ook gebruikt voor het zoeten van de most. Graaf CHAPTAL (1756 – 1832) was de stuwende kracht achter het zoeten met saccharose (witte kristalsuiker).

Wanneer de zomer niet warm genoeg is geweest (dat is vaak zo in de noordelijke regio's) kunnen de wijnbouwers het alcoholgehalte van de wijn verhogen door saccharose, rietsuiker of bietsuiker toe te voegen aan de most in welbepaalde verhoudingen (maximum 10 kg per 300 kg druiven of 225 liter wijn). 17/18 gr suiker per liter stemt overeen met 1° extra graad alcohol.

Dat is een klassieke ingreep die, indien ze met mate wordt toegepast, echt het tekort aan natuurlijke suikers kan opvangen.

### • De ontzuring

De vinificatie zorgt van nature voor een vermindering van de zuurheid door de vorming van alcohol, biologische ontzuring (gist of bacteriën) of speciale vinificatie (met koolzuur bijvoorbeeld).



In zeldzame jaren met een slechte rijping en in de noordelijke streken is het toegestaan om de most licht te ontzuren door calciumcarbonaat toe te voegen (1 gr per liter most), kaliumcarbonaat (2 gr per liter wijn) of neutrale wijnsteen (2,5 tot 3 gr per liter most).

### • De zuring

In bepaalde zuidelijke streken mogen de wijnbouwers hun most die van nature uit onvoldoende zuur is, dus met een te hoge pH, verzuren.

Daarvoor kunnen twee technieken worden gebruikt:

1) kunstmatige technieken: toevoegen van wijnsteen zuur en/of groene trosjes (onrijpe druiven)

2) natuurlijke technieken: vroegtijdige oogst tijdens te warme jaren (bijv. Chablis in 2003) of het niet afrissen en afplukken, daar de groene delen zuur bevatten.

### • Het toevoegen van looizuur

Toevoegen van tannine: afkomstig van de kastanje en galnoot (in poedervorm).

Men kan ook opteren voor een meer natuurlijke methode, namelijk een langere rijping of fermentatie in aanwezigheid van risten.





### L'esprit des vins Crus classés de Saint-Emilion

(Editions de La Martinière, Béatrice Massenet, Emmanuelle Ponsan-Dantin, François Querre).

La découverte d'un vignoble de légende à la renommée internationale. Terre louée dès l'Antiquité par le poète et lettré latin Ausone, les vignobles de Saint-Emilion sont situés au coeur d'un paysage exceptionnel. Dans cette Gironde d'histoires et de légendes, la qualité des vins n'a cessé de requérir toute l'attention et le savoir-faire de viticulteurs de génie. En 1955 est créé un premier classement

des vins de Saint-Emilion, classement révisé tous les dix ans.

Aujourd'hui les Premiers Grands Crus Classés présentent les plus prestigieux châteaux de Saint-Emilion dont les noms font rêver les amateurs.

**49,00€**

### Guide des Champagnes et autres bulles

(Editions Modus Vivendi, Guénaël Revel)

Dans ce guide, Guénaël Revel commente 380 champagnes et 320 vins effervescents disponibles sur les principaux marchés français francophones (Québec, France, Belgique, Luxembourg et Suisse).

**19,95€**



### Découvrir le vin avec des pros ! Leçons de dégustation

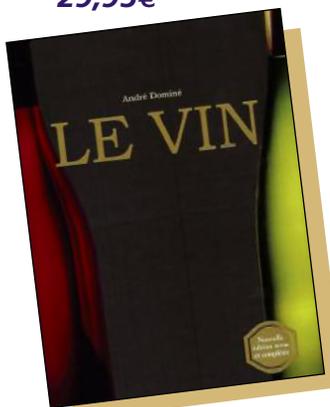
(Editions de la Martinière, Bettane & Desseauve)

Prenez un cours d'œnologie avec deux des plus grands dégustateurs français. Bien déguster un vin quand on n'y connaît rien, ouvrir et servir une bouteille, repérer les défauts, découvrir les vins de France et du monde,...



**19,95€**

**29,95€**



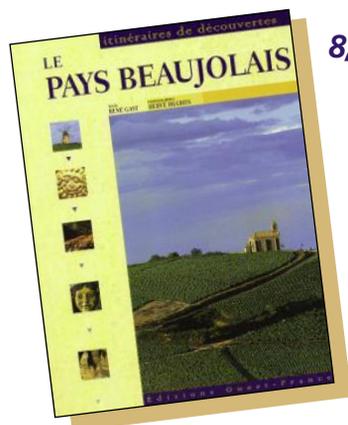
### Le vin

(Editions Ullman, André Dominé).

Ce livre entièrement réactualisé est le plus exhaustif du genre et fait de chaque aficionado de la dive bouteille un authentique connaisseur.

A la fois accessible et documenté, il informe le lecteur sur tout ce qui touche à la viticulture aujourd'hui: son histoire, ses particularités, ses traditions.

Il donne aussi bien la parole aux plus importants cépages qu'à la manière la plus appropriée de les déguster.



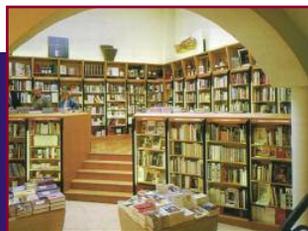
### Le pays Beaujolais

(Editions Ouest France, René Gast, Hervé Hugues)

Trop longtemps, le glorieux vignoble du Beaujolais a éclipsé la richesse culturelle et patrimoniale du pays Beaujolais. L'un et l'autre sont pourtant indissociables, le vin expliquant le pays autant que le pays explique le vin...

C'est à leur découverte que ce livre à l'ambition de vous mener.

**8,00€**



Ces ouvrages sont disponibles à  
**l'ATHENAEUM de la vigne et du vin**

5, rue de l'Hôtel-Dieu - 21200 Beaune - [www.athenaeumfr.com](http://www.athenaeumfr.com)  
Tél: 03/80 25 08 30 - Fax: 03/80 25 08 31

**CATALOGUE SUR DEMANDE**

# Le salon de V.T.A.

"Les portes et bouteilles ouvertes" pour nos abonnés.



Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vigneronns à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

**Entrée gratuite**



# Salon van V.T.A. Opendeur- en Openflessendag



De wijnbouwers **bieden** onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

**Gratis ingang**

**Nouvelle adresse:  
Nieuw adres:**

Restaurant  
**'K zeg a moda**

2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat

1620 Drogenbos

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



## Dégustations - Degustaties

*Chablis • Fronsac • Canon-Fronsac • Côte Chalonnaise*  
*Coups de Cœur*



Chablis



Vendanges à Mercurey

## Abonnement

- 1 an - 3 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 22,50 €  
 1 jaar - 3 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 22,50 €

- 2 ans - 6 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 39,50 €  
 2 jaar - 6 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 39,50 €

Je verse au compte N<sup>o</sup>: 210-0985687-25

- Ik stort op rekeningnummer: 210-0985687-25

J'envoie un chèque à l'ordre de la R.P.V.

- Ik sluit hierbij een cheque op naam van R.P.V.

• Nom / Naam: .....

• Adresse / Adres: .....

.....



**La Revue  
des Prix du Vin**

Voir

[www.90pluswines.com](http://www.90pluswines.com)

**De Gids  
over Wijnrijzen**

Zie

[www.90pluswines.com](http://www.90pluswines.com)

# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

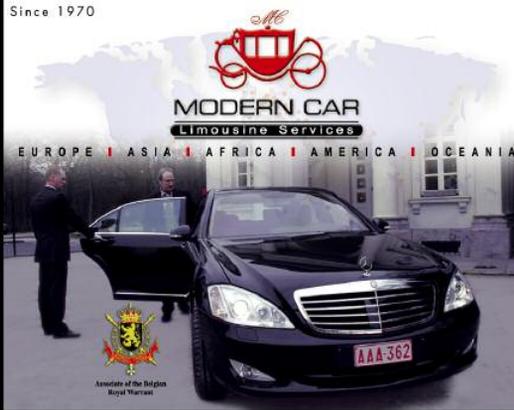
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.



Firmin Lecharlier Ave 85  
1090 Brussels - BELGIUM

P : + 32 (0)2 420 10 00  
F : + 32 (0)2 420 12 00

W : [www.moderncar.com](http://www.moderncar.com)  
E : [info@moderncar.com](mailto:info@moderncar.com)

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

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

Recommandé par V.T.A.



## RESTAURANT

Herman Dedapper

1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique 82-83  
3<sup>ème</sup> mondial 83



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

**CEGO**

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij  
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

LA CONSERVATION PARFAITE

DU VIN DANS UNE BOUTEILLE DÉBOUCHÉE



DE PERFECTE BEWARING

VAN WIJN IN EEN GEOPENDE FLES



**QIVINO**

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

**Galler.**

PURE COCOA

Beauté ■  
Innovation ■  
Convivialité ■  
Liberté ■



■ Schoonheid  
■ Innovatie  
■ Gebruiksvriendelijkheid  
■ Vrijheid

NEW

**LES CARRÉS GALLER**