7,50 €

V&Ta

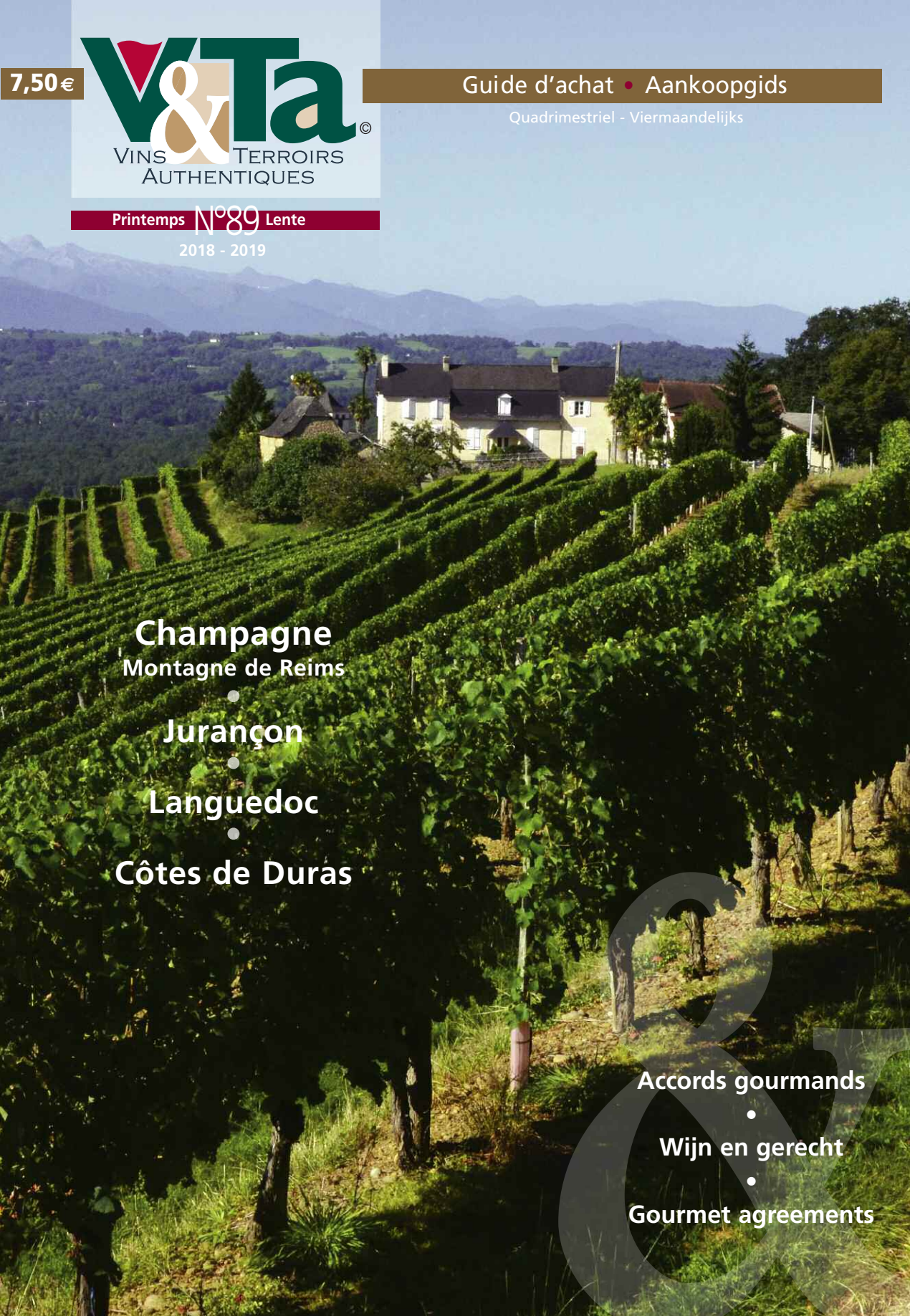
VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

Guide d'achat • Aankoopgids

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Printemps N°89 Lente

2018 - 2019



Champagne
Montagne de Reims

•

Jurançon

•

Languedoc

•

Côtes de Duras

Accords gourmands

•

Wijn en gerecht

•

Gourmet agreements

Salon Les VINS de TerroiR et Produits Régionaux

SECLIN

10 mn de Lille - A1 sortie 19
Au Parc de la Ramie
Près du 60 rue Marx Dormoy

Recommandé par V.T.A.

Plus de 300 Exposants

26 au 29 Avril 2019

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

45ème Edition

VENTE À EMPORTER - WIJNEN OM MEE TE NEMEN
RESTAURATION SUR PLACE - ON THE SPOT RESTAURANT
DÉGUSTATION GRATUITE - GRATIS DEGUSTATIE
PARKING GRATUIT - GRATIS PARKEERPLAATS

1 Bouteille offerte *

: Seclin Lesvinsdeterroir

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

* Sur présentation de cette publicité - en remplissant vos coordonnées à l'entrée du salon. Valable pour 1 personne. Photocopies interdites

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

Editorial

Sur le thème devenu hélas traditionnel de "la planète se détraque", la France a à nouveau connu cet automne tempêtes et inondations qui ont entraîné désolations et ruines. Même le sud plutôt habitué à se voir inondé de soleil ne fut guère épargné.

Lot de consolation pour la plupart des vignerons, la vendange était rentrée juste avant que le ciel ne leur tombe sur la tête. Un millésime 2018 qualitatif et surtout quantitatif succède enfin à plusieurs maigres années, de quoi refaire le plein des chais.

Jurançon

En Champagne, il faut remonter à plusieurs décennies pour se rappeler d'une récolte aussi exceptionnelle. Elle engendrera à coup sûr dans quelques années de biens beaux flacons millésimés.

Entre mer et montagnes, les multiples paysages du Languedoc nous offrent des couleurs, des odeurs et la troublante alchimie de la nature et de la culture.
Un des plus vieux vignobles de France et des plus étendus du monde, qui exerce une fascination sur quiconque vient à sa rencontre.

D'ambre et de lumière, les jurançons offrent virilité et caractère, rondeur et sucrosité. Des vins secs séveux et des moelleux riches de leur parfait équilibre sont issus de ce précieux terroir qui entre sols marins du sud et terriens du nord donnent des vins blancs qui sont aussi bien les compagnons des fruits de mer que du foie gras.

Entre Bordeaux et Bergerac, le petit vignoble des vins de Duras, bénéficie d'un climat plus chaud et généralement moins pluvieux que son voisin bordelais. Les vins sont gourmands et les prix y sont souvent plus digestes.

Du champagne à l'apéritif aux liquoreux du jurançon au dessert, en passant par une belle bouteille de Languedoc ou de Duras, il y a ici de quoi accompagner d'excellents repas de fête en famille ou entre amis afin de préparer au mieux l'année 2019 que nous vous souhaitons gouleyante.

Michel Praet

Index

- Editorial - Edito.....3
- Champagne (Montagne de Reims).....5
- Jurançon.....34
- Languedoc.....50
- Côtes de Duras.....72
- Coups de Cœurs.....79
- Anciens numéros - Oude nummers.....80
- Salon de/van VTA 82

"Vins & Terroirs Authentiques"

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires ® V.T.A. - Photo de couverture: **Jurançon: Domaine Vignau la Juscle**

Edito

Op het, spijtig genoeg traditioneel geworden "onze planeet gaat naar de vaantjes "- thema, heeft Frankrijk deze herfst weer te maken gehad met stortregens en overstromingen die alleen verwoesting en ruïnes achter zich hebben gelaten. Zelfs ten zuiden, meestal" zonoverstroomd", werden ze er niet van gespaard gebleven.

Met enig respijt voor de meeste wijnbouwers want de oogst was net binnengehaald alvorens de hemel haar regenpoorten opende. Na meerdere magere oogstjaren stellen we vast dat 2018 zowel kwalitatief als kwantitatief de kelders terug hebben volgetankt.

Vignoble du Jurançon

In Champagne proberen ze zich te herinneren wanneer er zich nog zulks een uitzonderlijke oogst heeft voorgedaan de laatste decennia. Dit verzekert ons dat we zeer uitzonderlijke millésimé-flessen zullen mogen verwachten.

© CIVC

Tussen de bergen en de zee zien we de verschillende uitzichten die de Languedoc ons te bieden heeft zoals de mooie kleuren, geuren en de alchemie tussen de natuur en de wijncultuur. Behorende tot één der oudste franse en meest uitgestrekte wijngaarden ter wereld zal op eenieder die hier de streek komt ontdekken, een begeesterend gevoel uitoefenen.

In Jurançon vindt men zowel krachtige als karaktervolle, lichte of amberkleurige, zachtere of zoetere wijnen. Droge, sappige en suikerrijke wijnen vloeien uit deze terroirs met een perfect evenwicht, dewelke tussen zeegronden in het zuiden en meer aardse tonen van het noorden witte wijnen zullen opleveren, die dan zeer goed zeevruchten alsook foie gras zullen begeleiden.

De kleiner Duraswijngaarden, gelegen tussen Bordeaux en Bergerac, genieten van een warmer klimaat met meestal weinig regen. Het zijn gastronomische wijnen waarvan de prijzen goed verteerbaar zijn.

Vanaf de aperitief met Champagne tot de zoete dessertwijnen van de Jurançon met , tijdens het hoofdgerecht een lekkere wijn uit de Languedoc of de Duras, kan men hier fantastische feestgerechten of tijdens familiefeesten of met vrienden op die manier het nieuwe jaar 2019 inzetten, hetwelk wij jullie, bij deze, zeer vlot en bruisend toewensen.

Michel Praet

Le pinot noir de la Montagne de Reims: cauchemar de vigneron ou paradis d'œnophile?

Bonnet-Ponson

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.

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 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: Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy, ainsi que Tours-sur-Marne pour le pinot noir uniquement.
Les vins de la partie nord sont souvent plus corsés et plus colorés que ceux de la partie sud. Le mont Sinaï est le point culminant, il s'élève à 286 mètres d'altitude.

Champagne

Gounel-Lassalle

© Champagne Arnaud Moreau

Bouzy

Le vignoble de la Montagne de Reims, le plus oriental de la côte d'Ile-de-France, comporte plus de 9000 ha de vignes. Il est installé sur les pentes dont les couches successives sont constituées de craie, de sable, d'argiles et de calcaire. Il se compose d'un vaste plateau entre Reims et Epernay recouvert de forêt, une sorte de promontoire aux bords ondulés, avec ses taillis et ses bois épais, s'étendant d'est en ouest sur près de 30 km de longueur et de 6 à 10 km de largeur. Ses flancs forment des coteaux où la vigne est implantée sur des sols crayeux. 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 (±60% de l'encépagement total).

La surprise est de constater que la plupart des coteaux sont exposés au nord. Le raisin y mûrit en effet grâce à un phénomène climatique particulier, où l'air froid du soir descend vers la plaine et l'air chaud qui s'y est formé la journée remonte sur les vignes, le tout associé à la régulation thermique imposée par la forêt.

Champagne Michel Arnould & Fils

Cépage noir à pulpe blanche, le pinot noir 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. Le pinot noir donne des vins qui se caractérisent par leur force et leur consistance, bien soutenus par une bonne charpente. Les arômes sont assez fins avec ces fameuses notes de fruits rouges. Il sera volontiers assemblé au Chardonnay qui apporte finesse et vivacité pour créer des cuvées de prestige ou millésimées 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.

Pinot Noir in de Montagne de Reims: een nachtmerrie voor de wijnbouwer of een paradijs voor de wijnliefhebber?

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 verwikkelingen 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.

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.

Het wijngebied Montagne de Reims, het meest oostelijke van de kust van Ile-de-France, heeft meer dan 9.000 ha wijngaarden. Het bevindt zich op hellingen waarvan de opeenvolgende lagen samengesteld zijn uit krijt, zand, klei en kalksteen. Het bestaat uit een uitgestrekt plateau tussen Reims en Epernay dat bedekt is met bos, een soort landtong met golvende randen, met kreupelhout en dichte bossen, die zich uitstrekt van oost naar west over een lengte van ongeveer 30 km en een breedte van 6 tot 10 km. De flanken vormen hellingen waarop de wijnstokken geplant zijn op krijthoudende bodems. De aard van de ondergronden, hun goede drainage en de lichte hellingen maken de ontwikkeling mogelijk van een wijngebied van hoge kwaliteit, dat voornamelijk beplant is met Pinot Noir (± 60% van het totale assortiment aan wijnstoksoorten).

De verrassing is dat de meeste hellingen naar het noorden gericht zijn. De druif rijpt er immers dankzij een bijzonder klimaatfenomeen: de koude avondlucht daalt naar de vlakte af en de warme lucht die zich overdag boven de Montagne de Reims heeft gevormd, komt op de wijnstokken terecht, dat alles in combinatie met de thermische regulatie door het bos.

Phare de Verzenay

© Champagne Vignon Père & Fils

© Champagne Arnaud Moreau

Bouzy

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 verfijnde, 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).

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

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

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

= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car

= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

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

= Haute Valeur Environnementale

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

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

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

Cuperly

17/20 ★★★

Grande Réserve - Grand Cru

Jolie robe bouton d'or éclatant. Tout en douceur et suavité, ce bouquet friand associe dans une belle harmonie les senteurs florales (chèvrefeuille, tilleul, jasmin...) et fruitées (poire, pêche), dans un ensemble étoffé. Un vin habillé de bulles, complet, structuré et rafraîchissant à la fois. Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/maturité, la vinosité et la profondeur d'une bouche sapide et ample, prolongée par une finale de grande intensité.
Très belle réussite.

PN: 60 - CH: 40

1 *Cherche Distrib.*

www.champagne-cuperly.com
cuperly.commercial@orange.fr

Herbert Beaufort

16,5/20 ★★(★)

Carte d'Or - Grand Cru

19,60 €

Robe pâle éclatante. Des senteurs de petits fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie (cake, frangipane) dominent un bouquet engageant et de belle typicité. Tout en équilibre et suavité, cette cuvée salivante présente une agréable tension, malgré un ressenti de dosage généreux. Aérienne et gourmande à la fois, elle se montre presque irrésistible en finale, associant dans une belle harmonie les saveurs fruitées bien mûres (poire, pêche) et de confiserie, tout en préservant un support d'acidité bien présent, qui rafraîchit élégamment une bouche épanouie.

PN: 90 - CH: 10

www.champagnebeaufort.fr
beaufort-herbert@wanadoo.fr

HVE

Rigaut-Poret & Fils

16/20 ★★★

Brut Tradition - Premier Cru

13,70 €

Robe brillante doré léger à ocré. Un bouquet ouvert, engageant et complexe qui associe un fruité gourmand à des effluves floraux délicats et à des notes de pâtisserie à l'aération. L'entrée de bouche donne d'emblée le ton. De la mâche, une fruité juteux, un dosage maîtrisé et une finale relevée par une remarquable tension acidulée et équilibrante sont les principaux atouts de cette jolie cuvée de gastronomie qui associe vinosité et élégance.

PM: 60 - PN: 25 - CH: 15

Cherche Distributeur(s)

03/26.49.22.22
champagne.rigaut.poret@orange.fr

Alain Lallement

16/20 ★★★(★)

Tradition

14,80 €

Belle robe jaune éclatant. Flatteur et parfumé, le nez mêle la douceur des arômes fruités (pomme, poire) et la pâtisserie vanillée. Une subtile touche de minéralité apparaît au fil de l'aération.
Dès l'attaque, cette cuvée ciselée jouit d'une grande tension acidulée, qui se voit équilibrée par une matière mûre et concentrée. Les saveurs de citron et pomelo se livrent de concert, dans un ensemble paré pour la gastronomie et très élégant dans sa finale étoffée et persistante.

PN - CH

A *Cherche Distrib.*

www.champagne-alain-lallement.com
contact@champagne-alain-lallement.net

Champagne Rigaut-Poret & Fils

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 33

Michael Hautem — 16,10 €

16/20 ★★(★)

Cuvée Réservée - Premier Cru

Très jolie robe jaune pâle éclatant. Une insistante note minérale (craie) et herbacée (mousse, fougère) de grande fraîcheur accueille le dégustateur. Quelques notes d'agrumes (pamplemousse) apparaissent ensuite, dans un ensemble franc et tonique. Ce vin de gastronomie ne cède pas au piège de la douceur facile. Ciselé, il s'appuie sur un dosage faible, une grande vigueur en bouche et un profil vivifiant (agrumes frais) qui place la bouche joliment sous tension. Agréablement concentré, il est ponctué d'une finale relevée par de beaux amers rafraîchissants.

CH: 90 - PN: 10

Cherche Distrib. **www.champagne-michael-hautem.com**
michael@champagne-michael-hautem.com

Boutillez-Guer — 14,40 €

15,5/20 ★★(★)

Tradition - Premier Cru

Robe étincellante, jaune très pâle à or blanc. Premier nez sur une subtile minéralité crayeuse puis la fraîcheur des agrumes et de l'herbe fraîche domine ce bouquet distingué et très rafraîchissant. Attaque séveuse, épurée et digeste, laissant place à la tonicité des agrumes. Le milieu de bouche gagne en vinosité et la finale, longiligne, jouit d'une belle tension et se montre agréablement persistante.

PN: 30 - CH: 70

Cherche Distributeurs **www.champagne-boutillez-guer.fr**
boutillez.guer@orange.fr

F. Cossy — 15,00 €

15,5/20 ★★(★)

Eclat - Premier Cru

Très belle robe dorée de bel éclat. Le nez, expressif et ouvert, livre d'emblée de généreuses senteurs d'herbe fraîche, rhubarbe et de fine minéralité, rejointes à l'aération par les arômes d'agrumes (pamplemousse). Particulièrement élégante et épurée, cette cuvée tranchante et de grande fraîcheur offre une bouche salivante et digeste, dont la bulle, fine et tonique, nettoie agréablement le palais. Peu dosée, elle propose une finale citrique très tonifiante et bien concentrée.

1/3 CH - 1/3 PM - 1/3 PN

Cherche Distributeurs **www.champagne-cossy.com**
info@champagne-cossy.com

Quatresols-Gauthier — 15,30 €

15,5/20 ★★(★)

Brut Belle Estime - Premier Cru

Robe joliment dorée, brillante et limpide. Une belle complexité s'offre dès l'ouverture dans ce profond bouquet, marqué par les arômes de fruits secs (amande fraîche, noix) et de pâtisserie. Tout en douceur et volupté, cette cuvée gourmande livre une bouche sapide et charnue, où les saveurs de fruits blancs mûrs trouvent leur équilibre dans un beau support acidulé tonifiant. La finale, longiligne et persistante, retrouve le registre des fruits secs du bouquet.

PN: 30 - CH: 40 - PM: 30

Cherche Distrib. **www.champagne-quatresols-gauthier.com**
contact@champagne-quatresols-gauthier.com

Champagne Michael Hautem - "Les Coulmis"

© CIVC

Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

Gardet
Brut Tradition

15,5/20
★★

Très belle robe éclatante, jaune doré soutenu. Finesse et enveloppement sont au rendez-vous de ce bouquet riche en senteurs de pâtisserie et de fruits blancs (mille-feuille aux poires, vanille). L'aération apporte une subtile touche minérale rafraîchissante. Les dégustateurs s'accordent pour louer l'équilibre et la fine vinosité de cette cuvée dosée avec sagesse. Le milieu de bouche se montre souple et friand, très consensuel et la finale, de persistance appréciable, se voit relevée par quelques saveurs subtilement citronnées.

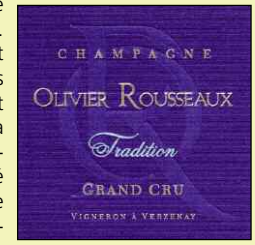
PN: 45 - PM: 45 - CH: 10

2

www.champagne-gardet.com
info@champagne-gardet.com

Olivier Rousseaux
Tradition - Grand Cru

15,5/20
★★(★)



Très belle robe jaune de Naples pâle et éclatante. Le bouquet est ouvert et gourmand sur les fruits blancs (pêche, poire,…) et les notes de viennoiseries. La bouche est franche et séveuse. De la mâche, un fruité croquant et un bel équilibre pour une cuvée parfaitement construite qui associe finesse et vinosité. La finale, de persistance très appréciable, est relevée par des saveurs de fruits secs et de beaux amers rafraîchissants et salivants.
Une cuvée qui s'invite volontiers à table.

HVE

Cherche Distributeurs

www.champagne-olivier-rousseaux.fr
contact@champagne-olivier-rousseaux.fr

Cossy-Péchon
Premier Cru

15/20
★★(★)

Jolie robe doré ocré intense. Un bouquet élégant et flatteur sur une belle corbeille de fruits mûrs et des notes briochées, biscuitées voire vanillées. La bouche est franche et croquante de fruits. Les dégustateurs apprécient sa concentration de matière et son équilibre d'ensemble, la finale de longueur très appréciable étant relevée par une belle tension rafraichissante. Une réussite.

PN - PM - CH

Cherche Distributeurs

www.champagnecossypechon.fr
champagnecossypechon@gmail.com

Leguay-Truchon
Premier Cru

15/20
★★(★)

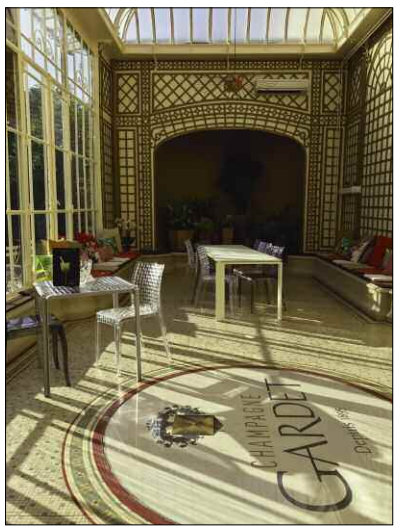
14,90 €

De beaux reflets paille scintillent dans cette robe éclatante. De délicats parfums vanillés et crémeux dominent ce bouquet enrobé et engageant, complété à l'aération par les effluves de fruits jaunes (pêche, abricot). Offrant une belle vinosité, cette cuvée savoureuse, ample et généreuse en fruit mûr voire compoté (poire, pomme) séduit par sa richesse et son équilibre, l'acidité faisant face sans souci à la maturité de l'ensemble. Un vin complet et gourmand.

PN: 1/3 - PM: 1/3 - CH: 1/3

Cherche Distributeurs

03/26.49.78.46
champ.leguay-truchon@hexanet.fr



Champagne Gardet

© BIVB

15/20 ★★(★)

Roger Legros

15,00 €

Splendide robe bouton d'or intense. Le bouquet ouvert et de caractère associe les effluves floraux (pétale de rose, lilas) et minéraux aux notes de fruits secs qui s'expriment progressivement à l'aération. Une cuvée épanouie et suave qui offre une bouche pleine et croquante de fruits. On apprécie sa vinosité et son dosage qui semble généreux mais la finale sur les fruits secs apporte une certaine tension bienvenue et un équilibre à l'ensemble.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distrib. **www.champagne-roger-legros.com**
info@champagne-roger-legros.com

14,5/20 ★★

Daniel Dumont
Grande Réserve

Jolie robe paille éclatante. Un bouquet délicat et féminin. Les effluves floraux et de confiserie (bonbon Napoléon) s'y expriment de concert dans un ensemble parfumé, doucereux et engageant. Beaucoup de finesse et d'élégance sont au rendez-vous de cette cuvée peu dosée, ciselée où les saveurs d'agrumes frais et de minéralité maintiennent la bouche sous tension. La finale est longiligne et salivante sur une délicate impression de salinité.

PN: 40 - PM: 20 - CH: 40

11 B **www.champagne-danieldumont.com**
info@champagne-danieldumont.com

Le Clos du Vendôme

Recommandé par V.T.A.

GÎTES

Dans un ancien corps de ferme situé au cœur de Mailly-Champagne,
un petit village viticole très calme, 2 gîtes de 2 et 6 personnes qui offrent
le confort nécessaire pour passer un agréable moment en famille ou entre amis.

2 épis
N°: H51G008834 - H51G008835

Monsieur et Madame Rochet
14, rue Aristide Briand
51500 Mailly-Champagne
Tél: 03 26 49 48 39 - 06 88 79 59 68

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

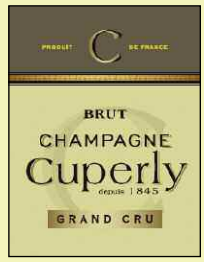
Cuvée Prestige

Une attention toute particulière est accordée par les vignerons à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à une meilleure garde.

De wijnbouwers besteden een bijzondere aandacht aan de elaboratie van deze "Prestige" cuvées. De beste percelen, de beste persen en wijnen van eerdere jaren worden met zorg uitgekozen. Deze ambitieuzere cuvées zijn vaak ook betere bewaarwijnen.

17,5/20
★★(★)

Cuperly
Prestige - Grand Cru



Doré soutenu à nuances bouton d'or. Fruits secs et minéralité se livrent de concert à l'ouverture, puis la maturité s'impose par d'insistantes senteurs de pomme compotée. Un nez éloquent, qui invite à la dégustation. Les dégustateurs apprécient unanimement la suavité et la concentration vineuse de ce grand cru de gastronomie. D'insistantes saveurs de fruits secs (amande, noisette) et une jolie tension acidulée se complètent dans un ensemble ambitieux, croquant et ponctué d'une longue finale profonde et suave. Très belle réussite.

PN : 70 - CH : 30

1 *Cherche Distrib.* **www.champagne-cuperly.com** cuperly.commercial@orange.fr

16,5/20
★★★

Michel Arnould & Fils
Grand Cru

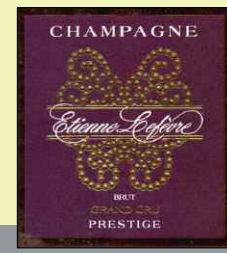
Jolie robe jaune de Naples brillante. Un bouquet aérien, élégant et frais plus en finesse qu'en démonstration.
Notes florales, agrumes et délicate minéralité s'y exhalent délicatement. L'entrée de bouche donne d'emblée le ton d'une cuvée séveuse, ample et de grande pureté. Les dégustateurs apprécient sa concentration et sa tension omniprésente. La finale de cette cuvée de gastronomie, précise et jouissant d'un dosage très modéré, est longiligne et très rafraîchissante (citron vert, groseille blanche).

PN: 70 - CH: 30

3 **www.champagne-michel-arnould.com** contact@champagne-michel-arnould.com HVE

16,5/20
★★★

Etienne Lefèvre
Prestige - Grand Cru



Jolie robe jaune intense à reflets sable. Quelque peu discret à l'ouverture, ce nez distingué et profond se livre davantage à l'aération et exhale d'agréables tonalités de poire et de biscuit. Concentration, densité de matière, fraîcheur acidulée, sensation légèrement crayeuse en milieu de bouche et longue finale sapide et croquante à la fois… Ce vin a emporté les suffrages et associe élégance et texture charnue.

PN: 50 - CH: 50

4 **www.champagne-etienne-lefevre.com** info@champagne-etienne-lefevre.com

© Champagne Arnaud Moreau

Bouzy

16,5/20 ★★(★)

Arnaud Moreau

Réserve - Grand Cru

De jolis reflets jaune doré scintillent dans cette robe lumineuse. Le premier nez s'exprime sur une insistante minéralité. Ensuite, les arômes d'agrumes, de rhubarbe et de groseille verte se livrent sans détours, dans un ensemble très rafraîchissant. Une cuvée pleine et racée, dont l'étoffe et l'équilibre ont séduit les dégustateurs. On y retrouve les saveurs d'agrumes (citron, mandarine) et la texture se montre très joliment ciselée. Longue finale séveuse, relevée par de beaux amers.

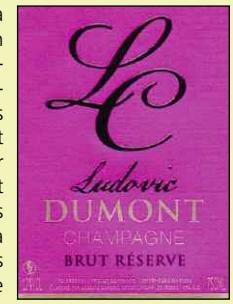
Cherche Distributeur(s) **www.champagnearnaudmoreau.com** contact@champagnearnaudmoreau.com

16,5/20 ★★(★)

Ludovic Dumont

26,00 €

Brut Réserve - Cuvée LC



Superbe robe bouton d'or à reflets légèrement ocrés. Un nez tout en douceur et dentelles, qui mêle les senteurs florales aux arômes de fruits blancs et de vanille. Vinosité et élégance marquent de leur empreinte une bouche racée et séveuse, dont les dégustateurs apprécient l'équilibre et la générosité de saveurs fruitées (agrumes, fruits secs). Longue finale ciselée et salivante.
Belle réussite pour cette cuvée de gastronomie!

CH - PM - PN

Cherche Distributeur(s) **www.champagneludovicdumont.fr** ludovic.dumont@orange.fr

16/20 ★★(★)

Jean Forget

17,80 €

Réserve - Premier Cru

Robe jaune doré très intense à vieil or. Un bouquet suave, ouvert et doucereux par ses notes fruitées bien mûres (pêche, poire). Le registre de la pâtisserie se livre davantage à l'aération. La bouche se montre pleine et séveuse, bien concentrée et vineuse. La maturité du fruit s'impose, relevée par une jolie colonne vertébrale acide, qui maintient la finale sous tension, les saveurs d'agrumes se montrant généreuses.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s) **www.champagnejeanforget.com** champagnejforget@aol.com

16/20 ★★(★)

Lacourte-Guillemart

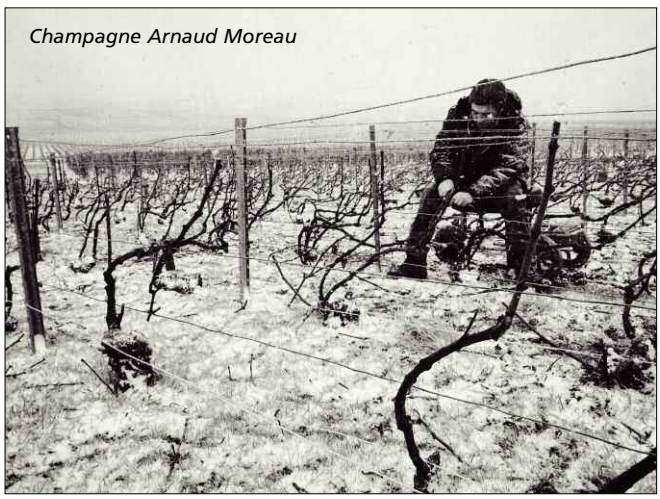
18,10 €

Prestige - Premier Cru

De beaux reflets jaune pâles scintillent dans cette robe éclatante. Élégamment parfumé, le nez séduit par son profil aérien, associant le registre floral (lilas blanc) aux notes fruitées mûres (poire, pomme). Un bouquet printanier, tout en douceur, presque féminin. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée ciselée et distinguée, plus en finesse qu'en démonstration, généreuse en saveurs de petits fruits secs. La finale, racée, offre une densité de texture appréciable et une agréable persistance dans la fraîcheur. Bel exercice de vinification!

PN : 70 - CH : 30

5 D **www.champagne-lacourte-guillemart.com** lacourte.guillemart@wanadoo.fr



Champagne Arnaud Moreau

Champagne Ludovic Dumont

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 33

Quatresols-Gauthier

16/20 ★★(★) — 22,90 €

Secrets de Chêne - Premier Cru

Robe intense, vieil or à ocré. Un nez ouvert, mature et très parfumé, qui associe les arômes de pomme mûre, pâtisserie, pain d'épices et petits fruits secs. De puissantes saveurs de pomme cuite et de raisin de Corinthe envahissent une bouche qui ne cède toutefois pas à la facilité et se voit relevée par une acidité prégnante. Longue finale sur les fruits secs (amande), relevée par de jolis amers, pour un ensemble paré pour la gastronomie.

CH: 40 - PM: 30 - PN: 30

Cherche Distrib. **www.champagne-quatresols-gauthier.com**
contact@champagne-quatresols-gauthier.com

Goulin-Roualet

16/20 ★★

Cuvée Sous Bois - Premier Cru

Robe jaune de Naples de bel éclat. Dès le premier nez, ce vin livre de beaux arômes de brioche, biscuit vanillé et de petits fruits secs. Un bouquet délicatement parfumé. Cette cuvée finement texturée a séduit les dégustateurs par son équilibre, la parfaite intégration de son élevage et la fraîcheur acidulée d'un milieu de bouche de grande suavité. La finale, ample et riche, livre une intéressante vinosité, sur des saveurs d'amande fraîche et de noisette.

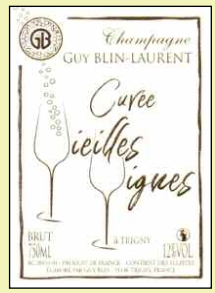
PN: 50 - CH: 50

6 *Cherche Distributeur(s)* **www.goulin-roualet.fr**
goulin-roualet@wanadoo.fr

Guy Blin-Laurent

15,5/20 ★★(★)

Cuvée Vieilles Vignes



Très belle robe dorée très intense à reflets ocrés. Le premier nez, de belle élégance, s'exprime sur les agrumes et une fine touche minérale. La maturité se livre ensuite davantage, par l'expression fruitée (mirabelle, reine-claude). La bouche ne cède pas à la facilité et présente de beaux amers, associés à la minéralité. Les saveurs de fruits secs (amande fraîche, noisette) s'expriment librement et la finale, persistante, se ponctue sur une acidité ascendante.
Un champagne de gastronomie.

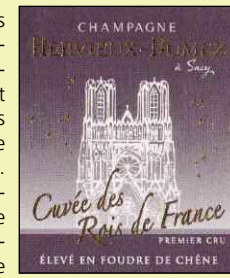
PM: 96 - CH: 4

7 **03/26.03.14.47**
info@champagne-guy-blin-laurent.com

Hervieux-Dumez

15,5/20 ★★ — 19,80 €

Cuvée des Rois de France - 1er Cru



Robe très pâle à légers reflets verdâtres. Une subtile minéralité calcaire s'exprime à l'ouverture dans ce bouquet aérien puis apparaissent les notes de fleurs blanches de citronnelle et de rhubarbe. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée épurée s'appuie sur une structure acidulée bien présente. Elle livre d'exubérantes saveurs d'agrumes et se voit ponctuée d'une finale longiligne et de grande franchise, sur le lime et la pomme verte.

CH: 50 - PN: 50

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-hervieux-dumez.com**
hervieux-dumez@wanadoo.fr

© Michel Praet

KOMBIJMÂ
Brasserie • Restaurant

Recommandé par V.T.A.

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

www.kombijma.be

15,5/20 ★★

Guy Méa

Sélection Premier cru

19,90€

Jolie robe jaune de Naples de belle brillance. Un beau bouquet printanier (violette, chèvrefeuille, lilas) accueille le dégustateur, pour ensuite évoluer vers des arômes de poire mûre et de biscuit. La bouche confirme dès l'attaque le caractère enveloppé du nez. On y retrouve les saveurs de fruits blancs mûrs et la texture se montre fine et serrée à la fois. Belle finale séveuse de persistance très appréciable.

PN: 60 - CH: 40

www.champagne-guy-mea.com
champagne.guy.mea@wanadoo.fr

15/20 ★★

Maurice Lassalle

Brut Grande Réserve - 1er Cru

18,50€

Eclatante robe or intense. Un bouquet profond et suave sur des effluves de fleurs sucrées, une belle corbeille de fruits mûrs et des notes de pâtisserie (millefeuille aux poires, cake aux pommes, pâte d'amande…). Engageant. Juteuse et croquante de fruit, cette bouche ample et savoureuse qui semble généreusement dosée séduit par sa mâche et son caractère enveloppant. La finale est longue et gourmande.
Une friandise!

CH: 1/3 - PM: 1/3 - PN: 1/3

Cherche Distrib. 03/26.08.20.50
domaine@champagne-maurice-lassalle.com

15/20 ★★

Alain Lallement

Cuvée Prestige - Grand Cru

17,80€

Jolie robe doré léger, limpide et lumineuse. Floral et charmeur à l'ouverture, le bouquet se complète ensuite de notes fruitées rafraîchissantes (poire) et de vanille à l'aération. Dès l'entrée de bouche, on apprécie la tension acidulée des saveurs d'agrumes (mandarine, citron) et le profil salivant et distingué d'une cuvée incisive, prolongée par une finale longiligne et digeste. Un vin bien construit, paré pour la gastronomie.

PN - CH

A *Cherche Distrib.* www.champagne-alain-lallement.com
contact@champagne-alain-lallement.net

14,5/20 ★★

Fauvet-Courleux

Brut Grande Réserve

16,50€

Robe dorée de bel éclat. Délicatement parfumé, le nez mêle en douceur les senteurs florales et de fruits blancs frais. Touche d'amande à l'aération. L'entrée de bouche, incisive, s'exprime sans attendre sur des saveurs d'agrumes frais (citron, mandarine). Ensuite, l'ensemble confirme le profil ciselé et rafraîchissant de l'attaque. Finale de concentration correcte, sur des arômes de pomme verte et de lime.
Un vin de texture aiguisée.

PN: 50 - PM: 50 HVE

Cherche Distributeur(s) www.champagnefauvet-courleux.fr
fauvetcourleux@gmail.com

Champagne Alain Lallement

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

17/20 ★★(★)

J. Pérard & Fils
Cuvée Diadème - Grand Cru

Splendide robe jaune doré intense de grand éclat. Le premier nez exprime de fines senteurs florales puis l'ensemble évolue vers la pâtisserie aux fruits secs (noisette, amande) et la pomme cuite. Les dégustateurs apprécient la franchise et la fraîcheur de cette cuvée qui confirme le registre des fruits secs du bouquet. Relevée par de jolis amers, la finale se montre salivante, vigoureuse et de grande longueur, sur l'amande fraîche.

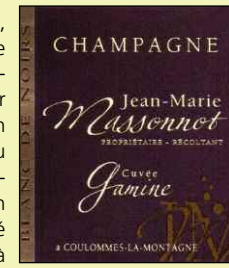
PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-perard.fr** contact@champagne-perard.fr

16/20 ★★(★)

Jean-Marie Massonnot
Cuvée Gamine - Grand Cru

20,50 €



Très belle robe doré à paille, limpide et lumineuse. De belle fraîcheur olfactive à l'ouverture, ce bouquet printanier (fleurs, fruits blancs) gagne en douceur et enveloppement au fil de l'aération. Tout en équilibre et concentration, ce vin habillé de bulles a préservé une superbe élégance grâce à son profil séveux et tendu. L'équilibre est au rendez-vous et la fraîcheur salivante de la finale met le palais sous agréable tension. Très belle vinification.

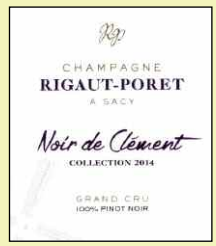
PN: 100

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-massonnot.fr** contact@champagne-massonnot.fr

16/20
★★

Rigaut-Poret
Noir de Clément - Grand Cru
Collection 2014

22,20€



Jolie robe jaune sable brillante. Extrêmement parfumé, ce bouquet éloquent et puissant mais sans aucune lourdeur exhale sans attendre ses effluves de fruits secs (amande, noisette), pomme mûre et fine minéralité. Cette cuvée n'attend pas pour offrir au dégustateur un profil séveux et racé. La concentration de matière se place au service de l'élégance et l'expression du fruit frais (agrumes mûrs) et du fruit sec envahit une finale longue, structurée et de belle vinosité.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
03/26.49.22.22
champagne.rigaut.poret@orange.fr

15,5/20
★★(★)

Etienne Lefèvre
Grand cru

Jolie robe très intense et brillante, jaune doré à reflets ocres. Premier nez à forte personnalité, minéral et subtilement herbacé. Ensuite, le registre des fruits secs se montre plus présent (noix, noisette). Un vin qui ne cède pas à la facilité, doté d'une belle vinosité et d'une concentration appréciable. La bouche tient les promesses du nez par ses puissantes saveurs de fruits secs et la finale, longiligne et séveuse, se voit relevée par de beaux amers. Un vin de gastronomie.

PN: 100

4
www.champagne-etienne-lefevre.com
info@champagne-etienne-lefevre.com

15,5/20
★★(★)

Goulin-Roualet
Premier Cru

De beaux reflets sable irisent cette robe avenante et de bel éclat. Premier nez de caractère, sur de fines épices, puis l'ensemble s'adoucit et livre d'exubérants arômes de frangipane, millefeuille aux poires et vanille. Très engageant! La bouche est à l'avenant. Structurée et équilibrée, elle offre une texture dense et salivante, dosée en douceur, sur d'agréables saveurs de fruits blancs mûrs relevées par un support d'acidité bien présent dans une finale qui se resserre sur les fruits secs et le cake aux amandes.

PN: 100

6
Cherche Distributeur(s)
www.goulin-roualet.fr
goulin-roualet@wanadoo.fr

15,5/20
★★

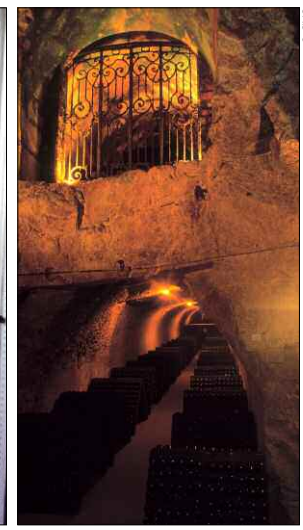
Serge Pierlot
Grand Cru

24,80€

Jolie robe jaune pâle à reflets sable. Rafraîchissant et fruité à souhait, ce bouquet associe franchise et générosité, livrant d'expressives senteurs de fruits blancs à maturité et de confiserie. Un nez qui invite à la dégustation. Généreusement dosée, cette cuvée gourmande et juteuse séduit par sa rondeur et la maturité de son fruit (pomme). Une fine tension acidulée apporte la touche de vivacité nécessaire à un ensemble savoureux, qui privilégie le charme de la volupté au profil ciselé.

Cherche Distributeur(s)
03/26.57.01.11 - 06/86.86.47.82
champagne.serge.pierlot@wanadoo.fr

Champagne Goulin-Roualet


© CIVC

15/20 ★★(★)

Dravigny-Godbillon
Premier Cru

14,50 €

Robe jaune de Naples éclatant. C'est l'élégance de ce nez charmeur qui séduit d'emblée. On y apprécie les fines senteurs florales et de confiserie, agrémentées de généreux effluves de fruits blancs bien mûrs (pomme, pêche). Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée pleine et chaleureuse, qui a emporté les suffrages par son profil juteux, croquant et fruité à souhait. Le dosage ajoute une touche de douceur non excessive et la finale offre un enveloppement gourmand.

PN: 70 - PM: 30

Cherche Distributeur(s) **03/26.49.24.69** champagnedravigny-godbillon@live.fr

15/20 ★(★)

Beurton Couvreur
Premier Cru

23,00 €

Doré ocré intense pour cette robe de bel éclat. Un bouquet printanier doucereux sur les fleurs sucrées (chèvrefeuille, violette, lilas,…) et la pâtisserie (brioche, biscuit, crème vanille). Un ensemble enjôleur. La bouche tient les promesses du bouquet. Croquante de fruit, de texture fine et suave, presque enveloppée, elle séduit par son aspect convivial et gourmand. La finale de cette friandise se révèle longue et salivante.

PN: 50 - PM: 50

Cherche Distributeur(s) **www.beurton.com** champagne.beurton@orange.fr

DISTILLERIE
GUILLON
FRANCE

Lieu insolite, visite inoubliable

Visites guidées et dégustations - Vente à la boutique
7j/7, toute l'année, de 10 à 12h et de 14 à 17h.

Réservations et renseignements
Hameau de Vertuelle - 51150 Louvois - Tél: 03/26.51.87.50 - www.distillerie-guillon.com

XX Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

Alain Guillaume

17/20 ★★★ — 21,10 €

Emilia - Premier Cru

Robe ensoleillée, bouton d'or intense. Puissant et élégant à la fois, ce profond bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits jaunes (abricot), poire cuite, cire d'abeille et petits fruits secs grillés. Un festival aromatique! Le registre des fruits secs s'impose sans attendre (amande fraîche, noix), rapidement rejoint en milieu de bouche par d'intenses saveurs grillées. L'équilibre est au rendez-vous et la vinosité de l'ensemble n'empêche pas l'élégance. Une cuvée travaillée avec doigté.

C — *Ch. Dist.* — www.champagne-alain-guillaume.com — champagne.alain.guillaume@wanadoo.fr

Cattier

17/20 ★★ — 40,00 €

Premier Cru

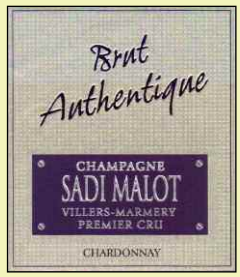
Robe jaune très pâle à reflets verdâtres. Les fruits secs (amande, abricot) s'associent à une délicate minéralité, dans un ensemble au caractère affirmé, relayé par des fleurs suaves. La bouche confirme sans attendre la personnalité du bouquet. Sapide, structurée et relevée par une colonne vertébrale acidulée, elle magnifie son cépage et exprime d'insistantes saveurs d'amande fraîche, d'agrumes et de minéralité. Longue finale ciselée, de vinosité très appréciable.

E — *Cherche Distrib.* — www.cattier.com — christian.darquier@cattier.com — HVE

Sadi Malot

16,5/20 ★★★

Brut Authentique - Premier Cru



Robe jaune pâle, de bel éclat. Les arômes de petits fruits secs et de pâtisserie (cake, brioche) se livrent d'emblée, associés à la pâtisserie aux fruits blancs. La bouche a emporté les suffrages pour sa sapidité, sa texture serrée et la puissance distinguée de ses saveurs d'amandes et noisettes légèrement grillées. La fraîcheur est également au rendez-vous dans une finale charnue, profonde et de longueur appréciable.

8 — www.champagne-sadi-malot.com — sadi-malot@wanadoo.fr — HVE

Pierre-Emmanuel Paquay

16/20 ★★★ — 15,00 €

Premier Cru

Très jolie robe jaune pâle éclatant. Le premier nez reste délicat voire sur la retenue. Ensuite, le bouquet s'enrichit de subtiles notes d'amande fraîche et de noisette, agrémentées d'une touche de pomme cuite. Attaque tranchante et distinguée à la fois, portée par une jolie acidité tonique. Le milieu de bouche confirme une belle association de vinosité et de texture subtile. On y apprécie l'étoffe des saveurs d'agrumes et de fruits secs. Longue finale ciselée pour un vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s) — www.champagne-pepaquay.com — champagne.paquay@gmail.com

Champagne Sadi Malot

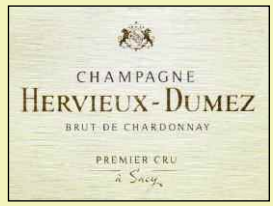
Champagne Hervieux-Dumez

16/20 ★★(★)

Hervieux-Dumez

Brut de Chardonnay - 1er Cru

18,50 €



Une belle robe sable à reflet paille. Une grande élégance aromatique s'impose d'emblée dans ce bouquet suave et profond, généreux en arômes d'agrumes frais et de fine minéralité. La sensation de douceur s'accentue à l'aération (notes florales et vanillées). Dans un style plus épuré qu'opulent, ce vin habillé de bulles offre une grande finesse aromatique. On apprécie les saveurs de petits fruits secs (amande fraîche) et de minéralité du milieu de bouche, relayées par une finale salivante relevée par de jolis amers. Très beau vin.

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-hervieux-dumez.com
hervieux-dumez@wanadoo.fr

16/20 ★★(★)

Jean Dumangin

Blanc de Blancs Terroir - Réserve

Robe très pâle à or blanc, légères nuances verdâtres. Le bouquet se montre avenant dès l'ouverture et très charmeur par ses senteurs florales, de confiserie et d'agrumes frais. Savoureux et concentré, ce vin habillé de bulles a séduit les dégustateurs par son élégance, sa finesse de trame et la générosité de ses saveurs de fruits frais (pomme, pamplemousse). La finale, incisive et rectiligne, se resserre sur de beaux amers.

9

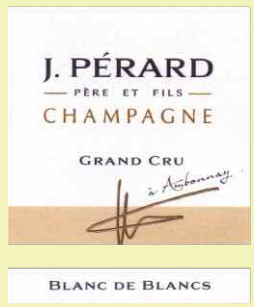
www.champagne-jean-dumangin.fr
contact@champagne-jean-dumangin.com

HVE

15,5/20 ★★(★)

J. Pérard Père & Fils

Grand Cru



Jolie robe sable assez soutenue. Rafraîchissant et délicat à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et libère une association fruitée flatteuse (agrumes et fruits blancs). Cette bouche offre dès l'attaque une tension acidulée distinguée et vivifiante. Les saveurs d'agrumes confirment le caractère du bouquet et la finale séduit par sa longueur effilée et une élégante persistance.

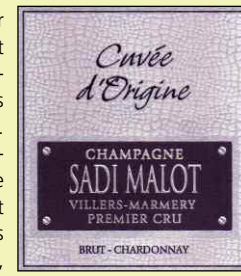
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-perard.fr
contact@champagne-perard.fr

15/20 ★★(★)

Sadi Malot

Premier Cru - Cuvée d'Origine



Robe extrêmement pâle à or blanc. Premier nez floral et délicatement herbacé, rejoint à l'aération par les agrumes (pamplemousse). Un bouquet aérien. Finement texturée, cette cuvée séduit par son élégance et son profil longiligne. Les saveurs d'agrumes (citron, mandarine) s'y expriment sans retenue, dans un ensemble de grande franchise et très tonique en finale, dont on apprécie la délicatesse.

8

www.champagne-sadi-malot.com
sadi-malot@wanadoo.fr

HVE

Champagne Hervieux-Dumez

Champagne Pierre-Emmanuel Paquay

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

Blanc de Blancs

15/20 ★★(★)

Bernard Dumont

16,30€

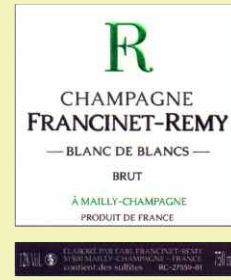
Robe jaune ocre très intense à nuances vieil or. Sans attendre, les notes de petits fruits secs, poire et pommes compotées et de biscuit s'associent dans ce bouquet ouvert et généreux, qui invite à la dégustation. Vinosité et équilibre sont les principaux atouts de cette cuvée dont la maturité de fruit n'a d'égal que la suavité de texture. Les registres de noisette, amande et épices douces se livrent de concert, portées par une acidité bien présente jusqu'en finale. Une cuvée bien construite.

Cherche Distributeur(s) **www.champagnebernarddumont.fr** champagne.bernard.dumont@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Francinet-Remy

16,00€



Jolie robe jaune de Naples, pâle et brillante. Délicatement parfumé, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. On y retrouve les arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de confiserie. La bouche est à l'avenant. Rafraîchissante et tonifiante, elle livre une belle expression d'agrumes et de groseille verte en milieu de bouche, tout en privilégiant un style aérien et précis, assez aiguisé dans une finale salivante de longueur agréable.

www.champagnefrancinetremy.com champagnefrancinetremy@wanadoo.fr

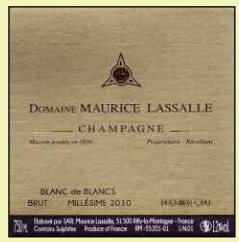
Blanc de Blancs Millésimé

16,5/20 ★★(★)

Maurice Lassalle

2010 - Premier Cru

28,00€



Robe sable brillante et limpide. Complexe et engageant, le nez mêle avec réussite les arômes de pomme mûre, fine minéralité et herbe fraîche. La maturité apparaît au fil de l'aération (pain d'épices, cake aux fruits confits). Extrêmement savoureuse, l'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée dont la forte personnalité aromatique et la grande vinosité n'empêchent pas l'élégance. Une colonne vertébrale acide met agréablement la bouche sous tension et les saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs rivalisent de concert.

Cherche Distributeur(s) **03/26.08.20.50** domaine@champagne-maurice-lassalle

16/20 ★★★

Alain Guillaume

Cuvée Florès 2012 - Premier Cru

20,30€

De beaux reflets sable scintillent dans cette robe dorée éclatante. Un bouquet typé par les senteurs de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie (frangipane). De jolies notes biscuitées et de brioche apparaissent à l'aération dans un ensemble très prometteur. Les dégustateurs apprécient la vinosité, l'étoffe et le caractère aromatique de cette cuvée séveuse, qui confirme en bouche le registre des fruits secs du bouquet (noix verte). Longue finale portée par de jolis amers pour un vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

Cherche Distrib. **www.champagne-alain-guillaume.com** champagne.alain.guillaume@wanadoo.fr

15,5/20 ★★

Bonnet-Ponson

Les Vignes Dieu 2009 – Premier Cru

26,00€

Jolie robe Jaune de Naples, lumineuse, habillée d'un joli cordon de bulles. Orienté à l'ouverture vers le registre des fruits secs (noisette, amande), le bouquet évolue vers une touche de brioche et de biscuit à l'aération. Privilégiant la finesse de structure, cette cuvée offre une belle étoffe et un milieu de bouche salivant. On y apprécie les saveurs d'amande fraîche et de fruits blancs compotés, relevées par une acidité ascendante dans une finale dont l'allonge a fait l'unanimité.

Cherche Distrib. **www.champagne-bonnet-ponson.com** champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr Bio

Champagne Roger Legros

Vignon Père & Fils 2013

17/20 ★★(★)

Grand Cru Extra-Brut "Les Vignes Goisses"

Robe rose saumon de belle brillance, à reflets pelure d'oignon. On est d'emblée sous le charme de ce bouquet complexe et profond, de grande fraîcheur, associant dans une parfaite harmonie les senteur florales, de confiserie et de fruits frais (agrumes, pomme verte). Construit autour d'une colonne vertébrale acidulée qui lui confère une grande personnalité, ce vin puissant et longiligne offre un caractère soutenu. La fraîcheur de fruits (baies rouges acidulées) se confirme en bouche et l'ensemble se montre salivant, concentré et de longueur remarquable. Une cuvée de gastronomie, qui ne craint pas l'avenir.

PN: 100

10 F

www.champagnevignon.com
vignon.marquises@orange.fr

Gaston Collard

17/20 ★★(★)

Rosé de Macération - Grand Cru

30,00 €

De beaux reflets saumonés irisent cette robe habillée d'un fin cordon de bulles. Le bouquet se montre expressif dès l'ouverture, livrant une belle complémentarité d'arômes avec les notes minérales et d'herbe fraîche, relayées à l'aération par la pâtisserie aux fruits secs. Dotée d'une concentration de matière appréciable et d'une belle vinosité, cette cuvée à forte personnalité est parée pour la gastronomie. Elle séduit par son profil ciselé et peu dosé et livre une bouche tranchante et digeste, ponctuée d'une longue finale épurée. Un champagne de connaisseur, qui ne cède pas à la facilité.

PN: 100 Bdy Bio

Cherche Distributeur(s)

www.champagnegastoncollard.fr
cyril@champagnegastoncollard.com

Roger Legros

16,5/20 ★★(★)

17,00 €

Très jolie robe œil-de-perdrix à reflets saumonés. Un nez retenu voire discret, qui s'ouvre délicatement à l'aération, pour laisser place à quelques arômes de baies rouges et de fine minéralité. Savoureuse à souhait, la bouche se montre dense et séductrice par sa concentration, la maturité de ses saveurs de petites baies acidulées (groseille, cerise du nord) et son remarquable équilibre entre tonicité et douceur. La finale, croquante en diable, se montre salivante et de persistance remarquable. Très belle réussite.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distrib.

www.champagne-roger-legros.com
info@champagne-roger-legros.com

Jean-Marie Massonnot

16/20 ★★(★)

Brut Premier Cru

15,80 €

Robe rose saumon à nuances orangées. Plutôt discret à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et livre des arômes pâtissiers de belle maturité (tarte aux fraises, cerises), assortis d'une touche biscuitée et vanillée. Vinosité et enveloppement sont au programme de cette cuvée généreusement dosée, qui associe une structure serrée et délicate à la fois à une grande fraîcheur qui se prolonge dans une finale racée et extrêmement gourmande. Irrésistible.

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-massonnot.fr
contact@champagne-massonnot.fr

Champagne Vignon Père & Fils - Phare de Verzenay

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

16/20 ★★(★)

Dravigny-Godbillon
Premier Cru

16,50€

Robe soutenue, saumonée à pelure d'oignon. Mûr et enveloppé, ce bouquet prometteur évoque la pâtisserie aux fruits rouges (tarte aux fraises) et la vanille. L'aération complète l'ensemble par une note biscuitée charmeuse. Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité, la fraîcheur et la concentration de matière de cette cuvée ambitieuse, qui livre un fruit exubérant et frais, tout en se prolongeant d'une longue finale séveuse sur les fruits blancs et l'amande fraîche.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
03/26.49.24.69
champagnedravigny-godbillon@live.fr

16/20 ★★(★)

Guy Blin Laurent
Cuvée Rosée Perlée

Jolie robe rose vif et soutenu, à nuances framboise. Bouquet puissant, ouvert et de belle maturité, mêlant les senteurs de pâtisserie aux fruits (tarte aux cerises), et fleurs printanières (violette, pivoine). Un nez prometteur, qui invite à la dégustation. Tout en douceur et fondu, cette cuvée s'apparente à une confiserie et confirme la douceur du bouquet. Les fruits mûrs s'y livrent généreusement, équilibrés par une fine acidité bien dosée et une subtile amertume en finale, qui apporte une agréable touche de fraîcheur.

PN: 1/3 – PM: 1/3 – CH: 1/3

7
03/26.03.14.47
info@champagne-guy-blin-laurent.com

15,5/20 ★★(★)

Malingre-Truchon

14,90€

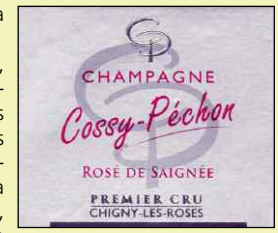
Jolie robe soutenue framboisée de grand éclat. Un panier de fruits mûrs s'impose dès l'ouverture, laissant une impression olfactive de sucrosité. Cette douceur apparente le bouquet à une confiserie et invite à la dégustation. L'attaque, sapide et vineuse, donne le ton d'une cuvée ample dotée d'une belle concentration. Croquant de fruit (baies rouges), ce vin charmeur présente de beaux atouts d'élégance et suavité dans une finale de longueur appréciable.

PN: 26 - PM: 55 - CH: 19

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-malingre-truchon.fr
malingre-truchon@wanadoo.fr

15,5/20 ★★(★)

Cossy-Péchon
Rosé de Saignée - Premier Cru



Robe intense, rubis clair à nuances framboise.
Charmeur dès l'ouverture, le bouquet mêle de flatteuses senteurs florales aux arômes de petits fruits rouges mûrs (griotte, fraise) et de pâtisserie. La bouche est à l'avenant, confirmant dès l'attaque le registre enveloppant des fruits rouges presque confiturés, équilibré par une jolie tension acidulée qui rafraîchit l'ensemble et se resserre dans une finale suave et presque crémeuse. Une cuvée de belle vinosité, enjôleuse.

PM - PN

Cherche Distributeur(s)
www.champagnecossypechon.fr
champagnecossypechon@gmail.com

© Michel Praet

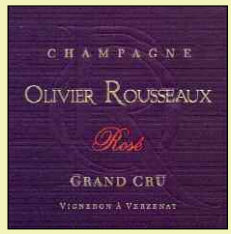
Champagne Blin

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

15,5/20 ★★

Olivier Rousseaux
Grand Cru

17,50 €



Belle robe pâle à reflets pétale de rose. Tout en délicatesse mais de belle complexité et profond, ce nez distingué associe de fines notes minérales aux arômes de petits fruits secs, l'ensemble se complétant d'une touche de fines épices à l'aération. Interpellant et charmeur à la fois. Les fruits secs se confirment à l'attaque (amande, noisette), ensuite complétés par de généreuses saveurs biscuitées en milieu de bouche, tandis que la finale, persistante et épurée, se resserre sur de jolis amers.
Une cuvée parée pour la gastronomie.

HVE

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-olivier-rousseaux.fr**
contact@champagne-olivier-rousseaux.fr

15/20 ★★

Lacourte-Guillemart
Premier Cru

17,10 €

Belle robe rose tendre à nuances framboise. Plus en délicatesse qu'en opulence, ce nez floral (pivoine, violette) et délicatement fruité (framboise, cerise) invite à la dégustation par son élégance et sa douceur. Cette bouche élancée s'apparente à une friandise olfactive. Le milieu de bouche, gouleyant, offre un fruité frais (baies rouges) et la finale, agréablement persistante et sans excès de dosage, conserve une belle fraîcheur.

5 D **www.champagne-lacourte-guillemart.com**
lacourte.guillemart@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Francart & Fils

16,10 €

Robe légère et peu soutenue, à subtils reflets pétale de rose. Le nez est à l'avenant, délicat et très élégant, associant d'agréables senteurs florales et de confiserie aux notes plus biscuitées. En bouche, on retrouve une cuvée bien construite et assez peu dosée, qui apporte de la fraîcheur par ses saveurs de fruits blancs (pomme, poire), mêlées à quelques notes pâtissières.
La finale confirme le registre biscuité et révèle une ampleur appréciable.

G *Cherche distrib.* **www.champagne-francart.com** **champagnefrancart**@orange.fr

28e Salon du Vin
et de la gastronomie

Namur
Palais des Expositions

7 au 9 décembre
Vendredi: 16 à 22h. • Samedi: 10 à 20h. • Dimanche: 10 à 19h.

Renseignements:
Tél: 0032(0)4/222.41.98

www.salonduvindenamur.be

VERS L'AVENIR

16/20 ★★★

Jacques Busin
Grand Cru

Doré éclatant, limpide et habillé d'un fin cordon de bulles. Une puissante expression de mousse, sous-bois et de notes fumées envahit le premier nez de ce bouquet de caractère. Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité, la typicité de terroir et le caractère épuré d'un vin habillé de bulles, qui offre beaucoup de de profondeur et de généreuses saveurs de fruits secs et de minéralité. Longue finale incisive pour ce vin de gastronomie.

PN: 60 - CH: 40

12

www.champagnejacquesbusin.com
jacques-busin@wanadoo.fr

16/20 ★★★

Cossy-Péchon
Cuvée Prestige - Premier Cru

Un beau doré soutenu à reflets légèrement ocres scintille dans cette robe avenante. Une corbeille chatoyante de petits fruits rouges (framboise, cerise) domine l'ouverture puis l'ensemble confirme son profil enjôleur et invite à la dégustation par la maturité de ses effluves. Attaque salivante, juteuse et gourmande, confirmant l'impression charmeuse du bouquet, puis le vin s'exprime en puissance et distinction, libérant sans retenue ses saveurs de fruits blancs au sirop. Longue finale onctueuse, équilibrée par une fine acidité tonifiante.

CH - PN

Cherche Distributeur(s)

www.champagnecossypechon.fr
champagnecossypechon@gmail.com

15,5/20 ★★(★)

Malingre-Truchon

15,00 €

Une robe paille à nuances sable, de belle intensité.
Doucereux et flatteur, le bouquet mêle les senteurs biscuitées et vanillées aux arômes de fruits blancs mûrs (poire). Profondeur et générosité sont au rendez-vous de cette cuvée qui associe vinosité et distinction. Les saveurs briochées et de petits fruits secs se livrent de concert, dans un ensemble de texture délicate mais séveuse.

CH: 1/3 - PM: 1/3 - PN: 1/3

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-malingre-truchon.fr
malingre-truchon@wanadoo.fr

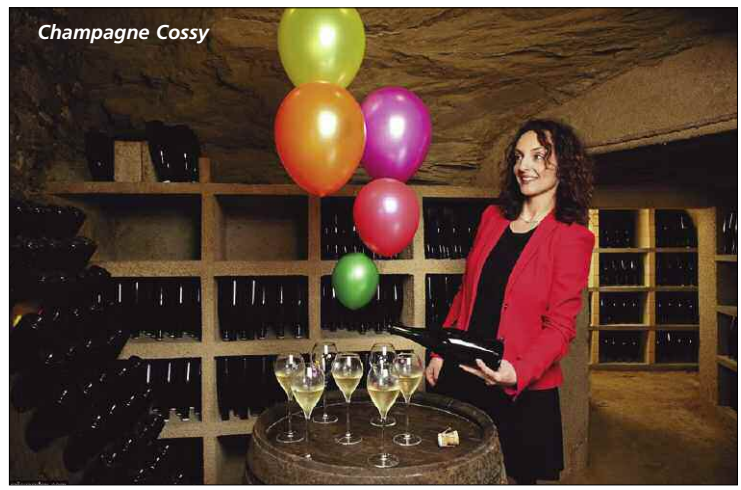
15,5/20 ★★

Gardet
Extra-Brut

Robe jaune doré assez intense. Brioché et vanillé à l'ouverture, le bouquet se complète ensuite de notes florales suaves (fleurs blanches) et de confiserie (bonbons acidulés aux fruits). Une bouche longiligne, qui s'appuie sur une colonne vertébrale acidulée rafraîchissante. Élégance et précision sont au rendez-vous, dans un milieu de bouche soulignant les saveurs d'agrumes. De beaux amers enveloppent une finale ciselée et agréablement persistante.

2

www.champagne-gardet.com
info@champagne-gardet.com



Champagne Cossy

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 33

Millésimé **2013**

Vignon Père & Fils

16,5/20 ★★(★)

Réserve des Marquises - Grand Cru Extra-Brut

Robe pâle à or blanc, de bel éclat. Extrêmement parfumé par ses senteurs d'agrumes frais (citron, mandarine), cet élégant bouquet se complète ensuite de fines notes minérales et herbacées toniques et agréables. Une bouche épurée et incisive, sans aucune agressivité acidulée, qui livre une matière séveuse et concentrée, dominée par les agrumes et une minéralité naissante qui ne demande qu'à s'approfondir au fil du temps. Ce vin habillé de bulles conjugue vinosité et élégance. Très longue finale finement citronnée et salivante.

10 F

www.champagnevignon.com
vignon.marquises@orange.fr

Michel Arnould & Fils

16/20 ★★★

Carte d'Or - Grand Cru

De beaux reflets jaune de Naples scintillent dans cette robe avenante. Délicatement parfumé, Ce nez doucereux associe les fleurs blanches et la confiserie (bonbons aux fruits blancs). Un ensemble aérien et engageant. La bouche se démarque du bouquet par sa générosité aromatique et sa vinosité qui succèdent rapidement à une attaque tendre et délicate. Ce vin monte en puissance au fil de la dégustation et offre de généreuses saveurs d'agrumes et de minéralité dans une finale incisive et de grande longueur.

CH: 50 - PN: 50

3

www.champagne-michel-arnould.com
contact@champagne-michel-arnould.com

Daniel Dumont

15/20 ★★(★)

Prestige - Premier Cru

Jolie robe jaune pâle à légères nuances sable. Une friandise olfactive, illustrée par d'insistantes senteurs de fleurs blanches suaves et de vanille. Un bouquet enjôleur et de grande douceur, qui invite à la dégustation. Un vin tout en équilibre, qui place sa maturité de fruit dès l'attaque (poire, pomme) et trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent, qui rafraîchit une finale gourmande et agréablement persistante.

PN: 70 - CH: 30

11 B

www.champagne-danieldumont.com info@champagne-danieldumont.com

Millésimé **2011-2009**

Michael Hautem

17/20 ★★(★) 36,00 €

Brut Nature - Premier Cru 2011

Splendide robe bouton d'or intense et éclatant. Un bouquet ouvert et de caractère. Les effluves de fruits blancs mûrs s'associent aux fruits secs et à une minéralité (sous-bois, silex, iode) qui s'affirmera encore avec les années. Cette cuvée vigoureuse et de grande pureté offre une bouche pleine et tranchante. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, ses saveurs minérales et de fruits secs et sa tension omniprésente. La finale de cette cuvée de gastronomie est très longue et relevée par une acidité ascendante garante de fraîcheur et de potentiel de garde. Une réussite.

CH: 70 - PN: 30

Cherche Distrib.

www.champagne-michael-hautem.com
michael@champagne-michael-hautem.com

Cossy

15,5/20 ★★(★) 20,00 €

Cuvée Vieilles Vignes 2009

Robe jaune pâle de grand éclat. Délicatement parfumé, voire discret, le nez privilégie le charme de la fraîcheur et exprime de fines senteurs d'agrumes et de confiserie. La bouche est à l'avenant. Elle confirme le profil délicat du bouquet et livre de généreuses saveurs d'agrumes frais qui apportent une belle tension équilibrante. Longue finale sur les fruits secs. Une cuvée bien construite et jouissant d'une agréable vinosité.

CH: 1/3 - PM: 1/3 - PN: 1/3

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-cossy.com
info@champagne-cossy.com

Millésimé **2008**

16,5/20 ★★

Ployez-Jacquemart
Extra-Brut Vintage

Splendide robe ensoleillée, jaune pâle à doré. Un bouquet parfumé charmeur, généreux dans son expression aromatique encore jeune, qui souligne les accents floraux et fruités (poire, pêche). Les dégustateurs soulignent le relief et le caractère de cette cuvée franche et ciselée, très élégante et livrant mâche et vinosité en milieu de bouche. Les saveurs d'amande amère et de noisette envahissent une finale de persistance appréciable. Un vin complet, habillé de bulles très fines.

CH: 50 - PM: 25 - PN: 25

13 *Cherche Distributeur(s)*

www.ployer-jacquemart.fr
contact@ployer-jacquemart.fr

16/20 ★★(★)

Serge Pierlot
Prestige - Grand Cru

22,10 €

Jolie robe jaune ocré éclatant. Ce puissant bouquet invite à la dégustation par ses exubérantes et doucereuses senteurs de cake aux fruits secs, amande fraîche et caramel. Une cuvée de haut rang, qui a enthousiasmé les dégustateurs. On y relève une texture serrée et suave, une expression aromatique complexe (fruits blancs, fruits secs, pâtisserie) et un remarquable équilibre entre tonicité et vinosité gourmande. Très longue finale sur l'amande et le cake, relevée par une acidité digeste.

Cherche Distributeur(s)

03/26.57.01.11 - 06/86.86.47.82
champagne.serge.pierlot@wanadoo.fr

Millésimé **2004**

17,5/20 ★★

Arnaud Moreau
Odyssée - Brut Zéro - Grand Cru

Très jolie robe jaune doré intense à reflets vieil or. Une sensation crémeuse ouvre le bal de ce bouquet expressif qui évolue vers la brioche, la pâtisserie et le cake aux fruits secs. Un puissant bouquet, complété par les fruits blancs compotés, qui invite à la dégustation. La bouche, rectiligne et sapide, ne cède pas à la facilité. Portée par une colonne vertébrale acide extrêmement tonique, elle livre de puissantes saveurs d'agrumes et de fruits secs, dans un ensemble étoffé et de grande concentration, qui a traversé les ans avec bonheur. Finale interminable et opulente, qui conserve une superbe tension.

Cherche Distributeur(s)

www.champagnearnaudmoreau.com
contact@champagnearnaudmoreau.com

16,5/20 ★★

Hubert Paulet
Cuvée Risléus - Premier Cru

37,00 €

Très belle robe vieil or soutenu de grand éclat. Ce bouquet très élégant a conservé une superbe fraîcheur olfactive, qui associe finesse et profondeur. On retrouve les notes de biscuit, fruits blancs mûrs et petits fruits secs grillés, mais tout en nuances. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée mature livre des contours patinés et une palette de saveurs orientée vers le beurre de noisette et le caramel. Vineuse et savoureuse, elle charme par l'harmonie de ses éléments et une finale interminable évoquant la crème brûlée.

CH: 47 - PM: 33 - PN: 20

14 *Cherche Distrib.*

www.champagnehubertpaulet.com
champ.h.paulet@wanadoo.fr

16,5/20 ★(★)

Hubert Paulet
Brut Extra - Premier Cru

47,00 €

Robe bouton d'or éclatante à nuances sable. Formidable bouquet de grande complexité, qui évoque la cire d'abeille, le sirop d'érable, la poire cuite et le raisin de Corinthe. Très engageant. La bouche confirme sans attendre les registres aromatiques du bouquet. Sa tension acidulée et son faible dosage lui confèrent un profil épuré qui a séduit les dégustateurs. Une jolie amertume ponctue une finale de longueur appréciable, caractérisée par sa vinosité. De la belle ouvrage!

PN: 100

14 *Cherche Distrib.*

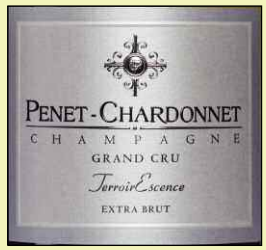
www.champagnehubertpaulet.com
champ.h.paulet@wanadoo.fr

Champagne Serge Pierlot

17/20 ★★

Penet-Chardonnet

Extra-Brut - TerroirEscence - Grand Cru



Splendide robe paille éclatante. Un bouquet au caractère affirmé, qui mêle dans une belle harmonie les notes de petits fruits secs et de minéralité. Un ensemble complexe et profond. Ce vin a fait l'unanimité. Concentré, séveux, de texture très fine, il offre une bouche très aromatique, sur les agrumes et les fruits secs, dont la tension et la vivacité n'ont d'égal que l'élégance. Superbe finale pure et incisive, sur une subtile salinité.

PN: 70 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.lamaisonpenet.com
contact@lamaisonpenet.com

17/20 ★★(★)

Pierre-Emmanuel Paquay

36,50 €

Cuvée du Vieux Chêne

Extra-Brut - Premier Cru

Très jolie robe or éclatant à nuances vieil or. Splendide nez qui offre dès l'ouverture de beaux arômes de petits fruits secs, brioche, cire d'abeille et biscuit vanillé. Cette cuvée distinguée et sapide confirme à l'attaque la noblesse d'arômes du bouquet. Portée par un support d'acidité bien présent, elle livre d'intenses saveurs d'agrumes et illustre sa complexité par le registre de la pâtisserie (cake aux noisettes). La finale, salivante, rectiligne et étoffée, impose une longue persistance, tout en distinction. Très bel exercice de vinification.

Cherche Distributeur(s)

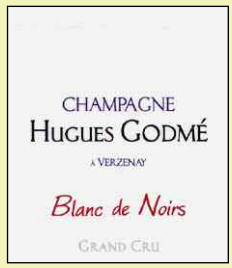
www.champagne-pepaquay.com
champagne.paquay@gmail.com

16,5/20 ★★(★)

Hugues Godmé

32,00 €

Grand Cru - Extra Brut



Robe doré assez intense, lumineuse. Ouvert et complexe, le bouquet affiche un profil enjôleur par ses douces senteurs de fruits mûrs, de brioche et de pâtisserie (tarte aux poires et vanille). Dotée d'un bel équilibre d'ensemble, cette cuvée racée et étoffée offre une bouche pleine et harmonieuse, qui conserve une belle fraîcheur malgré la maturité de son fruit. On apprécie la consistance et la finesse de texture d'une finale élancée et persistante. Belle réussite.

PN: 100 Bdy

15

www.champagne-hugues-godme.fr
contact@champagne-hugues-godme.com

Bio

16/20 ★★(★)

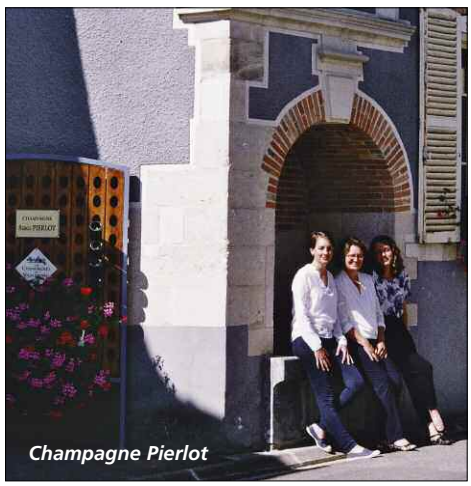
Arnaud Moreau

Arrakis - Brut Zéro - Grand Cru

Robe jaune ocré très intense et éclatante. Ce puissant bouquet mêle les senteurs caramélisées et de fruits secs (amande, noisette), avec une touche biscuitée et de fruits confits insistante à l'aération. La bouche ne tarde pas à confirmer le caractère grillé et noisetté d'un ensemble à forte personnalité, paré pour la gastronomie. De jolis amers soutiennent une finale interminable qui s'exprime sur la peau d'amande et le brou de noix.

Cherche Distributeur(s)

www.champagnearnaudmoreau.com
contact@champagnearnaudmoreau.com



Champagne Pierlot

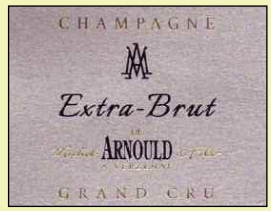
Champagne Pierre-Emanuel Paquay

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

16/20
★★(★)

Michel Arnould & Fils

Extra-Brut - Grand Cru



Superbe robe paille à nuances légèrement rosées, intense et éclatante. Un joli bouquet de grande fraîcheur, qui mêle les arômes de pomme granny, herbe fraîche et groseille verte. L'aération fait évoluer le registre vers les fruits secs. Attaque fine, franche et de grande vivacité, qui confirme les saveurs d'amande et de noisette. Le milieu de bouche offre une structure à la fois distinguée et ferme et témoigne d'une belle concentration. Longue finale séveuse relevée par de jolis amers.

PN: 100

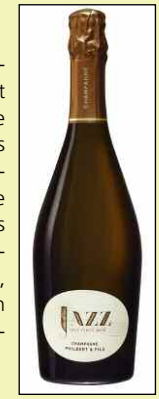
3 www.champagne-michel-arnould.com
contact@champagne-michel-arnould.com HVE

16/20
★★(★)

Philbert & Fils

28,00€

Cuvée Jazz - Brut Nature
Premier Cru



Robe sable à légers reflets très subtilement orangés. Minéral et légèrement herbacé à l'ouverture, ce bouquet de caractère évoque à l'aération les fruits secs et la mousse. Ce vin de gastronomie livre une bouche séveuse, dominée par les fruits secs et portée par de jolis amers (peau de noix, amande). La finale, vigoureuse, ne cède pas à la facilité, la tension y étant omniprésente. Ce vin habillé de bulles offre distinction et longueur épurée en finale.

PN: 100

Cherche Distributeur(s) www.champagne-philbert.com
contact@champagnephilbert.com

15,5/20
★★★

Serge Pierlot

16,80€

Extra Brut - Grand Cru

Superbe robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Premier nez sur les fruits blancs mûrs (poire) puis l'ensemble évolue vers la pâtisserie (cake aux fruits secs) et la frangipane. Un ensemble engageant.
Les dégustateurs apprécient la sève de cette cuvée dont la vinosité n'a d'égal que la concentration. La fraîcheur est au rendez-vous et la finale, longue et salivante, séduit par sa mâche et la générosité de son fruit (pomme, amande).

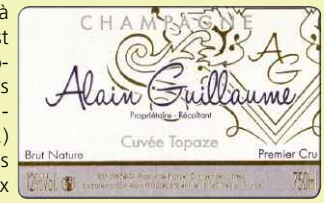
Cherche Distributeur(s) 03/26.57.01.11 - 06/86.86.47.82
champagne.serge.pierlot@wanadoo.fr

15,5/20
★★(★)

Alain Guillaume

18,00€

Cuvée Topaze



Superbe robe doré à paille. Le bouquet est ouvert et mur. Il associe les fruits blancs (poire, pomme golden, reine claude,…) et effluves biscuitées voire briochée aux fruits secs qui se livrent à l'aération. Un nez complexe et engageant. La bouche est à l'avenant. Franche et précise, concentrée et très aromatique, elle a remporter tous les suffrages. Sa vinosité et son équilibre maturité/acidité sont les atouts majeur de ce beau vin de gastronomie ponctué d'une longue finale tranchante et salivante.

CH: 100

C *Ch. Dist.* www.champagne-alain-guillaume.com
champagne.alain.guillaume@wanadoo.fr

Champagne Michel Arnould & Fils

15,5/20 ★★(★)

Bonnet-Ponson

Extra-Brut - Premier Cru

20,00 €

Très belle robe dorée intense, de grand éclat. On apprécie d'emblée la maturité et la profondeur de ce bouquet qui exhale sans retenue ses senteurs de pomme mûre, amande fraîche et viennoiserie. La bouche s'exprime sur les fruits secs et la pâtisserie dès l'attaque. Elle offre vinosité et caractère et se montre séduisante par sa concentration. Finale séveuse et persistante, pour un vin de gastronomie, très élégant.

Cherche Distrib. www.champagne-bonnet-ponson.com
champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr
Bio

15,5/20 ★★

Hugues Godmé

Extra-Brut - Premier Cru

27,00 €

Robe jaune de Naples. On apprécie la subtilité et l'élégance de ce bouquet en nuances, qui exprime de séduisantes notes d'herbe fraîche, agrumes, pomme verte et bonbons acidulés. Extrêmement pure et élancée, cette bouche incisive livre une superbe tension en bouche, soutenu par d'insistantes saveurs citriques (bonbon Napoléon). La concentration est bien présente et la finale, longiligne, offre une persistance très appréciable.

PM: 30 - PN: 10 - CH: 60

www.champagne-hugues-godme.fr
contact@champagne-hugues-godme.com
Bdy Bio

15/20 ★★(★)

Boutillez-Guer

Extra-Brut - Premier Cru

16,70 €

Robe jaune soutenu de bel éclat. Extrêmement charmeur et doucereux par l'association de ses arômes vanillés et de pâtisserie aux fruits blancs (poire, pêche), ce nez suave se montre engageant et invite à la dégustation. Dans un style enveloppé presque oncteux, cette cuvée élégante et subtilement texturée privilégie le charme de la gourmandise et de la légèreté. Son caractère digeste laisse place à une belle fraîcheur d'ensemble (agrumes) et à une finale longiligne, agréablement persistante.

CH: 100

Cherche Distributeur(s) www.champagne-boutillez-guer.fr
boutillez.guer@orange.fr

15/20 ★(★)

Ployez-Jacquemart

Extra-Brut - Passion

Robe lumineuse, or éclatant. De grande fraîcheur olfactive, le bouquet associe un registre d'agrumes bien présent aux arômes herbacés (rhubarbe, groseille verte). Ciselée mais sans excès, la bouche s'appuie sur un style longiligne et aérien, qui confirme sans attendre les notes du bouquet (saveurs de citron, mandarine). Elle bénéficie d'une concentration correcte et privilégie la finesse de texture à la vinosité. Une cuvée franche, précise et très digeste.

CH: 38 - PN: 44 - PM: 18

13 *Cherche Distrib.* www.ployer-jacquemart.fr
contact@ployer-jacquemart.fr

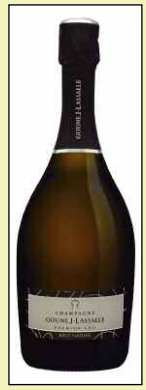
Champagne Philbert & Fils

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 33

14,5/20 ★★

Gounel-Lassalle

Brut Nature - Premier Cru



Robe jaune pâle à reflets dorés, habillée d'un fin cordon de bulles. Puissant bouquet typé, exhalant d'intenses senteurs de noisette et de brou de noix. Une subtile touche minérale crayeuse complète l'ensemble à l'aération. La bouche se montre plus en finesse qu'en démonstration. Elégante, elle est relevée par un support d'acidité délicat et tonifiant. On apprécie les délicates saveurs d'agrumes et de petits fruits secs. Un vin aérien et délicatement texturé.

CH: 1/3 - PM: 1/3 - PN: 1/3

Cherche Distributeur(s) **www.champagne-gounel-lassalle.fr** info@champagne-gounel-lassalle.fr HVE

14,5/20 ★(★)

Gaston Collard

23,00€

Grand Cru - Extra-Brut

Robe jaune sable, limpide et éclatante. De belle complexité, le nez associe quelques notes minérales crayeuses aux arômes d'amande douce et de fruits blancs de belle maturité. Une cuvée friande et gourmande, qui privilégie la finesse de texture et une certaine rondeur surprenante en finale. De subtiles saveurs d'agrumes et de confiserie s'expriment en délicatesse dans cette cuvée agréablement persistante.

PN: 90 - CH: 10 Bdy Bio

Cherche Distributeur(s) **www.champagnegastoncollard.fr** cyril@champagnegastoncollard.com

Accords gourmands - Wijn en Gerecht

Le Champagne se boit frais mais jamais glacé. Les demi-secs peuvent descendre à 6 à 8°C, mais les Brut et surtout les anciens millésimes gagnent à ne pas descendre en-dessous de 10°C.

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 goûteux est le plat, 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 millésimé 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.

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 gemillesimeerde champagnes boeten aan waarde in als ze onder de 10°C gaan.

© CIVC

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.

16/20 ★★★

Beurton Couvreur
Extra-Dry

21,65€

Superbe robe ensoleillée, doré intense à ocré. Le bouquet très flatteur associe finesse, complexité et maturité. Les fruits blancs mûrs voire compotés, la pâtisserie (pâte d'amande, millefeuille aux poires,...) et les fruits secs (noisettes) s'y exhalent de concert. Une cuvée de grand charme, extrêmement savoureuse et gourmande. Aucune lourdeur dans cette bouche généreusement dosée qui conserve toutefois un très bel équilibre d'ensemble. La finale longiligne et suave, relevée par une délicate acidité bienvenue, confirme sa finesse de trame et son élégance. Une réussite.

(13gr/litre) **PN: 40 - PM: 40 - CH: 20**

Cherche Distributeur(s) **www.beurton.com** champagne.beurton@orange.fr

15,5/20 ★★★

Michael Hautem
Ratafia

15,00€

Jolie robe ocré intense à reflets acajou. Un superbe bouquet profond et complexe. Les notes de fruits blancs compotés (poire au sirop), les effluves de pâtisserie (tarte aux pommes, frangipane, cramique,…) et le caramel s'y expriment de concert. Envoûtant. La bouche est suave et fondue, l'alcool étant parfaitement intégré. On apprécie la finesse de trame, les saveurs fruitées juteuses et la finale enveloppée et voluptueuse, de longueur appréciable. Une réussite.

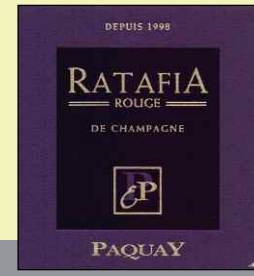
Cherche Distrib. **www.champagne-michael-hautem.com** michael@champagne-michael-hautem.com

15/20 ★★(★)

Pierre-Emmanuel Paquay - Ratafia

23,00€

Une robe limpide et éclatante, rubis cerise au disque violacé. Un bouquet très ouvert et parfumé sur les fleurs sucrées et une belle corbeille de fruits rouges (cerise, framboise, grenade,…). L'aération apporte des senteurs délicatement boisées. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée juteuse, finement texturée et croquante de fruit. Une délicate acidité bienvenue équilibre la sucrosité de l'ensemble. La finale est longue sur une chatoyante rémanence fruitée (cerise, cuberdon). Une conviviale gourmandise !



Cherche Distributeur(s) **www.champagne-pepaquay.com** champagne.paquay@gmail.com

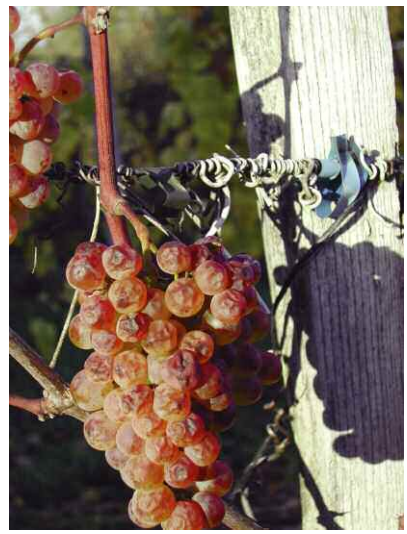
CAVISTES - WIJNHANDELAREN

1. Vinum Ganda: Gent
2. Sobelvin: Liège
3. VION: Ieper
4. De Vinotheek: Roeselaere
   Champagne d'Amis: Hamme
   Marlou: Zonhoven
   Wijnen Ignace: Geluwe
5. Didier Leduc: Bois de Lessines
6. Decovins: Messancy
7. Champagne Ô: Namur
8. Wijnen Crijns: Rumbeke
   France Vineco: Estinnes au Val
   Barbier: Esneux
9. Wijnhuis Bollaert: Merelbeke
10. Champstore: Tirlemont
    Les Bulles d'Anvers: Antwerpen
    PrivinLiège: Liège
11. Etienne Mernier: Bertrix
12. Vins Fins: Renaix
    Shenkels: Turnhout
    Coversy: Ieper
13. Hugo Bernard: Beerwelde
14. Notre Comptoirs du Champagne.be
15. Dy3import: Bruxelles

SALONS

- A Neupre (Liège)
- B Bertrix
- C Differt : Messancy
- D Bredene
  Borgloon
- E Prowein: Dusseldorf
- F Hannut
- G Foire Agricole: Libramont

Jurançon, des vins d'ambre et de lumière



Entre soleil et Pyrénées, le vignoble de Jurançon chante un hymne aux traditions du Sud-Ouest. Extrêmement méconnu, ce terroir de piémont perpétue une viticulture paticulièrement originale, des cépages singuliers, des savoir-faire séculaires et une volonté farouche de défendre l'âme béarnaise. Situé non loin de Lourdes et de Biarritz, dans une zone de coteaux à une altitude moyenne de 350 mètres, le vignoble s'étale sur une quarantaine de kilomètres et concerne 25 communes des Pyrénées-Atlantiques. Il se blottit dans des combes ensoleillées s'étageant dans un cadre particulièrement verdoyant, sur des coteaux orientés sud-sud-est, des terrasses du château de Pau aux premiers contreforts montagneux qui annoncent l'Espagne toute proche.

Produit sur 1100 hectares de vignes plantées au flanc des coteaux pentus, face à la pente ou en terrasses, voire en amphithéâtre face à la chaîne pyrénéenne, le vin de Jurançon puise dans ses souches antiques son histoire royale. `
Le statut d'A.O.C est attribué dès 1936 aux vins moelleux, les vins secs devant attendre 1975 pour obtenir la même reconnaissance.

Trois facteurs déterminent les caractéristiques du vignoble de Jurançon. La rigueur montagnarde, qui incite les vignerons locaux à mener leurs vignes en "hautain" pour éviter les risques de gelées de printemps, ce qui place le feuillage jusqu'à 2,30m de haut. La douceur océanique qui assure une bonne répartition des pluies permettant un développement harmonieux de la vigne. Et enfin, la chaleur méridionale, et notamment le bel été indien du Béarn et le vent du sud qui permettent un passerillage des raisins, technique de surmaturation largement pratiquée sur les pentes de Jurançon, donnant naissance à de grands vins moelleux.

Pour l'appellation Jurançon sec (rendement max. autorisés de 60 hl/ha), les vins ne peuvent présenter une teneur en sucres résiduels supérieure à 4g./litre, tandis que pour l'A.O.C Jurançon (vins moelleux issus de rendements max. de 40 hl/ha), cette même teneur doit être égale ou supérieure à 35g./litre. Depuis 1996, les vignerons peuvent aussi, sous certaines conditions, revendiquer l'appellation Jurançon Vendanges Tardives.

A Jurançon, pour aller à la rencontre des vignerons, il faut résolument sortir des sentiers battus. Une signalétique adéquate et bien nécessaire guide efficacement le pèlerin viticole en quête de bons crus. Il trouvera alors la voie de chais traditionnels flanqués dans des replis de coteaux délaissés par le béton, et découvrira les secrets ancestraux d'élaboration du "Roi des Vins".

© Atelier Naïs

Jurançon, wijnen van amber en licht

Tussen de zon en de Pyreneeën zingt het wijngebied Jurançon een loflied op de tradities van het zuidwesten. Dit zeer miskende piedmontterroir bestendigt een bijzonder originele wijnbouw, opmerkelijke druivensoorten, een eeuwenoude knowhow en de ontembare wil om de Béarnaisziel te verdedigen. Niet ver van Lourdes en van Biarritz, in een zone met hellingen met een gemiddelde hoogte van 350 meter, strekt het wijngebied zich uit over een veertigtal kilometer en omvat 25 gemeenten van de Atlantische Pyreneeën. Het nestelt zich in zonovergoten ravijnen, die trapsgewijs oplopen in een bijzonder groen kader, op hellingen met een zuidzuidoostelijke ligging, terrassen van het Kasteel van Pau, op de eerste gebergte-uitlopers die het nabijgelegen Spanje aankondigen.

Drie factoren zijn bepalend voor de kenmerken van het wijngebied Jurançon. De strengheid van het gebergte, die de lokale wijnbouwers ertoe aanzet het gebladerte van de wijnstokken op meer dan 2 meter te plaatsen om de risico's van lentevorst te voorkomen. De zachtheid van de oceaan, die voor een goede neerslagverdeling zorgt waardoor de wijnstok zich harmonieus kan ontwikkelen. En, tot slot, de zuidelijke warmte, en vooral de mooie nazomer van Béarn, en de zuidenwind die passerillage (indroging) van de druiven mogelijk maken, een overrijpingstechniek die het ontstaan geeft aan grote moelleux wijnen.

Voor de appellation Jurançon sec (met een toegestane maximumopbrengst van 60 hl/ha) mogen de wijnen geen restsuikergehalte boven 4g/liter vertonen, terwijl voor de A.O.C Jurançon (moelleux wijnen uit een maximumopbrengst van 40 hl/ha), ditzelfde gehalte gelijk aan of hoger dan 35g/liter moet zijn. Sinds 1996 kunnen de wijnbouwers ook, onder bepaalde voorwaarden, aanspraak maken op de appellation Jurançon Vendanges Tardives.

Om de wijnbouwers in Jurançon te ontmoeten, moet u absoluut de begane paden verlaten. Een degelijke maar noodzakelijke bewegwijzering leidt de wijnpelgrim die op zoek is naar goede cru's. Hij zal de weg vinden naar de traditionele wijnkelders in de plooien van de van beton verstoken heuvels en de eeuwenoude geheimen ontdekken van de elaboratie van de "Koning der Wijnen".

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

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

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.

= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car

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

= Disponible en Belgique (voir page 49)
= Beschikbaar in België (voir page 49)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

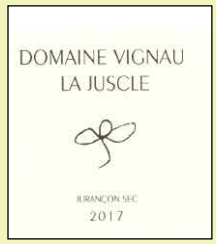
HVE = Haute Valeur Environnementale

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

PM: Petit Manseng - GM: Gros Manseng - CA: Camaralet - CO: Courbu - LA: Lauzet

17,5/20 Domaine Vignau la Juscle — 12,00€

★★★ Une belle robe dorée éclatante à reflets vieil or. Un bouquet énorme, qui libère sans attendre de puissantes senteurs exotiques (mangue, ananas) et de fruits confits (abricot, citron). Formidable profondeur aromatique! Ce vin hors normes a emporté tous les suffrages. Sa complexité n'a d'égal que son parfait équilibre. Les dégustateurs soulignent une densité de matière exemplaire, une parfaite complémentarité de saveurs entre le fruit et l'élevage et une acidité séveuse qui maintient la bouche constamment sous tension. Finale interminable, relevée par de beaux amers.



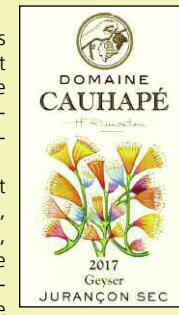
A — www.domainevignau.com — antonin.vallon@gmail.com — Bio

16,5/20 Domaine Cauhapé

Geyser

★★★

Robe éclatante jaune pâle à légères nuances dorées. Splendide bouquet de grande complexité, qui mêle dans une parfaite harmonie d'insistantes senteurs de bourgeon de cassis, lime, herbe fraîche et buis.
Un festival qui allie fraîcheur et complexité. L'attaque, puissante, séveuse, salivante et très dense, donne le ton d'une cuvée de haute tenue, qui fait honneur à son appellation. Le registre des agrumes se confirme dans un ensemble ciselé, dont la finale, aiguisée comme une lame, se montre interminable. Un grand vin.



PM - GM - CA - CO - LA

1 — www.jurancon-cauhape.com — contact@cauhape.com

16/20 Clos Labrée — 8,00€

★★★ De beaux reflets bouton d'or à nuances ocrées scintillent dans cette robe avenante.
Maturité et douceur se donnent rendez-vous dans ce bouquet qui monte en puissance à l'aération (gelée de coing, poire mûre, fleurs blanches suaves). On a ici cherché la délicatesse de texture et la fraîcheur, sans sacrifier à la concentration de matière. Ce vin très jeune présente déjà de belles promesse. Sa construction laisse augurer un avenir favorable. Les saveurs d'agrumes frais envahissent un milieu de bouche juteux et séduisant.

GM: 80 - CO: 20 Conversion

Cherche Distributeur(s) — www.clos-labree-jurancon-bio.fr — closlabree@gmail.com — Bio

16/20 Domaine Nigri

Confluence

★★★

Jolie robe pâle à reflets dorés. Extrêmement charmeur et suave par sa fraîcheur et ses intenses arômes de pamplemousse, zeste de citron confit et pâtisserie, ce nez presque envoûtant invite ouvertement à la dégustation. La puissante rémanence fruitée de cette cuvée tout en équilibre et suavité a séduit les dégustateurs qui évoquent un parfait équilibre acidité/gras, une densité de matière appréciable et une finesse de toucher au palais qui a emporté les suffrages. Belle réussite!

GM: 80 - CA: 10 - LA: 10

05/59.21.42.01 — domaine.nigri@wanadoo.fr — Bio

© Michel Praet

Domaine Nigri

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

Domaine Haugarot
Camahor

15,5/20 ★★(★) — 8,50 €

Robe ensoleillée à nuances bouton d'or. De puissantes senteurs d'agrumes (pamplemousse, kumquat) envahissent le bouquet dès l'ouverture. Une touche de rhubarbe et de groseille verte complète ce nez fin, frais et de belle complexité. Une bouche qui a séduit les dégustateurs par son velouté et son enveloppement. La texture grasse trouve son équilibre dans une fine acidité et les saveurs de fruits blancs et de fruits secs (amande amère) rivalisent d'expression. Finale gourmande, agréablement persistante.

GM: 70 - PM: 20 - CO: 10

Cherche Distributeur(s) — **www.haugarot.com** — domainehaugarot@yahoo.fr

Clos Thou
Cuvée Guilhouret

15,5/20 ★★

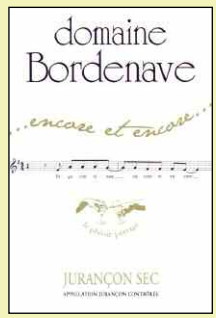
Robe vieil or intense à ocré. Beaucoup de charme et de finesse dans ce bouquet engageant qui associe les notes fruitées (pêche, abricot, litchi…) à un registre pâtissier (brioche, crème vanille).
La bouche est pleine et savoureuse, croquante de fruit. Du gras et une délicate acidité omniprésente confirment le bel équilibre d'ensemble. La finale est longue et suave, presqu'enveloppée sur ses saveurs biscuitées et vanillées.
Une réussite.

GM - PM - CO - CA

2 — **www.clos-thou.fr** — clos.thou@wanadoo.fr — Bio

Domaine Bordenave
…encore et encore…

15,5/20 ★★



Robe bouton d'or éclatant très engageante. Particulièrement mûr et charmeur, le nez associe de puissantes senteurs de fruits jaunes (pêche, abricot) et de fruits exotiques (ananas, litchi). La bouche se montre grasse et présente une belle opulence. Juteuse, elle confirme par sa maturité les registres aromatiques du bouquet, complétés par les fruits secs. Finale séveuse et riche, témoignant d'une belle concentration de matière.

Cherche Distributeur(s) — **www.domaine-bordenave.com** — contact@domaine-bordenave.com — Bio

Domaine Naba
Estia

15/20 ★★(★)

Robe jaune de Naples pâle et brillante. Un panier de fruits mûrs (pêche, poire) apparaît à l'aération dans ce bouquet assez retenu à l'ouverture. Une touche vanillée complète l'ensemble. Bien construite sur sa colonne vertébrale acidulée, cette cuvée friande et sapide livre de généreuses saveurs d'agrumes frais en milieu de bouche. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, tendue et épurée, séduit par sa plénitude et son élégance.

GM: 50 - CO: 30 - LA: 15 - PM: 5

Cherche Distributeur(s) — **www.domaine-naba.fr** — mathieunaba@gmail.com

Concert au Domaine Bordenave

16/20 ★★(★)

Domaine Castera
Tauzy

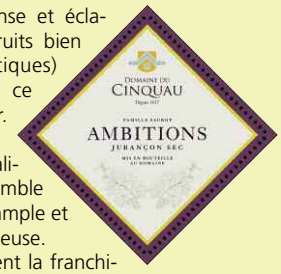
Jolie robe ensoleillée, doré intense et brillante. Le nez est flatteur, délicatement parfumé sur un bouquet floral printanier et des effluves de confiserie voire d'agrumes mûrs à l'aération. Une délicate minéralité complète la palette olfactive.
Engageant. Une bouche franche et précise, tendue à souhait et très aromatique. Les dégustateurs soulignent sa vinosité, sa vigueur et sa longue finale salivante.
Une grande cuvée de gastronomie au parfait équilibre acidité/gras.

PM - GM - CO Conversion

3 www.domainecastera.fr
contact@domainecastera.fr
Bio

16/20 ★★(★)

Domaine du Cinquau
Ambitions



Robe brillante doré intense et éclatant. Une corbeille de fruits bien garnie (jaunes et exotiques) s'exhale d'emblée dans ce nez ouvert et prometteur. Quelques effluves de fruits secs voire de minéralité complètent cet ensemble engageant. Une bouche ample et riche, particulièrement juteuse.
Les dégustateurs soulignent la franchise, la concentration de matière et le parfait équilibre gras/acidité d'une cuvée de gastronomie ponctuée d'une longue finale tranchante et digeste.
Une belle réussite.

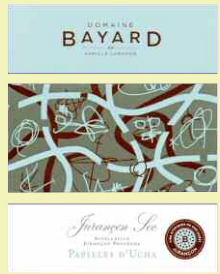
PM - CO

4 *Cherche Distrib.* www.cinquau.fr
p.saubot@jurancon.com
HVE

16/20 ★★(★)

Domaine Bayard
Papille d'Ucha

15,20 €



Jolie robe mordorée intense et brillante. Le premier nez offre une délicate minéralité qui laisse rapidement place à des notes de fruits secs et de pâtisserie. Un ensemble évolutif, plus en finesse qu'en exubérance toutefois. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ciselée, précise et vigoureuse. Construite autour d'une colonne vertébrale acide bien rafraîchissante, elle associe ampleur et tonicité.
Un bel exercice de vinification pour une cuvé de gastronomie très réussie.

PM: 60 - GM: 40

Cherche Distributeur(s) www.laborde-bayard.com
laborde.bayard@gmail.com

15,5/20 ★★(★)

Domaine Bellegarde
La Pierre Blanche

Robe dorée à reflets ocrés. Une friandise olfactive. Les fleurs sucrées, la guimauve, les fruits au sirop et les notes vanillées s'y expriment de concert dans un ensemble complexe et éloquent. Beaucoup de finesse et d'onctuosité dans cette bouche croquante de fruits mûrs. Une délicate acidité omniprésente, garante d'équilibre, maintient toutefois l'ensemble sous tension. La finale, longiligne et suave, sur ses saveurs briochées et vanillées, laisse une agréable impression de volupté.
Une gourmandise!

PM - GM - CA

5 *Cherche Distrib.* www.domaine-bellegarde.fr
contact@domaine-bellegarde.fr

© Atelier Naïs

15/20 ★★ Domaine de Burgué-Seré — 12,00 €

La Palombière

Eclatante robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert, élégant et complexe sur un beau panier de fruits, des notes de viennoiseries, de fruits secs et de délicates touches de grillé et d'épices. La bouche est riche et grasse, concentrée et suave. Les saveurs liées à l'élevage sont présentes dans un ensemble très travaillé.
De la volupté et une longue finale enveloppée sur des saveurs vanillées et crémeuses.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) **www.juranconburguesere.com** jeannot.sere@orange.fr

14,5/20 ★★ Domaine de Malarrode — 10,00 €

Découverte

Splendide robe bouton d'or éclatant. Profondeur et suavité dans un bouquet gourmand, floral et fruité à souhait. L'aération apporte de délicate notes de crème pâtissière.
Engageant. La bouche est pleine et savoureuse sur un fruité croquant.
Du gras et de l'onctuosité, mais l'équilibre est toutefois au rendez-vous grâce à une longue finale vigoureuse et rafraîchissante sur de beaux amers (fruits secs). Une cuvée qui s'invite volontiers à table.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) **www.malarrode.fr** mansanne.gaston@wanadoo.fr

© Michel Praet

La Maison des Vins à Lacommande

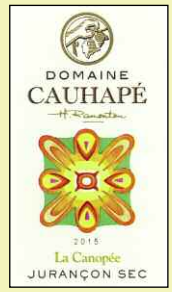
© Atelier Naïs

Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

Jurançon Sec **2015**

16/20 ★★(★)

Domaine Cauhapé
La Canopée



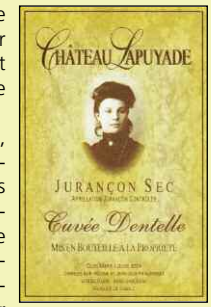
Splendide robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet, de belle évolution, est ouvert, franc et complexe. Les effluves minéraux dominent un ensemble de caractère complété à l'aération par des notes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe,…).
L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée vigoureuse et précise qui jouit d'une trame serrée et d'un équilibre gras/acidité remarquable.
Salivante et longiligne, la finale, tendue et prometteuse d'un bel avenir encore, ponctue cette jolie cuvée de gastronomie.

PM

1 **www.jurancon-cauhape.com**
contact@cauhape.com

15,5/20 ★★(★)

Château Lapuyade
Cuvée Dentelle



Eclatante robe dorée à vieil or. Le bouquet est ouvert et suave sur ses effluves de fruits jaunes et exotiques au sirop. Une friandise olfactive!
La bouche est à l'avenant. Riche, ample et suave, elle laisse s'exprimer un fruité exubérant et des saveurs crémeuses presque caramélisée qui se libèrent davantage en finale. Elle est toutefois maintenue sous tension par une délicate acidité et de beaux amers sur les fruits secs et les épices (cerneau de noix, amande, noisette,…).

6 **05/59.21.32.01**
clos.marie-louise@wanadoo.fr
Bdy Bio

Jurançon Sec **2014**

15,5/20 ★★(★)

Domaine Ganadé - Harmonie Hivernale

13,00 €

Robe doré ocré intense. Bouquet doucereux et gourmand. Les notes fruitées, de brioche, de biscuit et de crème pâtissière s'expriment de concert dans un bouquet séduisant marqué de l'empreinte de son élevage. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse et suave, riche et grasse, elle est toutefois relevée par une belle acidité équilibrante. Une finale longiligne ponctue une cuvée qui a traversé les ans avec bonheur.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) **06/12.37.27.62** 1petitmanseng@gmail.com

© OT Coeur de Béarn

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina** 49

Jurançon "Moelleux" 2017

Lors de notre passage, les crus du millésime 2017 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de deux excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2017 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

Clos Husté

15/20 ★★(★)

Une vie de vin, une vie de vent

11,00 €

Eclatante robe bouton d'or intense. Un bouquet profond et mature sur les fruits jaunes au sirop, voire confits et les notes délicatement crémeuses voire miellées. La bouche est le reflet du bouquet. Ample, riche et suave sur les fruits confits, elle propose une sucrosité importante judicieusement compensée par un milieu de bouche vigoureux sur le zeste d'agrumes. L'équilibre est ainsi préservé dans cette longue finale salivante à l'acidité ascendante.

95 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

www.closhuste.fr
ocourshuste@gmail.com

Cave de Gan

14,5/20 ★★(★)

Influence

Jolie robe jaune de Naples de belle brillance. Un bouquet printanier aérien et flatteur. Les notes florales (citronnelle, chèvrefeuille,…) et de confiserie (bonbon Napoléon) laisse placent à l'aération à un registre fruité chatoyant (fruits jaunes et exotiques). Plus en finesse qu'en opulence, cette friandise associe franchise et précision. Elle jouit d'un fruité juteux (agrumes, ananas) et d'une bon équilibre maturité/acidité. Une finale rafraîchissante et de persistance agréable ponctue cette cuvée gourmande et conviviale.

7

www.cavedejurancon.com
cave@cavedejurancon.com

4 La Benjamine Gîte
Etoiles
Chambres
Salles de bains

Le Gite "La Benjamine", situé à Monein, à 20 km de Pau, vous accueille au milieu des vignes dans une ancienne ferme typique béarnaise du 18ème siècle.

Vous serez époustouflés par les volumes impressionnants de la bâtisse dont le cachet a été préservé.
Ses 4 chambres et 4 salles de bains permettent d'accueillir 8 personnes.

8 Personnes

Consultez les Gites de France: www.gites64.com - référence G121183
Contactez-nous au 0033 5 59 04 65 25 ou à maisonlabenjamine@gmail.com

17,5/20 Domaine Castera Caubeigt

★★★ Jolie robe bouton d'or, brillante et limpide. D'intenses notes de fruits jaunes au sirop (pêche, abricot) et de pâtisserie se voient rejointes à l'aération par un registre exotique (ananas, mangue). Un bouquet enrobé et suave. Ce vin presque hors normes a emporté tous les suffrages. Sa matière extrêmement concentrée et suave s'exprime par d'irrésistibles saveurs confites de citron et orange sanguine, dans un ensemble qui allie volume, complexité, profondeur et race. La finale n'est pas en reste; sa persistance est impressionnante et elle se resserre sur une formidable acidité équilibrante. Superbe!

95 gr/litre **PM: 100** Conversion

3 www.domainecastera.fr contact@domainecastera.fr Bio

17/20 Clos Husté 30,00€

★★(★) **Cuvée Patriarche - Jean Firmin**

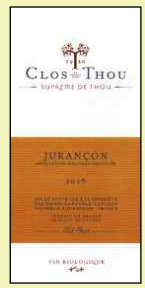
Splendide robe vieil or à reflets ocrés, scintillante et limpide. Une festival aromatique attend le dégustateur: miel, abricot au sirop, pâte d'amande, cire d'abeille, raisin de Corinthe. Une très belle complexité qui appelle la dégustation. Les dégustateurs soulignent unanimement la qualité d'équilibre de ce vin riche et ambitieux par sa densité et la puissance de ses saveurs de fruits confits et exotiques, le tout étant enveloppé et soutenu par une acidité omniprésente de l'attaque à la finale. Vinification haute couture pour une matière de haute densité. Bravo!

170 gr/litre

Cherche Distributeur(s) www.closhuste.fr ocourshuste@gmail.com

17/20 Clos Thou Suprême de Thou

★★★ Grande intensité colorante pour cette robe ocrée, lumineuse et limpide. Le registre exotique s'impose sans attendre dans ce puissant nez qui mêle les notes de pêche au sirop, ananas, mangue et litchi. Un panier de fruits qui invite à la dégustation. Richesse, onctuosité et opulence se donnent rendez-vous dans cette cuvée de haute tenue, qui présente d'intenses saveurs de fruits jaunes compotés, dans un ensemble suave qui trouve son équilibre dans une superbe acidité délicate mais bien en place. L'impression de concentration est grande et la finale, précise et longiligne ponctue en beauté ce cru parfaitement construit.



85 gr/litre **PM: 100**

2 www.clos-thou.fr clos.thou@wanadoo.fr Bio

16/20 Clos Thou Cuvée Julie

★★★

Superbe robe or étincelant. Premier nez sur d'expressives notes mellifères, agrémentées d'arômes d'abricot confit et de zestes d'agrumes (mandarine, citron). Quel bel équilibre et finesse de texture dans cette élégante cuvée, qui voit son sucre résiduel parfaitement intégré dans l'ensemble. Une délicieuse amertume rafraîchissante accompagne les puissantes saveurs d'agrumes. Un vin complet, qui fait honneur à son appellation par son caractère digeste et salivant.

60 gr/litre **GM - PM**

2 www.clos-thou.fr clos.thou@wanadoo.fr Bio

© Atelier Nais

16/20
★★★

Domaine Nigri
Tout une Histoire

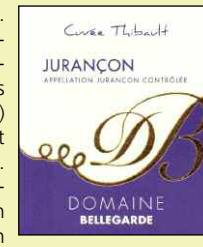
Splendide robe vieil or à reflets ocrés, étincelante. Le bouquet exprime sans attendre son registre surmûri voire confit et livre d'insistantes senteurs de miel, raisin de Corinthe, abricot caramélisé et fruits exotiques (ananas, mangue). Extrêmement concentré, riche et suave, ce vin de texture particulièrement grasse s'exprime davantage dans l'opulence que dans la finesse rafraîchissante. La texture se montre onctueuse et même crémeuse en finale et les saveurs de fruits confits dominent un ensemble très ambitieux, à l'acidité assez contenue toutefois. Une cuvée hors normes.

96 gr/litre **PM: 100**

05/59.21.42.01
domaine.nigri@wanadoo.fr
Bio

16/20
★★(★)

Domaine Bellegarde
Cuvée Thibault



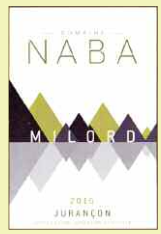
Jolie robe ensoleillée, or éclatant. Le premier nez se montre généreux en arômes de cire et térébinthe. Les zestes d'agrumes confits (citron, pamplemousse) rejoignent ensuite ce bouquet complexe et miellé à l'aération. Richesse et onctuosité se donnent rendez-vous dans ce vin complet, structuré et bien construit, qui assure une parfaite fraîcheur malgré son sucre imposant. Les saveurs de fruits jaunes compotés et de fruits exotiques s'associent dans une belle complicité. Longue finale miellée et presque caramélisée.

100 gr/litre **PM: 100**

5 *Cherche Distrib.*
www.domaine-bellegarde.fr
contact@domaine-bellegarde.fr

16/20
★★(★)

Domaine Naba
Milord



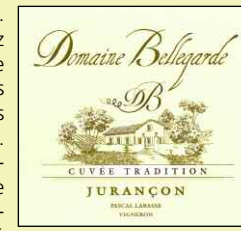
Très belle robe bouton d'or de grand éclat, à reflets presque vieil or. Le bouquet se montre d'emblée assez puissant et confit. Les effluves d'abricot au sirop, mangue et ananas s'y succèdent, relayées par une touche pâtissière et vanillée flatteuse. Construite sur un très bel équilibre vivacité/moelleux, cette cuvée suave offre de généreuses saveurs de zestes d'agrumes (kumquat, mandarine) et de citron confit, dans un ensemble de grande élégance et présentant une irrésistible tonicité. Longue finale ciselée tout en fraîcheur. Très belle réussite.

90 gr/litre **PM: 100**

Cherche Distributeur(s)
www.domaine-naba.fr
mathieunaba@gmail.com

15,5/20
★★(★)

Domaine Bellegarde
Cuvée Tradition



Robe bouton d'or brillant. Ouvert et parfumé, ce nez s'apparente à une friandise olfactive par ses insistantes notes exotiques et surmûries (pêche, ananas, mangue). Une grande douceur prometteuse d'une bouche gourmande. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la densité de matière de cette cuvée tout en pulpe et maturité, qui équilibre les saveurs de fruits au sirop par un support d'acidité omniprésent jusqu'à la finale.
Un vin digeste et ciselé, très salivant.

(70 gr/litre) **PM - GM**

5 *Cherche Distrib.*
www.domaine-bellegarde.fr
contact@domaine-bellegarde.fr

© Atelier Nais

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

Clos Lacabe

15,5/20 ★★(★) — 12,00 €

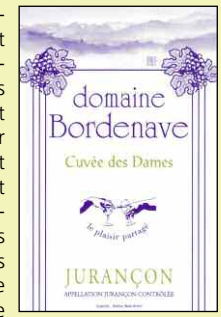
Belle robe citronnée de grand éclat. Les notes de pain d'épices, cire d'abeille, miel et fruits confits apparaissent sans attendre. Touche de fruits secs et d'épices douces à l'aération. Doté d'un très bel équilibre d'ensemble, ce vin sapide et concentré allie onctuosité et finesse de trame. Une délicate acidité bienvenue équilibre la surmaturité du fruit et la finale, de texture grasse, privilégie l'enveloppement et la plénitude. Un ensemble charmeur et crémeux.

80 gr/litre — **PM: 100**

Cherche Distributeur(s) — **www.closlacabe.fr** — closlacabe@laposte.net

Domaine Bordenave
Cuvée des Dames

15/20 ★★



Splendide robe bouton d'or, limpide et lumineuse. Mature et simultanément de belle fraîcheur, le nez souligne les accents de pâte de fruits, nectarine et abricot, relayées à l'aération par une fine touche miellée et vanillée. Une bouche ample et riche, presque opulente, qui présente un beau gras et des saveurs onctueuses de fruits jaunes (abricot, pêche). La finale est voluptueuse et douce. Elle confirme l'impression d'enveloppement de l'ensemble.

75 gr/litre — **PM: 100**

Cherche Distributeur(s) — **www.domaine-bordenave.com** — contact@domaine-bordenave.com

Domaine Bordenave
Les Copains d'abord

14,5/20 ★★(★)

Jolie robe jaune-vert mordoré. Le nez se montre aérien et distingué dès l'ouverture. Quelque peu retenu, il livre à l'aération des effluves de bonbons aux fruits et de fleurs blanches. Un vin friand qui porte bien son nom. Sa convivialité se traduit par une texture très fine, l'absence d'opulence et d'excès de richesse et le profil ciselé et tonique procuré par des saveurs d'agrumes bien présentes. Une cuvée gourmande et digeste.

60 gr/litre — **GM: 100**

Cherche Distributeur(s) — **www.domaine-bordenave.com** — contact@domaine-bordenave.com

Restaurant • Brasserie
Kzeg a Moda

Recommandé par V.T.A.

'K a moda 'Kzeg a moda

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

Dom. Vignau La Juscle

17,5/20 ★★★

19,00 €/50cl.

Vendanges Tardives
Cuvée Armand

Splendide robe jaune doré soutenu à nuances vieil or. Un bouquet énorme, puissamment confit, qui associe dans une grande opulence les notes mellifères, de fruits jaunes compotés (abricot) et de fruits exotiques (mangue, ananas). Impressionnant de puissance et d'expression. Opulence et richesse dominent ouvertement une entrée de bouche qui donne le ton d'un vin puissamment confit. On retrouve ensuite d'insistantes saveurs d'abricot et d'ananas caramélisés, miel et crème brûlée à l'orange et la finale, en queue de paon, est à l'avenant. Un vin hors classe.

140 gr/litre

A

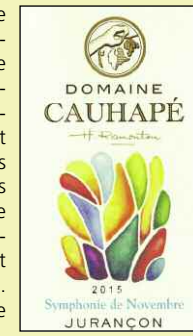
www.domainevignau.com
antonin.vallon@gmail.com

Bio

Domaine Cauhapé

17/20 ★★★

Symphonie de Novembre



Robe dorée assez intense, de grand éclat. Puissamment expressif dès l'ouverture, le nez exhale de généreuses et séduisantes senteurs de zestes d'agrumes (pamplemousse, pomelo), minéralité et pâtisserie. Quel équilibre dans cette cuvée de haut rang, dont les dégustateurs soulignent la parfaite complémentarité de saveurs fruitées (abricot, pêche), finement caramélisées et de crème brûlée. Finale effilée et rafraîchissante, de persistance impressionnante.

75 gr/litre **PM: 100**

1

www.jurancon-cauhape.com
contact@cauhape.com

Domaine de Souch

17/20 ★★(★)

Cuvée de Marie-Kattalin

Jolie robe bouton d'or, limpide et brillante. Délicat et rafraîchissant, le bouquet surprend par son caractère aérien. Il gagne en maturité à l'aération et offre quelques arômes de brioche, vanille et fruits jaunes mûrs. Cette bouche puissamment citrique est construite pour affronter sereinement l'avenir. Les agrumes confits s'y expriment sans retenue, dans un ensemble tonique et ciselé, qui ne pêche par aucun excès de lourdeur malgré le sucre résiduel important. Très bel exercice de vinification.

100 gr/litre

8

05/59.06.27.22
domaine.desouch@neuf.fr

Bio

Domaine Bousquet

16,5/20 ★★(★)

Cuvée Sélection

Robe or soutenu à nuances légèrement ocrées. De généreuses senteurs de fruits secs grillés et d'abricot caramélisé envahissent d'emblée ce nez puissant et étoffé. Tout en légèreté et équilibre, cette cuvée opulente mais sans lourdeur associe dans une belle harmonie le citron confit et les saveurs de fruits jaunes compotés. Ample et riche, la finale se veut solidement construite; elle impressionne par sa grande persistance. Un vin complet.

95 gr/litre **PM: 100**

Cherche Distributeur(s)

06/64.22.24.13
jean-pierre.bousquet64@orange.fr

© GMT Editions

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

Clos Lacabe

16/20 ★★★ **11,00 €**

De beaux reflets dorés intenses scintillent dans cette robe lumineuse. Expressif et minéral, le nez associe puissance et distinction, dans le registre de l'agrume confit (kumquat, mandarine, pamplemousse). Une fraîcheur olfactive qui invite à la dégustation! Une cuvée longiligne et rafraîchissante, au profil ciselé et tonique n'empêche pas le relief. La bouche est agréablement maintenue sous tension par les saveurs d'agrumes et la finale séduit par son élégance et une acidité très agréable rendant le vin particulièrement digeste.

80 gr/litre **PM: 100**

Cherche Distributeur(s) **www.closlacabe.fr** closlacabe@laposte.net

Domaine Castéra

15/20 ★★(★)

Castéra

Belle robe jaune doré léger. Un nez classique et mûr, qui livre de fines senteurs de fruits jaunes (pêche, abricot) et de confiserie, dans un ensemble frais et délicat. De texture subtile et élégante, la bouche s'appuie sur une acidité bien rafraîchissante (bonbon citronné acidulé) et présente un profil ciselé tout en légèreté. La finale, digeste, n'est pas en reste; elle séduit par son agréable persistance et un caractère salivant. Une friandise!

60 gr/litre **GM - PM** Conversion

3 **www.domainecastera.fr** contact@domainecastera.fr Bio

Domaine du Cinquau

15/20 ★★

L'Envie

Très jolie robe ensoleillée à nuances bouton d'or. De puissantes senteurs de zestes d'agrumes confits (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (ananas, mangue) s'expriment sans attendre dans ce bouquet extrêmement parfumé. Dans un style plus opulent que rafraîchissant, ce vin présente une bouche grasse et enveloppante à l'attaque, dominée par les saveurs de fruits jaunes au sirop (abricot, pêche). La finale apporte l'équilibre par son acidité bienvenue.

75 gr/litre **PM: 100**

4 *Cherche Distributeur(s)* **www.cinquau.fr** p.saubot@jurancon.com HVE

© Atelier Naïs

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 49

17/20 ★★★ Dom. de Burgué-Serré & Fils — 16,00€
La Palombière

Somptueuse robe doré intense à vieil or. Un bouquet énorme et complexe, très prometteur et de grande élégance. Il associe les notes fruitées (jaunes et exotique confits) à un registre pâtissier gourmand (crème vanille, brioche, pâte d'amandes,…). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et concentrée sur une sucrosité importante relevée toutefois par une délicate acidité bienvenue. Le fruité est intact, l'élevage sous bois ayant apporté des saveurs biscuitées, voire caramélisées à cette interminable finale en queue de paon.

120 gr/litre **PM: 100**

Cherche Distributeur(s) www.juranconburguesere.com jeannot.sere@orange.fr

16/20 ★★(★) Château Lapuyade
Cuvée Marie-Louise

Robe très soutenue, ambrée à nuances presque orangées.
De puissantes notes de sirop d'érable, raisin de Corinthe et térébinthe envahissent un bouquet qui laisse ensuite place au miel et à l'ananas rôti. Attaque riche et opulente, suave et finement toastée, suivie d'un milieu de bouche associant les saveurs grillées et fruitées (banane caramélisée). La finale, distinguée et aiguisée, se resserre sur une acidité tonifiante.

75 gr/litre **PM: 100**

6 05/59.21.32.01 clos.marie-louise@wanadoo.fr Bdy Bio

15,5/20 ★★★ Domaine Bousquet

Belle robe ensoleillée à reflets bouton d'or. Ouvert et parfumé dès l'ouverture, le bouquet mêle les notes de fruits jaunes au sirop aux arômes finement épicés et de gelée de coing. Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre entre vivacité (saveurs citriques) et douceur (agrumes confits) de cette cuvée dont le fruit surmûri se montre juteux et croquant. Finale séveuse et tendue, sans aucune lourdeur, de longueur très appréciable.

85 gr/litre **PM: 100**

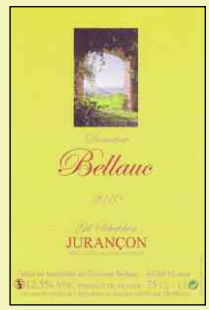
Cherche Distributeur(s) 06/64.22.24.13 jean-pierre.bousquet64@orange.fr

© OT Coeur de Béarn

16,5/20 ★★

Domaine Bellauc 2010

30,00 €



Robe doré profond à reflets vieil or. Un bouquet ouvert et complexe, ou les notes de fruits jaunes et exotiques confits se livrent de concert avec les effluves de pâtisserie et de crème vanille. Une pointe de minéralité complète la palette olfactive engageante. Une bouche suave, épanouie et fondue au fruité intact et croquant. Riche et charnue, sans lourdeur toutefois et de grande jeunesse et potentiel encore, elle se voit équilibrée en finale par une acidité ascendante parfaitement dosée. Grande réussite!

70 gr/litre

Cherche Distributeur(s) — www.bellauc.com — domaine@bellauc.com — Bio

15,5/20 ★★(★)

Château de Navailles 2013

Splendide robe bouton d'or intense et éclatante. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet flatteur qui associe un registre floral parfumé à des effluves de confiserie et de fruits jaunes. Gourmand! La bouche tient les promesses du nez.
Un fruité juteux particulièrement suave et salivant. Les dégustateurs soulignent le remarquable équilibre sucrosité/acidité d'une cuvée parfaitement construite et ponctuée d'une très longue finale rafraîchissante sur les zestes d'agrumes.

95 gr/litre

7 — www.cavedejurancon.com — cave@cavedejurancon.com

15/20 ★★(★)

Domaine Ganadé 2006

Sélection de Grains Nobles

16,00 €

Superbe robe doré intense. Un bouquet profond et complexe, plus en finesse qu'en exubérance. Il associe les notes de fruits jaunes confits et secs, aux effluves miellés, délicatement minéraux et épicés. La bouche est suave et fondue, sans excès de liquorosité malgré un sucre important, aujourd'hui partiellement «digéré». Le fruit est intact et la texture d'ensemble assez fine. La finale longiligne sur la crème caramel est relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante garante d'un bel avenir encore.

PM: 100

Cherche Distributeur(s) — **06/12.37.27.62** — 1petitmanseng@gmail.com

Accords gourmands

La structure et la sève des Jurançon secs, l'équilibre et la vivacité des Jurançon moelleux, en font des vins de gastronomie qui trouvent bonne place à table dans bien des circonstances.
Les jurançon secs, étonnement vifs et rafraîchissants pour des vins du Sud, jouissent de la belle acidité que procure le cépage gros manseng. Servi frais mais non glacés (8°à 10°C), ils permettront d'entamer un repas avec légèreté et s'accommoderont volontiers de coquillages, crustacés, poissons grillés, poissons au four ou en sauce. Les vins plus matures trouveront un écho favorable auprès d'une belle assiette de charcuteries, une omelette aux asperges ou un fromage de chèvre.

Les jurançon moelleux seront servis dès l'apéritif, l'acidité du petit et gros manseng apportant fraîcheur et légèreté à des cuvées affichant un sucre résiduel «raisonnable». Un jurançon parfois plus riche, accompagnant un foie gras en terrine, forme un accord réjouissant. Sa forte acidité tempère et allège le gras, le réveille tout en préservant le caractère onctueux du foie. Le jurançon opère également un merveilleux équilibre sur une viande blanche cuisinée à base de fruits exotiques, un poulet créole ou à l'aigre-doux.
Sur les fromages à pâte persillée, ce vin doux peut jouer le même rôle qu'un sauternes, et réaliser avec un bleu d'Auvergne, un roquefort ou un fourme d'Ambert, un subtil mariage par contraste de sensations.

Liquoreux, le jurançon est un merveilleux vin de dessert qui met en valeur une tarte aux mangues, une salade de fruits ou un ananas rôti au beurre.

© Atelier Nais

15/20 **Domaine Nigri 2017**

★★ Jolie robe rubis cerise éclatante. Le bouquet assez expressif, est suave sur les fruits noirs confiturés (cassis, myrtille). Il gagne ensuite en caractère; épices douces et minéralité (clou de girofle, sous-bois, graphite,…) s'y expriment à l'aération. Franche et séveuse, concentrée, fruitée et épicée à souhait, cette bouche presque corsée, précise et sans artifices, impose une trame serrée et des tanins de fruits prometteurs dans un ensemble vigoureux qui gagnera en harmonie et équilibre d'ici un ou deux ans.

(2019 - 2021)

05/59.21.42.01
domaine.nigri@wanadoo.fr
Bio

14,5/20 **Cave de Gan**
Arraditz 2015
★★(★)

Belle présentation pour cette robe carminée intense de grande jeunesse. Fruits noir au sirop voire macérés, réglisse et notes grillées s'expriment de concert dans un ensemble éloquent. On apprécie la concentration de matière sans excès toutefois d'une cuvée encore jeune, au fruité intact qui offre beaucoup de suavité et une agréable acidité rafraîchissante et salivante en finale. Une cuvée au caractère bien trempé et partiellement assagie par quelques années de patience.

(2018 - 2020) **Tannat: 100**

7
www.cavedejurancon.com
cave@cavedejurancon.com

CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

1 Werco: Ostende
Olivier Vins: Gesves
Pro Vino: Zonhoven
Sobelvin: Liège
Vitis Vins: Drongen

2 Melchior Vins: Mons
Les Vins Coeur: Romsée
Oenoloisir: Ans

3 Rabotvins: Gand

4 Le Bar à Goûts: Jamoigne

5 Toby Vins: Liège - Namur
Bordeaux Grands Crus
Michel Delattre: Bruxelles

6 Terrovin: Antwerpen

7 Belgian East Wine
Cave du Val Chaineux: Stembert

8 Fruits de la Passion: Wastines
Etiquette Wines: Brussels

SALONS

A Vignerons indépendants: Lille - Foire de Saint-Gilles: Brussels

Wijn en Gerecht

De structuur en de pittigheid van de droge Jurançon, het evenwicht en de levendigheid van de moelleux Jurançon maken er gastronomische wijnen van die welkom zijn aan tafel in heel wat omstandigheden.
De droge Jurançon, die opmerkelijk levendig en verfrissend is voor een wijn van het zuiden, geniet van de mooie zuurtegraad die de wijnstoksoort Gros Manseng verschaft. Koel maar niet ijskoud geserveerd(op 8° tot 10°C) zet hij een maaltijd met lichtheid in en is hij geschikt bij schelpdieren, schaaldieren, gegrilde vis, vis uit de oven of met saus. De rijpere wijnen vinden een positieve weerklank bij een mooie schotel fijne vleeswaren, een omelet met asperges of geitenkaas.

De moelleux Jurançon wordt geserveerd op 10° tot 12°C vanaf het aperitief. De zuurtegraad van de Petit en Gros Manseng verschaft frisheid en lichtheid aan cuvées met een 'redelijk' restsuikergehalte. Een rijkere Jurançon harmonieert goed met een terrine van ganzenlever. Zijn hoge zuurtegraad verzacht en verlicht het vet, wekt de smaak met behoud van het smeuïge karakter van de lever. De Jurançon bewerkstelligt eveneens een prachtig evenwicht met wit vlees bereid met exotische vruchten, kip op creoolse wijze of met zoetzure saus.

Bij schimmelkazen kan deze zoete wijn dezelfde rol spelen als een sauternes en een subtiele alliantie aangaan met een bleu d'Auvergne, een roquefort of een fourme d'Ambert, met een contrast van indrukken. De likeurachtige Jurançon is een heerlijke dessertwijn die de smaak van een mangotaart, een vruchtensla of in boter gebakken ananas beter doet uitkomen.

Languedoc entre mer et montagnes

© Agnes Lescombes

Terrasses du Larzac

Les vignobles du Languedoc s'étirent sur près de 200 km et constituent l'une des plus importantes régions viticoles du monde.

Le Languedoc possède le plus vieux vignoble de France, déjà présent dès l'époque Grecque, 5 siècles avant J.C, comme en témoigne le site Etrusque de Lattara où des graines de raisins furent exhumées dans ce qui devait être la cave d'une maison.

Montpellier jouit d'une image vitícole très ancienne et les professeurs de son école de médecine, qui avaient un vignoble à proximité de la ville, ont largement contribué au progrès viticole.

Aujourd'hui, 102 communes peuvent produire des AOC Languedoc suivies d'une mention géographique complémentaire.
La production est très fortement orientée vers les vins rouges: 70% pour 15% de rosés et 15% de blancs.

La diversité des terroirs et la typicité des vins se traduisent par la mise en place d'une hiérarchisation sur trois niveaux: Appellation Régionale «Coteaux du Languedoc», Appellations sous-régionales (Saint-Chinian, Faugères, Clairette du Languedoc, La Clape, Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, Pézenas et Pic Saint-Loup) et Appellations sous-régionales assorties des noms de terroirs. Le décret prévoit la possibilité de mentionner l'une des dénominations géographiques suivantes: Cabrières, La Méjanelle, Montpeyroux, Picpoul de Pinet, Quatourze, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges d'Orques, Saint- Saturnin et Vérargues.

Les Grès de Montpellier sont apparus en 2003 (décret applicable à la récolte 2002) et s'étendent de l'est à l'ouest de Montpellier. Ils sont limités par la vallée de l'Hérault à l'Ouest, par la région du Pic Saint-Loup au Nord, par la vallée du Vidourle à l'est et par le littoral au sud. C'est une zone abritée des influences du nord par la Montagne Noire et les Cévennes. Le climat sec et les entrées maritimes d'air humide en été favorisent une maturité précoce et un bon équilibre du cycle végétatif. Le rendement de base des Grès de Montpellier ne doit pas dépasser 45 hectolitres à l'hectare.

Sa nature préservée, presque encore sauvage, ses grands espaces, son patrimoine culturel empreint d'une histoire riche de légendes et de traditions transmises de générations en générations, marquent le territoire des vins du Languedoc d'une personnalité toute particulière. Immanquablement, ils exerceront une fascination sur quiconque viendra à leur rencontre...

© Agnes Lescombes

Languedoc entre mer et montagnes

Le wijngaarden van de Languedoc strekken zich over bijna 200 km en vormen een van de grootste wijnstreken ter wereld.

Montpellier geniet van een zeer oud wijnimago en de leraren van de school voor geneeskunde, die een wijngaard in de buurt van de stad hadden, leverden een grote bijdrage aan de vooruitgang van de wijnbouw.

Vandaag mogen 102 gemeenten AOC Languedoc gevolgd door een aanvullende geografische vermelding produceren.

De productie in de Languedoc is sterk gericht op rode wijnen: 70% tegenover 15% roséwijnen en 15% witte wijnen.

Wegens de grote verscheidenheid aan terroirs en het typische karakter van de wijnen heeft men een hiërarchische indeling ingevoerd op drie niveaus: Regionale herkomstbenaming "Coteaux du Languedoc", Subregionale herkomstbenamingen die overeenstemmen met de verschillende regio's op basis van de bodem- en klimaatgesteldheid, en subregionale herkomstbenamingen met terroirnamen. (Cabrières, La Méjanelle, Montpeyroux, Picpoul de Pinet, Quatourze, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges d'Orques, Saint- Saturnin en Vérargues).

De Grès de Montpellier zijn verschenen in 2003 (decreet van toepassing op de oogst van 2002) en strekken zich uit van het oosten naar het westen van Montpellier. Ze worden begrensd door de vallei van de Hérault in het westen, de streek van de Pic Saint-Loup in het noorden, de vallei van de Vidourle in het oosten en de kust in het zuiden. De zone is beschut tegen noordelijke invloeden door de Montagne Noire en de Cévennes. Het droge klimaat en de vochtige zeelucht in de zomer bevorderen een vroegtijdige rijping en een goed evenwicht van de vegetatieve cyclus. Het basisrendement van de Grès de Montpellier mag niet meer bedragen dan 45 hectoliter per hectare.

© Agnes Lescombes

Terroir de Picpoul

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

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

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.

= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car

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

= Disponible en Belgique (voir page 71)
= Beschikbaar in België (voir page 71)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

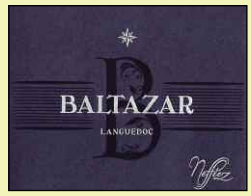
HVE = Haute Valeur Environnementale

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

SY: Syrah - GR: Grenache - MOU: Mourvèdre - CIN: Cinsault - CA: Carignan - CS: Cabernet Sauvignon - ME: Merlot
PV: Petit Verdot - CH: Chardonnay - SAUV: Sauvignon - VIO: Viognier - MAR: Marsanne - ROU: Roussanne

16/20
★★(★)

Neffiez
Baltazar



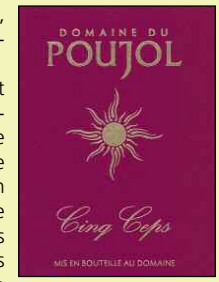
Robe très soutenue au disque fermé, rubis intense sans signe de jeunesse. On apprécie sans attendre la balade dans la garrigue que propose ce nez généreux. Les senteurs de thym, ciste et laurier s'associent dans une belle harmonie à un fruit expressif (griotte, mûre). Touche lactique doucereuse à l'aération. Cette cuvée charmeuse et fondue livre une texture souple et onctueuse à la fois. Le fruit confituré (fraise, cerise) s'y exprime sans retenue et la finale s'apprécie pour son profil charnu et agréablement persistant. Bel équilibre d'ensemble.

(2019 - 2020) **SY - GR**

www.cavecooperative.com
info@cavecooperative.com

15,5/20
★★(★)

Domaine du Poujol
Cinq Ceps



Jolie robe cerise assez intense, limpide et brillante. Le nez affirme une forte personnalité.
Il mêle les arômes minéraux et terreux aux épices (poivre, genièvre) et à quelques senteurs de baies noires acidulées. Attaque finement acidulée, suivie d'un milieu de bouche présentant une belle accroche sans excès. Les saveurs de fruits noirs et d'épices se livrent généreusement et la finale se resserre sur une jolie tension équilibrant la chaleur de l'ensemble.

Conversion

(2019 - 2021) **SY - CA - CIN - GR - MOU** Bio

2 E www.domainedupoujol.com
contact@domainedupoujol.com

15/20
★★(★)

Château de l'Engarran
Sainte Cécile

Robe cerise, carminée et moyennement intense. Tout en délicatesse mais sans sacrifier au caractère, ce bouquet associe les fruits rouges confiturés aux épices, l'aération accentuant quelques senteurs minérales et de baies noires sauvages. Tout est équilibre et suavité dans ce cru gourmand et croquant de fruit. Les dégustateurs apprécient sa complexité aromatique, l'équilibre moelleux/vivacité et le profil de texture serrée et croquante d'une finale qui peut encore patiner ses contours.

(2019 - 2021) **GR: 51 - SY: 47 - MOU: 2**

3 A www.chateau-engarran.com
lengarran@wanadoo.fr
Terra Vitis

15/20
★★(★)

Abbaye de Valmagne
Portalis

Robe cerise moyennement intense au disque ouvert, ne présentant plus de signe de jeunesse. Da classiques notes de fruits cuits (prune, cerise) apparaissent sans attendre dans ce nez mature, complété à l'aération par de fines épices et une touche de cacao. Tout en fraîcheur et suavité, ce vin friand privilégie ouvertement l'expression d'un fruit gourmand (fraise, framboise, bigarreaux) et mûr, relevé par une jolie acidité équilibrante et ponctué d'une finale digeste et aérienne sur les petites baies acidulées.

(2019 - 2020) **SY - MOU - GR**

1 www.valmagne.com
info@valmagne.com
Bdy Bio

© Agnes Lescombes

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

16/20 ★★

Villa Symposia
L'Origine

21,00 €

Jolie robe rubis cerise profond et de bel éclat. Un bouquet quelque peu fermé aujourd'hui qui se révèle très doucereux. Fruits rouges confiturés et notes lactiques s'expriment progressivement à l'aération.
Une bouche ample, joliment tramée qui offre un fruité croquant dans un ensemble assez séveux soutenu par d'élégants tanins de fruits partiellement assagis. La finale est relevée par une agréable acidité ascendante, garante d'équilibre et prometteuse d'une belle évolution.

(2019 - 2022) **SY: 90 - GR: 10**

2 *Cherche Distrib.* **www.villasymposia.com** eric@villasymposia.com Bio

14,5/20 ★★(★)

Domaine Saint Julia

Eclatante robe rubis cerise. Une friandise olfactive. Les effluves floraux, de fruits rouges voire de confiserie (cuberdon) s'expriment de concert dans un ensemble gourmand et velouté. Une concentration de matière appréciable, un bel équilibre gras/acidité mais surtout un chatoyant fruité juteux sont les principaux atouts de cette cuvée bien construite qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours.
La finale est longue et de belle rémanence fruitée.

(2019 - 2020) **SY: 45 - MOU: 30 - GR: 25**

Cherche Distributeur(s) **www.domainesaintjulia.fr** regis.sudre@orange.fr

Languedoc Rouge **2014**

15/20 ★★(★)

Domaine les Anges de Bacchus
Angélique 2014

Belle présentation pour cette robe rubis carmin intense et profonde. Un bouquet assez ouvert et velouté. Les effluves fruités (rouges confiturés), de cuir frais et d'épices douces s'exhalent dans un ensemble engageant. La bouche de texture fine et épanouie offre un fruité gourmand dans un ensemble précis et élancé. Beaucoup d'élégance et d'équilibre dans cette cuvée friande et digeste ponctuée d'une délicieuse finale rafraîchissante. Une friandise.

(2018 - 2019) **SY: 80 - GR: 20**

4 B **www.anges-bacchus.com** lesangesdebacchus@yahoo.fr

Languedoc Blanc

16/20 ★★(★)

Château-Bas d'Aumelas
L'Egérie 2016

Une teinte vieil or à nuances presque ocrées scintille dans cette robe intense et très soutenue. Tout en nuances et profondeur, ce bouquet complexe délivre sans attendre des notes très aromatiques de petits fruits secs, poire caramélisée et cire d'abeille. Touche de raisin de Corinthe à l'aération. Gras et opulence sont au rendez-vous de ce cru de belle vinosité, doté d'une texture enveloppante et qui privilégie les saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs. L'ensemble reste digeste et rafraîchissant grâce à une fine acidité qui soutient la finale.

ROU: 90 - GR Bl.: 10

5 **www.chateaubasaumelas.fr** contact@chateaubasaumelas.fr Bio

15/20 ★★(★)

Abbaye de Valmagne **10,00 €**
Portalis 2017

Jolie robe jaune de Naples pâle et brillante. Un bouquet profond et élégant plus en finesse qu'en démonstration. Les fleurs sucrées, les fruits blancs (pêche, reine-claude, poire,…), la confiserie (guimauve) s'exhalent progressivement dans un ensemble doucereux et prometteur. Une bouche ample, suave et très aromatique qui offre un fruité croquant, quelques saveurs épicées et beaucoup de gras. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante. A croquer dans sa jeunesse fruitée.

ROU - MAR

1 **www.valmagne.com** info@valmagne.com Bdy Bio

15/20 ★★

Mas de la Rime **15,00 €**
2012

Robe sable à reflets paille, limpide et brillante. Un bouquet qui a conservé une grande fraîcheur délivre dès le premier nez d'expressives notes de fruits jaunes (pêche, abricot), associées à une touche de pâtisserie vanillée. La bouche confirme l'impression de maturité du bouquet. La texture s'y montre très grasse et enveloppante. Le registre des fruits secs s'y exprime, dans un ensemble dont l'acidité se montre contenue. Longue finale vineuse tout en douceur pour un vin sudiste.

ROU - GR Bl

Cherche Distributeur(s) **www.masdelarime.com** eimasala@hotmail.fr Bio

© Agnes Lescombes

17,5/20 ★★★

Château-Bas d'Aumelas
L'Égérie

Une robe d'encre, presque noire, au disque fermé. Un énorme bouquet envoûtant de douceur et d'expression de fruit (coulis de cerise, myrtille confiturée). Un profil lactique complète l'ensemble à l'aération. Tout invite à la dégustation! Les dégustateurs sont unanimes pour souligner le profil juteux et dense de cette cuvée irrésistible, qui offre un fruit explosif et crémeux (mûre, cerise, myrtille). Une charpente lisse et structurante apporte vigueur et soutien à un ensemble de grande profondeur, qui peut affronter l'avenir avec sérénité. Superbe réussite.

(2019 - 2026) **SY: 90 - GR: 10**

5 www.chateaubasaumelas.fr
contact@chateaubasaumelas.fr Bio

17/20 ★★★

Le Clos de l'Amandaie
Huis Clos

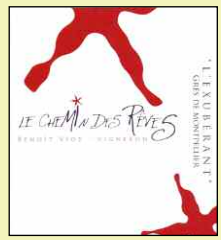
Somptueuse robe noire au disque fermé et violacé. Une friandise olfactive, qui livre sans attendre de puissantes senteurs de confiserie, fleurs parfumées (violette) et petits fruits noirs confiturés (myrtille, mûre, bigarreaux). Une bouche énorme, solidement constituée et parée pour affronter sereinement l'avenir. Sa concentration de fruit n'a d'égal que l'élégante fermeté de sa charpente tannique encore jeune. La finale, riche en extrait sec, se resserre sur une trame très dense, dans le registre cacaoté, fruité et épicé. Un grand vin vigoureux.

(2019 - 2025) **SY: 50 - GR: 50** Conversion

6 *Cherche Distrib.* www.closdelamandaie.com
closdelamandaie@free.fr Bio

16,5/20 ★★★

Le Chemin des Rêves
L'Exubérant



Robe pourpre violacé, presque d'encre. Ce bouquet franc et généreux associe profondeur et caractère. On y retrouve les senteurs de minéralité (encre, graphite), léger grillé et quelques épices de garrigue.
L'entrée de bouche, dense et concentrée, donne le ton d'une cuvée qui voit son fruité exubérant (mûre, cassis, cerise) soutenu par une charpente bien présente et distinguée. Pleine et savoureuse, la finale se voit relevée par une acidité rafraîchissante et de beaux amers réglissés.

(2019 - 2024) **GR: 60 - SY: 30 - CA: 10** Bio

7 *Cherche Distributeur(s)* www.chemin-des-reves.com
contact@chemin-des-reves.com

16,5/20 ★★(★)

Mas de Martin
Ultréiä

Robe grenat intense profonde et concentrée. Un bouquet presque envoûtant par la puissance et la douceur de ses arômes confiturés (cerise noire, coulis de mûre), complété par un registre lactique crémeux et de fines épices douces. Franche et onctueuse, l'attaque se voit suivie d'un milieu de bouche accordant au fruit une place primordiale (framboise, cerise, fraise). Les tanins se montrent assagis et lissés et un sentiment de plénitude envahit une finale gourmande et savoureuse, dotée d'un beau gras.

(2019 - 2022) **SY: 80 - GR: 20**

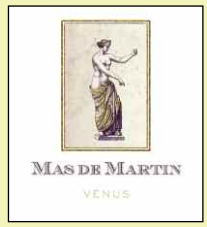
8 www.masdemartin.fr
masdemartin@gmail.com

Château Bas d'Aumelas

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

16,5/20 ★★★

Mas de Martin
Vénus



Très belle robe violine de grande concentration, à reflets pourpres. Un bouquet à forte personnalité s'affirme dès l'ouverture (brûlis, encre, graphite), mêlé aux épices de garrigue et à quelques effluves de cassis et sureau. Une cuvée qui annonce dès l'attaque sa puissante ambition tout en préservant une grande élégance et une belle fraîcheur garantie par l'acidité. Les saveurs de petites baies rouges et noires se livrent généreusement, l'ensemble étant soutenu par des tanins partiellement fondus. Longue finale réglissée très parfumée.

(2019 - 2023) **GR: 50 - SY: 50**

8

www.masdemartin.fr
masdemartin@gmail.com

15,5/20 ★★(★)

Château Claud Bellevue — 14,00 €
Seignorie

Superbe robe rubis grenat à reflets bleutés.
Un bouquet extrêmement charmeur dès l'ouverture, qui exhale sans attendre de puissantes notes de coulis de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise), assorties d'une touche lactique flatteuse.
On apprécie d'emblée la profondeur et le profil croquant de cette cuvée ambitieuse, qui associe son fruité mûr (baies rouges et noires) à une jolie acidité équilibrante. L'ensemble, digeste et charnu, se voit ponctué d'une longue finale précise et épurée.

(2019 - 2021)

Cherche Distributeur(s)

www.leclaud.com
pierre.deboisgelin@free.fr

Bio

15/20 ★★(★)

Domaine de la Perrière — 10,90 €
Clos de la Chapelle

Robe rubis cerise au disque en début d'évolution. Dès l'ouverture, les notes aromatiques liées à l'élevage (boîte à cigares, tabac blond, vanille) dominent un ensemble qui place le fruit (framboise, cerise) légèrement en retrait. Cette cuvée travaillée avec ambition accorde à l'expression du fruit une place plus importante en bouche qu'au nez. L'ensemble associe élégance et complexité aromatique (fraise, cerise, tabac) et se voit ponctué d'une finale subtilement grillée.

(2019 - 2020) **SY: 90 - GR: 10**

www.domainedelaperriere-sauvaire.com
domaine.perriere@free.fr

15/20 ★★

Le Chai d'Emilien — 13,00 €
Epopée

Jolie robe carminée intense et brillante. Typé et expressif, le nez offre dès l'ouverture une belle association d'arômes épicés (poivre, clou) et grillés, rapidement rejointe par une douceur confiturée (mûre, griotte). L'entrée de bouche, grasse et structurée à la fois, voit la matière fruitée bien concentrée soutenue par une charpente vigoureuse mais élégante et encore jeune. Les épices et les baies noires s'y livrent sans retenue et la finale, pleine et de trame serrée, affiche une belle persistance.

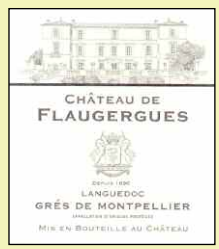
(2019 - 2023) **SY - GR - MOU**

Cherche Distributeur(s)

www.lachaidemilien.com
contact@lechaidemilien.com

14,5/20 ★★(★)

Château de Flaugergues
Cuvée Château



Robe rubis cerise brillante et limpide au disque ouvert. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez livre ensuite d'élégantes senteurs de cerise, mûre et coulis de sureau). Une bouche ronde et suave, gourmande et finement texturée, qui privilégie la franchise et la fraîcheur d'un fruité juvénile (baies rouges). Les tanins se montrent lissés et la finale agréablement persistante.
Un vin aujourd'hui épanoui.

(2019 - 2020) **SY: 50 - GR: 40 - MOU: 10**

Cherche Distributeur(s)

www.flaugergues.com
colbert@flaugergues.com

© Agnes Lescombes

Château de l'Engarran

16/20 ★★★

Belle robe rubis carmin de grande jeunesse encore. Profond, charmeur par sa douceur d'expression et sa maturité, ce nez livre sans attendre de généreux arômes de coulis de fruits rouges et noirs. Quelques notes d'épices et de grillé apparaissent au fil de l'aération. Attaque franche, nette et précise, livrant sans attendre la vigueur d'un fruit expressif (bigarreaux, myrtilles) et rafraîchissant. Les dégustateurs évoquent une texture pulpeuse et se montrent séduits par l'équilibre acidité/gras d'un cru qui a conservé une belle jeunesse. Grande réussite.

(2019 - 2022) **SY: 67 - GR: 23 - MOU: 10**

3 A www.chateau-engarran.com lengarran@wanadoo.fr TERRA VITIS

Mas du Novi
Ô de Novi

16/20 ★★(★)

Robe carminée intense à reflets grenat. Dès l'ouverture, le nez affirme une belle personnalité. On y retrouve l'association d'arômes de sous-bois, encre et truffe, complétée à l'aération par les baies noires sauvages. Les dégustateurs apprécient la trame serrée et l'élégante accroche de tanins gourmands partiellement lissés. Le fruit s'exprime généreusement (griotte, mûre) et la finale, persistante, se voit relevée par de jolis amers réglissés.

(2019 - 2022) **SY: 70 - GR: 30** Bio

12 F *Cherche Distributeur(s)* www.masdunovi.com contact@masdunovi.com

Château de Flaugergues
Cuvée Colbert

16/20 ★★

Superbe robe rubis grenat de belle intensité. Le puissant bouquet de cette cuvée travaillée affirme sans attendre d'insistantes notes de tabac blond presque caramélisé et de boîte à cigares. Quelques effluves de fruits rouges sucrés apparaissent ensuite. La bouche laisse davantage de place à un fruité suave et bien mûr. L'élégance est au rendez-vous et la finale, vinifiée plus en finesse qu'en structure, présente un profil délicat qui conserve une belle fraîcheur.

(2019 - 2021) **SY - GR - MOU**

Cherche Distributeur(s) www.flaugergues.com colbert@flaugergues.com

Domaine Coste Moynier

15,5/20 ★★(★)

Jolie robe de belle jeunesse, rubis cerise profond. Sans attendre, les notes grillées et caramélisées s'imposent dans ce bouquet profond et complexe, qui exprime ensuite de généreux arômes épicés et de baies sauvages (cassis, mûre). Ce cru travaillé et complexe livre un grain serré et associe les saveurs fruitées (baies rouges et noires), épicées et toastées. Son ambition réside autant dans sa structure que dans son élégance. Longue finale cacaotée sur la cerise noire.

(2019 - 2020) **SY - GR**

Cherche Distributeur(s) www.la-coste-moynier.fr luc.moynier@wanadoo.fr

Château de l'Engarran

© Agnes Lescombes

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

15/20
★(★)

Domaine du Poujol
Podio Alto

Jolie robe rubis cerise de grand éclat. Ce bouquet de belle maturité met en présence les senteurs de fruits noirs au sirop, cacao et épices de garrigue. Ce vin fondu et épanoui présente des contours patinés, une belle franchise et une expression fruitée (mûre, cerise) prédominante. On apprécie son équilibre acidité/gras et le caractère aérien d'une finale charmeuse et digeste.

(2019 - 2020) **GR - SY - MOU - CIN**

2 E
www.domainedupoujol.com
contact@domainedupoujol.com
Bio

15/20
★(★)

Abbaye de Valmagne
Turenne

Superbe robe grenat pourpre encore jeune. Puissant bouquet sudiste, grillé et épicé, qui laisse à l'aération un fruit bien mûr s'exprimer (cassis, myrtille, bigarreaux). Cette bouche incisive et rafraîchissante offre une agréable expression de petites baies noires acidulées, enveloppées de tanins fondus. L'ensemble privilégie la tension et un profil ciselé à l'opulence. Finale croquante de fruit, de belle persistance.

(2018 - 2020) **SY - GR - MOU**

1
www.valmagne.com
info@valmagne.com
Bio Bdy

DOMAINE DE L'HORTEVIEILLE

2 gîtes de 8 personnes gorgés de soleil au cœur de l'Hérault

Chaque gîte dispose d'une terrasse extérieure aménagée avec salon de jardin, espace repas et un barbecue. Réalisez vos grillades au sarment et souche de vigne du Domaine.
Vous pourrez piocher au gré de vos envies culinaires des légumes de saison dans le potager, mais aussi vous détendre avec piscine chauffée, spa, tennis, boulodrome et VTT.

L'Hortevieille • 34530 Montagnac • +33 4 67 38 00 86 • +33 6 84 80 33 98 • + 33 6 67 25 70 34
www.domaine-hortevieille.com • contact@domaine-hortevieille.com

Château Haut-Blanville
Murmures 2013

18/20
★★(★)

Robe impressionnante de jeunesse, rubis grenat profond au disque fermé. Le nez est à l'avenant. Charmeur et engageant par ses arômes de fruits rouges et noirs confits voire macérés (griotte, myrtille, prune), le bouquet livre toute sa force aromatique et sa chaleur dès l'ouverture. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner le profil hors normes de ce cru d'une vigueur intacte. La concentration de matière offre un fruit pulpeux (rouges et noirs), enveloppé d'élégants tanins ne demandant qu'à se fondre encore davantage. Finale rectiligne interminable pour un vin de très belle évolution, qui fait honneur à son appellation.

(2018 - 2023) **Syrah dominant**

17 www.blanville.com info@blanville.com

NOVI 2009

16,5/20
★★(★)

Encore jeune et très concentrée, la robe se montre engageante. Un bouquet puissant et complexe sur les épices, le quinquina, le pruneau, le raisin de Corinthe, moka, cuir frais... Un festival olfactif ! Une bouche qui allie concentration de matière et finesse. Bâtie pour affronter les ans, elle voit aujourd'hui sa matière et ses tanins partiellement fondus tout en conservant ses saveurs fruitées intactes. La finale, de belle longueur est relevée par des saveurs épicées voire réglissées. Quelle vigueur encore!

(2019 - 2020) **SY - GR**

12 F *Cherche Distributeur(s)* www.masdunovi.com contact@masdunovi.com

Château Haut-Blanville "1955"
2014

16,5/20
★★

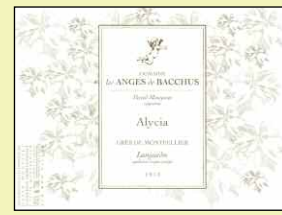
Robe très impressionnante pour son âge. Ouvert et complexe, le nez délivre une palette aromatique étendue, mêlant les arômes de tabac blond et de cuir frais aux senteurs de fruits noirs. Superbe bouquet invitant à la dégustation! L'entrée de bouche accorde la priorité à de puissantes saveurs de fruits noirs confits, boisé fin et épices presque orientales. La texture se montre grasse et la structure pleine et élégante à la fois. En finale, l'influence de l'élevage réapparaît, illustrée par des saveurs noisettées et grillées. Un grand vin, complexe et solidement tramé.

(2018 - 2023) **Syrah dominant**

17 www.blanville.com info@blanville.com

Domaine Les Anges de Bacchus
Cuvée Alycia 2013

16/20
★★(★)



Robe évoluée mais très concentrée, rubis orangé profond. D'intenses notes de fruits confits voire cuits (figue, prune) se mêlent aux notes originales de quinquina et d'épices douces. Cette cuvée longiligne et de belle maturité associe la généreuse expression de son fruit au sirop à une structure serrée et une concentration exemplaire. Une délicate bienvenue apparaît dans une finale opulente et grasse, très aromatique.

(2018 - 2022)

4 B www.anges-bacchus.com lesangesdebacchus@yahoo.fr

Clos Sorian
"Grés Sorian" 2012

15,5/20
★★

Jolie robe très concentrée au disque en début d'évolution. Un bouquet pommadé et suave sur les fruits rouges confiturés, les notes de pâtisserie (tarte aux prunes) et de délicats effluves de cacao et caramel. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée épanouie et élégante offre le charme d'un fruité croquant et suave dans un ensemble gourmand et fondu. Aucune lourdeur, un équilibre gras/alcool/acidité abouti et une finale gouleyante et longiligne.

(2018 - 2020) **SY: 65 - GR: 35**

Cherche Distributeur(s) www.clos-sorian.com sorian.languedoc@gmail.com

© Beauvignac

X X **Cavistes / Wijnhandelaren & Salons**
Voir page - Zie pagina: 71

Le Clos d'Isidore

17/20 ★★(★)

Les Sentiers Pourpres

Somptueuse robe d'encre, jeune au disque fermé. Très belle personnalité de bouquet pour ce nez intense et profond, dont la complexité met en présence les arômes d'encre, cacao, griotte confite et coulis de myrtille. Engageant! Cette bouche présente un corps massif, une grande maturité de matière et une charpente encore jeune qui va gagner en fondu. Le fruit (mûre, myrtille) se montre croquant et tapisse un milieu de bouche corpulent. Un vin solidement construit, prêt à affronter l'avenir avec sérénité.

(2019 - 2023) **SY - MOU**

13 www.le-clos-disidore.com
leclosdisidore34@gmail.com Bio

Domaine Saint Julia

16/20 ★★(★)

Diogène

Belle robe cardinal encore jeune, limpide et brillante. Un fruit expressif et mature (cerise, fraise cuite) se livre sans attendre dans ce nez pommadé presque capiteux.
Cette bouche profonde et tramée séduit par la profondeur de son fruité intact (griotte, mûre) et la sève de ses tanins gourmands partiellement lissés.
Les dégustateurs apprécient l'élégante accroche et la longueur d'une finale solide mais sans excès.

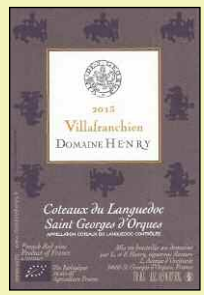
(2019 - 2022) **MOU: 80 - SY: 20**

Cherche Distributeur(s) www.domainesaintjulia.fr
regis.sudre@orange.fr

Domaine Henry

15,5/20 ★★

Villafranchien



Robe cerise moyennement intense au disque ouvert.
Puissamment parfumé par ses intenses effluves épicés (thym, ciste, laurier, clou de girofle) et d'orange amère, ce nez puissant séduit par son originalité. Le fruit confituré s'exprime davantage à l'aération. Cette cuvée longiligne privilégie la délicatesse de texture et l'élégance à l'opulence.
Les saveurs de petites baies sauvages acidulées lui confèrent une belle fraîcheur et d'élégants tanins finement tramés enveloppent une finale salivante.

(2019 - 2021) **GR - CIN**

14 *Cherche Distributeur(s)* www.domainehenry.fr
contact@domainehenry.fr

Château Claud Bellevue

15/20 ★★ 18,00€

L'âme

Robe cerise éclatante, limpide et brillante. Tout en douceur et livrant des parfums très veloutés, le nez affirme des arômes de fruits rouges bien mûrs voire confiturés, tabac blond et épices douces. Dès l'attaque, ce vin met la bouche sous tension par son expression épicée et sa structure acidulée bien présente (baies noires sauvages). Ce vin rectiligne et digeste séduit par son élégance, son profil digeste et la fraîcheur de sa finale longiligne sur le noyau de cerise.

(2019 - 2021) **SY - GR - CA**

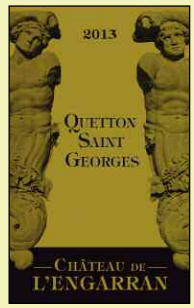
Cherche Distributeur(s) www.leclaud.com
pierre.deboisgelin@free.fr Bio

© Agnes Lescombes

Languedoc-Saint-Georges-d'Orques **2013**

17/20 ★★(★)

Château de l'Engarran
Quetton Saint-Georges



Belle robe cerise intense de grande concentration. Quelle élégance et finesse dans ce bouquet éloquent particulièrement mûr et profond. Un splendide panier de fruits noirs assortis d'effluves crémeux voire vanillés. Très engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée concentrée, charnue et juteuse, soutenue par des tanins de fruits structurants partiellement fondus. Une cuvée ambitieuse qui ne manque pas d'élégance et qui peut encore affronter sereinement l'avenir.

(2019 - 2023)

3 A

www.chateau-engarran.com
lengarran@wanadoo.fr

Terra Vitis

15,5/20 ★★(★)

Mas de la Rime

15,00 €

Jolie robe carminée éclatante de belle jeunesse encore. Le bouquet affirme d'emblée son caractère et sa complexité. Les fruits rouges confiturés, les épices et les notes minérales s'y expriment de concert. Une cuvée épanouie qui se présente sous ses plus beaux atours. Un fruité croquant, des tanins lissés, du gras, une finesse de trame et une longue finale salivante relevée par une délicate acidité équilibrante.
Une cuvée aboutie.

(2019 - 2020) **SY - MOU**

Cherche Distributeur(s)

www.masdelarime.com
eimasala@hotmail.fr

Bio

Languedoc-Cabrières **2017-15**

15,5/20 ★★(★)

Mas de Valbrune
Promenons nous...2015

Jolie robe concentrée, rubis profond. Des fruits rouges et noirs, des épices douces et des notes grillées et minérales se complètent dans un bouquet ouvert et de caractère. Beaucoup de charme et de plénitude dans cette cuvée précise au fruité intact et gourmand qui associe volume et finesse de texture. De délicats tanins de fruits, partiellement lissés, apportent fraîcheur et promesse d'avenir à une cuvée bien construite.

(2019 - 2020) **SY - GR - CIN**

Cherche Distributeur(s)

www.masdevalbrune.com
jean-pierre.vailhe@wanadoo.fr

14,5/20 ★★(★)

L'Estabel 2017
Fulcrand Cabanon

Très belle présentation pour cette robe rubis grenat intense et profonde.
Un bouquet franc et complexe. Les fruits noirs, la minéralité (encre, sous-bois) et les épices s'y expriment tour à tour dans un ensemble au caractère affirmé. La bouche reflète les impressions du nez. Elle partage ses saveurs entre fruits et épices dans un ensemble assez concentré et vigoureux qui ne cède pas à la facilité. La finale est relevée par de délicats amers réglissés. Un vin de terroir.

(2019 - 2020) **SY - GR**

9

www.estabel.fr
sca.cabrieres@wanadoo.fr

Languedoc-Pézenas 2016

16/20 ★★

Villa Noria 2016
La Rocà

Splendide robe d'encre à reflets pourpres violacés. Un nez très élégant et complexe, qui souligne des accents subtilement boisés, tout en préservant la générosité des arômes de griotte et mûre confiturées. On relève ici l'ambition et la concentration d'une bouche qui confirme les promesses du bouquet. Sérieuse et concentrée, structurée mais sans excès, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée offre une très belle fraîcheur fruitée et une finale étoffée et persistante. Belle réussite !

(2019 - 2023) **SY - GR** Bio

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-noria.com** carnaud@domaine-noria.com HVE

15,5/20 ★★

Domaine de l'Aster 2016 — 18,00€
Le Hussard Noir

Robe carminée sans signe de jeunesse. Délicatement parfumé, ce nez doucereux associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits confiturés (baies rouges et noires), boisé subtil et vanille. Juteuse et de texture serrée, cette cuvée ambitieuse offre à la fois le charme de la fraîcheur fruitée et d'une structure tannique dosée mais bien présente et pouvant encore se fondre dans la matière. Les saveurs de cerise, mûre sauvage et cassis se mêlent aux épices et la finale séduit par sa persistance et sa belle rémanence.

(2019 - 2022) **MOU - GR - SY**

Cherche Distributeur(s) **www.domaine-aster.com** contact@domaine-aster.com

15/20 ★★

Domaine de l'Auribelle – Villa Tempora — 14,80€
Le démon du Midi 2016

Un beau rubis grenat profond au disque fermé scintille dans cette robe engageante. Beaucoup de caractère dans ce puissant bouquet qui mêle harmonieusement les effluves fruités (prune, figue, cassis) aux notes minérales, avec une pointe d'épices orientales qui apparaît à l'aération. Ce vin sans nuances accorde la part belle à un registre minéral appuyé (terre, truffe). Ensuite, les saveurs de baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis) s'en donnent à cœur joie, dans une exubérance non retenue. La finale, séveuse et tendue, confirme la personnalité de ce cru qui ne laissera personne indifférent.

(2019 - 2020)

Cherche Distributeur(s) **www.villatempora.com** contact@villatempora.com Bio

Languedoc-Pézenas 2015

16/20 ★★(★)

Domaine de l'Auribelle — 10,80€
Villa Tempora
Les Coteaux de Pézenas

Robe rubis cerise de bel éclat. Le bouquet sudiste est expressif et mature sur les fruits rouges et noirs mûrs et des notes d'épices et de minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et vigoureuse qui offre de beaux extraits secs et des tanins de fruits structurants partiellement fondus. Fruits noirs et épices rivalisent de saveurs dans un ensemble promis à une belle évolution.

(2019 - 2021)

Cherche Distributeur(s) **www.villatempora.com** contact@villatempora.com Bio

15,5/20 ★★(★)

Mas Farchat
Genèse

Robe carminée intense et brillante.
Un bouquet profond et doucereux, délicatement parfumé sur les fruits rouges confiturés et les effluves crémeux et lactiques très veloutés.
Tout est en place dans cette cuvée qui possède de nombreux atouts. Un fruité gourmand, une concentration de matière appréciable, des tanins partiellement lissés, un bon équilibre gras/alcool/acidité et une finale salivante de longueur appréciable.

(2019 - 2020) **SY: 75 - GR: 25**

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

XX Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

16,5/20 ★★(★)

Domaine Pech Rome
Opulens 2012

20,00 €

Jolie robe carminée intense, de belle concentration. Un superbe bouquet sudiste qui fait la part belle aux notes épicées et de garrigue, complétées à l'aération par des effluves de baies noires confiturées. Très engageant! Quelle jeunesse encore! Une belle concentration de matière, un fruité croquant, des tanins de fruits structurants et partiellement assagis et une longue finale épicée vigoureuse sont les principaux atouts de cette cuvée ambitieuse bâtie pour affronter les ans.

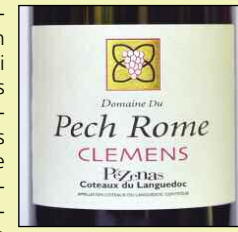
(2018 - 2021) **SY - MOU**

Cherche Distributeur(s)
www.domainepechrome.com
contact@domainepechrome.com

15,5/20 ★★

Domaine du Pech Rome
Clemens 2014

15,00 €



Robe moyennement concentrée, cerise éclatante. Un bouquet de caractère qui associe les fruits noirs, les notes grillées et de torréfaction, les épices et de fines effluves cacaotés. Complexe et profond! La bouche impose d'emblée ses saveurs épicées dans un ensemble séveux et assez concentré qui jouit de délicats tanins de fruits partiellement fondus qui apportent vigueur et profondeur à l'ensemble. Un vin de gastronomie promis à un bel avenir encore.

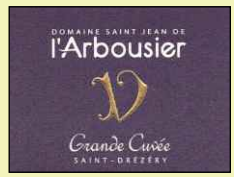
(2018 - 2020) **GR - MOU - SY - CA**

Cherche Distributeur(s)
www.domainepechrome.com
contact@domainepechrome.com

16,5/20 ★★(★)

Domaine St Jean de l'Arbousier 2016
Grande Cuvée

12,50 €



Très belle robe profonde et brillante. Splendide bouquet complexe associant la douceur d'un fruité exubérant et mûr (griotte, myrtille) aux notes de bois exotique et de tabac blond. Ce nez invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent le profil complexe et concentré de cette superbe cuvée, dont le fruit (baies rouges et noires) se trouve magnifié par un élevage ambitieux mais bien dosé. L'ensemble allie solidité et élégance; ses tanins vigoureux ne demandent qu'à se fondre davantage.

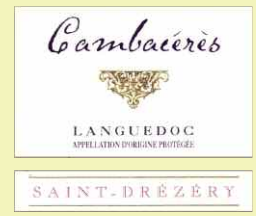
(2019 - 2023) **SY - GR - MOU**

Cherche Distributeur(s)
www.domainearbousier.fr
contact@domainearbousier.fr
Bio

15,5/20 ★★(★)

Cellier du Val des Pins
Cambacéres 2015

10,00 €



Profonde robe rubis au disque grenat éclatant. Un nez bien ouvert qui fait la part belle à un fruité bien mûr associé à des notes minérales et épicées de caractère (encre, sous-bois, clou de girofle, poivre blanc,…). Les dégustateurs apprécient la vinosité, les extraits secs, et les tanins partiellement fondus d'une cuvée de terroir, ambitieuse et concentrée. La finale, longue et vigoureuse, relevée par une belle acidité, souligne son équilibre et son potentiel de garde. Une réussite!

(2019 - 2022) **SY 80 - GR: 20** Conversion

Cherche Distributeur(s)
www.valdespins.com
valdespins@wanadoo.fr
Bio

© Agnes Lescombes

16/20
★★

Clos Sorian
Languedoc La Méjanelle 2016
"Galéja"

Une robe rubis assez profond ne présentant plus de signe de jeunesse. Splendide nez presque sucré, qui évoque ouvertement la douceur du fruit confituré (gelée de framboise, confiture quatre fruits). Un nez mature et tout en douceur. Attaque franche et suave, dotée d'une texture ciselée, suivie d'un milieu de bouche exprimant un fruité bien mûr voire macéré (kirsch, prune). La finale montre une structure pouvant encore se fondre quelque peu.

(2019 - 2021) **SY - GR**

Cherche Distributeur(s)
www.clos-sorian.com
sorian.languedoc@gmail.com

16/20
★★★

Domaine Coste-Moynier
Sélection
Languedoc Saint-Christol 2014

Magnifique robe concentrée rubis au disque encore fermé. Un bouquet envoûtant. Beaucoup de douceur dans ce nez fruité à souhait qui se complète à l'aération par des fragrances de boisé fin (eucalyptus, caramel, babelute…). La bouche tient les promesses du nez. Concentrée et charnue sur son fruité croquant, elle offre toutefois une texture doucereuse et enveloppée, mûre et épanouie. La finale est ample, longue et voluptueuse. Un bel exercice de vinification.

(2018 - 2020) **SY - GR**

Cherche Distributeur(s)
www.la-coste-moynier.fr
luc.moynier@wanadoo.fr

15,5/20
★★(★)

Mas d'Amile
Languedoc Montpeyroux 2015

Jolie robe cerise intense moyennement concentrée. Un joli bouquet ouvert et fruité à souhait. Une friandise olfactive qui gagne en douceur à l'aération et se révèle très engageante. Une bouche franche et précise, sur un fruité juteux et une texture fine et souple de concentration appréciable. Les dégustateurs soulignent l'équilibre d'ensemble et le charme d'une finale rafraîchissante relevée par une délicate acidité.

(2019 - 2020) **GR - SY - CA - MOU** Conversion

1
www.masdamile.fr
contact@masdamile.fr
Bio

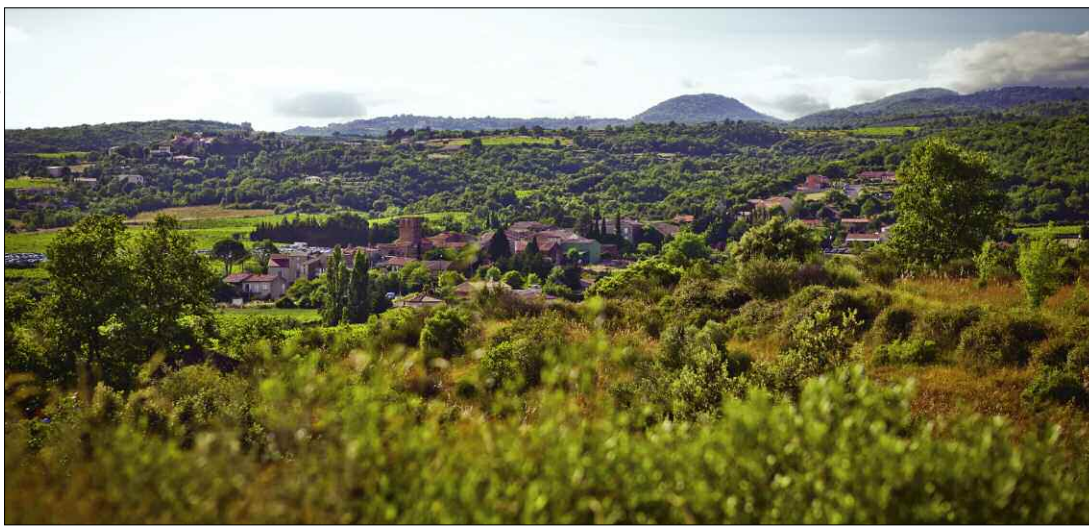
15/20
★★(★)

Vignerons de St Saturnin
Seigneur des deux Vierges
Languedoc Saint-Saturnin 2016

Robe cerise intense de belle concentration. Un bouquet élégant, complexe et profond. Les effluves de fruits rouges et le boisé fin (eucalyptus, vanille, biscuit, tabac blond) s'associent dans une gourmande et prometteuse harmonie. La bouche est à la hauteur. Le fruit reste bien présent, la concentration est appréciable et la finale, vigoureuse et relevée par des saveurs liées à l'élevage, est garante d'un bel avenir. Une cuvée bien "travaillée" et qui gagnera encore en fondu dans un an.

(2019 - 2021) **SY - GR - MOU**

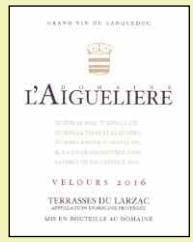
Cherche Distributeur(s)
www.vins-saint-saturnin.com
contact@vins-saint-saturnin.com



© Agnes Lescombes

16,5/20
★★(★)

Domaine L'Aiguelière
Velours



Jolie robe profonde, rubis éclatant au disque encore jeune. Une corbeille de fruits rouges et noirs apparaît dès l'ouverture, relayée par des accents vanillés et confiturés. Ce bouquet charmeur invite à la dégustation. Digeste et suave, cette bouche sérieuse est le fruit d'un bel exercice de vinification. La matière fruitée y est parfaitement respectée par un élevage ambitieux mais bien dosé. Les dégustateurs soulignent la corpulence et la distinction d'un ensemble charnu et sapide, ponctué d'une longue finale salivante relevée par de fins amers.

(2019 - 2023) **SY - GR** Conversion

10 **www.aigueliere.com** Bio
auguste@aigueliere.com

15/20
★★

Domaine de l'Argenteille
Les Secrets du Rocher

Robe cerise de bel éclat au disque ouvert, sans signe de jeunesse. De grande douceur lactique à l'ouverture, le nez s'exprime dans l'enveloppement et libère de belles senteurs de griotte et mûre confiturées. L'ensemble donne une impression de sucrosité et de gourmandise. La bouche confirme sans attendre la franchise et l'équilibre d'une cuvée bien construite, offrant suavité et expression fruitée généreuse (griotte, myrtille, mûre). Tout y est bien en place et l'acidité apporte l'équilibre et la fraîcheur nécessaires.

(2019 - 2022) **SY - GR - MOU**

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

14,5/20
★★(★)

Vignerons de Saint-Saturnin
Les Hauts d'Arboras

Jolie robe carminée profonde, au disque brillant et de belle intensité. Epices de garrigues, léger fumé, baies rouges et noires sauvages (griotte, framboise, mûre sauvage)... Le bouquet très parfumé invite à la dégustation. Ce vin construit dans la douceur d'expression est aujourd'hui épanoui. Ses tanins se montrent patinés et l'expression de son fruit mûr très gourmande. La texture douce se prolonge jusqu'en finale, dans un ensemble doucereux, agrémenté d'un registre lactique (yaourt aux fruits). Un cru gourmand et fondu.

(2018 - 2020) **GR - SY - CA**

Cherche Distributeur(s) **www.vins-saint-saturnin.com** contact@vins-saint-saturnin.com

© Agnes Lescombes

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

17,5/20
★★(★)

Domaine L'Aiguelière
Pégase IGP Saint Guilhem Le Désert

Splendide robe rubis grenat à nuances pourpres violacées sur le disque, très intense. Un bouquet de garrigue... Les senteurs de thym, laurier et ciste se mêlent aux petites baies noires sauvages, dans un ensemble typé, qui invite à la dégustation. Un cru réellement convaincant par sa densité de matière, l'ambition de son élevage bien dosé et l'exubérance de sa palette aromatique qui confirme les baies acidulées et les épices. L'ensemble, ambitieux, doit encore patiner sa texture tannique mais le fruit est respecté et la finale, cacaotée et de grande persistance, ponctue un ensemble très prometteur.

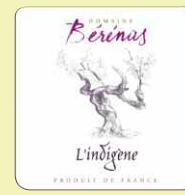
(2019 - 2022) **CS: 100**

10 **www.aigueliere.com**
auguste@aigueliere.com

16/20
★★(★)

Domaine Bérénas
L'Indigène - IGP Pays D'OC

18,50 €



De beaux reflets grenat violacés scintillent dans cette robe concentrée de grande jeunesse. Le bouquet est un mélange de caractère et de douceur. Les senteurs d'épices (genièvre, poivre) et de garrigue (thym, ciste) s'y livrent sans attendre, rejointes par les baies noires sauvages. Des parfums très engageants! Extrêmement savoureuse par l'exubérance de sa chair fruitée, cette cuvée montre aussi une belle ambition par sa concentration et sa trame serrée. Profondeur et complexité s'y associent dans un ensemble qui privilégie les saveurs de griotte et mûre sauvage. Longue finale étoffée pouvant encore achever la patine de ses tanins.

(2019 - 2022) **PV - SY** Conversion

Cherche Distributeur(s)
www.berenas.com
contact@berenas.com
Terra Vitis Bio

15,5/20
★★★

Coop d'Alignan du vent Neffies
"1936 - 80ème anniversaire" - IGP Pays des Côtes de Thongue

Belle robe rubis grenat bleuté. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet suave qui livre d'expressifs arômes de fruits au sirop (coulis de cerise, mûre), assortis d'un registre lactique enveloppant (yaourt, crème). Construit sur un très bel équilibre acidité/gras, ce vin complet témoigne d'une concentration appréciable. Les saveurs fruitées (griotte, myrtille) s'y montrent généreuses, enrobées de tanins de fruit partiellement fondus. Beaucoup de fraîcheur également dans une finale longiligne.

(2018 - 2020) **SY - CS**

www.cavecooperative.com info@cavecooperative.com

© Agnes Lescombes

© Beauvignac

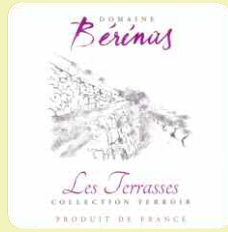
© Agnes Lescombes

IGP Rouges **2015**

15,5/20 ★★(★)

Domaine Bérénas — 16,50€

Les Terrasses 2015 - IGP Pays d'Oc



Jolie robe rubis grenat profond à légères nuances carminées. Le registre confituré (griotte) et lactique s'associe aux arômes de cacao dans un nez éloquent et charmeur par sa douceur. Un vin élégant, convivial et juteux, dont la maturité de fruit trouve son équilibre dans une acidité bien présente, de l'attaque à la finale. La concentration de matière est appréciable, la texture est fondue et la finale enveloppante et gourmande. A croquer sur son fruité juvénile.

(2019 - 2021) **SY: 100** Conversion

Cherche Distributeur(s) **www.berenas.com** contact@berenas.com Terra Vitis Bio

15/20 ★★(★)

Domaine Le Claud — 9,50€

Comtesse Louis de Boisgelin 2015 - IGP Pays d'Oc

Belle robe rubis profond de grande concentration, au disque fermé sans signe d'évolution. Les arômes boisés et vanillés s'expriment dès le premier nez, laissant progressivement place aux notes fruitées (mûre, cassis) et au tabac. Ce vin aujourd'hui fondu a bien intégré son élevage. La bouche se montre à la fois structurée et lissée. On y apprécie les saveurs de fruits rouges et noirs, portées par une belle acidité rafraîchissante et une structure séveuse. Longue finale salivante pour un cru qui a atteint son apogée.

(2019 - 2022) **CS: 90 - Divers: 10**

Cherche Distributeur(s) **www.leclaud.com** pierre.deboisgelin@free.fr Bio

14,5/20 ★★(★)

Domaine Savary de Beauregard — 8,20€

La Petite Cour 2015 - IGP Pays d'Oc

Robe cerise au disque ouvert en début d'évolution, moyennement intense. Un fruit encore bien présent apparaît à l'ouverture (fraise, cerise), assorti d'une fine touche minérale et de quelques épices. La bouche est à l'avenant. Privilégiant la franchise et un fruité convivial (griotte, myrtille), elle offre une texture digeste et légère, sans aucun excès, qui a conservé une fraîcheur appréciable. Ce vin friand est à déguster dès aujourd'hui.

(2019 - 2020) **CS - SY - GR**

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

IGP Rouges **2013-06**

16/20 ★★(★)

Domaine Savary de Beauregard — 16,20€

Sofia 2006 - IGP Pays D'OC

Robe assez intense, rubis à reflets légèrement tuilés. Le bouquet se montre doucereux et expressif en arômes tertiaires (pruneau cuit, figue, cuir, tabac). En bouche, ce vin suave et fondu a surpris les dégustateurs par sa capacité à conserver un fruité intact et encore rafraîchissant. Doté d'une patine lissée, il offre encore une belle sève et séduit par le fondu de sa matière concentrée. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, enveloppante et persistante, confirme l'ambition d'un cru qui a traversé les ans avec bonheur.

(2018 - 2020) **CS: 100**

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

15/20 ★★(★)

Domaine de Morin-Langaran

Saint Paul Colline 2013 - IGP Pays D'OC

Quelques reflets d'évolution apparaissent dans cette robe cerise à nuances tuilées sur le disque. Les arômes de fruits rouges et noirs confiturés voire confits (fraise, cerise, mûre) dominent l'ouverture puis la palette s'étend au cacao et aux notes lactiques. Beaucoup de douceur! C'est avant tout la fraîcheur d'expression et le fruité intact qui valorisent ce vin ayant traversé les ans avec bonheur. D'intenses saveurs de prune, figue et cerise s'associent dans un milieu de bouche digeste et de grande franchise. La finale n'est pas en reste, offrant un profil croquant et persistant à la fois.
Un vin qui a de l'entrain!

(2019) **CS: 70 - ME: 30**

04/67.43.71.76
domainemorin-langaran@wanadoo.fr

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

16/20 Domaine Haut-Blanville IGP Pays D'Oc – Jardins d'Albisson 2016

★★(★)

Superbe robe ensoleillée à nuances bouton d'or, éclatante. Complexité et profondeur se donnent rendez-vous dans ce nez très parfumé, qui mêle les senteurs florales (aubépine, acacia) et les arômes de fruits mûrs (poire, pêche). Une délicate touche de fruits secs (amande) apparaît à l'aération. Savoureux et riche, ce cru ambitieux a convaincu les dégustateurs par sa densité, son élégance de texture et son très bel équilibre acidité/gras. Les saveurs finement noisettées complètent le registre des fruits blancs et la finale offre persistance et ampleur, sans aucune lourdeur toutefois. Belle réussite.

CH - VIO - MAR - ROU Conversion

17 www.blanville.com info@blanville.com

15,5/20 La Croix Gratiot Désir Blanc 2017

★★★

Jolie robe jaune de Naples éclatante. Délicatement parfumé et doucereux le bouquet enveloppé séduit par ses effluves floraux (tilleul, chèvrefeuille, jasmin,…) et ses notes de fruits blancs mûrs (pêche, poire, banane). Gourmande et suave, croquante de fruit, cette friandise offre une belle concentration de matière et un remarquable équilibre gras/acidité. La finale, de persistance appréciable, est relevée par de délicats amers et saveurs épicées. Une réussite.

Conversion

11 www.croix-gratiot.com croixgratiot@gmail.com Bio

15,5/20 Vignerons du Val des Pins 10,00 € Marquis de Montlaur 2017 IGP Pays d'OC

★★(★)

Un beau jaune doré scintillant irise cette robe avenante. On apprécie dès l'ouverture la tonicité et la fraîcheur fruitée de ce nez généreux en arômes d'agrumes mûrs (pamplemousse, citron confit) et de pâtisserie. Des parfums qui invitent à la dégustation. Ampleur, opulence, maturité de fruit et équilibre acidité/gras se donnent rendez-vous dans cette cuvée charnue et croquante, dont l'harmonie et les fines notes fumées et de fruits secs en finale ajoutent à l'impression de profondeur et de complexité. Un bel exercice de vinification.

CH: 100 Conversion

Cherche Distributeur(s) www.valdespins.com valdespins@wanadoo.fr Bio

15/20 Le Chai d'Emilien 8,00 € Eternam 2017 - IGP Pays d'OC

★★(★)

Jolie robe jaune de Naples à or blanc, limpide et brillante. Mêlant les notes de fleurs blanches et d'agrumes à une subtile minéralité, ce bouquet aérien se démarque par une belle fraîcheur olfactive. Doté d'un beau gras, cette cuvée associe une texture douce et enveloppante à une fine acidité bienvenue. On y retrouve les saveurs de fruits blancs mûrs et une subtile touche légèrement toastée sur les fruits secs en finale.

CH - SAU

Cherche Distributeur(s) www.lachaidemilien.com contact@lechaidemilien.com

© Beauvignac

14,5/20 Les Vignerons de Florensac 5,35€
★★(★)
IGP Pays D'OC – Viognier 2017

De beaux reflets jaune pâle à dorés scintillent dans cette robe avenante. Le bouquet se montre engageant et charmeur dès l'ouverture. On y retrouve la douceur des senteurs florales (lilas blanc, violette) et de fruits mûrs voire au sirop (poire, pêche). Ce vin aérien et subtil ne déçoit pas. Plus en finesse qu'en opulence, il offre une très agréable sensation de fraîcheur, tout en livrant de généreuses saveurs de fruits mûrs (abricot, pêche). L'équilibre acidité/gras est atteint et la finale séduit par sa persistance. Une cuvée bien construite.

VIO: 100

Cherche Distributeur(s)
www.vinipolis.fr
contact@vignerons-florensac.fr

14,5/20 Les Costières de Pomérols
★★(★)
Beauvignac 2017 - IGP Côtes de Thau

Jolie robe jaune pâle à doré, cristalline. Le nez, bien qu'assez discret à l'ouverture, s'apparente à une friandise. Il livre de flatteuses notes de fleurs blanches et de petits bonbons aux fruits (pêche, poire). Engageant! En bouche, ce vin présente des qualités de franchise et convivialité. Dans un style aérien et délicat, il offre de fines saveurs de petits fruits secs et de fruits blancs mûrs. On apprécie la chaleur d'un ensemble qui conserve une jolie fraîcheur grâce à sa finale subtilement acidulée.

CH: 100

16
www.cave-pomerols.com
joyce-arends@beauvignac.com

14/20 Les Vignerons de Florensac IGP Côtes de Thau – Initial 4,05€
★★(★)

Robe très pâle à translucide aux reflets verdâtres. Un bouquet printanier bien ouvert et friand sur les fleurs sucrées, les agrumes et la confiserie (bonbons acidulés). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée tendue et croquante de fruit (citron, pamplemousse, pomme granny). Peu concentrée mais très rafraîchissante, elle jouit d'une finale salivante et digeste dévoilant une délicate salinité.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)
www.vinipolis.fr
contact@vignerons-florensac.fr

Beauvignac

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 71

15,5/20
★★(★)

Villa Noria
La Serre

Jolie robe doré ocré assez intense.
Une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs se livre sans retenue dans ce bouquet ouvert, complété à l'aération par de délicates notes biscuitées voire de fruits secs. Une bouche précise et tendue construite autour d'une colonne vertébrale acidulée très rafraîchissante. La finale, de persistance appréciable est vigoureuse et tonique. Elle dévoile une délicate minéralité naissante.
Une réussite.

Bio

Cherche Distributeur(s)
www.domaine-noria.com
carnaud@domaine-noria.com

15,5/20
★★(★)

La Croix Gratiot
Bréchallune

Robe paille à ocré. Un bouquet printanier aérien et parfumé sur le tilleul, chèvrefeuille, lilas,… Les fruits blancs mûrs complètent progressivement l'ensemble à l'aération.
Une bouche sérieuse et très aromatique qui est maintenue sous tension par une acidité omniprésente, garante d'équilibre et d'un certain potentiel de garde. La finale, de cette belle cuvée de gastronomie, est longiligne, vigoureuse et salivante.
Une belle réussite.

Conversion

11
www.croix-gratiot.com
croixgratiot@gmail.com
Bio

15/20
★★★

Château de la Mirande
5,50€

Eclatante robe paille à reflets dorés. Un bouquet ouvert, suave et mature sur les fruits blancs mûrs et le cake aux fruits. Une touche minérale (silex, iode) se livre à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée de caractère qui offre une belle concentration de matière, un fruité juteux et gourmand et un bon équilibre gras/acidité. La finale se révèle longiligne et presque enveloppée sur les fruits secs (pâte d'amandes).

Cherche Distributeur(s)
www.domainedelamirande.com
vinmirande@hotmail.com

15/20
★★(★)

Domaine Gaujal
1744
9,40€

Jolie robe jaune de Naples à reflets paille. Un bouquet élégant et doucereux, très flatteur et engageant. Fleurs sucrées, confiserie et crème pâtissière, brioche s'y décèlent dans un ensemble féminin très harmonieux. Une bouche "travaillée" avec finesse. Les saveurs liées à l'élevage sont gourmandes et la texture d'ensemble, qui ne manque pas de concentration, est suave et grasse sur une acidité quelque peu contenue.
La finale est enveloppée, presque crémeuse et de persistance appréciable.

C
Cherche Distributeur(s)
www.gaujal.fr
lg@gaujal.fr

© Agnes Lescombes

Picpoul de Pinet **2017**

14,5/20 ★★

Domaine du Château de Pinet

Cuvée des Comtesses

Très belle présentation pour cette robe paille de bel éclat. Un joli bouquet printanier sur les fleurs sucrées, (tilleul, acacia, chèvrefeuille,…) et la confiserie (guimauve). Une bouche franche et précise, bien construite. De texture fine, rafraîchissante et digeste, elle livre un fruité croquant (agrumes frais) et une finale tendue assez persistante à l'acidité ascendante.

D *Cherche Distributeur(s)*

04/68.32.16.67
chateaudepinet@orange.fr

14/20 ★★(★)

Beauvignac

Les Costières de Pomérols

Jolie robe jaune pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est franc et net, très rafraîchissant sur des effluves floraux (chèvrefeuille, citronnelle) et un fruité intense (agrumes frais). La bouche tient les promesses du nez. Précise et incisive, de texture fine et fruitée à souhait, elle séduit par sa grande fraîcheur, sa finale salivante et digeste et son aspect convivial et facile d'accès.

15

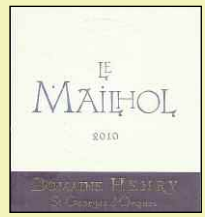
www.cave-pomerols.com
joyce-arends@beauvignac.com

Autres Vins

17/20 ★★

Domaine Henry

Le Mailhol 2010 - Vin de France



Une robe cerise, assez concentrée et sans réels signes d'évolution. Un bouquet profond et élégant, suave sur ses fruits rouges confiturés et ses notes tartées voire caramélisées. Il gagne encore en douceur à l'aération (cuir frais, moka). Concentrée et fondue à la fois, cette corpulente bouche, offre un grain serré, un fruité loin d'être fatigué, et des tanins et une acidité encore vigoureux. La finale est longiligne et relevée par de beaux amers et saveurs épicées. Une grande cuvée de gastronomie.

(2019 - 2020)

14 *Cherche Distrib.*

www.domainehenry.fr
contact@domainehenry.fr

Bio

15/20 ★★(★)

L'Estabel - Fulcrand Cabanon

Clairette du Languedoc

2017

Robe éclatante jaune très pâle à reflets verdâtres. Un bouquet franc et frais sur les notes florales (chèvrefeuille, citronnelle), les agrumes et la confiserie. Engageant. La bouche est franche et précise. Elle jouit d'un fruité juteux et d'un bel équilibre gras/acidité. De texture fine, facile d'accès et digeste, elle est ponctuée d'une finale rafraîchissante, de longueur appréciable et légèrement saline.

9

www.estabel.fr
sca.cabrieres@wanadoo.fr

Cavistes - Wijnhandelaren

1. Vins Pirard: Genappe
2. Basin & Marot: Brussels
3. OlivierVins: Namur
   Agore: Beauraing
   Anverres: Antwerpen
   Ibus: Wervik-Geluwe
   Vinsisyphe: Bruxelles
4. Wijnen Lippens: Zwevegem
5. La Maison des Vins: Brussels
   Cellier B&D Drive in: Nivelles
6. Belgian East Wine: Stembert
7. Van Laer: Liège
   Collot & Fils: Falmignoul
   Le Sommelier: Tubeke
8. Cave de Batisse: Beauraing
   Resto Visé: Eupen
   Bernard Poulet: Brussels
   Privinliège: Liège
   Millésime: Soubroot
9. FRUI Selected: Roselaere
10. Comptoir des Vins: Welkenraedt
11. La Cave des Oblats: Liège
    L'Entrepôt du Vin: Puurs
12. Van Hende: Gavere
13. Couleurs Vin: Braine le Comte
14. Wine Not: Brussels
    Vejavino: Zoersel
15. Vins fins Joris - Baeten Fijnkost
16. Baeten Fijnkost - Ignace Wijn
    Wijnrank - Melovinja
    De Caigny - Brazilia
    Redoute Vins
17. Divo Club - Les Champs Fuliots
    Christians - La Maison des Vins

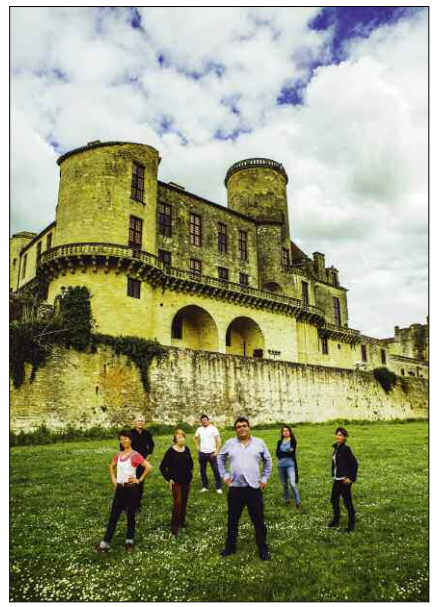
Salons

- A Vignerons Indépendants: Lille
  Prowein: Dusseldorf
- B Couthuin (Huy): mi-février
- C Vignerons Indépendants: Lille
- D Vignerons Indépendants:
  Lille et Reims
- E Namur
- F Vignerons Indépendants: Lille
  Prowein: Dusseldorf - Cambrai (F)

Côtes de Duras: pour sortir des sentiers encombrés...

Côtes de Duras, situé au coeur du Sud-Ouest et aux confins du Lot et Garonne, de la Dordogne et de la Gironde, jouit d'une importante notoriété depuis l'époque gallo-romaine.

L'AOC Côtes de Duras regroupe aujourd'hui près de 200 vignerons qui perpétuent la tradition et proposent des vins de qualité en blanc sec et moelleux, rouge et rosé, tous issus d'un terroir caractéristique à dominantes géologiques marneuse ou molassique (idéales pour les blancs), calcaire ou argilo-calcaire (idéales pour les rouges). On dénombre environ 100 coopérateurs et 80 caves particulières.


© IVBD

Situé à une centaine de kilomètres de l'Océan Atlantique, le vignoble de Duras est encore sous influence climatique océanique.

Les rendements maxima autorisés par l'INAO s'élèvent à 60 hl/ha pour les vins blancs secs, 55 hl/ha pour les rouges et les rosés, et 50 hl/ha pour les moelleux.

Les vins rouges représentent 53% de la production. Ils peuvent provenir de 4 cépages: le merlot, largement dominant avec 52% de l'encépagement rouge, le cabernet sauvignon (27%), le cabernet franc (20%) et le malbec (1%). Ces cépages sont également utilisés pour les rosés.

D'un style en général souple et fruité, les rouges s'apprécient dès leur prime jeunesse mais certaines cuvées plus "travaillées" ayant séjourné en fûts évolueront favorablement après quelques années en cave.

Les vins blancs secs (33% de la production) sont issus de pas moins de 7 cépages. Le sauvignon règne en maître avec 67% de l'encépagement; il se voit complété par le sémillon (27%) et la muscadelle (4%), le solde de 2% se répartissant entre mauzac, ondenc, chenin et ugni blanc.

Les vins blancs moelleux (3%) sont principalement appel aux mêmes cépages que dans le sauternais, à savoir le sémillon, le sauvignon et la muscadelle.

Ils laissent s'exprimer leurs arômes de fruits jaunes confits tout en restant rafraîchissants (accents mentholés et anisés).

Dans les 3 couleurs, ce sont des vins friands, gourmands et conviviaux qui attendent l'oenophile soucieux de sortir des sentiers viticoles habituels et souvent encombrés des appellations bordelaises.

Quelques cuvées plus ambitieuses pourraient surprendre plus d'un dégustateur par leur structure et leur potentiel d'évolution, tout en offrant un rapport plaisir-prix remarquable dans une région qui n'en est pas souvent coutumière.

© IVBD

Côtes de Duras:
om de drukke paden te verlaten...

Côtes de Duras, dat gelegen is in het hart van het zuidwesten en begrensd wordt door de Lot en de Garonne, de Dordogne en de Gironde, een grote bekendheid sinds de Gallo-Romeinse periode.

De AOC Côtes de Duras verenigt vandaag meer dan 200 wijnbouwers die de traditie voortzetten en kwaliteitswijnen in droge witte, volle en zachte, rode en roséwijnen aanbieden, die allemaal afkomstig zijn van een karakteristieke terroir met een geologische dominantie aan mergel of mergelhoudende zandsteen, kalk of kleikalk.

Met zijn ligging op een honderdtal kilometer van de Atlantische Oceaan staat het wijngebied van Duras nog onder oceanische klimaatinvloeden.

Doordat het minder regenachtig en globaal warmer weer geniet dan zijn prestigieuze buur van Bordeaux ontwikkelen en rijpen de druivenrassen er in zeer gunstige omstandigheden.

De maximale opbrengst die het INAO toestaat, bedraagt 60 hl/ha voor de droge witte wijnen, 55 hl/ha voor de rode en de roséwijnen en 50 hl/ha voor de volle en zachte wijnen.

De rode wijnen vertegenwoordigen 53% van de productie. Ze kunnen afkomstig zijn van 4 druivenrassen: de Merlot, die ruimschoots overheerst met 52% van het rode assortiment, de Cabernet Sauvignon (27%), de Cabernet Franc (20%) en de Malbec (1%).

De droge witte wijnen (33% van de productie) zijn afkomstig van niet minder dan 7 druivenrassen. De Sauvignon is de onmiskenbare meester met 67% van het assortiment; hij wordt gevolgd door de Semillon (27%) en de Muscadelle (4%), de overige 2% wordt verdeeld tussen de Mauzac, Ondenc, Chenin en Ugni Blanc.

Voor de volle en zachte witte wijnen (3%) worden meestal dezelfde druivenrassen gebruikt dan in de Sauternais, namelijk de Semillon, de Sauvignon en de Muscadelle.

In de 3 kleuren zijn het snoepachtige, gulzige en gezellige wijnen die liggen te wachten op de wijnkenner die de begane wijnpaden, die vaak overvol zijn met de Bordeaux-appellaties, wil verlaten.

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

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

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.

= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car

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

= Disponible en Belgique (voir page 78)
= Beschikbaar in België (voir page 78)

Bdy = Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.

Bio = Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

HVE = Haute Valeur Environnementale

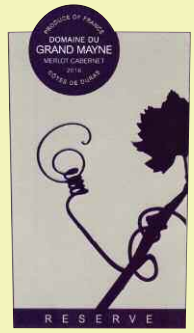
Recommandé par V.T.A. = Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

ME: Merlot - CF: Cabernet Franc - CS: Cabernet Sauvignon
SAU: Sauvignon - SEM: Sémillon - CHE: Chenin

16/20
★★(★)

Domaine du Grand Mayne

Réserve



Splendide robe concentrée, carminée intense. Le bouquet, délicatement parfumé, associe les notes fruitées aux effluves de boisé noble (eucalyptus, brioche, cake,..). Un ensemble doucereux, complexe et engageant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée juteuse, travaillée en finesse. Les dégustateurs soulignent son élégance, sa texture délicate, son fruité intact et gourmand et sa finale patinée par un élevage sous bois parfaitement dosé. Une savoureuse réussite.

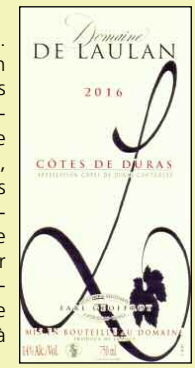
(2019 - 2021) **ME: 45 - CF: 10 - CS: 45**

2

www.domaine-du-grand-mayne.com
domaine@grandmayne.net

15/20
★★(★)

Domaine de Laulan



Jolie robe rubis cerise éclatante. Bouquet ouvert et gourmand sur un fruité bien présent (fruits rouges confiturés) accompagné de quelques effluves épicés (poivre, clou de girofle) et minérales (sous-bois, encre). Une attaque franche et sans artifice. Un fruité intact, une concentration de matière appréciable et un bel équilibre gras/acidité pour cette cuvée bien construite, harmonieuse et rafraîchissante en finale sur de délicats tanins de fruits déjà partiellement fondus.

(2019 - 2020) **ME - CF**

www.domainelaulan.com
contact@domainelaulan.com

★★★

HOSTELLERIE DES DUCS

Recommandé par V.T.A.

Une histoire de Famille • L'excellence du Fait Maison

De l'authenticité, des moments vrais, du bonheur partagé: le temps de prendre le temps...

Logis · tripadvisor · lebourchette · Gault&Millau · Le Guide MICHELIN · petit futé

Boulevard Jean-Brisseau (D708) - 47120 DURAS - Tél: 05 53 83 74 58
www.hostellerieducs-duras.com - hostellerie.des.ducs@wanadoo.fr

Château Molhière
Les Maréchaux

16,5/20 ★★★

8,50 €

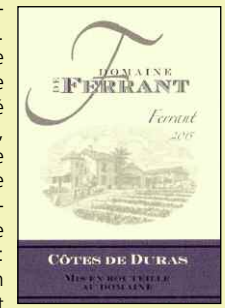
Splendide robe rubis intense et concentré. Un superbe bouquet profond et envoûtant. Les fruits rouges et noirs, les épices et effluves de boisé noble s'y exhalent de concert. Un ensemble éloquent. Une cuvée ambitieuse qui allie concentration de matière et suavité fruitée. Les fruits noirs s'y expriment sans retenue dans une cuvée vigoureuse et prometteuse encore. D'élégants tanins structurants et partiellement fondus apportent de l'accroche et de la fraîcheur à une longue finale salivante.

(2018 - 2021) **CS: 60 - ME: 40**

Cherche Distributeur(s) **www.molhiere.com** molhiere@gmail.com

Domaine de Ferrant

15/20 ★★(★)



Belle robe cerise brillante, de grande concentration. Un bouquet plus en finesse qu'en démonstration. Cette friandise olfactive offre un fruité gourmand (cerise, framboise, fraise des bois,…) et de délicate notes de confiserie voire de vanille qui s'expriment à l'aération. Prometteur. La bouche tient les promesses du nez: conviviale et gourmande sur son fruité chatoyant et son aspect lissé et suave. La finale est longiligne et fondue laissant presque une impression de sucrosité.

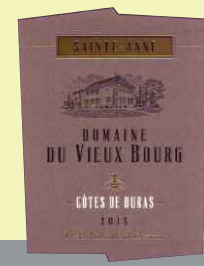
(2019) **ME: 100**

Cherche Distrib. **www.domainedeferrant.com** contact@domaineferrant.com Bio

Domaine du Vieux Bourg
Sainte-Anne

14,5/20 ★★

7,50 €



Robe peu concentrée, en début d'évolution. Un bouquet très doucereux voire pommadé sur les fruits rouges confiturés et quelques effluves biscuités voire de tabac blond. Une bouche franche est incisive qui offre une jolie trame fruitée et surtout un bon équilibre gras/acidité.
De texture fine, cette cuvée épanouie est relevée en finale par une délicate acidité rafraîchissante sur quelques saveurs épicées. Une réussite.

(2018 - 2020) **CS: 75 - ME: 25**

Cherche Distributeur(s) **www.vignoblesvincentbireaud.fr** vieux-bourg@lgtel.fr

© IV8D

Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 78

17/20 ★★(★)

Le Domaine de Dame Bertrande

15,00 €

La Pierre Cachée - Les Maréchaux 2014

Splendide robe concentrée et de grande jeunesse, rubis cerise intense. Superbe bouquet, complexe, ouvert et prometteur. Les fruits rouges et noirs au sirop s'y exhalent sans retenue, agrémentés de quelques effluves d'épices douces vivifiantes. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ambitieuse, très savoureuse et croquante de fruit. La concentration de matière et l'équilibre gras/acidité sont également soulignés ainsi que la longue finale salivante d'une remarquable persistance. Une grande réussite.

(2019 - 2021) **ME: 100** Bio

A **www.dame-bertrande.com**
damebertrande@gmail.com

15/20 ★★(★)

Roc de charron 2012

Jolie robe cerise profonde, de belle jeunesse encore. Superbe bouquet qui associe élégance, profondeur et complexité. Fruits rouges confiturés, notes de pâtisserie gourmandes (tarte aux cerises) et épices douces s'y expriment de concert. Beaucoup de finesse, de fraîcheur fruitée et de charme dans cette bouche suave et épanouie de grande finesse de texture. Les dégustateurs soulignent sa jeunesse et sa délicate acidité rafraîchissante en finale. Une patience récompensée.

(2019) **ME: 75 - CS: 15 - CF: 10**

Cherche Distributeur(s) **06/77.03.47.44**
vignobles.bouchereau@sfr.fr

14,5/20 ★★

Domaine Mont Ramé 2012

Robe assez concentrée au disque en début d'évolution. Un bouquet mature et évolué sur les fruits rouges confiturés (fraise des bois , pruneaux,…), le moka, le cuir frais et les fruits secs. Une bouche épanouie et fondue qui offre un fruité encore bien présent dans un ensemble plus en finesse qu'en démonstration et aux tanins lissés. Une agréable vivacité rafraîchissante et bienvenue accompagne toutefois la fin de bouche.

(2019) **ME: 2/3 - CF: 1/3**

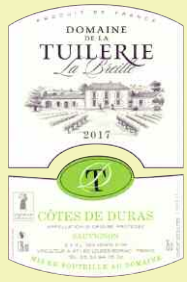
Cherche Distributeur(s) **www.domainemontrame.com** andre.baritaud@wanadoo.fr Bio

© IVBD

© IVBD

Domaine de la Tuilerie
La Breille 2017

15,5/20 ★★★



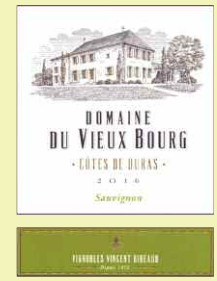
Une belle robe jaune pâle à doré, brillante et limpide. La typicité variétale s'impose dès l'ouverture, illustrée par de puissantes senteurs d'herbe fraîche, pamplemousse rose, lime et bourgeon de cassis. Quelques notes florales complètent l'ensemble à l'aération. Ce vin complet propose de solides atouts de fraîcheur, concentration et puissance aromatique. Tout est bien en place dans cette cuvée structurée, tonique, généreuse en saveurs citronnées et plaçant la bouche sous une très agréable tension mais sans aucun excès. Belle réussite.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s) **06/18.36.90.24** latuilerie47@lgtel.fr

Domaine du Vieux Bourg
2016

15/20 ★★(★) **4,50 €**



Jolie robe dorée éclatante et limpide. De belle typicité variétale mais sans excès, le nez libère rapidement de rafraîchissantes notes de pamplemousse, herbe fraîche et buis, assorties d'une touche citronnée vivifiante. Délicieux! Cette bouche gourmande et bien construite séduit par son parfait équilibre entre acidité et gras. La fraîcheur du sauvignon se voit enveloppée d'une texture douce enjôleuse. Les saveurs de fruits blancs se voient rejointes par une subtile touche minérale fumée. Un vin sapide et charmeur.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s) **www.vignoblesvincentbireaud.fr** vieux-bourg@lgtel.fr

Château Bois Clair
2017

15/20 ★★(★) **5,00 €**

Belle robe jaune pâle à subtiles nuances paille, de bel éclat. Le registre des agrumes (pamplemousse, lime) se mêle harmonieusement à de délicates senteurs herbacées et finement minérales. Un bouquet subtil et engageant. L'attaque se montre tout en vivacité, confirmant les notes de fruits frais du bouquet puis le milieu de bouche ajoute quelques notes fumées et de fruits secs, relevant l'ensemble par de fins amers très agréables en finale.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s) **05/53.94.78.97 - 06/70.36.76.04** frederic.sernaglia@hotmail.com

Domaine Mont-Ramé
2016

15/20 ★★

De beaux reflets jaunes dorés soutenus scintillent dans cette robe avenante. Le bouquet se montre mûr, complexe et profond dès l'ouverture. Les notes de fruits blancs et de zestes d'agrumes se mêlent à une agréable douceur vanillée. Cette cuvée travaillée voit la typicité variétale du sauvignon quelque peu s'effacer devant l'agréable influence d'un élevage raisonné. Les saveurs de petits fruits secs complètent ainsi celles des agrumes et l'ensemble a gagné en gras et enveloppement. Finale très persistante.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s) **www.domainemontrame.com** andre.baritaud@wanadoo.fr Bio

© IVBD

© IVBD

X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 78

Côtes de Duras Blanc **2017-16**

15/20 ★(★)

Dame Bertrande
Le Chemin d'Or 2016

15,00 €

Superbe robe paille à doré, cristalline. Le bouquet se montre d'emblée parfumé, mêlant les notes florales délicates aux arômes de poire mûre, coing et agrumes. Une fine touche pâtissière enveloppante apparaît à l'aération. Friande et conviviale, cette cuvée privilégie ouvertement le charme de la fraîcheur et de la subtilité de texture. On y retrouve davantage les agrumes, dans un ensemble aérien, épuré et construit en dentelles. Finale agréablement persistante sur les bonbons légèrement acidulés.

CHE - SAU blanc - SEM - SAU gris.

A **www.dame-bertrande.com**
damebertrande@gmail.com
Bio

14,5/20 ★★★

Domaine de Truchasson
2017

De beaux reflets or blanc scintillent dans une robe limpide et engageante. Un nez fin et assez profond, qui souligne les accents de citron vert, mandarine, fleurs blanches et herbe fraîche. On a ici privilégié la finesse de texture et un profil de confiserie. D'élégantes saveurs de bonbons acidulés s'associent au registre des agrumes frais, dans un ensemble aérien et digeste, de belle tonicité en finale. Une cuvée friande et très conviviale!

SAU: 100

1 **09/75.47.34.78**
thierryteyssandier@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Domaine de Ferrant
Tradition 2016

Jolie robe assez pâle, présentant de légers reflets dorés. On est avant tout séduit par la franchise et la fraîcheur d'expression de ce bouquet mariant avec réussite les effluves de fruits frais (agrumes, fruits blancs), fleurs et vanille. Engageant ! Une texture assez enveloppante et grasse accueille le dégustateur à l'attaque. Ensuite, une fine tension acidulée bienvenue apparaît, soutenant quelques saveurs de pommes et poires bien mûres. Ce vin friand et convivial s'exprime plus en douceur qu'en tonicité.
Finale pâtissière onctueuse, agréablement persistante.

SEM - SAU

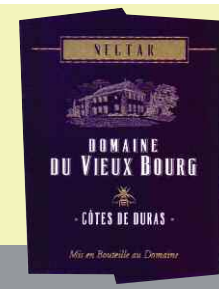
Cherche Distributeur(s)
www.domainedeferrant.com
contact@domaineferrant.com
Bio

Côtes de Duras Moelleux **2016**

15/20 ★★(★)

Domaine du Vieux Bourg
Nectar 2016

6,20 €



Jolie robe robe ensoleillée, bouton d'or intense. Un bouquet ouvert sur une corbeille de fruits jaunes et exotiques bien garnie (pêche, mandarine, mangue, ananas,…). Très engageant. Beaucoup de suavité et un fruité juteux pour cette cuvée toute en pulpe qui séduit par sa finesse de texture, sa sucrosité bien dosée et sa finale de persistance agréable sur les agrumes confits. Une friandise.

SEM: 100

Cherche Distributeur(s) **www.vignoblesvincentbireaud.fr** vieux-bourg@lgtel.fr

Cavistes Wijnhandelaren

1 Delhaize
2 L'Art du Vin: Brussels

Salons

A Ambly - Ernage - Waureille

© IVBD

IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.
15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.
De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20**!

This tasting file contains wines of every origin. They belong to best crus of their appellation, and constitute heartfelt favourites.
15/20 is the minimum score to be obtained from our tasting committee in order to be selected!

15/20 ★★

Château Barréjat - Madiran 2016
"Cuvée de l'Extrême"

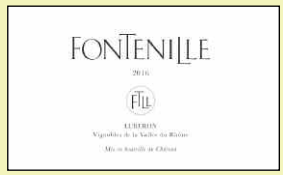
Jolie robe grenat pourpre au disque violacé. De grande finesse et assez réservé à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite sur une belle expression de crème de fruits rouges et noirs, assortis d'une touche lactique et vanillée et d'une note de moka. Subtile touche grillée au fil de l'aération. L'attaque, solidement tramée et dotée d'une charpente tannique ferme mais distinguée et respectant le fruit, donne le ton d'une cuvée à l'aube de son expression, dont les contours doivent encore s'assagir pour livrer tout son potentiel. Un vin solidement construit.

(2020 - 2025) **TA: 100**

B
www.chateaubarrejat.com
deniscapmartin@laposte.net

15,5/20 ★★

Cuvée Fontenille
Luberon Rouge 2016



Robe assez concentrée, cerise éclatante. Le bouquet est profond et invite au recueillement. Il livre progressivement ses notes fruitées bien mur (baies noires confiturées) et de rafraîchissantes notes épicées. Beaucoup de charme et d'enveloppement dans cette cuvée au fruité chatoyant et aux tanins partiellement lissés. L'équilibre est apporté en finale par une belle acidité rafraîchissante apportant vigueur et potentiel de garde. Une réussite.

Conversion Bio

(2019 - 2022) **GR: 70 - SY: 30**

Cherche Distributeur(s)
www.domainedefontenille.com
commercial@domainedefontenille.com

15/20 ★★

Domaine Girod — 10,00 €
Luberon 2015 "Bois Sauvage"

Robe cerise assez concentrée, ne présentant plus de signe de jeunesse. Délicat et chaleureux, le nez évoque des arômes subtils de fruits rouges cuits (fraise, cerise), pour évoluer à l'aération vers de fines épices. Un bouquet aérien. Un vin croquant et charnu, doté d'une concentration de matière appréciable, qui accorde une place prioritaire aux saveurs de fruits rouges et noirs confiturés, tout en s'appuyant sur des tanins partiellement fondus. Finale agréablement persistante sur le cacao et le noyau de cerise.

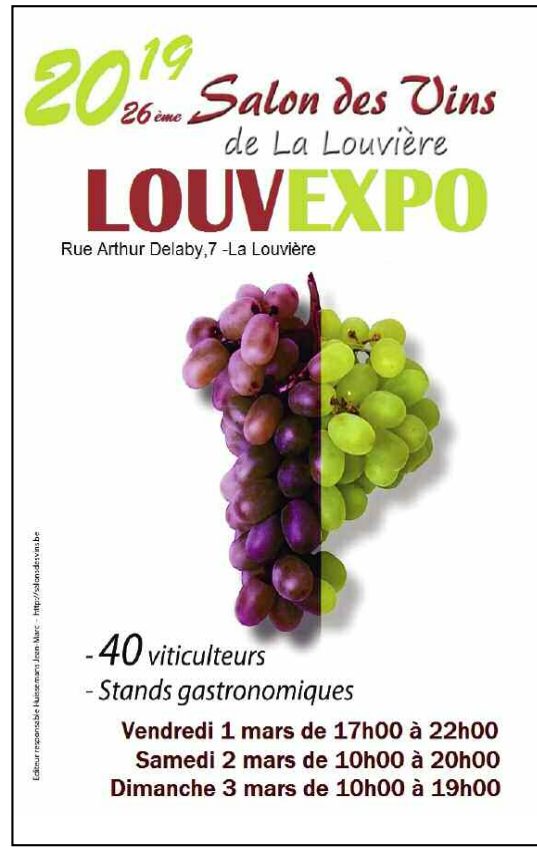
(2018 - 2021) **GR - SY - CA**

A *Cherche Distributeur(s)*
www.domainegirod.com
domainegirod@orange.fr

SALONS

A Vignerons Indépendant Reims (FR)

B Les Hayons (Bouillon)



Anciens Numéros (Version “Papier”)

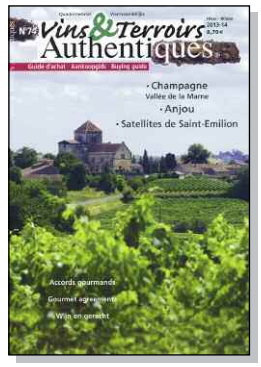
N°69 (2012)
Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Moulin-à-Vent • Chénas

N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre

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

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

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



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

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

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

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

Abonnement

- **1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €**
  1 jear - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 19,50 €

- **2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €**
  2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 35,50 €

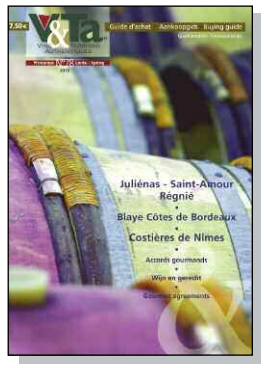
N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 **210-0985687-25**

Version “Informatique”
“Computer” versie

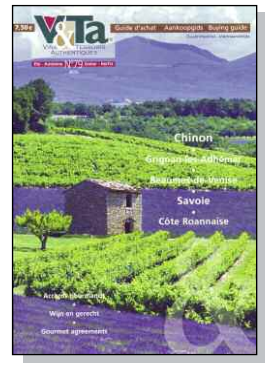
Voir site internet
Zie website
www.vinsetterroirs.be

Oude nummers

N°77 (2014-2015)
Champagne
(Montagne de Reims)
Jura
Châteauneuf-du-Pape



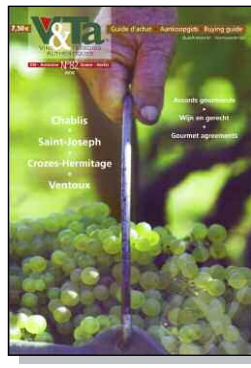
N°78 (2015)
Juliénas - Saint Amour
Régnié
Blaye Côtes de Bordeaux
Costières de Nîmes



N°79 (2015)
Chinon
Grignan-les-Adhémar
Beaumes-de-Venise
Savoie - Côte Roannaise

N°80 (2015-2016)
Champagne (Côte des Bar)
Bourgueil
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Lirac - Tavel - Gaillac

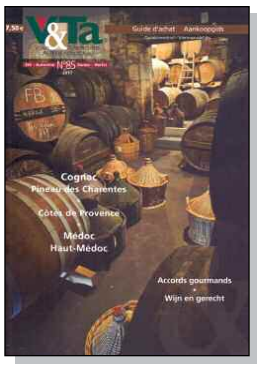
N°81 (2016)
Coteaux d'Aix
Les Baux de Provence
Entre-deux-Mers
Pinot Blanc, Gris et Noir



N°82 (2016)
Chablis
Saint-Joseph
Crozes-Hermitage
Ventoux

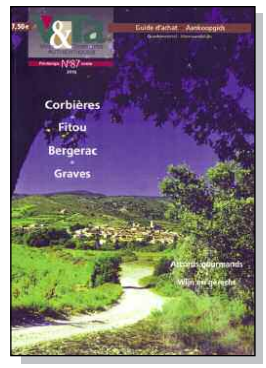
N°83 (2016-2017)
Champagne
(Côte des Blancs)
Lalande-de-Pomerol
Bandol - Roussillon

N°84 (2017)
Castillon Côtes de Bordeaux
Saint-Romain, Monthélie,
Auxey-Duresses, etc.
Limoux - Malepère
Loupiac - Cadillac,...



N°85 (2017)
Cognac
Pineau des Charentes
Côtes de Provence
Médoc
Haut-Médoc

N°86 (2017-18)
Fronsac - Canon-Fronsac
Champagne (Marne)
Cairanne - Rasteau
Vinsobres - Armagnac
Floc de Gascogne



N°87 (2018)
Corbières
Fitou
Bergerac
Graves

N°88 (2018)
Minervois
Madiran - Pacherenc du Vic-Bilh
Coteaux Varois en Provence
Côtes de Provence - Luberon

Le salon de V.T.A. • Salon van VTA

De nombreux vins des dossiers de dégustation
de "Vins & Terroirs Authentiques" sont ***offerts*** par les vignerons à nos abonnés,
et présentés par notre équipe de spécialistes.

*De wijnbouwers **bieden** onze abonnees*
veelvuldige wijnen
uit de degustatiedossiers aan,
voorgesteld door ons gespecialiseerd team.

Entrée gratuite
Gratis ingang

Restaurant **'K zeg a moda**
Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos
Tél: 02/377.66.16
www.kzegamoda.be

V&Ta © VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

N°90 *Printemps - Lente* ***2019***

Moselle Luxembourgeoise • Les Terrasses du Larzac
Saint-Emilion • Saint-Chinian • Faugères

Tartes
flambées
Choucroutes
Baeckeoffe

•

Grande terrasse
Accueil
de groupes
Ouvert 7 jours / 7

2, rue de la Mairie
67750 Scherwiller
Tél: 03/88.92.06.24
www.couronne.com

Pour débutants
et œnophiles
avertis
Pour groupes
de 8 à 30
personnes

V&Ta©
VINS & TERROIRS
AUTHENTIQUES

Scéances d'initiation à la dégustation

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

Contactez
"Vins et Terroirs Authentiques":
Tél: 071/87.57.73
contact@vinsetterroirs.be

le Salon des Vins des AOC LANGUEDOC

Sud de France

NOUVEAU

SALON RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS (CAVISTES, CHR, SOMMELIERS, IMPORTATEURS...)

Dimanche 27 janvier 2019 de 15h à 23h

> 100 % LANGUEDOC Simple, court et convivial, voilà le menu découverte d'un salon où vous retrouverez les petits et grands talents qui font le Languedoc d'aujourd'hui.

Inscription obligatoire sur **>>www.languedoc-aoc.com**

La Maison des Vins du Languedoc - Mas de Saporta - Montpellier - Lattes
04 67 06 04 44 - 06 74 98 05 56 - www.languedoc-aoc.com - contact@languedoc-aoc.com

LANGUEDOC

Hérault

Occitanie

Kzeg a Moda

Restaurant • Brasserie

Recommandé par V.T.A.

'Kzeg a moda

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